CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PASTELERÍA CON SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO, UBICADO EN LA PARROQUIA EL BATÁN, CIUDAD DE QUITO".

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

AUTOR:

GISELLE STEFANÍA SALINAS ROSAS

TUTOR:

MSc. SONIA GUERRERO

D.M. Quito, 11 de abril de 2022

DEDICATORIA

Este proyecto de titulación está dedicado a:

A mi hijo Ismael, quien con su voz de aliento siempre estuvo a mi lado para que no deje de estudiar y sea profesional, fue un tiempo muy largo para poder alcanzar esta meta, pero mi niño fue mi centro de inspiración para lograr uno de mis sueños ser Chef profesional.

La vida me dio muchos golpes que me desenfocaron en cumplir mi meta, pero gracias a Dios por darme la fuerza para no perder el horizonte, y poder llegar a esta última etapa y poder ser una profesional, y compartir con los demás mis conocimientos y habilidades aprendidas.

AGRADECIMIENTO

Dios es el pilar fundamental de la culminación de este proceso profesional, por lo que mi agradecimiento va dirigido primordialmente a Él.

Un agradecimiento de corazón a toda mi familia, amistades que estuvieron siempre pendientes de todo este proceso profesional y personal, fueron y serán un gran apoyo en mi vida.

Agradecer es el gesto más noble de un buen aprendiz, por lo que quiero dar un agradecimiento especial a todos mis mentores y grandes profesionales que tuve el gusto y a dicha de compartir dentro y fuera de las aulas de esta noble institución, en especial a los Chefs Alejandro Maldonado, María Teresa Becerra, Remigio Girón, Francisco Larco, Carlos Chávez, Ingeniera Teresa Cevallos, Ingeniero Kabir Olmedo, Ingeniera Soledad Tamayo, Lcdo. Marcelino, Lcda. Paulina Duobroski, por último pero no menos importante a la MSc. Sonia Guerrero mi querida y estimada tutora de tesis, que supo guiarme, apoyarme durante todo este proceso de titulación que no fue fácil por mi estado de salud y gracias a ella estoy en camino a ser un buen profesional.

AUTORIA

Yo, Giselle Estefanía Salinas Rosas, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

_____

GISELLE STEFANÍA SALINAS ROSAS

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

MSc. Sonia Guerrero

Directora 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, 11 de abril del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

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

PRIMERA: La MSc. Sonia Guerrero y por sus propios derechos en calidad de directora del trabajo fin de carrera; y la Srta. Giselle Stefania Salinas Rosas por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta. Giselle Stefania Salinas Rosas realizó el trabajo fin de carrera titulado: **"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PASTELERÍA CON SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO, UBICADO EN LA PARROQUIA EL BATÁN, CIUDAD DE QUITO",** para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la 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. Sonia Guerrero en calidad de directora del trabajo fin de carrera y la Srta. Giselle Stefania Salinas Rosas, 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: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PASTELERÍA CON SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO, UBICADO EN LA PARROQUIA EL BATÁN, 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.

MSc. SONIA GUERRERO **GISELLE STEFANIA SALINAS ROSAS**

D.M. Quito, 11 de abril del 2022

ÍNDICE

DEDICATORIA..... ii
AGRADECIMIENTO..... iii
AUTORIA..... iv
CERTIFICACIÓN..... v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA..... vi
INTRODUCCIÓN..... 1
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL..... 3
2.1 Creación de la empresa.....3
2.2 Descripción de la empresa.....3
2.2.1 Importancia...... 3
2.2.2 Características...... 3
2.2.3 Actividad...... 4
2.3 Tamaño de la empresa.....5
2.4 Necesidades a satisfacer.....5
2.4.1 Necesidad Fisiológica...... 5
2.4.2 Necesidad de Seguridad...... 6
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación...... 6
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento...... 7
2.4.5 Necesidad de Autorrealización...... 7
2.5 Localización de la empresa.....8
2.6 Filosofía empresarial.....8
2.6.1 Misión...... 8
2.6.2 Visión...... 9
2.6.3 Objetivos...... 9
2.6.4 Meta...... 9
2.6.5 Estrategias...... 10

2.6.6 Políticas. 10
2.6.7. FODA. 12
2.7 Desarrollo organizacional 13
2.7.1 Tipo de Estructura. 13
2.7.2 Formalización. 14
2.7.3 Centralización – Descentralización. 14
2.7.4 Integración. 15
2.8 Organigrama empresarial 15
2.9 Funciones del personal 16
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING 22
3.1 Objetivo de mercadotecnia 22
3.2 Investigación de mercado 22
3.2.1 Modalidad 22
3.3 Plan de Muestreo 23
3.4 Análisis de las Encuestas 24
3.4.1Análisis General. 33
3.5 Entorno empresarial 33
3.5.1 Microentorno. 33
3.5.2 Macroentorno 40
3.6 Producto y servicio 43
3.6.1 Producto Esencial. 43
3.6.2 Producto real. 43
3.6.3 Características. 44
3.6.4 Calidad. 44
3.6.5 Estilo. 45
3.6.6 Marca. 45

3.6.7 Producto aumentado. 45
3.7 Plan de introducción al mercado. 46
3.7.1 Distintivos y Uniformes. 46
3.7.2 Materiales de identificación. 51
3.8 Canal de distribución y puntos de ventas. 53
3.9 Riesgo y oportunidades del negocio. 55
3.10 Fijación de Precios 56
3.10.1 Fijación de precios por receta estándar. 56
3.11 Capacidad instalada 66
3.11.1 Implementación del negocio 66
3.12 Estudio arquitectónico 74
4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL 75
5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL 94
5.1 Objetivo de impacto. 94
5.2 Impacto ambiental 94
5.3 Impacto social. 95
6.PROCESO FINANCIERO 97
6.1 Introducción 97
6.2 Inversiones 97
6.3 Activos Fijos 97
6.4 Activos Diferidos 98
6.5 Capital de trabajo 98
6.6 Sueldos 99

6.7 Depreciación de activos fijos. 101

6.8 Amortizaciones 101

6.9 Estructura Capital 102

6.10 Tabla de Amortización. 102

6.11 Punto de equilibrio 103

6.12 Costo de Ventas 105

6.13 Flujo de Caja 106

6.14 Cálculo del TIR y el VAN 107

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 108

7.1 Conclusiones 108

7.2 Recomendaciones 109

8. REFERENCIAS. 110

9. ANEXOS. 113

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Perfil de puesto Gerente/ Chef propietario 16

Tabla 2. Perfil de puesto pastelero, panadero, repostero 17

Tabla 3. Perfil de puesto Ayudante de cocina 18

Tabla 4. Perfil de puesto Mesero. 19

Tabla 5. Perfil de puesto Cajero/vendedor. 21

Tabla 6. Resultados pregunta 1 24

Tabla 7. Resultados pregunta 2. 25

Tabla 8. Resultados pregunta 3. 26

Tabla 9. Resultados pregunta 4. 27

Tabla 10. Resultados pregunta 5 28

Tabla 11. Resultados pregunta 6. 29
Tabla 12. Resultados pregunta 7. 30
Tabla 13. Resultados pregunta 8. 31
Tabla 14. Resultados pregunta 9. 32
Tabla 15. Proveedores. 36
Tabla 16. Financiamiento publicidad. 55
Tabla 17. Mousse de maracuyá, receta estándar de costos. 56
Tabla 18. Torta mojada de chocolate, receta estándar de costos. 57
Tabla 19. Torta de nuez y manzana, receta estándar de costos 58
Tabla 20. Mousse de maracuyá, Receta estándar de producción. 61
Tabla 21. Torta mojada de chocolate, Receta estándar de producción. 62
Tabla 22. Torta de nuez y manzana, Receta estándar de producción. 64
Tabla 23. Arriendo del local. 66
Tabla 24. Equipos industriales 66
Tabla 25. Equipos de computación. 67
Tabla 26. Muebles y enseres 68
Tabla 27. Equipos industriales de seguridad. 70
Tabla 28. Suministros de oficina. 71
Tabla 29. Servicios básicos. 72
Tabla 30. Material de limpieza. 73
Tabla 31. Activos fijos. 97
Tabla 32. Activos diferidos. 98
Tabla 33. Capital de trabajo. 98
Tabla 34. Total de inversión. 99
Tabla 35. Sueldos. 99
Tabla 36. Sueldos. 100
Tabla 37. Sueldos. 100
Tabla 38. Depreciación de activos fijos. 101
Tabla 39. Amortizaciones. 102
Tabla 40. Estructura de capital. 102
Tabla 41. Tabla de amortización. 103
Tabla 42. Punto de equilibrio. 104

Tabla 43. Margen de contribución. 104
Tabla 44. Punto de equilibrio. 104
Tabla 45. Ventas Proyectadas. 105
Tabla 46. Costo de ventas. 105
Tabla 47. Flujo de caja. 106
Tabla 48. Cálculo del TIR y el VAN. 107

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Pirámide de Máslow. 5
Ilustración 2. Ubicación. 8
Ilustración 3. Organigrama empresarial, mapa conceptual. 15
Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular. 24
Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular. 25
Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular. 26
Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular. 27
Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular. 28
Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular. 29
Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular. 30
Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular. 31
Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular. 32
Ilustración 13. Esquema microentorno Stefisma Pastry. 34
Ilustración 14. Ubicación. 34
Ilustración 15. Esquema macroentorno Stefisma Pastry. 41
Ilustración 16. Uniforme chef propietario Stefisma Pastry. 47
Ilustración 17. Chef pastelero, repostero y panadero Stefisma Pastry. 48
Ilustración 18. Ayudante de cocina Stefisma Pastry. 49
Ilustración 19. Uniforme mesero/a Stefisma Pastry. 50
Ilustración 20. Uniforme cajero/ vendedor Stefisma Pastry. 51
Ilustración 21. Imagotipo. 52
Ilustración 22. Tarjeta de presentación. 52

Ilustración 23. Hoja membretada. 53

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PASTELERÍA CON SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO, UBICADO EN LA PARROQUIA EL BATÁN, CIUDAD DE QUITO”.

GISELLE STEFANIA SALIAS ROSAS

MSc. SONIA GUERRERO

D.M. Quito 11 de abril, 2022

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de factibilidad busca determinar el nivel de aceptación que la empresa “Stefisma Pastry” tendrá en el sector de El Batán, Distrito Metropolitano de Quito, que estará ubicada inicialmente en la avenida De los Shyris y Naciones Unidas, en un establecimiento adecuado para realizar todas las actividades necesarias garantizando la calidad e inocuidad de cada producto ofertado, con un aforo inicial de 22 personas.

Stefisma Pastry contará con una mano de obra de 5 trabajadores lo que la clasifica como microempresa, la estructura organizacional será por orden jerárquico lo que facilitará la comunicación y operación correcta de todas las áreas, los perfiles profesionales de los trabajadores se diseñaron tomando en cuenta las actividades que se realizan en las diferentes áreas de la empresa.

Al realizar un estudio de mercado se tomó como población de estudio a personas que frecuentaban el sector del Quicentro Shopping y sus alrededores y se obtuvo información relevante sobre sus preferencias, necesidades y gustos, además de determinar las preferencias y poder tener una buena oferta de mercado.

En el análisis financiero se pudo determinar el valor de la inversión para el funcionamiento de Stefisma Pastry, siendo un total de $68083.54 y cuya estructura de capital se divide en un 71% ($48083.54) de capital propio y la diferencia de 29% ($20000)

será financiado por una entidad bancaria, haciendo un total de 100%. Con este análisis fue posible realizar una proyección de ventas que determinó el número de productos a vender al día para que la empresa sobrepase el punto de equilibrio y genere utilidades en el primer año.

Al terminar el análisis financiero se obtuvieron datos positivos por lo que la implementación de la empresa Stefisma Pastry es factible.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Stefisma Pastry.

El nombre que llevará la empresa está basado en la unión de los nombres de los integrantes de la familia fundadora, acompañado de una ilusión de espejismo o fantasía en su decoración.

Emprender es un trabajo duro que conlleva inversión económica, tiempo, sacrificio para poder consolidarlo, por esta razón Stefisma Pastry en su sueño de ser un referente de la pastelería y repostería de la ciudad, con mira a la expansión por lo que ofertará diversidad de pasteles, postres y bocaditos con un detalle en especial que brindará el servicio de show cooking estático, donde los clientes puedan ser parte de la elaboración de sus productos.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia.

La empresa tiene como finalidad la elaboración de productos de repostería y pastelería, con un detalle especial que no se ha implementado en el país que es el servicio de show cooking estático, que generará un plus extra donde los clientes podrán interactuar en la preparación de sus productos, generando y dando a conocer el mundo maravilloso que es la pastelería y la repostería.

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Stefisma Pastry se enfocará en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad, para precautelar a las personas que visiten el establecimiento, y sobre todo precautelar el bienestar de todo el equipo de trabajo, ya que al tener un alto estándar de bio seguridad garantiza que los productos ofertados sean de buena calidad.

Investigación e innovación: Stefisma Pastry trabajará en una constante investigación para la elaboración de nuevos productos con algunos alimentos ecuatorianos

como el cacao, lácteos, harinas y entre otros, promoviendo a la producción del país demostrando que el emprendimiento pude tener una pastelería de alta gama y ser reconocidos en el mundo. Con respecto a la innovación el servicio de show cooking estático sería la pionera de este tipo de servicio en el sector y por ende en el país.

Responsabilidad ambiental: Stefisma Pastry es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por lo que promoverá el consumo de material desechable biodegradable, generando fuente de ingresos a los emprendedores de esta rama y cuidando del medio ambiente, con respecto a los desechos manejar un control adecuado de desperdicios clasificándolos y de esta forma contribuyendo al cuidado del planeta.

Profesionales apasionados con su trabajo: Stefisma Pastry dispondrá de empleados que aman su trabajo y les apasiona el mundo de la pastelería y repostería, en donde no solo tengan que cumplir con un horario laboral, el enfoque que se quiere implementar es que todo el personal tenga la oportunidad de crear innovar y seguirse preparando en este arte gastronómico.

2.2.3 Actividad.

Stefisma Pastry desea brindar un tipo de pastelería diferente a las tradicionales que existe en la zona en la actualidad con su innovación del servicio de show cooking estático, donde los clientes puedan tener una interacción en la elaboración de sus productos con el fin de generar interés por el mundo de la pastelería y de repostería, dejando pequeñas huellas de que el toque especial de cada producto es el amor y la dedicación en su proceso de elaboración.

Stefisma Pastry estaría enfocada a la producción de pasteles, postres y bocaditos en un ambiente acogedor con su idea principal de mantener un estilo de fantasía donde se pueda tener creaciones personalizadas a gusto de sus clientes.

2.3 Tamaño de la empresa.

Stefisma Pastry es una microempresa que contará con 5 trabajadores y tendrá 2 áreas específicas divididas en área de producción, almacenamiento y servicio y área ejecutiva, emprendimiento que abrirá sus puertas los 7 días de la semana, ya que también ofrecerá productos de primera necesidad como: pan, leche y huevos.

2.4 Necesidades a satisfacer

Ilustración 1. Pirámide de Máslow.

Shine on. (2015). Pirámide de Maslow. Recuperado de: https://educacionsinlimite.wordpress.com

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio básico para cubrir las necesidades inmediatas de la nutrición y de alimentación, enfocada a la elaboración de productos de pastelería, panadería y repostería.

Satisfacer los gustos gastronómicos de las personas es una tarea compleja, debido a que cada uno tiene gustos y reacciones diferentes, por lo que sería necesario tener una variedad de productos que permita llegar a cubrir las necesidades fisiológicas del medio en el que se desenvolverá el emprendimiento.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

La seguridad alimentaria es muy importante, ya que cubre todo en base a las buenas prácticas de manufactura (BPM), los productos que se ofertarán en el establecimiento, estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria, con gran control de estándares que permita mantener las buenas prácticas de manufactura que brinde la garantía de los alimentos al consumidor.

La seguridad a la integridad física del cliente, es un aspecto que el emprendimiento debe brindar, para generar confort durante la visita al establecimiento donde el consumidor tenga una buena experiencia y regrese.

La seguridad hacia los trabajadores, la empresa es un lugar de trabajo donde deben manejar normas de seguridad con un alto control, ya que resguardar la integridad del equipo de trabajo, sería una prioridad para garantizar una buena estabilidad laboral, para lo cual se debe realizar un buen control por parte de recursos humanos, de investigar los antecedentes del personal para conocer la integridad para formar parte de Stefisma Pastry.

Con respecto a la infraestructura y al equipamiento del local, también debe garantizar un establecimiento con buena calidad, que no solo resguarda al personal si no también ayuda a menor costos en mantenimiento.

2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.

La necesidad social es interna, y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, por lo que Stefisma Pastry se compromete con el personal a contratar a cumplir con:

- Afiliación a la seguridad social.
- Pago por horas extras y suplementarias.
- Pago de la décimo tercera remuneración o bono navideño.
- Pago de la décima cuarta remuneración o bono escolar.
- Pago de fondos de reserva.

- Vacaciones anuales.
- Pago de la jubilación patronal.
- Licencia por paternidad.
- Licencia por maternidad.
- Pago por subsidio de maternidad.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando mantener relaciones de confianza y cordialidad con los consumidores y proveedores, manteniendo precios accesibles, y con los impuestos correctos que permita tener una transparencia y se refleje con el cumplimiento con las normas de ley, se debe tener en cuenta que Stefisma Pastry tiene un plan a futuro de acción social con la creación de una fundación para ayudar a niños con enfermedades y patologías congénitas, que se subsidiará con un porcentaje de las ventas realizadas por el establecimiento, ayudando así a niños vulnerables de la sociedad.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Stefisma Pastry desea a ser reconocida por una buena calidad de los productos y con el plus del servicio de Show cooking estático, y lo que se quiere alcanzar con esta innovación es generar más gusto y pasión por el mundo de la pastelería y la repostería, ofertando al cliente no solo un producto si no también entregando conocimientos del proceso de elaboración de los mismos, en donde el cliente tendría la oportunidad de participar en la elaboración de los productos.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

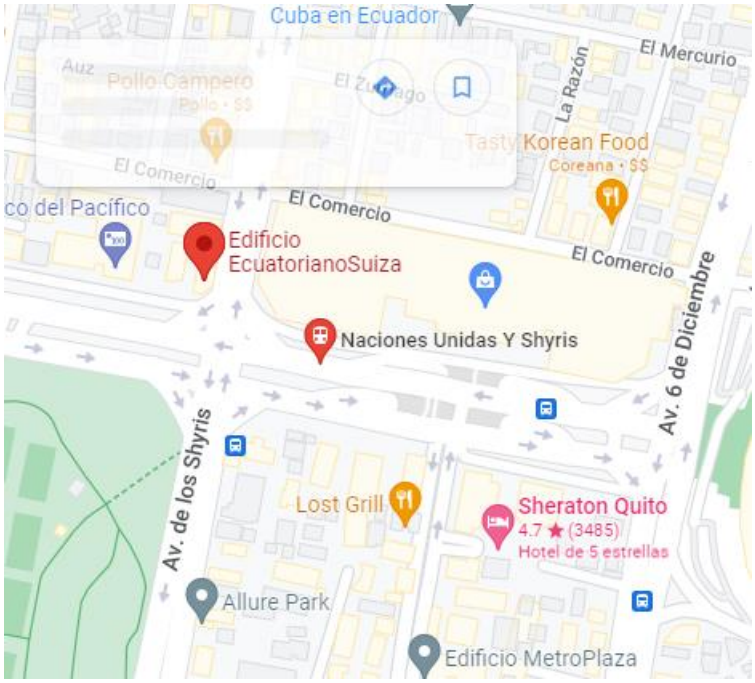
Para Stefisma Pastry es muy importante el desarrollo y crecimiento de su emprendimiento debido que es el sueño de su fundador, que no solo se preocupa por su crecimiento personal, sino en ayudar a muchas familias por medio de la contratación de mano de obra, por lo que es muy importante cumplir los objetivos establecidos de manera correcta, para llegar a ser reconocidos por una buena calidad de servicio y de producto.

2.5 Localización de la empresa

Stefisma Pastry estará ubicada en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia El Batán, en las calles Av. De los Shyris y Naciones Unidas, Edificio Ecuatoriano Suizo, Planta Baja.

Coordenadas: 0°10´34¨S 78°28´51°W (Google Earth. 2021. https://www.google.com/

Ilustración 2. Ubicación.



Google Maps. (2022) Ubicación. Recuperado de: https://www.google.com.ec/

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión.

Stefisma Pastry su misión complacer a clientes con deliciosos postres, pasteles y bocaditos permitiéndoles ser parte de su elaboración, con el servicio de show cooking estático, con el objetivo principal de crear una cadena pastelera a nivel nacional con innovación e interacción siendo nuestra marca personal.

2.6.2 Visión.

Ser el referente a nivel nacional e internacional y contar con un servicio exclusivo e innovador del show cooking estático, con la colaboración de todo el personal brindándoles un ambiente laboral estable y de esta forma se vea reflejado en la producción de nuestra oferta gastronómica enfocada en la pastelería.

2.6.3 Objetivos.

- Posicionar a la pastelería en el mercado del norte de Quito, para ganar reconocimiento del consumidor.
- Trabajar en recuperar el capital invertido, para generar una ganancia neta y de esta forma invertir en nuevas sucursales.
- Establecer nuevas sucursales a nivel nacional, con buena producción e innovación del servicio de show cooking estático.
- Generar fuentes de trabajo seguro, estable y con esto consolidar al sustento de familias que brindan el apoyo a este noble emprendimiento.

2.6.4 Meta.

Stefisma Pastry tiene un propósito, es llegar a ser reconocidos a nivel nacional, y con miras a lo internacional en un lapso de 5 años, ya que para ese entonces se trabajará para tener una empresa sólida y firme, que brinde las garantías de una exitosa expansión y dar a conocer productos y el servicio de show cooking estático.

2.6.5 Estrategias.

- Producto de calidad, por más esfuerzo que se entregue en la elaboración de los manjares no es lo suficiente, siempre y cuando la materia primera debe ser buena calidad para obtener productos que satisfagan la necesidad del consumidor.
- Ofrecer un servicio de calidad, capacitar a todo el equipo de trabajo en técnicas de servicio al cliente, y de esta forma todos tengan la capacidad de solventar y guiar la vista por la pastelería y tengan una buena experiencia tanto en servicio y en la degustación de los productos.
- Promocionar mediante un análisis a los visitantes y consumidores del establecimiento, sobre qué productos gusta más o los menos apetecidos para crear promociones que incentive probarlos y tengan más acogida.
- Crear de un programa de fidelización, en el que a los clientes frecuentes tengan una recompensa y descuentos en futuros consumos.
- Invertir en marketing digital, ya que es un medio que permite llegar a más personas y espacios para promocionar los productos, y así tener más consumidores.
- Dar degustaciones, esto permite que conozcan los productos he inducirlos a su compra, ya que el medio está acostumbrado siempre a probar antes de consumir para tener mayor acogida.
- El servicio de show cooking estático, es la estrategia que más enfoque va a dar realce, debido que es el eje primordial de la pastelería.

2.6.6 Políticas.

Los trabajadores.

- Ser respetuosos con los compañeros de trabajo y con la empresa.
- Los empleados siempre deben llevar su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No llegar puesto el uniforme de trabajo desde su casa.

- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la Repostería.
- Presentarse al trabajo limpio y aseado.
- Mantener relaciones estrictamente laborales dentro de la empresa, toda relación de índole amorosa está prohibida dentro de las instalaciones.
- Los empleados deben realizar las tareas que se les asignan en su área de trabajo.
- Ser respetuoso y amable a la hora de prestar un servicio a los clientes.
- No pueden consumir alcohol, ni fumar u otros tipos de sustancias dentro de las instalaciones de la empresa.
- Satisfacer las necesidades de los clientes brindando un buen producto.
- No pueden llegar al trabajo en estado de embriaguez o con olor a alcohol.
- Tener compromiso con las actividades encomendadas.
- No utilizar maquillaje ni joyas dentro de las instalaciones.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los empleados dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es responsable de la seguridad integra de los trabajadores y clientes de la empresa.
- Los empleados que trabajen horas extras tendrán una remuneración equitativa.
- La empresa debe cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- La empresa debe capacitar a los trabajadores semestralmente para que tengan conocimientos sobre el tema y estén actualizados con el fin de brindar al cliente un mejor servicio.
- Conservar un alto estándar de calidad constante en los alimentos y productos, a través de la implementación de procesos y sistemas de producción y control de calidad en las diferentes áreas de la empresa.
- Atender a los clientes es la responsabilidad de todos los integrantes de la empresa, ya que deben conocer todos los procedimientos para ofrecer un adecuado servicio.

- La empresa debe dar el mismo trato a los empleados en la equidad de género.
- La empresa tiene la obligación de buscar la calidad de los productos basándose en los requisitos de las normas del ISO 9001;2000.

2.6.7. FODA.

Fortalezas.

- Producto Innovador, ofrecerá al consumidor un producto con materia prima cien por ciento ecuatorianos de buen sabor y con buena calidad.
- Ubicación estratégica de la empresa, estará ubicado en el sector del Quicentro Norte sobre las Naciones Unidad.
- Show Cooking Estático, es una idea innovadora que no se ha visto en la zona y por ende en el país.
- Aplicación Móvil, la cual permitirá estar más cerca a los clientes, quienes podrán comprar a través de la aplicación móvil para poder degustar de los productos.

Oportunidades.

- Expansión del mercado, posibilidades de ampliar el consumo nacional e internacional.
- Reconocimiento gastronómico a nivel mundial, el Ecuador en los últimos años, ha tenido un crecimiento gastronómico.
- Aumento del nivel salarial y crecimiento económico local.
- Ubicación estratégica de la empresa, ubicado en el sector del Quicentro Norte sobre las Naciones Unidad.
- Disponibilidad de materia prima en el Ecuador, se cuenta con muchas industrias para la obtención de una materia prima de calidad.

Debilidades.

- Duda por parte de la población; muchas personas no se atreven a consumir postres nuevos, ya que piensan que no será agradable, o que no tendrá la apariencia y sabor de un postre tradicional.
- Precios un poco altos de los postres, debido a la alta gama que tendría la pastelería no podría ofertar bajos costos.
- Nuevos en el mercado.
- Capacidad de inversión y financiamiento limitada, al ser un emprendimiento familiar.

Amenazas.

- Industria altamente competitiva, ya que existe una gran variedad de negocios que ofrecen los mismos productos.
- Estacionalidad de las frutas.
- Alza de costos en la materia prima debido a la inestabilidad económica que afronta el país.
- La creación de nuevos impuestos que dificulta la apertura de nuevos negocios.
- Ingreso de nuevos competidores al mercado.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

La estructura organizacional de Stefisma Pastry será por orden jerárquico y estará establecido de la siguiente manera:

- Nivel gerencial (área ejecutiva): Chef ejecutivo.
- Nivel operativo (área de producción y almacenamiento, área de servicio): Chef Pastelero, panadero y repostero, ayudante de cocina, mesero/a, cajero vendedor.

2.7.2 Formalización.

La empresa se regirá a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de cumplir con todos los requerimientos de ley conforme a los estatutos de la Super de Compañías y el Servicio de Rentas Interna, con la finalidad de tener un buen flujo de ingresos para solicitar apoyo financiero de la banca privada para apertura de más establecimientos en el mercado.

2.7.3 Centralización – Descentralización.

Centralización

Tener el control adecuado para manejar y administrar una empresa, es un punto muy importante, ya que permite generar buenos cimientos para el crecimiento económico del negocio.

Conocer a profundidad el movimiento del negocio, es importe generar procesos de logística para saber los alcances de cada área y optimizar sus funciones, para obtener resultados que permitan el crecimiento en conjunto de todo el equipo de trabajo.

La creación de organigramas con la planificación laboral con punto de incentivo al personal, es una forma de mantener al equipo de trabajo motivado para que exista un buen rendimiento y el equipo tenga pasión por su trabajo.

Descentralización

Acaparar y estar al tanto de todas las actividades del negocio resulta agotador y genera distracciones que causan perdidas, por tal motivo es bueno tener un equipo de trabajo consolidado con líderes de áreas para delegar funciones, y puedan supervisar el área asignada y de esta forma tener el control operativo correcto.

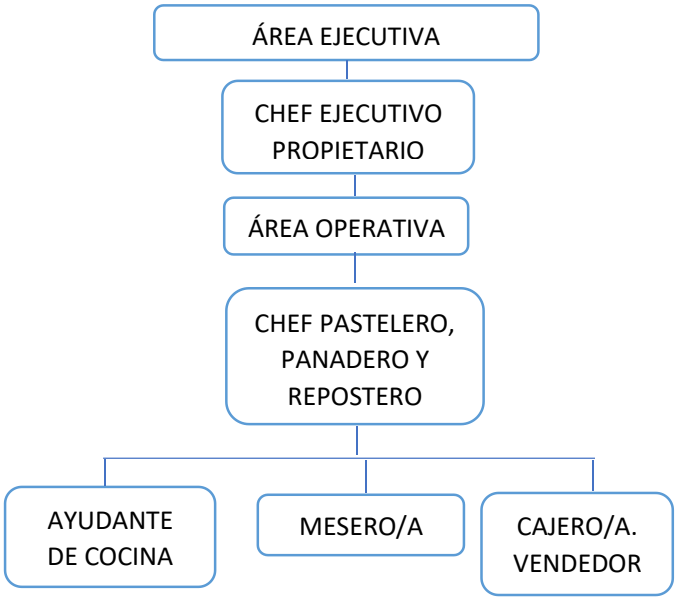
2.7.4 Integración.

La integración tiene la función de integrar o complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, por lo que es importante planificar un cronograma de actividades y metas a cumplir por cada área de trabajo, para mantener al equipo enfocado en un solo objetivo que es el crecimiento de Stefisma Pastry al ser una empresa enfocado a la alimentación se debe mantener altos estándares de calidad y mantenimiento para que las proyecciones de expansión tengan viabilidad.

Cada área de Stefisma Pastry manejará un control semi autónomo donde tengan la capacidad de solventar con eficacia y rapidez posibles, inconvenientes que podrían presentarse al comenzar su funcionamiento. Es importante recalcar que el trabajo en equipo tiene buenos resultados, por esta razón se considera que todo su equipo debe trabajar a la par, desde la gerencia hasta el sistema operativo que es el alma de este tipo de negocio.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 3. Organigrama empresarial, mapa conceptual.



Salinas, S. (2022). Organigrama empresarial, mapa conceptual. Quito.

2.9 Funciones del personal

Funciones específicas del puesto.

Tabla 1. . Perfil de puesto Gerente/ Chef propietario

Código:	SP 001	Cargo	Gerente General / Chef Propietario
Reporta a:	Chef Propietario		
Sueldo:	650 dólares		
Perfil del puesto			
• Género indistinto. • Título de tercer nivel en Gastronomía. • Experiencia o conocimientos en administración. • Liderazgo • Capacidad de trabajo en equipo • Proactivo • Capacidad de toma de decisiones • Actitud optimista • Solución de conflictos • Integridad y confiabilidad • Habilidades en servicio al cliente • Motivador • Habilidad de mantener la calma			
Funciones generales			
• Lograr y llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa. • Cumplir con los horarios de trabajo. • Tener un buen servicio al cliente, brindando amabilidad en su visita a las instalaciones. • Mantener la limpieza del establecimiento y de cada área a cargo. • Uso correcto de las instalaciones. • Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo limpio y en buenas condiciones.			
Funciones específicas			
• Planificación de todas a las actividades a realizar en la pastelería. • Organizar los recursos de la pastelería.			

- Definir tiempos de logros a corto, mediano y largo plazo.
- Estudiar diferentes asuntos financieros, marketing, administrativos.
- Líder de las diferentes áreas de la pastelería.
- Representar legalmente y jurídicamente a la empresa.
- Administrar todo el proceso contable de la empresa.
- Diseñar y planificar el menú a ofertar.

Pino Y. Castro, F. (2012). http://cienciaytecnologia.uteg.edu.ec

Tabla 2. . Perfil de puesto pastelero, panadero, repostero

Código:	SP 002	Cargo	Pastelero, panadero, repostero
Reporta a:	Chef Ejecutivo		
Sueldo:	550 dólares		

Perfil del puesto

- Género indistinto.
- Título de tercer nivel en Gastronomía o estudios en pastelería, panadería y repostería.
- Experiencia mínima de 3 años en funciones similares.
- Tener la capacidad de mantener la calma bajo presión.
- Ser capaz de organizarse y tomar decisiones con rapidez.
- Poseer habilidades para el trabajo en equipo.
- Poseer buenas habilidades comunicativas.
- Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los pasteles y postres.
- Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de la panificación.
- Ser capaz de seguir los estándares en higiene y seguridad alimentaria.

Funciones generales

- Lograr y llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Cumplir con los horarios de trabajo.
- Tener un buen servicio al cliente, brindando amabilidad en su vista a las instalaciones.
- Mantener la limpieza del establecimiento y de cada área a cargo.

• Uso correcto de las instalaciones. • Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo limpio y en buenas condiciones.
Funciones específicas
• Realizar y controlar la calidad de las operaciones de elaboración de masas, pasteles y productos básicos para pastelería, panadería y repostería. • Elaborar, presentar y conservar productos hechos a base de masas, pastas, postres de cocina y helados. • Definir la oferta de pastelería, panadería y repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos. • Solicitar y preparar las materias primas necesarias según fórmula. • Mezclar ingredientes, elaborando masas y cremas. • Hornear y añadir los productos complementarios de decoración. • Aprovisionamiento y control de mercancías y consumos. • Realizar la limpieza del área de trabajo. • Interactuar en el servicio del show cooking estático

Del Valle, Julio. Duque, Rodrigo., León, Wilson., Vargas, Alberto. (1991). https://repositorio.sena.edu.co/

Tabla 3. . Perfil de puesto Ayudante de cocina

Código:	SP 003	Cargo	Ayudante de cocina
Reporta a:	Chef Ejecutivo / Sub Chef		
Sueldo:	425 dólares		
Perfil del puesto			
Funciones generales			
• Lograr y llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa. • Cumplir con los horarios de trabajo. • Tener un buen servicio al cliente, brindando amabilidad en su vista a las instalaciones. • Mantener la limpieza del establecimiento y de cada área a cargo. • Uso correcto de las instalaciones. • Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo limpio y en buenas condiciones.			
Funciones específicas			

- Elaboración de masas, panes y todo la referente a la pastelería, panadería y repostería.
- Elaborar, presentar y conservar productos hechos a base de masas, cremas, helados.
- Solicitar y preparar las materias primas necesarias según fórmula.
- Mezclar ingredientes, elaborando masas y cremas.
- Hornear y añadir los productos complementarios de decoración.
- Aprovisionamiento y control de mercancías y consumos.
- Realizar la limpieza del área de trabajo de toda la cocina de producción y menaje.

Del Valle, Julio. Duque, Rodrigo., León, Wilson., Vargas, Alberto. (1991). https://repositorio.sena.edu.co/

Tabla 4. . Perfil de puesto Mesero.

Código:	SP 004	Cargo	Mesero
Reporta a:	Chef Ejecutivo / Sub Chef		
Sueldo:	425 dólares		

Perfil del puesto

- Género indistinto.
- Experiencia de 3 años como mesero.
- Cursos en técnicas de servicios.
- Certificado de competencias laborales.
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Capaz de realizar acciones como agacharse o levantar cosas.
- Capaz de seguir métodos de seguridad.
- Capaz de trabajar bajo presión.
- Capaz de trabajar con rapidez.
- Cumple con las normas de higiene y seguridad.
- Despeja y limpia mesas.
- Un trato amable y familiar.
- Un gusto por la comida y por el trato con los clientes.
- Saberse el menú y hacer recomendaciones, si se les pide.
- Tratar los clientes con tacto y paciencia.
- Trabajar con rapidez y eficacia en las horas punta.
- Mantener la calma bajo presión.
- Un aspecto limpio y ordenado.

• Habilidades numéricas para realizar cobros. • Una personalidad extrovertida resulta útil para este tipo de trabajo.
Funciones generales
• Lograr y llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa. • Cumplir con los horarios de trabajo. • Tener un buen servicio al cliente, brindando amabilidad en su vista a las instalaciones. • Mantener la limpieza del establecimiento y de cada área a cargo. • Uso correcto de las instalaciones. • Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo limpio y en buenas condiciones.
Funciones específicas
• Energía y resistencia física. • Buenas habilidades de comunicación. • Darles la bienvenida a los clientes, guiarlos a sus mesas de ser necesario y brindarles servicio una vez estén ubicados • Entregar y describir los menús y especiales del día, hacer recomendaciones y dar respuesta a cualquier inquietud sobre lo platos o bebidas ofertadas. • Tomar nota de los pedidos de alimentos y bebidas y entregar la comanda en la cocina o el bar para su preparación. • Servir los alimentos y bebidas y velar por el disfrute de los clientes. • Retirar los platos y vasos sucios, limpiar las mesas una vez que los comensales terminen de comer. • Entregarles la factura a los clientes y recibir su pago o, en su defecto, guiarlos a la caja. • Ser el enlace entre la cocina y el comedor a los fines de garantizar que se comparta el mismo enfoque respecto a los platos o bebidas solicitadas. • Controlar la zona del restaurant que les haya sido asignada y mantener la comunicación tanto con los comensales, como con el personal de la cocina, a los fines de garantizar la mejor atención al cliente. • Agradecer a los clientes por su visita. • Limpieza de toda el área de servicio y de la parte exterior del establecimiento

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2014). http://www.hotelesecuador.com

Tabla 5. . Perfil de puesto Cajero/vendedor.

Código:	SP 005	Cargo	Cajero / Vendedor
Reporta a:	Chef Ejecutivo / Sub Chef		
Sueldo:	425 dólares		

Perfil del puesto

- Género indistinto.
- Experiencia de 3 años en las mismas funciones.
- Estudios o certificación de manejo de caja y ventas
- Capacidad para trabajar en equipo.
- Capaz de seguir métodos de seguridad.
- Capaz de trabajar bajo presión.
- Capaz de trabajar con rapidez.
- Cumple con las normas de higiene y seguridad.

Funciones generales

- Lograr y llevar a cabo la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Cumplir con los horarios de trabajo.
- Tener un buen servicio al cliente, brindando amabilidad en su vista a las instalaciones.
- Mantener la limpieza del establecimiento y de cada área a cargo.
- Uso correcto de las instalaciones.
- Uso correcto del uniforme laboral, manteniéndolo limpio y en buenas condiciones.

Funciones específicas

- Recepción de dinero para apertura de caja.
- Cobrar y liquidación de facturas en caja.
- Cierre de caja.
- Custodiar fondos de caja.
- Control de productos en stock.
- Atención al cliente.
- Solucionar inconvenientes con clientes.
- Mantener siempre limpio el establecimiento y su área de trabajo.
- Ser polifuncional en el área que se requiera ayuda.

Paz, Rodrigo. (1966). https://repositorio.sena.edu.co - Gallego, Jesús. (2012). https://books.google.es/

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Desarrollar un plan de marketing es fundamental para dar a conocer toda la oferta que producirá Stefisma Pastry, por lo cual realizar una inversión en planes publicitarios en redes es necesario.

Para mantener actividad frecuente y fidelizar a la clientela se puede implementar promociones de consumo frecuente, tips de elaboración de productos, trivias interactivas, con estas propuestas ayuda a mantener un marketing activo y dispuesto a ser aceptado por los consumidores donde ven que su pensamiento es importante para el crecimiento de Stefisma Pastry.

3.2 Investigación de mercado

Stefisma Pastry prefirió por optar en la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la investigación del mercado, con trabajo de campo físico y virtual.

Se llevó a cabo la investigación y observación de campo para obtener información del entorno, con el objetivo de que la empresa llegue a la supervivencia o permanencia en el sector, aplicando la técnica de información en encuestas con el fin de detectar la opción del público acerca del tema.

3.2.1 Modalidad.

Se recopiló los datos a través de encuestas de forma presencial compartiendo un link para una encuesta virtual y se encuestó a 380 personas (cálculo de muestra) de forma aleatoria, que se encuentran en el sector El Batán, esta encuesta constó de 9 preguntas cerradas y de opción múltiple.

3.3 Plan de Muestreo

Este trabajo se realizó con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, por lo que se optó en realizar una encuesta virtual compartiendo un link con los encuestados, donde las personas no tienen contacto físico con materiales de encuesta para poder responder, con esto se precauteló la seguridad sanitaria y además cuidando el medio ambiente sin el desperdicio de hojas para recopilar los datos de la encuesta compartiendo un link de acceso a la encuesta donde permite conocer sus preferencias con preguntas cerradas, para obtener un número exacto de encuestas se aplicara la siguiente fórmula:

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

Dónde: Sector El Batán, en las calles Av. De los Shyris y Naciones Unidas.

N= Población segmentada 42492 (INEC. 2022.https://www.ecuadorencifras.gob.ec/)

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

$$n = \frac{42492 * (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{0{,}05^2 * (42492-1) + (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$n = \frac{40809.3168}{107.1879}$$

$$n = 380$$

3.4 Análisis de las Encuestas

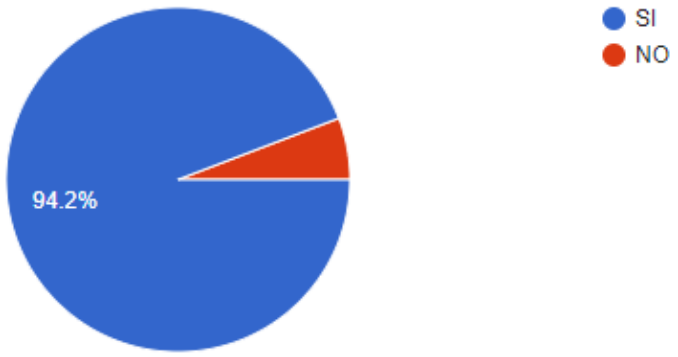
Pregunta 1. ¿Consume usted productos de repostería y pastelería?

Tabla 6. Resultados pregunta 1

¿Consume usted productos de repostería y pastelería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	358	94.2
No	22	5.8
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). ¿Consume usted productos de repostería y pastelería? Quito.

Ilustración 4. Pregunta 1, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 1, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 94.2% manifestaron que, si consumen productos de pastelería y repostería, esto es de gran aporte para la empresa, debido que gracias a su rol de negocios tendría una buena aceptación de los consumidores, ya que solo el 5,8% manifestaron que no consumen este tipo de productos.

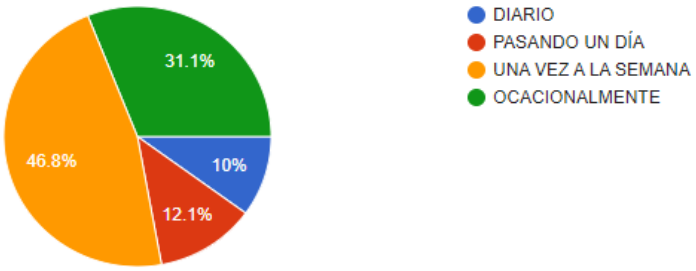
Pregunta 2. ¿Con qué frecuencia consume productos de repostería y pasteles?

Tabla 7. Resultados pregunta 2.

¿Con qué frecuencia consume productos de repostería y pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	38	10
Pasando un día	46	12.1
Una vez a la semana	178	46.8
Ocasionalmente	118	31.1
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). ¿Con qué frecuencia consume productos de repostería y pasteles? Quito.

Ilustración 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 2, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 46.8% manifestaron que, si consumen una vez a la semana, el 31.1% manifestaron que consumen ocasionalmente, 12.1% pasando un día y el 10% a diario con esto es de gran aporte para la empresa, debido que tendrá un flujo recurrente a la semana.

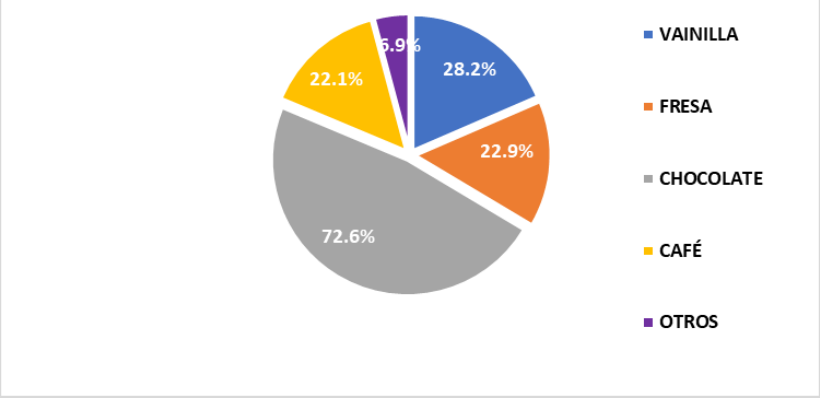
Pregunta 3. ¿Qué sabores de postres prefiere?

Tabla 8. Resultados pregunta 3.

¿Qué sabores de postres prefiere?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Vainilla	107	28.2
Fresa	87	22.9
Chocolate	276	72.6
Café	84	22.1
Otros	24	6.9
TOTAL	578	152.7%

Salinas, S. (2022). ¿Qué sabores de postres prefiere? Quito.

Ilustración 6. Pregunta 3, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 3, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 72.6% manifestaron que hay más gusto por el sabor de chocolate, lo que indica que deben trabajar en variedades de productos con este ingrediente para tener un buen margen de ventas.

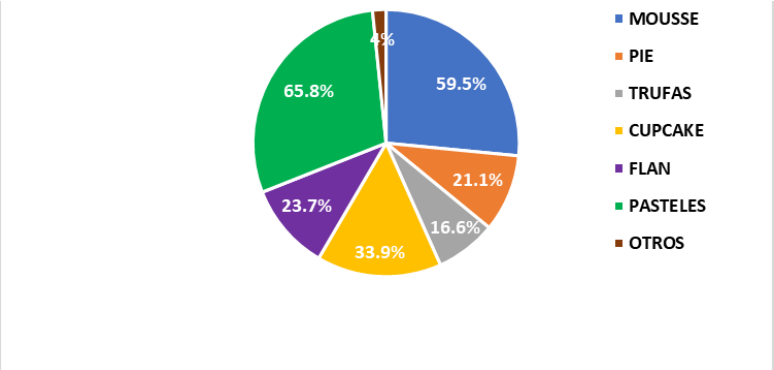
Pregunta 4. ¿Qué tipos de postres prefiere?

Tabla 9. Resultados pregunta 4.

¿Qué tipos de postres prefiere?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Mousse	226	59.5
Pie	80	21.1
Trufas	63	16.6
Cupcake	129	33.9
Flan	90	23.7
Pasteles	250	65.8
Otros	14	4
TOTAL	852	224.6%

Salinas, S. (2022). ¿Qué tipos de postres prefiere? Quito.

Ilustración 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 4, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 65.8%% manifestaron que tienen preferencia por los pasteles, lo que es muy conveniente para la pastelería debido que su producto principal es la elaboración de pasteles.

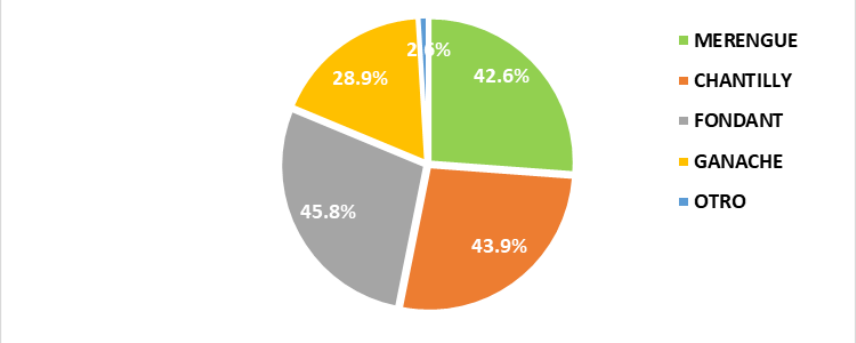
Pregunta 5. En cubierta de pasteles que prefiere.

Tabla 10. Resultados pregunta5

En cubierta de pasteles que prefiere.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Merengue	162	42.6
Chantilly	167	43.9
Fondant	174	45.8
Ganache	110	28.9
Otro	6	2.6
TOTAL	619	163.8%

Salinas, S. (2022). En cubierta de pasteles que prefiere. Quito.

Ilustración 8. Pregunta 5, gráfico circular.



Salinas, S. (2021). Pregunta 5, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 45.8% manifestaron preferencia por la cobertura de fondant y con el 43.9% de chantilly, lo que nos indica que son estas dos

preferencias marcadas para trabajar más en este tipo de propuestas en las coberturas de los pasteles.

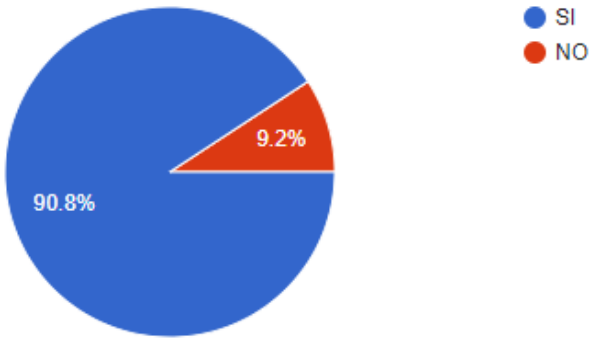
Pregunta 6. Le gusta los postres y pasteles personalizados.

Tabla 11. Resultados pregunta 6.

Le gusta los postres y pasteles personalizados.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	345	90.8
No	35	9.2
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). Le gusta los postres y pasteles personalizados. Quito.

Ilustración 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Salinas, E. (2022). Pregunta 6, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 90.8% manifestaron que, si le gustan los pasteles personalizados, esto es de gran aporte para la empresa, debido que en Stefisma Pastry se desea manejar un alto margen de personalización en los pasteles, y solo el 9.2% no tienen el gusto de la personalización de pasteles.

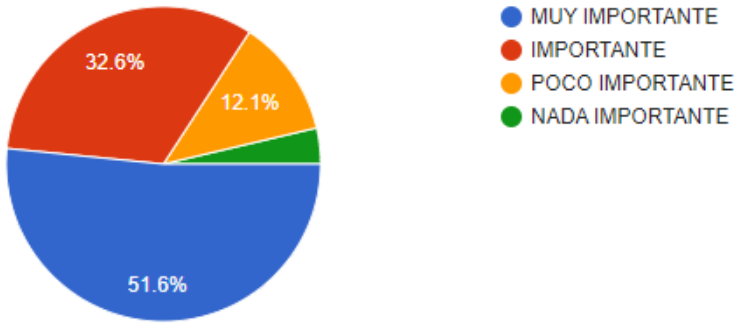
Pregunta 7. ¿Qué tan importante considera usted el precio de un postre o un pastel?

Tabla 12. Resultados pregunta 7.

¿Qué tan importante considera usted el precio de un postre o un pastel?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Muy importante	196	51.6
Importante	124	32.6
Poco importante	46	12.1
Nada importante	14	3.7
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). ¿Qué tan importante considera usted el precio de un postre o un pastel? Quito.

Ilustración 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 7, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 51.6% manifestaron que es muy importante el precio, el 32.6% es importante, el 12.1% es poco importante y el 3.7% nada importante, con esto quiere decir se debe analizar bien los precios de los productos para tener un buen margen de consumidores.

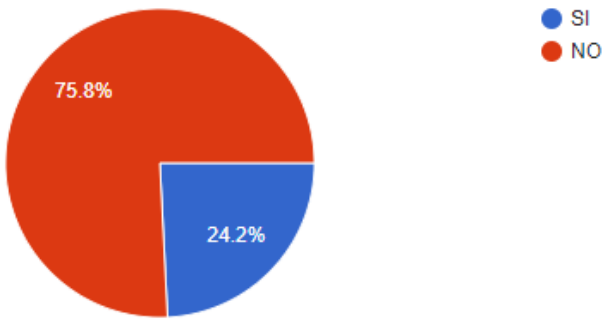
Pregunta 8. ¿Conoce usted el servicio de show cooking estático?

Tabla 13. Resultados pregunta 8.

¿Conoce usted el servicio de show cooking estático?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	92	24.2
No	288	75.8
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). ¿Conoce usted el servicio de show cooking estático? Quito.

Ilustración 11. Pregunta 8, gráfico circular.



Salinas, S. (2021). Pregunta 8, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 75.8% manifestaron que no conocen el servicio de show cooking estático lo que da una buena iniciativa para expandirse en el mercado, con este tipo de servicio enfocado a la pastelería, repostería y panadería, el 24.2% conocen este tipo de servicio con lo que sí se puede trabajar en esta innovación.

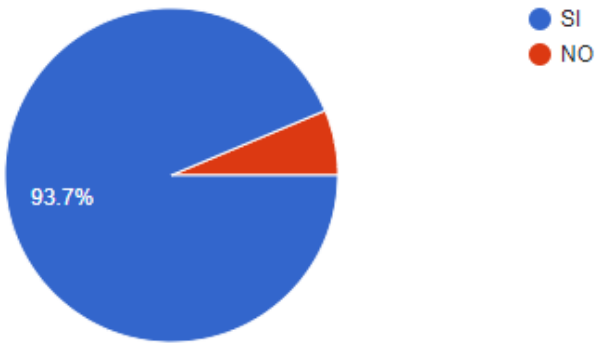
Pregunta 9. ¿Visitaría Stefisma Pastry para conocer el servicio de show cooking estático?

Tabla 14. Resultados pregunta 9.

¿Visitaría Stefisma Pastry para conocer el servicio de show cooking estático?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	356	93.7
No	24	6.3%
TOTAL	380	100%

Salinas, S. (2022). ¿Visitaría Stefisma Pastry cía. para conocer el servicio de show cooking estático? Quito.

Ilustración 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Salinas, S. (2022). Pregunta 9, gráfico circular. Quito.

Análisis: De los 380 encuestados el 93.7% manifestaron que si visitarían Stefisma Pastry para conocer y disfrutar del servicio del show cooking estático, lo que permite tener una visión clara de buena acogida en el mercado.

3.4.1 Análisis General.

Al realizar las encuestas permitió tener un referente a la acogida que pueda llegar a tener Stefisma Pastry con su servicio de show cooking estático, teniendo claro que en el medio donde se ubicará hay un buen mercado de consumidores de productos de pastelería, repostería y panadería, lo que permite visualizar una pronta recuperación de la inversión a realizar para la implementación del negocio y con el detalle de que siempre es importante dar a conocer el magnífico mundo de la pastelería, la repostería y la panadería.

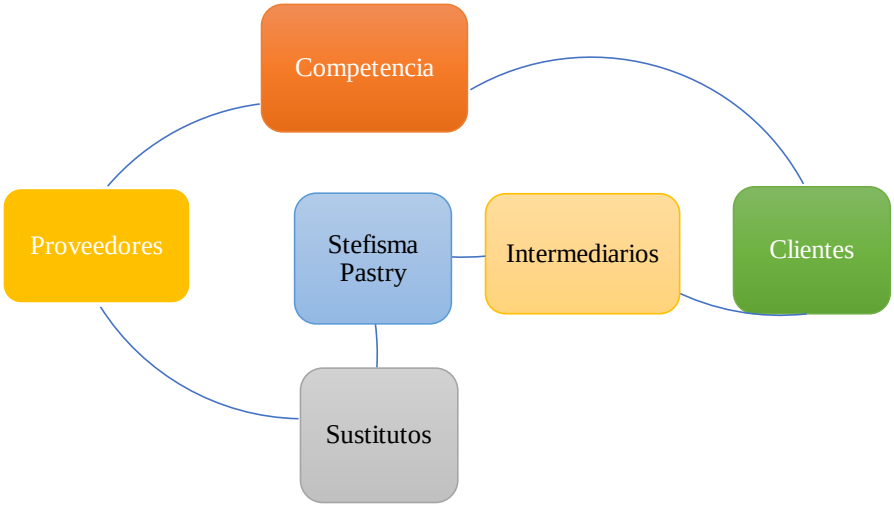
3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

El microentorno que tendrá Stefisma Pastry debido a la zona de ubicación, será bastante comercial y competitivo, en el cual se debe analizar bien cada detalle a desarrollar en su producción para tener una rápida acogida en su micro entrono.

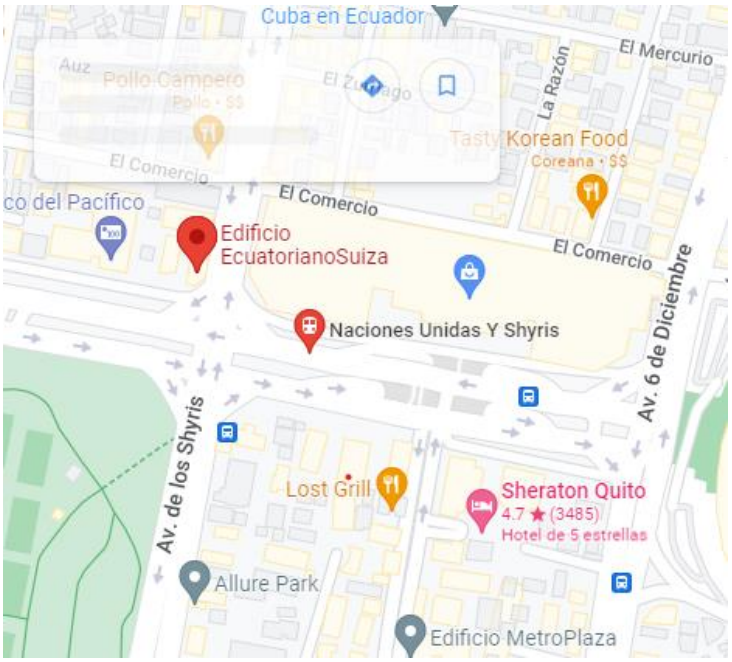
Se tiene conciencia de que no es un negocio nuevo en el medio, y que la competencia que rodea es baste grande y fuerte posiciona por varios años, pero Stefisma Pastry con su innovación del servicio de show cooking estático, por lo que se dará un giro al negocio que se maneja en la zona dando frescura y generando interés por la pastelería, panadería y repostería.

Ilustración 13. Esquema microentorno Stefisma Pastry.



Salinas, S. (2022). Esquema microentorno Stefisma Pastry. Quito.

Ilustración 14. Ubicación.



Google Maps. (2022) Ubicación. Recuperado de: https://www.google.com.ec/

- **Competencia directa.**

Si bien se tiene conocimiento que en el mundo de los negocios existe la competencia por la ley de demanda que permite tener el acceso a todos con sus diferentes roles de mercado, en el caso de Stefisma Pastry con referente a su competencia tiene fuertes marcas posicionadas en el sector de su ubicación, como Cyrano, Panificadora Ambato, Cyril, debido que el trabajo que ellos desempeñan es de forma tradicional donde los clientes van por productos determinados, y no hay una interacción en el proceso más que la adquisición del producto, en el caso de Stafisma Pastry quiere destacar por el servicio de show cooking estático donde se dé más apertura al cliente en el proceso de elaboración, y se despierte el interés de conocer más del mundo de la pastelería y repostería.

- **Competencia indirecta.**

Para Stefisma Pastry su competencia indirecta viene a ser todos los comercios de restauración del sector de la ubicación como los patios de comida de los centros comerciales Quicentro Shopping, CCI, CCNU, mini markets, debido que pueden llegar a ofrecer otros productos generando interés en los clientes por encontrar todo en un mismo lugar.

- **Sustitutos.**

En el caso de los sustitutos detallar que los productos fitness, keto o sin calorías que ofrece la Crepería, Maracuyá Sugar free, Progreen que podrían ser el sustito de los productos de Stefisma Pastry por lo que hay que trabajar en un proceso nutricional que permita tener más acogida por todos los gustos de los clientes.

- **Proveedores.**

En la actualidad hay una gama muy variada de proveedores que permite tener al alcance, y a buen costo materia prima para la elaboración de productos de Stefisma Pastry.

Las ventajas de tener varios proveedores permiten tener un rango de manejar los propios costos sin que afecte el resultado de las ganancias.

Tabla 15. Proveedores.

Tabla de proveedores		
Materia prima		
Proveedor	**Fiabilidad y beneficios**	• **Producto**
Pasteurizadora Quito	• Productos de calidad • Experiencia en el mercado • Facilidades de pago (crédito) • Entrega al establecimiento. • Responsables • Promociones	• Leches • Mantequillas • Crema de leche • Quesos • Yogures
Corporación La Favorita	• Variedad de productos. • Productos de calidad. • Establecimientos extensos.	• Mantequilla • Frutas • Harina • Leche • Huevos • Nata o Crema batida • Entre otros productos
El Dulce Arte Cake Shop	• Variedad de productos y materiales para postres • Productos de calidad • Facilidades de pago (crédito) • Responsables • Entrega al establecimiento. • Precios cómodos • Promociones	• Levadura en polvo • Azúcar Glas • Miel • Chocolate • Entre otros productos • Colorantes en polvo • Glucosa • Glicerina • Relleno de Frutas

Bella Azúcar	• Calidad de productos. • Entrega al establecimiento. • Facilidad de pago. • Responsables. • Excelente atención • Varios años de experiencia en el mercado	• Variedades de ingredientes • Glucosa • Glicerina • Extracto de aromas • Colorantes • Fondant de colores • Pasta para moldear • Entre otras variedades de productos
Mercado Mayorista	• Productos locales • Precios bajos	• Verduras. • Frutas
García Reinoso	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor y menor • Entrega al establecimiento	• Gama de cobertura en chocolate • Aromas • Frutos secos • Conservas • Harinas • Licores • Colorantes • Otras variedades de productos
	• Venta al por mayor y menor • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Facilidad de pago.	

Grupo Superior	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor. • Entrega al establecimiento • Venta al por mayor • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Facilidad de pago. (crédito)	• Harinas • Mantecas • Premezclas
Ingenio San Carlos	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor. • Entrega al establecimiento • Venta al por mayor • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos	• Azúcar • Panelas • Mieles

	• Facilidad de pago. (crédito)	
Línea Maestro	• Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Varios años de experiencia en el mercado • Venta al por mayor. • Entrega al establecimiento • Venta al por mayor • Responsables. • Excelente atención • Buenos precios • Calidad de productos • Facilidad de pago. (crédito)	• Cobertura de chocolate • Complementarios • Mantecas • Margarinas • Premezclas • Rellenos • Esencias • Cremas de coberturas
Levapan	Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Varios años de experiencia en el mercado Venta al por mayor. Entrega al establecimiento Venta al por mayor	Harinas. Premezclas Levaduras Lácteos Mantecas Esencias

	Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Facilidad de pago. (crédito)	

Salinas, S. (2022). Proveedores. Quito.

- **Intermediarios.**

En la actualidad existen gran variedad de intermediarios que permiten llegar a más lugares y tener más consumidores sin la necesidad de tener un recargo costoso por el uso de sus servicios, así como Uber, Rappi, Appedir, Pedidos ya, entre otros.

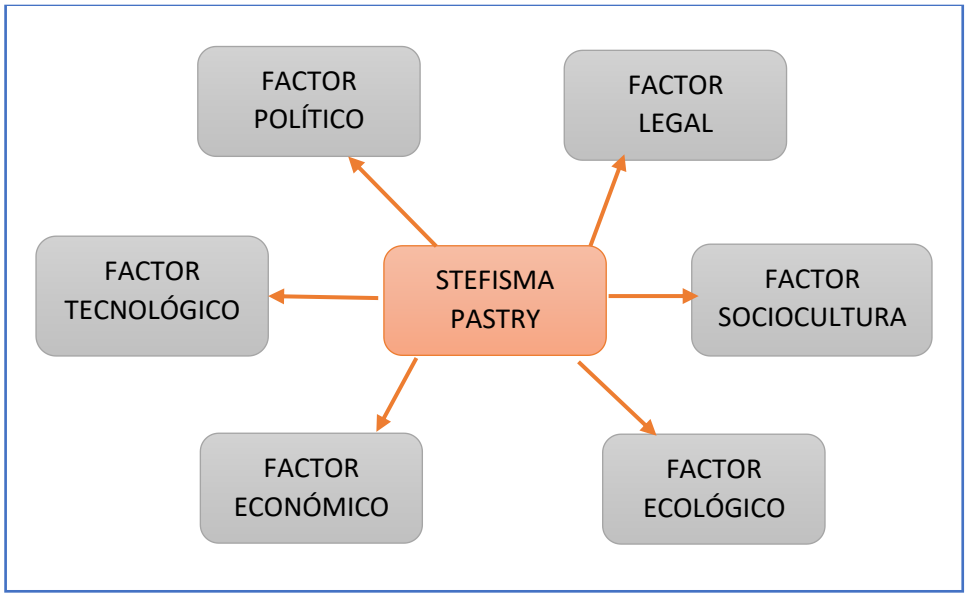
- **Clientes.**

Para Stefisma Pastry será un gusto poder estar al servicio de la comunidad, por lo que no se puede terminar estratos o rangos de edades para poder obtener los productos, por lo que se desea tener precios que puedan ser accesible para todo tipo de público.

3.5.2 Macroentorno

Toda empresa tiene un macroentorno que son parte fundamental para se desarrolló legal mercantil. El macroentorno tiene sus factores establecidos que permiten la regulación del mercado que son políticos, tecnológicos, económicos, socioculturales, ecológicos y legales, es necesario contemplar todos estos factores para obtener buenos resultados.

Ilustración 15. Esquema macroentorno Stefisma Pastry.



Salinas, S. (2022). Esquema macroentorno Stefisma Pastry. Quito

- **Factor Político.**

El factor político no es una base estable en la que se pueda planificar a largo plazo, debido que con cada gobierno cada 4 años hay nuevas regulaciones, que las plantean y aplican según sus criterios y esto afecta a un desarrollo continuo por las modificaciones que hay que implementar para funcionar de forma legal.

- **Factor Económico.**

El desarrollo monetario de las empresas es el factor más indispensable del macroentorno, ya que gracias a la circulación del capital se puede tener una expansión y consolidar la empresa, pero para poder tener un buen manejo de este factor implica cumplir con impuestos estatales que todo tipo de negocio debe cumplir regulado por el Servicio de Rentas Internas, en la actualidad hay modificaciones según el rango de los ingresos económicos que tenga la empresa, así que para la constitución de Stefisma Pastry se encuentra en el régimen de negocio popular con un margen de ingresos de hasta diez mil dólares para permanecer en este régimen simplificado.

- **Factor Sociocultural.**

Conservar y expandir la riqueza de la historia del Ecuador, se considera como un factor importante dentro de Stefisma Pastry, debido que es una meta ser reconocidos a nivel nacional e internacional con la gran ayuda de la materia prima que posee el país con sus harinas, andinas, una materia prima láctea muy buena que son parte fundamenta en la producción de Stefisma Pastry, y al utilizar esta materia prima se puede demostrar que la gastronomía ecuatoriana tiene una herencia milenaria la cual será conservada con mira a la expansión internacional.

- **Factor Tecnológico.**

En la actualidad el mundo está ligado a la tecnología que es una herramienta aliada para darse a conocer, y poder tener un mayor mercado de exposición con los productos, el factor tecnológico que Stefisma Pastry desea implementar máquinas expendedoras de postre auto suficientes, que permita al cliente tener una elección rápida en un y realizar un auto servicio siendo máquina encargada de todo el proceso de elección y cobro del producto dando una pronta circulación de los clientes que tengan poco tiempo de comprar un pastel o postre, la idea de estas máquinas es también poder distribuirlas en otros establecimientos comerciales dando un acercamiento a los clientes que no puedan dirigirse al local pero que puedan tener al alcance los productos de Stefisma. Pastry.

- **Factor ecológico.**

El emprendimiento respetará y establecerá un buen manejo del cuidado del medio ambiente, debido a que Stefisma Pastry es una empresa de elaboración de alimentos. Aplicará las buenas prácticas de manufactura que permite garantizar el higiene y sanidad en todos los productos que se expenda, y con esto conlleva también tener un buen manejo de desperdicios promoviendo el cuidado del medio ambiente, en Stefisma Pastry también se tienen contemplado adquirir material desechable biodegradable para sus empaques y de esta forma contribuir con el factor ecológico en la sociedad.

- **Factor legal.**

El factor legal es un complemento de los factores políticos y económicos, ya que toda empresa se debe ajustar a las leyes existentes en el país, para tener un funcionamiento adecuado y legal, considerar que tener un establecimiento que cumpla legalmente con todos lo impuesto con el estado es lo mejor, ya que de esta forma se contribuye al crecimiento económico del país por lo que Stefisma Pastry se compromete dar todos los beneficios de ley a todos sus colaboradores.

3.6 Producto y servicio

Stefisma Pastry desea poner a disposición de la comunidad productos de pastelería, repostería y panadería elaborados con materia prima de producción nacional e implementar el servicio de show cooking estático.

3.6.1 Producto Esencial.

Stefisma Pastry contará con una carta variadas de pasteles, postres, bocaditos, panes, postres fríos, bebidas calientes y frías, que permitan tener el agrado y satisfacción de los clientes.

3.6.2 Producto real.

Stefisma Pastry ofrecerá productos innovadores como pasteles con bizcochos suaves, pesados, de miga sus sabores de vainilla, chocolate y sus derivados, red velvet, nuez, zanahoria, remolacha, quinoa, entre otros ; postres como mousse de maracuyá, chocolate, frutos rojos, vainilla, guanábana, entre otros ; mil hojas rellenas de crema pastelera, chocolate, dulce de leche, crema de higo, entre otros ; cheesecake frutos rojos, pitajaya, manzana, piña de higos entre otros ; trufas chocolate y coco ; flan de vainilla ; bocaditos de sal y dulce ; panes enriquecidos, de cereales, integrales, croissant ; bebidas

frías gaseosas, agua, jugos, malteadas, batidos ; bebidas calientes cafés, aromáticas, infusiones, chocolates, y no puede faltar el servicio de show cooking.

3.6.3 Características.

Los productos que ofertará Stefisma Pastry serán elaborados dentro de estrictos controles de calidad e higiene, que permitan garantizar un consumo seguro de todos los productos.

Para Stefisma Pastry es primordial contar con materia prima de buena calidad, ya que debe ser el complemento del profesional culinario que los elabore, para junto a su técnica y destrezas pueda obtener como resultado final un producto óptimo para satisfacer los gustos del consumidor.

Es de conocimiento público que todo establecimiento alimentos y bebidas deben manejar buenas prácticas de manufactura, por esta razón Stefisma Pastry mantendrá en constante capacitación a su equipo de trabajo.

3.6.4 Calidad.

Para poder garantizar excelentes productos de Stefisma Pastry, lo primordial a considerar es una materia prima de buena calidad, que tenga una cadena de conservación adecuada de los manjares, al llegar al establecimiento se debe tener un checklist adecuado para su recepción, y de esta forma no tener daños repentinos o productos en mal estado que perjudiquen el proceso de elaboración de los mismos, otra de las condiciones para garantizar la calidad, es tener una infraestructura y equipamiento adecuado y de buena calidad.

3.6.5 Estilo.

Stefisma Pastry desea reflejar un estilo de fantasía donde los gustos de dulces de sus clientes puedan ser plasmados en pasteles, postres, bocaditos, panes, por lo que es importante mantener ese estilo de dulzura, delicadeza generada por la fantasía manteniendo una pastelería confortable para los consumidores.

3.6.6 Marca.

La marca de la empresa es Stafisma Pastry es la fusión de los nombres de los integrantes de la familia de la propietaria, donde se quiere dar a conocer el sueño familiar de tener un lugar donde por medio de la pastelería, repostería y panadería se pueda generar una satisfacción al deleitar el paladar de los consumidores en un ambiente de fantasía y dulzura.

3.6.7 Producto aumentado.

Stefisma Pastry desea implementar una aplicación que permita facilitar a sus clientes la elección de productos, sin necesidad de acudir al establecimiento, y así ofrecer el servicio de delivery para la obtención de los manjares, adicionalmente trabajar con las app que se manejan en la actualidad en la ciudad como Uber, Rappi, Pedidos ya, Appedir, entre otras ; un servicio adicional que se desea implementar son máquinas expendedoras de los postres, pasteles, panes, y bebidas que ayuden a los clientes que dispongan de poco tiempo, y puedan realizar un auto servicio para la obtención de los productos y finalmente máquinas expendedoras, mismas que serán ubicadas en lugares estratégicos de la ciudad, para poder distribuirlos y de esta forma más personas puedan degustar de y consumir las delicias que se elaboren dentro del establecimiento.

Para Stefisma Pastry el producto aumentado principal es el servicio de show cooking estático, donde se pueda presentar y enseñar los detalles para la elaboración y

decoración de los productos en donde el cliente tenga la oportunidad de interactuar en la elaboración de su producto a elegir.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

Área administrativa.

La chef propietaria usará uniformes correspondientes a su área de trabajo, mismo que tendrá los distintivos del establecimiento.

- Chef propietario.
- Una chaqueta negra y una blanca.
- Pantalón negro,
- Malla para el cabello.
- Medias largas.
- Toca negra.
- Un delantal con pechera negro.
- Zapatos antideslizantes.

Ilustración 16. Uniforme chef propietario Stefisma Pastry.

Salinas, S. (2022). Uniforme chef propietario Stefisma Pastry. Quito.

Área operativa.

El chef pastelero, el ayudante de cocina, mesero y cajero/ vendedor usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos del establecimiento, está conformado por varias prendas.

- Chef Pastelero, panadero y repostero.
- Una chaqueta blanca.
- Un pantalón negro
- Un delantal negro.
- Malla para el cabello.
- Champiñón negro
- Medias largas.
- Zapatos antideslizantes.

Ilustración 17. Chef pastelero, repostero y panadero Stefisma Pastry.

Salinas, S. (2022). Uniforme chef pastelero, repostero y panadero de Stefisma Pastry. Quito

Ayudantes de concina.

- Camiseta blanca.
- Un pantalón gris y uno blanco.
- Un delantal con pechera negro y uno rojo.
- Medias largas.
- Champiñón blanco.
- Malla para el cabello.
- Zapatos antideslizantes.

Ilustración 18. Ayudante de cocina Stefisma Pastry.

Salinas, S. (2022). Uniforme ayudante de cocina de Stefisma Pastry. Quito

Mesero/a

- Blusa o camisa beige.
- Pantalón negro.
- Faldón café claro.
- Cintillo (mujer).
- Zapatos antideslizantes

Ilustración 19. Uniforme mesero/a Stefisma Pastry.

Salinas, S. (2022). Uniforme de mesero/a de Stefisma Pastry. Quito

Cajero vendedor.

- Chaqueta manga corta blanca.
- Pantalón negro.
- Faldón naranja.
- Malla para el cabello
- Zapatos antideslizantes

Ilustración 20. Uniforme cajero/ vendedor Stefisma Pastry.

Salinas, S. (2022). Uniforme cajero/vendedor de Stefisma Pastry. Quito

El presupuesto para los 20 uniformes es de $1200.00, el cálculo referente al valor de 4 uniformes por cada uno del equipo de trabajo al año.

3.7.2 Materiales de identificación.

Imagotipo.

El logo de Stefisma Pastry está inspirado a la temática de la pastelería de fantasía donde se pueda satisfacer los gustos de los clientes, los tonos son pasteles para que vayan con la temática, y sus figuras son un arcoíris de base porque siempre da la sensación de felicidad, la nube para asimilar lo dulce de la azúcar y los dos postres que indican que están para endulzar al mundo.

Ilustración 21. Imagotipo.

Salinas, S. (2022). Imagotipo. Quito.

Tarjetas de presentación.

La tarjeta de presentación en la parte frontal está el logo de la Stefisma Pastry, y en la parte posterior esta los productos a ofertar, números de contacto, dirección y redes sociales.

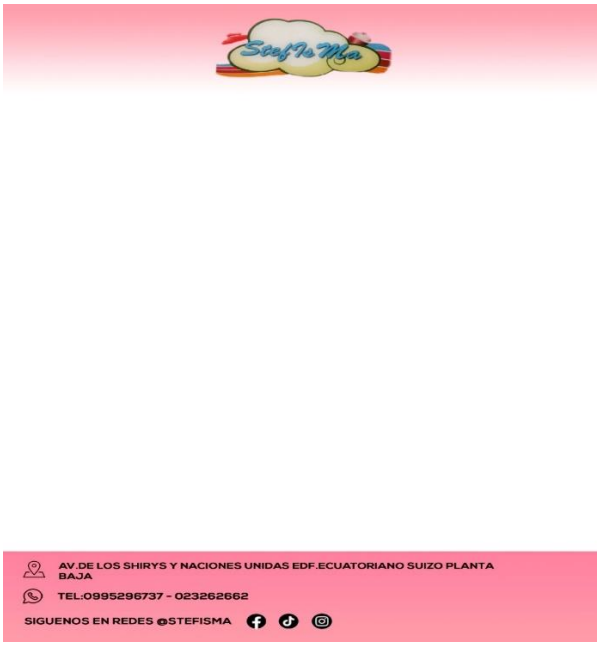
Ilustración 22. Tarjeta de presentación.

Salinas, S. (2022). Tarjeta de presentación. Quito.

Hoja membretada.

La hoja membretada será utilizada para emitir cotizaciones, cartas, oficios formales y todo proceso administrativo que requiera mantener una buena imagen administrativa de Stefisma Pastry.

Ilustración 23. Hoja membretada.



Salinas, S. (2022). Hoja membretada. Quito.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

Stefisma Pastry estará ubicado en la Avenida de los Shyris y Naciones Unidad, en el Edificio Ecuatoriano Suizo en la planta baja frente al Quicentro Shopping, se consideró el lugar debido que hay gran afluencia de personas, que viven y otras que trabajan y circulan por el sector, y al ser un lugar esquinero permite tener la visibilidad suficiente para poder ofertar los productos.

Promoción.

Stefisma Pastry implementará un descuento de cliente frecuente, y cada cierto tiempo o días bajo de ventas se realizan promociones de dos por uno donde los clientes pueden sentirse retribuidos por comprar los productos, para que los clientes conozcan de las promociones se tendrá infografías en el local, y se hará una campaña de correos masivos, y las publicaciones en redes sociales.

Contacto.

Para contactar a Stefisma Pastry se tendrá varios medios de comunicación como telefonía fija, celular, mensajería por SMS, WhatsApp, mensajes por redes sociales, correo electrónico, página web y aplicaciones de delivery dando a los clientes diferentes formas de contactarnos para adquirir los productos.

Negociación.

En la actualidad se maneja una era muy tecnológica que permite mantener una red activa de negociaciones, por lo cual se puede alcanzar más ventas adicionales fueras del establecimiento, por lo que se considera importante la inversión de medios publicitarios de internet para tener más acogida y los clientes puedan adquirir los productos por medio de estos medios de comunicación digital.

Financiamiento.

Stefisma Pastry tendrá una buena inversión en publicidad al mes de $245, para poder tener más alcance de mercado y de esta forma poder tener más ingresos que den estabilidad y rentabilidad a la empresa.

Publicidad Facebook	Dos veces a la semana	$10.00
Publicidad Instagram	Dos veces por semana	$10.00
Publicidad en Radio	Al mes con cuña radio Canela, los viernes.	$200,00
Tarjetas de presentación	1000unidades	$15.00
Volantes	1000 unidades al mes	$10.00
TOTAL		$245,00
TOTAL, ANUAL		$2.940,00

Tabla 16. Financiamiento publicidad.

Salinas, S. (2022). Financiamiento publicidad

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

Como toda empresa constituida tiene sus riesgos, y más en la actualidad debido a la pandemia que ataca al planeta, por lo que aún se debe manejar las normas de

bioseguridad que garantice la calidad e higiene de los productos, y sobre todo el cuidado del equipo de trabajo para poder mantener una buena producción.

Hay que también considerar las oportunidades que se podría tener en Stefisma Pastry, que, con un trabajo arduo, se pueda adquirir rápido una estabilidad económica que permita tener una base financiera sólida.

3.10 Fijación de Precios

3.10.1 Fijación de precios por receta estándar.

Es muy importante la fijación de precios, porque esto permite tener claro cuánto es la inversión de producción y cuanto es el beneficio de la ganancia neta, con esto se puede controlar los márgenes de precios y poder tener un costo competitivo en el mercado.

Receta estándar de costos

Mousse de Maracuyá

Tabla 17. Mousse de maracuyá, receta estándar de costos.

Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Mousse de Maracuyá		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/03/2022		Chef: Stefania Salinas	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Clara de huevo	gr	$2.90	200	$0.32
Crema de leche	ml	$3.45	750	$2.59
Zumo de maracuyá	ml	$1.50	150	$0.23
Pulpa de maracuyá	gr	$1.00	250	$0.25

Leche condensada	ml	$1.95	200	$0.87
Azúcar	gr	$1.62	185	$0.15
Gelatina sin sabor	gr	$1.08	40	$0.98
FOTOGRAFÍA			Total bruto	$5.38
			10% imprevistos	$0.54
			Total neto	$5.92
			Gastos de fabricación 15%	$0.89
			Factor costo 33,33%	$1.97
			M.O. 45%	$2.66
			G. Adm. 12%	$0.71
			45% utilidad	$2.66
			Subtotal	$14.82
			12% IVA	$1.78
			Total	$16.60

Salinas, S. (2022). Mousse de maracuyá, receta estándar de costos, Quito.

Torta mojada de chocolate.

Tabla 18. Torta mojada de chocolate, receta estándar de costos.

Tecnológico Internacional		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta mojada de chocolate		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/03/2022		Chef: Stefania Salinas	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Huevos	gr	$2.90	360	$ 0.58
Harina	gr	$1.89	200	$ 0.19
Cacao en polvo	gr	$2.49	250	$ 1.56

Polvo de hornear	gr	$1.50	20	$ 0.30
Azúcar	gr	$1.62	150	$ 0.12
Mantequilla	Gr	$2.48	125	$ 1.24
Leche	ml	$0.86	275	$ 0.24
Crema de leche	ml	$3.45	250	$ 0.86
Leche condensada	gr	$1.95	150	$ 0.65
Chocolate semi amargo granulado	gr	$5.85	225	$ 1.32
FOTOGRAFÍA			Total bruto	$7.05
			10% imprevistos	$0.71
			Total neto	$7.76
			Gastos de fabricación 15%	$1.16
			Factor costo 33,33%	$2.59
			M.O. 45%	$3.49
			G. Adm. 12%	$0.93
			45% utilidad	$3.49
			Subtotal	$19.42
			12% IVA	$2.33
			Total	$21.75

Salinas, S. (2022). Torta mojada de chocolate, receta estándar de costos, Quito.

Torta de nuez y manzana

Tabla 19. Torta de nuez y manzana, receta estándar de costos

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Torta de nuez y manzana		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	12/03/2022		Chef: Stefania Salinas	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Manzana	gr	$1.00	200	$0.40
Harina	gr	$1.89	400	$0.38
Azúcar morena	gr	$1.70	125	$0.11
Canela en polvo	gr	$2.22	15	$0.33
Mantequilla	gr	$2.48	240	$2.38
Nueces pecanas	gr	$2.98	120	$2.86
Polvo de hornear	gr	$1.50	15	$0.23
Azúcar granulada	gr	$1.62	150	$0.12
Huevos	u	$2.90	3	$0.29
Esencia de vainilla	ml	$3.82	3	$0.02
$Crema agria	gr	$1.62	200	$1.41
FOTOGRAFÍA			Total bruto	$8.53
			10% imprevistos	$0.85
			Total neto	$9.38
			Gastos de fabricación 15%	$1.41
			Factor costo 33,33%	$3.13
			M.O. 45%	$4.22
			G. Adm. 12%	$1.13
			45% utilidad	$4.22
			Subtotal	$23.48
			12% IVA	$2.82
			Total	$26.30

Salinas, S. (2022). Torta de nuez y manzana, receta estándar de costos, Quito.

Receta estándar de producción.

Tabla 20. Mousse de maracuyá, Receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Mousse de maracuyá para 12 porciones		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Clara de huevo	Temperatura ambiente	- Temperatura no sobrepase los 60°C/ Baño María
750	ml	Crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C	-El tiempo de batido 8min
150	ml	Zumo de maracuyá	Temperatura ambiente	-Lavado y extracción sin semilla
250	gr	Pulpa de maracuyá	Temperatura ambiente	-Lavada
200	gr	Leche condensada	Temperatura ambiente	-
185	gr	Azúcar	Temperatura ambiente	-
40	gr	Gelatina sin sabor	Temperatura ambiente	-Hidratación y disolución
5	ml	Zumo de limón	Temperatura ambiente	Lavado y extracción del zumo
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.Batir las claras de huevo con el azúcar en baño María, hasta punto de nieve, agregar el zumo de limón batir hasta integrar y reservar.			

	2. Batir la crema de leche bien fría con la leche condensada hasta punto de nieve y reservar. 3.Al primer merengue, añadir, la pulpa de maracuyá y el zumo, batir hasta incorporar bien los ingredientes. 4.En un bol incorporar la crema batida y el merengue de forma envolvente y al final adicionamos la gelatina sin sabor, previamente hidratada y disuelta; batimos hasta obtener una mezcla homogénea, colocar en moldes engrasados y refrigerar por 2 a 4 horas. 5.En una olla colocar la Pulpa de maracuyá con el azúcar, cuando este burbujeando colocar la gelatina sin sabor previamente hidratada mezclar hasta incorporarla, dejar enfriar y colocar el mousse para servirlo.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
148.33	29.47	0.036	2.00	0.45	2.66	7.39	6.45	0.18

Salinas, S. (2022). Mousse de Maracuyá, Receta estándar de producción, Quito.

Tabla 21. Torta mojada de chocolate, Receta estándar de producción.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta mojada de chocolate para 12 porciones			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
360	gr	Huevos	Temperatura ambiente	-
200	gr	Harina		-Tamizado
250	gr	Cacao en polvo		-Tamizado
20	gr	Polvo de hornear		-Tamizado
150	gr	Azúcar		-

125	gr	Mantequilla	Temperatura ambiente	-Pomada
275	ml	Leche	Temperatura 0 a 4 °C	-
250	ml	Crema de leche	Temperatura 0 a 4 °C	
225	gr	Chocolate semi amargo granulado		

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	1.Cremar la mantequilla con el azúcar, incorpora las yemas de los huevos y batir hasta obtener una mescla homogénea.
	2.En un bol batir las claras a punto de nieve y reservar.
	3.A la primera mezcla incorporar la harina, la cocoa y el polvo de hornear tamizado y mezclar hasta incorpóralas bien. Siguiente incorporamos las claras de huevo batidas de forma envolvente, para que el biscocho esponje y llevar al horno previamente calentado al 180° por 45 minutos
	4.En una olla colocar la crema de leche, la leche, el chocolate granulado, dejar derretir el chocolate y añadir la leche condensada y dejar espesar, apagar y reservar.
	5.En un bol derretir el chocolate junto con la crema de leche para la cobertura y reservar.
	6.Una vez listo el bizcocho, dejar enfriar y desmoldar, una vez frio en un recipiente hondo bañar con la salsa y colocar la cobertura de chocolate, y refrigerar por una 2 doras y esta lista la torta mojada, se recomienda mantener refrigerada.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
157.08	36.79	0.23	1.81	11.16	4.58	13.78	14.01	13.78

Salinas, S. (2022). Torta mojada de chocolate, Receta estándar de producción, Quito.

Tabla 22. Torta de nuez y manzana, Receta estándar de producción.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	Torta de nuez y manzana para 16 porciones			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
200	gr	Manzana	Temperatura ambiente	Lavadas y picadas
400	gr	Harina	Temperatura 0 a 4 °C	Tamizada
125	gr	Azúcar morena	Temperatura ambiente	
15	gr	Canela en polvo	Temperatura ambiente	Tamizada
240	gr	Mantequilla	Temperatura ambiente	Fría/ pomada
120	gr	Nueces pecanas	Temperatura ambiente	
15	gr	Polvo de hornear	Temperatura ambiente	Tamizado
150	gr	Azúcar granulada	Temperatura ambiente	
3	U	Huevos	Temperatura ambiente	
3	ml	Esencia de vainilla	Temperatura ambiente	
200	gr	Crema agria	Temperatura 0 a 4 °C	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
	1.Calienta el horno a 350ºF.			
	2.Cocina las manzanas, en un tazón apto para microondas, a potencia ALTA durante 1 min. o hasta que estén tiernas, pero crujientes; escúrrelas y déjalas enfriar. Entretanto, mezcla 200gr de harina, la azúcar morena y la canela en un tazón mediano. Agrega 120 gr de mantequilla fría y mézclala, cortándola			

	con 2 cuchillos o con una mezcladora de repostería, hasta que la mezcla parezca migajas gruesas. Incorpora las nueces. 3.Mezcla la harina restante, el polvo para hornear. Bate, en un tazón grande y con la batidora eléctrica, 120 gr de la mantequilla ablandada con la azúcar granulada hasta obtener una mezcla liviana y esponjosa. Incorpora los huevos y la vainilla. Añade la mezcla de harina alternándola con la crema agria y batiendo hasta mezclar después de cada agregado. Incorpora las manzanas. Vierte la mezcla en un molde de tubo central de 10 pulgadas, enmantequillado y enharinado. Espolvorea la mezcla de nueces sobre el pastel.
	4.Hornear de 50 a 60 min. o hasta que, al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Déjalo enfriar en el molde. Despega con un cuchillo el pastel de los lados del molde. Inviértelo sobre una rejilla de metal; quita el molde con cuidado. Deja enfriar el pastel completamente.

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
91.94	41.11	0.56	3.72	0.82	7.07	9.72	4.93	0.32

Salinas, S. (2022). Torta de nuez y manzana, Receta estándar de producción, Quito.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local.**

El local donde se implementará Stefisma Pastry, al ser una zona comercial de alta gama tiene un costo elevado, por lo que se debe tener un flujo masivo de clientes para poder cubrir el costo de arriendo, con miras de compra, ya que sería una buena inversión y un lugar fijo para mantener la pastelería.

Tabla 23. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
$800.00	$4800.00	9600.00

Salinas, S. (2022). Arriendo del local. Quito.

- **Equipos industriales.**

Para tener una buena producción no solo depende de la materia prima y del equipo de humano, sino también de unos buenos implementos que permita tener un trabajo de calidad.

Tabla 24. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno de convección	1	$680.00	$680.00
Batidora eléctrica	2	$249.99	$499.98
Refrigerador	1	$445.00	$445.00
Termómetro digital	5	$4.99	$24.95

Licuadora Oster 700W	2	$65.00	$130.00
Tanque de gas 45kg	2	$79.50	$159.00
Balanza digital	2	$34.99	$69.98
Congelador	2	$1437.00	$2874.00
Soplete Flameador	1	$14.99	$14.99
Cocina, plancha y freidora	1	$288.99	$288.99
Microondas	2	$95.00	$190.00
Máquina expendedora	1	$2399.00	$2399.00
TOTAL			$7775.89

Salinas, S. (2022). Equipos industriales. Quito

- **Equipos de computación.**

Los equipos de computación tanto para la parte administrativa, como en caja y servicio debe ser de buena calidad para poder mantener activa toda la parte artífica de Stefisma Pastry.

Tabla 25. Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Lenovo Dell	1	$579.00	$579.00
Impresora EPSON	1	$230.00	$230.00
Caja registradora	1	$150.00	$150.00
TOTAL			$959.00

Salinas, S. (2022). Equipos de computación.

- **Muebles y enseres.**

La infraestructura interna del local es muy importante, para mantener la apariencia e higiene adecuado, por lo que se debe tener en cuenta la temática que se desea reflejar, y de esta forma contar con un establecimiento perfectamente amoblado.

Tabla 26. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Espátula de goma	5	$2.10	$10.50
Rodillo de metálico inoxidable	2	$5.00	$10.00
Tamiz	2	$10	$20.00
Kit Molde desmontable diferentes diámetros	1	$40.00	$40.00
Manga pastelera con Boquillas	5	$2.40	$12.00
Cuchillo de pan	2	$5.00	$10.00
Set de cucharas y tazas medidoras	3	$2.90	$8.70
Jarra medidora	2	$4.00	$8.00
Set de Bowls acero inoxidable	3	$8.10	$24.30
Colador	5	$2.00	$10.00
Brocha	5	$1.20	$6.00
Racionador de helado	2	$2.20	$4.40
Rallador	2	$4.50	$9.00

Cucharas de madera	2	$0.88	$1.76
Ollas	6	$4.99	$29.94
Pelador	2	$4.99	9.98
Molde de silicón	5	$3.45	$17.25
Molde Pírex kit 20 piezas	1	$45.00	$45.00
Charola rectangular	3	$6.00	$18.00
Mesa de Vidrio Elegante.	4	$90.00	$360.00
Sillas Tiffany	16	$30.00	$480.00
Mesa de acero inoxidable	2	$100.00	$200.00
Tabla de Picar	4	$6.00	$24.00
Set de chuchillos (3 piezas)	1	$25.00	$25.00
Bailarina de Aluminio	1	$40.00	$40.00
Set de Cortadores Redondos	5	$0.85	$4.25
Uniformes	10	$60.00	$600.00
TOTAL			$2,028.08

Salinas, S. (2022). Muebles y enceres. Quito.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Es importante tener todos los implementos que permitan mantener, y tener seguridad dentro de Stefisma Pastry.

Tabla 27. Equipos industriales de seguridad.

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	3	$15.00	$45.00
Bomba de mano desinfectante	2	$3.00	$6.00
Detector de gas GLP	2	$15.00	$30.00
Rótulo de Señalética Salida,	1	$3.10	$3.10
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	$3.32	$3.32
Rótulo de Señalética Baño	1	$3.50	$3.50
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	3	$1.68	$5.04
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	2	$1.49	$2.98
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	3	$3.00	$9.00
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	$1.65	$1.65
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	$6.72	$6.72
Rótulo de Señalética No Fumar	1	$2.96	$2.96

Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	$3.05	$6.10
Rótulo de Señalética Aforo	1	$3.00	$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	1	$3.50	$3.50
TOTAL			$131.87

Salinas, S. (2022). Equipos industriales de seguridad. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Toda la parte administrativa y de caja tendrán los materiales necesarios, para su debido y adecuado funcionamiento y es importante también de digitalizar la mayoría de procesos para contribuir con el medio ambiente y no desperdiciar papel.

Tabla 28. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	2	$3.80	$7.60
Grapadora	1	$6.00	$6.00
Grapas (caja)	1	$7.00	$7.00
Set de resaltadores	2	$0.50	$1.00
Esferos BIC (rojo, azul, negro, verde, Naranja)	3	$1.00	$3.00
Perforadora	1	$5.00	$5.00
Libreta	1	$2.00	$2.00

Carpetas folder	3	$2.00	$6.00
Tijeras	1	$0.75	$0.75
Hojas membretadas	500	$8.00	$8.00
TOTAL			$46.35

Salinas, S. (2022). Suministros de oficina. Quito.

- **Servicios básicos.**

Los servicios básicos son gastos mensuales importantes dentro de la empresa, por lo que se debe llevar un control del uso de los recursos, para no variar los costos de egresos.

Tabla 29. Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	$90.00
Luz	$120.00
Teléfono	$20.00
Internet	$35.00
TOTAL	$265.00
TOTAL, ANUAL	$3, 180.00

Salinas, S. (2022). Servicios básicos. Quito.

- **Materiales de limpieza.**

La higiene del establecimiento es fundamental, para mantener los estándares de bioseguridad y precautelar la salud del equipo de trabajo y de los clientes, por lo que se debe tener los suministros necesarios que permitan una buene higiene de Stefisma Pastry.

Tabla 30. Material de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	2	$2.50	$5.00
Trapeador	2	$3.00	$6.00
Cloro 1 Gal	2	$4.00	$8.00
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	2	$3.50	$7.00
Lustre	6	$0.30	$1.80
Esponja lavaplatos	5	$0.65	$3.25
Fundas basura industriales paquetes	10	$1.50	$15.00
Lavavajillas líquido un Galón	2	$5.50	$11.00
Pala	2	$1.25	$2.50
Jabón líquido manos 1 Gal	2	$3.50	$7.00
Papel higiénico Bouquet 250 metros	5	$1.75	$8.75
Toalla de papel 175 hojas	8	$2.75	$22.00

Alcohol antiséptico gel 1 Gal	4	$5.00	$20.00
TOTAL			$117.30
TOTAL, ANUAL			$1,407.60

Salinas, S. (2022). Materiales de limpieza. Quito.

3.12 Estudio arquitectónico

Stefisma Pastry a diseñado su estructura del establecimiento se diseñó teniendo en cuenta el aforo con el cual funcionará (22 personas), el área de la cocina cuenta con espacio suficiente para que el personal cumpla con sus actividades de una manera eficiente.

Ilustración 24. Estructura del establecimiento.

Salinas, S. (2022). Estructura del establecimiento. Quito.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad del negocio se debe seguir las normas, para obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento.

- **Servicio de Rentas Internas (SRI) / Registro Único de Contribuyentes (RUC).**

Requisitos Obligatorios:

- Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:
- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente

Requisitos para realizar el trámite en línea:

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

Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea
- Solicitud de inscripción de RUC naturales
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente

¿Cómo hago el trámite?

Procedimiento para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Acudir al centro de atención del SRI
- Solicitar el turno
- Esperar el turno
- Acudir a la ventanilla de atención
- Presentar los requisitos y documentación de respaldo
- Recibir contestación

Procedimiento para realizar el trámite en línea:

- Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
- Ingresar a SRI en línea
- Ingresar número de identificación y clave
- Escoger la opción inscripción
- Aceptar términos y condiciones
- Ingresar información general del contribuyente
- Ingresar medios de contacto
- Ingresar dirección de domicilio
- Ingresar dirección del establecimiento matriz
- Ingresar actividades económicas
- Ingresar actividad económica principal
- Resumen información ingresada
- Confirmación de inscripción de RUC

Procedimiento para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Ingresar a la opción SRI en línea del portal: web www.sri.gob.ec
- Escoger en el panel de control "SRI en línea"
- Seleccionar "Iniciar sesión"
- Ingresar el número de RUC y clave
- Seleccionar en el menú "Trámites y notificaciones"
- Escoger la opción "Ingreso de trámites y anexos"
- Seleccionar el servicio del trámite que desea ingresar
- Escoger y cargar los requisitos y anexos solicitados
- Completar la información del detalle del trámite que requiere ingresar
- Ingresar los datos para la notificación
- Terminar la carga del trámite en la opción “Finalizar”
- Seleccionar la opción "Aceptar"

Canales de atención: En línea (Sitio / Portal Web / Aplicación web), Presencial.

¿Cuál es el costo del trámite?

El trámite no tiene costo

¿Dónde y cuál es el horario de atención?

Para el trámite presencial el horario de atención a nivel nacional es de 08:00 a 17:00.

Para conocer la dirección de los centros de atención y ventanillas únicas del Servicio de Rentas Internas puede ingresar al enlace: hhttps://www.sri.gob.ec/mapa-de-agencias

Para trámite en línea el servicio se encuentra habilitado las 24 horas a través del siguiente enlace: https://srienlinea.sri.gob.ec/sri-gestion-tramites-web-internet/ (SRI.2022. https://srienlinea.sri.gob.ec/)

- **Municipio de Quito**

  Requisitos para la Patente Municipal.

  Para inscribir la RAET o Patente Municipal, se deben tener los siguientes requisitos:

  - Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
  - Formulario de Inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas.
  - Número de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
  - Copia de la cédula, de ambos lados.
  - Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
  - Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
  - Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
  - Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
  - En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

  Este trámite lo pueden realizar en todas las Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Una vez inscrita la patente Municipal, le enviarán un mensaje a su correo electrónico, el cual contendrá su clave de acceso al portal de declaración de RAET o Patente Municipal.

Con esa contraseña deberá, realizar los siguientes pasos:

- Ingresar a esta página: https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspx#info.
- Ir a Declaración en Línea Patente y 1.5 x mil.
- Seleccionar el año de declaración.
- Elegir la actividad económica.
- Calcular el valor a cancela.
- Aceptar las condiciones y aceptar.
- Imprimir el comprobante de declaración
- Acérquese a pagar el comprobante obtenido. (PAM QUITO. 2022. https://pam.quito.gob.ec)

Licencia única de actividades económicas (LUAE)

La licencia única de Actividades Económicas, lo deben obtener todos los establecimientos que tienen locales comerciales, oficinas, plantas o demás, que son sujetos de control por el Municipio, y el Cuerpo de Bomberos.

Los requisitos para obtener la licencia única de Actividades Económicas (LUAE) son los siguientes:

- Formulario de Solicitud de LUAE.
- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para LUAE
- Pago de la patente municipal.

- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.
- En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastará una carta de autorización sencilla.

Este trámite lo pueden realizar en todas las Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito.

Una vez ingresado el trámite, nos enviarán al correo un link para declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos.

Una vez aprobado el formulario, nos acercamos a cualquier Administraciones Zonales del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con la copia de la cédula y papeleta de votación, con la declaratoria de bomberos a retirar la LUAE. (PAM QUITO. 2022. https://pam.quito.gob.ec)

- **Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento)**

Para obtener el Permisos Anuales de Funcionamiento (P.A.F.), se debe seguir los siguientes pasos:

- Ingresar a la página: http://www.mdi.gob.ec/app.sitmint7/logueo/login_ms_pf.php
- Regístrese como usuario del sistema P.A.F.

- Registre su establecimiento
- Ingrese un trámite de nuevo permiso
- Generar trámite
- Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.
- Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso en el Banco del Pacífico.
- Cancela el comprobante de pago.
- Ingresar al portal para imprimir el Permiso Anual de Funcionamiento. (MDI. 2022. http://www.mdi.gob.ec)

- **Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)**

Para obtener el permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), se debe seguir los siguientes pasos.

- Ingresar a la página: http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/
- Crear el usuario y contraseña.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica de su establecimiento.
- Aceptar y declarar

- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento. (ARCSA. 2022. http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec)

- **Registro de alimentos y bebidas en el Ministerio de Turismo (según categorización)**

Se consideran actividades turísticas a la prestación remunerada de modo habitual de personas naturales o jurídicas que se dediquen a las actividades de Servicio de alimentos y bebidas, este registro se lo realiza de acuerdo a la categorización del Ministerio de Turismo.

La categorización se la realiza en las oficinas del Ministerio de Turismo en el Aeropuerto.

Requisitos: Personas Naturales

- Registro único de contribuyentes (R.U.C.) (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
- Cédula de identidad (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).
- Papeleta de votación (verificar técnico de Registro y Estadística y/o Técnico de Gestión y Promoción en Infodigital).

- Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de: Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis
- Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
- Declaración de activos fijos para cancelación del uno por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.
- Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados (Nuevos usuarios).

Procedimiento:

Recepción de requisitos y formalidades para el registro: El propietario o representante del establecimiento turístico que vaya a gestionar el Registro ante el Ministerio de Turismo, se entrevistará con el funcionario encargado de este proceso, con quién verificarán uno a uno el cumplimiento de TODOS los requisitos

y formalidades correspondientes, mismas que se encuentran detallados en la Solicitud de Registro.

La inspección consiste en verificar la infraestructura y servicios ofertados por el establecimiento, misma que se realiza en el domicilio señalado, en lo posible, con la presencia del propietario, el representante legal o el administrador, gestión en la que se determinará:

- Actividad Turística
- Tipo Capacidad
- Categoría
- Dirección
- Nombre del propietario

Luego de la Inspección, se otorga la Clasificación y la categoría y se informará al propietario, representante legal o administrador, sobre la Actividad Turística, Tipo y Categoría en la que se registra el establecimiento.

Para la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento (en el caso de un establecimiento que pertenezca a un Municipio no descentralizado) deberá realizar el trámite en el Municipio correspondiente.

Tiempo Estimado de Entrega: (15) Quince días laborables. (MINTUR.2022. www.turismo.gob.ec/)

- **Registro turístico en Quito turismo (según categorización).**

El Registro Turístico que es la herramienta de gestión administrativa en la que se encuentran inscritas todas las personas naturales, jurídicas o comunidades

que realicen cualquiera de las actividades turísticas, y consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades en el cual se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda. (MINTUR.2022. www.turismo.gob.ec/)

- **Requisitos para el permiso de rotulación.**

  Requisitos Obligatorios:

  - Escoger la Administración Zonal que va a realizar el trámite.
  - Formulario suscrito por el propietario del predio y propietario del elemento publicitario: formulario publicado en la página web, en el cual detallará las características del elemento publicitario URL: https://pam.quito.gob.ec/PAM/formularios%20PAM/STHV%20LMU/LMU%2041/Solicitud%20de%20publicidad%20exterior%20fija%20LMU%2041.xls
  - Fotografías o fotomontaje del elemento publicitario, formato PDF: Donde se aprecie su ubicación con respecto a la edificación.

  Requisitos Especiales:

  - Contrato de arrendamiento: Cuando el bien inmueble es arrendado.
  - Plano de estructura de sustentación del elemento publicitario, en formato pdf: Cuando se trate de vallas, murales, tótems, pantallas y leds.
  - Pólizas de seguros: Si se trata de vallas, murales, letreros electrónicos, tótems, pantallas y LED.

- Acta debidamente notariada del consentimiento copropietarios: Cuando se trate de predios declarados en propiedad horizontal o en derechos y acciones
- Plan masa que contenga la ubicación de los elementos publicitarios con respecto a la edificación y cuadro de áreas respectivo: Para centros comerciales.
- Nro. de la LMU 41 anterior: En caso de renovación de la licencia
- Memoria técnica descriptiva de la instalación del medio publicitario (detalles constructivos): Para predios ubicados en áreas históricas o inventariados.
- Fotografías de la edificación antes de ubicar el elemento publicitario, formato PDF: Para predios ubicados en áreas históricas o inventariados.
- Formatos y anexos.
- Formulario Normalizado.
- Solicitud de publicidad exterior fija.

¿Cómo hago el trámite?

- Acceder por la opción “Ir al trámite en línea”
- Ingresar al sistema con usuario y clave personal. En caso de no tener, se debe realizar el registro de usuario como personal natural o jurídica, según sea el caso.
- Ingresar en formato digital todos los requisitos establecidos para atención del trámite.

- Recibir la respuesta a su trámite mediante un correo electrónico o ingresando en consulta de trámites con su usuario y clave personal.

Canales de atención: En línea (Sitio / Portal Web / Aplicación web).

¿Cuál es el costo del trámite?

- De 1 a 8 metros cuadrados de superficie
    - Cinco por ciento (5%) del salario básico unificado por metro cuadrado de superficie.
- De 9 metros cuadrados de superficie en adelante
    - Quince por ciento (15%) del salario básico unificado por metro cuadrado de superficie.
- Pantallas leds, proyectores electrónicos y/o similares.

El cien por ciento (100%) del salario básico unificado por cada metro cuadrado de superficie

¿Dónde y cuál es el horario de atención?

Asesoría del trámite en la Unidad de Gestión Territorial de cada Administración Zonal de 14h00 a 16h30.

Trámite en línea habilitado las 24 horas. La respuesta será emitida por las dependencias municipales en horarios laborales: de lunes a viernes entre las 8h00 y las 16h30. (PAM QUITO. 2022. https://pam.quito.gob.ec)

- **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**
  - Las instalaciones eléctricas se encuentran dispuestas de manera ordenada protegidas por tuberías, canaletas (sin cables pelados o expuestos) evitando la sobrecarga de toma corrientes.
  - Los elementos eléctricos tales como cajetines, toma corriente, contactores e interruptores, cuentan con sus respectivas protecciones y aislamientos.
  - Existen extintores portátiles disponibles, cargados y operables, del tipo, cantidad y en la ubicación requeridos.
  - Las vías de evacuación, medios de egreso se encuentran sin obstáculos de manera que permitan la evacuación de las personas.
  - Las vías que conducen a la salida contarán con lámparas de emergencia de manera que garantice su iluminación por al menos 60 minutos. (Aplica para establecimientos con áreas mayores o iguales a 50 m2)
  - Locales con áreas entre 50 y 200 m2 cuentan con dos salidas separadas entre sí o, en el caso de tener una sola puerta ésta es de un ancho mínimo de 1.20 m.
  - Las puertas de emergencia se encuentran sin dispositivos o cerrojos que impidan la evacuación de las personas, se abren en sentido de la evacuación y tienen un ancho mínimo de 86 cm.

- Los ambientes en los que existan equipos que empleen gas cuentan con ventilación superior e inferior de área 80 cm2 c/u permanente al exterior.
- Los elementos constitutivos del sistema de gas licuado de petróleo como conectores flexibles, válvulas, reguladores son específicos para la presión de operación.
- Los generadores de agua caliente a gas (calefones) se encuentran ubicados en el exterior y presentan informe de mantenimiento.
- Las personas demuestran conocimiento en el manejo de extintores.
- Los extintores portátiles se encuentran suspendidos en soportes, gabinetes o en agujero de la propia mampostería.
- Toda edificación en la que se prevea la concurrencia de público cuenta con señales que indiquen las salidas o los caminos de recorrido a las mismas. (Aplica para locales con áreas iguales o superiores a 50 m2). (Bomberos Quito. 2021. https://www.bomberosquito.gob.ec/)

- **Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS**
  - Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral: (solicitud de clave para Empleador)
  - Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
  - Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.

- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.
- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal. (IESS. 2022. www.iess.gob.ec)

- **Ministerio de Trabajo.**

  Requisitos Obligatorios:

  Requisito para realizar el trámite presencial:

  - Solicitud de registro de directivas: Petición dirigida al Señor ministro del Trabajo, firmada por el secretario general de la Organización con el auspicio de un abogado patrocinador (opcional). Para notificaciones se señalará casillero judicial y/o dirección domiciliaria, dirección electrónica (e-mail).
  - Auto convocatoria: De conformidad al literal C del artículo 10 del Reglamento de Organizaciones Laborales (No obligatorio)
  - Acta de Asamblea general de socios: Presentar un ejemplar del Acta de Asamblea debidamente certificada por el secretario de Actas y Comunicaciones en la que conste la nómina de las personas electas que conforman la nueva directiva compuestas con nombres completos y números de cédula de los mismos.

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Registrar el número de cédula para completar campos de validación en el formulario.
- Anexar los requisitos anteriormente mencionados en formato pdf.

Requisitos Especiales:

- Certificación de régimen laboral de los miembros de la directiva electa: Aplica únicamente para las organizaciones que se constituyen en instituciones públicas

¿Cómo hago el trámite?

Para realizar el trámite en el Ministerio del Trabajo de forma presencial el usuario deberá seguir los pasos que se detallan a continuación:

- Presentar la solicitud escrita en las ventanillas del Ministerio del Trabajo de su dependencia.
- Recibir la respuesta por parte del Ministerio del Trabajo, por el medio de notificación seleccionado.
- Para realizar el trámite en línea, el usuario deberá seguir las actividades que se detallan a continuación:
    - Llenar el formulario del ítem Ir a trámite en línea.
    - Anexar al formulario todos los requisitos.
    - Recibir respuesta por parte del Ministerio del Trabajo, mediante correo electrónico.

¿Cuál es el costo del trámite?

El trámite no tiene costo

¿Dónde y cuál es el horario de atención?

Lunes a viernes de 08h00 a 16h45 en las oficinas de todo el país. (Ministerio de Trabajo. 2022. https://www.trabajo.gob.ec/)

- **SAYCE**

SAYCE es una sociedad de gestión colectiva que tiene como objetivo proteger y administrar los derechos económicos resultantes de la utilización de obras musicales de autores nacionales y extranjeros. Al ser una sociedad autoral forman parte de la Confederación Internacional de Sociedades de Autores y Compositores (CISAC), encargado de la protección de los derechos autorales y de otros organismos regionales afines (SAYCE, s.f.).

Tarifas por reproducción en restaurantes, cevicherías, picanterías, grilles y similares.

Por difusión pública de obras administradas por SAYCE, se abonará anualmente, de acuerdo al siguiente detalle:

- De lujo, el equivalente al 45% de un Salario Básico Unificado;
- De primera, el equivalente al 36% de un Salario Básico Unificado;
- De segunda, el equivalente al 27% de un Salario Básico Unificado;
- De tercera y cuarta categoría, al 18% de un Salario Básico Unificado. (SAYCE, s.f.)

Este pago no incluye las presentaciones de artistas en vivo que se cobrarán por cada una y de acuerdo con el numeral 39 en el cual se menciona que

"los responsables de establecimientos mercantiles, el comerciante o cualquier otra persona que haya intervenido en la reventa serán solidariamente responsables con el vendedor por el pago de este derecho y deberán notificar la reventa a la sociedad de gestión correspondiente, o en su defecto, al autor o sus derechohabientes, en el plazo de tres meses, acompañando la documentación pertinente para la práctica de la liquidación" (SAYCE, s.f.).

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

Para Stefisma Pastry es muy importante mantener su ideal de generar interés en los clientes en aprender del mundo de la pastelería, repostería y panadería de forma rápida, interactiva y eficiente por medio del servicio de show cooking estático y con esto conseguir ser reconocidos como una pastelería moderna rompiendo los esquemas de las pastelerías tradicionales del mercado existente.

5.2 Impacto ambiental

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura**: al ser un establecimiento de alimentos y bebidas genera mucha basura que sede ser manejada de la manera adecuada para no propagar contaminación. Por parte de Stefisma Pastry se mantendrá un proceso de clasificación de basura según su tipo y dar importancia al reciclaje y al buen manejo de desperdicios.
- **El desperdicio del agua:** el agua es el líquido vital fundamental dentro del establecimiento, y al estar impuesto como un servicio público genera costos por lo que no solo es importante dentro de las actividades de Stefisma Pastry, el control el uso por ayudar el medio ambiente sino también por evitar costos que generen perdidas para el establecimiento.
- **Contaminación de agua residuales:** debido a rol de negocio se genera contaminación de aguas residuales, por lo que Stefisma Pastry tendrá una buena infraestructura de tuberías para poder un control adecuado de su flujo.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza**: el uso del agua es indispensable dentro del establecimiento por lo que se necesita para mantener limpio todos los equipos y utensilios del establecimiento por lo que hay que optimizar este recurso de forma adecuada para evitar el desperdicio.

- **Cilindros de gas:** Stefisma Pastry implementara conexiones adecuadas para el uso de los cilindros de gas y evitar accidentes, y la contaminación del medio ambiente y del personal de trabajo y los clientes.
- **Gasto de energía:** El establecimiento para poder funcionar necesita de energía por lo que es necesario implementa formas alternativas del uso de la luz solar para ayudar al medio ambiente a no generar más contaminación.
- **Contaminación de desechos en cocina:** Stefisma Pastry debido a la producción de la pastelería genera desechos que deben ser bien manejados para tratar de evitar la contaminación del medio ambiente.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

Para Stefisma Pastry es importante cuidar del medio ambiente, por lo que está contemplado realizar una infraestructura adecuada en la que permita tener un buen control de desperdicios, clasificándoles por tipo de desperdicio y poder dar una reutilización adecuada dándole un uso ecológico para contribuir con el cuidado del medio ambiente, hay que recordar que siempre hay que optimizar el gasto de los recursos para tener una actividad fructífera, pero cuidando el medio ambiente.

5.3 Impacto social.

El primer impacto social de Stefisma Pastry no es creada solo con la finalidad de una satisfacción personal sino también con un enfoque ayudar a la sociedad por medio de la creación de plazas de trabajo donde se pueda generar buenos ingresos económicos para el bienestar familiar de cada integrante del equipo de trabajo, donde les brindemos igualdad, equidad y respeto.

Otro impacto social que se desea generar es por medio del servicio de show cooking estático, debido que no solo está enfocado a brindar un show como lo dice, sino que se despierte ese interés por el gran mundo de la pastelería y repostería con la finalidad de que siempre es un buen momento para aprender cosas nuevas.

Para concluir se considera otro impacto social de mucha importancia a futuro es la creación de la fundación para niños con mal formaciones congénitas, financiada con un porcentaje de la utilidad de ganancias de Stefisma Pastry, dando énfasis de que por medio de un sueño personal se pueda ayudar a más familias que pasan por la situación de mejor el estilo de vidas de estos angelitos enviados por Dios.

6.PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

Se realizó el análisis financiero de Stefisma Pastry, en donde se determinó el total de la inversión para poner en marcha a la empresa. Esto se logró mediante el estudio de varios puntos financieros que se detallan a continuación, tomando en cuenta todos los gastos que se requiere para que el negocio sea factible.

6.2 Inversiones

Para que sea factible la implementación de Stefisma Pastry se requiere una inversión considerable, por lo cual se necesita financiamiento bancario junto a una inversión personal de capital para que se pueda implementar el negocio.

6.3 Activos Fijos

Los activos fijos de la empresa constan de equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, y todos suman un valor total de $10,894.84

Tabla 31. Activos fijos.

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Industriales	7,907.76
Equipos de Computación	959
Muebles / Enseres	2,028.08
TOTAL ACTIVOS FIJOS	10,894.84

Salinas, S. (2022). Activos fijos. Quito.

6.4 Activos Diferidos

Los activos diferidos constan de los gastos de constitución que se generan para la creación del negocio en los gastos jurídicos administrativos.

Tabla 32. Activos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	400.00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	400.00

Salinas, S. (2022). Activos diferidos. Quito.

6.5 Capital de trabajo

El capital de trabajo consta de los sueldos, servicios básicos, material de oficina, material de limpieza, alquiler del local, publicidad, adquisición de materia prima, gastos financieros, que están detallados a continuación.

Tabla 33. Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	34,804.90
Servicios Básicos	3,180
Material oficina	556.20
Material limpieza	1,407.60
Alquiler local	9600
Publicidad	2,940
Adquisición de materia prima	1,500
Gastos financieros	2,800.00

TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	56,788.70

Salinas, S. (2022). Capital de trabajo. Quito.

Tabla 34. Total de inversión.

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	10,894.84
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	56,788.70
TOTAL INVERSION	68,083.54

Salinas, S. (2022). Total de inversión. Quito.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de $68,083.54.

6.6 Sueldos

A continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 35. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	650	7800	737.10	869.70	7932.60
Chef pastelero/panadero/repostero	550	6600	623.70	735.90	6712.20

Ayudante de cocina	425	5100	481.95	568.65	5186.70
Mesero	425	5100	481.95	568.65	5186.70
Cajero / vendedor	425	5100	481.95	568.65	5186..70
TOTAL	2475	29700	2806.65	3311.55	30204.90

Salinas, S. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 36. Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	650	425	650	1075
Chef pastelero/panadero/repostero	550	425	550	975
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero / vendedor	425	425	425	850
TOTAL	1625	2125	1625	4600

Salinas, S. (2022). Sueldos. Quito.

Tabla 37. Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
30204.90	4600	34804.90

Salinas, S. (2022). Sueldos. Quito.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es la cifra de $34,804.90 anual.

6.7 Depreciación de activos fijos.

Los activos fijos sufren un desgaste con el paso del tiempo lo que reduce su valor inicial, a continuación, se detallan los valores correspondientes.

Tabla 38. Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	7907.76	10%	790.776
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	959	33.33%	319.6347
Muebles y Enseres	2028.08	10%	202.808
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			1313.22

Salinas, S. (2022). Depreciación de activos fijos. Quito.

6.8 Amortizaciones

Es la recuperación del dinero por gasto de constitución, la amortización del establecimiento es de 20% por lo que se debe amortizar anual ochenta dólares ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 39. Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	400	20%	80

Salinas, S. (2022). Amortizaciones. Quito.

6.9 Estructura Capital

El total de la inversión para poner en marcha a la empresa es de $68083.54, la estructura del capital estará dividida de la siguiente manera: $48083.54 será con un capital propio, lo que equivale a un 71% de la estructura de capital, costo de 13% y una tasa de descuento (TD) del 9.2%, la diferencia de $20000 será financiada por una entidad bancaria y será equivalente al 29% de la estructura del capital, costo del 14% y una tasa de descuento de 4.1%. La tasa mínima de rendimiento (TMAR) es el valor resultante de la suma de los porcentajes de la tasa de descuento y es un indicador de factibilidad de la empresa.

Tabla 40. Estructura de capital.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	48083.54	71%	13%	9.2%	
Capital Financiero	20000	29%	14%	4.1%	
TOTAL INVERSION	68083.54	100%		13.3%	TMAR

Salinas, S. (2022). Estructura de capital. Quito.

6.10 Tabla de Amortización.

El pago del valor de $20000 correspondientes al capital financiero se realizará en un plazo de 5 años con una tasa de interés del 14%. Esto a su vez generará un interés de $2800.00 en el primer año e irá disminuyendo progresivamente, siendo $715.43 en el año 5.

Tabla 41. Tabla de amortización.

TABLA DE AMORTIZACION				
MONTO	20000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	20000
1	5825.67	2,800.00	3,025.67	16,974.33
2	5825.67	2,376.41	3,449.26	13,525.06
3	5825.67	1,893.51	3,932.16	9,592.90
4	3130.18	1,343.01	4,482.66	5,110.24
5	5825.67	715.43	5,110.24	0.00

Salinas, S. (2022). Tabla de amortización. Quito.

6.11 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es el mínimo de ventas que deben realizarse en un determinado tiempo para no tener pérdidas. Para conocer la cantidad de ventas mínimas se debe dividir el valor total de los costos fijos para el margen de contribución.

Tabla 42. Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	800
Sueldos	2900.41
Ser. Básicos	265
T. COSTOS FIJOS	3965.410

Salinas, S. (2022). Punto de equilibrio. Quito.

Tabla 43. Margen de contribución.

RECETA ESTANDAR			
Precio tortas	57.72		
Costo tortas	20.96		
Ganancia	36.76	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	

Salinas, S. (2022). Margen de contribución. Quito.

Tabla 44. Punto de equilibrio.

VENTA	108	57.72	6226.4
COSTO	108	20.96	2261.0
GASTO			3965.41
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Salinas, S. (2022). Punto de equilibrio. Quito.

Tabla 45. Ventas Proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
216	12467.52	149610.2	ventas
216	4527.36	54328.32	costo

Salinas, S. (2022). Ventas proyectadas. Quito.

En el punto de equilibrio se toma en cuenta la cantidad de menús a vender y así tener una rentabilidad de esta manera la empresa puede tener una idea en sus ventas.

6.12 Costo de Ventas

El costo de ventas se realizó para un periodo de tiempo de 5 años, para ello se utilizó los datos de las ventas proyectadas, siendo las ventas $149610.2 y el costo de ventas $54328.32. En el primer año se obtiene una utilidad neta de $25424.92 y $30189.72 para el año 5.

Tabla 46. Costo de ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		149610.24	154113.51	158752.32	163530.77	168453.05
COSTO DE VENTAS		54328.32	55963.60	57648.11	59383.31	61170.75
COSTO DE VENTAS		95281.92	98149.91	101104.22	104147.45	107282.29
GASTOS ADMINISTRATIVOS		30204.90	35852.53	36931.69	38043.33	39188.44
SERVICIOS BASICOS		3180.00	3275.72	3374.32	3475.88	3580.51
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1963.80	2022.91	2083.80	2146.52	2211.13
ALQUILER AUTO		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

ALQUILER		9600.00	9888.96	10186.62	10493.23	10809.08
PUBLICIDAD		2940.00	3028.49	3119.65	3213.55	3310.28
DEPRECIACIONES		31.00	31.00	31.00	31.00	31.00
AMORTIZACIONES		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
UTILIDAD OPERATIVA		42682.22	43970.30	45297.14	46663.93	48071.85
GASTOS FINANCIEROS		2800.00	2376.41	1893.51	1343.01	715.43
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		39882.22	41593.89	43403.63	45320.92	47356.42
BASE IMPOSITIVA		14457.30	15077.79	15733.82	16428.83	17166.70
UTILIDAD NETA		25424.92	26516.10	27669.82	28892.09	30189.72

Salinas, S. (2022). Costos de ventas. Quito.

6.13 Flujo de Caja

El flujo de caja son las entradas y salidas netas de dinero en un determinado tiempo, en este caso serán 5 años. Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de $22,510.24 y para el año 5 el valor será de $25,190.48

Tabla 47. Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		42682.22	43970.30	45297.14	46663.93	48071.85
DEPRECIACION		31.00	31.00	31.00	31.00	31.00
AMORTIZACION		80.00	80.00	80.00	80.00	80.00
- BASE IMPOSITIVA		14457.30	15077.79	15733.82	16428.83	17166.70

- GASTOS FINACIEROS		2800.00	2376.41	1893.51	1343.01	715.43
- PAGO CAPITAL		3,025.67	3,449.26	3,932.16	4,482.66	5,110.24
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-68084	22,510.24	23,177.84	23,848.65	24,520.42	25,190.48

Salinas, S. (2022). Flujo de caja. Quito.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

El TIR (Tasa Interna de Retorno) y el VAN (Valor Actual Neto) son valores que determinarán la factibilidad y utilidad de la empresa.

Tabla 48. Cálculo del TIR y el VAN.

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	14,405.32	-8,322.93
TIR	21.64%	
TMAR	13.29%	

Salinas, S. (2022). Cálculo del TIR y el VAN. Quito.

El TIR de la empresa deberá ser mayor que la TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento), en este caso el TIR es de 21.64% y la TMAR tiene un porcentaje de 13,29% por lo que la empresa es factible.

El VAN deberá ser mayor a cero para que haya una factibilidad, al ser el VAN $14,405.32 determina que la empresa es factible.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

A la hora de formar una empresa, lo más importante es aclarar el ámbito administrativo, funcional y estructural, de esta forma se puede conocer el motivo de su existencia y la capacidad de desarrollar un producto ideal para el mercado objetivo, trabajando con una fuerza laboral unificada, profesionales y capacitados ayudarán a posicionar a la empresa en el mercado.

El estudio de mercado ayuda a determinar la cantidad y tipos de competencia que se darán en el campo en el que se establecerá la empresa, se puede conocer el tipo de clientes y sus preferencias y así poder elaborar un producto esencial que se destaque de la competencia.

Además, es importante pensar en el impacto ambiental que tendrá, reducir la contaminación y la generación de residuos y hacer un aporte positivo al medio ambiente, así como también en cómo generará un impacto social positivo. Porque el trabajo creará una fuente de puestos de trabajo. Además, es necesario conocer la base legal de la constitución para saber si operará oficialmente, sabiendo que las licencias requeridas dependerán del tipo de empresa.

Es necesario establecer claramente cuánto se venderá el producto para no perder dinero, cuánto costará crear y poner en marcha un negocio, y si será rentable, esto se puede determinar realizando un análisis financiero. Este es un punto muy importante que no debe pasarse por alto.

7.2 Recomendaciones

Al desarrollar un modelo de negocio, tenga claro el tipo de negocio que se creará y comprenda el área en la que trabajará inicialmente, para crear un producto central que satisfaga las necesidades y los requisitos del cliente.

Crear una marca, para que los clientes puedan asociar las características de la empresa con el nombre o logo, y así ponerse en la mente del cliente.

Recopilar información factual del sector financiero a través de formularios, y en base a ello determinar las ventas requeridas para saber si el negocio será viable o no.

8. REFERENCIAS.

ARCSA. (s.f.). *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.* Obtenido de Arcsa, una institución que mejora continuamente su servicio de atención al usuario. https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/

Bomberos Quito. (2021). *Requisitos para permiso de funcionamiento*. Obtenido de: https://www.bomberosquito.gob.ec/portalat.bomberosquito.gob.ec:8181/Documentos-war/solicitudVista.jsf

Del Valle, Julio. Duque, Rodrigo., León, Wilson., Vargas, Alberto. (1991). Perfil de puesto *Ayudante de cocina – Chef pastelero, panadero y repostero*. Obtenido de: https://repositorio.sena.edu.co/

GADDMQ. *(2022). Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de quito.gob.ec: https://pam.quito.gob.ec/MDMQ_Tramites/Operativas/FrmFichaTramite?codtt=363

GADDMQ. (2022). quito.gob.ec. Obtenido de licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas: https://www.quito.gob.ec/documents/cartillas/cartilla_7.pdf

Gallego, Jesús. (2012). *Perfil de puesto vendedor*. Obtenido de: https://books.google.es/

Google. (2022). *Google Maps*. Obtenido de https://www.google.com.ec/maps/place/Edificio+EcuatorianoSuiza,+Av.+de+los+Shyris,

+Quito+170135/@-0.1764301,-78.4827796,17z/data=!4m12!1m6!3m5!1s0x91d59a8384f72ad7:0xb55785a227cd35d9!2sNaciones+Unidas+Y+Shyris!8m2!3d-0.1766983!4d-78.4803227!3m4!1s0x91d59a8481674c9f:0xc0dbb94d8343d79b!8m2!3d-0.1761334!4d-78.4810995?hl=esObtenido

Instituto Ecuatoriano de Normalización. (2014). *Mesero requisitos de competencia laboral*. http://www.hotelesecuador.com/downloads/MESERO.pdf

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2022). *Empleadores*. Obtenido de: https://www.iess.gob.ec/empleadores/

INEC. (2022). *Ecuador en datos* – Pichincha. Obtenido de: //www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas/

Ministerio de Trabajo. (2022). *Requisitos para empleadores*. Obtenido de: https://www.trabajo.gob.ec/ https://www.gob.ec/articulos/tramites-linea

Ministerio de Turismo. (2022). *Requisitos de acreditación*. Obtenido de: https://www.gob.ec/mintur/tramites/emision-certificado-registro-turismo-primera-vez-operacion-intermediacion-persona-juridica

Paz, Rodrigo. (1966). *Perfil de puesto de un cajero*. Obtenido de: https://repositorio.sena.edu.co -

Pino Y. Castro, F. (2012). *Perfil de puesto Chef Ejecutivo*. Obtenido de: http://cienciaytecnologia.uteg.edu.ec

SAYCE. (s.f.). sayce.com.ec. Obtenido de ¿Quiénes somos? : https://sayce.com.ec

SAYCE. (s.f.). sayce.com.ec. Obtenido de LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL: https://sayce.com.ec/pdf/ley-propiedad-intelectual.pdf

Shine on. (2015). *Pirámide de Maslow*. Obtenido de: https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow

SRI. (2022). Servicio de rentas internas. Obtenido de: https://www.sri.gob.ec/RUC

9. ANEXOS.

ANEXO N° 1

Encuesta

ENCUESTA STEFISMA PASTRY

EI OBJETIVO DE LA SIGUIENTE ENCUESTA ES PARA MEDIR LA ACEPTACIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PASTELERÍA ¨STEFISMA PASTY ¨

Titulo de imagen

1. ¿CONSUME USTED PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA? *

- ○ SI
- ○ NO

2. ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELES? *

- ○ DIARIO
- ○ PASANDO UN DÍA
- ○ UNA VEZ A LA SEMANA
- ○ OCASIONALMENTE

3. ¿QUÉ SABORES DE POSTRES PREFIERE? *

- ☐ VAINILLA
- ☐ FRESA
- ☐ CHOCOLATE
- ☐ CAFÉ
- ☐ Otra...

4. ¿QUÉ TIPOS DE POSTRES PREFIERE? *

- [ ] MOUSSE
- [ ] PIE
- [ ] TRUFAS
- [ ] CUPCAKES
- [ ] FLAN
- [ ] PASTELES
- [ ] Otra...

5. EN CUBIERTA DE PASTELES QUE PREFIERE. *

- [ ] MERENGUE
- [ ] CHANTILLY
- [ ] FONDANT
- [ ] GANACHE
- [ ] Otra...

6. LE GUSTA LOS POSTRES Y PASTELES PERSONALIZADOS. *

- SI
- NO

7. ¿QUÉ TAN IMPORTANTE CONSIDERA USTED EL PRECIO DE UN POSTRE O UN PASTEL? *

- MUY IMPORTANTE
- IMPORTANTE
- POCO IMPORTANTE
- NADA IMPORTANTE

8. ¿CONOCE USTED EL SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO? *

- SI
- NO

Titulo

(El show cooking es un tipo de cocina que se basa en cocinar frente a los propios comensales. Uno de los mayores ejemplos de esta forma de cocinar se hizo muy famosa a partir de que muchas cadenas televisivas incorporasen programas de cocina en los que, generalmente, un cocinero famoso prepara en directo platos de cocina. Stefisma Pastry Cía. brindará dentro de la pastelería este tipo de servicio.)

9. ¿VISITARÍA STEFISMA PASTRY CÍA. PARA CONOCER EL SERVICIO DE SHOW COOKING ESTÁTICO? *

- SI
- NO

ANEXO N° 2

Proforma

Proforma aproximada de

$7775.89

Cocina Industrial Freidora, Plancha Y 2 Quemadores

$288.99

Ver los medios de pago

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

Cantidad: 1 unidad (5 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | 36 vendidos

Balanza Electronica Digital 30kg/66libras

$34.99

Ver los medios de pago

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

Color: Crema

Peso Máximo Soportado: 30 ...

Cantidad: 1 unidad (22 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo | 19 vendidos

Tabla Picar Plastica Reforzada 37x28

$6

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor
Latacunga, Cotopaxi
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (88 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación

Nuevo | 2 vendidos

Mesa De Comedor Elegante Vidrio Templado 6 Puestos Eyra

$90

Ver los medios de pago

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

Cantidad: 1 unidad (4442 disponibles)

Comprar ahora

1 meses de garantía de fábrica.

Precio
$30

$579

Laptop Dell Lenovo Intel Core I5 10ma Ssd Nueva Garant I7 Hp

Nuevo | 1417 vendidos

Impresora Epson L3250 $310 Wifi Inc. Factura

$230

Ver los medios de pago

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

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (2726 disponibles)

Comprar ahora

Nuevo

Rotulos, Letreros Y Señaletica En General

$4.50

Ver los medios de pago

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Guayaquil
Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (23 disponibles)

Comprar ahora

Información sobre el vendedor

Ubicación
Guayaquil, Guayaquil