



“Plan de negocio para delicatessen con pan elaborado a partir de masa madre como alternativa de leudantes químicos para su proceso de panificación en el sector norte del D.M de Quito”

Jireh de la Paz Moreta Navarrete.

Director

MSc. Diego Hernán González Morales.

Trabajo de grado para optar por el título de Gastronomía con
equivalente a Técnico Superior

Instituto Tecnológico Superior Universitario Internacional

Carrera Gastronomía

D.M. Quito 8 de septiembre de 2023

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón este proyecto de grado a mi madre, porque a pesar de todos los altos y bajos que he atravesado en estos dos años de estudio, siempre estuvo presente para mí. Llevándome a la puerta de la institución desde el primer día para que no perdiera ni tuviera miedo, ayudándome a comprar y elegir los ingredientes hasta altas horas de la noche, acomodando la cámara del computador de mis clases virtuales e incluso esperando a que terminara con mi horario para regresar juntas. Cada uno de mis logros siempre fueron por el apoyo incondicional que tuve de ti y que mejor honor para mí que dedicarte este proyecto, porque este logro no es mío, sino tuyo por tenerme tanto amor y paciencia aun cuando estuve a punto de rendirme con todo.

Siempre serás mi meta y modelo a seguir.

Eres increíble mami.

AGRADECIMIENTO

A pesar de que casi nunca estoy de acuerdo con mi papá, y la mayor parte de las veces siempre logra decirme algo que termina haciéndome poner feliz, triste o molesta, no podría agradecerle a nadie más que a él por todo lo que me ha enseñado. Si no fuera por mi papá, quizás nunca hubiese comenzado con la idea de estudiar esta profesión y por supuesto que nunca me cansaré de recordarme de que el principal culpable de mi sueño es él y nadie más. Me diste un motivo para dedicarle mi vida a esta carrera, y siempre serás la primera persona que recuerde cuando esté cocinando (todavía te veo en mis recuerdos cocinando mientras cantas). Aún tengo muchas cosas que agradecerte, y todavía más por aprender de ti.

Y aunque casi nunca lo diga, te amo papá.

Gracias por amarme aun cuando soy un desastre.

A mi hermano Nicolás: ¿Todavía recuerdas cuando te comías todas las galletas crudas que hacía para ti cuando éramos niños? A pesar de que eran un asco decías que estaban deliciosas y eso es algo que nunca voy a olvidar. ¡Lo juro, jamás lo olvidaré! Te agradezco por tantas cosas como cuando puedo ver en ti a un segundo papá o como cuando todavía quieres acompañarme a comprar a la tienda y pides cosas para mí ya siendo adulta.

Eres lo más valioso que tengo en este mundo y no sabes cuanto te agradezco porque desearas tener una hermana menor, porque fue así como me diste la oportunidad de ser parte de tu vida y de amarte con todo mi corazón.

Gracias por ser el mejor hermano mayor del mundo, te daisuki.

También quería agradecer a mi psicólogo que me ayudo en los momentos más difíciles y complicados de sobrellevar en el tiempo que estuve estudiando. Siempre guardaré sus palabras en mi corazón “Quiero que estés aquí” y todas las veces que iba a terapia, porque cuando comencé a desear vivir como nunca antes en mi vida, fue el primero al que quise decírselo.

Gracias al Coordinador de carrera, el Chef Carlos Chávez, quien me enseñó a hacer flores con cáscara de tomate en mi primera clase presencial. Así como

también a cada uno de mis docentes y a mi tutor de grado que hizo parte de este proceso de formación en mi vida para la obtención de mi título profesional.

Por último, agradecer a todos los miembros de mi familia (Micaela, Danna, Opocho, Kell, Kathy, Kelly, Alison, Sebastián, Mamita Marina, Mami Chito y Papi Valo) que siempre creyeron y seguirán creyendo en mis sueños y talento por descubrir.

AUTORÍA

Yo, Jireh de la Paz Moreta Navarrete, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Jireh Moreta", with a stylized flourish on the left side.

Jireh de la Paz Moreta Navarrete.

Quito, 8 de septiembre de 2023

MSc. Diego Hernán González Morales

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICA

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



Lic. Diego Hernán González Morales.

Quito, 8 de septiembre de 2023

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito al día 8 del mes de septiembre de 2023 firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos del trabajo de fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, Jireh de la Paz Moreta Navarrete, bajo la dirección del MSc. Diego Hernán González Morales declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Plan de negocio para delicatessen con pan elaborado a partir de masa madre como alternativa de leudantes químicos para su proceso de panificación en el sector norte del D.M de Quito”, como requisito fundamental para optar por el título de tecnólogo superior en gastronomía, a su vez autorizo a la biblioteca del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes MSc. Diego Hernán González Morales en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Jireh de la Paz Moreta Navarrete como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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

MSc. Diego Hernán González Morales

Jireh de la Paz Moreta Navarrete.

Quito, 8 de septiembre de 2023

ÍNDICE

CONTENIDO

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA	5
CERTIFICA	6
DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	7
ÍNDICE	8
CONTENIDO	8
ÍNDICE DE TABLAS	15
ÍNDICE DE FIGURAS	19
RESUMEN	24
INTRODUCCIÓN	25
Nombre del proyecto	25
Antecedentes.....	25
Marco contextual	26
Problema de investigación.....	27
Definición del problema	28

Idea a defender	28
Objeto de estudio y campo de acción	29
Objeto de estudio	29
Campo de acción.....	29
Justificación.....	29
Objetivos	30
General	30
Específicos	30
 CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	 31
Antecedentes históricos	31
Análisis de la zona de estudio	31
Fundamentación Conceptual.....	32
Levadura de masa madre	32
Levadura	32
Fermentación	33
Levadura artificial o química	33
Panificación.....	34
Pan	35
Alternativa	35
Delicatessen.....	35
Emprendimiento	36
Fundamentación Legal.	36
Permiso de Funcionamiento: Panaderías, tiendas, Mini market.	36
Patente Municipal.	37
Procedimiento:.....	37
Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales obligadas a llevar contabilidad	41
Licencia única de actividades económicos (LUAE).....	42

Requisitos adicionales para sociedades o personas naturales obligadas a llevar contabilidad.	43
Permiso de funcionamiento del ministerio del interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento).	43
Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).	44
Fundamentación Técnica y/o Tecnológica	44
Proceso de elaboración de masa madre (fermentación)	44
Día 1: Mezcla de harina integral y agua.	44
Día 2: Harina de fuerza, agua y azúcar.	46
Día 3: Harina de fuerza y agua.	47
Día 4: Harina de fuerza y liquido de la superficie	47
Día 5: Masa Madre	48
Proceso de panificación con levadura de masa madre	48
Porcentaje panadero	48
Amasado francés o de bertinet en la masa madre	48
Masa madre con agua de frutas fermentadas para pan de masa madre en sánduches	53
Procedimiento	53
Proceso de panificación de galletas y sánduche de masa madre	56
Descarte de masa madre	56
Sanduche de pollo de masa madre	56
Galletas de masa madre	66
Galletas de chispas de chocolate	67
Síntesis del capítulo	71
CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO	72
Tipos de investigación	72
Investigación aplicada	72

Investigación explicativa.....	72
Investigación de campo	72
Métodos de investigación.....	73
Método cuantitativo	73
Método cualitativo.....	73
Técnicas e instrumentos de investigación	73
Observación	73
Encuesta	73
Universo y muestra.....	74
Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos	75
Síntesis del capítulo	86
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	88
Descripción de la propuesta.....	88
Viabilidad.....	88
Medidas para reducir el impacto ambiental y consumo excesivo de los servicios básicos de la delicatessen “Pandelina”	89
Impacto	90
Desarrollo de la propuesta.....	90
Creación del emprendimiento	90
Entorno Empresarial.....	90
Microentorno	90
Cliente	91
Competidores	91
Competencia directa.....	91
Competencia indirecta	91
¿Quiénes son?	92

Intermediario	92
Proveedores	92
Macro entorno.....	94
Factor tecnológico	95
Factor social	95
Factor económico	96
Factor cultural.....	96
Particularidad y servicio	96
Características en cuanto a su decoración, ubicación, exposición e infraestructura	97
Marca	98
Misión	98
Visión	99
Valores.....	99
Plan de introducción al mercado	99
Uniforme del personal.....	99
Personal de cocina y panadería	100
Materiales de identificación.....	101
Logotipo “Pandelina”.....	101
Paleta de colores	102
Canal de distribución y punto de venta	102
Contacto	102
Plan de financiamiento	102
Riesgo y oportunidad de negocio	102
Precio de los productos.....	103
Implementación del emprendimiento	115

Arriendo	115
Muebles y enceres	115
Tecnología y mobiliario.....	116
Menaje de cocina y servicio	117
Autoservicio y servicio	118
Insumos de limpieza	119
Uniformes.....	121
Finanzas	121
Inversión.....	121
Activos fijos.....	121
Costos fijos	121
Costos variables	122
Costos iniciales.....	122
Costos fijos	122
Costos Variables	123
Sueldos	123
Depreciación de activos fijos.....	124
Amortización.....	125
Detalle del financiamiento	125
Pago del préstamo	126
Punto de equilibrio	127
Ticket promedio	127
Estrategias de venta.....	129
Ingresos del primer año.....	130
Ingreso y Gasto anual.....	131
Gasto de ventas.....	131
Flujo de caja.....	131

Análisis de flujo de caja	132
Punto de equilibrio	133
Síntesis del capítulo	133
CONCLUSIONES.....	134
RECOMENDACIONES.....	135
REFERENCIAS.....	136
APÉNDICE.....	141
ANEXOS	142

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	75
TABLA 2	76
TABLA 3	77
TABLA 4	78
TABLA 5	79
TABLA 6	80
TABLA 7	81
TABLA 8	82
TABLA 9	83
TABLA 10.....	84
TABLA 11.....	85
TABLA 12.....	88
TABLA 13.....	92
TABLA 14.....	98
TABLA 15.....	104
TABLA 16.....	104

TABLA 17.....	105
TABLA 18.....	105
TABLA 19.....	106
TABLA 20.....	106
TABLA 21.....	107
TABLA 23.....	108
TABLA 24.....	108
TABLA 25.....	109
TABLA 26.....	109
TABLA 27.....	110
TABLA 28.....	110
TABLA 29.....	111
TABLA 30.....	111
TABLA 31.....	112
TABLA 32.....	112
TABLA 33.....	113
TABLA 34.....	113

TABLA 35.....	114
TABLA 36.....	114
TABLA 37.....	115
TABLA 38.....	115
TABLA 39.....	115
TABLA 40.....	116
TABLA 41.....	117
TABLA 42.....	118
TABLA 43.....	118
TABLA 44.....	119
TABLA 45.....	121
TABLA 46.....	122
TABLA 47.....	122
TABLA 48.....	123
TABLA 49.....	123
TABLA 50.....	124
TABLA 51.....	125

TABLA 52.....	125
TABLA 53.....	126
TABLA 54.....	126
TABLA 55.....	128
TABLA 56.....	129
TABLA 57.....	130
TABLA 58.....	131
TABLA 59.....	131
TABLA 60.....	131

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1.	38
ILUSTRACIÓN 2.	38
ILUSTRACIÓN 3.	39
ILUSTRACIÓN 4.	39
ILUSTRACIÓN 5.	40
ILUSTRACIÓN 6.	40
ILUSTRACIÓN 7.	41
ILUSTRACIÓN 7.	41
ILUSTRACIÓN 8	45
ILUSTRACIÓN 9	46
ILUSTRACIÓN 10	46
ILUSTRACIÓN 11	47
ILUSTRACIÓN 12	48
ILUSTRACIÓN 13	49
ILUSTRACIÓN 14	50
ILUSTRACIÓN 15	50

ILUSTRACIÓN 16.....	51
ILUSTRACIÓN 17.....	51
ILUSTRACIÓN 18.....	52
ILUSTRACIÓN 19.....	52
ILUSTRACIÓN 20.....	53
ILUSTRACIÓN 21.....	54
ILUSTRACIÓN 22.....	54
ILUSTRACIÓN 23.....	55
ILUSTRACIÓN 24.....	55
ILUSTRACIÓN 25.....	56
ILUSTRACIÓN 26.....	57
ILUSTRACIÓN 27.....	57
ILUSTRACIÓN 28.....	58
ILUSTRACIÓN 29.....	59
ILUSTRACIÓN 30.....	59
ILUSTRACIÓN 31.....	60
ILUSTRACIÓN 32.....	60

ILUSTRACIÓN 33	61
ILUSTRACIÓN 34	61
ILUSTRACIÓN 35	62
ILUSTRACIÓN 36	62
ILUSTRACIÓN 37	63
ILUSTRACIÓN 38	63
ILUSTRACIÓN 39	64
ILUSTRACIÓN 40	64
ILUSTRACIÓN 41	65
ILUSTRACIÓN 42	65
ILUSTRACIÓN 43	66
ILUSTRACIÓN 44	66
ILUSTRACIÓN 45	67
ILUSTRACIÓN 46	68
ILUSTRACIÓN 47	68
ILUSTRACIÓN 48	69
ILUSTRACIÓN 49	69

ILUSTRACIÓN 50.....	70
ILUSTRACIÓN 51.....	70
ILUSTRACIÓN 52.....	71
ILUSTRACIÓN 53.....	76
ILUSTRACIÓN 54.....	77
ILUSTRACIÓN 55.....	78
ILUSTRACIÓN 56.....	79
ILUSTRACIÓN 57.....	80
ILUSTRACIÓN 58.....	81
ILUSTRACIÓN 59.....	82
ILUSTRACIÓN 60.....	83
ILUSTRACIÓN 61.....	84
ILUSTRACIÓN 61.....	84
ILUSTRACIÓN 62.....	85
ILUSTRACIÓN 62.....	85
ILUSTRACIÓN 63.....	86
ILUSTRACIÓN 64.....	91

ILUSTRACIÓN 65.....	95
ILUSTRACIÓN 66.....	98
ILUSTRACIÓN 67.....	101
ILUSTRACIÓN 68.....	133

RESUMEN

El presente proyecto tiene como finalidad la implementación de un plan de negocio de la delicatessen “Pandelina”, mediante la introducción de pan elaborado a partir de masa madre como una alternativa de leudantes industrializados para su proceso de fabricación, debido al bajo aprovechamiento y demanda que poseen en los establecimientos de la ciudad de Quito.

El emprendimiento se realizará en el sector norte de la ciudad de Quito, barrio de Carcelén alto, ya que, al ser una zona bastante transcurrida por adultos, jóvenes y niños, también de instituciones educativas, la demanda del consumo de pan y derivados es bastante frecuente. Además, el objetivo de este proyecto es ofrecer a los clientes productos con una expansión de nuevas propuestas que se pueden generar a partir de un producto base, como es el caso del pan de masa madre conjunto a otros productos ya existentes en el mercado para la creación de nuevas ideas como: sánduches de pan de masa madre, etc. Del mismo modo, la creación de esta delicatessen beneficiará a las futuras panaderías o emprendimientos similares a expandir su mercado con productos de buena calidad e innovación, elaborados a partir de este fermento.

Al mismo tiempo, se plasmarán los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera de gastronomía para el desarrollo de la propuesta e implementación de la misma.

Palabras claves: (MASA MADRE, PAN, FERMENTACION, DELICATESSEN, LEUDANTE).

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

“Plan de negocio para delicatessen con pan elaborado a partir de masa madre como alternativa de leudantes químicos para su proceso de panificación en el sector norte del D.M de Quito”

Antecedentes

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC, la capital al ser una ciudad panadera, es decir que al ser una ciudad con una gran demanda de productos derribados del pan cada persona llega a consumir más de 680 panes cada año, dependiendo directamente de las panaderías y delicatessen para abastecerse. Pues, solo en Quito funcionan alrededor de 1541 locales donde se venden productos relacionados con el pan, lo que la convierte en la industria con mayor número de establecimientos de este estilo en la ciudad (Jácome. E, 2018).

Esta serie de factores llegan a crear un incentivo para proponer nuevas alternativas a los emprendedores ayudándoles a surgir económicamente y personalmente. Del mismo modo que lo hizo la panadería L’Artisan con su propuesta tradicional especializada en la elaboración de pan, no solo a base de levaduras ancestrales como la masa madre y chía, sino también enfocando el uso de harinas ecológicas producidas por agricultores locales de Cotacachi (Culebra. A, Freire. G, 2023).

Por su parte, Cyrano comenzó con su proceso de elaboración de panificación enfocada en la elaboración de panes más sanos y con mayor sabor manteniendo los procesos artesanales de una larga fermentación de centeno, maíz y trigos, creando una inmensa variedad de alternativas para experimentar y dar paso a un nuevo producto en desarrollo para el consumidor, (Cyrano, 2022).

De igual forma, conservando la misma idea de iniciar con un emprendimiento panadero, el fundador de Uko Bread, Cristhian Montenegro, inicio su emprendimiento sin el uso de ningún tipo de producto añadido a la

mezcla de sus masas, como conservantes, mejoradores y levaduras químicas diseñadas para leudar pan de forma rápida y acelera, dañando por completo el leudado natural de los mismos (Culebra. A, Freire. G, 2023).

En el caso de Orgánica, inicio como un emprendimiento pequeño de una repostería saludable enfocada en el cuidado de la salud de las personas, creando productos bajos en calorías y con ingredientes orgánicos, impulso su emprendimiento años más tarde incluyendo la panadería saludable en su menú ofreciendo al público productos como: el pan de masa madre elaborado con el cultivo de su propia masa, panes bajos en gluten, galletas, etc. Adaptándose en una nueva propuesta de mercado para expandir más su negocio (Culebra. A, Freire. G, (s.f).

De igual manera, Auqui Panadera (Arte en Pan), inicio su negocio como una panadería artesanal que hornea pan con masa madre y otros fermentos. Esta panadería artesanal comenzó su negocio con el enfoque de la panificación y bollería con sabores tradicionales y conservación de técnicas en horneado de leña, pero sobre todo se especializa con técnicas de elaboración de pan con masa madre (Auqui Panera, s.f).

Por último, y teniendo en cuenta como referencia a varios establecimientos dedicados a la elaboración de productos con cultivo de masa madre. La investigación analizara la creación de una delicatessen con pan elaborado a partir de la masa madre como una alternativa en cuanto a leudantes artificiales como el bicarbonato de sodio; implementando además nuevas tendencias en el establecimiento. Aprovechando la ubicación del sector en la que será trabajado el proyecto.

Marco contextual

En el caso de Ecuador, la tendencia del pan de masa madre en un principio solo fue la puerta de entrada para nuevos negocios que estaban por comenzar a

experimentar con distintas formas de hacer pan debido a la innovación que estaba atravesando el país en ese momento, ya que anteriormente ya se realizaban panes de papa, mashua y otros tubérculos para abrirse al público y diferenciarse de la competencia (Zauzich. I, 2022). Pues, la masa madre se adentraría al mercado como un fermento antiguo compuesto por agua y harina que genera una fermentación en la masa de manera espontánea, además de su sencillez para conservarla y prepararla (Alía. C, 2022).

En Quito se pueden degustar los panes de cuatro continentes, pero en L'Artisan fundada en 2012, todos los panes son elaborados con base en el principio de la panadería artesanal europea: con masa madre de cultivo natural y procesos de larga fermentación. En su colección de panes clásicos están, entre otros, el campesino de estilo francés, el de semillas estilo mediterráneo, el de centro integral de estilo nórdico y el pan de higo de almendra. Sin embargo, el más consumido es la baguette y el croissant que son elaborados a partir del cultivo de masa madre (Alvarado. A, 2020).

Mariana Cocina & Panadería, ubicada en el norte de la capital, es una panadería de masa madre que comenzó con su innovadora idea de integrar una pastelería y restaurante norteamericano que realiza panes deliciosos, desayunos, brunch y sánduches con influencia en comida confort, realizando su menú enfocado en el pan de masa madre que ellos mismos elaboran conjunto a los alimentos locales y alimentos fermentados, cien por ciento producido en su cocina (Tripadvisor, s.f).

Problema de investigación

Baja propuesta de productos derivados de la levadura de masa madre en el mercado.

Definición del problema

Desaprovechamiento y falta de utilización de los productos elaborados con masa madre en cuanto a su explotación y combinación para crear nuevas propuestas hacia el consumidor.

Idea a defender

El uso excesivo de levadura industrial y conservantes conjunto a la aceleración de los procesos para producir más en menos tiempo e incrementar la rentabilidad perjudican la calidad del producto final, eliminando los aromas, sabores y texturas desarrolladas durante una fermentación lenta como es en el caso de la levadura de masa madre (Valente. F, 2021).

En cambio, la utilización de la levadura de masa madre en la venta y fabricación de productos como el pan, tienden a alargar su periodo de duración, reprimiendo el crecimiento de moho por una semana sin perder su textura crujiente y esponjosa. Pues, en su proceso de elaboración llega a producirse ácido acético: un compuesto cristalino que absorbe el agua y humedad para conservarse de manera natural; aportando mucha más textura y sabor con un toque de acidez y jugosidad, a diferencia de los panes exhibidos en el mercado que necesitan de conservantes artificiales para que puedan durar por mucho más tiempo (López. A, 2020).

Del mismo modo que no genera pérdida en su periodo de exhibición de venta, el uso de esta levadura como una alternativa de leudantes industrializados posee otra ventaja significativa en su costo de producción panificable (Valente. F, 2021).

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio

Desarrollo de un plan de negocio mediante la ejecución de un estudio para determinar su viabilidad en el mercado.

Campo de acción

El sector donde se planea desarrollar dicho plan de negocio está ubicado en el barrio de Carcelén alto en sector norte de la ciudad de Quito, ya que, al ser una zona bastante transcurrida por adultos, jóvenes y niños, también de instituciones educativas, la demanda del consumo de pan y derivados es bastante frecuente. Además, de su exigencia en cuanto a las nuevas tendencias que tienen las personas por consumir pan de mejor calidad y beneficioso para su salud.

Justificación

El presente proyecto tiene como finalidad la implementación de un plan de negocio para delicatessen, mediante la introducción de pan elaborado a partir de masa madre como una alternativa de leudantes industrializados para su proceso de fabricación, debido al bajo aprovechamiento y demanda que poseen en los establecimientos de la ciudad de Quito.

En donde, además, se ofertarán productos con la expansión de nuevas propuestas que se pueden generar a partir de un producto base, como es el caso del pan de masa madre conjunto a otros productos ya existentes en el mercado para la creación de nuevas ideas. Ideas y propuestas como: sánduches de pan de masa madre, croissants y baguettes de masa madre, galletitas de masa madre, etc.

Del mismo modo, que la creación de esta delicatessen beneficiará a las futuras panaderías o emprendimientos similares a expandir su mercado con productos de buena calidad e innovación, elaborados a partir de este fermento.

Objetivos

General

Implementación de un plan de negocio de una delicatessen. Utilizando como materia prima principal pan elaborado con masa madre.

Específicos

- Reconocer el mercado objetivo al que se ofertara el establecimiento de una delicatessen, del mismo modo que su aplicación de instrumentos para la recolección de datos y análisis.
- Comprobar la viabilidad del plan de negocio de una delicatessen que elabora productos a partir de la levadura de masa madre.
- Conocer el interés del público en adquirir y consumir productos (pan) elaborado de masa madre.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

De acuerdo a los registros históricos de la capital, cuando llegaron los españoles al territorio, el imperio inca estaba atravesando una guerra civil debido a la lucha de poder entre los hermanos: Atahualpa que se encontraba en Quito y Huáscar en Cuzco respectivamente (Parlamento Andino, 2022). Sin embargo, Investigaciones arqueológicas demuestran que por lo menos desde el año 900 a. C., ya en la región existían varios asentamientos que desarrollaban sus actividades en los sectores aledaños al sitio en donde hoy se levanta la ciudad de Quito (Enciclopedia del Ecuador, s.f).

Tiempo después en 1534 con la llegada de Sebastián de Belalcázar a Quito de ese mismo año se fundó la ciudad un 6 de diciembre bajo el nombre de San Francisco de Quito. No obstante, acorde con el historiador ecuatoriano Ricardo Descalzi del Castillo, la fundación de la ciudad se llevó a cabo el 28 de agosto de 1534 a cargo de Diego Almagro y el 6 de diciembre fue la fecha en la que se entregó el acta de fundación en la que se inscribieron los quiteños, (Parlamento Andino, 2022).

En la actualidad, todavía se conservan varias edificaciones de la antigua capital del Ecuador, como es el caso del palacio de gobierno “Carondelet” que en ese entonces fue la sede del gobierno español en la Real Audiencia de Quito y la iglesia de la Compañía, en donde se resguardan muchos tesoros del Arte Quiteño (Enciclopedia del Ecuador, s.f). Por lo que, al final, Quito fue declarada la primera ciudad del mundo como Patrimonio Cultural de la Humanidad un 8 de septiembre de 1978 por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) (Romero. E, 2018).

Análisis de la zona de estudio

Carcelén Alto fue parte de dos prósperas haciendas: Carcelén que pertenecía a la familia de la esposa de Antonio José de Sucre y Santo Domino, perteneciente a los jesuitas (Beltrán. B, 2019).

Por excelencia, estas propiedades eran graneros que con el tiempo se dividieron en huasipungos. Posteriormente, por la década de los 60, el Banco Ecuatoriano de la Vivienda termino haciéndose responsable de estas tierras y comenzó a levantar viviendas de cuatro tipos como, por ejemplo: la H2 era una casa de dos pisos y terrazas (también estaba la H1, G1 y E2). Todo estaba acomodado en manzanas y cada una tenía una casa comunal para una perfecta organización (Beltrán. B, 2019).

Fundamentación Conceptual

Levadura de masa madre

1. Según Alía, la masa madre natural es un fermento compuesto de harina y agua que no contiene ningún tipo de levadura añadida (Alía. C, 2022).
2. “Es un tipo de fermentación natural que contiene microorganismos y bacterias que pueden seguir creciendo al añadir más **harina** y **agua**, los principales ingredientes para su elaboración”. (El Universal, 2021).
3. De acuerdo al propietario de la Patisserie Lis: “la masa madre son seres vivos, elaborados con fermentos naturales que mutan con el paso de las horas” (Camps. P, s.f).

La levadura de masa madre es un fermento natural que se realiza en un recipiente en donde se coloca la misma cantidad de agua y harina para dejarlos reposar durante un día y seguir alimentándolo con las mismas cantidades e ingrediente conforme se vaya utilizando o fermentando. Esta levadura se utilizará para realizar pan de masa madre (que servirá para crear otros productos a partir del mismo) y sus derivados.

Levadura

1. “La levadura son microorganismos (seres vivos) o hongos microscópicos que lo que hacen es producir una fermentación en la masa” (Laguillo. O, 2017).
2. La levadura son hongos de vida microscópica conformados por un solo tipo de células (unicelulares). que se encargan del proceso de descomposición

de toda materia orgánica bajo el uso del proceso conocido como fermentación (Concepto Definición, 2022).

3. “La levadura, llamada también fermento, está compuesta por hongos microscópicos que se encargan de realizar la descomposición de distintos alimentos como azúcares o carbohidratos a través del proceso de fermentación para obtener diversas sustancias y nutrientes importantes para el cuerpo” (IFEMA, 2021).

La levadura son hongos microscópicos que hacen que las masas se fermenten para poder hornearlas. La levadura será remplazada con la levadura de masa madre para la elaboración de pan en la delicatessen.

Fermentación

1. La fermentación es el proceso biológico a través del cual un microorganismo obtiene la energía para sus procesos vitales a través de la metabolización de los azúcares (Laguillo. O, 2017).
2. Es la transformación química de sustancias orgánicas llevada a cabo por microorganismos, bacterias, arqueas y hongos, como las levaduras y los mohos. Capaces de fermentar diferentes sustancias, como carbohidratos, alcoholes y grasas, para poder obtener su energía (Fernández. A, 2023).
3. Según Villén, la fermentación es un proceso que degrada moléculas para transformarlas en otras moléculas más simples (Villén. M, 2012).

Es un reposo de uno o varios alimentos que se descomponen al estar guardados en un recipiente para convertirse en alcohol, gases o ácidos. La fermentación será utilizada para la realización de masa madre natural de los productos de la delicatessen.

Levadura artificial o química

1. Levadura química o impulsor químico es una sustancia que al ponerse en contacto con un líquido o someterse a la acción del calor,

dependiendo del gas (dióxido de carbono) y esponja las masas (el invitado de invierno, 2023).

2. Se trata de productos que solo actúan dentro del horno y no fermenta antes a la masa como el bicarbonato; reaccionan al calor del horneado y reproducen de forma artificial el efecto de subida de la levadura. (Acosta. B, 2021).
3. La levadura química es una mezcla de bicarbonato de sodio, un agente ácido como el cremor tártaro y, en ocasiones, almidón de maíz, por ende, no es un ser vivo a diferencia de la levadura natural, (Guadarrama, A. s.f).

Levadura artificial se la utiliza para dar esponjosidad y tamaño a la masa en el momento de su cocción en el horno o algún medio caliente. Este leudante artificial será remplazado por el fermento natural de masa madre para la elaboración de pan en el emprendimiento de la delicatessen.

Panificación

1. La Panificación es el nombre común que se le atribuye a diferentes productos horneados como pan, pasteles, pastas, galletas, crackers y tartas, etc. (BIOCON, 2027).
2. La definición de este término concierne, atañe y hace referencia a hacer, fabricar, elaborar y preparar el pan y otros alimentos semejantes (Definiciona, s.f).
3. El término “panificar” está formada por raíces latinas cuyo significado quiere decir “hacer pan”, (Etimologías, s.f).

Panificación quiere decir hacer pan u otros productos similares a este. Dentro de la delicatessen se realizará la panificación de pan de masa madre natural con otros derivados.

Pan

1. Pan se entiende como un alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno. (Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, s.f)
2. Alimento que se obtiene mediante el horneado de una masa o pasta, generalmente de harina, agua y levadura con otros añadidos que se amasan y fermentan (La Rousse Cocina, s.f).
3. Porción de masa de harina, por lo común de trigo, y agua que se cuece en un horno y sirve de alimento (Boletín Agrario, s.f).

El pan es una comida hecha con cereales como el trigo o avena y agua para hacer una masa que es horneada para alimentar a las personas. La delicatessen ofertara pan de masa madre y otros productos a partir del mismo.

Alternativa

1. Opción que existe entre dos o más cosas; es decir, es cuando se tiene la posibilidad de poder seleccionar, preferir, optar, escoger o elegir entre dos o varias cosas o situaciones diferentes (Concepto de Definición, s.f).
2. Opción entre dos o más cosas (Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, s.f).
3. Posibilidad o la necesidad de elegir entre varias opciones (Diccionario Actual, s.f).

La capacidad que tiene una persona de elegir una opción más conveniente o similar de la otra. La delicatessen servirá productos al público con una alternativa de cambio hacia las levaduras industriales por el cultivo de masa madre natural.

Delicatessen

1. El término “Delicatessen” es de origen alemán que hace referencia a un tipo de establecimiento en el que se sirven productos exquisitos y refinados muy caros, (MoliDeluxe, 2016).

2. Tradicionalmente, una tienda de delicatessen o "deli" es un establecimiento minorista que vende una selección de alimentos de charcutería finos ya sean autóctonos o extranjeros (Enrique Tomas, s.f).
3. Según la RAE el término “delicatessen” quiere decir: tienda donde se venden delicatessen o productos refinados (Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, s.f).

Es un tipo de establecimiento en donde se venden productos seleccionados o deliciosos. La delicatessen del proyecto brindara productos seleccionados en cuanto a la elaboración de pan de masa madre y sus derivados al público.

Emprendimiento

1. Proceso de iniciar y llevar a cabo un proyecto de negocio por cuenta propia, (Calviño. F, 2022).
2. La capacidad de partir de cero para crear un proyecto, una iniciativa o un negocio (Pérez. A, 2022).
3. Efecto de emprender que implica una idea nueva en una innovación para llevar adelante una obre o emprendimiento, (Editorial de Responsabilidad Social Empresarial y Sustentabilidad, 2021).

Se refiere a la capacidad que tiene una persona para llevar a cabo una idea sobre negocio innovadora por su cuenta propia. La delicatessen del proyecto se trata de una idea de negocio o emprendimiento utilizando como materia prima principal panes elaborados de masa madre.

Fundamentación Legal.

Permiso de Funcionamiento: Panaderías, tiendas, Mini market.

Para las personas naturales o jurídicas que hayan inscrito el RUC o RISE en el servicio de Rentas Internas (SRI), con actividades relacionadas con tiendas de abarrotes, mini market, delicatessen o similares, deberán obtener los siguientes permisos del funcionamiento:

Patente Municipal.

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

- a. Inscripción del RUC o RISE en el Servicio de Rentas Internas (SRI).
- b. Formulario de inscripción de RAET o Patente Municipal para personas naturales o jurídicas (link: <https://links-g.io/npq1s>).
- c. Acuerdo de Responsabilidad y Uso de Medios Electrónicos firmado por el Contribuyente o Apoderado.

Link:

<https://pam.quito.gob.ec/PAM/DetalleForm.aspx?Grupo=Gesti%C3%B3n%20Tributaria#info1>

- d. Numero de predio del domicilio tributario de la persona natural o jurídica.
- e. Copia de la cedula, de ambos lados.
- f. Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- g. Copia de factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- h. Copia del carnet de discapacidad (si es que aplica).
- i. Copia del carnet de artesano calificado (si es que aplica).
- j. En caso que el trámite lo realice una tercera persona, bastara una carta de autorización sencilla.

Procedimiento:

1. Generada y obtenida la clave en las administraciones zonales, el administrado deberá ingresar a la página web www.quito.gob.ec, en la parte superior derecha de la pantalla seleccionamos la pestaña de herramientas en línea y escogemos la opción declaración de patente y 1.5 x 1000 en activos totales.



Ilustración 1. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

Distrito Metropolitana de Quito.

1. Se desplegará la siguiente pantalla, Sistema Impositivo Municipal de Quito, donde ingresaremos el número de Ruc, y clave de acceso previamente asignada y damos un click en ingresar.



Ilustración 2. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

Distrito Metropolitana de Quito.

En caso de haber perdido la clave de acceso asignada, se deberá dar un click en el link de Recuperar Contraseña,

Ilustración 3. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

Distrito Metropolitana de Quito.

A continuación, se desplegará la siguiente pantalla:

Ilustración 4. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

Distrito Metropolitana de Quito.

Se ingresará el número de RUC y se dará un click en solicitar para que se envíe un mail al correo electrónico registrado del administrado, con la clave de acceso para que pueda realizar el proceso en línea de declaración del impuesto a la patente.

2. Ingresados los campos, solo para la primera vez que ingrese a la página, el sistema le pedirá cambiar su clave. En este momento se mostrará la siguiente ventana:

Reseteo por primera vez:

Esta es la primera vez que ingresa al sistema, es necesario que usted cambie la clave entregada originalmente, por una que usted recuerde.

Tenga en cuenta que las claves deben cumplir con un estándar de seguridad, esto es que deben contener por lo menos 8 letras, incluyendo una letra mayúscula, una minúscula y un número.

Clave Original:

Nueva Clave:

Repetir Nueva Clave:

El Quito que queremos

Ilustración 5. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.
Distrito Metropolitana de Quito.

Después de cambiar la clave, se mostrará un mensaje de confirmación como el que se muestra a continuación:

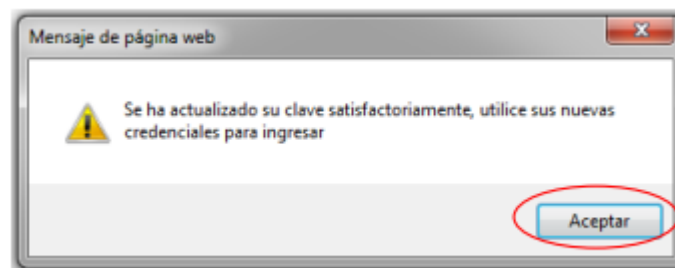


Ilustración 6. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.
Distrito Metropolitana de Quito.

- Ingresadas las nuevas credenciales (RUC y clave), el usuario podrá acceder al Sistema de Declaraciones de los Impuestos de la Patente y del 1.5 x 1000. Posteriormente se iniciará el proceso de declaración:

Ilustración 7. Anónimo, (s.f). Guía para declaración en línea del impuesto a la patente.

Distrito Metropolitana de Quito.

En esta pantalla se encuentran las siguientes secciones:

- Sección 1: Cabecera del sistema

En la parte inferior se encontrarán los datos correspondientes al usuario que ingresó, como la Razón social, RUC, Tipo de Contribuyente, No. RAET (Número de Patente), fecha de inicio de actividad.

- Sección 2: Área de trabajo

Se encuentra el historial de declaraciones del impuesto a la patente del contribuyente.

Requisitos adicionales para Sociedades o Personas naturales obligadas a llevar contabilidad

- Copia de nombramiento del representante Legal inscrito en el Registro Mercantil
- Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- Copia de RUC del contador.
- Copia simple de la escritura pública de constitución.

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

Una vez inscrita la patente municipal, se enviará un mensaje al correo electrónico, el cual contendrá la clave e acceso al portal de declaración de RAET o Patente Municipal.

Con esta contraseña se deberá realizar los siguientes pasos:

- a. Ingresar a la página: <https://links-g.io/UFPUI>
- b. Ir a Declaraciones en Línea Patente y 1.5 x mil.
- c. Seleccionar el año de declaración.
- d. Elegir la actividad económica.
- e. Calcular el valor a cancelar.
- f. Aceptar las condiciones y aceptar.
- g. Imprimir el comprobante de declaración.
- h. Pagar el comprobante obtenido.

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE).

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

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

- a. Formulario de Solicitud de LUAE. <https://links-g.io/tOFOW>
- b. Formulario de Reglas técnicas de arquitectura de urbanismo para LUAE. <https://links-g.io/DbGLX>
- c. pago de la patente municipal.
- d. Copia de cedula, de ambos lados.
- e. Copia de papeleta de votación, de ambos lados.
- f. Copia de la factura de un servicio básico del domicilio tributario.
- g. Foto del rotulo, medidas y materiales del mismo.
- h. Autorización del sueño del predio, en el que le permite colocar el rotulo.
- i. En caso que el trámite lo realice una tercera persona, se necesitará una carta de autorización sencilla.

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

- a. Copia de nombramiento del representante legal o inscrito en el Registro Mercantil.
- b. Copia de cedula del representante legal, de ambos lados.
- c. Copia de papeleta de votación del representante legal, de ambos lados.
- d. Copia de RUC del contador.
- e. Copia simple de la escritura pública de constitución.

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

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

Una vez aprobado el formulario, debe acercarse a cualquier Administración Zonal del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, con la copia de la cedula y papeleta de votación, con la declaración de bomberos a retirar la LUAE.

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

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

- a. Ingresar a la página: <https://links-g.io/Ds7es>
- b. Registrarse como usuario del sistema P.A.F.
- c. Registrar el establecimiento.
- d. Ingresar a: tramite de nuevo permiso.
- e. Generar tramite.
- f. Verificación de requisitos: Aquí se debe adjuntar la Patente y LUAE.
- g. Notificaciones recibidas: para conocer la fecha de pago del permiso en el banco del pacifico.
- h. Cancela el comprobante de pago.
- i. Ingresar al portal para imprimir el permiso anual de funcionamiento.

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

Para obtener el permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA), se debe seguir los siguientes pasos:

- a. Ingresar a la página: <https://links-g.io/Of6wo>
- b. Crear el usuario y contraseña.
- c. Declarar el año en curso.
- d. Llenar datos de establecimiento.
- e. Buscar actividad económica de su establecimiento.
- f. Aceptar y declarar.
- g. Acercarse al Banco del Pacifico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- h. Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener el permiso de funcionamiento.

Fundamentación Técnica y/o Tecnológica

Proceso de elaboración de masa madre (fermentación)

Día 1: Mezcla de harina integral y agua.

Consideraciones antes de:

- **Acerca de la harina:** puede manejarse cualquier cereal, ya sea trigo, centeno, avena, etc. Sin embargo, es necesario que sea integral ya que las levaduras viven en la cáscara de los cereales y esta no la contienen las harinas refinadas.
- **Acerca del agua:** puede utilizarse agua mineral y de grifo, sin embargo, debe tomarse en cuenta de que el agua del grifo contiene cloro, lo que puede ser negativo para el proceso de fermentación de la harina (si queremos utilizarla sólo debemos dejarla reposar durante, al menos, una hora antes de utilizarla). Con cualquiera de las dos formas el agua debe estar a temperatura ambiente.

- Acerca del recipiente: Es importante que esté bien limpio y desinfectado de contextura más alta que ancha y amplia, ya que será necesario para que la masa se desarrolle. Puede ser de material plástico o cristal, siempre y cuando este limpio.

Proceso:

- Cantidades de harina y de agua. Misma cantidad de agua y harina. Debe tomarse 30 gr de harina integral junto a 30 gr de agua para revolverlos y obtener una mezcla homogénea. Se añade 10 gr yogurt natural y pasas (aproximadamente 5 unidades pequeñas o 3 unidades grandes) para acelerar el proceso de fermentación y potenciar el aroma en la masa con un sabor diferente.
- Reposo y fermentación: el recipiente debe taparse con papel film y un mantel de cocina (este último únicamente para mantener el calor y que el cambio de temperatura no interfiera con la fermentación) para dejarlo reposar durante 24 horas. Lo ideal sería un lugar tibio o ambiente (20-22°C) para que las levaduras y bacterias se desarrollen a una velocidad adecuada.



Ilustración 8



Ilustración 9

Día 2: Harina de fuerza, agua y azúcar.

Casi sin ningún cambio del día anterior. Debe añadirse nuevamente 30 gr de harina de fuerza y 30 gr de agua. Se mezclan los ingredientes hasta integrarlos y dejamos reposar, en iguales condiciones a las anteriores, durante 24 horas más.

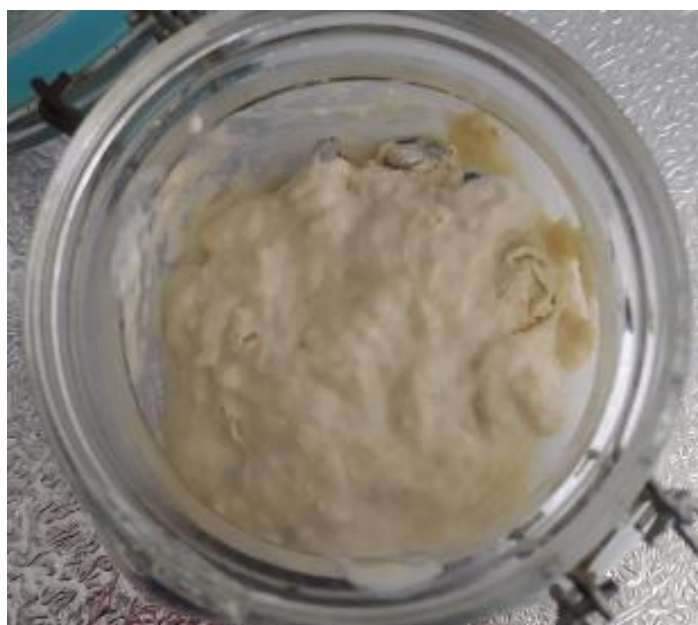


Ilustración 10

Día 3: Harina de fuerza y agua.

Después de dos días de fermentación, el aspecto de la masa es diferente debido a que ha comenzado a activarse. Se aprecian burbujas en la superficie, se aumenta en volumen y tiene un olor ligeramente acre no desagradable.

Se añaden nuevamente 30 gr de harina de fuerza y 30 gr de agua. Se revuelven hasta integrar todos los ingredientes se junten y se reposa durante 24 horas más repitiendo el procedimiento de las anteriores veces.



Ilustración 11

Día 4: Harina de fuerza y líquido de la superficie

Formación de líquido marrón con algunos azúcares procedentes de los cereales fermentados en la superficie que debe retirarse con una cuchara para desecharlo. Se añade medio vaso de harina de fuerza y se revuelve hasta integrar todos los ingredientes. Reposar, en iguales condiciones a las anteriores, durante las últimas 24 horas.



Ilustración 12

Día 5: Masa Madre

Fermento de aspecto cremoso, con burbujas en la superficie y un ligero olor ácido. Se puede comenzar a utilizar en la elaboración de todo tipo de panes, pizzas, bollería, etc.

Proceso de panificación con levadura de masa madre

Porcentaje panadero

Las proporciones habituales de masa madre oscilan entre el 20% y el 40% (lo cual no quiere decir que no se pueda usar más o menos de estas cantidades) respecto a la cantidad de harina de la receta. Cuanta mayor proporción de masa madre, más rápida será la fermentación y viceversa (El invitado de invierno, s.f).

Puede trabajarse con diferentes hidrataciones, recomendable entre un 60-65% al ser muy cómodo para trabajar, manipular y amasar (Eva, 2017).

Amasado francés o de bertinet en la masa madre

El amasado francés aprovecha que la masa posee mucha cantidad de agua en su estructura (se pega en las superficies) para estirarla y plegarla sobre sí misma.

En este amasado se debe tomar la masa con las dos manos y se realiza un rápido movimiento de balanceo hacia delante y hacia abajo para que la parte de la masa que cuelga entre nuestras manos se proyecte hacia delante e impacte sobre la mesa (ilustración 15 y 16). Como la masa es pegajosa, se quedará adherida a la mesa, permitiendo que se estire. Conforme se realice el amasado se puede ir lanzando y soltando la parte de la masa que se tenía recogida con las manos, ya que esta caerá sobre sobre el resto de la masa (ilustración 17, 18 y 19) (MasaMater, s.f).

- **Aportaciones en la masa:**

- Desgasifica la masa.
- Iguala la temperatura en toda su superficie.
- Incrementa la fuerza de la masa.

Primero: se debe realizar una masa con todos los ingredientes con ayuda de una rasqueta o también con una cuchara de madera (en este caso la masa terminara con una consistencia pegajosa). Después se pasará la masa a una mesa de superficie limpia y amplia o puede realizarse también en el mismo recipiente.



Ilustración 13



Ilustración 14



Ilustración 15



Ilustración 16



Ilustración 17



Ilustración 18

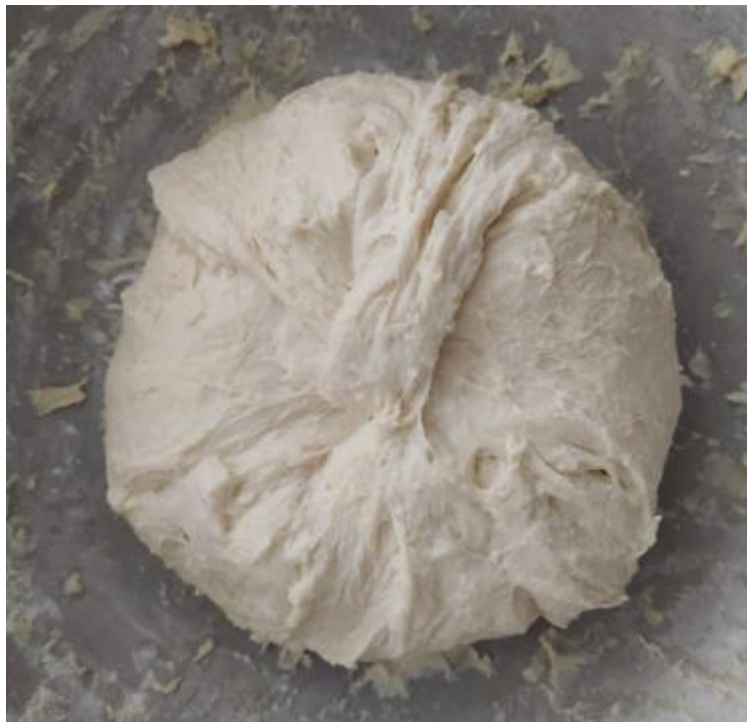


Ilustración 19

Masa madre con agua de frutas fermentadas para pan de masa madre en sánduches

La masa madre con agua de frutas es más potente, pues las bacterias se multiplican a mayor velocidad y dan panes esponjosos y tiernos. Puede realizarse con cualquier fruta. No obstante, mientras más azúcar posea la fruta, antes se producirá su proceso de fermentación. Esta agua debe fermentarse dependiendo de la temperatura del exterior, una vez que esté terminada tendrá un aroma dulzón, no ácido ni amargo que aportara un sabor diferente al pan de masa madre (Frabisa, 2018).

La introducción del agua con fermentación de frutas en la delicatessen para la elaboración de panes está destinada a la producción de algunos sánduches como el sánduche de pernil de cerdo, pollo, etc.

Procedimiento

Comenzamos con seleccionar las frutas que se desea fermentar. En este caso se seleccionaron manzanas rojas, uvas, y frutillas. Las frutas deben lavarse y picarse de un tamaño adecuado al recipiente de vidrio en donde se fermentarán. El recipiente debe llenarse con agua (si es del grifo primero debe hervir para eliminar todos los residuos de cloro del alcantarillado), se procede a colocar las frutas y tapar el recipiente por las próximas 24 horas para evaluar su proceso de fermentación (ilustración 20 y 21).



Ilustración 20



Ilustración 21

Al igual que la masa madre, en el primer día su apariencia será la misma y sin ningún cambio (ilustración 22). Pasadas las 48 horas de su fermentación comenzaran a aparecer algunas burbujas en la superficie y alrededor del contenedor de vidrio. Esto se debe a que su fermentación ha comenzado (ilustración 23 y 24).

Una vez que cumpla con el tercer día de fermentación el agua de frutas presentará una mayor cantidad de burbujas y podrá ser utilizada para alimentar la masa madre (ilustración 25).



Ilustración 22



Ilustración 23



Ilustración 24



Ilustración 25

Proceso de panificación de galletas y sánduche de masa madre

Descarte de masa madre

El descarte de masa fermentada inicial es la porción no alimentada de la masa madre que se desecha antes de alimentarla y actualizarla para hornear pan de masa fermentada. El descarte se puede agregar a muchos productos horneados diferentes, desde panes, pasteles, muffins, bizcochos y galletas. Agregar descarte de masa fermentada a los productos horneados les da un sabor más profundo y volumen. Puede agregar descarte de masa madre a casi cualquier receta que se desee (Amor de masa madre, s.f).

Sanduche de pollo de masa madre

Pan de masa madre: Partimos diluyendo la masa madre en agua tibia procurando que no quede ningún grumo. Una vez que esta lista comenzamos a agregando la harina, primero 45gr y después el resto para que la harina se hidrate (ilustración 26). Los ingredientes deben estar uniformemente mezclados, pero no debe realizarse ningún amasado, ya que se procederá a dejarla reposar por una hora para que se realice una autólisis en la masa (ilustración 27). Es decir, que se amasara por si sola por así decirlo, debido a un proceso biológico en donde las

células se auto digieren o se destruyen por la acción de las enzimas de la harina, (Fuchs. L, 2017).



Ilustración 26



Ilustración 27

Pasado el tiempo de la autólisis se añade la sal y se procede a realizar los pliegues de la masa hacia adentro para formar pliegues en bloque, Eben realizarse los pliegues por cinco minutos para generar tensión en la masa (ilustración 17 y 18). Una vez terminado se deberá colocar un paño limpio encima y esperar por 30 minutos a que leude en la cámara de leudado (ilustración 28).



Ilustración 28

Este procedimiento debe repetirse cuatro veces generando tensión en la masa para que sea más elástica y suave. Al terminar debe colocarse sobre un mesón con harina para evitar que la masa se pegue con el mismo y de igual manera deben humedecerse ambas manos con agua para una mejor manipulación (formamos un bollo con las esquinas) (ilustración 29 y 30).



Ilustración 29



Ilustración 30

Se debe colocar la masa en un recipiente con harina previamente enharinado y los pliegues hacia arriba para que al momento de poner la masa en el horno los pliegues queden hacia abajo. Volvemos a introducir el recipiente en la cámara de leudado y esperamos otros 30 minutos (ilustración 31).



Ilustración 31

Se coloca la masa en el molde y se realiza un corte en medio (ilustración 32). El pan se hornea sobre una bandeja con agujeros en el horno (previamente precalentado) a 250°C por 40-45 minutos conjunto a un recipiente con agua hirviendo para generar humedad dentro del horno (ilustración 33).



Ilustración 32

Primero se hornea por 20 minutos con el ventilador del horno apagado y los últimos 20 minutos con el ventilador encendido para generar una corteza crujiente en el pan (ilustración 34).



Ilustración 33



Ilustración 34



Ilustración 35

Una vez horneado el pan es retirado del horno y colocado sobre una bandeja (ilustración 35 y 36).



Ilustración 36

Se debe esperar a que el pan este completamente frio para realizar el corte. Una vez frio se procede a cortar y reservar (ilustración 39 y 40). A parte se sazona el pollo que va a ir en el sanducehe y se frie en pancha o sartén. Y también se lava la lechuga y el tomate que debe ir en rodajas no muy finas (ilustración 41).



Ilustración 37



Ilustración 38



Ilustración 39



Ilustración 40



Ilustración 41

Con todo el mise and place listo se procede a armar el sánduche con el pan de masa madre, queso en loncha, salsas, pollo, lechuga y tomate (ilustración 42, 423 y 44).



Ilustración 42



Ilustración 43



Ilustración 44

Galletas de masa madre

La masa madre aporta un ligero toque ácido con textura blanda y fácil de masticar a las galletas, además de una perfecta combinación con el sabor dulce de

pepitas de chocolate esparcidas en la mezcla. La cocción de las galletas se realiza en horno por 6-8 minutos, dependiendo de la potencia que este posea (Lemon fire brigada, 2021).

En cuanto a la cantidad de masa madre de la receta, dependerá de la cantidad de galletas que se desea elaborar.

Galletas de chispas de chocolate

Para empezar, se precalienta el horno a 350F o 180C. Mientras se precalienta el horno, se coloca la mantequilla y el azúcar en un bol y se mezcla hasta aclarar la mantequilla. Cuando estén bien mezclados, añadir el huevo con la vainilla y se procede a mezclar de nuevo.

Se incorpora el fermento de masa madre y se continúa mezclando. Con todos los ingredientes combinados, procedemos con los ingredientes secos (ilustración 45 y 46).



Ilustración 45



Ilustración 46

Cuando la masa comience a formarse, revuelva e incorpore las chispas de chocolate. (Se puede enfriar la masa o empezar a verter una cantidad de masa (dependiendo del tamaño que se desee. En este caso son 60 gr por galleta) de galletas en una bandeja de horno con un tapete o papel de pergamino). Para que las galletas se horneen uniformemente y mantengan el mismo tamaño se pesan en cantidades iguales con una balanza o gramera (ilustración 47, 48 y 49).



Ilustración 47



Ilustración 48



Ilustración 49

El tiempo de horneado variará en función de la textura que desee obtener. Si desea una galleta blanda, se hornea de 10 a 12 minutos o hasta que estén doradas. En cambio si se desea con una textura más crujiente el tiempo de

horneado aumentara y se deberá colocar el ventilador en la segunda mitad del tiempo de horneado para que la textura sea crujiente en la superficie.



Ilustración 50



Ilustración 51



Ilustración 52

Síntesis del capítulo

En el presente capítulo se hace referencia a la reseña histórica del sector en donde será establecida la delicatessen, Así como también la fundamentación conceptual de las palabras que forman parte del proyecto y posterior a ello se detallan los artículos que permite conocer y fundamentar legalmente los requisitos legítimos para la apertura de un negocio.

Finalmente, se presentan las técnicas de la elaboración de masa madre y los elementos necesarios para el funcionamiento del emprendimiento.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

En el presente proyecto se aplicará tres tipos de investigación: aplicada explicativa y campo.

Investigación aplicada

Por lo general, la investigación aplicada se encuentra especialmente en el área de I&D (investigación y desarrollo), que se refiere a las actividades de investigación que lleva a cabo una empresa para mejorar los productos y procedimientos existentes o para dirigir al desarrollo de nuevos productos y procedimientos. Pues, tiene como objetivo aplicar los resultados de la investigación para mejorar la calidad de vida de las personas, impulsar el desarrollo económico y social o por último solucionar los problemas específicos de la comunidad o sociedad (Castillo. I, 2020). De tal manera que en la investigación de plan de negocio para la delicatessen se utiliza esta investigación para la mejora de los productos y procedimientos con respecto a la elaboración del pan de masa madre.

Investigación explicativa

La investigación explicativa, como su nombre indica, tiene como objetivo ampliar el conocimiento ya existente sobre algo de lo que sabemos poco, o nada. Centrándose en los detalles, permitiéndonos conocer más a fondo un fenómeno (Arias. E, 2020). De esta manera, la investigación explicativa permite añadir o ampliar con mayor profundidad la panificación de la masa madre ya estudiada y propuesta en los establecimientos de la ciudad de Quito con anterioridad para la propuesta del plan de negocio de la delicatessen.

Investigación de campo

La investigación de campo utiliza instrumentos como ficheros o representaciones estadísticas que, combinados con técnicas como la observación o encuesta, permiten recopilar y analizar todos los datos que se van a estudiar

(Significados, s.f). De modo que, la investigación de campo se utilizara para comprender y mejorar las necesidades junto a los deseos de los clientes mediante la recopilación de datos por encuestas y observaciones, generando nuevos conocimientos para el plan de negocio.

Métodos de investigación

Método cuantitativo

Las investigaciones cuantitativas, métodos cuantitativos o metodologías cuantitativas, son un conjunto de estrategias de obtención y procesamiento de información que emplean magnitudes numéricas y técnicas formales para llevar a cabo un análisis enmarcando una relación de causa y efecto (Concepto, s.f).

Método cualitativo

La investigación cualitativa busca las causas de los fenómenos en la profundidad de las interpretaciones que los sujetos hacen sobre aquellos. Además de que trabaja con porciones de sujetos o materiales pequeños, pues recolecta datos de experiencias vividas, emociones o comportamientos y los significados que los individuos les proporcionan (Kohn. P, s.f).

Técnicas e instrumentos de investigación

Observación

Caracterizada por el hecho de que los investigadores observan fenómenos o sujetos en su estado natural (no participan en el estudio). Los investigadores se separan físicamente de la población de estudio y permiten que la población o comunidad realice sus propias actividades cotidianas (Gonzales, 2020, pág. 11). En el desarrollo de la investigación esta técnica será realizada para observar los comportamientos de los entrevistados y también las respuestas de sus encuestas.

Encuesta

Herramienta realizada mediante un instrumento llamado cuestionario que está dirigida únicamente a las personas y proporciona información sobre sus opiniones, comportamientos o percepciones. La encuesta puede ser cuantitativa o

cualitativa y se centra en preguntas planteadas con una secuencia lógica y un sistema de respuesta paso a paso (Gonzales, 2020, pág. 18). Dentro la investigación las encuestas será utilizada de manera virtual a través de la plataforma de Google forms y presenciales para recopilar datos y de esta manera conocer la opinión pública acerca de la masa madre y su elaboración de pan con este fermento. Además, de la obtención de una imagen más real de los negocios/emprendimientos en donde se comercializa pan de masa madre con sus derivados mediante visitas al establecimiento.

Universo y muestra

De acuerdo a los objetivos planteados para analizar la factibilidad del proyecto se determinó un nivel de confianza de 95% (1.96) y con un error del 5% (0.05). Además, es necesario la utilización de una fórmula que permita establecer un numero extracto de muestra, ya que es un numero alto de habitantes en la zona.

El numero de la población para la realización de la fórmula de muestra finita se realizó mediante la obtención de información de: La Cámara de agricultura de la 1ra zona de Quito (2013), en AgroEcuador.

Fórmula establecida: Muestra universo finito

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

En donde:

n: tamaño de la muestra.

N: población.

Z: desviación estándar.

p: probabilidad de éxito.

q: probabilidad de fracaso.

e: límite de aceptación de error muestral.

Datos:

n:?

N: 18.433.

p: 50% (0.5).

q: 50% (0.5).

e: 5% (0.05).

Z: 95% (1.96).

Desarrollo:

$$n = \frac{18.433 * 0.5 * 0.5 * (1.96)^2}{(0.05)^2 (18.433 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{17703}{47.0404}$$

$$n = 376.$$

El tamaño de la muestra sería 376 personas, a las que se le aplicaría la encuesta detallada y presentada en el Anexo 1.

Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos

Se encuestó a un total de 377 personas, entre ellas adolescentes, adultos y adultos mayores. Las encuestas se realizaron a personas que viven o trabajan en el sector norte de Quito en el barrio de Carcelén alto. Entre los encuestados además se incluyen estudiantes de secundaria, estudiantes universitarios, propietarios de negocio y amas de casa.

Los resultados obtenidos de las encuestas realizadas fueron:

1. ¿Qué considera importante cuando va a una delicatessen?

375 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a más de una respuesta).

Tabla 1. ¿Qué considera importante cuando va a una delicatessen?

Variedad en sus productos	332 (88.5%)
Productos de calidad	256 (68.3%)
Ambiente acogedor	65 (17.3%)
Productos económicos	178 (47.5%)

Atención al cliente	104 (27.7%)
---------------------	-------------

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la primera pregunta de la encuesta.

Diagrama de barras

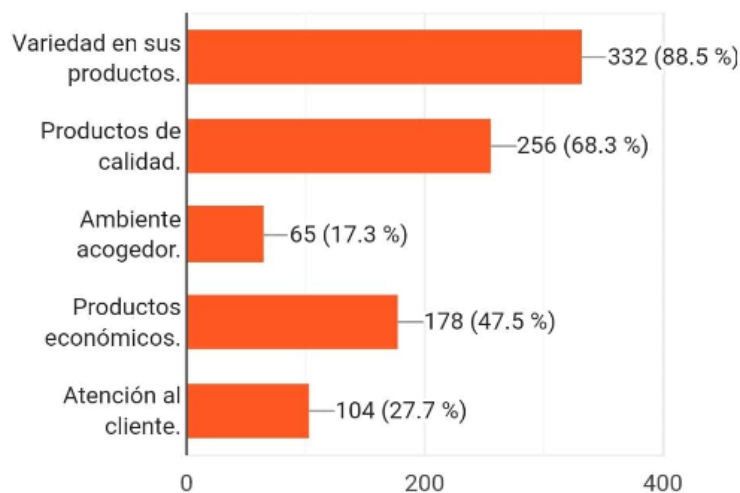


Ilustración53. ¿Qué considera importante cuando va a una delicatessen?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor del 88.5% considera que lo más importante cuando van a una delicatessen es la “Variedad en sus productos”. Teniendo como menor porcentaje “Un ambiente acogedor” del 17.3% a diferencia de las demás opciones.

2. ¿Cuántas veces a la semana consume pan o productos similares como: pasteles, galletas, hojaldres, etc.?

375 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 2. ¿Cuántas veces a la semana consume pan o productos similares como: pasteles, galletas, hojaldres, etc.?

1 o 2 veces a la semana	9.6%
3 a 4 veces a la semana	14.9%
5 a 6 veces a la semana	57.9%
Todos los días	17.6%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la segunda pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

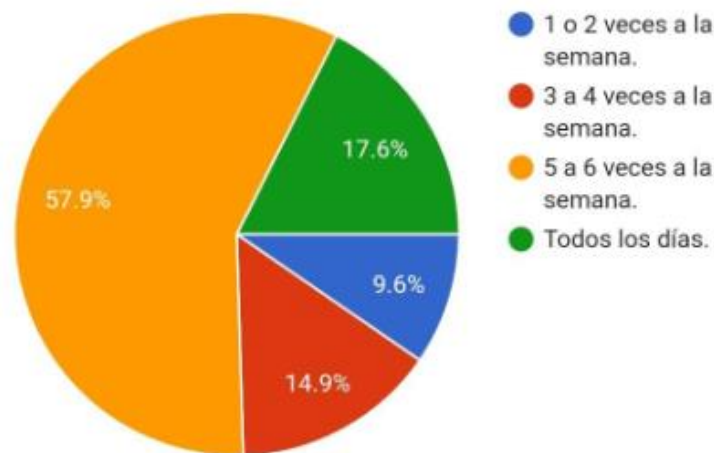


Ilustración 54. ¿Cuántas veces a la semana consume pan o productos similares como: pasteles, galletas, hojaldres, etc.?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 57.9% señala que los encuestados consumen pan o productos similares como pasteles, galletas, hojaldres, etc. Alrededor de 5 a 6 veces a la semana. A diferencia del menor porcentaje con un total del 17.6%.

3. ¿Qué aspecto considera usted que es el más importante cuando compra pan?

374 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a más de una respuesta).

Tabla 3. ¿Qué aspecto considera usted más importante cuando compra pan?

Calidad	336 (89.8%)
Precio	82 (21.9%)
Sabor	124 (33.2%)

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la tercera pregunta de la encuesta.

Diagrama de barras

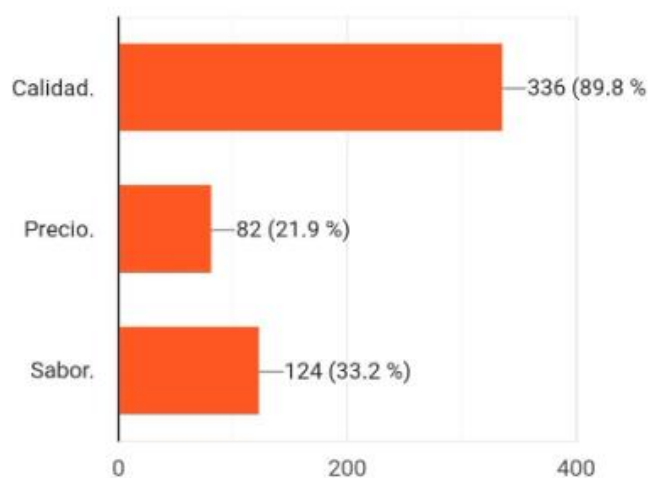


Ilustración 55. ¿Qué aspecto considera usted más importante cuando compra pan?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 89.8% señala que los encuestados consideran “la calidad” como el aspecto más importante cuando compran pan. A diferencia del “precio” con el menor porcentaje de un total de 21.9%.

4. ¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?

374 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a más de una respuesta).

Tabla 4. ¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?

Pan clásico/común	238 (63.6%)
Pan integral	80 (21.4%)
Pan sin sal	8 (2.1%)
Pan de agua	65 (17.4%)
Pan sin gluten	15 (4%)
Pan gusanito	217 (58%)
Pan enrollado	236 (63.2%)
Otro	57 (15.2%)

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la cuarta pregunta de la encuesta.

Diagrama de barras

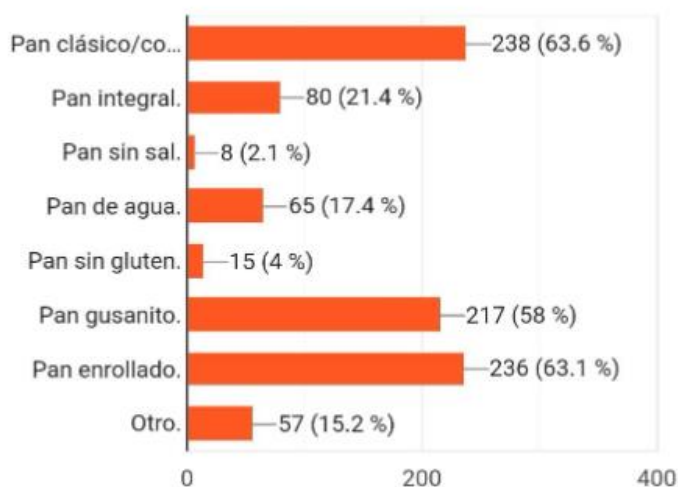


Ilustración 56. ¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 63.6% señala que los encuestados consumen con mayor frecuencia el pan clásico/común que encuentran en cualquier panadería y con un 63.1% el pan enrollado es el segundo más consumido. A diferencia del menor porcentaje del 2.1% correspondiente al pan de sal.

5. ¿Qué tipo de pan prefiere?

372 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 5. ¿Qué tipo de pan prefiere?

Pan artesanal	94.1%
Pan comercial	5.9%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la quinta pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

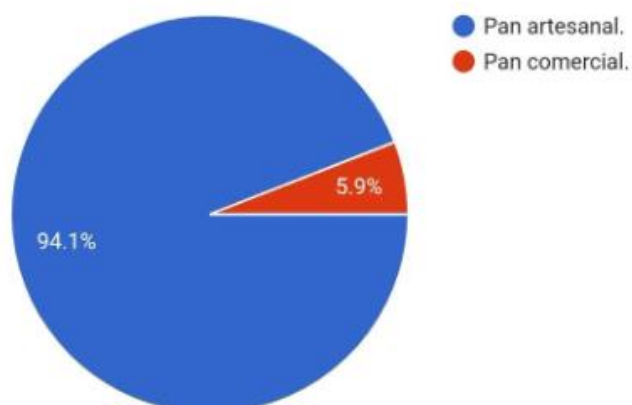


Ilustración 57. ¿Qué tipo de pan prefiere?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 94.1% consume pan artesanal. A diferencia del menor porcentaje del 5.9% que consume pan comercial.

- 6. ¿Ha escuchado alguna vez sobre el pan de masa madre? Tomando en cuenta que el pan de masa madre está elaborado con levadura de masa madre (unión de agua y harina en un proceso de fermentación natural) a diferencia del pan común que utiliza levadura industrial.**

374 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 6. ¿Ha escuchado alguna vez sobre el pan de masa madre?

Si	19.3%
No	71.7%
Quizás	9.1%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la sexta pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

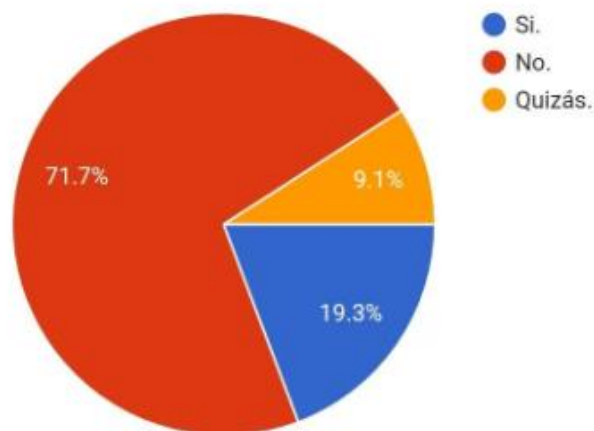


Ilustración 581. ¿Ha escuchado alguna vez sobre el pan de masa madre?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 71.7% pertenece a la cantidad de personas que no han escuchado sobre el pan de masa madre, mientras que el 9.1% quizás han escuchado del pan elaborado de este fermento. Y por último el 19.3% que si lo conoce.

7. ¿Estaría interesado en consumir pan de masa madre?

374 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 7. ¿Estaría interesado en consumir pan de masa madre?

Si	79.9%
No	16.8%
Quizás	3.3%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la séptima pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

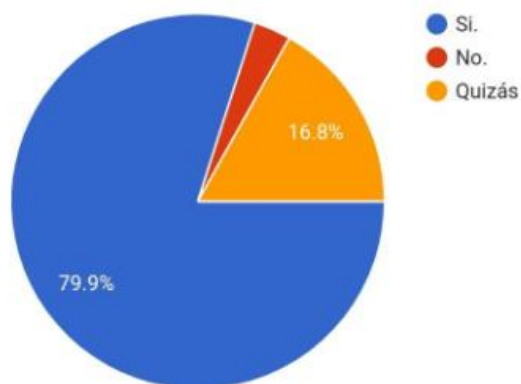


Ilustración 59. ¿Estaría interesado en consumir pan de masa madre?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor de 79.9% estaría interesado en consumir pan de masa madre a comparación del menor porcentaje del 16.8% que no desea consumirlo.

8. En caso de estar o no interesado en consumir pan de masa madre, ¿Cuál cree usted que sería la causa?

373 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a más de una respuesta).

Tabla 8. En caso de estar o no interesado en consumir pan de masa madre.

Falta de costumbre	128 (34.3%)
Demasiado costoso	49 (13.1%)
Poco conocido	301 (80.7%)

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la octava pregunta de la encuesta.

Diagrama de barras

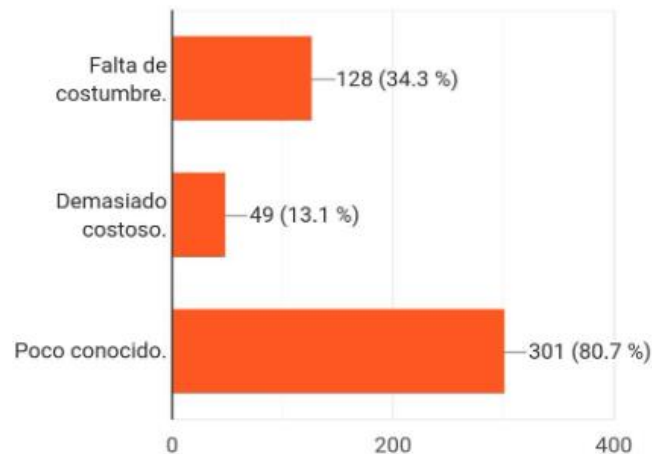


Ilustración 60. En caso de estar o no interesado en consumir pan de masa madre, ¿Cuál cree que sería la causa?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor del 80.7% está de acuerdo que la causa sería que el pan de masa madre es poco conocido. Seguido del porcentaje del 34.3% que piensa que es por falta de costumbre y por último el 13.1% dando a entender que es demasiado costoso.

9. ¿Considera que el pan de masa madre posee las mismas características que el pan que se encuentra en cualquier panadería?

374 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 9. ¿Considera que el pan de masa madre posee las mismas características que el pan que se encuentra en cualquier panadería?

Si	10.2%
No	85%
Quizás	4.8%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la novena pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

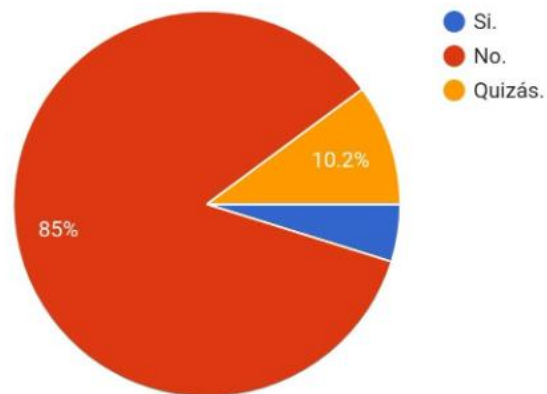


Ilustración 61. ¿Considera que el pan de masa madre posee las mismas características que el pan que se encuentra en cualquier panadería?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor del 85% considera que el pan que se encuentra en cualquier panadería no posee las mismas características que el pan de masa madre.

10. ¿Cambiaría los productos de panadería que actualmente consume por productos hechos con otro tipo de fermento como la masa madre? Tomando en cuenta que los panes elaborados con masa madre poseen beneficios como: prevención de enfermedades (diabetes tipo 2 y obesidad), mejor absorción y digestión de nutrientes, aumento de sensación de saciedad, mejora de textura y sabor en el pan, etc.

372 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a una respuesta).

Tabla 10. ¿Cambiaría los productos de panadería que actualmente consume por productos hechos con otro tipo de fermento como la masa madre?

Si	92.7%
No	1.1%
Quizás	6.2%

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la décima pregunta de la encuesta.

Diagrama circular

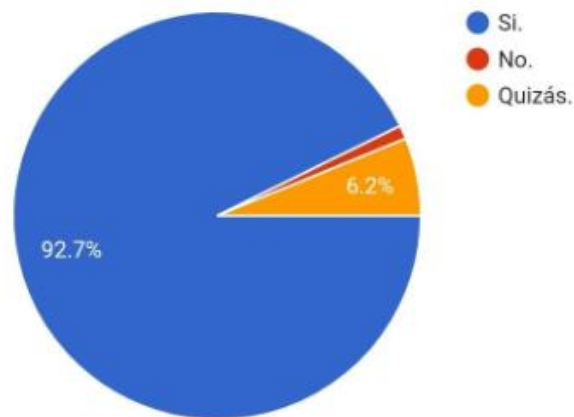


Ilustración 62. ¿Cambiaría los productos de panadería que actualmente consume por productos hechos con otro tipo de fermento como la masa madre?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor del 92.7% cambiaría los productos de panadería que actualmente consume por productos hechos con otro tipo de fermento como la masa madre? Tomando en cuenta que los panes elaborados con masa madre poseen beneficios como: prevención de enfermedades (diabetes tipo 2 y obesidad), mejor absorción y digestión de nutrientes, aumento de sensación de saciedad, mejora de textura y sabor en el pan, etc. Mientras que el 6.2% quizás los cambiaría.

11. ¿Cuál de los siguientes productos elaborados con masa madre le gustaría probar?

372 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción de selección a más de una respuesta).

Tabla 11. ¿Cuál de los siguientes productos elaborados con masa madre le gustaría probar?

Sánduches con pan de masa madre	199 (53.5%)
Galletas con chispas de chocolate	153 (41.1%)
Pasteles	77 (20.7%)
Hojaldres	94 (25.3%)

Empanadas	51 (13.7%)
Baguette	36 (9.7%)
Pan (gusanito, manito, injerto, enrollado, etc.)	323 (86.8%)
Croissants	56 (15.1%)
Orejitas	31 (8.3%)
Otros	27 (7.3%)

Nota: Esta tabla representa los resultados obtenidos de la undécima pregunta de la encuesta.

Diagrama de barras

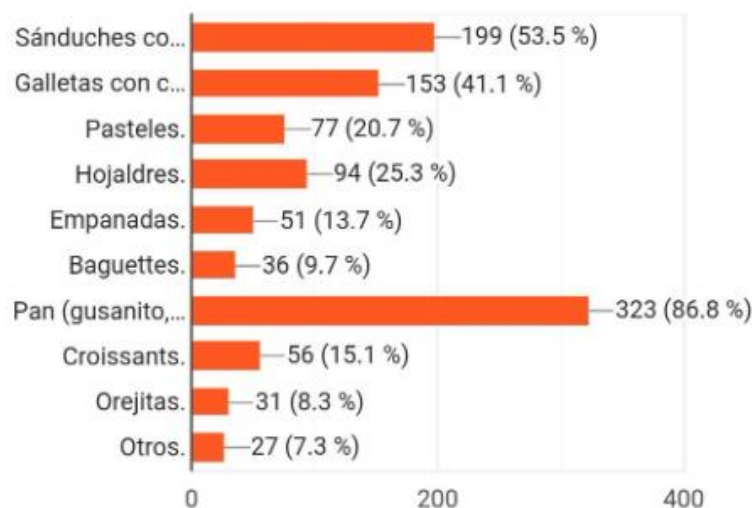


Ilustración 63. ¿Cuál de los siguientes productos elaborados con masa madre le gustaría probar?

Análisis: Del total de personas encuestadas el porcentaje mayor del 86.8% le gustaría probar pan gusanito, manito, injerto, enrollado, etc. Seguido del segundo porcentaje mayor con 53.5% que también le gustaría probar sánduches con pan de masa madre. El tercer porcentaje es del 41.1% que estaría interesado en consumir galletas de chispas de chocolate. Y por último el menor porcentaje corresponde al 7.3% que pertenecen a otros productos.

Síntesis del capítulo

En el presente capítulo se realizó una breve descripción de la metodología con la que se desarrollaron las encuestas, misma que han aportado con información para

la creación del plan de negocio de una delicatessen con productos elaborados con masa madre. Verificando además cuales productos son los más vendidos en el mercado al igual que su acogida en el sector en donde se pretende implementar el emprendimiento.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la propuesta

La planificación de la creación de la delicatessen “Pandelina” posee una ubicación geográfica en la ciudad de Quito en el sector norte de la ciudad, barrio de Carcelén alto. En donde el área es transitada por personas de diferentes edades, además de la presencia de escuelas, colegios y oficinas de trabajo, perfectas para la comercialización y apertura del emprendimiento.

El establecimiento ofrece productos elaborados a partir de la introducción de pan elaborado a partir de masa madre, así como también sánduches con pan de masa madre, galletas, pasteles, etc.

Por último, la delicatessen implementara una infraestructura rustica para generar un ambiente más acogedor y vintage.

Viabilidad

Tabla 12

Formato de evaluación: Impacto de la delicatessen “Pandelina”	
	Impacto y problema
Económico y Social	Este sector impacta positivamente al municipio de Quito proporcionando oportunidades a los emprendedores y generando empleos. Sin embargo, su impacto negativo y positivo radica en aquellas personas que se vinculan laboralmente, debido a que generan plazas de trabajo a toda la comunidad sin importar su raza, edad o sexo con la finalidad de impulsar la igual y el derecho de trabajo sin discriminación. Exportando de esta manera todas sus fortalezas y habilidades para generar experiencias de aprendizaje en el ámbito laboral.
Ambiental	<p>Impacto Ambiental de la delicatessen “Pandelina”</p> <p>Dividiéndose en: Interno: Limpieza y desinfección. Externo: Contaminación del agua, tierra y aire.</p> <p>Consumo de agua: Con el funcionamiento y actividades de la delicatessen el consumo de agua incrementara en el establecimiento debido a las preparaciones de los productos, limpieza del</p>

	<p>establecimiento y lavado de utensilios. De igual manera, los productos de limpieza de uso común como detergentes, cloro, desinfectante, y jabones pueden influir en cuanto a la contaminación del agua que llega a los océanos y mares produciendo un área de contaminación más grande.</p> <p>Consumo de electricidad: Debido a las instalaciones y maquinaria utilizada en la delicatessen durante la producción, el uso del servicio de electricidad aumenta por todos los electrodomésticos que deberán permanecer encendidos tanto en el día como en la noche.</p> <p>Residuos de papel, plástico y cartón: En consecuencia, a la venta de los productos elaborados en la delicatessen, puede existir el riesgo de la existencia de residuos como: envoltorios, cajas de galletas y pastel, vasos plásticos, etc. Esparcidos por los alrededores de la delicatessen.</p>
--	--

Moreta, J. (2023). *Formato de evaluación: Impacto de la delicatessen "Pandelina"*

Medidas para reducir el impacto ambiental y consumo excesivo de los servicios básicos de la delicatessen "Pandelina"

- Implementación de bombillas ahorradoras y luces de bajo voltaje.
- Gestión de residuos con la implementación de basureros de colores para separar los residuos dependiendo de su composición y prevenir la creación de escombros y desechos ambulantes en los alrededores.
- Uso de desinfectantes y productos de limpieza amigables con el medio ambiente.

Impacto

Con la apertura de la delicatessen enfocada en la implementación del pan de masa madre conjunto a sus derivados, producirá un porcentaje positivo en lo que se refiere a su impacto y recibimiento, ya que el desaprovechamiento y falta de utilización de los productos elaborados con masa madre en su explotación y combinación para crear nuevas propuestas hacia el consumidor aumentará significativamente.

Del mismo modo que la creación de la delicatessen beneficiará a las futuras panaderías o emprendimientos similares a expandir su mercado con productos de buena calidad e innovación, elaborados a partir de este fermento.

Desarrollo de la propuesta

Creación del emprendimiento

La creación de la delicatessen tiene como finalidad la implementación de un plan de negocio mediante la introducción de pan elaborado a partir de masa madre como una alternativa de leudantes industrializados para su proceso de fabricación, debido al bajo aprovechamiento y demanda que poseen en los establecimientos de la ciudad de Quito.

En donde, además, se ofertarán productos con la expansión de nuevas propuestas que se pueden generar a partir de un producto base, como es el caso del pan de masa madre conjunto a otros productos ya existentes en el mercado para la creación de nuevas ideas. Ideas y propuestas como: sánduches de pan de masa madre, croissants y baguettes de masa madre, galletitas de masa madre, etc.

Entorno Empresarial

Microentorno

El emprendimiento “Pandelina” considera su microentorno a los agentes externos que se vinculan en cuanto a la organización que permiten generar la productividad del establecimiento.



Ilustración 64. Moreta, J, (2023). Secuencia microentorno "Pandelina". Quito-Ecuador.

Cliente

La delicatessen “Pandelina” se adaptará específicamente a todo tipo de público consumidor, ya sea del sector en donde será implementado el emprendimiento y a donde va dirigido principalmente el proyecto, así como también al público consumidor que viste el barrio de Carcelén alto.

Competidores

Competencia directa

Una vez realizado el reconocimiento del sector de Carcelén alto para determinar la existencia de algún emprendimiento competencia cerca de donde será ubicada la delicatessen “Pandelina”, se tomó en cuenta la existencia de algunos emprendimientos (panaderías y pastelerías) a unas cuadras más delante.

Competencia indirecta

La competencia indirecta existente en el sector en cuanto a la presencia de panaderías y pastelerías es muy alta debido a que en la capital el pan es muy demandado por el consumidor. Sin embargo, no se ha encontrado ningún emprendimiento en donde se comercialice pan de masa madre o algún producto derribado del fermento de masa madre en Carcelén alto.

¿Quiénes son?

Pequeños emprendimientos y panaderías del sector que cuentan con varios años de experiencia y trato con los clientes.

Intermediario

Debido a que la delicatessen “Pandelina” no posee la capacidad de comercializar su servicio de forma directa es necesario la consideración de intermediarios para la venta del mismo. Intermediarios como: Uber eats, Pedidos ya o Rappy para gestionar las ventas de la delicatessen.

Proveedores

Dependiendo de los proveedores para el funcionamiento de la delicatessen, es importante la existencia y búsqueda de distribuidores con un servicio confiable, de calidad, responsabilidad y puntualidad, ya que el emprendimiento es el responsable de llevar a cabo el servicio de la mejor manera posible al público consumidor.

A continuación, algunos de los proveedores:

Tabla 13.

TABLA DE PROVEEDORES		
Distribuidor / Proveedor	Beneficios	Productos
Grupo Superior	Líder en la producción de harinas. Accesorios en el proceso de compra. Promociones.	Harina, harinas panaderas, margarina, café, manteca Afiel, azúcar, condimentos. Otros productos como dulces y chocolates.
Marcelo's	Productos económicos y accesibles. Puntualidad.	Salsas, aderezos, quesos.

	<p>Cuidado de empaques. Entrega rápida. Presentación variada de productos.</p>	
Coca cola	<p>Variedad de productos. Reconocimiento nacional e internacional. Accesoria en el proceso de compra. Puntualidad y cuidado de empaques. Entrega inmediata.</p>	Bebidas gaseosas y azucaradas
Del Huerto	<p>Frutas de calidad y en buenas condiciones. Manejo de entrega adecuado sin el riesgo de la entrega de productos estropeados por el viaje. Productos a selección. Precios accesibles y promociones.</p>	<p>Variedad en verduras, hortalizas y frutas. Frutos secos. Condimentos secos. Hierbas aromáticas.</p>
Plumrose	<p>Variedad en embutidos, salchichas y otras especialidades.</p>	Jamones, embutidos.
La Gloria	<p>Variedad en sus productos. Productos de calidad. Promociones. Tienda de vinos más grande del Ecuador. Nuevos productos.</p>	<p>Vinos cabernet Sauvignon, de reserva, cono sur de reserva especial merlot, etc.</p>
Pollo Andino	<p>Medidas de seguridad sanitarias. Productos frescos de calidad. Precios accesibles y variados.</p>	Carne de pollo.
Levapan	<p>Variedad de productos. Promociones.</p>	Esencias, chocolatería, endulzantes, productos

	Cuidado en la entrega y empaquetado de productos. Atención y asesoría de productos	para repostería y panadería, gelatinas.
Ecuahorno	Maquinaria industrial variada. Tecnología en hornos industriales. Calidad en sus productos.	Hornos, cámara de leudado, batidoras industriales, mezcladoras, muebles y enceres.
C&M UNIFORMS	Calidad de tela. Durabilidad. Precios accesibles. Diseños modernos y personalizados.	Venta de uniformes para cualquier ámbito gastronómico y hotelero.
Alitecno	Variedad de productos. Catalogo extenso con buen precio. Productos ecológicos. Buena calidad. Puntualidad de entrega.	Empaques ecológicos. Empaques personalizados. Adimentos. Cajas de pasteles, galletas, etc. Empaques rígidos. Etiquetas adhesivas para alimentos.

Moreta, J. (2023). *Tabla de proveedores "Pandelina"*

Macro entorno

Variables externas que impactan en la actividad empresarial. Comúnmente estos factores afectan no solo a la empresa sino a toda la sociedad y sus actividades.



Ilustración 65. Moreta. J, (2023), Secuencia macro entorno "Pandelina". Quito-Ecuador.

Factor tecnológico

Con el avance de la tecnología en el mundo, tanto como para uso personal o empresarial se han ido implementando nuevas tendencias y necesidades con la ayuda de nuevos programas tecnológicos.

Luego de la crisis sanitaria por el COVID-19 en el 2019 las redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok se han utilizado como una de las principales herramientas para lograr un mejor alcance en cuanto a la publicidad y reconocimiento de los productos que se quieren vender u ofertar.

Por lo tanto, jugando un papel fundamental para promoción el emprendimiento en cuando a la creación y promoción de nuevas ideas en el mercado (como en este caso el pan de masa madre), la delicatessen "Mama Pan" utilizara aplicaciones y redes sociales como: TikTok, Facebook, etc. Además de la nueva tendencia de los códigos QR para la creación de publicidad y venta.

Factor social

Los establecimientos como delicatessen, tienda, mini market y panaderías se rigen de factores políticos, estos permiten la operación adecuada de sus instalaciones, estos se refieren a autoridad reguladora que controlan y posibilita el funcionamiento de la organización. En Ecuador para la implementación de estos emprendimientos es regulada por todos los entes de control para la apertura de una

delicatessen, tienda, mini market, y panadería: Patente Municipal RAET, Licencia Única de Actividades Económicas LUAE, Permiso Anual de Funcionamiento PAF, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA y Cuerpo de Bomberos.

Factor económico

Los factores económicos hacen referencia a la situación en la que se encuentra atravesando el país en ese momento y también a las circunstancias que afecten directamente a los bienes de las empresas (circunstancias como: alto crecimiento en el desempleo, devaluación de la moneda e inflación de precios).

Por lo tanto, el emprendimiento estará ligado a los factores económicos que se estén llevando a cabo, ya sea de manera positiva o negativa a demanda del emprendimiento.

Factor cultural

La delicatessen “Pandelina” genera plazas de trabajo a toda la comunidad sin importar su raza, edad o sexo con la finalidad de impulsar la igual y el derecho de trabajo sin discriminación. Exportando de esta manera todas sus fortalezas y habilidades para generar experiencias de aprendizaje en el ámbito laboral.

Particularidad y servicio

La delicatessen “Pandelina” ofrecerá al público pan de masa madre además de una amplia gama de productos elaborados con el mismo fermento, como: pasteles, galletas, etc. Conjunto a ensaladas, quesos, sánduches de pan de masa madre, bebidas azucaradas, entre otros.

Por otro lado, el emprendimiento contara con un equipo de trabajo altamente capacitado para la atención al cliente. Pues, el principal enfoque es brindar una experiencia agradable con productos de calidad. Tomando en cuenta las características de: la higiene en el personal, atención, cortesía y amabilidad de todo el personal administrativo como operativo, capacitación en el personal sobre la seguridad alimentaria, entre otros.

Características en cuanto a su decoración, ubicación, exposición e infraestructura

La decoración de la delicatessen brindará un espacio cómodo y sencillo, estableciendo un ambiente agradable para el cliente con un acabado rústico y toque moderno. Contando además con una ubicación conveniente, pues se encuentra en una zona transitada por personas, rutas de autobuses, taxis y vehículos particulares.

En cuanto a la exposición de productos, se emplearán pantallas de vidrio de doble capa para mostrar productos horneados, zumos naturales y productos de delicatessen. También, a través de una pequeña barra se podrá observar un mostrador de café bajo el cual, pasteles y galletas de colores brillantes se expondrán al cliente en filas ordenadas dentro de cajas de cristal. Además, de estantes con canastas de exposición para autoservicio y selección de los productos para que el cliente pueda servirse a su gusto. El mostrador se completa con un pequeño office para la elaboración de pequeños aperitivos.

Ejemplo de su arquitectura

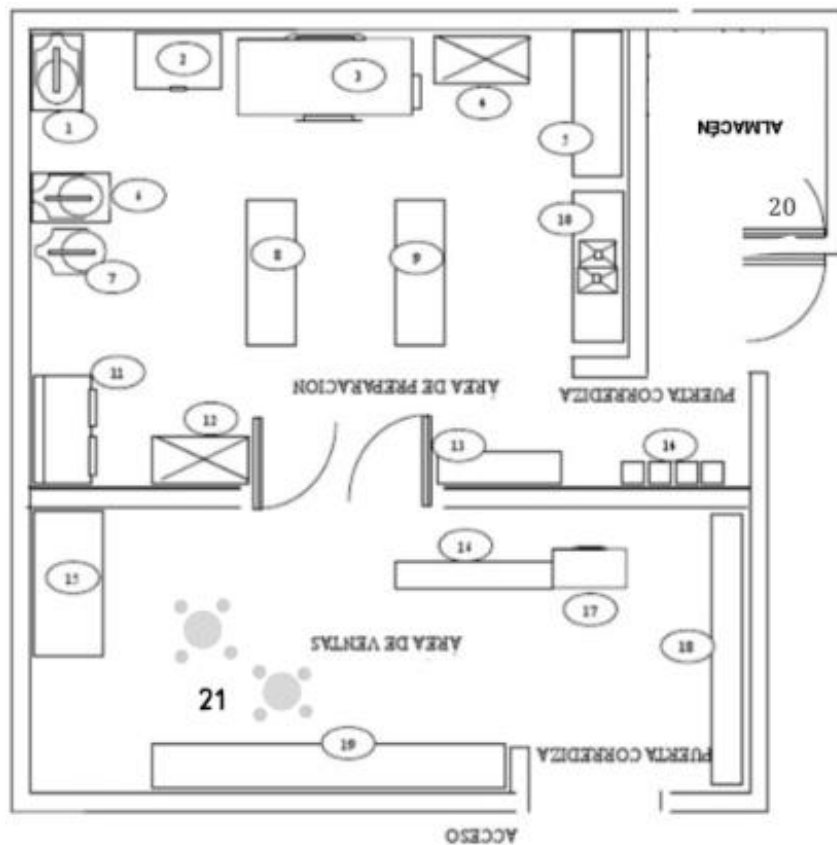


Ilustración 66. Anónimo, (s.f). Ejemplo de estructura de la delicatessen "Pandelina".

Tabla 14.

SIMBOLOGÍA				
1) Batidora.	2) Horno industrial.	3) Horno para pan.	4) Espiguero.	5) Área de trabajo.
6) Molinilla.	7) Amasadora.	8) Mesa de trabajo panadería.	9) Mesón de trabajo.	10) Cocina y pozo.
11) Refrigerador grande.	12) Espiguero.	13) Estantería para utensilios.	14) Lockers.	15) Expositor de bebidas azucaradas y gaseosas.
16) Repostería.	17) Caja.	18) Canastas de exposición para pan de masa madre.	19) Expositor de productos.	20) Almacén.
21) Mesas y sillas.				

Moreta, J. (2023). *Simbología. Ejemplo de la arquitectura de la delicatessen "Pandelina"*.

Marca

“Pandelina” toma su nombre por la combinación de las palabras “pan” y “deli” de delicatessen para crear un nombre agradable al oído, fácil de recordar y pronunciar, que busca sobresalir de la competencia mientras transmite su espíritu rustico y moderno.

Misión

- Nuestra misión en la delicatessen “Pandelina” es ofrecer a la comunidad una experiencia culinaria única y centrada en productos horneados elaborados de fermento de masa madre. Así como brindar una alternativa saludable y

deliciosa para disfrutar el día a día. Valorando la autenticidad, frescura, y sabor en cada uno de los productos, esforzándose para ser un punto de encuentro donde la comunidad pueda disfrutar de sabores excepcionales en un ambiente acogedor y amigable.

Visión

- Nuestra visión en la delicatessen “Pandelina” en el 2024 es convertirse en una referente destaca en el mundo de la panadería y repostería artesanal en el sector norte de Quito en el barrio de Carcelén. Buscando ser reconocidos en la excelencia de la calidad de nuestros productos y por la autenticidad en los métodos de elaboración en nuestros productos con fermento de masa madre. Aspirando ser un lugar en donde los amantes del buen pan y la repostería encuentren inspiración, calidad y variedad en cada visita. Además, de esforzarnos en ser una parte activa en la comunidad promoviendo un estilo de vida saludable y sostenible.

Valores

1. En calidad, servicio y limpieza.
2. En satisfacer al 100% a nuestros clientes.
3. Integridad: en cada una de nuestras acciones.
4. Comunicación.
5. Confianza y seguridad.

Plan de introducción al mercado

Uniforme del personal

Personal de caja y servicio



El personal femenino y masculino que estará a cargo de la caja, atención y servicio al cliente usan el mismo uniforme, cambiando únicamente el delantal.

- Camisa blanca con mangas largas y dobladas.
- Camisa negra con mangas largas y dobladas (gerente).
- Jean azul marino.
- Delantal largo o corto de color verde helecho con el logo de la delicatessen.
- Zapatos de color negro.

Personal de cocina y panadería



- Gorro de cocina.
- Malla de cabello.
- Chaqueta de cocina con el logo de la delicatessen y área de trabajo.
- Pantalón de cocina.
- Faldón blanco con el logo de la empresa.
- Zapatos de cocina anti deslizables.
- Medias de algodón de color negro.

Materiales de identificación

Logotipo “Pandelina”



Ilustración 67. Moreta, J, (2023). Logotipo "Pandelina". Quito-Ecuador.

- El logotipo de la delicatessen lleva dos anillos circulares alrededor de la figura central de una rebanada de pan que está decorada por detalles similares al trigo y una franja color ruby por detrás.
- El logotipo lleva el título de la delicatessen “Pandelina” que toma su nombre por la combinación de las palabras “pan” y “deli” de delicatessen escrito en letras mayúsculas por arriba y abajo con un color blanquecino brillante.
- Por último, su color principal es el marrón y por debajo de la imagen central se puede ver el año en el cual se fundó la delicatessen.

Paleta de colores

- **Marrón:** Ideal para añadir un toque rustico y fondo agradable para los demás elementos del logotipo.
- **Blanco:** Aporta limpieza y seguridad resaltando con neutralidad en la imagen.
- **Beige:** Asociado a la elegancia, refinamiento y sofisticación, también aporta calma serenidad y neutralidad al profesionalismo de la empresa.
- **Rojo Ruby:** Brinda contraste y balance.

Canal de distribución y punto de venta

El canal de distribución de la delicatessen serán las redes sociales y páginas web como: Facebook, WhatsApp, Instagram, Telegram, TikTok, etc. En el sector norte de Quito, barrio de Carcelén alto. Pues, luego de la crisis sanitaria, la atención de las personas para adquirir y conocer un producto se centra principalmente por las plataformas en línea, ya que es aquí donde se ha concentrado toda la atención a diferencia de los volantes y folletos ambulantes.

Contacto

- E-mail.
- Facebook.
- Instagram.
- TikTok.
- WhatsApp.

Plan de financiamiento

Riesgo y oportunidad de negocio

Los riesgos de la delicatessen se contribuyen con el progreso o desarrollo de diferentes situaciones. Estas situaciones pueden darse, por ejemplo: por el cambio político del país (desempleo, cambio de gobierno, marchas de protesta, paro nacional, etc.) que impiden las actividades de la delicatessen.

De igual manera, corre el riesgo de competir contra emprendimientos del sector y alrededores que poseen más trayectoria en el mercado, además de una

clientela constante, lo que en un principio puede ser difícil para desarrollo de actividades y venta de productos.


Con respecto a las oportunidades, la delicatessen es un emprendimiento que se adentra al mercado con la idea de aprovechar e innovar el pan de masa madre, introduciendo también productos con este fermento como las galletas con chispas de chocolate, pasteles y demás, mientras elabora y oferta al público sánduches con pan de masa madre.

Al mismo tiempo, se aprovecharía la oportunidad que genera la venta de productos con este fermento. Pues, la tendencia de comer pan de masa madre ha crecido gracias a las redes sociales y cada vez son más las personas que se han interesado por obtener estos productos para llevar una dieta más equilibrada y saludable para su salud.

Precio de los productos

El precio fijo de los productos de la delicatessen “Pandelina” serán desarrollados con la implementación de recetas estándar para determinar un valor que sea rentable para el emprendimiento y atractivo para los clientes.

Tabla 15.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	MASA MADRE	CODIGO	1		PORCION	1
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
harina de panaderia	30	gr	2.8	1000	gr	0.084
yogurt natural	10	gr	1.25	1000	gr	0.0125
pasas	20	gr	1.5	454	gr	0.066079
agua potable	30	gr	1.01	4000	gr	0.007575
TOTAL						0.170154
DIA 2						
harina de panaderia	30		2.8	1000	gr	0.084
agua potable	30		1.01	4000	gr	0.007575
TOTAL:						0.091575
DIA 3						
harina de panaderia	30		2.8	1000	gr	0.084
agua potable	30		1.01	6000	gr	0.00505
TOTAL:						0.08905
DIA 4						
harina de panaderia	30		2.8	1000	gr	0.084
agua potable	30		1.01	4000	gr	0.007575
TOTAL:						0.091575
DIA 5						
harina de panaderia	30		2.8	1000	gr	0.084
agua potable	30		1.01	4000	gr	0.007575
TOTAL:						0.091575
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:		0.533929	
			Imprevistos 10%		0,05	
			Costo Neto		0,58	
			Gasto de fabr. 15%		0,08	
			factor sugerido 33.33%		0,19	
			M.O. 45%		0,26	
			G. Adm 12%		0,06	
			45% Utilidad		0,26	
			Subtotal		1,43	
			IVA 12%		0,17	
COSTO FINAL					1,60	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 16.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	MOLDE PAN DE	CODIGO	2		PORCION	1
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Masa madre activa	80	gr	0.53	190	gr	0.223158
Harina blanca	375	gr	0.5	454	gr	0.412936
Harina integral, de trigo	45	gr	0.7	454	gr	0.069383
Sal	8	gr	0.56	1000	gr	0.00448
Agua potable	290	gr	1.01	4000	gr	0.073225
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:		0.783242	
			Imprevistos 10%		0,07	
			Costo Neto		0,85	
			Gasto de fabr. 15%		0,12	
			factor sugerido 33.33%		0,28	
			M.O. 45%		0,38	
			G. Adm 12%		0,10	
			45% Utilidad		0,38	
			Subtotal		2,11	
			IVA 12%		0,25	
COSTO FINAL:					2,36	

Moreta, J, (2023). *Receta estándar molde de pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 17

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	SANDUCHE DE	CODIGO	3	PORCION	1		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Pan de masa madre	80	gr	1.9	320 gr		0.475	
Pechuga de pollo	60	gr	3.13	328 gr		0.572561	
Pimienta	7	gr	0.7	454 gr		0.010793	
Sal	8	gr	0.56	1000 gr		0.00448	
Lechuga	12	gr	0.55	210 gr		0.031429	
Tomate	26	gr	1.15	1000 gr		0.0299	
Salsa de tomate	13	gr	3.15	4000 gr		0.010238	
Mayonesa	13	gr	4.15	4000 gr		0.013488	
Aceite	20	gr	1.67	1000 gr		0.0334	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	
						1.181287	
						Imprevistos 10%	0,11
						Costo Neto	1,29
						Gasto de fabr. 15%	0,19
						factor sugerido 33.33%	0,42
						M.O. 45%	0,58
						G. Adm 12%	0,15
						45% Utilidad	0,58
						Subtotal	3,21
						IVA 12%	0,38
COSTO FINAL						3,59	

Moreta, J, (2023). *Receta estándar sánduche de pollo con pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 18

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	SANDUCHE DE	CODIGO	4	PORCION	1		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Pan de masa madre	80	gr	1.9	320 gr		0.475	
Mortadela	24	gr	0.65	100 gr		0.156	
Lechuga	12	gr	0.55	210 gr		0.031429	
Tomate	30	gr	1.15	1000 gr		0.0345	
Mayonesa	13	gr	4.15	4000 gr		0.013488	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	
						0.710416	
						Imprevistos 10%	0,07
						Costo Neto	0,78
						Gasto de fabr. 15%	0,11
						factor sugerido 33.33%	0,29
						M.O. 45%	0,35
						G. Adm 12%	0,09
						45% Utilidad	0,35
						Subtotal	1,97
						IVA 12%	0,23
COSTO FINAL						2.2	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar sánduche de mortadela con pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 19

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	SANDUCHE MI	CODIGO	5		PORCION	1
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Pan de masa madre	80	gr	1.9	320 gr		0.475
Queso en lonchas	20	gr	1.45	120 gr		0.241667
Jamon	26	gr	0.85	85 gr		0.26
Lechuga	12	gr	0.55	210 gr		0.031429
Mayonesa	13	gr	4.15	4000 gr		0.013488
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS:	1.021583
					Imprevistos 10%	0,10
					Costo Neto	1,12
					Gasto de fabr. 15%	0,16
					factor sugerido 33.33%	0,37
					M.O. 45%	0,50
					G. Adm 12%	0,13
					45% Utilidad	0,50
					Subtotal	2,78
					IVA 12%	0,33
COSTO FINAL					3.11	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar sánduche mixto con pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 20

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	SANDUCHE CLL	CODIGO	6		PORCION	1
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Pan de masa madre	80	gr	1.9	320 gr		0.475
Huevo	1	Unidad	0.15	1 Unidad		0.15
Pechuga de pollo	60	gr	3.13	328 gr		0.572561
Tocino	26	gr	2.15	95 gr		0.588421
Pimienta	8	gr	0.7	454 gr		0.012335
Sal	8	gr	0.56	1000 gr		0.00448
Lechuga	12	gr	0.55	210 gr		0.031429
Tomate	30	gr	1.15	1000 gr		0.0345
Salsa de tomate	13	gr	3.15	4000 gr		0.010238
Mayonesa	13	gr	4.15	4000 gr		0.013488
Aceite	20	gr	1.67	1000 gr		0.0334
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS:	1.92585
					Imprevistos 10%	0,19
					Costo Neto	2,11
					Gasto de fabr. 15%	0,31
					factor sugerido 33.33%	0,70
					M.O. 45%	0,94
					G. Adm 12%	0,25
					45% Utilidad	0,94
					Subtotal	5,25
					IVA 12%	0,63
COSTO FINAL					5.88	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar sánduche club con pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 21

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	GALLETAS CON	CODIGO	7	PORCION	22		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Harina de blanca	200	gr	0.5	454 gr		0.220264	
Huevo	1	Unidad	0.15	1 Unidad		0.15	
Masa madre	110	gr	0.53	190 gr		0.306842	
Mantequilla fria	100	gr	6.69	1000 gr		0.669	
Azucar morena	100	gr	1.37	1000 gr		0.137	
Azucar blanco	100	gr	0.98	1000 gr		0.098	
Sal	2	gr	0.56	1000 gr		0.00112	
Esencia de vainilla	25	gr	1.19	100 gr		0.2975	
Chispas de chocolate	200	gr	2.29	200 gr		2.29	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	4.189726
						Imprevistos 10%	0,41
						Costo Neto	4,59
						Gasto de fabr. 15%	0,68
						factor sugerido 33.33%	1,52
						M.O. 45%	2,06
						G. Adm 12%	0,55
						45% Utilidad	2,06
						Subtotal	11,46
						IVA 12%	1,37
						COSTO FINAL	12,83
						X UNIDAD	0,58

Moreta, J. (2023). *Receta estándar galletas de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 1

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	BAGUETTE	CODIGO	9	PORCION	4		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Harina de blanca	521	gr	0.5	454 gr		0.573789	
Agua potable	348	gr	1.01	4000 gr		0.08787	
Masa madre	116	gr	0.53	190 gr		0.323579	
Sal	14	gr	0.56	1000 gr		0.00784	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	0.993077
						Imprevistos 10%	0,09
						Costo Neto	1,08
						Gasto de fabr. 15%	0,16
						factor sugerido 33.33%	0,35
						M.O. 45%	0,48
						G. Adm 12%	0,12
						45% Utilidad	0,48
						Subtotal	2,67
						IVA 12%	0,32
						COSTO FINAL	2,99
						X UNIDAD	0,74

Moreta, J. (2023). *Receta estándar baguette de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 23

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PASTEL DE NAF	CODIGO	8	PORCION	2	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE TOTAL	
Harina de blanca	500	gr	0.5	454 gr	0.550661	
Agua potable	350	gr	1.01	4000 gr	0.068375	
Masa madre	100	gr	0.53	190 gr	0.276947	
Miel	45	gr	6	1000 gr	0.27	
Cacao	100	gr	0.9	100 gr	0.9	
Azucar blanco	340	gr	0.98	1000 gr	0.3332	
Rayadura de naranja	45	gr	1.63	1000 gr	0.07335	
Naranja confitada	25	gr	5	1000 gr	0.125	
Chispas de chocolate	130	gr	2.29	200 gr	1.4885	
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS:	4.108033
					Imprevistos 10%	0,41
					Costo Neto	4,51
					Gasto de fabr. 15%	0,67
					factor sugerido 33.33%	1,50
					M.O. 45%	2,02
					G. Adm 12%	0,54
					45% Utilidad	2,02
					Subtotal	11,26
					IVA 12%	1,35
					COSTO FINAL	12,61
				X UNIDAD	6,30	
				X REBANA	0,63	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pastel de chocolate y naranja de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 24

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PAN INTEGRAL	CODIGO	10	PORCION	4	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE TOTAL	
Harina integral	1000	gr	0.7	454 gr	1.54185	
Agua potable	680	gr	1.01	4000 gr	0.1717	
Masa madre	100	gr	0.53	190 gr	0.276947	
Sal	20	gr	0.56	1000 gr	0.0112	
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS:	2.003698
					Imprevistos 10%	0,20
					Costo Neto	2,20
					Gasto de fabr. 15%	0,33
					factor sugerido 33.33%	0,73
					M.O. 45%	0,99
					G. Adm 12%	0,26
					45% Utilidad	0,99
					Subtotal	5,50
					IVA 12%	0,66
					COSTO FINAL	6,16
				X UNIDAD	1,54	

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pan de masa madre integral*. Quito-Ecuador.

Tabla 25

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PAN DE MASA I	CODIGO	11	PORCION	4	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Masa madre activa	80	gr	0.53	190 gr		0.223158
Harina blanca	375	gr	0.5	454 gr		0.412996
Harina integral, de trigo	45	gr	0.7	454 gr		0.069383
Sal	8	gr	0.56	1000 gr		0.00448
Agua potable	290	gr	1.01	4000 gr		0.073225
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:			0.783242
			Imprevistos 10%			0,07
			Costo Neto			0,85
			Gasto de fabr. 15%			0,12
			factor sugerido 33.33%			0,28
			M.O. 45%			0,38
			G. Adm 12%			0,10
			45% Utilidad			0,38
			Subtotal			2,11
			IVA 12%			0,25
			COSTO FINAL:			2,36
			X UNIDAD			0,59

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pan de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 26

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PAN DE DULCE	CODIGO	12	PORCION	7	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Masa madre activa	180	gr	0.53	190 gr		0.502105
Harina de trigo	750	gr	0.7	454 gr		1.156388
Azucar	55	gr	0.38	1000 gr		0.0533
Agua potable	94	gr	1.01	4000 gr		0.023735
Huevo	1	Unidad	0.15	1 Unidad		0.15
Esencia de vainilla	7	gr	1.15	100 gr		0.0805
Mantequilla	80	gr	6.89	1000 gr		0.5512
Papas	30	gr	1.5	454 gr		0.099119
Sal	3	gr	0.56	1000 gr		0.00168
Leche entera	220	gr	0.95	1000 gr		0.209
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:			2.827627
			Imprevistos 10%			0,28
			Costo Neto			3,10
			Gasto de fabr. 15%			0,46
			factor sugerido 33.33%			1,03
			M.O. 45%			1,39
			G. Adm 12%			0,37
			45% Utilidad			1,39
			Subtotal			7,74
			IVA 12%			0,92
			COSTO FINAL:			8,66
			X UNIDAD			1,23

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pan dulce de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 27

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	CROISSANT DE	CODIGO	13	PORCION	6	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNII	PRESENTACI	UNIDAD DE	TOTAL
Harina de blanca	252	gr	0.5	454	gr	0.277533
Azucar	80	gr	0.98	1000	gr	0.0784
Agua potable	84	gr	1.01	4000	gr	0.02121
Mantequilla	20	gr	6.89	1000	gr	0.1378
Leche	140	gr	0.95	1000	gr	0.133
Masa madre	112	gr	0.53	190	gr	0.312421
Sal	14	gr	0.56	1000	gr	0.00784
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		0.968204
				Imprevistos 10%		0,09
				Costo Neto		1,05
				Gasto de fabr. 15%		0,15
				factor sugerido 33.33%		0,34
				M.O. 45%		0,47
				G. Adm 12%		0,12
				45% Utilidad		0,47
				Subtotal		2,6
				IVA 12%		0,31
				COSTO FINAL		2,91
				X UNIDAD		0,48

Moreta, J. (2023). *Receta estándar croissant de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 28

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PAN DE HOJALE	CODIGO	14	PORCION	16	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNII	PRESENTACI	UNIDAD DE	TOTAL
Harina de blanca	500	gr	0.5	454	gr	0.550661
Azucar	3	gr	0.98	1000	gr	0.00294
Agua potable	100	gr	1.01	4000	gr	0.02525
Mantequilla	60	gr	6.89	1000	gr	0.4134
Mantequilla	350	gr	6.89	1000	gr	2.4115
Masa madre	150	gr	0.53	190	gr	0.418421
Huevo	1	Unidad	0.15	1	Unidad	0.15
Sal	3	gr	0.56	1000	gr	0.00168
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		3.973852
				Imprevistos 10%		0,39
				Costo Neto		4,36
				Gasto de fabr. 15%		0,65
				factor sugerido 33.33%		1,45
				M.O. 45%		1,96
				G. Adm 12%		0,52
				45% Utilidad		1,96
				Subtotal		10,90
				IVA 12%		1,30
				COSTO FINAL		12,20
				X UNIDAD		0,76

Moreta, J, (2023). *Receta estándar pan hojaldre de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 29

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	MINI OREJITAS	CODIGO	14	PORCION	12		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Hojaldre de masa madre	300	gr	3.97	1000	gr	1.191	
Azucar	50	gr	0.36	1000	gr	0.049	
Mantequilla	60	gr	6.89	1000	gr	0.4134	
Chocolate reposteria	150	gr	4.09	500	gr	1.227	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	
						Imprevistos 10%	0,28
						Costo Neto	3,16
						Gasto de fabr. 15%	0,47
						factor sugerido 33.33%	1,05
						M.O. 45%	1,42
						G. Adm 12%	0,37
						45% Utilidad	1,42
						Subtotal	7,89
IVA 12%	0,94						
						COSTO FINAL	8,83
						X UNIDAD	0,73


Moreta, J, (2023). *Receta estándar orejitas con cubierta de chocolate de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 30

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	EMPANADA DE	CODIGO	15	PORCION	10		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL	
Hojaldre de masa madre	600	gr	3.97	1000	gr	2.382	
Huevo	1	Unidad	0.15	1	Unidad	0.15	
Sal	8	gr	0.56	1000	gr	0.00448	
Ajo	4	gr	0.25	40	gr	0.025	
Acseite	30	gr	1.67	1000	gr	0.0501	
Pimiento rojo	1	Unidad	0.2	1	Unidad	0.2	
Carne molida	200	gr	2,8	454	gr	1,23348	
Cebolla	1	Unidad	0.15	1	Unidad	0.15	
FOTOGRAFIA						COSTO DE INSUMOS:	
						Imprevistos 10%	0,41
						Costo Neto	4,6
						Gasto de fabr. 15%	0,69
						factor sugerido 33.33%	1,53
						M.O. 45%	2,07
						G. Adm 12%	0,55
						45% Utilidad	2,07
						Subtotal	11,51
IVA 12%	1,38						
						COSTO FINAL	12,89
						X UNIDAD	1,28

Moreta, J. (2023). *Receta estándar empanada de carne masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 31

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PASTEL MIL HO.	CODIGO	16	16	PORCION	10
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Hojaldre de masa madre	700	gr	3.97	1000	gr	2.779
Azucar	150	gr	0.98	1000	gr	0.147
Maicena	75	gr	0.5	454	gr	0.082599
Azucar glas	80	gr	0.98	1000	gr	0.0784
Leche	750	gr	0.95	1000	gr	0.7125
Glaseado	375	gr	0.8	250	gr	1.2
Esencia de vainilla	12	gr	1.19	100	gr	0.1428
Huevos	3	Unidad	0.45	3	Unidad	0.45
Mantequilla	60	gr	6.89	1000	gr	0.4134
Chocolate reposteria	50	gr	4.09	500	gr	0.409
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS: 6.414639	
					Imprevistos 10%	0,64
					Costo Neto	7,05
					Gasto de fabr. 15%	1,05
					factor sugerido 33.33%	2,34
					M.O. 45%	3,17
					G. Adm 12%	0,84
					45% Utilidad	3,17
					Subtotal	17,62
					IVA 12%	2,11
					COSTO FINAL	19,73
					X UNIDAD	1.97

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pastel milhojas de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 32

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	PAN DE AVENA	CODIGO	17	17	PORCION	2
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Masa madre activa		gr	0.53	130	gr	0
Harina de avena	500	gr	0.75	454	gr	0.825991
Avena en hojuelas	45	gr	0.5	454	gr	0.043559
Sal	10	gr	0.56	1000	gr	0.0056
Agua potable	400	gr	1.01	4000	gr	0.101
FOTOGRAFIA					COSTO DE INSUMOS: 0.982151	
					Imprevistos 10%	0,09
					Costo Neto	1,07
					Gasto de fabr. 15%	0,16
					factor sugerido 33.33%	0,35
					M.O. 45%	0,48
					G. Adm 12%	0,12
					45% Utilidad	0,48
					Subtotal	2,66
					IVA 12%	0,31
					COSTO FINAL:	2,97
					X UNIDAD	1,48

Moreta, J. (2023). *Receta estándar pan de avena de masa madre*. Quito-Ecuador.

Tabla 33

RECETA ESTANDAR								
NOMBRE	ESPRESSO	CODIGO	18	PORCION	1			
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL		
Café	20	gr	5.45	425 gr		0.256471		
Agua	200	gr	1.01	4000 gr		0.0505		
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:			0.306971		
			Imprevistos 10%			0,03		
			Costo Neto			0,33		
			Gasto de fabr. 15%			0,04		
			factor sugerido 33.33%			0,10		
			M.O. 45%			0,14		
			G. Adm 12%			0,03		
			45% Utilidad			0,14		
			Subtotal			0,78		
IVA 12%			0,09					
COSTO FINAL:			0,87					

Moreta, J. (2023). *Receta estándar Espresso*. Quito-Ecuador.

Tabla 34

RECETA ESTANDAR								
NOMBRE	CAPPUCCINO	CODIGO	19	PORCION	1			
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.					
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL		
Café espresso	25	gr	5.45	425 gr		0.320588		
Leche	125	gr	0.95	1000 gr		0.11875		
Cacao	5	gr	0.95	100 gr		0.0475		
FOTOGRAFIA			COSTO DE INSUMOS:			0.486838		
			Imprevistos 10%			0,04		
			Costo Neto			0,52		
			Gasto de fabr. 15%			0,07		
			factor sugerido 33.33%			0,17		
			M.O. 45%			0,23		
			G. Adm 12%			0,06		
			45% Utilidad			0,23		
			Subtotal			1,28		
IVA 12%			0,15					
COSTO FINAL:			1,43					


Moreta, J. (2023). *Receta estándar Cappuccino*. Quito-Ecuador.

Tabla 35

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	INFUSION	CODIGO	20	PORCION	1	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE TOTAL	
Infusion	10	gr	1.09	37.5 gr	0.290667	
Agua	200	gr	1.01	4000 gr	0.0505	
Azucar	12	gr	0.98	1000 gr	0.01176	
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		0.352927
				Imprevistos 10%		0,03
				Costo Neto		0,38
				Gasto de fabr. 15%		0,05
				factor sugerido 33.33%		0,12
				M.O. 45%		0,17
				G. Adm 12%		0,04
				45% Utilidad		0,17
				Subtotal		0,93
				IVA 12%		0,11
				COSTO FINAL:		1.04

Moreta, J. (2023). *Receta estándar infusión*. Quito-Ecuador.

Tabla 36

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE	CHOCOLATE	CODIGO	21	PORCION	8		
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE TOTAL		
Chocolate	200	gr	1.09	37.5 gr	5.813333		
Leche	1000	gr	0.95	1000 gr	0.95		
Canela	3	gr	0.1	15 gr	0.02		
Azucar	100	gr	0.98	1000 gr	0.098		
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		6.881333	
				Imprevistos 10%		0,68	
				Costo Neto		7,56	
				Gasto de fabr. 15%		1,13	
				factor sugerido 33.33%		2,51	
				M.O. 45%		3,40	
				G. Adm 12%		0,90	
				45% Utilidad		3,40	
				Subtotal		18,90	
				IVA 12%		2,26	
				COSTO FINAL:		21,16	
						X UNIDAD	2,64

Moreta, J. (2023). *Receta estándar chocolate*. Quito-Ecuador.

Tabla 37

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE	JUGO NATURAL	CODIGO	22	PORCION	6	
FECHA:	19 de julio de 23	CHEF	J. MORETA.			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNID	PRESENTACION	UNIDAD DE	TOTAL
Zumo de naranja frutal	1000	gr	1,63	1000 gr		1,63
Miel	20	gr	6	1000 gr		0,12
Hielo	12	gr	3	4000 gr		0,009
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		1,759
				Imprevistos 10%		0,17
				Costo Neto		1,92
				Gasto de fabr. 15%		0,28
				factor sugerido 33.33%		0,63
				M.O. 45%		0,86
				G. Adm 12%		0,23
				45% Utilidad		0,86
				Subtotal		4,78
				IVA 12%		0,57
				COSTO FINAL:		5,35
				X UNIDAD		0,89

Moreta, J. (2023). *Receta estándar jugo natural de naranja*. Quito-Ecuador.

Implementación del emprendimiento

Arriendo

Tabla 38

Arriendo del local		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
950	5700	11400

Moreta, J. (2023). *Arriendo del local*. Quito-Ecuador.

Muebles y enseres

Tabla 39

Muebles y enseres			
Detalles	Precio por unidad	Cantidad	Total
Mobiliario de panadería vintage (expositores para pan autoservicio).	120	6	720
Vitrinas expositoras frías de panadería.	350	1	350

Lockers	245	2	490
Mesas con sillas (cuatro sillas por mesa)	120	3	360
Estanterías grandes (almacén y utensilios)	85	4	340
Vitrinas.	500	1	500
Mesón de cocina grande.	280	3	840
Mueble de caja registradora.	1800	1	1800
Espiguero	40	2	80
			5480.00

Moreta, J. (2023). *Muebles y enceres*. Quito-Ecuador.

Tecnología y mobiliario

Tabla 40

Tecnología y mobiliario			
Detalles	Precio por unidad	Cantidad	Total
Batidora	600	1	600
Horno industrial eléctrico 5 bandejas de acero inoxidable	1580	1	1580
Horno para pan industrial con cámara de leudado	13.250	1	13.250
Molinilla	365	1	365
Amasadora	350	1	350
Cocina industrial	130	1	130
Pozo	150	1	150
Refrigerador	300	1	300
Batidora eléctrica de mano	28	1	28

Caja registradora con impresora de facturas	90	1	90
Exprimidor de frutas	40	1	40
Computadora	150	1	150
Teléfono	20	1	20
Balanza digital	30	3	30
Máquina de café	1200	1	1200
			18343.00

Moreta, J, (2023). *Tecnología y mobiliario*. Quito-Ecuador.

Menaje de cocina y servicio

Tabla 41

Menaje de cocina y servicio			
Detalles	Valor por unidad	Cantidad	Total
Bowls grandes de acero inoxidable	12.00	6	72
Bowls medianos de acero inoxidable	4.99	8	39.92
Bowls pequeños de acero inoxidable	1.99	8	15.92
Paneras para pan de masa madre	1.24	170	210.8
Cuchillo cocinero	12.99	1	12.99
Tabla de picar roja	8.00	1	8.00
Tabla para picar verde	8.00	1	8.00
Sartén	24.99	2	49.98
Olla	18.12	3	54.36
Espátula	4.25	1	4.25
Pinzas	3.80	1	3.80
Batidor de mano	1.66	1	1.66

Bandejas para horno con huecos	27.92	15	418.8
Bandejas de horno	14.39	10	143.9
Regla de cocina	1.99	2	3.98
Rodillo	12.00	2	24
Molde para pastel	5.99	8	47.92
Organizador de especias	3.99	1	3.99
Piedra de afilar	3.00	1	3.00
Molde para pan	5.50	21	115.5
Cucharas de acero inoxidable	0.99	10	9.90
Cuchillo de sierra	12.19	2	24.38
Recipientes de vidrio con tapa	0.98	100	98.00
			1256.55

Moreta. J, (2023). *Menaje de cocina y servicio*. Quito-Ecuador.

Autoservicio y servicio

Tabla 42

Autoservicio			
Detalle	Precio por unidad	Cantidad	Total
Canastas	2.35	28	65.8
Pinzas	3.80	15	57
			122.8

Moreta. J, (2023). *Autoservicio*. Quito-Ecuador.

Tabla 43

Servicio			
Detalle	Precio por unidad	Cantidad	Total
Taza de café	1.43	25	35.75

Cuchara de café	0.24	25	6.00
Tenedor de postre	0.26	25	6.50
Plato base de café	1.31	25	32.75
Vaso de vidrio 12oz	0.83	25	20.75
Plato postre	1.59	25	39.75
Charol antideslizante	11.74	3	35.22
Plato pequeño	1.69	15	25.35
Cubiertos	1.00	15	15.00
Salero	1.29	3	3.87
Azucarero	1.57	2	3.14
Servilletero	2.09	2	4.18
			228.26

Moreta, J. (2023). *Autoservicio*. Quito-Ecuador.

Insumos de limpieza

Tabla 44

Insumos de limpieza			
Detalle	Costo por unidad	Cantidad	Total
Pala de basura mango largo	1.00	1	1.00
Escoba industrial	1.70	1	1.70
Trapeador industrial	1.90	1	1.90
Repuesto de escoba industrial	1.25	1	1.25
Lavavajillas lava 900gr	2.87	1	2.87
Papel de cocina 300M	10.00	2	40.00
Coche trapeador escurridor doble	68	1	68
Contenedor de basura con llantas y tapa (basura orgánica, plástica y cartón)	83.34	3	250.02

Fundas industriales de basura (24 unidades)	1.00	1	1.00
Cloro	1.50	1	1.50
Desinfectante para suelo	1.75	1	1.75
Guantes de limpieza industriales (par)	1.08	1	1.08
Servilletas de papel (paquete de 3 unidades, 100 piezas por paquete)	1.97	2	3.94
Estropajo reforzado paquete (10 unidades)	1.99	1	1.99
Jabón líquido elemens	1.25	1	1.25
Desinfectante de verduras y frutas 3785ml	25.00	1	25.00
Papel film 50M	4.89	1	4.89
Guantes de latex de cocina (1 caja 100 unidades)	20.64	1	20.64
Caja de mascarillas desechables (50 unidades)	1.61	1	1.61
Caja de mallas para cabello de cocina (100 unidades)	21.34	1	21.34
Tacho de basura pequeño	5.26	1	5.26
			457.99

Uniformes

Tabla 45

Uniformes			
Detalles	Precio por unidad	Cantidad	Total
Personal de caja y servicio	52	2	104
Personal de cocina y panadería	68	4	272
Gerente	52	1	104
			480

Moreta, J, (2023). *Uniformes*. Quito-Ecuador.

TOTAL, DE INVERSION:

La inversión total del proyecto se obtiene sumando los valores: Materia prima, insumos de limpieza, uniformes de la empresa, menaje de cocina, servicio y autoservicio. Dando un valor total de: **26,597.20\$**

Finanzas

Inversión

Se trata de la acción de colocar recursos como el tiempo, trabajo o capital para obtener ganancias futuras que podrán mantenerse o aumentar de su valor inicial. Santaella, J, (2023).

Activos fijos

Los activos fijos son todos los bienes de la delicatessen, en donde se encuentra el equipo de cocina, muebles y enceres, equipo de computación, etc. Que se adquieren para producir un bien, producto o servicio, (Delgado, F, 2023).

Costos fijos

Los costos fijos don todos los gastos que la delicatessen debe pagar independientemente del nivel de operación. Estos gastos pueden ser mensuales,

bimestrales o anuales que deberán cumplirse sin importar el número de ventas alcanzadas, Gasbarrino. S, 2021).

Costos variables

Los costos variables son la cantidad de gastos que varían dependiendo de la suma de bienes, productos o servicios que la delicatessen produce. Mientras mayor o menor sean los costos variables, mayor o menor será el valor total (Torres. D, 2022).

Costos iniciales

Tabla 46

COSTOS INICIALES	
DETALLE	VALOR
Equipos y tecnología	\$18343
Menaje de cocina y servicio	\$1607.61
Mobiliario	\$5480
Insumos de limpieza	\$457.99
Garantía arriendo local	\$1200
Uniformes	\$480.00
Permiso de funcionamiento	\$500.00
TOTAL:	\$28068.60

Moreta. J, (2023). *Costos iniciales*. Quito-Ecuador.

Costos fijos

Tabla 47

COSTOS FIJOS		
DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Materia prima	\$228.60	\$10,227.96
Servicios básicos	\$100	\$1200
Teléfono e internet	\$35	\$35
Salarios	\$4021.97	\$48263.64

Pago préstamo	\$483.89	\$5806.68
TOTAL	\$33918.06	\$58433.52

Moreta. J, (2023). *Costos fijos*. Quito-Ecuador.

Costos Variables

Tabla 48

COSTOS VARIABLES	
DETALLE	VALOR ANUAL
Mantenimiento	\$80
Publicidad	\$750
TOTAL:	\$39388.92

Moreta. J, (2023). *Costos variables*. Quito-Ecuador.

VALOR TOTAL DE LA INVERSION: Costo fijo + variable + inicial:
61,986.66

Sueldos

La siguiente tabla muestra la cantidad exacta de los salarios de los empleados que laboran en la delicatessen “Pandelina” con sus beneficios por la ley.

Tabla 49

COSTOS MENSUALES (SUELDOS CON MEMSUALIZACION DE DECIMOS)							
Empleado	Sueldo mensual	Aporte del empleado	Aporte patronal	Décimo tercero dic.	Décimo cuarto	Beneficios de la ley	Vacaciones
Gerente	500	47.25	58.25	41.67	29.50	129.42	
Caja y servicio 1	420	39.69	48.93	35.00	29.50	113.43	

Caja y servicio 2	420	39.69	48.93	35.00	29.50	113.43	
Cocina 1	460	43.47	53.59	38.33	29.50	121.42	
Cocina 2	460	43.47	53.59	38.33	29.50	121.42	
Cocina 3	460	43.47	53.59	38.33	29.50	121.42	
Cocina 4	460	43.47	53.59	38.33	29.50	121.42	
Costos mensuales	3180		370.47	265.00	206.50	841.97	
COSTO TOTAL MENSUAL (sumatoria sueldos, aporte patronal y decimo).					4021.97		

Moreta. J, (2023). *Costos mensuales*. Quito-Ecuador.

Depreciación de activos fijos

Tabla 50

DEPRESIACION DE ACTIVOS FIJOS			
		% Depreciación	Depreciación
Tecnología y equipos	\$18343	12%	\$2201.16
Vehículo	\$00.00	5%	\$00.00
Menaje de cocina, servicio y autoservicio	\$1607.61	10%	\$160.76
Muebles y encerres	\$5480	10%	\$548
TOTAL:			\$2909.92

Moreta. J, (2023). *Depreciación de activos fijos*. Quito-Ecuador.

Amortización

La amortización del establecimiento es del 20%, lo que equivale a 100\$, puesto que el gasto de constitución asciende a los 500\$. Entonces, la amortización se refiere a los montos que pueden recuperarse por la propia constitución.

Tabla 51

AMORTIZACION			
		PORCENTAJE DE MORTIZACION	
Gasto de constitución	\$500.00	20%	\$100.00

Moreta. J, (2023). *Amortización*. Quito-Ecuador.

Detalle del financiamiento

Para cumplir con sus actividades y establecimiento, la delicatessen requiere una inversión inicial de \$62.000. De esta cantidad, \$20.000,00 corresponde al capital propio, cubriendo el 32.3% de la inversión necesaria. En total, se necesitaría un préstamo de \$42.000,00 para completar el monto necesario. Y se estaría pagando 14% en intereses por el préstamo.

Tabla 52

DETALLE FINANCIERO					
DETALLE	VALOR	PORCENTAJE	INTERES TOTAL	VALOR DE PRESTAMO	CUOTA MENSUAL
Inversión inicial	\$61,986.66	100%	\$3,095.11	\$34,839.85	\$483.89
Capital propio	\$35,000.00	56.46			
Préstamo	\$31,744.74	90.70			
% Interés BIESS					

72 meses (6 años)					
--------------------------	--	--	--	--	--

Moreta. J, (2023). *Detalle financiero*. Quito-Ecuador.

Pago del préstamo

De acuerdo a la tabla anterior, se muestra los pagos que la empresa realizaría durante un periodo de seis años o setenta y dos meses. Durante estos seis años, se pagarán \$483.89 mensuales dando una suma de \$5806.68 anuales. Sumados por los setenta y dos meses da un valor de: \$34839.85.

Tabla 53

PAGO DEL PRESTAMO						
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	TOTAL
\$5806.68	\$5806.68	\$5806.68	\$5806.68	\$5806.68	\$5806.68	\$34839.85

Moreta. J, (2023). *Pago del préstamo*. Quito-Ecuador.

Por otra parte, los gastos mensuales se desglosan de la siguiente manera: materia prima tiene un costo de \$228.60, los servicios básicos \$110.00, teléfono e internet en \$35.00, los salarios \$4021.97 y, finalmente, la cuota del pago del préstamo que es de \$483.89 la suma total de los valores del gasto mensual da como resultado: \$4879.46.

Costo operativo diario: para obtener el valor del costo operativo diario se consideró el cálculo basado en 26 días laborables al mes, que corresponden a su periodo laboral del mes completo a excepción de un día de descanso a la semana, debido a que la delicatessen también funciona como una panadería. Por lo tanto, el costo operativo diario se estima en \$187.67.

Tabla 54

GASTOS MENSUALES	
DESCRIPCION	VALOR MENSUAL

Materia prima	\$228.60
Servicios básicos	\$110.00
Teléfono e internet	\$35.00
Salarios	\$4021.97
Préstamo	\$483.89
Costo operativo mensual	\$4879.46
Costo operativo diario	\$187.67
Rotación	9.38

Moreta. J, (2023). *Gastos mensuales*. Quito-Ecuador.

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio sirve para definir o determinar el momento en que una empresa, en este caso la delicatessen, va a cubrir sus costos fijos y variables para evaluar la rentabilidad del emprendimiento, detectando y superando los posibles inconvenientes o circunstancias que aparezcan, (Flores. J, 2023).

Para el cálculo promedio, se considera el valor de la materia prima y se suma el costo operativo para adquirir el costo neto. A partir del costo neto, se determinará el precio de la venta al público para el cálculo promedio.

Ticket promedio

El ticket promedio se refiere al promedio que gasta un cliente en el negocio, es decir, cuanto compra o gasta en cada visita. Tomando en cuenta que también se realiza la venta de otros productos a parte de los elaborados dentro de la delicatessen (Sánduches, pasteles, pan de masa madre, galletas, etc). Se ofertan productos como: bebidas azucaradas, snacks, yogurt, chocolates, golosinas, entre otros.

Tabla 55

ITEMS DEL MENU	Promedio de costo de materia prima	Costo operativo	Costo neto	P.V. P	Ticket promedio
Molde de pan de masa madre	0.78	1	1.78	2.40	3.46
Sanduche de pollo de pan de MM	1.18	1.1	2.28	3.60	3.59
Sanduche de mortadela con pan de MM	0.71	1	1.71	2.2	2.20
Sanduche mixto con pan de MM	1.02	1.1	2.12	3.1	9.53
Sanduche club	1.92	1	2.92	5.9	5.88
Galletas con chispas de chocolate	4,18	1.1	5.28	12.8	12.83
Baguette	0.99	1	1.99	3.00	2.99
Pastel de naranja	4.10	1.1	5.20	12.6	12.61
Pan integral	2.00	1	3.00	6.2	6.16

Pan de MM	0.78	1	1.78	2.4	2.36
Pan de dulce MM	2.82	1.1	3.92	8.7	8.66
Croissant de MM	0.36	1	1.36	2.9	2.91
Pan de hojaldre	3.37	1.1	4.47	12.2	12.20
Mini orejitas	2.88	1	3.88	8.8	8.83

Moreta, J. (2023). *Ítems del menú*. Quito-Ecuador.

Tabla 56

Datos punto de equilibrio

54 DIARIO	1085 MES
52 DIARIO	1046 MES
85 DIARIO	1706 MES
1 DIARIO	20 MES

Moreta, J. (2023). *Datos punto de equilibrio*. Quito-Ecuador.

PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 4879.46
----------------------------	------------

El costo de equilibrio mensual se determina con el valor de \$4879.46 dividiendo los 26 días laborables del mes, tomando en cuenta el día de descanso semanal de un día.

Estrategias de venta

Para que la delicatessen alcance con la meta de ventas del mes, se introducirán estrategias con productos de promoción (mitad de precio, 2x1), productos complementarios (bebidas, postres), producto de temporada (guaguas de pan, panetones), o la venta de otros como se mencionó anteriormente (bebidas azucaradas, snacks, etc).

Ingresos del primer año

Tabla 57

AÑO 2023-2024		MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	MES 13
INGRESOS														
Ventas		4880	5500.9	6200	6500	7000	7100	6500	5200	6200	6800	8000	8500	6500
Capital residual		0	-782.26	1018.12	-638.78	4.56	87.91	259.25	-97.41	-598.06	1218.72	1311.38	-400.03	1003.31
Ingreso alimentos	60%	2928	3300.54	3720	3900	4200	4260	3900	3120	3720	4080	4800	5100	3900
Ingreso bebidas	40%	1952	2200.36	2480	2600	2800	2840	2600	2080	2480	2720	3200	3400	2600
Capital de soporte		1000	1000	1000	1000		0	0	1000	0	0	0	0	0
Ingresos netos		5880	5718.64316	6181.87833	6861.22149	7004.56466	7187.90782	6759.25099	6102.59415	5601.93732	5581.28048	6688.62365	8099.96681	7503.30997

Ingreso y Gasto anual

Tabla 58

TOTAL INGRESOS ANUAL	85171.1788
TOTAL GASTO ANUAL	2470.00

Moreta, J. (2023). *Ingreso y Gasto anual*. Quito-Ecuador.

Gasto de ventas

Tabla 59

GASTO DE VENTAS														
Mantenimiento	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Insumos Limpieza	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Materia Prima	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
Comida personal	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
TOTAL	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00

Moreta, J. (2023). *Gastos de ventas*. Quito-Ecuador.

Flujo de caja

El flujo de caja es la información de todos los recursos que genera una empresa, emprendimiento o negocio, (tanto los flujos de salida como, de entrada), en un periodo de tiempo determinado o específico (Araya, S, 2021). Permitiendo a la delicatessen calcular el valor representativo para la elección de decisiones y financiamiento.

Flujo de caja

Tabla 60

COSTOS FIJOS	
---------------------	--

Materia prima	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	228 .60	280 .60	228 .60	228 .60
Arriendo local	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00	950 .00
Servicios básicos	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00	100 .00
Teléfono e internet	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00	35. 00
Salarios	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0	318 0.0 0
Beneficios de ley	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97	841 .97
SRI	562 .80	637 .31	721 .20	757 .20	817 .20	829 .20	757 .20	601 .20	721 .20	793 .20	937 .20	997 .20	757 .20
Publicidad flyers	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
Amortización préstamo	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89	483 .89
COSTOS FIJOS	647 2.2 6	654 6.7 6	663 0.6 6	666 6.6 6	672 6.6 6	673 8.6 6	666 6.6 6	651 0.6 6	663 0.6 6	670 2.6 6	689 8.6 6	690 6.6 6	666 6.6 6
TOTAL GASTOS Y COSTOS	666 2.2 6	673 6.7 6	682 0.6 6	685 6.6 6	691 6.6 6	692 8.6 6	685 6.6 6	670 0.6 6	682 0.6 6	689 2.6 6	708 8.6 6	709 6.6 6	685 6.6 6
Resultado	- 782 .26	- 101 8.1 2	- 638 .78	4.5 6	87. 91	259 .25	97. 41	- 598 .06	- 121 8.7 2	- 131 1.3 8	- 400 .03	100 3.3 1	646 .65

Moreta, J, (2023). *Flujo de caja*. Quito-Ecuador.

Análisis de flujo de caja

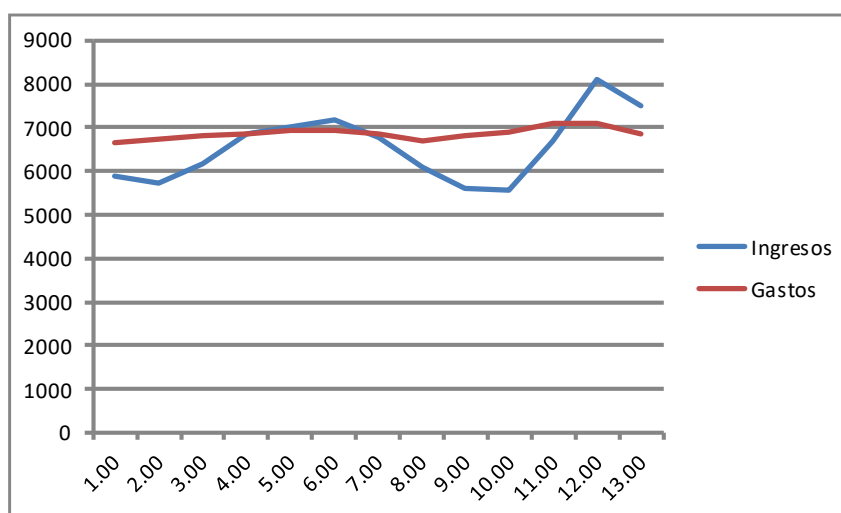
Durante el primer año de funcionamiento en la delicatessen, se puede observar un flujo de caja negativo en el mes de enero -\$782.26. No obstante, durante el periodo de todo el año, el flujo de caja tomo una tendencia descendente y ascendente, alcanzando un punto negativo en febrero con -\$1018.12 y continuando con ascendencia y decadencia hasta el mes de diciembre con un valor de \$1003.31. (mencionando también que en los meses marzo, julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre existió flujo de caja negativo).

Por esta razón, es fundamental el desarrollo de un análisis completo del flujo de caja, tomando en cuenta tanto los ingresos como los gastos. Además de la evaluación de las estrategias comerciales implementadas en el emprendimiento o negocio. Esto le permitirá a la empresa a obtener una visión completa de la situación financiera para identificar la posible existencia de áreas de mejora, impulsando el crecimiento del establecimiento.

Por último, se debe mencionar también que, al inicio del segundo año en enero, se pudo registrar un flujo de caja positivo de \$646.65, lo cual indica un incremento y avance a comparación con el año anterior.

Punto de equilibrio

Ilustración 68



Moreta, J. (2023). *Punto de equilibrio*. Quito-Ecuador.

Síntesis del capítulo

En el presente capítulo se realizó todo lo relacionado a la propuesta para la implementación de la delicatessen (imagen, misión, visión, objetivos, uniformes, estructura del local, competencia, etc.). Así como también el desarrollo de la inversión y financiamiento para el desarrollo del punto de equilibrio y flujo de caja para comprobar la rentabilidad del emprendimiento. Exponiendo su desarrollo del periodo de un año en funcionamiento conjunto a todas sus implementaciones.

CONCLUSIONES

- Tras un análisis exhaustivo del mercado objetivo, se identificaron segmentos específicos con una alta demanda de productos de pan de masa madre, lo que indica una oportunidad comercial viable.
- El estudio de viabilidad financiera demostró que el negocio de la delicatessen basado en masa madre posee un potencial de rentabilidad sólido, siempre y cuando se gestionen eficientemente los costos de producción y se mantenga una estrategia de precios competitiva.
- El interés del público en productos elaborados con masa madre se ha confirmado a través de la investigación de mercado y encuestas. Existe una creciente tendencia hacia la alimentación saludable y la apreciación de técnicas de panificación tradicionales.

RECOMENDACIONES

- **Análisis del Mercado:** Es crucial llevar a cabo un estudio detallado del mercado objetivo para identificar las preferencias, necesidades y comportamientos de consumo. Esto permitirá ajustar la oferta de la delicatessen según las demandas específicas de los consumidores.
- **Herramientas de Recolección de Datos:** Se sugiere utilizar una combinación de encuestas, entrevistas y análisis de tendencias para recopilar datos relevantes sobre el mercado y la aceptación de productos de masa madre. Además, la observación directa en el mercado puede proporcionar valiosa información cualitativa.
- **Análisis de Viabilidad del Plan de Negocio:** Es necesario llevar a cabo un análisis financiero exhaustivo para determinar la viabilidad económica del negocio. Esto incluye proyecciones de ingresos, costos de producción y gastos operativos. Asimismo, se deben considerar posibles escenarios y contingencias.
- **Estudio de Competencia:** Se recomienda realizar un análisis detallado de la competencia en el mercado de delicatessen y productos de pan de masa madre. Esto ayudará a identificar ventajas competitivas y diferenciadores clave para destacar en el mercado

REFERENCIAS

- Acosta. B, (23 de febrero de 2021). *Levaduras: que son, tipos y ejemplos*. Recuperado de: <https://www.ecologiaverde.com/levaduras-que-son-tipos-y-ejemplos-2585.html>
- AgroEcuador, (2013). *La Cámara de agricultura de la 1ra zona de Quito*. Archivado desde el original el 16 de junio de 2013. Consultado el 28 de junio de 2023.
- Alía. C, (2 de noviembre de 2022). *Masa madre natural: ¿Qué es, como se elabora y como se conserva?* Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/masa-madre-natural-que-es-como-se-elabora-y-como-se-conserva>
- Alvarado. A, (25 de septiembre de 2020). *Recetas de pan de cuatro países se degustan en Quito*. Recuperado de: <https://www.elcomercio.com/tendencias/recetas-panaderia-gastronomia-quito-ciudad.html>
- Amor de masa madre, (s.f). *Pastel de café de descarte de masa madre simple*. Recuperado de: <https://masamadrebakery.com/general/> Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, (s.f). *Alternativa*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/alternativo>
- Araya. S, (18 de noviembre de 2021). *¿Qué es el flujo de caja y porque debe interesarte?* Recuperado de: <https://blog.nubox.com/empresas/que-es-el-flujo-de-caja>
- Arias. E, (1 de noviembre de 2020). *Investigación explicativa*. Recuperado de: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-explicativa.html>
- Arias Gonzáles, J. L. (2020). *Técnicas e instrumentos de investigación científica*. Recuperado de: https://www.researchgate.net/profile/Jose-Arias-Gonzales-3/publication/350072286_TECNICAS_E_INSTRUMENTOS_DE_INVESTIGACION_CIENTIIFICA/links/604f8431458515e8344a4467/TECNICAS-E-INSTRUMENTOS-DE-INVESTIGACION-CIENTIIFICA.pdf

- Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, (s.f). *Delicatessen*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/delicatessen>
- Asociación de Academias de la Lengua Española RAE, (s.f). *Pan*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/pan>
- Auqui Panera, (s.f). *Auqui Panera*. Recuperado de: <https://www.facebook.com/auquipaneraec/>
- Beltrán. B, (12 de diciembre de 2019). *Carcelén Alto, Ciudad Satélite de Quito*. Recuperado de: <https://www.ultimasnoticias.ec/las-ultimas/carcelen-ciudad-satelite-quito-historia.html>
- BIOCON, (mayo de 2027). *Introducción a la panificación*. Recuperado de: <http://biocon.es/wp-content/uploads/2017/05/V2-BIOCON-guia-de-panificaci%C3%B3n-con-enzimas.pdf>
- Boletín Agrario, (s.f). *Definición de pan*. Recuperado de: <https://boletinagrario.com/ap-6,pan,173.html>
- Calviño. F, (12 de octubre de 2022). *¿Qué es el emprendimiento y que se necesita para triunfar?* Recuperado de: <https://www.shopify.com/es/blog/que-es-el-emprendimiento>
- Camps. P, (s.f). *¿Qué es la masa madre y porque el pan está más bueno cuando la lleva?* Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190621/463011967954/masa-madre-panaderia-pan-fermento.html>
- Castillo. I, (1 de septiembre de 2020). *10 ejemplos de investigación aplicada*. Recuperado de: <https://www.lifeder.com/ejemplos-investigacion-aplicada/>
- Concepto, (s.f). *¿Qué es método cuantitativo?* Recuperado de: <https://concepto.de/metodo-cuantitativo/>
- Concepto Definición, (3 de agosto de 2022). *Levadura*. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/levadura/>
- Concepto de Definición, (s.f). *Alternativa*. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/alternativa/>
- Culebra. A, Freire. G, (23 de febrero de 2023). *Las 8 panaderías de masa madre en Ecuador*. Recuperado de: <https://thewospace.com/diario/panaderias-masa-madre-en-ecuador>

- Cyrano, (13 de julio de 2022). *Festival de la masa madre*. Recuperado de: <https://www.cyrano.com.ec/blog/festival-de-la-masa-madre>
- Definiciona, (s.f). definición y etimología de panificar. Recuperado de: <https://definiciona.com/panificar/>
- Delgado. F, (2023). *¿Qué significa activo fijo en una empresa y cuáles son sus características?* Recuperado de: <https://smsecuador.ec/que-significa-activo-fijo-en-una-empresa/>
- Diccionario Actual, (s.f). *¿Qué es alternativa?* Recuperado de: <https://diccionarioactual.com/alternativa/>
- Editorial de Responsabilidad Social Empresarial y Sustentabilidad, (27 de octubre de 2021). *Emprendimiento: que es, definición, tipos, características y ejemplos*. Recuperado de: <https://responsabilidadsocial.net/emprendimiento-que-es-definicion-tipos-caracteristicas-y-ejemplos/>
- El invitado de invierno, (s.f). *Como hacer pan con masa madre*. Recuperado de: <https://invitadoinvierno.com/recursos/como-hacer-pan-con-masa-madre/>
- El Universal, (8 de noviembre de 2021). *¿Qué es la masa madre y por qué sabe tan bueno el pan con ella?* Recuperado de: <https://www.eluniversal.com.mx/menu/como-hacer-masa-madre-desde-cero-en-casa/>
- Enciclopedia del Ecuador, (s.f). *Quito*. Recuperado de: <https://www.encyclopediadelecuador.com/quito/>
- Enrique Tomas, (s.f). *¿Qué significa 'deli' o delicatessen?* Recuperado de: <https://www.enriquetomas.com/ar/deli?amp>
- Etimologías, (s.f). *Panificar*. Recuperado de: <https://etimologias.dechile.net/?panificar>
- Eva, (1 febrero 2017). *Pan básico, mi primer pan de masa madre*. Recuperado de: <https://bake-street.com/pan-basico-mi-primer-pan-de-masa-madre/>
- Fernández. A, (19 de enero de 2023). *Fermentación: qué es, tipos y ejemplos*. Recuperado de: <https://www.significados.com/fermentacion/>
- Flores. J, (2023). *Punto de equilibrio en una empresa: que es y como se calcula*. Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/sales/punto-equilibrio-empresa>

- Frabisa, (15 de octubre de 2018). *Masa madre de agua de frutas*. Recuperado de: <https://lacocinadefrabisa.lavozdeg Galicia.es/masa-madre-de-agua-de-frutas/>
- Fuchs. L, (25 de octubre de 2017). *¿Qué es la autólisis en panadería y como puede mejorar tus recetas de pan casero?* Recuperado de: <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/que-es-la-autolisis-en-panaderia-y-como-puede-mejorar-tus-recetas-de-pan-casero>
- Gasbarrino. S, (2021). *¿Qué son y como calcular los costos fijos? (incluyendo ejemplos)*. Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/sales/costos-fijos>
- Guadarrama, A. (s.f). *Diferencias entre la levadura fresca, seca y química*. Recuperado de: <https://www.thegourmetjournal.com/a-fondo/diferencias-entre-levadura-fresca-seca-y-quimica/>
- IFEMA, (25 de marzo de 2021). *Tipos de levaduras para hacer pan*. Recuperado de: <https://www.ifema.es/noticias/alimentacion-bebidas/tipos-de-levadura>
- Jácome. E, (14 de julio de 2018). *En la capital, el pan es el líder de la mesa*. EL COMERCIO. Recuperado de: <https://www.elcomercio.com/actualidad/quito/capital-pan-lider-mesa.html>
- Kohn. P, (s.f). *Métodos de investigación: ¿Qué son y como elegirlos?* Recuperado de: <https://www.questionpro.com/blog/es/metodos-de-investigacion/>
- Laguillo. O, (6 de junio de 2017). *Levaduras y agentes leudantes, ¿Qué son y para qué sirven?* Recuperado de: <https://urbandcakes.com/levaduras-y-agentes-leudantes/>
- La Rousse Cocina, (s.f). *Pan*. Recuperado de: <https://laroussecocina.mx/palabra/pan/>
- Lemon fire brigada, (12 de febrero de 2021). *Galletas con pepitas de chocolate y masa madre*. Recuperado de: <https://lemonfirebrigade.com/es/galletas-de-chocolate-y-masa-madre/>
- López. A, (2020). *¿Por qué hacer y consumir pan con masa madre? Beneficios*. Recuperado de: <https://www.recetasderechupete.com/por-que-hacer-pan-con-masa-madre-beneficios/30157/>
- MasaMater, (s.f). *El mejor amigo del panadero casero es el amasado francés*. Recuperado de: <https://masamater.com/amasado-frances/?v=bc78a8d162c6>

- MoliDeluxe, (18 de junio de 2016). *Delicatessen: Que son y que características tienen*. Recuperado de: <https://molideluxe.com/delicatessen/>
- Parlamento Andino, (6 de diciembre de 2022). *Fundación de Quito*. Recuperado de: <https://parlamentoandino.org/index.php/actualidad/noticias/877-fundacion-de-quito-ecuador-2>
- Pérez. A, (24 de octubre de 2022). *¿Qué es emprendimiento?* Recuperado de: <https://www.obsbusiness.school/blog/que-es-emprendimiento-definicion-y-perspectivas>
- Romero. E, (8 de septiembre de 2018). *Quito, la primera ciudad del mundo en ser declarada patrimonio cultural de la humanidad*. Recuperado de: <https://actualidad.rt.com/actualidad/287934-ecuador-quito-cuarenta-aniversario-patrimonio-humanidad>
- Santaella. J, (2023). *Inversión: ¿Qué es y cuáles son sus ventajas principales sobre el ahorro?* Recuperado de: <https://economia3.com/que-es-inversion/>
- Significados, (s.f). *Investigación de campo*. Recuperado de: <https://www.significados.com/investigacion-de-campo/#:~:text=Por%20ejemplo%2C%20cuando%20un%20grupo,est%C3%A1%20haciendo%20investigaci%C3%B3n%20de%20campo.>
- Tripadvisor, (s.f). *“El mejor pan artesanal de Quito”*. Recuperado de: https://www.tripadvisor.es/ShowUserReviews-g294308-d10498581-r520632611-Maria_Cocina_y_Panaderia-Quito_Pichincha_Province.html
- Torres. D, (2022). *¿Qué son los costos variables, como calcularlos y ejemplos?* Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/sales/costos-variables>
- Valente. F, (21 de diciembre 2021). *La masa madre eleva la calidad del pan y seduce al consumidor más exigente*. Recuperado de: https://www.abc.es/gastronomia/abci-masa-madre-eleva-calidad-pan-y-seduca-consumidor-mas-exigente-202112210108_noticia.html
- Villén. M, (3 de abril de 2012). *¿Qué es la fermentación?* Recuperado de: <https://www.conasi.eu/blog/productos/levaduras-ecologicas-en-polvo-madre-pasteleria/que-es-la-fermentacion/>

Zauzich. I, (17 de marzo de 2022). *El pan de masa madre crece en Ecuador*.

Recuperado de: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/15/pan-de-masa-madre-crece-ecuador>

Zeus, (16 de febrero de 2022). *Permisos de Funcionamiento. Panaderías, cafeterías, pastelerías. Quito, 2022*. Recuperado de:

<https://permisosquito.com/permisos-funcionamiento-panaderias-cafeterias-quito/>

Ilustraciones:

Ilustración 1, 2, 3, 3, 4, 5, 6, 7: recuperado de:

https://www.cip.org.ec/attachments/article/935/GU%C3%8DA_DECLARACI%C3%93N_EN_L%C3%8DNEA_PATENTE_PERSONAS_NATURALES.PDF

APÉNDICE

CAUSAS →	DEFINICION DEL PROBLEMA	← CONSECUENCIAS
<ul style="list-style-type: none"> • Deficiente promoción de manufactura elaborada con este tipo de levadura o fermento natural (mm). • Baja existencia de establecimientos con productos elaborados con masa madre. • Desconocimiento del consumidor por este tipo de productos (fabricados con mm). 	<p>Baja propuesta de productos derivados de la levadura de masa madre en el mercado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desaprovechamiento del pan de masa madre y sus derivados. • Escases de establecimientos (delicatessen y panaderías) que trabajan con madre masa. • Baja demanda de productos producidos con masa madre.
<p>↑ INDICADORES</p>		
<ul style="list-style-type: none"> • Perdida en la creación y aprovechamiento de productos realizados con masa madre. • Cierre del mercado en cuando a la elaboración de pan y derivados con la alternativa de fermento de masa madre. • Desinterés del consumidor por probar productos fabricados con masa madre. 		


ANEXOS


Encuestas:

Encuesta: Masa Madre.

Objetivo: Este formulario está diseñado para recabar información acerca del conocimiento y recibimiento de la levadura de masa madre en productos como el pan y sus derivados. El formulario será usado solo con fines académicos, las respuestas son totalmente anónimas.

jirehnyahg@gmail.com [Cambiar cuenta](#)

 No compartido



¿Qué considera importante cuando va a una delicatessen?

- Variedad en sus productos.
- Productos de calidad.
- Ambiente acogedor.
- Productos económicos.
- Atención al cliente.

 **¿Cuántas veces a la semana consume pasteles o productos similares como: pasteles.**

¿Cuántas veces a la semana consume pan o productos similares como: pasteles, galletas, hojaldres, etc.?

- 1 o 2 veces a la semana.
- 3 a 4 veces a la semana.
- 5 a 6 veces a la semana.
- Todos los días.

¿Qué aspecto considera usted que es el mas importante cuando compra pan?

- Calidad.
- Precio.
- Sabor.

¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?

- Pan clásico/común.
- Pan integral.
- Pan sin sal.
- Pan de agua.
- Pan sin gluten.



¿Qué tipo de pan consume con mayor frecuencia?

- Pan clásico/común.
- Pan integral.
- Pan sin sal.
- Pan de agua.
- Pan sin gluten.
- Pan gusanito.
- Pan enrollado.
- Otro.

¿Qué tipo de pan prefiere?

- Pan artesanal.
- Pan comercial.

¿Ha escuchado alguna vez sobre el pan de masa madre? Tomando en cuenta que el pan de masa madre está elaborado con levadura de masa madre (unión de agua y harina en un proceso de fermentación natural) a diferencia del pan común que utiliza levadura industrial.



¿Ha escuchado alguna vez sobre el pan de masa madre? Tomando en cuenta que el pan de masa madre está elaborado con levadura de masa madre (unión de agua y harina en un proceso de fermentación natural) a diferencia del pan común que utiliza levadura industrial.

- Si.
- No.
- Quizás.

¿Estaría interesado en consumir pan de masa madre?

- Si.
- No.
- Quizás

En caso de estar o no interesado en consumir pan de masa madre, ¿cuál cree usted que sería la causa?

- Falta de costumbre.
- Demasiado costoso.
- Poco conocido.



¿Considera que el pan de masa madre posee las mismas características que el pan que se encuentra en cualquier panadería?

- Si.
- No.
- Quizás.

¿Cambiaría los productos de panadería que actualmente consume por productos hechos con otro tipo de fermento como la masa madre? Tomando en cuenta que los panes elaborados con masa madre poseen beneficios como: prevención de enfermedades (diabetes tipo 2 y obesidad), mejor absorción y digestión de nutrientes, aumento de sensación de saciedad, mejora de textura y sabor en el pan, etc.

- Si.
- No.
- Quizás.



- Sí.
- No.
- Quizás.

¿Cuál de los siguientes productos elaborados con masa madre le gustaría probar?

- Sánduches con pan de masa madre.
- Galletas con chispas de chocolate.
- Pasteles.
- Hojaldres.
- Empanadas.
- Baguettes.
- Pan (gusanito, manito, injerto, enrollado, etc.).
- Croissants.
- Orejitas.
- Otros.

Enviar

Borrar formulario

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar a](#)
[Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)



Encuestas







Taller (Degustación)

