

**“Proyecto de plan de negocio para la creación de una repostería en
el sector Parque Iberia al sur de la ciudad de Cuenca.”**

Karla Valentina Andrade Jimbo

Director

MSc. Christian Carvajal

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

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Tecnología Superior en Administración

D.M. Quito, 28 de agosto de 2023

DEDICATORIA

Dedico mi tesis primeramente a Dios que me ha dado la fuerza, la inteligencia y sabiduría para poder seguir en esta etapa que estoy por culminar.

De manera muy especial y con mucho amor dedico a mi esposo que ha sido mi pilar fundamental en este camino, quién nunca dejó de apoyarme tanto económica como emocional y sobre todo jamás dejó de creer en mí y ayudarme incluso en las tareas del hogar mientras yo cumplía con mis responsabilidades del estudio.

Así también dedico mi tesis a mis hijas que han sido mi mayor y principal motivación para continuar y no dejar de estudiar, por estar a mi lado brindándome su inmenso e inocente amor.

A mis papás que con sus palabras de aliento y su amor me han sabido apoyar y motivar en todo este tiempo.

A mi familia en general por todas sus palabras de ánimo y su apoyo brindado.

¡A todos muchas gracias por estar siempre conmigo...!

AGRADECIMIENTO

Agradezco mi tesis a mis profesores que con sus conocimientos me han ayudado a fortalecer mis capacidades y siempre darme palabras de aliento durante todo este tiempo.

Así también agradezco al Instituto por darme la oportunidad de empezar a cumplir mis metas.

Agradezco mi tesis a mi familia, amigos, vecinos y conocidos que me ayudaron con la encuesta previa al inicio de la elaboración de mi proyecto.

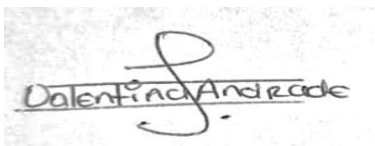
Por último, pero no menos importante, agradezco a todos mis compañeros que han sido muy colaboradores ante alguna duda e inquietud de mi parte durante este largo proceso de estudio.

¡A todos quedo muy agradecida!!

AUTORÍA

Yo, **Karla Valentina Andrade Jimbo** autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in black ink. The signature is stylized, starting with a large 'K' and 'V' that are connected. The name 'Karla Valentina Andrade Jimbo' is written in a cursive script. The signature is written over a horizontal line.

Karla Valentina Andrade Jimbo

D.M. Quito, 28 de agosto de 2023

MSc. Christian Carvajal.
Tutor de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Christian Carvajal.

D.M. Quito, 28 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 cláusulas:

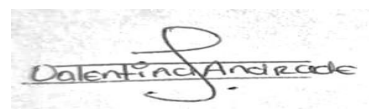
PRIMERA: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y la Sra. **Karla Valentina Andrade Jimbo** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. – La Sra. **Karla Valentina Andrade Jimbo** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de plan de negocio para la creación de una repostería en el sector Parque Iberia al sur de la ciudad de Cuenca.”**, 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 Sra. **Karla Valentina Andrade Jimbo**, 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 plan de negocio para la creación de una repostería en el sector Parque Iberia al sur de la ciudad de Cuenca.”**, 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

Karla Valentina Andrade Jimbo

D.M. Quito, 28 de agosto de 2023

**“Proyecto de plan de negocio para la creación de una repostería en el sector
Parque Iberia al sur de la ciudad de Cuenca.”**

Karla Valentina Andrade Jimbo

MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito 28 de agosto de 2023

RESUMEN

La empresa Date un Gusto empieza con la elaboración de un plan de negocio el cual permitirá conocer y tener claro la misión, visión, objetivos, estrategias entre otros.

Es importante mencionar que la empresa se dedicará a la elaboración de postres y tortas para la venta al público, con la opción de ventas a domicilio e incluso tortas personalizadas.

Date un Gusto se creó a raíz de la necesidad de unir familias, amigos, en las cuales puedan compartir un momento ameno y amigable mientras disfrutan de postres deliciosos y con buenas instalaciones.

El compromiso del negocio es brindar una excelente atención al cliente y una buena calidad de servicio, para lo cual se brindará capacitación al personal para así mantener dicho servicio, así también, está enfocada a cubrir todas las necesidades, ya sean, sociales, fisiológicas, seguridad, con una visión de ser reconocidas y preferidas por muchas familias y que los productos puedan llegar a distribuirse en distintos puntos comerciales.

Se ha implementado el análisis FODA el cual permitirá conocer los objetivos y metas de la empresa, lo que ayudará a tomar buenas decisiones que permita el surgimiento de Date un Gusto

Se ha implementado un estudio de mercado y segmentación, el cual ayudará a conocer y evaluar posibles competencias, sustitutos y futuros clientes dentro de la zona en donde estará ubicado el negocio, cabe mencionar que dado los resultados que se podrá ver dentro de este plan de negocio, se ha tomado la decisión de ubicar en el sector Parque Iberia en la ciudad de Cuenca, esta zona es muy conocida y comercial, pues a su alrededor existen unidades educativas, entidades financieras, parques y varios negocios.

Su principal estrategia de marketing será por medio de redes sociales y medios publicitarios, lo cual ayudará a que Date un Gusto se pueda conocer a nivel local.

En el proceso ambiental y social Date un Gusto está comprometido en ayudar con el medio ambiente haciendo uso de productos que no sean contaminantes para el mismo, cuidando la naturaleza, en el ámbito social se procurará mantener un buen ambiente laboral entre compañeros ya que éste será el reflejo de un excelente servicio.

La empresa estará dentro del marco legal y cumplirá con todos los requisitos y obligaciones legales para que pueda empezar sus actividades bajo las normas establecidas en el Ecuador.

Antes de dar inicio con la implementación de Date un Gusto se ha creado un plan financiero para conocer el monto de inversión, gastos y el nivel de ventas

proyectadas que permitirá que la empresa pueda ser rentable y con una viabilidad estable.

Para finalizar se puede decir que este plan de negocio de una repostería se ha creado con todo el empeño, esfuerzo y sacrificio confiando en las capacidades para que la empresa pueda iniciar sus actividades y teniendo todos los objetivos claros y tener una meta fijada de hacia dónde quiere llegar la empresa.

CONTENIDO

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	6
RESUMEN	7
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	14
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	32
Factor político	47
Factor económico	48
Factor legal	48
Factor tecnológico	48
Producto y Servicio	49
Producto Esencial	49
Producto Real	50
Características	50
Empaque	51
Calidad	51
Estilo	51
Marca	52
Producto aumentado	52
Plan de introducción al mercado	53
Distintivos y uniformes	53
Área de cocina	53
.....	53
Área de atención al cliente - administrador	54
.....	54
Identificación	55
Elementos a destacar:	56
Cajas de presentación y empaque	57
Bolsas de envío	58

.....	58
Canal de distribución y puntos de venta	59
Promoción	59
Contacto	59
Negociación.....	60
Financiamiento	60
Riesgos y oportunidades del negocio	61
Fijación de precios.....	62
Fijación de precios por receta estándar	62
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	69
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	72
PROCESO FINANCIERO.....	75
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	89
REFERENCIAS	91
ANEXOS.....	93

TABLA DE ILUSTRACIONES

Ilustracion 1. Estructura del establecimiento	17
Ilustracion 2. Pirámide de Maslow.....	17
Ilustracion 3. Ubicación geográfica de Date un Gusto.....	20
Ilustracion 4. Flujo de procesos de repostería Date un Gusto	28
Ilustracion 5. Organigrama empresarial Date un Gusto	28
Ilustracion 6. Pregunta 1, gráfico circular.	34
Ilustracion 7. Pregunta 2, gráfico circular.	35
Ilustracion 8. Pregunta 3, gráfico circular.	36
Ilustracion 9. Pregunta 4, gráfico circular.	37
Ilustracion 10. Pregunta 5, gráfico circular.	38
Ilustracion 11. Pregunta 6, gráfico circular.	39
Ilustracion 12. Pregunta 7, gráfico circular.	40
Ilustracion 13. Pregunta 8, gráfico circular.	41
Ilustracion 14. Pregunta 9, gráfico circular.	42
Ilustracion 15. Esquema micro entorno Date un Gusto.....	44
Ilustración 16. Esquema macro entorno Date un Gusto	47
Ilustracion 17. Diseño uniforme cocinero.....	53
Ilustración 18. Diseño uniforme atención al cliente.....	54
Ilustracion 19. Imago tipo Date un Gusto	55

Ilustracion 20. Cajas de empaque y presentación	57
Ilustracion 21. Bolsas de envío.....	58
Ilustracion 22. Objetivos de desarrollo sostenible	72
Ilustracion 23. Punto de equilibrio	83

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalle General del Administrador/Atención al cliente.....	29
Tabla 2. Requisitos a considerar.....	29
Tabla 3. Detalle General del Cocinero	30
Tabla 4. Requisitos a considerar.....	30
Tabla 5. Detalle general del servicio entrega a domicilio	31
Tabla 6. Requisitos a considerar.....	31
Tabla 7. Pregunta 1	34
Tabla 8. Pregunta 2.....	35
Tabla 9. Pregunta 3.....	36
Tabla 10. Pregunta 4.....	37
Tabla 11. Pregunta 5	38
Tabla 12. Pregunta 6.....	39
Tabla 13. Pregunta 7.....	40
Tabla 14. Pregunta 8.....	41
Tabla 15. Pregunta 9.....	42
Tabla 16. Tabla de Proveedores.....	46
Tabla 17. Financiamiento de publicidad.....	60
Tabla 18. Cake de coco, receta estándar.....	63
Tabla 19. Cheescake de maracuyá, receta estándar	64
Tabla 20. Arriendo de local	65
Tabla 21. Equipos industriales	65
Tabla 22. Equipos de computación	65
Tabla 23. Muebles y enseres.....	66
Tabla 24. Equipos de seguridad.....	66
Tabla 25. Suministros de oficina.....	67
Tabla 26. Servicios básicos	67
Tabla 27. Suministros de limpieza	68
Tabla 28. Activos fijos.....	76
Tabla 29. Capital de trabajo.....	77
Tabla 30. Inversion total.....	77
Tabla 31. Sueldos	78
Tabla 32. Beneficios legales.....	78
Tabla 33. Total sueldos y beneficios.....	79
Tabla 34. Depreciación activos fijos	79
Tabla 35. Tabla de amortización.....	80
Tabla 36. Estructura de capital	81
Tabla 37. Costos fijos mensuales	82

Tabla 38. Costos y precio	82
Tabla 39. Costos fijos/Margen de contribución.....	83
Tabla 40. Ventas proyectadas	83
Tabla 41. Flujo de ventas.....	84
Tabla 42. Flujo de caja	85
Tabla 43. Interpretación del VAN.....	86
Tabla 44. Interpretación del TIR	87
Tabla 45. Cálculo del VAN y del TIR	88

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

Date un Gusto es creada a raíz de la necesidad de unir familias, amigos, compañeros, a compartir un momento ameno y de unidad, dejando al lado la tecnología y la rutina diaria que muchas veces ha impedido conocer más a las personas que están alrededor. Se puede decir que el consumo de postres y su gran variedad han sido parte de la vida de todos desde pequeños, por ejemplo, un cumpleaños, una reunión familiar o incluso como golosina al paso, es por eso la idea de la creación de Date un Gusto. Según estudios está confirmado que el consumo moderado de azúcar aporta energía al cuerpo humano y mayor concentración, e incluso, durante la infancia juega un papel fundamental para el desarrollo de los tejidos. (Romero, 2016)

Descripción de la empresa

Importancia

La creación de Date un Gusto es considerado un emprendimiento importante debido a su prioridad en mantener y lograr una buena atención a cada persona, adulto o niño que desee disfrutar de su variedad de postres o tortas, conservando la buena calidad de los mismos. De la misma manera se enfoca en conocer cada vez más a sus clientes, poder saber sus preferencias y sugerencias, estando así, abiertos y accesibles a sus mayores necesidades. Date un Gusto más allá de ser una repostería permitirá

brindar un ambiente acogedor a sus clientes, en donde muy seguramente podrán degustar de sus postres favoritos.

Características

Date un Gusto tiene un compromiso con sus clientes tanto en su atención como en sus productos, impulsando una buena calidad de servicio, y manteniendo estrictamente la excelencia de sus postres.

Dentro de sus características en el ámbito operativo se mantendrá un aprendizaje y capacitación continua y cada vez más actualizada para así lograr una innovación en su variedad de productos.

Al hablar de su infraestructura, Date un Gusto se distinguirá a muchos otros al ofrecer un ambiente acogedor en donde grupos de familias o amigos se puedan sentir cómodos y a gusto dentro de sus instalaciones.

A su vez no se puede olvidar lo importante que es conservar el medio ambiente ya que en la actualidad éste causa incertidumbre y es un tema muy preocupante a nivel mundial, razón por la cual Date un Gusto priorizará el uso de empaques para sus productos de material reciclable y no dañinos para el ambiente.

Actividad

Date un Gusto es un ambiente que se dedica específicamente a la venta de repostería y tortas personalizadas, en la cual incluye entregas a domicilio y elaboración de bocaditos para eventos infantiles.

Tamaño y distribución de la empresa

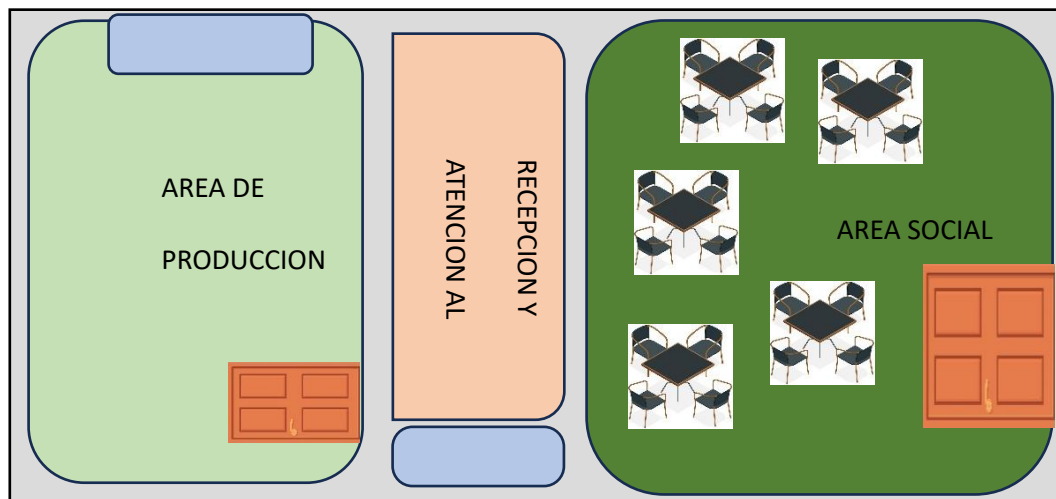
Date un Gusto es una microempresa que contará con las siguientes áreas: recepción y atención al cliente, área de producción, en la parte frontal área de social en donde los clientes podrán servirse los productos. *(Ver figura 1)*

Estudio arquitectónico

El área social tendrá piso de porcelanato y mueblería moderna que permita la comodidad de todos los usuarios, es decir mesas y sillas cómodas y seguras, cada una con sombrillas modernas la cual al ser un ambiente al aire libre se debe preservar la seguridad de los clientes, en el área de recepción habrá de igual manera piso de porcelanato y vitrinas refrigerantes en donde estará a exhibición todos los postres y tortas y con suficiente espacio para una buena atención, el área de producción contará con todos los equipos de cocina específicos y necesarios para la elaboración de los postres con unas medidas aproximadamente de tres por tres metros cuadrados. Toda el área contará con baños tanto para los clientes como para el personal.

Estructura interna del establecimiento

Ilustración 1. Estructura del establecimiento



Nota: Esquema y distribución de Date un Gusto

Necesidades que satisfacer

Ilustración 2. Pirámide de Maslow



Nota: Descripción de la pirámide de Maslow (Arias, 2015)

La pirámide de Maslow, llamada también pirámide de las necesidades humanas, es una teoría psicológica que jerarquiza las principales necesidades del ser humano y las organiza. Fue propuesta por Abraham Maslow en 1943, en su ensayo *Una teoría sobre la motivación humana*. La pirámide de Maslow es importante tanto en el campo de la psicología como en otras disciplinas como el marketing y la publicidad, en las que se utiliza para adaptar bienes y servicios a las necesidades de los consumidores. (Iraeta, 2022)

Necesidad Fisiológica

Para Date un Gusto es muy importante cubrir la necesidad de comer algo diferente a lo habitual, de satisfacer sus gustos a través de un postre o un bocadito, eso ha permitido que nazca la idea de innovar en sus productos y que estos cada vez sean más llamativos y creativos, provocando así más interés a los clientes.

Necesidad de Seguridad

Es muy importante para Date un Gusto cumplir con una buena calidad en sus productos y a su vez la entrega de los mismos a todos los clientes garantizando así que el producto llegue a manos de los clientes en condiciones perfectas y de manera segura, ya que, se contará con la opción de entrega a domicilio. En la actualidad el país pasa por un periodo de mucha delincuencia e inseguridad en las calles, razón por la cual se puede decir también que se priorizará la seguridad e integridad de los clientes dentro de las instalaciones brindándoles confianza al momento de permanecer dentro del local.

Necesidad Social

Todos los seres humanos tienen necesidades ya que son seres gregarios, es decir, que prefieren vivir en sociedad y no en solitarios. (editorial, 2021)

El avance de la tecnología ha sido de mucha importancia para el ser humano y ha logrado muchos avances dentro de la salud, la economía y en el ambiente social, pero también se puede decir que a través de las redes sociales las personas han dejado de lado el significado de la unión directa entre familias o amigos.

Para Date un Gusto lo importante es priorizar esta unión de social dejando al lado por un momento la tecnología y el mundo de las redes sociales; razón por la cual sus instalaciones brindan un ambiente acogedor y de armonía en la cual la gente pueda socializar con las personas que los rodean.

Otra de las prioridades es cubrir las necesidades sociales internas, es decir, con los trabajadores, esta será la base para generar un ambiente laboral amigable y así reflejar con la unión un buen servicio al cliente.

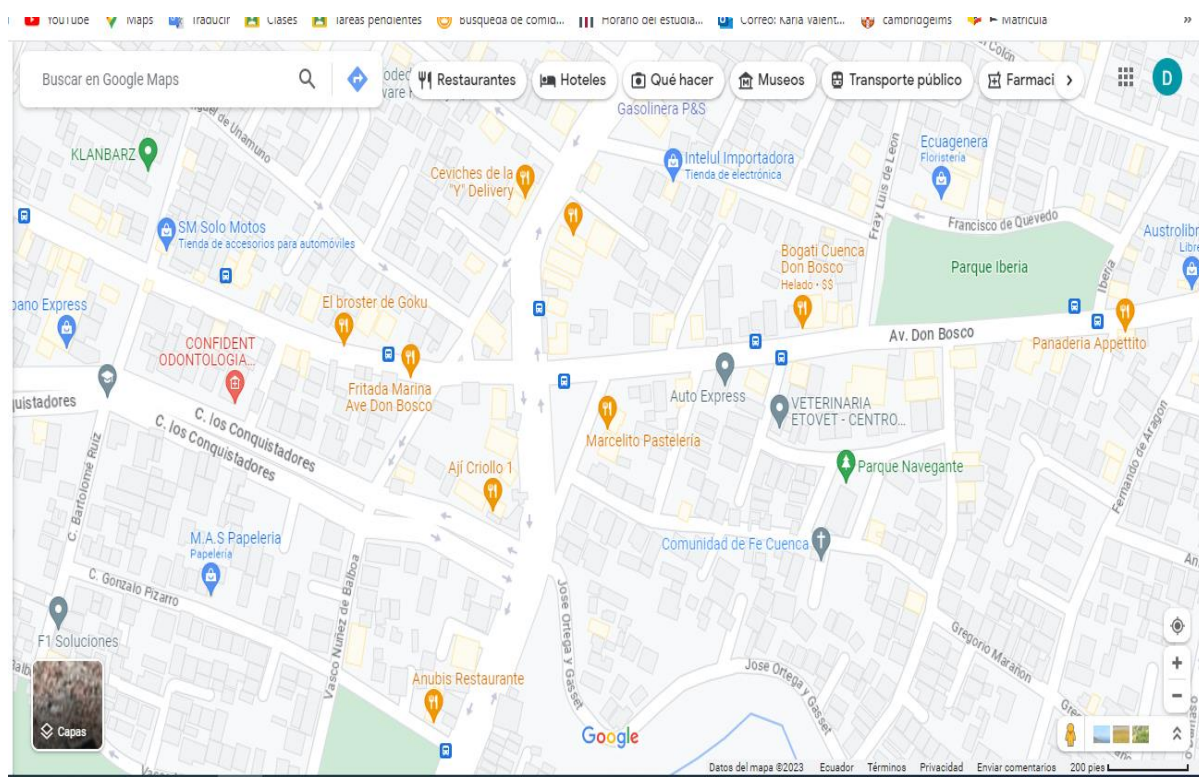
Necesidad de Autoestima

A través del buen servicio y una buena atención se podrá lograr que cada uno de los clientes se puedan sentir contentos e importantes dentro de Date un Gusto, brindando un producto de buena calidad y sabores únicos, y así se alcanzará un crecimiento continuo de la empresa.

Localización de la empresa

Date un Gusto estará ubicado dentro de la provincia del Azuay, cantón Cuenca, en la Av. Don Bosco y Av. 12 de octubre sector Parque Iberia, este es un lugar muy conocido por todos los cuencanos y también por varios turistas de todas las regiones. (Ver ilustración 3)

Ilustración 3. Ubicación geográfica de Date un Gusto



Nota: Descripción de la ubicación de Date un Gusto (Google maps, 2023)

Filosofía empresarial

Misión

Somos una empresa que se dedica a la elaboración de postres y dulces de excelentes sabores y variedad de colores, nos encargamos de complacer a nuestros clientes haciendo llegar nuestros productos a cada uno de sus hogares y así satisfacer sus necesidades.

Visión

Ser una empresa reconocida y preferida por muchas familias debido a sus excelentes productos, ser distribuidores principales de las principales cadenas de centros comerciales.

Objetivos

- Hacer que las personas conozcan los productos y la variedad de la empresa
- Conservar una excelente calidad de todos los postres y tortas.
- Ayudar y preservar el medio ambiente mejorando el empaque.
- Lograr que todos los productos puedan distribuirse en varios puntos comerciales.

Meta

- Implementar un negocio seguro y estable para los trabajadores, generar satisfacción al consumir los postres y tortas, garantizar la calidad de los mismos y sobre todo ofrecer una buena atención a todos los clientes.

- Poder ser una repostería preferida por muchos consumidores con productos de alta calidad y con precios muy competitivos y llegar a ser un producto reconocido a nivel local en un tiempo de seis meses.

Estrategias

- Se usará la publicidad a través de redes sociales y página web y por medio de flyers entregados a todas las personas.
- En cuanto a la calidad de todos los productos, será la verificación y control de todos los ingredientes y utensilios antes de su compra, normas sanitarias de alto nivel el momento de la producción.
- Los empaques y envolturas serán hechas de material biodegradable pero no dañino para los productos ni que perjudiquen la calidad y sabor de los mismos, el proceso de facturación de compra y venta será mediante medios electrónicos y así evitar el uso innecesario de papel.
- Date un Gusto también contará con servicio a domicilio lo cual se garantizará que los productos lleguen de manera segura y eficiente en caso que los clientes no puedan acercarse al local.
- Mediante reuniones con empresas dueñas de puntos comerciales más grandes se podrá ofrecer toda la variedad de productos que ofrece Date un Gusto y así dar a conocer a cada vez más personas los productos.

Políticas

La empresa

- La atención a todos los clientes que lleguen a Date un Gusto será de manera cordial y con toda la amabilidad.
- El área de producción, de atención al cliente y área social se mantendrá en buenas condiciones y una constante limpieza.
- Se brindará capacitación al personal para así garantizar mejor calidad y sabores en los productos.

Los trabajadores

- Todo el personal contará con uniforme adecuado de acuerdo a su puesto de trabajo.
- Cada trabajador mantendrá una imagen integra, es decir, limpieza e higiene en perfecto estado.
- Ser puntuales y responsables con sus tareas y cumplir los horarios establecidos.

FODA

El análisis FODA es una técnica que se usa para identificar las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas del negocio o, incluso, de algún proyecto específico; el análisis FODA se puede aplicar tanto con fines profesionales como personales. Te permite trabajar para mejorar el negocio y el equipo mientras te mantienes a la cabeza de las tendencias del mercado. (Raeburn, 2021)

Fortalezas

- Contará con un equipo unido, creativo dispuesto a diseñar tortas y postres innovadores y originales.
- Se dispondrá de servicio a domicilio.
- Cuando el producto será personalizado el cliente podrá escoger el sabor, diseño y cada detalle antes de la elaboración será notificado al dueño del producto.
- El equipo de trabajo estará capacitado para brindar una buena atención al cliente.
- El local contará con instalaciones cómodas para que los consumidores se sientan como en casa.
- La ubicación de Date un Gusto será en una zona muy visitada y conocida por muchos cuencanos y también por turistas.
- El precio de todos los productos será muy variados y accesibles al público.
- El cliente podrá degustar del producto antes de solicitar el pedido en caso de que éste sea para un evento social.

Oportunidades

- La zona donde estará ubicado el local permite un amplio mercado
- En la actualidad existen varios utensilios más modernos y novedosos lo cual permite crear decoraciones y modelos nuevos agradables ante la vista de muchos clientes.

- El servicio a domicilio es preferido por muchas personas.

Debilidades

- El producto no puede guardarse por varios días ya que es perecible, lo cual esto puede generar desperdicios.
- Será un negocio nuevo lo cual al inicio no será muy conocido.
- No se contará con parqueadero propio ya que al ser un emprendimiento joven el local será pequeño.

Amenazas

- Un alto grado de competencia en el mercado ya que existen negocios con más experiencia y muy conocidos.
- Debido a la economía inestable que vive el país el costo de los ingredientes puede variar y a su vez el precio de venta también.
- La inseguridad y delincuencia que existe en la actualidad dentro del país.

Desarrollo organizacional

Tipo de estructura

La estructura organizativa vertical es una estructura de gestión de arriba hacia abajo, que se asemeja a una pirámide. En una empresa así configurada, las personas tienen roles claramente definidos. El nivel más alto de liderazgo se ubica en la parte superior, seguido por la gerencia media y luego los empleados regulares. (consciente, 2022)

En Date un Gusto la organización será tipo vertical ya que al ser un emprendimiento que recién inicia este contará a su vez también con las opiniones y decisiones de todos los trabajadores para que el negocio pueda seguir creciendo.

Esta estructura estará dividida por los siguientes procesos: Estratégicos, Operacionales y Apoyo

Proceso estratégico

El administrador de Date un Gusto será el encargado de manejar la gestión administrativa, de ventas y estratégica.

Procesos operacionales

En el área de producción estará encargada la persona que elaborará los postres y tortas, a su vez cubrirá en el área de limpieza de toda la zona de trabajo.

Procesos de apoyo

La gestión de entrega, se contará con el apoyo de una persona que será el encargado de hacer la entrega de los pedidos cuando sean a domicilio.

Formalización

La repostería Date un Gusto estará legalmente constituida la cual cumplirá con todas las normas y ordenanzas de acuerdo a lo establecido, la creación de una repostería exige ciertos requisitos como control sanitario, tramites tributarios y legales, esto permitirá cumplir con todos los documentos necesarios para un correcto funcionamiento.

Centralización – Descentralización

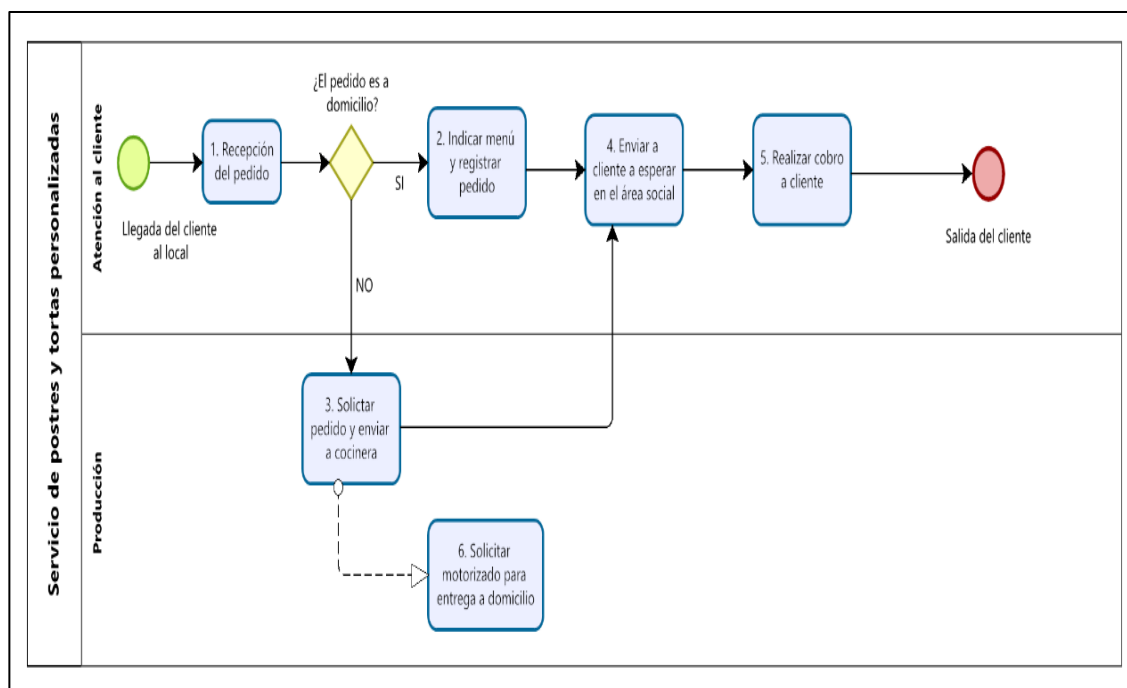
Date un Gusto se centrará en la creación de postres y tortas personalizadas con excelente calidad, originales y de gran sabor. Orientada primeramente a la buena elaboración de dichos productos, el enfoque primordial es la buena atención al cliente con amabilidad y cordialidad, garantizando seguridad y confianza a todos los clientes la cual esto ayudará a lograr un buen reconocimiento de la empresa.

La descentralización se enfoca en la delegación de funciones a ciertas personas que son especializadas para la elaboración de los productos, es decir, el proceso de compra de ingredientes lo realizará la persona que realiza los postres. Para lograr que la empresa tome un rumbo positivo cada miembro del equipo de trabajo aportará con ideas y decisiones las cuales ayudara al crecimiento de Date un Gusto.

Integración

La integración organizacional de Date un Gusto se enfocará en la responsabilidad de cada una de las funciones que tenga cada miembro del equipo, es decir, se llevará un control de cada proceso y un registro de todo los ingresos, gastos y costos que produzca el negocio. *(Ver ilustración 4)*

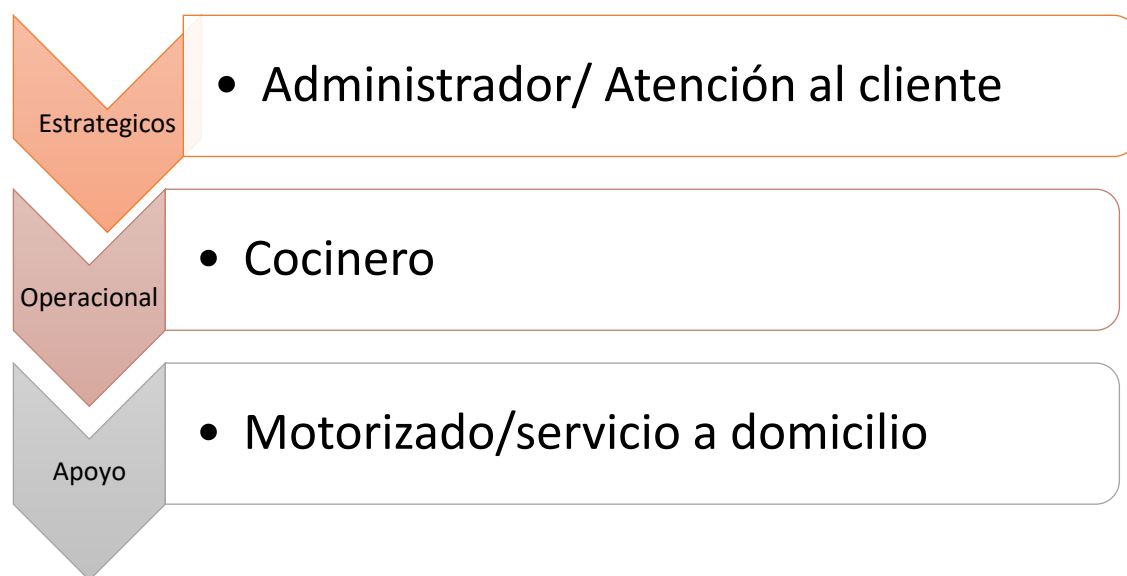
Ilustración 4. Flujo de procesos de repostería Date un Gusto



Nota: Mapa de procesos de Date un Gusto (Andrade, 2023)

Organigrama empresarial

Ilustración 5. Organigrama empresarial Date un Gusto



Nota: Descripción de organigrama empresarial de repostería Date un Gusto

Funciones del personal

Tabla 1. Detalle General del Administrador/Atención al cliente

Empresa	Date un Gusto
Área	Administrativa y atención al cliente
Misión del puesto	Recibir los pedidos por parte de los clientes ya sea directamente en el local o por internet, manejar el área contable del negocio, supervisar que las órdenes de pedidos se cumplan correctamente, manejo de publicidad mediante redes sociales, atención al cliente.
Denominación del puesto	Administrador
Rol del puesto	Atención al cliente, recepción de pedidos
Remuneración	Sueldo básico, 450 dólares

Nota: Detalle del cargo y funciones del Administrador

Aspectos a considerar

Tabla 2. Requisitos a considerar

INSTRUCCIÓN	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTO	COMPETENCIA DEL PUESTO
Título de tercer nivel en el área administrativa o afines	Mínimo 1 año de experiencia en cargos similares	Conocimientos básicos en contabilidad, manejo del sistema office, dominio de redes sociales y experiencia en atención al cliente	• Puntualidad • Honestidad • Amigable • Responsable • Capacidad de liderazgo

Nota: Requisitos a considerar para el cargo administrativo

Tabla 3. Detalle General del Cocinero

Empresa	Date un Gusto
Área	Operativo y producción
Misión del puesto	Elaboración de los postres y tortas, control total sobre la compra de ingredientes para su elaboración, mantener el área de producción limpia y ordenada.
Denominación del puesto	Cocinero
Rol del puesto	Elaboración de todos los pedidos de postres entre otros.
Remuneración	Sueldo básico, 450 dólares

Nota: Detalles del cargo y funciones del cocinero

Tabla 4. Requisitos a considerar

INSTRUCCIÓN	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTO	COMPETENCIA DEL PUESTO
Bachiller o con título de tercer nivel	Mínimo 2 años experiencia en cargos similares	Conocimientos de repostería y elaboración de todo tipo de postres, manejo de proveedores	• Responsable • Puntual • Creativo • Social

Nota: Requisitos a considerar para el cargo de cocinero

Tabla 5. Detalle general del servicio entrega a domicilio

Empresa	Date un Gusto
Área	Operativa
Misión del puesto	Llevar todos los pedidos solicitados a domicilio a sus respectivos lugares
Denominación del puesto	Motorizado
Rol del puesto	Servicio de puerta a puerta
Remuneración	Sueldo básico, 450 dólares

Nota: Detalles del cargo y funciones de delivery

Tabla 6. Requisitos a considerar

INSTRUCCIÓN	EXPERIENCIA	CONOCIMIENTO	COMPETENCIAS DEL PUESTO
Bachiller y con licencia de conducir	No se requiere experiencia para el cargo	Manejo de moto o vehículo, con licencia tipo A o B	• Responsable • Puntual • Trabajo bajo presión

Nota: Requisitos a considerar para el cargo.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Posicionar a Date un Gusto dentro del mercado de reposterías y pastelería, promocionando sus productos y servicios a través de redes sociales, página web y por medios publicitarios, para así lograr la atención de clientes y su fidelización con la empresa, sin olvidar la esencia del mismo: conservar la unión familiar y social.

Investigación de mercado

Date un Gusto consideró la investigación mediante documentos y gestión de campo, en la cual se inspeccionó el lugar en dónde próximamente dará inicio su apertura. Para empezar, el estudio se realizó mediante recorridos por el sector, ya que al ser una zona bastante comercial y muy conocida podría ser factible la apertura de Date un Gusto; a su vez se realizó estudios recopilando información sobre sus habitantes y sus preferencias, en la cual se descubrió que a pesar de su gran afluencia en el ámbito comercial no existe un local similar.

Por otro lado, la investigación se realizó a personas conocidas dentro del medio social, es decir, familia, amigos, vecinos, et.; la cual estarían dispuestos a visitar el local y recomendarlo a más personas. Finalmente se realizó una degustación de todo el menú que a su inicio estará dispuesto el momento de su apertura, dando una opinión favorable acerca de los postres ofertados en el negocio.

Modalidad

La recopilación de la información se dio mediante dos tipos de encuestas; digitales a familiares y amigos; y presenciales a vecinos y ciertos habitantes cerca del sector que accedieron a responder la encuesta, dando un resultado de 43 personas

encuestadas, cabe mencionar que la encuesta está formada por 9 preguntas cerradas de acuerdo al objetivo del negocio.

Plan de Muestreo

Para iniciar con el proceso de encuestas se tomó un número definido de personas al ser un sector amplio de habitantes, cabe mencionar que la encuesta se tomó a personas que visitaban el parque que está diagonal al local y adicionalmente se contó con la colaboración de familiares y amigos.

Para segmentar el número de personas a quien se hará la encuesta se realizó la siguiente fórmula:

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

En dónde:

N= Población segmentada: 49

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{49 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (49 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{47}{1,0804}$$

$$n = 43$$

Análisis de las encuestas

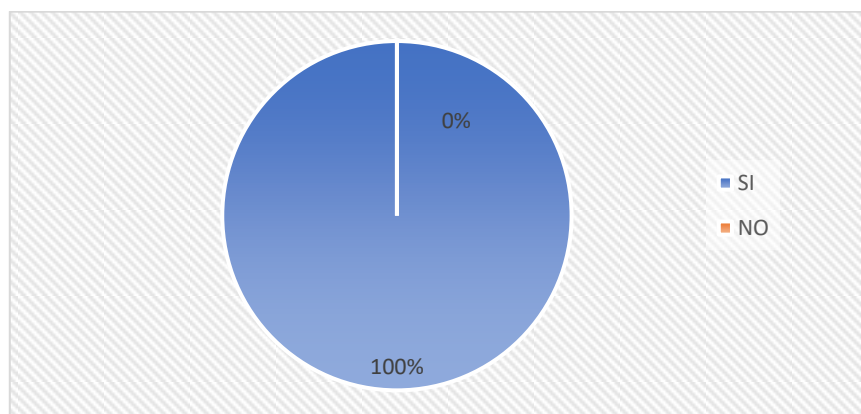
Pregunta 1

Tabla 7. *Pregunta 1*

1. ¿Consumes postres y pastelería?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	43	43%
NO	0	0%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) *¿Consumes postres y pastelería?* Cuenca.

Ilustración 6. *Pregunta 1, gráfico circular.*



Andrade, K. (2023) *Pregunta 1. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: Según resultados de los encuestados, estos manifiestan que, de las 43 personas encuestadas, todos consumen postres y productos de pastelería, lo cual beneficia a la empresa pues a todos les gusta este tipo de comida.

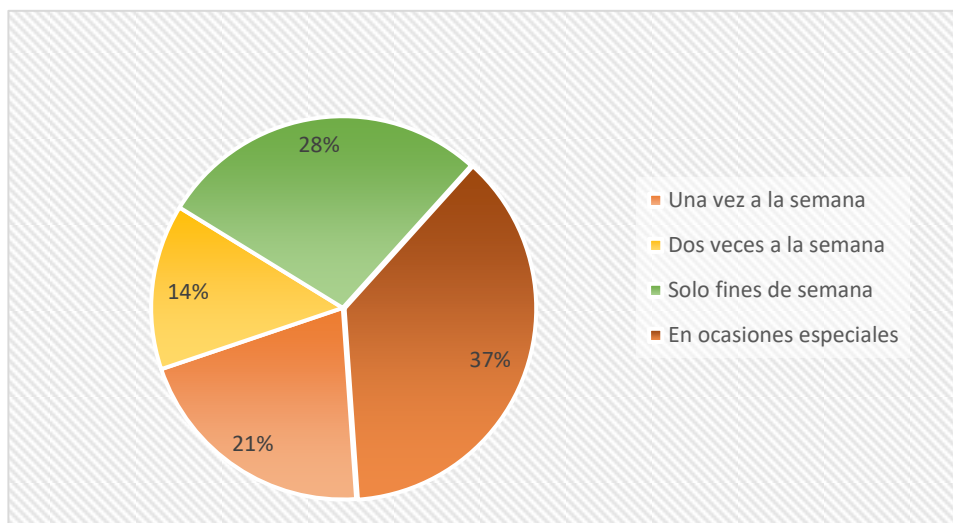
Pregunta 2

Tabla 8. Pregunta 2

¿Con que frecuencia consumes postres?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Una vez a la semana	9	20.9%
Dos veces a la semana	6	14%
Solo fines de semana	12	27.9%
En ocasiones especiales	16	37.2%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) ¿Con que frecuencia consumes postres? Cuenca.

Ilustración 7. Pregunta 2, gráfico circular.



Andrade, K. (2023) Pregunta 2. Gráfico circular. Cuenca.

Análisis: Según los resultados de la encuesta la mayoría de las personas lo consumen en ocasiones especiales y fines de semana, lo cual se puede decir que estos resultados son favorables para el negocio y así conocer los días en que habrá mayor movimiento.

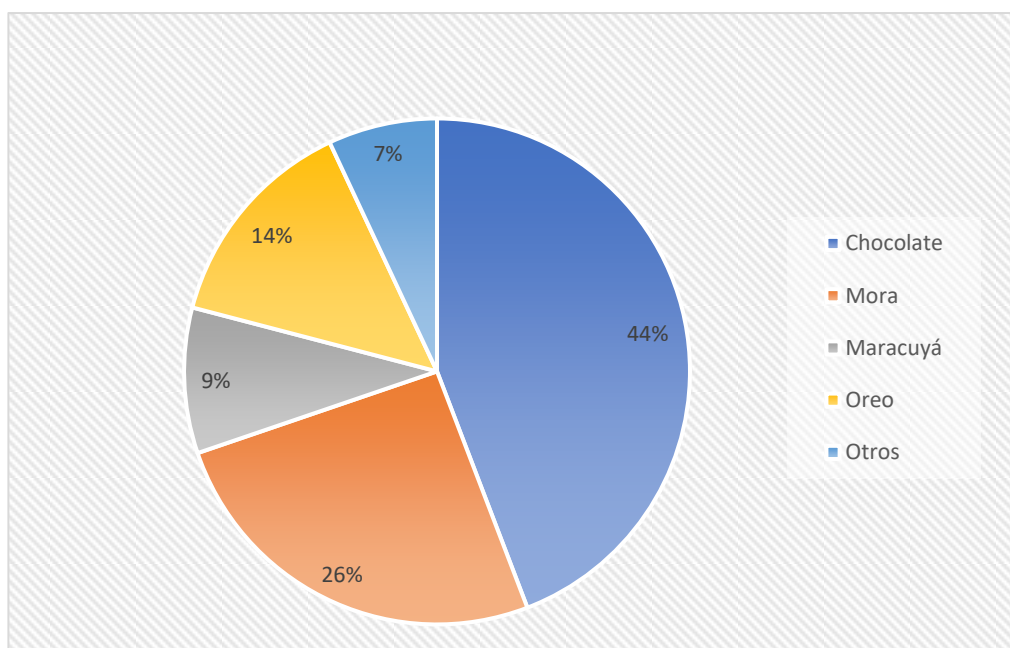
Pregunta 3

Tabla 9. Pregunta 3

De los siguientes sabores ¿Cuál te gusta más?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Chocolate	9	44.2%
Mora	1	25.6%
Maracuyá	4	9.3%
Oreo	6	14%
Otros	3	7%
TOTAL	3	100%

Andrade, K. (2023) *De los siguientes sabores ¿Cuál te gusta más?* Cuenca.

Ilustración 8. Pregunta 3, gráfico circular.



Andrade, K. (2023) *Pregunta 3. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: La mayoría tiene preferencia al sabor de chocolate, por ello varios postres tendrán este sabor especial

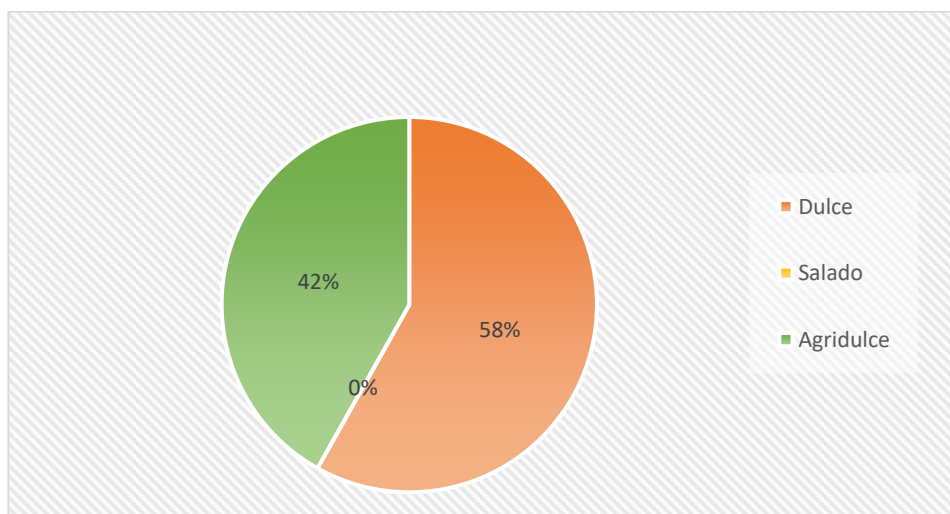
Pregunta 4

Tabla 10. *Pregunta 4*

¿Qué estilo de postre prefieres?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Dulce	5	58.1%
Salado	0	0%
Agridulce	8	41.9%
TOTAL	3	100%

Andrade, K. (2023) *¿Qué estilo de postre prefieres?* Cuenca.

Ilustración 9. *Pregunta 4, gráfico circular.*



Andrade, K. (2023) *Pregunta 4. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: De acuerdo a la encuesta la gente tiene preferencia por ambos estilos, lo cual beneficia a la empresa ya que son la especialidad, en cuanto al estilo salado hay que descartarlo del menú ya que este no es de su preferencia.

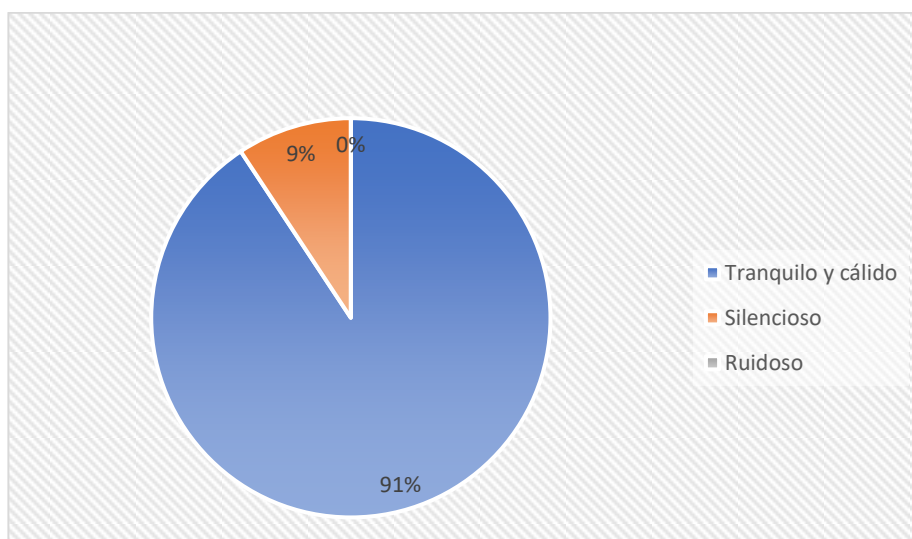
Pregunta 5

Tabla 11. *Pregunta 5*

¿Cómo te gustaría que fuera el ambiente de la repostería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Tranquilo y cálido	39	90.7%
Silencioso	4	9.3%
Ruidoso	0	0%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) *¿Cómo te gustaría que fuera el ambiente de la repostería?* Cuenca.

Ilustración 10. *Pregunta 5, gráfico circular.*



Andrade, K. (2023) *Pregunta 5. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: Según los encuestados la mayoría de la gente prefiere un lugar tranquilo y relajado en donde puedan disfrutar de su postre favorito, estos resultados serán para el momento de apertura del local.

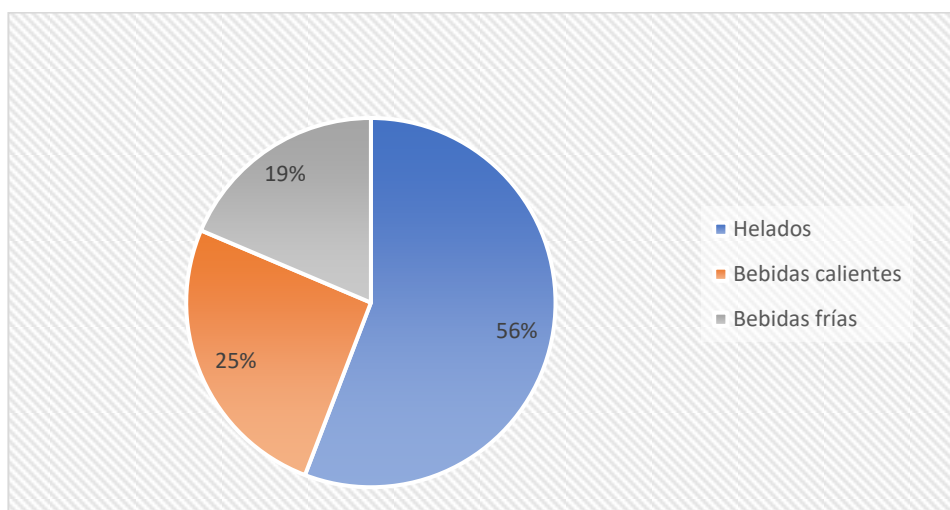
Pregunta 6

Tabla 12. Pregunta 6

Aparte de los postres ¿Qué te gustaría adicionar?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Helados	24	55.8%
Bebidas calientes	11	25.6%
Bebidas frías	8	18.6%
TOTAL	3	100%

Andrade, K. (2023) *Aparte de los postres ¿Qué te gustaría adicionar?* Cuenca.

Ilustración 11. Pregunta 6, gráfico circular.



Andrade, K. (2023) *Pregunta 6. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: Hay que tomar en cuenta que la mayoría de los encuestados ha elegido adicionar a su pedido con un helado, esto será una situación que ayude mucho ya que aparte de la venta de postres también habrá dentro del menú la venta de helado.

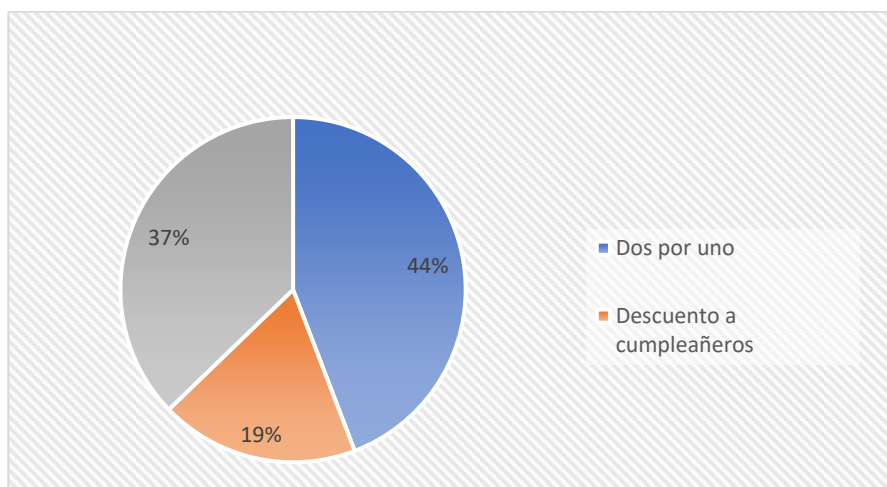
Pregunta 7

Tabla 13. Pregunta 7

¿Qué tipo de promoción te gustaría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Dos por uno	19	44.2%
Descuento a cumpleaños	8	18.6%
Promociones semanales	16	37.2%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) ¿Qué tipo de promoción te gustaría? Cuenca.

Ilustración 12. Pregunta 7, gráfico circular.



Andrade, K. (2023) Pregunta 7. Gráfico circular. Cuenca.

Análisis: Según los resultados de las encuestas la mayoría de las personas prefieren la promoción del dos por uno; la estrategia de ofrecer promociones dentro del negocio es beneficioso ya que esto podría ayudar a un incremento de clientes, sin embargo, esto es algo que no se podría hacer muy seguido al menos hasta tener un buen posicionamiento de la empresa.

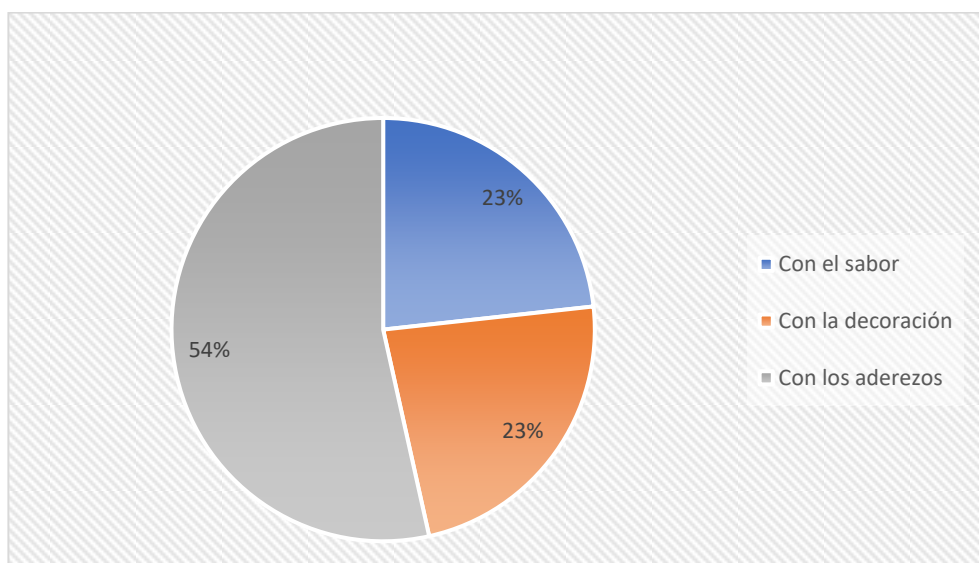
Pregunta 8

Tabla 14. *Pregunta 8*

¿Cómo te gustaría personalizar tu pedido?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
Con el sabor	10	23.3%
Con la decoración	10	23.3%
Con los aderezos	23	53.5%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) *¿Cómo te gustaría personalizar tu pedido?* Cuenca.

Ilustración 13. *Pregunta 8, gráfico circular.*



Andrade, K. (2023) *Pregunta 8. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: Con los resultados se puede seguir con la opción de personalizar los pedidos, y por la mayoría de preferencias, es personalizar con los aderezos, ya que habrá una gran variedad de estos para cada gusto y exigencia del cliente

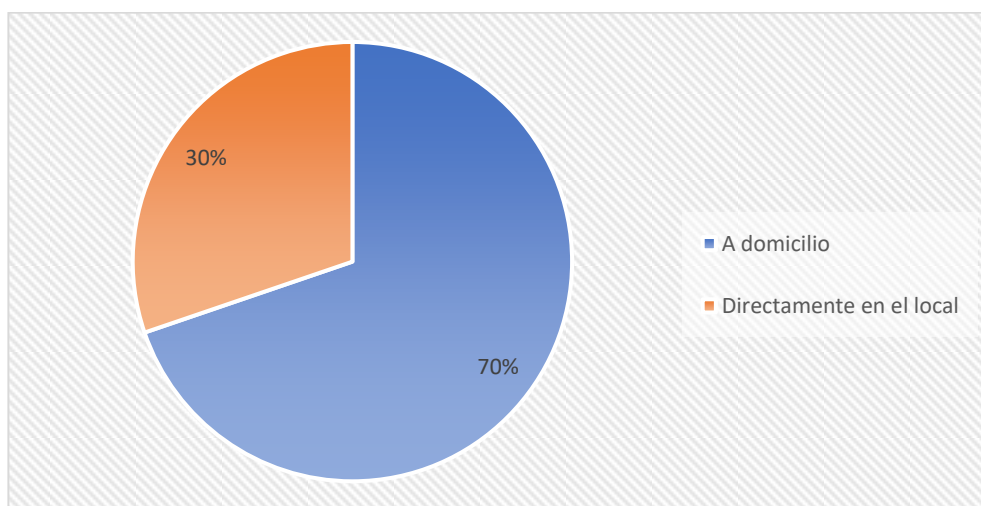
Pregunta 9

Tabla 15. *Pregunta 9*

¿Cómo prefieres la entrega de tu pedido?		
RESPUESTAS	CANTIDAD	PORCENTAJE
A domicilio	30	69.8%
Directamente en el local	13	30.2%
TOTAL	43	100%

Andrade, K. (2023) *¿Cómo prefieres la entrega de tu pedido?* Cuenca.

Ilustración 14. *Pregunta 9, gráfico circular.*



Andrade, K. (2023) *Pregunta 9. Gráfico circular.* Cuenca.

Análisis: Según resultados de la encuesta la gente prefiere la entrega a domicilio, lo cual esto no beneficia ya que este servicio será el punto fuerte del local, en especial cuando estos pedidos pueden ser para eventos sociales.

Análisis General

De acuerdo al primer punto se puede definir que todos consumen postres lo cual esto es un punto a favor del negocio ya que la venta de postres será la misión, se puede definir que será viable para el transcurso de Date un Gusto. A su vez se puede decir que la mayoría ha optado por el consumo de postres y de su preferencia en fechas especiales, se puede tener clientes indirectos, es decir, que sus referencias atraerán a más gente; según las encuestas también se puede decir que su sabor favorito es el chocolate, razón por la cual se pondrá más énfasis en la elaboración con dicho sabor, y a su vez, crear recetas innovadoras contando como ingrediente principal el chocolate. Dentro de la preferencia del estilo se puede decir que un 59% y un 42% lo prefieren entre dulce o agridulce, se podrá disponer de varias opciones de sabor para la preferencia de los clientes.

En lo que respecta al diseño del local, todos los encuestados han dicho que prefieren un ambiente tranquilo y cálido, es decir, todas las adecuaciones serán según lo dicho, esto permitirá cumplir con los objetivos del negocio que es recrear momentos amenos con familia y amigos. Para incrementar las ventas y la atracción de más clientes, se podrá optar por promociones semanales de acuerdo a las necesidades que se dieran durante el avance del negocio.

En conclusión, tras conocer los resultados de los encuestados se puede decir que es un proyecto viable ya que existe buena aceptación por parte de los futuros clientes.

Entorno empresarial

Microentorno

Para Date un Gusto se puede considerar como micro entorno a todo lo que le rodea y se puede decir que hay un control referente a aquello.

Ilustración 15. *Esquema micro entorno Date un Gusto*



Andrade, K. (2023) *Esquema microentorno Date un Gusto*. Cuenca.

Competencia directa

Dentro de la zona en donde estará ubicado este emprendimiento, se puede decir que no existen locales similares a Date un Gusto.

Competencia indirecta

Para empezar con la evaluación de dicha competencia se estableció: tipo de negocio, productos, infraestructura. Después de hacer un análisis del sector se identificó dos locales que se pueden considerar como competencia indirecta.

En la Av. Don Bosco existen dos panaderías “El Deli Pan” y Panadería “Don Bosco” que vende cakes y tortas similares a los que se ofrecerá en el menú, pero la diferencia es que no existe un ambiente en el cual puedan disfrutar dentro de las instalaciones ni tampoco infraestructura como el proyecto.

Sustitutos

Tras recorrer por el sector también se identificó un local que se consideraría como sustituto, está ubicado dentro de la misma Av. Don Bosco a pocos metros de donde estará ubicado el local, se llama “BOGATI” que consiste en la venta de helados con queso, se podría decir que a pesar que dicha empresa es reconocida a nivel nacional no ofrece el mismo servicio.

Proveedores

Lo primordial del negocio es la elaboración con productos de calidad, se ha optado por contar con proveedores que ofrecen dichos ingredientes a buen precio y de marcas reconocidas.

Tabla 16. Tabla de Proveedores

TABLA DE PROVEEDORES		
MATERIA PRIMA		
PROVEEDOR	FIABILIDAD Y SERVICIOS	PRODUCTOS
Mega Tienda “Santa Cecilia”	Varios años de servicio Productos reconocidos Productos con precios al por mayor	Harina, Esencias de sabores, Azúcar Productos de repostería Frutos secos
Distribuidores NUTRI	Productos de calidad Empresa reconocida Entrega directa en local	Caja de leche Crema de leche Queso crema
Mercado mayorista FERIA LIBRE	Productos al por mayor Productos frescos Varios años en el servicio	Variedad de frutas Huevos

Andrade, K. (2023) *Tabla de proveedores*. Cuenca.

Intermediarios

Date un Gusto no contará con intermediarios ya que comercializará sus productos de manera directa.

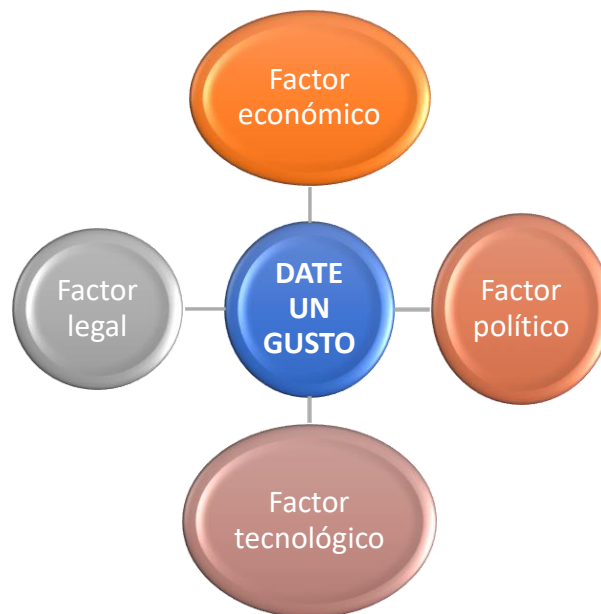
Cientes

Date un Gusto es una empresa que estará dispuesta para todo tipo de personas que le guste disfrutar de un postre o una torta, desde los más pequeños hasta el más grande, ya sea clientes dentro del sector o zonas más lejanas.

Macro entorno

Son aquellos que influyen normalmente dentro del funcionamiento de Date un Gusto, de las cuales no se puede mantener un control de dichos factores.

Ilustración 16. *Esquema macro entorno Date un Gusto*



Andrade, K. (2023) *Esquema macro entorno*. Cuenca.

Factor político

Actualmente el Ecuador vive una política débil ya que se han presenciado huelgas, paros y por ende una grave paralización de la economía debido a las malas administraciones. Se puede decir también que existen varias

entidades de control previo a la apertura de un nuevo negocio, una de ellas son las normas sanitarias que exigen antes del inicio del negocio, para lo cual Date un Gusto tendrá que regularizar y normalizar todos estos requisitos, para así, empezar de manera legal y bajo todas las normas de autorización.

Factor económico

Para empezar, la situación económica que vive actualmente el Ecuador debido a la alta magnitud de delincuencia, robos, que impiden que el país pueda seguirse desarrollando, por esta razón Date un Gusto tendrá que estar sujeto a cambios y normas económicas que se darán dentro del Ecuador.

No se puede dejar de mencionar que también habido sectores que han podido crecer en sus ventas, exportar sus productos y llegar a ser una pieza fundamental para el crecimiento del país.

Factor legal

Dentro del factor legal Date un Gusto estará dispuesto a someterse a todas las normas y disposiciones que sean necesarias antes de iniciar su actividad comercial, con el fin de no tener ni ocasionar problemas a futuro, a su vez, el proceso de pagos de sueldos y beneficios de ley será de acuerdo a la ley vigente.

Factor tecnológico

En la actualidad la tecnología ha tenido un crecimiento muy avanzado pues existen maquinarias y procesos sistemáticos que permiten que todo sea más rápido y generando menos costos, como por ejemplo maquinaria cada vez más

automatizadas, sistemas informáticos más eficientes, para lo cual, Date un Gusto estará dispuesto a acogerse a este nuevo mundo tecnológico que vive el Ecuador para así incrementar sus ventas, su publicidad, su producción, su sistema financiero, entre otros.

Producto y Servicio

Date un Gusto es un negocio que se dedica a la elaboración y venta de postre y tortas personalizadas, con creaciones cada vez más originales y llamativas a gusto de los clientes, que cuenta con procesos altamente estrictos en calidad y seguridad sanitaria, para así generar satisfacción y cumplir con las necesidades de las personas.

En cuanto al servicio, se garantiza su calidad al brindar cordialidad, empatía y sobre todo atención y respeto a las órdenes y pedidos de los clientes, a su vez el servicio a domicilio será de manera oportuna garantizando así que el pedido llegue a manos de los clientes en perfectas condiciones y sin tiempos de demora.

Producto Esencial

En la actualidad, la sociedad no solo busca llegar a un lugar, servirse ciertos alimentos y retirarse, sino encontrar un ambiente tranquilo, cálido, en donde puedan compartir un momento agradable con sus familiares o amigos.

Por esta razón Date un Gusto contará no solo con el servicio de alimentos sino también la oportunidad de ofrecer experiencias que queden grabadas en cada

uno de los clientes, en donde puedan sentirse seguros del ambiente, cómodos y sobre todo puedan compartir un momento agradable dentro de sus instalaciones.

Producto Real

En Date un Gusto se dispondrá de un amplio menú en postres y tortas, en la cual se puede encontrar los siguientes:

- Torta de chocolate, éste es un postre muy conocido y degustado por una gran variedad de personas, en la cual el cliente podrá elegir con que otro producto acompañarlo, puede ser café o helado.
- El Cheescake de maracuyá, de igual manera degustado por muchas personas que se inclinan por lo agri dulce, la cual en su superficie vendrá con una deliciosa mermelada de la pulpa del maracuyá.

Características

Para Date un Gusto es muy importante que la elaboración de todos los postres sea elaborada muy minuciosamente y bajo todas las normas de sanidad; también se considera que el servicio al cliente es la clave para que este negocio sea conocido por muchas personas, por la cual éste será desde el ingreso del cliente hasta su salida, es decir, estar pendiente de su pedido, lo que necesite y ser muy cordial, se contará con el área de quejas y sugerencias y así poder mejorar en el negocio.

Empaque

Una de las estrategias de publicidad para Date un Gusto será su empaque, la cual, será de forma rectangular de acuerdo al tamaño de la torta o de los postres pedidos y con cartón biodegradable, a su vez se colabora con el medio ambiente, éste vendrá con el logo de la empresa en la parte superior de la caja, es decir, la tapa y la bolsa será también con el logo.

Calidad

Para la elaboración de todos los postres y tortas, se tomará en cuenta ciertas normas de calidad como:

- Materia prima conservada adecuadamente.
- Tiempos de cocción de acuerdo a cada alimento.
- Aseo y control del personal.
- Limpieza y desinfección del área de producción.
- Limpieza y desinfección del área de servicio al cliente y área social.
- Control de caducidad de materia prima.

Estilo

Date un Gusto manejará un estilo sutil y delicado, con temática de postres y flores pintado en las paredes, a su vez sus colores serán en tonos pasteles, pero llamativos a la vista de los clientes, con una decoración moderna y a la vez clásico.

Marca

Date un Gusto incentiva a las personas a degustar de un postre o una torta, ya que su nombre demuestra intriga a qué tipo de alimentos tendrá en su menú. También se puede decir que sus colores dentro de la marca provocan un ambiente tranquilo y cálido.

Para la empresa es muy importante conservar y enfatizar en que las personas puedan compartir un momento amigable y cómodo con sus familiares o amigos, y que mejor que hacerlo a través del estilo de este emprendimiento.

Producto aumentado

La diferencia que hará Date un Gusto será sus instalaciones cómodas y acogedoras en donde los clientes podrán esperar sus pedidos ya sean para llevar o servirse dentro del local mismo, mientras suena música suave pero moderna, también se puede añadir que habrá una pequeña zona de degustación antes de que el cliente pudiera escoger su torta o postre favorito, éste será a criterio de la persona si lo desea.

Cabe mencionar que desde un comienzo se ha hecho énfasis en cuanto a la buena atención a todo aquel que ingrese al local, pues esa será la clave para incrementar clientes y que la empresa pueda ser cada vez más conocida.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de cocina

La persona especializada en realizar todos los postres y las tortas usará el uniforme que tendrá las siguientes características:

- Camiseta manga corta, cuello polo, color rosa y el logo de la empresa.
- Pantalón de tela color gris
- Delantal color crema y tirantes de cuero sintético en tono café, de igual manera con el logo de la empresa.

Ilustración 17. *Diseño uniforme cocinero*



Andrade, K. (2023). *Diseño uniforme cocinero*. Cuenca.

Área de atención al cliente - administrador

La persona que estará a cargo de la atención al cliente y administrador dispondrán de uniforme con el logo de la empresa, el mismo que tendrá las siguientes características:

- Camiseta manga corta y cuello polo color palo de rosa con el logo de la empresa.
- Pantalón de tela gris
- Zapatos a su elección, pero cómodos.

Ilustración 18. *Diseño uniforme atención al cliente*



Andrade, K. (2023). *Diseño uniforme atención al cliente y administrador*. Cuenca.

Identificación

Imago tipo

Ilustración 19. *Imago tipo Date un Gusto*



Andrade, K. (2023). *Imago tipo Date un Gusto*. Cuenca.

Elementos a destacar:

- La imagen de un cup cake representa un símbolo de lo que venderá la empresa.
- Los puntos rosados alrededor del logo representan a los clientes
- La forma circular del logo representa a la forma que serán las tortas personalizadas.
- Los colores usados representan la delicadeza de estos postres y las tortas que serán elaboradas con mucho cariño y dedicación, es por eso que se ha usado tonos suaves como el rosa y morado.
- El eslogan es “postres y dulces” hace referencia al objetivo de venta de la empresa.
- Las letras negras de Date un Gusto dará realce al nombre.

Cajas de presentación y empaque

La parte superior de la caja será transparente con el logo de la empresa en una esquina para que se pueda visualizar ya sea la torta u otra variedad de postres, esta es una manera de lucir los productos y a su vez una manera original de empacar. Cabe mencionar que las medidas de las cajas serán de acuerdo al tamaño del pedido, en la parte de debajo de la caja vendrá la dirección del local, teléfono y propietaria.

Ilustración 20. *Cajas de empaque y presentación*



Andrade, K. (2023). *Cajas de empaque y presentación*. Cuenca.

Bolsas de envío

Para Date un Gusto es muy importante que todos los postres vayan seguros a su destino y que a su vez los clientes los puedan llevar de manera fácil, es por eso, que estas bolsas serán usadas cuando el cliente haga su compra directamente en el local; éstas varían su tamaño de acuerdo al tamaño del pedido. Cabe mencionar que tanto como las cajas y las bolsas serán hechos de material reciclable no perjudiciales para el producto, ya que uno de los objetivos es cuidar el medio ambiente.

Ilustración 21. *Bolsas de envío*



Andrade, K. (2023). *Bolsas de envío*. Cuenca.

Canal de distribución y puntos de venta

Los canales de distribución y puntos de venta de Date un Gusto serán por medio de ventas a domicilio y ventas directas en local. La empresa estará ubicada en la Av. Don Bosco sector parque Iberia.

Promoción

- El principal medio de promoción serán las redes sociales, es decir, Facebook, Instagram, WhatsApp.
- Otro medio de promoción será por medio de familiares y amigos a su círculo social.
- De acuerdo al posicionamiento de la empresa, también se optará por medio de publicidad en radios, revistas, etc.

Contacto

- Número celular
- WhatsApp
- Emails
- Redes sociales

Negociación

- Citas previas directamente con empresas, instituciones educativas, etc.
- Vía telefónica
- Reuniones directamente con personas interesadas.

Financiamiento

Tabla 17. *Financiamiento de publicidad*

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNIT.	P. TOTAL
Cajas de presentación y empaque	200	\$1.75	\$350
Bolsas de envío	500	\$1.00	\$500
Uniformes	2	\$50	\$100
Publicidad por Instagram	4 veces por mes \$8,50		\$102
TOTAL			\$1052
VALOR ANUAL			\$1052

Andrade, K. (2023). *Financiamiento de publicidad*. Cuenca.

Riesgos y oportunidades del negocio

Uno de los riesgos que actualmente existe en el país es la delincuencia, pues muchos negocios se han visto en la penosa decisión de cerrar debido a las extorsiones y robos que últimamente amenazan a muchos locales. Debido a esto se tomará medidas, como brigadas barriales, cámaras y alarmas de seguridad con el fin de proteger los negocios y el sector propiamente.

Dentro de las oportunidades que tiene Date un Gusto es la afluencia de gente que circula por el sector debido a que por los alrededores existen instituciones educativas, parques, instituciones financieras, entre otros, incluso en temporadas de feriados y vacaciones muchos turistas visitan el sector, lo cual se podría decir que es beneficioso para el negocio. También otra de las oportunidades es el avance de la tecnología, pues este permitirá mediante redes sociales hacer publicidad de Date un Gusto, en la actualidad existen aplicaciones y programas lo cual permitirá manejar el sistema financiero, así como pedidos a domicilio y medios de pagos digitalizados.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

Los precios de los productos han sido calculados por persona; para proceder con el cálculo se toma en cuentas medidas en kilos, gramos, litros y unidad. Dentro de estos valores incluye ciertos factores que se involucran dentro del proceso de producción, estos pueden ser:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos administrativos
- Gastos de fabricación
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

Dentro de la receta se indica los porcentajes de ciertos valores, luego de hacer los cálculos correspondientes se define el precio final del producto. A continuación, se presenta los costos de 2 postres: Cake de chocolate y Cheescake de maracuyá

Cake de coco

Tabla 18. Cake de coco, receta estándar

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cake de coco		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	23/07/2023		Chef: Priscila Andrade	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	unidades	\$27.60	1	\$0.29
Harina	Libras	\$9.14	1	\$0.10
Aceite	Litros	\$7.70	1	\$0.08
Azúcar	Libras	\$11.12	1	\$0.12
Leche	Litros	\$3.80	1	\$0.04
Coco rallado	Libras	\$7.80	1	\$0.08
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.71
			10% imprevistos	\$0.071
			Total neto	\$0.78
			Gasto de fab. 15%	\$0.12
			Factor costo 33,33%	\$0.26
			M.O. 45%	\$0.35
			G. Admin 12%	\$0.09
			45% utilidad	\$0.35
			Subtotal	\$1.95
			12% IVA	\$0.23
			10% servicio	\$0.20
			Total	\$2,38

Elaborado por: Valentina Andrade

Cheescake de maracuyá por porciones

Tabla 19. Cheescake de maracuyá, receta estándar

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Cheescake de maracuyá		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	23/07/2023		Chef: Priscila Andrade	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Leche condensada	Gramos	\$2.81	1	\$0.19
Pulpa de maracuyá	Gramos	\$1.30	1	\$0.11
Queso crema	Gramos	\$2.14	1	\$0.18
Azúcar en polvo	Gramos	\$1.20	1	\$0.10
Crema de leche	Gramos	\$2.00	1	\$0.17
Gelatina sin sabor	Gramos	\$0.25	1	\$0.02
Galletas María	Gramos	\$3.62	1 paquete	\$0.30
Mantequilla	Gramos	\$2.79	1	\$0.23
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$1.30
			10% imprevistos	\$0.13
			Total neto	\$1.43
			Gasto de fab. 15%	\$0.21
			Factor costo 33,33%	\$0.48
			M.O. 45%	\$0.64
			G. Admin 12%	\$0.17
			50% utilidad	\$0.64
			Subtotal	\$3.57
			12% IVA	\$0.43
			10% servicio	\$0.36
			Total	\$4.36

Elaborado por: Valentina Andrade

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 20. Arriendo de local

ARRIENDO DE LOCAL		
MENSUAL	SEMESTRAL	ANUAL
\$480	\$2880	\$5760

Andrade, K. (2023). *Arriendo de local*. Cuenca.

Equipos industriales

Tabla 21. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Batidora de pedestal KITCHEN	2	\$573.67	\$1147.34
Licuada y trituradora BLACK DECKER	1	\$129.50	\$129.50
Horno empotrable INDURAMA	1	\$379.02	\$379.02
Refrigeradora INDURAMA 14 p	1	\$610	\$610
Cocina encimera INDURAMA 5 quemadores	1	\$512	\$512
Utensilios de repostería	2	\$51.83	\$103.66
Vitrina climatizada EQUIFRIGO	1	\$4300	\$4300
TOTAL			\$7181.52

Andrade, K. (2023). *Equipos industriales*. Cuenca.

Equipos de computación

Tabla 22. Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACION			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Laptop 14" LENOVO	1	\$698.97	\$698.97
Mouse Wireless	1	\$7	\$7
TOTAL			\$705.97

Andrade, K. (2023). *Equipos de computación*. Cuenca.

Muebles y enseres

Tabla 23. *Muebles y enseres*

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Juego de mesa y sillas	6	\$120	\$720
Set de moldes para horno	5	\$6	\$30
Set de platos por unidad	25	\$1.60	\$40
Set de bols 4p.	2	\$6.99	\$13.98
Set de cubiertos 24p.	3	\$4.24	\$12.72
TOTAL			\$816.70

Andrade, K. (2023). *Equipos de muebles y enseres*. Cuenca

Equipos industriales de seguridad

Tabla 24. *Equipos de seguridad*

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Extintor 10 lb.	2	\$145	\$290
Detector de humo	1	\$32.08	\$32.08
Señalética	5	\$2.50	\$12.50
TOTAL			\$334.58

Andrade, K. (2023). *Equipos de seguridad*. Cuenca.

Suministros de oficina

Tabla 25. Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Resmas papel bond A4	2	\$4.50	\$9
Archivador	1	\$2	\$2
Engrapadora	1	\$7.50	\$7.50
Caja de esferos	1	\$5	\$5
Caja de grapas	1	\$1	\$1
Perforadora	1	\$6	\$6
Tijera	1	\$1.50	\$1.50
TOTAL			\$32

Andrade, K. (2023). *Suministros de oficina*. Cuenca.

Servicios básicos

Tabla 26. *Servicios básicos*

SERVICIOS BASICOS	
DESCRIPCION	PAGO MENSUAL
Agua	\$35
Luz	\$55
Teléfono	\$20
Internet	\$30
TOTAL	\$140

Andrade, K. (2023). *Servicios básicos*. Cuenca.

Suministros de limpieza

Tabla 27. Suministros de limpieza

SUMINISTROS DE LIMPIEZA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
Lavavajillas	2	\$1.09	\$2.18
Papel higiénico por 12u.	2	\$8.60	\$17.02
Servilletas	5	\$0.27	\$1.35
Fundas de basura rollo	2	\$1.13	\$2.26
Escoba de plástico	2	\$2.60	\$5.20
Trapeador	2	\$3.40	\$6.80
Cloro 1 galón	1	\$2.92	\$2.92
Esponja lavaplatos	2	\$0.45	\$0.90
Guantes	2	\$1.80	\$3.60
Ambiental TIPS	4	\$0.85	\$3.40
Líquido ambiental TIPS	1	\$3.25	\$3.25
Jabón líquido manos	2	\$3.40	\$6.80
TOTAL			\$54.78

Andrade, K. (2023). *Suministros de Limpieza*. Cuenca.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Date un Gusto se constituirá como un negocio formal, es decir como persona natural, con los siguientes requisitos y trámites:

Servicio de Rentas Internas (SRI)

Para empezar con la formalidad del negocio, lo primero piden obtener el RUC (Registro Único de Contribuyentes) que se puede realizar de manera presencial o también hacer el trámite en línea, los requisitos son:

- Cédula de identidad y certificado de votación
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente (Planilla de servicio básico)

En caso que el trámite se realizará en el portal en línea del SRI, primero se debe crear un usuario y tener una clave de acceso, posterior a la creación del usuario los requisitos serán los mismos mencionados anteriormente. Cabe mencionar que el trámite no tiene costo.

Patente municipal (GAD Municipal de Cuenca)

Este documento permite cumplir con la obligación de declarar y pagar un valor por el inicio de actividades comerciales dentro de un ejercicio fiscal:

- Numero de RUC o RIMPE
- Certificado de no tener deudas con el municipio.
- Cancelar el valor correspondiente al tipo de actividad.

Permiso de funcionamiento municipal (GAD Municipal de Cuenca)

Este trámite se realiza para obtener el permiso de letreros, es decir, para la publicidad del local, este permiso se lo realiza en portal en línea del municipio, los requisitos son:

- Obtener un usuario en el portal.
- Cédula y certificado de votación
- RUC en formato PDF
- Fotografías del letrero o publicidad del negocio

Exigencias para letrero:

- Material: madera, vidrio, acrílico
- Tipo de comercio
- Formulario de solicitud de letrero.

Permiso de habitabilidad de locales comerciales (BOMBEROS CUENCA)

Este documento permitirá proceder con la apertura del local, ya que, dicha entidad verifica e inspeccionar el lugar en donde se comenzará la actividad comercial, los requisitos son:

- Copia del RUC o RIMPE actualizado
- Solicitud de inspección de local, tendrá un costo de \$2
- Copia del predio municipal vigente.
- Factura original de compra o recarga de extintor de 10 libras de PQS
- Se asignará un código, el nombre del correo del funcionario que emitirá el visto bueno.

Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia de Regulación y Control Sanitaria)

Este es un proceso requerido por el Ministerio de Salud:

- Crear usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Obtención de permiso de funcionamiento
- Llenar el formulario y adjuntar requisitos
- Emitir la orden de pago, imprimir después de 24 horas de haberse generado el pago y cancelar su valor.

IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social)

Estos requisitos son para registrarse como nuevo empleador en el sistema del IESS, estos son:

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

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Para Date un Gusto es muy importante tener un impacto positivo dentro del ámbito social como ambiental, por los cuales se detalla algunos objetivos de desarrollo sostenible en el cual más se destacará:

Ilustración 22. Objetivos de desarrollo sostenible



Fuente: responsabilidad socia.net

Dentro de los objetivos de desarrollo sostenible, se trabajará haciendo énfasis a lo social, con los objetivos 5. Igualdad de género y 8. Trabajo decente y crecimiento económico; en lo ambiental con los objetivos 6. Agua limpia y saneamiento y 14. Vida submarina.

Objetivos Sociales

5. Igualdad de género

Es muy importante destacar que la igualdad de género es un derecho que tienen todas las personas ya que esta es la base para alcanzar una buena sostenibilidad, pues todos tienen derecho a una vida digna, a la educación, a un trabajo decente en el cual tanto hombres como mujeres se puede participar sin excepción alguna.

Razón por la cual en Date un Gusto se trabajará por este objetivo pues se sabe que todos tienen el mismo derecho, razón por la cual de acuerdo al crecimiento del negocio no habrá excepciones al momento de contratar nuevo personal, no se permitirá el acoso laboral entre compañeros, ni desigualdad de trato a todo el personal, todos cumplirán labores sin preferencias a empleados.

8. Trabajo decente y crecimiento económico

En la actualidad a muchas familias no les alcanza un sueldo básico, pues cada vez la canasta básica aumenta su valor, pues a veces el hecho de tener un empleo no es suficiente para tener una economía estable.

Con este objetivo se tratará de que personas puedan tener un empleo de calidad, digno y que a través de incentivos y buenos salarios la gente se pueda motivar a realizar mejor sus laborales, lo cual esto beneficia a la empresa también. Siempre motivando y capacitando a los empleados ya que esto ayuda a que la producción y las ventas crezcan.

Objetivos ambientales

6. Agua limpia y saneamiento

El uso de agua potable y saneamiento es la clave para una buena calidad de producción y a su vez así se podrá evitar consecuencias en la salud de las personas, pues es importante una buena gestión de los recursos del agua y su cuidado.

Como empresa dedicada a la elaboración de alimentos es muy importante el cuidado del agua, pues así se puede garantizar un producto de buena calidad y con todas las normas de salubridad, así también se evitará el desperdicio de la misma pues en la actualidad debido al calentamiento global el agua se va disminuyendo. Cabe mencionar que el agua es un elemento vital para todo el mundo razón por la cual el cuidado de la misma será responsabilidad y exigencia del emprendimiento.

14. Vida submarina

Está comprobado que los océanos son fuente de vida, pero que están contaminados ocasionando grandes cambios al ecosistema debido a la contaminación en los mares y la pesca desmedida.

Para Date un Gusto será de vital importancia cuidar el medio ambiente al evitar el uso de sorbetes ya que este producto debido a su largo tiempo de descomposición ocasiona contaminación en el ambiente, lo que también ocasiona que muchas especies marinas mueran pues estos artefactos son tirados a los mares y océanos. Se evitará el uso de productos desechables no biodegradables para así formar evitar la contaminación en el ambiente.

PROCESO FINANCIERO

A continuación, se presenta el proceso financiero de la empresa Date un Gusto, en el cual se detallará todos los activos con el que se iniciará la empresa, estos constan de activos fijos y los diferidos, pues estos son necesarios para dar inicio a las actividades de Date un Gusto, así, se podrá conocer la factibilidad de la empresa y su avance durante este tiempo.

Inversión

Se puede decir que la inversión es un proceso en el cual se realiza la compra de activos que aumentan de valor con el tiempo y este ayuda a proporcionar rendimientos en forma de pagos de ingresos o a su vez ganancias en el capital.

(BBVA)

Activos fijos

Un activo fijo está formado por todos los activos ya sean tangibles o intangibles de una sociedad que no pueden hacerse efectivos en un periodo superior a un año. Es una parte del activo, dentro del balance de situación de una empresa. Son un elemento importante en la estructura financiera de una empresa, pero estos no sirven para respaldar liquidez a una empresa. Es importante señalar que el valor de un activo fijo en un libro contable es el precio de compra, incluyendo costos de la compra y descontando su amortización. (Arias, 2016)

Para Date un Gusto se considera activos fijos a los equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, dando un total de inversión de \$9038,77. (Ver tabla 28).

Tabla 28. Activos fijos

INVERSIONES		
ACTIVOS FIJOS		
Edificio	0	0
Vehículo	0	0
Equipos Ind./ seguridad	7516,1	7516,1
Equipos de Computación	705,97	705,97
Muebles - enseres	816,7	816,7
		9038,77

Andrade, K. (2023). *Activos fijos*. Cuenca.

Capital de trabajo

Es una magnitud contable que hace referencia a aquellos recursos económicos con los que cuenta una empresa dentro de su patrimonio para enfrentar compromisos de pagos en corto plazo y que sean relacionados a su actividad económica, es decir, estos valores son utilizados diariamente en la actividad económica que realiza. Estos recursos son el dinero en efectivo, cartera de productos financieros, y otras inversiones que puede realizar la empresa. (Westreicher, 2020)

Para la empresa Date un Gusto se considera como capital de trabajo a todo el referido a pago de sueldos a empleados, pago de servicios básicos, suministros de oficina, material de limpieza, gastos en documentos y permisos, arriendos, publicidad y gastos financieros, dando un total de inversión de \$36870,76. (Ver tabla 29)

Tabla 29. Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	3 meses	12 meses
Sueldos	4834,35	19337,4
Servicios Básicos	420	1680
Material oficina	96	384
Material limpieza	164,34	657,36
Gastos documentos, permisos	125	500
Alquiler local	1440	5760
Publicidad	263	1052
Adquisición productos	1000	4000
Gastos financieros	875	3.500,00
TOTAL INVERSION	18256,46	45909,53

Andrade, K. (2023). *Capital de trabajo*. Cuenca.

Inversión total

Inversión total se puede decir que hacer referencia al monto total de activos fijos y el capital de trabajo predestinado para un año de actividad de Date un Gusto, en el cual da un total de \$45909,53. (*Ver tabla 30*).

Tabla 30. Inversión total

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	9038,77
ACTIVO DIFERIDO	0
CAPITAL DE TRABAJO /1A	36.870,76
TOTAL DE INVERSIÓN	45909,53

Andrade, K. (2023). *Inversión total*. Cuenca.

Sueldos

Dentro de la tabla de valores de sueldos, consta la remuneración que recibirá cada trabajador que formará parte de Date un Gusto, más las aportaciones al Seguro Social (IESS). *(Ver tabla 31).*

Tabla 31. Sueldos

SUELDOS

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador - Atención al cliente	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Chef pastelero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Motorizado	450	5400	510,3	656,1	5545,8
TOTAL	1350	16200	1530,9	1968,3	16637,4

Andrade, K. (2023). *Sueldos*. Cuenca.

Beneficios legales

Estos beneficios corresponden al décimo tercero que se recibe en el mes de diciembre y el décimo cuarto en el mes de agosto en el régimen sierra, los cuales reciben los empleados de acuerdo al código de trabajo. *(Ver tabla 32)*

Tabla 32. Beneficios legales

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4º	DÉCIMO 3º	TOTAL DÉCIMOS
Administrador - Atención al cliente	450	450	450	900
Chef pastelero	450	450	450	900
Motorizado	450	450	450	900

Andrade, K. (2023). *Beneficios legales*. Cuenca.

El monto total de sueldos más las aportaciones al seguro y los beneficios legales dan un monto total de \$19337,40. (Ver tabla 33)

Tabla 33. Total sueldos y beneficios

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
16637,4	2700	19337,4

Andrade, K. (2023). *Total sueldos y beneficios*. Cuenca.

Depreciación de activos fijos

Es un proceso en el cual se obtiene el valor de la vida útil de los activos con el paso del tiempo y de esta forma obtener un valor en el cual le permita a la empresa conocer la pérdida del valor económico del activo. Los elementos que se consideran para la depreciación de los activos fijos es el costo inicial, valor de rescate y vida útil del activo. (ANEPSA)

Dentro de los activos fijos que están sujetos a depreciación son: equipos industriales con 10% de depreciación dando un valor de \$751,61, equipos de computación con 33.33% de depreciación dando un valor de \$235.299, muebles y enseres con 10% dando un valor de \$81.67. Estas están generadas en línea recta. (Ver tabla 34)

Tabla 34. Depreciación activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS (en línea recta)			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	7516,1	10%	751,61
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	705,97	33,33%	235,299801
Muebles y Enseres	816,7	10%	81,67
			1068,58

Andrade, K. (2023). *Depreciación activos fijos*. Cuenca.

Tabla de amortización capital financiado

Dentro de esta tabla se detalla el monto faltante para completar el capital de trabajo con el cual se podrá dar inicio a las actividades económicas, el monto que se financiará será de \$25000. La tabla de amortización está calculada para un periodo de 5 años con una tasa del interés del 14%, dentro de la tabla se detalla el monto financiado, pago de intereses y capital hasta término de plazo. (Ver tabla 35)

Tabla 35. Tabla de amortización

MONTO	25000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	25000
1	7282,09	3.500,00	3.782,09	21.217,91
2	7282,09	2.970,51	4.311,58	16.906,33
3	7282,09	2.366,89	4.915,20	11.991,13
4	7282,09	1.678,76	5.603,33	6.387,80
5	7282,09	894,29	6.387,80	0,00

Andrade, K. (2023). *Tabla de amortización*. Cuenca.

Estructura de capital

La estructura del monto total de la inversión para Date un Gusto está representada de la siguiente manera: el capital propio con un total de \$20909,53 el cual equivale a un 46% del total de la inversión y la cual está representada con un 22% del costo del capital, a este valor se calcula por la tasa pasiva más el riesgo país, dando un porcentaje del 10.0%. El capital con el que se financiará será de \$25000 que equivale a un 54% del total de la inversión y está representado con un 14% del costo de capital, en la cual da un total del 7,6% de tasa de descuento. (Ver tabla 36)

Tabla 36. Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	20909,53	46%	22%	10,0%	
Capital Financiero	25000	54%	14%	7,6%	
TOTAL INVERSIÓN	45909,53	100%		17,6%	TMAR

Andrade, K. (2023). Estructura de capital. Cuenca.

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 es un porcentaje de 10% y más la tasa del capital financiado que es del 7,6%, la cual da un resultado una TMAR del 17,6% establecido y proyectado para Date un Gusto.

Punto de equilibrio

Es un término que sirve para definir el momento en que una empresa puede cubrir sus costos fijos y variables, es decir, cuando los ingresos y los gastos están al mismo nivel. Se puede decir que es un punto de partida para que las empresas puedan iniciar su actividad económica, el cálculo del punto de equilibrio permite evaluar la rentabilidad del negocio y a su vez detectar algún problema que pueda surgir ya sea a corto o largo plazo, en el punto de equilibrio se puede observar que la cantidad ofrecida sea la misma que la cantidad demandada de dicho bien. (Flores, 2023).

En la siguiente tabla se puede observar los costos fijos del capital de trabajo, los cuales están destinados para cada mes, que son, pago de arriendo mensuales y pago de sueldos a colaboradores, los cuales están calculados mensualmente. (*Ver tabla 37*)

Tabla 37. Costos fijos mensuales

Costos fijos	
arriendo	480
sueldos	1611,45
TOTAL	2091,45

Andrade, K. (2023). Costos fijos mensuales. Cuenca.

Margen de contribución

En el margen de contribución se puede observar que están calculados los valores de los costos del cheesecake de maracuyá, dando un valor de \$1,30 en total del postre. El precio estimado cheesecake de maracuyá es de \$3,57, generando un margen de contribución de \$2,27. *(Ver tabla 38)*

Tabla 38. Costos y precio

Costos y precio		
Precio	3,57	
Costo	1,3	
Ganancia	2,27	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Andrade, K. (2023). *Costos y precio*. Cuenca.

Dentro del estudio financiero de Date un Gusto, el punto de equilibrio está constituido por los costos fijos de producción del producto de cheesecake de maracuyá para el margen de contribución, para llegar a un punto de equilibrio hay que vender 921 postres mensuales y con un promedio de 30 ventas diarias del postre de maracuyá. *(Ver tabla 39)*

Tabla 39. Costos fijos/Margen de contribución

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION				
PE=	921			
	921	postres	30,7	diario

VENTA	921	3,57	3289,2
COSTO	921	1,3	1197,7
			2091,5
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Andrade, K. (2023). *Costos fijos/Margen de contribución*. Cuenca.

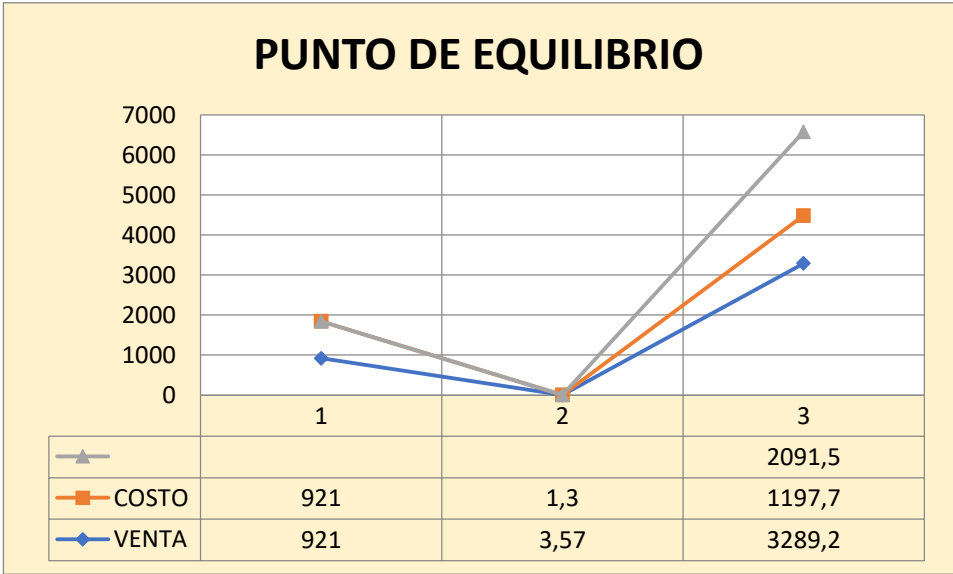
(Ver tabla 40)

Tabla 40. Ventas proyectadas

Ventas proyectadas			
2100	7497	89964	ventas
2100	2730	32760	costo

Andrade, K. (2023). *Ventas proyectadas*. Cuenca.

Ilustración 23. Punto de equilibrio



Andrade, K. (2023). *Punto de equilibrio*. Cuenca.

Costo de ventas

El costo de ventas de la empresa Date un Gusto está calculado para una proyección estimada de un periodo de cinco años, en donde se puede observar las ventas proyectadas y a su vez proyectado para los cinco años, también se puede observar que, en base a todos los gastos de suministros, financieros se puede definir la utilidad operativa y utilidad neta, pues todos estos gastos influyen para el respectivo calculo. *(Ver tabla 41)*

Tabla 41. Flujo de ventas

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		89964,00	92671,92	95461,34	98334,73	101294,60
COSTO DE VENTAS		32760,00	33746,08	34761,83	35808,16	36885,99
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		57204,00	58925,84	60699,51	62526,56	64408,61
GASTOS ADMINISTRATIVOS		19337,40	19919,46	20519,03	21136,65	21772,87
SERVICIOS BASICOS		1680,00	1730,57	1782,66	1836,32	1891,59
MATERIAL OFIC.		384,00	395,56	407,46	419,73	432,36
ALQUILER LIMPIEZA		657,36	677,15	697,53	718,52	740,15
GASTOS DOCUMENTOS, PERMISOS		500,00	515,05	530,55	546,52	562,97
ALQUILER		5760,00	5933,38	6111,97	6295,94	6485,45
DEPRECIACIONES		1068,58	1068,58	1068,58	1068,58	1068,58
AMORTIZACIONES		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD OPERATIVA		27816,66	28686,11	29581,72	30504,30	31454,64
GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		24316,66	25715,60	27214,84	28825,54	30560,35
BASE IMPOSITIVA		6079,17	6428,90	6803,71	7206,38	7640,09
UTILIDAD NETA		18237,50	19286,70	20411,13	21619,15	22920,26

Andrade, K. (2023). *Flujo de ventas*. Cuenca.

Flujo de caja

Dentro de la tabla del flujo de caja se puede observar el cálculo de todo lo que incluye en ingresos, gastos y costos, la cual está calculado para una proyección de cinco años aproximadamente. *(Ver tabla 42)*

Tabla 42. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		27816,66	28686,11	29581,72	30504,30	31454,64
DEPRECIACION		1068,58	1068,58	1068,58	1068,58	1068,58
AMORTIZACION		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- BASE IMPOSITIVA		6079,17	6428,90	6803,71	7206,38	7640,09
- GASTOS FINANCIEROS		3500,00	2970,51	2366,89	1678,76	894,29
- PAGO CAPITAL		3.782,09	4.311,58	4.915,20	5.603,33	6.387,80
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	-45909,53	15.523,99	16.043,70	16.564,50	17.084,40	17.601,04

Andrade, K. (2023). *Flujo de caja*. Cuenca.

Cálculo del VAN y el TIR

VAN (Valor actual neto)

El valor actual neto (VAN) es un método de cálculo que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto para saber cuánto se va a ganar o a perder con cierta inversión. El valor actual neto (VAN) expresa una medida de rentabilidad en términos absolutos netos. (Morales, 2014)

Interpretación del VAN

Tabla 43. Interpretación del VAN

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 GANACIAS,

Andrade, K. (2023). Interpretación del VAN. Cuenca.

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.

Por medio de este indicador se puede determinar la viabilidad de un Proyecto de acuerdo a los cálculos de flujo de caja, los cuales dan un resultado que existen un VAN con un monto de \$12048,96 para dar inicio al proyecto.

TIR (Tasa interna de retorno)

La tasa interna de retorno es la rentabilidad que ofrece una inversión, es decir, el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que siguen en el proyecto. Esta medida ayuda a comprobar la viabilidad de una inversión, cuanto mayor sea el TIR mejor será la inversión, ayuda a determinar cuál será el tipo de interés que se debe lograr para que la rentabilidad cubra todos los gastos de la misma inversión. (Arias, Economipedia.com, 2014)

Interpretación de TIR

Tabla 44. 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 GANACIAS

Andrade, K. (2023). Interpretación del TIR. Cuenca.

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 del TIR de Date un Gusto demuestra que existe una rentabilidad del proyecto con un porcentaje del 22,93% con una diferencia del 5,29% de la tasa del TMAR que consta con un porcentaje del 17,64%. *(Ver tabla 45)*

Tabla 45. Cálculo del VAN y del TIR

VAN	12.048,96
TIR	22,93%
TMAR	17,64%

Andrade, K. (2023). Cálculo del VAN y del TIR Cuenca.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Para Date un Gusto es muy importante empezar con un plan de negocio especialmente iniciar con la parte organizacional, pues ésta ayuda a mantener una misión y una visión clara para saber hacia dónde se quiere llegar como empresa, a cumplir los objetivos planteados ya sea en corto o largo plazo, ayuda a detectar posibles problemas y a buscar estrategias para mantener una empresa consolidada y estable.
- Realizar una investigación de mercado ayudará a tener un panorama general del sector en donde se ubicará Date un Gusto, pues así se podrá conocer las posibles competencias, sustitutos y todo lo que exista alrededor del negocio y a su vez se podrá conocer a las personas y posibles clientes que llegaran al mismo.
- Empezar Date un Gusto dentro del ámbito legal es muy importante pues ayudará a que el negocio fluya de manera ordenada y bajo reglamentos establecidos por la ley y evitar posibles problemas con los mismos, a su vez se tendrán beneficios sociales que es muy importante para todos los colaboradores.
- El ámbito ambiental y social es muy importante para Date un Gusto pues contribuir a cuidar el medio ambiente ayudará a mantener el establecimiento y a los clientes estables, y a su vez cuidar y conservar a los colaboradores; será efectivo para el crecimiento de la empresa.
- Crear un plan financiero dentro de Date un Gusto es importante pues ayudará a conocer si el negocio será rentable y si se obtendrán ganancias con el inicio de

actividades, también ayudará a conocer costos, gastos que se obtendrá al inicio de la actividad y a su vez todos los ingresos que obtendrá la empresa.

Recomendaciones

- Crear un plan organizacional es muy importante antes de iniciar un negocio ya que ayudará a conocer la dirección a la cual va encaminada Date un Gusto, se recomienda pues así habrá objetivos claros acerca de la empresa.
- El tener un estudio de mercado ayudará a tener un enfoque de donde se podrá iniciar el negocio, sus futuros clientes y la zona donde se ubicará, pues así se evitará posibles pérdidas en sus ventas.
- Crear un estudio de marketing es una pieza fundamental para la empresa ya que así se dará a conocer a las personas y futuros clientes productos y servicios. Se recomienda tener una buena estrategia de marketing.
- Con el estudio financiero de Date un Gusto se podrá conocer la viabilidad de la misma, la cual se recomienda realizar este estudio ya que así se evitarán posibles pérdidas de dinero y conocer cuál podría ser el monto de inversión al inicio de las actividades.

REFERENCIAS

- Andrade, V. (03 de julio de 2023). *Bizagi*. cuenca. Obtenido de Bizagi.
- ANEPSA. (s.f.). *ANEPSA*. Obtenido de ANEPSA: <https://anepsa.com.mx/depreciacion-de-activos-fijos/>
- Arias, A. S. (15 de julio de 2014). *Economipedia.com*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>
- Arias, A. S. (11 de mayo de 2016). *Economipedia.com*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/activo-fijo.html>
- Arias, P. S. (25 de Febrero de 2015). *Economipedia [Fotografía]*. Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/piramide-de-maslow.html>
- BBVA. (s.f.). *BBVA*. Obtenido de BBVA: <https://www.bbva.com/es/salud-financiera/que-son-las-inversiones-financieras-y-que-tipos-existen/>
- consciente, C. (1 de marzo de 2022). *Capitalismo consciente*. Obtenido de Capitalismo consciente: <https://capitalismoconsciente.es/blog/la-estructura-vertical-y-su-efecto-en-el-negocio/>
- editorial, E. (05 de 08 de 2021). *Concepto.de*. Obtenido de Concepto.de: <https://concepto.de/necesidades-sociales/>
- Flores, J. (19 de mayo de 2023). *Hubspot* . Obtenido de Hubspot : <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa#que-es>

Google maps. (2023). Obtenido de Google maps:

https://www.google.com/maps?output=search&q=av+don+bosco+y+av+12+de+octubre&entry=mc&sa=X&ved=2ahUKewjhuPG30ez_AhXWSjABHQlrBFkQ0pQJegQIChAB

Iraeta, I. (31 de octubre de 2022). *Concepto.de*. Obtenido de Pirámide de Maslow:

<https://concepto.de/piramide-de-maslow/>

Morales, V. V. (15 de junio de 2014). *Economipedia.com*. Obtenido de Economipedia.com:

<https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Raeburn, A. (01 de JULIO de 2021). *ASANA*. Obtenido de ASANA:

<https://asana.com/es/resources/swot-analysis>

Romero, C. (10 de 05 de 2016). *Zukán*. Obtenido de Zukán: <https://zukan.es/10-beneficios-azucar/>

Westreicher, G. (17 de agosto de 2020). *Economipedia.com*. Obtenido de Economipedia.com:

<https://economipedia.com/definiciones/capital-de-trabajo.html>

ANEXOS

Formulario de preguntas

Formulario sin título

Preguntas Respuestas 43 Configuración

ENCUESTA PARA REPOSTERIA

Esta encuesta tiene fines académicos para proceso de titulación

1. ¿Consumes postres y pastelería? *

☐ Sí

☐ No

2. ¿Con que frecuencia consumes postres? *

☐ 1 vez a la semana

☐ 2 veces a la semana

☐ Solo fines de semana

☐ En ocasiones especiales

3. De los siguientes sabores ¿Cuál te gusta más? *

☐ Chocolate

☐ Mora

☐ Maracuyá

☐ Oreo

☐ Otros

4. ¿Qué estilo de postre prefieres? *

- ☐ Dulce
- ☐ Salado
- ☐ Agrídulce



5. ¿Cómo te gustaría que fuera el ambiente de la repostería? *

- ☐ Tranquilo y cálido
- ☐ Silencioso
- ☐ Ruidoso



6. Aparte de los postres ¿Qué te gustaría adicionar? *

- ☐ Helados
- ☐ Bebidas calientes
- ☐ Bebidas frías



7. ¿Qué tipo de promoción te gustaría? *

- ☐ Dos por uno
- ☐ Descuento a cumpleaños
- ☐ Promociones semanales



8. ¿Cómo te gustaría personalizar tu pedido? *

- ☐ Con el sabor
- ☐ Con la decoración
- ☐ Con los aderezos



9. ¿Cómo prefieres la entrega de tu pedido? *

- ☐ A domicilio
- ☐ Directamente en el local

1. ¿Consumes postres y pastelería?

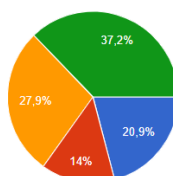
43 respuestas

[Copiar](#)

- Sí
- No

2. ¿Con qué frecuencia consumes postres?

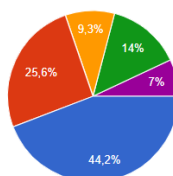
43 respuestas

[Copiar](#)

- 1 vez a la semana
- 2 veces a la semana
- Solo fines de semana
- En ocasiones especiales

3. De los siguientes sabores ¿Cuál te gusta más?

43 respuestas

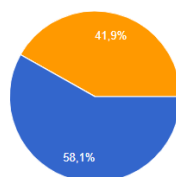
[Copiar](#)

- Chocolate
- Mora
- Maracuyá
- Oreo
- Otros

4. ¿Qué estilo de postre prefieres?

[Copiar](#)

43 respuestas

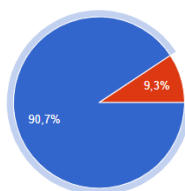


- Dulce
- Salado
- Agridulce

5. ¿Cómo te gustaría que fuera el ambiente de la repostería?

[Copiar](#)

43 respuestas

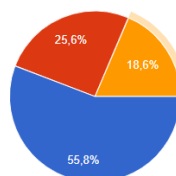


- Tranquilo y cálido
- Silencioso
- Ruidoso

6. Aparte de los postres ¿Qué te gustaría adicionar?

[Copiar](#)

43 respuestas

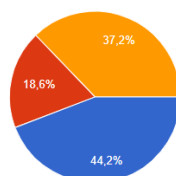


- Helados
- Bebidas calientes
- Bebidas frías

7. ¿Qué tipo de promoción te gustaría?

[Copiar](#)

43 respuestas

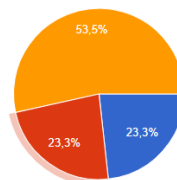


- Dos por uno
- Descuento a cumpleaños
- Promociones semanales

8. ¿Cómo te gustaría personalizar tu pedido?

Copiar

43 respuestas

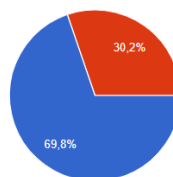


- Con el sabor
- Con la decoración
- Con los aderezos

9. ¿Cómo prefieres la entrega de tu pedido?

Copiar

43 respuestas



- A domicilio
- Directamente en el local

Suministros de oficina

Menú **marcimex.com** Buscar 0987200300

Ofertas de remate Ofertas audio y video Ofertas tecnología Ofertas Hogar Ofertas electrodomestico Night sale Global

REF: 40762
LENOVO
LENOVO - LAPTOP 14" IP3-14ALC RYZEN 5-5500U 12GB SSD 512GB | AZUL
Disfrutá de tus tareas diarias con Lenovo

Cantidad: - 1 + \$1.626,21 **\$698,97** Costo directo 24 Cuotas 66,86

¡QUEDAN 28 DISPONIBLES!

COMPRAR AHORA
AGREGAR CARRITO

Dejar mensaje

Envíos Nacionales Compra 100% Devoluciones y reembolso

NOVICOMPU la mejor tecnología a tu alcance

Buscar en Novicompu.com

Categorías Contactos Tiendas

ONE

Mouse Wireless Negro

Disponibles **12!**

\$7,00

Cantidad **AGREGAR AL CARRITO**

18SM1475 Referencia: 18SM1475
Comparte

DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIÓN

Descripción del producto

IMAGEN REFERENCIAL.
Modo de trabajo: 2.4 GHz.
Capacidad de la batería: 500 mAh.
Teclas: 4 teclas.
Valor DPI: 800,1200,1600.
Modo de fuente de alimentación: batería de litio recargable.
Dimensiones: aproximadamente 112 x 58 x 25 mm.
Peso del mouse receptor: receptor externo de aproximadamente 25 g.

Maquinaria

← → X tventas.com/cocina/8299-batidora-de-pedestal-10-v-kitchen-aid-kp26m1xob-883049064734.html

Exclusivo de TVentas | Deporte | Tecnología | Hogar | Cocina y alimentos | Salud y belleza | Automotriz | Moda | Marketplace | Promociones

so / Hogar / Cocina / Batidoras / BATIDORA DE PEDESTAL 10 V KITCHEN AID KP26M1XOB

BATIDORA DE PEDESTAL 10 V KITCHEN AID KP26M1XOB

Ref. KITC-064734

Precio TVentas:
~~\$674.90~~ **\$573.67** **-15%**

24 cuotas:
\$23.90

La oferta termina en **01 12 50 24** días horas min seg

Cantidad **Añadir al Carrito**

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Secure

Disponibilidad: **En stock**

Contáctanos **+593985314957**

tventas.com/licuadoras/32332-procesador-de-alimentos-y-licuadora-black-decker-fp5501.html

1-800-444-222 0985314957 Locales Mi cuenta Carrito

Buscar

Exclusivo de TVentas | Deporte | Tecnología | Hogar | Cocina y alimentos | Salud y belleza | Automotriz | Moda | Marketplace | Promociones

o / Hogar / Cocina / Licuadoras / PROCESADOR DE ALIMENTOS Y LICUADORA BLACK DECKER FP5501

PROCESADOR DE ALIMENTOS Y LICUADORA BLACK DECKER FP5501
Ref. FP5501

Precio TVentas:
\$129.50

12 cuotas:
\$10.79

Cantidad:

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Disponibilidad: **¡En stock!**

Compartir: [WhatsApp](#) +593985314957

Menú **marcimex.com** Buscar 0987200300

Ofertas de remate | Ofertas audio y video | Ofertas tecnología | Ofertas Hogar | Ofertas electrodomestros | Night sale | Global

REF: 26994
INDURAMA

INDURAMA - HORNO EMPOTRABLE ELÉCTRICO HEI-75EN

Horno con la mejor calidad y diseño excepcional pensadas para mejorar tu día a día. Marca Indurama.

Cantidad:

~~\$859.00~~ **\$379,02** Credito directo 24 Cuotas 36.26

¡QUEDAN 4 DISPONIBLES!

COMPRAR AHORA

AGREGAR CARRITO

🚚 📦 🔄

Home / Tienda / Refrigeración / Refrigerador... / REFRIGERADORA INDURAMA 14 PIES RI-425 CR

\$610.00 Incluye IVA

En Stock

indurama

Highlights: **12 CUOTAS DE: \$50.83**

OFERTA EN EFECTIVO: \$530.00

Cantidad:

AÑADIR AL CARRITO **COMPRAR AHORA**

👤 [Añadir a la lista de deseos](#) 🔄 [Comparar](#)

SKU: 629

Categorías: Refrigeración, Refrigeradores

📞 [Contáctate con Nosotros](#)

Home / Tienda / Empotrable / Encimeras / ENCIMERA INDURAMA 5 QUEMADORES EGI-755VDNE

\$512.00 Incluye IVA ⓘ

En Stock

indurama

Highlights: **12 CUOTAS DE: \$42.67**

OFERTA EN EFECTIVO: \$445.00

- 1 + **AÑADIR AL CARRITO** **COMPRAR AHORA**

♥ Añadir a la lista de deseos ✕ Comparar

Categorías: Empotrable, Encimeras

< Volver Atrás

Taiker

Suministros para decoración de tartas, 493 piezas Kit de decoración de tartas, 3 paquetes de moldes desmontables para tartas, plato giratorio para tartas, 48 puntas para glaseado, 7 boquillas rusas, suministros para hornear, kit de decoración de cupcakes

★★★★★ 7985 Calificaciones

Disponibilidad: **En stock**

Marca: **Taiker**

Peso con empaque: **2.987 kg**

Producto con devolución ⓘ

Producto de: **Amazon**

Asegúrese de que se ajusta introduciendo su número de modelo. Molde desmontable para tartas de 3 tamaños: 3 paquetes (4-7-10 pulgadas) Los moldes para tartas desmontables pueden hacer pasteles de varias capas, y tienen un molde en forma de corazón que te ayudará a hacer más pasteles con estilos. La sartén está hecha de un material seguro con revestimiento antiadherente y

Pasa el mouse para ver la imagen ampliada

Precio: ~~U\$8-63.36~~
Ahorras: U\$8 11.52 (19%)

U\$S 51.83

ENVÍO GRATIS

Este producto tiene **Garantía de Entrega**

A tu domicilio en Ecuador

Recibe este producto de 5 a 10 días hábiles seleccionando envío **Express**

\$9 OFF al pagar con PayPal

Cantidad: 1

Comprar **Ayuda en**

VISA

Molde Redondo con Grapa Champagne Umco

A04532 Ver más detalles del producto

20% OFF

Exclusivo Online

ELEGIR FORMA DE PAGO:

☒ CLUB PYCCA ☐ TARJETA BANCARIA

- 20 %

~~\$ 7.50~~

\$ 6.00

DIFIERE TU COMPRA

1 CUOTAS **6**

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR





Plato Postre Redondo
L75313 [Ver más detalles del producto](#)

ELEGIR FORMA DE PAGO:

☒ CLUB PYCCA ☐ TARJETA BANCARIA

DIFIERE TU COMPRA 1 CUOTAS **1.6**

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR







Set de Bowls Plástico Multicolor 600 ml 4 Piezas
L02786 [Ver más detalles del producto](#)

ELEGIR FORMA DE PAGO:

☒ CLUB PYCCA ☐ TARJETA BANCARIA

\$ 6.99

DIFIERE TU COMPRA 1 CUOTAS **6.99**

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR







Set de Cucharas Descartables Rose 24 Piezas
O08925 [Ver más detalles del producto](#)

ELEGIR FORMA DE PAGO:

☒ CLUB PYCCA ☐ TARJETA BANCARIA

\$ 4.24

DIFIERE TU COMPRA 1 CUOTAS **4.24**

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR



Muebles y enseres






Combo de Comedor Ratán + 4 sillas Corsa Café

CB6703 Ver más detalles del producto

ELEGIR FORMA DE PAGO:

☒ CLUB PYCCA
 ☐ TARJETA BANCARIA

\$ 120.00

DIFIERE TU COMPRA
 12 CUOTAS
10.89

AGREGAR AL CARRITO

COMPRAR



Equipos de seguridad

Extintores Portátiles Marca Ecuatepi:

GAS FM200 O HALOTRON I



www.ecuatepi.com

Telf: 2229-4

OPCIONES:

5 libras marca Ecuatepi: \$146.16 ☒

10 libras marca Ecuatepi: \$269.92 ☐

20 libras marca Ecuatepi: \$219.38 ☐

CANTIDAD: 1

146.16

 **COMPRAR**

Detectores:

Detector de humo

Telf: 2229-444

OPCIONES:Bateria: \$32.08 ☒Electrico: \$62.22 ☐

Fotoeléctrico Direccional:

\$122.08 ☐

12 voltios marca Bosch:

\$110.88 ☐**CANTIDAD:** 1

32.08



COMPRAR



Identificación de reporte de similitud. oid:11830:270003383

NOMBRE DEL TRABAJO

KARLA ANDRADE TESIS FINAL.docx

AUTOR

KARLA ANDRADE

RECuento DE PALABRAS

13487 Words

RECuento DE CARACTERES

70685 Characters

RECuento DE PÁGINAS

114 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

10.1MB

FECHA DE ENTREGA

Sep 27, 2023 12:27 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Sep 27, 2023 12:28 PM GMT-5

● 9% de similitud general

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

- 9% Base de datos de Internet
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

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