



CARRERA: HOTELERÍA

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa que elabora helados naturales de mora, tamarindo, mandarina en el sector de San Rafael, Valle de los Chillos”.

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnóloga Superior en Hotelería.

AUTORA:

Mónica Cecilia Villenas Soria

TUTORA:

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 25 marzo 2021

DEDICATORIA

A Dios, quien me ha regalado el don del entendimiento y sabiduría y quien siempre ha estado en todo momento a mí lado.

A mi madre, Elenita Soria, por ser un pilar importante y demostrarme siempre su cariño, su apoyo incondicional y mostrarme con su ejemplo que todo lo que uno se propone lo puede cumplir.

A mi padre, Ángel Villenas, a pesar de que ya no se encuentra presente, siento que está conmigo en mi corazón siempre, sé que en este momento hubiera sido tan especial para él como lo es para mí y siempre estará presente en mi corazón.

A mi hijo, Axel Mendieta, quien es el motor que me impulsa a cumplir todas las metas y dejar huellas que sirvan de ejemplo para su vida.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por bendecirme y guiarme a lo largo de toda mi vida, por ser el apoyo y fortaleza en los momentos de dificultad y debilidad.

Gracias a mis padres por ser siempre los que me han inspirado a seguir mis sueños, creer en mí, cumplir mis metas y nunca darme por vencida, gracias por los valores y principios que me han inculcado.

A mi hijo, por su amor, y comprensión.

A mis hermanos, por su cariño y apoyo durante todo este proceso, por siempre estar presentes para mi y nunca dejarme sola.

A toda mi familia, gracias por sus oraciones, consejos y palabras de aliento.

AUTORIA

Yo, Mónica Cecilia Villenas Soria, autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Mónica Cecilia Villenas Soria

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

Mgs. Teresa Cevallos

Tutora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito, 25 de marzo del 2021

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 Mgs. Teresa Cevallos y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y la Srta. Mónica Cecilia Villenas Soria por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - La Srta., Mónica Cecilia Villenas Soria. realizó el trabajo fin de carrera titulado **“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa que elabora helados naturales de mora, tamarindo, mandarina en el sector de San Rafael, Valle de los Chillos”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Hotelería en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del Mgs. Teresa Cevallos.

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

TERCERA: Los comparecientes, la Mgs. Teresa Cevallos en calidad de tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Mónica Cecilia Villenas Soria, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado **“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa que elabora helados naturales de mora, tamarindo, mandarina en el sector de San Rafael, Valle de los Chillos”**, 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.

Mgs. Teresa Cevallos.

Mónica Villenas Soria

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | |
|---|----|
| DEDICATORIA | 2 |
| AGRADECIMIENTO | 3 |
| AUTORIA | 4 |
| CERTIFICACIÓN | 5 |
| ÍNDICE DE TABLAS | 10 |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS | 12 |
| RESUMEN | 13 |
| 2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL | 14 |
| 2.2 Descripción de la empresa | 14 |
| • Características | 14 |
| • Actividad | 15 |
| 2.3 Tamaño de la empresa | 15 |
| 2.4 Necesidades a satisfacer | 15 |
| a. Necesidad Fisiológica | 16 |
| b. Necesidad de Seguridad | 16 |
| c. Necesidad Social – Afiliación | 16 |
| d. Necesidad de Reconocimiento | 16 |
| e. Necesidad de Autorrealización | 16 |
| 2.5 Localización de la empresa | 17 |
| 2.6 Filosofía empresarial | 17 |
| Visión | 17 |
| Objetivo | 18 |
| Meta | 18 |
| Estrategias | 18 |
| Fuentes de diferenciación: | 18 |
| Políticas | 18 |
| Dentro del lugar de trabajo | 18 |
| FODA | 19 |
| Fortalezas | 19 |
| Oportunidades | 19 |

| | |
|---|----|
| Debilidades | 19 |
| Amenazas | 19 |
| 2.7 Desarrollo organizacional | 20 |
| Tipo de Estructura | 20 |
| Nivel Gerencial | 20 |
| Nivel Operacional | 20 |
| • Formalización | 20 |
| • Centralización – Descentralización | 20 |
| • Integración | 21 |
| 2.8 Organigrama empresarial | 21 |
| 2.9 Funciones del Personal | 21 |
| Detalles generales del puesto de Gerente Chef. | 22 |
| Empresa Pandy Helados | 22 |
| Unidad administrativa Área de producción y distribución. | 22 |
| Misión del puesto Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y realizar la compra de materia prima..... | 22 |
| Denominación del puesto Gerente Chef..... | 22 |
| Rol del puesto Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución. 22 | |
| Remuneración \$ 600..... | 22 |
| Méritos y aspectos para considerar | 22 |
| Detalles generales para el puesto de administrador | 23 |
| Empresa Pandy Helados | 23 |
| Méritos y aspectos para considerar | 23 |
| Detalles generales para el puesto de vendedor | 24 |
| Empresa Pandy Helados | 24 |
| Méritos y aspectos para considerar | 24 |
| Detalles generales para el puesto de Repartidor | 25 |
| Empresa Pandy Helados..... | 25 |
| Méritos y aspectos para considerar | 25 |
| 3.5 Entorno empresarial | 38 |
| 3.5.1 Microentorno | 38 |
| 3.6 Producto y servicio | 41 |

| | | |
|---------|---|----|
| 3.6.1 | Producto Esencial..... | 41 |
| 3.6.3 | Producto aumentado..... | 44 |
| 3.8 | Canal de distribución y puntos de ventas..... | 48 |
| 3.9 | Riesgo y oportunidades del negocio..... | 49 |
| 3.10 | Fijación de Precios..... | 50 |
| 3.11 | Capacidad instalada..... | 56 |
| 3.11.1 | Implementación del negocio..... | 56 |
| 3.12 | Estudio arquitectónico..... | 60 |
| 5.1 | Objetivo de área..... | 64 |
| 5.2 | Impacto ambiental..... | 64 |
| 6. | Proceso financiero..... | 65 |
| 6.1. | Introducción..... | 65 |
| 6.2. | Inversiones..... | 66 |
| 6.3. | Activos diferidos..... | 66 |
| 6.4. | Capital de trabajo..... | 67 |
| 6.5. | Sueldos..... | 68 |
| 6.5. | Depreciación activos fijos..... | 69 |
| 6.6. | Amortización..... | 69 |
| 6.7. | Estructura capital..... | 69 |
| 6.8. | Tabla de Amortización..... | 70 |
| 6.9. | Punto de equilibrio..... | 71 |
| 6.10 | FLUJO DE VENTAS..... | 73 |
| 6.11. | Flujo de caja..... | 75 |
| 6.12. | Cálculo del TIR y el VAN..... | 75 |
| 6.12.1. | VAN (Valor Actual Neto)..... | 76 |
| 6.12.2. | TIR (Tasa Interna de Retorno)..... | 76 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla N° 1 Tabulación 1 | 18 |
| Tabla N° 2 Tabulación 2 | 19 |
| Tabla N° 3 Tabulación 3 | 20 |
| Tabla N° 4 Tabulación 4 | 21 |
| Tabla N° 5 Tabulación 5 | 22 |
| Tabla N° 6 Tabulación 6 | 23 |
| Tabla N° 7 Tabulación 7 | 24 |
| Tabla N° 8 Tabulación 8 | 25 |
| Tabla N° 9 Tabulación 9 | 26 |
| Tabla N° 10 Tabulación 10 | 27 |
| Tabla N° 11 Tabla de proveedores | 29 |
| Tabla N° 12 Tabla de financiamiento | 39 |
| Tabla N° 13 Receta Estándar 1 | 41 |
| Tabla N° 14 Receta Estándar 2 | 42 |
| Tabla N° 15 Receta Estándar 3 | 43 |
| Tabla N° 16 Receta Estándar de Producción 1 | 44 |
| Tabla N° 17 Receta Estándar de Producción 2 | 45 |
| Tabla N° 18 Receta Estándar de Producción 3 | 46 |
| Tabla N° 19 Arriendo | 47 |
| Tabla N° 20 Equipos Industriales | 47 |
| Tabla N° 21 Vehículo | 47 |
| Tabla N° 22 Equipos de Computación | 48 |
| Tabla N° 23 Muebles y enseres | 48 |
| Tabla N° 24 Equipos Industriales de Seguridad | 49 |
| Tabla N° 25 Suministros de Oficina | 49 |
| Tabla N° 26 Servicios Básicos | 50 |
| Tabla N° 27 Materiales de Limpieza | 50 |
| Tabla N° 28 Inversiones | 57 |
| Tabla N° 29 Activos diferidos | 58 |
| Tabla N° 30 Capital de trabajo | 58 |
| Tabla N° 31 Tabla de amortización | 59 |
| Tabla N° 32 Detalle de inversión | 59 |

| | |
|--|-----------|
| Tabla N° 33 Sueldos | 60 |
| Tabla N° 34 Décimos..... | 60 |
| Tabla N° 35 Total sueldos..... | 60 |
| Tabla N° 36 Depreciación activos fijos..... | 61 |
| Tabla N° 37 Amortizaciones..... | 61 |
| Tabla N° 38 Estructura de capital | 61 |
| Tabla N° 39 Punto de equilibrio, costos fijos | 62 |
| Tabla N° 40 Punto de equilibrio..... | 62 |
| Tabla N° 41 Costo de ventas..... | 64 |
| Tabla N° 42 Flujo de caja | 65 |
| Tabla N° 43 Cálculo del TIR y el VAN..... | 66 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|--|----|
| Gráfico N°1 Pirámide de Maslow | 5 |
| Gráfico N°2 Ubicación de la empresa..... | 7 |
| Gráfico N°3 Organigrama de empresa..... | 12 |
| Gráfico N°4 Tabulación 1 | 18 |
| Gráfico N°5 Tabulación 2 | 19 |
| Gráfico N°6 Tabulación 3 | 20 |
| Gráfico N°7 Tabulación 4 | 21 |
| Gráfico N°8 Tabulación 5 | 22 |
| Gráfico N°9 Tabulación 6 | 23 |
| Gráfico N°10 Tabulación 7 | 24 |
| Gráfico N°11 Tabulación 8 | 25 |
| Gráfico N°12 Tabulación 9 | 26 |
| Gráfico N°13 Tabulación 10 | 27 |
| Gráfico N°14 Microentorno de empresa | 28 |
| Gráfico N°15 Macroentorno de empresa | 30 |
| Gráfico N°16 Tarjeta de presentación..... | 36 |
| Gráfico N°17 Valla publicitaria | 38 |
| Gráfico N°18 Punto de equilibrio | 63 |

“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa que elabora helados naturales de mora, tamarindo, mandarina en el sector de San Rafael, Valle de los Chillos”.

Mónica Cecilia Villenas Soria

Mgs. Teresa Cevallos

D.M. Quito 25 de marzo, 2021

RESUMEN

La microempresa Pandy Helados, consiste en una heladería que cuente con un amplio portafolio de productos dependiendo de ocasiones, de edades, gustos y demás factores que hagan parte de las expectativas de los clientes.

También, busca que la heladería obtenga rentabilidad generando gran impacto en el mercado, no solamente económico sino también social y ambiental; todo esto basándose en un proceso de alta calidad que posibilite una incursión más fácil en el mercado, tanto regional como nacional.

La idea de la microempresa Pandy Helados es crear helados 100% naturales, ya que en la actualidad se encuentran muchas marcas y productos que contienen alta concentración de químicos, preservantes, posibles sustancias cancerígenas, aditivos y otros elementos entre los ingredientes de los helados industriales que habitualmente consumen las familias ecuatorianas, razón por la cual muchos niños y adultos no pueden disfrutar de un helado. Por lo tanto, es el momento de analizar los riesgos del consumo habitual de helados, sobre todo los de procedencia industrial, que son más ricos en grasa saturada y tienen una relación directa con el sobrepeso y la diabetes, así como con otras enfermedades graves.

Además, para marcar la diferencia positivamente se mantendrá la calidad, no solo en el momento de vender sino también a la hora de contactar con los mejores proveedores para asegurar la satisfacción de los clientes.

Por lo tanto, el presente proyecto es la implementación de una empresa dedicada a la elaboración de helados y postres fríos 100% artesanales, sin químicos, colorantes, preservantes y sobre todo sin estabilizantes. Serán productos elaborados con frutas ecuatorianas principalmente con mora, tamarindo, mandarina.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

La idea de esta empresa es crear helados 100% naturales ya que en la actualidad se encuentran muchas marcas y productos que contienen alta concentración de químicos, preservantes, posibles sustancias cancerígenas, aditivos y otros elementos entre los ingredientes de los helados industriales que habitualmente consumen las familias ecuatorianas, ante los que se debe tener precaución.

2.2 Descripción de la empresa

•Importancia

Hoy en día por el gran contenido de químicos, azúcares, grasas y preservantes en los alimentos muchos niños e incluso adultos no pueden disfrutar de un helado. Por lo tanto, es el momento de analizar los riesgos del consumo habitual de helados, sobre todo los de procedencia industrial que son más ricos en grasa saturada y tienen una relación directa con el sobrepeso y la diabetes como con otros problemas asociados como el colesterol o la hipertrigliceridemia¹.

“Un helado es un postre congelado hecho de agua, leche, crema de leche u otros líquidos al que se puede añadir frutas, chocolate, galletas, frutos secos, yema de huevo y sustancias estabilizante. (Food Lovers: recetas. <https://sites.google.com/>). Entre los estabilizantes, existe un amplio listado de los aditivos que utiliza la industria del helado, frente a aquellos que se consideran artesanales porque no añaden saborizantes artificiales, colorantes ni conservantes para ser catalogados como tales. Los postres y helados hechos de manera artesanal tienen menos aire y un aspecto muy cremoso.

Por lo tanto, el presente proyecto de implementación de una empresa dedicada a la elaboración de helados y postres fríos artesanales, sin químicos, colorantes, preservantes y sobre todo sin estabilizantes.

•Características

Pandy Helados será una empresa dedicada a la realización de helados y postres fríos con productos 100% artesanales, sin químicos, preservantes, edulcorantes o endulzantes artificiales. Serán productos elaborados con frutas ecuatorianas principalmente con mora,

¹ **Hipertrigliceridemia** Es un trastorno frecuente que se transmite de padres a hijos. Causa un nivel de triglicéridos (un tipo de grasa) en la sangre de una persona más alto de lo normal. Provocando daños renales o hepáticos. (<https://medlineplus.gov/>)

tamarindo, mandarina y se contratará trabajadores ecuatorianos.

- **Actividad**

Pandy Helados será una empresa que implementará su negocio en el sector de San Rafael en el Valle de los Chillos, ofertando productos elaborados 100% de forma natural, para luego abrir mercado en la ciudad de Quito y paulatinamente a nivel nacional. Este trabajo de mercado busca que la marca y el negocio se expanda internacionalmente a países vecinos.

2.3 Tamaño de la empresa

Pandy Helados es una microempresa que cuenta con un espacio físico, amplio y adecuado en San Rafael, donde los clientes pueden disfrutar de la variedad de productos en compañía de familia o de amigos. Además, brinda la opción de poder realizar pedidos de acuerdo con la necesidad del cliente con el fin de brindar un servicio personalizado.

Para la elaboración de los helados y postres fríos se cuenta con un espacio adaptado apropiadamente para la limpieza de las frutas y toda la materia prima, además de una amplia área para la elaboración de los helados y postres fríos. Además, tendrá amplios frigoríficos y congeladores donde se conservarán los productos finales, garantizando la frescura y la temperatura óptima para ofrecer al cliente un producto de primera calidad.

Pandy Helados contará con:

- Chef
- Administrador
- Vendedor
- Repartidor

Es decir, un equipo de trabajo dispuesto a satisfacer y superar las exigencias de los clientes.

2.4 Necesidades a satisfacer



Gráfico N°.1. Abraham Maslow. (2021). *Pirámide de Maslow*. En

a. Necesidad Fisiológica

La micro empresa satisface directamente la necesidad de alimentarse, en especial el antojo por algo dulce que el cuerpo requiere. El helado y los postres fríos no solo tienen valor nutricional, sino que también son una increíble fuente de energía pues son ricos en carbohidratos, grasas y proteínas, elementos necesarios para que el cuerpo funcione.

b. Necesidad de Seguridad

Pandy Helados, contará con una infraestructura moderna y adecuada para la elaboración, almacenamiento y comercialización de los productos, contará con maquinaria moderna y segura, de fácil funcionamiento para evitar accidentes laborales. También, y como medida de seguridad interna, antes de que un colaborador inicie sus actividades será capacitado y entrenado para que conozca los procesos a ejecutarse en el área operativa.

Los manuales de funcionamiento y uso de las máquinas estarán en un lugar de libre acceso para todos los colaboradores, con el fin de que puedan consultarlos periódicamente. Además, se contará con la visita técnica recomendada por el fabricante para así mantener el funcionamiento óptimo de toda la maquinaria, evitar accidentes y el mal funcionamiento de las mismas.

c. Necesidad Social – Afiliación

Un ambiente de trabajo positivo se logra cuando el lugar de trabajo promueve la seguridad, el crecimiento profesional y el logro de objetivos de los colaboradores. Este entorno es, para la microempresa Pandy Helados, el más propicio para tener una fuerza laboral exitosa, ya que se alienta a los colaboradores a desempeñarse al máximo de su capacidad, con compromiso y bajo el mismo objetivo común.

d. Necesidad de Reconocimiento

El proceso de elaboración, producción y comercialización del producto será realizado bajo estrictos estándares de calidad con el fin de que los clientes se sientan satisfechos, esto dependerá de la organización y de la promoción que se realice y el éxito con el que la marca llegue al consumidor.

e. Necesidad de Autorrealización

Una vez que se captan a los clientes con los productos que se ofrecen, se realizarán campañas promocionales, donde se recompense la fidelidad de los mismos, se los mantendrá informados a través de diversos tipos de publicidad o con visitas periódicas, pues se busca que la empresa este siempre en contacto con los clientes.

2.5 Localización de la empresa

La microempresa Pandy Helados, estará ubicada en el sector de San Rafael, Valle de Los Chillos, Av. General Enríquez y Portoviejo. Donde se llevará a cabo los procesos de elaboración y producción, además de receptar pedidos, vía internet o telefónica para la adquisición de los productos.

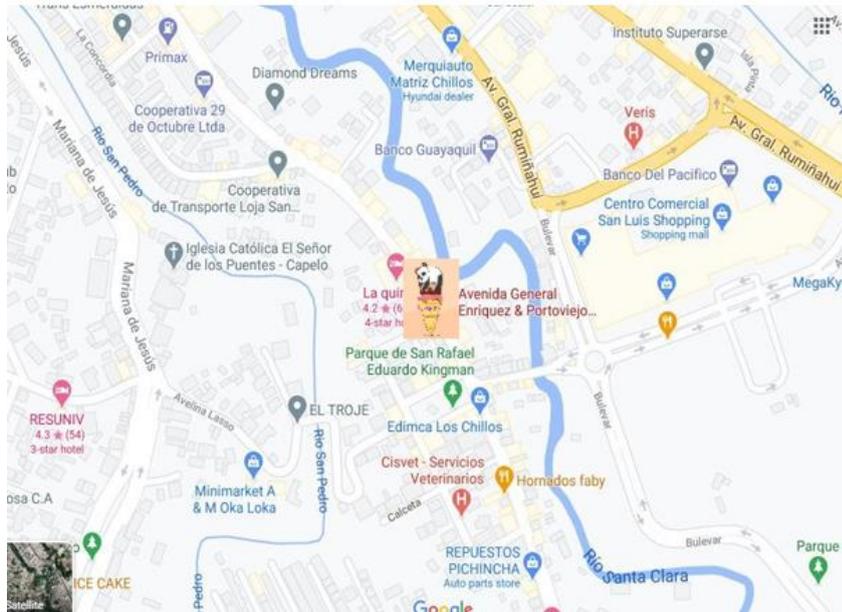


Gráfico N°.2. Google Maps. (2021). Ubicación de la empresa. En: <https://www.google.com/maps/>.

2.6 Filosofía empresarial

Misión

Crear y ofrecer helados de excelente sabor, sanos y orgánicos. Trabajaremos para promover nuestro negocio con la misma honestidad e integridad que usamos para crear nuestros productos, manteniendo siempre la calidad y el buen sabor.

Visión

Poder llegar a ser el proveedor de helados artesanales preferido por los clientes y consumidores por la calidad e innovación de nuestros productos. Nos visualizamos como una compañía moderna, rentable y líder en el mercado nacional, desarrollando nuestros talentos y habilidades en un ambiente laboral excepcional, motivados por buscar y satisfacer continuamente las necesidades de clientes y desarrollando relaciones con mutua colaboración con nuestros proveedores.

Objetivo

- Expandir el negocio a todas las regiones del país.
- Fabricar los helados con productos naturales y de manera artesanal, para que no contengan conservantes, aditivos o saborizantes artificiales.
- Incursionar en las ventas on-line con un margen de éxito sostenible.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.
- Crear empleo dentro del mercado ecuatoriano.

Meta

Implementar una microempresa para la elaboración de helados y postres 100% naturales con frutas ecuatorianas, sin químicos, endulzantes, saborizantes y estabilizantes, que esté al alcance de todo público y se exporten a países vecinos.

Estrategias

- Realizar un profundo análisis de mercado que asegure la presencia sostenida del producto.
- Trabajar con proveedores directos de frutas y materia prima orgánica.
- Usar un marketing de medios sociales como primera publicidad.
- Realizar la venta directa de los productos.

Fuentes de diferenciación:

- Garantía de salubridad y calidad.
- Sabor natural sin químicos ni preservantes y buena presentación.

Políticas

Puntualidad y Horarios

- No llegar tarde al lugar de trabajo, el tiempo límite de espera de 5 minutos a partir de la hora de entrada.
- Se debe cumplir con el horario de entrada y salida asignado a cada colaborador.
- Solo por motivos de fuerza mayor o con previo aviso al jefe en turno, se puede salir antes o llegar tarde al lugar de trabajo.

Dentro del lugar de trabajo.

- Estar correctamente uniformados, llevar el uniforme limpio y completo de acuerdo con cada área de trabajo.
- No utilizar gorros que no sean de trabajo.
- No llevar aretes, pulseras o anillos (incluidos aros de matrimonio).

- Ningún empleado puede presentarse a trabajar bajo la influencia del alcohol o de estupefacientes.

- El uso de los recursos informáticos de la organización para buscar, acceder o enviar cualquier material de naturaleza ofensiva, obscena o difamatoria está prohibido y puede resultar en una acción disciplinaria.

- Queda prohibido cualquier acto que genere acoso o discriminación dentro del lugar de trabajo.

- Queda Prohibido el uso del celular durante la jornada de trabajo.

- Se debe respetar estrictamente los horarios de descanso y de almuerzo.

Los colaboradores que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionados de acuerdo con la falta cometida, ya sea con multas, memos u otra sanción tomada por el jefe en turno, en el momento de la falta y bajo el reglamento interno. Cabe recalcar que con 3 memos por indisciplina o incumplimiento, el colaborador será despedido.

FODA

Fortalezas

- Materia prima de calidad
- Contar con profesionales calificados.
- Cumplir con las normas de sanitación.
- Cumplir con los tiempos de entrega del producto.

Oportunidades

- Fidelidad de los clientes.
- Adquisición de maquinaria nueva.
- Apertura de nuevas sucursales a nivel nacional.
- Crecimiento de la microempresa.

Debilidades

- Ser una marca nueva en el mercado.
- No contar con auspiciantes de marcas reconocidas para incrementar la publicidad de los productos.

- Poca diversificación en líneas y gamas de productos.

- Proceso de producción con costos muy altos.

Amenazas

- Clima, en épocas de invierno, las personas consumen menos helados.

- Incremento en los impuestos.

- Incremento en la tasa de interés.
- Competencia desleal

2.7 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

•Diferenciación

Pandy Helados es una microempresa que adoptará una comunicación vertical, la cual ayudará de mejor manera con los procedimientos de logística y de supervisión de los procesos de producción de los helados.

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- Chef

Nivel Operacional

- Administrador
- Vendedor
- Repartidor

•Formalización

La microempresa Pandy helados se registrará a manuales de procedimientos, políticas y estrategias basadas en la misión, así como en el cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, como el pago de impuestos, la afiliación a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y el acatamiento a la legislación laboral. Para su operación estará legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario.

•Centralización – Descentralización

Pandy Helados centrará sus actividades en las áreas de producción y distribución, de estas depende la satisfacción de los clientes y la creación de valor para el posicionamiento de la empresa.

La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel Gerencial permitiendo la toma de decisiones y el empoderamiento de los empleados, todo esto en el beneficio de los clientes y en el crecimiento de la empresa.

•Integración

La integración organizacional tendrá como objetivo principal la comunicación basada en la gestión de procesos de adquisición, ventas, producción y distribución; así se podrá llevar un registro completo de entrada y salida de cada producto en cada área de la empresa.

2.8 Organigrama empresarial

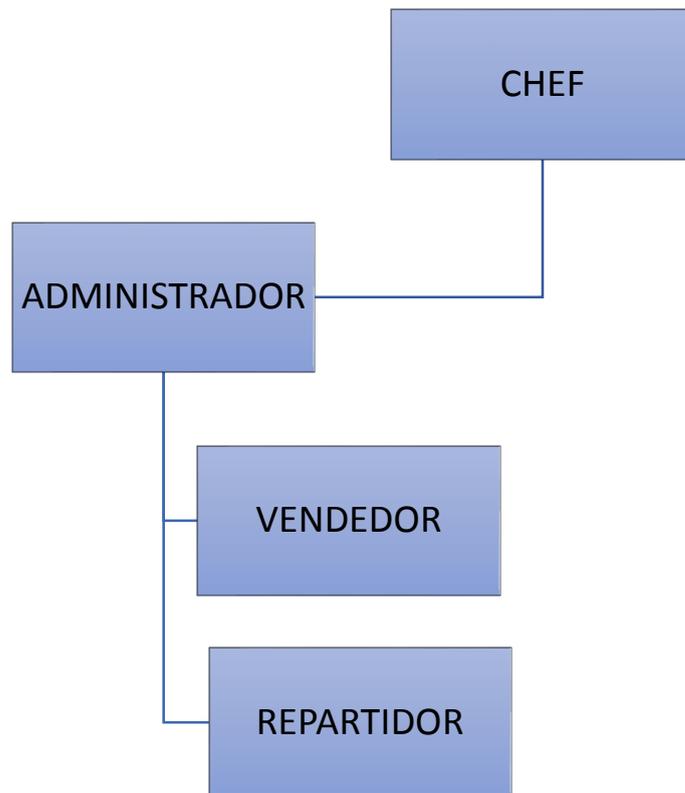


Gráfico N. 3. Mónica Villenas. (2021). Organigrama de empresa. Quito.

2.9 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE CHEF

Detalles generales del puesto de Gerente Chef.

| | |
|-------------------------|---|
| Empresa | Pandy Helados |
| Unidad administrativa | Área de producción y distribución. |
| Misión del puesto | Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir la cocina y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la cocina y realizar la compra de materia prima. |
| Denominación del puesto | Gerente Chef. |
| Rol del puesto | Administración y supervisión de procesos de producción, venta y distribución. |
| Remuneración | \$ 600 |

Méritos y aspectos para considerar

| Instrucción formal | Experiencia | Capacitación | Competencias del puesto |
|---------------------------|--|--|--|
| Tecnólogo en Gastronomía. | Mínima 2 años en el cargo de Gerente-Chef. | Técnicas de vanguardia. Procesamiento de alimentos. Técnicas de servicio. Protocolo y etiqueta. Administración de empresas, alimentos y bebidas. | CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos. Ser atento y cordial. Revisar y monitorear el desarrollo de los procesos de trabajo. |

PUESTO DE ADMINISTRADOR

Detalles generales para el puesto de administrador

| | |
|--------------------------------|---|
| Empresa | Pandy Helados |
| Unidad administrativa | Área de producción. |
| Misión del puesto | Llevar a cabo funciones básicas para que la empresa se dirija hacia el cumplimiento de metas, Resolución de problemas, creatividad, Capacidad para motivar. |
| Denominación del puesto | administrador |
| Rol del puesto | Ayudar al chef en la elaboración de los procesos de producción y empacamiento. |
| Remuneración | \$ 500. |

Méritos y aspectos para considerar

| Instrucción formal | Experiencia | Capacitación | Competencias del puesto |
|--------------------------------------|------------------------------|--|---|
| Título en administración de empresas | 1 año de experiencia laboral | Técnicas de servicio Técnicas de atención al cliente Técnicas de manejo del personal | CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos. Ser atento y cordial. Capacidad para trabajar bajo presión. Resolución de problemas. Creatividad. Capacidad para motivar. |

PUESTO DE VENDEDOR

Detalles generales para el puesto de vendedor

Empresa Pandy Helados

Unidad administrativa Área de atención y distribución.

Misión del puesto Brindar un servicio de calidad, eficiencia y puntualidad en cuanto a la distribución de los productos solicitados por los clientes. Mantener un control estricto de la cantidad de productos envasados vendidos y distribuidos, mediante la confección de inventarios de los mismos.

Denominación del puesto Vendedor.

Rol del puesto Atención y distribución de productos.

Remuneración: \$ 400.

Méritos y aspectos para considerar

| Instrucción formal | Experiencia | Capacitación | Competencias del puesto |
|-----------------------------------|---|--|---|
| Mínimo Bachiller en contabilidad. | 1 año mínimo en el puesto de cajero o contabilidad. | Protocolo de servicio. Atención al cliente. Manejo de sistema de cobranza. | CONDUCTUALES: Tener buenos conocimientos del área local, tener don para tratar con clientes, ser capaz de trabajar siguiendo un horario, gestionar los retrasos y las emergencias. Ser capaz de trabajar por su cuenta sin supervisión directa. Ser honesto, responsable y puntual. |

PUESTO DE REPARTIDOR

Detalles generales para el puesto de Repartidor

Empresa Pandy Helados

Unidad administrativa Área de atención y distribución.

Misión del puesto Brindar un servicio de calidad, eficiencia y puntualidad en cuanto a la distribución de los productos solicitados por los clientes. Mantener un control estricto de la cantidad de productos envasados vendidos y distribuidos, mediante la confección de inventarios de los mismos.

Denominación del puesto Repartidor.

Rol del puesto Atención y distribución de productos.

Remuneración: \$ 400.

Méritos y aspectos para considerar

| Instrucción formal | Experiencia | Capacitación | Competencias del puesto |
|--|------------------------------|---|--|
| Mínimo Bachiller en contabilidad. Licencia de conducir. | 1 año mínimo como repartidor | Atención al cliente. Protocolos de bioseguridad en delivery. | CONDUCTUALES: Saber conducir. Tener buenos conocimientos del área local, tener don para tratar con clientes, ser capaz de trabajar siguiendo un horario. Ser capaz de trabajar por su cuenta sin supervisión directa. Ser honesto, responsable y puntual. |

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

La microempresa Pandy Helados, tiene como objetivo principal de mercadotecnia aplicar un plan de marketing que haga que la marca se posicione en la mente del consumidor por un buen producto, natural y de calidad, llegando a superar expectativas y a la vez logrando el incremento de ventas dentro del mercado.

3.2 Investigación de mercado

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

- **Por el propósito:**

Investigación aplicada, “la cual tiende a modificar la realidad presente con alguna finalidad práctica” (Grasso, 2006, p.80). Y que para efecto de este proyecto es verificar que no existe un helado que no contenga preservantes, conservantes, saborizantes, y el producto pueda mantener su frescura y su sabor original.

- **Por el lugar:**

- Investigación bibliográfica, la cual se realiza en bibliotecas que para efecto de este trabajo se realizó la investigación en la biblioteca virtual del Instituto Tecnológico Internacional ITI.

- La investigación de campo “es la recopilación de datos nuevos de fuentes primarias para un propósito específico” (Grasso, 2006, p.98.). Para efecto de este trabajo, se realizó la respectiva hoja de observación y encuestas para ver el grado de percepción y aceptación del producto, con ello se conoció el lugar y su entorno (Ver anexo 1 y 2).

- **Modalidad**

Se manejará una modalidad virtual usando la plataforma de Google Forms, a través de una encuesta con preguntas cerradas y abiertas de la cual se obtendrá respuestas enfocadas a la demanda, todo con el fin de conocer el grado de aceptación del producto que oferta la microempresa Pandy Helados.

Las encuestas fueron realizadas en el sector de San Rafael, en el Valle de Los Chillos, cerca de la ubicación potencial del negocio.

3.3 Plan de Muestreo

Población: 75 familias

Población segmentada: 100 personas.

Dónde:

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

n = tamaño de la muestra

Z = nivel de confianza 95% = 1.96

e = error en la estimación = 5%

P = proporción de defectos esperados = 50%

Q = probabilidad negativa = 50 %

N = población segmentada

$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5 \times 0,5 \times 120}{0,05^2(120 - 1) + 1,96^2 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$n = \frac{115,248}{1,2579}$$

$$n = 91,6$$

Muestra realizada: 100 encuestas.

3.4 Análisis de las Encuestas

1 ¿Qué presentación de helado prefieres?

| Pregunta 1 | | |
|--------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| VASO | 60 | 60 |
| CONO | 26 | 26 |
| LITRO | 4 | 4 |
| COPA | 10 | 10 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 1. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 1. Ecuador.*

¿Qué presentación de helado prefieres?

100 respuestas

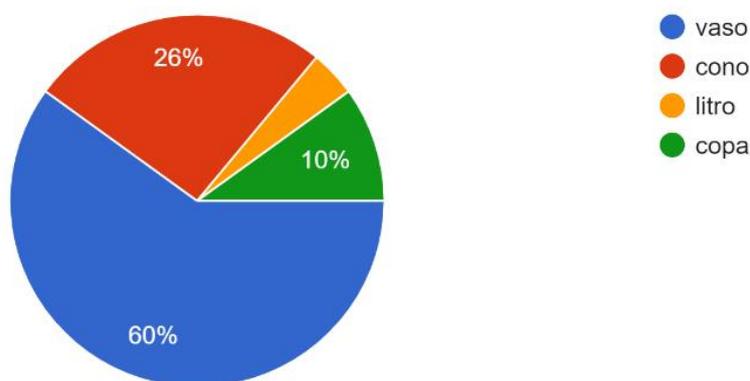


Gráfico. N. 4 Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 1. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar que, del total de las personas encuestadas, el 60% prefiere la presentación en vaso, el 26% en cono, el 4% en litro y el 10% en copa. En conclusión, las personas prefieren tomar su helado mediante la presentación en vaso.

2 ¿Con qué frecuencia consumes helado?

| Pregunta 2 | | |
|---------------------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| UNA VEZ O MÁS A LA SEMANA | 58 | 58 |
| UNA VEZ O MÁS AL MES | 41 | 41 |
| NO ME GUSTA EL HELADO | 1 | 1 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 2. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 2. Ecuador.

¿Con qué frecuencia consumes helado?

100 respuestas

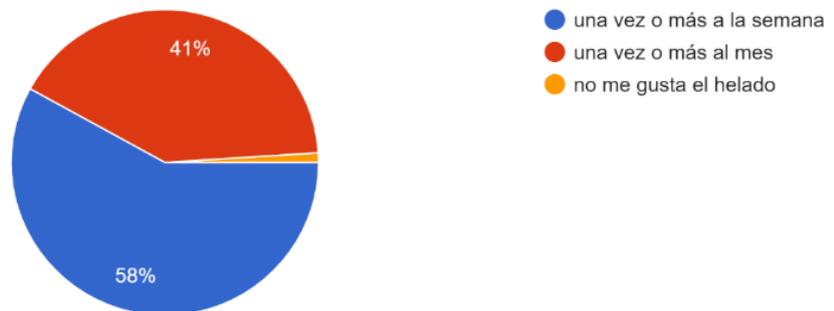


Gráfico. N. 5. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 2. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 58% consume helado una vez o más a la semana, el 41% una vez o más al mes y al 1% no le gusta el helado. En conclusión, es alto el consumo de helado más de una vez por semana.

3 ¿Cuánto acostumbras gastar en helado?

| Pregunta 3 | | |
|--------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| \$1 a \$5 | 66 | 66 |
| \$5 a \$10 | 34 | 34 |
| Más de \$10 | 0 | 0 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 3. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 3. Ecuador.

¿Cuánto acostumbras gastar en helado?

100 respuestas

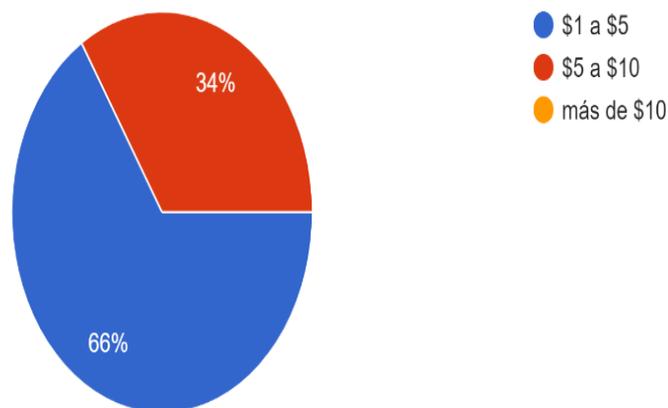


Gráfico. N. 6. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 3. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, el 66% de las personas encuestadas gastan de \$1 a \$5 en helados mientras que el 34% de las personas encuestadas gastan de \$5 a \$10. En conclusión, las personas no gastan más de \$10 dólares en la compra de helados.

4. ¿Cuál es tu sabor favorito de helado?

| Pregunta 4 | | |
|--------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| MORA | 90 | 90 |
| CHOCOLATE | 4 | 4 |
| FRESA | 2 | 2 |
| VAINILLA | 2 | 2 |
| YOGURT | 2 | 2 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 4. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 4. Ecuador.*

¿Cuál es tu sabor favorito de helado?

100 respuestas

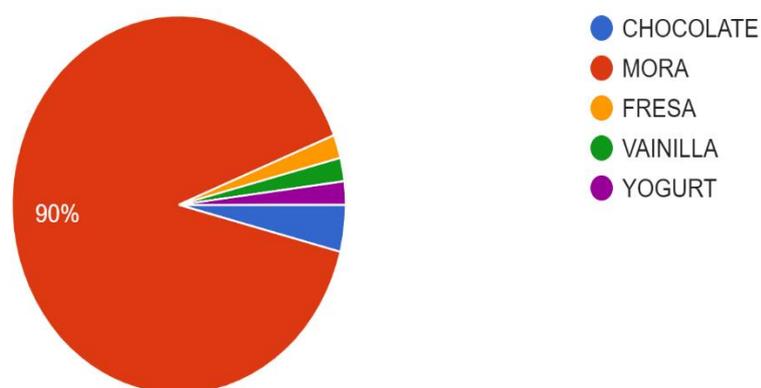


Gráfico. N. 7. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 4. Ecuador.*

Análisis

Del total de personas encuestadas, el 90% prefiere el sabor a mora, 4% chocolate, 2% fresa, 2% vainilla, 2% yogurt. En conclusión, el sabor preferido por las personas encuestadas es de mora.

5. ¿Qué marca de helados te gusta más?

| Pregunta 5 | | |
|------------------|-----------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| PINGÜINO | 80 | 80 |
| HELADOS TOPSY | 11 | 11 |
| HELADOS JOTAERRE | 8 | 8 |
| CORFU | 1 | 1 |
| TOTAL | 91 | 100 |

Tabla. N. 5. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 5. Ecuador.

¿Qué marca de helados te gusta más?

100 respuestas

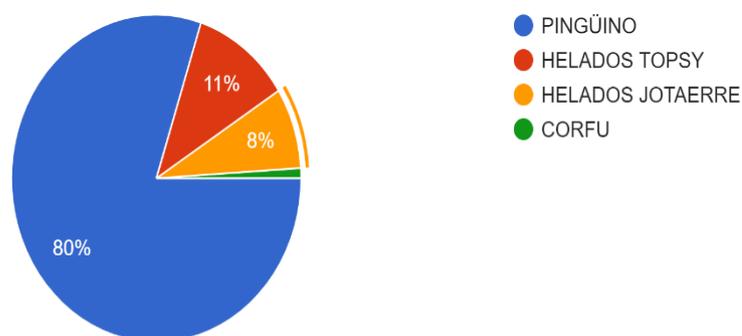


Gráfico. N. 8. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 5. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 80% prefiere la marca Pingüino, el 11% helados Topsy, el 8% de personas prefiere helado Jotaerre y el 1% los helados Corfu. En conclusión, los helados Pingüino son la mayor competencia para la microempresa Pandy helado.

6. ¿Acostumbras comprar helado para tenerlo en tu congelador?

| Pregunta 6 | | |
|-------------------|-----------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| SI | 83 | 83 |
| NO | 17 | 17 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 6. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

¿Acostumbras comprar helado para tenerlo en tu congelador?
100 respuestas

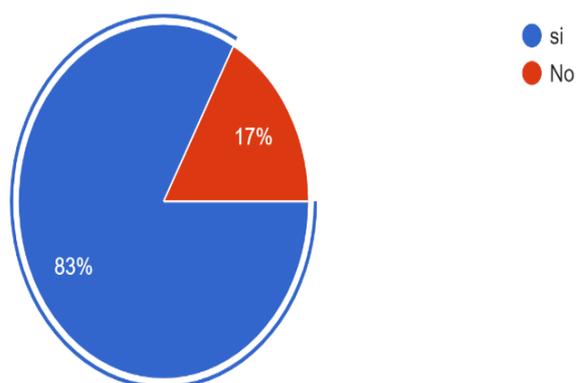


Gráfico. N. 9. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 6. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 83% de personas compra helado para tenerlo en casa mientras que el 17% de personas no lo hace. En conclusión, sería un buen producto para ofertarlo en la microempresa Pandy helado.

7. ¿Cuál es la base de Helado que más le gusta?

| Pregunta 7 | | |
|--------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| CREMA | 79 | 79 |
| HIELO | 14 | 14 |
| YOGURT | 7 | 7 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 7. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 7. Ecuador.*

¿Cuál es la base de Helado que más te gusta?
100 respuestas

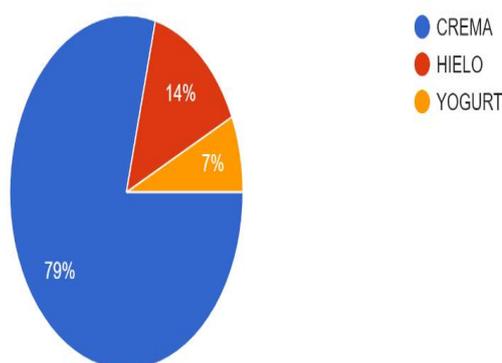


Gráfico. N. 10. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 7. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 79% de personas prefiere el helado con base de crema, el 14% de personas prefiere el helado con base de hielo y el 7% de personas prefiere el helado con base de yogurt. En conclusión, las personas prefieren el helado con base de crema lo que muestra que es un producto potencial para el negocio al ser el favorito de los clientes.

8. ¿Qué otro producto le gustaría conseguir en una heladería

| Pregunta 8 | | |
|-------------------|-----------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| GALLETAS | 73 | 73 |
| CAFÉ | 17 | 17 |
| POSTRES FRÍOS | 10 | 10 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 8. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 8. Ecuador.

¿Qué otro producto te gustaría conseguir en una heladería?

100 respuestas

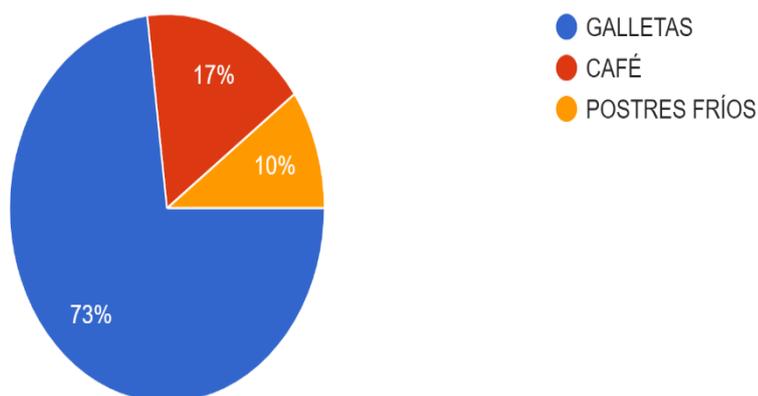


Gráfico. N. 11. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 8. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que de las personas encuestadas, el 73 % prefieren galletas, el 17% solicita café, el 10% optan por postres fríos. En conclusión, las galletas y el café sería uno de los productos extras en la microempresa Pandy Helados.

9 ¿Qué nuevo sabor de helado te atreverías a probar?

| Pregunta 9 | | |
|--------------|------------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| SANDÍA | 68 | 68 |
| JAMAICA | 12 | 12 |
| GRANADILLA | 9 | 9 |
| CAFÉ | 6 | 6 |
| PIÑA COCO | 3 | 3 |
| KIWI | 2 | 2 |
| PLÁTANO | 0 | 0 |
| TOTAL | 100 | 100 |

Tabla. N. 9. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 9. Ecuador.*

¿Qué nuevo sabor de helado te atreverías a probar?

100 respuestas

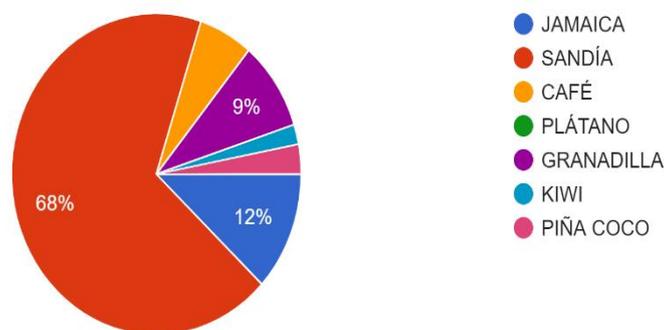


Gráfico. N. 12. Mónica Villenas. (2021). *Tabulación 9. Ecuador.*

Análisis

Se puede observar la aceptación de los sabores propuestos en la siguiente escala: sandía 68%, jamaica 12%, granadilla 9%, café 6%, piña coco 3%, kiwi 2% y plátano 0%. Dejando como conclusión que los sabores sandía, jamaica y granadilla podrían estar entre los sabores estrellas de la microempresa Pandy Helados en un futuro cercano.

10 ¿Qué postre frio prefieres?

| Pregunta 10 | | |
|--------------|-----------|------------|
| RESPUESTA | CANTIDAD | % |
| CHEESECAKE | 66 | 66,7 |
| MOUSSE | 26 | 26.3 |
| TRES LECHES | 5 | 5 |
| FLAN | 2 | 2 |
| TOTAL | 99 | 100 |

Tabla. N. 10. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 10. Ecuador.

¿Qué postre frio prefieres ?
99 respuestas

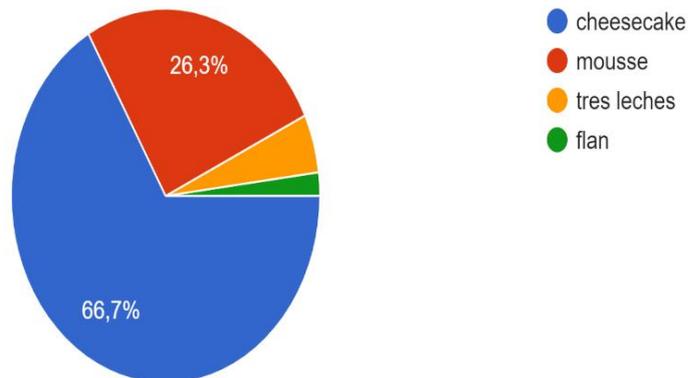


Gráfico. N. 13. Mónica Villenas. (2021). Tabulación 10. Ecuador.

Análisis

Se puede observar que, el 66,7% de las personas prefieren el cheesecake, el 26.3% prefieren el mousse, el 5 % prefieren el postre tres leches y el 2% de las personas prefieren el flan. Por lo tanto, el cheesecake y el mousse se puede ofrecer en la microempresa Pandy Helados como acompañantes en un futuro cercano.

Análisis General

Gracias a los resultados obtenidos, se puede analizar que los productos tendrán una buena acogida en el sector, en conclusión, se determina que la base preferida por los futuros clientes es la de crema, la presentación favorita es envaso, también se pudo concluir que los

potenciales clientes consumen helados más de una vez por semana, acostumbran a comprar helado para llevarlo a casa, gastan un máximo de \$10,00, el sabor preferido es el de mora y por último que la competencia más grande para la microempresa sería helados Pinguino.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

Para la microempresa Pandy Helados es todo lo que está alrededor de la empresa del cual se tomar decisiones.

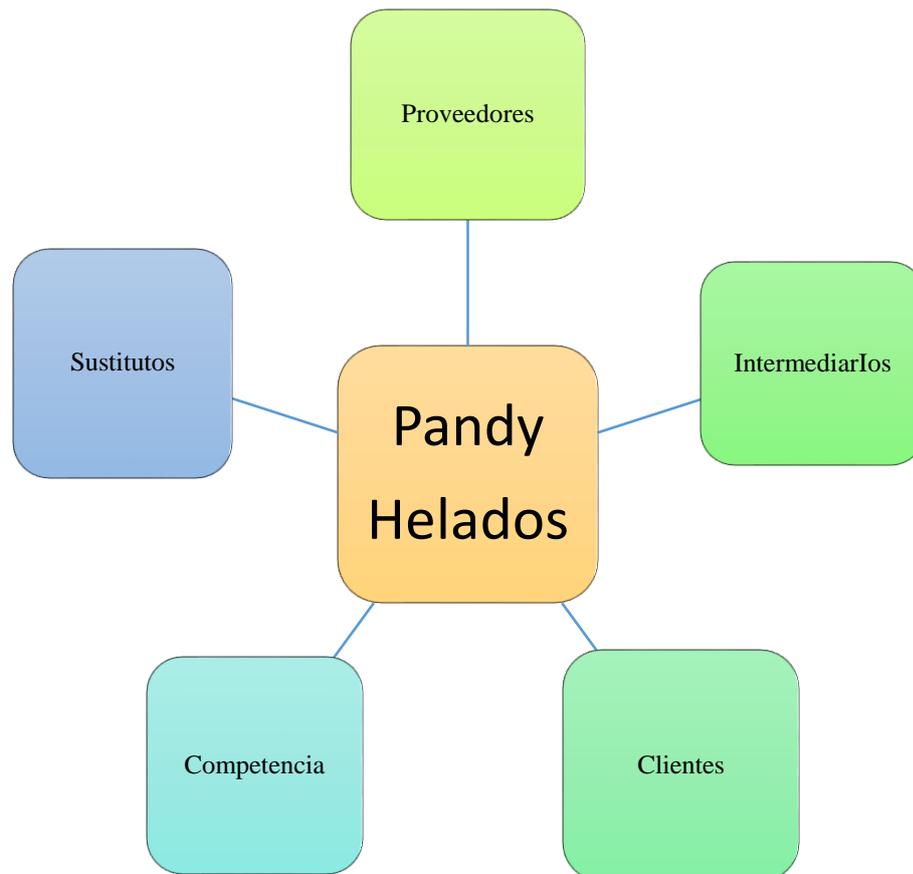


Gráfico N°. 14. Mónica Villenas. (2021). Microentorno de empresa. San Rafael Valle de los Chillos.

- **Competencia**

Como competencia directa en la elaboración de helados, están los helados Pinguino, heladería Los Alpes, Bogati San Rafael, Helarte San Rafael, Heladería Fontana, Tuly Cream, entre otros.

- **Sustituto**

Como sustitutos se tiene a los de Paila Heladería, Toffee Ice Cream, Heladería Dsma, Gelatomix, Yogu Ice helados de yogurt, Heladería los Álamos, empresas que se dedican a la venta de todo tipo de helados.

- **Proveedores**

| PROVEEDORES | |
|------------------------------|-------------------------------|
| PROVEEDOR | PRODUCTOS |
| EP-EMA Ambato | Variedades de mora |
| Ecuacac Lácteos Ecuatorianos | Leche, crema de leche, yogurt |
| Apiray | Miel de abejas |
| Edith La Covacha | Tamarindo |
| EP-EMA Ambato | Mandarinas |
| Bio degradables Ecuador | Empaques, tarrinas, cartones |

Tabla N°.11. Mónica Villenas (2021). Tabla de proveedores. Ecuador

- **Intermediarios**

Pandy helados tiene como intermediarios principales a tiendas y panaderías del sector de San Rafael como Selecta panadería, Ipanema, La Sabrosura restaurante, Micro Express, entre otros.

- **Clientes**

Los helados están dirigidos a niños y adultos que gustan de los sabores dulces.

3.5.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento de la microempresa Pandy Helados, los cuales deben ser tomados en cuenta para obtener una solidez empresarial.



Gráfico N°. 15. Mónica Villenas (2021). Macroentorno de empresa. Quito.

- **Factor Político**

La microempresa Pandy Helados manejará la formalidad, cumpliendo todas las normas que aplican de manera obligatoria para el negocio y se desempeñará legalmente de acuerdo con las normas de funcionamiento establecidas por el Ministerio de Salud, Municipio de Rumiñahui, Constitución de la República del Ecuador, entre otros.

- **Factor Económico**

Pandy Helados, dependerá de las tasas de interés y la inflación actual de la economía del Ecuador para la fijación de precios. **Los factores económicos de una empresa incluyen todas “las tendencias importantes en la economía que pueden ayudar u obstaculizar a la compañía en el logro de sus objetivos de negocio.** Aspectos relacionados con el comportamiento del consumidor, las tasas de empleo, las tasas de interés y la banca y la inflación.” (Costa,2004, <https://retos-operaciones-logistica.com>).

- **Factor Sociocultural**

Los helados, “contribuyen a la hidratación, combaten la sequedad de las vías respiratorias, facilitan la digestión y crean una sensación de bienestar a quien los consume” (Passmore,1998, p.74). Todas estas características hacen del helado un producto muy

adaptable a cualquier edad, dieta y época del año. Los helados son postres apreciados por los ecuatorianos, además de formar parte de la cultura gastronómica nacional como son los helados de Salcedo, helados de paila, entre otros.

- **Factor Tecnológico**

Las redes sociales se han convertido no sólo en una nueva tendencia a la hora de relacionarse, sino que suponen una herramienta de trabajo para muchas empresas a la hora de analizar los perfiles de los clientes potenciales, para promocionar un producto o servicio, por ello la microempresa Pandy Helados trabaja con redes sociales para ganar potenciales clientes en el medio tecnológico social.

3.6 Producto y servicio

Pandy Helados es una microempresa dedicada a la elaboración y distribución de helados, en tiendas y panaderías en el sector de San Rafael, Valle de los Chillos.

Su objetivo principal, es la calidad de su helado tanto en presentación como en sabor. Por lo tanto, sus ingredientes y su proceso de elaboración son muy importantes y realizados con materia prima de alta calidad.

El helado realizado de manera artesanal es un alimento muy valorado desde el punto de vista nutricional, gracias a la riqueza de sus ingredientes. Para su realización se utilizan materias primas de alta calidad como leche, crema, frutas, entre otros.

3.6.1 Producto Esencial

El producto esencial se basa en helados y postres fríos. Entre los helados están los de mora, de tamarindo y de mandarina; entre los postres se ofrece cheesecake de maracuyá, de mora y mousse de mora y mandarina, los cuales están elaborados con productos 100% naturales.

La empresa Pandy Helados, analiza los beneficios del helado para la salud, con el fin de eliminar los prejuicios sobre el producto y para lograr que el cliente lo disfrute al máximo, mientras cuida su alimentación.

3.6.2 Producto real

- **Helados de mora, mandarina y tamarindo.**

Características

Helado realizado de manera artesanal, con materia prima 100% natural.

Calidad

La calidad de los helados y postres fríos se validan gracias a los proveedores como EP- EMA de Ambato, Edith La Covacha y Ecuilac-Lácteos Ecuatorianos, quienes aseguran el cultivo y transporte de los productos, con altos estándares de seguridad alimentaria.

La microempresa Pandy Helados ofrece realizar sus helados con frutas frescas, productos pasterizados y con registro sanitario, sin el uso de saborizantes, colorantes ni conservantes, con altos estándares de control de calidad en cada proceso.

Estilo

La venta de los helados se realizará en conos con una bola de helado de 125 gr, tulipán (dos o más bolas de helado de 125 gr), litro y medio litro, en tarrinas biodegradables con el logo de la microempresa Pandy Helados.

Marca

La marca Pandy Helados, adquiere su nombre por el animal favorito del hijo pequeño de la creadora de la microempresa Pandy Helados, el osito panda, además de ser un oso adorable para niños y adultos.

Su hijo pequeño es amante de los helados, pero por los colorantes y químicos, no los podía consumir, lo cual le llevó a la iniciativa de realizar helados naturales con sus frutas favoritas: mora, tamarindo y mandarina.

El logo es la imagen de un osito panda feliz de colores blanco y negro, sobre un helado de sabores, de tonalidades en colores pasteles. Esta imagen tendrá de fondo un color rosa pastel, e incluirá el logo de Pandy Helados con el eslogan 100% natural.

Empaque

Tarrinas biodegradables de 1 litro o ½ litro, cono tipo tina de semi galleta con cobertor de cono en la parte inferior, tulipán de semi galleta sobre una servilleta.

- **Cheesecake de maracuyá y cheesecake de mora**

Características

Cheesecake artesanal, de 15cm o 20cm de diámetro. Pastel de queso con un fondo crujiente de galleta triturada mezclada con mantequilla y azúcar.

Calidad

La calidad de los helados y postres fríos se validan gracias a los proveedores como EP- EMA de Ambato, Edith La Covacha y Ecuacac-Lácteos Ecuatorianos, quienes aseguran el cultivo y transporte de los productos, con altos estándares de seguridad alimentaria.

La microempresa Pandy Helados ofrece realizar sus postres con frutas frescas, productos pasterizados y con registro sanitario, sin el uso de saborizantes, colorantes ni conservantes, con altos estándares de control de calidad en cada proceso.

Estilo

Este producto, debe mantenerse en refrigeración. Su venta podrá ser entero o por porciones.

Marca

La marca Pandy Helados, adquiere su nombre por el animal favorito del hijo pequeño de la creadora de la microempresa Pandy Helados, el osito panda, además de ser un oso adorable para niños y adultos.

Su hijo pequeño es amante de los helados, pero por los colorantes y químicos, no los podía consumir, lo cual le llevó a la iniciativa de realizar helados naturales con sus frutas favoritas: mora, tamarindo y mandarina.

El logo es la imagen de un osito panda feliz de colores blanco y negro, sobre un helado de sabores, de tonalidades en colores pasteles. Esta imagen tendrá de fondo un color rosa pastel, e incluirá el logo de Pandy Helados con el eslogan 100% natural.

Empaque:

Cartón biodegradable con asa para fácil transporte y logo de la microempresa.

- **Mousse de mora y mandarina.**

Características

Mousse artesanal, porciones de 120g. Crema suave y espumosa, decorada con fruta natural.

Calidad

La calidad de los helados y postres fríos se validan gracias a los proveedores como EP- EMA de Ambato, Edith La Covacha y Ecuilac-Lácteos Ecuatorianos, quienes aseguran el cultivo y transporte de los productos, con altos estándares de seguridad alimentaria.

La microempresa Pandy Helados ofrece realizar sus helados con frutas frescas, productos pasteurizados y con registro sanitario, sin el uso de saborizantes, colorantes ni conservantes, con altos estándares de control de calidad en cada proceso.

Estilo

Este producto, debe mantenerse en refrigeración. Porciones de 120g, en tarrinas transparentes biodegradables sobre una servilleta.

Marca

La marca Pandy Helados, adquiere su nombre por el animal favorito del hijo pequeño de la creadora de la microempresa Pandy Helados, el osito panda, además de ser un oso adorable para niños y adultos.

Su hijo pequeño es amante de los helados, pero por los colorantes y químicos, no los podía consumir, lo cual le llevó a la iniciativa de realizar helados naturales con sus frutas favoritas: mora, tamarindo y mandarina.

El logo es la imagen de un osito panda feliz de colores blanco y negro, sobre un helado de sabores, de tonalidades en colores pasteles. Esta imagen tendrá de fondo un color rosa pastel, e incluirá el logo de Pandy Helados con el eslogan 100% natural.

Empaque

Cartón biodegradable con asa para fácil transporte y logo de la microempresa.

3.6.3 Producto aumentado

La microempresa Pandy Helados ofrece el servicio de distribución de los productos a tiendas y panaderías ubicados en el sector de San Rafael valle de los Chillos.

Además, brindará el servicio de preventa, en donde la persona encargada de la distribución conocerá todas y cada una de las características de los productos; también y seguido a esto contará con la etapa de postventa, en la cual se realizará el seguimiento de cada uno de los pedidos de las ventas a domicilio, controlando que lleguen en buen estado.

3.7 Plan de introducción al mercado

• Distintivos y Uniformes

Área de producción:

El personal de producción deberá llevar el siguiente uniforme.

- Chaqueta color blanca, con distintivo de la empresa en la parte superior derecha.
- Pantalón negro.
- Champiñón blanco con logo de la empresa.

Además, todos los miembros de esta área deberán usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes y guantes quirúrgicos al momento de manipular los productos.



Gráfico N°. 16. Uniformes de área de elaboración (2021).
<https://www.ebay.co.uk>

Repartidores, vendedores:

- Camiseta polo color rosa con distintivo de la empresa.
- Gorra color rosa con logo de la empresa.
- Jeans color azul sin bordados ni rasgados.



Gráfico N°. 17. Uniformes de ventas y repeditores (2021).
<https://www.amazon.es>.

- **Materiales de Identificación**

La microempresa Pandy Helados contará con tarjetas de presentación en las cuales constará la información del propietario y los datos del establecimiento.



Gráfico N°. 18. Mónica Villenas. (2021). Tarjeta de presentación. San Rafael.

Además, cuenta con cartas de presentación para nuestros clientes y diversos establecimientos, en los cuales harán llegar información y promociones.

Pandy Helados

100% NATURAL



AV. GENERAL ENRÍQUEZ Y PORTOVIEJO
SAN RAFAEL

VALLE DE LOS CHILLOS
TELÉFONO: 0983200617

pandyhelados@gmail.com

A medida que la microempresa crezca se colocarán vallas publicitarias en lugares estratégicos con el fin de llegar a la mente de los consumidores.



Gráfico N°. 19. Publitrans. (2021). Valla publicitaria. En: <https://www.publitrans.com/>.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución que tiene la microempresa Pandy Helados será por medio de los distribuidores mayoristas y minoristas, quienes a su vez distribuirán los productos a los demás establecimientos dentro del mercado.

- **Promoción**
 - Flyers
 - Anuncios
- **Contacto**
 - Carta de presentación
 - Tarjetas de presentación
- **Correspondencia**
 - Mails informativos
 - Anuncios en periódicos

- **Negociación**
 - Directamente en la oficina
 - Vía telefónica
 - Vía internet
- **Presupuesto de Marketing**

La microempresa Pandy Helados como parte del proceso de Marketing utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

| PRESUPUESTO DE MARKETING | | |
|---------------------------------|---------------|-----------------|
| Flyers | 2000 unidades | \$30,00 |
| Sobres | 1000 | \$90,00 |
| Cartas de presentación | 2000 unidades | \$90,00 |
| Letrero | 1 unidad | \$290,00 |
| Logo con luz | 1 unidad | \$150,00 |
| Tarjetas | 1000 unidades | \$50,00 |
| TOTAL | | \$700,00 |

Tabla N°. 12. Mónica Villenas (2021). Tabla de financiamiento. Quito

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio

El elemento fundamental de riesgo constituye la presencia de marcas como helados Pingüino y helados Jotaerre, que serían la competencia directa, otro riesgo es una microempresa nueva.

Para la empresa su oportunidad será la oferta de productos 100% naturales, sin colorantes ni perseverantes, además que los productos de Pandy Helados se podrán adquirir en mini markets, tiendas y panaderías de San Rafael en el valle de los Chillos.

3.10 Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar

- Helado de mora

|  | | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS | | |
|--|----------------|----------------------------|------------------------------------|------------------------------|
| | | 2 litros de helado de mora | | |
| NOMBRE DEL PLATO: | helado de mora | | | Codigo: 01 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: | 1-mar-21 | | | Chef: Mónica Villenas |
| DETALLE | MEDIDA | COSTO (Kg) | CANTIDAD | TOTAL (\$) |
| Crema de leche | ml | 3,50 | 400 | 1,40 |
| Leche condensada | ml | 2,25 | 387 | 0,87 |
| Moras | g | 1,50 | 800 | 1,20 |
|  | | | Total Bruto | 3,47 |
| | | | 10 % Imprevisto | 0,35 |
| | | | Costo Neto | 3,82 |
| | | | Gasto de fabr. 15% | 0,57 |
| | | | Factor Costo 33,33% | 1,27 |
| | | | M.O. 45% | 1,72 |
| | | | G. Adm. 12% | 0,46 |
| | | | 45 % Utilidad | 1,72 |
| | | | Sub total | 9,56 |
| | | | 12 % I.V.A. | 1,15 |
| | | | 10 % Servicio | 0,00 |
| | | | Total | 10,70 |

Tabla N°. 13. Mónica Villenas. (2021). Receta estándar Helado de mora.

Ecuador

- **Helado de Mandarina**

|  | | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS | | |
|--|---------------------|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| | | 2 litros de helado de mandarina | | |
| NOMBRE DEL PLATO: | helado de mamdarina | | | Codigo: 02 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: | 1-mar-21 | | | Chef: Mónica Villenas |
| DETALLE | MEDIDA | COSTO (Kg) | CANTIDAD | TOTAL (\$) |
| Mandarina | g | 2,50 | 600 | 1,50 |
| Miel de abeja | ml | 8,00 | 100 | 0,80 |
| Ralladura de mandarina | g | 1,50 | 25 | 0,04 |
|  | | | Total Bruto | 2,34 |
| | | | 10 % Imprevisto | 0,23 |
| | | | Costo Neto | 2,57 |
| | | | Gasto de fabr. 15% | 0,39 |
| | | | Factor Costo 33,33% | 0,86 |
| | | | M.O. 45% | 1,16 |
| | | | G. Adm. 12% | 0,31 |
| | | | 45 % Utilidad | 1,16 |
| | | | Sub total | 6,44 |
| | | | 12 % I.V.A. | 0,77 |
| 10 % Servicio | 0,00 | | | |
| Total | 7,21 | | | |

Tabla N°. 14.Mónica Villenas. (2021). Receta estándar helado de mandarina. Ecuador.

- **Helado de tamarindo**

|  | | RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS | | |
|---|---------------------|---------------------------------|----------|------------------------------|
| | | 2 litros de helado de tamarindo | | |
| NOMBRE DEL PLATO: | helado de tamarindo | | | Codigo: 03 |
| FECHA DE ACTUALIZACIÓN: | 1-mar-21 | | | Chef: Mónica Villenas |
| DETALLE | MEDIDA | COSTO (Kg) | CANTIDAD | TOTAL (\$) |
| Pulpa de tamarindo | g | 2,50 | 600 | 1,50 |
| Miel de abeja | ml | 6,00 | 100 | 0,60 |
| Agua | ml | 0,55 | 1000 | 0,55 |
| Total Bruto | | | | 2,65 |
| 10 % Imprevisto | | | | 0,27 |
| Costo Neto | | | | 2,92 |
| Gasto de fabr. 15% | | | | 0,44 |
| Factor Costo 33,33% | | | | 0,97 |
| M.O. 45% | | | | 1,31 |
| G. Adm. 12% | | | | 0,35 |
| 45 % Utilidad | | | | 1,31 |
| Sub total | | | | 7,30 |
| 12 % I.V.A. | | | | 0,88 |
| 10 % Servicio | | | | 0,00 |
| Total | | | | 8,17 |



Tabla N°. 15.Mónica Villenas. (2021). Receta estándar helado de tamarindo. Ecuador.

Receta estándar de producción

- Helado de mora

|  Tecnológico Internacional | | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN | | | | | | |
|---|-----------------|--|----------------------------|---------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA | | Helado de mora | | | | | | |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL | | | PUNTOS DE CONTROL | | |
| 400 | ml | Crema de leche | Pasteurizada | | | Fría | | |
| 387 | ml | leche condensada | pasteurizada | | | fría | | |
| 350 | g | moras | Lavadas | | | refrigeradas | | |
| FOTOGRAFÍA | | PROCEDIMIENTO | | | | | | |
|  | | En una licuadora verter la leche condensada con las moras y licuar hasta que queden bien integradas. | | | | | | |
| | | En un bowl aparte, colocar la crema de leche y batirla hasta formar picos. | | | | | | |
| | | Añadir la mezcla de la leche condensada y la mora al bowl de la crema batida, y revolver suavemente hasta que se integren. | | | | | | |
| | | Poner la mezcla final en un molde y llévalo al congelador por 6 horas. | | | | | | |
| | | Servir y decorar | | | | | | |
| Porción (g) | Calorías (kcal) | Hierro (mg) | Grasas (g) | Proteínas (g) | Carbohidratos (g) | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 65g | 133 kcal | 0 | 7,08g | 2,32g | 16,1g | 0 | 48mg | |

Tabla N°. 16. Mónica Villenas. (2021). Receta estándar de producción. Ecuador.

- **Helado de mandarina**

|  Tecnológico Internacional | | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN | | | | | | |
|--|-----------------|--|-----------------------------------|---------------|-------------------|-----------------|--------------------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA | | Helado de mandarina | | | | | | |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL | | | | PUNTOS DE CONTROL | |
| 600 | g | Mandarina | Lavado | | | | Fresco | |
| 100 | ml | Miel de abeja | Esterilizado | | | | Fresco | |
| 25 | g | Ralladura de mandarina | Esterilizado | | | | Limpio y rallado | |
| FOTOGRAFÍA | | PROCEDIMIENTO | | | | | | |
|  | | Licuar el jugo de la mandarina. | | | | | | |
| | | Agregar la miel de abeja poco a poco. | | | | | | |
| | | Congelar por 6 horas, retirar y licuar de nuevo. | | | | | | |
| | | Volver a congelar. | | | | | | |
| | | Servir y decorar. | | | | | | |
| Porción (g) | Calorías (kcal) | Hierro (mg) | Grasas (g) | Proteínas (g) | Carbohidratos (g) | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 60gr | 110 kcal | 1,47 | 5 g | 3g | 14 g | 10 mg | 40mg | g |

Tabla N°. 17. Mónica Villenas (2021). Receta estándar de producción. Ecuador.

- Helado de tamarindo

|  | | RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN | | | | | | |
|---|-----------------|---|----------------------------|---------------|-------------------|-------------------|------------|------------|
| NOMBRE DE LA RECETA | | Helado de tamarindo | | | | | | |
| CANTIDAD | UNIDAD | INGREDIENTES | PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL | | | PUNTOS DE CONTROL | | |
| 600 | g | pulpa de tamarindo | Esterilizado | | | Fresco | | |
| 100 | ml | miel de abeja | Esterilizado | | | Fresco | | |
| 1000 | ml | agua | Pura | | | Fresco | | |
| FOTOGRAFÍA | | PROCEDIMIENTO | | | | | | |
|  | | Hervir los tamarindos en agua por 15 minutos; retira del fuego y deja enfriar por completo. | | | | | | |
| | | Retirar las semillas del tamarindo y las tiras fibrosas; evitar colarlo para no dañar la pulpa. | | | | | | |
| | | Agregar la miel y cocinar por 10 minutos a fuego medio moviendo constantemente. | | | | | | |
| | | Congelar por 6 horas, retirar y licuar de nuevo. | | | | | | |
| | | Volver a congelar. | | | | | | |
| | | Servir y decorar | | | | | | |
| Porción (g) | Calorías (kcal) | Hierro (mg) | Grasas (g) | Proteínas (g) | Carbohidratos (g) | Colesterol (mg) | Sodio (mg) | Fibras (g) |
| 60 gr | 101 kcal | 0 | 0 | 1g | 23 g | 0 | 22 mg | 0 |

Tabla N°. 18. Mónica Villenas (2021). Receta estándar de producción. Ecuador.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo local**

| ARRIENDO | | |
|---------------------|-----------------------|-------------------|
| Pago Mensual | Pago Semestral | Pago Anual |
| \$650 | \$3,900 | \$7,800 |

Tabla N°. 19. Mónica Villenas. (2021). Arriendo. San Rafael, Valle de los Chillos.

- **Equipos industriales**

| EQUIPOS INDUSTRIALES | | | |
|---|-----------------|-----------------------|--------------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Batidora de 20 litros | 1 | \$780,00 | \$780,00 |
| Licuada industrial 10 litros | 1 | \$540,00 | \$540,00 |
| Pastelera giratoria | 1 | \$1.980,00 | \$1.980,00 |
| Porcionera medida 36 | 1 | \$70,00 | \$70,00 |
| Cubetas para helado de 5 litros | 24 | \$28,00 | \$672,00 |
| Abatidor 5 niveles | 1 | \$2.950,00 | \$2.950,00 |
| Exhibidor de helado modelo new kate 24 | 1 | \$17.600,00 | \$17.600,00 |
| Vitrina pastelera de refrigeración evo 120 | 1 | \$3.810,00 | \$3.810,00 |
| Mesa de trabajo en acero inoxidable con puertas corredizas con cajonera | 1 | \$1.398,40 | \$1.398,40 |
| TOTAL | | | \$29.800,40 |

Tabla N°. 20. Mónica Villenas. (2021). Equipos Industriales. Ecuador.

- **Vehículo**

| VEHÍCULO | | |
|-----------------------|---------------|--------------------|
| DESCRIPCIÓN | PRECIO | VALOR TOTAL |
| Mazda Bt50 2.5 Action | \$8,000 | \$8,000 |

Tabla N°. 21. Mónica Villenas (2021). Vehículos. Ecuador.

- **Equipos de Computación**

| EQUIPOS DE COMPUTACIÓN | | | |
|---|-----------------|--------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Computadora Intel Core I7 9na/ 240gb 16gb Gtx1650 4gb | 1 | \$750,00 | \$750,00 |
| Impresora Epson Xp4100 | 1 | \$200.00 | \$200.00 |
| TOTAL | | | \$750,00 |

Tabla N°. 22. Mónica Villenas. (2021). Equipos de computación. Ecuador.

- **Muebles y Enseres**

| MUEBLES Y ENSERES | | | |
|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Estación de trabajo oficina | 1 | \$120,00 | \$120,00 |
| Silla oficina | 1 | \$30,00 | \$30,00 |
| Colador grande tipo bowl | 1 | \$20,00 | \$20,00 |
| Tabla de picar grande | 2 | \$15,00 | \$30,00 |
| Set de chuchillos (6 piezas) | 1 | \$100,00 | \$100,00 |
| Regleta imán para cuchillos | 1 | \$15,00 | \$15,00 |
| Cuchareta | 2 | \$7,00 | \$14,00 |
| Recipiente mediano con tapa | 2 | \$12,00 | \$24,00 |
| Recipiente pequeño con tapa | 2 | \$8,00 | \$16,00 |
| Rollo papel de cocina | 2 | \$8,00 | \$16,00 |
| Rollo plástico film | 2 | \$12,00 | \$24,00 |
| Basurero | 2 | \$10,00 | \$20,00 |
| TOTAL | | | \$429,00 |

Tabla N°. 23. Mónica Villenas. (2021). Muebles y enseres. Ecuador.

- **Equipos Industriales de seguridad**

| EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD | | | |
|--|-----------------|--------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Extintor de 5Lt de gas de carbónico | 2 | \$28,00 | \$56,00 |
| Extintor (tipo K) 10Lt | 1 | \$177,10 | \$177,10 |
| Extintor (polvo seco) 10 Lb | 1 | 17,86 | \$17,86 |

| | | | |
|------------------------------------|---|---------|----------|
| Letreros (señalética) | 3 | \$3,00 | \$9,00 |
| lampara de emergencia industrial | 1 | \$19,00 | \$19,00 |
| lampara de emergencia bifocal | 2 | \$19,00 | \$38,00 |
| Detector de humo | 1 | \$11,00 | \$11,00 |
| Rótulo de señalización PISO MOJADO | 3 | \$12,00 | \$36,00 |
| TOTAL | | | \$363,96 |

Tabla N°. 24. Mónica Villenas. (2021). Equipos Industriales de Seguridad. Ecuador.

- Suministros de Oficina**

| SUMINISTROS DE OFICINA | | | |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Resma | 4 | \$4,90 | \$19,60 |
| Grapadora | 2 | \$4,50 | \$9,00 |
| Grapas (caja) | 3 | \$1,60 | \$4,80 |
| Archivador | 5 | \$4,50 | \$22,50 |
| Etiquetas autoadhesivas | 1 | \$35,00 | \$35,00 |
| Notas post | 10 | \$0,90 | \$9,00 |
| Resaltador | 4 | \$0,99 | \$3,96 |
| Esferos | 10 | \$0,35 | \$3,50 |
| Perforadora | 2 | \$4,50 | \$9,00 |
| Cinta adhesiva | 6 | \$0,45 | \$2,70 |
| Tijera | 2 | \$1,45 | \$2,90 |
| TOTAL | | | \$121,96 |
| TOTAL ANUAL | | | \$1.463,52 |

Tabla N°. 25. Mónica Villenas. (2021). Suministros de Oficina. Ecuador.

- Servicios Básicos**

| SERVICIOS BÁSICOS | |
|--------------------------|---------------------|
| DESCRIPCIÓN | PAGO MENSUAL |
| Agua | \$30,00 |
| Luz | \$60,00 |
| Teléfono | \$20,00 |

| | |
|-------------|------------|
| Internet | \$30,00 |
| TOTAL | \$140,00 |
| TOTAL ANUAL | \$1.680,00 |

Tabla N°. 26. Mónica Villenas. (2021). Servicios Básicos. Ecuador.

- **Materiales de Limpieza**

| MATERIALES DE LIMPIEZA | | | |
|-------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
| Escoba | 1 | \$1,75 | \$1,75 |
| Trapeador | 1 | \$1,50 | \$1,50 |
| Limpia vidrios | 2 | \$2,50 | \$5,00 |
| Cloro | 2 | \$3,00 | \$6,00 |
| Desinfectante | 2 | \$2,50 | \$5,00 |
| Fibra limpiadora (5 unidades) | 3 | \$2,00 | \$6,00 |
| Fundas basura (10 unidades) | 2 | \$1,50 | \$3,00 |
| Lavavajillas (5000gr) | 2 | \$15,00 | \$30,00 |
| Desengrasante | 2 | \$23,00 | \$46,00 |
| Cepillo sanitario | 2 | \$1,50 | \$3,00 |
| Pala | 1 | \$2,00 | \$2,00 |
| Jabón líquido manos | 2 | \$5,00 | \$10,00 |
| Papel higiénico industrial | 2 | \$1,65 | \$3,30 |
| Toallas de papel (paquete) | 2 | \$1,90 | \$3,80 |
| TOTAL | | | \$126,35 |
| TOTAL ANUAL | | | \$1.516,20 |

Tabla N°. 27. Mónica Villenas (2021). Materiales de limpieza. Ecuador.

3.12 Estudio arquitectónico

- **Estructura interna del Establecimiento**

Plano (Ver Anexo N°4).

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Para mantener la formalidad de la microempresa Pandy Helados, esta requiere ajustarse a la reglamentación según su lugar de ubicación, por lo que se necesita tener los siguientes documentos:

4.1 Servicio de Rentas Internas / SRI

RUC (Registro Único de Contribuyente)

Se necesita:

- Original y copia de la cédula de identidad.
- Original del certificado de votación del último proceso electoral.
- Copia de un documento que certifique la dirección del domicilio del contribuyente.
- Formulario de la actividad a la que va a pertenecer. (Servicio de Rentas Internas / SRI. <https://www.gob.ec/>).

4.2 Municipio de Rumiñahui

El Municipio de Rumiñahui se encarga de entregar los siguientes documentos:

Patente Municipal

- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia del RUC.
- Informe de uso de suelo (en caso de que aplique).
- Formulario de patente. (Municipio de Rumiñahui. Patente Municipal. <http://www.ruminahui.gob.ec/>).

Licencia Única Anual De Funcionamiento

- Oficio dirigido al alcalde solicitando la concesión de la licencia de funcionamiento.
- Copia del certificado de registro conferido por el Ministerio de Turismo.
- Lista actualizada de precios del establecimiento.
- Patente municipal actualizada.
- Copia del Registro Único de Contribuyente. (Municipio de Rumiñahui. Licencia única anual de funcionamiento. <http://www.ruminahui.gob.ec/>).

Permiso De Funcionamiento

- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia del RUC.
- Copia del informe de uso de suelo.

- Copia del pago de patente año en curso.
- Copia de permiso de funcionamiento. del cuerpo de bomberos.
- Formulario de permiso de funcionamiento. (Municipio de Rumiñahui. Permiso de funcionamiento. <http://www.ruminahui.gob.ec>).

Certificado De Normas Particulares

Consiste en la expedición de un certificado donde consta toda la información respecto a la normativa que tiene establecida la municipalidad para un determinado predio de acuerdo con el Plan de uso del suelo.

- Solicitud ser presentada en la unidad de atención al ciudadano.
- Formulario de certificado de normas particulares (adquirir en tesorería municipal, sellar en la dirección de agua potable y presentar en la unidad de atención al ciudadano).
- Llenar el formulario con los datos del terreno y del propietario del inmueble.
- En la ventanilla de la dirección de agua potable y alcantarillado, solicitar la certificación de servicios con que cuenta el predio.
- Presentar en la unidad de atención al ciudadano. (Municipio de Rumiñahui. Certificado De Normas Particulares. <http://www.ruminahui.gob.ec/>).

Rotulación, Publicidad, Espacio Público Y Redes

- Oficio dirigido al director de planificación.
- Croquis de ubicación.
- Detalles de diseño.
- Fotomontaje del rótulo en el sitio a ubicarse.
- Original o fotocopia de la escritura o documento de adquisición.
- Certificado en vigencia, de normas particulares. (Municipio de Rumiñahui. Rotulación, publicidad, espacio público y redes. [http://www.ruminahui.gob.ec /](http://www.ruminahui.gob.ec/)).

4.3 Cuerpo de Bomberos

- Solicitud de inspección de local (descargar, disponible en: <https://www.bomberosruminahui.gob.ec/download/wpfdcat/158/inspeccion-de-bomberos-para-obtener-luf>).
- Informe favorable de la inspección.
- Copia del RUC. (Permiso de funcionamiento de los bomberos de Rumiñahui. <https://www.bomberosruminahui.gob.ec/>).

4.4 Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA disponible en: permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con el usuario y contraseña.
- Una vez registrado, se podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: IE-B.3.1.8-PF-01 Obtención Permiso de funcionamiento.
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar el valor. (Agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria / arcsa. Permiso de funcionamiento. <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>).

4.5 Ministerio del Trabajo

Requisitos para registrar un nuevo empleador en el Ministerio Del Trabajo.

- Registro de información del empleador.
- Registro de la dirección del empleador.
- Ingresar datos del representante legal. (Ministerio de trabajo. Registro información del empleador. <https://www.trabajo.gob.ec/>).

4.6 Ministerio de Turismo

- Detalle del inventario valorado de activos fijos de la empresa o persona natural para el ejercicio de la actividad económica.
- Declaración del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales.
- Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable del uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado.
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio. (Ministerio de turismo. Permiso de funcionamiento. <https://servicios.turismo.gob.ec/>).

4.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS

Registro de un nuevo empleado en el sistema del IESS, el nuevo empleado deberá presentar los siguientes requisitos:

- Copia de cédula de identidad.
- Copia papeleta de votación.

- Copia pago de servicio básico. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS. (Registro de nuevos empleados. <https://www.iesgob.ec/empleadores/>).

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal del estudio del impacto ambiental en un emprendimiento es: prevenir, mitigar y restaurar los daños que puedan causar al medio, de esta forma contribuir a la prevención de la contaminación ambiental, haciendo uso de buenas prácticas que mitiguen los impactos negativos al ambiente.

“Las cuestiones relacionadas con la sostenibilidad, también son motivo de preocupación en el mundo de las heladerías. Estos no se limitan al helado en sí, sino también a los ingredientes y procesos de producción empleados, así como la elección de los muebles y envases en los que se sirven y la presentación de los productos. Una “heladería ecológica” utiliza productos orgánicos que respetan el medio ambiente y evitan el uso de pesticidas, además favorecen los ingredientes de origen local que evitan la contaminación causada por el transporte, de esta manera apoya la economía local”. (Passmore.1998).

5.2 Impacto ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales:

- **Contaminación del agua:** La utilización de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitización del establecimiento provocará la contaminación del agua.
- **Contaminación por basura:** Envases, fundas, cucharas plásticas, producirá una gran cantidad de basura.
- **Contaminación por desechos de producción:** Mal manejo de la materia prima puede provocar la aparición de mosquitos y otras plagas en el área de producción.
- **Consumo de electricidad:** Equipo y la maquinaria utilizada dentro del establecimiento, puede llegar a consumir demasiada electricidad, así como el mal cuidado del encendido y apagado de luces.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Para prevenir el mal uso del agua se instalará un contador esto ayudará a llevar un control de la cantidad de agua que se gasta, lo que generará que se tomen acciones de cuidado de forma interna y también que se controle el pago en la planilla de agua.
- Utilización de envases y fundas biodegradable.

- Revisiones periódicas del manejo de materias primas y de desechos dentro del área de producción.
- Se colocarán tachos de diferentes colores, para una mejor clasificación de los desechos acumulados.
- Mantenimiento periódico de la maquinaria y equipo por parte de los técnicos de la empresa proveedora, para un óptimo funcionamiento.
- Cada seis meses se capacitará al personal, sobre la correcta utilización de las maquinarias y equipos por parte de los técnicos de la empresa.

5.3 Impacto social.

Normas legales

La microempresa Pandy Helados, está constituida bajo normas legales vigentes en el país, por lo que se garantiza que las actividades económicas realizadas por el establecimiento son lícitas y amparadas por el Código de Trabajo y la Constitución de la República del Ecuador.

Generar fuentes de trabajo.

La microempresa Pandy Helados, busca generar fuentes de empleo para los pobladores del sector de San Rafael, Valle de los Chillos, en donde se encuentra ubicada, sin discriminación ya sea de género, edad, cultura u origen.

Igualdad de género.

La microempresa Pandy Helados, empleará personal de distintos géneros, edades y el 4% de personas con discapacidad, siempre y cuando cumplan con los requerimientos dados por la heladería, calificadas para desenvolverse en el puesto de trabajo.

Cada uno de los trabajadores contará con los mismos derechos y las mismas obligaciones dadas por el negocio y las leyes del Ecuador. Los colaboradores contarán con capacitaciones constantes cada seis meses.

6. Proceso financiero

6.1. Introducción

En este capítulo, se detalla el análisis financiero del proyecto para la creación de la microempresa Pandy Helados, en el que se puede definir la viabilidad del punto de vista económico.

6.2. Inversiones

“Una inversión es una cantidad limitada de dinero que se pone a disposición de terceros, de una empresa o de un conjunto de acciones, con la finalidad de que se incremente con las ganancias que genere ese proyecto empresarial”. (<https://www.bbva.com/es/que-es-la-inversion/>)

Se cuenta con una inversión que consta de **Activos Fijos** que involucran equipos industriales y de seguridad, equipos de computación, muebles y enseres, sumando como total de activos fijos \$9.542,96.

| INVERSIONES | |
|------------------------------|------------|
| ACTIVOS FIJOS | VALOR |
| Edificio | \$0 |
| Vehículo | \$8.000,00 |
| Equipos incendios/ seguridad | \$363,96 |
| Equipos de computación | \$750,00 |
| Muebles y enseres | \$429,00 |
| Total | \$9.542,96 |

Tabla 1. Inversiones. (2021). Mónica Villenas.

6.3. Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o todas las inversiones para la creación de la microempresa. Los activos diferidos se encuentran dentro de los Gastos de Constitución, que suman de \$600, lo que corresponde al pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, traslado, entre otros.

| ACTIVOS DIFERIDOS | |
|------------------------|-------|
| Gastos de Constitución | \$600 |

Tabla 2. Activos diferidos. (2021). Mónica Villenas.

6.4. Capital de trabajo

El capital de trabajo se considera a todos aquellos recursos que requiere una empresa para poder operar de forma continua. Básicamente es lo que comúnmente se conoce como activo corriente. (Capital de trabajo. <https://konfio.mx/finanza>).

La microempresa Pandy Helados, contará con los siguientes rubros para el primer año.

| CAPITAL DE TRABAJO | |
|------------------------------|--------------------|
| Sueldos | \$ 26815,6 |
| Servicios básicos | \$ 1680,00 |
| Material oficina | \$ 1463,52 |
| Material limpieza | \$ 1.516,20 |
| Servicio auto | 0 |
| Alquiler local | \$ 7800,00 |
| Publicidad | \$ 700,00 |
| Adquisición de materia prima | \$ 3000 |
| Gastos financieros | \$ 3.500,00 |
| Total inversión | \$ 56618,28 |

Tabla 3. Capital de trabajo. (2021). Mónica Villenas.

| DETALLES DE INVERSIÓN | |
|------------------------------|--------------------|
| Activos Fijos. | \$9.542,96 |
| Activo Diferido. | \$600,00 |
| Capital de Trabajo. | \$56.618,28 |
| Total Inversión | \$66.761,24 |

Tabla 4. Detalles de inversión. (2021). Mónica Villenas.

La Inversión total para la microempresa Pandy Helados tendrá un valor de \$66.761,24.

6.5. Sueldos

A continuación, se detalla el décimo tercer y décimo cuarto sueldo.

| SUELDOS | | | | | |
|----------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| PERSONAL | SUELDOS | ANUAL | IESS EMP. | IESS EMPRESA | GASTO SUELDOS ANUAL |
| Chef | \$600 | \$7200 | \$680,4 | \$874,8 | \$7394,4 |
| Administrador | \$500 | \$6000 | \$567,0 | \$729 | \$6162 |
| Vendedor | \$400 | \$4800 | \$453,6 | 583,2 | \$4929,6 |
| Repartidor | \$400 | \$4800 | \$453,6 | \$583,2 | \$4929,6 |
| TOTAL | \$1900 | \$22800 | \$2154,6 | \$2770,2 | \$23415,6 |

Tabla 5. Sueldos. (2021). Mónica Villenas.

| DÉCIMO TERCER Y DÉCIMO CUARTO SUELDO | | | | |
|---|---------------|---------------|---------------|------------------|
| PERSONAL | SUELDOS | DECIMO 4° | DECIMO 3° | TOTAL DECIMOS |
| Chef | \$600 | \$400 | \$600 | \$1000 |
| Administrador | \$400 | \$400 | \$400 | \$800 |
| Vendedor | \$400 | \$400 | \$400 | \$800 |
| Repartidor | \$400 | \$400 | \$400 | \$800 |
| TOTAL | \$1800 | \$1600 | \$1800 | \$3400 |

Tabla 6. Décimo tercer y décimo cuarto sueldo. (2021). Mónica Villenas.

| SUELDOS TOTALES | | |
|------------------------|---------------|-------------|
| TOTAL SUELDOS | TOTAL DECIMOS | TOTAL ANUAL |
| \$23415,6 | \$3400 | \$26815,6 |

Tabla 7. Sueldos totales. (2021). Mónica Villenas.

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$26815,6 anual, mientras que mensual será de \$1.951,3.

6.5. Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes:

| DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS | | | |
|-----------------------------------|-----------|----------------|------------------|
| | | % Depreciación | Depreciación |
| Equipos Ind. | \$363,96 | 10% | \$36,396 |
| Edificio | 0 | 20% | 0 |
| Vehículos | \$8000,00 | 5% | \$1600 |
| Equipos de Computación | \$750,00 | 33,33% | \$249,98 |
| Muebles y Enseres | \$429,00 | 10% | \$42,9 |
| TOTAL | | | \$1929,27 |

Tabla 8. Depreciación de activos fijos. (2021). Mónica Villenas.

6.6. Amortización.

Las amortizaciones es la pérdida del valor de los activos o pasivos con el paso del tiempo. Esta pérdida, que se debe reflejar en la contabilidad, debe tener en cuenta cambios en el precio del mercado u otras reducciones de valor. (Amortización. <https://www.bbva.es/finanzas-vistazo/>).

| AMORTIZACIONES | | | |
|------------------------|-------|-------------------------|-------|
| | | Porcentaje Amortización | Total |
| Gastos de Constitución | \$600 | 20% | \$120 |

Tabla 9. Amortizaciones. (2021). Mónica Villenas.

6.7. Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera **Capital Propio** con la suma de \$31.618,28 que equivale a una estructura del 56%; costo 13%; por otra parte, el **Capital Financiero** \$25.000,00, con una estructura del 44% %, costo 14 %; con un **Total Inversión** de \$56.618,28, que en la suma total da una

estructura del 100%, TMAR (tasa mínima de rendimiento) de 14,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

| ESTRUCTURA DE CAPITAL | | | | | |
|------------------------------|-------------------|-------------|-------|--------------|-------------|
| | | Estructura | Costo | TD | |
| Capital Propio | \$31618,28 | 56% | 13% | 7,3% | |
| Capital Financiero | \$25000,00 | 44% | 14% | 6,2% | |
| Total Inversión | \$56618,28 | 100% | | 13,4% | TMAR |

Tabla 10. Estructura de capital. (2021). Mónica Villenas.

6.8. Tabla de Amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

TABLA DE AMORTIZACIÓN

MONTO \$25.000

TASA 14%

PLAZO 5 años

| PERIODO | DIVIDENDO | PAGO INTERES | PAGO CAPITAL | SALDO |
|---------|-----------|--------------|--------------|-------------|
| 0 | - | - | - | \$25000 |
| 1 | \$7282,09 | \$3.500,00 | \$3.782,09 | \$21.217,91 |
| 2 | \$7282,09 | \$2.970,51 | \$4.311,58 | \$16.906,33 |
| 3 | \$7282,09 | \$2.366,89 | \$4.915,20 | \$11.991,13 |
| 4 | \$7282,09 | \$1.678,76 | \$5.603,33 | \$6.387,80 |

| | | | | |
|---|-----------|----------|------------|------|
| 5 | \$7282,09 | \$894,29 | \$6.387,80 | 0,00 |
|---|-----------|----------|------------|------|

\$11.410,44

| | | |
|-------------------|--|------------|
| INTERES ANUAL | | \$3.500,00 |
| INTERES SEMESTRAL | | \$1750,00 |

Tabla 11. Amortización. (2021). Mónica Villenas.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de \$25.000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de \$11.410,44, que corresponde al pago de interés en el periodo de 5 años. A su vez, el pago capital de \$25.000, al final del periodo establecido da un saldo de \$0,00 dólares.

6.9. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio o punto muerto es una herramienta clave en la estrategia de una empresa, que es fundamental para ponderar el grado de solvencia de una empresa y su potencial de rentabilidad.

En concreto, el punto de equilibrio determina cuál es el nivel de ventas preciso para poder cubrir el total de los costes de la empresa, puesto que predice el punto de ventas anuales que se debe conseguir para no tener pérdidas y comenzar a disfrutar de beneficios. (Punto de equilibrio. <https://www.emprendepyme.net/>).

A continuación, se presenta la tabla de Punto de equilibrio:

| PUNTO DE EQUILIBRIO | |
|----------------------------|------------------|
| Costos Fijos | |
| Materia prima | \$250 |
| Arriendo | \$650 |
| Sueldos | \$2234,63 |
| Servicios Básicos | \$140 |
| Total costos fijos | \$3274,63 |

Tabla 12. Datos punto de equilibrio. (2021). Mónica Villenas.

| | |
|--------|--------|
| Precio | \$9,56 |
| Costo | \$3,47 |

| | | | |
|----------|--------|-------------------------------|--|
| | | MARGEN DE CONTRIBUCIÓN | |
| Ganancia | \$6,09 | | |

Tabla 13. Margen de contribución. (2021). Mónica Villenas.

| PUNTO DE EQUILIBRIO | | | | |
|--|-----------|-----|--------|-----------|
| PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION | | | | |
| PE= | | 538 | | |
| Helados | mensuales | 538 | diario | 17,9 |
| | | | | |
| VENTA | | 538 | \$9,56 | \$5140,5 |
| COSTO | | 538 | \$3,47 | \$1865,8 |
| GASTO | | | | \$3274,63 |

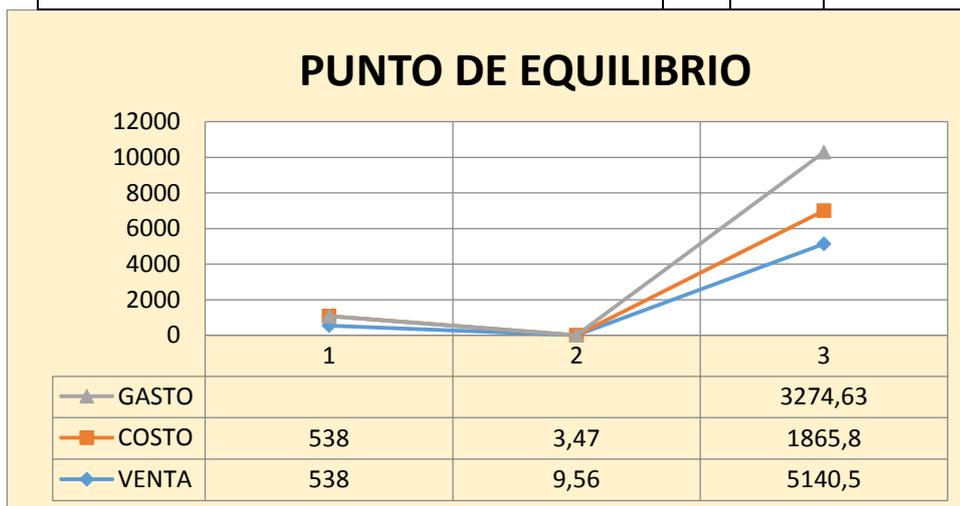


Tabla 14. Punto de equilibrio. (2021). Mónica Villenas.

| VENTAS | | | |
|---------------|------|----------|--------|
| 1000 | 9560 | \$114720 | Ventas |
| 1000 | 3470 | \$41640 | Costo |

Tabla 15. Ventas /costos. (2021). Mónica Villenas.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de productos a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta 17,9 helados diarios para no llegar a la quiebra.

6.10 FLUJO DE VENTAS

El flujo de ventas se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendrá ventas para conocer el monto del primer año.

| FLUJO DE VENTAS | | | | | | |
|-----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | AÑO 0 | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| Ventas | | \$114720,00 | \$118173,07 | \$121730,08 | \$125394,16 | \$129168,52 |
| Costo de ventas | | \$41640,00 | \$42893,36 | \$44184,45 | \$45514,41 | \$46884,39 |
| Utilidad bruta en ventas | | \$73080,00 | \$75279,71 | \$77545,63 | \$79879,75 | \$82284,13 |
| Gastos administrativos | | \$26815,60 | \$27622,75 | \$28454,19 | \$29310,67 | \$30192,92 |
| Servicios básicos | | \$1680,00 | \$1730,57 | \$1782,66 | \$1836,32 | \$1891,59 |
| Material oficina y limpieza | | \$2979,72 | \$3069,41 | \$3161,80 | \$3256,97 | \$3355,00 |
| Alquiler auto | | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Alquiler | | \$7800,00 | \$8034,78 | \$8276,63 | \$8525,75 | \$8782,38 |
| Publicidad | | \$700,00 | \$721,07 | \$742,77 | \$765,13 | \$788,16 |
| Depreciaciones | | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 |
| Amortizaciones | | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 |
| Utilidad operativa | | \$31055,41 | \$32051,86 | \$33078,30 | \$34135,64 | \$35224,81 |
| Gastos financieros | | \$3500,00 | \$2970,51 | \$2366,89 | \$1678,76 | \$894,29 |
| Utilidad antes de impuestos | | \$27555,41 | \$29081,35 | \$30711,42 | \$32456,89 | \$34330,52 |
| Base impositiva | | \$9988,84 | \$10541,99 | \$11132,89 | \$11765,62 | \$12444,81 |
| Utilidad neta | | \$17566,57 | \$18539,36 | \$19578,53 | \$20691,26 | \$21885,71 |

Tabla 16. Flujo De Ventas. (2021). Mónica Villenas.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$17.566,57, mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$21.885,71.

6.11. Flujo de caja

El flujo de caja hace referencia a las salidas y entradas netas de dinero que tiene una empresa o proyecto en un período determinado. (López, 13 de julio, 2018. Flujo de caja. <https://economipedia.com>). Permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa.

| FLUJO DE CAJA | | | | | | |
|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | Año 0 | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Utilidad operativa | | \$31055,41 | \$32051,86 | \$33078,30 | \$34135,64 | \$35224,81 |
| Depreciación | | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 | \$1929,27 |
| Amortización | | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 | \$120,00 |
| - Base impositiva | | \$9988,84 | \$10541,99 | \$11132,89 | \$11765,62 | \$12444,81 |
| -Gastos financieros | | \$3500,00 | \$2970,51 | \$2366,89 | \$1678,76 | \$894,29 |
| - Pago capital | | \$3.782,09 | \$4.311,58 | \$4.915,20 | \$5.603,33 | \$6.387,80 |
| +Valor de salvamento | | | | | | 0 |
| + Capital de trabajo | | | | | | 0 |
| - Reposición de activos | | | | 0 | | |
| = Flujo neto de caja | | \$15.833,76 | \$16.277,05 | \$16.712,60 | \$17.137,21 | \$17.547,18 |

Tabla 17. Flujo de caja. (2021). Mónica Villenas.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$15.833,76, mientras que para el quinto año aumentará a \$17.547,18.

6.12. Cálculo del TIR y el VAN

Para la culminación de este análisis financiero el último paso es el cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.12.1. VAN (Valor Actual Neto)

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR mayor rentabilidad.

Es un indicador del cálculo dinámico de la inversión. Los inversores utilizan el VAN para determinar el valor de pagos e ingresos futuros en el momento actual. De esta manera, se pueden comparar importes de diferentes periodos de cálculo y las diferentes oportunidades de inversión se pueden contrastar con respecto a su rentabilidad. (Valor actual neto. <https://www.ionos.es/>)

El VAN es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la microempresa es de \$ 1.903,70.

6.12.2. TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto. (. TIR (Tasa Interna de Retorno). <https://www.ionos.es/>).

El TIR del valor porcentual del flujo de caja debe ser mayor al TMAR, en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 14,24 % que en resumen brinda utilidad y rentabilidad a la microempresa en cuestión, teniendo un 13,44% en el TMAR.

| CALCULO DEL TIR Y EL VAN | |
|---------------------------------|------------|
| VAN | \$1.903,70 |
| TIR | 14,24% |
| TMAR | 13,44% |

VAN mayor a 0 es bueno / factibilidad

TIR mayor a TD es bueno / factibilidad

Tabla 18. VAN/ TIR. (2021). Mónica Villenas.

7 conclusiones y recomendaciones

7.1 Conclusiones

- Los objetivos, meta, visión y parte operativa son los pilares fundamentales para la creación de la microempresa, los mismos que ayudan a fortalecer y mejorar su funcionamiento y así superar sus debilidades o desventajas frente a otros negocios similares.
- Se detalla el FODA de la empresa, la parte operativa y la parte operacional, las cuales son partes fundamentales para la creación de la microempresa, esto ayuda a incrementar sus fortalezas y oportunidades y a mejorar y superar sus debilidades y amenazas.
- Se realiza investigaciones de mercadeo y de campo, donde la microempresa brindará sus servicios, en el cual en una encuesta realizada en el sector, se determinó que el sitio donde se ubicará el negocio (microempresa), es óptimo para que entre en operatividad.
- Se recopila la documentación necesaria para agilizar los respectivos permisos de funcionamiento del establecimiento (Pandy Helados), en las diferentes entidades que funcionan como agentes de control.
- La empresa implementa estrategias para ayudar a reducir el impacto ambiental por los desechos, utiliza productos bio-degradables.
- En la parte financiera, la microempresa, realiza una planificación sobre gestión del dinero, en el cual analizan los gastos fijos y variables, el mismo que es el punto de equilibrio del Capital, esto ayuda a comprobar la rentabilidad del negocio.

7.2 Recomendaciones

- Establecer sus objetivos y realizar un seguimiento de su progreso a medida que su negocio comienza a crecer. La formulación de un plan de negocios debe ser lo primero que se debe hacer al iniciar un nuevo negocio.

- Atraer capital externo (inversionistas), para, de modo que puedan verificar si la microempresa va por el camino correcto.

- importante para atraer inversionistas, de modo que puedan determinar si la microempresa va por el camino correcto y si vale la pena invertir.

- Incluir información detallada, que ayude a mejorar las posibilidades de la empresa, como son: mercadeo, análisis competitivo, segmentación de clientes, marketing, logística y operaciones. Proyección del flujo de caja en efectivo

- incluir información detallada que puede ayudar a mejorar las posibilidades de éxito de la empresa, como un análisis de mercado, análisis competitivo, segmentación de clientes, planes de marketing, logística y operaciones, proyección de flujo de efectivo y un camino general hacia el crecimiento a largo plazo.

- Crear un Plan de negocios sólido, como estrategia como estrategia de marketing y ventas de producción.

- La creación de un plan de negocios permite determinar la respuesta a algunas de las decisiones comerciales más críticas con anticipación. Crear un plan de negocios sólido es una función que todo negocio debería tener antes de comenzar, como su estrategia de marketing y los productos que venderá.

Bibliografía

- Agencia de regulación, control y vigilancia sanitaria / arcsa. Permiso de funcionamiento. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Grasso, L. (2006). Encuestas: elementos para su diseño y análisis. Córdoba, Argentina: Grupo Editor.
- Helados. Estabilizantes en los helados. Recuperado el 4 de abril de 2021. Disponible en: <https://sites.google.com/site/comidasalada/dulces/helados>.
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS. Registro de nuevos empleados. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.iess.gob.ec/empleadores/>.
- La inversión Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.bbva.com/es/que-es-la-inversion/>.
- Medlineplus. Que es hipertrigliceridemia. Recuperado el 4 de abril de 2021. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000397.htm>.
- Ministerio de trabajo. Registro información del empleador. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.trabajo.gob.ec/programas-y-servicios/>.
- Ministerio de turismo. Permiso de funcionamiento. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://servicios.turismo.gob.ec/index.php/31-registro-de-establecimientos/>.
- Municipio de Rumiñahui. Certificado De Normas Particulares. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/archivos/lotaip/2020/julio>.
- Municipio de Rumiñahui. Licencia única anual de funcionamiento. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/archivos/lotaip/2020/julio>.
- Municipio de Rumiñahui. Patente municipal. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/centro-servicios/documentos/solicitud_de_patente.
- Municipio de Rumiñahui. Permiso de funcionamiento. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/archivos/lotaip/2020/julio>.

- Municipio de Rumiñahui. Rotulación, publicidad, espacio público y redes. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <http://www.ruminahui.gob.ec/rumi3/archivos/lotaip/2020/julio>.
- Passmore, J. (1998). Helados y sorbetes. Barcelona: Salamander books.
- Permiso de funcionamiento de los bomberos de Rumiñahui. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.bomberosruminahui.gob.ec/>.
- Punto de equilibrio Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.emprendepyme.net/que-es-el-punto-de-equilibrio.html>.
- Servicio de Rentas Internas / SRI. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural>.
- Valor actual neto. Recuperado el 14 de marzo de 2021. Disponible en: <https://www.ionos.es/startupguide/gestion/valor-actual-neto/>

ANEXOS

ANEXO 1

HOJA DE OBSERVACIÓN

Fecha: 1 de marzo de 2021

Lugar: Av. General Enríquez y Portoviejo.

Sector: San Rafael, Valle de Los Chillos.

En la avenida General Enríquez y Portoviejo, estará ubicada la micro empresa Pandy helado.

En la Avenida podemos ver un lugar muy concurrido en las horas de la mañana tarde, ya que se encuentran algunos locales comerciales como: restaurantes, tiendas, repuestos para autos, panaderías, gasolinera, local de recepciones, papelerías, farmacias, licorerías, lavadora de autos, salones de belleza, tienda de adornos para fiestas infantiles, sastres, tienda de neumáticos, tienda de telas, también en el sector se encuentra una hostería, por la noche el sector cuenta con algunos bares y discotecas.

En el sector no se encuentra heladerías, por lo que se puede apreciar una gran oportunidad de nicho de mercado.

En el sector se puede encontrar gran variedad de restaurantes, el cual ayuda que las personas sientan la necesidad de consumir un postre.

En la tarde y noche los persona que acuden a los bares, antes de ingresar a los bares pueden consumir algo dulce con sus amigos o familiares.

En el sector solo se encontró, una tienda que vende los helados “pingüinos” que según la encuesta realizada es la mayor competencia para la micro empresa Pandy helados.

ANEXO 2

Encuesta

100 respuestas



No se aceptan más respuestas



Mensaje para los encuestados

Ya no se aceptan respuestas en este formulario

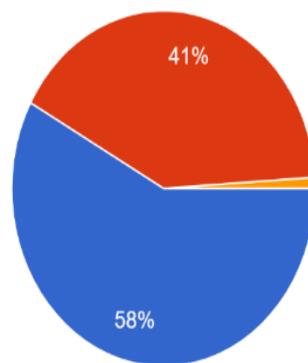
Resumen

Pregunta

Individual

¿Con qué frecuencia consumes helado?

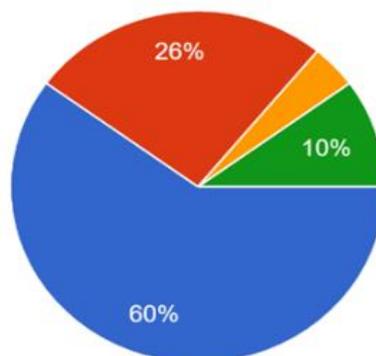
100 respuestas



- una vez o más a la semana
- una vez o más al mes
- no me gusta el helado

¿Qué presentación de helado prefieres?

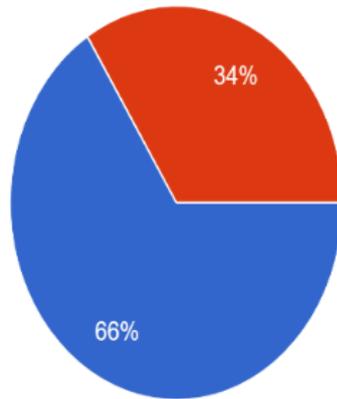
100 respuestas



- vaso
- cono
- litro
- copa

¿Cuánto acostumbras gastar en helado?

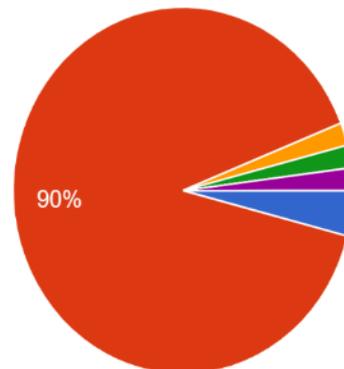
100 respuestas



- \$1 a \$5
- \$5 a \$10
- más de \$10

¿Cuál es tu sabor favorito de helado?

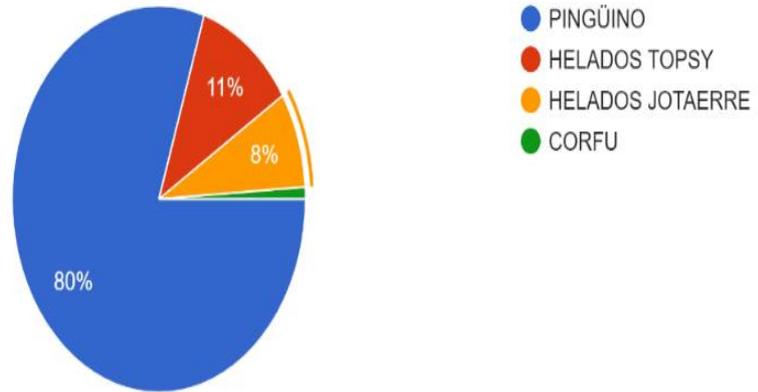
100 respuestas



- CHOCOLATE
- MORA
- FRESA
- VAINILLA
- YOGURT

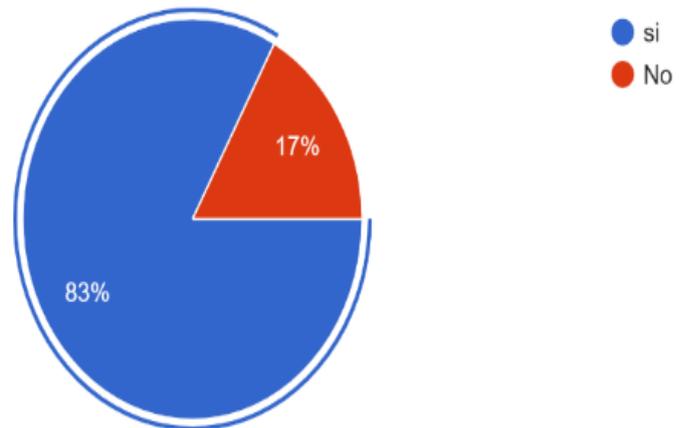
¿Qué marca de helados te gusta más?

100 respuestas



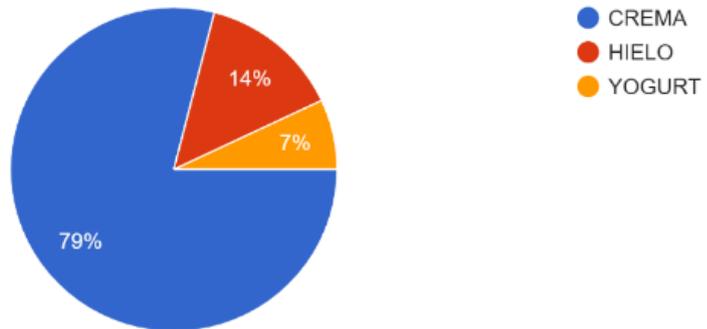
¿Acostumbras comprar helado para tenerlo en tu congelador?

100 respuestas



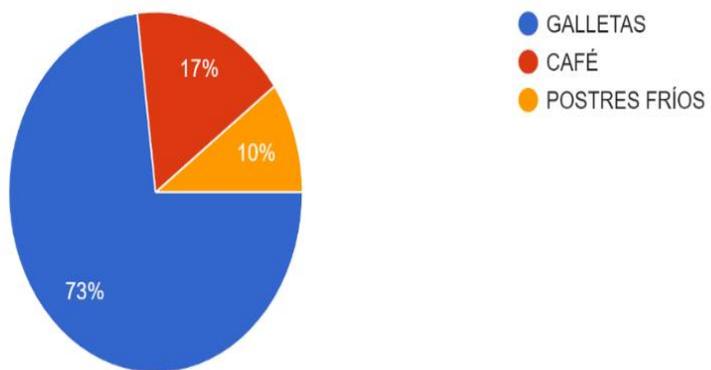
¿Cuál es la base de Helado que más te gusta?

100 respuestas



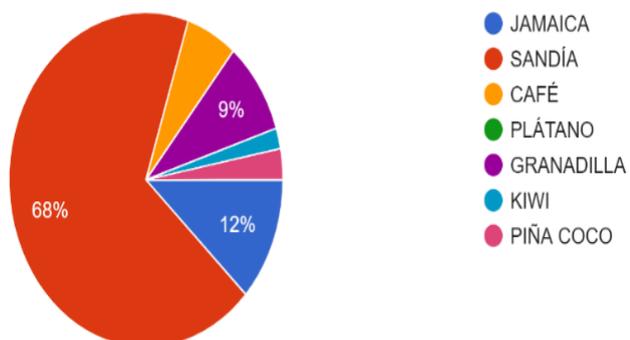
¿Qué otro producto te gustaría conseguir en una heladería?

100 respuestas



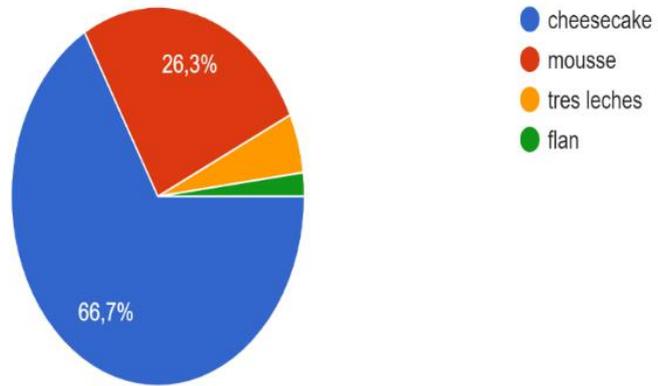
¿Qué nuevo sabor de helado te atreverías a probar?

100 respuestas



¿Qué postre frío prefieres ?

99 respuestas



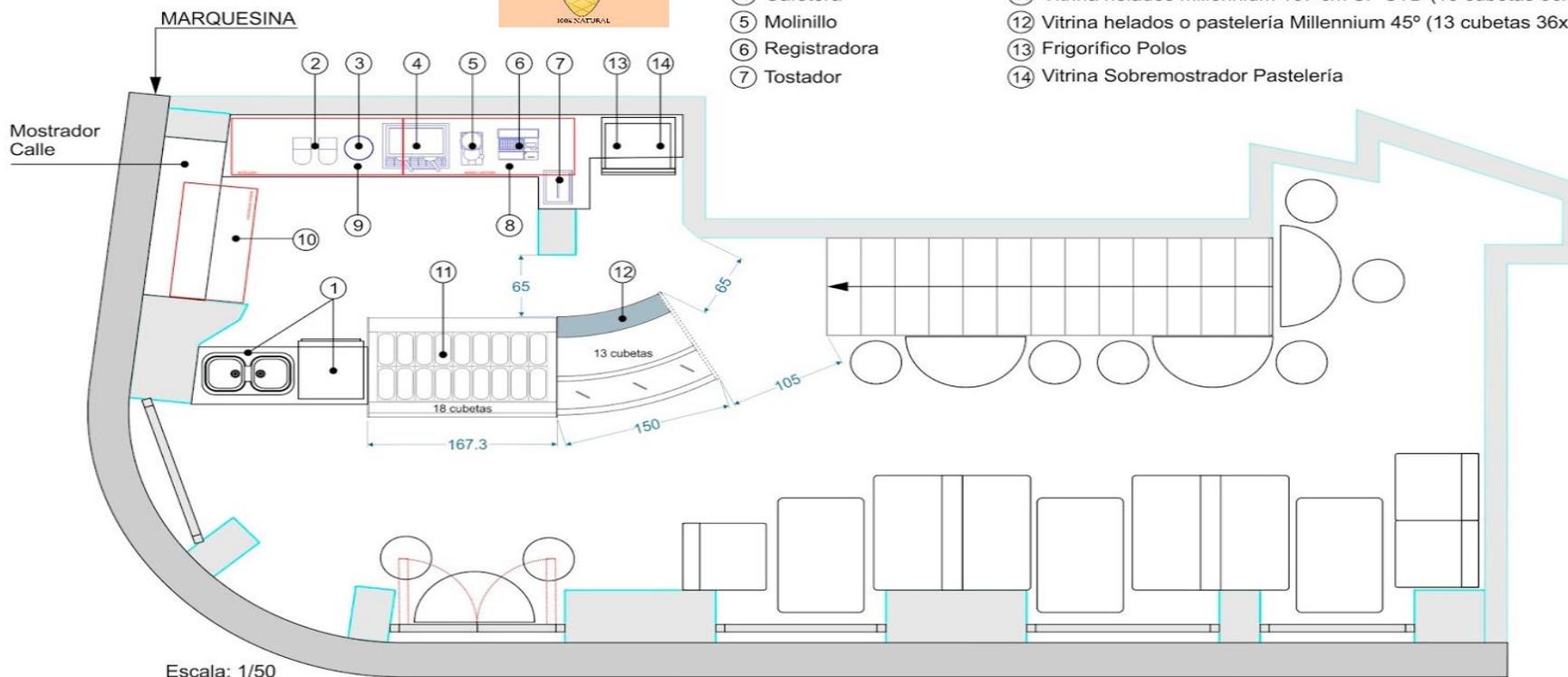
ANEXO 3

Estructura interna del Establecimiento

Pandy Helados



- ① Lavavasos y Fregadero
- ② Zumos
- ③ Lechera
- ④ Cafetera
- ⑤ Molinillo
- ⑥ Registradora
- ⑦ Tostador
- ⑧ Mueble Botellero 150x59 cm
- ⑨ Mueble Cafetera 150x59 cm
- ⑩ Mueble Granizados 120x65 cm
- ⑪ Vitrina helados Millennium 167 cm SP STD (18 cubetas 36x16.5)
- ⑫ Vitrina helados o pastelería Millennium 45° (13 cubetas 36x16.5)
- ⑬ Frigorífico Polos
- ⑭ Vitrina Sobre mostrador Pastelería



ALIA SPUN!
El agente y agente comercial de su punto de contacto de ventas de bebidas, gases, helados, helados y otros productos, para el consumo humano.

R.U.C.: 17057789001
RUC: 000000001

Fecha: 02/03/2021

| CANT. | DESCRIPCION | VALOR UNITARIO | TOTAL |
|------------|-------------------------------|----------------|-------|
| 84 | Bejuco polo en salsa Barbecue | 8.50 | |
| 12 | Helado de vaina 8.5 | | |
| 12 | Gaseosa Barbecue | 8.50 | |
| SUBTOTAL | | | |
| 12% I.V.A. | | | |
| TOTAL | | | |

"ALMACÉN ESPINOZA"
El centro plástico del sur
S.A.U. ESPINOZA E HIJOS CIA. LTDA.
SANTO DOMINGO DE LOS COLORADOS
RUC: 2001791-100412661891 - Otros: FUNDAD SECURSAI, Villavieja, As. Makakush 1752 Alameda de Aragón
TEL: 205-925 - Quito - Ecuador

R.U.C.: 17057789001
RUC: 000000001

Fecha: 02/03/2021

| CLIENTE | RUC | |
|-----------------------------|--------|---------|
| DESCRIPCION <td>VALOR</td> | VALOR | |
| 1101 Tarta natami 1/2 litro | 82.50 | |
| 1101 Tarta 1/2 litro | 68.30 | |
| 1101 Tarta triangular 100g | 26.90 | |
| 1101 Tarta 1/2 litro | 61.60 | |
| 1101 Tarta 1/2 litro | 192.30 | |
| SUBTOTAL | | 1193.60 |
| 12% I.V.A. | | 143.24 |
| TOTAL | | 1336.84 |

LABORADO POR: (3000000) VALOR USD 1336.84

FÁBRICA DE RÓTULOS
DISEÑO Y REALIZACIÓN DE RÓTULOS PARA: Alimentos, Bebidas, Medicamentos, etc.
Matriz: Ulla N. 21-12, San Gregorio
Tel: 242 245 - 09950799
gigapapeles@gmail.com

RUC: 000000001

Fecha: 02.03.2021

| CANT. | DESCRIPCION | VALOR |
|------------|--|---------|
| 1 | etiquetas 300x100 (rotipo) (sumado) (helado) | 1290.00 |
| SUBTOTAL | | 1290.00 |
| 12% I.V.A. | | 154.80 |
| TOTAL | | 1444.80 |

OBSERVACIONES: Factura no incluye IVA. Incluye instalación.

INDU MAO
Equipos Industriales para la Gastronomía

Dirección: Av. Amónes N°96-315 y García con León
Línea comercial al norte del Centro Histórico
Teléfono: 024 480 7081 / 112 498
Procesador de Alimentos y Surtidor 152 G (Industria al C.C. Alhambra)
Tel: 2001 244 / 09950443 / 0991114311
AMBAATO: Av. Carvajal y Maldonado
Tel: 09833300617 / 09833300677

R.U.C.: 1725146789001
RUC: 0003657

Fecha: 02.03.2021
Señores: MONICA VILLENAS
Derección: SAN RAFAEL

| CANT. | DESCRIPCION | V. UNITARIO | V. TOTAL |
|------------|------------------------------|-------------|----------|
| 1 | MAQUINA 20 LITROS | 320.00 | |
| 1 | MAQUINA INDUSTRIAL 10 LITROS | 540.00 | |
| 1 | MAQUINA EMPAQUETADORA (V) | 1980.00 | |
| 1 | MAQUINA 10 LITROS | 160.00 | |
| SUBTOTAL | | | 4980.00 |
| I.V.A. 0% | | | |
| I.V.A. 12% | | | |
| TOTAL | | | |



Quito, 03/03/2021
SEÑORA: Mónica Villenas
Presente:
Estimada, reciba un atento saludo.

MARCA TECNODOM ITALIANA

MESA DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE CON PUERTAS CORREDIZAS CON CAJONERA 1/3 TNA 16 MIDALC3

Descripción: Mesa de trabajo de gabinete hecha completamente de acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado scotch brite. Encimera de 15/10 mm de espesor, borde largo redondeado, insonorizada, reforzado con estante interno de refuerzo omega que se puede colocar a diferentes alturas. Patas de acero ajustables a diferentes alturas para nivelar. Dos puertas corredizas sobre rodamientos de bolas. Dimensiones cm. 160x70x85 h construido de acuerdo con la normativa vigente - HACCP.



VALOR \$ 1.748,00 + IVA 12%
VALOR DE OFERTA -20% \$ 1.398,40 + IVA 12%

www.italdesign.com.ec
Matriz Quito: HNULU 141 y 6 de Diciembre 02 292 0251/208
Sucursal Guayaquil: Circunvalación Sur 026, Entre Ficus y Los Monjes 04 510 5137

Dir: Mónica Villenas
Presente:
Buenos noches,
De acuerdo a lo conversado le describo la cotización solicitada:

| Items | Cantidad | Precio |
|---|-----------------|----------|
| Flyers - A6 (10,5 x 14,8 cm) *Impresión full color uno o ambos lados, en tamaño A6, material couche 150g | • 3000 unidades | \$25,00 |
| Flyers - A5 (14,8 x 21 cm) *Impresión full color uno o ambos lados, en tamaño A5, material couche 150g | • 3000 unidades | \$115,00 |
| Hojas Membreadas - A4 (21 x 29,7 cm) *Impresión full color uno lado, en tamaño A4, material bond 90g | • 2000 unidades | \$115,00 |

Tarjetas de presentación:
*Impresión full color uno o ambos lados, tamaño: 9x5cm, material: couche 300 cuerpo grueso.
-Barniz brillante: \$30,00
-Plastificado mate: \$55,00
-Plastificado mate + UV selectivo: \$65,00
-Plastificado mate + UV selectivo + troquelado: \$110,00
-Plastificado mate + pan de oro o pan plata: \$135,00

Cantidad: 100 unidades
-PVC Transparentes + impresión 3D alto relieve: \$60,00

Nota:
• La empresa debe proporcionar toda la información y diseño necesario antes de realizar todo el trabajo.

Entrega:
• Periodo de entrega a convenir con el cliente.

Método de Pago:
• 50% al inicio del trabajo y el 50% restante a la entrega del mismo.