



**CARRERA: GASTRONOMÍA**

**TEMA:**

**“Estudio de factibilidad para la creación de una cafetería especializada en Waffles & Crepes, ubicada en la parroquia de Conocoto, cantón Quito”**

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

**AUTOR:**

**Valladares Galarza María José**

**TUTOR:**

**MSc. Guerrero Sonia**

**D.M. Quito, 21 de abril 2022**

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis a mis padres Ramiro y Elena, que gracias a ellos he alcanzado uno de los logros que me he propuesto en mi vida, gracias por ser los pilares fundamentales para la construcción de mi carrera profesional, por su sacrificio, por guiarme e inculcarme valores de responsabilidad, respeto, honestidad, esfuerzo y solidaridad.

Finalmente a mi hermana Eliana que ha sido un ejemplo a seguir, de ella he aprendido la constancia, perseverancia, la humildad y la generosidad, ella es el espejo en el cual me quiero reflejar por su gran corazón y profesionalismo, estoy eternamente agradecida por su apoyo, por ser mi mejor amiga, la cual siempre admirare día con día.

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por darme la fortaleza y las personas indicadas para culminar mi carrera y mi tesis, gracias por las bendiciones que día a día me das.

Mi profundo agradecimiento a los docentes que impartieron sus conocimientos durante estos tres años de carrera, en especial a los profesores Chef Dimitri Hidalgo, y Msc. Sonia Guerrero, quienes brindaron su sabiduría para crecer profesionalmente, gracias a cada una de ustedes por su paciencia, dedicación, apoyo y amistad.

Finalmente quiero agradecer nuevamente a la principal colaboradora en la elaboración y guía de este proceso Msc. Sonia Guerrero, quien con su conocimiento, enseñanza y asistencia permitió el desarrollo de este trabajo.

## **AUTORIA**

Yo, Valladares Galarza María José, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

A handwritten signature in purple ink that reads "María José Valladares". The signature is written in a cursive style with a large, stylized initial 'M'.

f: \_\_\_\_\_

**Valladares Galarza María José**

D.M. Quito, 21 de abril del 2022

**Directora de Trabajo de Titulación**

**Msc. Guerrero Granja Sonia**

## **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.



f: \_\_\_\_\_.

**Msc. Guerrero Granja Sonia**

D.M. Quito, 21 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. Guerreo Granja Sonia** y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y la **Srta. Valladares Galarza María José** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La **Srta. Valladares Galarza María José** realizó el trabajo fin de carrera titulado: “**Estudio de factibilidad para la creación de una cafetería especializada en Waffles & Crepes, ubicada en la parroquia de Conocoto, cantón Rumiñahui**”, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de **Msc. Guerreo Granja Sonia**.

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. Guerrero Granja Sonia** en calidad de director del trabajo fin de carrera y la **Srta. Valladares Galarza María José**, 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 creación de una cafetería especializada en Waffles & Crepes, ubicada en la**

**parroquia de Conocoto, cantón Rumiñahui”,** 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.



f: \_\_\_\_\_

**Msc. Guerreo Granja Sonia**



f: \_\_\_\_\_

**Srta. Valladares Galarza María José**

D.M. Quito, 21 de abril del 2022

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN .....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	viii
ÍNDICE DE TABLAS .....	xii
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN .....	xiv
1. 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. ....	4
2.2.3. Actividad. ....	5
2.3 Tamaño de la empresa. ....	5
2.4 Necesidades a satisfacer.....	7
2.4.1 Necesidad Fisiológica. ....	7
2.4.2 Necesidad de Seguridad. ....	7
2.4.3 Necesidad Social – Afiliación. ....	8
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento. ....	9
2.4.5 Necesidad de Autorrealización. ....	9
2.5 Localización de la empresa.....	9
2.6 Filosofía empresarial.....	12

2.6.1	Misión. ....	12
2.6.2	Visión. ....	12
2.6.3	Objetivos. ....	12
2.6.4	Meta. ....	13
2.6.5	Estrategias. ....	13
2.6.6	Políticas. ....	14
2.6.7	FODA. ....	16
2.7	Desarrollo organizacional .....	17
2.7.1	Tipo de Estructura. ....	17
2.7.2	Formalización. ....	17
2.7.3	Centralización – Descentralización. ....	18
2.7.4	Integración. ....	19
2.8	Organigrama empresarial .....	20
2.9	Funciones del personal. ....	21
3	PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING.....	26
3.1	Objetivo de mercadotecnia .....	26
3.2	Investigación de mercado .....	26
3.2.1	Modalidad. ....	27
3.3	Plan de Muestreo. ....	27
3.4	Análisis de las Encuestas .....	29
3.4.1	Análisis General. ....	40
3.5	Entorno empresarial .....	41
3.5.1	Microentorno. ....	41
3.5.2	Macroentorno .....	48

3.6	Producto y servicio .....	54
3.6.1	Producto Esencial.....	55
3.6.2	Producto y servicio real.....	56
3.6.3	Características. ....	56
3.6.4	Calidad. ....	57
3.6.5	Estilo. ....	58
3.6.6	Marca.....	61
3.6.7	Producto aumentado.....	62
3.7	Plan de introducción al mercado.....	62
3.7.1	Distintivos y Uniformes.....	62
3.7.2	Materiales de identificación. ....	65
3.7.3	Hoja membretada. ....	67
3.8	Canal de distribución y puntos de ventas.....	69
3.8.1	Promoción. ....	69
3.8.2	Contacto .....	70
3.8.3	Negociación.....	70
3.8.4	Financiamiento.....	71
3.9	Riesgo y oportunidades del negocio. ....	72
3.10	Fijación de Precios .....	73
3.10.1	Fijación de precios por receta estándar. ....	73
3.11	Capacidad instalada .....	87
3.11.1	Implementación del negocio .....	87
3.12	Estudio arquitectónico .....	94
4	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL.....	95

5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL .....	108
5.1	Objetivo de impacto .....	108
5.2	Impacto ambiental.....	108
5.3	Impacto social. ....	110
6.	PROCESO FINANCIERO .....	112
6.1	Introducción .....	112
6.2	Inversiones .....	112
6.3	Activos Fijos .....	112
6.4	Activos Diferidos .....	113
6.5	Capital de trabajo .....	113
6.6	Sueldos .....	114
6.7	Depreciación de activos fijos.....	115
6.8	Amortizaciones .....	116
6.9	Estructura Capital.....	116
6.10	Tabla de Amortización.....	117
6.11	Punto de equilibrio .....	118
6.12	Costo de Ventas .....	119
6.13	Flujo de Caja .....	120
6.14	Cálculo del TIR y el VAN .....	121
6.14.1	VAN (Valor Actual Neto).....	121
6.14.2	TIR (Tasa Interna de Retorno) .....	121
7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	122
7.1	Conclusiones .....	122
7.2	Recomendaciones .....	123

7.3	Referencias Bibliográficas .....	124
7.4	ANEXOS .....	129

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.	FODA.....	16
Tabla 2.	Méritos aspectos a considerar, Chef Gerente.....	21
Tabla 3.	Méritos aspectos a considerar, Chef repostero.....	22
Tabla 4.	Méritos aspectos a considerar, cajero/a.....	23
Tabla 5.	Méritos aspectos a considerar, mesero/a.....	24
Tabla 6.	Características del encuestado. ....	29
Tabla 7.	Pregunta 1 .....	30
Tabla 8.	Pregunta 2. ....	31
Tabla 9.	Pregunta 2, encuestados que no conocen el producto.....	32
Tabla 10.	Pregunta 3. ....	33
Tabla 11.	Pregunta 4 .....	34
Tabla 13.	Pregunta 5 .....	35
Tabla 14.	Pregunta 6. ....	36
Tabla 15.	Pregunta 7. ....	37
Tabla 16.	Pregunta 8. ....	38
Tabla 17.	Pregunta 9. ....	39
Tabla 18.	Financiamiento publicidad.....	71
Tabla 19.	Waffle Craffles Rice, receta estándar de costos.....	74
Tabla 20.	Waffle Craffles Rice, receta estándar de producción.....	75
Tabla 21.	Waffle Healthy Fruits, receta estándar de costos.....	77
Tabla 22.	Waffle Healthy Fruits, receta estándar de producción.....	78
Tabla 23.	Crepe Purple Mix, receta estándar de costos. ....	80
Tabla 24.	Crepe Purple Mix, receta estándar de producción. ....	82
Tabla 25.	Crepe Craffles Roll, receta estándar de costos.....	83
Tabla 26.	Crepe Craffles Roll, receta estándar de producción.....	85

Tabla 27. Arriendo del local .....	87
Tabla 28. Equipos industriales.....	87
Tabla 29. Equipos de computación.....	88
Tabla 30. Muebles y enseres.....	88
Tabla 31. Equipos industriales de seguridad.....	90
Tabla 32. Suministros de oficina.....	91
Tabla 33. Servicios básicos.....	92
Tabla 34. Materiales de limpieza.....	92
Tabla 35. Activos fijos.....	112
Tabla 36. Activos Diferidos.....	113
Tabla 37. Capital de trabajo.....	113
Tabla 38. Total de Inversión.....	114
Tabla 39. Sueldos.....	114
Tabla 40. Sueldos.....	115
Tabla 41. Sueldos.....	115
Tabla 42. Depreciación de activos fijos.....	116
Tabla 43. Depreciación de activos fijos.....	116
Tabla 44. Estructura capital.....	117
Tabla 45. Tabla de Amortización.....	117
Tabla 46. Costos Fijos.....	118
Tabla 47. Margen de contribución.....	118
Tabla 48. Punto de equilibrio.....	119
Tabla 49. Ventas proyectadas.....	119
Tabla 50. Costo de Ventas.....	119
Tabla 51. Flujo de caja.....	120
Tabla 52. VAN/ TIR.....	121

## ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Pirámide de Maslow .....	7
Ilustración 2. Ubicación. ....	10
Ilustración 3. Calle Luis A. Proaño.....	11
Ilustración 4. Calle José Joaquín Olmedo. ....	11
Ilustración 5. Organigrama empresarial.....	20
Ilustración 6. <i>Características del encuestado</i> . Gráfico pastel.....	29
Ilustración 7. Pregunta 1, gráfico de pastel. ....	30
Ilustración 8. Pregunta 2, gráfico de pastel. ....	31
Ilustración 9. Pregunta 2, gráfico de pastel. ....	32
Ilustración 10. Pregunta 3, gráfico pastel.....	33
Ilustración 11. Pregunta 4, gráfico de pastel. ....	34
Ilustración 12. Pregunta 5, gráfico de pastel. ....	35
Ilustración 13. <i>Pregunta 6, gráfico de pastel</i> .....	36
Ilustración 14. Pregunta 7, gráfico de pastel. ....	37
Ilustración 15. Pregunta 8, gráfico de pastel. ....	38
Ilustración 16. Pregunta 9, gráfico de pastel. ....	39
Ilustración 17. Esquema microentorno “Craffles BOOM!”.....	42
Ilustración 18. Ubicación. ....	43
Ilustración 19. Proveedores “Craffles BOOM!”. ....	45
Ilustración 20. Esquema macroentorno “Craffles BOOM!”. ....	48
Ilustración 21. Pirámide Poblacional de la Parroquia de Conocoto.....	51
Ilustración 22. Imagen referente al estilo moderno en el que se basará a cafetería. ....	58
Ilustración 23. Decoraciones referentes en las cuales se basará el establecimiento. ....	59
Ilustración 24. Iluminaciones referentes en el cual se basará el establecimiento. ....	59
Ilustración 25. Modelo de mesas, sillones y sillas referentes. ....	60
Ilustración 26. Área recreativa referente. ....	60
Ilustración 27. Vajilla como referencia. ....	61
Ilustración 28. Diseño uniforme chef gerente y repostero.....	63
Ilustración 29. Diseño uniforme mesero/a y cajero/a.....	64

Ilustración 30. Imagotipo de la empresa “Craffles BOOM!” .....	65
Ilustración 31. Anverso de la tarjeta de presentación. ....	66
Ilustración 32. Reverso de la tarjeta de presentación.....	67
Ilustración 33. Hoja membretada. ....	68
Ilustración 34. Estructura del establecimiento .....	94
Ilustración 35. Encuestas.....	129
Ilustración 36. Encuestas.....	129
Ilustración 37. Proforma Cotización Menaje .....	130
Ilustración 38. Pantalla Táctil. ....	132
Ilustración 39. Impresora. ....	132
Ilustración 40. Vitrina .....	132
Ilustración 41. Preparaciones en la cafetería.....	133
Ilustración 42. Preparación en la cafetería .....	133
Ilustración 43. Preparación en la cafetería.....	133
Ilustración 44. Preparación en la cafetería.....	133
Ilustración 45. Mini Focus Group .....	133
Ilustración 46. Mini Focus Group .....	133
Ilustración 47. Mini Focus Group.....	133
Ilustración 48. Waffle degustación. ....	133
Ilustración 49. Waffle degustación. ....	133

“Estudio de factibilidad para la creación de una cafetería especializada en Waffles & Crepes, ubicada en la parroquia de Conocoto, cantón Rumiñahui”

**VALLADARES GALARZA MARÍA JOSÉ**

**MSc. GUERRERO GRANJA SONIA**

D.M. Quito 21 de abril del 2022

## **1. INTRODUCCIÓN**

El presente documento estudia la factibilidad para la creación de una cafetería especializada en Waffles y Crepes, ubicada en la parroquia de Conocoto del cantón Quito, a través del mismo se desarrolló una investigación para conocer la viabilidad ya sea comercial, técnica y económica al implementar un nuevo emprendimiento en el sector. Durante su desarrollo se analizó y describió factores importantes como la organización empresarial, en la cual se menciona la creación, descripción de la empresa, la importancia y tamaño de la misma, al igual que la misión y visión, por medio de estos puntos se justifica para que ha sido creada la empresa.

La investigación de mercado que se realizó a través de las encuestas, permitió recopilar información necesaria, con el fin de identificar al público objetivo o target y conocer sobre las preferencias, opiniones de cada persona con respecto a la implementación de un nuevo negocio que ofrezca waffles y crepes con otras harinas y salsas ofrecidas en el mercado de Conocoto.

Otro de los factores importantes investigados son el microentorno donde se determinó los competidores y el efecto que tendrá con el negocio entrando en el mercado, de mismo modo el macroentorno y que impacto tienen con el emprendimiento. Por último se detalla el proceso financiero en el cual se define los costos de ventas, el punto de equilibrio, VAN, TIR y TMAR.

Los temas y las indagaciones mencionados anteriormente demuestran que la futura empresa “Craffles BOOM!” será rentable dentro del mercado de Conocoto.

## **2 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL**

### **2.1 Creación de la empresa**

Será una microempresa llamada “Craffles BOOM!”, este emprendimiento esta especialmente orientada a las familias y personas que residan en esta zona entre 4 y 65 años de edad. Es un proyecto que presentará una nueva forma de promocionar los productos endémicos del Ecuador, las masas de los waffles y crepes se desarrollarán y se ofrecerán con diversos sabores que no se han elaborado dentro del sector, al igual que sus productos fríos los cuales crearán una experiencia única al degustar batidos y frappés, de bebidas tradicionales ecuatorianas, con productos que nos representen globalmente; preparados de una forma natural, nutritiva y deliciosa.

Muestra una idea de cafetería innovadora, donde se propondrá pequeños talleres gastronómicos, degustaciones de productos y servicios de la marca, elaboración de distintas recetas innovadoras; mediante lo cual se permitirá integrar, tanto a propios como extranjeros con nuestras raíces y tradiciones.

### **2.2 Descripción de la empresa**

#### **2.2.1 Importancia.**

La empresa tiene como finalidad la elaboración de waffles y crepes como su producto principal, las masas se van a elaborar con productos naturales, nutritivos y deliciosos, los helados y las bebidas tendrán sabores diferentes y serán novedosos preparados a base de bebidas y géneros tradicionales ecuatorianos como son la colada

morada, rosero quiteño, chicha de jora, arroz con leche, entre otros los cuales tienen un alto valor nutritivo para la salud.

Este es un proyecto que presenta una nueva forma de promocionar los productos nacionales, debido a que no solo busca consolidar a una marca en un mercado altamente competitivo, además busca capturar diferentes nichos de mercado como cliente objetivo y alcanzar un posicionamiento comercial óptimo antes del primer año de operaciones.

En definitiva, se busca crear una cafetería, que sea capaz de satisfacer las necesidades, creando productos y servicios innovadores, identificados con los clientes; además de proponer un crecimiento comunitario y proyección social positiva.

### **2.2.2 Características.**

Responsabilidad social: “Craffles BOOM!” se enfocará en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para los clientes, ofrecerá capacitaciones para el crecimiento de sus trabajadores y pondrá a disposición de los consumidores talleres especializados en los productos que se ofrecerán en la marca.

Investigación e innovación: “Craffles BOOM!” trabajará en una constante investigación para la elaboración de nuevos productos como masas, helados y bebidas con sabores innovadores, atractivos y adaptables a un mercado en cambio constante.

Responsabilidad ambiental: La cafetería “Craffles BOOM!” es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores como clasificar la basura por categorías en contenedores de diferentes

colores, contenedor azul para envases de cartón y papel, contenedor verde para cristal o vidrio, contenedor gris para los residuos orgánicos y el contenedor amarillo para envases y materiales de plástico y latas de conserva o bebida, se usarán iniciativas de alto impacto al medio ambiente, en el uso de empaques biodegradables en un máximo de 36 meses, elaborados de celulosa, tienen características de resistencia y funcionalidad.

Profesionales apasionados con su trabajo: La Cafetería “Craffles BOOM!” dispondrá de empleados que aman su trabajo y les apasiona las funciones que desempeñan en el mismo, brindando un excelente servicio al cliente, trabajando en equipo para solventar las necesidades del consumidor y de los requerimientos de la empresa, interesados en el crecimiento constante como profesionales y preocupados en mejorar las preparaciones dentro de la cocina.

### **2.2.3. Actividad.**

La cafetería “Craffles BOOM!” es un establecimiento que se dedicará a elaborar productos y servicios de buena calidad por medio de la recepción de proveedores confiables, además, de los productos que le dan el nombre, ofertará una novedosa carta de helados con productos propios del Ecuador, batidos, zumos, frappés, cafés, donde los clientes podrán degustar a elección de su preferencia.

## **2.3 Tamaño de la empresa.**

La cafetería “Craffles BOOM!” es una microempresa que contará con 3 áreas básicas: área administrativa, área de producción y almacenamiento, área de servicio.

Con un total de 4 personas, contemplando que la cafetería abrirá los 7 días de la semana, con diferentes turnos entre el chef gerente y el chef repostero, ya que ambos tienen el conocimiento para la elaboración de los productos y bebidas que ofertará el establecimiento.

La empresa contará con:

- Chef Gerente (Propietario): Encargado de gestionar las actividades diarias de la cafetería, organizar los turnos del chef pastelero y personal de servicio, controlar gastos e ingresos diarios.
- Chef Repostero: Encargado de elaborar platos y bebidas dentro de la cafetería, verificar que los platos cumplan con los requisitos de calidad y estar pendiente de los pedidos de los ingredientes para elaboración de los mismos.
- Mesero/a: Encargado de dar la bienvenida, presentar el menú, sugerir platos y bebidas disponibles, receptar pedidos y entregar comandas a cocina.
- Cajero/a: Encargado de registrar entrada y salida de dinero, recibe y entrega dinero en efectivo, cheques y otros documentos de valor, informa a su superior los movimientos diarios de la caja.

## 2.4 Necesidades a satisfacer.

Ilustración 1. Pirámide de Maslow



(Web del Maestro CMF, 2022) *Pirámide de Maslow*. Recuperado de:

<https://i0.wp.com/webdelmaestrocmf.com/portal/wp-content/uploads/2020/11/1-168.jpg?w=1138&ssl=1>

### 2.4.1 Necesidad Fisiológica.

Es una empresa de alimentos y un medio de soporte esencial, para cubrir las necesidades de nutrición, alimentación e hidratación a través del consumo de productos desarrollados bajo estándares, los cuales permitirán saciar la necesidad suplementaria y vital del ser humano.

### 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 prepararán en el establecimiento estarán sometidos a las normas de seguridad alimentaria con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de los alimentos, gestión del establecimiento y desarrollo de procesos para la protección al cliente.

La seguridad a la integridad física del cliente es un aspecto que el establecimiento debe brindar como prioridad para optar medidas eficaces, asegurando que dichos peligros y riesgos no causen daños al consumidor, con el fin de lograr que el cliente tenga una buena experiencia, se sientan cómodos y seguros; es indispensable para fidelizar al cliente y asegurar futuros retornos y consumos.

La seguridad hacia los trabajadores, será una de las principales prioridades de la empresa; la cual será un lugar de trabajo donde deben manejar normas que expresen las relaciones laborales del trabajador y el empleador a través del código laboral, con el cual se regulan derechos y obligaciones de patronos y trabajadores, detallando la libertad de trabajo y contratación, irrenunciabilidad de derechos, protección judicial y administrativa.

#### **2.4.3 Necesidad Social – Afiliación.**

La necesidad social es interna y trata sobre motivar un buen ambiente de trabajo en el establecimiento, los beneficios sociales de los derechos a los trabajadores son de carácter obligatorio entre ellos tenemos la afiliación al seguro social este se debe cumplir desde el primer día de trabajo, pago por horas extras, pago de la decimotercera remuneración, pago de la decimocuarta remuneración, pago de fondo de reserva, vacaciones anuales.

La externa trata de la relación empresa-clientes buscando de mantener relaciones de confianza y cordialidad con los clientes y proveedores de la siguiente manera mediante un cordial servicio, atenta a sus requerimientos, escuchando sus sugerencias y demandas, en cuanto a proveedores pagando a tiempo, tener una buena

comunicación, fijar metas en común con los proveedores para fortalecer la relación y así lograr que el negocio disponga de todos los suministros necesarios para ofrecer un buen servicio a los clientes.

#### **2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.**

La cafetería “Craffles BOOM!” ofrecerá productos y servicios de calidad, originales y diferentes dentro del área donde se encontrará el local, focalizados en la clientela y trabajadores de la empresa, informando los beneficios de los productos y alimentos que serán ofertados, con una buena infraestructura y siempre estando atentos a los comentarios y sugerencia del comensal.

#### **2.4.5 Necesidad de Autorrealización.**

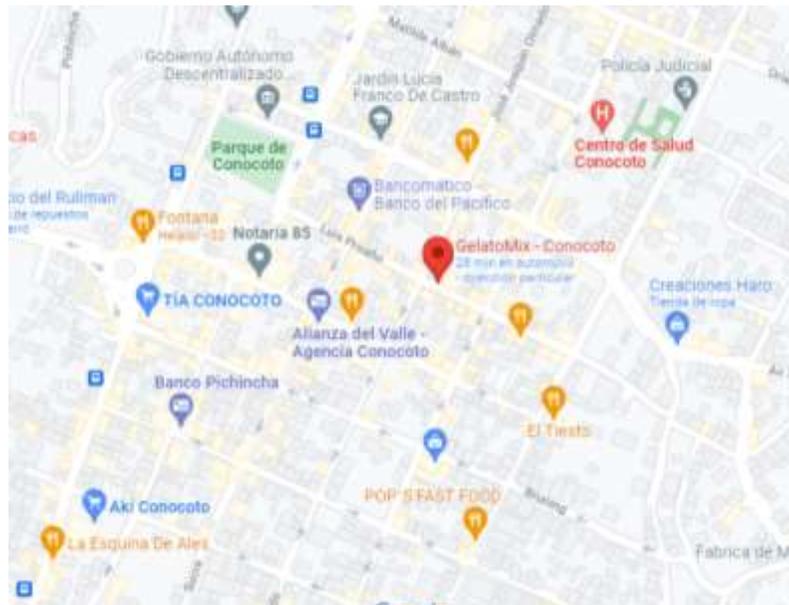
“Craffles BOOM!” llegará a ser reconocida por la innovación y elaboración de nuevos productos en las masas de los waffles y crepes, así como de sus bebidas y demás productos al ser elaborarlos con materia prima nativa del Ecuador poco conocidos y nuevos dentro del mercado. Productos utilizados en nuestras preparaciones como la harina de maíz morado, harina de haba, harina de avena, harina de arroz y más que se prestarán a investigación, las cuales son de alto valor nutricional dentro de estas tenemos alto contenido de fósforo, fibra, calcio y vitaminas entre ella la C y B1.

### **2.5 Localización de la empresa**

“Craffles BOOM!” estará ubicado en la ciudad de Conocoto, provincia de Pichincha, Ecuador, sector sur oriental de la ciudad de Quito. Calle Luis A. Proaño E3-17 y Calle José Joaquín Olmedo.

La empresa estará localizada en un sector comercial, donde hay afluencia del target del público objetivo al cual nos dirigimos, estará situado en una esquina, donde habrá gran visibilidad, puesto que se verá primero al pasear por la zona, la facilidad de aparcamiento que tiene el lugar hará del negocio accesible para los clientes que nos visitarán. Se busco un lugar estratégico que sea beneficioso para el éxito del futuro negocio.

Ilustración 2. Ubicación.



(Google Maps, 2022) *Ubicación*. Recuperado de:

<https://www.google.com/maps/place/GelatoMix+-+Conocoto/@-0.2931695,-78.4783099,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d599cbdda6a2bf:0x723762cf030d8ba0!8m2!3d-0.2931695!4d-78.4761212>

Ilustración 3. Calle Luis A. Proaño



Google Maps. (2022). *Calle Luis A. Proaño*. Conocoto.

Ilustración 4. Calle José Joaquín Olmedo.



Google Maps. (2022). *Calle José Joaquín Olmedo*. Conocoto.

## **2.6 Filosofía empresarial**

### **2.6.1 Misión.**

Generar una empresa sostenible y rentable, con una excelente relación costo-beneficio; tanto para nuestros colaboradores, como para nuestros clientes, donde la creación de experiencias únicas e innovadoras será uno de nuestras principales herramientas.

### **2.6.2 Visión.**

Ser un referente, tanto nacional como internacional en el mercado de cafeterías, Creperías y en el desarrollo de una cultura gastronómica local, con una sólida identidad y de amplia adaptabilidad social.

Creando a su vez relaciones estables y ventajosas tanto con clientes, otras empresas, colaboradores, distribuidores y productores.

### **2.6.3 Objetivos.**

- Posicionar la marca en el mercado a corto plazo, siendo altamente competitivos e innovadores en la creación de productos y servicios.
- Recuperar el capital invertido, en un mediano plazo, no superior a los primeros 9 meses después de la activación de proyecto.
- En un plazo no mayor a dos años, expandir la marca a diferentes puntos de venta, a nivel nacional, constituyendo así una franquicia rentable y sustentable.
- En un plazo indefinido, se busca superar las ventas anuales en al menos un 50%.

- Desarrollar tendencias de consumo en waffles y crepes, de una manera responsable y respetuosa con el medio ambiente a través del desarrollo de sistemas de packaging biodegradables y reciclables.

#### **2.6.4 Meta.**

La cafetería “Craffles BOOM!” pretende fidelizar con su calidad y servicio a la comunidad local, a través de la elaboración de productos de cafetería; nuestra meta principal es posicionar a la marca en el mercado, en un plazo no mayor a un año después de la activación, alcanzando nuestro punto de equilibrio en los primeros meses de operación; permitiendo rentabilidad en la misma, cautivando al consumidor con una variedad de productos adaptados a sus necesidades y cada permaneciendo en sus gustos como su marca preferida.

#### **2.6.5 Estrategias.**

La empresa “Craffles BOOM!” se basará en varios elementos que ayudarán al negocio para que tenga un posicionamiento en el mercado, como la creación de un producto de calidad, con un precio accesible y que sea atractivo para los clientes.

- Realizar una investigación de mercado en la cual permita conocer la cantidad de empresas e individuos que desarrollan una actividad económica similar a la que se pretende crear.
- Generar un proceso de digitalización comercial del proyecto, altamente agresivo.
- Pagar a tiempo a los proveedores para tener alianzas estratégicas que ayuden al crecimiento del negocio.

- Contar con personal capacitado y ayudar en su crecimiento profesional.
- Ofrecer buenas experiencias al cliente a través de talleres, catas, etc.
- Buscar socios que aporten capital para el crecimiento de la empresa.

#### **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.
- Manejar las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) en el establecimiento.
- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas en la cafetería.
- 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 cada vez que se requiera, para que tengan conocimientos sobre diferentes temas relacionados con la cafetería 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.

Tabla 1. FODA

<p style="text-align: center;"><b><i>Fortalezas.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal capacitado.</li> <li>• Excelente servicio al cliente.</li> <li>• Personal bien remunerado y motivado.</li> <li>• Precios competitivos.</li> <li>• Única cafetería que sirve platos con productos nativos del Ecuador.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><i>Oportunidades.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poca competencia en el sector.</li> <li>• Inclusión de nuevos productos en waffles y crepes en la zona.</li> <li>• Servicio a domicilio.</li> <li>• Mantener la calidad de los productos.</li> <li>• Buena ubicación multifamiliares cerca.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b><i>Debilidades.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacidad del local reducida respecto a la demanda.</li> <li>• Redes sociales mal utilizadas y desaprovechadas.</li> <li>• Sin suficiente experiencia en marketing digital.</li> <li>• Nuevos en el mercado.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><i>Amenazas.</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento en costo de alimentos a causa de la pandemia Covid-19.</li> <li>• Surgimientos de más marcas de cafeterías con waffles y crepes.</li> <li>• Descuentos de las competencias.</li> <li>• Encarecimiento de alimentos utilizados por el restaurante.</li> <li>• Crisis económica por pandemia Covid-19.</li> </ul>

Valladares, M. (2022). *FODA*. Conocoto-Ecuador.

## **2.7 Desarrollo organizacional**

### **2.7.1 Tipo de Estructura.**

#### *Diferenciación.*

La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

#### *Nivel Gerencial*

- Chef Gerente

#### *Nivel Operativo.*

- Chef Repostero
- Mesero/a
- Cajero/a

Personal que trabajará los 7 días de la semana en diferentes turnos.

### **2.7.2 Formalización.**

La cafetería “Craffles BOOM!” se regirá a manuales, políticos, normas y leyes con el fin de abrir una cafetería en el sector de Conocoto, los cuales cumplan con los

siguientes requisitos, constará con registro único de contribuyente (RUC/RIMPE), patente municipal, licencia metropolitana única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE, permiso de rotulación, inspección del Cuerpo de Bomberos, Agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria / ARCOSA, afiliaciones al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS del patrono y el empleador.

Para evitar futuros problemas en cuanto a la legalidad de la actividad económica, ya que, una cafetería es una entidad empresarial y se debe lograr que se reconozca como tal.

### **2.7.3 Centralización – Descentralización.**

La centralización de la empresa “Craffles BOOM!” estará encargado del gerente Administrativo el cual se comisionará de dirigir todas las actividades de la cafetería como supervisar a los colaboradores de la cafetería, organizar los horarios, permisos, los turnos laborales, las capacitaciones, revisar la producción de los alimentos, manejar los inventarios y los permisos, etc. Mediante las cuales, se obtendrá clientes satisfechos dentro del establecimiento, convirtiéndose en pioneros dentro del mercado competitivo.

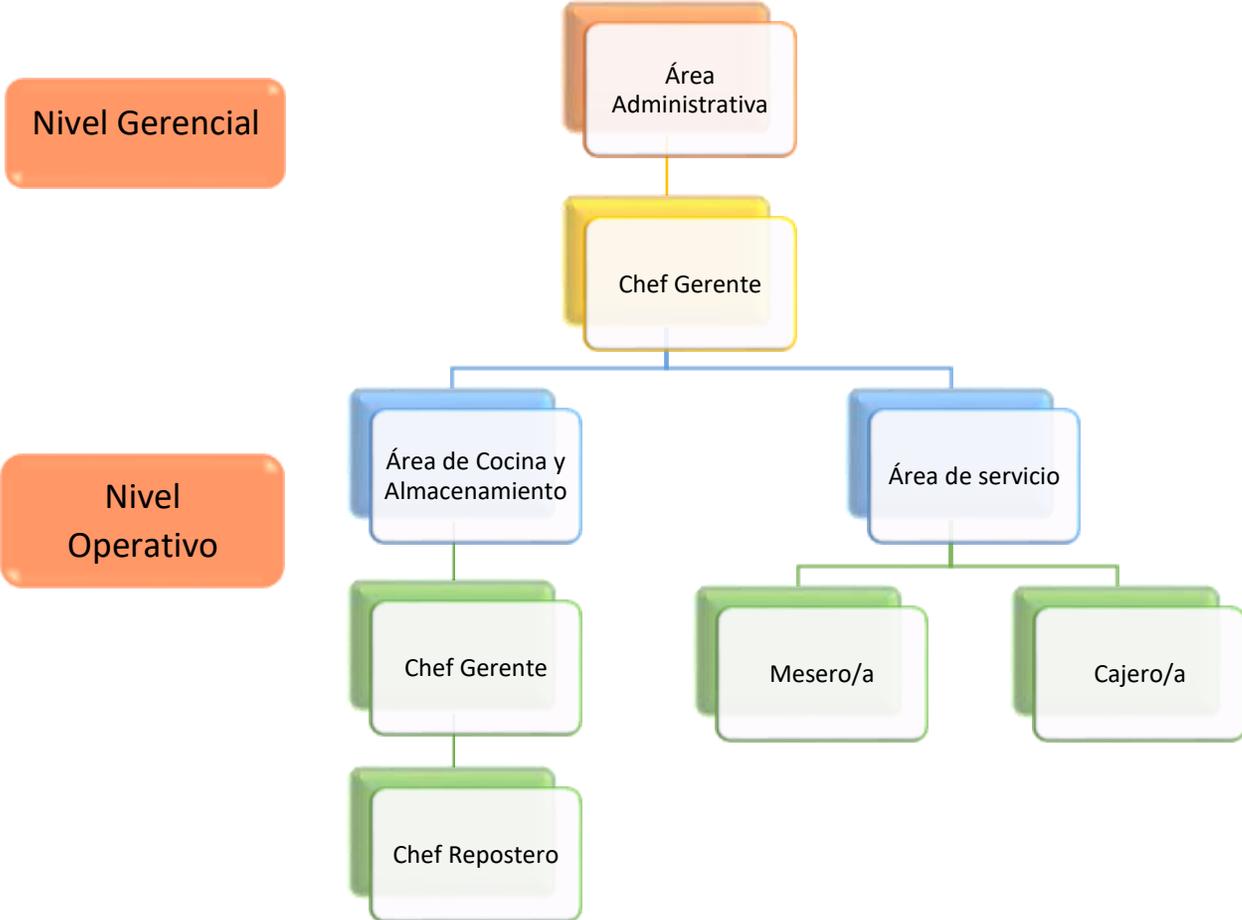
La descentralización que delegará el gerente administrativo a sus trabajadores permitirá un trabajo más optima dentro de la misma, y, a su vez permitir que los colaboradores expresen sus opiniones, sugerencias, toma de decisiones; brindará un conjunto de ventajas como el aumento de la productividad, integración del personal, permitiendo un mejor ambiente laboral, a beneficio de la empresa hacia sus clientes.

#### **2.7.4 Integración.**

La integración organizacional tendrá la función de complementar a todos los empleados de la empresa con el mismo fin, la asignación de las actividades no será sobrecargado a una sola persona del personal para evitar problemas internos o malos entendidos dentro del establecimiento, esta se basará en procesos de compra, ventas, producción, atención al cliente y manejo de caja, mediante estos se llevará a cabo un control correcto dentro de la cafetería en la cual todos los colaboradores trabajaran de una forma equitativa e igualitaria.

2.8 Organigrama empresarial

Ilustración 5. Organigrama empresarial



Valladares, M. (2022). *Organigrama empresarial “Craffles BOOM!”*. Conocoto-Ecuador.

## 2.9 Funciones del personal

Tabla 2. Méritos aspectos a considerar, Chef Gerente

<b>EMPRESA</b>	“Craffles BOOM!	<b>PUESTO</b>	Chef Gerente
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA:</b>	Área Administrativa		
<b>SUELDO</b>	\$600		
<b>PERFIL DE PUESTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Género Indistinto.</li> <li>• Estudios universitarios en la carrera de Gastronomía, escuelas culinarias o campos relacionados.</li> <li>• Conocimiento en diferentes programas informáticos.</li> <li>• Conocimientos de contabilidad para el manejo y administración del establecimiento.</li> <li>• Buenas habilidades de comunicación: Dirigirse al personal de una manera clara, respetuosa y profesional.</li> <li>• Capacidad de dirigir a un grupo de personas en situaciones de conflicto.</li> <li>• Ser capaz de manejar múltiples tareas al mismo tiempo y de trabajar bajo presión en un entorno dinámico y activo.</li> <li>• Estar comprometido.</li> <li>• Ser responsable.</li> <li>• Capacidad para resolver conflictos.</li> <li>• Tener la destreza de realizar movimientos rápidos, repetitivos y simples con los dedos, las manos y las muñecas.</li> <li>• Debe estar al corriente de las últimas tendencias culinarias y de técnicas innovadoras.</li> <li>• Ser creativo para que desarrolle recetas y métodos originales para preparar alimentos.</li> </ul>			
<b>FUNCIONES GENERALES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualidad y evitar faltas.</li> <li>• Tener conocimiento de su lugar de trabajo y de áreas asignadas.</li> <li>• Uso adecuado de instalaciones.</li> <li>• Usar recursos disponibles.</li> <li>• Uso adecuado de uniforme de trabajo, pulcritud.</li> <li>• Ahorrar los materiales.</li> <li>• Confidencialidad de recetas, procesos e información del establecimiento.</li> </ul>			
<b>FUNCIONES ESPECÍFICAS</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificar, dirigir, y en ocasiones preparar, distintos platillos.</li> </ul>			

- Capacidad de anticipar, planear y gestionar las comandas, el personal y las finanzas del establecimiento.
- Preparar variedad de productos como waffles, crepes, pasteles, postres, bebidas, etc.
- Establecer una red de proveedores.
- Realizar órdenes necesarias para el abastecimiento de insumos.
- Inspeccionar y verificar los suministros, así como las áreas de trabajo, a los fines de garantizar su funcionalidad y limpieza.
- Cumplir con los estándares adecuados de manejo de alimentos en el área de la cocina.
- Realizar informes de gestión sobre las ventas y productividad.
- Controlar que los ingredientes estén frescos.
- Organizar las comandas de la cocina ordenado por los clientes.
- Asignación de precios en el menú en consideración a los ingredientes utilizados, la complejidad en la elaboración del platillo y el costo general de producción.
- Dirigir y supervisar las actividades de la cocina.
- Ejecutar actividades administrativas: revisión de compra de bebidas y alimentos.
- Hacer seguimiento a los reportes financieros y garantizar su resguardo.

Valladares, M. (2022). *Perfil de puesto Chef Gerente*. Conocoto-Ecuador.

Tabla 3. Méritos aspectos a considerar, Chef repostero

<b>EMPRESA</b>	“Craffles BOOM!”	<b>PUESTO</b>	Chef Repostero
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA:</b>	Área de Cocina		
<b>SUELDO</b>	\$450		
<b>PERFIL DE PUESTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Género Indistinto.</li> <li>• Experiencia mínima 1 año.</li> <li>• Estudios universitarios en la carrera de Gastronomía o escuelas culinarias.</li> <li>• Conocimientos básicos de repostería, crepería, con ingredientes especiales.</li> <li>• Habilidades de liderazgo.</li> <li>• Altos conocimientos de elaboración de alimentos, principios de saneamiento, técnicas de horneado, cocción y nutrición.</li> <li>• Creatividad y atención al detalle.</li> </ul>			
<b>FUNCIONES GENERALES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualidad y evitar faltas.</li> <li>• Tener conocimiento de su lugar de trabajo y de áreas asignadas.</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso adecuado de instalaciones.</li> <li>• Usar recursos disponibles.</li> <li>• Uso adecuado de uniforme de trabajo, pulcritud.</li> <li>• Ahorrar los materiales.</li> <li>• Confidencialidad de recetas, procesos e información del establecimiento.</li> </ul>
<b>FUNCIONES ESPECÍFICAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar variedad de productos como waffles, crepes, pasteles, postres, bebidas, etc.</li> <li>• Crear nuevos postres para renovar el menú de la cafetería y mantener el interés del cliente.</li> <li>• Controlar el stock de ingredientes como la harina, azúcar, huevos, etc., y realizar pedidos dentro del presupuesto.</li> <li>• Verificar la calidad de los equipos y materiales utilizados en la cocina.</li> <li>• Cumplir con los estándares de salud y seguridad.</li> <li>• Tener una estación limpia y ordenada.</li> </ul>

Valladares, M. (2022). *Perfil de puesto chef repostero*. Conocoto-Ecuador.

Tabla 4. Méritos aspectos a considerar, cajero/a

<b>EMPRESA</b>	“Craffles BOOM!”	<b>PUESTO</b>	Cajero/a
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA:</b>	Área de servicio		
<b>SUELDO</b>	\$425		
<b>PERFIL DE PUESTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bachiller, conocimientos de contabilidad general, cursos para cajeros.</li> <li>• Genero indistinto</li> <li>• Conocimientos en contabilidad general.</li> <li>• Técnicas para el manejo de máquina registradora, sumadora y calculadora.</li> <li>• Procedimientos de caja.</li> <li>• Programas de computación aplicables en caja.</li> <li>• Ser amable y respetuoso.</li> </ul>			
<b>FUNCIONES GENERALES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualidad y evitar faltas.</li> <li>• Tener conocimiento de su lugar de trabajo y de áreas asignadas.</li> <li>• Uso adecuado de instalaciones.</li> <li>• Usar recursos disponibles.</li> <li>• Uso adecuado de uniforme de trabajo, pulcritud.</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ahorrar los materiales.</li> <li>• Confidencialidad de recetas, procesos e información del establecimiento.</li> </ul>
<b>FUNCIONES ESPECÍFICAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atender con calidad a los comensales en el área de registro y cobro, asegurando su satisfacción con el servicio recibido.</li> <li>• Mencionarles las promociones y especialidades de la cafetería.</li> <li>• Manejar la caja registradora.</li> <li>• Conocer los procedimientos de registro y las diferencias formas de pago.</li> <li>• Llevar el control de la comandas o notas de consumo y elaborar facturas para los clientes que así lo requieran.</li> <li>• Realizar los cortes parciales y finales de la caja.</li> <li>• Mantener en excelente presentación su área de trabajo y su persona.</li> <li>• Aplicar el reglamento interno de acuerdo a las situaciones que lo ameriten.</li> </ul>

Valladares, M. (2022). *Perfil de puesto cajero/a*. Conocoto-Ecuador.

Tabla 5. Méritos aspectos a considerar, mesero/a

<b>EMPRESA</b>	“Craffles BOOM!”	<b>CARGO</b>	Mesero/a
<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA</b>	Área de servicio		
<b>REMUNERACIÓN</b>	\$425		
<b>PERFIL DE PUESTO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Genero Indistinto.</li> <li>• Experiencia mínima de 1 años.</li> <li>• Con conocimiento de las reglas de higiene y la seguridad alimentaria.</li> <li>• Condición física y resistencia para cargar bandejas pesadas.</li> <li>• Capacidad para estar de pie muchas horas.</li> <li>• Disponibilidad para trabajar en varios turnos, incluidos los fines de semana.</li> <li>• Capacidad para realizar múltiples tareas.</li> <li>• Tener buenas habilidades para comunicarse, ser tolerante, paciente y amable.</li> <li>• Capacidad para controlar el estrés.</li> <li>• Tener una actitud profesional en un entorno de trabajo de ritmo rápido.</li> </ul>			
<b>FUNCIONES GENERALES</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualidad y evitar faltas.</li> <li>• Tener conocimiento de su lugar de trabajo y de áreas asignadas.</li> <li>• Uso adecuado de instalaciones.</li> <li>• Usar recursos disponibles.</li> <li>• Uso adecuado de uniforme de trabajo, pulcritud.</li> </ul>			

- Ahorrar los materiales.

#### **FUNCIONES ESPECÍFICAS**

- Llevar las comandas de la cocina a las mesas de los clientes con rapidez y precisión.
- Actuar como punto de contacto entre el personal de sala y el de cocina.
- Comunicar comandas de comida a los cocineros, prestando atención a prioridades y peticiones especiales.
- Montaje de mesas, llevando y colocando los platos, cubiertos y servilletas.
- Servir las bebidas y comida cuando lleguen los clientes.
- Comprobar que la comida que se sirva tenga los estándares de seguridad.
- Estar atento a las necesidades del cliente.
- Comprobar la satisfacción de los clientes y llevar cualquier comanda adicional, según sea necesario.
- Retirar los platos y utensilios sucios.
- Responder a las preguntas de los clientes sobre los ingredientes y artículos del menú.
- Informar al personal del restaurante sobre la opinión o peticiones de los clientes.

Valladares, M. (2022). *Perfil de puesto mesero/a*. Conocoto-Ecuador.

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

#### **3.1 Objetivo de mercadotecnia**

Identificar las necesidades de los consumidores de la empresa “Craffles BOOM!” para elaborar productos y servicios a través de los cuales se logre satisfacer las mismas, con el objetivo de que la marca quede en la mente de los clientes, al brindarles productos deliciosos y nuevos dentro del mercado del sector con los waffles y crepes, por medio de las redes sociales, brindando un contenido de valor, captando su atención, aclarando dudas, desarrollando interés que lleve a la acción de compra hacia la marca.

#### **3.2 Investigación de mercado**

La empresa “Craffles BOOM!” optará por la investigación aplicada, documental, de campo y del taller de elaboraciones, para poder proceder a la exploración del mercado, mediante encuestas realizadas en el sector de Conocoto, con una investigación previa con el objetivo de realizar las preguntas correctas, con la finalidad de conocer la opinión del público y que el negocio sea rentable en el sector. Por medio de la investigación documental y aplicativa, se indagará en temas relacionados con la creación de nuevos productos y sabores a fines a las preparaciones de waffles, crepes y cafetería, a través de varias fuentes primarias y secundarias, se recopiló información sobre los mismo para una creación óptima de la empresa.

Se llevará 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 permanezca 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, se realizó de forma virtual, en donde por 96 horas es decir 4 días, se encuestó a 382 personas ubicados en el sector de Conocoto, a través de medios digitales como las redes sociales entre ellas WhatsApp, facebook, instagram, correo electrónico, esta encuesta constó de 9 preguntas cerradas y de opción múltiple, a través de las plataformas de Google Forms y Online Encuesta con preguntas claves para conocer la factibilidad de la creación de la empresa “Craffles BOOM!”.

### **3.3 Plan de Muestreo**

Este trabajo se realizó pensando en precautelar la salud las personas al evitar contacto directo y manteniendo la bioseguridad sanitaria, tomando en cuenta que todavía existe la pandemia COVID-19, mediante la obtención de información de encuestas online, a un grupo de personas del sector de Conocoto, de diferentes edades, dirigido a un target de multifamiliares ya que los productos elaborados en “Craffles BOOM!” están enfocados en los mismos.

Los registros para la población o universo se tomaron del INEC Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2021, población del área de Conocoto 82.072

habitantes (INEC, 2021), para alcanzar un número exacto de encuestas se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N = Población segmentada o universo

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

$$n = \frac{82,072 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (82,072 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{78821,95}{206,14}$$

n = 382 encuestados.

### 3.4 Análisis de las Encuestas

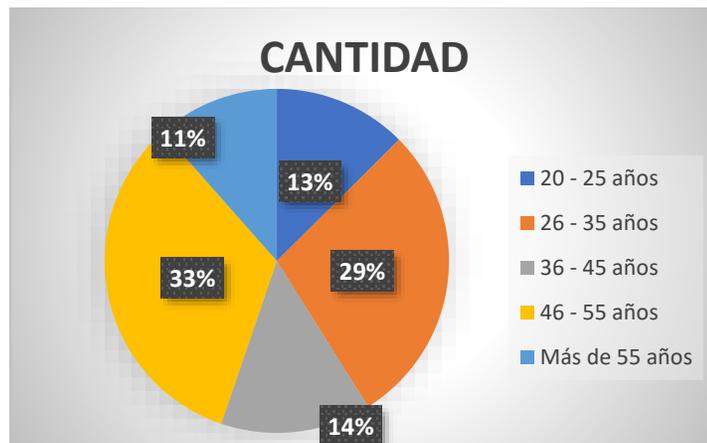
- **Características del encuestado**

Tabla 6. Características del encuestado.

<b>Características del encuestado</b>		
<b>EDADES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
20 - 25 años	48	13%
26 - 35 años	109	29%
36 - 45 años	54	14%
46 - 55 años	127	33%
Más de 55 años	44	11%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *Características del encuestado*. Conocoto.

Ilustración 6. *Características del encuestado*. Gráfico pastel



Valladares, M. (2022). *Características del encuestado, gráfico de pastel*. Conocoto.

#### **Análisis:**

Del total de los 382 encuestados, el 33% se encuentra en un rango de edad de 46 a 55 años, seguido del 29% de entre los 26 a 35 años, estos son los valores más significativos como se muestra en el gráfico, entre las edades de 36 a 45 años se encuentra el 14%, entre el 20 a 25 años participaron el 13% y finalmente el 11%

contestaron personas más de 55 años. Demostrando que los valores con mayor porcentaje son personas jóvenes, adultos que tienen una estabilidad económica, en la cual pueden adquirir diversos productos del establecimiento.

- **Respuestas a las preguntas 1 - 9 de las encuestas con relación al proyecto.**

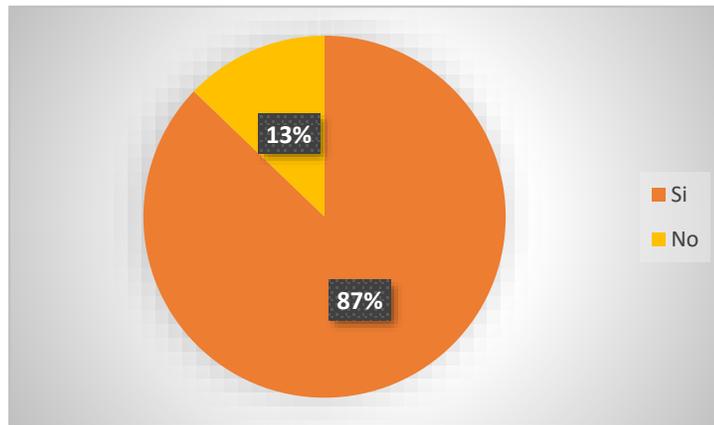
### **Pregunta 1.**

Tabla 7. Pregunta 1

<b>¿Ha visitado establecimientos que oferten waffles dulces o salados?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	333	87%
No	49	13%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). ¿Ha visitado establecimientos que oferten waffles dulces o salados? Conocoto.

Ilustración 7. Pregunta 1, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 1, gráfico de pastel.* Conocoto.

### **Análisis:**

Como se puede evidenciar en la gráfica el 87% de la población de los encuestados del sector de Conocoto han visitado establecimientos que oferten waffles

dulces o salados, mientras que el 13% de la población no ha frecuentado estos establecimientos. Los resultados demuestran que el emprendimiento será factible en el sector ya que la mayoría de las personas conocen el producto a promocionar.

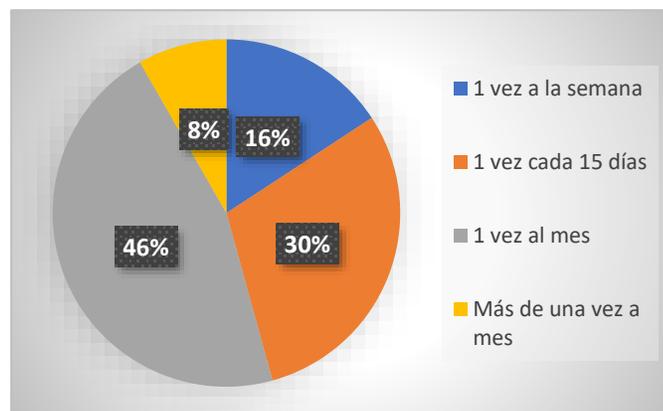
**Pregunta 2.**

Tabla 8. Pregunta 2.

<b>¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos donde oferten productos como waffles, crepes, helados, bebidas frías o postres?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
1 vez a la semana	59	16%
1 vez cada 15 días	112	30%
1 vez al mes	172	46%
Más de una vez a mes	31	8%
<b>TOTAL</b>	<b>374</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos donde oferten productos como waffles, crepes, helados, bebidas frías o postres?. Conocoto.*

Ilustración 8. Pregunta 2, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 2, gráfico pastel. Conocoto.*

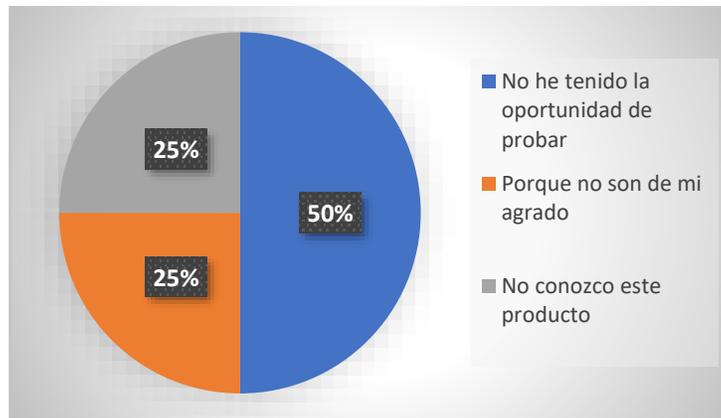
**Tabulación del porcentaje restante de las personas que no conocen el producto de la pregunta número 2, en tal virtud se completa las 382 personas encuestadas.**

Tabla 9. Pregunta 2, encuestados que no conocen el producto.

<b>¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos donde oferten productos como waffles, crepes, helados, bebidas frías o postres?</b>		
<b>RESPUESTA (OTRA)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
No he tenido la oportunidad de probar	4	50%
Porque no son de mi agrado	2	25%
No conozco este producto	2	25%
<b>TOTAL</b>	<b>8</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos donde oferten productos como waffles, crepes, helados, bebidas frías o postres?. Conocoto.

Ilustración 9. Pregunta 2, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). Pregunta 2, gráfico de pastel. Conocoto.

### **Análisis:**

El porcentaje más destacado en el primer gráfico es de 46%, donde 172 personas contestaron que frecuentan establecimientos de waffles y crepes 1 vez al mes, seguido del 30% que eligieron 1 vez cada 15 días, el 16% 1 vez a la semana y el menos elegido fue del 8%, contestando 31 personas que asisten más de una vez al mes. En la segunda tabla se puede observar el restante de encuestados 8 personas que respondieron que no conocen, no es de su agrado y no han tenido la oportunidad de consumir este producto.

Por lo que se pudo concluir que se deberá implementar estrategias de ventas con la finalidad de dar a promocionar el mismo, ya que un alto porcentaje de las personas encuestadas en el sector consume waffles y crepes.

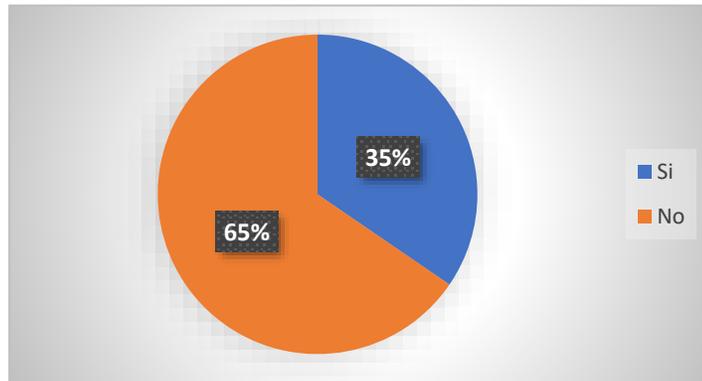
**Pregunta 3.**

Tabla 10. Pregunta 3.

<b>Ha consumido waffles, crepes con masas de harina de arroz, harina de avena, harina de maíz morado entre otras. Helados y bebidas frías elaborados con los siguiendo productos como rosero quiteño, colada morada, arroz de leche, etc.</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	132	35%
No	250	65%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *Ha consumido waffles, crepes con masas de harina de arroz, harina de avena, harina de maíz morado entre otras. Helados y bebidas frías elaborados con los siguiendo productos como rosero quiteño, colada morada, arroz de leche, etc.* Conocoto.

Ilustración 10. Pregunta 3, gráfico pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 3, gráfico de pastel.* Conocoto.

**Análisis:**

La grafica demuestra que el 65% de las personas encuestadas es decir 250 individuos no han consumido productos diferentes en waffles, crepes, helados y

bebidas frías y el otro 35% si han consumido, demostrando que elaborar productos de este tipo serán factibles en el mercado, ya que se puede implementar masas de distintas harinas en estas preparaciones y ser pioneros en la elaboración de waffles y crepes en el sector de Conocoto.

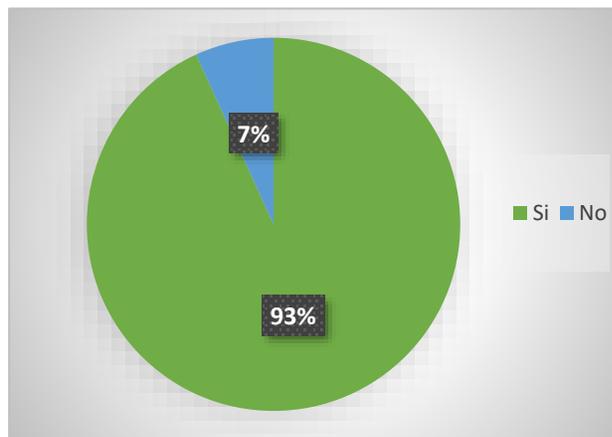
**Pregunta 4.**

Tabla 11. Pregunta 4

<b>¿Le gustaría que exista un establecimiento especializado en Waffles - Crepes con harinas y sabores mencionados anteriormente, donde oferten catas, cursos, talleres gastronómicos en el mismo?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	356	93%
No	26	7%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿Le gustaría que exista un establecimiento especializado en Waffles y Crepes con los sabores mencionados anteriormente y donde oferten catas, cursos, talleres para la preparación de los mismos?.* Conocoto.

Ilustración 11. Pregunta 4, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 4, gráfico de pastel.* Conocoto.

### Análisis:

El 93% de los encuestados eligieron que si les gustaría que haya un establecimiento de waffles, crepes con distintas harinas y donde oferten catas, cursos, talleres gastronómicos, por lo que la creación de este nuevo emprendimiento está muy acertada dentro del mercado de Conocoto.

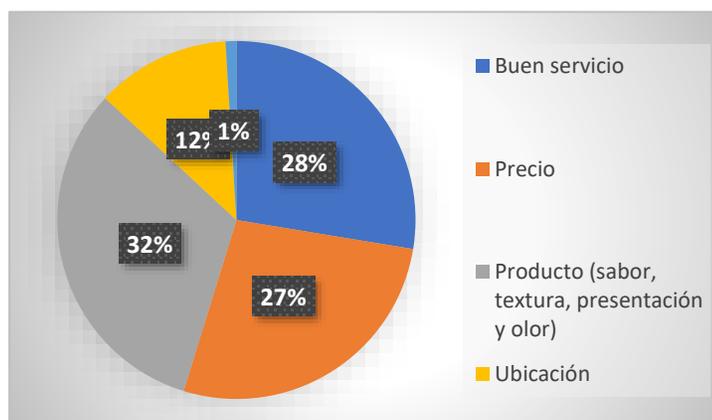
### Pregunta 5.

Tabla 12. Pregunta 5

<b>¿Qué elementos considera importante al momento de escoger un establecimiento para comer?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Buen servicio	255	28%
Precio	251	27%
Producto (sabor, textura, presentación y olor)	297	32%
Ubicación	112	12%
Otros	9	1%
<b>TOTAL</b>	<b>924</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿Qué elementos considera importante al momento de escoger un establecimiento para comer?.* Conocoto.

Ilustración 12. Pregunta 5, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 5, gráfico de pastel.* Conocoto.

### Análisis:

El elemento que tuvo mayor importancia al momento de elegir un establecimiento para comer fue el producto (sabor, textura, presentación y olor), con un 32%, el 28% de los encuestados eligió buen servicio, el 27% prefirió el precio, el 12% la ubicación y finalmente el 1% eligió otros aspectos como decoración, bioseguridad, juegos para niños. La población de Conocoto escoge un producto de calidad con un buen servicio, con lo cual la empresa la “Craffles BOOM!” dará prioridad e importancia en generar una buena experiencia dentro del establecimiento a los consumidores de dicho sector.

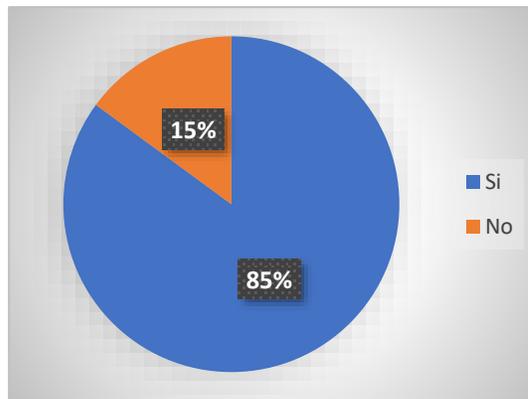
### Pregunta 6.

Tabla 13. Pregunta 6.

<b>¿De existir un establecimiento que oferte waffles y crepes con productos innovadores, con talleres y catas en la ciudad de Conocoto asistiría?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Si	325	85%
No	57	15%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿De existir un establecimiento que oferte waffles y crepes con productos innovadores, con talleres y catas en la ciudad de Conocoto asistiría?*. Conocoto.

Ilustración 13. Pregunta 6, gráfico de pastel



Valladares, M. (2022). *Pregunta 6, gráfico de pastel*. Conocoto.

### Análisis:

El gráfico muestra que el 85% de los encuestados les agradaría visitar un negocio con una propuesta diferente en waffles y crepes en las cuales puedan acceder a talleres, catas y cursos de los mismos, lo que demuestra que este emprendimiento tendrá una buena acogida en el sector de Conocoto.

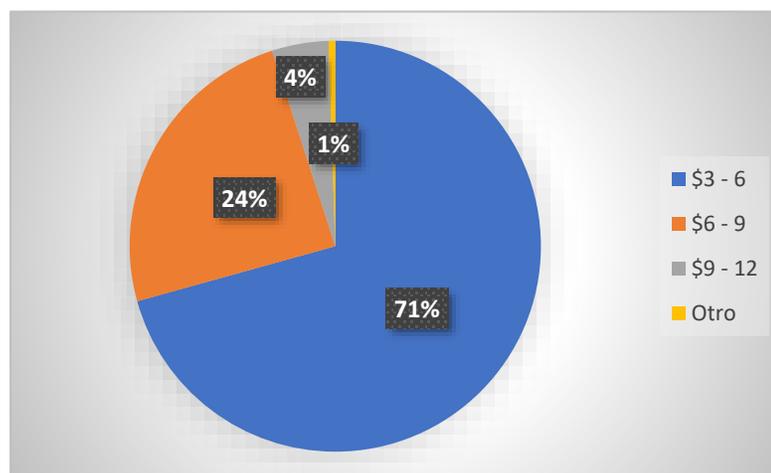
### Pregunta 7.

Tabla 14. Pregunta 7.

<b>¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un waffle o crepe acompañada con bebida?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
\$3 - 6	270	71%
\$6 - 9	93	24%
\$9 - 12	17	4%
Otro	2	1%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un waffle o crepe acompañada con bebida?* Conocoto.

Ilustración 14. Pregunta 7, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 7, gráfico de pastel.* Conocoto.

### Análisis:

El precio más votado fue de \$3 – 6 con un porcentaje de 71%, seguido del valor \$6 – 9 con un porcentaje de 24%, por un waffle o crepe acompañado con bebida, este precio está en un rango de competencia dentro de los establecimientos que ofertan este tipo de productos en el sector, lo cual permite ofrecer un buen producto con un buen servicio dentro del mismo.

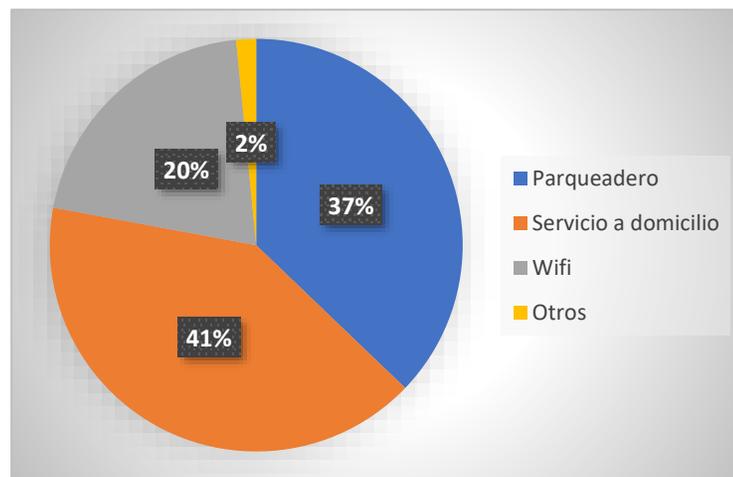
### Pregunta 8.

Tabla 15. Pregunta 8.

<b>¿Qué servicio complementario le gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos?</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Parqueadero	239	37%
Servicio a domicilio	262	41%
Wifi	132	20%
Otros	10	2%
<b>TOTAL</b>	<b>643</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). *¿Qué servicio complementario le gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos?.* Conocoto.

Ilustración 15. Pregunta 8, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). *Pregunta 8, gráfico de pastel.* Conocoto.

### Análisis:

El servicio complementario que más les gustaría encontrar en un establecimiento que oferte estos productos, es servicio a domicilio con un 41%, el 37% de los encuestados votó por parqueadero, el 20% por wifi y el 2% restante por otras opciones como música en vivo y servicio de auto rápido. Siendo el servicio a domicilio y el parqueadero las ideas más significativas incorporaremos en el local estos servicios para así lograr la satisfacción del cliente y generar más ventas.

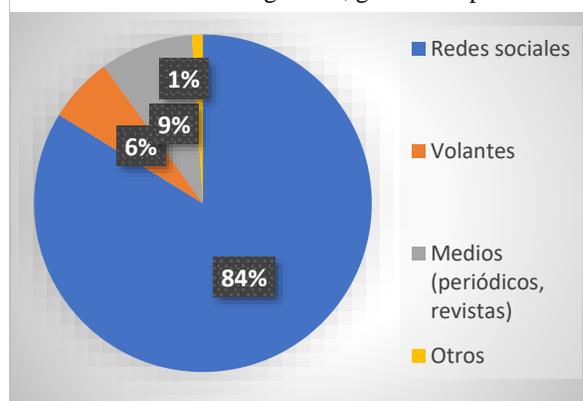
### Pregunta 9.

Tabla 16. Pregunta 9.

<b>De qué manera le gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento</b>		
<b>RESPUESTA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>%</b>
Redes sociales	320	84%
Volantes	24	6%
Medios (periódicos, revistas)	34	9%
Otros	4	1%
<b>TOTAL</b>	<b>382</b>	<b>100%</b>

Valladares, M. (2022). ¿De qué manera le gustaría conocer los servicios que oferte el nuevo emprendimiento?. Conocoto.

Ilustración 16. Pregunta 9, gráfico de pastel.



Valladares, M. (2022). Pregunta 9, gráfico de pastel. Conocoto.

### **Análisis:**

Como se puede demostrar en la gráfica los encuestados eligieron las redes sociales como el mejor medio para conocer los productos, servicios del nuevo emprendimiento con un 84%, por medio de los cuales “Craffles BOOM!” se enfocará en el marketing digital con el objetivo de despertar el interés en el futuro cliente y promocionar el negocio atrayendo potenciales consumidores al local.

#### **3.4.1 Análisis General.**

Por medio de las encuestas realizadas a 382 personas del sector de Conocoto se puede concluir que 85% de la población de dicho sector donde estará localizado “Craffles BOOM!” ha visitado establecimiento donde oferten waffles y crepes, los cuales si consumen y les gustan los productos ofrecidos, su consumo no pasa desapercibido de entre una vez a la semana, cada 15 días, una vez al mes, y más de dos veces al mes, se determina que si es un sector potencial para expender estos productos, implementando estrategias de ventas óptimas para alanzar un crecimiento anual de pedidos y así consolidar un negocio exitoso en el sector.

El 65% de población encuestada no ha consumido waffles y crepes con diferentes harinas o salsas de las típicas que brindan otros establecimientos, y el 93% de la población le interesa esta nueva propuesta de negocio de poder degustar otros sabores de waffles, crepes y de asistir a un local donde brinden catas, talleres y cursos gastronómicos. Lo primordial que consideran los encuestados dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas es un producto de calidad, “Craffles BOOM!”, priorizará las propiedades de los productos a través de las buenas prácticas de

manufactura (BPM), con un buen manejo de manipulación higiénica hacia los alimentos y acatando las normas de bioseguridad, proporcionando un buen servicio para generar una excelente experiencia dentro del establecimiento, con precios acordes al mercado de Conocoto.

En cuanto a los servicios complementarios el 41% de las personas encuestadas optaron por el servicio de domicilio por lo cual le empresa “Craffles BOOM!” incluirá el mismo a través de aplicaciones de entrega de comida como UBER Eats o Pedidos Ya. La constante investigación para mejorar el establecimiento es una de las principales atenciones de “Craffles BOOM!”, se sabe que el cliente le gusta la originalidad y eso encontrará en el futuro negocio.

La empresa se enfocará en la capacitación del marketing digital ya que el 84% de los encuestados desea recibir información del negocio a través de las redes sociales como Facebook, Instagram, Tik Tok entre otras, para generar información valiosa, con contenido de calidad atractivo en la cual la empresa se identifique con sus consumidores. Los resultados logrados determinan que el nuevo emprendimiento tendrá una buena recepción dentro del mercado de Conocoto.

### **3.5 Entorno empresarial**

#### **3.5.1 Microentorno.**

El microentorno de la empresa “Craffles BOOM!” son todos los aspectos o elementos relacionados en forma permanente con el negocio en el sentido económico e influyen de las operaciones diarias como en los resultados. El microentorno tiene

varios elementos que permiten su desarrollo entre ellos tenemos competencia directa, competencia indirecta, sustitutos, proveedores, intermediarios y clientes.

Ilustración 17. Esquema microentorno “Craffles BOOM!”.



Valladares, M. (2022). *Esquema microentorno “Craffles BOOM!”*. Conocoto.



GelatoMix es una heladería-cafetería la cual brinda helados artesanales acompañados con frutas, crema y queso rallado, un tipo de waffle, ensalada de frutas, bebidas calientes, frías, humitas, tamales y espumilla.

Fruit & Berries es una heladería-crepería que ofrece waffles, crepes, ensalada de frutas y postres.

Bogati es una heladería que sirve helados con crema, queso y frutas, un tipo de waffle, bebidas calientes y frías, pastel de naranja, chocolate y pan de yuca.

- **Competencia indirecta.**

Las empresas de competencia indirecta a considerarse dentro del sector son los restaurantes como “EL PIMENTON” la cual oferta bebidas calientes, tigrillos, desayunos, pizzas, jugos, batidos, ubicado a una cuadra de donde estará “Craffles BOOM!”.

- **Sustitutos.**

Se identificó que los sustitutos para la empresa “Craffles BOOM!” son las tiendas, supermercados, pastelerías y heladerías en la zona principalmente Tía Conocoto, tienda Home Good Store los cuales ofertan bebidas frías y alimentos de diferentes marcas reconocidas a nivel nacional.

- **Proveedores.**

La empresa “Craffles BOOM!” trabajará con proveedores que expendan productos de calidad y de buena procedencia bajo las normas ISO 9001, como principal prioridad hacia los consumidores, generando confianza en el sector.

Ilustración 19. Proveedores “Craffles BOOM!”.

<b>Tabla de proveedores</b>					
<b>Materia prima</b>					
<b>Producto</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Contacto</b>	<b>Ciudad</b>	<b>Fiabilidad y beneficios</b>	<b>Detalle</b>
<b>Harinas y frutos secos</b>	Bela Nuts	099 600 0935	Conocoto	Experiencia en el mercado Productos de calidad Facilidades de pago (crédito) Entrega al establecimiento Responsables Promociones	Harinas Frutos secos Especies Esencia de vainilla
	BodeValle	099 678 9639 (02) 380-8357	Sangolquí		
	El mundo del pan	388-2065	Sangolquí		
<b>Insumos varios</b>	El mundo del pan	388-2065	Sangolquí	Productos de calidad Variedad de productos. Responsables Promociones	Duraznos, piñas en conserva Mangas pasteleras con boquillas, chocolates, mermeladas, dulce de leche, esencias, polvos de hornear, margarinas, café, entre otros.
	La Delicia 2	099 092 3140	Sangolquí		
	Decoraciones y pastillaje la Unión	208-0752	Sangolquí		
	García Reinoso	252-5476	Quito		

<b>Frutas y Verduras</b>	Mercado Sangolquí	Proveedor particular	Sangolquí	Productos locales Precios bajos Buenos precios Ventas al por mayor Entrega al establecimiento Variedad de productos	Frutillas, plátano, piña, mango, mandarina, kiwi, papaya, babaco, naranja, culantro, perejil, cebolla, papa, mortiño, mora, entre otras.
	Frutería Rosita	Proveedor particular Sra. Rosita Paredes	Sangolquí		
	Mercado Machachi	Proveedor Particular Sra. Norma Yanchaguano 994217610	Machachi		
<b>Huevos</b>	Distribuidora de huevos el Campero	098 347 3212	Sangolquí	Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Varios años de experiencia en el mercado Venta al por mayor y menor Entrega al establecimiento	Huevos
	LA HIEDRA Huevos del Campo	0997740333 / 0987365990	Sangolquí		
	Avícola DC	098 417 4926	Sangolquí		
<b>Lácteos</b>	Pasteurizadora Quito S.A. Asesor comercial Cesar Cedeño	0984574123	Quito	Venta al por mayor y menor Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Entrega en el establecimiento.	Leche, queso tierno, queso fresco, mozzarella, queso holandés, queso andino de hierbas, queso Cheddar, crema de leche, mantequilla, manjar, yogurth.
	FEDAC	287-1774	Sangolquí		
	Productos Lácteos Judith	098 091 5076	Sangolquí		

Cuy	El Cuy Sangolquileño	098 438 5708	Sangolquí	Venta al por mayor y menor Responsables. Excelente atención Buenos precios Calidad de productos Entrega en el establecimiento.	Cuy Asado
-----	----------------------	--------------	-----------	---	-----------

Valladares, M. (2022). *Proveedores*. Conocoto.

- **Intermediarios.**

La empresa “Craffles BOOM!” contará con intermediarios de delivery a través de aplicaciones más usadas en Ecuador como Uber Eats y Pedidos Ya, las cuales distribuirán los productos de la empresa a consumidores del sector que soliciten los mismos. “Craffles BOOM!” se asociará a estas apps en periodos específicos ya que la misma distribuirá sus productos de forma directa con el cliente.

- **Clientes.**

El público objetivo o target de “Craffles BOOM!” son las familias del sector de Conocoto, principalmente los niños, adolescentes y adultos, en un rango de entre los 4 a más de 55 años de edad, ya que el negocio contará con productos dulces y deliciosos como son los Waffles y Crepes.

### 3.5.2 Macroentorno

El macroentorno de la empresa “Craffles BOOM!” serán todos los elementos externos que sobrepasan al entorno del negocio, los cuales pueden influir de manera positiva o negativa el desempeño de la misma.

Ilustración 20. Esquema macroentorno “Craffles BOOM!”.



Valladares, M. (2022). *Esquema macroentorno “Craffles BOOM!”*. Conocoto.

- **Factor Político.**

La estabilidad política del país se ha visto afectada por los últimos gobiernos que no han sabido manejar de forma idónea los recursos del mismo, por este motivo muchas personas ha optado por la creación de microempresas A&B, de los cuales pocos han resistido tras la pandemia del COVID-19. Ecuador a implementado una estrategia para la invención de nuevos negocios, llamado “Ecuador Emprendedor, Innovador y

Sostenible 2030”, organizado por la Alianza para el Emprendimiento e Innovación (AEI).

Esta es una herramienta que según el gobierno actual traerá beneficios a actores innovadores, vulnerables y excluidos que corresponden a este sector, solo el 36% de los ecuatorianos optan por este tipo de negocios por necesidad, en donde buscan que los emprendimientos innovadores perduren en el tiempo. El primer mandatario menciona que se ha realizado ciertas acciones para promover el desarrollo social y económico como “la reducción de aranceles a más de 500 ítems, la eliminación del Impuesto a la Salida de Divisas (ISD) por sectores, el trabajo permanente para la focalización de los subsidios en beneficio de los más vulnerables, el ingreso del país al Centro Internacional de Arreglo de Diferencias Relativas a Inversiones (CIADI) para atraer inversión, entre otros (Secretaría General de Comunicación de la Presidencia , 2021)” .

De acuerdo a estas nuevas estrategias que se mencionan anteriormente la nueva empresa sera beneficiada, con las nuevas implementaciones que ha realizado el gobierno, sin embargo el negocio “Craffles BOOM!”, se asociará con empresas como ConQuito o la Cámara de Comercio de Quito, las cuales ayudan en el desarrollo productivo y socioeconómico de las microempresas a través de asesorías, talleres y acompañamiento para la creación exitosa del nuevo emprendimiento.

- **Factor Económico.**

Durante estos dos años el Ecuador pasó por la crisis más fuerte debido a la pandemia COVID-19 y sus variantes, durante este periodo fue afectado el sector productivo paralizándolo en un 70%, siendo el comercio, los servicios y la manufactura las actividades con mayores pérdidas. Varios establecimientos de alimentos y bebidas han tenido que adaptar sus servicios a la actual situación, para así apoyar a una industria frágil.

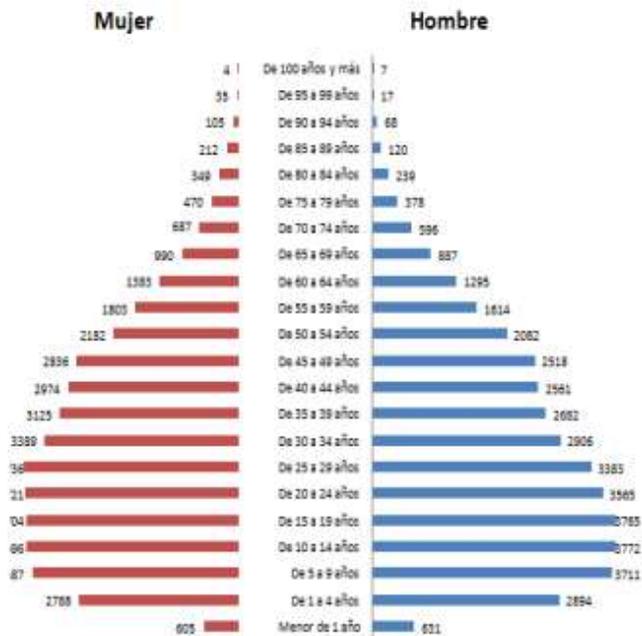
Actualmente la economía del Ecuador tiene una buena proyección de desarrollo, Ecuador es uno de los países donde hay mayores tasas de crecimiento anual en el segundo y tercer trimestre del 2021, aumentando el 4% en el PIB. En sectores como el manufactura, minas, comercio, agricultura y salud se vio un incremento de la economía mientras que el turismo, inmobiliarias, entre otros, han tenido una recuperación más lenta (Ministerio de Economía y Finanzas, 2022). Por este motivo se ve un buen panorama en relación con la empresa a crear ya que como se mencionó anteriormente la economía ecuatoriana está volviendo a la normalidad.

- **Factor Sociocultural.**

Este factor empezó con la indagación de la población de Conocoto con 82.072 habitantes para realizar las encuestas del emprendimiento, en donde sin duda es un sector con mayor cultura a la restauración entre ellas las cafeterías. Por las características que tiene la empresa “Craffles BOOM!”, la misma tendrá potenciales clientes en el sector. Conocer si la población de Conocoto tiende a aumentar o disminuir,

es importante en la actividad de cafetería que se va implementar, ya que las personas que más nos interesan son los jóvenes y adultos, las mismas que realizarán visitas más frecuentes al local, dentro de las edades que más interesan a “Craffles Boom!”, están en un rango de 4 - 65 años de edad aproximadamente, debido a que se expenden productos dulces y nutritivos como waffles, crepes, bebidas frías, calientes, etc.

Ilustración 21. Pirámide Poblacional de la Parroquia de Conocoto.



(Gobierno de Pichincha , 2012). *Pirámide Poblacional de la Parroquia de Conocoto*. Recuperado de: [http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio\\_paginas/archivos/PDOT%20CONOCOTO%202012.pdf](http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio_paginas/archivos/PDOT%20CONOCOTO%202012.pdf)

En la imagen se observa que la parroquia de Conocoto tiene una forma progresiva, lo que significa que la natalidad asciende, esto no es una desventaja ya que el segmento poblacional demuestra que se concentran en las edades indicadas anteriormente, las cuales son importantes para la empresa “Craffles BOOM!”.

Las costumbres y tradiciones de Conocoto tiene manifestaciones religiosas que son inolvidables de ver, como la tradición de la procesión católica, las cuales tienen un gran significado para la parroquia, son llenas de colorido, música y solidaridad, pero debido a la pandemia no se han desarrollado estas festividades en estos años, sin embargo debido a estas ocasiones muchas personas realizaban un turismo gastronómico en la parroquia, lo que también en un futuro beneficiará al emprendimiento por la llegada de varios visitantes que quieran conocer estas tradiciones y de paso degusten waffles y crepes en “Craffles BOOM!”.

- **Factor Tecnológico.**

Actualmente la tecnología es una herramienta importante para las empresas y negocios, si las empresas no se adaptan a este nuevo mecanismo se convertiría en un factor determinante para el fracaso de las mismas. En los últimos años las tecnologías en la agricultura han avanzado de manera considerable alterando los productos alimenticios, es por eso que la empresa “Craffles BOOM!” optará por productos orgánicos dándoles la mejor preparación y así alcanzar un producto final con la mejor calidad, sin pesticidas, frescos y con agricultores confiables, a través de los cuales se logre alcanzar las expectativas de los clientes.

Así mismo, la tecnología nos ayudado en el ámbito gastronómico con nuevos equipos que nos permiten realizar nuevas creaciones, preparaciones y facilitar algunas de ellas, con esto tendremos las mejores herramientas para poder ofrecer un producto que satisfaga las necesidades del cliente.

Las redes sociales también se tomarán en cuenta para promocionar la empresa, siendo estas las más útiles para el marketing, llegando a jóvenes y cada vez más entre adultos, la cual es una manera rápida, sencilla y barata de alcanzar un nicho de población más grande y diverso tanto en edades como en gustos.

- **Factor ecológico.**

Hoy en día en la restauración y en la sociedad se tiene presente el cuidado medioambiental por lo que la empresa “Craffles BOOM!” tomará acciones para generar conciencia ecológica entre sus trabajadores y consumidores. Se contactará con proveedores que distribuyan productos ecológicos como empaques de papel para pedidos de envío, envases vegetales 100% reciclables como envases de cartón y tapas biodegradables, no utilizará sorbetes a excepciones para algunas bebidas en las cuales se usará sorbetes hecho de bambú reutilizables, se comprará productos de temporada ya que esta tiene una serie de ventajas como minimizar las emisiones de CO<sub>2</sub>, al no trasladarse a zonas lejanas y se colabora con el comercio local y finalmente se reducirá la cantidad de residuos del negocio, contará con tachos de diferentes colores para clasificar la basura tanto para los clientes como para los trabajadores.

Esta puede ser una muy buena manera de diferenciarse de otros negocios que expenden productos similares en el sector, permitiendo dar a conocer el mismo para el beneficio de la cafetería.

- **Factor legal.**

En el tema legal la empresa “Craffles BOOM!” se informará de todas las normas y leyes que se debe cumplir para poder tener un funcionamiento adecuado acorde sean las leyes del municipio de Quito ya que Conocoto pertenece a este, del mismo modo, la empresa cumplirá con la obtención de todos los permisos de funcionamiento.

Cabe señalar que la empresa cumplirá con el correcto proceso de contratación de colaboradores, teniendo un pago justo por los servicios prestados por los mismos, de igual forma, la empresa aportará con el pago de todos los impuestos tributarios que establezca el gobierno.

### **3.6 Producto y servicio**

“Craffles BOOM!” es una cafetería especializada en waffles y crepes, la cual pretende ofrecer productos y servicios diferenciadores de otras empresas que expenden géneros similares en el sector, la misma será catalogada como innovadora al presentar una nueva propuesta dentro de esta gama de waffles y crepes. La materia prima utilizada será de primera calidad bajo las buenas prácticas de manufactura (BPM), a través de proveedores confiables y apoyando al comercio local, este último permitirá ayudar a cuidar el medio ambiente ya que se reduce viajes y envíos hasta llegar al local, aparte de ser ecológicas son sustentables, de esta manera se apoya a los pequeños productores fomentando las oportunidades de empleo en las zonas rurales, esto también preserva la biodiversidad, contribuye a la seguridad y soberanía alimentaria.

Los servicios que ofrecerá la empresa “Craffles BOOM!” son el delivery a través de aplicaciones para la comodidad de los clientes que quieran recibir los

productos en sus hogares, se realizará cursos, catas y talleres cada cierto tiempo de los productos que expende la empresa para dar a conocer los mismos y brindar un beneficio a la parroquia de Conocoto. La empresa cree en la capacitación de sus trabajadores para ofrecer una buena atención a sus clientes atento a los requerimientos, con una atención personalizada, para crear una buena experiencia con el propósito de generar la necesidad de que los clientes vuelvan cuantas veces quieran al establecimiento.

### **3.6.1 Producto Esencial.**

Dentro de la empresa “Craffles BOOM!” se va ofrecer productos alimenticios como waffles, crepes y de cafetería, los cuales cubran las necesidades del ser humano en cuanto a la alimentación, los productos más notables o estrellas serán los waffles y crepes con diferentes harinas a los tradicionales que se encuentran en otros locales del sector, mediante la encuesta se pudo observar que a las personas del lugar les gustaría probar algo fuera de lo tradicional con respecto a estos productos, por lo cual se incorporará en el mercado de Conocoto.

Será una fusión francesa con sabores ecuatorianos, acompañados son salsas y frutas de productos nativos de estas zonas, como en la utilización de diferentes harinas en la elaboración de waffles y crepes, al preparar sabores como crepe de colada morada, waffles de avena o waffle de harina de haba con un sabor diferente al degustar formas diferentes de comer los mismos.

### **3.6.2 Producto y servicio real.**

La empresa “Craffles BOOM!” ofrecerá productos deliciosos al elaborar nuevas creaciones con géneros de waffles y crepes, con productos nativos del Ecuador, la misma que ofrecerá más productos en la cafetería especializada como helados elaborados con bebidas tradicionales del Ecuador como rosero quiteño, colada morada, los géneros principales de la cafetería se podrá combinarlos con aguas aromáticas o jugos naturales. Además, se ofertará productos adicionales como sandwiches, frappés, batidos, postres y bebidas calientes.

Los servicios adicionales que ofertará el establecimiento a la comunidad de Conocoto a través de sus pequeños talleres gastronómicos serán beneficioso para la parroquia ya que mediante estos podrán aprender como elaborar ciertos productos con técnicas apropiadas en sus preparaciones.

### **3.6.3 Características.**

Los productos elaborados en la empresa fueron creados con una previa investigación, para realizar adecuadas combinaciones de sabores, colores, olores del producto con el fin de brindar a los comensales las más alta calidades mediante la aplicación correcta de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), mediante esta se asegurará la higiene en la cadena alimentaria y de la producción, permitiendo tener condiciones propicias en la elaboración de alimentos y así precautelar la salud de los clientes. El compromiso que tiene el emprendimiento hacia sus comensales es

prioritario por lo que se estará pendiente de sugerencias y comentarios tanto de los trabajadores del establecimiento como de sus potenciales consumidores.

#### **3.6.4 Calidad.**

La calidad será una de las principales prioridades dentro de la empresa, estas garantizarán las reglas básicas de la inocuidad para sus clientes, ya que al ser un establecimiento A&B que manipula y almacena alimentos frescos, para luego convertirlos en platos de consumo inmediato, se debe contar con un sistema de gestión de calidad, las cuales brinden una buena experiencia para motivar a próximas visitas. Existen algunos puntos que ayudan a mantener la salubridad en los alimentos para minimizar casos de enfermedades transmitidos por los mismos entre ellos tenemos:

- Cocción adecuada de los alimentos.
- No realizar contaminación cruzada.
- Conservar a los alimentos en las temperaturas seguras.
- No recibir alimentos de fuentes inseguras.
- Mantener y practicar la higiene personal entre los trabajadores del establecimiento.

La BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) son otro elemento de importancia, para que los productos sean inocuos en su elaboración, estas se basan en:

- Recepción de alimentos, correcta cadena de frío.
- Producción primaria.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).

- Diseño de las instalaciones.
- Control de operaciones, mantenimiento, saneamiento del local y utensilios/equipos de cocina en el área del trabajo.
- Transporte e información sobre el producto.
- Sensibilización al consumidor y capacitaciones. (Cocina Segura, 2016).

### 3.6.5 Estilo.

La empresa “Craffles BOOM!” será una cafetería de categoría una taza, su estilo será moderno con diseño abierto, la cual tendrá un ambiente acogedor y confortable para los clientes, el establecimiento contará con una barra, un espacio amplio con decoración de plantas y flores naturales, una pequeña área recreativa para los niños con cuadernos para pintar, rompecabezas, un lugar acogedor con tranquilidad y relajación dirigidos para los clientes que visiten el establecimiento.

- **Estilo Moderno:**

Ilustración 22. Imagen referente al estilo moderno en el que se basará a cafetería.



(Fiaka Ambiente, 2022) *Estilo moderno tomado como referencia*. Recuperado de: [https://sp-ao.shortpixel.ai/client/q\\_lqip,ret\\_wait,w\\_600,h\\_450/https://www.fiaka.es/blog/wp-content/uploads/2019/04/como-escoger-muebles-cafeteria.jpg](https://sp-ao.shortpixel.ai/client/q_lqip,ret_wait,w_600,h_450/https://www.fiaka.es/blog/wp-content/uploads/2019/04/como-escoger-muebles-cafeteria.jpg)

- **Decoraciones:**

Ilustración 23. Decoraciones referentes en las cuales se basará el establecimiento.



(Modelplast, 2022) *Decoraciones que se tomarán como referencia en el establecimiento*. Recuperado de: <https://www.modelplast.com/wp-content/uploads/vinilos-hosteleria.jpg>

- **Iluminaciones:**

Ilustración 24. Iluminaciones referentes en el cual se basará el establecimiento.



(Dreamstime, 2022) *Iluminaciones que se tomarán de referencia en el establecimiento*. Recuperado de: <https://thumbs.dreamstime.com/b/1%C3%A1mparas-modernas-del-techo-de-la-iluminaci%C3%B3n-caliente-en-el-caf%C3%A9-61100801.jpg>.

- **Modelo de mesas, sillas y sillones:**

Ilustración 25. Modelo de mesas, sillones y sillas referentes.



(s/a, 2022) *Referencia de comedor del establecimiento.* Recuperado de:  
<https://i.pinimg.com/originals/d5/9e/c6/d59ec66a31b465a4b25f58dea7f56139.jpg>

- **Área recreativa para niños: Libros para colorear, rompecabezas.**

Ilustración 26. Área recreativa referente.



(Famveldman, 2022) *Referencia del área recreativa del establecimiento.* Recuperado de:  
<https://previews.123rf.com/images/famveldman/famveldman1702/famveldman170200460/72028576-ni%C3%B1a-linda-que-hace-la-preparaci%C3%B3n-la-lectura-de-un-libro-p%C3%A1ginas-para-colorear-escribir-y-pintar-lo.jpg>

- **Vajilla**

Ilustración 27. Vajilla como referencia.



(Ace comaderas, 2022) *Vajilla como referencia*. Recuperado de: <https://cdnx.jumpseller.com/ace-comaderas/image/18300915/resize/540/540?1629909560>

### **3.6.6 Marca.**

La empresa “Craffles BOOM!” viene de la creación de un acrónimo es decir una contracción entre las palabras Waffles y Crepes, este método es muy popular en las redes sociales para fusionar dos palabras o crear hashtags, y el BOOM!, es por la explosión de sabor que la gente va a experimentar al degustar nuevas formas de comer waffles y crepes, por la rapidez del producto al prepararlo y por el momento mágico que los consumidores tendrán en el establecimiento. La palabra es original, fácil de recordar y pronunciar.

### **3.6.7 Producto aumentado.**

Lo que diferencia a “Craffles BOOM” de otras empresas que expenden estos géneros, es que la misma brindará catas, cursos y talleres gastronómicos a la parroquia de Conocoto, a través de los cuales daremos a conocer los productos y así llegar a más personas del sector que quieran recibir ese conocimiento. El servicio de delivery estará presente dentro del negocio para satisfacer las necesidades del cliente al poder recibir los mismos en la comodidad de su hogar, habrá estacionamiento, servicio de Wifi y una pequeña área recreativa para niños donde podrán pintar y armar rompecabezas. El establecimiento recompensará la fidelidad de los consumidores por medio de promociones y descuentos.

## **3.7 Plan de introducción al mercado.**

### **3.7.1 Distintivos y Uniformes.**

#### **3.7.1.1 Área de Cocina.**

El chef gerente y el chef repostero usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos de la empresa y estará conformado por varias prendas:

#### **Chef Gerente y Chef Repostero.**

- Chaqueta color vino de manga corta con franjas negras estampado con el sello de la empresa.
- Delantal color plomo con franjas color vino, estampado con el sello de la empresa.

- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón negro de cocina.
- Toca de chef.
- Pico de loro.
- Medias negras largas.

Ilustración 28. Diseño uniforme chef gerente y repostero



Valladares, M. (2022). *Diseño uniforme chef gerente y repostero*. Conocoto.

### 3.7.1.2 Área de servicio

El mesero/a y cajero/a usarán el uniforme que le designe el establecimiento, mismo que tendrá los distintivos de la empresa y estará conformado por varias prendas:

### Mesero/a y Cajero/a

- Camiseta color vino de manga corta con estampado del sello de la empresa.
- Zapatos negros de servicio.
- Pantalón negro jean.
- Malla para el cabello
- Gorra color vino con el logo estampado de la empresa
- Medias negras largas.

Ilustración 29. Diseño uniforme mesero/a y cajero/a



Valladares, M. (2022). *Diseño uniforme mesero/a y cajero/a*. Conocoto.

### 3.7.2 Materiales de identificación.

#### 3.7.2.1 Imagotipo.

Ilustración 30. Imagotipo de la empresa “Craffles BOOM!”



Valladares, M. (2022). *Imagotipo de la empresa “Craffles BOOM!”*. Conocoto.

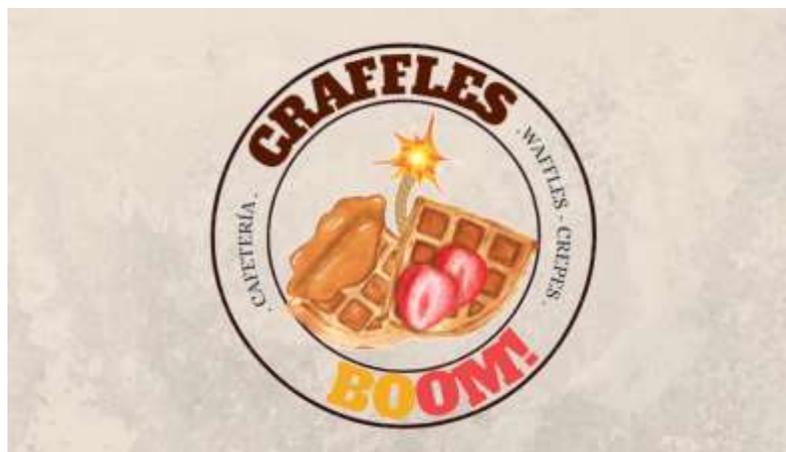
El imagotipo representa la forma gráfica de la empresa, donde el ícono al igual que el nombre de la marca, conforman una unidad visual dentro de la cafetería, en la imagen se puede apreciar el nombre de la empresa “Craffles BOOM!” haciendo armonía con la imagen, la cual representa al producto que se ofrecerá los waffles y crepes al igual que el acrónimo que significa los mismos, dentro de la imagen se observa los productos que se expenderán dentro del establecimiento, una mecha representando al BOOM!, por la explosión de sabores que podrán disfrutar en cada bocado.

El color de fondo de la imagen es gris el cual genera confianza en los clientes ya que transmite seguridad, conocimiento, compromiso y sabiduría. Los colores en las letras del nombre de la empresa “Craffles BOOM!” son el café, rojo y naranja, los dos últimos colores transmiten felicidad, salud, optimismo y también llaman la atención, el café representa sencillez, estabilidad, productos orgánicos y naturales los mismo que serán usados para las preparaciones de sus platillos.

### 3.7.2.2 Tarjetas de presentación.

En el anverso de la tarjeta se encuentra el imagotipo de la empresa “Craffles BOOM!”:

Ilustración 31. Anverso de la tarjeta de presentación.



Valladares, M. (2022). *Anverso de la tarjeta de presentación*. Conocoto.

En el reverso de la tarjeta se encuentra los contactos del establecimiento como la dirección, número telefónico, redes sociales: instagram, facebook y el correo electrónico, además contiene los productos que oferta el establecimiento junto con el slogan que identifica a la marca “Felicidad en cada mordida”.

Ilustración 32. Reverso de la tarjeta de presentación.

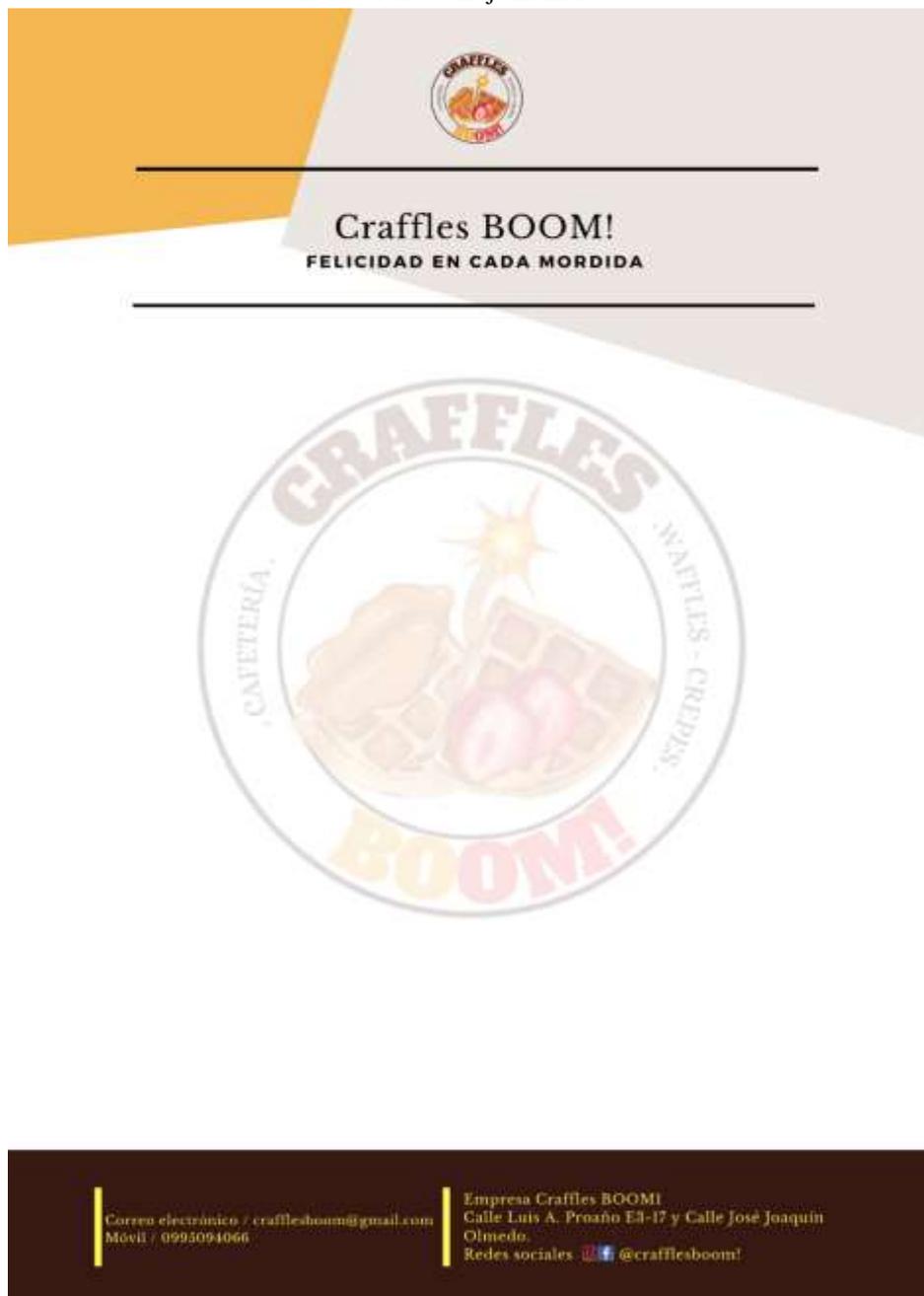


Valladares, M. (2022). *Reverso de la tarjeta de presentación*. Conocoto.

### 3.7.3 Hoja membretada.

La hoja membretada será usada para tramites oficiales de la empresa “Craffles BOOM!”, está brindará una imagen de profesionalismo, destinada para cartas, impresión de facturas, comunicados de reuniones, brinda información del negocio a destinatarios de otras partes y se utiliza para licitaciones de asuntos legales o declaraciones interdepartamentales.

Ilustración 33. Hoja membretada.



Valladares, M. (2022). *Hoja membretada de la empresa “Craffles BOOM!”*. Conocoto.

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

La cafetería “Craffles BOOM!”, especializada en waffles y crepes se localizará en la parroquia de Conocoto, cantón Rumiñahui, el punto de venta será en un local físico situado en la calle Luis A. Proaño E3-17 y Calle José Joaquín Olmedo, la empresa no tiene la necesidad de tener muchos intermediarios a excepción del servicio delivery, razón por la cual su canal de distribución es corto, el mismo es un canal directo, ya que es del productor, pasa a las tiendas mayoristas, dirigidas al local de la empresa y se comercializará los productos directamente al consumidor.

#### **3.8.1 Promoción.**

La empresa usará los medios digitales para promocionar la misma de la siguiente manera:

- Se creará una página web donde los clientes puedan conocer a detalle los productos que ofrece la marca y se colocará en los motores de búsqueda de Google.
- Se publicará el negocio en las principales redes sociales como facebook, instagram, tik tok, actualizándolo regularmente con el fin de atraer más clientes.
- Se realizará promociones y eventos dentro del establecimiento, para mantener a los clientes habituales y atraer nuevos, las promociones también serán realizadas en las aplicaciones móviles a través del delivery, llegando acuerdos con las mismas, como 50% de descuento, 2x1 en productos específicos que requiera la empresa.

- Cuando el negocio ya este posicionado en el mercado se hará publicidad cada mes por la radio y revistas, también se realizarán concursos con los que ayuden a fidelizar a sus consumidores y a futuros clientes.

### **3.8.2 Contacto**

Los medios por los cuales se realizará el contacto son:

- Números telefónicos
- Aplicaciones de delivery
- WhatsApp
- Correo electrónico
- Volantes
- Tarjetas de presentación
- Redes sociales como:
  - Facebook Messenger
  - Instagram mensajes directos
  - Tik tok

### **3.8.3 Negociación.**

Los medios de negociación que la empresa tendrá serán:

- Negociación competitiva debido a que como su palabra lo dice busca competir ante otros negocios que expendan los mismos productos, la información que maneja será cuidadosa ante las otras marcas, solo

proporcionará cierta información cuando sabe que es de ventaja para los otros establecimientos.

- Negociación acomodativa porque su estrategia de marketing es dar prioridad a las relaciones comerciales, en esta se suele ceder durante algún conflicto para solucionarlo, por ejemplo cuando la empresa cederá descuentos o promociones con el objetivo de que el cliente se convierta en un consumidor habitual y obtener más ganancias dentro del establecimiento, y así lograr beneficios a un largo plazo.
- Negociación colaborativa porque hoy en día varios establecimientos de comida se asocian para ayudarse en el crecimiento de los mismos y a la vez se busca un trabajo conjunto entre los trabajadores del negocio con los clientes con los cuales se cumple objetivos específicos ya sea para la empresa como para las necesidades de alimentación del consumidor.

### 3.8.4 Financiamiento.

Tabla 17. Financiamiento publicidad.

Publicidad Facebook	3 días al mes	\$15.00
Publicidad Instagram	15 días al mes	\$20.00
Volantes	100 unidades	\$18
Tarjetas de presentación	300 unidades	\$9.99
<b>TOTAL</b>		\$62.99
<b>TOTAL ANUAL</b>		\$755.88

Valladares, M. (2022). *Financiamiento publicidad*. Conocoto.

### **3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.**

La empresa será más susceptible a la incertidumbre con el riesgo político los cuales presentan una amenaza para los intereses comerciales. Debido a la derogación del decreto Ejecutivo 883, que elimina los subsidios al combustible estas afectan a las economías derivadas, principalmente al sector privado. Dentro de los negocios uno de los mayores riesgos aparte del político también se encuentra el económico y social en las empresas.

La poca gobernabilidad de nuevos mandatarios ha afectado a varios sectores del Ecuador y uno de los graves problemas que se está viviendo en la actualidad es un alto grado en la delincuencia, lo que podría llevar a movilizaciones sociales que podrían afectar las operaciones de los mismos.

Los desastres naturales son otro riesgo, estos pueden tener efectos desfavorables en diversos negocios donde los modelos operativos dentro de los mismos tendrán consecuencias. Las pandemias son otro factor de importancia que perjudican a los negocios como es el caso del Covid-19 y sus variantes, estas han presentado una perturbación muy grande en la economía y comercio del Ecuador.

La falta de capital, es un riesgo económico que puede impedir el desarrollo de las actividades dentro del establecimiento, en donde se debe anticipar mediante la información y capacitación sobre este tema ya que de esta manera se podrá decidir de una correctamente una estrategia empresarial sobre los productos o servicios, poder actuar ante la competencia y anticiparse a los cambios generados en el mercado, tecnología, etc.

Las oportunidades que están presentes en el negocio “Craffles BOOM!” son las tecnologías, el internet es una herramienta importante en el mundo de la restauración y cafetería, a través de la cual se puede llegar a muchas más personas dentro y fuera del sector que quieran disfrutar estos productos, la elaboración de una cafetería especializada en waffles y crepes con sabores que no hay en el sector, por las empresas que expenden similares al nuestro, brindarán un plus a la empresa ya que se puede degustar diferentes sabores a los tradicionales en el mercado pero manteniendo el principio de estos géneros.

### **3.10 Fijación de Precios**

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

La fijación de precios en establecimientos de restauración son importantes porque mediante este tenemos un control idóneo de los valores que debe tener cada receta para lograr una rentabilidad en el establecimiento, mejorar la mano de obra y reducir costos, por medio de la receta estándar se describe los costos de cada producto, sus preparaciones y precios agregados del menú de la cafetería, estas constan de porcentajes como la mano de obra, IVA, gastos de fabricación, gastos administrativos, utilidad, etc.

Se ha realizado el precio de cada plato elaborado, tomando el valor del producto usado en los waffles y crepes, en los cuales también se adicionan porcentajes de valores de diferentes factores que van dentro de la producción y del establecimiento, mencionados anteriormente.

A continuación, se detalla los costos de las cuatro recetas elaboradas de waffles

y crepes:

- **Receta estándar de costos**

### Waffle Craffles Rice

Tabla 18. Waffle Craffles Rice, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL PLATO:	Waffle Craffles Rice	CÓDIGO	00-001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	03/04/2022	CHEF	María José Valladares	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de Trigo	G.	0,90	50	0,005
Harina de arroz	G.	0,71	40	0,06
Huevo	G.	2,70	15	0,09
Leche Aromatizada	ML.	0,78	60	0,05
Polvo para hornear	G.	1,27	3	0,04
Aceite vegetal	ML.	1,99	7	0,02
Azúcar Blanca	ML.	1,00	20	0,01
Esencia de vainilla	ML.	0,79	3	0,02
Canela	G.	0,95	1	0,02
Sal	G.	0,25	1	0,0001
Manjar de arroz				
Leche	ML.	0,78	400	0,35
Arroz	G.	1,10	10	0,01
Azúcar	G.	1,00	60	0,03
Bicarbonato de sodio	G.	1,68	0,5	0,003
Sirope de chocolate				
Chocolate	G.	4,41	40	0,18
Azúcar	G.	1,00	10	0,01
Crema de leche	ML.	0,79	30	0,12
Esencia de vainilla	ML.	0,79	1	0,008
Pimienta dulce	G.	0,59	1	0,02

Canela	G.	0,95	1	0,02
<b>Para rellenar</b>				
Helado	G.	2,5	60	0,15
Frutas frescas (frutillas, duraznos)	G.	2	120	0,19
Crema chantilly	G.	2,5	60	0,15
Snack de arroz	G.	0,88	15	0,12
<b>Total Bruto</b>				<b>1,64</b>
10 % Imprevisto				0,16
<b>Costo Neto</b>				<b>1,80</b>
Gasto de fabr. 15%				0,27
Factor Costo 33,33%				0,60
M.O. 45%				0,81
G. Adm. 12%				0,22
45% Utilidad				0,81
<b>Sub total</b>				<b>4,50</b>
IVA 12%				0,54
Servicio 10%				0,00
<b>Total (PVP)</b>				<b>5,04</b>



Valladares, M. (2022). *Waffle Craffles Rice*, receta estándar de costos, Conocoto.

- **Receta estándar de producción.**

### Waffle Craffles Rice

Tabla 19. Waffle Craffles Rice, receta estándar de producción.

NOMBRE DE LA RECETA		Waffle Craffles Rice		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
50	G.	Harina de Trigo	Temperatura ambiente	
40	G.	Harina de arroz	Temperatura ambiente	
15	G.	Huevo	Temperatura ambiente	
60	ML.	Leche Aromatizada	Temperatura ambiente	Hervor con especias
3	G.	Polvo para hornear		

7	ML.	Aceite vegetal						
20	ML.	Azúcar Blanca	Granulada					
3	ML.	Esencia de vainilla	Líquida	Aromatizante				
1	G.	Canela	Polvo					
1	G.	Sal	Temperatura ambiente					
<b>Manjar de arroz</b>								
400	ML.	Leche	Temperatura ambiente					
10	G.	Arroz		Procesar con leche				
60	G.	Azúcar	Granulada					
0,5	G.	Bicarbonato de sodio						
<b>Sirope de chocolate</b>								
40	G.	Chocolate	Temperatura ambiente					
10	G.	Azúcar	Granulada					
30	ML.	Crema de leche	Temperatura 0 a 4°C					
1	ML.	Esencia de vainilla	Líquida	Aromatizante				
1	G.	Pimienta dulce						
1	G.	Canela	Polvo					
<b>Para rellenar</b>								
60	G.	Helado	Temperatura -18°C					
120	G.	Frutas frescas (frutillas, duraznos)	Frescas	Lavadas y laminadas				
60	G.	Crema chantilly	Temperatura 0 a 4°C	Montada				
15	G.	Snack de arroz						
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>						
		<b>Masa Waffle</b>						
		1. Procesar todos los ingredientes la harina de trigo, harina de arroz, leche aromatizada, huevo, polvo para hornear, aceite vegetal, azúcar blanca, esencia de vainilla, canela y sal.						
		<b>Manjar de arroz de leche</b>						
		1. Procesar el arroz con un poco de leche, reservar.						
		2. Colocar en una olla la leche, el azúcar y el bicarbonato de sodio, remover constantemente.						
		3. Bajar la temperatura al hervir, cuando este con textura colocar s la leche de arroz y seguimos revolviendo hasta que vaya tomando la textura del manjar de leche. Está listo cuando colocamos en un plato esperamos 30 segundos y con una cuchara formar un surco ya está listo.						
		<b>Sirope de chocolate</b>						
		1. Colocar en una olla la crema de leche, el chocolate, el azúcar y las especias dejar reducir hasta la consistencia deseada.						
		<b>Relleno</b>						
		Decorar a preferencia						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)

1.008,50	1.508,38	233,934	46,69	32,67	248,114	256,79	256,60	5,23
----------	----------	---------	-------	-------	---------	--------	--------	------

Valladares, M. (2022). *Waffle Craffles Rice*, receta estándar de producción, Conocoto.

- **Receta estándar de costos**

### Waffle Healthy Fruits

Tabla 20. Waffle Healthy Fruits, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
		NOMBRE DEL PLATO:	CÓDIGO	
		Waffle Healthy Fruits		00-002
		03/04/2022	CHEF	María José Valladares
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de Trigo	G.	0,90	50	0,00
Harina de avena	G.	0,60	40	0,05
Huevo	G.	2,70	15	0,09
Leche	ML.	0,78	60	0,05
Polvo para hornear	G.	1,59	3	0,05
Aceite vegetal	ML.	1,99	7	0,02
Azúcar blanca	G.	1,00	20	0,01
Esencia de vainilla	ML.	0,79	3	0,02
Sal	G.	0,25	1	0,0001
Sirope de chocolate				
Chocolate	G.	4,41	40	0,18
Azúcar	G.	1,00	10	0,01
Crema de leche	ML.	0,79	30	0,12
Esencia de vainilla	ML.	0,79	1	0,008
Pimienta dulce	G.	0,59	1	0,02
Canela	G.	0,95	1	0,02
Salsa de frutos amarillos				
Naranja	ML.	1,00	20	0,08
Mandarina	ML.	1,00	20	0,040
Piña	ML.	1,00	20	0,03
Maracuya	ML.	1,00	20	0,24

Azúcar blanca	G.	1,00	45	0,02
Clavo de olor	G.	0,68	1	0,03
Anís estrellado	G.	4,50	1	0,01
Canela	G.	0,95	3	0,06
Pimienta dulce	G.	0,59	1	0,02
Hoja de laurel	G.	0,49	1	0,03
<b>Para rellenar</b>				
Helado	G.	2,50	50	0,13
Frutas frescas (frutillas, banano)	G.	1,50	100	0,33
Crema chantilly	G.	2,5	50	0,13
Coco rallado	G.	0,89	15	0,13
			<b>Total Bruto</b>	<b>1,92</b>
			10 % Imprevisto	0,19
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,11</b>
			Gasto de fabr. 15%	0,32
			Factor Costo 33,33%	0,70
			M.O. 45%	0,95
			G. Adm. 12%	0,25
			45% Utilidad	0,95
			<b>Sub total</b>	<b>5,29</b>
			IVA 12 %	0,63
			Servicio 10 %	0,00
			<b>Total (PVP)</b>	<b>5,92</b>



Valladares, M. (2022). *Waffle Healthy Fruits*, receta estándar de costos, Conocoto.

- **Receta estándar de producción.**

### Waffle Healthy Fruits

Tabla 21. Waffle Healthy Fruits, receta estándar de producción.

	<b>RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN</b>
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	<b>Waffle Healthy Fruits</b>

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
50	G.	Harina de Trigo	Temperatura ambiente	
40	G.	Harina de avena	Temperatura ambiente	
15	G.	Huevo	Temperatura ambiente	
60	ML.	Leche	Temperatura ambiente	
3	G.	Polvo para hornear		
7	ML.	Aceite vegetal		
20	G.	Azúcar blanca	Granulada	
3	ML.	Esencia de vainilla	Líquida	Aromatizante
1	G.	Sal		
<b>Salsa de frutos amarillos</b>				
20	ML.	Naranja	Lavada y desinfectada	zumos
20	ML.	Mandarina	Lavada y desinfectada	zumos
20	ML.	Piña	Lavada y desinfectada	zumos
20	ML.	Maracuyá	Lavada y desinfectada	zumos
45	G.	Azúcar blanca	Granulada	
1	G.	Clavo de olor		Aromatizante
1	G.	Anís estrellado		
3	G.	Canela	Rama	
1	G.	Pimienta dulce		
1	G.	Hoja de laurel		
<b>Sirope de chocolate</b>				
40	G.	Chocolate	Temperatura ambiente	
10	G.	Azúcar	Granulada	
30	ML.	Crema de leche	Temperatura 0 a 4°C	
1	ML.	Esencia de vainilla	Líquida	Aromatizante
1	G.	Pimienta dulce		
1	G.	Canela	Polvo	
<b>Para rellenar</b>				
50	G.	Helado	Temperatura -18°C	
100	G.	Frutas frescas (frutillas, banano)	Frescas	Lavadas y laminadas
50	G.	Crema chantilly	Temperatura 0 a 4°C	Montada
15	G.	Coco	Temperatura ambiente	Rallado
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>			
	<b>Masa Waffle</b>			
	1. Procesar todos los ingredientes la harina de trigo, harina de avena, leche, huevo, polvo para hornear, aceite vegetal, azúcar blanca, esencia de vainilla y sal.			
	<b>Salsa de frutos amarillos</b>			



1. Lavar y desinfectar las frutas, extraer zumo y reservar.
  2. En una olla colocar los zumos, junto con el azúcar y las especias, llevar al fuego hasta que espese.
- Sirope de chocolate**
1. Colocar en una olla la crema de leche, el chocolate, el azúcar y las especias dejar reducir hasta la consistencia deseada.
- Relleno**
- Decorar a preferencia

Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
629,00	954,68	234,344	44,87	25,75	118,39	216,79	99,40	8,41

Valladares, M. (2022). *Waffle Healthy Fruits*, receta estándar de producción, Conocoto.

- **Receta estándar de costos**

### Crepe Purple Mix

Tabla 22. Crepe Purple Mix, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	<b>Crepe Purple Mix</b>	<b>CÓDIGO</b>	00-003	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b>	<b>03/04/2022</b>	<b>CHEF</b>	María José Valladares	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Harina de Trigo	G.	0,90	50	0,005
Harina de maíz morado	G.	0,75	40	0,06
Huevo	G.	2,70	15	0,09
Leche Aromatizada	ML.	0,78	60	0,05
Azúcar blanca	G.	1,00	20	0,01
Aceite vegetal	ML.	1,99	7	0,02
Sal	G.	0,25	1	0,0001
Sirope de chocolate				
Chocolate	G.	4,41	40	0,18
Azúcar blanca	G.	1,00	10	0,01
Crema de leche	ML.	0,79	30	0,12

Esencia de vainilla	ML.	0,79	1	0,008
Pimienta dulce	G.	0,59	1	0,02
Canela	G.	0,95	1	0,02
<b>Salsa de mortiño</b>				
Mortiño	GR.	1,00	80	0,18
Mora	GR.	1,00	80	0,18
Azúcar blanca	GR.	1,00	60	0,03
Vino tinto	ML.	5,99	30	0,24
Canela	G.	0,95	7	0,13
Clavo de olor	G.	0,68	1	0,03
Ishpingo	G.	2,00	1	0,04
Pimienta dulce	G.	0,59	1	0,02
Hierbaluisa	G.	0,49	1	0,03
<b>Para rellenar</b>				
Helado	G.	2,50	50	0,13
Frutas frescas (babaco y piña en almíbar, frutilla)	G.	2,50	100	0,25
Crema chantilly	G.	2,50	60	0,15
Galletas mini guaguas	G.	0,49	5	0,05
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,03</b>
			10 % Imprevisto	0,20
			<b>Costo Neto</b>	<b>2,24</b>
			Gasto de fabr. 15%	0,34
			Factor Costo 33,33%	0,75
			M.O. 45%	1,01
			G. Adm. 12%	0,27
			45% Utilidad	1,01
			<b>Sub total</b>	<b>5,60</b>
			12 % I.V.A.	0,67
			<b>Total (PVP)</b>	<b>6,27</b>



Valladares, M. (2022). *Crepe Purple Mix*, receta estándar de costos, Conocoto.

- **Receta estándar de producción.**

### Crepe Purple Mix

Tabla 23. Crepe Purple Mix, receta estándar de producción.

NOMBRE DE LA RECETA		Crepe Purple Mix		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
50	G.	Harina de Trigo	Temperatura ambiente	
40	G.	Harina de maíz morado	Temperatura ambiente	
15	G.	Huevo	Temperatura ambiente	
60	ML.	Leche Aromatizada	Temperatura ambiente	
20	G.	Azúcar blanca	Granulada	
7	ML.	Aceite vegetal		
1	G.	Sal		
Salsa de Mortiño				
80	GR.	Mortiño	Lavada y desinfectada	zumo
80	GR.	Mora	Lavada y desinfectada	zumo
60	GR.	Azúcar blanca	Granulada	
30	ML.	Vino tinto	Temperatura ambiente	
7	G.	Canela	Rama	Aromatizante
1	G.	Clavo de olor		
1	G.	Ishpingo		
1	G.	Pimienta dulce		
1	G.	Hierbaluisa	Lavada y desinfectada	
Siropo de chocolate				
40	G.	Chocolate	Temperatura ambiente	
10	G.	Azúcar	Granulada	
30	ML.	Crema de leche	Temperatura 0 a 4°C	
1	ML.	Esencia de vainilla	Líquida	Aromatizante
1	G.	Pimienta dulce		
1	G.	Canela	Polvo	
Para rellenar				
50	G.	Helado	Temperatura -18°C	
100	G.	Frutas frescas (babaco y piña en almíbar, frutilla)	Frescas	Lavadas y laminadas

60	G.	Crema chantilly	Temperatura 0 a 4°C	Montada				
5	G.	Galletas mini guaguas	Temperatura ambiente	Rallado				
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>						
		<b>Masa Crepe</b>						
		1. Procesar todos los ingredientes la harina de trigo, harina de maíz morado, leche aromatizada, huevo, aceite vegetal, azúcar blanca y sal.						
		<b>Salsa de Mortiño</b>						
		1. Lavar y desinfectar las frutas, hierbas, extraer zumo y reservar. 2. En una olla colocar los zumos, junto con el azúcar y las especias, llevar al fuego hasta que espese.						
		<b>Sirope de chocolate</b>						
		1. Colocar en una olla la crema de leche, el chocolate, el azúcar y las especias dejar reducir hasta la consistencia deseada.						
		<b>Relleno</b>						
		Decorar a preferencia						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
832,00	2.284,35	235,34	90,80	40,27	342,35	1215,21	2183,14	16,74

Valladares, M. (2022). *Crepe Purple Mix*, receta estándar de producción, Conocoto.

- **Receta estándar de costos**

### Crepe Craffles Roll

Tabla 24. Crepe Craffles Roll, receta estándar de costos.

		<b>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</b>		
<b>NOMBRE DEL PLATO:</b>	<b>Crepe Craffles Roll</b>	<b>CÓDIGO</b>	00-004	
<b>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</b>	<b>03/04/2022</b>	<b>CHEF</b>	María José Valladares	
<b>INGREDIENTE</b>	<b>MEDIDA</b>	<b>COSTO (Kg)</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TOTAL (\$)</b>
Harina de Trigo	G.	0,90	50	0,005
Harina de haba	G.	0,69	40	0,06
Huevo	G.	2,70	15	0,09
Leche	ML.	0,78	60	0,05
Manteca de chancho	G.	1,89	10	0,05
Sal	G.	0,25	5	0,001
<b>Salsa de Pepa de Sambo</b>				
Pepa de sambo	G.	1,75	20	0,14

Culantro	G.	0,50	15	0,02
Perejil	G.	0,50	15	0,02
Pimienta	G.	0,79	5	0,08
Cebolla blanca	G.	0,3	8	0,005
Aceite	ML.	1,69	15	0,03
Vinagre	ML.	0,89	8	0,01
Maiz Tostado	G.	0,99	10	0,06
Ají	G.	0,50	5	0,08
Sal	G.	0,25	5	0,001
Comino	G.	0,59	2	0,02
<b>Salsa Ají de Cuy</b>				
Cuy	G.	10,00	60	0,80
Ají	G.	0,50	5	0,08
Maní	G.	1,69	10	0,08
Maduro	G.	1,00	20	0,04
Leche	ML.	0,78	60	0,05
Culantro	G.	0,50	5	0,01
Perejil	G.	0,50	4	0,004
Sal	G.	0,25	2	0,003
Pimienta	G.	0,79	1	0,02
Comino	G.	0,59	1	0,01
Cebolla blanca	G.	0,3	10	0,01
Achiote	ML.	1,99	5	0,02
Crema de leche	ML.	0,79	10	0,04
Ajo	G.	19,00	2	0,003
Papa	G.	30,00	25	0,02
<b>Para rellenar</b>				
Queso tierno rayado	G.	2,00	50	0,20
Cuy mechado	G.	10,00	45	0,60
Choclo Tierno	G.	1,00	30	0,07
			<b>Total Bruto</b>	<b>2,77</b>
			10 % Imprevisto	0,28
			<b>Costo Neto</b>	<b>3,05</b>
			Gasto de fabr. 15%	0,46
			Factor Costo 33,33%	1,02
			M.O. 45%	1,37
			G. Adm. 12%	0,37
			45% Utilidad	1,37
			<b>Sub total</b>	<b>7,62</b>



	I.V.A.12%	0,91
	Servicio 10 %	0,00
	<b>Total (PVP)</b>	<b>8,54</b>

Valladares, M. (2022). *Crepe Craffles Roll*, receta estándar de costos, Conocoto.

- **Receta estándar de producción.**

## Crepe Craffles Roll

Tabla 25. Crepe Craffles Roll, receta estándar de producción.

NOMBRE DE LA RECETA		Crepe Craffles Roll		
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
50	G.	Harina de Trigo	Temperatura ambiente	
40	G.	Harina de haba	Temperatura ambiente	
15	G.	Huevo	Temperatura ambiente	
60	ML.	Leche	Temperatura ambiente	
10	G.	Manteca de chancho		
5	G.	Sal		
Salsa de Pepa de Sambo				
20	G.	Pepa de sambo	Lavada y desinfectada	Tostar
15	G.	Culantro	Lavada y desinfectada	
15	G.	Perejil	Lavada y desinfectada	
5	G.	Pimienta		
8	G.	Cebolla blanca	Lavada y desinfectada	
15	ML.	Aceite		
8	ML.	Vinagre		
10	G.	Maiz Tostado	Lavada y desinfectada	
5	G.	Ají	Lavada y desinfectada	Aromatizar
5	G.	Sal		
2	G.	Comino		
Salsa Ají de Cuy				
60	G.	Cuy		Carne mechada
5	G.	Ají	Lavada y desinfectada	Procesar
10	G.	Maní		Procesar con leche

20	G.	Maduro		Procesar con crema de leche				
60	ML.	Leche	Temperatura ambiente					
5	G.	Culantro	Lavada y desinfectada	Muy Fino				
4	G.	Perejil	Lavada y desinfectada	Muy Fino				
2	G.	Sal						
1	G.	Pimienta						
1	G.	Comino						
10	G.	Cebolla blanca	Lavada y desinfectada	Brunoise				
5	ML.	Achiote						
10	ML.	Crema de leche	Temperatura 0 a 4°C					
2	G.	Ajo		Brunoise				
25	G.	Papa	Lavada y desinfectada	Cubos				
<b>Para rellenar</b>								
50	G.	Queso tierno rayado		Rallado				
45	G.	Cuy		Carne mechada				
30	G.	Choclo Tierno	Lavada y desinfectada	Cocinado y desgranado				
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>						
		<b>Masa Crepe</b>						
		1. Procesar todos los ingredientes la harina de trigo, harina de haba, leche, huevo, manteca de choncho y sal.						
		<b>Salsa de Pepa de sambo</b>						
		1. Tostar la pepa de sambo, aromatizar con un ají.						
		2. En una licuadora procesar la pepa de sambo tostada, el culantro, perejil, cebolla blanca, aceite, vinagre, maíz tostado, sal, comino, pimienta.						
		<b>Sirope de ají de cuy</b>						
		1. Licuar el maní con leche, reservar. Licuar el maduro con la crema de leche reservar.						
		2. Realizar un refrito con el achiote, cebolla blanca, ajo, sal, pimienta, comino, culantro y perejil,						
		3. Añadir la carne del cuy mechada, las papas en cubos, agregar el maní licuado y el maduro con la crema de leche.						
		4. Cuando las papas ya estén cocinadas, llevar a procesar junto con el ají.						
		<b>Relleno</b>						
		Decorar a preferencia						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
1.086,00	922,16	305,32	40,35	39,07	105,40	80,08	212,42	4,24

Valladares, M. (2022). *Crepe Craffles Roll*, Receta estándar de producción, Quito.

### 3.11 Capacidad instalada

#### 3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla 26. Arriendo del local

<b>ARRIENDO DEL LOCAL</b>			
<b>Garantía por 2 meses de adelantado</b>	<b>Pago Mensual</b>	<b>Pago Semestral</b>	<b>Pago Anual</b>
\$700	\$350	\$2100	\$4200

Valladares, M. (2022). *Arriendo del local*. Conocoto.

- **Equipos industriales.**

Tabla 27. Equipos industriales.

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Crepera eléctrica	1	\$800.00	\$800.00
Waflera Hamilton Beach	1	\$65.00	\$65.00
Refrigerador acero inoxidable	1	\$410.00	\$410.00
Máquina de café profesional	1	\$700.00	\$700.00
Molinos de café	1	\$119.00	\$119.00
Balanza digital para 15 libras (Camry)	1	\$15.00	\$15.00
Licadoras Oster Profesional	1	\$79.00	\$79.00
Microondas	1	\$80.00	\$80.00
Exprimidor de cítricos DAEWOO	1	\$42.30	\$42.30
Batidora de pedestal Kitchen AID	1	\$59.00	\$59.00
Hornilla Eléctrica 2H UMCO 5507	1	\$34.50	\$34.50

Sanduchera Oster	1	\$70.00	\$70.00
Vitrina expositora pastelera	1	\$350.00	\$350.00
<b>TOTAL</b>			\$2,823.80

Valladares, M. (2022). *Equipos industriales*. Conocoto

- **Equipos de computación.**

Tabla 28. Equipos de computación.

<b>EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Pantalla Táctil	1	\$600.00	\$600.00
Impresora de facturas	1	\$59.00	\$59.00
<b>TOTAL</b>			\$659.00

Valladares, M. (2022). *Equipos de computación*. Conocoto

- **Muebles y enseres**

Tabla 29. Muebles y enseres.

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Espátula de goma 37cms de largo	3	\$7.00	\$21.00
Espátulas de goma resistentes al calor 10''	2	\$16.45	\$32.90
Batidor de mano 25cms de largo	2	\$7.00	\$14.00
Squeezer 354 ml	5	\$1.40	\$7.00
Manga pastelera con Boquillas	2	\$22.00	\$44.00
Cuchillo de pan	1	\$7.00	\$7.00
Cucharones 6 oz	4	\$3.50	\$14.00

Jarras medidoras 1 litro	2	\$2.50	\$5.00
Set de Bowls acero inoxidable (16.5, 18, 20, 22, 24 cms)	5	\$9.00	\$45.00
Coladores 20 cms	2	\$4.50	\$9.00
Brochas de silicona	2	\$2.60	\$5.20
Racionador de helado	3	\$2.95	\$8.85
Ollas	8	\$11.50	\$92.00
Sartenes 3 piezas UMCO	1	\$33.50	\$33.50
Cucharetas	3	\$3.50	\$10.50
Juego vajilla cuadrada completa vidrio templado blanco de 20 piezas (plato tendido, plato sopero, plato postre, cevichero, tazas)	20	\$12.60	\$252.00
Charolas antideslizantes 40 cms	4	\$15.00	\$60.00
Servilleteros acero inoxidable	5	\$3.00	15.00
Azucareros	7	\$2.50	\$17.50
Juego De Cubiertos Tramontina Búzios De Acero Inoxidable 24 piezas	2	\$9.99	\$19.98
Comedor Art + 4 Sillas Munich Grafito	5	\$185.00	\$925.00
Mesas infantiles	4	\$14.99	\$59.96
Escritorio de oficina	1	\$102.12	\$102.12
Sillón Booth	3	\$210.00	\$630.00
Sillas de oficina fija prisma negro	3	\$37.50	\$112.50
Sillas infantiles plástico	12	\$9.99	\$119.88
Taburetes	4	\$45.00	\$180.00
Tabla de Picar	2	\$12.60	\$25.20

Set de chuchillos 3 piezas (cebollero, deshuesador, puntilla)	2	\$22.80	\$45.60
Juego de 6 vasos	4	\$4.90	\$19.60
Bailarina de Aluminio	2	\$2.50	\$5.00
Coctelera 700ml	2	\$8.00	\$16.00
Colador de oruga	2	\$4.50	\$9.00
Decoraciones (Plantas)	3	\$8.50	\$25.50
Cuadernos para pintar 3 y rompecabezas 3	6	\$3.00	\$18.00
Chaquetas Chicago	4	\$35.00	\$140.00
Mandiles	2	\$10.00	\$20.00
Gorro de Chef	2	\$8.08	\$16.16
Camisetas	4	\$14.00	\$56.00
Gorras	2	\$4.31	\$8.62
Empaques biodegradables 200 unidades	2	\$98.50	\$197.00
<b>TOTAL</b>			\$3.444,57

Valladares, M. (2022). *Muebles y enseres*. Conocoto.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 30. Equipos industriales de seguridad.

<b>EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$20.00	\$20.00
Detector de gas GLP	1	\$45.28	\$45.28
Rótulo de Señalética Baño	1	\$3.50	\$3.50

Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	1	\$1.68	\$1.68
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	1	\$3.00	\$3.00
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	\$2.21	\$2.21
Rótulo de Señalética Cuidemos el Agua.	2	\$3.50	\$7.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	1	\$3.50	\$3.50
<b>TOTAL</b>			<b>\$86.17</b>

Valladares, M. (2022). *Equipos industriales de seguridad*. Conocoto.

- **Suministros de oficina**

Tabla 31. Suministros de oficina.

<b>SUMINISTROS DE OFICINA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Resma de papel bond	1	\$3.80	\$3.80
Grapadora	1	\$0.27	\$0.27
Grapas EAGLE N° 10 1000 unidades (caja)	1	\$0.25	\$0.25
Resaltadores	2	\$0.50	\$1.00
Esferos Estilo (azul y negro)	5	\$0.80	\$0.80
Perforadora Merletto	1	\$0.16	\$0.16
Cuaderno 100 hojas	2	\$1.60	\$3.20
Carpeta de cartón IDEAL	3	\$0.70	\$2.10
Tijeras	1	\$2.00	\$2.00
Cinta adhesiva Bester	1	\$0.40	\$0.40

Rollo papel impresora (facturas)	3	\$1.00	\$1.00
<b>TOTAL</b>			\$14.98
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$179.76

Valladares, M. (2022). *Suministros de oficina*. Conocoto.

- **Servicios básicos.**

Tabla 32. Servicios básicos.

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>Pago Mensual</b>
Agua	\$50.00
Luz	\$25.00
Teléfono	\$15.00
Internet	\$25.00
<b>TOTAL</b>	\$115.00
<b>TOTAL, ANUAL</b>	\$1,380.00

Valladares, M. (2022). *Servicios básicos*. Conocoto.

- **Materiales de limpieza.**

Tabla 33. Materiales de limpieza.

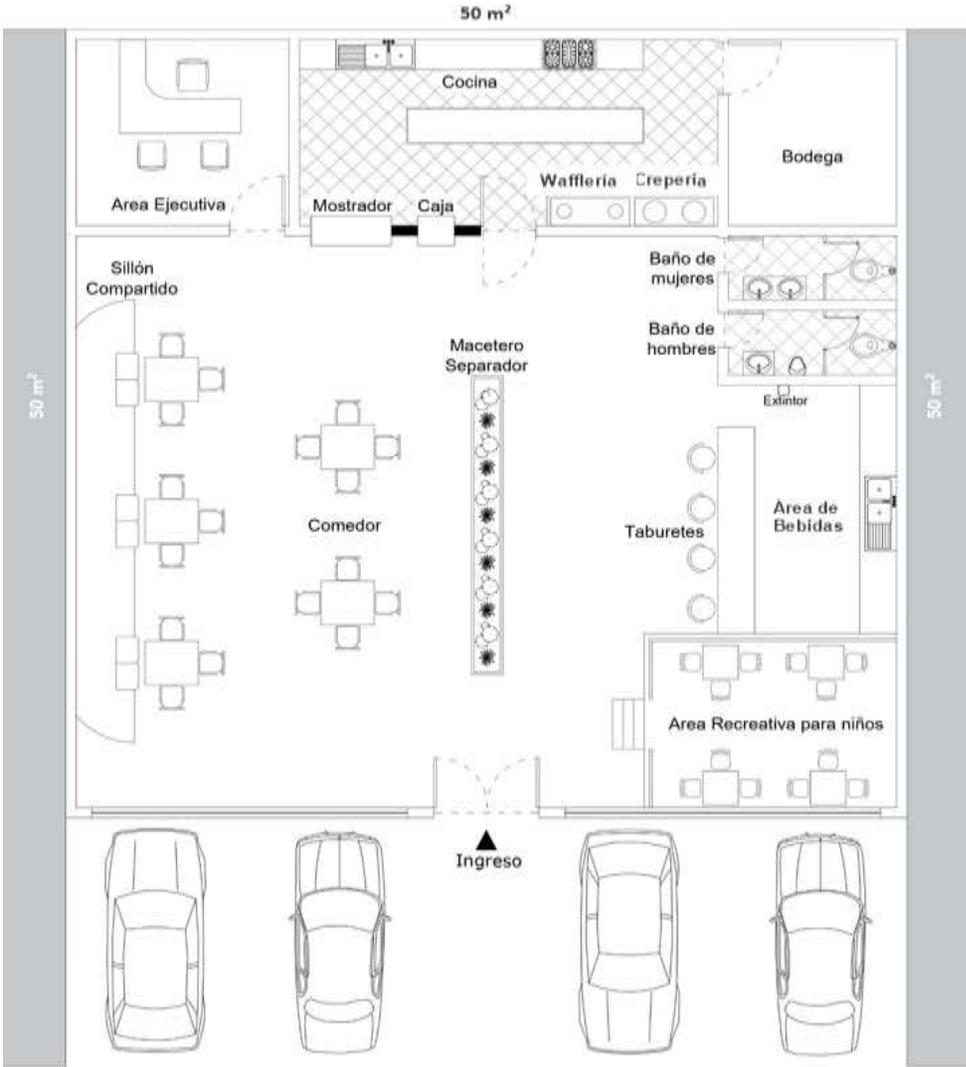
<b>MATERIALES DE LIMPIEZA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO</b>	<b>V. TOTAL</b>
Escobas	2	\$1.00	\$2.00
Trapeador	1	\$1.00	\$1.00
Cloro OZZ 5.5% galón	1	\$3.86	\$3.86
Lustre	1	\$0.44	\$0.44
Esponja lavaplatos	2	\$0.92	\$1.84

Fundas industriales para reciclaje de basura 50 unidades	1	\$1.10	\$1.10
Lavavajillas líquido un Galón	1	\$9.76	\$9.76
Pala	1	\$1.25	\$1.25
Jabón líquido manos 1 Gal	1	\$8.50	\$8.50
Papel higiénico 250 metros doble hoja	2	\$1.97	\$3.94
Toalla de papel 175 hojas	2	\$1.38	\$2.76
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	\$7.00	\$7.00
<b>TOTAL</b>			\$43.45
<b>TOTAL, ANUAL</b>			\$521.40

Valladares, M. (2022). *Materiales de limpieza*. Conocoto.

### 3.12 Estudio arquitectónico

Ilustración 34. Estructura del establecimiento



Valladares, M. (2022). *Estructura del establecimiento*. Conocoto.

## **4 PROCESO DERECHO EMPRESARIAL**

Para mantener la formalidad del negocio se debe de seguir normas, obtener los requisitos necesarios como documentos y permisos de funcionamiento de esta manera podrá elaborar sin inconvenientes de que lo clausuren.

- **Servicio de Rentas Internas (SRI)**

El Servicio de Rentas Internas (SRI) cataloga como beneficiarios de solicitar la generación de clave para el ingreso al portal SRI en línea, a las personas naturales (ecuatorianas o extranjeras).

**Requisitos Obligatorios:**

**Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:**

- Cédula de identidad (Presentación)
- Credencial de refugiado
- Certificado de votación (Presentación)
- Acuerdo de responsabilidad y uso de medios electrónicos

**Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):**

- Pasaporte ordinario (Presentación)
- Certificado de presentación (Presentación)
- Certificado de exención (Presentación)

## **Requisitos para realizar el trámite a través del Portal SRI en línea:**

Firma electrónica

## **Requisitos Especiales:**

### **Segmentos específicos o terceros autorizados:**

- Cédula de ciudadanía, pasaporte, credencial de refugiado.
  - Personas consideradas como incapaces absolutos o interdictos: original y copia de providencia de la autoridad competente autorizando al tutor o curador
  - Original y copia del poder.
  - Personas fallecidas: original y copia de la posesión efectiva en la que conste el administrador de los bienes. (Gob.ec, 2022)
- **Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

El Registro Único de Contribuyentes, conocido por sus siglas como RUC, corresponde al número de cédula más 001 al final. Identifica a las personas naturales que realizan una actividad económica de manera legal. Se lo puede obtener en cualquier oficina del Servicio de Rentas Internas (SRI, 2017), adjuntando los siguientes requisitos obligatorios:

Requisitos (básicos) para realizar el trámite de manera 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.
- Clave de acceso a servicios en línea.

Requisitos para ingresar al 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. (Gobierno República del Ecuador, 2022).

- **Municipio de Quito**

#### **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.

- Lo puede encontrar en este link:  
[https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info1\\_](https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info1_)
- Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos firmado por el Contribuyente o Apoderado, lo puede encontrar en este link:  
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info1>
- 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

**Requisitos adicionales para sociedades o personas naturales obligadas a llevar contabilidad.**

- Copia del nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Copia de la cedula del representante legal, de ambos lados.
- Copia de papeleta votación del representante legal, de ambos lados.

- Copia de RUC del contador.
- Copia simple de la escritura pública de constitución.

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 se realiza los siguientes pasos:

- Ingresar a esta página:  
<https://pam.quito.gob.ec/PAM/Servicios.aspxinfo>.
  - Ir a declaración en línea patente y 1.5 x mil.
  - Seleccionar el año de declaración.
  - Elegir la actividad económica.
  - Calcular el valor a cancelar.
  - Aceptar las condiciones y aceptar.
  - Imprimir el comprobante de declaración.
  - Acérquese a cancelar el comprobante obtenido (Permisos Quito, 2022).
- **Requisitos para la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas – LUAE**

Es el permiso de funcionamiento que otorga el GAD del Distrito Metropolitano de Quito, al desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito. Previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro del impuesto de Patente.

Requisitos:

- Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
- Formulario reglas técnicas de arquitectura y urbanismo para la LUAE.
- Pago de la patente municipal.
- Cédula original del titular o representante legal.
- Pago de patente municipal.
- Copia papeleta de votación, ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico.
- Foto del rótulo, medidas y materiales del mismo.
- RUC original.
- Autorización del dueño del predio, el que le permite colocar el rótulo.

Una vez ingresado el trámite, se enviará un correo al link para declarar datos técnicos del establecimiento en el portal del Cuerpo de Bomberos (Permisos Quito, 2022) (Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito, 2022).

- **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%20L  
MU%2041.xls

- Fotografías o fotomontaje del elemento publicitario, formato PDF:  
Donde se aprecie su ubicación con respecto a la edificación.
  - Solicitud de factibilidad de instalación de rótulo publicitario.
  - Tasas por servicios técnicos administrativos.
  - Copia del pago del impuesto predial del año en curso.
  - Escritura de propiedad inscrita y catastrada.
  - En caso de no ser el propietario, adjuntar carta de autorización notariada o contrato de arrendamiento.
  - Fotomontaje de la valla o letrero publicitario y ubicación del letrero.
  - Presentar planos, cálculos estructurales (Vallas), memorias técnicas de los rótulos publicitarios a instalarse.
  - CD conteniendo todos los documentos a presentar. (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal, 2022).
- **Inspección del Cuerpo de Bomberos:**
    - Solicitud de la inspección, que lo puede descargar en la página de los bomberos.
    - Un informe propicio de la inspección.
    - Una copia del RUC.
    - Adjuntar una copia de la calificación artesanal, en dado caso si la actividad aplica.

- Presentar un informe de compatibilidad de uso de suelos, dependiendo del tipo de establecimiento (Tramiteo, 2022).

- **Agencia 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 (Permisos Quito, 2022).

- **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](http://www.iess.gob.ec).
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.

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

**Requisitos: Personas Naturales**

- Registro único de contribuyentes (RUC.).
- Cédula de identidad.
- Papeleta de votación.
- 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).

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 (Permisos Quito, 2022).

- **Ministerio de Trabajo:**

Persona natural o jurídica que tiene derecho a percibir servicios públicos amparados bajo la Constitución de la República del Ecuador, los cuales para el siguiente trámite son:

Empleadores con figura de personas naturales o jurídicas que contraten personal bajo relación de dependencia.

**Requisitos Obligatorios:**

- Formulario en línea de registro de datos del trabajador dentro del Sistema Único de Trabajo - SUT: Ingresar los datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo.

**Formatos y anexos**

Formulario en línea de registro de datos del trabajador. El empleador deberá registrar las nuevas contrataciones en el Sistema Único de Trabajo SUT e ingresar los

datos personales y estipulaciones contractuales de su trabajador, es optativo cargar el contrato de trabajo. (Gob.ec, 2021).

## **5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL**

### **5.1 Objetivo de impacto**

La empresa “Craffles BOOM!” tiene como objetivo primordial de impacto el concientizar a los colaboradores y consumidores, sobre el cuidado medioambiental dentro de la misma, debido a que los establecimientos de alimentos y bebidas producen grandes cantidades de basura al año, razón por la cual “Craffles BOOM!” empleará la sostenibilidad en la producción de sus platillos, con el fin de reducir desperdicios que afectan al medio ambiente.

### **5.2 Impacto ambiental**

#### **Identificación de posibles impactos ambientales ocasionados por la empresa.**

- **Contaminación por basura:** Generados por la utilización de papel film, papel aluminio, papel encerado, fundas, mangas pasteleras, servilletas y de los procesos de producción en la cafetería.
- **El desperdicio del agua:** El agua es uno de los elementos fundamentales dentro del establecimiento, al realizar la limpieza del establecimiento se utiliza grandes cantidades del mismo, por lo que su consumo dentro de la cafetería hay que optimizarlo y uno de los principales errores que cometen empresas de alimentos y bebidas, es una mala infraestructuras en tuberías, por lo que las empresas deben tener revisiones constantes de las mismas para evitar goteos o fugas de agua, controlando esto no solo ayudamos al medio ambiente, también reducimos costos en el local.

- **Contaminación de agua residuales:** La empresa al ser un establecimiento A & B, origina dos tipos de aguas residuales, los del proceso de producción y de los servicios sanitarios, por lo que revisar las tuberías permiten un correcto flujo de sus aguas, además no botar por el grifo aceites y residuos de alimentos que puedes obstruir las tuberías.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** La limpieza dentro del establecimiento es indispensable, el uso de agentes para desafección al mezclarse con el agua puede producir contaminación ambiental al no ser evacuada correctamente.
- **Gasto de energía:** Los aparatos eléctricos que estan conectados todo el día al igual que los sistemas de iluminación mal utilizados, provocan que estos sean las principales fuentes de gasto energético.
- **Contaminación de desechos en cocina:** Los residuos generados en la actividad de una cocina, tanto doméstica como profesional, son una gran fuente de contaminación. La acumulación de restos de alimentos puede llegar a constituir un problema sanitario, ya que es en el cubo de la basura donde muchos microorganismos encuentran el lugar idóneo para crecer y proliferar.

#### **Medidas para contrarrestar impactos encontrados.**

- **Contaminación por basura:** Se contará con tachos de diferente color donde se clasificará los desechos que salgan al final de la jornada, por medio de esto los desperdicios que sean renovables se les suministrará un uso adecuado para

aprovechar los beneficios de los mismos y así evitar diferentes bacterias, hongos, causados por los desperdicios.

- **El desperdicio del agua:** La empresa “Craffles BOOM!”, tendrá control y cuidado con el área de lavavajilla como es los diferentes puestos de la cocina para evitar el mal uso del agua y lograr reducir el desperdicio.
- **Contaminación de agua residuales:** Se tendrá filtros y trampa de grasa para disminuir la contaminación por los desagües, del mismo modo se evitará usar químicos que sean dañinos al momento de baldear o lavar las instalaciones.
- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:** En los equipos de limpieza no se usará desengrasantes o cualquier tipo de químico que altere al medio ambiente y se tratará de usar el mínimo de agua con el fin de tener un uso adecuado de este recurso y del cuidado de los equipos.
- **Gasto de energía:** Se dispondrá de horarios para el uso de ciertas iluminaciones en el establecimiento de esta forma se logrará reducir el gasto innecesario de la energía.

### **5.3 Impacto social.**

Al momento de crear la empresa ya generamos fuente de empleo al contratar personal que trabaje en el mismo, los talleres, catas o cursos gastronómicos que se realizarán, será otra manera de crear fuentes de empleo ya que se contará con personal capacitado que impartan los mismos, las personas que trabajen en los servicios de delivery también contarán con ingresos.

Tener una ideología ética y a la vez solidaria, dentro de la empresa es primordial para que el restaurante crezca, de ser un negocio que sirve comida hasta lograr convertirse en un establecimiento, que satisfaga buenas experiencias gastronómicas a sus clientes, contribuya socialmente y tenga la meta de ayudar a sus trabajadores, medio ambiente en paralelo para beneficio del mismo y sus colaboradores.

En este sentido, es muy importante que todo el equipo esté en sintonía y que a la hora de elegir perfiles de los empleados, se les dé prioridad a aquellos postulantes que estén dispuestos a participar en armonía con la misión de la empresa, de esta forma ser un negocio consciente.

## 6. PROCESO FINANCIERO

### 6.1 Introducción

La empresa “Craffles BOOM!” realizó el proceso financiero con el cual se logró comprobar el monto de inversión que la misma necesita, para la creación del nuevo emprendimiento a través del estudio de varios puntos financieros detallados a continuación:

### 6.2 Inversiones

Las inversiones son el acto de asignar dinero para comprar productos los cuales serán utilizados en las elaboraciones de otros productos, estos fondos se usan para desarrollar una idea de negocio rentable y sostenible. Las inversiones serán destinadas para los activos fijos, activos diferidos y para el capital de trabajo.

### 6.3 Activos Fijos

Los activos fijos de la empresa son todos los bienes tangibles o intangibles, que no se convierten en líquido a corto plazo, dentro de estos tenemos los muebles y enseres, equipos industriales y de seguridad y equipos de computación, estos suman un valor total de \$7.013,54

Tabla 34. Activos fijos.

<b>ACTIVOS FIJOS</b>	
Edificio	0
Vehículo	0,000
Equipos Ind.	2.909,97
Equipos de Computación	659,00
Muebles / Enseres	3.444,57

<b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>	<b>7013,54</b>
----------------------------	----------------

Valladares, M. (2022). *Activos fijos*. Conocoto.

#### 6.4 Activos Diferidos

Los activos diferidos son el capital monetario que se designa a la empresa para tramites, obtención de permiso, funcionamiento, etc. Este valor suma un total de \$400.

Tabla 35. Activos Diferidos.

<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	
Gastos de Constitución	400
<b>TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>400</b>

Valladares, M. (2022). *Activos Diferidos*. Conocoto.

#### 6.5 Capital de trabajo

Los valores del capital de trabajo están determinados por un año para el funcionamiento de la empresa, con esta asignamos la cantidad necesaria de recursos que requerirá la misma para desarrollar sus operaciones con normalidad y consta de los siguientes puntos: sueldos con un valor de \$23.187,60, servicios básicos (agua, luz, internet, teléfono) a \$1.380, material de oficina a \$179.76, material de limpieza \$521.4, alquiler de local \$4200, publicidad (redes sociales, tarjeta de presentación, etc.) por \$755.88, adquisición de materia prima por \$1.500 y gastos financiero por un valor de \$1.400 los cuales suman un total de \$33.124,6.

Tabla 36. Capital de trabajo.

<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	
Sueldos	23.187,60
Servicios Básicos	1.380
Material oficina	179,76

Material limpieza	521,40
Servicio auto	0
Alquiler local	4200
Publicidad	755,88
Adquisición de materia prima	1500
Gastos financieros	1.400,00
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>33124,6</b>

Valladares, M. (2021). *Capital de trabajo*. Conocoto.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de \$40.538,20.

Tabla 37. Total de Inversión.

<b>TOTAL DE INVERSION</b>	
Total Activos Fijos	7.013,54
Total Activos Diferidos	400
Total Capital de Trabajo	33.124,6
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>40.538,2</b>

Valladares, M. (2022). *Total de Inversión*. Conocoto.

## 6.6 Sueldos

Los sueldos expuestos en las tablas demuestran los valores a pagar en el periodo de un año, el aporte al IESS (patronal y personal) y el total de décimos (décimo tercero y décimo cuarto), a continuación, se informará los sueldos con todos los beneficios legales, que es la remuneración por una actividad productiva.

Tabla 38. Sueldos.

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>ANUAL</b>	<b>IESS EMP.</b>	<b>IESS EMPRESA</b>	<b>GASTO SUELDOS ANUAL</b>
Chef Gerente	600	7200	680,4	802,8	7322,4
Chef Repostero	450	5400	510,3	602,1	5491,8
Mesero/a - cajero	425	5100	481,95	568,65	5186,7

Cajero/a	425	5100	481,95	568,65	5186,7
<b>TOTAL</b>	<b>1900</b>	<b>22800</b>	<b>2154,6</b>	<b>2542,2</b>	<b>23187,6</b>

Valladares, M. (2022). *Sueldos*. Conocoto.

Tabla 39. Sueldos.

<b>PERSONAL</b>	<b>SUELDOS</b>	<b>DECIMO 4°</b>	<b>DECIMO 3°</b>	<b>TOTAL DECIMOS</b>
Chef Gerente	600	425	600	1025
Chef Repostero	450	425	450	875
Mesero/a - cajero	425	425	425	850
Cajero/a	425	425	425	850
<b>TOTAL</b>	<b>1475</b>	<b>1700</b>	<b>1475</b>	<b>3600</b>

Valladares, M. (2022). *Sueldos*. Conocoto.

Tabla 40. Sueldos Total Anual.

<b>TOTAL SUELDOS</b>	<b>TOT. DECIMOS</b>	<b>TOT ANUAL</b>
23187,6	3600	26787,6

Valladares, M. (2022). *Sueldos*. Conocoto.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar incluidos todos los beneficios es de \$26.787,6 anual.

## **6.7 Depreciación de activos fijos.**

La depreciación de los activos fijos se basará de acuerdo a la naturaleza de sus bienes y a la duración de su vida útil, entre ellos están, equipo y maquinaria industrial con una depreciación del 10% teniendo un valor de \$290,99, equipos de computación con una depreciación 33.33% obteniendo un valor de \$219,64 y muebles y enseres con un 10% consiguiendo un valor de \$344, 45, las suma de estos dan un total de \$855,10.

Tabla 41. Depreciación de activos fijos.

<b>DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS</b>			
		<b>% DEPRECIACION</b>	<b>DEPRECIACION</b>
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	2.909,97	10%	290,997
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0,000	20%	0
Equipos de Computación	659	33,33%	219,6447
Muebles y Enseres	3444,57	10%	344,457
<b>TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS</b>			<b>855,10</b>

Valladares, M. (2022). *Depreciación de activos fijos*. Conocoto.

## 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, con ochenta dólares ya que el monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 42. Depreciación de activos fijos.

<b>AMORTIZACIONES</b>			
<b>PORCENTAJE AMORTIZACION</b>			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Valladares, M. (2022). *Amortizaciones*. Conocoto.

## 6.9 Estructura Capital

El total de inversión para crear la empresa es de \$40.538,20, la cual constará de un capital propio de \$30.538,20 al 75% de la estructura del capital, con un costo del 13% y una tasa de descuento (TD) del 9,8%. El valor de diferencia de \$10.000 será financiada por una entidad bancaria y esta equivaldrá al 25% de la estructura del capital, con un costo del 14% y una tasa de descuento (TD) del 3,5%. La suma de los porcentajes de la tasa de descuento (9.8%, 3,5%), da como resultado la tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR) con un valor 13,2%.

Tabla 43. Estructura capital.

<b>ESTRUCTURA DE CAPITAL</b>					
		<b>Estructura</b>	<b>Costo</b>	<b>TD</b>	
Capital Propio	30538,2	75%	13%	9,8%	
Capital Financiero	10000	25%	14%	3,5%	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>40538,2</b>	<b>100%</b>		<b>13,2%</b>	<b>TMAR</b>

Valladares, M. (2022). *Estructura Capital*. Conocoto.

### 6.10 Tabla de Amortización.

El monto de \$10.000 de préstamo que será financiado por una entidad bancaria será cancelada en un plazo de 5 años con una tasa de interés al 14%. Generando un interés de \$1.400 en el primer año, el cual ira disminuyendo gradualmente obteniendo un valor de \$357,72 para el quinto año.

Tabla 44. Tabla de Amortización.

<b>TABLA DE AMORTIZACION</b>				
<b>MONTO</b>	10000			
<b>TASA</b>	14%			
<b>PLAZO</b>	5			
<b>PERIODO</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>PAGO INTERES</b>	<b>PAGO CAPITAL</b>	<b>SALDO</b>
0	-	-	-	10000
1	2912,84	1.400,00	1.512,84	8.487,16
2	2912,84	1.188,20	1.724,63	6.762,53
3	2912,84	946,75	1.966,08	4.796,45
4	3130,18	671,50	2.241,33	2.555,12
5	2912,84	357,72	2.555,12	0,00

<b>INTERES ANUAL</b>		1.400,00
<b>INTERES SEMESTRAL</b>		700,00

Valladares, M. (2022). *Tabla de Amortización*. Conocoto.

## 6.11 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio define los ingresos que tiene una empresa, ya sean gastos fijo o variables, es decir no ganas ni pierdes en ventas, de esta manera se alcanza al punto de equilibrio: se divide el valor total de los costos fijos para el margen de contribución.

Como se puede observar son gastos a pagar cada mes.

Tabla 45. Costos Fijos.

<b>COSTOS FIJOS</b>	
Arriendo	350
Sueldos	1.932,30
Ser. Básicos	115
<b>T. COSTOS FIJOS</b>	<b>2.397,3</b>

Valladares, M. (2022). *Costos Fijos*. Conocoto.

Tabla 46. Margen de contribución.

<b>Precio menú</b>	23,01	
<b>Costo menú</b>	8,36	
<b>Ganancia</b>	14,65	<b>MARGEN DE CONTRIBUCION</b>

Valladares, M. (2022). *Margen de contribución*. Conocoto.

Para que la empresa este en punto de equilibrio donde no gane ni pierda, necesita vender 164 menús al mes, es decir 5 menús diarios, para que la misma obtenga ganancias se realizó una proyección de ventas de unos 325 platos al mes, donde se multiplicó las 325 ventas proyectadas con el precio de menú \$23,01 dando un resultado de 7.478,25 y ese valor al año da 89.739 ventas. Para el costo se multiplico las 325 ventas proyectadas por \$8.36 del costo del menú, que da como resultado 2.717, este valor multiplicado por los 12 meses da 32.604 de costo proyectado.

Tabla 47. Punto de equilibrio.

<b>PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION</b>	
PE=	164

<b>VENTA</b>	164	23,01	3765,3
<b>COSTO</b>	164	8,36	1368,0
<b>GASTO</b>			2397,30
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>			<b>0</b>

Valladares, M. (2022). *Punto de equilibrio*. Conocoto.

Tabla 48. Ventas proyectadas.

<b>VENTAS PROYECTADAS</b>			
325	7478.25	<b>89739</b>	<b>ventas</b>
300	2717	<b>32604</b>	<b>costo</b>

Valladares, M. (2022). *Ventas proyectadas*. Conocoto.

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

La tabla de costo de ventas se efectuó para un periodo de 5 años, en ventas con el crecimiento país del 1%, en los cuales se tomaron los valores de las ventas proyectadas de \$89.739 y los costos de \$32.604 de esta manera se espera conseguir una utilidad neta de \$15.666,73 el primer año y \$18491,83 para el quinto año, con el objetivo de que se beneficie el empleador.

Tabla 49. Costo de Ventas.

<b>COSTO DE VENTAS</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>VENTAS</b>		89739,00	92440,14	95222,59	98088,79	101041,26
<b>COSTO DE VENTAS</b>		32604,00	33585,38	34596,30	35637,65	36710,34

<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>57135,00</b>	<b>58854,76</b>	<b>60626,29</b>	<b>62451,14</b>	<b>64330,92</b>
GASTOS ADMINISTRATIVOS	23187,60	23885,55	24604,50	25345,10	26107,98
SERVICIOS BASICOS	1380,00	1421,54	1464,33	1508,40	1553,81
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA	701,16	722,26	744,01	766,40	789,47
ALQUILER AUTO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER	4200,00	4326,42	4456,65	4590,79	4728,97
PUBLICIDAD	755,88	778,63	802,07	826,21	851,08
DEPRECIACIONES	855,10	855,10	855,10	855,10	855,10
AMORTIZACIONES	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
<b>UTILIDAD OPERATIVA</b>	<b>25975,26</b>	<b>26785,26</b>	<b>27619,65</b>	<b>28479,14</b>	<b>29364,51</b>
GASTOS FINANCIEROS	1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	24575,26	25597,06	26672,89	27807,64	29006,80
BASE IMPOSITIVA	8908,53	9278,93	9668,92	10080,27	10514,96
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>15666,73</b>	<b>16318,13</b>	<b>17003,97</b>	<b>17727,37</b>	<b>18491,83</b>

Valladares, M. (2022). *Costo de Ventas*. Conocoto.

### 6.13 Flujo de Caja

El flujo de caja hace mención a las salidas y entradas netas de dinero proyectadas en un tiempo determinado. Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$15.088,99 mientras que para el quinto año esta aumentará a \$16.871,81.

Tabla 50. Flujo de caja.

<b>FLUJO DE CAJA</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
UTILIDAD OPERATIVA		25975,26	26785,26	27619,65	28479,14	29364,51
DEPRECIACION		855,10	855,10	855,10	855,10	855,10
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		8908,53	9278,93	9668,92	10080,27	10514,96
- GASTOS FINACIEROS		1400,00	1188,20	946,75	671,50	357,72
- PAGO CAPITAL		1.512,84	1.724,63	1.966,08	2.241,33	2.555,12
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
<b>= FLUJO NETO DE CAJA</b>	<b>-40538</b>	<b>15.088,99</b>	<b>15.528,59</b>	<b>15.972,99</b>	<b>16.421,14</b>	<b>16.871,81</b>

Valladares, M. (2022). *Flujo de caja*. Conocoto.

## 6.14 Cálculo del TIR y el VAN

### 6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN (Valor Actual Neto) es una métrica financiera utilizada para determinar la viabilidad de un proyecto. El VAN tendrá que ser mayor a cero para ser factible para la empresa, el VAN de la empresa es de 14.723,70 esto demuestra que la empresa será realizable.

### 6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La TIR (Tasa Interna de Retorno) mediante este se puede medir la rentabilidad de una inversión, es decir el porcentaje de ganancia o pérdida que traerá la misma. El TIR tiene que ser mayor que TMAR (Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento), siendo el TIR el de mayor porcentaje con 27.23% y el TMAR con 13.25%, se afirma que el emprendimiento es viable.

Tabla 51. VAN/ TIR.

<b>CALCULO DEL TIR Y EL VAN</b>	
<b>VAN</b>	14.723,70
<b>TIR</b>	27,23%
<b>TMAR</b>	13,25%
VAN mayor a 0 es bueno / factibilidad	
TIR mayor a TD es bueno / factibilidad	

Valladares, M. (2022). *VAN/ TIR*. Conocoto.

## **7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **7.1 Conclusiones**

La creación de un plan negocio permite tener mayor conocimiento de lo que se desea crear y efectuar en un emprendimiento, ayuda aclarar las ideas y evitar posibles inconvenientes o estar preparados con estrategias para enfrentar aquellas que sean inevitables, por eso definir la misión y visión de la empresa es importante, ya que mediante estas se concreta por qué y para que existe el negocio.

Por medio de las encuestas se descubrió que el 85% de la población de Conocoto está de acuerdo con la creación de una cafetería especializada de waffles y crepes, con lo que se puede concluir que la investigación de mercado es una herramienta importante en la implementación de un plan de negocio, ya que permite conocer las necesidades y opiniones que tienen los clientes sobre el producto que queremos introducir al mismo, al igual que estar preparados con estrategias las cuales ayuden a mantener o mejorar el posicionamiento de la empresa ante las competencias.

El proceso empresarial es de suma importancia ya que este permite autorizar el funcionamiento adecuado de un negocio ante las entidades públicas y privadas, garantizando el libre funcionamiento en el mercado.

La implementación de un negocio sostenible para reducir la contaminación ambiental es una buena estrategia para ayudar al ambiente, mejorar el bienestar social y concientizar tanto a clientes como a colaboradores de la empresa.

El estudio del proceso financiero en la creación de un negocio es necesario ya que, por medio de este se puede poner en marcha el mismo, permitiendo cumplir los objetivos a corto y largo plazo que se han planteado para implementación del emprendimiento.

## **7.2 Recomendaciones**

Tener objetivos claros sobre la idea de negocio que queremos implementar, ayudará a generar una marca, las cuales deberán responder a una necesidad en el mercado.

Analizar el sector donde se va a crear la empresa y realizar un análisis de mercado ayudará a comprobar si la idea de negocio es real y adecuada para su implementación en el mismo.

Tener una investigación del plan financiero donde se incluya los costes, márgenes y gastos de los que constará el futuro emprendimiento permitirá verificar que el negocio sea rentable.

### 7.3 Referencias Bibliográficas

Ace comaderas. (2022). *Vajilla cuadrada blanca*. Obtenido de <https://cdnx.jumpseller.com/ace-comaderas/image/18300915/resize/540/540?1629909560>

Amazon. (2021). *www.amazon.com*. Obtenido de [https://www.amazon.com/-/es/Petrus-caja-1000-grapas-22-6/dp/B00JMFZF0Y#aw-udpv3-customer-reviews\\_feature\\_div](https://www.amazon.com/-/es/Petrus-caja-1000-grapas-22-6/dp/B00JMFZF0Y#aw-udpv3-customer-reviews_feature_div)

Arcsa. (S/F). <https://www.controlsanitario.gob.ec>. Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcса-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/>

Cocina Segura. (julio de 2016). *GESTIÓN DE LA CALIDAD EN RESTAURANTES*. Obtenido de <http://www.cocinasegura.com/2016/07/gestion-de-la-calidad-en-restaurantes.html>

Dreamstime. (2022). *Lámparas modernas de Techo*. Obtenido de <https://thumbs.dreamstime.com/b/l%C3%A1mparas-modernas-del-techo-de-la-iluminaci%C3%B3n-caliente-en-el-caf%C3%A9-61100801.jpg>.

Famveldman. (2022). *Lámparas modernas del techo*. Obtenido de <https://previews.123rf.com/images/famveldman/famveldman1702/famveldman170200460/72028576-ni%C3%B1a-linda-que-hace-la-preparaci%C3%B3n-la-lectura-de-un-libro-p%C3%A1ginas-para-colorear-escribir-y-pintar-lo.jpg>

Fiaka Ambiente. (2022). *Muebles para cafeterias*. Obtenido de [https://sp-ao.shortpixel.ai/client/q\\_lqip,ret\\_wait,w\\_600,h\\_450/https://www.fiaka.es/blog/wp-content/uploads/2019/04/como-escoger-muebles-cafeteria.jpg](https://sp-ao.shortpixel.ai/client/q_lqip,ret_wait,w_600,h_450/https://www.fiaka.es/blog/wp-content/uploads/2019/04/como-escoger-muebles-cafeteria.jpg)

Fundación Carlos Slim. (2021). *Cajero de restaurante*. Obtenido de <https://fundacioncarlosslim.org/cajero-restaurante-capacitate-empleo/#:~:text=Atender%20con%20calidad%20a%20los,las%20diferencias%20formas%20de%20pago>.

Gob.ec. (13 de agosto de 2021). Obtenido de <https://www.gob.ec/mt/tramites/registro-datos-trabajador-vinculacion-laboral>

Gob.ec. (10 de marzo de 2022). *gob.ec*. Obtenido de <https://www.gob.ec/sri/tramites/generacion-claves-acceder-servicios-transaccionales-sri-linea-persona-natural>

Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito. (2022). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE*. Obtenido de <https://www.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae#location>

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal. (2022). *Emisión permisos rotulos publicitarios*. Obtenido de <https://www.gob.ec/index.php/gadmc-daule/tramites/emision-permiso-instalacion-rotulos-publicitarios#:~:text=Requisitos%20Obligatorios%3A&text=Copia%20de%20>

Opago%20del%20impuesto,publicitario%20y%20ubicaci%C3%B3n%20del%  
20letrero.

Gobierno de Pichincha . (Agosto de 2012). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Conocoto*. Obtenido de [http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio\\_paginas/archivos/PDOT%20CONOCOTO%202012.pdf](http://sitp.pichincha.gob.ec/repositorio/disenio_paginas/archivos/PDOT%20CONOCOTO%202012.pdf)

Gobierno República del Ecuador. (2022). *RÉGIMEN SIMPLIFICADO PARA EMPRENDEDORES Y NEGOCIOS POPULARES (RIMPE)*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/rimpe#%C2%BFqui%C3%A9nes>

Google Maps. (2022). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com/maps/place/GelatoMix+-+Conocoto/@-0.2931695,-78.4783099,17z/data=!4m5!3m4!1s0x91d599cbdda6a2bf:0x723762cf030d8ba0!8m2!3d-0.2931695!4d-78.4761212>

IESS. (2022). *Registro de Nuevo Empleador*. Obtenido de <https://www.iess.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

INEC. (2021). *Ecuador en cifras*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/plugins/download-monitor/download.php?id=310&force=0>

Ministerio de Economía y Finanzas. (26 de enero de 2022). *CIERRE DEL 2021 EVIDENCIÓ LA RECUPERACIÓN ECONÓMICA DE ECUADOR*. Obtenido

de <https://www.finanzas.gob.ec/cierre-del-2021-evidencio-la-recuperacion-economica-del-ecuador/>

Modelplast. (2022). *Decoración cafetería*. Obtenido de <https://www.modelplast.com/wp-content/uploads/vinilos-hosteleria.jpg>

Permisos Quito. (2022). *Permisos de Funcionamiento. Panaderías, cafeterías, pastelerías*. Obtenido de <https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-panaderias-cafeterias-quito/>

RUC. (S/F). *www.ruc.com*. Obtenido de [https://www.sri.gob.ec/RUC#:~:text=Gu%C3%ADas-%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,%20ocasional%20en%20el%20Ecuador.](https://www.sri.gob.ec/RUC#:~:text=Gu%C3%ADas,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,%20ocasional%20en%20el%20Ecuador.)

s/a. (2022). *Silla par acafetería*. Obtenido de <https://i.pinimg.com/originals/d5/9e/c6/d59ec66a31b465a4b25f58dea7f56139.jpg>

Sayce. (S/F). <https://sayce.com.ec/>. Obtenido de <https://sayce.com.ec/tarifas-sayce/por-comunicacion-publica/tarifas-sector-alojamiento-alimentos-y-bebidas/>

Secretaría General de Comunicación de la Presidencia . (4 de agosto de 2021). “*Mi Gobierno será el gobierno de los emprendedores*”: *Guillermo Lasso*. Obtenido de <https://www.comunicacion.gob.ec/mi-gobierno-sera-el-gobierno-de-los-emprendedores-guillermo-lasso/>

SRI. (junio de 2017). *Cómo cumplo con mis obligaciones tributarias*. Obtenido de <file:///C:/Users/lenovo/Downloads/Triptico%20Personas%20Naturales.pdf>

SRI. (S/F). *www.sir.com*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>

Tramiteo. (2022). *Requisitos para Abrir un Restaurante: Permisos, Consejos y MÁS*. Obtenido de <https://tramiteando.info/ecuador/requisitos-para-abrir-un-restaurante-permisos-consejos-y-mas/>

Web del Maestro CMF. (Febrero de 2022). *Pirámide de Maslow* . Obtenido de <https://i0.wp.com/webdelmaestrocmf.com/portal/wp-content/uploads/2020/11/1-168.jpg?w=1138&ssl=1>

Wright, J., & Treuillé, E. (1997). *Guía completa de las Técnicas Culinarias*. Barcelona: Blume.

## 7.4 ANEXOS

### Anexo N°1. Encuestas Google Forms y Online Encuestas.

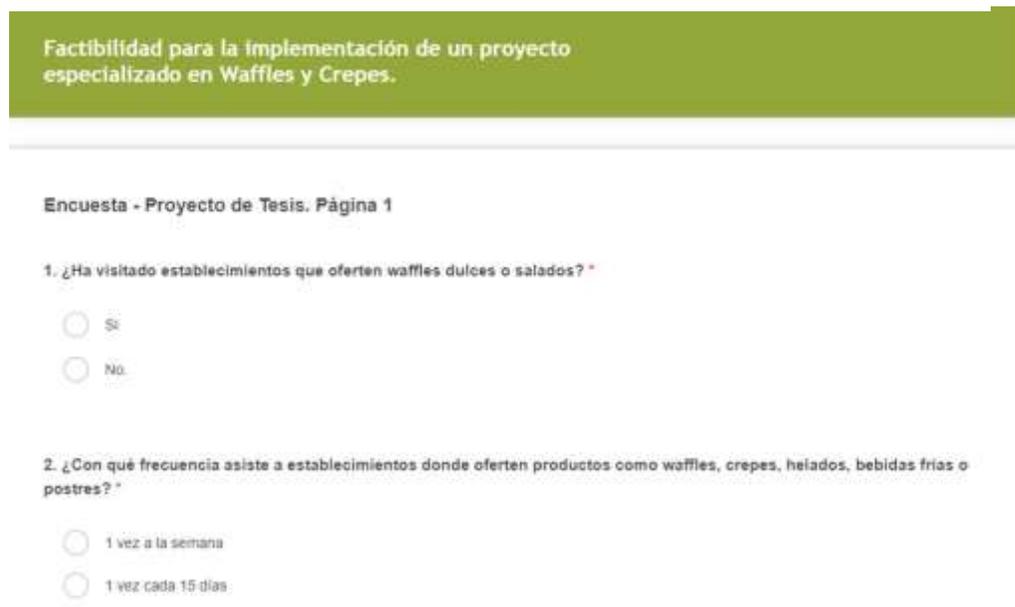
Ilustración 35. Encuestas.



The image shows a screenshot of a Google Form titled "Cafetería especializada en Waffles y Crepes". The form has a header image of waffles and strawberries. The text on the form includes: "El objetivo de la siguiente encuesta, es medir la factibilidad para la implementación de un proyecto especializado en Waffles y Crepes.", "Complete cada pregunta en secuencia. Se le agradece su participación.", and the email address "valledaresm@conocoto.com". Below the header, there is a question: "1. ¿Ha visitado establecimientos que ofrecen waffles dulces o salados?". The question has two radio button options: "SI" and "NO".

Valladares, M. (2022). *Encuestas*. Conocoto.

Ilustración 36. Encuestas



The image shows a screenshot of a Google Form titled "Factibilidad para la implementación de un proyecto especializado en Waffles y Crepes". The form has a green header with the title. Below the header, there is a question: "1. ¿Ha visitado establecimientos que ofrecen waffles dulces o salados?". The question has two radio button options: "SI" and "NO". Below the first question, there is a second question: "2. ¿Con qué frecuencia asiste a establecimientos donde ofrecen productos como waffles, crepes, helados, bebidas frías o postres?". The second question has two radio button options: "1 vez a la semana" and "1 vez cada 15 días".

Valladares, M. (2022). *Encuestas*. Conocoto

## Anexo N°2. Proforma Cotización Menaje.

### Ilustración 37. Proforma Cotización Menaje



Almacén Jiménez Moreira  
Ruc: 120222558001  
Dirección: Chimborazo N1-11 y Rocafuerte

Cliete:  
Ruc:  
Teléfono:  
Dirección:

Fecha:  
30/03/2022

Cant.	Descripción	V. Unitario	V. Unitario	Observación
2	Wafflera Hamilton Beach	\$ 65,00	\$ 130,00	
1	Balanza digital para 15 libras (Camry)	\$ 19,00	\$ 19,00	
4	Balanza digital para 60 libras (Camry)	\$ 60,00	\$ 240,00	
2	Licudadora Oster Pro	\$ 130,00	\$ 260,00	
2	Licudadora Ninja	\$ 290,00	\$ 580,00	
1	Sanduchera Oster	\$ 70,00	\$ 70,00	
2	Batidor de mano 25cms de largo	\$ 12,00	\$ 24,00	
3	Espátula de goma 37cms de largo	\$ 7,00	\$ 21,00	
4	Espátula de goma resistente al calor 10"	\$ 16,45	\$ 65,80	
4	Espátula de goma resistente al calor 14"	\$ 21,85	\$ 87,40	
4	Espátula de goma resistente al calor 16"	\$ 22,95	\$ 91,80	
2	Marqa pastelera con boquillas	\$ 22,00	\$ 44,00	

1	Cuchillo para pan	\$ 7,00	\$ 7,00	
2	Set de cuchillos 3 piezas (cebollero, deshuesador, puntilla)	\$ 22,80	\$ 45,60	
2	Tablas para picar 45x30cms	\$ 12,60	\$ 25,20	
5	Set bowls acero inoxidable (16.5, 18, 20, 22, 24 cms)	\$ 9,00	\$ 45,00	
5	Cucharones 6 onz	\$ 3,50	\$ 17,50	
2	Brochas de silicona	\$ 14,00	\$ 28,00	
4	Coladores 20 cms	\$ 4,50	\$ 18,00	
2	Jarra medidora 1 litro	\$ 2,50	\$ 5,00	
8	Ollas #24	\$ 11,50	\$ 92,00	
3	Proporcionador de helado	\$ 19,00	\$ 57,00	
5	Cucharetas	\$ 3,50	\$ 17,50	
5	Juego vajilla cuadrada (plato tendido, plato sopero, plato postre, jarro,cevichero) vidrio templado blanco	\$ 12,60	\$ 63,00	
3	Jgo. Cubiertos 24 piezas	\$ 35,50	\$ 106,50	
6	Charoles antideslizante 40cms	\$ 15,00	\$ 90,00	
5	Servilleteros de acero inoxidable	\$ 3,00	\$ 15,00	
7	Azucareros de cristal y tapa de metal	\$ 2,50	\$ 17,50	
2	Cocteleras de 700ml	\$ 8,00	\$ 16,00	
2	Bailarina de aluminio	\$ 35,00	\$ 70,00	
2	Colador oruga	\$ 4,50	\$ 9,00	
			<b>Subtotal</b>	<b>\$ 2.123,04</b>
<p>*Todos los precios incluyen IVA. Cotización válida por 8 días. Disponemos de los productos. En caso de que sea necesario, contamos con servicio de entrega a domicilio dentro de Quito y envíos a todo el país. Emitido por: Joselyn Jiménez - 0992539792</p>			<b>Iva</b>	<b>\$ 254,76</b>
			<b>Total</b>	<b>\$ 2.377,80</b>

Jiménez, J. (2022). *Proforma Cotización Menaje*. Locales Moreira Jiménez. Quito.

### Anexo N°3. Precios productos.

Ilustración 38. Pantalla Táctil.



Mercado libre. (2022). *Pantalla Táctil*. Quito.

Ilustración 39. Impresora.



Mercado libre. (2022). *Impresora*. Quito.

Ilustración 40. Vitrina



Mercado libre. (2022). *Vitrina*. Quito.

**Anexo N°4. Prácticas en la elaboración de waffles y crepes en negocio de cafetería**

Ilustración 41. Preparaciones en la cafetería.



Valladares, M. (2022). *Preparación en la cafetería*. Av. Ilaló

Ilustración 42. Preparación en la cafetería



Valladares, M. (2022). *Preparación en la cafetería*. Av. Ilaló

Ilustración 44. Preparación en la cafetería.



Valladares, M. (2022). *Preparación en la cafetería*. Av. Ilaló

Ilustración 43. Preparación en la cafetería.



Valladares, M. (2022). *Preparación en la cafetería*. Av. Ilaló

## Anexo N°5. Mini Focus Group

Ilustración 45. Mini Focus Group



Valladares, M. (2022). *Mini Focus Group*. Av. Ilaló

Ilustración 46. Mini Focus Group



Valladares, M. (2022). *Mini Focus Group*. Av. Ilaló

Ilustración 47. Mini Focus Group



Valladares, M. (2022). *Mini Focus Group*. Av. Ilaló

Ilustración 48. Waffle degustación.



Valladares, M. (2022). Waffle degustación. Av. Ilaló

Ilustración 49. Waffle degustación.



Valladares, M. (2022). Waffle degustación. Av. Ilaló.