



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE TORTAS TEMÁTICAS CON LA UTILIZACIÓN DE HARINA DE ALMENDRA Y PLÁTANO PARA FIESTAS INFANTILES EN EL SECTOR PONCEANO DE LA CIUDAD DE QUITO”.

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

AUTOR: Cevallos Castro Mabel Carolina

DIRECTOR: Chef Carlos Chávez Acosta

D.M. Quito, 31 de Agosto de 2023

DEDICATORIA

Quiero dedicar este trabajo a todas las personas que confiaron en mí, principalmente a mi esposo y a mis hijos que sin su apoyo no hubiera logrado llegar hasta aquí.

A mi esposo por cada impulso que me ha dado con su ejemplo de dedicación y superación constante a lo largo de nuestra vida juntos, por ser siempre quien me impulsó a conseguir este sueño, por cada palabra de apoyo y amor incondicional.

A mi hijo mayor Carlitos por ser siempre ese apoyo que una mamá necesita de sus hijos, por comprenderme y ayudarme siempre en el cuidado de sus hermanitos y por amarlos tanto.

A mis hijos Juan y Paula por estar a mi lado en todo momento, por ser quienes me motivaban cada día con tan solo decirme “ERES LA MEJOR”.

Mabel Cevallos C.

AGRADECIMIENTO

Un agradecimiento especial a mi familia, mis padres y hermanos por todo su apoyo siempre a pesar de no tenerlos a todos cerca siempre están presentes.

A mis suegros y mis cuñados por siempre estar pendientes de mis hijos y ayudarme personal y profesionalmente en todo.

A mi abuelita Fabiola por todo su amor y por siempre motivarme con cada palabra y oración para mi familia.

A mi tío Roberto y su familia por ser y estar siempre para mi familia.

A mi tía Mirtha por su apoyo y cariño con mis hijos.

Un agradecimiento especial a mi amiga Jeaneth y Karol por siempre dar su granito de arena en este proceso, por sus consejos y por ayudarme con mis hijos.

A mis profesores que siempre me motivaban a seguir y no rendirme, especialmente a Sonia Guerrero y Carlos Chávez.

A mis compañeros que de igual forma hicieron parte importante de este proceso.

AUTORÍA

Yo, Mabel Carolina Cevallos Castro, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

A handwritten signature in purple ink, appearing to read 'Mabel Cevallos', with a horizontal line extending to the right.

MABEL CEVALLOS

0503038077

Quito, 31 Agosto de 2023

Chef Carlos Chávez Acosta

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.

Chef Carlos Andrés Chávez Acosta

Quito, 31 Agosto de 2023

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito a los 30 días del mes de Agosto 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, Mabel Carolina Cevallos Castro bajo la dirección del Chef Carlos Andrés Chávez Acosta declaro ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa dedicada a la elaboración de tortas temáticas con la utilización de harina de almendra y plátano para fiestas infantiles en el sector Ponceano de la ciudad 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 Chef Carlos Andrés Chávez Acosta en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. Cevallos Castro Mabel Carolina, como autora 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.



Carlos Chávez Acosta



Mabel Cevallos Castro

Quito, Agosto de 2023

ÍNDICE

<i>DEDICATORIA</i>	2
<i>AGRADECIMIENTO</i>	3
<i>AUTORÍA</i>	4
<i>CERTIFICA</i>	5
<i>DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA</i>	6
<i>ÍNDICE</i>	8
<i>RESUMEN</i>	12
<i>INTRODUCCIÓN</i>	13
<i>Nombre del proyecto</i>	13
<i>Antecedentes</i>	13
<i>Marco contextual</i>	14
<i>Problema de investigación</i>	16
<i>Definición del problema</i>	16
<i>Idea a defender</i>	16
<i>Objetivo de estudio</i>	17
<i>Campo de acción</i>	17
<i>Justificación</i>	17
<i>Objetivos</i>	18
General	18
Específicos	18
<i>CAPITULO I</i>	19

<i>Antecedentes históricos</i>	19
<i>Análisis de la zona de estudio</i>	19
<i>Fundamentación Conceptual</i>	19
<i>Fundamentación Legal</i>	23
Registro Único de Contribuyentes (RUC)	23
Patente Municipal:.....	23
Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)	24
Inspección del Cuerpo de Bomberos	25
Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA	25
<i>Síntesis del capítulo</i>	26
<i>CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO</i>	27
<i>Tipos de investigación</i>	27
Investigación de explorativa.....	27
Investigación descriptiva	27
<i>Métodos de investigación</i>	28
Método Cuantitativo	28
Métodos Cualitativos	28
Método inductivo y deductivo	29
Método sintético	29
<i>Universo y muestra</i>	30
<i>Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos</i>	31
<i>Síntesis del capítulo</i>	42
<i>CAPÍTULO III: PROPUESTA</i>	43
<i>Descripción de la propuesta</i>	43
<i>Componentes Importantes</i>	43

<i>Viabilidad (económica, social ambiental, etc.)</i>	44
<i>Económica</i>	44
<i>Social</i>	44
<i>Ambiental</i>	45
<i>Impacto</i>	45
<i>Segmentación de clientes</i>	46
<i>Geografía</i>	46
<i>Desarrollo de la propuesta</i>	46
<i>Misión</i>	46
<i>Visión</i>	47
<i>Estrategias</i>	47
<i>FODA</i>	49
<i>Nombre de la marca</i>	50
<i>Eslogan</i>	50
<i>Presentación de Marca</i>	50
<i>Imagen</i>	51
<i>Paleta de colores</i>	51
<i>Tipografía</i>	52
<i>Estrategia publicitaria, distribución y puntos de venta</i>	52
<i>Fijación de costo por receta estándar</i>	53
<i>Síntesis del capítulo</i>	70
<i>CONCLUSIONES</i>	71
<i>RECOMENDACIONES</i>	72
<i>BIBLIOGRAFÍAS</i>	73

***ANEXOS* 79**

RESUMEN

Este proyecto se centra en el concepto de una pastelería temática que utiliza ingredientes innovadores, como harina de plátano y almendras, para crear productos únicos y deliciosos.

El estudio abarca la investigación de la viabilidad de estos ingredientes, su impacto en la calidad y sabor de los productos horneados, así como en la aceptación por parte de los clientes. Se exploran técnicas de preparación, recetas y métodos de comercialización que realzan la singularidad de los productos de la pastelería.

El resumen destaca cómo la combinación de harina de plátano y almendras no solo agrega valor nutricional a los productos, sino que también crea una experiencia gastronómica única para los consumidores en busca de alternativas creativas en la repostería.

Palabras claves: (HARINAS. ALMENDRA, PLATANO, TEMATICO, PASTEL).

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa dedicada a la elaboración de tortas temáticas con la utilización de harina de almendra y plátano para fiestas infantiles en el sector Ponceano de la ciudad de Quito.

Antecedentes

El primer registro de recetas dulces se remonta al Antiguo Egipto y Mesopotamia. Pues, ya hace más de siete mil años que se crearon y prepararon las primeras tortas elaboradas con miel, dulces y masas con dátiles en su interior. Comenzando específicamente con el imperio Romano, en el siglo IV a.C, cuando se distinguió por primera vez la diferencia entre la panadería y pastelería para introducir el cargo de los “pastillariorum”. Mas tarde, en el siglo XVII, la pastelería crearía una relación estrecha con la religión y los monjes de Italia prepararían sus propias recetas especiales para venderlas al público, (Cantudo. C, 2020).

Tratándose de una tendencia que se estableció en el Ecuador, la chef pastelera Daniela Espinoza, chef pastelera y docente de la universidad UTE comenta que tanto los frutos secos (las almendras, nueces, etc) como las leguminosas (alverja, garbanzo) funcionan para reemplazar la harina de trigo en la panificación y horneado de pasteles, bizcochos, galletas y ponqués. Pues, su propósito comenzó con la idea de ofrecer productos más saludables y nutritivos, aptos para todo el público, procurando priorizar el uso de productos naturales y locales del país, (Gavilanes. P, 2021).

Por otro lado, proponiendo reemplazar a la harina blanca por harinas como la quinoa, plátano o yuca, el docente de la Universidad de las Américas (UDLA) Byron Revelo comenta que con la idea de la innovación permite dejar o sustituir los ingredientes tradicionales por otros. Además de crear una oportunidad a la comunidad vegana que no utilizan productos de origen vegetal, (Encalada. E, 2019).

En Ecuador el chef panadero Jurgen Spelier acepto el curioso reto y propuesta del Ministerio de Industrias de reemplazar el 10% y 30% de la harina de trigo por harina de plátano verde para producirla y exportando (reduciendo la exportación del trigo). Ya que en ese entonces ninguna empresa fabricaba este tipo de producto, pero si elaboraban harinas de trigo, lo que se convertiría en algo curioso para experimentar y degustar (Carvajal. A, 2014).

La pastelería tradicional ecuatoriana utiliza la harina de trigo común. En cambio, con las nuevas ideas implementadas en la repostería, la gama e inmensidad de opciones que pueden ofrecerse al público han crecido con el paso de los años. Todo comenzó en el 2010, cuando Sarah Valdez, propietaria de “Magdalena’s Bakery” estudiaba en la escuela de chefs en Guayaquil. Su idea de implementar ingredientes de uso vegetal como las harinas de frutos secos y vegetales inicio por su propia alimentación al ser vegana, pero sin querer descubrió que no solo podía crear alimentos saludables y amigables con los animales, sino que también podía crear nuevas recetas y sabores curiosos conforme iba creciendo su negocio, (Revista Lideres, s.f).

Marco contextual

Al ser parte de la comunidad vegana, la chef Sarah Valdez, propietaria de “Magdalena’s Bakery” inicio con la idea de implementar ingredientes de uso

vegetal como las harinas de frutos secos y vegetales. Pero, años más tarde en la ciudad de Guayaquil, descubrió sin querer que no solo podía reemplazar harinas de uso común a unas más saludables y amigables con el medio ambiente, sino que también podía crear nuevas recetas y sabores curiosos conforme iba creciendo su negocio. Pronto comenzó a ofrecer tartas de todo tipo de harinas vegetales y más elaboradas en su preparación (Revista Lideres, s.f).

Por otra parte, con la misma idea de implementar harinas vegetales, Cyrano comenzó a expandirse en el mercado con sus productos elaborados con harinas de avena, quinoa, plátano, almendras, etc. Conservando su especial toque único con cada uno de sus servicios y con la innovación de vender y ofertar productos mas saludables. Pronto pasteles, panes dulces y salados (elaborados con harinas vegetales) llenaron las canastas de exposición, (Cyrano, s,f).

En el sector Ponceano de la ciudad de Quito, la panadería y pastelería Mazapán abre sus puertas todas las mañanas en todos los días del año. Su especialidad son sus productos dulces y salados que siempre decoran las vitrinas del establecimiento. Sus panes están elaborados con harina común y harinas de origen vegetal como la avena, lenteja, quinoa, arroz. Además, algunos de sus postres ya han sido actualizados y no es extraño que uno de sus principales ventas en cuanto a postres sean sus famosos cheese cakes de avena y moras. La idea de implementar harinas vegetales comenzó solo como una propuesta, ero después de largos intentos al final pudo ser implementada en el negocio, (Panadería y Pastelería Mazapán, s.f).

Problema de investigación

Escasa demanda de pasteles y tortas elaboradas con harina de almendras y plátano.

Definición del problema

Desaprovechamiento en cuanto al uso e implementación de la harina de plátano y almendras en la elaboración de pasteles y tortas.

Idea a defender

Según explica la nutricionista del Instituto Medico Europeo de la Obesidad (IMEO), la harina común o clásica como la conocemos, es utilizada de forma habitual desde hace años en la cocina. Sin embargo, a pesar de ser la más utilizada es la que peores propiedades nutricionales contiene, pues en comparación con su versión integral y otras harinas naturales, en su proceso de fabricación para convertirlas en harinas refinadas se eliminan gran parte del grano completo (salvado y germen), perdiendo gran parte de sus vitaminas, minerales y proteínas, (Valera. J, 2021).

Por el contrario, el uso de las harinas de almendras y plátano, además de ser de origen vegetal, son consideradas como una fuente natural de potasio, calcio y fibra. Su sabor es dulce con un color suave de textura ligera, ideal para la panadería y pastelería. La harina de plátano es apreciada por sus propiedades nutricionales, proteínas y carbohidratos, ya que contiene vitaminas, fibras y minerales, (Gastronomía&CIA, 2009). Mientras que la harina de almendras es utilizada de manera habitual en las dietas para sustituir a las harinas de trigo por su mínima cantidad de índice glucémico, (Kadleocva. M, 2023).

Otras de las propiedades en cuanto al uso de las harinas vegetales son utilizadas para la elaboración de tortas y pasteles por su capacidad para crear texturas resistentes en la masa, volumen y sabor característico, (Paterson. M, 2022).

Objetivo de estudio

Desarrollo de un proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa dedicada a la elaboración de tortas temáticas con la utilización de harina de almendra y plátano para fiestas infantiles en el sector Ponceano de la ciudad de Quito. Mediante el desarrollo de un estudio para determinar su viabilidad en el mercado.

Campo de acción

El sector en el que se pretende realizar el proyecto está ubicado en el sector Ponceano de la ciudad de Quito, pues al tratarse de una zona de un alto consumo de productos panificados conjunto a sus derivados, la demanda de su consumo es bastante frecuente. Además, de la alta demanda de tartas y pasteles temáticos que existe en el norte de la capital.

Justificación

El presente proyecto tiene como finalidad el desarrollo de factibilidad de una empresa dedicada a la elaboración de tortas temáticas, mediante la incorporación de la harina de almendras y plátano para fiestas infantiles debido al escaso aprovechamiento que existe de este producto.

Se ofrecerán pasteles temáticos para cualquier tipo de evento social como fiestas infantiles, bodas, bautizos, cumpleaños, aniversarios, etc. Para la expansión de nuevas ideas y propuestas para el público consumidor.

Por otro lado, de la expansión del mercado beneficiara a los nuevos emprendimientos dedicados a la elaboración de pasteles temáticos de este estilo gracias la calidad e innovación que tendrán debido a su origen vegetal.

Objetivos

General

- Implementar un negocio dedicado a la elaboración de pasteles temáticos mediante la utilización de harina de plátano y almendras.

Específicos

- Crear nuevos productos mediante el uso de harinas vegetales (almendra y plátano).
- Incorporar la utilización de la harina de plano y almendras.
- Comprobar la factibilidad de una empresa dedicada a la elaboración de pasteles temáticos que utiliza harinas vegetales de almendra y plátano.

CAPITULO I

Antecedentes históricos

Fundada en el siglo XVI por los españoles, la ciudad de Quito fue construida sobre las ruinas antiguas de lo que alguna vez fue conocida como una cavilación incaica. Anteriormente la capital fue parte del gran imperio Inca antes de la llegada de los conquistadores y posteriormente se convirtió en un importante centro colonial (También fue parte de la Real audiencia de Quito). Dentro de la ciudad se desarrollaron escenarios importantes como la lucha de la independencia, la gran Colombia, etc. Y en 1830, Ecuador luego de separarse de la federación convirtió a Quito en la capital del país, (Asamblea Nacional del Ecuador, 2022).

Análisis de la zona de estudio

Limitado entre la avenida 10 de agosto o Lalo Plaza Lasso, la avenida Diego de Vásquez de cepeda y la calle De los Ciruelos, “Ponceano” es un barrio quiteño que se encuentra al noreste la capital del Ecuador en la Parroquia Ponceano. Está conformado por áreas verdes que cuentan con todos los servicios necesarios para la comunidad, desde hospitales y escuelas hasta centros comerciales están ubicados en el sector convirtiéndolo en un espacio agradable con buena calidad de vida, (Herpayal, 2023).

Fundamentación Conceptual

Pastel

1. Tipo de masa que suele formarse con agua, manteca, mantequilla, harina que puede rellenarse con alimentos dulces o salados, (Definiciones, s.f).

2. Según la Real Academia de la lengua Española RAE, un pastel es una masa de harina y manteca, cocida al horno que comúnmente se envuelve con crema o dulce. En otras ocasiones carne, fruta o pescado, (Blanco. M, 2023).
3. Masa que suele formarse con mantequilla, agua, dulce o azúcar, harina, etc. Que puede rellenarse de frutas o dulces, (Wiki Culturalia, 2020).

Personalizar:

1. Según la Real Academia de la Lengua Española, personalizar: dar carácter personal a algo, (RAE, s.f).
2. Acto de modificar o adaptar un servicio, objeto, producto u otro tipo de entorno de acuerdo al estilo de un individuo, (Concepto y Definición, 2019).
3. Adjetivo que se le atribuye a algo que puede ser personalizado, (Uniuso, 2022).

Harina:

1. Polvo molido de los granos, generalmente del trigo, (Restaurante Duque, 2019).
2. Producto del molido de granos de trigo u otro tipo de cereal como la avena, maíz, arroz o centeno, (La Rousse Cocina, s.f).
3. Polvo más o menos fino que se obtiene moliendo cereal o alguna leguminosa seca, (Universidad Jaume I, 2019).

Plátano:

1. El plátano es una fruta tropical de color amarillo que procede de la planta herbácea del mismo nombre, (Mercado de Alimentos FEN, 2013).

2. El plátano o banana es una fruta tropical de gran valor nutritivo y energético, (Hogarmania, 2022).
3. El plátano o banano es una fruta amarilla, de forma alargada y de forma similar a un pepino triangular, (Ok Diario, 2022).

Avena

1. La avena es un cereal completo que aporta grandes cantidades de energía (Navarro. R, 2022).
2. Grano de cereal de origen vegetal que posee numerosas vitaminas, minerales y antioxidantes, (Gravita, s.f).
3. Cereal completo que puede utilizarse para la elaboración de harina, coladas y sopas, (Bon Viveur, 2022).

Temático

1. Término que puede funcionar en un adjetivo o sustantivo que hace referencia a un tema en específico, (Definición de, s.f).
2. Según la Real Academia de la Lengua Española, temático quiere decir: actividad que se realiza según el tema o asunto, (REA, s.f).
3. Referencia a un tema del cual se va a tratar un asunto, como una materia, un libro, una fiesta, entre otros, (Definición ABC, s.f).

Sustituto

1. Algo o alguien que puede satisfacer las mismas necesidades de otro, (Roldan. N, 2020).
2. Producto similar o comparable que puede reemplazar al actual, (Corporación IBM, 2023).

3. Según la Real Academia de la Lengua Española, sustituto quiere decir: ocupar el lugar de otra, (RAE, s.f).

Negocio

1. Cualquier tipo de actividad económica que busca obtener ganancias, (Roldan. N, 2020).
2. Según la Real Academia de la Lengua Española, negocio quiere decir: Ocupación, quehacer o trabajo, (RAE, s.f).
3. Acción que realizan las personas con la finalidad de sostenerse económicamente, (Concepto, s.f).

Butter cream

1. Crema dulce elaborada con azúcar glas, (Instituto Aprende, s.f).
2. Crema de mantequilla batida con azúcar que sirve para rellenar tartas, (Lunarillos. M, s.f).
3. Crema de mantequilla que se usa para rellenar, cubrir y decorar pasteles, (Mayte. R, 2021)

Fondant

1. Especie de pasta similar a la plastilina para crear figuras, (Edulcorantes, s.f)
2. Pasta de azúcar que se utiliza para cubrir pasteles y crear decoraciones (L'autrichienne, 2023).
3. Masa de azúcar que se prepara para cubrir pasteles y tartas, (Tabuenca. E, 2018).

Fundamentación Legal

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

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

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

- Cédula de identidad.
- Certificado de votación.
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.

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

Patente Municipal:

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

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

Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)

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

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

Inspección del Cuerpo de Bomberos

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

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

Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA

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

- Crear el usuario y contraseña en la siguiente página <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/>.
- Declarar el año en curso.
- Llenar datos de Establecimiento.
- Buscar actividad económica del establecimiento
- Aceptar y declarar
- Acercarse al Banco del Pacífico o BanEcuador con el comprobante de ARCSA después de 24 horas.
- Al cabo de 48 horas revisar el portal del ARCSA para obtener su permiso de funcionamiento.

Síntesis del capítulo

El presente capítulo presenta la reseña histórica del sector en donde será implementado el desarrollo del proyecto. De igual manera, se presenta la fundamentación conceptual del glosario que confirma la investigación y posteriormente se detallan los fundamentos legales y requisitos de funcionamiento que se necesita para su operación.

Por último, se presentan el desarrollo y elaboración de los pasteles temáticos con la utilización de harinas vegetales.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

Investigación de explorativa

La investigación explorativa es un tipo de investigación que se realiza cuando hay poco conocimiento o comprensión previa sobre un tema en particular. dado que su principal objetivo, es explorar, descubrir y comprender conceptos, ideas o fenómenos de manera más profunda. En este proceso, se suelen utilizar métodos como la revisión bibliográfica, entrevistas, encuestas, o análisis cualitativos para adquirir una comprensión inicial del tema en cuestión, (Arias. E, 2020).

En la presente investigación se aplicó métodos de investigación primaria como las encuestas y entrevistas, para determinar las preferencias del público en productos pasteleros elaborados a partir de harinas vegetales como la harina plátano y almendras.

Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es un tipo de investigación que se centra en describir y presentar de manera detallada características, propiedades, y cualidades de un fenómeno o evento, ya que su principal objetivo es proporcionar una representación precisa de una realidad que se está estudiando. Se enfoca en responder preguntas como ¿Qué?, ¿Cómo?, ¿Cuándo? utilizando métodos como encuestas, observaciones, análisis de contenidos y análisis de datos (Arias. E, 2021).

En el presente proyecto se visualizó las preferencias del consumo de los clientes a través de redes sociales y así mismo la recopilación de información del posible sector.

Métodos de investigación

Método Cuantitativo

Los métodos cuantitativos, metodologías cuantitativas o investigaciones cuantitativas son un grupo de estrategias de obtención y procesamiento de datos que emplean magnitudes numéricas y estadísticas para llevar a cabo un análisis de causa y efecto (Concepto, 2023).

En la presente investigación se utilizaron instrumentos de recolección de datos mediante la implementación de entrevistas y encuestas virtuales con ayuda de la plataforma de Google Forms, con preguntas concretas para determinar las preferencias de posibles consumidores en pasteles y postres elaborados con harinas vegetales.

Métodos Cualitativos

La investigación cualitativa implica recopilar y analizar datos no contables para comprender conceptos, experiencias u opiniones, así como datos sobre experiencias vividas, emociones o comportamientos que las personas les atribuyen. De este modo, los resultados obtenidos se expresan en palabras (Santader, 2021).

Siguiendo con el procedimiento se recopilarán los datos obtenidos de las encuestas a personas residentes del sector para averiguar datos más exactos sobre sus posibles preferencias.

Método inductivo y deductivo

Los métodos de investigación inductiva se usan para analizar el fenómeno observado ya que están asociados con la investigación cualitativa, mientras que los métodos deductivos se utilizan para verificar un fenómeno observado y están asociados a la investigación cuantitativa (Parra. A, s.f).

El presente proyecto se basará en los resultados obtenidos de las encuestas para comprobar su grado de aceptación, así como la preferencia de harinas vegetales, temática, tendencias, gustos, etc. que se ofrecerá en la propuesta.

Método sintético

Proceso que utiliza el análisis como medio para alcanzar un objetivo y que además permite realizarlo de manera ordenada, (Arias. E, 2021).

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

Técnicas e instrumentos de investigación

Observación:

Técnica que consiste en visualizar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomando datos y registrándolos para su posterior análisis (Diaz. L, 2011). La observación es un elemento fundamental en el proceso de investigación del proyecto para observar el comportamiento de los entrevistados y de sus respuestas correspondientes.

Encuestas:

Método de investigación que se encarga de la recopilación de información, datos y comentarios por medio de una serie de preguntas específicas sobre un tema. La mayoría de las encuestas se desarrollan con la intención de hacer suposiciones sobre una población, grupo referencial o muestra representativa (Hubsport, 2023).

Dentro del desarrollo del proyecto las encuestas serán desarrolladas mediante la plataforma virtual de Google Form y presencialmente para la recopilación de información y datos.

Universo y muestra

Para analizar la factibilidad del proyecto se determinará un nivel de confianza de 95% (1.96) y con un error del 5% (0.05). También es fundamental y necesario la utilización de una fórmula que permita establecer una cantidad extracto de la muestra, debido que es un número alto de residentes en el sector.

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: 54.052

p: 50% (0.5).

q: 50% (0.5).

e: 5% (0.05).

Z: 95% (1.96).

Desarrollo:

$$n = \frac{54.052 * 0.5 * 0.5 * (1.96)^2}{(0.05)^2 (54.052 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{51.911}{1.093}$$

$$n = 474$$

Presentación gráfica, análisis e interpretación de resultados obtenidos

Las encuestas se realizaron a un total de 480 personas, entre ellas adultos mayores, universitarios, amas de casa, entre otros. En el sector Ponceano de la ciudad de Quito – Ecuador.

Los resultados son los siguientes:

Pregunta 1: ¿Le gustaría probar pasteles temáticos hechos con harina de almendras y plátano?

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

Tabla 1

Si	87.2%
No	1.7%
Tal vez	11.1%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 1 de la encuesta.

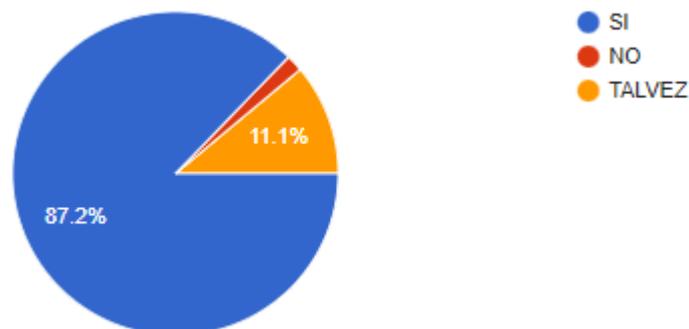


Ilustración 1. Cevallos. M, (2023). *¿Le gustaría probar pasteles temáticos hechos con harina de almendras y plátano? Quito-Ecuador.*

Análisis: En la pregunta 1 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores desean hacer prueba de los pasteles temáticos con harina de plátano y almendras.

Pregunta 2: ¿Considera que los pasteles con ingredientes alternativos como harina de almendras y plátano son una opción interesante?

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

Tabla 2

Si	80.9%
No	2.3%
Tal vez	16.8%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 2 de la encuesta.

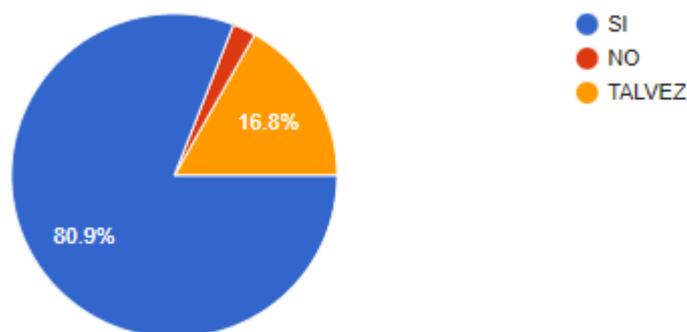


Ilustración 2. Cevallos, M, (2023). ¿Considera que los pasteles con ingredientes alternativos como harina de almendras y plátano son una opción interesante? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 2 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores consideran una opción interesante los pasteles hechos a base de harina de almendras y plátano.

Pregunta 3: ¿Tendría algún problema en pagar un poco más por pasteles temáticas con ingredientes de calidad como almendra y plátano?

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

Tabla 3

Si	12.6%
No	54.9%
Tal vez	32.5%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 3 de la encuesta.

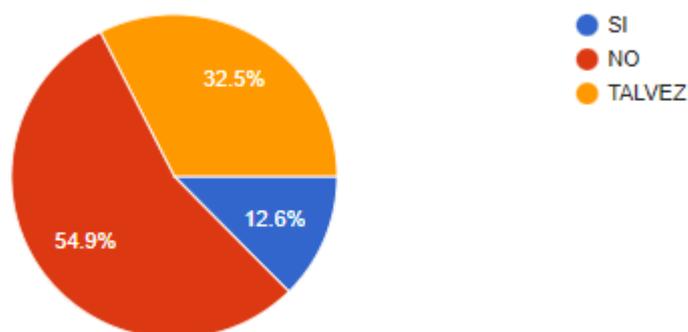


Ilustración 3. Cevallos. M. (2023). *¿Tendría algún problema en pagar un poco más por pasteles temáticas con ingredientes de calidad como almendra y plátano? Quito-Ecuador.*

Análisis: En la pregunta 3 hemos obtenido como resultado la tendencia “ NO “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores no tendría ningún problema en pagar más por los pasteles temáticos con ingredientes de calidad como almendras y plátano.

Pregunta 4: ¿Cree usted que los pasteles temáticos son una buena opción para celebraciones especiales?

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

Tabla 4

Si	80.3%
No	1.5%
Tal vez	18.2%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 4 de la encuesta.

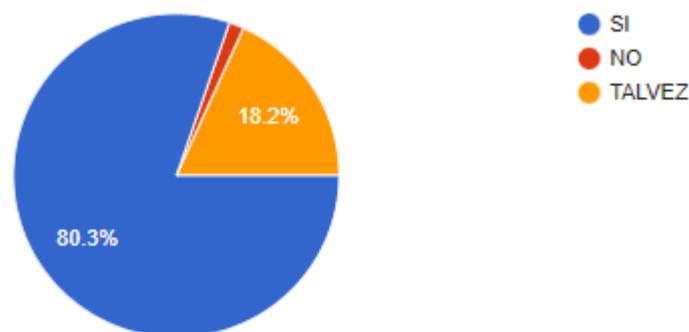


Ilustración 4. Cevallos. M, (2023). ¿Cree usted que los pasteles temáticos son una buena opción para celebraciones especiales? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 4 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores consideran que los pasteles temáticos son una buena opción para celebraciones especiales.

Preguntas 5: ¿Estaría dispuesto a recomendar un negocio de pasteles temáticos con harinas de almendras y plátano a sus amigos y familiares?

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

Tabla 5

Si	78.2%
No	1.3%
Tal vez	20.5%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 5 de la encuesta.

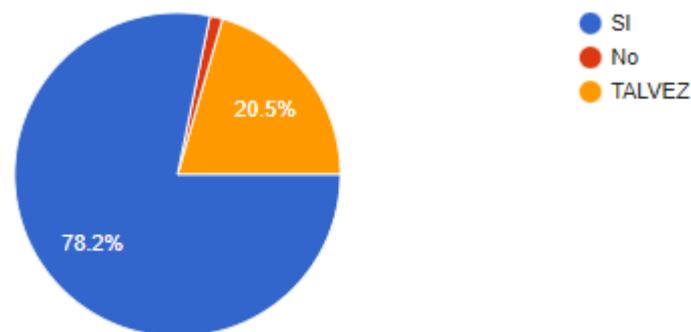


Ilustración 5. Cevallos, M, (2023). ¿Estaría dispuesto a recomendar un negocio de pasteles temáticos con harinas de almendras y plátano a sus amigos y familiares? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 5 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores consideran recomendar los pasteles temáticos con de harina de almendras y plátano.

Pregunta 6: ¿Le preocupa alguna alergia o intolerancia a los ingredientes de los pasteles (almendras – plátano) al considerar probar este producto?

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

Tabla 6

Si	33.7%
No	40.3%
Tal vez	22%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 6 de la encuesta.

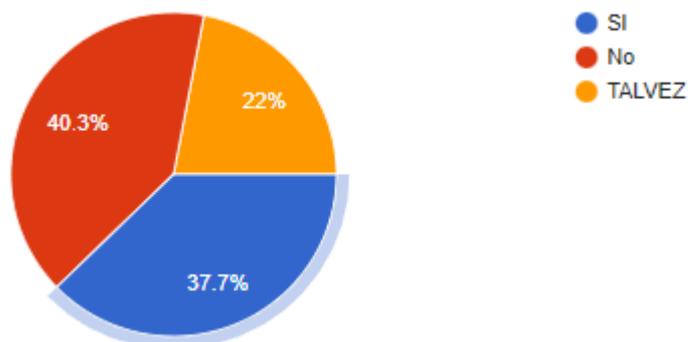


Ilustración 6.. Cevallos. M, (2023). ¿Le preocupa alguna alergia o intolerancia a los ingredientes de los pasteles (almendras – plátano) al considerar probar este producto? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 6 hemos obtenido como resultado la tendencia “ NO “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores no consideran riesgo de intolerancia a estos ingredientes.

Pregunta 7: ¿Qué factor es más importante para usted al elegir un pastel para una ocasión especial?

474 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción a varias respuestas).

Tabla 7

Sabor	73.8%
Ingrediente Saludable	38.4%
Diseño Temático	12.2%
Precio	12.9%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 7 de la encuesta.

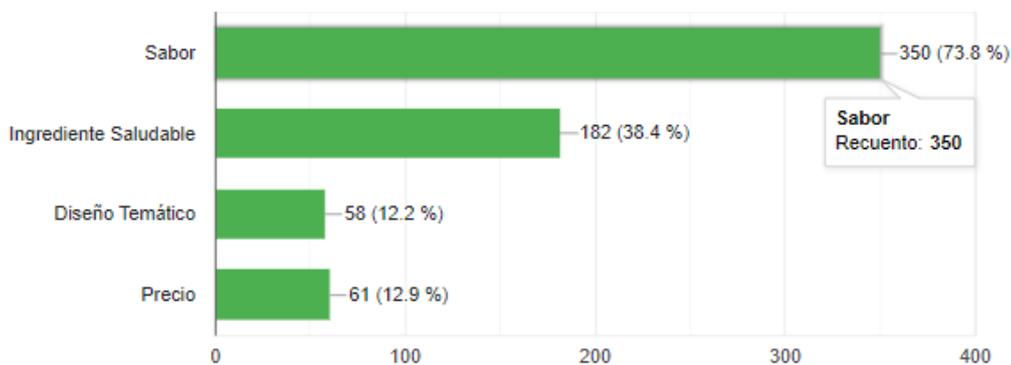


Ilustración 7. Cevallos. M, (2023). ¿Qué factor es más importante para usted al elegir un pastel para una ocasión especial? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 7 hemos obtenido como resultado la tendencia “SABOR” como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores

consideran más importante el sabor a la hora de elegir un pastel para una ocasión especial.

Pregunto 8: ¿Cree usted que los pasteles hechos con harina de almendras y plátano podrían ser una opción más saludable en comparación con los pasteles tradicionales?

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

Tabla 8

Si	82.3%
No	2.5 %
Tal vez	15.2%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 8 de la encuesta.

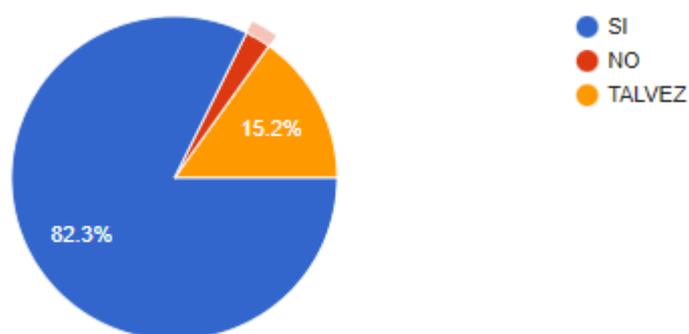


Ilustración 8. Cevallos, M, (2023), ¿Cree usted que los pasteles hechos con harina de almendras y plátano podrían ser una opción más saludable en comparación con los pasteles tradicionales? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 8 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores consideran una opción saludable a los pasteles hechos a base de harina de almendras y plátano.

Pregunta 9: ¿Qué tipo de temática le gustaría ver en los pasteles (selección múltiple)?

476 respuestas (pregunta de opción múltiple con la opción a varias respuestas).

Tabla 9

Cumpleaños	81.1%
Bodas	23.5%
Baby Showers	21%
Aniversarios	21%
Eventos corporativos	16%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 9 de la encuesta.

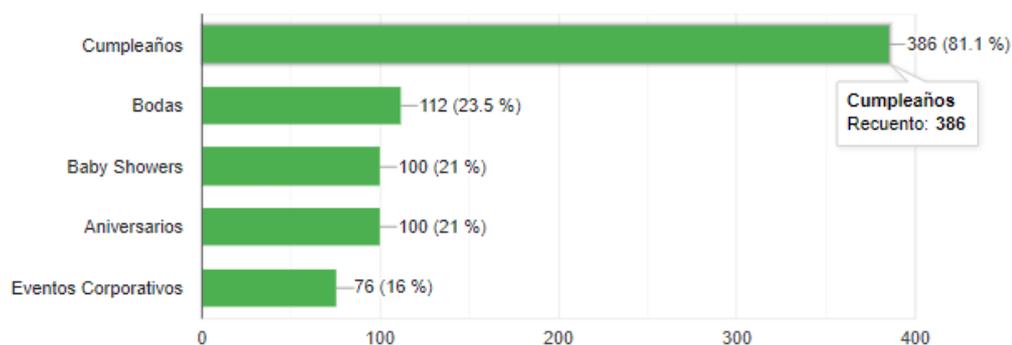


Ilustración 9. Cevallos, M, (2023). ¿Qué tipo de temática le gustaría ver en los pasteles (selección múltiple)? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 9 hemos obtenido como resultado la tendencia “ CUMPLEAÑOS “ como respuesta, lo cual nos permite saber que los consumidores tienen preferencia en temáticas de cumpleaños.

Pregunta 10: ¿Estaría interesado en la posibilidad de personalizar el diseño y sabor de los pasteles temáticos, según su preferencia?

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

Tabla 10

Si	79.8%
No	2.3%
Tal vez	17.9%

Observación: La tabla presentada anteriormente representa a los valores obtenidos de la pregunta 10 de la encuesta.

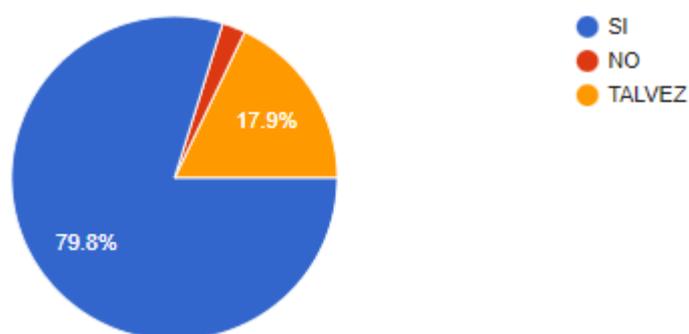


Ilustración 10. Cevallos, M, (2023). ¿Estaría interesado en la posibilidad de personalizar el diseño y sabor de los pasteles temáticos, según su preferencia? Quito-Ecuador.

Análisis: En la pregunta 10 hemos obtenido como resultado la tendencia “ SI “ como respuesta, lo cual nos permite saber que a los consumidores les interesa personalizar diseño y sabor de los pasteles.

Síntesis del capítulo

En el presente capítulo se realizó la presentación de la metodología a aplicar en el proyecto integrador, así como una breve descripción de los mismos que han aportado en el desarrollo de la propuesta. Y a su vez la ejecución de las encuestas en el sector Ponceano de la ciudad de Quito para su recolección de datos.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la propuesta

"Chykilandia Bakery" es un emprendimiento enfocado en la elaboración y diseño de tortas temáticas utilizando ingredientes saludables como harina de almendras y plátano. El objetivo es brindar opciones atractivas y nutritivas para cualquier tipo de evento social en el sector Ponceano de la ciudad de Quito. Estas tortas estarán diseñadas de manera creativa para captar la imaginación de los adultos, adolescentes y niños para satisfacer las necesidades del público consumidor.

Componentes Importantes

- **Producción y Diseño:** El proyecto contará con un equipo de pasteleros y diseñadores especializados en la creación de tortas temáticas únicas. Se utilizarán ingredientes de alta calidad, con énfasis en la harina de almendras y plátano, para ofrecer opciones saludables y sabrosas.
- **Variedad de Temas:** Las tortas se diseñarán para adaptarse a una amplia variedad de temas de fiestas infantiles, cumpleaños, bodas, bautizos, etc, desde personajes de películas hasta animales y objetos favoritos del público. Esto permitirá personalizar cada torta según los deseos del cliente.
- **Innovación Nutricional:** Se promoverá la salud y el bienestar de las personas al utilizar ingredientes como harina de almendras y plátano, que son alternativas más saludables a las harinas tradicionales. Se evitarán colorantes y sabores artificiales.

- **Mercadeo y Promoción:** Se implementarán estrategias de mercadeo enfocadas en redes sociales, creación de contenido visual atractivo y participación en ferias y eventos locales para dar a conocer las propuestas únicas de "Chykilandia Bakery".
- **Entrega y Servicio al Cliente:** Se ofrecerá servicio de entrega puntual y atención personalizada al cliente para asegurar que cada torta se ajuste a las expectativas y necesidades de los clientes.

Viabilidad (económica, social ambiental, etc.)

Económica

El proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa de elaboración de tortas temáticas con harina de almendra y plátano posee un valor potencial económico positivo, ya que ofrece productos diferenciados para fiestas infantiles a diferencia de otros establecimientos. Sin embargo, sería necesario la realización de un estudio exhaustivo para evaluar aspectos como la demanda en el sector Ponceano de la ciudad de Quito, la competencia existente, los costos de producción y la fijación de precios adecuada.

Social

La propuesta podría generar empleo local y contribuir a la oferta de opciones saludables en eventos infantiles. Esto podría ser especialmente relevante si existe una demanda creciente por productos más nutritivos y conscientes.

Ambiental

Desde la perspectiva ambiental, utilizar harina de almendra y plátano podría considerarse más sostenible que harinas convencionales, pero se debe evaluar la disponibilidad y la huella ambiental de estos ingredientes en la región.

Impacto

El proyecto de implementación de una empresa de tortas temáticas con harina de almendras y plátano en el sector Ponceano de la ciudad de Quito podría tener varios impactos:

- **Económico:** Podría generar empleo en la zona, tanto en la producción de las tortas como en posibles roles administrativos y de ventas. Además, si el negocio tiene éxito, podría contribuir a la generación de ingresos y ganancias.
- **Social:** La empresa podría agregar valor a las fiestas infantiles al ofrecer opciones de tortas más saludables y personalizadas. Esto podría influir en los patrones de consumo y promover una alimentación más consciente en los eventos infantiles.
- **Cultural:** La oferta de tortas temáticas puede agregar diversión y creatividad a las celebraciones, enriqueciendo la experiencia de las fiestas infantiles y fomentando la expresión cultural a través de la repostería creativa.
- **Ambiental:** La utilización de harina de almendras y plátano podría tener un menor impacto ambiental en comparación con harinas tradicionales, si se considera la producción y distribución de los ingredientes. Esto podría

contribuir a la promoción de prácticas más sostenibles en la industria de la repostería.

- **Educacional:** El enfoque en tortas saludables podría aumentar la conciencia sobre la importancia de elegir alimentos más nutritivos, especialmente en eventos dirigidos a niños. Esto podría tener un impacto a largo plazo en los hábitos alimenticios.
- **Competitivo:** Dependiendo de la oferta existente en el sector, el proyecto podría enfrentar competencia. Sin embargo, al ofrecer productos únicos y saludables, podría diferenciarse y captar la atención de un segmento específico del mercado.

Segmentación de clientes

Demográficamente

Hombres y Mujeres +18 en adelante.

Clase media – alta.

Geografía

Sector Ponceano, Quito – Ecuador. Norte de la capital.

Desarrollo de la propuesta

Misión

Ofrecer pasteles saludables y deliciosos para satisfacer a nuestros clientes conscientes de su bienestar. Nos esforzamos por crear productos que sean indulgentes pero nutritivos, utilizando ingredientes naturales que beneficien tanto el cuerpo como el paladar. Queremos demostrar que es posible disfrutar de postres excepcionales mientras se elige un enfoque más saludable y sostenible.

Visión

En 2024 una encantadora pastelería con tonos cálidos y acogedores, donde los aromas de almendras tostadas y plátano llenan el aire. Los mostradores están repletos de delicias elaboradas exclusivamente con harina de almendras y plátano, que transmiten un enfoque saludable y delicioso. Cada creación está cuidadosamente elaborada para ofrecer sabores ricos y texturas irresistibles. Los detalles de decoración incluyen obras de arte inspiradas en almendros en flor y plátanos tropicales, creando un ambiente que evoca la naturaleza y la frescura de los ingredientes. ¡Bienvenido a un mundo de sabores naturales y exquisitas creaciones en esta pastelería temática única!

Estrategias

1. Investigación de mercado: Comenzar por investigar la demanda y el mercado objetivo. Identifica quiénes son tus clientes potenciales, cuáles son sus preferencias y necesidades. Esto te ayudará a adaptar tus productos y estrategias de marketing.
2. Desarrollo de recetas únicas: Crear recetas innovadoras que destaquen los sabores de la harina de almendras y el plátano. Experimentar con diferentes combinaciones de ingredientes para ofrecer tortas que sean deliciosas y saludables.
3. Diseño temático: Diseñar tortas temáticas creativas que se relacionen con eventos, ocasiones especiales o intereses particulares. La decoración y el diseño de las tortas pueden ser un gran diferenciador y atractivo para tus clientes.

4. **Calidad y presentación:** Enfocarse en la calidad de los productos y en su presentación visual. Las tortas deben ser sabrosas y visualmente atractivas para generar interés y fidelidad entre tus clientes.
5. **Canal de ventas:** Decidir si tu enfoque será principalmente en venta física (tienda propia o puntos de venta) o en línea (tienda virtual o plataformas de entrega). Puedes considerar ambas opciones para llegar a un público más amplio.
6. **Marketing y promoción:** Utilizar las redes sociales y un sitio web atractivo para promocionar tus tortas temáticas. Publica fotos de tus creaciones, comparte historias detrás de los sabores y utiliza estrategias de marketing digital para aumentar tu visibilidad.
7. **Degustaciones y eventos:** Organizar eventos de degustación en la tienda o en lugares relevantes de tu comunidad. Esto permite a las personas probar tus productos y conocer tu marca de cerca.
8. **Colaboraciones:** Considerar colaboraciones con otros negocios locales, como cafeterías o tiendas de alimentos saludables. Esto podría ayudarte a expandir tu alcance y atraer nuevos clientes.
9. **Programa de fidelización:** Implementar un programa de fidelización para recompensar a clientes recurrentes. Ofrecer descuentos especiales, regalos o promociones exclusivas.
10. **Feedback y mejora continua:** Escuchar los comentarios de tus clientes y utilizar sus sugerencias para mejorar tus productos y servicios. La retroalimentación positiva te ayudará a consolidar tu reputación.

11. Gestión financiera: Llevar un control estricto de los costos de ingredientes, producción y operación. Establecer precios competitivos que reflejen el valor de tus productos y te permitan obtener ganancias.

FODA

Tabla 11

<p>FORTALEZA</p> <p>Productos únicos.</p> <p>Tendencia hacia lo saludable</p> <p>Innovación en ingredientes</p> <p>Nicho de mercado</p>	<p>DEBILIDAD</p> <p>Costos de ingredientes, la harina de almendras puede ser más costosa que la harina de trigo convencional, lo que puede afectar los márgenes de ganancia.</p> <p>Conciencia del cliente.</p>
<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Tendencia saludable puede aumentar la demanda.</p> <p>Eventos y ocasiones especiales.</p> <p>Mercado en línea permitiendo llegar a un amplio público.</p> <p>Colaborar con otras empresas de alimentos saludables o cafeterías puede aumentar tu visibilidad y alcance.</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Cambios en las tendencias, las preferencias de los consumidores pueden cambiar.</p> <p>Competencia</p> <p>Sensibilidad al precio.</p>

Cevallos. M, (2023). FODA.

Nombre de la marca

Chykilandia Bakery.

Eslogan

¡Chykilandia Bakery, donde la magia de los pasteles cobra vida!

Presentación de Marca

Para elaborar la imagen de marca se ha tomado en cuenta varios conceptos como:

Alegría, felicidad, diversión, juegos, risas, familia, niñez pequeños, chiquillos.

La palabra chykilandia en si refleja estos conceptos donde utilizados junto la gama de colores, tipografía y otros elementos logran mantener una comunicacion bilateral entre usuario- marca.

¡Chykilandia Bakery, donde la magia de los pasteles cobra vida!, es una empresa apasionada en crear pasteles temáticos y únicos en el norte de la ciudad de Quito, en el sector Ponceano. Sus pasteles están elaborados con una mezcla especial de harina de almendras y plátano, que brinda un sabor y textura excepcionales.

Entendemos que cada ocasión es especial y única. Por eso, nuestros talentosos reposteros trabajan en colaboración con el cliente para diseñar pasteles temáticos que reflejen sus ideas y celebraciones. Ya sea un cumpleaños, un aniversario o cualquier otro evento especial, nuestros pasteles temáticos se convierten en el centro de atención y en una verdadera obra de arte comestible.

Nos enorgullece combinar ingredientes de alta calidad con un toque creativo, para ofrecerle pasteles al cliente que no solo son deliciosos, sino también visualmente impactantes.

Imagen



Ilustración 11. Cevallos. M, (2023). Imagen Chickylandia. Quito-Ecuador.

Paleta de colores

Cromatica para impresión CMYK



C: 0
M: 79,61
Y: 0
K: 0



C: 0
M: 90,59
Y: 22,75
K: 0



C: 2,34
M: 50
Y: 21,48
K: 0



C: 57,65
M: 0
Y: 42,75
K: 0

La paleta de colores fue elegida tras identificar los conceptos que la marca maneja, también teniendo en cuenta su público objetivo, como sus gustos, intereses y datos demográficos; otros aspectos a tener en cuenta son los productos y servicios de la marca.

Tipografía

Nature Beauty

La tipografía son distintos estilos de textos que se distinguen entre sí mediante el uso de formas y tamaños, entre otros elementos. La familia tipográfica específica que se utiliza es Nature Beauty, donde refuerza los conceptos principales de movimiento y diversión.

Estrategia publicitaria, distribución y puntos de venta

La ruta de distribución y punto de venta físico de la empresa “Chykilandia Bakery” será el establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, sector Ponceano al norte de la capital.

El principal canal de promoción serán las redes sociales de Facebook, WhatsApp, Instagram y TikTok, que son las más utilizadas por adultos, jóvenes y adolescentes en la actualidad.



Las aplicaciones y adaptaciones comprenden los usos prácticos que tendrán todos los elementos de la marca, tanto en material impreso, como sobres, papel membretado, bordados en camisas, serigrafía, impresos, uso en mupis, backs, tarjetas de presentación, vallas, entre otros. Así como sus aplicaciones online, como el uso en redes sociales, sitios web, landing pages, vídeos o animaciones, así como las directrices en caso de que terceros usen los materiales de la marca.

Fijación de costo por receta estándar

Para obtener un estimado del costo por producto se realiza una receta estándar para determinar el valor de producción. Sin embargo, los precios de los pasteles varían de acuerdo a las decoraciones, sabores, porciones, etc, que desee el cliente.

- **Costo de los ingredientes:** Suma de los costos de todos los ingredientes utilizados en la receta, incluyendo cantidades precisas y precios unitarios.
- **Mano de obra:** Calcula el tiempo que toma preparar la receta y multiplica por el costo por hora de la mano de obra involucrada en su preparación.

- **Gastos de fabricación:** Esto incluye costos indirectos como el uso de equipos, electricidad, agua, etc. Se pueden asignar a la receta como una parte proporcional de estos gastos generales.
- **Gastos administrativos:** Estos son los costos relacionados con la administración y operación del negocio, como alquiler, salarios de personal administrativo, etc. Al igual que los gastos de fabricación, se pueden asignar de manera proporcional.
- **Imprevistos y márgenes:** Se agrega un porcentaje adicional para cubrir posibles imprevistos y para obtener ganancias. Esto se conoce como *margen de beneficio*.

						
Tabla 12						
RECETA ESTANDAR						
NOMBRE: Fondant de miel de maíz profesional						
FECHA: 27 08 2023			CHEF: MABEL CEVALLOS			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD M	COSTO X UNIDAD DE M.	COSTO POR KILO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
Azúcar impalpable	1000	gr	1.18	1000	gr	\$1.18
Miel de maíz	120	gr	4	500	gr	\$0.96
CMC	7	gr	4.5	500	gr	\$0.063
Goma xantana	3	gr	5.79	250	gr	\$0.069
Vinagre blanco	5	gr	0.61	500	gr	\$0.006

Marva blanca o manteca vegetal	12	gr	1.7	500	gr	\$0.040
Agua	75	gr	0.5	1000	gr	\$0.037
Glucosa	12	gr	3	1000	gr	\$0.036
Esencia al gusto	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		\$2.392
				Imprevistos 10%		\$0,23
				Costo Neto		\$2,62
				Gasto de fabr. 15%		\$0,35
				factor sugerido 33.33%		\$0,07
				M.O. 45%		\$1,07
				G. Adm 12%		\$0,28
				45% Utilidad		\$1,07
				Subtotal		\$5,46
				IVA 12%		\$0,65
				COSTO FINAL		\$6,11

Cevallos. M, (2023). Receta estándar 1.

Tabla 13

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE Pastel temático con harina de plátano						
FECHA: 27 08 2023			CHEF MABEL CEVALLOS			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNID AD M	COSTO X UNIDAD DE M.	COSTO POR KILO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
plátano maduro	2	AD	0.2	2	UNIDAD	\$0.2
Harina de trigo	200	gr	0.5	454	gr	\$0.220
Harina de plátano	100	gr	1.98	500	gr	\$0.396
Azúcar	100	gr	0.65	454	gr	\$0.143
Mantequilla	50	gr	1.99	250	gr	\$0.398
Huevos	100	gr.	0.3	2	UNIDAD	\$0.3
Polvo de hornear	10	gr	0.1	28	gr	\$0.035
Bicarbonato de sodio	5	gr	0.1	28	gr	\$0.017
Sal	8	gr	0.6	454	gr	\$0.010
Leche	200	gr	0.95	1000	gr	\$0.19
Esencia de vainilla	10	gr	1.15	120	gr	\$0.095
Dulce de leche	250	gr	1	250	gr	\$1
Fondant	350	gr	2.39	12000	gr	\$0.069
Buttercream	120	gr	3	600	gr	\$0.6
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		\$3.677

	Imprevistos 10%	\$0,36
	Costo Neto	\$4,03
	Gasto de fabr. 15%	\$0,60
	factor sugerido 33.33%	\$1,34
	M.O. 45%	\$1,81
	G. Adm 12%	\$0,48
	45% Utilidad	\$1,81
	Subtotal	\$10,07
	IVA 12%	\$1,20
	COSTO FINAL	\$11,27

Cevallos. M, (2023). Receta estándar 2.

Tabla 14

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE Pastel temático con harina de almendras						
FECHA: 27 08 2023		CHEF MABEL CEVALLOS				
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDA D M	COSTO X UNIDAD DE M.	COSTO POR KILO	UNIDAD MEDIDA	TOTAL
Harina de trigo	250	gr	0.5	454	gr	\$0.2753303
Harina de almendras	125	gr	2.34	515	gr	\$0.5679611
Azúcar	250	gr	0.65	454	gr	\$0.3579295
Aceite de girasol	100	gr	1.26	1000	gr	\$0.126
Huevos	5	UNIDA D	0.75	5	UNIDAD	\$0.75
Polvo de hornear	15	gr	0.1	28	gr	\$0.0535714
Sal	5	gr	0.6	454	gr	\$0.0066079
Leche	200	gr	0.95	1000	gr	\$0.19
Almendras picadas	100	gr	3.98	454	gr	\$0.8766519
Mantequilla	250	gr	1.25	250	gr	\$1.25
Azúcar glass para decorar	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	

Fondant	350	gr	2.39	12000	gr	\$0.0697083
Buttercream	120	gr	3	600	gr	0.6
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		\$5.1237607
				Imprevistos 10%		\$0,51
				Costo Neto		\$5,63
				Gasto de fabr. 15%		\$0,84
				factor sugerido 33.33%		\$1,87
				M.O. 45%		\$2,53
				G. Adm 12%		\$0,67
				45% Utilidad		\$2,53
				Subtotal		\$14,07
				IVA 12%		\$1,68
				COSTO FINAL		\$15,75

Cevallos. M, (2023). Receta estándar 3.

Tabla 15

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE Pastel temático de harinas vegetales						
FECHA: 27 08 2023			CHEF MABEL CEVALLOS			
INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO X UNIDAD DE M.	COSTO POR KILO	UNIDAD MEDIDA	TOTAL
Harina de trigo	100	gr	0.5	454	gr	\$0.11013
Harina de plátano	125	gr	1.98	500	gr	\$0.495
Harina de almendras	125	gr	2.34	515	gr	\$0.56796
Azúcar	250	gr	0.65	454	gr	\$0.35792
Aceite de girasol	100	gr	1.26	1000	gr	\$0.126
Huevos	5	UNIDAD	0.75	5	UNIDAD	\$0.75
Polvo de hornear	15	gr	0.1	28	gr	\$0.05357
Sal	5	gr	0.6	454	gr	\$0.00660
leche	200	gr	0.95	1000	gr	\$0.19
Chocolate repostero	100	gr	3.98	454	gr	\$0.87665
Mantequilla	250	gr	1.25	250	gr	\$1.25

Colorantes en gel	c/n	c/n	c/n	c/n	c/n	
Fondant	350	gr	2.39	12000	gr	\$0.06970
Buttercream	120	gr	3	600	gr	\$0.6
FOTOGRAFIA				COSTO DE INSUMOS:		\$5.453562
				Imprevistos 10%		\$0,54
				Costo Neto		\$5,99
				Gasto de fabr. 15%		\$0,89
				factor sugerido 33.33%		\$1,99
				M.O. 45%		\$2,69
				G. Adm 12%		\$0,71
				45% Utilidad		\$2,69
				Subtotal		\$14,96
				IVA 12%		\$1,79
				COSTO FINAL		\$16,75

Cevallos. M, (2023). Receta estándar 4.

Estudio Financiero

Implementación del negocio

Para llevar a cabo la empresa es necesario la inversión que detallamos para la compra de equipos, ingredientes, y maquinarias.

Activos Fijos.

- **Equipos Industriales**

Tabla 16.

Equipos Industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	total
Cocina	1	\$800	\$800
Congelador	1	\$450	\$450
Vitrina pastelera	1	\$1600	\$1600
Microondas	1	\$95	\$95
Batidora	1	\$100	\$100
Kitchenaid	1	\$700	\$700
Vitrina exhibidor	1	\$60	\$60
Mesón	1	\$350	\$350
Licuadora	1	\$90	\$90
Termómetro	1	\$5	\$5
Mesas	2	\$50	\$100
Balanza	1	\$15	\$15
Tanque de gas	1	\$60	\$60
Extintor	1	\$50	\$50
Total			\$4475

Cevallos M. (2023). Equipos Industriales

- **Muebles/Enseres.**

Tabla 17.*Muebles y Enseres*

Muebles Y Enseres			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Nivelador de pasteles	1	4,5	\$4,5
Cuchillos set	1	7	\$7
Moldes para chocolate	2	3	\$6
Charola de horno	3	8	\$24
Charola rectangular	3	6	\$18
Set molde para tortas	1	40	\$40
Bowls	15	1,75	\$26,25
Ollas	10	5	\$50
Tapete silicona	1	50	\$50
Tabla de picar	2	3	\$6
Set cortadores circulares	3	2,8	\$8,4
Cake tuntarble	3	10	\$30
Rodillo	3	6	\$18
Espatula de goma	5	2,1	\$10,5
Mangas pasteleras	15	2,4	\$36
Boquillas	15	0,8	\$12
Jarra medidora	5	4	\$20
Kit tazas medidora	2	2,9	\$5,8
Brochas	4	1,2	\$4,8
Colador	3	3	\$9
Bailarina	1	70	\$70
Total			\$456,25

Cevallos M. (2023). Muebles y Enseres.

- **Equipos de Computación.**

Tabla 18.

Equipos Computacion

Equipos Computación y impresora			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Impresora	1	\$300	\$300
Impresora papel comestible	1	\$350	\$350
Resma papel	2	\$4,25	\$4,25
Computadora	1	\$950	\$950
Papel comestible	100	\$20	\$20
Total			\$1624.25

Cevallos M. (2023). Equipos de Computación.

Tabla 19.

Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Equipos Ind.	\$4475
Equipos de Computación	\$1624.25
Muebles / Enseres	\$456,25
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$6555,5

Cevallos M.. (2023). Activos Fijos.

Activos Diferidos

- **Gastos de Constitución**

Tabla 20.

Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$500
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$500

Cevallos M.. (2023). Activos Diferidos.

Capital de Trabajo

- Sueldos

Tabla 21.

Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Chef	\$600	\$7200	\$680,40	\$874,80	\$7394,4
Ayudante	\$450	\$5400	\$510,30	\$656,10	\$6512,4
					\$5545,8
TOTAL	\$900	\$10800	\$1020,60	\$1204,2	\$19452,6

Cevallos M. (2023). Sueldos.

Tabla 22.

Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	\$600	\$450	\$600	\$1050
Ayudante	\$450	\$450	\$450	\$900
TOTAL ANUAL	\$900	\$900	\$900	\$1950

Cevallos M.. (2023). Sueldos.

Tabla 22.

Sueldos

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
\$19452,6	\$1950	\$21402,6

Cevallos M. (2023). Sueldos.

- **Servicios Básicos.**

Tabla 23.
Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Luz	1	\$30	\$30
Agua	1	\$15	\$15
Teléfono	1	\$20	\$20
Internet	1	\$28	\$28
Total			\$93
Mensual			\$93
Semestral			\$558
Anual			\$1116

Cevallos M. (2023). Servicios Básicos.

- **Material oficina.**

Tabla 24.
Material Oficina

Material Oficina			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Cuaderno	2	1,5	\$3
Lápiz	3	0,30	\$0,90
Grapadora	1	3	\$3
Grapas	20	0,85	\$17
Resaltadores	10	0,75	\$7,5
Carpeta	3	1,2	\$3,6
total			\$35
Mensual			\$35
Semestral			\$70
Anual			\$140

Cevallos M. (2023). Material Oficina.

- **Material Limpieza.**

Tabla 25.

Material Limpieza.

Material Limpieza			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Trapeador	1	3	\$3
Escoba	1	2,5	\$2,5
Esponjas lavaplatos	3	0,6	\$1,8
Basurero	3	3	\$9
Fundas de basura	10	1	\$10
Lavavajillas	1	3,5	\$3,5
Pala	1	1,25	\$1,25
Jabón de mano	1	3,5	\$3,5
Papel higiénico	3	1	\$3
Alcohol	4	5	\$20
Cloro	2	4	\$8
Desinfectante	3	3,5	\$10,5
Total			\$76,05
			Mensual \$76,05
			Semestral \$456.3
			Anual \$912.6

Cevallos M. (2023). Material Limpieza.

- **Alquiler local.**

Tabla 26.

Arriendo

Arriendo		
Pago mensual	Pago semestral	Pago anual
\$300	\$1800	\$3600

Cevallos M. (2023). Arriendo.

- **Publicidad.**

Tabla 27.

Publicidad

Publicidad			
Materiales	Cantidad	Precio unit.	Total
Redes Sociales	1	\$100	\$9,00
Volantes	1	\$150	\$15,00
Total			\$24,00
			Mensual
			\$24,00
			Semestral
			\$144
			Annual
			\$288

Cevallos M. (2023). Publicidad.

- **Capital de trabajo.**

Tabla 28.

Capital De Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO Anual	
Sueldos	\$21402,6
Servicios Básicos	\$1116
Material oficina	\$140
Material limpieza	\$912.6
Servicio auto	0
Alquiler local	\$3600
Publicidad	\$288
Materia prima	\$1500
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$28959,2

Cevallos M. (2023). Capital de trabajo.

Total de Inversión

Tabla 29.

Total De Inversion

TOTAL DE INVERSION	
Total Activos Fijos	\$6555,5
Total Activos Diferidos	\$500
Total Capital de Trabajo	\$28959,2
TOTAL INVERSION	\$36014,7

Cevallos M. (2023). Total de Inversión.

Punto de Equilibrio

- **Costos Fijos**

Tabla 30.

Costos Fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$300
Sueldos	\$1783,55
Ser. Básicos	\$93
T. COSTOS FIJOS	\$2176,55

Cevallos M. (2023). Costos Fijos.

- **Margen de Contribución**

Tabla 31.

Margen De Contribucion

Precio	\$44,56
Costo	\$16,64
Ganancia	\$27,92 MARGEN DE CONTRIBUCION

Cevallos M. (2023). Margen de Contribución

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

Tabla 32.

PE=Costo fijo/Margen De Contribucion

PE = COSTO FIJO / MARGEN DE CONTRIBUCION	
PE=	\$77.95

Cevallos M. (2023). PE= Costo Fijo/Margen de Contribución

- **Punto de Equilibrio**

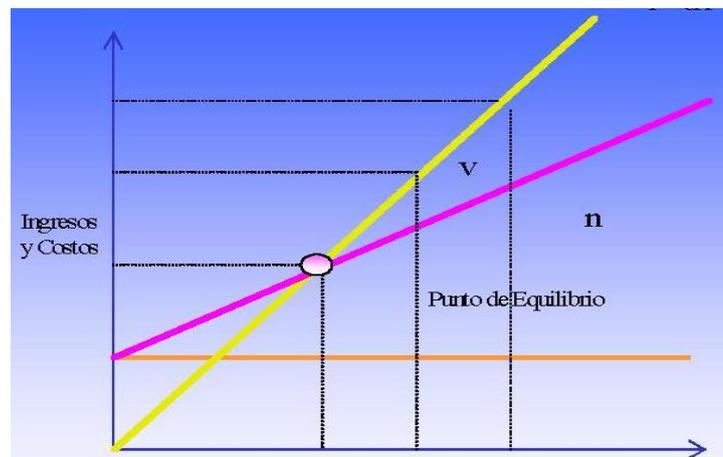
Tabla 33.

Punto de Equilibrio

VENTA	\$77.95	\$44.56	\$3473.45
COSTO	\$77.95	\$16.64	\$1297.08
GASTO			\$1585,40
PUNTO DE EQUILIBRIO			\$2176.55

Cevallos M. (2023). Punto de Equilibrio.

Ilustración 36
Punto de Equilibrio



Cevallos M. (2023). Punto de Equilibrio.

Análisis del punto de equilibrio

Los costos fijos de Chykilandia Bakery son \$2176,55 por mes, donde incluye servicios básicos, sueldos y arriendo. El coste de las recetas es de \$16,64, y siendo el precio final de \$44,56 en este valor se incluye los costos fijos y variables esto nos permite obtener un margen de utilidad de \$27,92 por cual los productos que se elaborarán me permiten recuperar los costos invertidos.

Síntesis del capítulo

Desarrollo de plan financiero para la implementación de una empresa dedicada a la realización de pasteles temáticos mediante la implementación de harinas de almendra y plátano. Así mismo, se presentó todos los implementos que necesita para su ejecución y desarrollo del punto de equilibrio para determinar los ingresos y gastos del proyecto.

CONCLUSIONES

- El proyecto demuestra un potencial sólido debido a la creciente demanda de opciones saludables y creativas para fiestas (cualquier evento social) en el sector Ponceano. La propuesta de utilizar harina de almendras y plátano como ingredientes principales ofrece una diferenciación significativa en el mercado al abordar las preocupaciones nutricionales de los clientes y proporcionar tortas temáticas atractivas para su consumo.
- El análisis financiero muestra que el proyecto es viable desde una perspectiva económica, con estimaciones de costos de producción y fijación de precios que sugieren márgenes de ganancia razonables. Sin embargo, se requiere una gestión cuidadosa de los costos y un enfoque en la eficiencia para asegurar la rentabilidad a largo plazo.
- El proyecto tiene un impacto potencialmente positivo tanto en el ámbito social como en el ambiental. Al ofrecer tortas más saludables, se fomenta la adopción de hábitos alimenticios conscientes desde edades tempranas. Además, la elección de ingredientes más sostenibles como la harina de almendras y plátano contribuye a la reducción del impacto ambiental asociado a la producción de tortas.

RECOMENDACIONES

- Realizar una investigación de mercado exhaustiva para comprender completamente la demanda de tortas temáticas y saludables en el sector Ponceano. Identificando los gustos y preferencias de los clientes potenciales. De igual manera es fundamental investigar la competencia existente para determinar qué temas y diseños de tortas son más populares entre los clientes.
- Gestionar cuidadosamente de los costos y un enfoque en la eficiencia para asegurar la rentabilidad a largo plazo.

BIBLIOGRAFÍAS

- Arias. E, (1 de enero de 2021). *Investigación descriptiva*. Recuperado de:
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html>
- Arias. E, (1 de noviembre de 2020). *Investigación explicativa*. Recuperado de:
<https://economipedia.com/definiciones/investigacion-exploratoria.html>
- Arias. E, (2021). *Método sintético*. Recuperado de:
<https://economipedia.com/definiciones/metodo-sintetico.html>
- Asamblea Nacional del Ecuador, (6 de diciembre de 2022). *Fundación de Quito*.
Recuperado de: <https://www.asambleanacional.gob.ec/es/blogs/rosa-elizabeth-cerda/87837-fundacion-de-quito>
- Blanco. M, (10 de julio de 2023). *¿Cuál es la diferencia entre pastel, tarta y torta?* Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/preguntas/cual-es-la-diferencia-entre-pastel-tarta-y-torta>
- Bon Viveur, (14 de septiembre de 2022). *Avena: propiedades, beneficios y como tomarla*. Recuperado de: <https://www.bonviveur.es/gastroteca/avena-la-reina-de-los-cereales-para-tomar-con-moderacion>
- Cantudo. C, (2020). *Conoce el extraño origen y desarrollo del postre más amado y rico para muchos: el pastel. Un gran impulso para la repostería del mundo*.
Recuperado de: <https://www.miarevista.es/recetas/postres/17886.html>
- Carvajal. A, (2014). *El pan con harina de plátano sabe bien*. Recuperado de:
<https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/pan-harina-de-platano.html>
- Concepto, (25 de mayo de 2023). *Método cuantitativo*. Recuperado de:
<https://concepto.de/metodo-cuantitativo/>

Concepto, (s.f). *¿Qué es negocio?* Recuperado de: <https://concepto.de/negocio/>

Concepto y Definición, (12 de marzo de 2019). *Definición de personalizar.*

Recuperado de: <https://conceptodefinicion.net/definicion-de-personalizar/>

Corporación IBM, (3 de abril de 2023). *Productos sustitutos y sustitutos.*

Recuperado de: <https://www.ibm.com/docs/es/product->

[master/12.0.0?topic=relationships-substitute-replacement-products](https://www.ibm.com/docs/es/product-master/12.0.0?topic=relationships-substitute-replacement-products)

Consultas y tramites del Ecuador, (2023). *Ministerio del interior. Permiso de*

funcionamiento 2023. Recuperado de:

<https://consultasytramitesecuador.com/ministerio-del-interior-permiso-de->

[funcionamiento/](https://consultasytramitesecuador.com/ministerio-del-interior-permiso-de-funcionamiento/)

Cyrano, (s,f). *Grupo Cyrano. Productos.* Recuperado de:

<https://tienda.cyrano.com.ec/?gclid=Cj0KCQjwoeemBhCfARIsADR2QCt60NzV>

[-TvoKaDjoslWE8Q7x-](https://tienda.cyrano.com.ec/?gclid=Cj0KCQjwoeemBhCfARIsADR2QCt60NzV-TvoKaDjoslWE8Q7x-)

[t9qUOOVnpawu59WEeKwBhk_12TskEaAqcwEALw_wcB](https://tienda.cyrano.com.ec/?gclid=Cj0KCQjwoeemBhCfARIsADR2QCt60NzV-t9qUOOVnpawu59WEeKwBhk_12TskEaAqcwEALw_wcB)

Definición ABC, (s.f). Definición de temática. Recuperado de:

<https://www.definicionabc.com/general/tematica.php>

Definiciones, (s.f). Definición de pastel. Recuperado de:

<https://definicion.de/pastel/>

Definición de, s.f). *Definición de temática.* Recuperado de:

<https://definicion.de/tematica/>

Diaz. L, (1 de enero 2011). *La observación.* Recuperado de:

https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion

[Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf](https://www.psicologia.unam.mx/documentos/pdf/publicaciones/La_observacion_Lidia_Diaz_Sanjuan_Texto_Apoyo_Didactico_Metodo_Clinico_3_Sem.pdf)

Edulcorantes, (s.f). *¿Qué es fondant y para que se utiliza?* Recuperado de:

<https://www.bsedulcorantes.com/que-es-el-fondant-y-para-que-se-utiliza/>

Encalada, E, (2019). *La repostería se renueva con ingredientes veganos.*

Recuperado de: <https://www.elcomercio.com/tendencias/reposteria-renueva-influencia-ingredientes-veganos.html>

Gastronomia&CIA, (2009). *Harina de Plátano.* Recuperado de:

<https://gastronomiaycia.republica.com/2009/10/13/harina-de-platano/>

Gavilanes, P, (2021). *Repostería con alimentos más nutritivos.* Recuperado de:

<https://www.elcomercio.com/tendencias/bienestar/alimentos-naturales-dulces-reposteria-bienestar.html>

Gravita, (s.f). *¿Qué es la avena? Datos increíbles del cereal más sano.*

Recuperado de: <https://granvita.com/tips-y-recetas-saludables/vida-saludable/que-es-la-avena-datos-increibles-del-cereal-mas-sano/>

Herpayal, (10 de enero de 2023). *Beneficios de vivir en Ponceano alto.*

Recuperado de: <https://herpayal.com/beneficios-vivir-en-ponceano-alto/>

Hogarmania, (27 de mayo de 2022). *El plátano: propiedades, beneficios y valor nutricional.* Recuperado de: <https://www.hogarmania.com/salud/bienestar/dieta-sana/platano-nutritivo-energetico-6013.html>

Hubsport, (28 de julio de 2023). *¿Qué es una encuesta, para que sirve y que tipos*

existen? Recuperado de: <https://blog.hubspot.es/service/que-es-una-encuesta>

Instituto Aprende, (s.f). *¿Qué es el buttercream?* Recuperado de:

<https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/que-es-el-buttercream/>

Kadleocva. M, (2023). *5 recetas con harina de almendras muy saludables*.

Recuperado de: https://www.cuerpomente.com/blogs/marketas-kitchen/recetas-harina-almendras_8119

La Rousse Cocina, (s.f). *Diccionario gastronómico, Harina*. Recuperado de:

<https://laroussecocina.mx/palabra/harina/>

L'autrichienne, (7 de marzo 2023). *¿Qué es el fondant y como se prepara?*

Recuperado de: <https://sacher.com.mx/blog/post/historia-de-la-reposteria-y-gastronomia/que-es-el-fondant-y-como-se-prepara>

Lunarillos. M, (s.f). *Como hacer buttercream*. Recuperado de:

<https://www.marialunarillos.com/blog/como-hacer-buttercream.html>

Mayte. R, (2021). *Receta de mantequilla o buttercream o crema de mantequilla paso a paso: trucos y consejos*. Recuperado de:

<https://www.mykaramelli.com/blog/receta-de-buttercream-o-crema-de-mantequilla/>

Mercado de Alimentos FEN, (2013). *Plátano*. Recuperado de:

<https://www.fen.org.es/MercadoAlimentosFEN/pdfs/platano.pdf>

Navarro. R, (15 de febrero de 2022). *Avena*. Recuperado de:

<https://www.atida.com/es-es/blog/diccionario-farmacia/avena/>

Ok Diario, (6 de febrero de 2022). *5 beneficios del plátano que deberías conocer*.

Recuperado de: <https://okdiario.com/recetas/5-beneficios-del-platano-que-deberias-conocer-3585>

Panadería y Pastelería Mazapán, (s.f). *Panadería y Pastelería Mazapán*.

Recuperado de: https://www.facebook.com/mazapanpostresquito/?locale=es_LA

Parra. A, (s.f). *tipos de estudio de investigación y sus características*. Recuperado de: <https://www.questionpro.com/blog/es/tipos-de-investigacion-2/#:~:text=Los%20m%C3%A9todos%20de%20investigaci%C3%B3n%20inductiva,asociados%20a%20la%20investigaci%C3%B3n%20cuantitativa>.

Paterson. M, (2022). *Harina de plátano, sin gluten y rica en almidón resistente*. Recuperado de: https://www.cuerpamente.com/alimentacion/harina-platano-propiedades-uso_8872

Real Academia de la Lengua Española, (s.f). *Significado de personalizar*.

Recuperado de: <https://dle.rae.es/personalizar>

Real Academia de la Lengua Española, (s.f). *Significado de negocio*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/negocio>

Real Academia de la Lengua Española, (s.f). *Significado de temático*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/tem%25C3%25A1tico>

Real Academia de la Lengua Española, (s.f). *Significado de sustituir*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/sustituir>

Restaurante Duque, (14 de julio de 2019). *Que es la harina*. Recuperado de: <https://restauranteduque.es/que-es-la-harina/>

Revista Lideres, (s.f). *Los ingredientes vegetales dan sabor a esta pastelería*.

Recuperado de: <https://www.revistalideres.ec/lideres/ingredientes-vegetales-dan-sabor-pasteleria.html>

Roldan. N, (1 de marzo de 2020). *Bien sustantivo*. Recuperado de:

<https://economipedia.com/definiciones/bien-sustitutivo.html>

Roldan. N, (1 de julio de 2020). *Negocio*. Recuperado de:

<https://economipedia.com/definiciones/negocio.html>

Santader, (10 de diciembre de 2021). *investigación cualitativa y cuantitativa: características, ventajas, y limitaciones*. Recuperado de: <https://www.becas-santander.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html>

Tabuenca. E, (16 de julio de 2018). *Fondant*. Recuperado de: <https://www.mamirecetas.com/glosario/fondant>

Uniuso, (2022). *Personalizable*. Recuperado de: <https://www.uniuso.com/blog/glosario/personalizable/>

Universidad Jaume I, (2019). *La harina*. Recuperado de: <https://bibliotecavirtualesenior.es/wp-content/uploads/2019/06/LA-HARINA.pdf>

Valera. J, (2021). *Harinas: la más sana, la que menos engorda y la más dulce*.

Recuperado de: <https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2021/05/28/harinas-sana-engorda-dulce-178342.html>

Wiki Culturalia, (2020). *Significado de pastel (definición, concepto, que es)*.

Recuperado de: <https://edukavital.blogspot.com/2013/02/pastel.html>

ANEXOS

Desarrollo de pastles con harinas vegetales:





