



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN ADMINISTRACIÓN**

**TEMA:**

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una heladería de helados de rollos de diferentes sabores, en el sector de la Avenida 09 de octubre y Vicente Narváez en la Provincia Sucumbíos Cantón Lago Agrio.”**

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

**AUTOR:**

**CASTILLO BARRAGÁN LIZBETH SULAY**

**TUTOR:**

**MSc. Christian Carvajal**

**D.M. Quito, 27 de febrero 2023**

## **DEDICATORIA**

Dedico a Dios, quien me ha dado la fuerza para lograr este objetivo. A mis padres por su amor y aliento para seguir adelante. También me gustaría agradecer a mis hermanos y hermanas por su apoyo espiritual durante mi estudio. Y al final, aquellos que no creyeron en mí, pudieron aumentar su poder con sus pensamientos.

A mis maestros y amigos; que en el andar por la vida nos hemos ido encontrando; porque cada uno de ustedes ha motivado mis sueños y esperanzas y a todos los que han recorrido conmigo este camino, porque me han enseñado a ser más humana, principalmente por los valores y principios que depositaron en mí y me hicieron crecer como persona. Mis hermanos por estar conmigo en cada paso de mi vida y por el inmenso apoyo y finalmente mis abuelos y amigos que me animaron a continuar

## GRADECIMIENTO

Agradezco eternamente a Dios por haberme iluminado y permitirme seguir adelante, con sabiduría, paciencia y hacer realidad una de mis aspiraciones.

A cada una de las personas que colaboraron con un granito de arena para que este proyecto se haga realidad, mi eterno agradecimiento por su incondicional apoyo y ayuda.

Me gustaría expresar mi profunda gratitud MSc. Christian Carvajal, por su paciente orientación, su entusiasta aliento y sus útiles críticas de este trabajo de investigación. También me gustaría agradecer a Noemy Sandoval, por sus consejos y ayuda para mantener mi progreso según lo programado. Mi agradecimiento también a los docentes del Tecnológico Internacional Universitario de la Carrera de Administración de Empresas por sus enseñanzas para que pueda recibir formación profesional.

A mis padres Marco Castillo y mi madre Natividad Barragán porque ellos son la motivación de mi vida mi orgullo de ser lo que soy ahora.

A mis hermanos Joselyn y Jack, porque son la razón de sentirme tan orgullosa de culminar mi meta, gracias a ellos por confiar siempre en mí, a mis abuelitos, tíos por permitirme ser parte de su orgullo, no ha sido sencillo el camino hasta ahora, pero gracias a sus aportes, a su amor, a su inmensa bondad y apoyo, lo complicado de lograr esta meta se ha notado menos. Les agradezco y hago presente mi gran afecto hacia ustedes, mi hermosa familia.

## **AUTORÍA**

Yo, **Lizbeth Sulay Castillo Barragán** autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

**Lizbeth Sulay Castillo Barragán**

D.M. Quito, 27 de febrero de 2023

**MS.c Christian Carvajal.**  
**Tutor de Trabajo de Titulación**

## **CERTIFICACIÓN**

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

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 27 de febrero de 2023

## **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 **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Srta. **Lizbeth Sulay Castillo Barragán** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. **Lizbeth Sulay Castillo Barragán** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una heladería de helados de rollos de diferentes sabores, en el sector de la Avenida 9 de octubre y Vicente Narváez en la provincia Sucumbíos cantón Lago Agrio.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MS.c Christian Carvajal**.

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

TERCERA: Los comparecientes, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. **Lizbeth Castillo** como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de una**

**heladería de helados de rollos de diferentes sabores, en el sector de la Avenida 9 de octubre y Vicente Narváez en la provincia Sucumbíos cantón Lago Agrio”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.**

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

**MS.c Christian Carvajal**

**Sta. Lizbeth Sulay Castillo Barragán**

D.M. Quito, 27 de febrero de 2023

## ÍNDICE

DEDICATORÍA .....	2
GRADECIMIENTO .....	3
AUTORÍA .....	4
CERTIFICACIÓN .....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS .....	12
ÍNDICE DE FIGURAS.....	14
RESUMEN .....	16
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL .....	17
CREACIÓN DE LA EMPRESA.....	17
DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	18
<i>Importancia</i> .....	18
<i>Características</i> .....	18
<i>Actividad</i> .....	19
TAMAÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA EMPRESA .....	20
<i>Estudio arquitectónico</i> .....	20
<i>Estructura interna del establecimiento</i> .....	20
NECESIDADES A SATISFACER.....	21
<i>Necesidad de Seguridad</i> .....	22
<i>Necesidad Social</i> .....	23
<i>Necesidad de Autoestima</i> .....	23
<i>Necesidad de Autorrealización</i> .....	24
LOCALIZACIÓN DE LA EMPRESA .....	24
FILOSOFÍA EMPRESARIAL.....	25
<i>Misión</i> .....	25
<i>Visión</i> .....	25
<i>Objetivos de la Empresa</i> .....	26
<i>Metas</i> .....	26
<i>Estrategias</i> .....	26
POLÍTICAS .....	28

FODA .....	28
DESARROLLO ORGANIZACIONAL.....	30
<i>Tipo de Estructura</i> .....	30
<i>Procesos Estratégicos</i> .....	30
<i>Procesos Operacionales</i> .....	30
<i>Procesos de apoyo</i> .....	30
<i>Formalización</i> .....	31
<i>Centralización – Descentralización</i> .....	32
INTEGRACIÓN.....	32
ORGANIGRAMA EMPRESARIAL .....	33
FUNCIONES DEL PERSONAL .....	33
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	36
OBJETIVO DE MERCADOTECNIA.....	36
INVESTIGACIÓN DE MERCADO .....	36
<i>Modalidad</i> .....	36
PLAN DE MUESTREO .....	37
ANÁLISIS DE LAS ENCUESTAS .....	38
ANÁLISIS GENERAL .....	46
ENTORNO EMPRESARIAL.....	47
<i>Micro entorno</i> .....	47
<i>Macro entorno</i> .....	52
PRODUCTO Y SERVICIO .....	55
<i>Producto Esencial</i> .....	55
<i>Producto real</i> .....	56
<i>Características</i> .....	57
<i>Calidad</i> .....	57
<i>Estilo</i> .....	58
<i>Marca</i> .....	59
<i>Producto aumentado</i> .....	59
PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO .....	60
<i>Distintivos y Uniformes</i> .....	60
<i>Materiales de identificación</i> .....	62
<i>Tarjetas de presentación</i> .....	63

<i>Hoja membretada</i> .....	64
CANAL DE DISTRIBUCIÓN Y PUNTOS DE VENTAS .....	65
<i>Promoción</i> .....	65
<i>Contacto</i> .....	65
<i>Correspondencia</i> .....	66
<i>Financiamiento</i> .....	66
RIESGO Y OPORTUNIDADES DEL NEGOCIO.....	66
FIJACIÓN DE PRECIOS .....	68
<i>Fijación de precios por receta estándar</i> .....	68
IMPLEMENTACIÓN DEL NEGOCIO.....	71
<i>Arriendo del local</i> .....	71
<i>Uniformes del personal</i> .....	71
<i>Equipos industriales</i> .....	71
<i>Equipos de computación</i> .....	72
<i>Muebles y enseres</i> .....	72
<i>Equipos industriales de seguridad</i> .....	72
<i>Suministros de oficina</i> .....	73
<i>Servicios básicos</i> .....	73
<i>Materiales de limpieza</i> .....	73
CAPACIDAD INSTALADA .....	74
<i>Implementación del negocio</i> .....	75
ESTUDIO ARQUITECTÓNICO .....	75
<i>Estructura interna del establecimiento</i> .....	75
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL .....	76
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS / SRI .....	76
PATENTE MUNICIPAL DEL MUNICIPIO DE LAGO AGRIO.....	76
PERMISO DE FUNCIONAMIENTO ARCSA .....	77
IESS (INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL).....	78
MINISTERIO DE RELACIONES LABORALES .....	78
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....	79
OBJETIVO DE ÁREA .....	80
OBJETIVOS SOCIALES .....	80
OBJETIVOS AMBIENTALES.....	81

PROCESO FINANCIERO .....	83
INTRODUCCIÓN .....	83
INVERSIONES .....	83
ACTIVOS FIJOS .....	83
ACTIVOS DIFERIDOS.....	84
CAPITAL DE TRABAJO .....	84
SUELDOS .....	85
DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS .....	86
AMORTIZACIONES.....	87
TABLA DE AMORTIZACIÓN.....	87
ESTRUCTURA DE CAPITAL .....	88
PUNTO DE EQUILIBRIO .....	89
COSTO DE VENTAS .....	92
FLUJO DE CAJA.....	93
CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN .....	94
<i>VAN (Valor Actual Neto)</i> .....	94
<i>TIR (Tasa Interna de Retorno)</i> .....	95
CONCLUSIONES .....	97
RECOMENDACIONES .....	98
REFERENCIAS.....	99
ANEXOS .....	102

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 <i>Detalles generales del puesto de Administrador</i> .....	33
Tabla 2 <i>Merito aspecto considerar, Administradora.</i> .....	34
Tabla 3 <i>Detalles generales del puesto de Auxiliar de Ventas</i> .....	35
Tabla 4 <i>Merito aspecto considerar, Administrador</i> .....	35
Tabla 5 <i>¿A qué categoría de edad pertenece?</i> .....	38
Tabla 6 <i>¿Usted consume helados?</i> .....	39
Tabla 7 <i>¿Con que frecuencia usted visita una heladería?</i> .....	40
Tabla 8 <i>¿Qué característica le motivan para consumir helado?</i> .....	41
Tabla 9 <i>¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa (o rollo de helado)?</i> ..	42
Tabla 10 <i>¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?</i> .....	43
Tabla 11 <i>¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería “MISKY SABORES”?</i> .....	45
Tabla 12 <i>Competencia Indirecta</i> .....	48
Tabla 13 <i>Competencia Indirecta</i> .....	49
Tabla 14 <i>Proveedores</i> .....	51
Tabla 15 <i>Financiamiento publicidad</i> .....	66
Tabla 16 <i>Rollo colorido, receta estándar de costos.</i> .....	69
Tabla 17 <i>Rolls Dulce, receta estándar de costos</i> .....	70
Tabla 18 <i>Arriendo del local</i> .....	71
Tabla 19 <i>Gasto de uniformes</i> .....	71
Tabla 20 <i>Equipos industriales</i> .....	71
Tabla 21 <i>Equipos de computación</i> .....	72
Tabla 22 <i>Muebles y enseres</i> .....	72
Tabla 23 <i>Equipos industriales de seguridad</i> .....	72
Tabla 24 <i>Suministros de oficina</i> .....	73
Tabla 25 <i>Servicios básicos</i> .....	73
Tabla 26 <i>Materiales de limpieza</i> .....	73

Tabla 27 <i>Capacidad instalada</i> .....	74
Tabla 28 <i>Estructura del establecimiento</i> .....	75
Tabla 29 <i>Objetivos de Desarrollo sostenible</i> .....	79
Tabla 30 <i>Activos Fijos</i> .....	83
Tabla 31 <i>Activos diferidos</i> .....	84
Tabla 32 <i>Capital de trabajo</i> .....	85
Tabla 33 <i>Capital de inversión</i> .....	85
Tabla 34 <i>Sueldos</i> .....	86
Tabla 35 <i>Décimos</i> .....	86
Tabla 36 <i>Total sueldo anual</i> .....	86
Tabla 37 <i>Depreciación de activos fijos</i> .....	87
Tabla 38 <i>Porcentaje de amortización</i> .....	87
Tabla 39 <i>Tabla de amortización</i> .....	88
Tabla 40 <i>Estructura de capital</i> .....	89
Tabla 41 <i>Costos fijos mensuales</i> .....	90
Tabla 42 <i>Margen de contribución</i> .....	90
Tabla 43 <i>Punto de equilibrio</i> .....	91
Tabla 44 <i>Ventas proyectas</i> .....	92
Tabla 45 <i>Costo de ventas</i> .....	93
Tabla 46 <i>Flujo de caja</i> .....	94
Tabla 47 <i>Interpretación del Van</i> .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Tabla 48 <i>Interpretación del TIR</i> .....	96
Tabla 49 <i>Cálculo del TIR Y VAN</i> .....	96

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Esquema y distribución de la Heladería Misk'i Sabores</i> .....	20
Figura 2 <i>Esquema y distribución de la Heladería Misk'i Sabores</i> .....	21
Figura 3. <i>Pirámide de Maslow</i> .....	22
Figura 4 <i>Ubicación</i> .....	24
Figura 5 <i>Ubicación</i> .....	25
Figura 6 <i>Mapa de procesos Heladería Misk'i Sabores</i> .....	31
Figura 7 <i>Flujo de proceso de la Heladería Misk'i Sabores.</i> .....	32
Figura 8 <i>Organigrama Empresarial Misk'i Sabores.</i> .....	33
Figura 9 <i>¿A qué categoría de edad pertenece?</i> .....	38
Figura 10 <i>¿Usted consume helados?</i> .....	39
Figura 11 <i>¿Con que frecuencia usted visita una heladería?</i> .....	40
Figura 12 <i>¿Qué característica le motivan para consumir helado?</i> .....	41
Figura 13 <i>¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa (o rollo de helado)?</i> 42	42
Figura 14 <i>¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?</i> .....	43
Figura 15 <i>¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses?</i> .....	44
Figura 16 <i>¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses?</i> .....	44
Figura 17 <i>¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería “MISKY SABORES”?</i> .....	45
Figura 18 <i>Esquema micro entorno Miski Sabores</i> .....	47
Figura 19 <i>Ubicación</i> .....	47
Figura 20 <i>Esquema macro entorno Miski Sabores</i> .....	53
Figura 21 <i>Diseño uniforme Operario de producción</i> .....	60
Figura 22 <i>Diseño uniforme personal del área de servicio.</i> .....	61
Figura 23 <i>Imagotipo Misk'i Sabores</i> .....	62
Figura 24 <i>Anverso tarjeta de presentación</i> .....	63

Figura 25 <i>Reverso tarjeta de presentación</i> .....	63
Figura 26 <i>Hoja membretada</i> .....	64

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de una heladería de helados de rollos de diferentes sabores, en el sector de la Avenida 09 de octubre y Vicente Narváez en la provincia Sucumbíos cantón Lago Agrío.”**

Lizbeth Sulay Castillo Barragán  
Ing. Christian Carvajal  
D.M. Quito 23 de febrero de 2023

## **RESUMEN**

El presente proyecto se ha realizado con la finalidad de crear una empresa que produzca helados artesanales con una técnica de una manera innovadora y nueva, ubicado en la avenida 9 d octubre y Vicente Narváez en el cantón de Lago Agrío, más conocida como Helado Tailandés, la cual consiste en la elaboración de rollos de helado en una plancha fría. A través de este proyecto se mostrará en distintos capítulos, dando inicio por el estudio de mercado, evidenciando la necesidad de crear espacios con un enfoque diferente a los ya existentes, además se evidenciará los productos ofertados, siendo el segmento objetivo la familia y los grupos de amigos, de igual forma contempla en su proceso la realización de la materia prima con el personal adecuado, combinando el helado con base de pulpa de fruta naturales, sin sabores artificiales, bajo en azúcar, además de una variedad de productos, incluyendo preferencia, condiciones, edades y gustos de nuestros clientes, convirtiéndolo en un producto ideal para niños, jóvenes, adultos, tercera edad y personas diabéticas.

El proyecto fue creado considerando la implementación de nuevas y mejoradas unidades de empresas que apunten al desarrollo sustentable y por ello busquen diversificar el mercado ofreciendo innovación, sabor, alegría y momentos inolvidables.

A través de este trabajo, se mostrarán diferentes capítulos comenzando por el estudio de mercado, evidenciando la necesidad de crear espacios con un enfoque diferente a los ya existentes.

## **ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **Creación de la empresa**

Misk'i Sabores nace con el propósito de generar ingresos marcando la diferencia en el mercado, con una forma diferente al helado tradicional, este producto tiene su origen en Tailandia, en el cual se quiere mostrar una forma diferente de helado, en comparación con el helado regular es novedoso debido a su forma en rollo, el desconocimiento de las personas hacia el producto es algo que se va aprovechar para darlo a conocer y darle valor a la idea de negocio.

En el cual es apta para personas intolerantes a la lactosa y es baja en azúcar, de modo que destaque el sabor con frutas tradicionales y exóticas de la Amazonía ecuatoriana y además sea idónea para personas diabéticas, niños, adultos y ancianos.

Trabajamos de manera única y artesanal, brindando una gran experiencia y un sabor inconfundible en el cual no somos un simple postre, ya que nuestro valor agregado son los productos bajos en calorías y 100% naturales, nuestras creaciones personalizadas, los rollos de helado, esperamos que nos acompañes para disfrutar cada momento especial de tu día y mejor aún te acompañamos en tus eventos especiales que son para el día de la madre, padre, y muchos más.

De su nombre sabemos su origen, y no debería sonar extraño, pues Tailandia es un lugar lleno de colores y sabores, que ahora a través de este estilo de helado ha podido llegar a más personas y bocas. (Wapa.pe, 2019)

## **Descripción de la Empresa**

### ***Importancia***

La parte más importante que tiene Misk'i Sabores es crear un ambiente agradable para el cliente para que se sienta cómodo en el establecimiento, es la oportunidad para sugerir nuevas alternativas en consumir helados, a base de leche, frutas y salsas, dando como resultado un producto saludable y artesanal en presencia del cliente, con servicio de calidad donde nuestros clientes podrán disfrutar en compañía de familiares o amigos en fechas especiales.

### ***Características***

Una de las características, es su forma de producción que es basada en diferentes formas creativas para atraer a los clientes, la comodidad trae una sensación de placer y felicidad que al mismo tiempo aporta muchos beneficios para la salud porque es un producto fresco y de calidad que tiene bajo en grasas y calorías, se obtendrá una variedad de sabores saludables de frutas tradiciones como es la sandía, fresa, mora, kiwi, mango, durazno, guanábana, taxo, aguacate y por último como producto estrella se ha tomado en cuenta expandir el paladar al público en incluir frutas exóticas de la amazonia ecuatoriana como la chonta y carambola, zapote, guayaba, caimito ,chirimoya es por ello que los helados contara con diferentes tipos de envases como: vasos, platos, conos de tulipanes, panqueques, waffles de burbujas y tacos.

La diferencia de otras heladerías es que creamos nuestras propias recetas, asegurando que la mayoría de nuestros sabores sean moderados en azúcar, ofrecemos nuestros productos para todos los gustos de los clientes: desde cítricos, tradicionales,

con licor, dulces, salados que estará acompañado con varios aderezos y con una presentación novedosa que conquiste al cliente.

Si eres un verdadero fanático de los helados, entonces esta lista de sabores helados novedosos te va a encantar. (Artesanal, 2020) afirma que “Las presentaciones y técnicas rompieron los esquemas de los helados tradicionales para innovar en el mercado con una nueva y atractiva propuesta que ha enamorado el paladar de más de uno. Hoy en día, existen diferente sándwich de helado marcas y locales que han reinventado receta para agregarle un toque ingenioso”

### ***Actividad***

La heladería Misk'i Sabores estará equipada con 15 mesas de madera con dos tipos de diseños, teniendo una capacidad de 2 a 4 personas en cada mesa, se brindará a los clientes varias opciones en distraerse hasta esperar la orden del pedido y por ese motivo se ha visto la necesidad de implementar juegos de mesas y un spots fotográfico para tomarse fotografías increíbles al momento que degusten nuestros productos, contaremos con un menú variado y la opción de combinar los sabores al gusto del público que sin duda alguna su principal característica permitirá que tengan un contacto visual en la preparación del helado con espátulas utilizando la técnica tailandés, el objetivo de la microempresa es tener un mercado innovador y crear plazas de trabajo para la localidad por lo tanto, es por ello que el segmento de mercado se ha tomado en cuenta a niños, jóvenes, adultos y personas de tercera edad que les guste experimentar nuevos sabores y olores en helados 100% artesanales con pulpa directa de la fruta.

## Tamaño y distribución de la empresa

Misk'i Sabores es una microempresa que contará con 2 áreas básicas: área de gerencial y área de producción, cuenta con un área 48.1 metros cuadrados los cuales estarán divididos, la sala de heladería, baño y una pequeña bodega para guardar la materia prima y un pequeño mostrador de máquina de helados de rollos, dicho establecimiento brindara toda la comodidad a futuros clientes

**Entrada principal:** La entrada a la Heladería Misk'i Sabores contará con un acceso general que viene en la Avenida 9 de Octubre y Vicente Narváez.

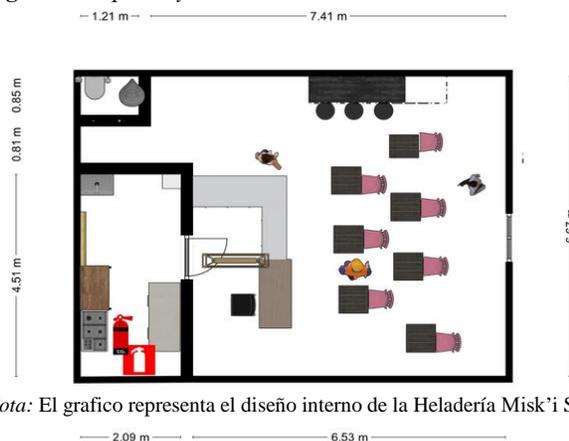
**Zona de alimentación:** La heladería estará equipado con 15 mesas de madera con dos diseños con la capacidad de 4 personas en cada mesa.

### *Estudio arquitectónico*

Se toma en cuenta para el diseño Misk'i Sabores se manejará con 15 personas y se ha considerado el espacio que necesitara los cuales estarán divididos, una sala de heladería, con un baño, un cajero y un mostrador en el cual estará la máquina de helados de rollos y una bodega de productos y lavandería de platos.

### *Estructura interna del establecimiento*

**Figura 1.** Esquema y distribución de la Heladería Misk'i Sabores



*Nota:* El grafico representa el diseño interno de la Heladería Misk'i Sabores (Castillo,2022)

**Figura 2**  
*Esquema y distribución de la Heladería Misk'i Sabores*



*Nota:* El grafico representa el diseño interno de la Heladería Misk'i Sabores (Castillo,2022)

### **Necesidades a satisfacer**

La pirámide de Maslow da una visión general de qué necesidades desea cubrir una persona, no obstante, la sociedad actual tiene una perspectiva diferente de la necesidad y esto puede influir, por ello no hace falta en ocasiones cubrir un 100% de los primeros niveles y aspirar necesidades de reconocimiento y autorrealización.

En el cual (Boeree, 2003) nos informa que “Por lo tanto, para el desarrollo de comunicación y estrategias, hay que enfocarse en como expresar de forma empática hacia el público objetivo y dependiendo del producto y servicios que ofrecen la empresa.

**Figura 3.**  
*Pirámide de Maslow*



*Nota:* La descripción de la pirámide de Maslow (Boeree, 2003)

### ***Necesidad de Seguridad***

Las necesidades básicas satisfechas, la motivación del individuo se centrará en su seguridad y auto conservación. (Content, 2019) nos afirma que “El grupo, se encuentran la protección física, la búsqueda de refugio, estabilidad, comodidad, cuidados con la salud, local, ambiente y condiciones de trabajo seguras y cálidas, estabilidad y sueldo más alto”

La necesidad de seguridad para Misk’i Sabores nos preocupamos la seguridad del cliente, brindando un ambiente tranquilo y un lugar donde se puedan sentir seguros, con las respectivas cámaras de seguridad y pánico cerca de más locales de comidas y sean transitados de vehículos.

### ***Necesidad Social***

En esta línea de pensamiento Madero (2022), menciona que la necesidad social trata de hacer que el individuo pueda relacionarse con los demás miembros de la sociedad o personas que lo rodean, buscando su afecto o bien su interacción o asociación con cada uno de ellos, representan la voluntad de reconocer y ser reconocido por los demás, que incluyen el afecto, el sentido de pertenencia, la aceptación, la identificación con un grupo y la amistad.

Por lo tanto la necesidad de social para Misk'i Sabores es tener una estructura de calidad y un excelente funcionamiento sin duda será el éxito de nuestro emprendimiento ya que sobre todo en la construcción de un buen ambiente laboral el cual será el éxito para la fidelización de nuestros clientes, en base a la buena atención que se les brinde y sobre todo a la comodidad que les pueda brindar nuestro negocio ya que con esto sin duda seguiremos creciendo y mejorando para que nuestros clientes nos sigan prefiriendo.

### ***Necesidad de Autoestima***

Según los autores Gutiérrez et al. (2022), afirman que “este grupo radica en la necesidad de toda persona de sentirse apreciado, tener prestigio y destacar dentro de su grupo social, de igual manera se incluyen la autovaloración y el respeto a sí mismo con los trabajadores” (p.6).

La necesidad de autoestima es poder lograr todos nuestros anhelos propuestos mediante el cual sentirse orgullosos y que crezca de poco a poco y ser conocidos a nivel de la ciudad por brindar los mejores productos y el mejor servicio a nuestros fieles

clientes, siempre será lo más importante y armonioso para cada uno de los integrantes de esta gran familia que es los trabajadores del establecimiento.

### ***Necesidad de Autorrealización***

Las decisiones de su vida dependen de ellas, porque ellas controlan sus actividades y se involucran en lo que les apasiona. Por su parte Castro (2018), afirma que la necesidad de autorrealización “es un ideal al que todo hombre desea llegar, satisfaciéndose mediante oportunidades para desarrollar el talento y su potencial al máximo, expresando ideas y conocimientos, creciendo y desarrollándose como una gran persona” (p. 105).

Misk’i Sabores se preocupa por los trabajadores que tengan una manera de trabajar con alegría y entusiasmo en sus actividades laborales, es por ello que brindará capacitaciones en varios ámbitos, el descanso adecuado, con la finalidad de poder ofrecer un buen servicio de calidad.

### **Localización de la empresa**

Misk’i Sabores estará ubicada en la Avenida 09 de Octubre y Vicente Narváez, en la provincia Sucumbíos.

**Figura 4**  
*Ubicación*



*Nota:* La ubicación del proyecto por medio sistema digital aérea. (Google Mapa, 2022).

**Figura 5**  
*Ubicación*



*Nota:* La ubicación por medio de la plataforma: (Google mapa, 2022).

## **Filosofía empresarial**

### ***Misión***

Miskí Sabores es una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de helados saludables de rollos al instante a base de productos orgánicos y 100% naturales con sabores tradiciones de la amazonia ecuatoriana cumpliendo con los más altos estándares de calidad garantizando así un producto de excelencia y satisfacción a todos nuestros consumidores diariamente.

### ***Visión***

Nuestra visión es ser una empresa reconocida a nivel nacional por la prestación de sus servicios y productos de calidad a que a través de la innovación y la creación de nuevos sabores con producto de la Amazonia y tradicionales.

### ***Objetivos de la Empresa***

Ser una heladería reconocida en donde sus productos sean innovadores que ofrezca al público una variedad de sabores con la finalidad de obtener una mejor rentabilidad.

Garantizar helados saludables, seguros y confiable certificado bajo normas de calidad y atender quejas y reclamos para obtener un mejoramiento continuo de acuerdo a las necesidades del consumidor y capacitar continuamente al recurso humano para proporcionar un excelente servicio y lograr un crecimiento personal y profesional con la finalidad de obtener una fidelización con los clientes, ya que los productos son agradables al consumidor, para aumentar nuestro prestigio.

### ***Metas***

Dar a conocer una heladería con los mejores productos en cuanto a calidad se refiere, pero sobre todo en degustar innovadores productos, para todo tipo de personas de cualquier edad, género o condición económica con la finalidad de alcanzar a completar los niveles de satisfacción con el fin de tener mayor aceptación del público e incrementar el nivel de ventas en un 50%.

### ***Estrategias***

Se utiliza estrategias de marketing basadas en el marketing mix (producto, precio, plaza y promoción) estas estrategias son: implementar nuevos helados de sabores con características beneficiosas para la salud de los consumidores, los cuales son:

**Producto o servicio Comercializar:** El helado en rollo elaborado artesanalmente en una plancha fría a base de leche o agua con la pulpa de frutas que el cliente desea.

**Estrategia de distribución:** La estrategia de distribución para la heladería Misk'i Sabores es directa lo que permite estar en contacto con el cliente conocer los gustos, preferencias y necesidades del cliente, la atención y el servicio es una estrategia para llegar al cliente e incluso para personalizar los helados de la forma y tamaño preferido, además por medios de las redes sociales como Facebook, Instagram y WhatsApp se llega al cliente con el fin de mantener una relación directa con el fin de satisfacer la necesidad.

**Estrategia de precio:** La estrategia de precio se tendrá en cuenta los costos de producción para la elaboración del helado en rollo, el precio hay variados de un helado en rollo es de \$1,50 a \$3,50 la unidad al público y además se ofrecerá para que el cliente pueda decorar su helado, cada adición tiene un valor determinado dependiendo de la elección del cliente.

**Estrategia de Promoción:** La estrategia de promoción que se va utilizar está enfocada en fechas especiales como cumpleaños, día del amor y amistad, día de la madre, día del padre, aniversarios, reconciliaciones, entre otros, por la compra de un helado en rollo el cliente recibe una adición totalmente gratis que se harán a final de mes, la intención es ofrecer un helado con más cantidad a un buen precio con la personalización elegida además por compras en cantidades o para clientes antiguos hay descuentos.

**Estrategia de comunicación:** La estrategia de comunicación utilizada son las diferentes plataformas de Redes sociales (Facebook, Instagram, WhatsApp) con el fin de dar a conocer el producto.

**Estrategia de servicio:** La estrategia de servicio que ofrece es llevar el producto a domicilio con el fin de que el cliente se sienta cómodo y satisfecho degustando del helado y también se ofrece el producto para entregarlo en el punto de venta.

## **Políticas**

### **La empresa**

- Brindaremos un buen servicio con amabilidad y respeto a nuestros clientes.
- Llevamos a cabo un minucioso proceso de seguridad y salud.
- Ofrecer a los clientes productos saludables y deliciosos.

### **Los trabajadores**

- Cumplir con las tareas que es asignado por el gerente.
- La puntualidad, honestidad, cumplir con todo lo que se le asigna en el trabajo.
- Un trato cordial a los clientes con la amabilidad y una sonrisa.

## **FODA**

La matriz FODA de acuerdo al estudio de Ramírez (2009), es aquella matriz aplicada directamente a las organizaciones, donde su implementación con los factores internos y externos que afectan a la organización, son contemplados para la elaboración de un plan estratégico.

**Fortalezas**

- Innovación del menú.
- Creatividad en el diseño y producto atractivo al cliente.
- Los precios bajo costo y personalizarlo.
- Personal capacitado de la producción y la atención al cliente.

**Oportunidades**

- Satisfacción del cliente por los productos brindados
- Oportunidad de abrir una sucursal.
- Compra de tecnología de producción y vigilancia.
- Ser conocidos por nuestro producto de calidad.

**Debilidades**

- Altos costos en la materia prima.
- Personal despacha ineficientemente a los clientes.
- Falta de mantenimiento de maquinaria y equipo.
- Precio de renta del local.

**Amenazas**

- Tener una capital insuficiente.
- Competencia de productos similares.
- Cambios climáticos.
- Cliente puede irse a otras heladerías

## **Desarrollo organizacional**

### ***Tipo de Estructura***

En la microempresa Misk'i Sabores es un local con cada uno con los responsables del área asignada, estará estructurado de la siguiente manera dividida por procesos:

- Estratégicos
- Operacionales
- Apoyo

### ***Procesos Estratégicos***

El administrador de la microempresa será el encargado de la gestión Gerencial, financiera, planificación de la producción, la gestión de calidad y la elaboración del producto.

### ***Procesos Operacionales***

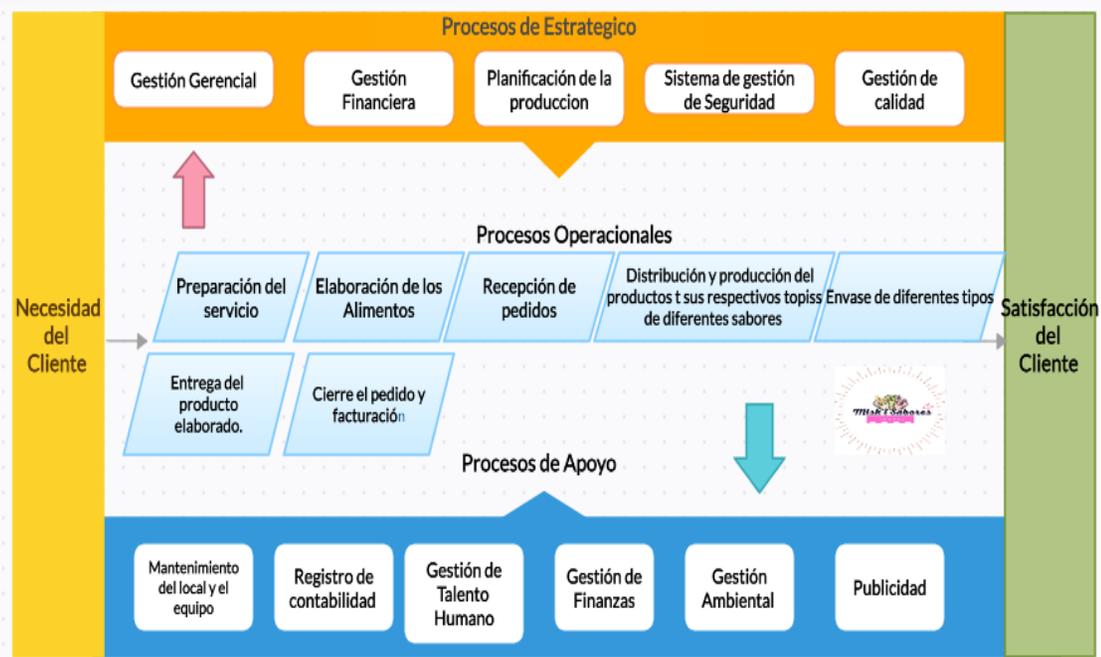
El administrador está encargado del registro de la entrada y salida de la materia prima y contabilizar las ganancias o pérdidas que se ha tenido en el transcurso del día, por lo tanto, el auxiliar en ventas su función es la elaboración del producto, atender a los comensales y distribuir los pedidos.

### ***Procesos de apoyo***

Es el mantenimiento del local y de los equipos que estén en buen estado y limpios ante de comenzar atender, el registro de contabilidad y la gestión financiera en el cual es el administrador para saber las ganancias que día a día se realiza, los empleados tengan entusiasmo en trabajar y dedicado a cada uno de sus

responsabilidades en la área que manejaran, los requerimientos normativos ambientales de la fabricación de los helados de frutos exóticos de la Amazonia y tradicionales y los respectivos envases.

**Figura 6**  
*Mapa de procesos Heladería Misk'i Sabores*



*Nota:* Descripción del mapa de proceso. (Castillo,2023)

### ***Formalización***

Misk'i' Sabores se enfoca en brindar servicios turísticos y atención al cliente de acuerdo con las leyes, reglamentos y leyes laborales, cumpliendo con todos los documentos necesarios para el funcionamiento del establecimiento.

### Centralización – Descentralización

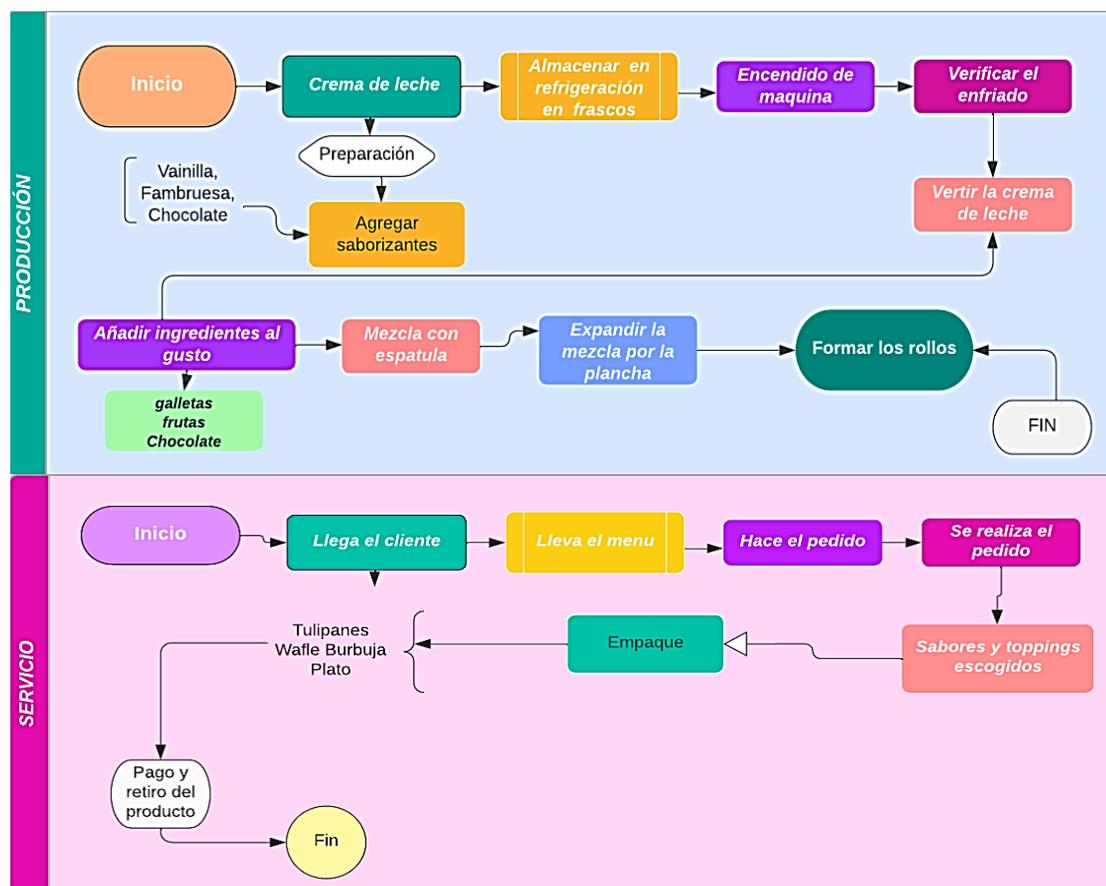
La empresa Misk'i sabores está centralizada en atención al cliente, brindando el servicio de lo mejor con amabilidad con insumos de calidad y con el control higiénico necesario y tiene como fin satisfacer dejando un gozo en el paladar de cada uno de los clientes, encontrando un ambiente distinto y único por lo que no quisieran irse.

### Integración

Se basa en acciones que cada trabajador debe seguir, llevar un registro de cada acción realizada, y así realizar el trabajo con igualdad y respeto.

**Figura 7**

*Flujo de proceso de la Heladería Misk'i Sabores.*

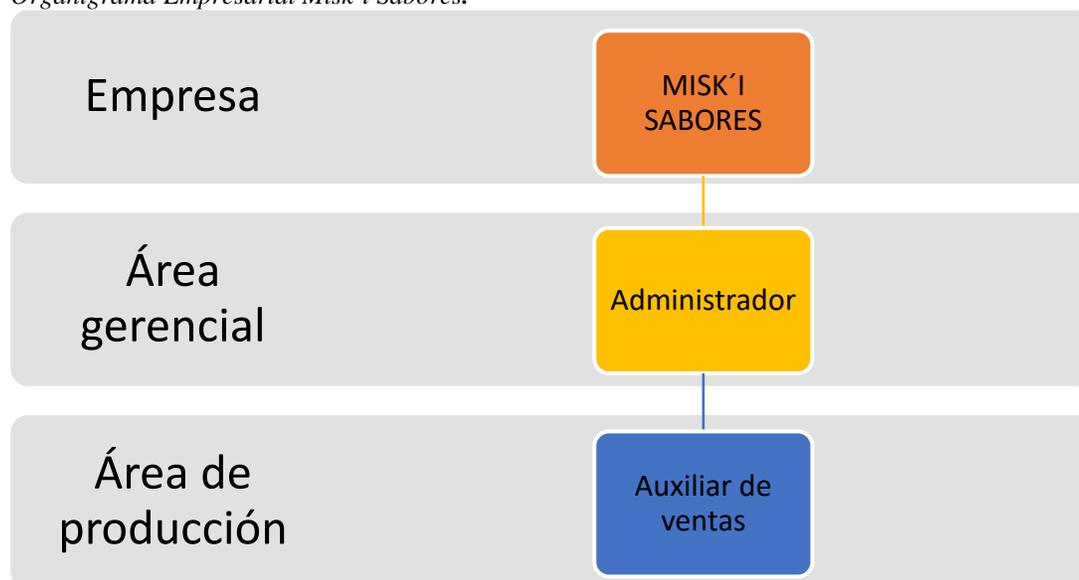


*Nota:* Descripción de flujo de procesos de la Heladería. (Castillo,2023)

## Organigrama empresarial

**Figura 8**

*Organigrama Empresarial Misk'i Sabores.*



*Nota:* La descripción del Organigrama (Castillo,2023)

## Funciones del Personal

**Tabla 1**

*Detalles generales del puesto de Administrador*

	DETALLES GENERALES DEL PUESTO DE ADMINISTRADOR
<b>Empresa</b>	Misk'i Sabores
<b>Unidad del puesto</b>	Administrador
<b>Misión del cargo</b>	<p>El objetivo del cargo es elaborar helados de rollo en el tiempo optimo estipulado, cumpliendo los estándares de calidad y optimizando el uso de las materias primas.</p> <p>Tener los conocimientos necesarios para la toma de decisiones, tanto en el área de contabilidad, como en ventas, finanzas, compras y control administrativo de la empresa.</p> <p>Manejo del pedido</p> <p>El proceso de archivo de los soportes contables y elaborar informes día a día de las ventas.</p>
<b>Denominación del cargo</b>	Administrador

<b>Rol del puesto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ser ordenado con el trabajo y el entorno.</li> <li>-Saber manejar varios procesos al mismo tiempo y trabajar bajo presión.</li> <li>-Elaborar los helados de rollo, según pedido del cliente.</li> <li>-Mantener el correcto funcionamiento de los procesos de producción de los helados.</li> <li>-Mantener máquina de preparación de helados como barra siempre limpia.</li> <li>-Alistar y almacenar la materia prima.</li> <li>-Cumplir con las normas de higiene y seguridad.</li> <li>-Tramita las liquidaciones de impuesto y cualquier otro asunto del régimen tributario.</li> <li>-Tramita o verifica los viáticos.</li> <li>-Llevar registro y control de proveedores.</li> <li>-Llevar el control de los bienes y materiales de la unidad</li> <li>-Dirigir, guiar a la empresa con el fin de cumplir sus metas y objetivos</li> <li>-Despachar las órdenes de pedido con agilidad y buena presentación.</li> </ul>
<b>Remuneración</b>	<b>\$750</b>

*Nota:* Los detalles del puesto de administrador (Castillo, 2022)

**Tabla 2**

*Merito aspecto considerar, Administradora.*

<b>INSTRUCCIÓN FORMAL</b>	<b>EXPERIENCIA</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA DEL PUESTO</b>
Técnico o tecnólogo en Administración	De 1 año de experiencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Despachar el producto.</li> <li>-Limpieza después de la elaboración del pedido.</li> <li>-Asegurar la calidad del producto para la elaboración de los helados.</li> <li>-Control del producto que este en buen estado y que esté lleno para la elaboración del pedido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Adaptabilidad</li> <li>-Manejo de caja</li> <li>-Trabajo en equipo</li> <li>-Ser capaz de atender las preferencias y necesidades del cliente.</li> <li>-Adaptabilidad</li> <li>-Comunicación</li> <li>-Conformación y desarrollo de equipos de alto desempeño.</li> <li>-Toma de decisiones</li> </ul>

*Nota:* Descripción del mérito aspecto en considerar administrador. (Castillo,2022)

**Tabla 3**  
*Detalles generales del puesto de Auxiliar de Ventas*

	<b>DETALLES GENERALES DEL PUESTO DE AUXILIAR DE VENTAS</b>
<b>Empresa</b>	Misk'i Sabores
<b>Unidad del puesto</b>	Mesero
<b>Misión del cargo</b>	-El ingreso de pedido se registrará en la cuenta del cliente y estará listo para sacar la cuenta cuando sea necesario. -Manejo del pedido y la cancelación del producto. -Manejar caja garantizando un adecuado control del dinero. -Atender y ayudar con los pedidos con sus responsabilidades.
<b>Denominación del cargo</b>	Auxiliar de ventas
<b>Rol del puesto</b>	-Apoyar la venta y despacho de las órdenes de pedido, asegurando que los productos y servicios ofrecidos cumplan con los requisitos del cliente. -Manejar caja el cobro de los pedidos y garantizando un adecuado control del dinero. -Asesorar al cliente en la compra del producto. -Organizar el producto para venta Realizar la limpieza del punto de venta. -Brindar un buen servicio al cliente. -Todas las demás funciones asignadas y que estén relacionadas con el cargo
<b>Remuneración</b>	\$500

*Nota:* Descripción del mérito aspecto en considerar administrador. (Castillo,2022)

**Tabla 4**  
*Merito aspecto considerar, Administrador*

<b>INSTRUCCIÓN FORMAL</b>	<b>EXPERIENCIA</b>	<b>CAPACITACIÓN</b>	<b>COMPETENCIA DEL PUESTO</b>
Bachiller en contador	Con experiencia	-Manejo del pedido y la cancelación del producto, -Manejar caja garantizando un adecuado control del dinero.	-Comunicación asertiva. -Puntual -Responsable -Fácil relacionamiento y carisma con clientes. -Disponibilidad de tiempo -Manejo de caja -Trabajo en equipo -Habilidades numéricas -Ser capaz de atender las preferencias y necesidades del cliente.

*Nota:* Descripción del mérito aspecto en considerar Auxiliar de ventas. (Castillo,2022)

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

### **Objetivo de mercadotecnia**

Ocupar estrategias de mercado, como son: publicidad, promoción, y ventas, para difundir de manera rápida el producto y acrecentar las ventas, estimulando en los clientes el deseo o la necesidad de adquirirlo dando a conocer mediante varios medios físicos y digitales en las redes sociales, logrando así atraer a los clientes potenciales.

### **Investigación de mercado**

Misk'í Sabores considera la investigación documental y de campo para realizar la investigación de mercado, la primera se centra en la recolección de datos e información recurriendo a fuentes primarias y secundarias y obtener información del entorno en el que se desenvolverá el establecimiento, se aplicará una de las técnicas de investigación con la finalidad de recopilar datos específicos para determinar la factibilidad y prioridades del consumidor mediante una encuesta.

### ***Modalidad***

La técnica seleccionada para esta investigación se realizó mediante una encuesta en el mes de enero, el cual contaba con 10 preguntas cerradas de forma aleatoria respectivamente con preguntas generales como edad, genero, y la disposición de poder consumir el producto, que con ayuda de esta técnica se pudo recabar información con anterioridad la aceptación o negociación por parte del consumidor, incluso saber los inconvenientes que tendríamos para su posicionamiento en el mercado.

### Plan de Muestreo

La población definida para este trabajo es referente a 110 personas de distintas edades pertenecientes al barrio Villaflora del sector 9 de octubre y Vicente Narváz, estos datos fueron proporcionados por la Dirección de Planificación del GADM Lago Agrio, para estos sujetos de estudio se utilizó el muestreo probabilístico, al ser una población finita se empleó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{155 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (155 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{161.3910}{169.3664}$$

$$n = 110$$

Para el cálculo de estos valores, que constituyen datos esenciales para el levantamiento de información y datos necesarios para comprobar la viabilidad de la propuesta, se determinó la realización de una encuesta a 110 habitantes.

## Análisis de las encuestas

### *Pregunta 1*

**Tabla 5**

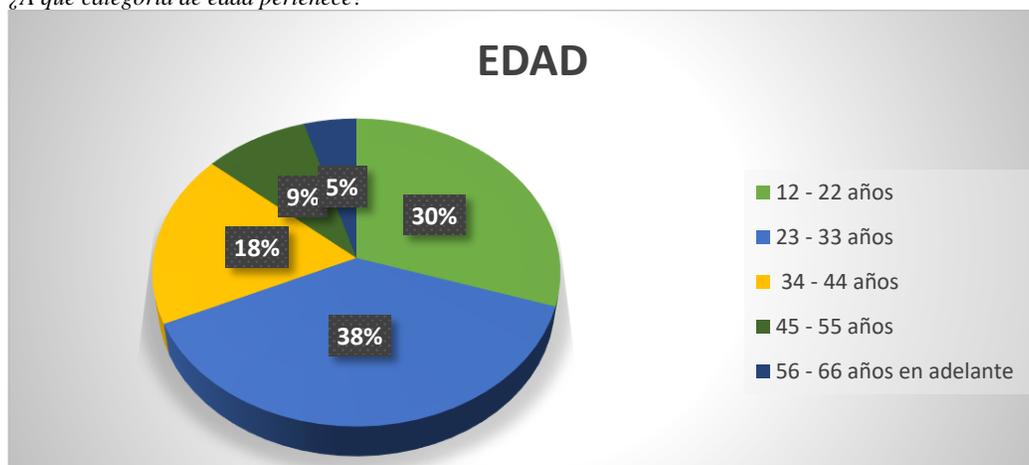
*¿A qué categoría de edad pertenece?*

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
12 - 22 años	33	30%
23 - 33 años	42	38%
34 - 44 años	20	18%
45 - 55 años	10	9%
56 - 66 años en adelante	5	5%
<b>TOTAL</b>	110	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿A qué categoría de edad pertenece? Lago Agrio.

**Figura 9**

*¿A qué categoría de edad pertenece?*



*Nota:* Castillo, L. (2023). Pregunta 1, gráfico circular. Lago Agrio.

**Análisis:** Del total de las personas encuestadas, se puede observar que el 30% tiene un rango de edad de 12 – 22 años, el 38% tiene un rango de edad entre 22 – 33 años, el 18% tiene entre 34 – 44 años, el 9% tiene entre 45 – 55 años. A partir del resultado se concluye que el mayor porcentaje del 38% de los encuestados tienen una edad de 23 – 33 años.

## Pregunta 2

**Tabla 6**

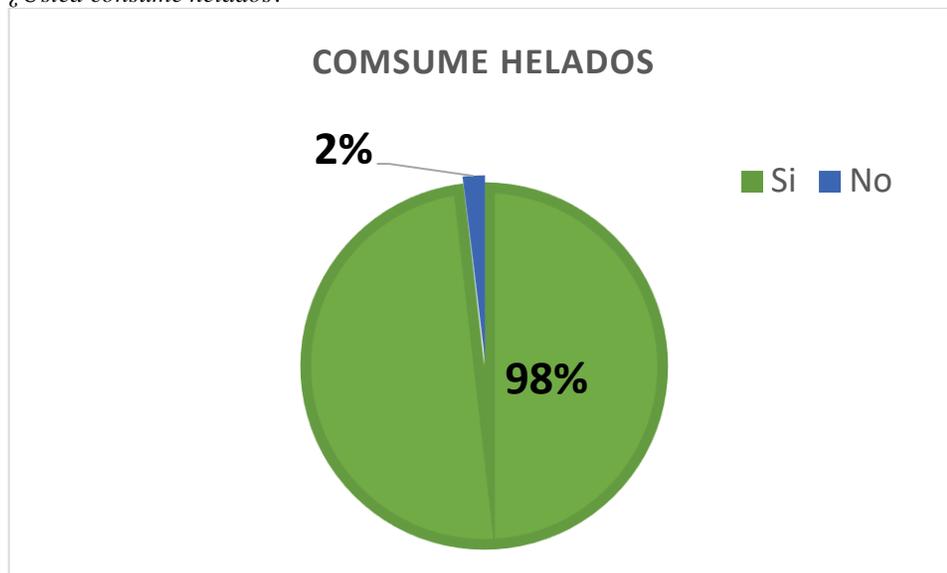
¿Usted consume helados?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	108	98%
No	2	2%
<b>TOTAL</b>	110	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Usted consume helados? Lago Agrio

**Figura 10**

¿Usted consume helados?



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Usted consume helados? Lago Agrio

**Análisis:** Según los datos de las encuestas aplicadas se observa que el 98% mencionaron que, si consumen helados, por lo tanto, es factible la implementación del producto al mercado mientras que, 2% no consume helados, puesto que supieron manifestar sus motivos de evitar el consumo.

### Pregunta 3

**Tabla 7**

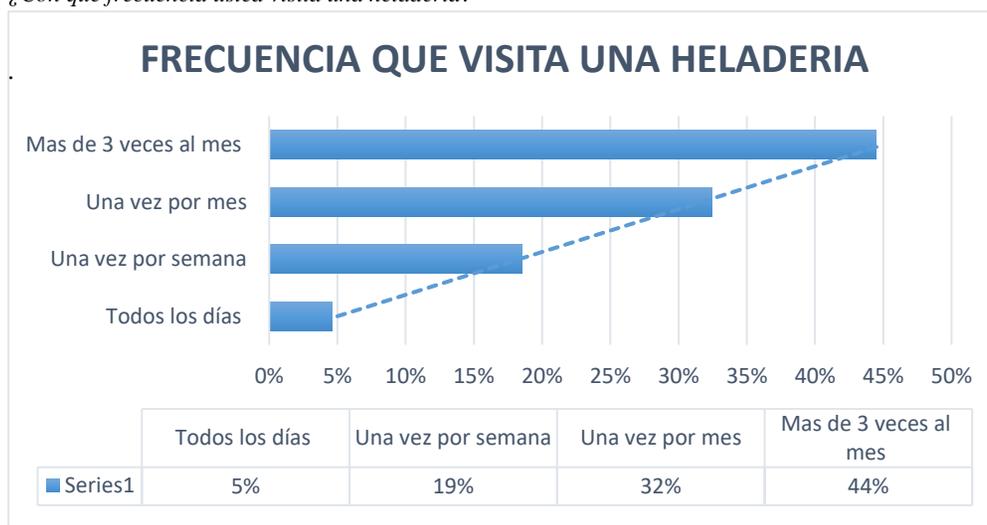
¿Con que frecuencia usted visita una heladería?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Todos los días	5	5%
Una vez por semana	20	19%
Una vez por mes	35	32%
Más de 3 veces al mes	48	44%
<b>Total</b>	<b>108</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Con que frecuencia usted visita una heladería?? Lago Agrio

**Figura 11**

¿Con que frecuencia usted visita una heladería?



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Con que frecuencia usted visita una heladería? Lago Agrio.

**Análisis:** Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas se establece que el 5% de los encuestados mencionaron que todos los días recurren a una heladería, el 19% visitan una vez por semana, el 32% visitan una vez por mes mientras que el 45% visitan más de tres veces al mes, en conclusión se evidencio que 44% de los encuestados visitan una vez por mes los establecimientos de heladerías con estas cifras nos permite observar que en sector 9 de Octubre y Vicente Narváez existe una gran preferencia por el consumo de helados.

### Pregunta 4

**Tabla 8**

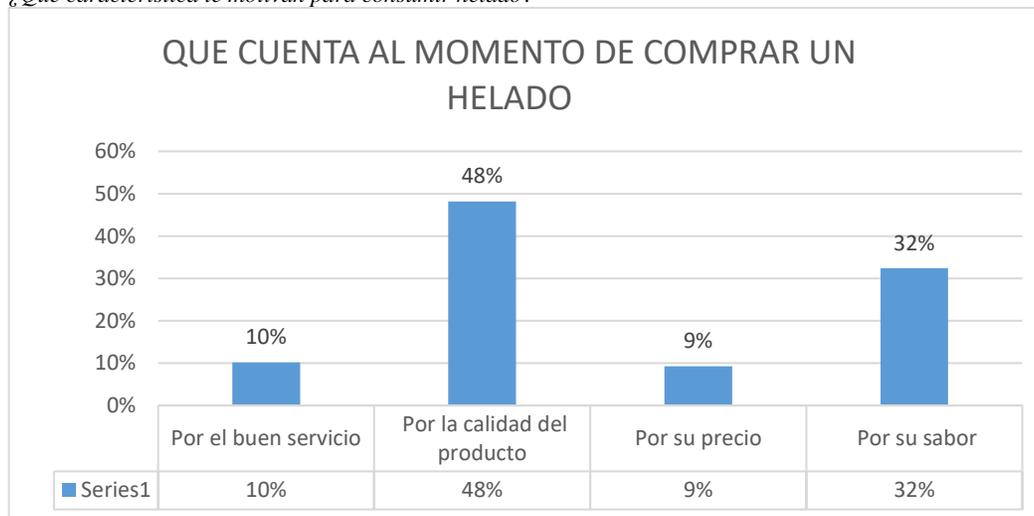
¿Qué característica le motivan para consumir helado?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Por el buen servicio	11	10%
Por la calidad del producto	52	48%
Por su precio	10	9%
Por su sabor	35	32%
<b>TOTAL</b>	108	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Qué característica le motivan para consumir helado? Lago Agrio.

**Figura 12**

¿Qué característica le motivan para consumir helado?



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Qué característica le motivan para consumir helado? Lago Agrio.

**Análisis:** Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas, se establece que el 9% y 10% de los encuestados mencionaron que para hacer la compra de helados es importante que se brinde un buen servicio y tenga un buen precio, el 48% por la calidad del producto, y por último el 32% por su sabor. En conclusión, se evidenció que el 48% de los encuestados tiene como una de sus motivaciones de compra, tener una buena calidad en el producto ofrecido y que sea del agrado a los consumidores.

### Pregunta 5

**Tabla 9**

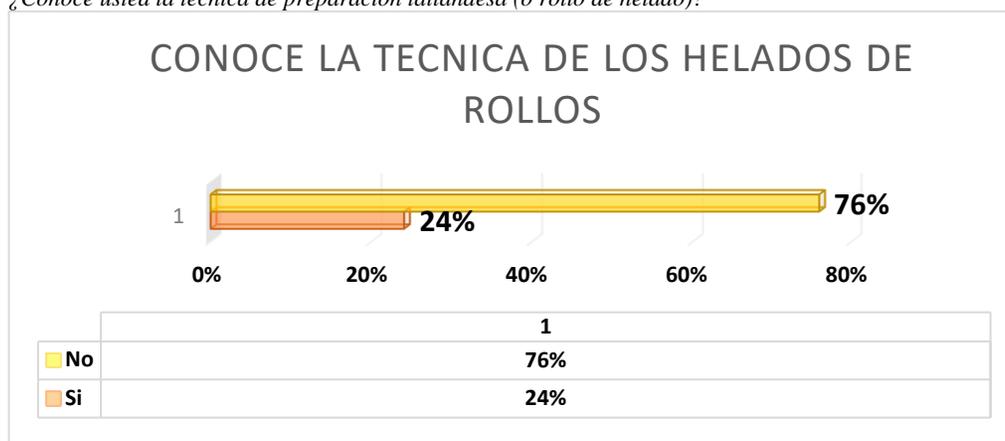
¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa (o rollo de helado)?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	26	24%
No	82	76%
<b>TOTAL</b>	108	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa o rollo de helado? Lago Agrio.

**Figura 13**

¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa (o rollo de helado)?



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Conoce usted la técnica de preparación tailandesa o rollo de helado? Lago Agrio.

**Análisis:** Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas, se establece que el 24% de los encuestados mencionaron que, si conocen la técnica de preparación de los helados tailandesa mientras, que el 76% desconocen la existencia de los helados en rollo.

### Pregunta 6

**Tabla 10**

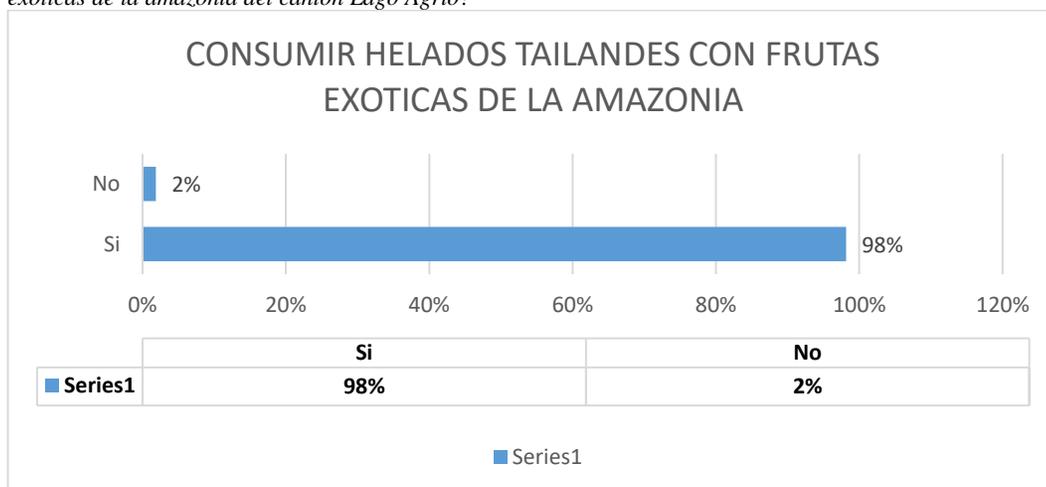
*¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	106	98%
No	2	2%
<b>TOTAL</b>	108	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?

**Figura 14**

*¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?*



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento “MISKY SABORES”, helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?

**Análisis:** Para poder determinar si los encuestado estarían dispuesto a consumir en el establecimiento de lados de rollos con frutas exóticas de la amazonia en el cual se dio respuesta ya que el 98% de la población encuestada escogió que, si está dispuesto consumir el producto con frutas exóticas de la Amazonia, el 2 % del encuestado que no está dispuesto consumir el producto con frutas exóticas de la Amazonia.

## Pregunta 7

**Figura 15**

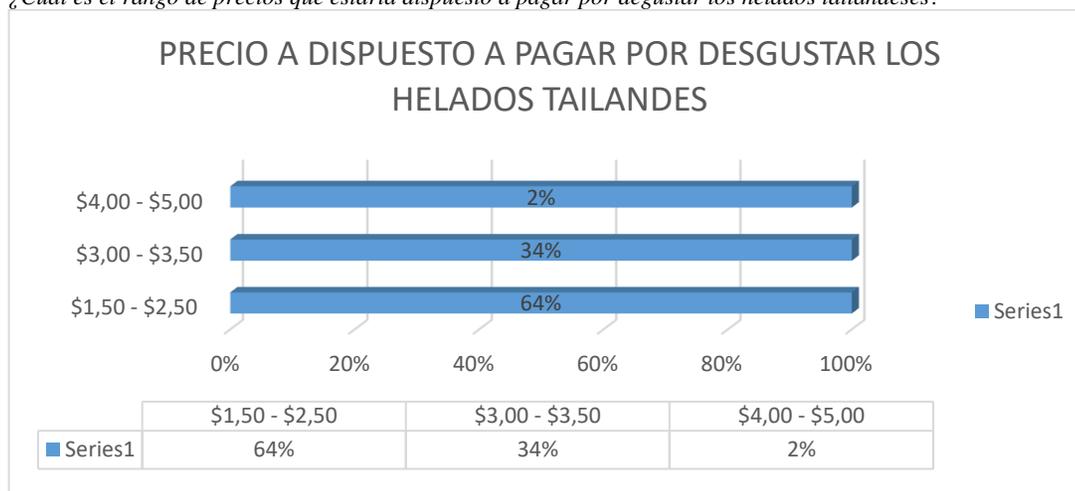
*¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses?*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$1,50 - \$2,50	69	64%
\$3,00 - \$3,50	37	34%
\$4,00 - \$5,00	2	2%
<b>TOTAL</b>	108	100%

*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses? Lago Agrio.

**Figura 16**

*¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses?*



*Nota:* Castillo, L. (2023). ¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses? Lago Agrio.

**Análisis:** Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas, se establece que el 64% de los encuestados mencionaron que están dispuestos a pagar \$1,50 - \$2,50 dólares por degustar nuestro helado en rollos, el 34% pagarían de \$3,00 - \$3,50 y el 2% de \$4,00 - \$5,00 dólares. En conclusión, se evidencio que el 70% de los encuestados optaron por consumir nuestros helados tailandeses realizar el pago de \$1,50 - \$2,50.

## Pregunta 8

**Tabla 11**

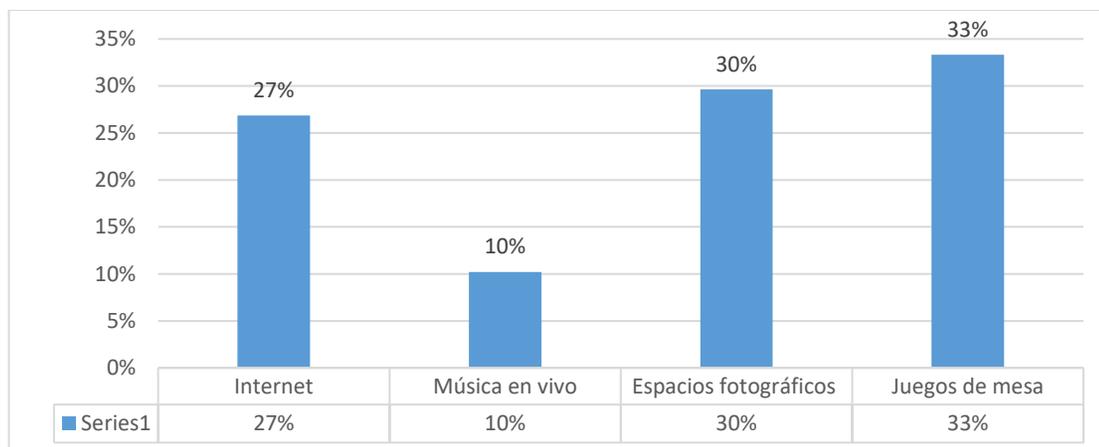
*¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería "MISKY SABORES"?*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Internet	29	27%
Música en vivo	11	10%
Espacios fotográficos	32	30%
Juegos de mesa	36	33%
<b>TOTAL</b>	<b>108</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Castillo, L.(2023).¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería "MISKY SABORES?".Lago Agrio.

**Figura 17**

*¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería "MISKY SABORES"?*



*Castillo, L.(2023).¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería "MISKY SABORES?".Lago Agrio.*

**Análisis:** Según los datos que se obtuvieron en base a las encuestas, se establece que el 27% y 30% de los encuestados les gustaría recibir un buen acceso de internet gratis y espacios fotográficos en cada rincón del establecimiento mientras que el 10% les gustaría que se implemente música en vivo y por último el 30% les gustaría que se adicione en el servicio los juegos de mesas mientras degustan sus helados junto con amigos o familias.

## **Análisis General**

La investigación en el Barrio Villa flora en el sector de la Avenida 09 de octubre y Vicente Narváez de la Provincia Sucumbíos Cantón Lago Agrio, ciudad Nueva Loja se evidencio que los clientes desde 12 hasta 66 años de edad años de edad que frecuentan la heladería de la elaboración de helados en rollo, además que la mayoría son clientes de género femenino y también masculino en el cual después de realizar el estudio de mercado se llegó a las siguientes conclusiones.

1. El helado cuenta con características únicas en el mercado, lo cual le convierte en un producto llamativo para su consumo.
2. Mediante el estudio de mercado y un análisis de costos de producción se puede establecer el producto a un precio de \$ 1,50 a 2,50 dólares en el cual varia si el cliente desea otra porción, pero es mínima el precio.
3. La venta del producto será directa, mediante un local que se ubicara contara con el servicio adicional que son los juegos de mesas y los espacios fotográficos ayudaran a incentivar el consumo por parte de nuestros clientes.
4. La motivación del consumidor para comer un helado es el sabor, cantidad y la calidad del producto que se está proponiendo y por último la variedad de toppings, es muy importantes para que los compradores vengan y disfruten del producto en la heladería, la buena atención que se le brinda al cliente.
5. Se concluye que a los clientes de esta heladería la prefieren por su innovación en el producto la heladería cuenta con la aceptación de los clientes por la novedad del producto, por su inigualable sabor.

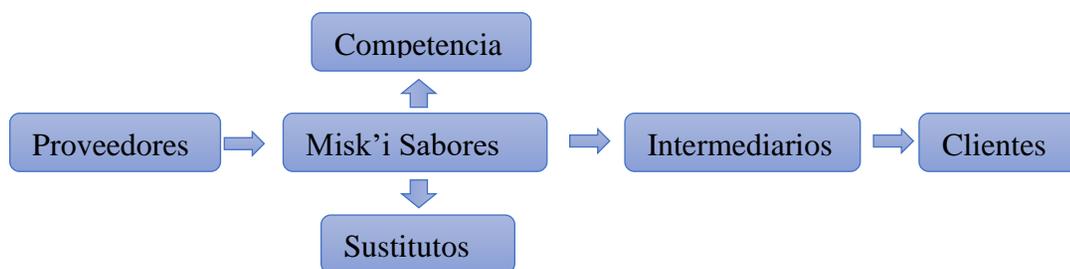
## Entorno empresarial

### *Micro entorno*

Misk'i Sabores se considera su micro entorno a todo aquello que le rodea sobre lo cual hay un control efectivo el presente análisis que se realizará a la empresa, esto nos ayudará a tener una información sobre el micro entorno y el desarrollo de una estrategia adecuada que permita aprovechar sus ventajas competitivas.

**Figura 18**

*Esquema micro entorno Miski Sabores*



*Nota:* Castillo, L. (2023). Esquema micro entornó Misk i Sabores.

**Figura 19**

*Ubicación*



*Nota:* Fuente GoogleMaps, (2023)

## Competencia

La competencia es un aspecto muy importante que se debe tomar como referencia para saber las desventajas de nuestra empresa Misk'i Sabores en relación a otras que ofrecen productos y servicios similares y la libertad de los consumidores para elegir productos y servicios depende de sus necesidades y deseos de los clientes por lo que existen numerosos competidores, lo que más influye en un mercado de competencia son los precios y la calidad de lo que se ofrece.

- **Competencia indirecta**

En el sector 9 de octubre y Vicente Narváez, no se percibe algún establecimiento que ofrezca un servicio similar de helados en rollo o más conocidos como helados tailandeses, sin embargo, existen establecimientos que ofrecen varios tipos de helados existentes en la actualidad dentro de la ciudad de Nueva Loja. Por lo tanto, se pudo enfocar en los competidores cuyos establecimientos están posicionados y reconocidos por el público.

**Tabla 12**

*Competencia Indirecta*

ESTABLECIMIENTO	ESPECIALIDAD	DIRECCIÓN
Greenfrost	Heladería de yogurt	Av. Quito y circunvalación
Pingüino	Heladería natural	12 de febrero y Eloy Alfaro
Helarte sano	Heladería artesanal	Av. Quito y Progreso
Bogati	Heladería de paila con queso	Av. Quito y Progreso
Ice cream explosión	Crepería & Heladería	Av. Quito y Progreso
Razzu	Heladería artesanal	Barrio colinas petroleras
Heladería Helago	Heladería artesanal cítricos y cremosos	Av. Quito y Progreso
Greenlands	Heladería de yogurt	12 de febrero y Eloy Alfaro

Delisse	Panadería & Heladería	Calle Teniente Hugo Ortiz,
Crepería D'Luna	Crepería & Heladería	Av. Quito y Progreso
Mi cuchito	Restaurante & Heladería	Av. Quito y Progreso
Lago Maracumango	Heladería natural	Av. Quito Km 1 y Miguel Inturralde
Coco Express	Heladería de coco	

*Nota:* Castillo L. (2022). Competencia indirecta. Lago Agrio.

- **Competencia Directa**

Existe un establecimientos que ofrecen los helados de rollo dentro de la ciudad de Nueva Loja por lo tanto, en el cual diferencia es que son helados de sabores tradicionales, en el cual los helados que se ofrece son los sabores, ya que son variados y productos de la Amazonia, en el cual nos preocuparemos por la salud de nuestros clientes ya que nos enfocaremos en alternativas para clientes que sean diabéticos o que no puedan probar la leche natural si no la leche deslactosada y también la otra opción es el producto con agua y los sabores que desea adquirir.

**Tabla 13**

*Competencia Indirecta*

ESTABLECIMIENTO	ESPECIALIDAD	DIRECCIÓN
Gela Rollo	Heladería	Av. Chofer y 10 de Agosto

*Nota:* Castillo L (2022). Competencia directa. Lago Agrio

- **Sustitutos**

En el sector Av. Chofer y 10 de Agosto, después de recorrer el sector se encontró un solo sustituto, hay variedad de productos alternos como helados con sabores tradicionales, y con un solo diseño, por lo tanto, concluimos que la amenaza de productos sustitutos es baja en este sector.

- **Proveedores**

Los proveedores juegan un papel muy importante en la heladería “Misk'i Sabores”, ya que son los principales agentes en abastecer con la materia prima del establecimiento se puede decir que dentro de la ciudad de Nueva Loja existen diversos puntos de compras donde ofertan productos de calidad que poseen protocolos sanitarios para asegurar la inocuidad alimentaria que ofrecemos a nuestros clientes.

Para la elaboración de nuestro producto, necesitamos de una maquinaria especial, la cual tiene como características ser una plancha cuadrada de acero la cual le permita controlar una temperatura de hasta  $-3^{\circ}$  C y un sistema auto-defrost por accionamiento de un pedal en la parte inferior de la máquina. Por lo tanto, en la ciudad de Nueva Loja no existe un registro de empresas que desarrollen esta maquinaria, sin embargo, en la ciudad de Quito está ubicada la empresa frigo sistemas quienes serán nuestro principal proveedor

A continuación, se detallará las características primordiales de los proveedores que se ha tomado en cuenta para ser participe en la empresa.

**Tabla 14**  
*Proveedores*

TABLA DE PROVEEDORES		
MATERIA PRIMA		
PROVEEDOR	FIABILIDAD Y BENEFICIOS	PRODUCTO
Supermercado Vega	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos de calidad</li> <li>• Varios años de experiencia en el mercado</li> <li>• Facilidades de pago (crédito)</li> <li>• Producto al Mayor y Menor.</li> <li>• Entrega al establecimiento.</li> </ul>	Leche condensada, leche, leche evaporada.
Mercado de abastos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de productos.</li> <li>• Productos de calidad.</li> <li>• Productos locales</li> <li>• Precios bajos</li> </ul>	Las frutas frescas
Cita Dulce	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de productos de dulces y salados</li> <li>• Productos de calidad.</li> <li>• Productos locales</li> <li>• Precios bajos</li> </ul>	Galletas, chocolate, grageas, dulce de leche, chocolate, roclets, todo tipo de dulces y salados.
Frigo sistemas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria de alta calidad</li> <li>• Conocidos a nivel nacional</li> </ul>	Congeladores Máquina de helados

*Nota:* Castillo L (2022). Proveedores. Lago Agrio

- **Intermediarios.**

Misk'i Sabores comercializará sus productos de forma directa, se promocionará nuestros servicios con la publicidad de boca en boca con la opinión de amigos y familiares después en las plataformas de redes sociales, afiches y en radio y televisión para dar a conocer el producto innovador.

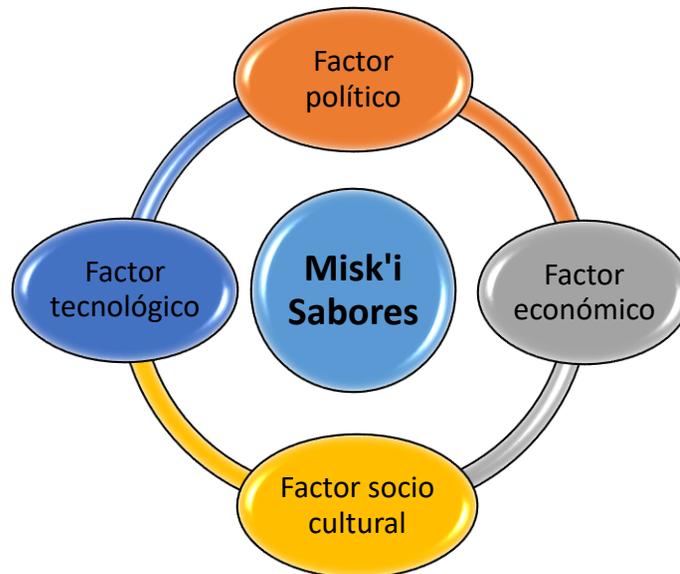
## **Clientes**

Así mismo, los helados artesanales son apetecidos sin importar edad, cultura, género el que más consume estos productos son los adultos entre los 18 y 55 años ya que los clientes son los niños y los adultos que les encantan comer helados, es así que, para dar respuesta a las necesidades de los clientes de un buen helado artesanal en rollo apto para las personas diabéticas, la calidad del producto y registrar los sabores de moda, sino que apostamos por la creatividad en la presentación, imagina mezclar tus sabores preferidos pueden disfrutar un helado que no les pueden hacer daño porque es natural sin colorante y para personas de tercera edad y para los más chicos en casa que son los niños para todas las edades, ya que es son helados de rollo único para degustar, natural, hecho a base de leche y frutas frescas elaborado en cinco minutos en presencia del cliente quien además de degustar de un rico helado a la plancha va utilizar el tiempo, con la familia, con amigos, con la pareja; la idea de negocio pretende generar un espacio físico que brinde al cliente más que un helado un lugar grato, con una experiencia en comparación con el helado regular es novedoso debido a su forma en rollo, el desconocimiento de las personas hacia el producto es algo que se va aprovechar para darlo a conocer y darle valor a la idea de negocio.

## ***Macro entorno***

Son aquellos factores que la empresa Misk'i Sabores influyen sobre su operación de forma directa, también se le conoce como acción directa o específico no tiene control directo y que van a influir en el normal funcionamiento del establecimiento

**Figura 20**  
Esquema macro entorno Miski Sabores



*Nota:* Castillo, L. (2022). Esquema macro entorno. Lago Agrio.

- **Factor Político**

Como es de nuestro conocimiento hoy en la actualidad todos los establecimientos como; micro mercados, heladerías, fuente de bebidas, ya no necesitan tener el permiso sanitario de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARC), pero esto no quiere decir que estén exentos de los controles y vigilancias sanitarios que se realizan en todo el Ecuador, aunque esta resolución se haya emitido a partir del 15 de julio del 2015, nuestro local Miski Sabores se registrará a todos los permisos para su correcto funcionamiento y para una excelente atención a nuestros clientes con todas las normas de salubridad establecidas.

- **Factor Económico.**

Hoy en día nuestra economía se ha venido levantando del duro golpe que nos Dios la pandemia COVID 19, en el año 2020 que azoto a todo el mundo durante 2 años dejando en quiebra a una gran parte de negocios.

Debido a eso wiski sabores entiende y comprende la situación de nuestros clientes y es por eso que contamos con los mejores precios del mercado para que de esta manera ningún cliente se quede sin probar este delicioso producto.

No obstante, es importante también deducir que los precios se verán variados debido al alza o a la baja de la materia prima de nuestros productos, pero estaremos atentos de poder seguir manteniendo los mejores precios para todos nuestros ecuatorianos

- **Factor Sociocultural.**

En cuanto a este factor Miski Sabores ofrece es un sector que se preocupa mucho por su salud, por llevar una buena alimentación, entonces nuestro producto al ofrecer lo que se mencionó con anterioridad, va de acorde a las necesidades que estos dos sectores desean satisfacer

- **Factor Tecnológico.**

Si bien es cierto que a medida que pasa el tiempo la tecnología también va evolucionando a pasos agigantados, es por eso que Misk'i Sabores ha ido implementado las mejores maquinarias de primera mano para la elaboración de nuestros productos, no obstante no todo es el producto si no también la manera que vendemos nuestra publicidad a los clientes, es por eso que nos hemos ido actualizando

y contamos con la tecnología suficiente y las mejores estrategias de marketing para poder vender nuestro producto en todas las redes sociales que se han venido implementando hasta la actualidad.

### **Producto y servicio**

Miski Sabores se especializa en rollos de helado, básicamente, nos enfocamos en la producción de rollos de helado con diferentes sabores, agregando innovación y un estricto control al proceso de producción que enfatiza el uso óptimo de la tecnología y métodos como la bioseguridad alimentaria ya que cuenta con un producto diferente por su forma, es un helado en rollo hecho en una plancha fría, elaborado con pulpa de fruta, no tiene conservantes, ni edulcorantes, su sabor es 100% natural, es bajo en azúcar, listo para los clientes que les gusta consumir un helado artesanal en su presentación en cono o en eco-vasos.

#### ***Producto Esencial***

La mayoría de negocios hoy en día buscan satisfacer las necesidades de los clientes, lo logran de una manera innovadora, que aparte de ofrecer un servicio en el cual buscan poder llamar la atención del cliente ofreciendo valores agregados a su producto.

Este el caso de nuestra heladería Misk'i Sabores, que muy aparte de poder ofertar todos nuestros deliciosos productos queremos tener un ambiente sano y divertido para cada uno de nuestros clientes, de tal manera que el plus agregado de nuestro local serán juegos de sano esparcimiento gratuitos donde nuestros clientes podrán hacer uso gratuito, los juegos van desde, juegos de mesa, rompecabezas, partes

donde pueden tomar fotos entre otros ya que esto lo hacemos con el fin de que nuestro cliente aparte de venir a degustar nuestro producto se lleve una buena impresión con su familia y amigos de las instalaciones de nuestro local.

### ***Producto real***

Misk í Sabores ofrece una gran variedad de productos innovadores para deleitar de un delicioso helado en rollo preparado en el momento y disponemos diferentes sabores entre los que se pueden encontrar:

- **Cono simple:** Es un cono en esta preparación es necesario que el rollo se obtenga de la plancha completo para que ocupe la totalidad por lo cual son 4 rollos en el cono es algo novedoso para la gente ya que puede pedir de un sabor o dos sabores y sus respectivos aderezos y galleta.
- **Taco de Helado colorido:** Es un cono en forma de taco en esta preparación el helado no se divide como es costumbre la presentación de un helado a la plancha. es necesario que el rollo se obtenga de la plancha completo para que ocupe la totalidad del taco es algo novedoso para la gente ya que puede pedir con dos rollos de un sabor o dos sabores y sus respectivos aderezos.
- **Bubble Waffle de sabores:** Es un waffle, que presenta burbujas ya que es fabricado en una máquina especial para ello; hace de base o cono de helado para sostener los 2 o 3 sabores de helados.
- **Ice Cream Rolls:** Se fabrican gracias a una plancha de acero, a la que también se le llama máquina esta se enfría a aproximadamente a  $-40^{\circ}\text{C}$ , y una vez que ha sido preferida, se aplica el mix sobre la misma y se extiende a lo largo de la plancha

también pueden agregar el toppings de su preferencia sobre la mezcla, para añadirle una textura diferente, con ayuda de una espátula se remueve parte del mix y se crea una especie de roll y se sirve en una bandeja con las decoraciones respectivas.

- **Helado Teriyaki:** Es una galleta en forma de pez, que se rellena con dos rollos de helados y demás, puede decorarse con multitud de toppings por encima, desde pequeñas galletas de chocolate.

### *Características*

Para la elaboración de cada uno de los productos que ofrece Misk'i Sabores es una labor de innovación, creación y compromiso de cada uno de los empleados para satisfacer al cliente. En los alimentos son preparados bajo específicos manuales de BPM, y la bioseguridad, para garantizar un producto final de la más alta calidad y en el área de servicio al cliente, la persona que atiende está siempre disponibles con una sonrisa en el rostro cuando se va atender las necesidades e inquietudes de los clientes durante su visita.

### *Calidad*

La producción de helado es un proceso que requiere minuciosidad y atención al detalle, pero que ofrece un amplio margen para la creatividad y la innovación. elaboración de los productos se tiene en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), es importante tener muy presentes los pasos elementales adaptados y diseñados minuciosamente dentro de la empresa, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Uso de uniforme limpio durante la jornada de trabajo.

- Lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar el trabajo.
- Los equipos y utensilios deben ser manipulados por los operarios de manera adecuada y una limpieza y desinfección.
- Revise que los insumos, materias primas o ingredientes estén contenido dentro de un envase hermético para evitar así la contaminación.
- Se deberá hacer una inspección de las máquinas, utensilios, equipos y herramientas antes de iniciar el proceso de producción.

### *Estilo*

Misk'i Sabores nos inspiramos en colores pasteles y en el cual se maneja un estilo de los años 20, con decoración de flores un presupuesto reducido, logramos generar un gran impacto visual y funcionalidad en el cual se maneja un estilo vintage, tratando de fusionar con los helados de rollos, el local tendrá una temática de colores y luces, así como los nombres del producto que se va a ofrecer, en cuanto al producto la presentación será llamativa en base a la presentación cada producto, mostrando con esto una manera diferente de ver, escuchar y disfrutar y la espera que llegue el pedido te distraes tomando fotos en los espacios decorativos o los juegos de mesas que estará en cada mesa ya que el tipo de servicio que se ofrecerá es llamativo y diferentes por lo tanto, se sirven el producto tan como pidió el cliente ya que hay dos opciones directamente en la mesa o esperar sentado para llevar su producto.

### ***Marca***

Misk'i Sabores es un nombre llamativo formado por dos términos, en este caso, Misk'i es una palabra en quechua en el cual significa Dulce ya que es lo que se va ofrecer al cliente algo dulce sea en agua o en leche, y Sabores hace referencia a la variedad de sabores que se ofrece como dulces salado, acido, es una empresa que busca dar un ambiente diferente, un ambiente de distracción y diversión tanto en familia, amigos un espacio de tranquilidad no solo sentarse y esperar si no distraerse con una música, juegos de mesas y fotos tanto con amigos o familia en las secciones fotográficas en el cual les encantaran y es para todas esas personas amantes a los helados y a los que no, les va a gustar ya que son de bajas calorías y pura fruta se le puede añadir de agua o de leche y que tanto jóvenes, niños, adultos y abuelos, ya que estén dispuestos a experimentar una nueva y novedosa aventura al probar los productos elaborados en el establecimiento.

### ***Producto aumentado***

Lo que diferencia a Miski Sabores es el producto en el cual la experiencia degustar un helado diferente aprovechando las frutas exóticas y también frutas de nuestra Amazonia con la chonta se diferencia por la elaboración de helados artesanales en su forma, su sabor, es un producto natural hecho a base de pulpa de frutas con leche o agua, sin sabores artificiales, sin conservantes, bajo en azúcar ideal para las personas diabéticas pues no se encuentra una heladería que elabore helados en rollo artesanales y naturales, sin dudas es un producto ideal para los consumidores de helados porque lo disfrutaran sin remordimientos y donde el cliente evidencia el proceso de elaboración del helado ya que es diferente en su forma, sabor, presentación y aportes nutricionales.

## Plan de introducción al mercado

### *Distintivos y Uniformes*

#### **Área de Cocina**

El Administrador usará el uniforme para la elaboración de los helados de rollos, proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán de:

#### *Administrador*

- Chaqueta blanca de mangas cortas con detalles en rosado y botones y los sellos distintivos de la empresa.
- Pantalón negro de cocina.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes)
- Cofia de rejilla recoge pelo en color blanca.
- Medias negras cortas.

**Figura 21**

*Diseño uniforme Operario de producción*



Castillo, L. (2022). Diseño uniforme personal de la elaboración de helado de rollos. Lago Agrio.

### *Personal del área de servicio*

El Auxiliar Administrativo va a llevar el cargo de cajero y mesero usarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del mismo, dichos uniformes constarán del mismo uniforme, pero con unos cambios que será de:

#### **Auxiliar Administrativo.**

- Camiseta blanca con rayas rosado, turquesa y negra y en las mangas y cuello los detalle que es las líneas cortas de color negro rosado y turquesa.
- Pantalón negro.
- Zapatos negros limpios.
- Medias negras cortas.
- Cofia de tela en color negro

**Figura 22**

*Diseño uniforme personal del área de servicio.*



*Castillo, L. (2022). Diseño uniforme del Auxiliar de Ventas. Lago Agrio.*

## *Materiales de identificación*

### **Imagotipo**

**Figura 23**

*Imagotipo Misk'i Sabores*



*Nota:* Castillo, L. (2022). Imagotipo Misk'i Sabores

Elementos a destacar:

- Los tres rollos de color rosado, verde y beige en el cual representa al producto que se va a ofrecer que son los helados de rollos de sabores y las estrellas de color amarillo y morado transmiten la chispa que produce el producto.
- El logotipo del establecimiento “Misk’i Sabores”
- El uso de colores como el rosado pastel, verde claro, amarillo pastel, brinda un toque juvenil y dulce.
- Las divertidas acuarelas turquesa con un poco de amarillo y los cuatro corazones es el amor que se realiza por cada preparación, es perfecta para transmitir sensaciones de emoción y alegría.
- Todo sobre este logo atraerá a los fanáticos de los helados.

## Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa

**Figura 24**  
Anverso tarjeta de presentación



*Nota:* Castillo L. (2022). Anverso tarjeta de presentación. Lago Agrio.

En el reverso hay datos de contacto, en este caso, se observa también las páginas de redes sociales, dirección del establecimiento y se pueden observar elementos como el logotipo de la empresa.

**Figura 25**  
Reverso tarjeta de presentación

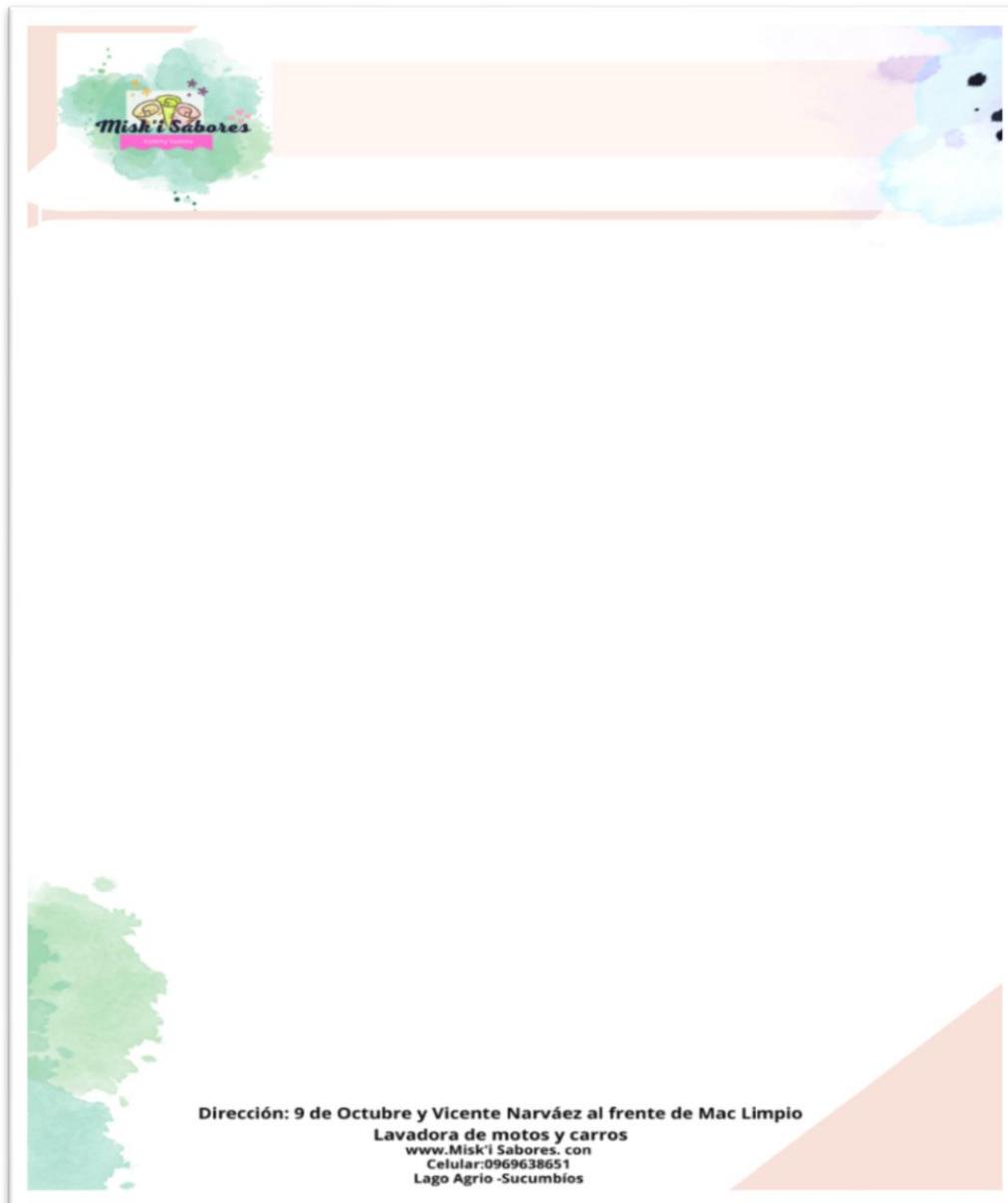


*Nota:* Castillo.L. (2022). Reverso tarjeta de presentación. Lago Agrio

### ***Hoja membretada***

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

**Figura 26**  
*Hoja membretada*



**Nota:** Castillo.L. (2022). Hoja membretada. Lago Agrio

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

El canal de distribución y punto de venta en el local de Misk'i Sabores es su establecimiento en el cual está ubicado en la ciudad de Lago Agrio, en la Avenida 9 de Octubre y Vicente Narváez.

#### ***Promoción***

- Los canales de promoción serán las redes sociales Facebook y WhatsApp y la plataforma de Tik Tok.
- Los volantes entregados y pegados en establecimientos como tiendas, micro mercado, entre otros.
- La tarjeta de presentación para conocer más a los clientes.
- La publicidad de videos del producto.
- Una vez el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

#### ***Contacto***

- Tarjetas de presentación.
- E-mail.
- WhatsApp.
- Facebook.
- Tik Tok

### *Correspondencia*

- A través de mail corporativo.

### *Negociación*

- Directa en el establecimiento con cita.
- Vía telefónica.

### *Financiamiento*

**Tabla 15**

*Financiamiento publicidad*

<b>FINANCIAMIENTO DE PUBLICIDAD</b>			
Tarjetas de presentación	200 unidades	\$	8.00
Publicidad Instagram	2 veces por mes	\$	20.00
Publicidad Facebook	2 veces por mes	\$	20.00
<b>TOTAL</b>		\$	48.00
<b>TOTAL ANUAL</b>		\$	<b>576.00</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). *Financiamiento publicidad. Lago Agrio.*

### **Riesgo y oportunidades del negocio**

La industria del turismo se ve afectada de manera directa por el COVID-19, ya que la pandemia modificó las medidas sanitarias que los establecimientos deben cumplir y esta manera, “Misk’i Sabores” se ve afectada de manera directa, convirtiendo a esto en un riesgo en toda la cadena de producción y distribución del producto ya que son los encargados de cada fase de producción, desde la adquisición de materia prima, hasta la entrega del producto al consumidor final, manipulan el producto y, por ende, deben estar pendientes de las normas que surgen ya que en la actualidad del país, lastimosamente un riesgo latente que cuentan los locales físicos es el incremento de la delincuencia que, en parte inicial aleja a los consumidores, y por otro lado deja

expuesto a los distintos propietarios al recurrir a seguridad privada para poder precautelar la seguridad de sus locales, incurriendo a un gasto extra.

Si bien, la pandemia del COVID 19, puede ser considerado como un riesgo, también puede ser tomado como una oportunidad al ser un emprendimiento que, a pesar de las nuevas normas de bioseguridad, logre posicionarse y mantenerse en el mercado sobre la competencia inmediata que también se verán afectadas por las medidas que la pandemia generó.

Es por eso que está en la obligación de adaptarse al cambio y surgir en el mercado. En esta misma línea, la pandemia modificó las formas de consumo de alimentos, aumentando los pedidos a domicilio, los mismos que se realizan en su mayor parte a través de aplicaciones digitales, dando cabida a un nuevo mercado de consumidores, por lo cual, al no ser extraño a las nuevas tecnologías, ve en esto una ventaja para llegar a un mayor público, entendiendo las características que este nuevo nicho de consumidores maneja y la otra ventaja está relacionada a los métodos de pago, pues también se han ido encaminando al mundo digital, por su parte, se convierten en una oportunidad de dar a conocer la variedad de helados, saliendo de la publicidad que enmarcan los medios tradicionales, pudiendo generar contenido entretenido y que llegue a sus consumidores más fieles.

La existencia de una sola competencia directa que oferta un producto similar lo convierte en una oportunidad al poder entrar al mercado generando una marca que logre innovar y atraer a clientes interesados en este nuevo producto.

## **Fijación de Precios**

### ***Fijación de precios por receta estándar***

Para cada una de las recetas a estandarizar se deberán definir con el mayor detalle posible los procesos de preparación, los cuales incluyen varias operaciones, diferenciadas en preliminares. En particular, deberán describirse detalladamente el tipo y método de cocción que se empleara en la elaboración de cada receta, incluso algunos alimentos adquieren y potencia y todas sus cualidades nutritivas y de sabor aplicado un método en particular.

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En la receta se puede ver cuál es el porcentaje de estos valores, luego de estas cantidades se determina el precio final del alimento. A continuación, se muestra el costo de 2 recetas:

## Helado Rollo colorido

**Tabla 16**

*Rollo colorido, receta estándar de costos.*

 <b>Tecnológico Internacional</b>			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			CARTILLA ESTÁNDAR DE COSTOS	
<b>NOMBRE DEL HELADO:</b>	Rollo Colorido		Código: 001	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN:</b>	28 01 2023		Mesero: Charlye Rodríguez	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Leche condensada	gr	\$1.70	200	\$0.34
Crema de leche	gr	\$3.00	150	\$0.45
Frutilla	gr	\$2.00	30	\$0.06
Mango	gr	\$1.00	30	\$0.03
Chocolate	gr	\$3.00	45	\$0.14
Kiwi	gr	\$0.35	30	\$0.01
Galletas	gr	\$1.50	20	\$0.03
FOTOGRAFÍA			<b>Total bruto</b>	\$1.06
			<b>10% imprevistos</b>	\$0.11
			<b>Total neto</b>	\$1.16
			<b>Gasto de fab. 15%</b>	\$0.17
			<b>Factor costo 33,33%</b>	\$0.39
			<b>M.O. 45%</b>	\$0.52
			<b>G. Admin 12%</b>	\$0.14
			<b>45% utilidad</b>	\$0.52
			<b>Subtotal</b>	\$2.91
			<b>12% IVA</b>	\$0.35
			<b>10% servicio</b>	\$0.29
<b>Total</b>	\$3.55			

*Nota:* Castillo, L. (2022). Receta estándar Rollo Colorido Misk'i Sabores.

## Rollo Dulce

**Tabla 17**

*Rolls Dulce, receta estándar de costos*

 <b>Tecnológico Internacional</b>			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
CARTILLA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL HELADO:		Rolls Dulce		Código: 002
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:		28 01 2023		Mesero: Charlye Rodríguez
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Leche condensada	gr	\$1.70	120	\$0.20
crema de leche	gr	\$3.50	65	\$0.23
Chonta	gr	\$1.00	30	\$0.03
Arandanos	gr	\$3.00	20	\$0.06
Manjar	gr	\$2.50	30	\$0.08
leche	gr	\$1.60	92	\$0.15
Harina	gr	\$0.60	120	\$0.07
Mantequilla	gr	\$1.00	10	\$0.01
Azúcar	gr	\$1.20	55	\$0.07
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.89
			10% imprevistos	\$0.09
			Total neto	\$0.98
			Gasto de fab. 15%	\$0.15
			Factor costo 33,33%	\$0.33
			M.O. 45%	\$0.44
			G. Admin 12%	\$0.12
			45% utilidad	\$0.44
			Subtotal	\$2.46
			12% IVA	\$0.29
			10% servicio	\$0.25
Total	\$3.00			

*Nota:* Castillo, L. (2022). Receta estándar Rolls Dulce Misk'i Sabores.

## Implementación del negocio

### *Arriendo del local*

**Tabla 18**

*Arriendo del local*

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$ 300.00	\$ 1,800.00	\$ 3,600.00

*Nota:* Castillo, L. (2022). Arriendo del local Misk'i Sabores.

### *Uniformes del personal*

**Tabla 19**

*Gasto de uniformes*

UNIFORME PERSONAL			
ADMINISTRADOR	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Zapatos crocs	1	\$25.00	\$25.00
Uniforme de chef	1	\$26.00	\$26.00
<b>Total</b>			\$51.00
AUXILIAR DE VENTAS	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Uniforme	1	\$30.00	\$30.00
Zapatos crocs	1	\$25.00	\$25.00
<b>Total</b>			\$55.00
<b>TOTAL DE UNIFORMES</b>			<b>\$106.00</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). Gasto de vestuario Misk'i Sabores.

### *Equipos industriales*

**Tabla 20**

*Equipos industriales*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Máquina de helados	1	\$1,390.00	\$1,390.00
Vitrina Frigorífico	1	\$979.00	\$979.00
Cocina	1	\$59.00	\$59.00
Batidora	1	\$169.00	\$169.00
Cilindro de gas	1	\$94.00	\$94.00
Waflera de burbujas	1	\$280.00	\$280.00
Balanza gramera	1	\$12.00	\$12.00
Olla derretir chocolate	1	\$23.00	\$23.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$3,006.00</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). Equipos industriales Misk'i Sabores.

### *Equipos de computación*

**Tabla 21**  
*Equipos de computación*

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Laptop Acer Aspire 5 Intel Core 13	1	\$ 349,00	\$ 349,00
Impresora Multifuncional Epson Ecotank L3250	1	\$ 258,00	\$ 258,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 607,00</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). Equipos de computación Misk'i Sabores.

### *Muebles y enseres*

**Tabla 22**  
*Muebles y enseres*

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Juego de comedor cuadrado + 4 sillas	6	\$ 260.00	\$1,560.00
Estantería metálica	2	\$125.00	\$250.00
Mesa de acero inoxidable	2	\$110.00	\$220.00
Tabla de picar plástica	2	\$ 3.00	\$6.00
Set de cuchillos con mando de plástico	1	\$ 4.53	\$4.53
Set de recipientes Electro luz con tapa	2	\$ 30.00	\$60.00
Escurreidor platera 2 pisos platos madera metal	1	\$ 15.00	\$15.00
Ollas derretir el chocolate	1	\$23.00	\$23.00
<b>TOTAL</b>			<b>\$2,138.53</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). Muebles y enseres Misk'i Sabores.

### *Equipos industriales de seguridad*

**Tabla 23** *Equipos industriales de seguridad*

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor Recargable Polvo 20 Lbs	2	\$ 32,95	\$ 65,90
Detector De Gas Glp Propano Alarma Fugas 110v2	2	\$ 19,99	\$ 39,98
Detector Humo	2	\$ 33,00	\$ 66,00
Camara Tp-link Wifi Tapo-c200 Movable 360	2	\$ 41,00	\$ 82,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	5	\$ 3,50	\$ 17,50
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 271,38</b>

*Nota:* Castillo, L. (2022). Equipos industriales de seguridad Misk'i Sabores.

### *Suministros de oficina*

**Tabla 24**  
*Suministros de oficina*

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Papel bond, 1 resma	1	\$ 4,50	\$ 4,50
Grapadora	1	\$ 2,40	\$ 2,40
Grapas (caja)	3	\$ 1,00	\$ 3,00
Caja de esferos	3	\$ 1,50	\$ 4,50
Perforadora grande	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Libreta mediana	3	\$ 1,25	\$ 3,75
Carpeta plástica a4 de 2 anillos	3	\$ 2,50	\$ 7,50
Goma en barra grande	1	\$ 1,50	\$ 1,50
Tijera	1	\$ 1,00	\$ 1,00
<b>TOTAL</b>			\$ 30,00
<b>TOTAL ANUAL</b>			\$ 355,80

*Nota:* Castillo, L. (2022). Suministros de oficina Misk'i Sabores

### *Servicios básicos*

**Tabla 25**  
*Servicios básicos*

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PAGO MENSUAL</b>
Agua	\$ 35.00
Luz	\$ 50.00
Teléfono	\$ 20.00
Internet	\$ 40.00
<b>TOTAL</b>	\$ 145.00
<b>TOTAL ANUAL</b>	\$ 1,740.00

*Nota:* Castillo, L. (2022). Servicios básicos Misk'i Sabores.

### *Materiales de limpieza*

**Tabla 26**  
*Materiales de limpieza*

<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escoba de cerda pequeña	4	\$ 2,50	\$ 10,00
Trapeador Plano de 360° Ultra Absorbente	3	\$ 9,00	\$ 27,00
Galón de cloro	1	\$ 2,65	\$ 2,65
Galón de desinfectante	1	\$ 6,30	\$ 6,30
Esponja lavaplatos	5	\$ 0,50	\$ 2,50

Fundas basura industriales (10 unidades)	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Lavajillas 450 gr	4	\$ 2,87	\$ 11,48
Recogedor	2	\$ 1,99	\$ 3,98
Galón de Jabón líquido manos n	2	\$ 7,00	\$ 14,00
Papel higiénico institucional	5	\$ 3,15	\$ 15,75
Toalla de cocina	4	\$ 2,59	\$ 10,36
Alcohol antibacterial 3750 ml	2	\$ 15,00	\$ 30,00
<b>TOTAL</b>			\$ 142,02
<b>TOTAL ANUAL</b>			\$ 1.704,24

*Nota:* Castillo, L. (2022). Materiales de limpieza Misk'i Sabores.

### Capacidad instalada

Durante la investigación realizada se determinó que asisten un promedio de 432 personas por cada dos horas los fines de semana (sábado y domingo) y (lunes a viernes) por tanto, para distribuir en que tiempos se va a atender.

**Tabla 27**  
*Capacidad instalada*

DESCRIPCION	DÍAS LABORALES HABITANTES	FINES DE SEMANA TURISTAS	TOTAL MERCADO
Promedio de personas en atender en dos horas	11	43	
Horas trabajadas al día	8	8	
Días trabajadas	4	2	
Semanas al año		52	
Total mercado	352	35776	36128
Frecuencia de consumo	12	1	
Demanda objetivo	4224	35776	

*Nota:* Castillo, L. (2022). Capacidad instalada Misk'i Sabores.

Finalmente, la capacidad instalada máxima de la presente propuesta de negocio es de: 11 personas que vistan cada dos horas entre semana (martes a viernes); y 43 personas cada por cada dos horas los fines de semana (sábados y domingos), lo que da un resultado anual de 40.0000 unidades a cubrir al año, cabe recalcar que esta operación

se realiza en función de los días que se va laborar que es únicamente por seis días de la semana.

### ***Implementación del negocio***

Se toma en cuenta para el diseño del Misk'i Sabores es la capacidad instalada, el número pequeño de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se maneja de 30 personas, en el cual se consideró el espacio que necesitara cada área y se ha agregado el espacio específico para la cocina en el cual se elabora lo que pide el usuario.

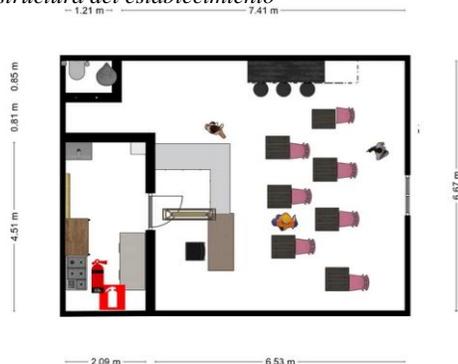
### **Estudio arquitectónico**

En el espacio comercial para la venta de helados bajo el estilo vintage, en donde las personas se sientan en otra época en el cual la estética del local sobresale por su estilo retro, colores pasteles, iluminación y decoración que rememora las décadas de los 50 y los 60 en el que contiene referencias artísticas y musicales que complementan el espacio el toque neón, detalles industriales y un piso con baldosas, complementan el ambiente y el clientes pueden observar cómo se prepara su pedido a través de un curioso procedimiento que mezcla y los sabores del pedido.

### ***Estructura interna del establecimiento***

**Tabla 28**

*Estructura del establecimiento*



**Nota:** Castillo, L. (2022). Estructura del establecimiento Misk'i Sabores.

## **PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

Nuestro emprendimiento tendrá el objetivo de convertirse en un negocio formal, sin embargo, no se establecerá como una empresa, por lo tanto, este si se podrá manejar como persona natural, para lo cual se deben realizar los siguientes trámites:

### **Servicio de Rentas Internas / SRI**

Para poder legalizar Misk'i Sabores, es muy necesario que como todo ecuatoriano podamos presentar los siguientes requisitos en el SRI y de esta manera podamos obtener nuestro Registro Único de Contribuyente (RUC), ya que estos permisos son muy necesarios para el correcto funcionamiento de nuestro local.

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (Cartilla de servicio básico para constatar la dirección)
- Formulario de solicitud de inscripción y actualización general del Registro Único de Contribuyentes (RUC)

### **Patente Municipal del Municipio de Lago Agrio**

Es importante conocer que la patente municipal en Lago Agrio es una obligación importante para todas las personas que practiquen ocupaciones económicas en nuestra ciudad. Este impuesto debe pagarse de año en año, tal como se comprende en torno a patente.

**Requisitos Obligatorios para negocios nuevos, lago agrio:**

- Presentación de cédula de identidad original representante legal
- Copia de RUC
- Papeleta de votación
- Impuesto predial o pago de arriendo
- Cuerpo de bomberos
- Guía de buena práctica ambiental

**Permiso de funcionamiento ARCSA:** (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – Ministerio de Salud Pública)

Es importante conocer que los propietarios de servicios de heladerías, entre otros establecimientos, ya no necesitan obtener permisos sanitarios de funcionamiento, informó la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa).

Sin embargo, estos tipos de establecimientos no están exentos del control y vigilancia sanitarios que realiza la agencia de manera permanente en todo el Ecuador.

Este cambio está contenido en la Resolución **ARCSA-DE-049-2015-GGG** de la Dirección Ejecutiva de Arcsa del 15 de julio de 2015, la cual reforma el Acuerdo Ministerial 4712: ‘Reglamento sustitutivo para otorgar permisos de funcionamiento.

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

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo, sirve para poder afiliar a nuestros empleados. Para la realización de lo mencionado, es importante seguir los siguientes pasos.

- Ingresar a la página web del IESS [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

## **Ministerio de Relaciones Laborales**

En este ministerio de relaciones laborales es donde vamos a proceder a registrar los contratos de trabajo de nuestros empleados, así como también sus finiquitos, pago de décima tercera y décimo cuarta remuneración, pero para poder lograr esto primeramente debemos contar con un usuario del SUT (Sistema Único de Trabajo) y nos procedemos a registrar como empleador, todo es lo hacemos en la página que se encuentra a continuación. “[sut.trabajo.gob.ec](http://sut.trabajo.gob.ec).”

## PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Para que nuestro establecimiento pueda generar el debido proceso de impacto ambiental y social, primeramente, es muy importante que conozcamos cuales son los objetivos y metas de desarrollo sostenible que están planteados por la Organización de las Naciones Unidas.

**Tabla 29** *Objetivos de Desarrollo sostenible*



**Nota:** Adaptado (UNESCO, 2015)

Una vez expuesto todos los objetivos de desarrollo sostenible, es importante mencionar que el establecimiento, se regirá con cada uno de los objetivos mencionados de esta manera poder obtener un trabajo en conformidad con lo encomendado por la organización de las naciones unidas.

## **Objetivo de área**

Los siguientes objetivos cumplirán un rol muy importante dentro de nuestro establecimiento, con los cuales esperamos ayudar con el buen impacto ambiental y social.

- Fin de la pobreza
- Salud y bienestar
- Igualdad de genero
- Agua limpia y saneamiento
- Trabajo decente y crecimiento económico
- Producción y consumo responsable

## **Objetivos Sociales**

### ***Fin de la pobreza***

Como mencionamos anteriormente la mayor parte de la materia prima serán adquiridas en nuestra localidad de esta manera podemos ir generando empleo a cada uno de los proveedores de nuestra localidad y de esa manera podamos ir ayudando en el crecimiento económico de nuestra ciudad, además de poder brindarles las oportunidades laborales a nuestra gente, a nuestros jóvenes, adultos.

Esperamos que nuestra ideología de la mano de obra local sea un claro ejemplo para que cada uno de los demás empresas o comerciantes de nuestra ciudad y puedan sumarse a este gran proyecto de ver una ciudad más ordenada y sobre todo una ciudad sin tanto porcentaje de desempleos y pobreza.

### ***Trabajo decente y crecimiento económico***

Nuestro primordial objetivo es poder generar oportunidades laborales a todos nuestros jóvenes, y adultos en el cantón Lago Agrio con la finalidad de incrementar ingresos económicos en cada uno de nuestros trabajadores.

Misk'i Sabores, se compromete en cancelar todas las remuneraciones que correspondan a cada uno de nuestros empleados, los cuales irán en aumento mediante el crecimiento de nuestro establecimiento, adicional contaremos con las mejores capacitaciones para cada uno de ellos, con la cual podamos contar con un excelente ambiente laboral y de esta manera poder generar la mejor imagen para nuestros clientes.

### **Objetivos Ambientales**

#### ***Agua limpia y saneamiento***

A lo largo de estos tiempos hemos venido observando que existe una gran cantidad de ciudadanos que no son conscientes con el ahorro del agua, es por eso que una de las obligaciones de nuestro emprendimiento será el buen uso y manejo de este líquido vital, para de una u otra manera poder apoyar al cuidado ambiental de nuestro planeta, además todo nuestro sistema de abastecimiento de agua del local contara con un purificador de agua automático, el cual nos filtrara el agua potable para poder brindarnos agua de mayor calidad mediante su proceso adicional de purificación.

#### ***Producción y consumo responsable***

Si bien es cierto la producción y el consumo responsable de los productos son unas de las cualidades primordiales para Misk'i Sabores, por lo cual estamos comprometidos con el cuidado ambiental de nuestro planeta, de tal manera que estamos innovando para que todos nuestros envases sean de productos biodegradables y

reciclables, así mismo contaremos con todas las señaléticas necesarias para el correcto uso de los contenedores de basura.

## PROCESO FINANCIERO

### Introducción

A continuación, se describirá el análisis financiero de la Heladería “Misk’i Sabores” y para esto se detalló todos los activos de la empresa que forman la inversión inicial, como activos fijos y diferidos, que son necesarios para emprender un negocio con el propósito de examinar a través de las herramientas financieras la factibilidad económica del emprendimiento.

### Inversiones

#### Activos Fijos

El activo no corriente o activos fijos se refiere a los bienes tangibles que una empresa utiliza de manera continua en el curso de sus operaciones para ser explotado y ponerlo al servicio de la empresa para generar utilidades a largo plazo (Loyola et al., 2020). Se puede concluir que es uno de los elementos importantes en la estructura financiera.

Por lo tanto, Misk’i Sabores considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, seguridad, equipos de computación, muebles y enseres con un total de inversión en activos fijos de: \$6022,91

**Tabla 30**  
*Activos Fijos*

<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Equipos Industriales / seguridad	3277,38
Equipos de Computación	607,00
Muebles – enseres	2138,53
<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>6022,91</b>

*Nota:* Activos fijos de la Heladería Misk’i Sabores (Lizbeth Castillo,2022)

### Activos diferidos

De acuerdo con Sánchez (2019), un activo diferido se conoce como aquel bien o servicio por el que ya se ha realizado un pago, pero del que no se ha disfrutado su uso. Se trata de una importante manera de no alterar la realidad contable de una empresa en cada periodo. Estos gastos representaran un valor de **\$250,00 dólares**.

**Tabla 31**  
*Activos diferidos*

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos legales	\$50,00
Permisos funcionamiento	\$100,00
Patentes municipales	\$100,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$250,00</b>

*Nota:* Activos diferidos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

### Capital de trabajo

Desde el punto de vista de Rizzo (2007), el capital de trabajo es la cantidad mínima de recursos que una empresa o institución financiera requiere para llevar a cabo sus operaciones diarias de manera efectiva. Esto incluye los activos necesarios para que la empresa pueda realizar sus funciones y actividades a corto plazo de manera eficiente.

En lo que concierne al establecimiento “Misky’ Sabores” como capital de trabajo inicial de tiene una inversión de **\$31,527.04** dólares en donde están considerados los sueldos, uniforme del personal, servicios básicos, material de oficina, limpieza, publicidad, materia prima y los gastos financieros.

**Tabla 32***Capital de trabajo*

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	\$17,505.00
Uniformes del personal	\$106.00
Servicios Básicos	\$1,740.00
Material oficina	\$355.80
Material limpieza	\$1,704.24
Servicio auto	\$0.00
Alquiler local	\$3,600.00
Publicidad	\$576.00
Adquisición de la materia prima	\$5,940.00
Gastos financieros	\$2,100.00
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$31,527.04</b>

*Nota:* Capital de trabajo de la Heladería Misk'i Sabores (Lizbeth Castillo,2022)

La inversión total son todos los gastos que se efectúan, teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de **\$37,799.95**

**Tabla 33***Capital de inversión*

<b>CAPITAL DE INVERSION</b>	
Capital trabajo	\$31,527.04
Activos fijos	\$6,022.91
Activos diferidos	\$250.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$37,799.95</b>

*Nota:* Capital de inversión de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

## **Sueldos**

El concepto de sueldo se refiere a la remuneración regular asignada por el desempeño de un cargo o servicio profesional (Izaguirre et al.,2020). Puede decirse que el empleado recibe un sueldo a cambio de poner su fuerza laboral a disposición del empleador, en el marco de una serie de obligaciones compartidas que rigen su relación contractual.

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales, incluido el aporte al IESS, con valores mensuales y anuales.

**Tabla 34***Sueldos*

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador	\$750,00	\$9000,00	850,5	1093,5	9243,00
Auxiliar de ventas	\$500,00	\$6000,00	567	729	6162,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$1250,00</b>	<b>\$15000,00</b>	<b>1417,5</b>	<b>1822,5</b>	<b>15405,00</b>

*Nota:* Sueldos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizbeth Castillo,2023)

**Tabla 35***Décimos*

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Administrador	\$750,00	\$425,00	\$750,00	\$1175,00
Auxiliar de ventas	\$500,00	\$425,00	\$500,00	\$925,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$1250,00</b>	<b>\$850,00</b>	<b>\$1250,00</b>	<b>\$2100,00</b>

*Nota:* Décimos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2023)

**Tabla 36***Total sueldo anual*

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
\$15405,00	\$2100	<b>\$17505,00</b>

*Nota:* Sueldo total de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2023)

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de **\$17505,00** anual.

### **Depreciación activos fijos**

La depreciación es una transacción periódica que reduce normalmente el valor del activo fijo en el balance de situación y que se carga como un gasto en la cuenta de pérdidas y ganancias. Por lo tanto, se usa normalmente una cuenta principal para abonar la depreciación periódica en el balance de situación. Una cuenta de contrapartida es una cuenta en la parte de pérdidas y ganancias del plan contable. (Microsoft, 2021)

En esta tabla 37, se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos y maquinaria 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de **\$741,60**.

**Tabla 37**  
*Depreciación de activos fijos*

<b>DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Edificio	0,00	10%	\$0,00
Vehículo	0	20%	\$0,00
Equipos Industriales / seguridad	3254,38	10%	\$325,44
Equipos de Computación	607,00	33,33%	\$202,31
Muebles y Enseres	2138,53	10%	\$213,85
<b>TOTAL</b>			<b>\$741,60</b>

*Nota:* Depreciación de activos fijos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

### **Amortizaciones**

En el ámbito económico, es la depreciación o reducción del valor de un activo o un pasivo, y en términos empresariales, su definición también va enlazada con el valor inicial de un bien y la vida útil del mismo. Es un término que hace referencia a la pérdida de valor que registra cualquier elemento a lo largo del tiempo, es una forma de cuantificar la pérdida.

Se conoce como la forma de dividir el coste de la inversión como gasto durante los periodos en los que esa inversión va a generar ingresos. (González, 2022)

La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a \$50,00 ya que el monto por constitución equivale a **\$250,00**.

**Tabla 38**  
*Porcentaje de amortización*

<b>AMORTIZACIONES</b>			
<b>PORCENTAJE AMORTIZACION</b>			
Gastos de Constitución	<b>\$250</b>	20%	\$50

*Nota:* Amortizaciones de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

### **Tabla de amortización**

Es la parte primordial del proceso para conocer cómo se dividirán los pagos de tu préstamo o crédito. Básicamente, como su nombre lo dice, es el contrato o el recurso

que muestra periodo por periodo, cómo se llevará a cabo el pago de tu préstamo. Siendo así el diseño del plan de pago de deuda al obtener un crédito. (Konfío, 2021)

A continuación, se presenta la tabla de amortización, que incluye el valor de \$15.000 que se pedirá a una entidad bancaria, calculando el pago en 5 años, con una tasa de interés del 14%.

**Tabla 39**  
*Tabla de amortización*

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	\$15000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	\$15,000.00
1	\$4,369.25	\$2,100.00	\$2,269.25	\$12,730.75
2	\$4,369.25	\$1,782.30	\$2,586.95	\$10,143.80
3	\$4,369.25	\$1,420.13	\$2,949.12	\$7,194.68
4	\$4,369.25	\$1,007.25	\$3,362.00	\$3,832.68
5	\$4,369.25	\$536.57	\$3,832.68	\$0.00

*Nota:* amortizaciones de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 15.000,00 llegando al año 5, el pago de interés de \$536,57 y a su vez el pago capital de \$3.832,68, para que al final del periodo establecido nos dé un saldo de cero dólares.

### **Estructura de capital**

La estructura de capital óptimo es aquella que maximiza la utilidad en la empresa, o aquella que también, minimiza el costo de los recursos financieros que utiliza. Por otro lado, la estructura de capital es la combinación de un apalancamiento a largo plazo y el capital propio de la empresa esto para financiar las actividades u operaciones de la misma. (Benavides, Gómez, & Vicuña, 2017)

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$22.799,95 que equivale a una estructura del 60%; costo 12% con una tasa de descuento de 7,2%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$15.000,00 con una estructura del 40% , el costo es del 14 % que otorga el 5,6% de tasa de descuento; con un total de inversión de \$37.799,95 que en la suma total nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 12,8% valor indicador de la factibilidad de la empresa. (Ver tabla 40.)

**Tabla 40**  
*Estructura de capital*

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	\$22.799,95	60%	12%	7,2%	
Capital Financiero	\$15.000,00	40%	14%	5,6%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	\$37.799,95	100%		12,8%	<b>TMAR</b>

*Nota:* Estructura de capital de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2023)

### **Punto de equilibrio**

El punto de equilibrio, punto muerto o umbral de rentabilidad, es aquel nivel de ventas mínimo que iguala los costes totales a los ingresos totales, Por tanto, el punto muerto no es más que ese mínimo necesario para no tener pérdidas y donde el beneficio es cero. A partir de él, la empresa empezará a obtener ganancias. Este concepto es esencial para saber cuál es el mínimo vital para poder sobrevivir en el mercado. (Rus, 2020)

El valor se calculó con los valores de materia prima, arriendo, sueldos y servicios básicos divididos para los 12 meses, el valor total mensual es de **\$2.398,75**.

**Tabla 41**  
*Costos fijos mensuales*

<b>COSTOS FIJOS/VARIABLES</b>	
Materia prima	\$495,00
Arriendo	\$300,00
Sueldos	\$1.458,75
Servicios básicos	\$145,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$2.398,75</b>

*Nota:* Costos fijos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizbeth Castillo,2023)

Margen de contribución: es diferencia entre el precio de venta menos los costos variables. Es considerado también como el exceso de ingresos con respecto a los costos variables, exceso que debe cubrir los costos fijos y la utilidad o ganancia. La fórmula es muy sencilla, puesto que todo lo que se hace es restar al precio de venta unitario el costo variable unitario, por lo que queda: “ $MC = PVU - CVU$ .”

El margen de contribución permite determinar cuánto está contribuyendo un determinado producto a la empresa. Permite identificar en qué medida es rentable seguir con la producción de ese artículo. (GERENCIE, 2020)

La Heladería tomó en cuenta el costo de los productos estrella a comercializar, donde se identifica el costo de venta total de \$5,36, el costo bruto total de \$1,61 por lo que el margen de contribución de \$3,41.

**Tabla 42**  
*Margen de contribución*

<b>Precio venta</b>	<b>PRODUCTOS</b>		<b>MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>
	<b>Rollo Colorido</b>	<b>Rolls Dulce</b>	<b>Total</b>
<b>Costo bruto</b>	\$2,91	\$2,46	<b>\$5,36</b>
<b>Ganancia</b>	\$1,06	\$0,89	<b>\$1,95</b>
	\$1,85	\$1,56	<b>\$3,41</b>

*Nota:* Margen de contribución de la Heladería Misk'i Sabores (Lizbeth Castillo,2023)

Obtenidos los datos de **Costo fijo** y **margen de contribución**, se realiza la siguiente operación para conocer el punto de equilibrio:

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Margen de contribución}} = \frac{2.398,75}{5,36 - 1,95} = 702$$

El punto de equilibrio es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir los costes totales, es decir es la cantidad de producto o servicio que se debe vender para recuperar el dinero que se invirtió al iniciar el negocio, sin recibir ganancias. Una vez que la empresa alcanza el equilibrio entre los costos totales y los ingresos totales, tendrá posibilidades de ser rentable y empezará a producir ganancias (Moreno, 2021).

En la *tabla 43*, se puede observar que se debera realizar 702 ventas mensuales, es decir vender 23,4 helados diariamente para que el negocio tenga su punto de equilibrio y no se gane ni se pierda y en la *tabla 44* se puede observar que las ventas proyectadas para que exista una ganancia será de 1300 ventas.

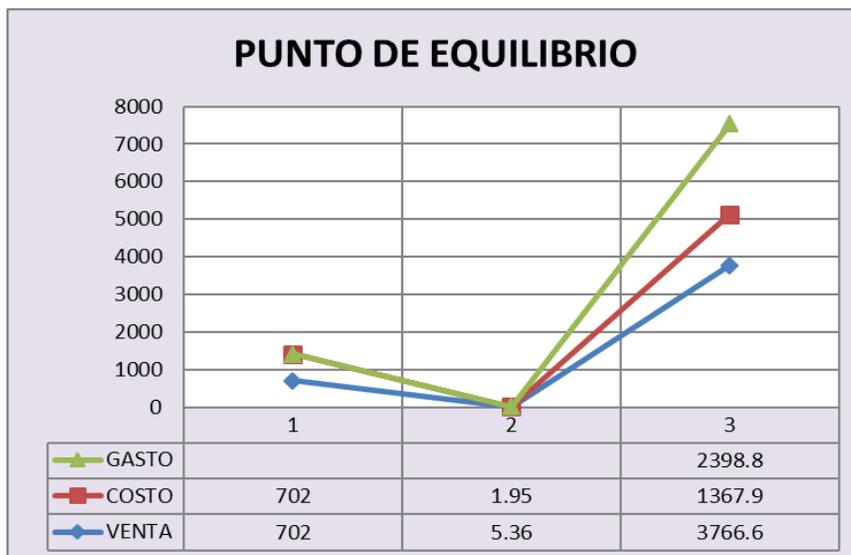
**Tabla 43**

*Punto de equilibrio*

<b>VENTA</b>	<b>702</b>	<b>5,36</b>	<b>3766,60</b>
<b>COSTO</b>	702	1,95	1367,90
<b>GASTO</b>			2.398,80
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

*Nota:* Punto de equilibrio de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

**Figura 27**  
Gráfica, punto de equilibrio



*Nota:* Gráfica, Punto de equilibrio de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

**Tabla 44**  
Ventas proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
VENTA MENSUAL	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL	
1300	6970,43	83645,15	Ventas
1300	2531,36	30376,32	Costo

*Nota:* Ventas /costos de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

### Costo de ventas

El costo de ventas es el valor que le cuesta a una empresa producir o adquirir los artículos o servicios que vende. Este costo se calcula por períodos. Los gastos que se incluyen en el costo de ventas son: la compra de materia prima y tecnología, el pago de salarios, los fletes, el suministro de servicios, etc. (Pipedrive, 2022)

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos las ventas proyectadas para conocer los valores del primer año. La *tabla 45* es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de **\$15,869.85** mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de **\$16,605.59**.

**Tabla 45**  
*Costo de ventas*

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		\$83,645.15	\$86,162.86	\$88,756.37	\$91,427.93	\$94,179.91
COSTO DE VENTAS		\$30,376.32	\$31,290.65	\$32,232.50	\$33,202.69	\$34,202.09
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$53,268.83	\$54,872.22	\$56,523.87	\$58,225.24	\$59,977.82
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$17,505.00	\$18,031.90	\$18,574.66	\$19,133.76	\$19,709.68
SERVICIOS BASICOS		\$1,740.00	\$1,792.37	\$1,846.32	\$1,901.90	\$1,959.15
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		\$2,060.04	\$2,122.05	\$2,185.92	\$2,251.72	\$2,319.49
ALQUILER AUTO		\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
ALQUILER		\$3,600.00	\$3,708.36	\$3,819.98	\$3,934.96	\$4,053.41
PUBLICIDAD		\$576.00	\$593.34	\$611.20	\$629.59	\$648.54
DEPRECIACIONES		\$743.90	\$743.90	\$743.90	\$743.90	\$743.90
AMORTIZACIONES		\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00
UTILIDAD OPERATIVA		\$26,993.88	\$27,830.29	\$28,691.88	\$29,579.40	\$30,493.64
GASTOS FINANCIEROS		\$2,100.00	\$1,782.30	\$1,420.13	\$1,007.25	\$536.57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$24,893.88	\$26,047.99	\$27,271.75	\$28,572.15	\$29,957.07
BASE IMPOSITIVA		\$9,024.03	\$9,442.40	\$9,886.01	\$10,357.40	\$10,859.44
UTILIDAD NETA		\$15,869.85	\$16,605.59	\$17,385.74	\$18,214.75	\$19,097.63

*Nota:* Costo de ventas de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2023)

### Flujo de caja

El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado. Los flujos de caja facilitan información acerca de la capacidad de la empresa para pagar sus deudas. Por ello, resulta una información indispensable para conocer el estado de la empresa. Es una buena herramienta para medir el nivel de liquidez de una empresa. (Kiziryan, 2015)

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$14.394,50, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$16.058,86 ya que en este año se recupera el capital de trabajo.

**Tabla 46**  
*Flujo de caja*

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		\$26,993.88	\$27,830.29	\$28,691.88	\$29,579.40	\$30,493.64
DEPRECIACION		\$743.90	\$743.90	\$743.90	\$743.90	\$743.90
AMORTIZACION		\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00	\$50.00
- BASE IMPOSITIVA		\$9,024.03	\$9,442.40	\$9,886.01	\$10,357.40	\$10,859.44
- GASTOS FINANCIEROS		\$2,100.00	\$1,782.30	\$1,420.13	\$1,007.25	\$536.57
- PAGO CAPITAL		\$2,269.25	\$2,586.95	\$2,949.12	\$3,362.00	\$3,832.68
+ VALOR DE SALVAMENTO						\$0.00
+ CAPITAL DE TRABAJO						\$0.00
- REPOSICION DE ACTIVOS				\$0.00		
= FLUJO NETO DE CAJA	-\$37,799.95	\$14,394.50	\$14,812.55	\$15,230.52	\$15,646.65	\$16,058.86

*Nota:* Flujo de cajas de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo, 2023)

### **Cálculo del TIR y el VAN**

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

#### ***VAN (Valor Actual Neto)***

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN). Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos a un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en número de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc) (Velayos, 2014).

**Tabla 47 Interpretación del Van**

<b>VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)</b>
VAN= BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS - INVERSIÓN
VAN < 0 EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0 EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0 EL PROYECTO NO PRODUCIRÁ PERDIDAS NI GANACIAS,

*Nota:* VAN/ TIR de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

$F_t$ = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

$I_0$ = inversión inicial.

$n$ = número de periodos de tiempo.

$k$ = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

El VAN es bueno cuando es mayor a cero; por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$15.539,58; por lo tanto, el negocio es factible.

### ***TIR (Tasa Interna de Retorno)***

La tasa interna de retorno (TIR) es la rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.

Es una medida utilizada en la evaluación de proyectos de inversión que está muy relacionada con el valor actualizado neto (VAN). También se define como el valor de la tasa de descuento que hace que el VAN sea igual a cero, para un proyecto de inversión dado.

**Tabla 48**  
*Interpretación del TIR*

<b>TIR= TASA INTERNA DE RETORNO</b>	
TIR = VAN = 0	
TIR < TD PROYECTO NO ES RENTABLE	
TIR > TD PROYECTO ES RENTABLE	
TIR = TD EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS	

*Nota:* Interpretación del TIR de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

Formula del TIR:

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+TIR)} + \frac{F_2}{(1+TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+TIR)^n} = 0$$

$F_t$ = flujos de caja.

$I_0$ = inversión inicial.

$n$ = número de periodos de tiempo

TIR= tasa interna de retorno

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 28,33% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 12,79% con el TMAR (*Ver tabla 49*).

**Tabla 49**  
*Cálculo del TIR Y VAN*

<b>CALCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
<b>VAN</b>	15.539,58
<b>TIR</b>	28,33%
<b>TMAR</b>	12,79%

*Nota:* VAN/ TIR de la Heladería Misk'i Sabores (Lizeth Castillo,2022)

## CONCLUSIONES

Después de haber realizado las investigaciones y observaciones necesarias para el montaje de Misk'i Sabores en el sector de la Avenida 09 de octubre y Vicente Narváez en la Provincia Sucumbíos cantón Lago Agrio podemos concluir que es factible desde el punto de vista técnico y organizativo por la necesidad de encontrar un espacio para compartir en familia, donde exista un grato ambiente de reunión en amigos y familia.

Según estudios de mercado realizados, ingresará al mercado y ofrecerá productos diferenciados en cuanto a precio, innovación, apariencia, calidad y sabores naturales, lo que permitirá que el mercado crezca significativamente, por lo tanto, el este estudio se obtuvo la aceptación del producto en el respectivo sector mencionado

El proceso factible para realizar tanto la materia prima como los insumos son encontrados dentro del país no existe la necesidad de exportar alguna de ellas y la inversión en publicidad a pesar de ser un monto significativo es importante para dar a conocer el producto y posicionarlo.

Dentro del Estudio Organizacional se determinó construcción de la plataforma corporativa: la misión, visión, valores, estrategias y metas y, la estructura organizacional de la "Heladería Misk'i Sabores"

Los resultados financieros de TIR y VPN son positivos frente a las expectativas de rentabilidad de la emprendedora ya que de acuerdo a las proyecciones elaboradas a partir del primer año de operaciones se empiezan a generar ganancias, pues en este periodo se alcanza el punto de equilibrio, tratándose de una empresa rentable.

## RECOMENDACIONES

- Desarrollar y actualizar técnicas de marketing y publicidad para conocer su opinión y poder así mejorar el producto que permita impulsar las ventas y el stock social, a través de las redes.
- Establecer una constante capacitación al personal enfocado en la importancia de ofrecer un producto y se establece implementar en los sectores alternas, ya que este tipo de productos no se ofrecen.
- Identificar y conocer los diferentes organismos de control y leyes con las cuales se va a trabajar para evitar inconvenientes como multas, sanciones o cierre del negocio.
- Para determinar la localidad del negocio se debe tener presente las vías de acceso y la adecuada precaución para evitar problemas e inconvenientes con los transeúntes y lo más importante de las personas que van a asistir a la heladería.

## REFERENCIAS

- Artesanal, T. p. (20 de Enero de 2020). *Helados Innovadores del Mundo*. Obtenido de <https://helados.pro/innovadores/>
- Benavides, J., Gómez, A., & Vicuña, M. (Febrero de 2017). *Publisher*. Obtenido de CEIT: <https://www.econo.unlp.edu.ar/frontend/media/52/15052/16814454d53f283fdabfbaa2c229e127.pdf>
- Boeree, G. (2003). *Teorías de la personalidad, de Abraham Maslow*. Traducción: Rafael Gautier.
- Castro Molina, F. (2018). Abraham Maslow, las necesidades humanas y su relación con los cuidadores profesionales. *Cultura de los Cuidados (Edición digital)*, 22(52), 102 - 108. doi: <http://dx.doi.org/10.14198/cuid.2018.52.09>
- Content, R. (26 de Abril de 2019). *Pirámide de Maslow: aprende sobre la jerarquía de las necesidades y cómo aplicarla*. Obtenido de <https://rockcontent.com/es/blog/piramide-de-maslow/>
- Espinoza, R. (29 de Julio de 2013). *La matriz de análisis (FODA)*. Obtenido de <https://robertoespinoza.es/2013/07/29/la-matriz-de-analisis-dafo-foda/>
- Fortún, M. (06 de Marzo de 2020). *Sueldo base*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/sueldo-base.html>
- GERENCIE. (24 de Octubre de 2020). *Margen de contribución*. Obtenido de [/www.gerencie.com: https://www.gerencie.com/margen-de-contribucion.html](https://www.gerencie.com/margen-de-contribucion.html)
- Gomez, E. (09 de Febrero de 2021). <https://>.
- González, P. (2022). *¿Qué es Amortización?* Obtenido de Billin: <https://www.billin.net/glosario/definicion-amortizacion/>
- Gutiérrez, J., Boada, M., Quezada, M., & Leon, M. (2022). Análisis del nivel administrativo y operativo empresarial según el fundamento de Maslow. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 6(6), 5321-5338. doi: [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v6i6.3813](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v6i6.3813)

- Izaguirre Olmedo, J., Carhuanchu Mendoza, I., & Silva Siu, D. (2020). *Finanzas para no financieros*. Universidad Internacional del Ecuador. Obtenido de <https://elibro.net/es/lc/itiecuaador/titulos/136839>
- Kiziryan, M. (28 de Abril de 2015). *Flujo de caja*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/flujo-de-caja.html>
- Konfío. (08 de Junio de 2021). *Tabla de amortización*. Obtenido de Konfío: <https://konfio.mx/tips/diccionario-financiero/que-es-una-tabla-de-amortizacion/>
- Lopez, C. (23 de Octubre de 2015). *La jerarquía de necesidades de Maslow*. Obtenido de [gestiopolis.com/jerarquia-necesidades-maslow/](http://gestiopolis.com/jerarquia-necesidades-maslow/)
- Loyola, F., Cisneros, D., & Ormaza, J. (2020). Control y contabilización de activos fijos y su incidencia en la toma de decisiones administrativas. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria KOINONIA*, 5(4), 443 - 472.  
doi:<http://dx.doi.org/10.35381/r.k.v5i4.966>
- Madero Gómez, S. (2022). Percepción de la jerarquía de necesidades de Maslow y su relación con los factores de atracción y retención del talento humano. *Contaduría y Administración*, 1(68), 235-259.
- Microsoft. (23 de Diciembre de 2021). *Depreciación de activo fijo*. Obtenido de Microsoft: <https://docs.microsoft.com/es-es/dynamics365/finance/fixed-assets/fixed-asset-depreciation>
- Moreno, M. (2021). *El Punto de Equilibrio del negocio y su importancia estratégica*. Recuperado el 25 de Agosto de 2021, de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>
- Pipedrive. (2022). *Qué es el costo de ventas*. Obtenido de Blog Pipedrive: <https://www.pipedrive.com/es/blog/costo-de-ventas>
- Ramírez Rojas , J. (2009). Procedimiento para la elaboración de un análisis FODA como una herramienta de planeación estratégica en las empresas. *Ciencia Administrativa*, 54-61. doi:<https://bit.ly/2VzWS1H>

- Rizzo, M. (2007). EL CAPITAL DE TRABAJO NETO Y EL VALOR EN LAS EMPRESAS. LA IMPORTANCIA DE LA RECOMPOSICIÓN DEL CAPITAL DE TRABAJO NETO EN LAS EMPRESAS QUE ATRAVIESAN O HAN ATRAVESADO CRÍISIS FINANCIERAS. *Escuela de Administración de Negocios*(61), 103-121.
- Rus, E. (06 de Mayo de 2020). *Punto de equilibrio*. Obtenido de Economipedia:  
<https://economipedia.com/definiciones/punto-de-equilibrio.html>
- Sánchez, J. (2019). *Activo diferido*. Obtenido de Economipedia:  
<https://economipedia.com/definiciones/activo-diferido.html>
- Sevilla, A. (11 de Mayo de 2016). *Activo fijo*. Obtenido de Economipedia:  
<https://economipedia.com/definiciones/activo-fijo.html>
- Velayos, V. (15 de Junio de 2014). *Valor actual neto (VAN)*. Obtenido de Economipedia:  
<https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- Wapa.pe. (18 de Marzo de 2019). *ce Cream Rolls: el helado frito o tailandés del que todos hablan*. Obtenido de <https://wapa.pe/lifestyle/1432895-ice-crea-rolls-helado-frito-o-tailandes-hablan-helados-postres-recetas-estilo-vida-emprendimiento-gastronomia>
- Westreicher, G. (17 de Agosto de 2020). *Capital de trabajo*. Obtenido de Economipedia:  
<https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>

## ANEXOS

## Encuesta

**Figura 28**  
Encuesta



## ENCUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA HELADERÍA DE ROLLOS DE DIFERENTES SABORES

 castillosulay2@gmail.com (no compartidos)  
[Cambiar de cuenta](#)



\*Obligatorio

### I. INFORMACIÓN GENERAL

¿A que categoría de edad pertenece? \*

- 13 - 22 años  
 23 - 33 años  
 34 - 44 años  
 45 - 55 años

¿Cuál es su género? \*

- Masculino  
 Femenino

¿Usted consume helados? \*

- Si  
 No

**II. INFORMACIÓN ESPECIFICA**

¿Con qué frecuencia usted visita una heladería? \*

- Todos los días
- Una vez por semana
- Una vez por mes
- Más de 3 veces al mes
- Opción 5

¿Qué toma usted en cuenta al momento de comprar un helado? \*

- Por el buen servicio
- Por la calidad del producto
- Por su precio
- Por su sabor

¿Conoce los helados en rollo mejor conocido como Ice Cream Rolls o Helado Tailandés? \*

- Sí
- No

¿Estaría dispuesto a consumir en nuestro establecimiento "MISKY SABORES", \* helados tailandés con frutas exóticas de la amazonia del cantón Lago Agrio?

- Sí
- No

¿Cuál es el rango de precios que estaría dispuesto a pagar por degustar los helados tailandeses? \*  
una sola selección

- \$1,50 - \$2,50 dólares
- \$3,00 - \$3,50 dólares
- \$4,00 - \$5,00 dólares

¿Qué servicios adicionales desearía recibir en la heladería "MISKY SABORES"? \*

- Internet
- Música en vivo
- Espacios fotográficos
- Juegos de mesa

**III. INFORMACIÓN ESPECIFICA**

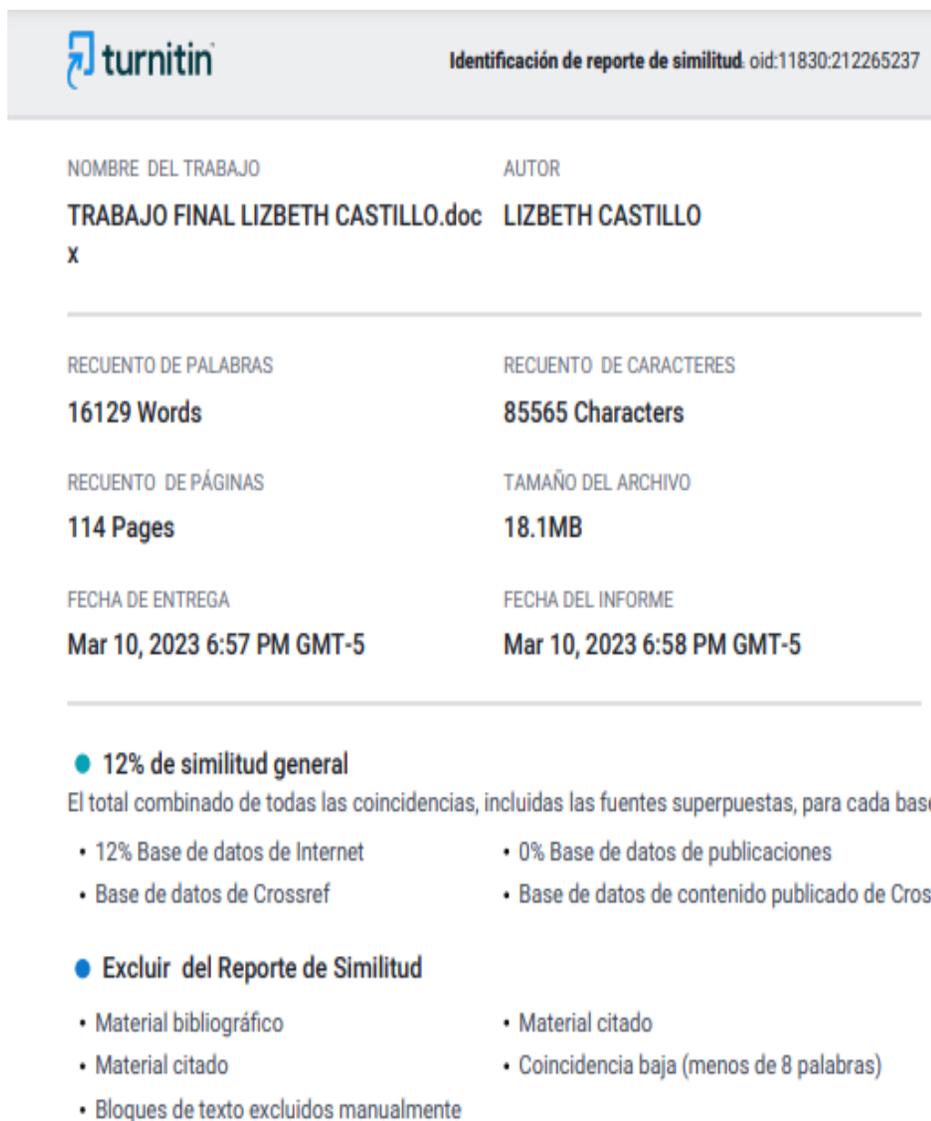
¿Cuál es su motivo por la que usted no consume helados?

- Alto contenido de grasa
- Tolerante a la lactosa
- Alto contenido de azúcar
- Sensibilidad dental al frío

## Resultado turnitin de test

### Figura 29

Resultado Turnitin de Tesi



**Nota:** Informe del porcentaje plagio de tesis

Maquinaria adquirida

**Figura 30**  
*Equipos industriales*

	<p>Nuevo</p> <p><b>Máquina Para Hacer Helados En Rollo</b></p> <p>U\$S 1.390</p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Conocoto, Guito <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>¡Última disponible!</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>		<p>Nuevo   +5 vendidos</p> <p><b>Vitrina Frigorífica Indurama Vfv-520 Garantía</b></p> <p>U\$S 979</p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Envío gratis a todo el país Iñaquito, Guito <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>Color: Plateado</p> <p>Cantidad: 1 unidad (9995 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>
<p><b>COCINETA KOMBO 2 QUEMADORES S/T</b></p>  <p>-ACERO INOXIDABLE -TAPAS DE BRONCE -BASES DE ALUMINIO -PERILLAS RESISTENTES AL CALOR</p>	<p>Nuevo   +5 vendidos</p> <p><b>Cocineta Kombo Ko-2q001 Ct 2 Quemadores Garantía</b></p> <p>U\$S 59</p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Iñaquito, Guito <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>Color: Plateado</p> <p>Cantidad: 1 unidad (9995 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>		<p>Nuevo</p> <p><b>Batidora Planetaria Oster 12 Velocidades 750w</b></p> <p>U\$S 169</p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Tarqui, Guayaquil <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>Color: Negro</p> <p>Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>
	<p>Nuevo</p> <p><b>Tanque Cilindro Para Gas 15kg - Amarillo Tnqgas</b></p> <p>U\$S 94<sup>30</sup></p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>¡Última disponible!</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p> <p>Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.</p>		<p>Nuevo</p> <p><b>Waflera Belga De Burbujas 110v Uso Comercial Cafeterías Rest</b></p> <p>U\$S 279<sup>99</sup></p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Envío a todo el país <a href="#">Conoce los tiempos y las formas de envío.</a> <a href="#">Calcular cuándo llega</a></p> <p>Cantidad: 1 unidad (995 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p> <p>Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.</p>
	<p>Nuevo</p> <p><b>Balanza Gramera</b></p> <p>U\$S 11<sup>99</sup></p> <p>Hasta 12 cuotas <b>VISA</b> Más información</p> <p>Entrega a acordar con el vendedor Centro Histórico, Guito <a href="#">Ver costos de envío</a></p> <p>Color: Blanco</p> <p>Cantidad: 1 unidad (12 disponibles)</p> <p><a href="#">Comprar ahora</a></p>		

*Nota:* Marcimex, (2023)

## Equipos de computación

**Figura 31**  
*Equipos de computación*



Acer Aspire 5 Intel Core i3  
128gb Ssd 4 Gb Ram

U\$S 349

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Envío gratis a todo el país  
Conoce los tiempos y las formas de envío  
Calcular cuándo llega

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (166 disponibles)

Nuevo | +1 vendidos

Impresora Multifuncional Epson Ecotank L3250- 3150 Wifi Iva

U\$S 258

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
Ver costos de envío

Color: Negro

*Nota:* Marcimex, (2023)

## Muebles y enseres

**Figura 32**  
*Muebles y enseres*



Nuevo | +5 vendidos

Juego Comedor Cuadrado + 4 Sillas

U\$S 260

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
El inca, Quito  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (29 disponibles)

Comprar ahora



Estanterías Metálicas  
0,90x0,40x1,80

U\$S 125

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
El inca, Quito  
Ver costos de envío

¡Última disponible!

Comprar ahora



Nuevo | +5 vendidos

Acero Inoxidable Mesa Tipo 430 Alimentos \$ 110

U\$S 11

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
Belisario Quevedo, Quito  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (18 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

Set De 10 Recipientes Electrolux Con Tapa

U\$S 30

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Más información

Entrega a acordar con el vendedor  
Mariscal Sucre, Quito  
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (3 disponibles)

**Nota:** Marcimex, (2023)

### Equipos industriales de seguridad

**Figura 33**  
*Equipos industriales de seguridad*



Senaletica industrial informativa En Tol Cintra Quito Pifo

U\$S 1

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Mas informacion

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

Cantidad: 1 unidad (1000 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

Chaquetas De Chef Más Bordado De Logo

U\$S 28<sup>50</sup>

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Mas informacion

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

Color: Rojo

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | +5 vendidos

Uniformes De Chef Y Meseros Mas Bordado De Logo.

U\$S 26

Hasta 12 cuotas  
**VISA**  
Mas informacion

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

Color: Blanco

Cantidad: 1 unidad (94 disponibles)

Comprar ahora

*Nota:* Marcimex, (2023)