



CARRERA: Tecnología Superior en Gastronomía

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una Pastelería
libre de gluten en el sector Quito-Norte.”

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de
Tecnólogo Superior en Gastronomía

AUTOR: Camila Doménica Paredes Mejía

TUTOR: Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, Agosto 2022

DEDICATORIA

Esta tesis va dedicada a todas aquellas personas que supieron confiar en mí, a mi madre Cecilia que con su bendición siempre me protege, sin ella no lo habría logrado, a mi hermano David quien ha sido mi mayor ejemplo y sobre todo a mi hija Salome, quien ha sido mi mayor inspiración para concluir este último paso en mi carrera. A mis amigas Doménica y Josseline que sin dudarlo han estado siempre presentes en cada paso de mi trayectoria. De igual forma para mis maestros quienes me incentivaron en todos los sentidos existentes, sin su apoyo y orientación no hubiera sido posible. Y, por último, pero no menos importante, a mí tutor Carlos Chávez quien me ha guiado durante esta ardua tarea de recolección, procesamiento y análisis de datos que finalmente construyeron mi tesis oficial

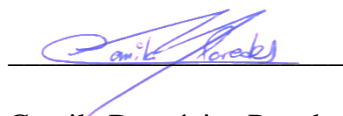
AGRADECIMIENTO

De antemano tengo que agradecer a Dios que ha sabido llenarme de sabiduría en los momentos más importantes de mi carrera estudiantil, a mi Madre que siempre ha sido mi apoyo principal en cada momento vivido, a mi hermano a quien considero como un padre para mí y mi mayor ejemplo a seguir. Gracias a toda mi familia que ha sido incondicional en cada paso que he avanzado para lograr finalizar esta etapa de mi vida con éxito. Y para finalizar, al Chef. Carlos Chávez que ha sido un apoyo y sin duda alguna un gran tutor que ha logrado compartir todo su conocimiento para triunfar en esta etapa universitaria.

AUTORÍA

Yo, Camila Doménica Paredes Mejía autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



Camila Doménica Paredes Mejía

D.M. Quito, Agosto del 2022

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

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



Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, agosto del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los días del mes de agosto de 2022, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, Camila Doménica Paredes Mejía bajo la dirección del Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta, ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Proyecto de factibilidad para la implementación de una Pastelería libre de gluten en el sector Quito-Norte”, como requisito fundamental para optar por el título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes Chef Carlos Andrés Chávez Acosta, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta., Camila Doménica Paredes Mejía como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta.

Camila Doménica Paredes Mejía

D.M. Quito, Agosto del 2022

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
AUTORÍA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	vi
ÍNDICE.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	x
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
Nombre del proyecto.....	1
Antecedentes.....	1
Marco contextual.....	3
Análisis macro.....	3
Análisis meso.....	3
Análisis micro.....	3
Problema de investigación.....	4
Definición del problema.....	4
Idea a defender.....	4
Objeto de estudio y campo de acción.....	4
Justificación.....	5
Objetivos.....	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos.....	5
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	6
Antecedentes históricos.....	6

Análisis de la zona de estudio	7
Fundamentación Conceptual	7
Fundamentación Legal	10
Tipos de investigación	14
Investigación Exploratoria:.....	14
Investigación Descriptiva:	14
Métodos de investigación	14
Método Cuantitativo:.....	14
Método Cualitativo:.....	15
Método Inductiva:	15
Método Deductiva:	16
Método Sintético	16
Técnicas e instrumentos de investigación	16
Técnica de Observación:	16
Grupos Focales:	17
Plan de Muestreo	18
Análisis de las Encuestas	19
Análisis General	29
Entrevista:.....	29
Análisis de la entrevista.....	30
CAPÍTULO III: PROPUESTA	32
Descripción de la propuesta.....	32
Viabilidad	32
Viabilidad Social	32
Viabilidad ambiental.....	32
Viabilidad laboral	33
Desarrollo de la propuesta	33

Misión.....	33
Visión	33
Meta.....	34
Estrategias.....	34
Estrategias de Difusión y Marketing	34
FODA	35
Segmentación de clientes.....	36
Localización de la empresa.....	36
Tipo de Estructura.	37
Funciones del personal	39
Desarrollo de la Marca	42
Línea Gráfica	42
Aplicación de logo	45
Canal de distribución y puntos de ventas	45
Fijación de precios.....	49
Estudio Financiero	55
Implementación del negocio.....	55
Análisis del punto de equilibrio.....	63
CONCLUSIONES.....	64
RECOMENDACIONES	65
REFERENCIAS	66
ANEXOS	71
Anexos de encuestas.....	71

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Género	19
Tabla 2: Pregunta 1. Encuesta	20
Tabla 3: Pregunta 2. Encuesta	21
Tabla 4: Pregunta 3. Encuesta	22
Tabla 5: Pregunta 4. Encuesta	23
Tabla 6: Pregunta 5. Encuesta	24
Tabla 7: Pregunta 6. Encuesta	25
Tabla 8: Pregunta 7. Encuesta	26
Tabla 9: Pregunta 8. Encuesta	27
Tabla 10: Pregunta 9. Encuesta	28
Tabla 11: Metas	34
Tabla 12: FODA	35
Tabla 13: Méritos aspectos a considerar, Gerente Chef	39
Tabla 14: Méritos aspectos a considerar, Ayudante de Pasteleria.....	40
Tabla 15: Méritos aspectos a considerar, Cajero/Mesero	41
Tabla 16: Nota: Esta tabla muestra que méritos debe cumplir el mesero.....	42
Tabla 17: <i>Receta Estándar de Costos de Mousse de Araza.</i>	50
Tabla 18: Receta Estándar de Costos de Tara de noni	51
Tabla 19: Receta Estándar de Costos de Brownies de Araza	52
Tabla 20: Receta Estándar de Costos de Pastel de Colada Morada.....	53
Tabla 21: Receta Estándar de Costos de Macarrones de noni	54
Tabla 22: Equipos Industriales	55
Tabla 23: Muebles y Enseres.....	56
Tabla 24: Equipos Computacion	56
Tabla 25: Activos Fijos	57
Tabla 26: Gastos De Constitucion	57
Tabla 27: Activos Diferidos	57
Tabla 28: Activos Diferidos	57
Tabla 29: Sueldos	58
Tabla 30: Sueldos	58
Tabla 31: Servicios Básicos.....	58
Tabla 32: Material Oficina	59

Tabla 33: Material Limpieza.	59
Tabla 34: Arriendo.....	60
Tabla 35: Publicidad.....	60
Tabla 36: Capital De Trabajo	60
Tabla 37: Total De Inversion.....	61
Tabla 38: Costos Fijos	61
Tabla 39: Margen De Contribucion.....	61
Tabla 40: $PE = \text{Costo fijo} / \text{Margen De Contribucion}$	61
Tabla 41: Punto de Equilibrio.....	62
Tabla 42: Punto de Equilibrio.....	62
Tabla 43: Punto de Equilibrio.....	62

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Focus Group.....	17
Figura 2: Focus Group.....	17
Figura 3: Focus Group.....	18
Figura 4: Focus Group.....	18
Figura 5: Focus Group.....	18
Figura 6: Género, Gráfico circular	19
Figura 7: Pregunta 1, Gráfico circular. Encuesta.....	20
Figura 8: Pregunta 2, Gráfico circular. Encuesta.....	21
Figura 9: Pregunta 3, Gráfico circular. Encuesta.....	22
Figura 10: Pregunta 4, Gráfico circular. Encuesta.....	23
Figura 11: Pregunta 5, Gráfico circular. Encuesta.....	24
Figura 12: Pregunta 6, Gráfico circular. Encuesta.....	25
Figura 13: Pregunta 7, Gráfico circular. Encuesta.....	26
Figura 14: Pregunta 8, Gráfico circular. Encuesta.....	27
Figura 15: Pregunta 9, Gráfico circular. Encuesta.....	28
Figura 16: Localizacion de la empresa	37
Figura 17: Lugar del Establecimiento	37
Figura 18: Organigrama Empresarial	38
Figura 19: Colores de la marca.....	43
Figura 20: Tipografía.....	43
Figura 21: Logo Horizontal	44
Figura 22: Logo Principal.....	44
Figura 23: Logo Isotipo	44
Figura 24: Logo Isotipo	44
Figura 25: Aplicacion de logo tarjetas.....	45
Figura 26: Aplicación del logo, Fundas	45
Figura 27: Página de Instagram Sweet Salo	46
Figura 28: Página de Facebook Sweet Salo.....	46
Figura 29: Página de TikTok Sweet Salo	47
Figura 30: Página de TikTok Sweet Salo	47
Figura 31: Catalogo Sweet Salo	48
Figura 32: Catalogo Sweet Salo	48
Figura 34: Catalogo Sweet Salo	48
Figura 33: Catalogo Sweet Salo	48

RESUMEN

El proyecto de la creación de una pastelería libre de gluten y con frutas de temporada en el sector de la Quito Norte, nace de la necesidad de los consumidores encontrar un lugar donde degustar diferentes productos de calidad, debido que en el sector las pastelerías con estos componentes son escasas. Esta iniciativa empezará con un producto estrella que es: Los pasteles de “Arazá y Noni,”. Se efectuará un estudio de mercado lo que determinará, las pastelerías existentes en el sector, su variedad de productos, costos, clientela, tiempo en el que se encuentran en el mercado o si constituyen negocios que están en marcha todo ello nos ayudaría para ir formando nuestro negocio con el equipo humano necesario, el local, la maquinaria, el menaje, la materia prima. Estableciendo los estudios mensuales de los productos de temporada. De igual manera la parte legal se iniciará para dar forma a nuestro negocio.

Para qué el estudio tenga validez y actualidad se realizarán encuestas en el sector, así como visitas personales para determinar si existe una competencia sana.

Palabras claves: PASTELERÍA, COMPETENCIA, PRODUCCIÓN, TEMPORADA
CLIENTELA, CALIDAD.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

Proyecto de factibilidad para la implementación de una Pastelería libre de gluten en el sector Quito-Norte.

Antecedentes

Históricamente, desde 5000 años A.C ya se elaboraba tartas y pasteles que se endulzaban con miel, savia de arce o abedul y jugos de frutas silvestres. Desde ese tiempo la pastelería ha ido evolucionando junto a la historia de la humanidad. En el siglo XX se llega a nuevos conocimientos de la pastelería, se dominan las temperaturas de cocción, fermentación, refrigeración y conservación, se mejora la calidad, la productividad y comienza también un proceso de industrialización más avanzado (El Gourmet, 2019, <https://elgourmet.com/>).

Daniel Romero, gerente de mercadeo de Grupo Superior, comenta en (Revista Líderes, 2019, <https://www.revistalideres.ec/>) que la industria panadera y pastelera es fuerte en el país y se encuentra en constante crecimiento, lo que representa una gran oportunidad, para implementar nuevas tendencias y mejorar los productos.

Especialmente se observa este crecimiento en el Sector Quito- Norte, sitio muy concurrido por la existencia de hospitales, oficinas, farmacias, supermercados, etc. En donde se encuentra la “Pastelería Hermanos Flores”, con varias sucursales siendo la pastelería más fuerte por su tiempo en el mercado. Por lo que mi negocio se orientaría a los productos que la competencia no vende, bajo la primicia que sean más saludables sin gluten y azúcar también al momento de cambiar la harina de trigo por harinas de alverja, arroz, avena y quínoa y con la finalidad de que la clientela consuma más frutas.

La percepción de los consumidores en los productos pasteleros tras la pandemia, ha cambiado ahora tienen nuevos comportamientos, actitudes y elecciones, los cuales se puede

ver por el estudio anual “Taste Tomorrow” realizado entre IPSOS y Puratos en la (Revista Alimentos, 2021, <https://www.revistaalimentos.com/>) menciona lo siguiente:

El sabor sigue siendo la principal prioridad para los consumidores latinoamericanos en panadería (53%), repostería (58%) y chocolatería (62%). A su vez, la apariencia ha adquirido rápidamente la misma importancia, pues el 53% de los consumidores están de acuerdo en que los alimentos que tienen buen aspecto también son sabrosos. Mientras que para el 56%, el aroma es un factor más relevante al momento de comprar productos de estas industrias.

También habla sobre cual está siendo la mejor forma para adquirir estos productos:

La adopción de la compra en línea ha aumentado exponencialmente: 8 de cada 10 consumidores latinoamericanos piensan que es muy fácil encontrar lo que quieren buscar. Este crecimiento ya se puede ver en distintos sectores, por ejemplo, los encuestados señalaron que considerarán comprar en línea productos como pan (30%), repostería (37%) y chocolatería (39%).

Es por lo anterior descrito que Daniel Arévalo, gerente general de Globo Ecuador comenta en el (El Universo, 2020, <https://www.eluniverso.com/>):

Antes de la pandemia la gente utilizaba el servicio a domicilio por comodidad, hoy lo hace por necesidad, además señala que durante la crisis por el COVID-19 la base de usuarios creció hasta en el 300% y post pandemia. Además, expreso que: la pandemia simplemente hizo que se acelere el consumo tanto en usuarios como en los comercios asociados, así como en los repartidores.

Marco contextual

Análisis macro

Desde la variable dependiente la pastelería en el Ecuador, tiene un crecimiento constante, la Federación Nacional de Panificadores (FENAPAN) tiene registros de 6 500 panaderías y pastelerías artesanales funcionando en el territorio nacional. Además, estas generan empleo, directo e indirecto, para 20 000 personas y el dinero que mueve el sector sobrepasa los USD 300 millones al año (Revista Líderes, 2019, <https://www.revistalideres.ec/>).

Análisis meso

Desde la variable independiente Pastelerías que se ofertan a nivel de Quito y sus cantones, 5 715 personas dependen directamente de la panadería y pastelería. Solo en Quito funcionan 1 541 locales donde se venden productos relacionados, lo que la convierte en la industria con mayor número de establecimientos en la ciudad, según el INEC (El Comercio, 2018, [//www.elcomercio.com/](http://www.elcomercio.com/)).

Análisis micro

En el sector Quito-Norte se puede potenciar una pastelería libre de gluten y sin azúcar ya que en el sector no existe este tipo de pastelerías y debido a las encuestas obtenidas tendría una gran acogida y la mayoría de personas que han degustado el producto se sienten satisfechas de contar con una pastelería que elabore productos naturales y que son recomendables para la salud.

Problema de investigación

Definición del problema

En la actualidad los consumidores, cada vez están más pendientes de las nuevas tendencias, gracias a las redes sociales. Por lo cual desean que los productos que consumen innoven en sabor, presentación, calidad, etc. La pastelería tiene mucho potencial, si se lo impulsa de la manera correcta.

En el sector Quito-Norte, se detectó que no existe pastelerías con productos saludables, por lo que hay que aprovechar la gran demanda de consumidores que desean adquirir estos pasteles más sanos y con frutas de temporada que no se encuentran en otras regiones del país. Y también al momento de cambiar la harina de trigo por harinas de alverja, arroz, avena y quínoa

Idea a defender

Se desea crear una pastelería en el sector Quito-Norte, en la cual se elaboren productos de pastelería saludables con variedades de frutas de temporada sin gluten, sin azúcar y variando la harina por otras harinas y en las pruebas efectuadas se ha obtenido un sabor exquisito, su textura suave y esponjosa muy deliciosa para el paladar de los clientes. La diferenciación de esta pastelería es un producto innovador que no se encuentra fácilmente en el mercado y cuya variedad de productos permitirá llegar a los paladares más exigentes. El producto está en cambiar los hábitos alimenticios en la parte de postres para que estos sean consumidos por personas de la 3ra edad con enfermedades y los niños en los cuales se ha detectado el excesivo consumo de azúcar lo cual trae problemas posteriores con nuestro producto queremos alcanzar a miles de consumidores.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: Aceptación de una pastelería libre de gluten, y con la combinación de nuevas harinas para obtener nuevos sabores.

Campo de acción: Personas de 20 a 64 años de edad, que se encuentran en el sector de la Quito-Norte.

Justificación

Se realiza una visita al Noroccidente de Quito, donde se verificará el cultivo y la producción de las frutas como el arasha, el noni, la piña hawaiana y la papaya hawaiana; Nuestro análisis nos indicara si son frutas estacionarias o si se producen durante todo el año.

Objetivos

Objetivo General

Implementar un negocio dedicado a la elaboración de postres más saludables con los cuales se pretende llegar al mayor número de clientes que consuman nuestro producto.

Objetivos Específicos

- Generar nuevos productos.
- Dar a conocer productos poco utilizados como son: noni, papaya, arasha, borojo, guanábana, frambuesas, etc.
- Implementar pasteles innovadores.
- Incorporar harinas libres de gluten.

Síntesis de la introducción

En este capítulo se determinó el impacto que desearía obtener con la creación de la pastelería en el sector Quito-Norte, tanto en sus preferencias como métodos de compra. Lo cual permite identificar el problema y definir la idea a defender y donde se la va a ejecutar. También se realizó los objetivos tanto como general y específicos que permitan un buen desarrollo del proyecto, empezando por la fundamentación teórica.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

La repostería a nivel mundial data más de 5000 años antes de cristo, donde se conoce que el hecho de formar una masa de harina, leche y miel ya se elaboraba un sabroso postre que era apetecible en aquella época Con la llegada de Pizarro y Colon se inicia la época de la caña de azúcar con lo cual se elabora el primer azúcar que es el ingrediente principal de la repostería, en los inicios existía el azúcar artesanal y es así como se difundió este producto por toda América de una manera vertiginosa; Cabe mencionar que en un lapso de 100 años la caña de azúcar era cosechada y cultivada a nivel del continente americano.

Los árabes quienes popularizaron los dulces de azúcar cristalizado con frutos secos, sin embargo, con el descubrimiento del cacao, hubo una revolución a la hora de elaborar platillos dulces.

El encuentro del cacao y el azúcar en la edad media, propició el surgimiento de tiendas similares a las pastelerías y confiterías actuales.

Durante el reinado de Carlos IX en Francia, aparece la Corporación de Pasteleros, encargada de regular el aprendizaje del oficio. Aparecen también los helados, los petisús y los pithiviers.

Con el descubrimiento de la levadura en el siglo XVII, comienzan a especializarse por un lado los panaderos y por otro los pasteleros unos con masas otros con panes.

En el siglo XVIII Francia desarrolla las pastas hojaldradas y la confitería. Es en este momento que se considera que existen por fin las bases de la pastelería.

En el siglo XX se llegan a nuevos horizontes en la pastelería, se dominan las temperaturas de cocción, fermentación, refrigeración y conservación, se mejora la calidad, la productividad y comienza también un proceso de industrialización más avanzado.

Finalmente, la pastelería ha ido evolucionado junto con la historia de la humanidad, en el siglo XXI se están desarrollando técnicas innovadoras para crear productos de pastelería.

LOS POSTRES EN QUITO

Desde la antigüedad nuestro paladar se ha deleitado con el sabor dulce, cabe indicar que especialmente la realeza degustaba de manjares, pero realmente sus elaboraciones eran endulzadas con miel el azúcar era muy escaso y caro por lo que no era accesible para toda la población posteriormente con las maquinarias y los procesos ya se tenía acceso al uso del azúcar entonces se da inicio a una repostería más amplia con este ingrediente.

LOS POSTRES EN LA ACTUALIDAD

La repostería en la actualidad en el Ecuador forma parte de una buena comida en los menús se ve la parte de postres como una combinación de distintos sabores y unas decoraciones con diferentes colores, texturas y sabores complementándose con cualquier tipo de postre o masa.

En los distintos restaurantes del Ecuador es indispensable complementar una buena comida con él un postre ideal, hoy en día los profesionales en repostería después de sus amplios conocimientos complementan con ideas nuevas a postres antiguos o innovaciones que combinan sabores increíbles.

Análisis de la zona de estudio

En el sector Quito-Norte ubicado al norte de la capital. Cotocollao es una parroquia urbana de la ciudad de Quito, parte de las 65 que conforman el área metropolitana de la capital de Ecuador. Está ubicada en el extremo noroccidental de la urbe y sus límites son las parroquias de El Condado al norte, La Concepción al sur, Ponciano al este, y Cocha pamba al oeste.

Fundamentación Conceptual

- **Pastelería.** - Establecimiento donde se hacen o se venden pasteles, pastas u otros dulces (Real Academia Española, 2021, Definición 1).

- **Decoración.** - La palabra “decoración” viene el término latín “decorativo”, que viene a interpretarse o traducirse como algo el acto de decorar algo, es decir, darle belleza estética y visual a algo (Esdima, 2019, <https://esdima.com/>)
- **Galletas.** - Pasta compuesta de harina, azúcar y a veces huevo, manteca o confituras diversas, que, dividida en trozos pequeños y moldeados o modelados en forma varia, se hornean (Real Academia Española, 2021, Definición 1).
- **Pastel.** - Masa de harina y manteca, cocida al horno, en que ordinariamente se envuelve crema o dulce (Real Academia Española, 2021, Definición 3).
- **Cremas.** - Las cremas son un conjunto de preparaciones que se caracterizan por su consistencia e ingredientes (Araceli Conty, 2020, <https://araceliconty.com/cremas-y-rellenos/>).
- **Biscochos.** - Un bizcocho o bizcochuelo puede ser una clase de masa esponjosa que sirve para preparar pasteles, tortas y tartas. Estos bizcochos se elaboran mezclando ingredientes como huevos, harina, leche, manteca y azúcar y cociendo la mezcla en un horno. La masa básica, de todas formas, solo lleva huevos, harina y azúcar. (Definición de bizcocho, 2017)
- **Glaseado.** – El glaseado es una técnica del mundo de la cocina, se trata de cubrir determinados alimentos con una sustancia brillante y por lo general dulce. Por lo general se glasean los postres para darles una apariencia brillante que los hace parecer mucho más atractivos. (Que es glasear, 2018)
- **Mangas.** – Instrumento utilizado en cocina y en pastelería para distribuir un producto de consistencia pastosa. La manga, hecha con una tela gruesa, con nylon o de plástico (cuando es desechable), es de forma cónica.
- **Coberturas.** - La cobertura es un chocolate especial utilizado en confitería y en pastelería, es más fluido que el chocolate que se presenta en tabletas, su consistencia

está en consonancia con lo que se pide a un chocolate para poderlo utilizar como recubrimiento de pasteles o de bombones.

- **Frutas.** – Las frutas en el Ecuador son muy variadas, cada región tiene sus frutas de acuerdo a su clima y a su sector lo cual nos permite tener una repostería igualmente muy diversa dentro de la gastronomía ecuatoriana así por ejemplo hay provincias como Tungurahua donde hay variedad de frutas de temporada podemos encontrar manzana, pera, reina Claudia, durazno y capulí las cuales nos permiten elaborar distintas bebidas, refrescos, batidos, helados, mermeladas, dulces y postres
- **ARAZA.** - Es conocida como la guayaba amazónica es una fruta exótica de excelente sabor, aroma y valor nutricional, es originaria de la región amazónica occidental, pero en la actualidad es muy cosechada y cultivada y su producción es excelente en el noroccidente de pichincha, contiene grandes cantidades de antioxidantes y vitaminas como A, B, B1, B2, B3, C, minerales como el calcio, fosforo, hierro, magnesio, potasio y zinc. Es una excelente fuente de vitamina C inclusive inferior a la que produce la naranja, además contiene mucha agua e hidratantes, funciona como diurético natural fortalece el sistema nervioso ayuda a depurar la sangre, protege el sistema cardiovascular y su sabor es parecido a la piña con mango debido a su sabor ácido se utiliza para fabricar jugos, mermeladas, helados, yogures y vinos, además en la industria su aroma se utiliza en perfumes.
- **NONI.** - Sirve para elaborar un zumo que es un suplemento nutricional, esta fruta se da en la india y panamá su cascara es de un color verde pálido su comida es de color blanco y contiene muchas pepas, en las islas del pacífico le atribuyen muchas propiedades curativas se come cruda o cocinada y sus semillas se tuestan, sus propiedades permiten estabilizar los niveles de PH y neutraliza la acidez y protege y fortalece el sistema inmune.

- **PIÑA.** - En esta fruta se destaca su sabor y su textura muy especial, es muy beneficiosa para la salud por sus valores nutricionales así contiene: Antioxidantes, ayuda en el sistema digestivo, contiene propiedades anticancerígenas, es antiinflamatorio es efectiva en dolores de arteritis fortalece la visión aumenta la salud pulmonar mejora la salud cardiovascular. Se puede indicar que tiene minerales y vitaminas es antioxidante por su contenido de vitamina C y magnesio. Es muy importante su aporte en fibra dietética contiene vitaminas A, K y Zinc además calcio.
- **PAPAYA.-** Es una fruta ligera que contiene agua y por lo que es refrescante, contiene poca grasa y vitamina C absorbe el hierro y ayuda a la formación de glóbulos rojos huesos y dientes la vitamina A especialmente ayuda a la piel y el cabello, ayuda en enfermedades cardiovasculares contiene encimas y también es bueno para la digestión desintoxica albumina sus beneficios son tantos como fisiológicas y psicológicas es un excelente cicatrícense igualmente contiene magnesio fósforo, hierro y así mismo es una gran fuente de fibra.

Fundamentación Legal

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

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Para que la empresa cumpla con todas las obligaciones tributarias es indispensable obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC), el mismo que se adquiere bajo los siguientes requisitos obligatorios (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022, <https://www.gob.ec/>):

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.

- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

De acuerdo al Tercer Suplemento Registro Oficial N° 587 del 29 de noviembre 2021, los negocios populares que tengan ingresos brutos de hasta \$20,000.00, cancelan una cuota única de \$60,00 al año, donde incluye el pago del IR e IVA, emite notas de venta, no son agentes de retención, se les debe retener el 0% (Registro Oficial, 2021), por lo cual el negocio los primeros años entra en el Régimen RIMPE Populares, y no cobra IVA en sus productos.

Patente Municipal:

Para obtener la Patente Municipal debe cumplirse los siguientes requisitos (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

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

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

Es necesario que la empresa obtenga la Licencia Única de Actividades Económicas, para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

- Formulario de Solicitud de LUAE

- Formulario Reglas técnicas de arquitectura y urbanismo
- Pago de la patente municipal.
- Copia de la cédula, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- Foto del Rótulo, medidas y materiales del mismo.
- Autorización del dueño del predio, en el que le permite colocar el rótulo.

Inspección del Cuerpo de Bomberos

Este permiso esta dado bajo la inspección y autorización del cuerpo de bomberos con el objetivo de precautelar la integridad de los consumidores. Para la obtención de este documento se deberá presentar los siguientes requisitos (Guía Oficial de Trámites y Servicios, 2022, <https://www.gob.ec/>):

- Formulario de solicitud de inspección en la recaudación del cuerpo de bomberos.
- Permiso de funcionamiento emitido por el Municipio.
- Copia del RUC.
- Copia de la papeleta de votación del Representante Legal.

Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCOSA

Es indispensable para el funcionamiento de la empresa, adquirir el permiso otorgado por el ARCOSA, se debe presentar los siguientes requisitos para su obtención (Permisos Quito, 2022, <https://permisosquito.com/>):

- Crear el usuario y contraseña en la siguiente página <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.

- Buscar actividad económica del establecimiento
- Aceptar y declarar
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCOSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCOSA para obtener su permiso de funcionamiento.

Síntesis del capítulo

En este capítulo se desarrolla la parte de fundamentación teórica a través de la investigación, en el cual define los antecedentes de la pastelería y el impacto que ha tenido en sector Quito-Norte y en el lugar que se va a desarrollar el proyecto. Además, consta de la fundamentación conceptual donde se define las palabras básicas de la pastelería, así también la parte legal y todo lo referente a la documentación necesaria para implementar un negocio nuevo en el mercado.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

Investigación Exploratoria:

La investigación exploratoria tiene como objetivo la aproximación a fenómenos novedosos. Siendo su objetivo obtener información que permita comprenderlos mejor; aunque posteriormente esta no sea concluyente (Economipedia, 2020, <https://economipedia.com/>).

En la presente investigación se aplicó métodos de investigación primaria como las encuestas, entrevistas y focus group, para determinar las preferencias del público en productos pasteleros libre de gluten con frutas de temporada y un pastel de colada morada.

Investigación Descriptiva:

La investigación descriptiva se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando. Esta metodología se centra más en el “qué”, en lugar del “por qué” del sujeto de investigación. Su objetivo es describir la naturaleza de un segmento demográfico, sin centrarse en las razones por las que se produce un determinado fenómeno (QuestionPro,2018, <https://www.questionpro.com/>).

En la presente investigación se observó las preferencias del consumo de los clientes a través de las redes sociales, también se recopiló información del sector de los posibles clientes.

Métodos de investigación

Método Cuantitativo:

La investigación cuantitativa es un método estructurado de recopilación y análisis de información que se obtiene a través de diversas fuentes. Este proceso se lleva a cabo con el uso de herramientas estadísticas y matemáticas con el propósito de cuantificar el problema de

investigación. Las técnicas de investigación cuantitativa más utilizadas son las entrevistas y encuestas (QuestionPro,2017, <https://www.questionpro.com/>).

En la presente investigación se utilizaron instrumentos de recolección de datos por lo que se efectuarán entrevistas y encuestas con preguntas concretas para determinar las preferencias de posibles consumidores en pasteles y postres innovadores.

Método Cualitativo:

La investigación cualitativa es un conjunto de técnicas de investigación que se utilizan para obtener una visión general del comportamiento y la percepción de las personas sobre un tema en particular. Genera ideas y suposiciones que pueden ayudar a entender cómo es percibido un problema por la población objetivo y ayuda a definir o identificar opciones relacionadas con ese problema. La técnica de investigación cualitativa más utilizada es el focus group (QuestionPro, 2022, <https://www.questionpro.com/>).

Se procederá a la recopilación de datos efectuando las encuestas a personas que tengan incidencia en los barrios del sector, como puede ser el presidente del comité, al propietario de la pastelería “Hermanos Flores”, al secretario de la sede deportiva Quito-Norte ya que es importante que un deportista consuma postres saludables.

Método Inductiva:

La investigación inductiva utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares, aceptados como válidos para llegar a conclusiones cuya aplicación es de carácter general. El método se inicia con la observación individual de los hechos, se analiza la conducta y características del fenómeno, se hacen comparaciones, experimentos, etc., y se llega a conclusiones universales (UNAM, s.f.).

En el trabajo que efectuare se basara en los resultados de las encuestas para ver el grado de aceptación a los productos que se venderán, la encuesta nos determinará si el consumidor está de acuerdo con nuestros métodos de compra.

Método Deductiva:

Es el razonamiento que parte de un marco general de referencia hacia algo en particular. Este método se utiliza para inferir de lo general a lo específico, de lo universal a lo individual (UNAM, s.f.).

En el trabajo que efectuare se observara las preferencias de postres con las frutas de temporada, el porcentaje de agrado del pastel de colada morada, tendencias, tamaños, costos de los productos que se ofrecerán en el negocio.

Método Sintético:

El método sintético es una forma de razonamiento científico. El cual tiene como objetivo principal resumir los aspectos más relevantes de un proceso (Economipedia, 2021, <https://economipedia.com/>).

En el presente proyecto se realizó una síntesis de los resultados de las encuestas y el focus group.

Técnicas e instrumentos de investigación***Técnica de Observación:***

Es el método por el cual se establece una relación concreta e intensiva entre el investigador y el hecho social o los actores sociales, de los que se obtienen datos que luego se sintetizan para desarrollar la investigación (Fabbri, 2020).

El negocio estará ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el Norte de la capital, parroquia Cotocollao, Sector Quito-Norte entre la calle Machala y Ángel Ludeña, en este sector está ubicado el Hospital Pablo Arturo Suarez, Metro Med, Farmacias, Supermaxi, Oficinas por lo que tiene un gran flujo de personas que este sector.

Grupos Focales:

Un focus group es un pequeño grupo de participantes cuidadosamente seleccionados que contribuyen a discusiones abiertas para una investigación. Este grupo es una representación de la población general a la que pretenden dirigirse. El grupo puede analizar nuevos productos, actualizaciones de características u otros temas de interés para generalizar la reacción de toda la población (QuestionPro, 2016, <https://www.questionpro.com/>).

En la presente investigación se está efectuando en el mes de julio del 2022 en el cual se están dando los pasos iniciales para la creación del negocio y los resultados obtenidos en las encuestas nos proporcionaran indicadores de consumo, preferencias, sabores, tamaño, presentación. Lo cual nos permitirá tener ideas más claras sobre la elaboración y distribución de nuestros productos. En la presente investigación se realizó el 26 de julio del 2022, un Focus Group con la Chef pastelera Alba Escalante dueña de Cakes and Desserts. En el cual, se empezó presentando los productos del negocio detalladamente para que puedan degustar, luego dieron sus comentarios en voz alta y nos dieron más indicaciones para mejor presentación, sabor y tamaño.

Figura 2:
Focus Group



Nota: Focus Group. Camila Paredes

Figura 1:
Focus Group



Nota: Focus Group. Camila Paredes

Figura 3:
Focus Group



Nota: Focus Group. Camila Paredes

Figura 4:
Focus Group



Nota: Focus Group. Camila Paredes

Figura 5:
Focus Group



Nota: Focus Group. Camila Paredes

Plan de Muestreo

Este trabajo se realizará con las medidas de bioseguridad sanitaria tomando en cuenta que todavía existe la pandemia, se las realizará de manera virtual, para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n = tamaño de la muestra

$$n = \frac{(3.953) * (1.96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (3.953 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{3769,46}{10,8404}$$

$$n = 348$$

Análisis de las Encuestas

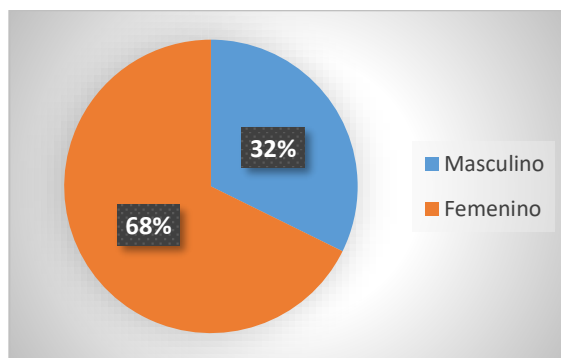
Género

Tabla 1:
Género

Género	PORCENTAJE
Masculino	32,25%
Femenino	67,61%

Nota: Esta tabla muestra los resultados del Género

Figura 6:
Género, Gráfico circular



Nota: Este gráfico muestra los resultados del Género. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: De acuerdo a los encuestados el 67,21% son mujeres y el 32,25% son hombres, lo cual nos da resultados interesantes en cada una de las preguntas realizadas en la encuesta lo cual nos permitirá tomar decisiones sobre los postres más aceptados virtualmente.

Pregunta 1.

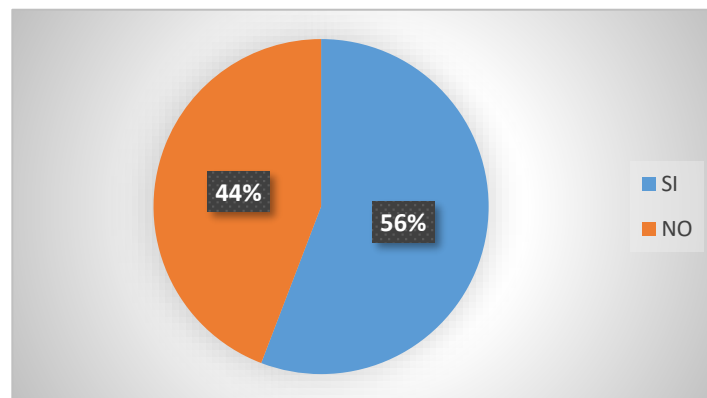
¿Tiene conocimiento de los problemas que causa el gluten en nuestro organismo?

Tabla 2:
Pregunta 1. Encuesta

¿Tiene conocimiento de los problemas que causa el gluten en nuestro organismo?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Si	55,85%
No	44,21%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 1.

Figura 7:
Pregunta 1, Gráfico circular. Encuesta.



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 1. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: En esta pregunta hemos obtenido como resultado la tendencia a la respuesta “NO” lo cual nos permite evaluar qué la clientela no conoce los problemas que causa el consumo del gluten en los alimentos diarios

Pregunta 2.

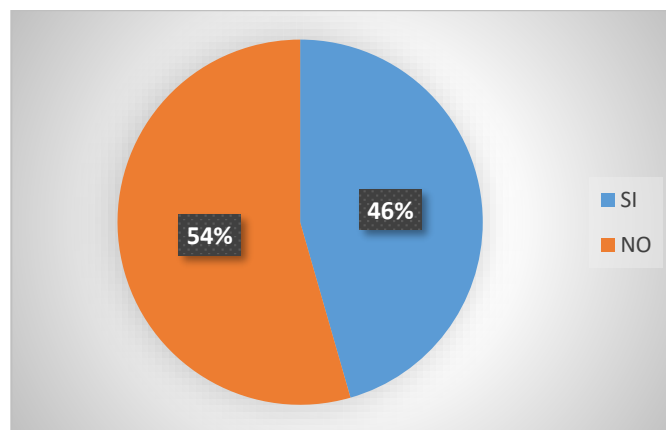
¿Conoce cuáles son los alimentos libres de gluten?

Tabla 3:
Pregunta 2. Encuesta

¿Conoce cuáles son los alimentos libres de gluten?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Si	45.30%
No	54,14%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 2

Figura 8:
Pregunta 2, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 2. Realizado por Camila Paredes, 2022

Análisis: En esta pregunta hemos obtenido como resultado la tendencia a la respuesta “NO” lo cual nos permite evaluar qué las personas encuestadas no conocen cuáles son los alimentos que contienen gluten.

Pregunta 3.

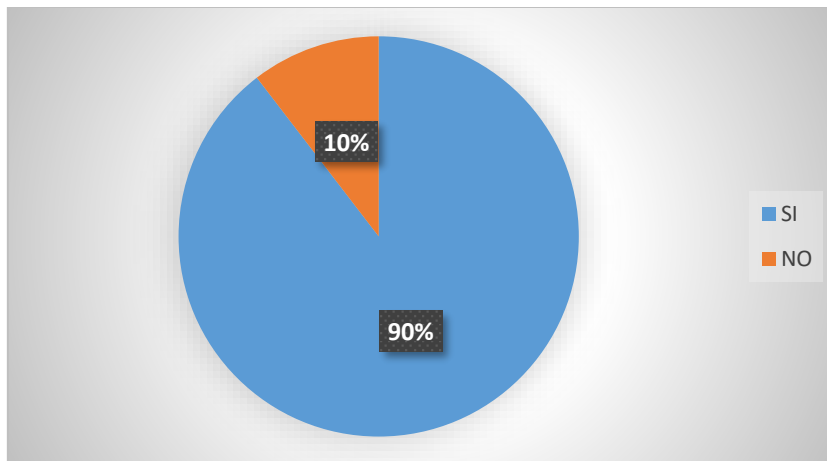
¿Estaría interesado en consumir alimentos libres de gluten?

Tabla 4:
Pregunta 3. Encuesta

¿Estaría interesado en consumir alimentos libres de gluten?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Si	89,59%
No	10,42%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 3.

Figura 9:
Pregunta 3, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 3. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: En esta pregunta la mayoría de las personas encuestadas con un “89.59%” han manifestado que desean consumir postres libres de gluten. Lo que nos da una pauta de que las personas desean degustar de dulces más saludables.

Pregunta 4.

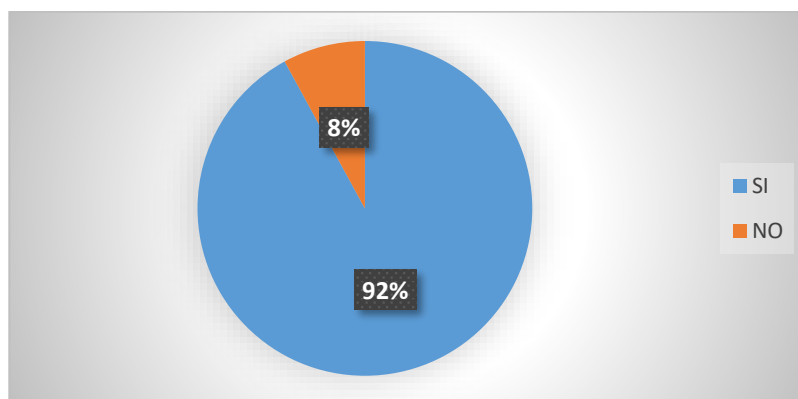
¿Le gustaría tener en el sector Quito-Norte una pastelería innovadora que ofrezca productos libres de gluten?

Tabla 5:
Pregunta 4. Encuesta

¿Le gustaría tener en el sector Quito-Norte una pastelería innovadora que ofrezca productos libres de gluten ?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Si	92,09%
No	7,96%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 4.

Figura 10:
Pregunta 4, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 4. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: El resultado de esta pregunta es muy interesante, ya que con un “92.09%” los encuestados contestan que sería importante contar con una pastelería en el sector Quito-Norte en los cual se elaboraran postres libres de gluten, pensando en la salud de las personas del sector.

Pregunta 5.

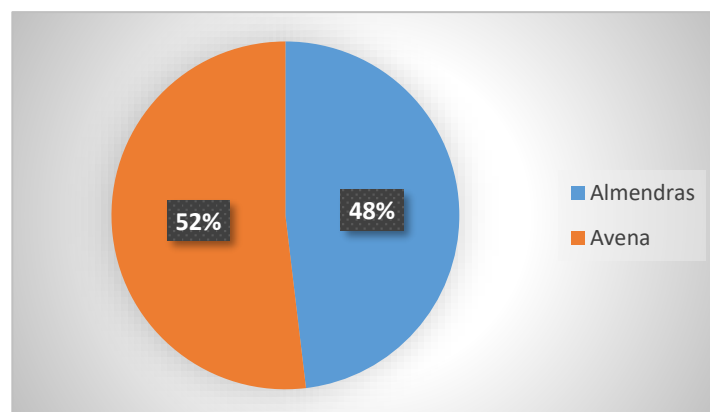
¿Consumiría postres con harinas de?

Tabla 6:
Pregunta 5. Encuesta

¿Consumiría postres con harinas de?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Almendras	48.11%
Avena	51.89%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 5.

Figura 11:
Pregunta 5, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 4. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: Al analizar los resultados obtenidos del consumo de una harina diferente, la mayoría de los encuestados desea probar postres con el componente de la harina de avena considerando que es muy saludable por su contenido de fibra.

Pregunta 6.

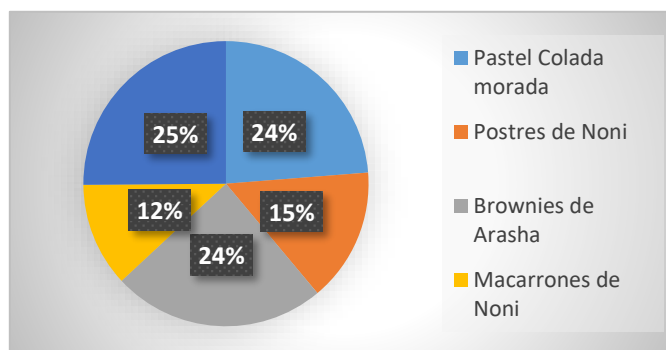
¿Cuál de estos postres libres de gluten estaría dispuesto a consumir?

Tabla 7:
Pregunta 6. Encuesta

¿Cuál de estos postres libres de gluten estaría dispuesto a consumir?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Pastel Colada Morada	22,48%
Postres de Noni	14,35%
Brownies de Arasha	22,86%
Macarrones de Noni	11,17%
Mousse de Arasha	23,78%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 6

Figura 12:
Pregunta 6, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 6. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: La encuesta nos da resultados muy importantes para la elaboración de productos innovadores de nuestra pastelería, por lo que la gente prefiere degustar los siguientes postres: “Pastel de Colada Morada” “Mousse de Arasha” y “Brownies de Arasha” estos datos nos permitirán elaborar estos productos para que la gente del sector pruebe.

Pregunta 7.

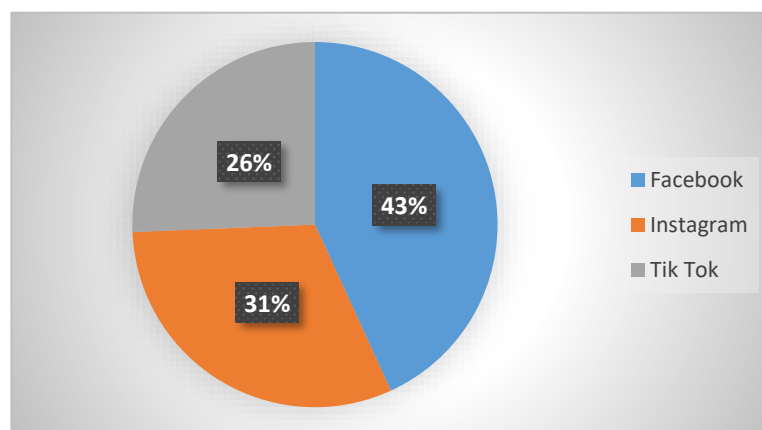
¿En qué Red Social le gustaría enterarse de nuestros productos?

Tabla 8:
Pregunta 7. Encuesta

¿En qué Red Social le gustaría enterarse de nuestros productos?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Facebook	45,31%
Instagram	32,72%
TikTok	26,90%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 7

Figura 13:
Pregunta 7, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 7. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: Para conocer sobre los productos pasteleros los encuestados prefieren las redes sociales, por lo cual como empresa se debe manejar una buena estrategia en redes sociales como Facebook, Instagram y TikTok, para llegar a los clientes potenciales.

Pregunta 8.

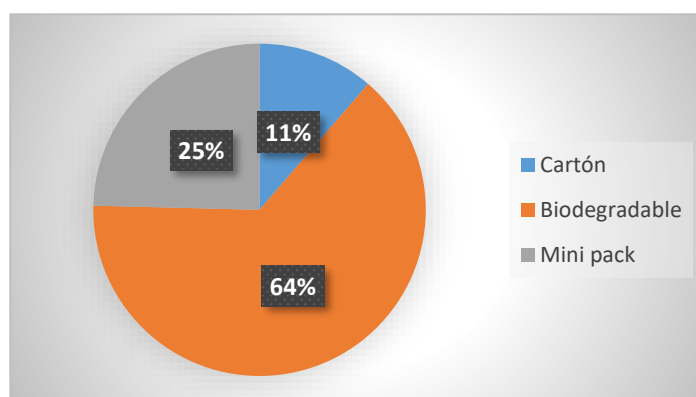
¿De las siguientes opciones cual sería el empaque ideal para usted?

Tabla 9:
Pregunta 8. Encuesta

¿De las siguientes opciones cual sería el empaque ideal para usted?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Cartón	11,42%
Biodegradable	64,56%
Mini pack	24,80%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 8

Figura 14:
Pregunta 8, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 8. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: Los resultados nos dan la preferencia al utilizar los empaques biodegradables lo cual nos permite definir, qué las personas están preocupadas de mantener al planeta.

Pregunta 9.

¿Sería de su agrado poder recibir nuestro producto a domicilio?

Tabla 10:
Pregunta 9. Encuesta

¿Sería de su agrado poder recibir nuestro producto a domicilio?	
RESPUESTA	PORCENTAJE
Si	82,14%
No	17,28%

Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 9

Figura 15:
Pregunta 9, Gráfico circular. Encuesta

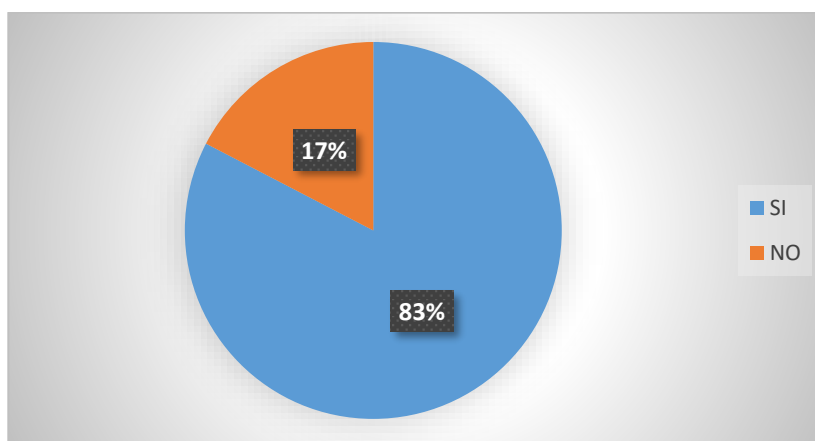


Imagen: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 9. Realizado por Camila Paredes, 2022.

Análisis: Con un porcentaje importante del “82,14%” las personas encuestadas están de acuerdo en que los productos que se elaboraran en la pastelería sean llevados a sus domicilios. Obtendremos más acogida al cliente con nuestro delivery.

Análisis General

La encuesta fue dirigida al sector de la Quito-Norte, los encuestados fueron desde 20 a 65 años de edad, en su mayoría mujeres, lo que permitió definir el perfil que tiene el cliente ideal de la empresa.

Se puede observar que los productos pasteleros son aceptados por el público, tanto como para consumir en eventos especiales o como por gusto, lo que determina los productos que se ofrecerán. También la encuesta permitió definir el tipo de establecimiento que se va a implementar, el cual será el take away donde las personas podrán comprar el producto para llevar. Además, se implementará un área de entregas a domicilio.

Finalmente, se determinó que el producto diferenciador que se va a ofrecer en el negocio es sus postres libres de gluten y con su gran variedad de frutas, así como determinar nuevos postres con diferentes tipos de harina.

Entrevista:

La entrevista es uno de los métodos de recopilación de datos informativos. Este método permite recoger y analizar varios elementos: la opinión, la actitud, los sentimientos, las representaciones de la persona entrevistada (QuestionPro, 2022, <https://www.questionpro.com/>).

En este proyecto se realizó una entrevista presencial a una excelente profesional cuya especialidad es la pastelería y su nombre es Alba Escalante, dueña de Cakes and Desserts, la cual consto de preguntas abiertas que permitió obtener más información sobre la pastelería.

- ¿Cómo se manejaría las decoraciones en este tipo de productos?

Las decoraciones son de acuerdo a cada chef, nos dijo que podemos usar figuras de chocolate negro o blanco, glaseados de limón, hierba buena o menta para dar un frescor al mousse.

- ¿Cuál sería el tamaño adecuado del mousse?

La chef por su conocimiento opina que los dos tamaños que le presentamos son ideales para el consumidor el primer tamaño sería porciones individuales y el otro sería un tamaño familiar.

- ¿Qué opina sobre el Mousse?

A criterio de la chef Escalante, nos dijo que estaba correctamente realizado el Mousse ya que parecía un postre francés. Tenía una base de galleta crocante, un palet de frutos rojos (frambuesa, mora y frutilla) y el merengue suizo con la pulpa de arazá.

Link de acceso a la entrevista: [ENTREVISTA CHEF PASTELERA ALBA ESCALANTE.mp4](#)

Análisis de la entrevista

Esta entrevista nos permite observar que este tipo de pastelería tendría una gran acogida en el sector Quito-Norte, siempre se debe buscar la innovación de las demás pastelerías, por lo cual es primordial tener una capacitación constante, una buena creatividad en decoración, para que nos permita tener buenos productos que cumplan con las necesidades de los clientes.

Esta entrevista nos ayudó a tener una idea clara para la decoración de nuestro mousse de arazá con un glaseado refrescante para el paladar del comensal y sea atractivo a sus ojos.

Síntesis del capítulo

En el capítulo II, se buscó información sobre los métodos de investigación y como se los puede ir aplicando en el presente proyecto. Después de tener en claro que métodos

son viables se procedió a realizar encuestas aplicando un plan de muestreo para determinar a cuantas personas se debía realizar para tener resultados importantes y de interés para mi negocio.

Se aplico una entrevista personal a un profesional del área de pastelería, la cual indico que se debe tener en cuenta en este tipo de negocio y recomendaciones para hacerlo crecer. También se realizó un focus group con una profesional del Culinary and Pastry School en el cual observaron, probaron los posibles productos del negocio, y dieron sus observaciones sobre el sabor, la presentación y el tamaño de los productos. Estos métodos aplicados permiten determinar que es un buena y viable propuesta, por lo cual en el siguiente capítulo se desarrollará la práctica.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la propuesta

Crear una pastelería en el sector Quito-Norte, en la cual se elaboren productos de pastelería libres de gluten y con variedades de frutas, aplicando nuevas tendencias de decoración de acuerdo al gusto del cliente, a través de una constante capacitación e investigación sobre nuevas tendencias.

La diferenciación de esta pastelería será los postres innovadores que tendremos con variedades de frutas y libres de gluten y con diferentes harinas para que nuestra clientela pueda consumir postres saludables.

La pastelería tendrá Delivery para la entrega de productos, lo que permitirá llegar a más personas de sectores cercanos. Las redes sociales serán de suma importancia para promocionar la pastelería y obtener clientes potenciales.

Viabilidad

Viabilidad Social

Sweet Salo se enfoca en brindar un producto con un alto estándar de bioseguridad para la seguridad y bienestar del personal de trabajo y también el cliente, considerando lo necesario como: medidas de bioseguridad, medidas de la manipulación de los alimentos, etc. para de esta manera lograr tanto un buen ambiente laboral como uno para consumir alimentos.

Viabilidad ambiental

Sweet Salo es consciente de la contaminación ambiental que vive el planeta, por eso ha creado normativas para los trabajadores: separar la basura respectivamente, uso óptimo de cada ingrediente. También se utilizará envases amigables con el medio ambiente.

Viabilidad laboral

Sweet Salo dispone de empleados que aman su trabajo y les apasiona dar lo mejor en cada producto, también es importante que el trabajador tenga conocimiento básico en pastelería, decoración de tortas, manejo de equipos de pastelería, capacitación constante con el personal, para así brindar un servicio de calidad, donde cada persona que entre al establecimiento se sienta satisfecho.

Impacto

En 5 años Sweet Salo llegará a ser reconocido en el Sector de Quito-Norte por la innovación y creatividad para crear productos de pastelería con postres libres de gluten y con variedad de frutas. Para llegar a este posicionamiento en el sector se utilizará las redes sociales de forma estratégica, atrayendo a posibles clientes del sector y sus alrededores.

Desarrollo de la propuesta

Misión

Sweet Salo será una pastelería que busca brindar atención y productos libres de gluten de acuerdo a los gustos y necesidades de cada cliente, cumpliendo altos estándares de calidad.

Visión

En el año 2025 ser el mejor referente en productos de pastelería del sector Quito-Norte, ampliando sus servicios en postres individuales o cualquier tipo de evento, satisfaciendo así todas las necesidades en un mismo lugar, garantizando calidad en todos sus productos e impulsando el mejoramiento continuo.

Meta

Tabla 11:

Metas

Corto Plazo (6 Meses)	Medio Plazo (1 a 2 años)	Largo Plazo (3 a 4 años)
Lograr reconocimiento y posicionamiento de la pastelería en el Sector Quito-Norte.	Mantener una posición sólida, con tendencias de crecimiento en el sector Quito-Norte.	Consolidarnos como una de las mejores pastelerías libres de gluten, con postres innovadores y libres de gluten.

Nota: Metas de Sweet Salo

Estrategias

Estrategias de Difusión y Marketing

- Invertir estratégicamente en publicidad local (Vallas publicitarias, rótulos, volantes, etc.) para acercarse a los consumidores, especialmente a las mujeres de entre los 20 y 50 años.
- Aprovechar las fechas especiales como San Valentín, Navidad, Día del Padre, Día de la Madre, Día del niño para ofertar diversos productos pasteleros inspirados en las nuevas tendencias.
- Utilizar las redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok de forma inteligente para dar a conocer el producto que se oferta al mercado, dando un enfoque visual en los procesos de producción y los resultados obtenidos, además de compartir la experiencia del consumidor.

Estrategias del Personal

- Mantener un buen ambiente laboral, fomentar el respeto entre el personal y dar autonomía a los colaboradores.
- Invertir en capacitación constantemente para los empleados de las diferentes áreas como atención al cliente, manejo de redes sociales, nuevas tendencias de pastelería.

- Potenciar las habilidades de cada colaborador mediante el reconocimiento de los logros.

Estrategias de Mantenimiento de Marca

- Ofrecer servicios completos y competitivos (calidad, valores, eficiencia), siguiendo las tendencias actuales.
- Mantener la credibilidad y la mejor imagen ante el mercado, a través de compartir experiencias de los clientes y manteniendo la calidad de los productos.
- Desarrollar una comunidad alrededor de la marca, a través de la fidelización de los consumidores.

FODA

Tabla 12:
FODA

Fortaleza	Debilidad
<ul style="list-style-type: none"> - Productos pasteleros libres de gluten. - Producto innovador. - Ubicación del local. - Calidad y precios accesibles. - Tener parqueadero privado. 	<ul style="list-style-type: none"> - No se tiene el capital necesario para la ejecución del plan de negocios. - Falta de experiencia. - Nuevos en el mercado. - Postres con frutas de temporada.
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> - Lanzamiento de nuevos productos. - Afluencia de personas en el sector. - Entregas a domicilio para expandirse a otros sectores. - Redes sociales para el posicionamiento de la marca. 	<ul style="list-style-type: none"> - Alta variedad en los precios de la materia prima debido a los factores económicos externos. - Nuevos competidores en la zona. - Restricción por el Covid-19 y sus variantes. - Situación economía actual de los ecuatorianos.

Paredes, C. (2022). *FODA*. Quito.

Segmentación de clientes

Datos Demográficos

- 20 - 65 años.
- Hombre/Mujer.
- Clase Media- Alta.
- Educación Universitaria y maestrías.
- Ingresos + \$400.

Datos Geográficos

Sector San Carlos, Quito-Norte.

Psicólogo

- Extrovertido, sociable, amable.
- Percepción Visual y olfativa.
- Actitud Positiva, Colaboradora, Proactiva, asertiva, emocional.

Estilo de Vida:

- Grupo de referencia Normativo.
- Rol familiar, recreativo, amitosis.

Uso del producto:

- Frecuencia: Diariamente.
- Lealtad a la marca, confianza y vínculo del cliente -empresa.
- Actitud emotiva e integradora.

Localización de la empresa

Salo Deleites estará ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad, Calle Machala N52-59 y Angel Ludeña, el lugar contará con estacionamiento para tres automóviles.

Figura 16:
Localización de la empresa



Nota: Google Maps, 2022 Ubicación. Recuperado de <https://www.google.com/maps/place/0%C2%B007'36.2%22S+78%C2%B029'54.6%22W/@-0.1266884,-78.498881,19.27z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0x7665000236ae18e8!8m2!3d-0.1267323!4d-78.4984914?hl=es>

Figura 17:
Lugar del Establecimiento



Imagen: Establecimiento en el sector Quito-Norte

Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

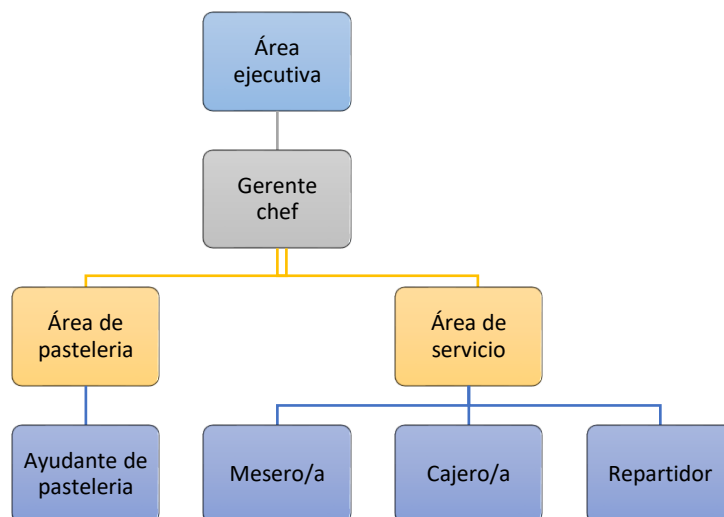
La comunicación en la empresa será de tipo vertical, comenzará desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, se hará con el fin de facilitar la ejecución,

control y supervisión de procesos para satisfacer al cliente. La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial.
Chef propietario.
- Nivel Operativo.
Ayudante de pastelería.
Mesero.
Cajero.
Repartidor.

Organigrama Empresarial

Figura 18:
Organigrama Empresarial



Funciones del personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

Unidad administrativa	Área ejecutiva.
Denominación del puesto	Gerente Chef Pastelero.
Rol del puesto	Vela por la satisfacción del cliente y cumplimiento de la misión de la empresa. Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución de alimentos.
Remuneración	\$ 580

Méritos aspectos a considerar

Tabla 13:

Méritos aspectos a considerar, Gerente Chef

Instrucción formal	Chef de Pastelería	
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo 2 año en el cargo de Gerente-Chef Pastelero. 	
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de pastelería y repostería Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina en cuanto pastelería. Dominio de procesos contables, manejo de Kardex. Manejo de normas de bioseguridad 	
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> Puntualidad Respeto Análisis de problemas. Análisis numérico. Atención al cliente. Comunicación 	<ul style="list-style-type: none"> Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa. Innovación. Planificación y organización

Nota: Esta tabla muestra que méritos debe cumplir el Gerente Chef Cuadro 1: Camila P (2022). Meritos a considerar. E

PUESTO DE AYUDANTE DE PASTELERIA

Detalles generales del puesto ayudante de pastelería.

Unidad administrativa	Área de producción y almacenamiento
Misión del puesto	Asistir al Gerente - Chef en lo necesario, realiza el mise en place y preparaciones básicas, limpieza y orden en la cocina.
Denominación del puesto	Ayudante de pastelería.
Rol del puesto	Ayudar el gerente chef en procesos de producción y almacenamiento de materia prima y limpieza del área de cocina.
Remuneración	\$ 450
Méritos aspectos a considera	

Tabla 14:

Méritos aspectos a considerar, Ayudante de Pastelería.

Instrucción formal	Tecnólogo en Panadería y Pastelería	
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo 6 meses en el cargo de ayudante de cocina, de preferencia en pastelería. 	
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Técnicas de pastelería y repostería Procesamiento de alimentos. Conocimiento y dominio de pastelería. Normas de seguridad de alimentos Manejo de normas de bioseguridad. 	
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> Puntualidad Respeto Atención al cliente. 	<ul style="list-style-type: none"> Tolerancia al estrés. Liderazgo. Iniciativa.

Nota: Esta tabla muestra que méritos debe cumplir el ayudante pastelero.

PUESTO DE MESERO

Detalles generales del puesto de mesero.

Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Servir eficazmente y atentamente al cliente.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Atención al cliente y guía del cliente.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar**Tabla 15:***Méritos aspectos a considerar, Cajero/Mesero*

Instrucción formal	<ul style="list-style-type: none"> Estudiante cruzando últimos semestres en gastronomía o carreras afines.
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo 6 meses de experiencia de mesero y cajero.
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de redes sociales y herramientas de comunicación. Logística para entregas. Manejo de normas de bioseguridad.
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> Puntualidad Respeto Atención al cliente Comunicación Tolerancia al estrés. Liderazgo Trabajo en equipo Responsabilidad

Nota: Esta tabla muestra que méritos debe cumplir el mesero

PUESTO DE CAJERO

Detalles generales del puesto de cajero.

Unidad administrativa	Área de servicio.
Misión del puesto	Servir eficazmente y atentamente al cliente, recepción de pedidos.
Denominación del puesto	Cajero.
Rol del puesto	Atención al cliente y guía del cliente, manejo de dinero.
Remuneración	\$ 425

Méritos aspectos a considerar

Tabla 16: Nota:

Esta tabla muestra que méritos debe cumplir el mesero

Instrucción formal	<ul style="list-style-type: none"> Estudiante cruzando últimos semestres en gastronomía o carreras afines.
Experiencia	<ul style="list-style-type: none"> Mínimo 6 meses de experiencia de mesero.
Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> Protocolo de servicio. Atención al cliente. Cobranza y manejo de dinero. Manejo de normas de bioseguridad.
Competencias del puesto	<ul style="list-style-type: none"> Puntualidad Respeto Atención al cliente Comunicación Tolerancia al estrés. Liderazgo Trabajo en equipo Responsabilidad

Desarrollo de la Marca

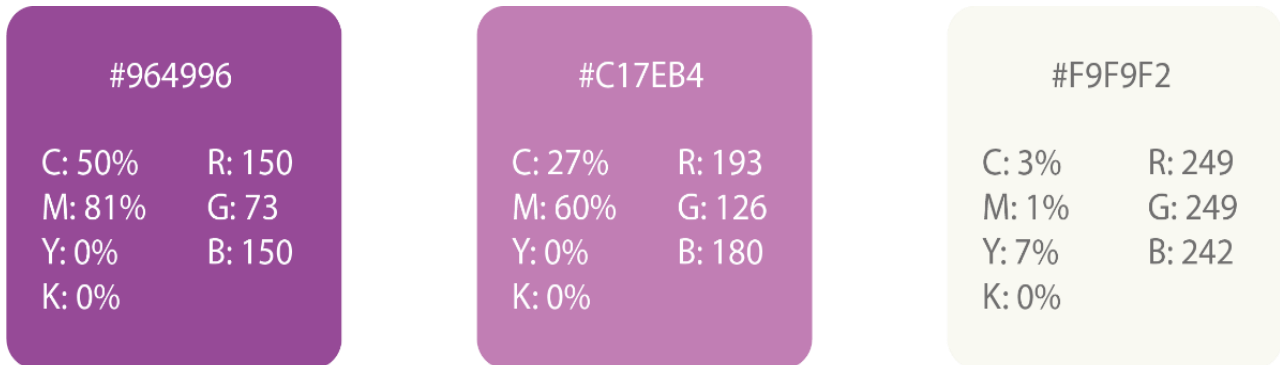
Línea Gráfica

Es de vital importancia entender y reconocer los valores y personalidades con los que “Sweet Salo” constituye; de esa manera cualquier persona pueda familiarizarse con el concepto. Esta línea grafica es una herramienta esencial que pretende crear sostenibilidad de marca en el tiempo.

Colores

Se utilizó una paleta de colores pasteles que crean sensación de calma y bienestar, en tonos violetas que asocian con la elegancia, la sensibilidad o incluso a la magia. Es muy utilizado en el ámbito de la publicidad para remarcar la distinción o el lujo.

Figura 19:
Colores de la marca



Nota: La imagen representa los colores de marca. Elaborado por Darilyn Jaramillo, 2022.

Tipografía

Tipografía de tipo Script que, según la psicología de la tipografía, estas fuentes transmiten elegancia, afecto y creatividad que refuerzan el concepto de la marca.

La tipografía principal y del tagline es la misma.

Figura 20:
Tipografía



Logos

Figura 22:
Logo Principal



Imagen 1: Darilyn Jaramillo (2022). Logo principal. Ecuador.

Figura 21:
Logo Horizontal



Nota: La imagen representa el logo horizontal. Elaborado po Darilyn Jaramillo, 2022.

Figura 24:
Logo Isotipo



Nota: La imagen representa el logo Isotipo.

Nota: La imagen represen el logo Isotipo.

Figura 23:
Logo Isotipo



Elaborado por Darilyn Jaramillo, 2022.

Elaborado por Darilyn Jaramillo, 2022.

Aplicación de logo

Ilustración 24
Aplicación del logo, Cajas



Nota: La imagen representa la aplicación del logo.
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022.

Ilustración 25
Aplicación del logo, Cajas



Nota: La imagen representa la aplicación del logo.
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022.

Figura 26:
Aplicación del logo, Fundas



Nota: La imagen representa la aplicación del logo.
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022.

Figura 25:
Aplicación de logo tarjetas



Nota: La imagen representa la aplicación del logo.
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de Sweet Salo será el establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, en el norte de la ciudad.

El principal canal de promoción serán las redes sociales de Facebook, WhatsApp, Instagram y TikTok.

Instagram

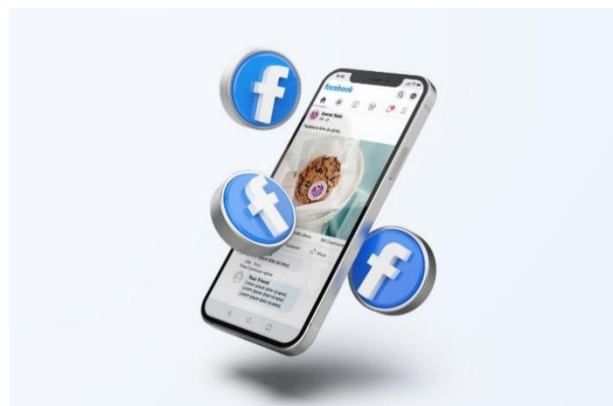
Figura 27:
Página de Instagram Sweet Salo



Nota: La imagen representa la página de Instagram de Sweet Salo
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022

Facebook

Figura 28:
Página de Facebook Sweet Salo



Nota: La imagen representa la página de Facebook de Sweet Salo
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022

TikTok

Figura 29:
Página de TikTok Sweet Salo



Nota: La imagen representa la página de TikTok de Sweet Salo
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022

WhatsApp

Figura 30:
Página de WhatsApp Sweet Salo



Nota: La imagen representa la página de Whatsapp de Sweet Salo
Elaborado por Darilyn Jaramillo,2022

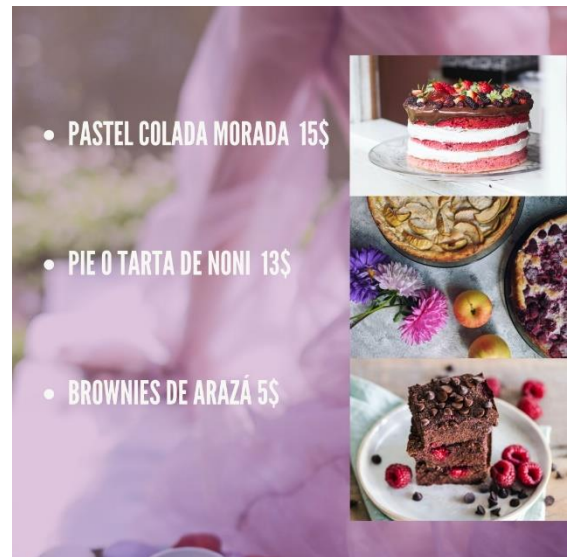
Catalogo Sweet Salo

Figura 32:
Catalogo Sweet Salo



Nota: Elaborado por la autora

Figura 31:
Catalogo Sweet Salo



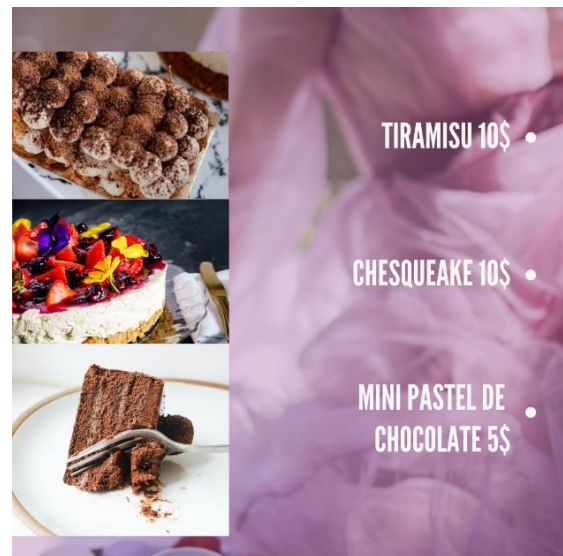
Nota: Elaborado por la autora

Figura 34:
Catalogo Sweet Salo



Nota: Elaborado por la autora

Figura 33:
Catalogo Sweet Salo



Nota: Elaborado por la autora

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar


Los precios han sido calculados para un mousse de arazá¹² pax con un napgge de limón y una decoración de glaseado de chocolate blanco, frutos rojos y monedas de chocolate negro. También del Pastel de Colada Morada, Pie de Noni, Brownies de Araza, Macarrones de noni. Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar y a este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos.
- Mano de obra.
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos).
- Gastos administrativos.

El precio final de los pasteles varía de acuerdo a decoraciones extras que desee el cliente.

Tabla 17:

Receta Estándar de Costos de Mousse de Araza.

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL POSTRE	MOUSSE DE ARAZÁ		CÓDIGO	1
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	3/8/2022		CHEF	CAMILA PAREDES
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Mousse				
Arazá	und	0,50	4	2,00
Crema de leche	ml	1,20	240	1,15
Gelatina sin sabor	gr	0,20	14	0,23
Agua	ml	0,00	70	0,00
Pulpa de arazá	ml	1,50	200	0,50
Merengue Suizo				
Claros	gr	0,20	80	0,32
Azúcar	gr	0,80	180	0,14
Palet de frutos rojos				
Pulpa de frutos rojos	ml	1,50	300	0,75
Gelatina sin sabor	gr	0,40	7	0,23
Agua	ml	0,00	35	0,00
Galleta				
Harina de almendra	gr	3,00	200	2,00
Maicena	gr	1,20	50	0,15
Ralladura de coco	gr	1,80	70	1,58
Yemas	gr	0,20	100	0,40
Esencia de vainilla	ml	1,00	2	0,20
			TOTAL BRUTO	9,66
			10% Imprevisto	0,97
			Costo Neto	10,62
			Gasto de fabr. 15%	1,59
			45% Utilidad	4,35
			Sub Total	16,56
			12% I.V.A	1,99
			10% Servicio	1,66
			TOTAL	20,21



Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos de un mousse para 12 pax

Tabla 18:
Receta Estándar de Costos de Tara de noni

FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN					
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS					
NOMBRE DEL POSTRE		TARTA DE NONI Y FRUTOS DEL BOSQUE		CÓDIGO	2
FECHA DE ACTUALIZACIÓN		3/8/2022		CHEF	CAMILA PAREDES
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
MASA QUEBRADA					
Huevos	u	0,20	3	0,60	
Mantequilla	gr	1,50	150	2,25	
Azúcar	gr	0,80	25	0,02	
Azúcar impalpable	gr	1,15	25	0,06	
Harina de arroz	gr	0,65	200	0,26	
Maicena	gr	0,90	100	0,18	
Fecula de papa	gr	1,30	100	0,29	
Sal	gr	0,40	2	0,00	
Ralladura de limón	u	0,15	3	0,45	
Jugo de limón	ml	1,00	15	0,06	
RELLENO					
Crema de leche	ml	1,20	200	0,96	
Pulpa de noni	ml	1,50	125	0,31	
Frutos del bosque	ml	1,50	125	0,31	
				TOTAL BRUTO	7,75
				10% Imprevisto	0,78
				Costo Neto	8,53
				Gasto de fabr. 15%	1,28
				45% Utilidad	3,49
				Sub Total	13,30
				12% I.V.A	1,60
				10% Servicio	1,33
				TOTAL	16,22



Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los costos de una tartaleta para 12 pax

Tabla 19:
Receta Estándar de Costos de Brownies de Araza


		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL POSTRE	BROWNIES		CÓDIGO	3
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	3/8/2022		CHEF	CAMILA PAREDES
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Mantequilla sin sal	gr	1,50	85	1,28
Azúcar	gr	0,80	150	0,12
Huevos	gr	0,20	2	0,40
Harina de arroz	gr	1,35	30	0,08
Araza	u	0,5	3	1,50
Nueces	gr	3,5	100	0,70
Sal	gr	0,4	2	0,00
Cacao en polvo	gr	4	5	0,05
			TOTAL BRUTO	4,12
			10% Imprevisto	0,41
			Costo Neto	4,53
			Gasto de fabr. 15%	0,68
			45% Utilidad	2,04
			Sub Total	7,26
			12% I.V.A	0,87
			10% Servicio	0,73
			TOTAL	8,85

Nota. Esta tabla muestra el cálculo de los brownies de araza

Tabla 20:
Receta Estándar de Costos de Pastel de Colada Morada

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL POSTRE	Colada Morada Pastel		CÓDIGO	4
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	3/8/2022		CHEF	CAMILA PAREDES
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Mortiño	gr	0,35	75	0,26
Canela	u	0,35	3	0,11
Clavo de olor	u	0,35	5	0,18
Pimienta dulce	u	0,35	5	0,18
Harina de maiz morada	gr	2,00	250	1,00
Naranjilla	u	1,00	4	0,67
Moras	gr	0,60	75	0,45
Cascara de Naranja	u	0,25	1	0,25
Fresas	gr	0,50	75	0,38
Frutillas	gr	0,50	75	0,38
Hierba Luisa	u	0,10	3	0,03
Cedrón	u	0,10	3	0,03
Agua	ml	0,00	100	0,00
Babaco	gr	0,80	75	0,60
Durazno	gr	0,25	75	0,19
			TOTAL BRUTO	4,68
			10% Imprevisto	0,47
			Costo Neto	5,15
			Gasto de fabr. 15%	0,77
			45% Utilidad	2,32
			Sub Total	8,24
			12% I.V.A	0,99
			10% Servicio	0,82
			TOTAL	10,05

Tabla 21:
Receta Estándar de Costos de Macarrones de noni

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL POSTRE	MACARRONES DE NONI		CÓDIGO	5
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	3/8/2022		CHEF	CAMILA PAREDES
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Azúcar impalpable	gr	1,15	170	0,39
Harina de almendra	gr	3,00	250	1,50
Clara	u	0,20	3	0,20
Azúcar	gr	0,80	95	0,08
Sal	gr	0,40	2	0,00
Mermelada de noni				
Azúcar	gr	0,80	125	0,20
Agua	ml	0,00	125	0,00
Noni	u	0,35	4	1,40
			TOTAL BRUTO	3,77
			10% Imprevisto	0,38
			Costo Neto	4,14
			Gasto de fabr. 15%	0,62
			45% Utilidad	1,87
			Sub Total	6,63
			12% I.V.A	0,80
			10% Servicio	0,66
			TOTAL	8,09



Estudio Financiero

Implementación del negocio

Para llevar a cabo la empresa es necesario realizar una inversión, destinada a la adquisición de activos fijos, mercadería e insumos. Mismos rubros que se detallan en las siguientes tablas:

Activos Fijos.

- **Equipos Industriales**

Tabla 22:
Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	total
Cocina	2	300	600
Refrigerador	2	450	900
Horno	2	590	1180
Microondas	1	95	95
Batidora	3	230	690
Kitchenaid	2	500	1000
Soplete	1	15	15
Maquina expendedora	1	1190	1190
Licuadaora	2	60	120
Termometro	4	5	20
Congelador	2	1350	2700
Balanza	3	35	105
Tanque de gas	2	60	120
Extintor	2	50	100
Lamparas	2	25	50
Detector de humo	2	27	54
Total			8939

Paredes, C. (2022). Equipos Industriales

- **Muebles/Enseres.**

Tabla 23:
Muebles y Enseres

Muebles Y Enseres			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Nivelador de pasteles	3	4,5	13,5
Cuchillos set	2	6,95	13,9
Pelador	2	2,5	5
Charola de horno	3	8	24
Charola rectangular	3	6	18
Set molde para tortas	1	40	40
Bowls	30	1,75	52,5
Ollas	20	5	100
Meson	3	300	900
Tabla de picar	4	3	12
Set cortadores	3	0,9	2,7
Cake tuntarble	3	10	30
Rodillo	3	5	15
Espatula de goma	5	2,1	10,5
Mangas pasteleras	15	2,4	36
Boquillas	15	0,8	12
Jarra medidora	5	4	20
Kit tazas medidora	2	2,9	5,8
Brochas	4	1,2	4,8
Colador	3	2	6
Total			1321,7

Paredes, C. (2022). Muebles y Enseres.

- **Equipos de Computación.**

Tabla 24:
Equipos Computacion

Equipos Computación			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Impresora	1	230	230
Impresora papel comestible	1	330	330
Resma papel	10	0,35	3,5
Computadora	1	800	800
Caja registradora	1	500	500
Total			1863,5

Paredes, C. (2022). Equipos de Computación.

Tabla 25:
Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind.	8939
Equipos de Computación	1863,5
Muebles / Enseres	1321,7
TOTAL ACTIVOS FIJOS	12124.20

Paredes, C. (2022). Activos Fijos.

Activos Diferidos

- **Gastos de Constitución**

Tabla 26:
Gastos De Constitución

GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1	800	800
total			800

Paredes, C. (2022). Gastos de Constitución.

Tabla 27:
Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	800
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	800

Paredes, C. (2022). Activos Diferidos.

Capital de Trabajo

- **Sueldos**

Tabla 28:
Activos Diferidos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	580	6960	657,72	845,64	7147,92
Ayudante pastelero	450	5400	510,3	656,1	5545,8
Mesero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
Cajero	425	5100	481,95	619,65	5237,7
TOTAL	425	22560	2131,92	2741,04	23169,12

Paredes, C. (2022). Sueldos.

Tabla 29:
Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	580	425	580	1005
Ayudante pastelero	450	425	450	875
Mesero	425	425	425	850
Cajero	425	425	425	850
TOTAL	1455	1700	1455	3580

Paredes, C. (2022). Sueldos.

Tabla 30:
Sueldos

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
23169,12	3580	26749,12

Paredes, C. (2022). Sueldos.

- **Servicios Básicos.**

Tabla 31:
Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Luz	1	20,3	20,3
Agua	1	10	10
Telefono	1	20	20
Internet	1	20	20
total			70,3
			Mensual 70,3
			Semestral 421,8
			Anual 843,6

Paredes, C. (2022). Servicios Básicos.

- **Material oficina.**

Tabla 32:
Material Oficina

Material Oficina			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Cuaderno	2	2	4
Lápiz	3	0,35	1,05
Colores	1	2,5	2,5
Hojas	50	1,5	75
Grapadora	1	3	3
Grapas	20	0,85	17
Resaltadores	10	0,75	7,5
Carpeta	3	1,2	3,6
total			113,65
			Mensual 113,65
			Semestral 681,9
			Anual 1363,8

Paredes, C. (2022). Material Oficina.

- **Material Limpieza.**

Tabla 33:
Material Limpieza.

Material Limpieza			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Trapeador	2	2,5	5
Escoba	2	2,5	5
Esponjas lavaplatos	5	0,6	3
Basurero	3	1	3
Fundas de basura	10	1,5	15
Lavavajillas	3	3,5	10,5
Pala	2	1,25	2,5
Jabón de mano	2	3,5	7
Papel higiénico	3	1	3
Alcohol	4	5	20
Cloro	3	4	12
Desinfectante	3	3,5	10,5
Total			96,5
			Mensual 96,5
			Semestral 579
			Anual 1158

Paredes, C. (2022). Material Limpieza.

- **Alquiler local.**

Tabla 34:
Arriendo

Arriendo		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
500	3000	6000

Paredes, C. (2022). Arriendo.

- **Publicidad.**

Tabla 35:
Publicidad

Publicidad			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Redes Sociales	1	100	8,33
Volantes	1	150	12,5
total			20,83
			Mensual
			20,83
			Semestral
			125
			Anual
			250

Paredes, C. (2022). Publicidad.

- **Capital de trabajo.**

Tabla 36:
Capital De Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	26749,12
Servicios Básicos	843,6
Material oficina	1363,8
Material limpieza	1158
Servicio auto	0
Alquiler local	6000
Publicidad	250
Adquisición de materia prima	2000
Gastos financieros	4.564,18
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	42928,7

Paredes, C. (2022). Capital de trabajo.

Total de Inversión

Tabla 37:
Total De Inversion

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	12124,2
Total Activos Diferidos	800
Total Capital de Trabajo	42928,7
TOTAL INVERSION	55852,9

Paredes, C. (2022). Total de Inversión.

Punto de Equilibrio

- **Costos Fijos**

Tabla 38:
Costos Fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	500
Sueldos	26749,12
Ser. Básicos	70,3
T. COSTOS FIJOS	27319,42

Paredes, C. (2022). Costos Fijos.

- **Margen de Contribución**

Tabla 39:
Margen De Contribucion

Precio menú	51,99
Costo menú	29,98
Ganancia	22,01 MARGEN DE CONTRIBUCION

Paredes, C. (2022). Margen de Contribución

- **PE= Costo Fijo/Margen de Contribución**

Tabla 40:
PE=Costo fijo/Margen De Contribucion

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION	
PE=	1241

Paredes, C. (2022). PE= Costo Fijo/Margen de Contribución

- Punto de Equilibrio

Tabla 41:

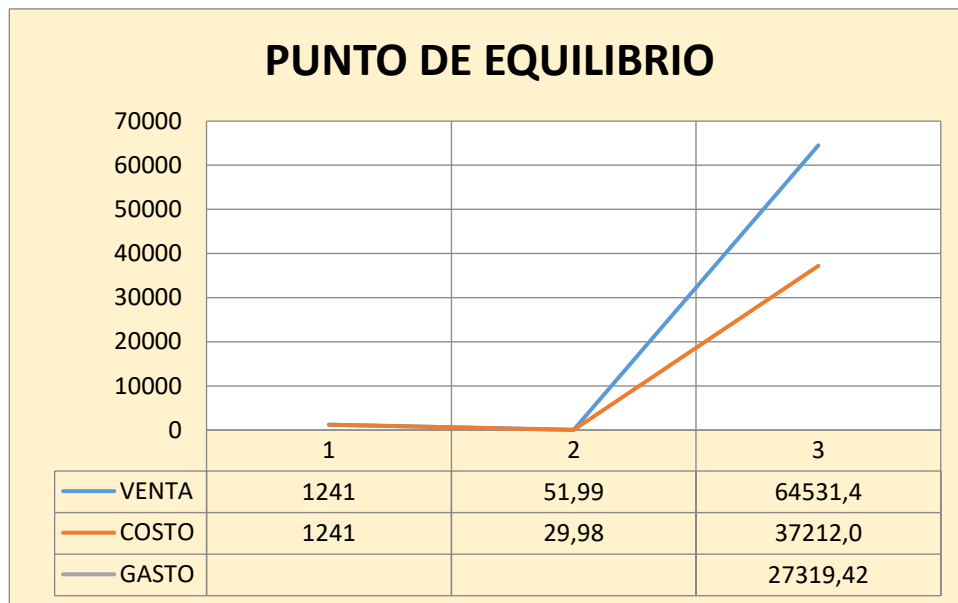
Punto de Equilibrio

VENTA	1241	51,99	64531,4
COSTO	1241	29,98	37212,0
GASTO			27319,42
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Paredes, C. (2022). Punto de Equilibrio.

Tabla 42:

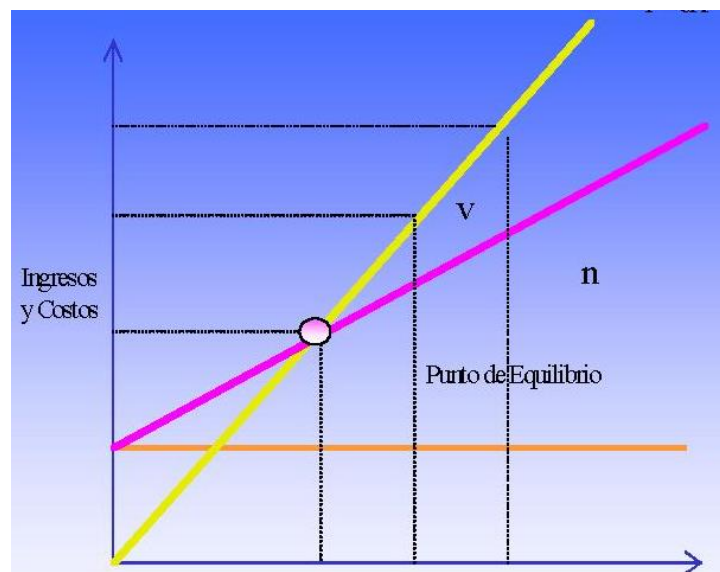
Punto de Equilibrio



Paredes, C. (2022). Punto de Equilibrio.

Tabla 43:

Punto de Equilibrio



Análisis del punto de equilibrio

Los costos fijos de Sweet Salo son 2660,60 por mes, donde incluye servicios básicos, sueldos y arriendo. El coste unitario de las 5 recetas estrellas es de 29,98, siendo el precio final 51,99 en este valor se incluye los costos fijos y variables esto nos permite obtener un margen de utilidad de 22,01 por cual los productos que se elaborarán me permiten recuperar los costos invertidos y obtener un valor adicional que me permitirá continuar con el negocio. Se tendrá que vender 121 postres para obtener los resultados que me permite el punto de equilibrio en mi pastelería.

Síntesis del capítulo

En el capítulo III, se desarrolló la misión y visión de la empresa, así como su meta y estrategias, al igual que el FODA, análisis que da a conocer las debilidades y fortalezas del negocio, así como las oportunidades y amenazas del entorno, lo que hará posible realizar un organigrama con las funciones de cada trabajador. También se realizó la línea grafica del negocio, donde se observa el logo principal, sus usos y las páginas de redes sociales. Finalmente, se describió todo el análisis financiero, como el plan de inversión, costos de producción, salarios, fijación de precios y el punto de equilibrio, lo cual permitió conocer la factibilidad del proyecto.

CONCLUSIONES

- Conocer las incidencias legales para un correcto funcionamiento del establecimiento, puesto que se amplía la información de lo se debe hacer. Esto lleva a crear la empresa “Sweet Salo”, donde se podrá encontrar productos pasteleros, postres, brownies, mousse, tarta, etc. Que para su buen funcionamiento es indispensable su legalización, puesto que debe contar con el RUC, la patente municipal, permiso del cuerpo de bomberos, entre otros requisitos necesarios.
- Siendo Sweet Salo un establecimiento con productos libres de gluten tiene un público en específico que le interese adquirir este tipo de productos para su degustación, para definirlo fue necesario una encuesta previa donde se obtuvo información relevante a fin de conocer más a clientes potenciales.
- Para el buen funcionamiento del negocio se creó una visión global de la empresa y hacia donde se quiere llegar, para ello se ejecutó el desarrollo de la misión, la visión, estrategias y especialmente un buen equipo de trabajo.
- Al analizar el punto de equilibrio se puede apreciar que es un negocio que nos dará una ganancia, si se cumple las expectativas del mismo y se llega a la mayoría de clientes con el objetivo de qué degusten nuestros postres y estén conformes por qué no tiene gluten.

RECOMENDACIONES

- Con regularidad se debe realizar investigaciones en el mercado, para seguir innovando el producto y no perder la clientela que se logró consolidar desde el inicio al saber que consumían postres libres de gluten.
- La capacitación constante es indispensable, en todos los rangos del personal que trabajara en la pastelería “Sweet Salo” lo que nos permitirá ir creando nuevos productos, sabores, texturas, decoraciones e ir mejorando de acuerdo a la tecnología y a la solicitud de la clientela con el objetivo de que se vaya logrando que se integre más clientela a saborear nuestros productos saludables.
- Se recomienda realizar un estudio financiero más profundo y permanente, el cual permitirá conocer y evitar problemas financieros a largo plazo.

REFERENCIAS

- AMAZON (2022). “*Termómetro digital*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.amazon.com/-/es/Term%C3%B3metro-instant%C3%A1nea-temperatura-altamente-term%C3%B3metro/dp/B07X8YN74X>
- ANA RUIZ (2022). “*Cortadores de galletas*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://annaruiz.com.mx/arw/product/cortadores-de-galletas-bajo-pedido/>
- AMAZON (2022). “*JUEGO DE COLADORES*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.amazon.com/-/es/Cuisinart-CTG-00-3MS-Juego-coladores-inoxidable/dp/B007TUQF9O>
- AMAZON (2022). “*Cortador y Nivelador de Tortas*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.amazon.com/Mrs-Andersons-Baking-43688-Adjustable/dp/B009J9ALES>
- Almacenes España (2020). “*Congelador Vertical*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://almacenesespana.com.ec/producto/indurama-congelador-vertical-cvi-520-419-litros/>
- Andina Distribuidora (2022). “*Soplete Flameador*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://andinadistribuidora.com/shop/product/her02229-soplete-flameador-para-gratinar-alimentos-cocina-chef-1599?page=20>
- Araceli Conty (s.f). “*Crema y Rellenos*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://araceliconty.com/cremas-y-rellenos/>
- ARCSA (2022). “*Control Sanitario*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>
- COMPRA (2022). “*SET KIT TAZAS MEDIDORAS*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.ocompra.com/mexico/item/set-kit-cucharas-tazas-medidoras-cocina-reposteria-precision-880434100/>
- COCINA DELIRANTE (2022). “*Bandejas de horno*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.cocinadelirante.com/tips/como-se-limpian-las-bandejas-de-horno>
- COOKING DE POT (2020). “*Charola rectangular*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://cookingdepot.com/p/80000582/charola-rectangular-de-plastico-thunder-group-de-30-x-40cm-color-verde-oscuro-plfft1216gr-4770>

- CONSUMOTECA (2022). “*Campana extractora*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.consumoteca.com/electrodomesticos/como-funciona-una-campana-extractora/>
- CASA DEL CABLE (s.f). “*Detector de humo*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.casadelcable.com/product/detector-de-humo-fotoelectronico-inteligente-simplex/>
- CHROMASK(2022). “*Set de Cuchillos*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.chromask.cl/set-cuchillos-swiss-line-7-piezas>
- Directo al Paladar (s.f). “*Técnica de templado de cobertura*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://www.directopaladar.com/cultura-gastronomica/tecnica-de-templado-de-la-cobertura#:~:text=La%20cobertura%20es%20un%20chocolate,de%20pasteles%20o%20de%20bombones>
- DEL AMAZONAS (s.f). “*El Arazá: Propiedades y beneficios*”. Recuperado el 14 de julio de 2022. Disponible en: <https://delamazonas.com/plantas/frutas/el-araza/>
- Economipedia (2022). “*Investigación exploratoria*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>
- Economipedia (2022). “*Método sintético*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-sintetico.html#:~:text=El%20m%C3%A9todo%20sint%C3%A9tico%20es%20una,un%20resumen%20de%20lo%20analizado>
- EL GOURMET (2022). “*El origen de la pastelería*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://elgourmet.com/el-origen-de-la-pasteleria>
- ESDIMA (2018). “*¿Qué es la decoración?*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <https://esdima.com/que-es-la-decoracion/>
- ECURED(2022). “*MANGA PASTELERA*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: https://www.ecured.cu/Manga_pastelera
- EL PAÍS (2022). “*Set de moldes para tortas*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://elpais.com/escaparate/2022-01-05/los-mejores-moldes-para-hornear-pasteles.html>
- EQUIFRIGO (2022). “*BOWLS EN ACERO*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.equifrigo.com/producto/bowls-en-acero-inoxidable/>
- EL UNIVERSO (2022). “*ANÁLISIS MESO*”. Recuperado el 10 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.eluniverso.com/>

- MARIA FABBRI (s.f). “*Las técnicas de investigación*”. Recuperado el 08 de Julio de 2022. Disponible en: <http://institutocienciashumanas.com/wp-content/uploads/2020/03/Las-t%C3%A9cnicas-de-investigaci%C3%B3n.pdf>
- MAPFRE (2021). “*Propiedades nutricionales y beneficios del noni*”. Recuperado el 14 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.salud.mapfre.es/nutricion/alimentos/noni-propiedades-nutricionales/>
- MY - VB (s.f). “*PAPAYA*”. Recuperado el 14 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.my-vb.com/es/sabores/papaya>
- MERCADO LIBRE (s.f). “*Cocina industrial de 3 quemadores*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: https://articulo.mercadolibre.com.ec/MEC-515483362-cocina-industrial-de-3-quemadores-_JM
- MARCIMEX (s.f). “*Horno Microondas*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.marcimex.com/umco---horno-microondas-800w-0572--25-litros-22936/p?sc=2>
- MUEBLERIA MODELO (2022). “*Batidora de mano*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://muebleriamodelo.com/batidora-de-mano-oster-6-velocidades-fpsthm3532>
- MARCIMEX (s.f). “*Batidora Kitchenaid*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.marcimex.com/batidora-ksm150pser-roja-21783/p>
- OSTER (2022). “*Licuadaora Clasica*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.osterlatinamerica.com/licuadaora-clasica-oster-negra-serie-profesional-con-interruptor-de-palanca-blstbpst/p>
- PULEVA (s.f). “*PIÑA*”. Recuperado el 14 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.lechepuleva.es/aprende-a-cuidarte/tu-alimentacion-de-la-a-z/p/pina>
- REVISTA LÍDERES (s.f). “*ANÁLISIS MACRO*”. Recuperado el 10 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.revistalideres.ec/>
- REVISTA LÍDERES (s.f). “*ANÁLISIS MICRO*”. Recuperado el 10 de julio de 2022. Disponible en: <https://www.revistalideres.ec/>
- SUKASA (2022). “*Refrigerador*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.sukasa.com/refrigeradoras/80304-ge-refrigerador-side-by-side-con-dispensador-luz-led-7551-pql26pgkfps-0757638368674.html>
- SUKASA (2022). “*RODILLO*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.sukasa.com/rodillos-y-majadores/27007-27005-rodillo-de-madera-catg-4098-rodillo-de-madera.html>

SUKASA (2022). “*Peladores*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.sukasa.com/4268-ralladores-peladores-y-picatodo>

WARENHAUS (2022). “*Juego de ollas*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://warenhaus.com.ec/product/juego-de-ollas-y-sartenes-atlantis-7-piezas-warenhaus/>

YA ESTÁ (2022). “*ESPÁTULAS DE GOMA*”. Recuperado el 05 de agosto de 2022. Disponible en: <https://www.yaesta.com/b085rcyhzp-esptula-comercial-de-silicona-resistente-al-calor-para-cocinar-esptula-de-goma-juego-de-2-165-pulgadas/p?variacion=B085QLHWSH>

ANEXOS

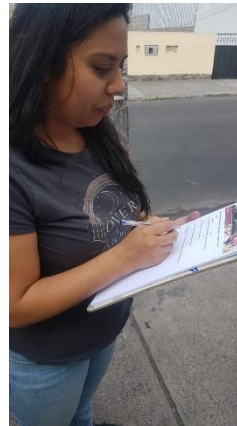
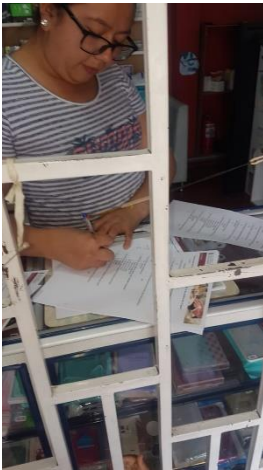
Anexos de encuestas

Anexo 1 Formato de la Encuesta

“Encuesta para determinar la factibilidad de implementación de una pastelería libre de gluten”

Genero	Masculino	Femenino
1. ¿Tiene conocimiento de los problemas que causa el gluten en nuestro organismo?	SI	NO
2. ¿Conoce cuáles son los alimentos libres de gluten?	SI	NO
3. ¿Estaría interesado en consumir alimentos libres de gluten?	SI	NO
4. ¿Le gustaría tener en el sector Quito-Norte una pastelería innovadora que ofrezca productos libres de gluten?	SI	NO
5. ¿Consumiría postres con harinas de?		
▪ Almendras		
▪ Avena		
6. ¿Cuál de estos postres libres de gluten estaría dispuesto a consumir?		
▪ Pastel de colada morada		
▪ Postres con Noni		
▪ Brownies de Arasha		
▪ Macarrones de Noni		
▪ Mousse de Arasha		
7. ¿En qué red social le gustaría enterarse de nuestros productos?		
▪ Facebook		
▪ Instagram		
▪ Tik Tok		
8. ¿De las siguientes opciones cual sería el empaque ideal para usted?		
▪ Cartón		
▪ Biodegradable		
▪ Mini pack		
9. ¿Sería de su agrado poder recibir nuestro producto a domicilio?	SI	NO

Anexo 2. Resultados de las encuestas realizadas



Anexo 5 de Equipos de Cocina






MATERIAL	CANTIDAD	IMAGEN
COCINA	2	
REFRIGERADOR	2	
HORNO	2	
MICROONDAS	1	

BATIDORA	3	
KITCHENAID	2	
SOPLETE	1	
LICUADORA	2	




TERMÓMETRO	4	
CONGELADOR	2	
BALANZA	3	
TANQUE DE GAS	2	

EXTINTOR	2	
LÁMPARAS (EXTRACTOR DE HUMO)	2	
DETECTOR DE HUMO	2	
NIVELADOR DE PASTELES	3	

SET DE CUCHILLOS	2	
PELADOR	2	
CHAROLA DE HORNO	3	
CHAROLA RECTANGULAR	3	
SET DE MOLDES PARA TORTA	1	

BOWLS	30	
OLLAS	20	
MESÓN	3	
TABLA PARA PICAR	4	
SET DE CORTADORES	3	

BASE GIRATORIA	3	
RODILLO	3	
ESPATULA DE GOMA	5	
MANGAS PASTELERAS	15	
BOQUILLAS	15	

JARRA MEDIDORA	5	
KIT TAZAS MEDIDORAS	2	
BROCHAS	4	
COLADOR	3	