



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE “PANADERIA BUEN SABOR” EN LA AV. VELASCO
IBARRA Y 12 DE FEBRERO, CIUDAD DE NUEVA LOJA.**

Joao Javier Ruiz Chamba

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 20 agosto de 2023



**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE “PANADERIA BUEN SABOR” EN LA AV. VELASCO
IBARRA Y 12 DE FEBRERO, CIUDAD DE NUEVA LOJA.**

Joao Javier Ruiz Chamba

Director
MSc. Christian Carvajal

Trabajo de grado para optar por el título de Tecnología Superior en
Administración

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 20 agosto de 2023

DEDICATORIA

A mi madre por haber sido el apoyo fundamental desde el primer momento, que decidí retomar, mis estudios y seguir esta carrera, quien ha estado apoyándome, incondicionalmente durante el transcurso de la misma. Dándome aliento para continuar y no decaer, cuando parecía que se ponía complicado.

A todas esas personas especiales que, con un consejo y una motivación me incentivaron a dar lo mejor de mí como persona para lograr la meta propuesta.

AGRADECIMIENTO

A mi tutor de tesis MSc. Christian Carvajal, gracias a su apoyo profesional, mediante la correcciones y sugerencias ha permitido plasmar este trabajo y que hoy se haga realidad.

A mis profesores que desde el primer momento que, me brindaron el apoyo suficiente, para desarrollar mis aptitudes personales y profesionales, impartíendome sus conocimientos y las herramientas necesarias, para así salir adelante en mi carrera que hoy se ven reflejados en este trabajo.

A mis compañeros que luego de cada tutoría, nos reunimos, para despejar dudas, que se reflejaban en el desarrollo de los trabajos, algo que me ayudó mucho para poder salir con éxitos, en cada uno de los aportes que se tenía que cumplir para poder llegar, a la consecución de la meta.

AUTORÍA

Yo, Joao Javier Ruiz Chamba autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Joao Ruiz

D.M. Quito, 20 de agosto de 2023

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.

MSc Christian Carvajal.

D.M. Quito, 20 de agosto 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 clausulas:

PRIMERA: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Joao Javier Ruiz Chamba por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Joao Javier Ruiz Chamba realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de la panadería Buen Sabor, ubicada en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero, cantón Nueva Loja.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MSc. 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 Sr Joao Javier Ruiz Chamba , 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 creación de la panadería Buen Sabor, ubicada en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero, cantón Nueva Loja.”**, 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.

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, a 20 de agosto de 2023



Joao Javier Ruiz Chamba.

ÍNDICE DE CONTENIDO

.....	1
DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
ÍNDICE DE CONTENIDO	7
ÍNDICE DE TABLAS.....	11
RESUMEN	13
Creación de la empresa.....	15
Descripción de la empresa.....	15
Importancia.....	15
Características.....	15
Actividad	17
Tamaño y distribución de la empresa.....	17
Estudio arquitectónico.....	18
Necesidades que satisfacer.....	18
Necesidades fisiológicas.....	19
Necesidades de seguridad	19
Necesidades sociales.....	19
Necesidad de autoestima	19
Necesidad de autorrealización.....	20
Filosofía empresarial.....	21
Misión	21
Visión.....	21
Objetivos	21
Meta.....	22
Estrategias.....	22
Políticas	23

FODA	24
Desarrollo organizacional	25
Tipo de estructura.....	25
Procesos estratégicos.	26
Procesos operacionales	26
Procesos de apoyo	26
Formalización	27
Centralización y descentralización.....	27
Integración	28
Organigrama empresarial	29
Funciones del personal	30
Detalles generales del puesto de Maestro Panadero.....	31
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	33
Investigación de mercado	33
Modalidad	34
Plan de muestreo	34
Pregunta 4	39
Competencia indirecta.....	48
Proveedores.....	48
Intermediarios.....	49
Clientes.....	50
Macroentorno.....	50
Factor político.	51
Factor económico.	51
Factor sociocultural.....	52
Factor tecnológico.....	52
Producto y servicio.....	53
Producto esencial.....	53
Producto real	53
Características.....	54

Área de cocina.....	56
Chef administrador	56
Panadero	57
Personal del área de servicio	58
Materiales de identificación	59
Imagotipo	59
Elementos a destacar	59
Tarjetas de presentación.	60
Canal y distribución de puntos de ventas	62
Financiamiento	63
Riesgos y oportunidades de negocio.	63
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	71
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	75
Objetivos sociales.....	77
Salud y bienestar.....	77
PROCESO FINANCIERO	79
Introducción	79
Inversiones	79
Activos fijos	79
Capital de trabajo.....	80
Inversión total	81
Sueldos.....	82
Beneficios legales.....	82
Depreciación de activos fijos.	83
Tabla de amortización.....	84
Estructura de capital	85
Punto de equilibrio	86
Margen de contribución	87
Costo de ventas.....	88
Flujo de caja	90

Cálculo del VAN y del TIR	91
VAN (Valor Actual Neto) o VPN.....	91
TIR (Tasa Interna de Retorno).....	92
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	94
Conclusiones	94
Recomendaciones	95
Referencias.....	96
ANEXOS	98

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Méritos aspectos a considerar gerente administrativo	30
Tabla 2 Méritos a considerar maestro panadero	31
Tabla 3 Méritos a considerar asistente de servicio al cliente	32
Tabla 4 <i>Pregunta 1</i>	36
Tabla 5. <i>Pregunta 2</i>	37
Tabla 6 <i>Pregunta 3</i>	38
Tabla 7 <i>Pregunta 4</i>	39
Tabla 8. <i>Pregunta 5</i>	40
Tabla 9 <i>Pregunta 6</i>	41
Tabla 10 <i>pregunta 7</i>	42
Tabla 11 <i>Pregunta 8</i>	43
Tabla 12 Proveedores panadería Buen Sabor	49
Tabla 13. Financiamiento de publicidad	63
Tabla 14 <i>Pan enrollado receta estándar de costos</i>	65
Tabla 15. <i>Pan de dulce receta estándar</i>	66
Tabla 16 <i>Arriendo de local</i>	67
Tabla 17 <i>Equipos industriales</i>	67
Tabla 18 <i>Equipos de computación</i>	67
Tabla 19 <i>Muebles y enseres</i>	68
Tabla 20 Equipos industriales de seguridad	68
Tabla 21. <i>Suministros de oficina</i>	69
Tabla 22. <i>Servicios básicos</i>	69
Tabla 23 <i>Materiales de limpieza</i>	70
Tabla 24 Activos fijos panadería Buen Sabor	80
Tabla 25 Capital de trabajo panadería Buen Sabor	81
Tabla 26 Inversión total panadería Buen Sabor	81
Tabla 27 Sueldos y aportaciones al IESS panadería Buen Sabor.	82
Tabla 28 Beneficios legales panadería Buen Sabor	82
Tabla 29 Total, de aportaciones IESS más beneficios panadería Buen Sabor	83
Tabla 30 Depreciación activos fijos panadería Buen Sabor	84
Tabla 31 Amortización capital financiado panadería Buen Sabor	84
Tabla 32 Estructura de capital de trabajo panadería Buen Sabor	85
Tabla 33 Costos fijos mensuales	86
Tabla 34 Margen de contribución	87
Tabla 35 Punto de equilibrio	87
Tabla 36 Ventas proyectadas	88
Tabla 37 Flujo de ventas	89
Tabla 38 Flujo de caja	90
Tabla 39 Valor actual neto interpretación	91
Tabla 40 Interpretación del TIR	92
Tabla 41 Cálculo de VAN y TIR	93

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	<i>Estructura interna del establecimiento</i>	17
Figura2	<i>Pirámide de Maslow</i>	18
Figura3	<i>Localización de la panadería Buen Sabor</i>	20
Figura4	<i>Mapa de procesos panadera Buen Sabor</i>	27
Figura 5	<i>Flujo de procesos de ingreso de materia prima</i>	28
Figura 6	<i>Flujo de proceso de atención al cliente panadería “Buen Sabor”</i>	29
Figura 7	<i>Descripción del organigrama empresarial</i>	29
Figura 8	<i>Pregunta 1</i>	36
Figura 9	<i>Pregunta 2</i>	37
Figura 10	<i>Pregunta 3</i>	38
Figura 11	<i>Pregunta 4</i>	39
Figura 12	<i>Pregunta 5</i>	40
Figura 13	<i>Pregunta 6</i>	41
Figura 14	<i>Pregunta 7</i>	42
Figura 15	<i>Pregunta 8</i>	43
Figura 16	<i>Esquema de microentorno panadería Buen Sabor</i>	46
Figura 17	<i>Ubicación</i>	47
Figura 18	<i>Macroentorno de panadería Buen Sabor</i>	50
Figura 19	<i>Diseño de uniforme chef administrador</i>	56
Figura 20	<i>Diseño de uniforme panadero</i>	57
Figura 21	<i>Diseño de uniforme cajero-recepcionista</i>	58
Figura	22 <i>Imagotipo</i> <i>Buen</i> <i>Sabor</i>	59
Figura 23	<i>Anverso tarjeta de presentación</i>	60
Figura 24	<i>Reverso de la tarjeta de presentación</i>	60
Figura 25	<i>Hoja membretada</i>	61
Figura 26	<i>Objetivos de desarrollo sostenible</i>	76
Figura 27	<i>Punto de equilibrio</i>	88

“Proyecto de factibilidad para la creación de la panadería Buen Sabor ubicada en la av., Velasco Ibarra y 12 de Febrero, en la ciudad de Nueva Loja.”

Joao Javier Ruiz

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito a 20 de agosto de 2023

RESUMEN

Mediante el presente documento se determinará la creación de una panadería en el sector norte del país, provincia de Sucumbíos, cantón Nueva Loja; la misma que estará enfocada en brindar un excelente servicio y un ambiente agradable por parte de los colaboradores que prestan servicio para la empresa, utilizando su uniforme con sus respectivos distintivos lo cual permita brindar una buena imagen, como también su respectiva identificación.

Organización empresarial. - En este capítulo se trata de todo lo relacionado, como nace la idea, hacia donde se dirige, importancia, características, tamaño, estudio arquitectónico y la filosofía empresarial, dentro de la misma están la misión, visión, metas, objetivos empresariales y las estrategias que den las herramientas para lograr el objetivo empresarial.

Proceso de investigación de mercados y marketing. - Aquí se busca el posicionamiento de la marca, para lo cual se ha establecido hacer un estudio de mercado por medio de la aplicación de una encuesta de 8 preguntas cerradas, las cuales permitan establecer el producto, precio, plaza y promoción. Para la misma se

utilizó la fórmula de la muestra para la población finita. Aquí también se analiza sobre el microentorno y macroentorno todo lo que influye en la empresa tanto interno como externo, uso de distintivos, fijación de precios, adicionalmente hace un análisis de riesgos que incurre en el funcionamiento de la empresa.

Proceso derecho empresarial. - En este capítulo trata lo que es la formalización del emprendimiento, todos los requisitos a cumplir para poder entrar en operaciones y no tener inconvenientes a lo largo del proceso de funcionamiento.

Proceso de impacto ambiental y social. - En este capítulo aborda lo que se refiere a un trabajo honesto, responsable, estableciendo una armonía entre el emprendimiento y la naturaleza, optimizando recursos, utilizando empaques biodegradables, reciclando los desechos, que el impacto sea mínimo.

Proceso financiero.- Mediante un análisis financiero se demuestra si se va a generar rentabilidad de la inversión realizada, permite determinar cuánto tengo que vender para, poder generar una ganancia y en el caso de estar en pérdida, optar por otro proyecto o en su caso hacer la corrección debida, como se logra mediante la proyección de flujo de ventas y flujo de caja mediante las cuales una vez descontadas las obligaciones, dan una utilidad operativa, siempre y cuando se debe referir en base a los indicadores como es la TMAR, que es la tasa mínima de rendimiento y a partir de aquí, se fija que la TIR tasa interna de retorno tenga una diferencia de 10 puntos con referencia a la anterior entonces se genera una rentabilidad aceptable.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

Buen Sabor esta idea nace a raíz de ver que muchas personas se levantan tan de madrugada, para hacer su desayuno y tienen que esperar para que les atienda en la panadería y muchas de las veces su atención empieza muy tarde, está a una cuadra de donde se va a establecer el nuevo emprendimiento, se crea con el fin de proveer un producto fresco, de calidad, a un precio asequible a todo bolsillo, con una variada gama de panes.

Descripción de la empresa

Importancia

El pan en si es un alimento básico para la dieta diaria en los hogares ecuatorianos, por lo cual este emprendimiento busca satisfacer las necesidades y solventar las expectativas de los clientes, ofreciendo un producto con los más altos estándares de calidad y un excelente servicio de parte de quienes forman parte de la empresa.

Características

La panadería Buen Sabor está comprometida con sus clientes en proveer de un producto, bajo estrictas normas de calidad, respetando los debidos procesos, de almacenamiento, producción y perchado de sus productos, con el objetivo de poder llegar a los clientes, satisfaciendo sus necesidades y brindando garantía en el consumo de los productos de panadería Buen Sabor. Que los colaboradores estén actualizados tanto el que ayuda en la producción, como quien atiende al cliente, para

que la atención sea una experiencia placentera, que incida en que aquel cliente recomiende a Buen Sabor, con sus amistades y también desee volver a consumir algún producto nuevamente.

En lo que se trata con responsabilidad social el producto será entregado en fundas de cartón, con el objetivo de mitigar un poco la contaminación, ya que la mayoría de las fundas son hechas de productos reciclados, algo que es perjudicial, para la salud.

En la empresa los colaboradores están bajo contrato individual de trabajo, con afiliación al IESS desde el primer día de trabajo, 40 horas semanales de trabajo divididas de lunes a viernes y gozaran de todos los beneficios de ley estipulados en el código de trabajo del Ecuador, como décimo tercer y cuarto sueldo.

En lo que respecta al medioambiente la empresa se compromete a no utilizar en lo absoluto fundas plásticas por, todo el despacho de su producto será en fundas de cartón. Se priorizarán los desechos biodegradables los que resulten del proceso de producción del pan, en un mínimo porcentaje los desechos que resultan de los empaques de la harina, manteca, azúcar, se recicla en fundas separadas, ayudando así a la conservación del medio ambiente.

Con lo expuesto anteriormente el personal de la empresa está comprometido a brindar una atención excelente y proveer de un producto de calidad, lo cual es posible gracias a nuestra maquinaria, materiales de calidad y personal calificado, siempre tomando en consideración que los clientes son la razón de la empresa.

Actividad

Buen Sabor es un establecimiento de fabricación y venta de pan, en los diferentes sabores y variedades.

Tamaño y distribución de la empresa.

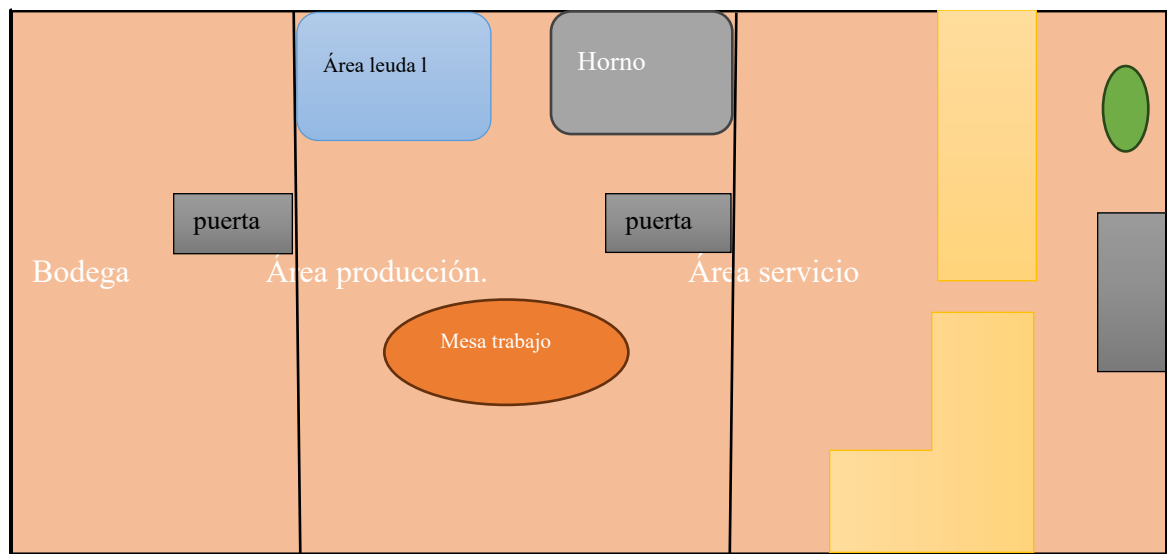
Buen Sabor es una microempresa con las áreas de almacenamiento, producción y área de servicio.

Área de almacenamiento tiene un espacio de 8 metros cuadrados, el área de producción encierra un área de 12 metros cuadrados y el área de servicio se subdivide en dos partes siendo así 10 metros para el área de vitrinas y caja y los 6 restantes estará ubicada dos mesas pequeñas con tres sillas cada una, para que el cliente, pueda servirse en el local y si no espera de una manera cómoda su pedido.

Estructura interna del establecimiento

Figura 1

Estructura interna del establecimiento



Nota. Distribución interna de la panadería. Buen Sabor

Estudio arquitectónico.

Tomando en cuenta que para la panadería Buen Sabor incluyendo los colaboradores tendría un aforo de 9 personas, el mismo que se ha considerado el mismo que se ha considerado el espacio para bodega, producción y área de servicios.

Necesidades que satisfacer

Figura2
Pirámide de Maslow.



Nota. Pirámide de Maslow (J Spadaro)

La pirámide de Maslow es una teoría, para el estudio del comportamiento humano, en base a sus necesidades, para poder establecerse en la sociedad, lo cual permite identificar de una manera más factible, que necesidad se satisface, en este caso como emprendedores. Fue creada por Abraham Maslow, también es conocida como la jerarquía de las necesidades. Va de abajo hacia arriba ya que para poder llegar a la autorrealización debe estar suplidadas las necesidades básicas.

Necesidades fisiológicas

La empresa se compromete a proveer de un producto de calidad, fresco y de presentación agradable al cliente, lo mismo que le permita alimentarse, con tranquilidad y una comodidad para quien guste servirse en el local.

Necesidades de seguridad

La empresa tiene un compromiso de sus colaboradores cumplir con todas las medidas de seguridad, desde la recepción de los productos, almacenamiento y procesamiento de los mismos, todos los implementos de trabajo desinfectados y limpios, con el objetivo de brindar un buen producto para nuestra clientela, manteniendo el respeto hacia el cliente. Además, un ambiente amplio con todas las garantías para los colaboradores y clientes.

Necesidades sociales.

La panadería Buen Sabor busca estrechar esa relación con el cliente que se sienta como en casa, con una atención de calidad, buen producto, para que el cliente se sienta a gusto, tome en cuenta que forma parte de la misma.

Necesidad de autoestima

Capacitación y actualización de los colaboradores, para poder entregar un servicio de calidad y poder crecer en preferencia y prestigio, obteniendo reconocimiento en la ciudad y lograr el éxito como empresa.

Necesidad de autorrealización

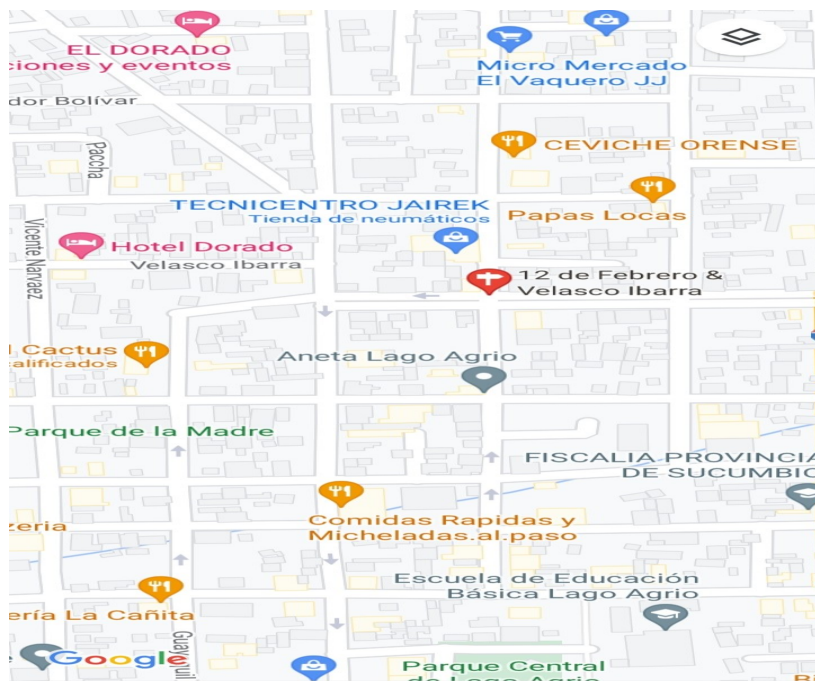
Buen Sabor se compromete a seguir en la actualización de sus colaboradores, mediante talleres prácticos, para poder desarrollar su potencial y poder crecer tanto a nivel profesional como empresarial.

Localización de la empresa

La localización de las empresas hace referencia al lugar físico donde estará ubicado este emprendimiento, dependerá de la localización del negocio que el mismo tenga éxito, determina los clientes a los que se va a llegar y los costes que significa. Panadería Buen Sabor estará ubicada en la ciudad de Nueva Loja, provincia de Sucumbíos, entre las avenidas 12 de Febrero y Velasco Ibarra.

Figura3

Localización de la panadería Buen Sabor



Nota. Descripción de la localización de la panadería Buen Sabor.

Filosofía empresarial

Misión

Ofrecer al cliente una variedad de producto de calidad, el mismo que cuente con el mejor sabor, diseño y un excelente servicio, cumpliendo los más altos estándares del mercado.

Visión

Convertirnos en la empresa líder en producción y distribución de pan en la ciudad de Iago Agrio, ofreciendo productos de calidad y un servicio exclusivo hacia los clientes.

Objetivos

- Ofrecer productos de calidad, a precios asequibles a todos los segmentos de la población.
- Servir al cliente de una manera cordial, amable y respetuosa.
- Prepararse para adaptarse a los cambios, pensando en los clientes, en hacerles más fácil la vida.
- Ser respetuosos de todos los procesos que intervienen en el proceso de producción.

Meta

Implementar una panadería ofreciendo atención de calidad, un excelente producto en sabor y diseño sienta seguridad el cliente al consumir los productos de Buen Sabor, llegando así a satisfacer sus necesidades y lograr el éxito como empresa en un tiempo de seis meses.

Estrategias

- Utilizar toda la maquinaria existente, respetando los debidos procesos de producción y las diferentes medidas de preparación, para poder ofrecer productos, un poco más económicos, pero con la misma calidad.
- Tener esa empatía con el cliente, al momento de la atención, ser culto y esmerado, teniendo agilidad en el despacho y mostrando cordialidad.
- Utilizar las herramientas necesarias, para poder detectar, las necesidades que en el transcurso del trabajo se vaya presentando, como pueda ser que, ciertos clientes deseen pan de harina integral y no el pan normal.
- Trabajar de manera honesta, dejando leudar el tiempo suficiente, para poder obtener un producto de calidad.
- Ofrecer un producto atractivo, innovador para de aquella manera, establecer una preferencia de parte de los clientes.
- Diferenciarse de la competencia empezando por producto, infraestructura atractiva, buena presencia de los colaboradores y una calidez en el servicio.

Políticas

La empresa

- Brindar capacitación constante en buenas prácticas de manufactura.
- Velar por el bienestar laboral de los trabajadores, creando un entorno de respeto y amistad, que se consolide como un equipo de trabajo.
- Cumplir las obligaciones contractuales y civiles con los trabajadores, proveedores y el estado.

Los trabajadores

- Tratar con respeto y cordialidad a los clientes.
- Ser puntual y responsable, cumpliendo los horarios, metas y tareas establecidas, cuidando su presentación personal.
- Cumplir a cabalidad con las tareas encomendadas diariamente.

FODA

El análisis FODA es una herramienta ideada, por aquel científico, con el objetivo de brindar un instrumento, para poder identificar, nuestras partes fuertes y débiles tanto dentro de nuestra empresa, como en el entorno si son factores negativos corregir a tiempo y si son positivos transformarlos en una oportunidad y pueda llegar a convertirse en una fortaleza nuestra.

Fortalezas

- Diferenciación de la competencia por tener productos frescos y artesanales.
- Ubicación estratégica en un lugar donde existe buena afluencia de personas
- Producto a precio asequible a todos los segmentos.
- Zona de degustación, de esta manera el cliente se siente satisfecho.
- Equipo comprometido con la empresa.
- Maquina y equipamiento adecuado.
- Infraestructura amigable, colorida, buen ambiente.

Oportunidades

- Mercado atractivo para ofrecer el producto, ya que la mayoría de las panaderías que se encuentran son industriales.
- Productos no tan aceptables en sabor y presentación.
- Gracias al uso de la tecnología se puede aprovechar para poder ganar a futuros clientes.

Debilidades

- Poco conocimiento del local, por ser un emprendimiento nuevo.
- Recursos limitados para poder adquirir maquinaria, para aumentar la producción.
- La publicidad genera una inversión permanente.
- Al ser una empresa artesanal no se puede competir en precios con las industrializadas.

Amenazas

- Existe la posibilidad que con el transcurrir del tiempo se creen más panaderías.
- Especulación de precios, por falta de regulación de las entidades de control, lo que afecta en la subida de los materiales para la elaboración del pan.
- Elevados costos para maquinaria e implementos de panadería mismo que suben constantemente.

Desarrollo organizacional**Tipo de estructura**

En Buen Sabor la organización de la empresa será de tipo vertical, donde el gerente, tomará las decisiones, a llevarse a cabo por los demás colaboradores, teniendo así la facultad de llevar el control de los mismos, que estén cumpliendo sus funciones encomendadas. (Ver ilustración 4). Está estructurada de la siguiente manera dividida por procesos: Estratégicos, Operacionales, Apoyo.

Procesos estratégicos.

El propietario y gerente será el encargado de la planificación estratégica, gestión administrativa y supervisión interna.

Procesos operacionales

Tanto el panificador, como el de atención al cliente, serán los encargados de llevar adelante la empresa, siempre bajo la dirección y supervisión de su propietario.

El maestro panadero se encargará de todo el proceso desde el amasado de la harina, moldeado, horneado, hasta entregar el producto en percha, listo para el consumo.

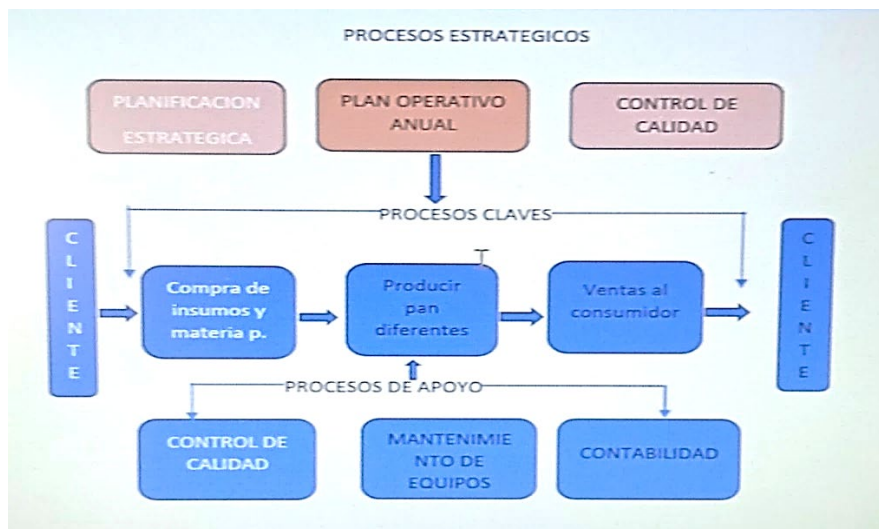
Donde ya pasa a ser responsabilidad del asistente del área de atención al cliente, el cual debe mantener perchado el producto, manteniendo el orden en su área.

Procesos de apoyo

En lo que se refiere a la limpieza se llevará a cabo por el grupo de colaboradores de la empresa, tanto al ingreso, durante el proceso y a la salida.

Aquí existe un compromiso de cada uno mantener orden y limpieza en sus equipos de trabajo diario, así poder mantener los equipos en óptimas condiciones. La gestión financiera se contratará un contador por honorarios.

Figura4
Mapa de procesos panadera Buen Sabor



Nota. Mapa de procesos panadería Buen Sabor para la ejecución de las distintas actividades.

Formalización

La panadería estará orientada a procesos, políticos, normas y estrategias que rigen en la misión, cumplir las leyes, ordenanzas y la legislación laboral, para su inicio de operación será legalmente constituida y cumplirá, con las obligaciones impuestas, por diferentes entes de control, contando con los documentos necesarios, actualizados.

Centralización y descentralización.

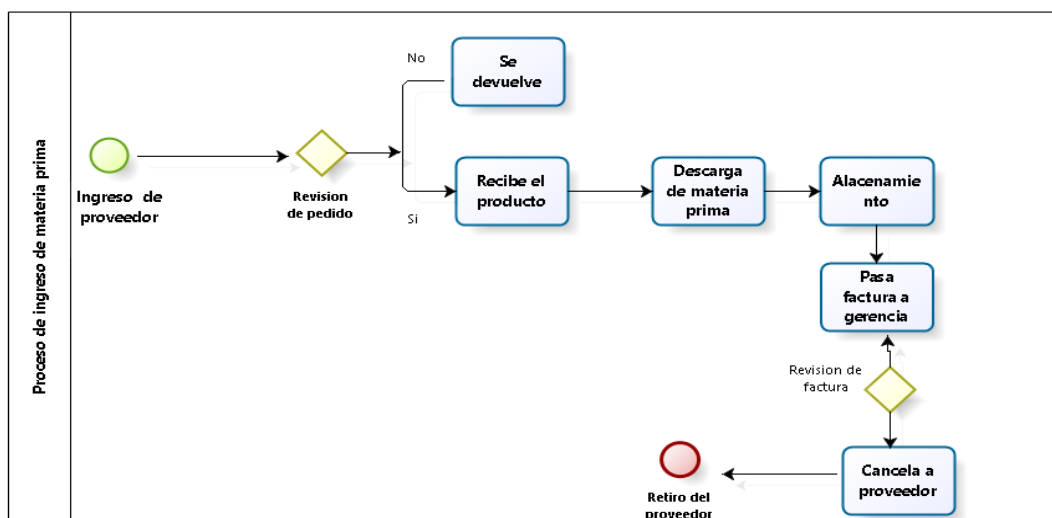
Buen Sabor se centra sus actividades en la fabricación y venta de pan, ofreciendo un producto y servicio de calidad, buscando la satisfacción de los clientes, lo que contribuirá al posicionamiento de la empresa. La descentralización se dará con la delegación de funciones y responsabilidades a cumplir en cada una de sus áreas

designadas, durante las operaciones de trabajo diario, las mismas serán supervisadas por el gerente propietario.

Integración

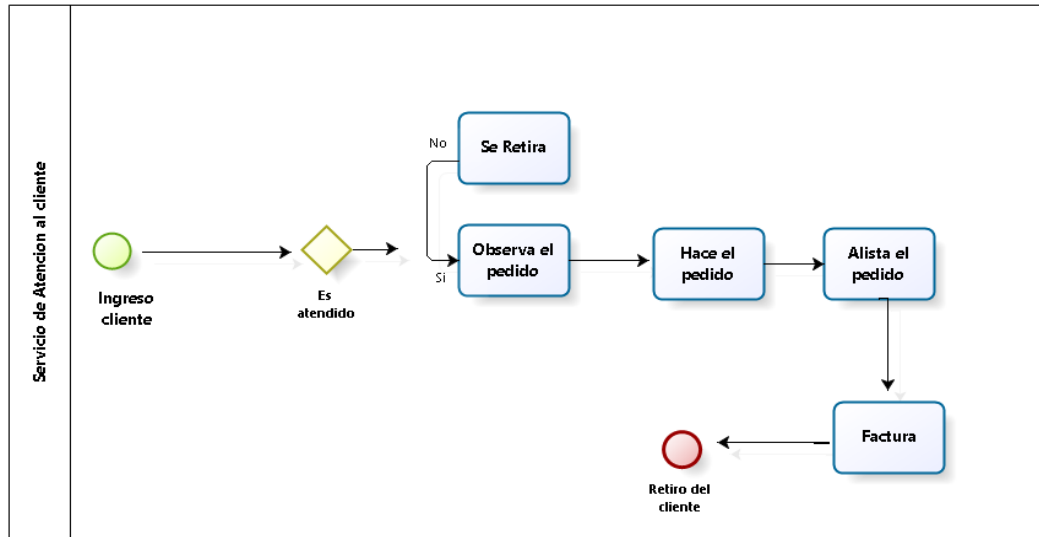
La integración organizacional se llevará a cabo a través de procesos de compra, producción, distribución y venta, lo cual permitirá un control de las entradas y salidas, todo debidamente respaldado con facturas, permitiendo de esta manera trabajar todos los colaboradores de manera igualitaria, para así poder llevar la empresa hacia adelante. (Ver ilustración 5 y 6).

Figura 5
Flujo de procesos de ingreso de materia prima



Nota. Descripción de procesos de ingreso de materia prima panadería Buen Sabor.

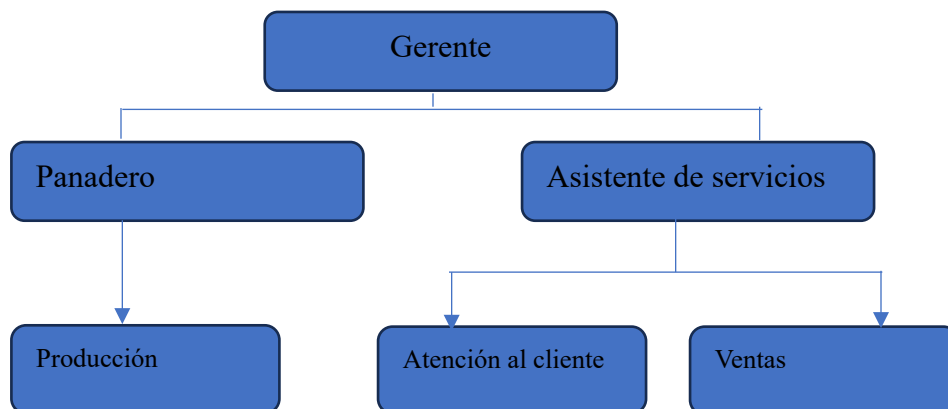
Figura 6
Flujo de proceso de atención al cliente panadería “Buen Sabor”



Nota. Descripción de los procesos de servicio al cliente Panadería “Buen Sabor”

Organigrama empresarial

Figura 7 Descripción del organigrama empresarial



Nota. Descripción del organigrama de la empresa Buen Sabor.

Funciones del personal

Detalles generales del puesto de gerente administrativo.

Empresa	Panadería Buen Sabor
Unidad administrativa	Área administrativa
Misión del puesto	Supervisar las funciones delegadas a sus colaboradores, para el normal funcionamiento de la empresa, llevar el control de adquisición de materiales de trabajo.
Denominación del puesto	Gerente administrador.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos
Remuneración	\$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 1

Méritos aspectos a considerar gerente administrativo

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto.
Tecnólogo en administración.	Tres años de experiencia en cargos similares.	Conocimiento en el área de panadería. Cursos de BPM. Dominio de procesos contables.	Puntualidad. Respeto. Adaptabilidad. Atención al cliente. Creatividad.

Nota. Descripción de méritos a considerar para Gerente ADM, panadería Buen Sabor.

Detalles generales del puesto de Maestro Panadero.

Empresa	Buen Sabor
Unidad administrativa	Área producción
Misión del puesto	Trabajar bajo presión cumpliendo las exigencias del cargo.
Denominación del puesto.	Maestro panadero.
Rol del puesto.	Llevar adelante todo el proceso de producción desde el amasado, moldeado y horneado del pan.
Remuneración	\$ 450

Méritos aspectos a considerar

Tabla 2

Méritos a considerar maestro panadero

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Maestro panadero	Experiencia mínimo tres años en cargos similares	Dominar el campo de la panadería. Buenas prácticas de manufactura.	Puntualidad Respeto Creatividad Adaptabilidad

Nota. Descripción de méritos a considerar para Maestro panadero, panadería Buen Sabor

Detalles generales del puesto servicio al cliente

Empresa	Buen Sabor
Unidad administrativa	Área de ventas
Misión del puesto	Perchar el producto y atender al cliente
Denominación del puesto	Asistente de servicio al cliente
Rol del puesto	Mantener la limpieza y el orden en su área designada, perchado de productos, atención al cliente, cobro en caja y hacer los cierres de caja diariamente.

Méritos aspectos a considerar

Tabla 3

Méritos a considerar asistente de servicio al cliente

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del cargo
Bachiller.	Mínimo 2 años de experiencia en atención al cliente y facturación.	Atención al cliente. Conocimiento de producto de panadería. Facturación.	Proactivo Responsabilidad. Creatividad. Puntualidad Honestidad

Nota. Descripción de méritos a considerar para asistente de servicio al cliente.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de la mercadotecnia

Posicionar la marca panadería Buen Sabor a través de la difusión de su imagen en los diversos medios digitales, especialmente haciendo uso de las redes sociales, buscando ser una empresa reconocida por trabajar día a día en busca de la plena satisfacción del consumidor, elaborando producto de calidad y un excelente servicio.

Investigación de mercado

En la investigación de mercado se consideró oportuno aplicar dos tipos de encuestas. Por una parte una documentada, donde a través de la recopilación de fuentes primarias y secundarias sobre el funcionamiento de una panadería, principales tipos de productos de panadería que ofrecen y una de campo a través de la técnica de encuesta, implementando el conocido cuestionario elaborado con preguntas enfocadas al Marketing Mix, en la población de la zona, resultados que permitirán conocer opiniones con respecto al producto, precio, plaza y su respectiva promoción.

Este cuestionario contara con 10 preguntas cerradas, organizadas y estructuradas de tal manera que las personas encuestadas puedan responder de forma clara y concretamente a las interrogantes planteadas. Las encuestas son una fuente de información primaria, debido a que se trabaja de forma directa con el involucrado en el tema.

Modalidad

La recolección de datos a través de la encuesta se realizará de forma presencial a las personas seleccionadas en la muestra el 09 de julio del presente año de forma aleatoria, sin hacer distinción de género, nivel de estudios o status social.

Plan de muestreo

En este apartado se delimitará la cantidad de individuos que conformará la población de estudio del proyecto en este sentido, en este sentido (Morles,1994), población se refiere al conjunto para el cual serán válidas las conclusiones que se obtengan a los elementos o unidades. Por otro lado (Ramírez 1999) una población finita es aquella cuyos elementos en su totalidad son reconocibles.

En base a lo antes mencionado tomando en cuenta que la población es finita, se va aplicar la misma en el barrio San Francisco, según su presidente Luis león están registrado en su nómina actualizada 100 personas que viven entre la avenida12 de febrero, entre Velasco Ibarra y calle Manabí, la misma que se toma como población a estudiar, para lo cual toca determinar la muestra.

La muestra de acuerdo a Hernández (2014) es un subconjunto fiel de la población (pag.175). Debido a que la muestra a calcular proviene de una población finita, a continuación, se presenta la formula correspondiente.

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

Donde:

N=Población segmentada.

Z= Nivel de confianza. 95% (1.96).

P= Proporción de defectos esperados 50% (0,5).

e =Error de estimación 5% (0,05).

n =Tamaño de la muestra.

$$n = \frac{100 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (100 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{96,04}{1,2079}$$

$$n = 79,50$$

Análisis de las encuestas

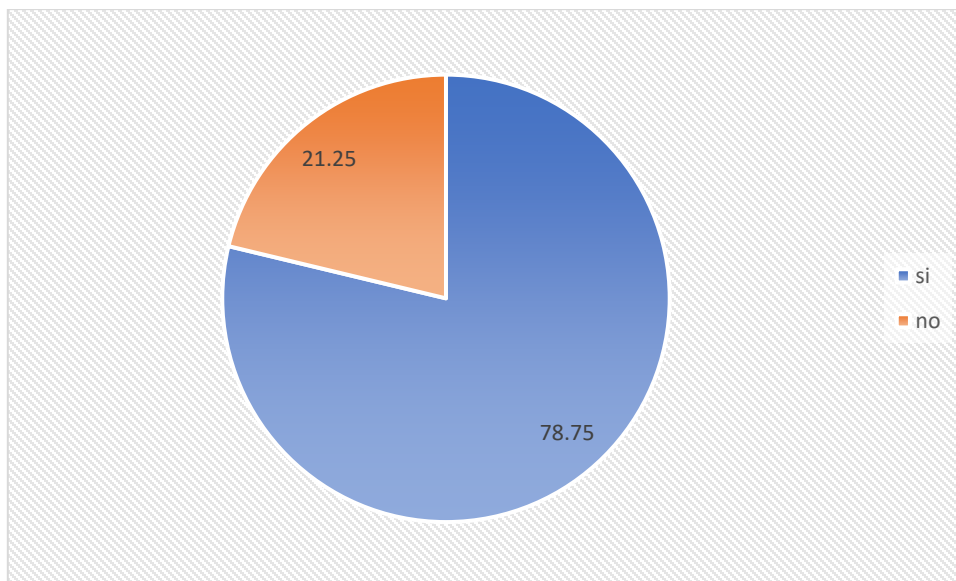
Pregunta 1

Tabla 4 Pregunta 1

¿Consume pan frecuentemente?		
Respuestas	Cantidad	Porcentaje%
Si	63	78,75
No	27	21,25
Total	80	100%

Ruiz, J.2023. ¿Consume pan frecuentemente? Nueva Loja

Figura 8 Pregunta 1



Ruiz, J.2023. Consume pan frecuentemente Nueva Loja.

Análisis. - De los 80 encuestados el 78,75% manifestaron que, si consumen pan frecuentemente, esto es de vital importancia para la panadería, ya que hay una posibilidad de poder llegar a este segmento de clientes.

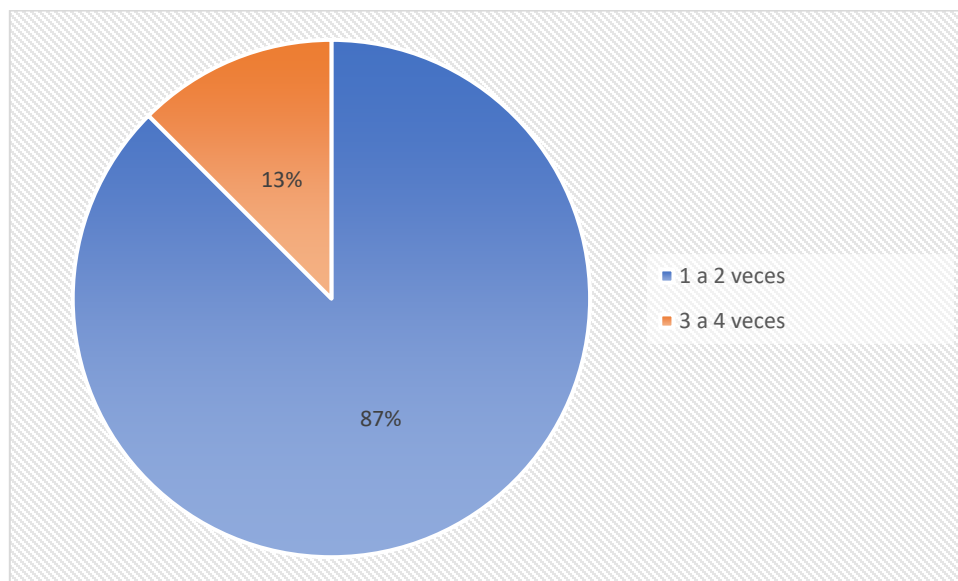
Pregunta 2

Tabla 5. Pregunta 2

¿Con que frecuencia consume pan semanalmente?		
Respuestas	Cantidad	Porcentaje %
1 a 2 veces	70	87
3 a 4 veces	10	13
Total	80	100

Ruiz, J.2023. ¿Con que frecuencia consume pan semanalmente? Nueva Loja.

Figura 9 Pregunta 2



Ruiz, J. ¿Con que frecuencia consume pan semanalmente? Nueva Loja.

Análisis. - De los 80 encuestados el 87 por ciento dice que consume pan de manera frecuente, de una a dos veces por semana, es un indicador que permite la posibilidad de poder ofertar el producto.

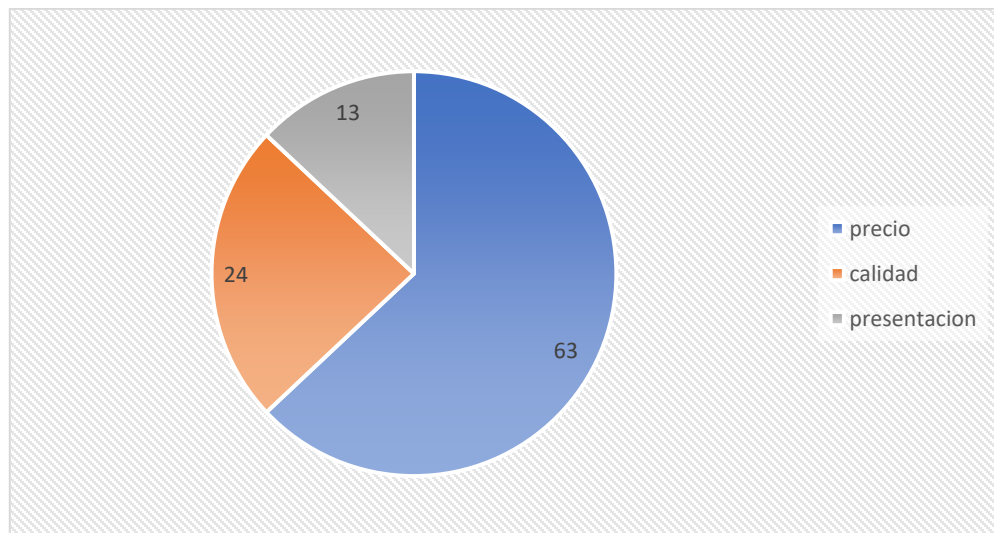
Pregunta 3

Tabla 6 *Pregunta 3*

¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Precio	50	63
Calidad	19	24
Presentación	11	13
Total	80	100%

Ruiz, J.2023. *¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?*

Figura 10 *Pregunta 3*



Ruiz, J. 2023 *¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?*

Análisis- De las 80 personas encuestadas el 63% manifestó que lo que les llamaría la atención es el precio, entonces habría que enfocarse en ese punto, aunque también hay un porcentaje importante, que se fijarán en la calidad y una excelente presentación.

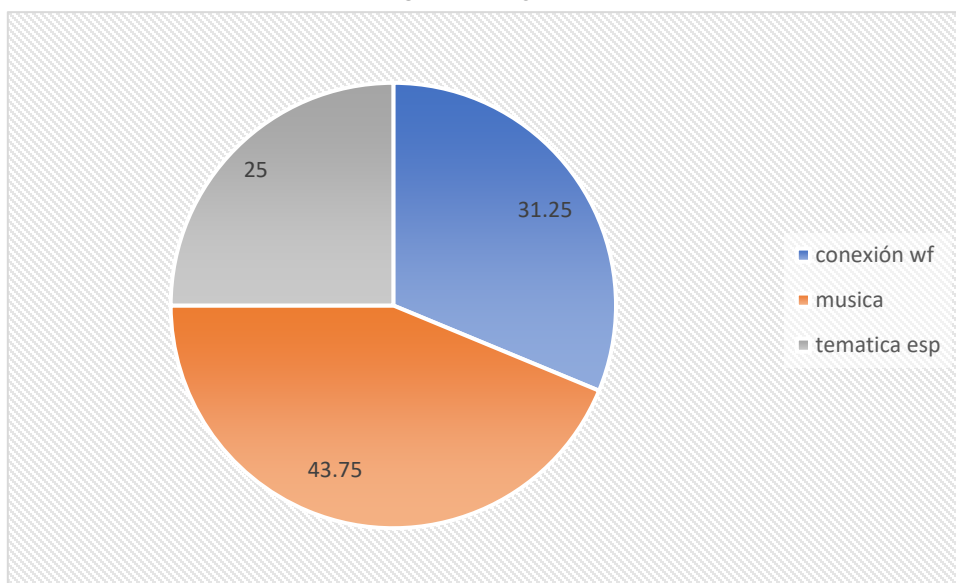
Pregunta 4

Tabla 7 Pregunta 4

¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Conexión wifi	25	31.25
Música	35	43,75
Temática especial	20	25,00
Total	80	100%

Ruiz, J.2023. ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Figura 11 Pregunta 4



Ruiz J.2023. ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Análisis. - De los 80 encuestados al 31.25% le gustaría tener conexión a internet, un 43 % le gustaría que haya música y el 25% restante prefiere una temática especial,

podría ser un decorado, entonces tocaría trabajar en los tres ejes ya que tienen demanda las tres variables.

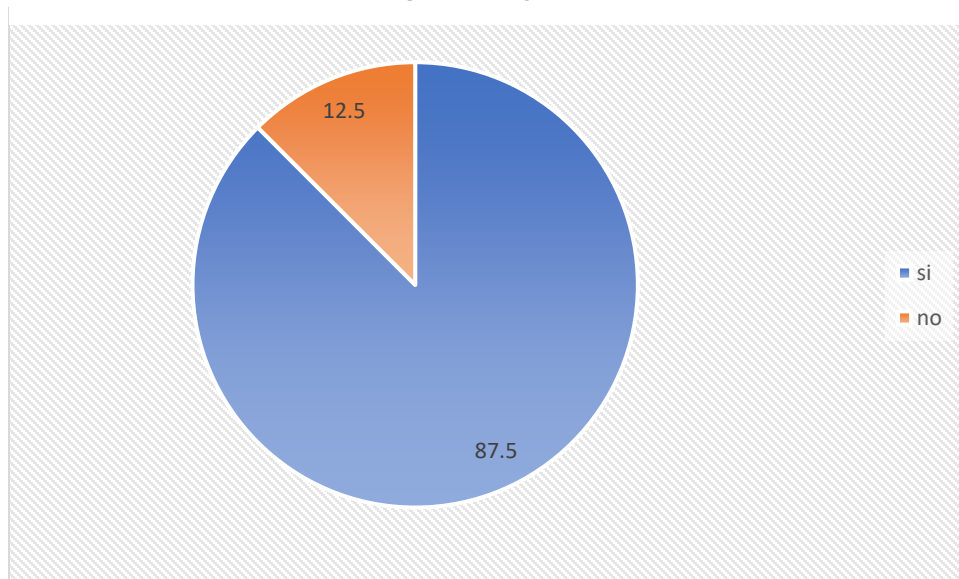
Pregunta 5

Tabla 8. Pregunta 5

¿Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector?		
Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Si	70	87.5
No	10	12.5
Total	80	100%

Ruiz, J.2023. *¿Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector?*

Figura 12 Pregunta 5



Ruiz, J.2023. *¿Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector?*

Análisis. – De los 80 encuestados el 87.5% manifestó que si considera de fácil acceso la ubicación del local, mientras un 12.5% no dijo que no, por lo que se puede definir que la mayoría están de acuerdo que ni es difícil llegar al local.

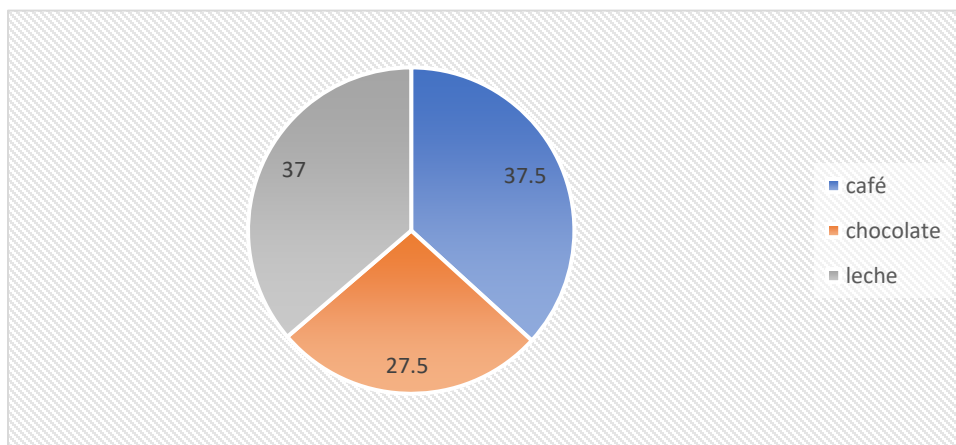
Pregunta 6

Tabla 9 *Pregunta 6*

¿Con que le gustaría acompañar el pan para servirse?		
Respuesta	Cantidad	Porcentaje
Café	30	37.5
Chocolate	22	27.5
Leche	28	35
Total	80	100%

Ruiz, J.2023. ¿Con que le gustaría acompañar el pan para servirse?

Figura 13 *Pregunta 6*



Ruiz, J.2023. ¿Con que le gustaría acompañar el pan para servirse? Nueva Loja.

Análisis. - De los 80 encuestados el 37,5% manifestaron que les gustaría acompañar el pan con café, un 37% lo acompañaran con leche y el 27% restante le gustaría servirse con chocolate, con estos resultados se determina que hay que ofrecer las tres alternativas, ya que los futuros clientes demostraron que las tres opciones son posibles.

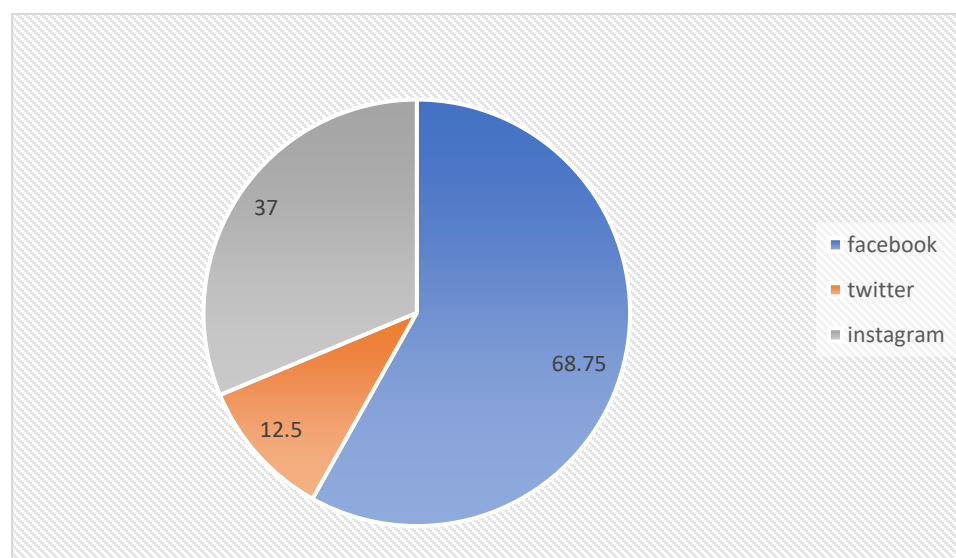
Pregunta 7

Tabla 10 Pregunta 7

¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?		
Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Facebook	55	68.75
Twitter	10	12.5
Instagram	15	18,75
<i>Total</i>	80	100%

Ruiz, J.2023. ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Figura 14 Pregunta 7



Ruiz, J. 2023. ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas? Nueva Loja

Análisis. - De acuerdo con los resultados obtenidos de los 80 encuestados el 68.75% utilizaría la red social Facebook, mientras un 12.5% haría uso de la red social Twitter y un 37% en la red social Instagram, entonces se debe trabajar contenido y poner énfasis tanto en Facebook como Instagram.

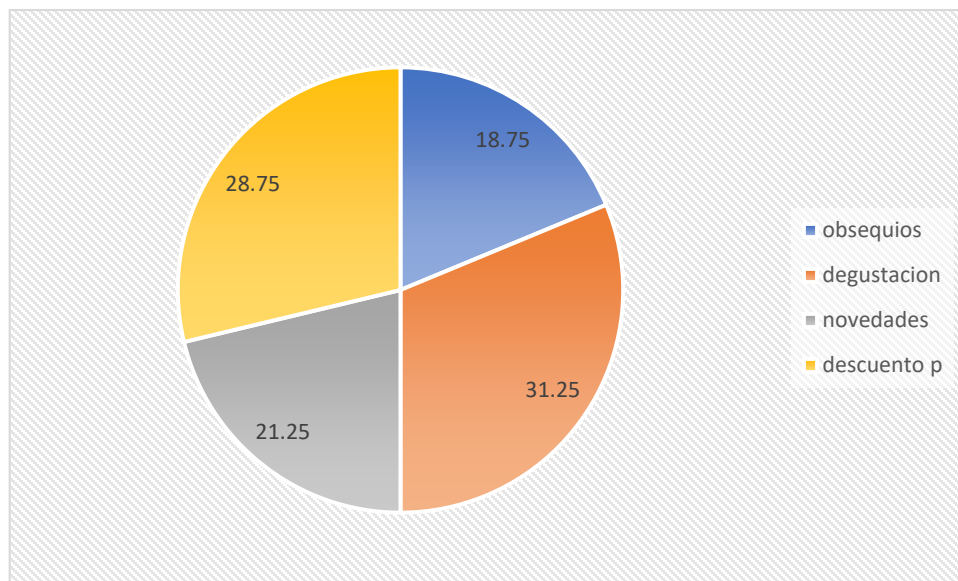
Pregunta 8

Tabla 11 Pregunta 8

¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?		
Respuestas	Cantidad	Porcentaje
Obsequios	15	18.75
Degustación	25	31.25
Novedades	17	21.25
Descuentos en precios	23	28.75
Total	80	100%

Ruiz, J. 2023. ¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Figura 15 Pregunta 8



Ruiz, J.2023. ¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Análisis. - Del total de encuestados el 18.75% les gustaría obsequios, un 31% se iría por la degustación un 21.25% por novedades y un 28,75% por descuentos en precios, con estos datos se identificó qué tanto por degustación, como por descuentos en el precio es en lo que más están de acuerdo los encuestados

Análisis general

Elaborar un estudio de mercado resulta de vital importancia, dado que permite conocer las opiniones que tienen las personas en cuanto a un producto o servicio se refiera, por lo tanto, en panadería Buen Sabor se ha creado un estudio de mercado a través de una encuesta de 8 preguntas, realizadas a 80 personas, que habitan en las tres manzanas contiguas al local, en el barrio san Francisco.

En rasgos generales acerca del producto es posible deducir que una gran parte de la muestra encuestada consume productos de panadería con frecuencia, lo que demuestra una gran oportunidad de negocio, al permitir satisfacer la necesidad identificada.

Por otra parte, se ha identificado que lo que más llama la atención al posible cliente de una panadería es la calidad del producto ofrecido como su precio. En función de aquello, nuestras estrategias de negocio estarán enfocadas, en satisfacer estos aspectos recalcados por los encuestados, elaborando y entregando productos de buena calidad y a precios accesibles para todo cliente.

A más del producto ofertado, se debe tomar en cuenta el ambiente, ya que en la pregunta 4 los encuestados, mencionaron en su mayoría que querían música, de esta manera se genera un ambiente cálido mientras se sirven el producto y también varios clientes desean tener servicio wifi, hoy es imprescindible que un local no disponga de servicio de conexión para sus clientes.

Aunque no se consultó sobre la infraestructura, se adecuará con una imagen de pintura que contraste los colores y denote diferencia con los competidores directos.

De igual forma en cuestión de plaza (ubicación del local, formas de distribución los encuestados indicaron que llegar a nuestra panadería es de fácil acceso, siendo visible, reconocible a primera vista y es factible ya que la ubicación es estratégica, existe buena concurrencia de personas y por ende la posibilidad de potenciales clientes. En cuanto a la distribución y venta se hará en el local, con el mejor servicio y atención al cliente, ya que en la encuesta se constató que el acceso al local es de fácil accesibilidad.

En cuanto al precio no se consultó en la encuesta, se lo fijará, con cálculos técnicos que permitan satisfacer al cliente y den una ganancia razonable a la empresa.

Para concluir con la promoción los encuestados se consultó a la muestra de este estudio cuales son los medios para enterarse acerca de la información del local, la gran mayoría decidieron por Facebook, también Instagram sitios en los que se enfocara las estrategias de promoción de la panadería.

De la misma manera se consultó a los encuestados los tipos de promoción que le gustaría recibir en el local, escogiendo en su mayoría los descuentos en precios y las degustaciones.

En conclusión, tras haber analizado los datos de las encuestas realizadas se determina que panadería Buen Sabor es un negocio viable, puesto que tiene buena acogida en el mercado investigado.

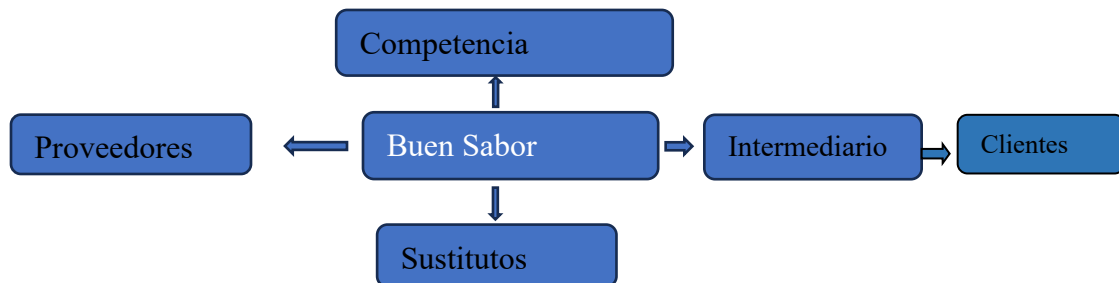
Entorno empresarial

Microentorno

Buen Sabor considera microentorno a todo lo que le rodea sobre el cual puede tener control efectivo.

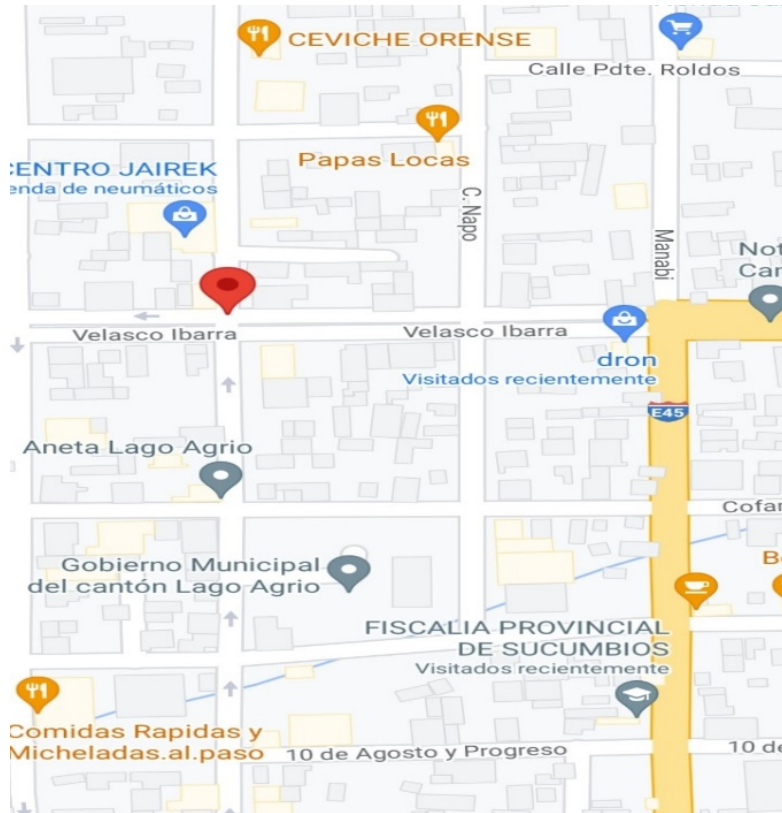
Figura 16

Esquema de microentorno panadería Buen Sabor.



Ruiz, J. 2023. *Esquema microentorno panadería Buen Sabor. Nueva Loja.*

Figura 17 Ubicación.



Google Maps 2023. <https://goo.gl/maps/T9C1gFCZvgvNLScx6>.

Competencia directa.

Luego de realizar el recorrido en el sector donde va encontrarse la panadería “Buen Sabor “como competencia directa, se toma en cuenta los parámetros. Tipo de establecimiento, la categoría y los productos que ofrece, en este caso hay en la avenida 12 de febrero entre Velasco Ibarra y Napo, panadería industrial La Victoria.

También hay en la calle 12 de febrero y cofanes la panadería “Oh Que Ricos Pasteles”

Competencia indirecta.

Existen varios locales que se podrían considerar una competencia indirecta en el sector donde se va a desarrollar la panadería ‘Buen Sabor ‘en la av. Velazco Ibarra y la calle Francisco de Orellana está el restaurant Conan Foods, en la calle Cofanes y 12 de febrero está el restaurant Sabor Manaba y en la calle napo y Velazco Ibarra están las Papas locas, restaurant de comida rápida, porque se considera indirecta por el motivo de que un cliente por saciar su necesidad de alimentación comerá una papa, o se comerá un desayuno y puede ya dejar de comprar pan.

Sustitutos

Después de recorrer el sector alrededor donde se encuentra el emprendimiento se han detectado tres sustitutos, en la 12 de febrero entre Velasco Ibarra y Cofanes existe en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero tienda Jessy, entre la calle Napo y 12 v de febrero tienda Gabriel y el último está entre la av. Velasco Ibarra y Pdte. Roldós, está la Tienda Valentina.

Proveedores.

Teniendo en cuenta que la calidad de los productos depende mucho de la de la materia prima sea de primera y de la capacidad de sus colaboradores para entregar un producto de calidad y a un precio accesible, el cual es el principio fundamental como empresa, panadería ‘Buen Sabor ‘para lo cual se trabajará con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 12
Proveedores panadería Buen Sabor

Tabla de proveedores		
Materias primas		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Coflisha	Variedad de productos. Productos de calidad. Establecimientos extensos.	Harina de trigo. Bebidas Manteca Harina de maíz. Huevos Levadura Agua
Abad Hnos.	Amplia gama de productos Entrega a domicilio. Responsables	Mantequilla Sal Azúcar Café Chocolate en polvo Crema Cloro Desinfectante
Danec	Gran variedad de productos. Productos de calidad. Entrega a domicilio.	Azúcar Sal Aceite Yogurt
Plástico super uno	Stock muy surtido Rápida atención Entrega a domicilio.	Servilletas. Fundas de cartón. Mesas Sillas Manteles
Mercado libre	Precios accesibles Envío a todo el país	Equipos industriales Equipos de computación Suministros de oficina Materiales de limpieza

Ruiz, J. 2023. *Descripción de proveedores panadería Buen Sabor*.

Intermediarios

Panadería Buen Sabor su venta será tanto en su local físico, como también, distribuirá su producto, para tiendas ubicadas en la cercanía y también trabajará con los dos supermercados, tanto supermercado Vega y Abad Hnos.

Cientes

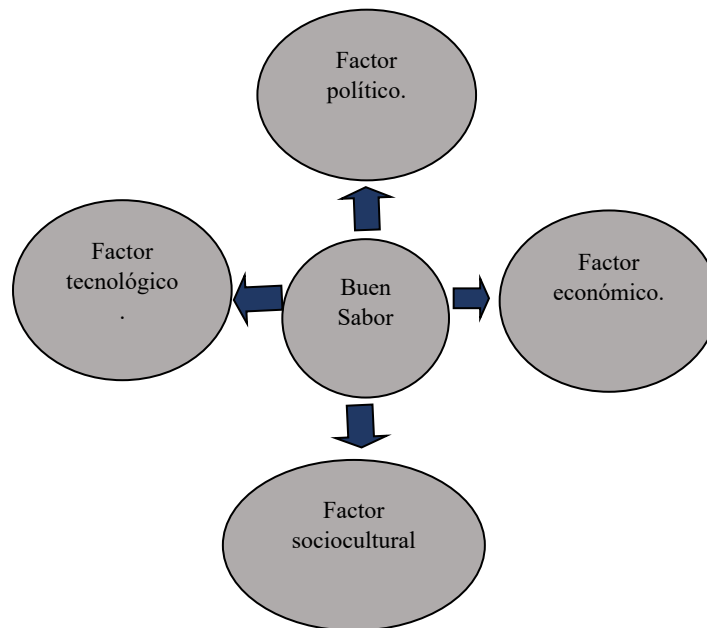
Panadería Buen Sabor es una empresa dirigida a toda la colectividad del sector, para deleitarse con la variedad de productos de panadería que ofrece.

Macroentorno

Es todos los factores sobre los que panadería Buen Sabor no puede ejercer control directo, pero que van a influir en normal funcionamiento de la empresa.

Figura 18

Macroentorno de panadería Buen Sabor.



Ruiz, J.2023. *Esquema macroentorno Buen Sabor. Nueva Loja.*

Factor político.

Se sabe que, en el Ecuador, los establecimientos de alimentos y bebidas se encuentran regulados por diferentes entes, como son los municipios, los cuales mediante normativas legales indican que tan importante es hacer el estudio de suelo, debido a que tanto panaderías como restaurantes son negocios de bajo impacto, es por aquello que se debe de contar obligatoriamente con un permiso para trabajar en dicho lugar.

Por otro lado, el ministerio de salud se preocupa por el bienestar de la población en general, regula las políticas de salubridad que deben cumplirse, en los establecimientos dedicados a comercializar alimentos preparados, debido a la aparición del COVID 19 las medidas fueron más rigurosas y hasta el día de hoy se siguen manteniendo, ciertas políticas.

Factor económico.

Como es de conocimiento de todos el país, hoy pasa por una inestabilidad económica, primeramente saliendo de una pandemia, luego crisis política, por medir fuerza los partidos políticos ,que gobiernan y lo que termino disolviendo la asamblea mediante un decreto el presidente de la república, Guillermo Lasso, llevando en poco tiempo a elecciones anticipadas, lo mismo que ha traído como consecuencia un alto índice de informalidad , llegando hoy en día a ser ecuador como el país que más irrespeta los derechos de los trabajadores, al no haber entes de control solidos que regulen. Este factor económico en panadería Buen Sabor ha influido de forma en que se ha preparado un plan de contingencia, económica para enfrentar varios riesgos.

Otro de los factores que podrían influir, son las marchas y paro de actividades, ya que no permiten transportar la materia prima, hacia los proveedores, para poder adquirirla, lo que podría afectar la economía del negocio

Por eso Buen Sabor esta y estará sujeta al desarrollo económico que presente el país, por lo que la fijación de precios se hará dependiendo la tasa de inflación anual que presente el país, así como también varíe el precio de la materia prima.

Factor sociocultural

En cuanto a este factor Buen Sabor es una empresa dedicada a la elaboración de producto de panadería, está, diseñada para personas que gustan del pan.

Factor tecnológico

Como es de conocimiento en los últimos años la tecnología ha ido evolucionando de una manera impresionante, no solo en los países de primer mundo, sino también en los países en desarrollo, muchos han sabido dar uso de manera positiva.

En el área de panadería, la tecnología ha evolucionado en cuanto a maquinaria, aplicaciones móviles que ayudan a la publicidad de un local, encontrar la ubicación de local.

La tecnología avanzada a tal punto que hoy permite realizar reserva, revisar el menú que ofrece el establecimiento, realizar los pedidos y cancelar.

Panadería Buen Sabor hará uso de la tecnología para que el cliente pueda llegar y hacer consumo de los productos.

Producto y servicio

Buen Sabor es una panadería dedicada a la elaboración de pan artesanal, en sus diferentes diseños y sabores, agregando innovación y con estrictos controles de procesos en su fase de elaboración, poniendo énfasis en lo que se trata de higiene y técnicas a seguir y los tiempos suficientes para entregar un producto de primera.

Producto esencial

Hoy en día los clientes buscan variedad en sus productos de tal manera que puedan satisfacer sus necesidades fisiológicas e incluso buscan comodidad y sentirse relajados.

Panadería Buen Sabor no solo ofrece productos de panadería a los clientes, sino brinda un ambiente acogedor, llamativo, seguro, en el que se pueda satisfacer el requerimiento de consumir alimentos, pero más importante compartir un momento agradable con la familia, amigos y compañeros.

Producto real

Panadería ‘Buen Sabor’ maneja productos de panadería y bebidas en los cuales se encuentran.

- Pan de sal enrollado - Pan de sal, lleva en su elaboración harina, sal, levadura, y manteca vegetal
- Pan de dulce – elaborado a base de harina, azúcar, sal, levadura, grasa vegetal.
- Quesadilla -. elaborado a base de harina, levadura, huevo, mantequilla y almidón de papa. Con textura suave.

- Pan popular. -elaborado a base de harina, sal, agua y manteca vegetal.
- Café. - bebida que se obtiene a partir de granos tostados y molidos de café.
- Chocolate con leche. - Es una bebida que se encuentra compuesta de chocolate, crema leche y azúcar.

Características

Para la elaboración de este tipo de alimentos y bebidas, existirá un alto compromiso e innovación por cada uno de los colaboradores, de la empresa, a través de la aplicación de las medidas correctas de higiene, de esta manera brindar un producto de calidad. En el área de servicio el colaborador estará a la orden del cliente, asegurando una atención alta y esmerada.

Calidad

Para la elaboración de los productos se tiene en cuenta los manuales BPM.

(Buenas prácticas de manufactura) con los siguientes estándares

- Cadena de frio.
- Tiempos de preparación.
- Higiene.
- Limpieza de puestos de trabajo.
- Desinfección de utensilios de cocina.
- Sistema de almacenamiento. (FIFO)
- Temperatura adecuada de almacenamiento.
- Análisis de puntos críticos de control.

Estilo

Buen Sabor maneja un estilo llamativo, tendrá una combinación de colores en su fachada, con gráficos decorativos, que hacen alusión al producto que se oferta.

Tipo de servicio americano en el cual se servirán los alimentos directamente a la mesa.

Marca

El nombre de la panadería “Buen Sabor “surgió como una idea de plasmar en el pensamiento del cliente, que le brinde seguridad, que va a encontrar en el producto, para satisfacer sus necesidades fisiológicas, fácil de recordar, por ser corto y preciso.

Producto aumentado

Panadería Buen Sabor aparte de ofrecer productos alimenticios, ofrece un ambiente cómodo, acogedor, con música y servicio wifi, mientras espera ser atendido, teniendo así la facilidad de investigar, trabajar o entretenerse, mientras se sirve el producto.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Panadería Buen Sabor tendrá un solo uniforme para los tres colaboradores.

Área de cocina

El chef administrador y el panadero estarán en la obligación de hacer uso del uniforme de dotación proporcionado por la empresa, mismo que tendrá los distintivos de estos, dichos uniformes constarán de:

Chef administrador

- Chaqueta negra, manga corta, botones blancos.
- Pantalón blanco.
- Zapatos cafés, antideslizantes.
- Medias negras largas.

Figura 19 *Diseño de uniforme chef administrador.*



Ruiz, J.2023. *Diseño de uniforme chef administrador.*

Panadero

- Chaqueta blanca, manga larga.
- Pantalón blanco.
- Mandil café.
- Gorro café.

Figura 20 *Diseño de uniforme panadero.*



Ruíz, J. 2023. *Diseno de uniforme panadero.*

Personal del área de servicio

El cajero recepcionista usará el uniforme proporcionado por la empresa el mismo que constará de distintivos y:

- Gorra café
- Camiseta crema
- Pantalón café.
- Zapatos café, antideslizantes

Figura 21 *Diseño de uniforme cajero-recepcionista.*



Ruiz, J.2023. *Diseño de uniforme cajero recepcionista. Nueva Loja.*

Material de identificación

Imagotipo

Figura 22 *Imagotipo Buen Sabor.*



Ruiz, J. (2023). *Imagotipo Buen Sabor.*

Elementos a destacar

- Es un logotipo circular, transmite un mensaje de positivismo y unidad.
(Koffka,1935).
- Logotipo del establecimiento.
- Eslogan del restaurant “ama lo que comes”
- Los colores usados
 - Color gris de fondo, contorno café.
 - Letras color café, resaltadas con blanco.

Tarjetas de presentación.

En el anverso puede apreciarse el isotipo de la empresa

Figura 23 Anverso tarjeta de presentación



Ruiz, J.(2023) Anverso de la tarjeta de presentación . Nueva Loja.

En el reverso de la tarjeta de presentación están los números de contacto, el correo para comentarios y sugerencias también el logo de la panadería.

Figura 24 Reverso de la tarjeta de presentación.



Ruiz, J, 2023. Reverso de la tarjeta de presentación panadería Buen Sabor

Hoja membretada

Para fortalecer nuestra identidad corporativa se utilizarán hojas membretadas, para la comunicación de información relevante, con el objetivo de poder tener una identificación, un distintivo al momento de dar u certificado una recomendación.

Figura 25 *Hoja membretada*



Ruiz, J.2023. *Hoja membretada. Nueva Loja.*

Canal y distribución de puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de panadería Buen Sabor es sé su local físico, en la ciudad de Nueva Loja, en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

• Promoción

El principal canal de promoción son las redes sociales en este caso WhatsApp, Facebook e Instagram

Hojas volantes entregadas a transeúntes.

• Contacto

Tarjetas de presentación.

E-mail.

WhatsApp.

Facebook.

• Correspondencia

A través de e-mail corporativo.

• Negociación

Directa en el establecimiento.

Vía telefónica.

Financiamiento

Tabla 13. *Financiamiento de publicidad*

Tarjetas de presentación y hojas membretadas	500 unidades	65.00
Publicidad por Facebook	2 veces por mes	240.00
uniformes	3 unidades	150.00
TOTAL		455.00

Ruiz, J.2023. Financiamiento publicidad. Nueva Loja.

Riesgos y oportunidades de negocio.

El riesgo que actualmente enfrenta la panadería y muchos establecimientos más es la inflación, una subida tan inexplicable de la noche a la mañana de la materia prima, entonces esto afecta gravemente, al margen de rentabilidad de la empresa, ya que el cliente, es tan susceptible al precio, simplemente buscara, otro local, para comprar el producto que necesita. Todo esto se debe a la inestabilidad política que atraviesa el país, donde los entes de control no realizan su trabajo, como debería ser, sino están más preocupados de lo que vaya a pasar mañana en la política del país.

La oportunidad que tiene panadería Buen Sabor es posicionarse como una marca reconocida en el mercado local, debido a que algunas panaderías han tenido que cerrar, por falta de tecnología e innovación, de tal manera que existe un gran nicho de mercado, que se logrará llegar, mediante utilización de equipos de trabajo, modernos y la utilización de herramientas tecnológicas, tanto para hacer pedidos, como para hacer la cancelación del servicio.

Pago se realizará por banca móvil, sin olvidar que se utilizará Facebook para poder publicitar y permita llegar a la mayor audiencia posible.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar.

Los precios de las recetas han sido calculados en base a una receta estándar, tomando en cuenta el precio en kg, gramos y unidad. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de producción, por ejemplo.

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

En la receta se puede apreciar cual es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de esto se define el precio final del producto.

A continuación, se presenta los costos de dos recetas:

- Pan enrollado.
- Pan de dulce

Tabla 14 Pan enrollado receta estándar de costos.

		Ficha técnica de producción		
		Receta estándar de costos		
Nombre del producto		Pan enrollado (30 unidades)		Código 001
Fecha de actualización		17/072023		Chef Joao Ruiz
Ingrediente	Medida	Costo (kg/lb.)	Cantidad	Total
Manteca	Gr	1,50	113g	0,42
Huevos	U	(cubeta 30 u)3,60	2	0,24
Levadura	Gr	2,20 (lb)	20 g	0,10
Azúcar	Gr	1,00	56g	0,13
Mantequilla	Gr	1,00	60g	0,13
Harina	Gr	1,00	907,2g	0,91
		Total, bruto		1,93
Fotografía			10% imprevistos	0,19
			Total, neto	2,12
			Gasto de fabr 15%	0,31
			Factor costo 33,33	0,71
			M.O 45%	0,95
			Gastos adm 12%	0,25
			45% utilidad	0,95
			Subtotal	5,29
			Iva 12%	0,63
			Total	5,92
			P.V.P. unidad	0,19

Elaborado por: Joao Ruiz

Tabla 15. Pan de dulce receta estándar

			Ficha técnica de producción		
			Receta estándar de costos		
Nombre del producto			Pan de dulce (30 unidades)		Código 002
Fecha de actualización			17/072023		Chef Joao Ruiz
Ingrediente	Medida	Cantidad	Costo (kg/lb.)	Cantidad utilizada	Total
Harina	Gr	500	0,55	500	0.55
Sal	Gr	500	0,50	10	0,01
Levadura	Gr	500	2.80	30	0,17
Azúcar	Gr	1000	1,00	200	0.20
Agua	Ml	1000	0.60	350	0,21
Grasa de cerdo	Gr	454	1,50	136.2	0,45
Yemas	Gr	200	0,60	50	0,15
Total, bruto					1,74
Fotografia				10% imprevistos	0,26
				Total, neto	2,00
				Gasto de fabr	0.30
				15%	
				Factor costo	0.67
				33,33	
				M.O 45%	0.90
				Gastos adm	0,24
				12%	
				45% utilidad	0,90
				Subtotal	5,01
				Iva 12%	0,60
				Servicio 10%	0,20
				Total	5.81
				P.V.P. unidad	0,20

Implementación del negocio

Arriendo de local

Tabla 16 *Arriendo de local*

Arriendo de local		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
150	900	\$1800

Elaborado por: Joao Ruíz

Equipos industriales

Tabla 17 *Equipos industriales.*

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V.TOTAL
Horno (6 latas)	1	520.00	520.00
Amasadora	1	650.00	650.00
Licuadaora	1	95.00	95.00
Nevera	1	669.00	669.00
Balanza digital	1	7.50	7,50
Cilindro gas 30 kg	2	75.00	150.00
Total			\$2091,50

(ver anexos)

Elaborado por: Joao Ruíz

Equipos de computación

Tabla 18 *Equipos de computación.*

Equipos de computación			
Descripción	Cantidad	v. unitario	v. total
Laptop hp Core i5	1	566.00	566.00
Impresora Epson L3210	1	158.00	158.00
Total			\$724.00

Elaborado por: Joao Ruiz.

Muebles y enseres

Tabla 19 *Muebles y enseres*

Muebles y enseres			
Descripción	Cantidad	v. unitario	V. total
<i>Mesa plástica</i>	<i>2</i>	<i>40.00</i>	<i>80.00</i>
<i>Sillas</i>	<i>6</i>	<i>10,00</i>	<i>60.00</i>
<i>Vitrinas</i>	<i>2</i>	<i>250</i>	<i>500.00</i>
<i>Mesa de acero inoxidable</i>	<i>1</i>	<i>120.00</i>	<i>120.00</i>
<i>Coche para latas</i>	<i>1</i>	<i>600.00</i>	<i>600.00</i>
<i>Set de recipientes</i>	<i>3</i>	<i>7.00</i>	<i>21,00</i>
<i>Set de corte</i>	<i>2</i>	<i>2,5</i>	<i>5.00</i>
Total			\$1381.00

Elaborado por: Joao Ruiz.

Equipos industriales de seguridad

Tabla 20

Equipos industriales de seguridad.

Equipos industriales de seguridad			
Descripción	Cantidad	V unitario	V total
Extintor polvo seco 10 lb	2	34.00	68.00
Detector de gas GLP	1	19.00	19.00
Detector de humo	2	11.00	22.00
Rotulación señalética (baño, salida, punto de encuentro, aforo)	5	2.00	10.00
Total			\$119.00

(ver anexos)

Elaborado por: *Joao Ruiz*

Suministros de oficina

Tabla 21. *Suministros de oficina*

Suministros de oficina			
Descripción	Cantidad	V unitario	V total
Papel bond resma	1	4,00	4,00
Grapadora	1	5,00	5,00
Grapas	1	2,50	2,50
Estuche de esferos	3	0,65	1,95
Perforadora	1	2,50	2,50
Agenda	1	5,00	5,00
Carpeta de cartón	1	0,50	0,50
Tijera	1	2,00	2,00
Total			23,45
Total, anual			281,40

(ver anexos)

Elaborado por: Joao Ruiz.

Servicios básicos

Tabla 22. *Servicios básicos.*

Servicios básicos	
Descripción	Pago mensual
Agua	15.00
Luz	65,00
Teléfono	21.00
Internet	21.00
Total	122,00
Total, anual	\$1464.00

Elaborado por: Joao Ruiz

Materiales de limpieza

Tabla 23 *Materiales de limpieza.*

Materiales de limpieza			
Descripción	Cantidad	V. unitario	V. total
Escoba	2	2,50	5,00
Trapeador	2	8,00	16,00
Cloro	1	3,00	3,00
Desinfectante galón	1	6,00	6,00
Esponja inoxidable	3	1,00	3,00
Esponja lavaplatos	4	0,40	1,60
Fundas basura inda (10)	1	2,00	2,00
Lavavajillas	1	3,00	3,00
Pala	1	2,50	2,50
Jabón líquido manos	1	1,99	1,99
Papel higiénico 200 m	2	2,60	5,20
Toalla de papel.	1	3,99	3,99
Alcohol anti-bacterial 3785 ml	1	8,99	8,99
Total			62,27
Total, anual			\$747.24

(Ver anexos)

Elaborado por: Joao Ruiz.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para el funcionamiento de la panadería Buen Sabor se ha pensado formalizarlo como una persona natural para ello se realizarán los siguientes tramites.

Servicio de rentas internas SRI

Debido al tipo de negocio que representa panadería Buen Sabor estaría clasificada por la administración tributaria dentro del régimen RIMPE. De acuerdo con el servicio de rentas internas, se consideran dentro del régimen RIMPE- Emprendedores a aquellas personas naturales o jurídicas con ingresos brutos anuales de hasta USD 300.000 al 31 de diciembre del año anterior (2022). Mediante lo descrito el negocio se sujetará a las disposiciones emitidas por este régimen para el debido cumplimiento de las obligaciones tributarias.

Para la obtención del ruc se lo puede hacer en línea (previa obtención de firma electrónica) como también se puede acercar a las instalaciones del Servicio de Rentas Internas con los siguientes requisitos:

- Cedula de identidad o pasaporte.
- Certificado de votación.
- Planilla de servicio básico donde se encontrará el establecimiento del contribuyente.
- Formulario de información de registro único de contribuyente.

Patente municipal

Otro de los documentos para el funcionamiento de un negocio es la patente municipal, la misma que se cancela una sola vez al año. Dependerá de cada municipio emite sus propios lineamientos para calculo y pago para el GAD de Nueva Loja, los documentos que deberá presentar en el balcón de servicios son:

- Copia del RUC.
- Copia de cedula y certificado de votación del representante. (Actualizada)
- Copia de planilla de servicios básicos.

Uso de suelo.

Toda persona mayor de 18 años que posea un inmueble tiene la opción de solicitar el certificado de uso de suelo, el cual sirve para garantizar que las actividades sean compatibles con la localización del inmueble.

Los documentos deben presentarse en la dirección de planificación son los siguientes

- Solicitud en especie valorada dirigida al director (a) de Planificación.
- Certificado de no adeudar al municipio.
- Copia de pago de impuesto predial.
- Copia de escritura simple.
- Copia de cedula y certificado de votación de arrendatario.
- De ser necesario se hará una inspección.

Permiso de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria- Ministerio de Salud (ARCSA).

En vista de que panadería Buen Sabor es un establecimiento que ofrecerá productos alimenticios, obligatoriamente debe obtener el permiso del ARCSA, para su obtención se necesita los siguientes requisitos.

- Ingresar a la página ARCSA, crear un usuario y contraseña.
- Llenar un formulario para el permiso de funcionamiento.
- Emitir orden de pago, que tendrá valides 24 horas después de haber generado.
- Luego de hacer el pago, se puede imprimir el documento de permiso de funcionamiento.

Instituto ecuatoriano de seguridad social

Haciendo uso de las leyes, para permitir que el empleado goce de un trabajo digno y tenga acceso a los diferentes beneficios otorgados por el estado, como salud gratuita, adquisición de préstamos y jubilación, para lo cual el empleador deberá registrarse y registrar a sus empleados de la siguiente manera.

- Ingresar a la página web www.iesg.gob.ec.
- Elegir la opción de empleadores.
- Ingresar el ruc, cedula de identidad o pasaporte.
- Elegir el sector al que pertenece. Privado/publico/domestico.
- Llenar los datos solicitados en la página web.

- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a la oficina del IEES, portando los documentos que hayan sido solicitados, para obtener la clave patronal.

Ministerio de Trabajo

El ministerio de trabajo es un ente regulador encargado de velar el cumplimiento de derechos y obligaciones por parte de los trabajadores, para lo cual cada trabajador que ingrese a panadería Buen Sabor posee un contrato de acuerdo a los requerimientos del negocio. El mismo será elaborado y subido a SUT (Sistema único de trabajo) el cual le permitirá al empleado recibir el décimo tercer y décimo cuarto sueldo y su respectiva liquidación en caso de dar por terminado el contrato.

Sociedad de autores y compositores del Ecuador (SAYCE)

Es un permiso que se le concede a toda persona que utilice música en su negocio. Para la obtención de este permiso, se debe cancelar dependiendo la categoría, lo que corresponde a un 18 y 45 por ciento de un salario básico al año.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Panadería Buen Sabor buscará mantener el equilibrio con la sociedad, tanto en lo ambiental como en lo social implementando objetivos sustentables y consientes. Creando una política de conciencia, sobre el uso de empaques amigables, reducción al máximo de residuos, haciendo uso del reciclaje, que evite en lo posible generar un impacto al medio ambiente, uso adecuado de recursos.

Alineándose a los objetivos planteados por la Organización de las Naciones Unidas, la cual pretende fortalecer la alianza mundial para el desarrollo sostenible, movilizand o e intercambiando, conocimientos, capacidad técnica, tecnología y recursos financieros para alcanzar la agenda en todos los países, impulsando una cooperación internacional y un sistema de comercio universal más equitativo. (Cepal.org, 2017).

Figura 26
Objetivos de desarrollo sostenible



Nota. Descripción de los objetivos de desarrollo sostenible Organización de las Naciones Unidas.

Se trabajará en conformidad con el espíritu de los objetivos de los objetivos de desarrollo sostenible en lo social con los objetivos.

3. Salud y bienestar.

8. Trabajo Decente y Crecimiento Económico.

En lo ambiental con los objetivos.

12. Producción y consumo responsables.

15. Vida de ecosistemas terrestres.

Objetivos sociales***Salud y bienestar***

Panadería Buen Sabor en este ámbito seguirá todas las normas establecidas para ofrecer un producto saludable, siguiendo los debidos proceso y tiempos establecidos de producción, generando así un bienestar para sus clientes y familias.

Trabajo decente y crecimiento económico.

La panadería buen sabor brindara oportunidades a personas que deseen crecer personalmente y tengan la predisposición de aportar a la empresa con su capital intelectual, respetando sus derechos y beneficios, se facilitara un ambiente de trabajo estable, que le permita avanzar en su profesionalización y contar con un personal eficiente y capacitado en el puesto que ocupa.

Objetivos ambientales***Producción y consumo responsable.***

Panadería Buen Sabor desde su perspectiva inicial ha sido de dar un uso adecuado a los recursos, ya que cada día los recursos se hacen más escasos, evitar en si el desperdicio de materia prima, que no es más que el uso eficiente de los recursos y la energía. En lo absoluto se tratará de trabajar con facturación y documento de forma electrónica de esta manera, evitar costes en uso de papel y que estos signifiquen a la larga contaminación al medio ambiente.

Vida de ecosistemas terrestres.

Debido al aumento de la contaminación de los afluentes , que son vida para muchas especies, panadería “Buen Sabor “desde su instancia como emprendimiento con responsabilidad social aportara, con capacitación a sus colaboradores y clientes , sobre el tratamiento de los empaques y residuos que resulten del consumo del producto, desde un principios se generó ese compromiso de que entregara sus productos en funda de papel, algo que en muy poco tiempo se degrada y no causaría tanto perjuicio, como lo hacen las grandes empresas ,con toneladas de desechos inorgánicos que están provocando el desequilibrio del medio ambiente.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

A continuación, se describe el análisis financiero de la empresa panadería Buen Sabor, haciendo un detalle de los activos de la empresa, los que forman parte de la inversión inicial, como son los activos fijos, los cuales son necesarios para emprender un negocio, con el objetivo de hacer un análisis, a través del uso de herramientas financieras como el VAN y el TIR refleje la factibilidad económica del emprendimiento.

Inversiones

La inversión se define como el dinero necesario para comenzar un negocio, se utiliza para cubrir los costos iniciales, como la compra de edificio, compra de equipos y suministros y la contratación de empleados. La misma puede provenir de ahorros, préstamos bancarios, subvención del gobierno o dinero prestado por diversas fuentes (Corvo.H. S 2022).

Activos fijos

Los activos fijos de una empresa son los bienes sean tangibles o intangibles que no puedan convertirse en líquido en el corto plazo y que son importantes para el funcionamiento de la empresa, los cuales no se puede destinar a la venta, entre los activos fijos: bienes inmuebles, maquinaria, material de oficina, etc. (Corvo.H. S 2022).

Panadería Buen Sabor considerara dentro de los activos fijos los equipos industriales, de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres. La inversión en estos activos es de

Tabla 24
Activos fijos panadería Buen Sabor

Activos fijos	
Edificios.	0
Vehículos.	0
Equipos industriales / seguridad.	2210.50
Equipos de computación.	724,00
Muebles – Enseres	1381,00
TOTAL	\$ 4315,50

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Total, de activos fijos de panadería Buen Sabor*

Capital de trabajo.

El capital de trabajo son recursos disponibles de forma inmediata o en el corto plazo que requiere la empresa para poder operar, la empresa para poder requiere de recursos, para cubrir necesidades de insumos, materia prima, mano de obra, pago de salarios, reposición de activos fijos, etc. (Gerencie. 2023).

Tabla 25*Capital de trabajo panadería Buen Sabor*

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	4834.35	19337.4
Servicios Básicos	366	1464
material oficina	70.35	281.4
material limpieza	186.81	747.24
gastos documentos, permisos	125	500
alquiler local	450	1800
publicidad	66	264
adquisición productos	1000	4000
gastos financieros	595	2,380.00
TOTAL INVERSIÓN	7693.51	30774.04

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Capital de trabajo para panadería Buen Sabor***Inversión total**

La inversión total hace referencia a la sumatoria de los resultados de activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo, destinado para un año de actividades. Para la panadería “Buen Sabor” este rubro genera un saldo de \$35089,54.

Tabla 26*Inversión total panadería Buen Sabor*

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	4315.5
ACTIVO DIFERIDO	0
CAPITAL DE TRABAJO /12m	30,774.04
TOTAL DE INVERSIÓN	35089.54

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Desglose del total de inversión panadería Buen Sabor.*

Sueldos

A continuación, en la siguiente tabla se describe la remuneración perteneciente a cada colaborador que forma parte de Panadería Buen Sabor detallando también las aportaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (IESS).

Tabla 27

Sueldos y aportaciones al IESS panadería Buen Sabor.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Jefe Administrativo	450	5400	510.3	656.1	5545.8
Maestro Panadero	450	5400	510.3	656.1	5545.8
Cajero- repcionista	450	5400	510.3	656.1	5545.8
TOTAL	1350	16200	1530.9	1968.3	16637.4

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Sueldos y aportes al IESS del personal Panadería Buen Sabor.*

Beneficios legales.

Representan el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que perciben los colaboradores del establecimiento de acuerdo a lo estipulado dentro del reglamento del código de trabajo.

Tabla 28

Beneficios legales panadería Buen Sabor

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Jefe Administrativo	450	450	450	900
Maestro Panadero	450	450	450	900
Cajero repcionista	450	450	450	900
TOTAL	1350	1350	1350	2700

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Beneficios sociales de panadería Buen Sabor*

El monto total de sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales percibidos ascienden a un monto de: \$19337.40.

Tabla 29

Total, de aportaciones IESS más beneficios panadería Buen Sabor.

TOTAL SUELDOS	Total BENEFICIOS	TOT ANUAL
16637.4	2700	19337.4

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Total, de sueldos y aportaciones personal panadería Buen Sabor.*

Depreciación de activos fijos.

Depreciación de activos fijos es el proceso por el cual se obtiene el valor de la vida útil de los activos a través del paso del tiempo, es decir es la reposición del valor de la inversión de capital en maquinaria, muebles, equipos de cómputo, vehículos, durante su tiempo de vida útil, para en lo posterior volver adquirir nuevas herramientas de trabajo y poder mantenerse en el mercado como una empresa solvente.

En panadería Buen Sabor los activos fijos sujetos a depreciación están clasificados en: equipos industriales y de seguridad con el 10%, equipos de cómputo con el 33.33 por ciento, muebles y enseres con 10%, se ha utilizado el método de línea recta, para el cálculo.

Tabla 30*Depreciación activos fijos panadería Buen Sabor.*

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)			
Activos fijos	Valor	% Depreciación	V. Depreciación
Equipos Ind.	2210.5	10%	221.05
Equipos de Computación	724	33.33%	241.3092
Muebles y Enseres	1381	10%	138.1
			600.46

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Depreciación de activos fijos panadería Buen Sabor.***Tabla de amortización**

A continuación, a través de la siguiente tabla de amortización, se detalla el monto de recursos financieros faltantes que necesitara panadería Buen Sabor para iniciar sus actividades.

El monto a financiarse por una entidad financiera asciende a \$17000.

Tabla 31*Amortización capital financiado panadería Buen Sabor.*

MONTO	17000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	17000
1	4951.82	2,380.00	2,571.82	14,428.18
2	4951.82	2,019.95	2,931.88	11,496.30
3	4951.82	1,609.48	3,342.34	8,153.97
4	4951.82	1,141.56	3,810.26	4,343.70
5	4951.82	608.12	4,343.70	0.00

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Amortización de la deuda para cubrir capital de trabajo.*

La tabla de amortización es francesa, donde del capital financiado se ha calculado para un periodo de tiempo de 5 años, con una tasa de interés del 14% (tasa activa referencial del Banco Central). Se ha establecido para cada año el monto de capital e interés y el saldo que continúa disminuyendo hasta llegar al quinto año , donde finaliza el pago total del financiamiento.

Estructura de capital

La estructura de la inversión total de panadería Buen Sabor se encuentra estructurada de la siguiente forma: capital propio con un monto de \$ 18089.84 que representa un 52 por ciento del total de la inversión, capital financiado por una entidad financiera con un monto de 17000 que representa al 48% faltante de la inversión.

La representación del costo de capital propio es de 22%, este valor está calculado por la tasa pasiva, más el riesgo país, que arroja una tasa de descuento del 11.3% ,mientras que el costo de capital financiado es del 14%, que arroja una tasa de descuento de 6.8%.

Tabla 32

Estructura de capital de trabajo panadería Buen Sabor

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	18089.54	52%	22%	11.3%	
Capital Financiero	17000	48%	14%	6.8%	
TOTAL INVERSIÓN	35089.54	100%		18.1%	TMAR

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Capital propio y capital financiado para panadería Buen Sabor.*

TMAR (Tasa mínima de rendimiento).

La tasa de descuento que es igual a la TMAR se compone de la tasa pasiva del capital propio, más el riesgo país que arrojan un porcentaje del 11.3%, más la tasa del capital financiado que es del 6.8%, dando como un resultado una TMAR que es del 18.1%, para el proyecto del establecimiento de panadería Buen Sabor.

Punto de equilibrio

Punto de equilibrio es el momento en que la empresa es capaz de cubrir sus costos fijo y variables, es cuando las salidas y las entradas están al mismo nivel, por lo consiguiente a estas alturas no habrá ni ganancias, ni perdidas para la empresa.

La presente tabla a continuación refleja el monto de fijo de capital de trabajo, destinado para cada mes, donde están inmersos los sueldos en arriendo y sueldos calculados mensualmente.

Tabla 33
Costos fijos mensuales

Costos fijos	
Arriendo	150
Sueldos	1611.45
TOTAL	1761.45

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Distribución de costos fijos para panadería Buen Sabor.*

Margen de contribución

El margen de contribución se encuentra calculados los valores de los costos de producir 30 panes, que da un monto de \$1,93. El precio estimado de los mismos de 5,29, generando un margen de contribución de \$3,36 dólares.

Tabla 34

Margen de contribución

Costo de producto		
Precio	5.29	
Costo	1.93	
Ganancia	3.36	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Margen de contribución panadería Buen Sabor*.

En el estudio financiero de panadería “Buen Sabor” se determinó que existirá una necesidad de vender 524 unidades, mensualmente con un promedio de 18 ventas diarias, de estos productos para llegar al punto de equilibrio, constituido por los costos fijos de producción de dichos productos, más el margen de contribución de los mismos.

Tabla 35

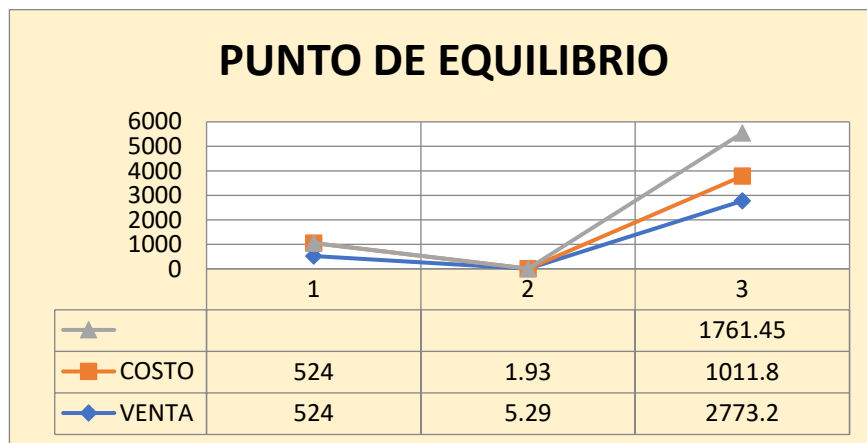
Punto de equilibrio

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCIÓN				
PE=	524			
	524	pax/30	17.5	diario

VENTA	524	5.29	2773.2
COSTO	524	1.93	1011.8
			1761.45
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Cálculo del punto de equilibrio de panadería Buen Sabor*

Figura 27
Punto de equilibrio



Elaborado por Ruíz.J (2023). Gráfico de punto de equilibrio panadería Buen Sabor.

Tabla 36
Ventas proyectadas

Ventas proyectadas			
1150	6083.5	73002	Ventas
1150	2219.5	26634	Costo

Elaborado por Ruíz.J. (2023). *Ventas proyectadas panadería Buen Sabor*

Costo de ventas

El costo de ventas para el establecimiento de panadería ‘Buen Sabor’ se encuentra estimada con una proyección de un periodo de tiempo de cinco años, donde permite conocer las ventas proyectadas, en cada uno de los años, además de utilidad bruta, utilidad neta y otros factores que intervienen para realizar el cálculo del flujo de ventas.

Tabla 37
Flujo de ventas

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		73002.00	75199.36	77462.86	79794.49	82196.31
COSTO DE VENTAS		26634.00	27435.68	28261.50	29112.17	29988.44
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		46368.00	47763.68	49201.36	50682.32	52207.86
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19337.40	19919.46	20519.03	21136.65	21772.87
SERVICIOS BÁSICOS		1464.00	1508.07	1553.46	1600.22	1648.38
MATERIAL OFIC.		281.40	289.87	298.60	307.58	316.84
ALQUILER LIMPIEZA		747.24	769.73	792.90	816.77	841.35
GASTOS DOCUMENTOS, PERMISOS		500.00	515.05	530.55	546.52	562.97
ALQUILER		1800.00	1854.18	1909.99	1967.48	2026.70
DEPRECIACIONES		600.46	600.46	600.46	600.46	600.46
AMORTIZACIONES		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
UTILIDAD OPERATIVA		21637.50	22306.86	22996.37	23706.64	24438.28
GASTOS FINANCIEROS		2100.00	1782.30	1420.13	1007.25	536.57
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		19537.50	20524.56	21576.24	22699.38	23901.71
BASE IMPOSITIVA		4884.38	5131.14	5394.06	5674.85	5975.43
UTILIDAD NETA		14653.13	15393.42	16182.18	17024.54	17926.28

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Flujo de ventas proyectadas panadería Buen Sabor*

Flujo de caja

En el flujo de caja de Buen Sabor se considera todos egresos e ingresos que tiene el establecimiento con una proyección estimada de cinco años de actividad comercial.

Tabla 38
Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		21637.50	22306.86	22996.37	23706.64	24438.28
DEPRECIACIÓN		600.46	600.46	600.46	600.46	600.46
AMORTIZACIÓN		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
- BASE IMPOSITIVA		4884.38	5131.14	5394.06	5674.85	5975.43
- GASTOS FINANCIEROS		2100.00	1782.30	1420.13	1007.25	536.57
- PAGO CAPITAL		2,269.25	2,586.95	2,949.12	3,362.00	3,832.68
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICIÓN DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-35089.54	12,984.33	13,406.93	13,833.52	14,263.00	14,694.06

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Flujo de caja neto Buen Sabor*

Cálculo del VAN y del TIR

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

Es un método de cálculo que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto, para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión.

(Economipedia,2014). También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN).

Por medio de este indicador financiero se puede determinar la viabilidad del establecimiento en base a la estimación de flujo de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una rentabilidad de \$13611,75 para el proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 39

Valor actual neto interpretación.

VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)
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 GANANCIAS,

Nota. Interpretación del VAN panadería Buen Sabor

Formula del VAN

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

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

I_0 = inversión inicial.

n = numero de periodos de tiempo.

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

TIR (Tasa Interna de Retorno)

Es la tasa de descuento donde hace que el van sea igual cero, permite definir la rentabilidad que ofrece una inversión, se trata del porcentaje de beneficio o perdida para el dinero invertido en el proyecto.

Interpretación del TIR

Tabla 40
Interpretación del TIR

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

Nota. Interpretación del TIR.

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 = numero de periodos de tiempo.

TIR= tasa interna de retorno.

El cálculo de la tasa interna de retorno (TIR) del establecimiento panadería “Buen Sabor “demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 27.58%, con una separación del 9.49% de la tasa mínima de rendimiento (TMAR) que se encuentra en el 18.09%.

Tabla 41
Cálculo de VAN y TIR

VAN	\$13,611.75
TIR	27.58%
TMAR	18.09%

Elaborado por Ruíz. J. (2023). *Cálculo del VAN y TIR panadería Buen Sabor*

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Es de suma importancia la ubicación (av. Velasco Ibarra) para el funcionamiento de la panadería Buen Sabor se aprovechará la ventaja de ser un lugar concurrido, el mismo que permitirá un rápido crecimiento y popularidad entre los clientes, permitiendo establecer el tipo de publicidad adecuada.

Mediante la encuesta realizada a los habitantes del sector se ha concluido que panadería Buen Sabor debe realizar las siguientes promociones tanto con demostración, como descuentos en precios.

Es de suma importancia contar con el presupuesto y el permiso para el funcionamiento de la panadería Buen Sabor.

Panadería Buen Sabor deberá capacitar a su personal constantemente en el servicio al cliente, para así brindar una atención de calidad, el mismo que se sustentará, mediante reconocimiento e incentivos, que estimulen su rendimiento laboral.

Se llevará el control diario de actividades encomendadas a cada uno de los colaboradores.

Los trabajadores usaran el uniforme con el logo de la panadería para lograr una diferenciación con la competencia.

En lo que respecta a seguridad hacia los clientes, el establecimiento seguirá normas de higiene, prevención y evacuación.

Recomendaciones

Es de vital importancia que los trabajadores de la panadería Buen Sabor usen sus uniformes correctamente, permitiéndoles sobresalir entre sus clientes, presentando una buena imagen al momento de dar sus servicios.

Es recomendable que la panadería Buen Sabor lleve el control de sus ventas para determinar sus ganancias y verificar así si alcanza el presupuesto establecido en las proyecciones de VAN, TIR Y TMAR.

La panadería Buen Sabor debe tener la estructura organizacional que muestre la línea jerárquica desde el gerente hasta el de servicio al cliente.

Panadería Buen Sabor debe vender una experiencia placentera hacia el cliente para de esta manera, provocar fidelidad y por lo tanto garantizar su estabilidad en el mercado.

Referencias

- La pirámide de Maslow. (s/f). Recuperado el 13 de agosto de 2023, web de Mheducation.es: <https://www.mheducation.es/blog/la-piramide-de-maslow>
- Caurín, J. (2017, 8 de septiembre). Factores de localización de una empresa. Recuperado el 13 de agosto de 2023, web de Emprendepyme: <https://emprendepyme.net/factores-de-localizacion-de-una-empresa.html>
- 12 de Febrero & Velasco Ibarra · Nueva Loja, Ecuador. (s/f). Recuperado el 13 de agosto de 2023, de 12 de febrero & Velasco Ibarra · Nueva Loja, Ecuador website: <https://www.google.com/maps/place/12+de+Febrero+%26+Velasco+Ibarra,+Nueva+Loja/@0.0892801,-76.8860851,17z/datos=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x>
- López, PL (2004). POBLACIÓN MUESTRA Y MUESTREO. *Punto cero* , 09 (08), 69–74. Recuperado de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-02762004000100012
- (S/f). Recuperado el 13 de agosto de 2023, sitio web de Studocu.com: <https://www.studocu.com/ec/document/universidad-de-las-fuerzas-armadas-de-ecuador/metodologia-de-la-investigacion/61-la-poblacion-de-una-investigacion/30819070>

Estadística muestra población finita. (2016, 16 de octubre). Recuperado el 13 de agosto de 2023, sitio web de Issuu:

https://issuu.com/luisgutierrez07/docs/estadistica_muestra_poblacion_fini

Rojas, A., & Perfil, VT mi. (s/f). Investigación e Innovación

Metodológica. Recuperado el 13 de agosto de 2023, sitio web de

Blogspot.com:

<http://investigacionmetodologicaderojas.blogspot.com/2017/09/poblacion-y-muestra.html>

Ángeles, P. (2021, 1 de junio). La importancia de la formalización en los

negocios. Recuperado el 13 de agosto de 2023, sitio web de ChapaCash:

<https://www.chapacash.com.pe/blog/importancia-formalizacion-negocios/>

ANEXOS

Anexo 1. Modelo de encuesta aplicada

ITI Tecnológico Internacional Universitario

Instituto Tecnológico Internacional

ENCUESTA DE FACTIBILIDAD "PANADERÍA BUEN SABOR".

Objetivo. - Realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación que tendría implementación del negocio, "Panadería Buen Sabor" en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

Indicaciones:

Responda con veracidad las preguntas que se presentan a continuación.

Escoja una sola respuesta.

Preguntas

¿Consumes pan frecuentemente?

Si ☒ No ☐

2.) ¿Con qué frecuencia consumes pan semanalmente?

1 a 2 veces ☐ 3 a 4 veces ☒

3.) ¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?

Precio ☒ Calidad ☐ Presentación ☐

4.) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Conexión wifi. ☐ Música. ☐ Temática especial. ☒

ITI Tecnológico Internacional Universitario

5.) Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector.

Si ☒ No ☐

6.) ¿Con qué le gustaría acompañar el pan para servirse?

Café ☒ Chocolate ☐ Leche ☐

7.) ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Facebook ☐ Twitter ☐ Instagram ☒

8.) ¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Obsequios ☐ Degustación ☐ Novedades ☒ Descuento en precios. ☐

Gracias

Anexo 2

ITI Tecnológico Internacional Universitario

Instituto Tecnológico Internacional

ENCUESTA DE FACTIBILIDAD "PANADERÍA BUEN SABOR".

Objetivo. - Realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación que tendría implementación del negocio, "Panadería Buen Sabor" en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

Indicaciones:

Responda con veracidad las preguntas que se presentan a continuación.

Escoja una sola respuesta.

Preguntas

¿Consumes pan frecuentemente?

Si X No _____

2.) ¿Con qué frecuencia consumes pan semanalmente?

1 a 2 veces X 3 a 4 veces _____

3.) ¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?

Precio X Calidad _____ Presentación. _____

4.) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Conexión wifi. _____ Música. X Temática especial. _____

ITI Tecnológico Internacional Universitario

5.) Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector.

Si. X No _____

6.) ¿Con qué le gustaría acompañar el pan para servirse?

Café. X Chocolate. _____ Leche. _____

7.) ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Facebook X Twitter. _____ Instagram _____

8.) ¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Obsequios _____ Degustación X Novedades _____ Descuento en precios. _____

Gracias

Anexo 3

ITI Tecnológico Internacional Universitario

Instituto Tecnológico Internacional

ENCUESTA DE FACTIBILIDAD "PANADERÍA BUEN SABOR".

Objetivo. - Realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación que tendría implementación del negocio, "Panadería Buen Sabor" en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

Indicaciones:

Responda con veracidad las preguntas que se presentan a continuación.

Escoja una sola respuesta.

Preguntas

1.) ¿Consume pan frecuentemente?

Si _____ No X

2.) ¿Con que frecuencia consume pan semanalmente?

1 a 2 veces _____ 3 a 4 veces X

3.) ¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?

Precio _____ Calidad X Presentación. _____

4.) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Conexión wifi. X Música. _____ Temática especial. _____

ITI Tecnológico Internacional Universitario

5.) Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector.

Si. _____ No X

6.) ¿Con que le gustaría acompañar el pan para servirse?

Café. _____ Chocolate. X Leche. _____

7.) ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Facebook _____ Twitter _____ Instagram X

8.) ¿Que promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Obsequios _____ Degustación _____ Novedades _____ Descuento en precios. X

Gracias

Anexo 4

ITI Tecnológico Internacional Universitario

Instituto Tecnológico Internacional

ENCUESTA DE FACTIBILIDAD "PANADERÍA BUEN SABOR".

Objetivo. - Realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación que tendría implementación del negocio, "Panadería Buen Sabor" en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

Indicaciones:

Responda con veracidad las preguntas que se presentan a continuación.

Escoja una sola respuesta.

Preguntas

1.) ¿Consumes pan frecuentemente?

Si X No

2.) ¿Con qué frecuencia consumes pan semanalmente?

1 a 2 veces X 3 a 4 veces

3.) ¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?

Precio Calidad X Presentación.

4.) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Conexión wifi. Música. X Temática especial.

ITI Tecnológico Internacional Universitario

5.) Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector.

Si. X No

6.) ¿Con qué le gustaría acompañar el pan para servirse?

Café. X Chocolate. Leche.

7.) ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Facebook X Twitter Instagram

8.) ¿Qué promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Obsequios Degustación Novedades Descuento en precios. X

Gracias

Anexo 5


**Tecnológico
Internacional
Universitario**

Instituto Tecnológico Internacional

ENCUESTA DE FACTIBILIDAD "PANADERÍA BUEN SABOR".

Objetivo. - Realizar un estudio de factibilidad para determinar el nivel de aceptación que tendría implementación del negocio, "Panadería Buen Sabor" en la av. Velasco Ibarra y 12 de febrero.

Indicaciones:

Responda con veracidad las preguntas que se presentan a continuación.

Escoja una sola respuesta.

Preguntas

¿Consumes pan frecuentemente?

Si ☒ No ☐

2.) ¿Con que frecuencia consume pan semanalmente?

1 a 2 veces ☒ 3 a 4 veces ☐

3.) ¿Qué es lo primero que le llamaría la atención en una panadería?

Precio ☒ Calidad ☐ Presentación. ☐

4.) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que se ofrezcan?

Conexión wifi. ☒ Música. ☐ Temática especial. ☐


**Tecnológico
Internacional
Universitario**

5.) Considera usted que nuestra panadería sería de fácil acceso al estar ubicada en este sector.

Si. ☒ No ☐

6.) ¿Con que le gustaría acompañar el pan para servirse?

Café. ☐ Chocolate. ☐ Leche. ☒

7.) ¿Cuál es el medio digital que usted utilizaría para enterarse de nuestras promociones y ofertas?

Facebook ☐ Twitter ☒ Instagram ☐

8.) ¿Que promociones le gustaría que se ofrezcan en nuestra panadería?

Obsequios ☐ Degustación ☒ Novedades ☐ Descuento en precios. ☐

Gracias

Anexo 6

Equipos industriales**Horno industrial 6 latas con termómetro.****Valor \$ 520**

Rocafuerte- Guayaquil.

**Amasadora importada acero inox 2200w.****US\$ 650**

Centro Histórico Quito



Licuada Oster 1,25lt 700 watts

US\$ 95



Refrigeradora Indurama Ri-425Cr 309lt.

US\$ 669,00

Rumiñahui -Pichincha



Bascula digital Santul 1g-5k

US\$ 7.50

Cotacollao (av. de la Prensa)



Tanque Cilindro de Gas 100% Nuevos

US\$ 75

Quito

Anexo 9

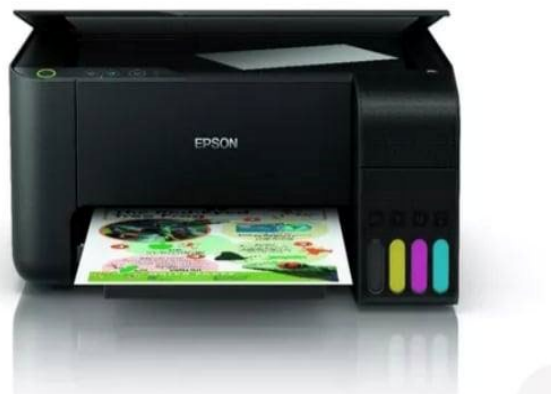
Equipos de computación



Laptop Portátil Core I5 8gb

U\$S 569

Guayaquil -Guayas



Impresora Epson L3210 Sistema de tinta color

U\$S 150

Jipijapa-Quito

Anexo 10**Muebles y Enseres****Mesa plástica rectangular Mediana.****U\$S 41.00**

Sto. Domingo.

**Silla closet color mueble.****U\$S 10**

La Mena, Quito.



Vitrina Mostrador

U\$S 250

Guayaquil



Mesa de Trabajo Acero Inoxidable

U\$S 125

Belisario Quevedo, Quito



Coche para 22 latas, Salva Español

US\$ 580

Iñaquito, Quito



Recipientes de acero inoxidable

US\$ 7

Ambato



Set espátulas para corte

U\$S 2.50

Guayaquil

Anexo 11

Equipos industriales de seguridad



U\$S 34

Extintor polvo seco recargable 10 lb.

Quito

**Detector de Gas Glp 110v****U\$S 19**

Kennedy, Quito

**Detector De Humo Fotoeléctrico Convencional****U\$S 11**

Iñaquito, Quito.



Rotulo Señalética 20x30cm A4 Salida

U\$S 2

Quito



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:258421924

NOMBRE DEL TRABAJO

tesis completa JOAO RUIZ final.docx

AUTOR

JOAO RUIZ

RECuento DE PALABRAS

13481 Words

RECuento DE CARACTERES

73105 Characters

RECuento DE PÁGINAS

117 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

4.6MB

FECHA DE ENTREGA

Aug 28, 2023 7:12 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Aug 28, 2023 7:14 PM GMT-5

● 10% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 10% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossi

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)