



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de panadería Artesanal con productos a base de materia prima endémica, en el sector del Condado-ciudad de Quito .”

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

AUTOR:

Diego Alejandro Carlosama Ramírez

TUTOR:

MSc. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 5 de enero 2022

DEDICATORIA

Se la dedico al forjador de mi camino, a mi familia que siempre me acompaña me levanta de mi continuo tropiezo, al instituto por abrirme sus puertas, a mis maestros por el tiempo y esfuerzo que dedicaron a compartir sus conocimientos, sin su institución profesional no habría llegado tan lejos.

AGRADECIMIENTO

A Cristian Carvajal, Sonia Guerrero por su guía y desarrollo del proyecto, a mis padres, amigos y conocidos como fuentes de inspiración.

AUTORIA

Yo, Diego Alejandro Carlosama Ramírez, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Diego Alejandro Carlosama Ramírez

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

MS.c Sonia Guerrero.

Director de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

MSc. Sonia Guerrero.

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ACTA DECESIÓN 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. Sonia Guerrero** y por sus propios derechos en calidad de directora del trabajo fin de carrera; y la Sr Diego Alejandro Carlosama Ramírez por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Sr Diego Alejandro Carlosama Ramírez realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de panadería artesanal con productos a base de materia prima endémica, en el sector del Condado, ciudad de Quito.”**, para optar por el título de Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección del MSc. Sonia Guerrero.

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

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Christian Carvajal en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Diego Alejandro Carlosama Ramírez , como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: “Proyecto de factibilidad para la implementación de panadería artesanal con productos a base de materia prima endémica, en el sector del Condado , ciudad de Quito .”, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

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

MS. Sonia Guerrero

Diego Alejandro Carlosama Ramírez

D.M. Quito, 5 de enero del 2022

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORIA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DECESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN	10
INDICE DE TABLAS	11
RESUMEN	13
ORAGANIZACIÓN EMPRESARIAL	15
Creación de la empresa	15
Descripción de la empresa	15
Tamaño de la empresa	16
Necesidades que satisfacer	17
Localización de la empresa	19
Filosofía empresarial.....	19
Objetivos	20
Estrategias	20
Políticas de la empresa.....	21
FODA.....	22
Estructura organizacional.....	23
Tipo de estructura	23
Nivel de gerencia	23
Nivel operativo.....	23
Integración	23
Organigrama empresarial	24
Mano de obra requerida	24
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	29
Objetivo de mercadotecnia	29
Investigación de mercado	29
Modalidad	30
Plan de muestreo	30

Análisis de las encuestas	31
Análisis General.....	39
Entorno empresarial	40
Microentorno.....	40
Macroentorno.....	43
Producto y servicio.	45
Producto esencial.	46
Producto real.	46
Producto aumentado.....	48
Plan de introducción al mercado.....	48
Materiales de identificación.....	50
Canal de distribución y puntos de ventas.....	53
Financiamiento de Marketing.	54
Riesgos y oportunidades del negocio.....	54
FIJACIÓN DE PRECIOS	55
Fijación de precios por receta estándar	55
Implementación del negocio	62
Estudio arquitectónico	66
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	67
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	76
ANÁLISIS FINANCIERO	78
Introducción	78
Activos fijos.....	79
Activos diferidos.....	79
Capital de trabajo	80
Total de inversión	81
Sueldos.....	81
Depreciación activos fijos.....	82
Amortizaciones	83
Estructura capital	83
Tabla de amortización.....	84
Punto de equilibrio.....	85
Flujo de ventas	87

Flujo de caja.....	88
Cálculo del TIR y el VAN	89
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	90
REFERENCIAS.....	92
ANEXOS	93

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1, Pirámide de Maslow.	17
Ilustración 2.Ubicación	19
Ilustración 3.Organigrama empresarial Pal Horno.....	24
Ilustración 4.Pregunta 1 , gráfico circular.....	31
Ilustración 5.Pregunta 2 , gráfico de barras.....	32
Ilustración 6.Pregunta 2 , gráfico circular.....	33
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.....	34
Ilustración 8.Pregunta 5, gráfico circular.....	35
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.....	36
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.....	37
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.....	38
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.....	39
Ilustración 13. Esquema microentorno PalHorno.....	40
Ilustración 14.Ubicación.....	40
Ilustración 15.Esquema macroentorno. PalHorno	43
Ilustración 16. Logotipo PalHorno.....	50
Ilustración 17. Tarjeta de presentacion.PalHorno	51
Ilustración 18. Reverso tarjeta de presentacion.PalHorno	52
Ilustración 19. Hoja membretada.....	52
Ilustración 20. Estructura del establecimiento.....	67
Ilustración 21. Permiso de funcionamiento. Quito.....	68

INDICE DE TABLAS

Tabla 1.Méritos y aspectos a considerar, gerente chef.....	25
Tabla 2.Méritos y aspecto a considerar, ayudante de cocina	27
Tabla 3.Méritos y aspectos a considerar, cajera.....	28
Tabla 4.Pregunta 1	31
Tabla 5.Pregunta 2.	32
Tabla 6.Pregunta 3.	33
Tabla 7.Pregunta 4.	33
Tabla 8.Pregunta 5.	34
Tabla 9. Pregunta 6.	35
Tabla 10. Pregunta 7	36
Tabla 11. Pregunta 8.	37
Tabla 12. Pregunta 9.	38
Tabla 13. Proveedores.....	42
Tabla 14. Financiamiento.....	54
Tabla 15. Pan de Papa.Receta estandar de costos.	56
Tabla 16. Pan de Papa. Receta estandar de producción.	57
Tabla 17. Pan de Maiz.Receta estandar de costos.....	58
Tabla 18. Pan de Maiz.Receta estandar de producción.....	59
Tabla 19. Pan de Amaranto. Rectea estandar de costo.	60
Tabla 20. Pan de Amaranto. Receta estándar de producción.....	61
Tabla 21. Arriendo del local	62
Tabla 22. Equipos industriales.	62
Tabla 23. Equipos de computación.	63
Tabla 24. Muebles y enseres.	63
Tabla 25. Equipos industriales de seguridad.....	64
Tabla 26. Suministros de oficina.....	65
Tabla 27. Servicios básicos.	65
Tabla 28. Materiales de limpieza.	66
Tabla 29. Inversiones.	79
Tabla 30. Activos Diferidos.	79

Tabla 31. Capital de Trabajo.....	80
Tabla 32. Total de Inversion.....	81
Tabla 33. Sueldos	81
Tabla 34. Decimos.....	82
Tabla 35. Total Sueldos.....	82
Tabla 36. Depreciacion Activos Fijos.....	82
Tabla 37. Amortización.....	83
Tabla 38. Estructura de Capital.....	84
Tabla 39. Tabla de Amortización.....	84
Tabla 40. Costos Fijos.....	85
Tabla 41. Receta Estandar.....	86
Tabla 42. Punto de Equilibrio.....	86
Tabla 43. Ventas Proyectadas	86
Tabla 44. Flujo de Ventas.....	87
Tabla 45. Flujo de Caja.....	88
Tabla 46. Calculo del TIR y el VAN.....	89

“Proyecto de factibilidad para la implementación de panadería artesanal con productos a base de materia prima endémica, en el sector del Condado , ciudad de Quito.”

Diego Alejandro Carlosama Ramírez

Sonia Guerrero

D.M. Quito 5 de enero, 2022

RESUMEN

El presente trabajo se basa en una investigación sobre nuevas maneras de presentar panes artesanales, ya que la evolución y cambios en la panadería han sido notorios, debido a la utilización de diferentes tipos de harinas y a la innovación de productos, mismos que logran satisfacer las necesidades del consumidor, logrando así ser competitivos en el mercado.

La panadería PalHorno con la ayuda del apoyo humano, se dedicará a la producción, comercialización y concientización sobre los panes artesanales y sus derivados, siendo uno de los productos masivos más consumidos diariamente.

Las estrategias que se utilizó en el desarrollo del proyecto constan en los capítulos que se detallan a continuación.

La investigación de mercado, es un punto clave para conocer las opiniones y percepciones de los futuros consumidores, por lo cual se llevó a cabo encuestas virtuales, debido a la situación que se vive actualmente en el país, evitando el contacto físico debido al COVID-19 y sus derivados, logrando así determinar la aceptación de nuevos productos para su venta, obteniendo información de las preferencias y gustos, además de determinar el rango de precios que estarán

dispuestos a pagar por los productos y servicios. A continuación, se consideró el análisis de la competencia directa, indirecta y sustitutivos existentes en la zona de ubicación del proyecto.

El análisis del macroentorno y microentorno en el que se desarrollará el negocio, ayudará a conocer los factores positivos y negativos que favorezcan o afecten al proyecto, mismos que permitirán determinar los productos a ofrecer.

Se contempla los trámites de los permisos pertinentes, para alcanzar la Licencia Único Anual de Funcionamiento del emprendimiento.

En el análisis financiero se determinó la inversión para el funcionamiento dentro de un tiempo determinado donde el capital propio es de 48% (\$23574,16) y la diferencia que será financiado por una entidad bancaria del 52 % (\$26000), proyectando para el número de ventas que se realizará diariamente, teniendo en claro el punto de equilibrio en ventas, gastos en su primer año.

Las conclusiones del proyecto están relacionadas directamente con el estudio de mercado realizado, sobre todo en las apreciaciones que fueron favorables, para la implementación del emprendimiento.

ORAGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

Teniendo un gran amplio de productos con gran potencial y diversidad de sabores únicos en el Ecuador, no se ha lograr a expandir nuevos sabores debido a lo que no se da importancia necesaria a nivel de la panificación. PalHorno da a conocer mediante la creación de una panadería artesanal que ofrecerá una nueva línea de pan con productos endémicos como materia prima.

El nombre de PalHorno surge de un dicho metafórico a nivel nacional utilizado dentro de las familias al realizar una preparación dentro de la cocina.

Descripción de la empresa

Importancia

La panadería es una de las formas de cubrir una gran necesidad alimenticia, cuyo oficio es casi tan antiguo como el ser humano y aun así no ha perdido su importancia, por ello es necesario que los emprendimientos se adapten a la demanda, aplicando técnicas, texturas, sabores y presentaciones, logrando así la satisfacción del consumidor.

Características

Responsabilidad social: Es una panadería artesanal que no solamente se especializa en su producción, también piensa en sus empleados, consumidores y proveedores al cuidar de la salud, aplicando los estándares de bioseguridad.

Investigación e innovación: PalHorno mediante la investigación y capacitación constante busca ofrecer productos únicos mediante la utilización de materia prima del Ecuador.

Responsabilidad profesional: Teniendo en cuenta la gran variedad de panificadoras que existen en el mercado, el proyecto no solo busca elaborar el producto y ponerlo a la venta, sino realizar un proceso utilizando diferentes tipos de harinas (haba, choclo, maíz, garbanzo, centeno, etc.) o fermentación como la chicha, Pal Horno brindará y va concientizando al cliente dándole un sabor único, marcando así la diferencia con la competencia.

Actividades

Es un establecimiento de panadería artesanal que ofrece como materia prima productos endémicos del Ecuador, satisfaciendo los gustos de toda la familia con panes de calidad y sabores únicos.

Tamaño de la empresa

Es una microempresa que contará con 4 áreas básicas: área de producción, área de servicio, área de almacenamiento, área de ventas.

La empresa contará con:

- Chef de especialidad.
- Auxiliar de cocina.
- Cajero y personal del mostrador.

Necesidades que satisfacer

Ilustración 1, Pirámide de Maslow.



(Garcia,2020). *Pirámide de Maslow*.Recuperado de: Pirámide de Maslow: la jerarquía de las necesidades humanas

Necesidades fisiológicas

Al ser una empresa de distribución panificadora, las necesidades fisiológicas están directamente cubiertas con el consumidor.

Necesidad de seguridad

PalHorno provee con una infraestructura garantizando la integridad de los empleados, y con el uso correcto de buenas prácticas de manufactura dando a conocer la seguridad alimentaria que maneja la empresa al momento de ofertar el producto.

Adicionalmente la implementación de cámaras garantizará la seguridad de todos los usuarios y empleados.

Necesidad Social.

PalHono considera que todo empleado sea afiliado, demostrando así un sentido de afecto, motivación y de pertenencia, fortaleciendo así el ambiente laboral.

Se buscará fortalecer la buena comunicación con el cliente y empleados, con el objetivo de brindar un excelente producto y servicio.

Necesidad de reconocimiento

PalHorno busca el reconocimiento mediante productos con nuevos sabores, colores, materia prima de calidad y con precios accesibles.

Necesidad de autorrealización

La empresa llegará a convertirse en una panadería con una nueva línea de panes artesanales, ante la mirada de los consumidores y otros, por sus productos, por sus entregas puntuales, por el servicio y por las oportunidades de trabajo que genera.

Localización de la empresa

Pal Honro estará ubicada en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, calles N76, entrada al Barrio Colinas del Norte.

Ilustración 2.Ubicación



(GoogleMaps,2020) *Ubicación*. Recuperado de https://www.google.com.ec/maps/@0.0948357,78.4998497,3a,75y,142.34h,90t/data=!3m7!1e1!3m5!1sbjDahvuO6utVQUOKzSn1dA!2e0!6shttps:%2F%2Fstreetviewpixelspa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fpanoid%3DbjDahvuO6utVQUOKzSn1dA%26cb_clie

Filosofía empresarial

Misión

Ganar la preferencia y la fidelidad de los clientes, a través de la comercialización y distribución de la panadería artesanal, ofreciendo un excelente servicio y calidad de producto mediante la investigación minuciosa renovando procesos al realizar el pan.

Visión

Lograr el reconocimiento como una panadería líder en el sector del Contado- Quito, ofertando el pan artesanal que se caracterice por la utilización de materia prima endémica del Ecuador , por su sabor, presentación y atención al cliente.

Objetivos

- Crear momentos de consumo a través de la implementación de nuevas líneas de producto.
- Lograr que el consumidor identifique los beneficios de los productos que la empresa ofrece.
- Capacitar a los empleados de manera adecuada para dar al consumidor un producto con altos estándares de calidad y precios cómodos.

Meta

Brindar nuevas experiencias y sabores únicos, con el fin de transmitir la cultura ecuatoriana, mediante la oferta de productos y servicios de calidad.

Estrategias

- Contar con un equipo de distribución propio en la panadería, para crear nuevas rutas de comercio hacia nuevos posibles consumidores.

- Proveer a locales o tiendas de vendedores independientes con precios del producto accesible que se obtenga ganancias a la par.
- Investigar nuevas posibles técnicas y elaboraciones de productos.

Políticas de la empresa

Trabajadores

- Los empleados deberán asistir a cursos de capacitación, animando con la responsabilidad y ética laborables.
- Brindar un trato justo, respetuoso al cliente supervisado con un espíritu de trabajo positivo, todos deben asumir la responsabilidad de hacer bien su propio trabajo.
- Respeto hacia los compañeros mediante normas de comportamiento evitando el descontento y mala supervisión.
- Sostener contacto permanente con los clientes colaborando conjuntamente en la mejora del producto y servicio

La empresa

- Debe seguir con las obligaciones jurídicas y económicas hacia los empleados y proveedores.
- Rechazar la corrupción tanto de cargos altos como medios dentro y fuera del establecimiento.
- Formar nuevos trabajadores con un desarrollo óptimo empresarial.

- Ofrecer precios accesibles que causen atracción al consumidor.

FODA

Fortalezas

- Alianzas estratégicas para la distribución del producto y ofertar en diferentes locales de comida rápida.
- Nueva variedad de productos en su elaboración.
- Servicio cálido y eficiente.

Oportunidades

- Fabricación y consumo de nuevos productos.
- Tecnificación de procesos de producción.

Debilidades

- Limitado capital al iniciar el negocio.
- Espacio limitado en el área de trabajo y poca ventilación.
- Implementación de tecnología emergentes para la distribución y comercialización adecuada y eficaz hacia los locales.
- Producción de la panadería a cargo de una sola persona no capacitada para realizar todas las tareas.

Amenazas

- Bajo poder adquisitivo del tipo de materia prima con frecuencia.
- Tener pocas ventas de sus productos en el sector.
- Alta competitividad alrededor del establecimiento dentro de la zona.

Estructura organizacional

Tipo de estructura

Diferenciación

En la comunicación será desde la gerencia hasta el nivel operativo, esto ayudará la agilidad en la ejecución y supervisión de todo el proceso de producción del producto.

Nivel de gerencia

- Chef propietario

Nivel operativo

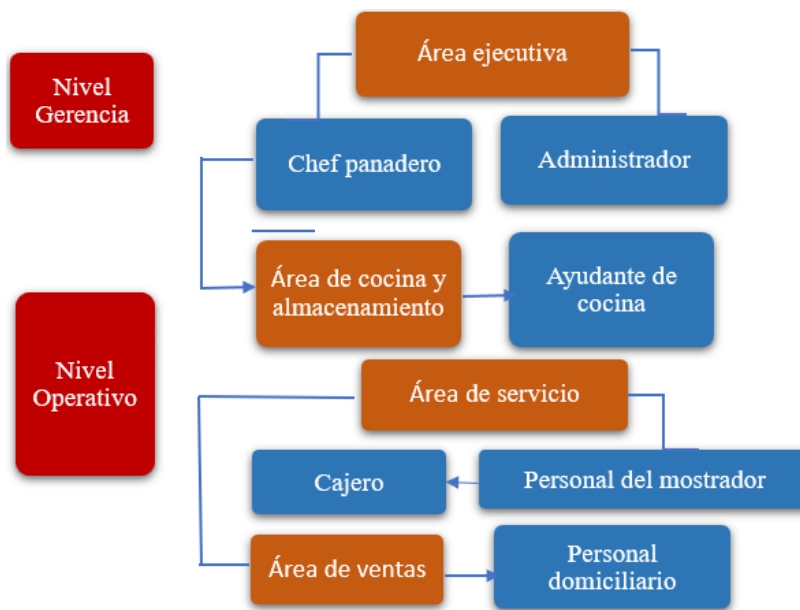
- Ayudante de cocina
- Cajero/ personal del mostrador.

Integración

La integración se basará con la gestión en procesos de compra y ventas, que permitirá la entrada y salida de los productos finales, como la materia prima, tomando en cuenta llevar un registro de las actividades.

Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial Pal Horno



Carlosama, D. (2021). *Organigrama empresarial PalHorno*. Quito

Mano de obra requerida

Funciones del personal

- **Puesto de gerente chef**

Detalles del puesto

Empresa

Pal Horno

Unidad administrativa Área ejecutiva

Misión del puesto

Administrar y supervisar las funciones de los empleados para un buen manejo en las áreas delegadas, planificar una buena formación a los empleados dándoles un buen ambiente de trabajo, solucionar cualquier queja de parte de los clientes, comprar la materia prima, estimar los costos de la materia prima y en ventas.

Denominación del puesto Gerente Chef

Rol del puesto Administrador y supervisor en el proceso del
producto final.

Remuneración \$ 600

Méritos y aspecto a considerar

Tabla 1. Méritos y aspectos a considerar, gerente chef

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en gastronomía o superior	Mínima de 1 a 3 años en el cargo de Gerente o Sub Chef	Administración de empresas de alimentos y bebidas	Respeto
Buen fluido en el inglés		Buen dominio en manejo de Excel y programas, Kárdex	Puntualidad
		Conocimiento en Panadería en técnicas de fermentación y	Creatividad
			Liderazgo
			Iniciativa
			Buena comunicación

		uso en el pan para su elaboración	Responsabilidad
		Conocimiento en buenas prácticas de manufactura (BPM).	Buen manejo en el estrés
		Tener conocimiento de primeros auxilios por algún accidente que pueda suceder en el área de trabajo	Organización
			Atención al cliente
			Trabajo en equipo

Carlosama, D. (2021). *Méritos y aspecto a considerar*, gerente chef. Quito

- **Puesto de ayudante de cocina**

Detalles generales del puesto

Empresa Pal Horno

Unidad administrativa Área de producción y almacenamiento

Misión del puesto

Realizar mise en place, limpieza de los utensilios y equipos a utilizar, conservación del producto, control de calidad que debe llevar los productos, ayudar al chef panadero en lo que sea necesario.

Denominación de puesto Ayudante de panadería

Rol del puesto Ayudar al chef panadero en el proceso de realizar el producto y estar pendiente en la limpieza del lugar del trabajo además en el almacenamiento de materia prima.

Remuneración \$ 500

Méritos y aspecto a considerar

Tabla 2. Méritos y aspecto a considerar, ayudante de cocina

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Tecnólogo en gastronomía o superior Certificado de Panadero superior	Mínimo de 5 meses en el cargo de ayudante de preferencia en panaderías	Conocimiento en la elaboración de pan. Saber manipular las cantidades de ingredientes Conocimientos básicos en gestión de inventario Conocer los utensilios necesarios en el área de trabajo Tener conocimiento de primeros auxilios	Tener muchas ganas de trabajar Respeto Honestidad Compromiso Solidaridad Ser muy organizado Trabajo en equipo Puntualidad Comunicación Adaptabilidad

Carlosama, D. (2021). *Méritos y aspecto a considerar, ayudante de cocina*. Quito

- **Puesto de cajera**

Detalles generales del puesto

Empresa

Pal Horno

Unidad administrativa

Gestionar, cobrar y emitir recibos

Misión del puesto

Asegurarse de que el precio sea el correcto, emitir recibo de la materia prima para desempeñar el cargo satisfactoriamente, con previa atención y buen conocimiento de las cajas registradoras.

Denominación de puesto Cajera y atención al cliente

Rol del puesto Cobrar en efectivo y gestionar transacciones con clientes utilizando caja registradora,

Remuneración \$ 440

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos y aspectos a considerar, cajera.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencia del puesto
Título de graduado de educación secundaria	Experiencia laboral como cajero o un puesto de ventas similar	Curso de manipulador de alimentos.	Responsable
Título universitario referente a administración y dirección de empresas	Notables capacidades matemáticas	Conocimientos informáticos	Amabilidad
Dominio fluido del inglés aparte del nativo	Experiencia previa en una tienda minorista o como cajero	Iniciativa de vocabularios de servicio y satisfacción al cliente	Respeto
	Conocimiento de la operación de registro	Conocimientos en software informáticos básicos, paquetería y	Puntualidad
			Comunicación efectiva
			Iniciativa
			Sociabilidad y extroversión

	incluyendo efectivo y recibos de registro	manejo de palabras y hojas de calculo	Gusto en ventas Trabajo en equipo Sociabilidad Adaptabilidad
--	---	---------------------------------------	---

Carlosama, D. (2021). *Méritos y aspecto a considerar*, cajera. Quito

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Lograr que la panadería artesanal Pal Horno ofrezca productos de calidad posicionándose en el mercado, siendo reconocidos por su excelente producto y servicio mediante diversos medios especialmente en plataformas virtuales atrayendo a potenciales clientes con una nueva línea de panes para el consumo diario.

Investigación de mercado

La investigación que PalHorno utilizó para recolectar información del entorno donde estará ubicada la empresa y medir la aceptación de la misma, fue mediante la utilizando de encuestas virtuales.

Modalidad

La recolección de los datos fue mediante la aplicación de 108 encuestas, a través de forma virtual con preguntas cerradas y de opción múltiple, evitando el contacto físico por motivos del COVID-19 en el sector del Condado- Quito.

Plan de muestreo

Se tomó mediante la observación a las personas de distintas edades alrededor del Barrio Colinas del Norte, en lo cual cada semana debido a su movimiento del sector, para determinar el número de encuestas a realizar se utiliza la siguiente fórmula.

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

Donde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{150 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (135 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{144}{1,3329}$$

$$n = 108$$

Análisis de las encuestas

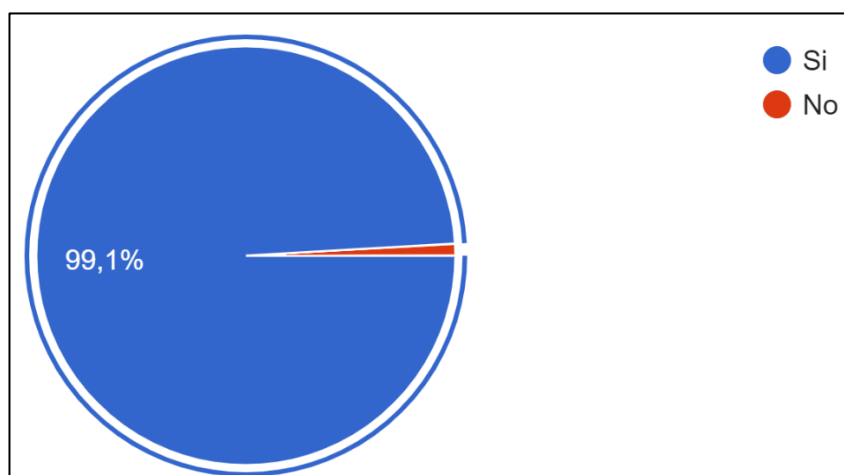
Pregunta 1

Tabla 4.Pregunta 1

¿Consume usted o su familia pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	107	99,1
No	1	0,99
TOTAL	108	100%

Carlosama,D . (2020). *¿Consume usted o su familia pan?*. Quito.

Ilustración 4.Pregunta 1 , gráfico circular.



Carlosama,D . (2020). *Pregunta 1, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 99,1 % manifiestan que, si consumen pan y el 0.90 % no lo consume esto da un gran aporte a la empresa que si consumirían los productos.

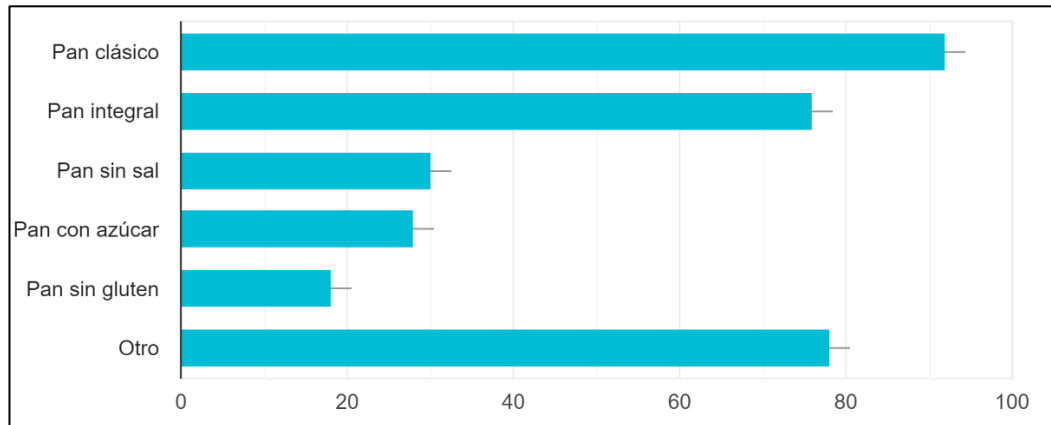
Pregunta 2.

Tabla 5.Pregunta 2.

¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia? Marque los 3 más importantes		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Pan clásico	91	84.4
Pan integral	76	69.7
Pan sin sal	29	27.5
Pan con azúcar	27	25.7
Pan sin gluten	18/	16.5
Otro	78	71.6
TOTAL	108	100%

Carlosama,D . (2020). *¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?* . Quito.

Ilustración 5.Pregunta 2 , gráfico de barras.



Carlosama,D . (2020). *Pregunta 2, gráfico de barra.* Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 84,4% mostró que consumen el pan clásico, el 71,6% consumen otro tipo de panes, el 69,7 % reveló que consume pan integral, el 27,5 % manifestó que consume pan sin sal y el 16,5 % que consume pan sin gluten, sabiendo el consumo que tiene el cliente a la compra diariamente el pan, dando a conocer el manejo del establecimiento durante su apertura al ofrecer su producto.

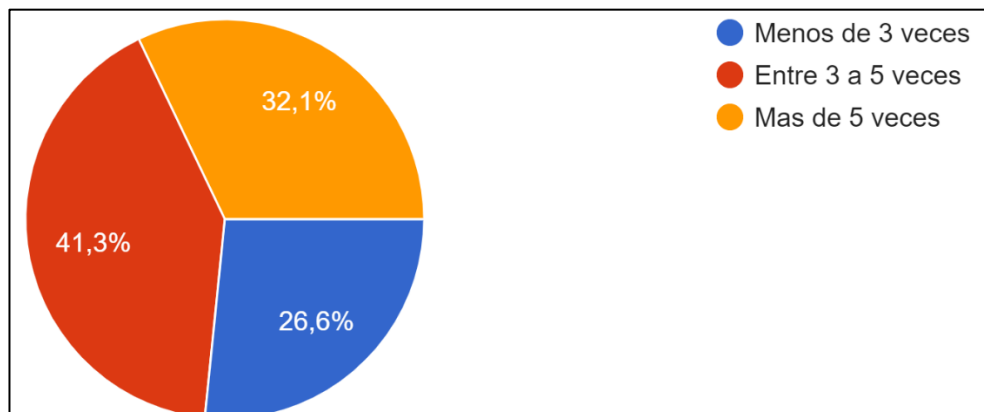
Pregunta 3

Tabla 6.Pregunta 3.

¿Cuántas veces a la semana compra pan?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Menos de 3 veces	29	26.6
Entre 3 a 5 veces	45	41.3
Mas de 5 veces	35	32.1
TOTAL	108	100%

Carlosama,D . (2020). *¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?* . Quito.

Ilustración 6.Pregunta 2 , gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta 2, gráfico circular.* Quito

Análisis: De los 108 encuestados los 41,3% hacen su compra entre 3 a 5 veces a la semana, el 32,1% compra más de 5 veces a la semana y el 26,6% hacen su compra menos de 3 veces a la semana dando a conocer el flujo de compras que puede haber en el sector.

Pregunta 4

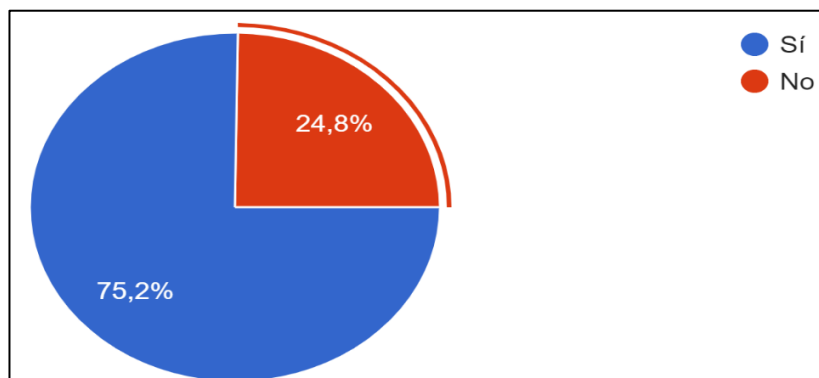
Tabla 7.Pregunta 4.

¿Compra pan siempre en el mismo establecimiento?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	82	75.2

No	27	24.8
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). *¿Compra siempre en el mismo establecimiento?*. Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta 4, gráfico circular*. Quito

Análisis: De los 108 encuestados el 72,2% compran en un mismo establecimiento, y el 24,8% compran en otro establecimiento conociendo, la fidelidad que tienen los clientes al comprar en un establecimiento preferido.

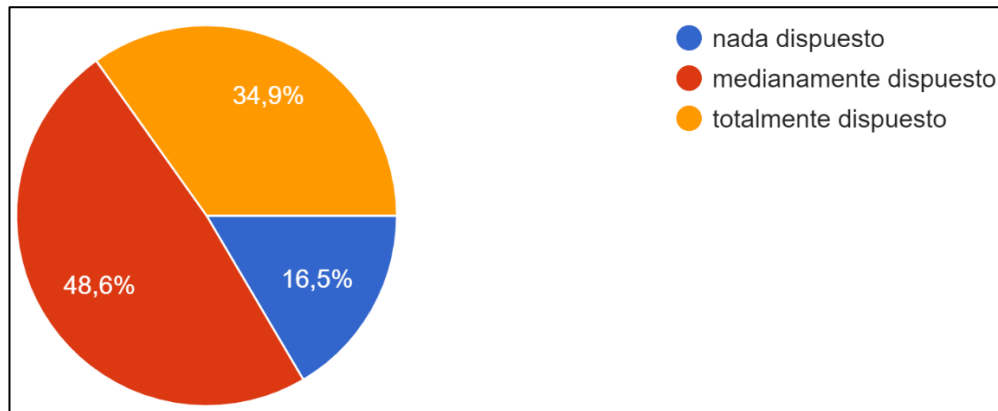
Pregunta 5

Tabla 8.Pregunta 5.

¿Qué tan dispuesto está a cambiar el consumo del pan de barrio a un producto más saludable?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Nada dispuesto	18	16.5
Mediante dispuesto	53	48.6
Totalmente dispuesto	38	34.9
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). *¿Qué tan dispuesto está a cambiar el consumo del pan de barrio a un producto más saludable?*. Quito.

Ilustración 8.Pregunta 5, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta, gráfico circular*. Quito.

Análisis: De los 108 encuestados el 48,6% tiene una aceptación de cambiar a un pan más saludable, teniendo en cuenta la materia prima con que está hecho, el 34,9% estaría dispuesto a cambiar el consumo, y el 16,5% no está dispuesto debido a que no están seguros o el desconocimiento del producto, ya que no es tan habitual comprarlo.

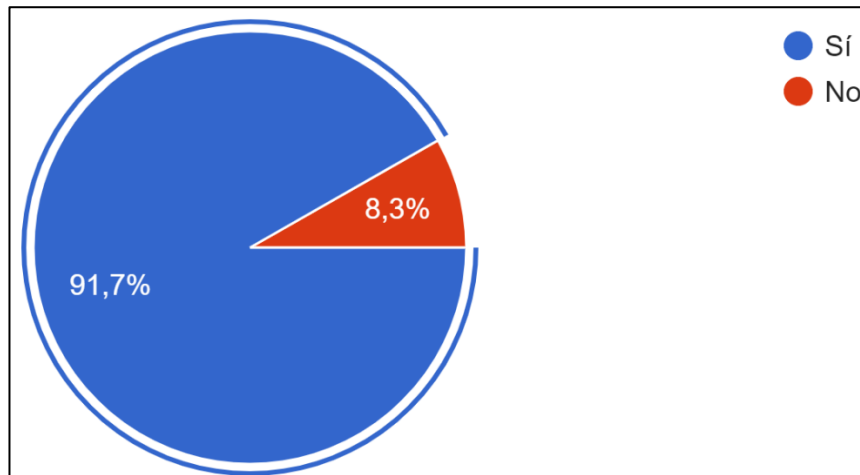
Pregunta 6

Tabla 9. Pregunta 6.

¿Tiene problemas al momento de buscar una alternativa de pan saludable?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	100	91,7
No	8	8,3
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). *¿Tiene problemas al momento de buscar una alternativa de pan saludable?* Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta, gráfico circular*. Quito

Análisis: De los 108 encuestados el 91,7 % afirmaron que no tienen como alternativa otro establecimiento donde oferten otra variedad de pan, y el 8.3% no tienen problema al buscar otra variedad de panes más saludables.

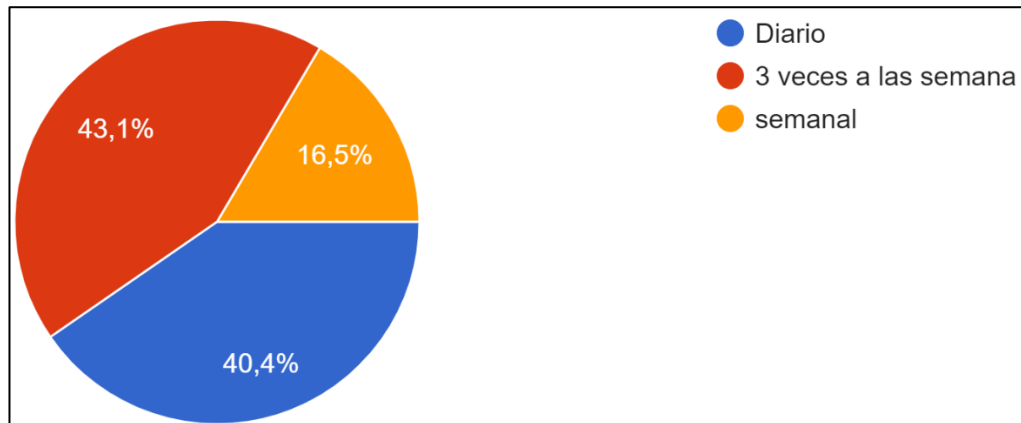
Pregunta 7

Tabla 10. Pregunta 7

¿Con qué frecuencia le gustaría consumir panes saludables?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	44	40.4
3 veces a la semana	47	43.1
Semanal	18	16.5
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). *¿Con que frecuencia le gustaría consumir panes saludables?* Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta, gráfico circular*. Quito

Análisis: De los 108 encuestados el 43,1 % deciden comprar 3 veces a la semana, y el 40,4% que comprarían a diario los productos en las panaderías, y el 16,5% lo compraría semanalmente.

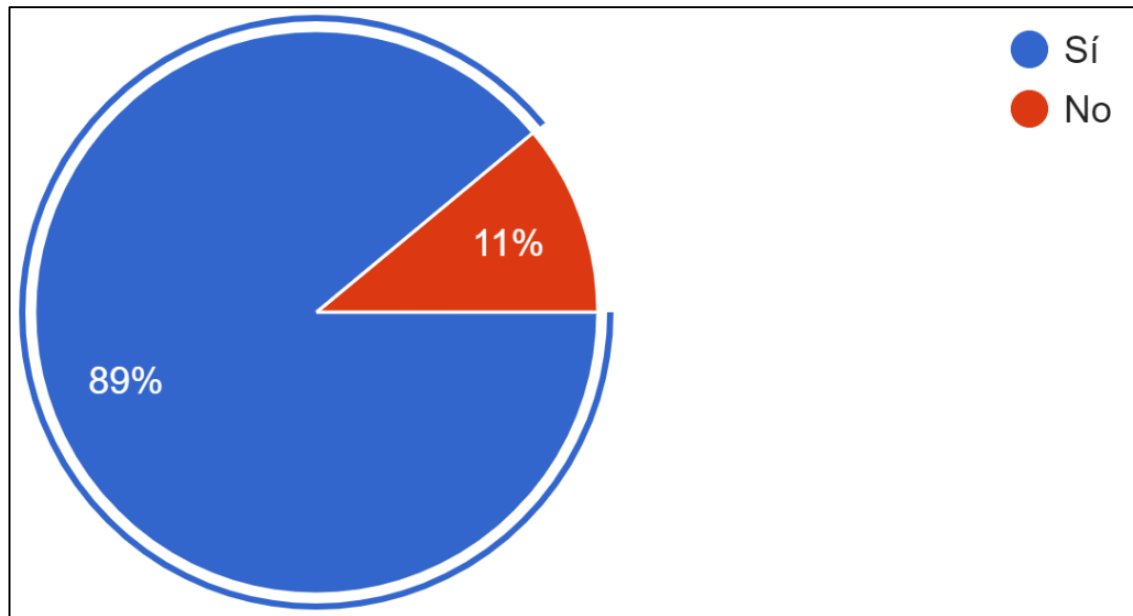
Pregunta 8.

Tabla 11. Pregunta 8.

¿Le gustaría que en el local den una nueva línea de panes saludable además de los tradicionales?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	96	89
No	12	11
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). ¿Le gustaría que en el local den una nueva línea de panes saludable además de los tradicionales? Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta, gráfico circular*. Quito

Análisis: El 89% aceptan la existencia del proyecto de una nueva línea de panes.

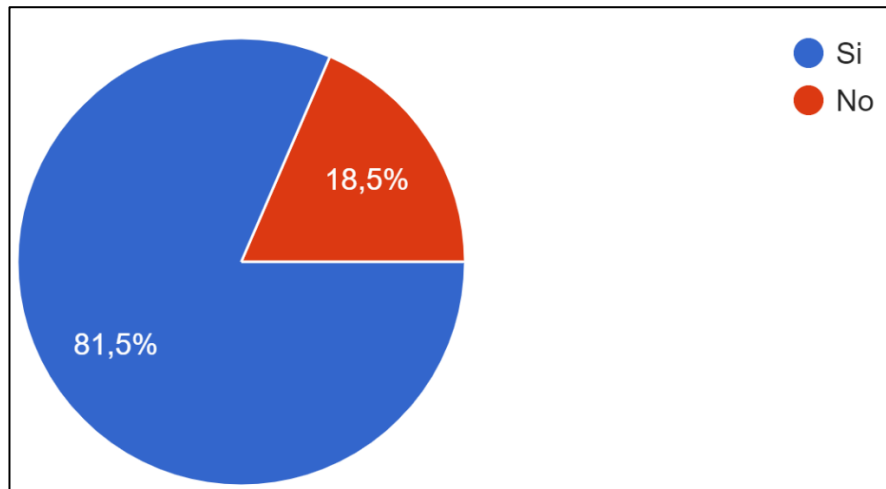
Pregunta 9.

Tabla 12. Pregunta 9.

¿Cambiarías tu establecimiento preferido por uno que den mejores ofertas y promociones?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	88	81.5
No	20	18.5
TOTAL	108	100%

Carlosama, D. (2020). *¿Cambiarías tu establecimiento preferido por uno que den mejores ofertas y promociones?* Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Carlosama, D. (2020). *Pregunta, gráfico circular*. Quito

Análisis: De los 108 encuestados el 81.5% tiene un gran interés en las ofertas y promociones, el 18,5% que no, teniendo como oportunidad a posicionarse en el mercado.

Análisis General

Mediante la aplicación de las encuestas se pudo observar la frecuencia que compran el producto entre 3 a 5 veces a la semana es decir el % 41.3, estos resultados garantizan el volumen de ventas por semana.

En otras de las preguntas aplicadas en la encuesta es si consumen pan el % 99.10 contestaron que sí, esto garantiza que el producto es aceptado por los consumidores.

Haciendo énfasis en el cliente potencial que puede llegar a tener la empresa.

Se pudo analizar la acogida que pueda tener el local dentro del sector, con una aceptación del 81.5%.

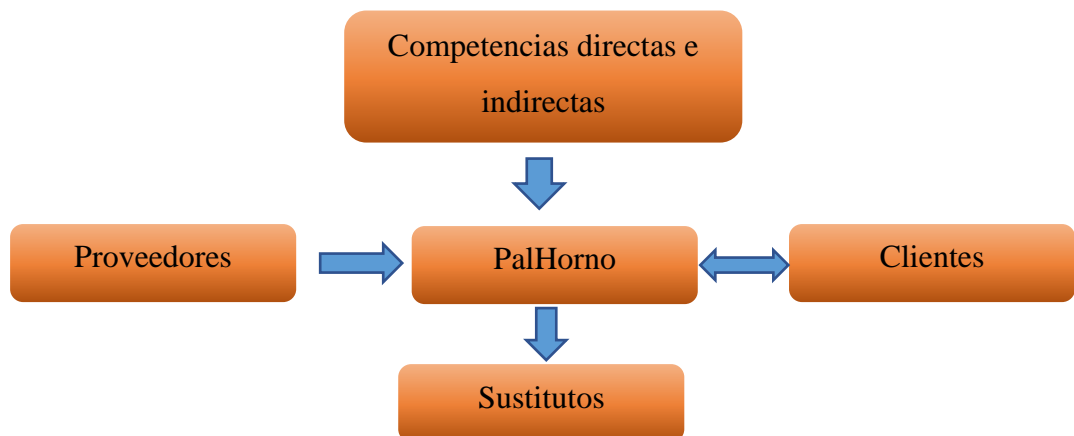
En conclusión el emprendimiento de pan artesanal es viable.

Entorno empresarial

Microentorno.

Considera PalHorno su microentorno todo lo que le rodea sobre lo cual hay un control considerable.

Ilustración 13. Esquema microentorno PalHorno.



Carlosama, D. (2021). *Esquema microentorno*. PalHorno. Quito

Ilustración 14. Ubicación.



(GoogleMaps,2021) *Ubicación*. Recuperado de [N76 - Google Maps](#)

Competencia directa.

Después de realizar un recorrido por el sector donde se ubicaría el establecimiento PalHorno se encontró una competencia directa, donde se evaluó el tipo de establecimiento, los productos que ofrece y el tamaño del lugar.

Está ubicado en la ciudad de Quito en la calle N76-entrada al barrio Colinas del Norte Rancho Bajo se llama “Panificadora Multipan” en el cual se pudo observar variedad de panes en el establecimiento.

Adicional en la misma calle se encuentra un local más pequeño con limitados productos se llama “Panadería Riko Pan “.

Competencia indirecta.

Algunos establecimientos se considera competencia indirecta en el sector que se ubica en toda la calle donde se pondría en funcionamiento el establecimiento PalHorno.

- Panadería Nely establecimiento pequeño esquinero al frente de la farmacia Económica en Rancho Bajo considerada competencia indirecta
- Panadería El Golosito establecimiento pequeño que queda ubicado en el Barrio Colinas del Norte Rancho Bajo que se encuentra en la mazana a dos cuadras del Sub Centro de Salud

Sustitutos

Se encontró algunos mini mercados y tiendas dentro del sector que se consideran sustituto, ya que vende productos de panificación preparados, variedad de bebidas, productos de limpieza para hogar lo cual no se considera competencia.

Proveedores

PalHorno una de sus características es ofrecer productos de calidad con precios accesibles, considerando la confianza con los proveedores para lograr dicho objetivo. Los proveedores de la empresa son los siguientes:

Tabla 13. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	Fiabilidad y beneficios	Producto
Levapan	Productos de calidad Varios años de experiencia Entrega a domicilio Facilidad de pago.	Levaduras, colorantes en polvo
Mercado de la Ofelia	Productos locales Precios bajos	Avena, harinas (maíz, haba, trigo, centeno), lácteos, productos locales.
Nestlé	Productos de calidad Entrega al establecimiento Experiencia	Chocolate, cacao, productos lácteos y sus derivados
Línea Maestro	Facilidad de pagos Productos de calidad Entrega a domicilio	Mantecas
Superior	Entrega a domicilio Productos de calidad Siguen procesos de seguridad de BPM Compromiso con sus clientes Facilidad de pagos	Harinas

San Carlos	Experiencia en sus productos Facilidad de pagos Compromiso con los clientes	Azúcar
------------	---	--------

Carlosama, D. (2021). *Proveedores*. Quito.

Intermediarios

Se comercializará los productos de manera directa por lo tanto los intermediarios no se necesitarán para dicha actividad.

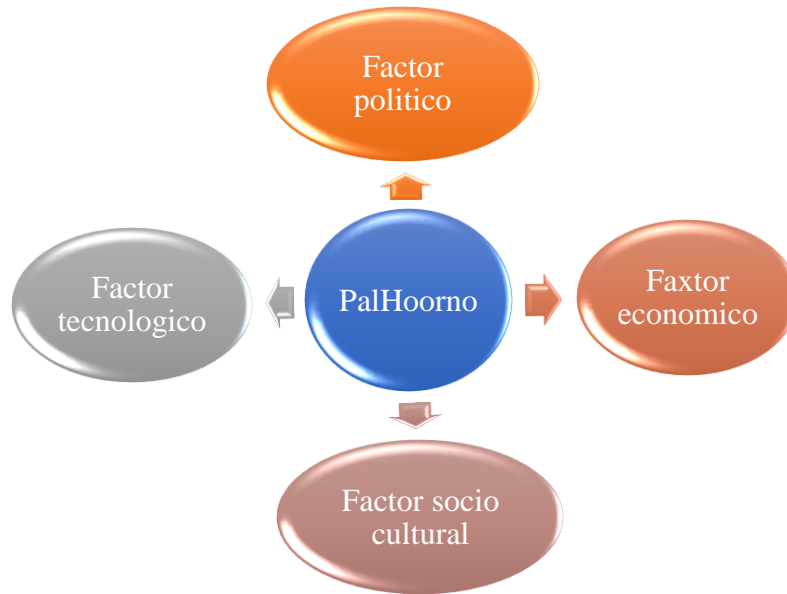
Clientes

Es una empresa que está dirigida a las familias que salen a consumir durante el transcurso del día, ya sea en la mañana para su desayuno o tarde, con una nueva línea dando oportunidad al cliente que conozca nuevos productos para el consumo diario con un entorno familiar y cálido.

Macroentorno

Es todo aquello que la empresa PalHorno no tiene control directo influyendo con el funcionamiento hacia el establecimiento.

Ilustración 15. Esquema macroentorno. PalHorno



Carlosama, D. (2021). Esquema macroentorno PalHorno. Quito.

Factor político

En el Ecuador los establecimientos de alimentos y bebidas son regulados por el Ministerio de Turismo, que califican el tipo de actividad y la categoría del establecimiento, estos están sujetos al Ministerio de Salud Pública que emiten la inocuidad con el control de las BPM, el Ecuador está bajo estrictas vigilancias sanitarias. El establecimiento dentro de los límites legales acata las disposiciones determinadas por la Constitución de la República del Ecuador.

Factor económico

El Ecuador está viviendo una dura etapa económica debido a la pandemia que azota duramente a nivel mundial, debido a la emergencia sanitaria muchas empresas de Alimentos y Bebidas cerraron temporal o definitivamente, afectando a

otras empresas con su aforo de capacidad de sus entregas y teniendo pérdidas de ingresos.

El establecimiento este sujeto al plan de desarrollo económico que actualmente está en debate por el alza de sueldo del país, y la fijación de precios en la materia prima, servicio que dependerá de la inflación anual que presente el Ecuador.

Factor sociocultural

En el factor sociocultural se ofrece productos del consumo diario con materia prima endémicos del Ecuador, que da un toque tradicional en el sabor y presentación del producto. La finalidad que ha influido en buscar alimentos saludables debido a la pandemia, ha hecho que la gente haga conciencia en el bienestar de su salud.

Factor tecnológico

En la actualidad la tecnología ha ido evolucionando, en cuanto al equipamiento, aplicaciones que ayudan con el financiamiento propio del negocio, publicidad y ubicación, además de procesos de producción dando como resultado un producto de calidad. PalHonro contará con la tecnología suficiente, misma que servirá para garantizar una producción eficaz y a tiempo.

Producto y servicio.

Es una panadería artesanal dedicado a la elaboración del pan, como materia prima productos endémicos del Ecuador, que se enfoca en dar a conocer al

consumidor nuevos productos agregando innovación con estrictos controles en los procesos de producción con técnicas, seguridad alimentaria y bioseguridad.

Con respecto al servicio, el establecimiento tiene como prioridad el detalle la atención al cliente, ofertando la nueva línea de productos con medidas de bioseguridad.

Producto esencial.

La panadería artesanal PalHorno da a conocer productos con sabores característicos de la panadería ecuatoriana, en un lugar acogedor donde el consumidor se sienta a gusto.

Producto real.

La panadería artesanal manejará una variedad de productos tradicionales que se puede encontrar:

- **Pan de papa:** un producto que en su mayoría en el país es consumido por su gran aportación nutricional, uno de los alimentos que forma parte de la economía a nivel mundial, tubérculo indispensable en las casas de las familias, ya que tiene de origen más de 8.000 años en los Andes Sudamericanos.
- **Pan de maíz:** la materia prima es la harina de maíz, misma que contiene una gran cantidad de nutrientes, siendo así una buena opción al consumidor.
- **Pan de amaranto:** un producto dado a su buen sabor he historia que data de la cultura precolombina como un super alimento, saludable que aporta

energías tanto minerales, vitaminas al no tener gluten tiene un gran potencial en la panificación por su alta demanda en estos años.

Características

Los productos ofertados de PalHorno serán garantizados, por el profesionalismo del personal encargado en el área de producción y el área de servicio, contestando cualquier inquietud y garantizando la inocuidad de los productos, mediante estrictos protocolos de bioseguridad y buenas prácticas de manufactura.

Calidad

En la elaboración de los productos PalHorno, aplicará las buenas prácticas de manufactura (BPM), cumpliendo los indicadores que determine las condiciones y calidad del producto.

- Cadena de fríos
- Almacenamiento de bodega
- Tiempos para la producción
- Limpieza y desinfección del área del trabajo, maquinarias dentro del trabajo
- Limpieza y aseo personal de los empleados
- Análisis de puntos críticos de control

Estilo

El estilo que se manejará será con productos endémicos, dando aportación al producto con sabores diferentes, así como la presentación llamativa del producto

que se muestra al cliente, con una buena atención amigable explicando la materia prima que contienen los mismos.

Marca

PalHorno es un nombre familiar formado por un dicho muy conocido, Pal hace referencia al iniciar o una dirección, y Horno hace referencia la maquinaria que se utiliza para la elaboración del pan, PalHorno enfatiza en la panadería artesanal con una bienvenida a las personas que estén dispuestos a degustar de nuevos productos para su deleite en el consumo diario.

Producto aumentado

En diferencia con la competencia busca renovar sus productos con nuevos ingredientes con el fin de que sean más saludables, además de cada vez se elaboren más panes artesanos con alta calidad y propiedades nutricionales, con precios accesibles para que no sea un obstáculo al comprar el producto.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y uniformes

Área de producción

El chef panadero tanto como el ayudante utilizarán uniformes que se les proporcionará el establecimiento que constará de:

Chef Panadero

- Chaqueta blanca con mangas cortas con detalles de color negro y los sellos de la empresa.

- Pantalón blanco de cocina.
- Pechera blanca con detalles de color negro.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca del chef.
- Pico de loro (opcional).
- Medias negras largas

Ayudante

- Chaqueta blanca con mangas cortas con detalles negros y el sello de la empresa
- Faldón blanco llano.
- Pantalón de cocina negro.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pico de loro (opcional).
- Medias negras largas.

Personal de área de servicio

Cajero – recepcionista

Por lo tanto, como cajero y recepcionista llevarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismos que llevará similitud con los demás uniformes que constará de:

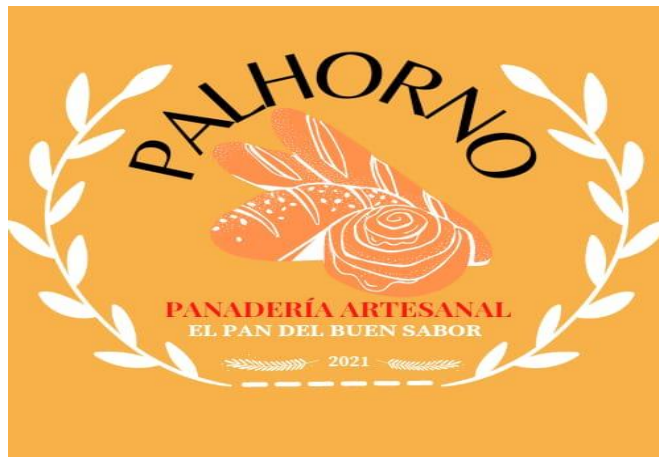
- Camiseta blanca con detalles negros

- Faldón de servicio de color amarillo con detalles negros y sello de la empresa
- Pantalón negro
- Zapatos negros limpios
- Medias negras largas

Materiales de identificación

Logotipo

Ilustración 16. Logotipo PalHorno



Carlosama, D. (2021). Logotipo. PalHorno.

Elementos a destacar

- Los panes indica el producto que se va a ofertar
- El logotipo del establecimiento “PalHorno”
- El eslogan “El PAN DEL BUEN SABOR”

Los colores usados:

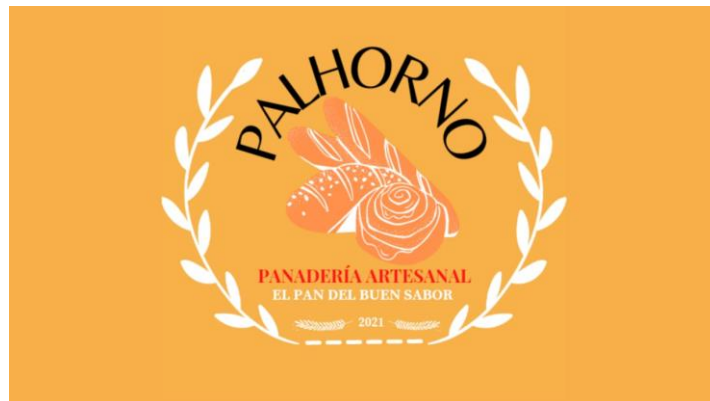
- El color blanco resalta las letras como las hojas del trigo.
- El color negro resalta el nombre del establecimiento.
- El color rojo estimula la pasión que tiene de compromiso el establecimiento.
- El color blanco estimula la tranquilidad
- El color amarillo estimula la atracción del consumo.

El logotipo resalta con relación al pan artesanal donde se destaca el trigo y pan un lugar acogedor al cliente.

Tarjetas de presentación

Se puede apreciar el logotipo de la empresa.

Ilustración 17. Tarjeta de presentacion.PalHorno



Carlosama, D. (2021). Anverso tarjeta de presentación. PalHorno.

En el reverso se aprecia los datos de contacto en el caso del chef propietario adicional la dirección donde encuentra el establecimiento y la página oficial.

Ilustración 18. Reverso tarjeta de presentación.PalHorno

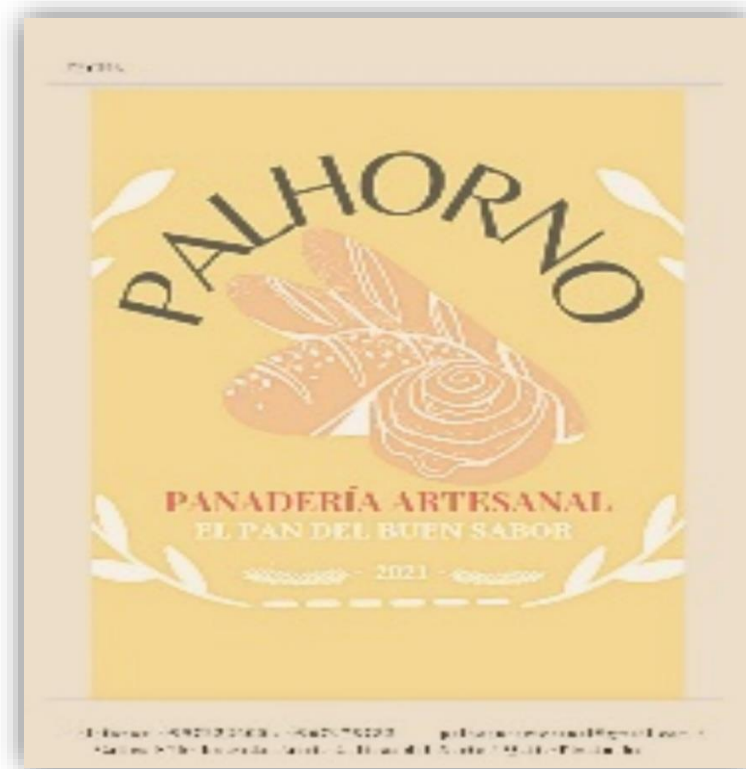


Carlosama, D. (2021). Reverso tarjeta de presentación. PalHorno.

Hoja membretada

Además, la identidad tendrá la hoja membretada que servirá para el uso de insumos de oficio, cartas, pedidos y declaraciones de la empresa.

Ilustración 19. Hoja membretada.



Canal de distribución y puntos de ventas

El punto de distribución y punto de venta físico PalHorno es un establecimiento ubicado en la ciudad de Quito en la calle N76-entrada al barrio Colinas del Norte Rancho Bajo.

Promoción.

- Los principales canales de promoción son las plataformas virtuales redes sociales y WhatsApp.
- El segundo punto de canal de promoción son los volantes que se entrega a los transeúntes tanto en los establecimientos cercanos, etc.
- Por último, mediante la radio y venta directa.

Contacto.

- Tarjetas de presentación
- WhatsApp
- E-mail

Correspondencia.

- Mediante el mail corporativo
- Negociación.
- Vía telefónica.
- WhatsApp.
- Directamente en el establecimiento.

Financiamiento de Marketing.

Tabla 14. Financiamiento.

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$ 9.99
Hojas membretadas	100 unidades	\$ 5.00
Uniforme de personal	4 unidades	\$ 140.00
Publicidad Facebook	A la semana	\$10.00
TOTAL		\$24.99
TOTAL, ANUAL		\$ 439.88

Carlosama, D. (2021). Financiamiento publicidad. Quito.

Riesgos y oportunidades del negocio.

El mayor riesgo que todos los establecimientos enfrentan, es la emergencia sanitaria que ha atravesado a nivel nacional por el COVID-19 y nuevas variantes. El establecimiento cumplirá con las medidas de bioseguridad estrictas, que son muy importante aplicar debido a la directa manipulación que los empleados tienen, sobre la materia prima, y entrega de la misma, además asegurar que el cliente compre un producto seguro.

La tecnología ayuda mucho en la atención al cliente, tomar órdenes, así como realizar los pagos mediante aplicaciones como banca móvil, implementando nuevo sistema de cobro débito o crédito evitando contacto físico, mitigando la contaminación por papel, además de los hornos especializados en la estandarización de procesos, logrando así productos y servicios de calidad.

PalHorno tiene como oportunidad de posicionarse dentro del mercado al no existir establecimiento dedicados con los nuevos sabores que se ofertan en el sector demostrando la buena aceptación que tendrá por parte del público.

FIJACIÓN DE PRECIOS

Fijación de precios por receta estándar

Los precios de las recetas han sido calculados para un solo cliente. Tomando en cuenta los costos de los productos utilizados para la preparación en referencia por kilogramos del producto, con la suma de los diversos factores que interviene en su producción.



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

En la receta se puede determinar el porcentaje de los valores, haciendo que se defina el precio final del pan, a continuación, se presenta los costos de 3 recetas:

- Pan de papa.
- Pan de maíz
- Pan de amaranto

Pan de papa.


Tabla 15. Pan de Papa.Receta estandar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan de papa.		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2021		Chef: Diego Carlosama	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Papa chola mediana	u	\$1.00	2	0,02
Aceite	ml	\$1.00	5	0,01
Azúcar	g	\$0.99	5	0,001
Levadura fresca	g	\$2.00	20	0,04
Huevos	u	\$3.50	1	0,001
Agua	ml	\$0.49	30	0,01
Harina Panificadora	g	\$2.50	75	0,19
Sal	g	\$0.30	2	0,001
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,28
			10% imprevistos	\$ 0,03
			Total neto	\$ 0,31
			Gasto de fab. 15%	\$ 0,05
			Factor costo	\$ 0,10
			33,33%	
			M.O. 45%	\$ 0,14
			G. Admin 12%	\$ 0,04
			45% utilidad	\$ 0,14
			Subtotal	\$ 0,77
			12% IVA	\$ 0,09
10% servicio	\$ 0,00			
Total	\$ 0,86			

Carlosama.D. (2021). Pan de papa, receta estándar de costos, Quito.

Pan de papa

Tabla 16. Pan de Papa. Receta estandar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pan de Papa						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
24	g	Papa chola	Lavado		Pure			
5	ml	Aceite	-		-			
5	g	Azúcar	-		-			
20	g	Levadura fresca	Refrigerado		-			
1	u	Huevos	Temperatura al ambiente		-			
30	ml	Agua	Temperatura la ambiente		-			
75	g	Harina panificadora	Temperatura al ambiente		-			
2	g	Sal	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Poner a cocinar la papa chola sin sal, sin nada de grasa hasta que se cocine completamente, retirar el agua de las papas.						
		2. En un bowl proceder a triturar o aplastar las papas hasta hacerlos pure sin nada de sal y grasa.						
		3. Tamizar todos los ingredientes secos.						
		4. Incorporar en un bowl (harina, azúcar, levadura, papa chola en pure, huevos y por último el agua)						
		5. Preceder a integrar los ingredientes con una raqueta de plástico.						
		6. Retirar del bowl para proceder amasar a mano en la mesa de trabajo sin harina.						
		7. A tres cuartos del amasado se integra la sal con el aceite y seguir amasando aproximadamente 15 a 20 minutos						
		8. Una vez que la masa tenga una conciencia elástica se procede a bolear.						
		9. Bolear las porciones hasta tenerlos lisos y dejarlos en un molde o lata para pincelar con huevos batidos.						
		10. Dejar levar durante 30 minutos a temperatura ambiente o en cámara de leudo.						
		11. Hornear a 200 C por 15 minutos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
80	427.84	7.28	6.59	9.53	68.35	0.021	780.37	1.9

Carlosama, D. (2021). Pan de papa, receta estándar de producción, Quito.

Pan de maíz.



Tabla 17. Pan de Maíz. Receta estandar de costos.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Pan de Maíz		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2021		Chef: Diego Carlosama	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina Panadera	g	\$2.50	42	\$ 0,11
Harina de maíz	g	\$1.99	14	\$ 0,03
Agua	ml	\$0.49	30	\$ 0,01
Sal	g	\$0.30	2	\$ 0,003
Levadura fresca	g	\$2.00	3	\$ 0,01
Azúcar	g	\$0.99	9	\$ 0,01
Mantequilla sin sal	g	\$4.75	5	\$ 0,02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$ 0,19
			10% imprevistos	\$ 0,02
			Total neto	\$ 0,21
			Gasto de fab. 15%	\$ 0,03
			Factor costo 33,33%	\$ 0,07
			M.O. 45%	\$ 0,09
			G. Admin 12%	\$ 0,02
			45% utilidad	\$ 0,09
			Subtotal	\$ 0,51
			12% IVA	\$ 0,06
			10% servicio	\$ 0,00
Total	\$ 0,58			

Carlosama.D. (2021). Pan de Maíz, receta estándar de costos, Quito.

Pan de maíz



Tabla 18. Pan de Maíz. Receta estandar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pan de Maíz						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL				
42	g	Harina panadera	Temperatura al ambiente	-				
14	g	Harina de maíz	Temperatura al ambiente	-				
30	ml	Agua	Fría	-				
2	g	Sal	Temperatura ambiente	-				
3	g	Levadura fresca	Refrigerado	4 a 6 °C				
9	g	Azúcar	Temperatura ambiente	-				
5	g	Mantequilla sin sal	Refrigerada	4 a 6 °C				
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Tamizar los ingredientes secos (harina panadera y harina de maíz)						
		2. Formar un volcán y en el medio poner (levadura fresca, azúcar, mitad del agua)						
		3. Integrar los ingredientes del centro del volcán con una rasqueta plástica						
		4. Mezclar de manera progresiva los lados de la harina con la parte del centro adicionalmente integrar la mantequilla hasta que se integre bien.						
		5. Una vez integrar los ingredientes líquidos con los secos hasta formar una masa						
		6. A tres cuartos del amasado poner la sal.						
		7. Amasar hasta que el gluten se active y se desarrolle completamente						
		8. Dejar reposar de forma de bollo con harina y cubrir con papel film durante 30 minutos.						
		9. boleear hasta que quede lisa						
		10. Dar la forma a los panes, previamente engrasado la lata.						
		11. Poner los panes y hacer cortes para su decoración y espolvorear con harina de maíz.						
		12. Fermentar hasta que duplique su volumen por 35 minutos aproximadamente.						
		13. Horno previamente precalentado a 180 o 190 °C, por 12 a 14 minutos hasta que tenga un buen color.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
50	289.95	4.48	4.98	6.25	50.96	10.75	776.97	2.03

Carlosama, D. (2021). Pan de Maíz, receta estándar de producción, Quito.

Pan de amaranto.



Tabla 19. Pan de Amaranto. Receta estandar de costo.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Molde de Amaranto		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	08/12/2021		Chef: Diego Carlosama	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina Panadera	g	\$2.50	60	\$0.15
Azúcar	g	\$0.99	40	\$0.04
Huevos	u	\$3.50	3	\$0.01
Harina Amaranto	g	\$5.00	70	\$0.35
Leche	ml	\$0.80	50	\$0.04
Aceite Vegetal	ml	\$1.00	35	\$0.04
Polvo de Hornear	g	\$1.69	10	\$0.02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$0.64
			10% imprevistos	\$0.06
			Total neto	\$0.71
			Gasto de Fab. 15%	\$0.11
			Factor costo 33,33%	\$0.24
			M.O. 45%	\$0.32
			G. Admin 12%	\$0.08
			45% utilidad	\$0.32
			Subtotal	\$1.77
			12% IVA	\$0.21
			10% servicio	\$0.00
Total	\$1.98			

Carlosama, D. (2021). Pan de Amaranto, receta estándar de costos, Quito

Pan de Amaranto

Tabla 20. Pan de Amaranto. Receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pan de Amaranto						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
120	g	Harina panadera	Temperatura ambiente		-			
150	g	Azúcar	-		-			
4	u	Huevos	Temperatura ambiente		-			
120	g	Harina de amaranto	Temperatura ambiente		-			
120	ml	Leche	Refrigerada		-			
110	ml	Aceite girasol	-		-			
10	g	Polvo de hornear	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Enharinar y engrasar el molde rectangular.						
		2. Tamizar los ingredientes secos (harina panadera, harina de amaranto, polvo de hornear)						
		3. Batir los huevos, adicionar poco a poco el azúcar procediendo a bloquear.						
		4. Poner el aceite a punto de letra, enseguida la leche hasta que se integre bien.						
		5. Precalentar el horno a 200 C por 30 minutos.						
		6. Incorporar los ingredientes secos con una espátula, evitando que ingrese mucho aire a la preparación.						
		7. Integral al molde la preparación y como decoración poner encima las semillas de amaranto o chía.						
		8. Hornear durante 40 minutos a 180 C						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
600	2505.98	10.55	122.59	36.18	3250.41	9.76	91.4	14.26

Carlosama.D. (2021). Pan de Amaranto, receta estándar de producción, Quito.

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 21. Arriendo del local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
350	2100	4200

Carlosama, D. (2021). Arriendo del local. Quito.

Equipos industriales.

Tabla 22. Equipos industriales.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Horno con control de tiempo y temperatura (giratorio automático INOX)	1	\$ 5800.00	\$ 5800.00
Batidora de 20 litros	1	\$ 1070.00	\$ 1070.00
Amasadora rápida de acero brillante pulido de 20 litros	1	\$ 1100.00	\$ 1100.00
Leudadora de pan de 10 latas.	1	\$ 430.00	\$ 430.00
Frigorífico con puerta corrediza nacional con freno iluminación.	1	\$ 1750.00	\$ 1750.00
Balanza digital	2	\$ 34.99	\$ 69.98
Tanque de gas nuevo	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Cocineta de 4 quemadores	1	\$ 250.00	\$ 250.00
TOTAL			\$ 10519.98

Carlosama, D. (2021). Equipos industriales. Quito.

Equipos de computación.

Tabla 23. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Laptop HP Core 5	1	\$ 519.00	\$ 519.00
Sistema de facturación caja máquina registradora EPSON	1	\$ 1200.00	\$ 1200.00
Impresora	1	\$ 219.99	\$ 219.99
TOTAL			\$ 1938.00

Carlosama, D. (2021). Equipos de computacion. Quito.

Muebles y enseres.

Tabla 24. Muebles y enseres.

MUEBLES Y ENSERES			
Descripción	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Tabla de picar grande	1	\$ 28.00	\$ 28.00
Bandejas y latas de aluminio	10	\$ 17.00	\$ 170.00
Carro bandejero de 24 latas	2	\$ 500.00	\$ 500.00
Carro bandejero 12 latas	2	\$ 240.00	\$ 240.00
Bowls de acero inoxidable (set de 5 piezas)	1	\$ 38.00	\$ 38.00
Raspador de masa (raqueta)	1	\$ 3.00	\$ 3.00
Jarra medidora	2	\$ 2.50	\$ 2.50
Rodillo metálico mediano	1	\$ 16.00	\$ 16.00
Rodillo grande	1	\$ 3.31	\$ 3.31
Cuchillo tipo sierra	2	\$ 9.90	\$ 9.90
Brocha	2	\$ 3.30	\$ 3.30

Tijera	2	\$ 1.50	\$ 1.50
Cortador de pizza	1	\$ 2.50	\$ 2.50
Termómetro	2	\$ 16.50	\$ 33.00
Tamiz o colador de acero inoxidable	3	\$ 7.65	\$ 22.95
Molde rectangular	2	\$ 6.50	\$ 13.00
Mesa de acero inoxidable	2	\$ 430.00	\$ 860.00
Recipientes de plásticos (pequeños, medianos y grandes)	15	\$ 1.00	\$ 15.00
TOTAL			\$ 1961.96

Carlosama, D. (2021). Muebles y Enseres. Quito.

Equipos industriales de seguridad.

Tabla 25. Equipos industriales de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10LB	2	\$ 18.00	\$ 36.00
Detector de gas	2	\$ 19.99	\$ 39.98
Rótulos de señalética (baños, normas de bioseguridad, aforo, salidas de emergencia, extintor).	7	\$ 2.00	\$ 14.00
Desinfectantes para mano tanto para el cliente como para el personal el galón	4	\$ 6.50	\$ 26.00
TOTAL			\$ 115.98

Carlosama, D. (2021). Equipos industriales de seguridad. Quito.

Suministros de oficina.

Tabla 26. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papal bond, 1 resma	1	\$ 3.50	\$ 3.50
Grapadora	1	\$ 3.00	\$ 3.00
Grapas (caja)	1	\$ 1.50	\$ 1.50
Esferos bic (rojo, azul y negro)	3	\$ 0.35	\$ 1.05
Carpeta de plástico	10	\$ 0.20	\$ 2.00
Tijera	1	\$ 0.45	\$ 0.45
Libretas	2	\$ 0.55	\$ 2.55
TOTAL			\$ 14.05
TOTAL, ANUAL			\$ 168.60

Carlosama, D. (2021). Suministros de oficina. Quito.

Servicios básicos

Tabla 27. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$ 50.00
Luz	\$ 40.00
Teléfono	\$ 10.00
Internet (Punto Net)	\$ 32.60
Gasolina a Diesel para el horno	\$ 30.00
TOTAL	\$ 162.60
TOTAL ANUAL	\$ 1621.20

Materiales de limpieza

Tabla 28. Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$2.50	\$2.50
Trapeador	1	\$1.00	\$1.00
Cloro 1 Gal	1	\$1.00	\$1.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	\$4.00	\$4.00
Fibra/lustre	1	\$0.35	\$0.35
Esponja lavaplatos	2	\$0.35	\$0.70
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$0.50	\$0.50
Pala	1	\$1.00	\$1.00
Jabón líquido manos de 150 ml	1	\$2.50	\$2.50
Papel higiénico paquete de 6 unidades	1	\$1.00	\$1.00
TOTAL			\$14.55
TOTAL ANUAL			\$174.60

Estudio arquitectónico

Para el diseño del establecimiento se toma en cuenta el número de trabajadores y el aforo que tiene permitido de 15 personas. Una vez completada la distribución y cálculo óptimo del establecimiento, se puede estimar, en el área de producción el espacio que necesitaran los trabajadores para el desarrollo y cumplimiento de sus actividades. Se ha puesto el área de bodega premeditado junto

con el área de descarga para facilitar el almacenamiento de los productos, a su vez en el área de recepción y venta se da apreciar de manera que los clientes tengan una amplia visión al entrar al establecimiento.

Estructura interna del establecimiento.

Ilustración 20. Estructura del establecimiento.



Carlosama. D (2020). Estructura del establecimiento. Quito.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para tener la formalidad del establecimiento se debe ajustar con las siguientes entidades, para su funcionamiento con sus respectiva documentación y permisos.

Ilustración 21. Permiso de funcionamiento. Quito.

Permisos de Funcionamiento

Categoría

LOCALES DE CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA SU CONSUMO INMEDIATO

Restaurante	Cafetería
Frutería	Comidas ligeras
Heladería	Cafeterías y restaurantes en el interior de complejos deportivos
Panadería	Paradero
Cafe-net	
Confitería	

Requisitos

1. Cédula de ciudadanía (ecuatorianos) - pasaporte (extranjeros).
2. Patente Municipal.
3. Permiso de ARCSA.
4. Permiso del Cuerpo de Bomberos.
5. RUC (será validado internamente).

(Ministerio del Interior, 2020). *Permiso de Funcionamiento*. Recuperado de: [Categorías Permisos de funcionamiento \(ministeriodegobierno.gob.ec\)](http://ministeriodegobierno.gob.ec)

SRI “Servicio de Rentas Internas”.

Trámite habilitado por el Servicio de Rentas Internas (SRI) que permite a las personas naturales o jurídicas, obtener el certificado de cada uno de los establecimientos a su nombre, mediante la presentación de los requisitos correspondientes en los diferentes canales de atención habilitados al ciudadano a nivel nacional. (Gob.ec, 2021)

Los requisitos que se necesitan son:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea

Para poder proceder con el trámite son:

- Ingresar a la página web
- Ingresar a SRI en línea
- Escoger la opción de certificados
- Escoger la opción establecimientos
- Ingresar número de identificación
- Generar certificado

El costo para su generación no tiene valor ninguno y el horario de atención esta las 24 horas el servicio de cuenta, debido a la pandemia mayormente se lo hace por vía online. (Gob.ec, 2021)

RUC “Registro Único del Contribuyente”

La entidad que es encargada del registro informático a cargo de la SUNAT “Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria” donde se encuentra inscritos los contribuyentes del todo el país. (Consulta Ruc, 2021)

Uno de los requisitos para sacar físicamente el RUC es:

- Presentar el Documento Nacional de Identidad (DNI) vigente
- Completar la solicitud de inscripción al RUC o Comunicación de Afectación de Tributos (Formulario 2119)
- Que el representante legal presente su DNI (sólo si aplica a su caso)
- Comprobar el domicilio fiscal mediante algún documento público o privado (siempre que el domicilio fiscal a declarar no sea el mismo que el domicilio particular del solicitante). (Consulta Ruc, 2021)

Registro del pago del impuesto de la patente municipal.

Es un registro indispensable para las personas que ejercen cualquier natural o jurídica con actividades económicas además que se lo paga anualmente.

Las personas que va dirigido son: personas jurídicas, privadas, publica, persona natural, extranjera.

Para los requisitos que se ve tener son:

- Ingresar a la página online
- Elegir en la opción tramites, dar clic en la opción de correspondiente al trámite que se desea efectuar en este caso: Patente Municipal.
- Deberá ingresar la información de usuario y contraseña
- Leer detenidamente, seguir las instrucciones y se genera el estado solicitud ingresada al sistema por el flujo manual, cargar en formato digital los requisitos en la Ventanilla Universal Virtual.
- Posteriormente, esperar la notificación de culminación del trámite a través del correo electrónico registrado, o efectuar el seguimiento del trámite, a través de la Ventanilla Universal Virtual.

Además, el sitio web está disponible las 24 horas del día, no tiene costo alguno al realizar el trámite. (Gob.ec, 2021)

Importante saber que la patente es válida hasta el 31 de diciembre de cada año.

El costo para la patente depende del patrimonio con el que se opere la actividad.

- Por primera vez paga \$12,70 más dos especies valoradas, total \$ 14,70

- El segundo año el 50% del valor a pagar en base a patrimonio de la actividad económica.
- El tercero paga el 100% del valor a pagar en base a patrimonio de la actividad económica.

Para las personas naturales o jurídicas que ejerzan una actividad económica en el cantón y que están obligadas a llevar contabilidad, antes de emitir la patente del año en curso deben presentar la declaración del Impuesto a la Renta del año anterior.

Si una vez obtenida la Patente Municipal, el propietario de la actividad económica, presente aumento o disminución en su patrimonio, debe presentar los documentos de respaldo, para modificar su patrimonio y se emita el valor a pagar por Patente Municipal con valores actualizados.

Agencia Nacional de Regulación, Control Y Vigilancia Sanitaria. (ARCSA).

Es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) encargada de controlar y vigilar las condiciones del manejo higiénicas de los productos del consumo humano, además facilitar la obtención de los permisos y notificaciones de funcionamiento. (Gobierno del Encuentro , S/F)

Para la obtención de permiso de funcionamiento son:

- Ingresar al sistema de información de la ARCSA:
- permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec,

- Una vez ingresado en la página oficial deberá tener previamente tener un usuario y con su contraseña para obtener su permiso de funcionamiento lo cual deberá descargar un documento en PDF.
- Llenar el formulario y adjuntar los requisitos necesario de acuerdo a la actividad del establecimiento.
- Una vez emitida el orden de pago pasado las 24 horas puede imprimir de haberse generado la orden de pago a cancelar su valor. (Gobierno del Encuentro, S/F)

Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

La entidad se encarga de la prevención y seguridad contra los incendios es el Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito. Lo cual verifica rigurosamente el cumplimiento de los requisitos del sistema de protección estipulados en la normativa aplicable, previo a la emisión del “Permiso de ocupación para edificaciones” (Gob.ec, 2021)

Va dirigido a los propietarios que cumplan con la normativa vigente, y los requisitos del Sistema de Protección contra incendios en edificaciones, para obtener de manera permanente el “Permiso de Ocupación para edificaciones” (Gob.ec, 2021).

Los pasos a seguir para la obtención del permiso son:

- Solicitud de Inspección para obtener el Permiso de Ocupación en el link:
Sistema Declarativo
- Cédula del Propietario del Proyecto escaneada en PDF

- Cédula del Profesional Responsable del Sistema de Incendios. escaneada en PDF
- Copia del Certificado de Visto Bueno de Planos. (PDF)

Luego de la inspección el profesional responsable debe entregar al analista técnico lo siguiente:

- Certificado de instalación y pruebas del sistema de detección y alarma.
- Documento declarativo donde se especifique la entrega a cada unidad de vivienda de extintores, ventilaciones y calentamiento de agua.
- Certificado de la resistencia al fuego de la estructura metálica y/o madera vista.
- Certificado de las puertas corta fuego RF-60 mín.
- Certificado Instalación, pruebas de presión y hermeticidad del sistema de supresión con agua.
- Certificado de instalación de pararrayos.
- Registro fotográfico específico de cada sistema contra incendios.

Cabe recalcar que sin estos permisos tendrá su respectiva sanción o cierre del lugar, el trámite no tiene costo alguno. (Gob.ec, 2021).

IESS - Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Obtener el número patronal para poder afiliarse a los empleados, los requisitos que se necesitan son:

- Papeleta de votación
- RUC

- Cédula de identidad

El tener el número patronal obliga a los pagos puntuales con sus respectivos aportes a los trabajadores.

Ministerio del trabajo

Establecimiento meritocrático para el ingreso, reclutamiento y promoción del mejor talento humano en el sector público. (Gobierno del Ecuador, S/F).

SAYCE

La SAYCE es una entidad de gestión colectiva, cuya importancia primordial es administrar los derechos de los autores, mediante la gestión transparente cumpliendo el marco jurídico vigente apoyando a los autores de las canciones que se utilizará en el establecimiento. (Sayce, 2018).

- Cinco audios de obras musicales formato MP3. (No es posible afiliarse con menos de cinco obras). Por cada obra indicar:
 - Título de la obra
 - Tiempo que tiene la obra en minutos y segundos
 - Género de la obra
 - Autor(es) y Compositor(es) / Dos nombres, dos apellidos
 - Porcentajes de participación del autor (es) y compositor (es)/entre todos los participantes deben sumar el 100%
 - Fábrica o estudio de grabación de la obra
 - Intérprete de la obra (nombre artístico)

Para este requisito es necesario:

- Observar el video que se encuentra en la columna derecha.
- Dar clic en ir al formulario. Una vez que termine de llenar las preguntas, realizar una captura de pantalla de la parte inicial en donde aparecen sus datos y luego presionar enviar. (Sayce, 2018).

Además, se necesita:

- Cédula escaneada a color (anverso y reverso)
- 1 fotografía de tamaño carné a color con fondo blanco escaneada
- Certificado Bancario de una cuenta personal escaneado
- Planilla de servicio básico de la dirección de residencia escaneada
- Comprobante de depósito escaneado o confirmación de transferencia por el pago de \$18.24 dólares (este valor corresponde al costo de la credencial \$13.68 y \$4.56 por el registro de 1 a 10 obras).

Para la entrega de Formularios de Declaración de Obras y Contrato de Adhesión, a disposición las siguientes opciones:

- Formularios de Declaraciones de Obras y Contrato de Adhesión con firma electrónica:
- Firmar electrónicamente en todos los espacios establecidos y enviar los documentos vía e-mail a afiliaciones@sayce.com.ec
- Formularios de Declaraciones de Obras y Contrato de Adhesión con firma manual:
- Imprimir los Formularios de Declaración de Obras para que puedan ser firmados en los espacios establecidos

- Imprimir 3 ejemplares del Contrato de Adhesión para que puedan ser firmados en los espacios establecidos
- Entregar los documentos en nuestras oficinas o enviarlos por Courier (Servientrega, etc.). (Sayce, 2018).

Hay que tomar en cuenta que los requisitos de lo hace vía online, y si no cuenta con el trámite completa no se le genera el permiso emitido para su uso.

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Objetivo de área

El objetivo principal del proceso de impacto ambiental es mitigar y controlar los desechos que puede haber en el establecimiento con una eliminado de los efectos negativos que pueda ocasionar al ambiente.

El establecimiento PalHorno tendrá con la mitigación en la contaminación con materiales reciclables y con los residuos que estén colocados tanto en el área de producción como en la entrada del establecimiento de diferentes tachos que categoricen el vidrio, papel, y residuos perecibles que estén a la vista para reducir la contaminación.

Impacto ambiental.

- **Contaminación por basura:** son desechos que generan tanto los clientes como los empleados al entrar o salir del establecimiento como puede ser cartones, fundas, botellas platicas, etc.

- **Desperdicio de agua:** al no haber un control adecuado al utilizar el agua, sustento vital al realizar la producción tendrá un gran desperdicio inadecuado e irresponsable.
- **Consumo de electricidad:** PalHorno al ser un establecimiento que atenderá durante todo el día tendrá un uso excesivo por parte de los equipos de producción que se utilizará dentro del establecimiento.
- **Contaminación en agua por equipos de limpieza:** Durante la limpieza que tendrá el establecimiento en área de producción, en los equipos, baños y mostrador del producto se realiza con productos químicos que produce agua residual, con un mal sistema o manejo del mismo producirá contaminación al medio ambiente.
- **Contaminación por desechos en el área de producción:** Los desechos y residuos generados en el área de producción sin un manejo adecuado puede causar una atracción de bacterias y plagas no deseado.
- **Promover la facturación electrónica:** minimiza el uso del papel a manera de reflexión ya que la pandemia nos ha permitido observar el efecto negativo hacia al medio ambiente, con aplicaciones para el cobro, tanto para cliente como para la empresa.

Impacto social.

Igualdad y Equidad.

La empresa no tendrá ninguna restricción al momento de contratar personas, ya que todos tienen los mismos derechos y beneficios sin importar el género, si son

personas jóvenes o mayores, personas con discapacidad siempre y cuando cumplan con los requisitos, normas y políticas de la empresa.

Generar fuentes de trabajo.

El establecimiento generará fuentes de trabajo fijos, también a los mercados del sector donde se adquirirá la materia prima para la elaboración de los productos ayudando en la economía, adicionalmente con los propios proveedores del país.

Satisfacción de una necesidad prioritaria.

La empresa responderá las necesidades fisiológicas de las personas, dando al cliente una comodidad y seguridad en el ambiente que el establecimiento puede ofrecer al comprar el producto con instalaciones adecuadas con señáleticas, y equipos de seguridad adecuados para cualquier tipo de emergencia.

Los empleados contarán con capacitación , en el tema de manipulación de alimentos, ayudando en el desarrollo del mismo , como incentivos para su buen trabajo con una buen área de trabajo.

ANÁLISIS FINANCIERO

Introducción

En el siguiente capítulo se realizó el análisis financiero de PalHorno, donde se detalla el punto de vista económica, para poner en marcha a la empresa que se logró con un estudio de varios puntos financieros detallados a continuación.

Activos fijos

Los activos fijos de la empresa abarcan equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres dando una sumatoria de \$ 14535,92.

Tabla 29. Inversiones.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind / seguridad	10635,96
Equipos de Computación	1938
Muebles / Enseres	1961,96
TOTAL ACTIVOS FIJOS	14535,92

Carlosama, D. (2021). Inversiones. Quito.

Activos diferidos

En los activos diferidos se detalla para la inversión de la empresa definiendo la obtención de permisos de funcionamiento, copias, traslado, patente del mismo que cuenta con la suma de \$ 400.

Tabla 30. Activos Diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400

Carlosama, D. (2021). I Activos Diferidos. Quito.

Capital de trabajo

Es todo lo que la empresa dispone en recursos durante 1 año a pagar sueldos con \$ 21793,96, en servicios básicos como (agua, luz, teléfono, internet, gas) el valor de \$1621,20, material de limpieza (trapeador, cloro, desinfectantes papel higiénico lavaplatos, etc.) con \$ 174,06, materias de oficina (papel bond, grapadoras, esferos , carpetas, libretas , etc.) con \$ 178,06, el servicio de auto se detalla que la empresa contara con un prestación terciario que se encargue de entregar los productos evitando gastos de mantenimiento y solo utilizando sus servicios de \$ 100, alquiler de local por \$ 4200, en publicidad con \$ 439,88.

Tabla 31. Capital de Trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	21793,96
Servicios Básicos	1621,2
Material oficina	168,6
Material limpieza	174,6
Servicio auto	100
Alquiler local	4200
Publicidad	439,88
Adquisición de materia prima	2500
Gastos financieros	3640,00
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	49574,16

Carlosama, D. (2021). Capital de Trabajo. Quito.

Total de inversión

Detalla la inversión total teniendo en cuenta los activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$ 64510,08 para la creación de la empresa durante un año.

Tabla 32. Total de Inversion.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	14535,92
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	49574,16
TOTAL INVERSION	64510,08

Carlosama, D. (2021). Total de Inversion. Quito.

Sueldos

En los sueldos detalla seguidamente con el número de personal que contará el establecimiento cumpliendo con las normas vigentes que establece el gobierno donde sueldo mínimo es de \$ 425.00 que están contemplados a la fecha, en los décimos del personal se contempla de igualmente decimos 4° se lo paga en el mes de agosto, decimo 3° que se paga en el mes de diciembre que es todo lo ganado durante el año sumándole un sueldo adicional con la sumatoria de los decimos que es \$ 2815 más el gasto del sueldo anual \$ 5422,56 dando un total de \$ 21793,96 anualmente pagará la empresa.

Tabla 33. Sueldos .

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRES A	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	600	7200	680,4	874,8	7394,4

Ayudante de Cocina	500	6000	567	729	6162
Cajero Repartidor	440	5280	498,96	641,52	5422,56
TOTAL	1540	18480	1746,36	2245,32	18978,96

Carlosama, D. (2021). Sueldos. Quito.

Tabla 34. Decimos.

Personal	Sueldos	Decimo 4°	Decimo 3°	Total Decimos
Gerente Chef	600	425	600	1025
Ayudante de Cocina	500	425	500	925
Cajero repartidor	440	425	440	865
TOTAL	1540	1275	1540	2815

Carlosama, D. (2021). Decimos. Quito.

Tabla 35. Total Sueldos.

TOTAL SUELDOS	Total Decimos	Total Anual
18978,96	2815	21793,96

Carlosama, D. (2021). Total Sueldos. Quito.

Depreciación activos fijos

A continuación, en la tabla de depreciación se detalla el desgaste al pasar el tiempo de los activos fijos como: los equipos de industrial 10 %, edificio, equipos de computación 33,33 %, muebles y enseres 10 %.

Tabla 36. Depreciacion Activos Fijos.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% Depreciación	Depreciación
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	10635,96	10%	1063,596
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	1938	33,33%	645,9354
Muebles y Enseres	1961,96	10%	196,196
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1905,73

Carlosama, D. (2021). Depreciacion Activos Fijos. Quito.

Amortizaciones

La tabla de amortización es la recuperación del dinero por gasto de constitución de la misma donde el establecimiento con un 20% durante 5 años, anualmente da un \$ 80 dólares.

Tabla 37. Amortización.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACIÓN			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Carlosama, D. (2021). Amortizaciones Quito.

Estructura capital

La estructura de capital está constituida con un capital de \$ 23574.16 equivalente a una estructura de 58 %, el costo es de 13 %, otorgando TD en la tasa de descuento 6,2% en lo consecutivo el capital financiero de \$26000 con una

estructura de 42%, cediendo al costo de 14%, tasa de descuento (TD) del 7,3 %, que en la suma total de inversión de \$ 49574.16 nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) con la sumatoria es del 13,5%.

Tabla 38. Estructura de Capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	23574,16	58%	13%	6,2%	
Capital Financiero	26000	42%	14%	7,3%	
TOTAL INVERSIÓN	49574,16	100%		13,5%	TMAR

Carlosama, D. (2021). Estructura de Capital Quito.

Tabla de amortización

La tabla de amortización va sujeto al préstamo del banco con una sumatoria de \$ 26000 donde se detalla un periodo de 5 años lo cual se pagará con un capital de \$ 5827,46 y de interés \$ 1745,91 donde el periodo establecido da un saldo de \$ 0,00.

Tabla 39. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	26000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	26000
1	7573,37	3.640,00	3.933,37	22.066,63

2	7573,37	3.089,33	4.484,04	17.582,58
3	7573,37	2.461,56	5.111,81	12.470,77
4	7573,37	1.745,91	5.827,46	6.643,31
5	7573,37	930,06	6.643,31	0,00

Carlosama, D. (2021). Tabla de Amortización Quito.

Punto de equilibrio

En el punto de equilibrio detalla la manera que el pago se hace, mismo que es mensual como el arriendo, materia prima, sueldos, servicios básicos.

Tabla 40. Costos Fijos.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	350
Materia prima	208,33
Sueldos	1816,16
Ser. Básicos	135,1
T. COSTOS FIJOS	2509,59

Carlosama, D. (2021). Costos Fijos .Quito.

En la tabla de receta estándar se detalla la sumatoria de las tres recetas tomando en cuenta el costo bruto es de \$1,76 primer indicador de la receta estándar y el subtotal \$4,82 haciendo una receta da el margen de contribución de 3,06, haciendo que costo fijo dividido para el margen de contribución dé un resultado de 27,3 diarios para la venta.

Tabla 41. Receta Estandar

Receta Estándar		
Precio	3,05	
Costo	1,11	
Ganancia	1,94	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Carlosama, D. (2021). Receta Estandar. Quito.

Tabla 42. Punto de Equilibrio.

VENTA	1294	3,05	3945,5
COSTO	1294	1,11	1435,9
GASTO			2509,59
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Carlosama, D. (2021). Punto de Equilibrio. Quito.

Para las ventas proyectadas es un estimulado, para que la empresa tenga un objetivo a nivel anual teniendo ganancias

Tabla 43. Ventas Proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
2600	7930	95160	ventas
2600	2886	34632	costo

Carlosama, D. (2021). Ventas Proyectadas. Quito.

Flujo de ventas

La tabla de flujo de ventas esta detallado el movimiento en un lapso de tiempo de 5 años en ventas, para conocer el monto de primer año rendirá una utilidad neta de \$16896,32 mientras en el año 5 se espera una utilidad neta \$21203,62 basado en la inflación o tasa de interés de cada año dependiendo la situación del país en un rango normal del 1,03 a 1,05.

Tabla 44. Flujo de Ventas.

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		95160,00	98024,32	100974,85	104014,19	107145,02
Costo de ventas		34632,00	35674,42	36748,22	37854,34	38993,76
Utilidad bruta en ventas		60528,00	62349,89	64226,62	66159,85	68151,26
Gastos administrativos		21793,96	22449,96	23125,70	23821,79	24538,82
Servicios básicos		1621,20	1670,00	1720,27	1772,05	1825,38
Material ofic. Y limpieza		343,20	353,53	364,17	375,13	386,42
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		4200,00	4326,42	4456,65	4590,79	4728,97
Publicidad		439,88	453,12	466,76	480,81	495,28
Depreciaciones		1905,73	1905,73	1905,73	1905,73	1905,73
Amortizaciones		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
Utilidad operativa		30144,03	31111,14	32107,35	33133,56	34190,65
Gastos financieros		3640,00	3089,33	2461,56	1745,91	930,06
Utilidad antes de impuestos		26504,03	28021,81	29645,79	31387,65	33260,58
Base impositiva		9607,71	10157,91	10746,60	11378,02	12056,96
Utilidad neta		16896,32	17863,90	18899,19	20009,63	21203,62

Carlosama, D. (2021). Flujo de Ventas. Quito.

Flujo de caja

En el flujo de caja se detalla la salidas y entradas del efectivo en un tiempo determinado, sabiendo de esta manera el nivel de fluidez que va a tener la empresa, contemplando en el primer año con un flujo neta de \$14.948,68, dando en cuenta para el año 5 un aumento de \$ 16.546,04.

Tabla 45. Flujo de Caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad operativa		30144,03	31111,14	32107,35	33133,56	34190,65
Depreciación		1905,73	1905,73	1905,73	1905,73	1905,73
Amortización		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- Base impositiva		9607,71	10157,91	10746,60	11378,02	12056,96
- Gastos financieros		3640,00	3089,33	2461,56	1745,91	930,06
- Pago capital		3.933,37	4.484,04	5.111,81	5.827,46	6.643,31
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de activos				0		
= Flujo neto de caja	- 49574,16	14.948,68	15.365,59	15.773,11	16.167,89	16.546,04

Carlosama, D. (2021). Flujo de Caja. Quito.

Cálculo del TIR y el VAN

El análisis financiero es el último paso tener en cuenta el cálculo del VAN y TIR a continuación:

VAN (Valor Actual Neto)

El VAN es el valor actual neto que parte del flujo de la caja anual, proyectando cantidades futuras, si el VAN es bueno cuando es mayor a cero teniendo en cuenta la empresa es de \$5,653.56.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno es el interés que con lo cual el valor neto o valor presente es igual a cero, utilizando para la decisión de aceptación o rechazo del proyecto de inversión, en este caso el TIR de la empresa tiene un valor de 24,08% brindando una utilidad y rentabilidad en cuestión del TMAR con la diferencia de 13,52%.

Tabla 46. Cálculo del TIR y el VAN.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	14.498,85
TIR	24,08%
TMAR	13,52%

Carlosama, D. (2021). Cálculo del TIR y el VAN. Quito.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En primer lugar, la organización de la empresa da a conocer lo importante que es la panadería artesanal, misma que ofrece una línea de productos aprovechando materia prima ancestral del Ecuador, contando con una buena administración, la innovación e investigación ayudará a crear nuevos sabores y por último no olvidando un correcto proceso de manipulación de alimentos que garantice un producto de calidad.

Por otra parte, la organización del personal contará con el apoyo sólido de los inversionistas.

Contará con una investigación minuciosa en el mercado, para poder posicionarse en el mismo, con productos nuevos como el pan de papa, amaranto, maíz, utilizando la tecnología a favor, y obtener resultados para conocer la aprobación de los clientes.

La empresa PalHorno conoce la base legal importante para la creación a futuro, llevando una contabilidad como la facturación al obtener la materia prima, pagar los sueldos, marcando la formalidad que está ligada a todos los derechos para sus trabajadores, seguridad y producción.

También es importante pensar en el impacto ambiental que tendrá, reduciendo los residuos generando de manera positiva al medio ambiente. Además es importante conocer la base legal para la ceración dando la formalidad de permisos necesarios para el funcionamiento correcto con las actividades que se realizará

El análisis financiero contempla todo sobre las ventas, el número de producción, adicionalmente la inversión que se debe tener para poder arrancar el negocio, los gastos que se va a tener, con una estructura minuciosa detallando varios puntos a considerar, un punto equilibrado en ventas en donde la empresa no gana ni pierde.

Recomendaciones

Al realizar es estudio de mercado siempre deben tener en cuenta los resultados que generen las encuestas, conociendo si es viable o no el proyecto previamente tener conocimiento del sector y tener en claro el giro del negocio, para que la empresa tenga un buen futuro.

Es importante tener en claro la inversión que se va a tener con relación a los precios reales, realizar los presupuestos como referencias actuales, reconociendo el incremento que tienen de acuerdo a su inflación cada año.

En el momento de realizar un estudio económico se debe tener claro los costos de producción, para no cometer errores lo cual puede generar perdidas.

REFERENCIAS

- Consulta Ruc. (S/F de S/F de 2021). *RUC*. Obtenido de Para personas naturales:
<https://www.consulta-ruc.pe/sacar-ruc-requisitos>
- Gob.ec. (09 de 04 de 2021). *Bomberos Quito*. Obtenido de Permiso de ocupación para edificaciones emitido por el Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito.: <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/permiso-ocupacion-edificaciones-emitido-cuerpo-bomberos-distrito-metropolitano-quito>
- Gob.ec. (2021). *Certificado de establecimiento* . Obtenido de Servicio de Rentas Internas : <https://www.gob.ec/sri/tramites/certificado-establecimientos>
- Gob.ec. (25 de 11 de 2021). *Certificado de establecimiento* . Obtenido de Servicio de Rentas Internas (SRI): <https://www.gob.ec/sri/tramites/certificado-establecimientos>
- Gob.ec. (21 de 06 de 2021). *Registro del pago del impuesto de la Patente Municipal*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gadmg/tramites/registro-pago-impuesto-patente-municipal>
- Gobierno del Encuentro. (S/F de S/F de S/F). *Ministerio del Trabajo*. Obtenido de Funciones / Atribuciones: <https://www.trabajo.gob.ec/funciones-atribuciones-2/>
- Gobierno del Encuentro . (S/F de S/F de S/F). *Arcsa*. Obtenido de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria: <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>
- Gobierno del Encuentro. (S/F de S/F de S/F). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. Obtenido de Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Sayce. (S/F de S/F de 2018). *Requisitos afiliación online*. Obtenido de <https://sayce.com.ec/requisitos-afiliacion-online/>

ANEXOS

Anexo 1

Hoja de observación

Hoja de observación	
Sector:	Entrada Barrio Colinas del Norte
Tipo de sector:	Comercial
Competencias	
Nombre	Actividad
Víveres alemán	Realiza venta de todo tipo de productos tanto de casa como de alimentos enlatados
Panificadora Multipan	Venta de panes, galletas y pasteles y bebidas no alcohólicas
Panadería Nely	Venta de panes, pasteles y galletas
Panadería Pan Riko	Venta de panes
Luisa y Anto super despensa	Venta de víveres perecibles y no perecibles
Mini Marquet Colinas del Norte	Venta de víveres perecibles y no perecibles, productos de limpieza, comida enlatada, golosinas.

Anexo 2

Encuestas



Instituto Tecnológico Superior ITI.

Encuesta de nueva Panadería Artesanal "PalHorno".



carlosamadaniel65@gmail.com (no compartidos)

[Cambiar de cuenta](#)



***Obligatorio**

Por favor, dedique unos minutos a completar esta encuesta sobre un nuevo producto de pan.
Marque con una X las respuestas

¿Consume usted o su familia pan? *

- Sí
- No

¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia? Marque los 3 más importantes *

- Pan clásico
- Pan integral
- Pan sin sal
- Pan con azúcar
- Pan sin gluten
- Otro

¿Cuántas veces a la semana compra pan?

- Menos de 3 veces
- Entre 3 a 5 veces
- Mas de 5 veces

¿Compra siempre en el mismo establecimiento?

- Sí
- No

¿Qué tan dispuesto esta a cambiar el consumo del pan de barrio a un producto mas saludable? *

- nada dispuesto
- medianamente dispuesto
- totalmente dispuesto

¿Tiene problemas al momento de buscar una alternativa de pan saludable?

- Sí
- No

¿Con que frecuencia le gustaría consumir panes saludables? *

- Diario
 - 3 veces a las semana
-

- nada dispuesto
- medianamente dispuesto
- totalmente dispuesto

¿Tiene problemas al momento de buscar una alternativa de pan saludable?

- Sí
- No

¿Con que frecuencia le gustaría consumir panes saludables? *

- Diario
- 3 veces a las semana
- semanal

¿Le gustaría a usted que en local den una nueva línea de panes saludable además de los tradicionales? *

- Sí
- No

¿Cambiarías tu establecimiento preferido por uno que den mejores ofertas y promociones ?


- Si
- No

Enviar

Borrar formulario

Anexo 3

Proformas



INDUSTRIAS METÁLICAS

2484493 NORTE
5133159 VALLE
0999757583

Nacary Garcia
Asesora Comercial

METALICASNV
nrvuevavision@hotmail.com
www.industriametalicasnv.com

INDUSTRIAS METÁLICAS

FORMA Nº 3666

Dir. MATRIZ : Av Mariscal Sucre 066 -23 y José Miguel Carrión
Sector El Condado
SUCURSAL : Av General Rumiñahui e isla española Sector El Triángulo
Email: nrvuevavision@hotmail.com / @nrvuevavision / metalicasnv
www.industriametalicasnv.com / C: 2484493/5133159
@0992883873/0999251384/ 0999757583

RUC/C.I.: DIRECCION: La Planada TELEFONO: 0967978782

CORREO: FECHA: 07/12/2021

CANT	DESCRIPCION	P/U	TOTAL
1	Cocina en acero #430 brillante pulido de 4 quemadores en aluminio patas en tubo redondo con gradillero inferior (promoción)		250
1	Amasadora rápida en acero #430 brillante pulido de 50 libras en masa patas niveladores de caucho		1100
1	Batidora taiwanesa en acero #430 brillante pulido de 20 litros		1070
1	Horno inox en acero inoxidable de 10 latas giratorio automático, con gradillero, 20 latas lisas de 60x45, coche		5800
10	Latas en aluminio de 65x45	17	170
1	Mesa en acero mate #304 de 233x113x90x2 pisos patas en tubo redondo de 1 1/2 niveladores regulables		430
1	Camara de leudo nacional para 10 latas puerta batiente ruedas con freno		430
1	Vertical refrigerante en acero #430 brillante pulido con 1 puertas corredizas, laterales con vidrio ruedas con freno iluminación		1750
2	Estanterías reforzadas en toll pintado pintura electrostática de 200x100x40x5 pisos	85	170
1	Gradillero para 24 latas de 65x45 en acero inoxidable con tubo cuadrado ruedas con freno		500
Total			11670

Validez de proforma 10 días Laborables

Nacary Garcia

.....

VENDEDOR

.....

CLIENTE

Por favor lea el contenido de su proforma antes de ser firmada

- Trabajamos con el 50% y la diferencia de su proforma debe ser cancelado en su totalidad, para la entrega
- No se acepta reclamamos una vez firmada la proforma y salida la mercadería
- Quedamos a la espera de su aprobación a la oferta enviada para iniciar la gestión
- No se acepta cambios y devolución de dinero

VALIDEZ DE PROFORMA 10 DIAS

REPRESENTANTE: Chef Store RUC: _____

DIRECCION: _____ RUC: _____

TELÉFONO: 0997222600 **NOTA DE VENTA**

CIUDAD: Quito 001 - 001

AUT. SRI: _____

FECHA: _____

CLIENTE: Diego Carlosama

RUC / C.I.: _____ TELÉFONO: _____

DIRECCION: La Planada

CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	<u>Rosquete metálico</u>	<u>3.00</u>	
1	<u>Ternero queso cooper</u>	<u>26.00</u>	
1	<u>Cuchillo Sierra 30cm</u>	<u>9.00</u>	
1	<u>Procho silicona</u>	<u>3.50</u>	
1	<u>Moldo apt 14.30x8x10</u>	<u>6.50</u>	
1	<u>Rosquete plastica</u>	<u>1.80</u>	
1	<u>Cortador pizza</u>	<u>7.50</u>	

SON: _____ TOTAL: _____

FIRMA AUTORIZADA: _____ FIRMA CLIENTE: _____

SOLO PARA USO INDICADO. Una proforma @ ChefStore