



CARRERA: Tecnología Superior en Gastronomía

TEMA:

“Proyecto de factibilidad para la implementación de una
Pastelería libre de gluten en el sector San Gabriel – Valle de los
Chillos.”

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

AUTOR: María Alexandra Sánchez Huachi

TUTOR: Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, Mayo 2023

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi padre por su amor y apoyo incondicional, a mi madre que sin duda es y será mi mentora, mi compañera de aventuras y descubrimiento de sabores y texturas en la cocina, mis hermanos por creer en mí, incluso cuando yo dudo de mi potencial, Isa gracias por ser un ejemplo de lucha, el diseño de la carta de postres están dedicados a ti por tu valentía que es una inspiración para todos nosotros, Will gracias por estar siempre presente con tu fuerza para levantarnos de las pruebas más duras, Dany gracias por tener siempre una palabra de aliento y por el aporte en el diseño de la línea gráfica en este trabajo, sé que siempre puedo contar con ustedes hermanos queridos, a mis cuñados y sobrinos que siempre han estado presentes en cada proyecto y son los críticos más sinceros, a mis amigos por sus palabras de aliento y motivación, al personal docente que dentro y fuera de aulas siempre estuvieron presentes con su conocimiento y consejos que impulsaron que la pasión por la gastronomía crezca cada vez más, sin duda alguna a mi tutor Chef Carlos Chávez quien me ha guiado durante este proceso.

AGRADECIMIENTO

De antemano tengo que agradecer a Dios que me ha permitido vivir esta hermosa experiencia, a mi familia que han estado de manera incondicional, gracias por ser ejemplo de lucha y amor que nos ha permitido sobrellevar todo tipo de experiencias, para finalizar al Chef. Carlos por compartir su conocimiento en toda esta etapa.

AUTORÍA

Yo, María Alexandra Sánchez Huachi autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente



María Alexandra Sánchez Huachi

D.M. Quito, Mayo del 2023

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

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



Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta

D.M. Quito, mayo del 2023

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los días del mes de mayo 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, María Alexandra Sánchez Huachi bajo la dirección del Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta, ser el autor del trabajo de fin de carrera con el tema “Proyecto de factibilidad para la implementación de una Pastelería libre de gluten en el sector San Gabriel – Valle de los Chillos.”, 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., María Alexandra Sánchez Huachi como autor/a del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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

Chef. Carlos Andrés Chávez Acosta.

María Alexandra Sánchez Huachi

D.M. Quito, mayo del 2023

ÍNDICE

PORTADA.....	1
DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS	10
RESUMEN.....	13
INTRODUCCIÓN	14
Nombre del proyecto.....	14
Antecedentes	14
Marco contextual.....	17
<i>Análisis macro</i>	17
<i>Análisis meso</i>	17
<i>Análisis micro</i>	17
Problema de investigación	18
<i>Definición del problema</i>	18
<i>Idea a defender</i>	18
<i>Objeto de estudio y campo de acción</i>	19
Justificación	19
Objetivos	19
<i>Objetivo General</i>	19
<i>Objetivos Específicos</i>	19
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	21
Antecedentes históricos.....	21

Análisis de la zona de estudio	23
Fundamentación Conceptual	24
Fundamentación Legal	28
Tipos de investigación	33
<i>Investigación Exploratoria:</i>	33
<i>Investigación Descriptiva:</i>	33
Métodos de investigación.....	34
<i>Método Cuantitativo:</i>	34
<i>Método Cualitativo:</i>	34
<i>Método Inductiva:</i>	34
<i>Método Deductiva:</i>	35
<i>Método Sintético:</i>	35
Técnicas e instrumentos de investigación	35
<i>Técnica de Observación:</i>	35
<i>Grupos Focales:</i>	36
<i>Plan de Muestreo</i>	37
<i>Análisis de las Encuestas</i>	38
<i>Análisis General</i>	48
CAPÍTULO III: PROPUESTA.....	50
<i>Descripción de la propuesta</i>	50
Viabilidad.....	50
<i>Viabilidad Social</i>	50
<i>Viabilidad ambiental</i>	50
<i>Viabilidad laboral</i>	51
Desarrollo de la propuesta.....	51
<i>Misión</i>	51
<i>Visión</i>	51
<i>Meta</i>	52
<i>Estrategias</i>	52
<i>Estrategias de Difusión y Marketing</i>	52
<i>FODA</i>	54
<i>Segmentación de clientes</i>	55

Localización de la empresa	55
Desarrollo organizacional	56
<i>Tipo de Estructura</i>	56
Funciones del personal	57
Desarrollo de la Marca	60
<i>Línea Gráfica</i>	60
<i>Aplicación de logo</i>	62
<i>Canal de distribución y puntos de ventas</i>	63
<i>Fijación de precios</i>	65
Estudio Financiero	70
<i>Implementación del negocio</i>	70
<i>Análisis del punto de equilibrio</i>	76
CONCLUSIONES	77
RECOMENDACIONES	78
Referencias	79
ANEXOS	82
<i>Anexos de encuestas</i>	82
<i>Anexos de Maquinaria y Equipo</i>	84
<i>Anexos de Muebles y Enseres</i>	85

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1 PREGUNTA 1 ENCUESTA.....	38
TABLA 2 PREGUNTA 2. ENCUESTA.....	39
TABLA 3 PREGUNTA 3. ENCUESTA.....	40
TABLA 4 PREGUNTA 4. ENCUESTA.....	41
TABLA 5 PREGUNTA 5. ENCUESTA.....	42
TABLA 6 PREGUNTA 6. ENCUESTA.....	43
TABLA 7 PREGUNTA 7. ENCUESTA.....	44
TABLA 8 PREGUNTA 8. ENCUESTA.....	45
TABLA 9 PREGUNTA 9. ENCUESTA.....	46
TABLA 10 PREGUNTA 10. ENCUESTA.....	47
TABLA 11 MATRIZ FODA	54
TABLA 12 DESCRIPCIÓN PUESTO CHEF PASTELERO.....	57
TABLA 13 DESCRIPCIÓN PUESTO AYUDANTE DE PASTELERÍA 1	58
TABLA 14 DESCRIPCIÓN PUESTO AYUDANTE DE PASTELERÍA 2	59
TABLA 15 MAQUINARIA Y EQUIPO.....	70
TABLA 16 MUEBLES Y ENSERES.....	70
TABLA 17 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN.....	72
TABLA 18 ACTIVOS FIJOS	72
TABLA 19 SUELDOS / PROVISIONES	73
TABLA 20 ARRIENDO Y SERVICIOS BÁSICOS.....	73
TABLA 21 SUMINISTROS DE OFICINA.....	73
TABLA 22 SUMINISTROS DE LIMPIEZA.....	74
TABLA 23 PUBLICIDAD.....	74
TABLA 24 CAPITAL DE TRABAJO	75
TABLA 25 INVERSIÓN	75

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1 FOCUS GROUP	36
ILUSTRACIÓN 2 FOCUS GROUP	36
ILUSTRACIÓN 3 FOCUS GROUP	37
ILUSTRACIÓN 4 FOCUS GROUP	37
ILUSTRACIÓN 5 FOCUS GROUP	37
ILUSTRACIÓN 6 FOCUS GROUP	37
ILUSTRACIÓN 7	38
ILUSTRACIÓN 8	39
ILUSTRACIÓN 9	40
ILUSTRACIÓN 10	41
ILUSTRACIÓN 11	42
ILUSTRACIÓN 12	43
ILUSTRACIÓN 13	44
ILUSTRACIÓN 14	45
ILUSTRACIÓN 15	46
ILUSTRACIÓN 16	47
ILUSTRACIÓN 17 METAS	52
ILUSTRACIÓN 18 VALORES	54
ILUSTRACIÓN 19 SEGMENTACIÓN DE CLIENTES	55
ILUSTRACIÓN 20 UBICACIÓN RAMBUKA	55
ILUSTRACIÓN 21 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	56
ILUSTRACIÓN 22 COLORES DE LA MARCA	60
ILUSTRACIÓN 23 TIPOGRAFÍA	61
ILUSTRACIÓN 24 LOGO	61
ILUSTRACIÓN 25 APLICABILIDAD LOGO	62
ILUSTRACIÓN 26 SELLOS DE SEGURIDAD	62
ILUSTRACIÓN 27 BOLSA DE PAPEL	62
ILUSTRACIÓN 28 EMPAQUE 1	62
ILUSTRACIÓN 30 EMPAQUE 3	63
ILUSTRACIÓN 29 EMPAQUE 2	63
ILUSTRACIÓN 31 CP- INSTAGRAM	63
ILUSTRACIÓN 32 CP- FACEBOOK	63
ILUSTRACIÓN 34 CP- TIK TOK	64
ILUSTRACIÓN 33 CP- WHATSAPP	64

ILUSTRACIÓN 35 MENÚ RAMBUKA.....	64
ILUSTRACIÓN 36 RECETA ESTÁNDAR TRIFE.....	65
ILUSTRACIÓN 37 RECETA ESTÁNDAR TARTA DE MANZANA Y CANELA	66
ILUSTRACIÓN 38 RECETA ESTÁNDAR PASTEL DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS	67
ILUSTRACIÓN 39 RECETA ESTÁNDAR PASTEL DE CHOCLO	68
ILUSTRACIÓN 40 RECETA ESTÁNDAR PASTEL DE ARROZ, POLLO Y CHAMPIÑONES.....	69
ILUSTRACIÓN 41 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	75
ILUSTRACIÓN 42 RESULTADO ENCUESTA	83

RESUMEN

El proyecto de la creación de una pastelería libre de gluten con la variante de incorporar productos de sal y dulce en el Sector San Gabriel, nace de la necesidad de pacientes celíacos y público en general en encontrar una alternativa que permita degustar alimentos saludables, ya que si bien es cierto existen pastelerías y panaderías en el sector no se encuentra cubierto este nicho de mercado que cada vez se incrementa.

Para la elaboración de los productos se va a utilizar materia prima orgánica para lo cual se va a establecer una estrategia de mercado la cual es trabajar directamente con los productores y fabricantes, lo cual nos permitirá mantener precios accesibles y tener productos de calidad.

Como parte integral de este proceso de investigación se realizará un estudio de mercado en el sector en el cual se evaluará premisas tales como, productos, ingredientes, nicho de mercado, precio, ubicación, presentación del producto, infraestructura, aspectos importantes a ser analizados para la evaluación de la factibilidad del presente proyecto.

Palabras claves: GLUTEN, PASTELERÍA, PRODUCCIÓN, CELIATICOS, PRODUCTORES, CALIDAD.

INTRODUCCIÓN

Nombre del proyecto

Proyecto de factibilidad para la implementación de una Pastelería libre de gluten en el sector San Gabriel – Valle de los Chillos.

Antecedentes

El origen de la pastelería se remonta a la antigüedad, donde se han encontrado evidencias de la elaboración de panes dulces y pasteles en culturas como la egipcia, griega y romana. Sin embargo, la pastelería como la conocemos hoy en día se remonta a Francia durante el siglo XVII, donde surgieron pastelerías especializadas en la elaboración de dulces y pasteles.

Según el libro "History of Food" de Maguelonne Toussaint-Samat, la pastelería francesa se desarrolló gracias a la creatividad y sofisticación de los chefs de la corte, quienes experimentaron con la preparación de postres más elaborados. Además, el autor destaca la figura de Marie-Antoine Carême como uno de los pasteleros más destacados de la época, quien creó algunas de las obras maestras más impresionantes de la pastelería francesa (Toussaint-Samat, 2009)

Por otro lado, la pastelería salada también tiene una larga historia, aunque su origen es menos conocido que el de la pastelería dulce. Según el libro "The Oxford Companion to Food" de Alan Davidson, la pastelería salada se originó en Gran Bretaña en el siglo XVII, donde se elaboraban "pasteles" con carne y verduras en una masa de harina similar a la de los pasteles dulces.

Davidson también menciona que esta tradición se expandió a otros países europeos y luego al resto del mundo, dando lugar a diversas variantes de la pastelería salada. En la actualidad, los pasteles salados son populares en muchas partes del mundo y se pueden encontrar en diferentes formas y sabores (Davidson, 2006)

La pastelería más antigua de Quito es La Casa del Pan, que fue fundada en 1880 por el español Francisco Guillén y se ha mantenido en funcionamiento desde entonces esta pastelería es una de las más antiguas de la ciudad y es muy reconocida por su tradición en la elaboración de panes, pasteles y otros productos de panadería.

Es importante se analice que en la ubicación en donde se plantea materializar el proyecto es en la Cooperativa San Gabriel y por eso es sustancial mencionar que en los últimos dos años se ha presenciado un crecimiento comercial considerable en este sector ya que se han inaugurado establecimientos comerciales que se encuentran posicionados en el mercado tales como Supermaxi, Mayflower, Sport Planet, Ceviches de la Rumiñahui, entre otros, sin mencionar que en el sector se encuentran 3 instituciones educativas, lo cual permite explotar el nicho de mercado al cual nos estamos enfocando.

En cuanto al consumir nos enfocaremos a las personas que padecen de la enfermedad celíaca la cual es un trastorno digestivo y autoinmunitario crónico que daña el intestino delgado. La enfermedad se desencadena al ingerir alimentos que contienen gluten, esta enfermedad puede causar problemas digestivos duraderos y hacer que el cuerpo no obtenga todos los nutrientes que necesita. (www.niddk.nih.gov, 2020)

Con los antecedentes antes mencionados la materia prima a ser utilizada para la elaboración de los productos propuestos serán a base de harina de arroz, harina de almendra, nuez, manzana, frutos rojos, cacao soluble al 100%, sustitutos de azúcar, y vegetales frescos, entre otros, en cuanto al medio de distribución se considerará la tendencia de mercado.

Marco contextual

Análisis macro

La variable dependiente que en este caso es el número de pastelerías en el Ecuador, la cual según la Federación Nacional de Panificadores (FENAPAN) tiene registros de 6.500 establecimientos los cuales sobrepasan los USD 300 millones al año, generando empleos directos e indirectos para más de 20.000 personas (Lideres, 2019)

Análisis meso

La variable independiente de los establecimientos que ofertan este tipo de servicios en la ciudad de Quito y sus cantones, se estima que 5.715 personas dependen de manera directa de esta actividad tomando en cuenta que solo en el Distrito Metropolitano de Quito funcionan 1.541 negocios que se dedican a esta actividad, lo que se podría establecer que se ha convertido en el giro de negocio con mayor número de establecimientos, según el INEC (El Comercio, 2018, //www.elcomercio.com/).

Análisis micro

En el sector San Gabriel se puede potenciar una pastelería libre de gluten, con grado de nivel calórico bajo, la oferta de productos de sal y dulce es un valor agregado para el público, en las encuestas realizadas de acuerdo a los resultados obtenidos esta propuesta tendría una gran acogida en especial en el segmento de personas adultas mayor considerando la enfermedad celiaca y las diferentes patologías que se presentan en esta etapa de la vida.

Problema de investigación

Definición del problema

La tendencia del consumidor en la actualidad es llevar un régimen de alimentación saludable, más aún cuando se tiene patologías específicas como es la enfermedad celiaca, en donde se desarrollan expectativas no tan altas en cuanto a sabor, presentación y precio de alimentos en especial referente a la pastelería.

En el sector San Gabriel, se detectó que no existe pastelerías con productos libres de gluten y que hay un nicho de mercado importante a ser explotado ya que la pastelería y sus técnicas bien ejecutadas pueden sorprendernos sin renunciar al sabor y texturas se puede elaborar productos saludables y nutritivos.

Idea a defender

Se desea crear una pastelería en el sector San Gabriel, en la cual se elaboren productos de pastelería de sal y dulce libre de gluten con el uso de frutos rojos, verduras, y harinas libres de gluten como la harina de arroz, quinua, entre otras, las cuales se van a destacar por su sabor, textura, presentación y precio.

Si bien es cierto el enfoque es abarcar al paciente celiacos, eso no limita que se puede abarcar al público en general, sin importar la edad, el valor agregado de esta pastelería es el manejo adecuado de un sistema de producción desde el proceso de selección y calificación de los proveedores y materia prima para obtener un producto final de calidad que satisfaga a los paladares más exigentes.

Objeto de estudio y campo de acción

Objeto de estudio: Aceptación de una pastelería de sal y de dulce libre de gluten con diferentes texturas.

Campo de acción: La población objetiva establecida es de 20 años de edad en adelante, que se encuentran en el sector San Gabriel-Valle de los Chillos.

Justificación

Se realiza una visita a los sectores de Yaruqui y Checa, para la selección de frutas (frutos rojos) y Amaguaña, Pintag para vegetales y verduras en estos lugares se verificará el cultivo y la producción.

Objetivos

Objetivo General

Implementar un negocio enfocado en la elaboración de productos de pastelería de sal y dulce saludables con el uso de harinas libres de gluten.

Objetivos Específicos

- Investigar la preferencia de los consumidores.
- Elaborar una propuesta de pastelería innovadora.
- Incorporar harinas libres de gluten.
- Diseñar la línea gráfica de la marca.

Síntesis de la introducción

En este capítulo se determinó el impacto que espera obtener con la creación de la pastelería en el sector San Gabriel- Valle de los Chillos, las preferencias de los posibles consumidores, métodos de compra, esto permite la identificación del problema, la idea a defender y establecer si el lugar en donde se va a ejecutar es el adecuado, los objetivos generales y específicos que están solventados por la fundamentación teórica.

CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos

La historia de la pastelería se remonta a la antigüedad, donde se han encontrado restos de pasteles y dulces en excavaciones arqueológicas en Egipto y Grecia. Sin embargo, la pastelería tal como la conocemos hoy en día tiene sus antecedentes más inmediatos en la Edad Media europea.

Durante la Edad Media, los monjes y las órdenes religiosas eran los principales pasteleros. Ellos crean muchos de los pasteles y dulces que todavía son populares hoy en día, como los bizcochos y los pasteles de frutas.

En la Edad Moderna, la pastelería se convirtió en un arte refinado y se convirtió en una actividad muy valorada entre la nobleza europea. Los pasteleros de la corte competían por crear los pasteles y dulces más elaborados y creativos. Muchos de los pasteles y postres que se crearon durante este período todavía se consideran clásicos de la pastelería, como los éclairs, los macarons y las tortas de mousse.

Durante la Revolución Industrial, la pastelería se volvió más accesible para la clase media gracias a la producción en masa y la distribución en tiendas y cafeterías. A finales del siglo XIX, la pastelería se convirtió en una forma de arte en sí misma, y las grandes exposiciones internacionales de pastelería comenzaron a atraer a multitudes de visitantes.

En el siglo XX, la pastelería se ha vuelto aún más diversa y globalizada, con la aparición de nuevas técnicas y estilos de pastelería en todo el mundo. Los

pasteleros han experimentado con nuevos ingredientes y sabores, y la pastelería se ha convertido en un arte culinario reconocido y respetado en todo el mundo.

LA PASTELERIA EN EL ECUADOR

La pastelería en Ecuador tiene sus raíces en la época precolombina, cuando las culturas indígenas elaboraban postres y dulces a partir de ingredientes como el maíz, la yuca, la chirimoya y la guayaba. Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la pastelería europea comenzó a influir en las recetas y técnicas de pastelería de Ecuador.

En la actualidad, la pastelería en Ecuador ha evolucionado y se ha adaptado a los gustos y tendencias actuales. La pastelería ecuatoriana tiene una gran variedad de postres y dulces, muchos de ellos a base de frutas tropicales, como la chirimoya, la guayaba, el maracuyá y la piña.

Entre los postres más populares de la pastelería ecuatoriana se encuentran: el quesillo, un postre de queso dulce con miel y nata, la torta de tres leches, una esponjosa tarta empanada en una mezcla de leche, nata y leche condensada, y el bizcocho de chocolate, un pastel de chocolate esponjoso y húmedo.

Además, en la pastelería ecuatoriana también destacan los dulces y postres típicos de cada región, como el arroz con leche de la Sierra y los helados de frutas de la Costa. En general, la pastelería ecuatoriana es muy variada y colorida, con sabores y aromas que reflejan la riqueza gastronómica del país.

LA REPOSTERIA EN LA ACTUALIDAD

La pastelería ha evolucionado significativamente en los últimos años, con cambios en las técnicas, ingredientes, presentación y estilos de pastelería.

En términos de técnicas, los pasteleros han adoptado nuevas técnicas y tecnologías que les permiten crear postres más sofisticados y creativos. Por ejemplo, el uso de la cocción al vacío y la aplicación de la ciencia de los alimentos para comprender mejores las propiedades de los ingredientes y cómo interactúan entre sí.

En cuanto a los ingredientes, la pastelería se ha vuelto más saludable y respetuosa con el medio ambiente, con un enfoque en el de ingredientes orgánicos, naturales y sostenibles. Los pasteles y postres veganos y sin gluten también han ganado popularidad.

La presentación de los pasteles y postres también ha evolucionado, con una mayor atención a la estética y el diseño. Los pasteleros ahora son más creativos en la forma en que presentan sus productos, utilizando técnicas como la decoración con chocolate, la pintura con aerógrafo y la impresión en 3D.

En cuanto a los estilos de pastelería, se han desarrollado nuevas tendencias en todo el mundo, incluyendo la pastelería francesa, la pastelería japonesa, la pastelería americana y la pastelería latina. Cada estilo tiene su propio conjunto de técnicas, ingredientes y diseños únicos que los diferencian de los demás.

En resumen, la pastelería ha evolucionado significativamente en los últimos años, con una mayor atención a la técnica, los ingredientes, la presentación y los estilos. Los pasteleros están creando postres más sofisticados y creativos, utilizando nuevos ingredientes y técnicas, y presentando sus productos de manera más atractiva.

Análisis de la zona de estudio

En el sector San Gabriel se encuentra ubicado en el Valle de los Chillos y forma parte de la parroquia rural de Alangasí, la cual se encuentra dentro del Distrito

Metropolitano de Quito en la provincia de Pichincha, limita con las parroquias rurales, por el norte Guangopolo, por el oeste La Merced, por el sur con el cantón Rumiñahui y por el oeste con Conocoto.

Fundamentación Conceptual

- **Pastelería.** - la pastelería es una disciplina que exige una gran precisión en las medidas y tiempos de cocción, así como el uso de ingredientes de alta calidad para obtener un producto final de excelencia. Además, la pastelería también es un arte que permite la creatividad y la experimentación en la combinación de sabores y en la presentación de los productos. (Larousse., El Gran Libro de la Pastelería, 2014)
- **Pastelería Dulce.** - la pastelería dulce es una disciplina que tiene como objetivo productos con un sabor y una presentación excepcionales. Para ello, se utilizan ingredientes de alta calidad y se aplican técnicas específicas de cocción y decoración para obtener productos de excelencia. (Gastro P. , 2017)
- **Pastelería Salada.** - La pastelería salada es una disciplina que requiere de un alto nivel de conocimiento y experiencia en la selección de ingredientes y en la combinación de sabores. La elaboración de una buena tarta o quiche salada, por ejemplo, exige el uso de una masa adecuada, un relleno bien sazonado y una presentación atractiva. (Montagud, La Pastelería Salada, 2019)
- **Bizcocho.** - Es una preparación que requiere una buena técnica y una atención cuidadosa a los ingredientes y su proporción. La elaboración del bizcocho implica mezclar los ingredientes secos con los húmedos, y batir la mezcla hasta

obtener una masa esponjosa y homogénea. Luego se hornea en un molde y se decora al gusto. (Everest., 2011)

- **Coulis.** - El coulis se elabora a partir de una mezcla de ingredientes frescos y de alta calidad que se pasan por un colador fino para obtener una textura suave y homogénea. Los coulis pueden ser dulces o salados, y se utilizan en diferentes platos como carnes, pescados, postres y bebidas. (Larousse, 2013)
- **Frutas.** - son una fuente importante de vitaminas y antioxidantes que ayudan a prevenir ya mantener una dieta equilibrada y saludable. Las frutas también son ricas en fibra, lo que favorece la digestión y el tránsito intestinal. (Editorial Médica Panamericana, 2016)
- **Mora.** - La mora es una fruta de color oscuro y sabor dulce que crece en arbustos. Es originaria de Europa, África y Asia, pero se ha extendido a diferentes regiones del mundo, incluyendo América del Norte y del Sur.

La mora es una fruta muy rica en antioxidantes, fibra y vitamina C. Se puede consumir fresca o utilizar en diferentes preparaciones culinarias, como mermeladas, tartas, helados y bebidas. También se utiliza en la elaboración de vinos y licores.
- **Frutilla.** - La frutilla es una fruta pequeña y redonda, de color rojo brillante y sabor dulce. También es conocida como fresa, y se encuentra en diferentes partes del mundo, aunque es originaria de Europa.

La frutilla es rica en vitamina C, fibra y antioxidantes, lo que la convierte en una opción saludable dentro de una dieta equilibrada.

- **Stevia.** - La Stevia es una planta originaria de Paraguay, y es conocida por ser una alternativa natural al azúcar, debido a que sus hojas contienen compuestos edulcorantes que le dan su sabor dulce. La Stevia se ha utilizado durante siglos por los guaraníes, pueblos indígenas de Sudamérica, como un edulcorante natural para infusiones y otros alimentos.

El extracto de Stevia se ha utilizado como un edulcorante natural en la industria alimentaria, en reemplazo del azúcar y otros edulcorantes artificiales. La Stevia no tiene calorías y no eleva los niveles de glucemia en sangre, por lo que se considera una opción más saludable para personas que deben controlar su ingesta de azúcar o para quienes desean reducir el consumo de calorías.

- **Cacao.** - El fruto del árbol de cacao es una vaina grande y dura, que contiene varias semillas. Las semillas de cacao son amargas y no tienen sabor a chocolate hasta que se procesan.

El cacao es rico en nutrientes como antioxidantes, fibra, hierro y magnesio, lo que lo convierte en una opción saludable dentro de una dieta equilibrada.

- **Bicarbonato.** - El bicarbonato de sodio es un ingrediente común en la pastelería y la panadería debido a sus propiedades como agente leudante. Cuando se combina con un ácido (como el vinagre, el jugo de limón o el suero de leche), el bicarbonato de sodio libera dióxido de carbono, lo que produce burbujas de gas en la masa o la mezcla. Estas burbujas hacen que la masa se expanda y se vuelva más esponjosa.

- **Polvo de Hornear.** - El polvo para hornear, también conocido como levadura química, es un agente leudante con bicarbonato de sodio y un agente que absorbe la humedad (por lo general es fécula). Este ingrediente actúa de forma más rápida que la levadura y proporciona los mismos beneficios: da volumen y esponja las preparaciones.
- **Masa sable.** - La masa sable es una masa quebrada utilizada habitualmente en la pastelería para la preparación de tartas, pasteles, galletas y otros productos de repostería. Su nombre proviene de la textura que tiene después de su cocción, que es similar a la de una galleta sablé.

La masa sable se caracteriza por tener una textura suave y desmenuzable, similar a la de la arena. Está hecha con ingredientes básicos de pastelería, como harina, mantequilla, azúcar y huevos, y se mezcla hasta que se forma una masa que se puede extender y moldear.

- **Trifles.** - Es un postre de origen británico que consiste en capas de bizcocho o galletas, crema pastelera, frutas y crema batida. A menudo se sirve en un tajo de vidrio transparente para mostrar las capas de colores.

La base del trifle es el bizcocho o las galletas, que se empapan con una mezcla de licor, jugo o sirope para darle sabor y humedad. Encima del bizcocho se coloca una capa de frutas frescas o enlatadas, como fresas, frambuesas, duraznos o piña.

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 (<https://www.gob.ec/>, 2022)

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

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

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

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

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea

Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Solicitud de inscripción de RUC naturales

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 (<https://www.quito.gob.ec>, 2023)

- Copia del RUC / RISE
- Copia del RUC del contador (para personas naturales obligadas a llevar contabilidad)

- Copia de cédula y certificado de votación (actualizada)
- Descargar en el link: pam.quito.gob.ec
- Formulario de inscripción en el RAET
- Formulario del Acuerdo para uso de Medios Electrónicos
- Copia de una planilla de servicios básicos

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 (<https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec>, 2021)

- Previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro del impuesto de Patente.
- Emisión: Procedimiento Ordinario y Especial
- (Validación de Pre existencia - ICUS Prohibido - Permitido)
- Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
- Cédula original del titular o Representante legal.
- RUC original.

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 (<https://www.gob.ec/gaddmq>, 2022):

- 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 (<https://www.controlsanitario.gob.ec>, 2022):

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse en la página de la institución.
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.
- Validado el pago, usted podrá imprimir su permiso de funcionamiento y factura.
- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.

Síntesis del capítulo

En este capítulo se desarrolla la base conceptual y fundamentos teóricos mediante la investigación de fuentes bibliográficas en la cual se ha resaltado los antecedentes de la pastelería a nivel mundial y en el Ecuador, la evolución de la misma y la ubicación geográfica, los requisitos establecidos por cada ente de control para la obtención de los diferentes permisos para dar cumplimiento con la normativa legal.

CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO

Tipos de investigación

Investigación Exploratoria:

la investigación exploratoria es una técnica utilizada para recolectar información en un tema poco conocido o poco investigado, con el fin de obtener una visión general del problema y generar nuevas ideas. En esta metodología se utilizan diferentes técnicas de recolección de datos, como entrevistas, cuestionarios, observación y análisis de documentos, entre otras (Cervo, 2016).

En la presente investigación para determinar las preferencias del público en productos de pastelería de sal y dulce, libre de gluten se realizó el método de investigación primaria como lo son las encuestas y focus group.

Investigación Descriptiva:

La investigación descriptiva es una técnica de investigación que se utiliza para describir las características de una población, fenómeno o situación. Se basa en la observación sistemática y en la recolección de datos a través de diferentes técnicas, como encuestas, entrevistas y observación (Hernández Sampieri, 2018) .

En la presente investigación se observó el comportamiento de los clientes potenciales por medio de redes sociales y se recopiló información de las habitantes del sector.

Métodos de investigación

Método Cuantitativo:

El método cuantitativo como una metodología de investigación que se utiliza para medir y analizar variables, a través de la recolección de datos numéricos y estadísticos. Esta metodología se basa en la hipótesis, la medición y el análisis estadístico (Martínez, 2017).

En la presente investigación se utilizaron instrumentos de recopilación de datos por lo que se efectuarán entrevistas y encuestas con preguntas concretas para determinar las preferencias de los posibles consumidores.

Método Cualitativo:

El método cualitativo es una técnica de investigación que se utiliza para explorar y comprender los procesos sociales y culturales, a través de la recolección de datos no numéricos. Esta metodología se basa en la observación, la interpretación y la descripción detallada de los fenómenos (Bogdan, 2013).

Se procederá a la recopilación de datos efectuando las encuestas a personas adultas mayores que tienen patologías especiales y consumen postres saludables.

Método Inductiva:

El método cualitativo se basa en la recolección de datos a través de técnicas como entrevistas, grupos focales, observación y análisis de documentos. La información recolectada se analiza mediante técnicas de análisis de contenido y teorización fundamentada (Creswell, 2014).

El trabajo que se desarrollará en el capítulo está basado en técnicas con base científica.

Método Deductiva:

El método deductivo es una metodología de investigación que se utiliza para probar teorías mediante la deducción lógica de hipótesis a partir de una premisa o conjunto de premisas. Esta metodología se basa en la aplicación de principios y leyes universales a casos particulares, para llegar a conclusiones específicas (Galván, 2017).

El trabajo que se desarrollará en el capítulo se observará las preferencias del consumidor, costos, forma de distribución.

Método Sintético:

El método sintético se basa en la integración de información de diferentes fuentes para elaborar una síntesis o resumen de los resultados obtenidos. La información se analiza mediante técnicas de comparación, para identificar similitudes y diferencias entre los datos recolectados (Arias, 2006).

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

Técnicas e instrumentos de investigación

Técnica de Observación:

La observación científica se lleva a cabo siguiendo un protocolo riguroso que permite asegurar la fiabilidad y validez de los datos obtenidos (Tamayo, 2021).

El negocio estará ubicado en la provincia de Pichincha, Distrito Metropolitano de Quito, parroquia Alangasí, sector San Gabriel, Av. Rio Coca S4-200 y Amazonas a una cuadra de la Iglesia San Gabriel, Colegio Jaques Dalcroze, Colegio Ilinizas, Supermaxi por lo que se tiene un gran flujo de personas en este sector.

Grupos Focales:

El focus group es una técnica que permite obtener información detallada y rica acerca de las actitudes, percepciones y comportamientos de un grupo de personas en relación a un producto, servicio, campaña publicitaria, política pública, entre otros temas. Los participantes son seleccionados de forma estratégica para representar el grupo de interés y son guiados por un moderador experto que les hace preguntas abiertas para incentivar la discusión y el intercambio de ideas (Krueger, 2015).

La investigación se está efectuó en el mes de abril del 2023 en el cual se están dando los pasos iniciales para la creación del negocio y los resultados obtenidos en las encuestas nos proporcionaran información sobre las preferencias de los posibles clientes para la elaboración y distribución de los mismos.

El focus group se realizó con un grupo de personas adultas mayores los cuales supieron dar sus criterios para mejorar la textura, sabor y presentación del producto final.

Ilustración 1 Focus Group



Nota: Focus Group. Alexandra Sánchez

Ilustración 2 Focus Group



Nota: Focus Group. Alexandra Sánchez

Ilustración 4 Focus Group

Nota: Focus Group. Alexandra Sànchez

Ilustración 3 Focus Group

Nota: Focus Group. Alexandra Sànchez

Ilustración 5 Focus Group

Nota: Focus Group. Alexandra Sànchez

Ilustración 6 Focus Group

Nota: Focus Group. - Personas Adultas Mayor

Plan de Muestreo

Este trabajo se realizará de manera virtual, para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q \cdot N}{z^2 \cdot p \cdot q + N \cdot e^2}$$

Nomenclatura:

z= confiabilidad del proyecto	1.96
p= probabilidad	0.5
q= no probabilidad	0.5
N= población del sector de estudio	1057
e= margen de error	0.05

$$n = \frac{1.96^2(0.5)(0.5)(2100)}{1.96^2(0.5)(0.5)+2100(0.05)^2}$$

$$n = \frac{2016.84}{6.21} = 324.75$$

La aplicación de las encuestas se realizará a 325 personas

Análisis de las Encuestas

Pregunta 1.

¿Cuál es su género?

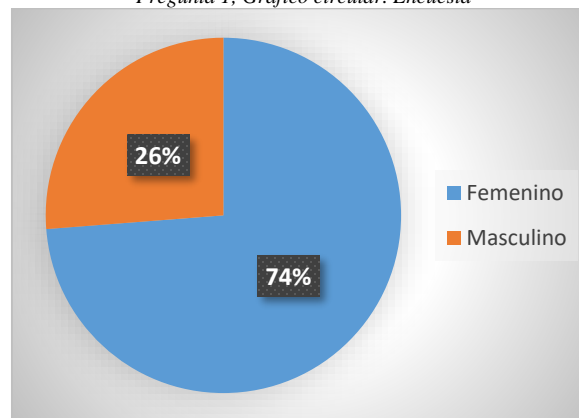
Tabla 1 Pregunta1 Encuesta

Género	Porcentaje
Masculino	26%
Femenino	74%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de Género

Ilustración 7

Pregunta 1, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 1.
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: De acuerdo a los encuestados el 74% son mujeres y el 26% son hombres, lo cual nos da resultados sobre el mercado objetivo.

Pregunta 2.

¿Cuál es su rango de edad?

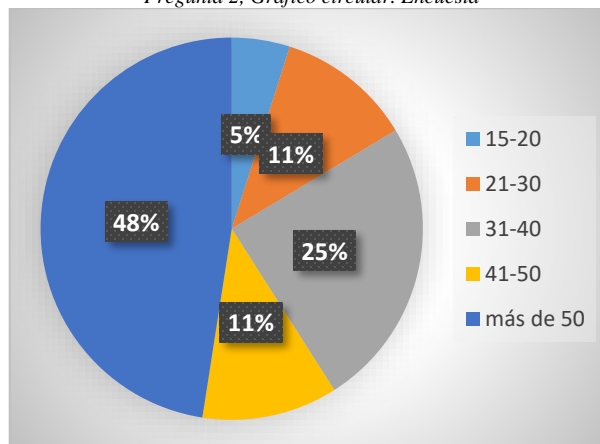
Tabla 2 Pregunta 2. Encuesta

Edad	Porcentaje
15-20	5%
21-30	11%
31-40	25%
41-50	11%
más de 50	48%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de rango de edad de los encuestados

Ilustración 8

Pregunta 2, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 2
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

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

Pregunta 3.

¿Le gustaría que en el Sector San Gabriel – Valle de los Chillos exista una pastelería que ofrezca productos libres de gluten de sal y dulce (bajo calorías)?

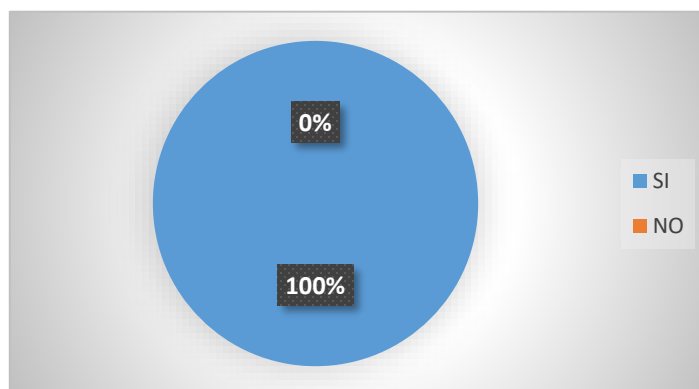
Tabla 3 Pregunta 3. Encuesta

Respuesta	Porcentaje
SI	100%
NO	0%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de la creación de la Pastelería en el Sector San Gabriel

Ilustración 9

Pregunta 3, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 3
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: En esta pregunta se ha obtenido como resultado, el 100% de aceptación para la creación de la pastelería en el sector San Gabriel.

Pregunta 4.

¿Conoce los beneficios al consumir alimentos libres de gluten?

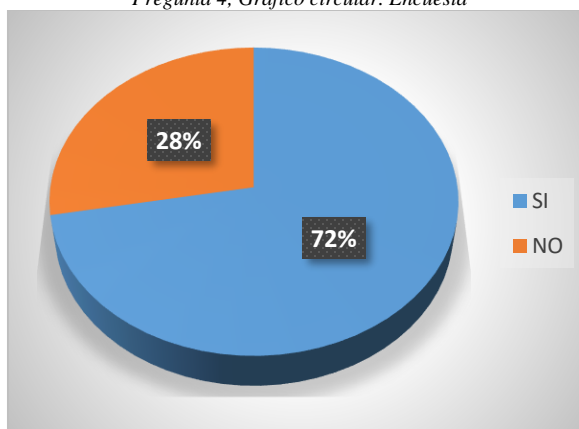
Tabla 4 Pregunta 4. Encuesta

Respuesta	Porcentaje
SI	72%
NO	28%

Nota: Esta tabla muestra los resultados sobre el conocimiento que tiene las personas encuestadas sobre el consumo de alimentos libres de gluten

Ilustración 10

Pregunta 4, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 4
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: En esta pregunta la mayoría el 72% de los encuestados tiene conocimiento sobre los beneficios de consumir alimentos sin gluten, mientras que el 28% no tiene referencias sobre este tema, esto nos permite elaborar una campaña de información sobre nuestros productos y la enfermedad celiaca.

Pregunta 5.

¿Está interesado en incorporar a su dieta alimentos libres de gluten?

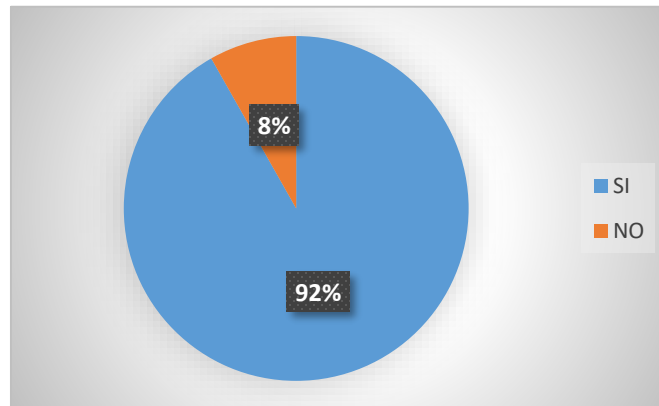
Tabla 5 Pregunta 5. Encuesta

Respuesta	Porcentaje
SI	92%
NO	8%

Nota: Esta tabla muestra los resultados referentes a la preferencia de consumo de alimentos de los encuestados

Ilustración 11

Pregunta 5, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 5
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: El resultado de esta pregunta es motivante, ya que con un “92%” los encuestados que están interesados en incorporar alimentos libres de gluten en su dieta el 8% no están interesados, este porcentaje se puede trabajar con la campaña de difusión.

Pregunta 6.

¿Usted prefiere consumir productos de sal o dulce?

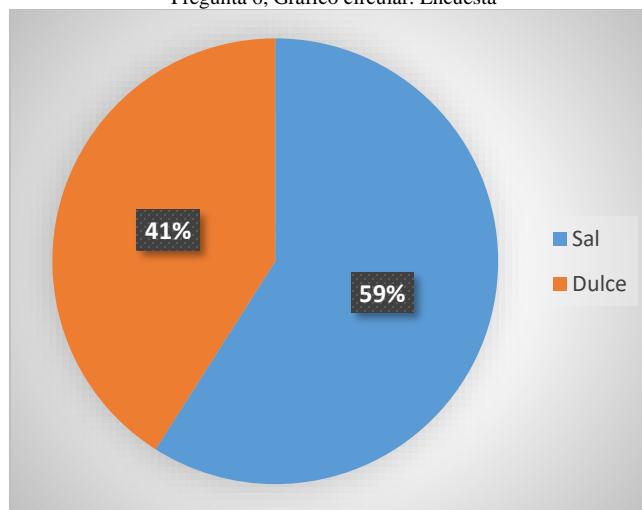
Tabla 6 Pregunta 6. Encuesta

Preferencia	Porcentaje
Sal	59%
Dulce	41%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las preferencia de sabor de los encuestados

Ilustración 12

Pregunta 6, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 6
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: El 59% de los encuestados prefiere consumir productos de sal, mientras que el 41% de dulce, lo cual nos permite tener una visión clara de los productos a elaborar.

Pregunta 7.

¿Cuáles de los siguientes productos preferiría consumir?

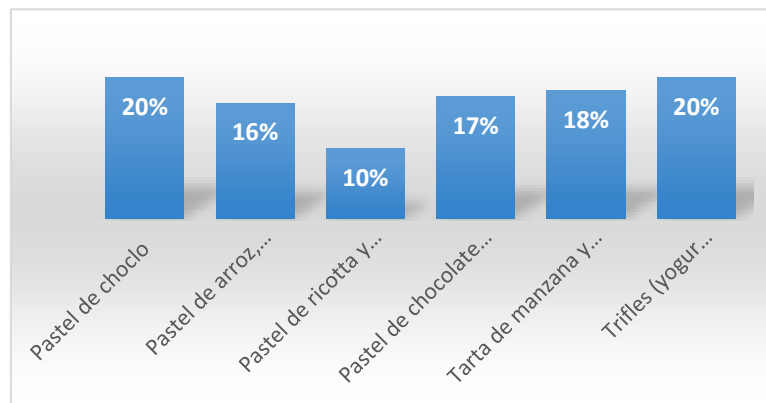
Tabla 7 Pregunta 7. Encuesta

Preferencia	Porcentaje
Pastel de choclo	20%
Pastel de arroz, pollo y champiñones	16%
Pastel de ricotta y vegetales (pimiento, espinaca y zucchini)	10%
Pastel de chocolate y frutos rojos	17%
Tarta de manzana y canela	18%
Trifle (yogur griego, frutos rojos, chocolate y menta)	20%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de las preferencia de sabor de los encuestados

Ilustración 13

Pregunta 7, Gráfico en barra. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta 7
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: La encuesta nos da resultados muy importantes para la elaboración de productos libres de gluten ya que se establecen la preferencia de los encuestados de los productos de sal y dulce, siendo los de mayor aceptación el pastel de choclo y los trifles.

Pregunta 8.

¿Cuál es el valor que estaría dispuesto a pagar por porción, considerando calidad, empaque y presentación?

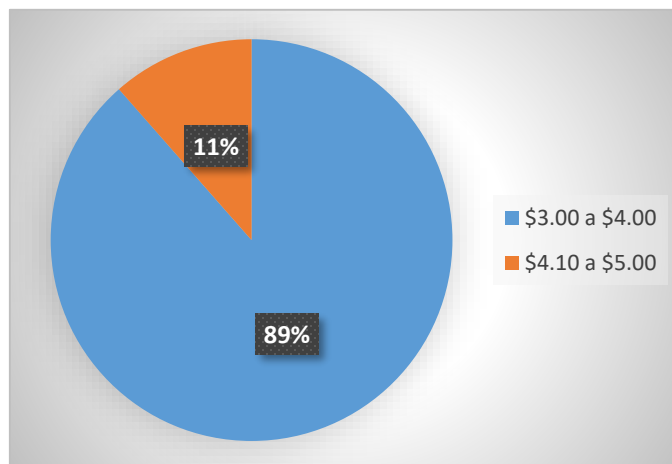
Tabla 8 Pregunta 8. Encuesta

Precio/Porción	Porcentaje
\$3.00 a \$4.00	89%
\$4.10 a \$5.00	11%

Nota: Esta tabla muestra los resultados del precio por porción que los encuestados están dispuestos a pagar

Ilustración 14

Pregunta 8, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: El 89% de los encuestados está en condiciones de adquirir la oferta propuesta dentro del margen de precio de -\$3.00 a \$4.00, hay que considerar que este sería el precio por porción.

Pregunta 9.

¿Le gustaría recibir nuestros productos a domicilio?

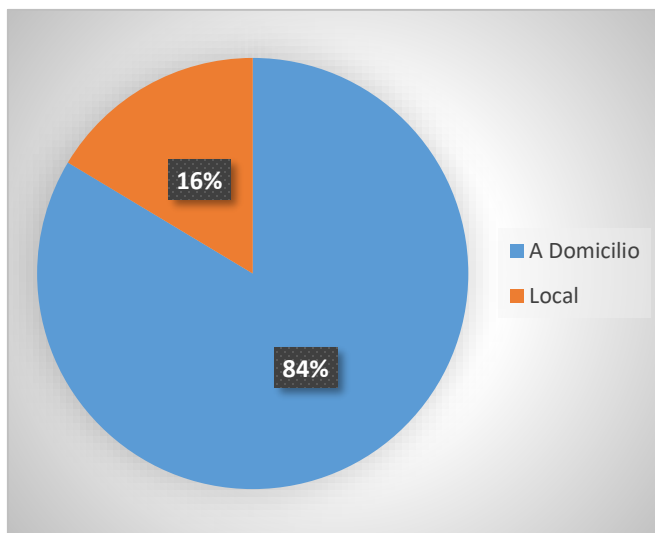
Tabla 9 Pregunta 9. Encuesta

Distribución	Porcentaje
A Domicilio	84%
Local	16%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de la forma como a los encuestados les gustaría tener el servicio

Ilustración 15

Pregunta 9, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: El 84% de los encuestados prefieren que los productos sean entregados a domicilio, este indicador es representativo y nos permitirá tomar una decisión sobre el negocio.

Pregunta 10.

¿Cuál es la red social por la cual a usted le gustaría recibir la información de nuestros productos?

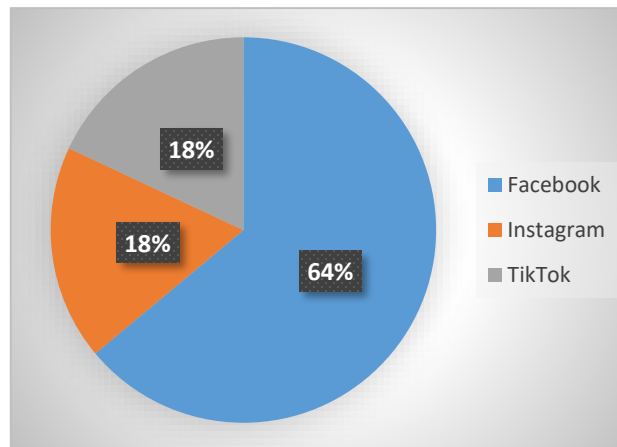
Tabla 10 Pregunta 10. Encuesta

Distribución	Porcentaje
Facebook	64%
Instagram	18%
TikTok	18%

Nota: Esta tabla muestra los resultados de cuanto al precio por porción que estarían dispuestos a pagar los encuestados

Ilustración 16

Pregunta 9, Gráfico circular. Encuesta



Nota: Este gráfico muestra los resultados de la pregunta
Realizado por Alexandra Sánchez, 2023.

Análisis: El 64% de los encuestados utilizan o tienen acceso a la red social Facebook, mientras que el 18% prefiere utilizar la red social Instagram o Tik Tok, estos porcentajes nos permiten establecer las estrategias a ejecutarse en cada una de las redes.

Análisis General

La encuesta fue dirigida al sector San Gabriel en el Valle de los Chillos, los encuestados fueron desde los 15 años en adelante, siendo el rango de edad con mayor participación las personas que tienen más de 50 años, el 74% son mujeres, esto permite establecer las estrategias de mercadeo.

Los productos que se establecieron tienen un porcentaje de aceptación considerando la opción de tener productos de sal y de dulce permite cubrir los gustos de diferentes comensales.

El resultado de las encuestas permitirá tomar decisiones sobre precio, distribución, tipo de servicio, público objetivo, y diferentes estrategias a implementar para captar clientes.

El valor agregado del producto es el uso de harina de almendra y de arroz, inicialmente, ya que posteriormente se proyecta incorporar otras harinas, los productos elaborados son aptos para el consumo de usuarios celiacos o que padecen otras patologías como cáncer.

Síntesis del capítulo

En el capítulo II, se definió el proceso a ser aplicado para la recopilación de información, la cual es clave para el desarrollo de la propuesta.

Una vez definido que la encuesta es uno de los métodos a ser aplicados esta fue aplicado de manera presencial y de manera virtual a la muestra que se obtuvo con la aplicación de la fórmula establecida.

En el focus group es importante mencionar que se trabajó con grupo de personas adultas mayores (más de 60 años), que corresponde a grupo vulnerable y que tienen diferentes patologías y se obtuvo resultados favorables en cuanto a sabor, texturas, presentación y precio.

CAPÍTULO III: PROPUESTA

Descripción de la propuesta

Crear una pastelería en el sector San Gabriel, Valle de los Chillos, en la cual se elaboren productos de pastelería de sal y de dulce libre de gluten, con el uso en especial de frutos rojos, materia prima orgánica, aplicando decoración que sea atractiva a la vista, pero al mismo tiempo mantenernos en un concepto artesanal.

El mercado objetivo son los pacientes celíacos, oncológicos o que por su estilo de vida o recomendación médica tengan que disminuir el consumo de harinas que tienen gluten.

La pastelería inicialmente trabajara con entregas a domicilio, ya que los costos para adecuar el espacio para atención al público son muy altos al momento, se proyecta que en un año se apertura un establecimiento.

Viabilidad

Viabilidad Social

Rambuka se enfoca en brindar un producto elaborado bajo los estándares de calidad más altos, esto permitirá garantizar el bienestar de sus clientes mediante la aplicación de medidas de seguridad alimentaria en todo el proceso de producción hasta la entrega del producto final, generando la satisfacción del personal y de los clientes.

Viabilidad ambiental

Rambuka, es consciente de la contaminación ambiental, razón por la cual se establecerán procesos para el manejo de residuos y desechos que se generen en el

proceso productivo, de igual manera se utilizarán empaques que sean amigables para el ambiente y se incentivará a los clientes al reciclaje.

Viabilidad laboral

Rambuka dispone de personal calificado el cual trabaja por objetivos y crea un espacio de crecimiento profesional que se base en la pasión por el servicio y calidad, es importante que el personal tenga conocimiento en la elaboración de productos libres de gluten y en pastelería en general.

Impacto

En 4 años Rambuka llegará a ser reconocido en el Sector San Gabriel por la calidad de productos libres de gluten de sal y de dulce. Para llegar a este posicionamiento en el sector se utilizará las redes sociales de forma estratégica, atrayendo a posibles clientes del sector y sus alrededores.

Desarrollo de la propuesta

Misión

Rambuka se enfoca en la elaboración y distribución de producción de productos saludables con responsabilidad alimentaria y social.

Visión

Ser la mejor empresa en la elaboración, distribución de productos saludables del país con una proyección de 30 años.

Meta

Ilustración 17 Metas

Corto Plazo 6 meses	Mediano Plazo 1- 2 años	Largo Plazo 3-4 años
<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento de la marca • Incorporar dos líneas de negocios adicionales que estén dentro del concepto de alimentos saludable • Difusión de Información enfermedad celiaca y otras patologías con apoyo de profesionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento del posicionamiento de la marca • Apertura del primer local • Contratación personal de planta • Participar de manera activa en programas con fines sociales 	<ul style="list-style-type: none"> • Consolidación de la marca • Creación de la personería jurídica • Alianzas estratégicas con fundaciones sin fines de lucro, para aportar en eventos especiales

Nota: Metas de Rambuka

Estrategias

Estrategias de Difusión y Marketing

- Realizar convenios con instituciones gubernamentales que trabajen con personas adultas mayor como la Unidad Patronato Municipal San José en donde se pueden dar charlas gratuitas para dar a conocer nuestros productos.
- En las fechas especiales como: Día Mundial contra el cáncer (4 de febrero), San Valentín, día del celiaco (5 de mayo), Navidad, Día del Padre, Día de la Madre, entre otras.
- Utilizar las redes sociales como Instagram, Facebook y TikTok para dar a conocer el producto que se oferta al mercado, dando un enfoque visual en los

procesos de cosecha, producción y los resultados obtenidos, además de compartir la experiencia del consumidor.

- Campañas de difusión de la importancia de consumo de productos libres de gluten para pacientes oncológicos y celíacos.

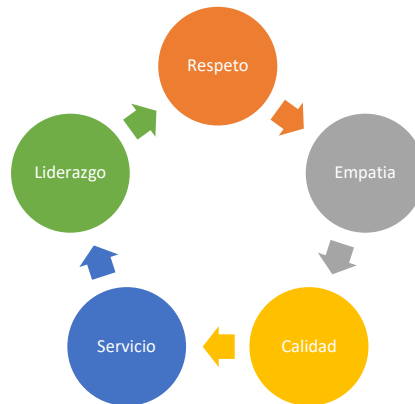
Estrategias del Personal

- Mantener un buen ambiente laboral, fomentar el respeto y trabajo en equipo.
- Potenciar las habilidades de cada colaborador mediante el cumplimiento de objetivos.
- Invertir en capacitación constantemente para los empleados de las diferentes áreas como atención al cliente, nuevas tendencias de pastelería.

Estrategias de Mantenimiento de Marca

- Implementar postres especiales por temporada.
- Utilizar las redes sociales como principal medio de promoción y difusión de los productos, interactuar con los clientes, realizar encuestas de satisfacción.
- La identidad visual de la marca es clave al igual que la calidad y diversidad de los productos, los valores corporativos es un factor relevante que nos permite tener un diferenciador en relación a la competencia.

Ilustración 18 Valores



Nota: Valores de Rambuka

- Generar programas de lealtad, descuentos, y promociones especiales en fechas específicas, cuidando el efecto financiero de las mismas.

FODA

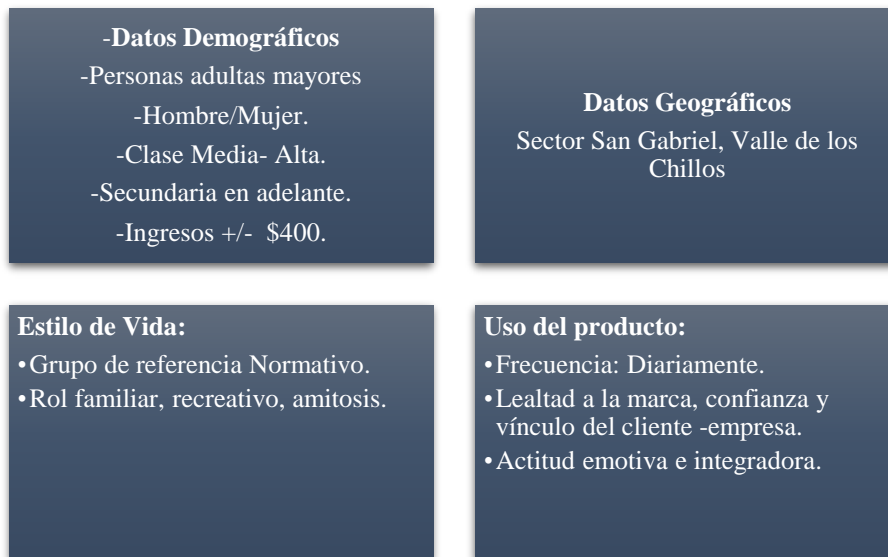
Tabla 11 Matriz Foda

<p>Fortaleza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos libres de gluten de Sal y Dulce - Materia Prima de alta calidad - Ubicación del local. - Calidad y precios accesibles. 	<p>Debilidad</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se tiene el capital necesario para tener un local propio. - Falta de experiencia. - Nuevos en el mercado. - El valor de la inversión inicial es muy alto
<p>Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lanzamiento de nuevos productos. - Afluencia de personas en el sector. - Entrega a domicilio. - Redes sociales para el posicionamiento de la marca. 	<p>Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variedad en los precios de la materia prima debido a los factores económicos externos. - Nuevos competidores en la zona. - Situación economía actual de los ecuatorianos.

Sánchez, A. (2023). FODA. Quito.

Segmentación de clientes

Ilustración 19 Segmentación de clientes

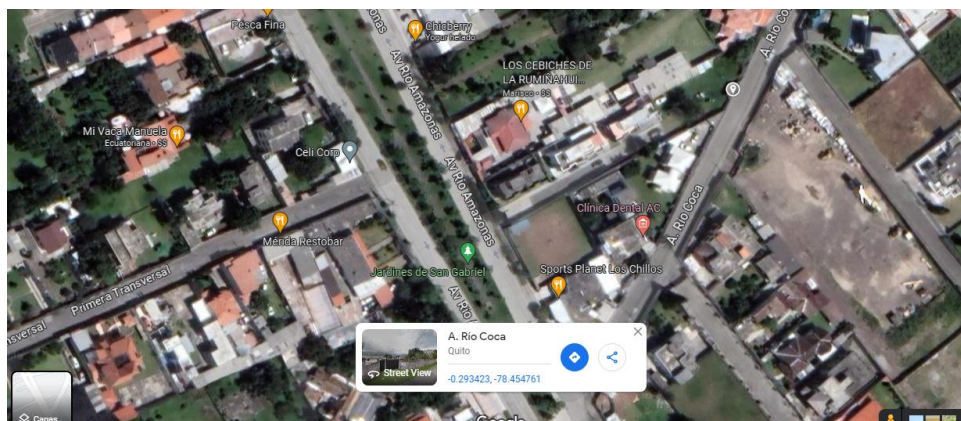


Sánchez, A. (2023). *Segmentación de Mercado*. Quito.

Localización de la empresa

Rambuka estará ubicado en la provincia de Pichincha, Distrito Metropolitano de Quito, parroquia Alangasí, Valle de los Chillos, Rio Coca S4-200 y Amazonas.

Ilustración 20 Ubicación Rambuka



Nota: Google Maps, 2022 Ubicación. Recuperado de <https://goo.gl/maps/vDN7YAsCPmF4sbJ6>

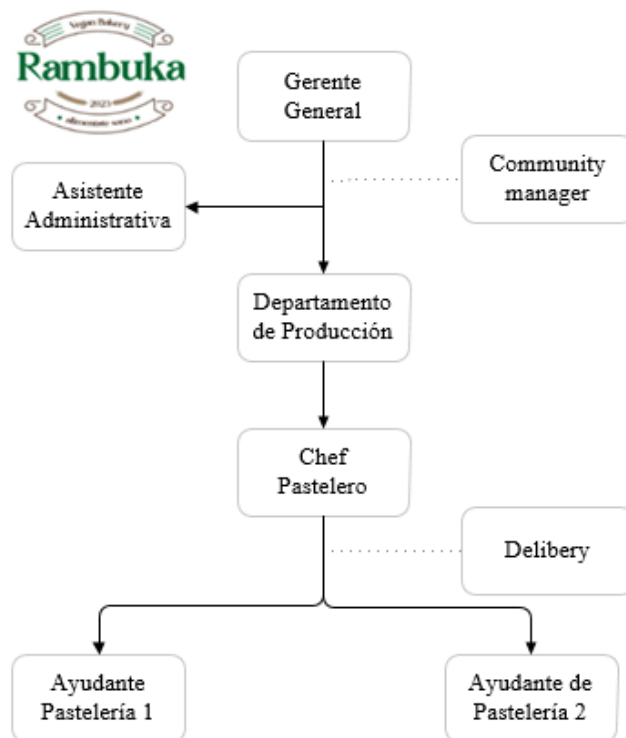
Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura.

En Rambuka de manera inicial se establecerá la estructura jerárquica o piramidal en donde se establecen niveles de autoridad claros y una cadena de mando formal.

La información y la toma de decisiones fluyen desde la cima de la pirámide hacia abajo, y se enfoca en la eficiencia y la productividad a continuación se plantea el organigrama estructural.

Ilustración 21 Organigrama Estructural



Funciones del personal

Tabla 12 Descripción Puesto Chef Pastelero




	<p>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO CP-001</p>
<p>Nombre del Cargo</p>	<p>Chef Pastelero</p>
<p>Formación académica</p>	<p>Licenciatura/Tecnología en Gastronomía</p>
<p>Experiencia</p>	<p>Mínimo 2 año en el cargo de Gerente-Chef Pastelero.</p>
<p>Perfil de competencias</p>	<p>Técnicas de pastelería y repostería Procesamiento de alimentos. Administración de empresas; alimentos y bebidas. Conocimiento y dominio de cocina en cuanto pastelería. Dominio de procesos contables, manejo de Kardex. Manejo de normas de bioseguridad Manejo de personal y conflictos Liderazgo y trabajo en equipo</p>
<p>Modalidad de Contratación</p>	<p>Relación de Dependencia.</p>
<p>Sueldo</p>	<p>\$ 600.00</p>
<p>Puestos que le reportan</p>	<p>Ayudante Pastelería 1 – Ayudante Pastelería 2 Asistente Administrativa</p>
<p>Descripción del Cargo</p>	
<p>Funciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de utensilios y elementos de pastelería • Participar en el diseño de menú y realizar el pedido de materia prima • Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según los estándares de la empresa • Preparación y supervisión previas (Mise en place) • Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias • Coordinar y supervisar el despacho de los pedidos. • Capacitación al personal a cargo. 	

Tabla 13 Descripción Puesto Ayudante de Pastelería 1

	DESCRIPCIÓN DEL PUESTO CP-001-01
Nombre del Cargo	Ayudante de Pastelería 1 (Postres de Sal)
Formación académica	Tecnología en Gastronomía
Experiencia	Mínimo 1 año en cargos similares
Perfil de competencias	Técnicas de pastelería y repostería Procesamiento de alimentos. Conocimiento y dominio de pastelería. Normas de seguridad de alimentos Manejo de normas de bioseguridad. Trabajo en equipos
Modalidad de Contratación	Relación de Dependencia.
Sueldo	\$ 450.00
Puestos que le reportan	Ninguna / Coordinación con personal externo (Delivery)
Descripción del Cargo	
Funciones <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de utensilios y elementos de pastelería • Almacenamiento de la materia prima • Mise en place • Decoración y empaque de los productos • Despacho de los productos • Limpieza de la cocina, equipos y menaje. 	

Sánchez, A. (2023). *Descripción Puesto Ayudante de Pastelería 1*. Quito.

Tabla 14 Descripción Puesto Ayudante de Pastelería 2

	DESCRIPCIÓN DEL PUESTO CP-001-02
Nombre del Cargo	Ayudante de Pastelería 1 (Postres de Dulce)
Formación académica	Tecnología en Gastronomía
Experiencia	Mínimo 1 año en cargos similares
Perfil de competencias	Técnicas de pastelería y repostería Procesamiento de alimentos. Conocimiento y dominio de pastelería. Normas de seguridad de alimentos Manejo de normas de bioseguridad. Trabajo en equipos
Modalidad de Contratación	Relación de Dependencia.
Sueldo	\$ 450.00
Puestos que le reportan	Ninguna / Coordinación con personal externo (Delivery)
Descripción del Cargo	
Funciones <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de utensilios y elementos de pastelería • Almacenamiento de la materia prima • Mise en place • Decoración y empaque de los productos • Despacho de los productos • Limpieza de la cocina, equipos y menaje. 	

Sánchez, A. (2023). *Descripción Puesto Ayudante de Pastelería 2*. Quito.

Desarrollo de la Marca

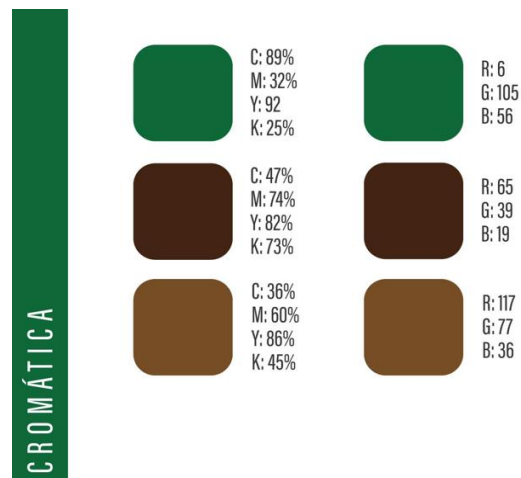
Línea Gráfica

La línea gráfica es de suma importancia ya que por medio de esta se va a dar a conocer los valores corporativos y la imagen institucionas de Rambuka lo cual va a permitir que la marca sea reconocida de manera por el público en general.

Colores

Se utilizó una paleta de colores verde y café, verde representa que trabajamos con productos frescos y saludables, en cuanto a las diferentes tonalidades de café se utilizó para mostrar calidez, neutralidad, seguridad y fiabilidad.

Ilustración 22 Colores de la Marca



Nota: La imagen representa la *tipografía de marca*.
Elaborado por Sánchez D, 2023

Tipografía

Tipografía es Glamorland lo que se busca transmitir al usar esta tipografía es un ambiente familiar, pero a la vez generar un sentimiento de compromiso de la marca hacia la salud del consumidor.

Ilustración 23 Tipografía



Nota: La imagen representa la tipografía de marca.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Logos

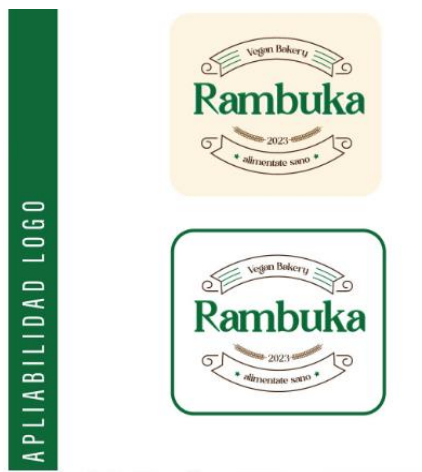
Ilustración 24 Logo



Nota: La imagen representa la tipografía de marca.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Aplicación de logo

Ilustración 25 Aplicabilidad Logo



Nota: La imagen representa la aplicabilidad del logo.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 26 Sellos de Seguridad



Nota: La imagen representa la tipografía de marca.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 27 Bolsa de Papel



Nota: La imagen representa el empaque para el producto.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 28 Empaque 1



Nota: La imagen representa el empaque de productos.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 30 Empaque 2



Nota: La imagen representa el empaque de productos.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 29 Empaque 3



Nota: La imagen representa el empaque de productos.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución será exclusivamente por delivery, el punto de producción estará ubicado en Ecuador, provincia de Pichincha, Distrito Metropolitano de Quito, parroquia Alangasí, Sector San Gabriel – Valle de los Chillos.

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

Ilustración 32 CP- Facebook



Nota: Canal de promoción Facebook.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 31 CP- Instagram



Nota: Canal de promoción Instagram
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 34 CP- Tik Tok



Nota: Canal de promoción Tik Tok.
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Ilustración 33 CP- WhatsApp



Nota: Canal de promoción WhatsApp
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Catalogo Rambuka

Ilustración 35 Menú Rambuka



Nota: Menú Rambuka
Elaborado por Sánchez D, 2023.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

Los precios han sido calculados para cada una de las recetas, en caso de los pasteles, cada uno rinde 10 porciones (a excepción de Trifle), eso no limita a que se puedan vender por unidades. Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar y a este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción.

Es importante mencionar que el valor del Delivery los asume directamente el consumidor final, sin afectar al precio del mismo, este puede variar por las distancias y se comunica previamente al cliente.

Ilustración 36 Receta Estándar Trife





					FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
					RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL POSTRE	TRIFLE (YOGURT GRIEGO, FRUTOS ROJOS, CHOCOLATE Y MENTA)			CÓDIGO	RSM-001			
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	1/4/2023			CHEF	ALEXANDRA SANCHEZ			
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)				
Yogurt Griego	gr	0,0060	161	0,97				
Chocolate Semi Amargo	gr	0,0080	10	0,08				
Bizcocho de Chocolate	gr	0,0200	20	0,40				
Coulis de Frutos rojos								
Culis de frutos rojos	gr	0,00216	60	0,13				
Decoración								
Menta	u	0,0002	5	0,00				
Mix frutos rojos	u	0,1000	1	0,10				
				TOTAL BRUTO	1,68			
				30% Imprevisto	0,50			
				Costo Neto	2,18			
				Costo de fabr 50%	1,09			
				60% Utilidad	1,64			
				Sub Total	4,91			
				12% I.V.A	0,59			
Unidad	PVP			5,50				



Ilustración 37 Receta Estándar Tarta de manzana y canela

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL POSTRE	TARTA DE MANZA Y CANELA		CÓDIGO	RSM-001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	1/4/2023		CHEF	ALEXANDRA SANCHEZ	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Masa					
Harina de arroz	gr	0,0035	230	0,80	
Huevo	u	0,1500	1	0,15	
Yema	u	0,0750	1	0,08	
Mantequilla sin sal	gr	0,0096	96	0,92	
Sal	gr	0,0005	3	0,00	
Stevia	gt	0,1250	3	0,38	
Relleno					
Manzana	u	0,1667	9	1,50	
Stevia	gt	0,0035	4	0,01	
Limón mandarina	u	0,0667	2	0,13	
Decoración					
Canela	gr	0,0226	4	0,09	
Almendras Laminadas	gr	0,0300	18	0,53	
				TOTAL BRUTO	4,58
				30% Imprevisto	1,37
				Costo Neto	5,95
				Gasto de fabr 50%	2,98
				60% Utilidad	4,46
				Sub Total	13,39
				12% I.V.A	1,61
PVP	15,00				

10 Porciones

Sánchez, A. (2023). Receta estándar. Quito.



Ilustración 38 Receta Estándar Pastel de chocolate y frutos rojos

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN				
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL POSTRE	PASTEL DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS		CÓDIGO	RSM-001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	1/4/2023		CHEF	ALEXANDRA SANCHEZ	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)	
Masa					
Harina de arroz	gr	0,0035	400	1,38	
Harina de almendra	gr	0,0059	250	1,47	
Aceite de Girasol	ml	0,0030	99	0,30	
Huevos	u	0,1500	3	0,45	
Polvo de Hornear	gr	0,0175	15	0,26	
Bicarbonato	gr	0,0060	10	0,06	
Sal	gr	0,0005	2	0,00	
Stevia	gt	0,1250	10	1,25	
Coulis de Frutos rojos					
Mora	gr	0,0022	350	0,77	
Frutilla	gr	0,0022	300	0,66	
Stevia	gt	0,1250	3	0,38	
Limón	u	0,0667	1	0,07	
Decoración					
Mix Frutos rojos	u	0,1000	1	0,10	
Cobertura de Chocolate	gr	0,0080	150	1,20	
Almendras Laminadas	gr	0,0300	15	0,45	
				TOTAL BRUTO	5,65
				30% Imprevisto	1,69
				Costo Neto	7,34
				Gasto de fabr 50%	3,67
				60% Utilidad	5,51
				Sub Total	16,52
				12% I.V.A	1,98
TOTAL	18,50				

10 Porciones

Sánchez, A. (2023). *Receta estándar*. Quito.

Ilustración 39 Receta Estándar Pastel de Choclo

	<i>FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN</i>				
	<i>RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS</i>				
<i>NOMBRE DEL POSTRE</i>	PASTEL DE CHOCLO		<i>CÓDIGO</i>	RSM-001	
<i>FECHA DE ACTUALIZACIÓN</i>	1/4/2023		<i>CHEF</i>	ALEXANDRA SANCHEZ	
<i>INGREDIENTE</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>COSTO (G)</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>TOTAL (\$)</i>	
Masa					
Choclo	gr	0,0022	307	0,68	
Aceite de girasol	ml	0,0030	124	0,37	
Harina de arroz	gr	0,0035	200	0,69	
Huevos	u	0,1500	3	0,45	
Leche de almendra	ml	0,0059	70	0,41	
Polvo de Hornear	gr	0,0175	15	0,26	
Sal	gr	0,0005	10	0,01	
Relleno					
Queso mozzarella bajo en grasa	gr	0,0099	106	1,05	
Decoración (Gratinado)					
Queso mozzarella bajo en grasa	gr	0,0099	18	0,18	
Queso parmesano	gr	0,0153	11	0,17	
Orégano	gr	0,0178	6	0,11	
				TOTAL BRUTO	4,37
				30% Imprevisto	1,31
				Costo Neto	5,68
				Gasto de fabr 50%	2,84
				50% Utilidad	4,26
				Sub Total	12,79
				12% I.V.A	1,53
				10% Servicio	1,28
PVP	15,60				
10 Porciones					

Sánchez, A. (2023). *Receta estándar*. Quito.

Ilustración 40 Receta Estándar Pastel de arroz, pollo y champiñones

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN			
	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DEL POSTRE	PASTEL DE ARROZ, POLLO Y CHAMPIÑONES		CÓDIGO	RSM-001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN	1/4/2023		CHEF	ALEXANDRA SANCHEZ
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (G)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Masa				
Harina de arroz	gr	0,0035	220	0,76
Huevo	u	0,1500	1	0,15
Yema	u	0,0750	1	0,08
Mantequilla sin sal	gr	0,0096	90	0,86
Sal	gr	0,0005	10	0,01
Relleno				
Pechuga de pollo cocida	gr	0,00353	356	1,26
Champiñones	gr	0,01063	215	2,28
Leche de almendra	ml	0,00589	60	0,35
Cebolla perla	gr	0,00250	50	0,13
Harina de almendra	gr	0,01299	20	0,26
Ajo	gr	0,00661	5	0,03
Comino	gr	0,01193	4	0,05
Cúrcuma	gr	0,00780	3	0,02
Aceitunas	gr	0,01000	20	0,20
Pasas	gr	0,00400	20	0,08
Nuez Moscada	gr	0,06614	3	0,20
Cobertura				
Yema	u	0,07500	1	0,08
	TOTAL BRUTO			5,80
	30% Imprevisto			1,74
	Costo Neto			7,54
	Gasto de fabr 50%			3,77
	60% Utilidad			5,66
	Sub Total			16,97
	12% I.V.A			2,04
PVP			19,00	

10 Porciones

Sánchez, A. (2023). *Receta estándar*. Quito.

Estudio Financiero

Implementación del negocio

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

Activos Fijos.

- **Equipos Industriales**

Tabla 15 Maquinaria y Equipo

Maquinaria y Equipo			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Balanza	1	16,00	16,00
Batidora	1	38,00	38,00
Batidora Industrial	1	600,00	600,00
Cocina Industrial	1	420,00	420,00
Horno	1	170,00	170,00
Licuadaora	1	119,00	119,00
Microondas	1	175,00	175,00
Refrigerador	1	599,00	599,00
Tanque de gas	3	45,00	135,00
Termómetro	2	16,00	32,00
Total			2.304,00

Sánchez, A. (2023). *Maquinaria y Equipo*. Quito.

- **Muebles/Enseres.**

Tabla 16 Muebles y Enseres

Muebles y Enseres			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Bandejas de servicio	3	8,92	26,76
Bandejas Metálica C16	2	25,36	50,72
Bandejas Metálica C18	2	22,44	44,88
Base de pastel giratoria	3	15,00	45,00
Basurero Org	1	27,12	27,12

Basurero Gral.	1	11,96	11,96
Brocha Silicona	4	6,89	27,56
Cacerola baño maría acero	2	8,71	17,42
Colador acero malla doble 16 cm	3	10,15	30,45
Colador acero malla media 16 cm	3	6,42	19,26
Colador acero malla media 26 cm	3	21,50	64,50
Cuchara probadora	10	0,25	2,50
Cucharas medidoras	2	3,86	7,72
Cuchareta 27,9 cm	2	2,67	5,34
Cuchareta 33 cm	2	2,67	5,34
Cucharón 1oz	1	5,48	5,48
Cucharón 7 oz	2	9,53	19,06
Cucharón 8 oz	2	11,95	23,90
Cuchillo Cocinero	3	10,88	32,64
Cuchillo tipo sierra	3	10,16	30,48
Espátula de goma 25	2	14,37	28,74
Espátula de goma 36	2	14,17	28,34
Espátula de goma 41	2	15,81	31,62
Espátula metálica	2	9,73	19,46
Espátula plana 14''	2	7,96	15,92
Espátula plana 8''	2	5,84	11,68
Estantería metálica	2	150,00	300,00
Jarra medidora	5	3,15	15,75
Juego cortador galletas	2	6,35	12,70
Kit tazas medidora	2	16,50	33,00
Mesa metálica	2	750,00	1.500,00
Molde Umco Redondo	3	6,29	18,87
Molde Umco Cuadrado	3	12,59	37,77
Molde Umco Doble Fondo	3	8,09	24,27
Molde tarta	7	5,39	37,73
Nivelador de pasteles	3	14,39	43,17
Olla 1,4 litros	2	28,43	56,86
Olla 2,6 litros	2	34,93	69,86
Olla 6,6 litros	2	58,35	116,70

Olla 8 litros	2	68,05	136,10
Pelador	2	3,36	6,72
Pizarra magnética	1	30,17	30,17
Pinza de precisión	3	13,65	40,95
Puntillas	3	3,14	9,42
Rejilla de alambre niquelada	2	11,57	23,14
Rodillo	3	25,00	75,00
Sartén	2	69,57	139,14
Sartén aluminio antiadherente	2	49,55	99,10
Set Fuentes rectangulares	2	32,02	64,04
Set molde para tortas	2	15,99	31,98
Tabla de picar	4	24,71	98,84
Tazón 0,75 qt	5	2,09	10,45
Tazón 1,5 qt	5	3,25	16,25
Tazón 3 qt	5	5,47	27,35
Tazón 5 qt	5	7,52	37,60
Tijera desmontable	2	13,97	27,94
Varilla	2	18,00	36,00
Total			3.810,72

Sánchez, A. (2023). *Muebles y Enseres*. Quito.

- **Equipos de Computación.**

Tabla 17 Equipos de Computación

Equipos Computación			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Computadora	1	800,00	800,00
Impresora	1	230,00	230,00
Total			1.030,00

Sánchez, A. (2023). *Equipos de Computación*. Quito.

Tabla 18 Activos Fijos

Activos Fijos	
Maquinaria y Equipo	2.304,00
Equipos de Computación	1.030,00
Muebles y Enseres	3.810,72
Total	7.144,72

Sánchez, A. (2023). *Activos Fijos*. Quito.

Capital de Trabajo

- **Sueldos**

Tabla 19 Sueldos / Provisiones

ROL DE PROVISIONES								
Personal	Sueldo	IESS Empleado. 9,45%	Valor a Pagar	IESS Patronal 12,15%	Provisión 14to	Provisión 13to	Provisión Mensual	Gasto Mensual
Gerente Chef	600,00	56,70	543,30	72,90	37,50	50,00	160,40	760,40
Ayudante de pastelería 1	450,00	42,53	407,48	54,68	37,50	37,50	129,68	579,68
Ayudante de pastelería 2	450,00	42,53	407,48	54,68	37,50	37,50	129,68	579,68
Asistente Administrativa	300,00	28,35	271,65	36,45	37,50	25,00	98,95	398,95
Total	1.800,00	170,10	1.629,90	218,70	150,00	150,00	518,70	2.318,70

Sánchez, A. (2023). *Sueldos/Provisiones*. Quito.

- **Arriendo y Servicios Básicos.**

Tabla 20 Arriendo y Servicios Básicos

Arriendo /Servicios Básicos			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Arriendo	1	300,00	300,00
Luz	1	20,00	20,30
Agua	1	15,00	10,00
Teléfono	1	20,00	20,00
Internet	1	25,00	20,00
Total			370,30

Sánchez, A. (2023). *Arriendos y Servicios Básicos*. Quito.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 21 Suministros de Oficina

Material Oficina			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Carpeta	2	1,20	2,40
Cinta scotch	2	2,40	4,80
Cuaderno	1	2,00	2,00
Lápiz	3	0,35	1,05
Resma Papel	1	5,00	5,00
Total			15,25

Sánchez, A. (2023). *Suministros de Oficina*. Quito.

- **Suministros de Limpieza.**

Tabla 22 Suministros de Limpieza

Material Limpieza / Cocina			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Alcohol	4	5,00	20,00
Cloro	3	4,00	12,00
Desinfectante	3	3,50	10,50
Escoba	2	3,00	6,00
Espojas lava platos	5	0,40	2,00
Fundas de basura	10	1,50	15,00
Jabón de mano	2	3,50	7,00
Lava vajillas	3	3,50	10,50
Pala	1	1,25	1,25
Papel Cera	1	20,00	20,00
Papel Film	1	20,00	20,00
Papel higiénico	3	1,00	3,00
Trapeador	2	3,50	7,00
Total			134,25

Sánchez, A. (2023). *Suministros de Limpieza*. Quito.

- **Publicidad.**

Tabla 23 Publicidad

Publicidad			
Materiales	Cant	Valor U	Valor T
Redes Sociales	1	100,00	100,00
Community Manager	1	200,00	200,00
Total			300,00

Sánchez, A. (2023). *Publicidad*. Quito.

• **Capital de trabajo.**

Tabla 24 Capital de Trabajo

Capital de Trabajo Mensual	
Sueldos	2.318,70
Servicios Básicos / Arriendo	370,30
Materia Prima	5.000,00
Publicidad	300,00
Material Oficina	15,25
Material Limpieza / Cocina	134,25
Total	8.138,50

Sánchez, A. (2023). *Capital de Trabajo*. Quito.

Inversión

Tabla 25 Inversión

Inversión	
Total Activos Fijos	7.144,72
Total Capital de Trabajo	8.138,50
Total	15.283,22

Sánchez, A. (2023). *Inversión*. Quito.

Punto de Equilibrio

Ilustración 41 Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es aquel punto donde los Ingresos totales se igualan a los Costes totales. Vendiendo por encima de dicho punto se obtienen beneficios y vendiendo por debajo se obtienen pérdidas.

Datos iniciales			
Precio Venta	74	< Completar	
Coste Variable Unitario	43	< Completar	
Gastos Fijos Mes	3.139	< Completar	
Pto. Equilibrio	103	Q de Equilibrio	
\$ Ventas Equilibrio	7.561	\$ de Equilibrio	

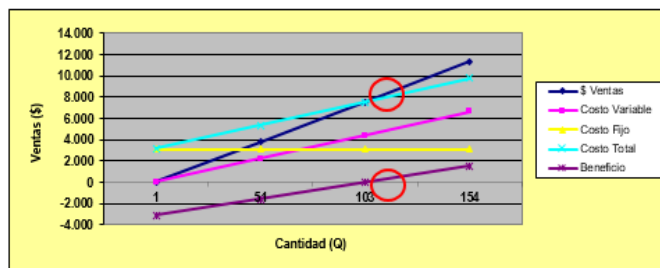
Datos para el gráfico				
Q Ventas	1	51	103	154
\$ Ventas	74	3.780	7.561	11.341
Costo Variable	43	2.211	4.422	6.633
Costo Fijo	3.139	3.139	3.139	3.139
Costo Total	3.182	5.350	7.561	9.772
Beneficio	-3.108	-1.569	0	1.569

Para alcanzar el punto de equilibrio debes vender 103 unidades mes

Derivación de la fórmula:

Q = cantidad
 Qe = cantidad de equilibrio
 VT = ventas totales
 VTe = ventas totales de equilibrio
 CT = costes totales
 Cu = coste unitario
 Pu = precio unitario
 Mu = margen unitario
 CV = costes variables
 CF = costes fijos

VT - CT = 0
 VT - CV - CF = 0
 $Pu * Q - Cu * Q - CF = 0$
 $CF = Pu * Q - Cu * Q$
 $CF = Q * (Pu - Cu)$
 $Qe = CF / Mu$
 $VTe = Qe * Pu$
 $ITe = Qe * (Pu)$



Sánchez, A. (2023). *Punto de Equilibrio*. Quito.

Análisis del punto de equilibrio

Los costos fijos de Rambuka son \$3.139,00 por mes, donde incluye servicios básicos, sueldos y arriendo. El coste unitario de las 5 recetas estrellas es de \$43,00, siendo el precio final \$74,00, esto nos permite obtener una utilidad de utilidad de 31 para poder cubrir los costos mensuales se deberán vender 103 postres, es decir llegar al punto de equilibrio.

Síntesis del capítulo

En el capítulo III, se desarrolló la misión, visión, valores corporativos de la empresa, así como sus estrategias, la matriz FODA, análisis que da a conocer las debilidades y fortalezas del negocio, así como las oportunidades y amenazas del entorno, se diseñó la descripción de los puestos operativos (producción), la línea grafica del negocio, donde se puede ver la aplicabilidad del logo en los diferentes empaques y el uso de las diferentes redes sociales, la elaboración de la receta estándar de los productos propuestos. Finalmente, se describió todo el análisis financiero, partiendo de la inversión inicial en activos fijos, sueldos llegando a calcular el punto de equilibrio, lo cual permitió conocer la cantidad mínima de postres a vender para cubrir los costos mensuales.

CONCLUSIONES

- Conocer la normativa legal que permite que un establecimiento de alimentos funcione correctamente para lo cual se deberá cumplir con los requisitos mínimos como lo es el RUC, la patente municipal, permiso del cuerpo de bomberos, entre otros requisitos necesarios.
- Rambuka al ser un establecimiento con productos libres de gluten tiene un público objetivo específico para la degustación se realizó con un pequeño grupo de personas adultas mayores en donde se pudieron obtener datos relevantes para mejora de sabor, texturas y presentación.
- Para el buen funcionamiento del negocio se creó una visión global de la empresa, lo cual se encuentra reflejado en el planteamiento de misión, visión, valores y estrategias empresariales.
- Al analizar el punto de equilibrio se puede apreciar que es un negocio el cual es rentable ya que el margen de utilidad es alto y se encuentra a precios accesibles, considerando la calidad de los productos, hay que tomar en cuenta que esto se logrará siempre y cuando se mantenga los estándares de calidad que se han establecido.

RECOMENDACIONES

- Realizar con regularidad investigación de mercado, desarrollo de nuevos postres, difusión de información científica sobre cáncer y enfermedad celiaca y resaltar la importancia del consumo de productos libres de gluten y que tengan bajo nivel calórico.
- La capacitación constante debe establecerse como política del establecimiento ya que es importante saber la aplicación de nuevas técnicas de vanguardia que se pueden implementar en el Rambuka, esto permitirá que el negocio sea más competitivo.
- Se recomienda realizar un estudio financiero más detallado para evitar problemas financieros a largo plazo.

Referencias

- Arias, F. (2006). *El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica*. España: Episteme.
- Bogdan, R. &. (2013). *Investigación cualitativa en educación*. España: Pearson.
- Cervo, A. L. (2016). *Metodología científica*. Brasil: Pearson Brasil.
- Creswell, J. W. (2014). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches*. EEUU: Sage publications.
- Davidson, A. (2006). *El compañero de Oxford para la comida*. Oxford: Prensa de la Universidad de Oxford.
- Editores, M. (2019). *La Pastelería Salada*. Francia: Montagué Editores.
- Editorial Everest. (2011). *El Gran Libro de la Repostería*. España: Editorial Everest.
- Editorial Médica Panamericana. (2016). *Nutrición y Dietética*. Panamá: Editorial Médica Panamericana.
- Everest, E. (2011). *El Gran Libro de la Repostería*. España: Editorial Everest.
- Everest., E. (2011). *El Gran Libro de la Repostería*. España: Everest.
- Fabbri, M. S. (03 de 2020). *Instituto Ciencias Humanas*. Obtenido de <http://institutocienciashumanas.com/wp-content/uploads/2020/03/Las-t%C3%A9cnicas-de-investigaci%C3%B3n.pdf>
- Galván, J. L. (2017). *Metodología de la investigación: Diseño de proyectos de investigación en ciencias de la salud*. España: Elsevier.
- Gastro, E. P. (2017). *Pastelería*. España: Editorial Planeta Gastro.
- Gastro, P. (2017). *Pastelería*. España: Planeta Gastro.
- Gil, A. C. (2017). *Métodos y técnicas de investigación social*. España: Pearson Educación.
- Hernández Sampieri, R. F. (2018). *Metodología de la investigación*. España: McGraw Hill Education.
- <https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec>. (11 de 02 de 2021).
<https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec>. Obtenido de <https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec>:

<https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec/gaddmq/tramites/licencia-metropolitana-unica-ejercicio-actividades-economicas-luae>
<https://kywitiendaenlinea.com/>. (01 de 05 de 2023). <https://kywitiendaenlinea.com/>.
 Obtenido de <https://kywitiendaenlinea.com/>: <https://kywitiendaenlinea.com/>
<https://listado.mercadolibre.com.ec/>. (01 de 05 de 2023).
<https://listado.mercadolibre.com.ec/>. Obtenido de
<https://listado.mercadolibre.com.ec/>: <https://listado.mercadolibre.com.ec/>
<https://www.controlsanitario.gob.ec>. (2022). <https://www.controlsanitario.gob.ec>.
 Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec>:
<https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
<https://www.gob.ec>. (13 de 09 de 2019). <https://www.gob.ec>. Obtenido de
<https://www.gob.ec>: <https://www.gob.ec/gadmc-mocha/tramites/tramite-requisitos-obtener-patente-municipal>
<https://www.gob.ec/>. (09 de 06 de 2022). <https://www.gob.ec/>. Obtenido de
<https://www.gob.ec/>: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente>
<https://www.gob.ec/gaddmq>. (2022). <https://www.gob.ec/gaddmq>. Obtenido de
<https://www.gob.ec/gaddmq>: <https://www.gob.ec/gaddmq>
<https://www.quito.gob.ec>. (2023). <https://www.quito.gob.ec>. Obtenido de
<https://www.quito.gob.ec>:
<https://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/270-preguntas-frecuentes-patente>
<https://www.termalimex.com/>. (01 de 05 de 2023). <https://www.termalimex.com/>.
 Obtenido de <https://www.termalimex.com/>: <https://www.termalimex.com/>
<https://www.todohogar.com/>. (01 de 05 de 2023). <https://www.todohogar.com/>.
 Obtenido de <https://www.todohogar.com/>: <https://www.todohogar.com/>
 Krueger, R. A. (2015). *Focus groups: A practical guide for applied research* . Sage.
 Larousse. (2013). *El Gran Libro de la Cocina Francesa*. España: Editorial Larousse.
 Larousse., E. (2014). *El Gran Libro de la Pastelería*. Editorial Larousse.
 Larousse., E. (2014). *El Gran Libro de la Pastelería*. España: Editorial Larousse.

- Lideres, R. (14 de Noviembre de 2019). <https://www.revistalideres.ec/>. Obtenido de <https://www.revistalideres.ec/: https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-produccion.html>
- Martínez, L. A. (2017). *Investigación cuantitativa*. México: UNAM.
- Montagud, E. (2019). *La Pastelería Salada*. Francia: Editores Montagud .
- Montagud, E. (2019). *La Pastelería Salada*. Francia: Editores Montagud .
- Moreno, P. S. (2020). *Mediateca de Guápulo*. Quito : Repositorio Digital USFQ.
- Registro Oficial*. (29 de Noviembre de 2021). Obtenido de Tercer Suplemento N° 587 : <https://www.registroficial.gob.ec/index.php/registro-oficial-web/publicaciones/suplementos/item/15801-tercer-suplemento-al-registro-oficial-no-587>
- Tamayo, M. (2021). *El proceso de la investigación científica*. México: Limusa.
- Toussaint-Samat. (2009). *Historia de la alimentación*. Jhon Wiley&Sons.
- UNAM. (s.f.). Obtenido de <http://profesores.fi-b.unam.mx/>
- www.niddk.nih.gov. (octubre de 2020). www.niddk.nih.gov. Obtenido de [www.niddk.nih.gov: https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/enfermedad-celiaca/definicion-informacion](https://www.niddk.nih.gov/health-information/informacion-de-la-salud/enfermedades-digestivas/enfermedad-celiaca/definicion-informacion)

ANEXOS

Anexos de encuestas

Anexo 1 Formato de la Encuesta

Encuesta sobre la preferencia de ingesta de productos libres de gluten en el sector San Gabriel – Valle de los Chillos.

alexmashiti2023@gmail.com [Cambiar de cuenta](#)

No compartido

*** Indica que la pregunta es obligatoria**

1. ¿Cuál es su género? *

Femenino

Masculino

Prefiero no responder

2. ¿Cuál es su rango de edad? *

15 a 20

21 a 30

31 a 40

41 a 50

más de 50

3. ¿Le gustaría que en el sector San Gabriel – Valle de los Chillos exista una pastelería que ofrezca productos libres de gluten de sal y dulce (bajo calorías)? *

SI

NO

4. ¿Conoce los beneficios al consumir alimentos libres de gluten? *

SI

NO

5. ¿Está interesado en incorporar a su dieta alimentos libres de gluten? *

SI

NO

6. ¿Usted prefiere consumir productos de sal o dulce? *

Sal

Dulce

7. ¿Cuáles de los siguientes productos preferiría consumir? *

Pastel de choclo

Pastel de arroz, pollo y champiñones
 Pastel de ricotta y vegetales (pimiento, espinaca y zucchini)
 Pastel de chocolate y frutos rojos
 Tarta de manzana y canela
 Trifles (yogur griego, frutos rojos, chocolate y menta)

8. ¿Cuál es el valor que estaría dispuesto a pagar por porción, considerando calidad, empaque y presentación? *

\$3.00 a \$4.00

\$4.10 a \$5.00

9. ¿Le gustaría recibir nuestros productos a domicilio? *

SI

NO

10. ¿Cuál es la red social por la cual a usted le gustaría recibir la información de nuestros productos? *

Facebook

Instagram

TikTok

Anexo 2 Resultado de la Encuesta

Ilustración 42 Resultado Encuesta



Nota: <https://docs.google.com/forms/d/15XTLUoMbr0IF6T7t3db9E2mw9QRuivX3yDm70Yy472o/edit#responses>

Anexos de Maquinaria y Equipo



Nuevo | 5 vendidos
Cocina Industrial De 6 Quemadores Con Horno Panorámico 420\$
 ★★★★★ (1)



Nuevo | 3 vendidos
Horno De Pan Zlatas Acero Inoxidable Para Sobre Mesa 170 Usd
U\$S 1
 Hasta 12 cuotas
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 San Miguel De Urcuquí, Imbabura
[Ver formas de entrega](#)
 Color: Plateado



TOP VENTAS

Mabe
 Mabe Refrigeradora / RMP840FYEU1 / 18 Pies
~~\$800.00~~
\$599.00
 (Incluido IVA)




Nuevo
Micronondas Panasonic 25 Litros 900w
U\$S 175
 Hasta 12 cuotas
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 Iñaquito, Quito
[Ver formas de entrega](#)
 Cantidad: 1 unidad (50 disponibles)
 Comprar ahora



Nuevo | 1 vendido
Termometro De Alimentos Digital Tipo Punzon Elitech
U\$S 16
 Hasta 12 cuotas
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 Míraqui, Quito
[Ver formas de entrega](#)
 Cantidad: 1 unidad (9 disponibles)
 Comprar ahora
 Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Nuevo | 1 vendido
Batidora De Mano 5 Velocidades Oster M2499, Año Garantía
U\$S 38
 Hasta 12 cuotas
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor
 La Florida, Quito
[Ver formas de entrega](#)
 Color: Blanco
 Cantidad: 1 unidad (10 disponibles)
 Comprar ahora



Balanza Para Cocina Hasta 10 Kg Precisión 1g Líquidos Lb/oz


U\$S 16

Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad (4 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Licuada Oster Pro Semi Industrial 1/2 Caballo De Potencia


U\$S 119

Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad (4 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Tanque De Gas Amarillo


U\$S 45

Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad (7 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Batidora Industrial 10 Litros

U\$S 600


Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

[Comprar ahora](#)

Anexos de Muebles y Enseres




Set De 3 Moldes Para Pastel En Forma De Corazón, Redondo Y C

U\$S 15⁹⁹

Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)



Base Para Pastel Giratoria Con Accesorios Para Decorar /28cm


U\$S 15

Hasta 12 cuotas

Entrega a acordar con el vendedor

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)



CUISINART - BATIDORA MANUAL CTGOOSWB12

La mejor calidad para tu cocina. Productos pensados para hacer tu vida más fácil.


Cantidad: 1

~~\$56,88~~ **\$18,00** | Crédito directo

¡QUEDAN 2 DISPONIBLES!

[COMPRAR AHORA](#)

[AGREGAR CARRITO](#)



Mesa De Trabajo Industrial Nueva 200x0.65x0.90 En Inox 304

U\$S 750

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

CUCHILLO COCINERO 10 PLG < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$5,22 - \$17,99 Incluye IVA

CUCHILLO CARNICERO MARCA TRAMONTINA

SKU: 24609/088
 Categorías: Accesorios de Cocina, Cuchillos, Marca, TRAMONTINA

MEDIDA: 1 10 11 12
 Limpiar

Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/088 8" (20.3 cms.) mango plástico.

\$10,88 Incluye IVA

PELATATAS METALICO (SKU -7.6070) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$3,36 Incluye IVA

CUCHILLO PELAPATATAS VICTORINOX USO HOTELERO

SKU: 7.6070
 Categorías: Accesorios de Cocina, Cuchillos, Marca, VICTORINOX

COMPARTIR

¿Cómo puedo...?

PUNTILLA 4 PLG (24470/184) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$3,14 Incluye IVA

CUCHILLO PARA LEGUMBRES MARCA TRAMONTINA

SKU: 24625/084
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, Preparación, TRAMONTINA

- 1 + **COTIZAR**

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE (574950-1) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$2,09 - \$29,29 Incluye IVA

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE HALCO

SKU: 574950
 Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Marca, Tazones

LITROS: 0.75 1.5 3 4 5 8 10.5 13 16
 20
 Limpiar

Tazón HALCO 574950; fabricado de acero inoxidable; de 0.75 QT. de capacidad.

\$2,09 Incluye IVA

¿Cómo puedo...?

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE (574950-1) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$2,09 - \$29,29 Incluye IVA

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE HALCO

SKU: 574951
 Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Marca, Tazones

LITROS: 0.75 1.5 3 4 5 8 10.5 13 16
 20
 Limpiar

Tazón HALCO 574951; fabricado de acero inoxidable; de 1.5 QT. de capacidad.

\$3,24 Incluye IVA

¿Cómo puedo...?

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE (574950-1) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$2,09 - \$29,29 Incluye IVA

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE HALCO

SKU: 574953
 Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Marca, Tazones

LITROS: 0.75 1.5 3 4 5 8 10.5 13 16
 20
 Limpiar

Tazón HALCO 574953; fabricado de acero inoxidable; de 3 QT. de capacidad.

\$5,47 Incluye IVA

¿Cómo puedo...?

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE (574950-1) < >
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$2,09 - \$29,29 Incluye IVA

TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE HALCO

SKU: 574955
 Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Marca, Tazones

LITROS: 0.75 1.5 3 4 5 8 10.5 13 16
 20
 Limpiar

Tazón HALCO 574955; fabricado en acero inoxidable; de 5 QT. de capacidad.

\$7,52 Incluye IVA

¿Cómo puedo...?

ESPATULA 2
\$9,73 Incluye IVA

COTIZAR

CUCHARAS MEDIDA S/S (SET DE 4) U-MEA-SPDX (N)
\$3,86 Incluye IVA

COTIZAR

CACEROLA ALUMINIO 1.4 LTS (67301)
\$28,43 Incluye IVA

CACEROLA ALUMINIO 2.6 LTS (67302)
\$34,93 Incluye IVA

CACEROLA ALUMINIO 6.6 LTS (67307)
\$58,35 Incluye IVA

COTIZAR

CACEROLA ALUMINIO 8 LTS (67308)
\$68,05 Incluye IVA

COTIZAR

CACEROLA BAÑO MARÍA ACERO INOXIDABLE 1.25 QT (575771)
\$8,71 Incluye IVA

COTIZAR

TIJERA DESMONTABLE BF.
\$13,97 Incluye IVA

COTIZAR



TJTERMALIMEX

★★★★★
 TABLA DE CORTE 15X20 PLGS
 (57361517-1)
\$24,71 Incluye IVA



★★★★★

FUENTE RECTANGULAR (SET 3
 UNIDADES)
\$32,02 Incluye IVA



BROCHA SILI

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$6,24 - \$7,81 Incluye IVA

BROCHA REPOSTERA SILKOMART

SKU: ACC024/GI

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca, SILKOMART, Varios

COLOR: Naranja Azul Amarillo
 Limpiar

Brocha SILKOMART ACC024/GI con cerdas de silicona, color amarillo; resistente a temperaturas de hasta 230°C. Unidad de 36.5 cm

\$6,89 Incluye IVA

[Comprar ahora](#)



TJTERMALIMEX

★★★★★
 COLADOR ACERO MALLA MEDIA
 DE 16 CMS (19196)
\$6,42 Incluye IVA
[COTIZAR](#)



TJTERMALIMEX

★★★★★
 COLADOR ACERO DOBLE MALLA
 FINA 16 CMS (18096)
\$10,15 Incluye IVA
[COTIZAR](#)



TJTERMALIMEX

★★★★★
 COLADOR ACERO MALLA MEDIA
 DE 26 CMS (19199)
\$21,50 Incluye IVA
[COTIZAR](#)



**Tazas de Medir 4 Pcs C/Plateado
 Cuisinart**

Mejor Precio

CUISINART SKU: 08427MED112

★★★★★ 7 reseñas



Tiempo de Entrega: 15 días laborales

[Envío a domicilio](#) [Entrega en tienda](#)

Price: **\$16,50** \$33,00



Nuevo

Estantería Metalica De Alambre, Cromado Panaderia Alimentos

U\$S 150

Hasta 12 cuotas

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Chimbacalle, Guílo

Ver formas de entrega

Cantidad: **1 unidad** (24 disponibles)

[Comprar ahora](#)



BANDEJA SERVICIO 45.72 X 35.56 CMS

★★★★★

\$8,25 - \$8,92 Incluye IVA

Bandeja para servicio CARLISLE, fabricada de polipropileno; de 45,72 x 35,56 cm.

SKU: CT1418-08

Categorías: Accesorios de Cocina, Bandejas, Cafetería, CARLISLE, Presentación y Servicio

COLOR: Azul Verde Naranja Rojo Gris
 Limpiar

Bandeja para servicio CARLISLE CT1418-08; fabricada de polipropileno; de 45.72 x 35.56 cm; color VERDE

\$8,92 Incluye IVA

[Comprar ahora](#)

ESPATULA SILICONA TIPO CUCHARA (SKU-SPC) VARIANTES
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$12,12 – \$15,81 Incluye IVA

CUCHARA SILKOMART
 SKU: SPC25/C
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: SILKOMART, Utensilios

MEDIDA: 25 36 41
 Limpiar

Espátula de silicona tipo cuchara SILKOMART SPC25/C; soporta temperaturas de hasta 230°C. Dimensión 25 cm

\$14,36 Incluye IVA

ESPATULA SILICONA TIPO CUCHARA (SKU-SPC) VARIANTES
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$12,12 – \$15,81 Incluye IVA

CUCHARA SILKOMART
 SKU: SPC36/C
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: SILKOMART, Utensilios

MEDIDA: 25 36 41
 Limpiar

Espátula de silicona tipo cuchara SILKOMART SPC36/C; soporta temperaturas de hasta 230°C. Dimensión 36 cm

\$14,17 Incluye IVA

ESPATULA SILICONA TIPO CUCHARA (SKU-SPC) VARIANTES
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$12,12 – \$15,81 Incluye IVA

CUCHARA SILKOMART
 SKU: SPC41/C
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: SILKOMART, Utensilios

MEDIDA: 25 36 41
 Limpiar

Espátula de silicona tipo cuchara SILKOMART SPC41/C; soporta temperaturas de hasta 230°C. Dimensión 41 cm

\$15,81 Incluye IVA

ESPATULA REPOSTERIA (ESPATULA PLANA)
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$5,84 – \$10,74 Incluye IVA

ESPATULA MARCA TRAMONTINA
 SKU: 24671/184
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: Preparación, TRAMONTINA

MEDIDA: 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100
 Limpiar

Espátula plana TRAMONTINA 24671/184; de 14" (35,56 cms.) mango microban blanco

\$7,96 Incluye IVA

ESPATULA REPOSTERIA (ESPATULA PLANA)
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$5,84 – \$10,74 Incluye IVA

ESPATULA MARCA TRAMONTINA
 SKU: 24671/188
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: Preparación, TRAMONTINA

MEDIDA: 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100
 Limpiar

Espátula de pastelería TRAMONTINA 24671/188 8" (20,3 cms.) mango plástico.

\$5,84 Incluye IVA

REJILLA ALAMBRE NIQUELADA 38.1X63.5 CM
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$11,57 Incluye IVA

MALLA DE ACERO INOXIDABLE HALCO
 SKU: WRG1525
 Categorías: Accesorios de Cocina, HALCO, Marca: Preparación, Varios

- 1 + **COTIZAR**

CUCHILLO TIPO SIERRA
 ***** (No hay valoraciones aún.)
\$8,19 – \$10,16 Incluye IVA

CUCHILLO PARA FIAMBRES MARCA TRAMONTINA
 SKU: 24627/082
 Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: Preparación, TRAMONTINA

MEDIDA: 10 12 14 16 18 20 22 24 26 28 30 32 34 36 38 40 42 44 46 48 50 52 54 56 58 60 62 64 66 68 70 72 74 76 78 80 82 84 86 88 90 92 94 96 98 100
 Limpiar

Cuchillo tipo sierra TRAMONTINA 24627/082 12" (30,4 cms.) mango plástico.

\$10,16 Incluye IVA

 CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE 1 OZ (M4611LA)
\$5,48 Incluye IVA
COTIZAR

 CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE 7 OZ (M4614LA)
\$9,53 Incluye IVA
COTIZAR

 CUCHARÓN DE ACERO INOXIDABLE 8 OZ (M4615LA)
\$11,95 Incluye IVA
COTIZAR

Rodillo de plástico para hornear Goldbaking, herramienta para hornear, pastelería
 2% de descuento extra
 ***** 4.4 - 7 valoraciones 32 vendidos

US \$9,20 - \$11,77

Color:

Cantidad: 1 Adicional \$9,20 (2 unidades o más) 204 unidades disponibles

Envío a **Ecuador**
Envío: US \$9,97
 Envío rápido de China a Ecuador con AliExpress Standard Shipping
 Fecha estimada de entrega: 61-61 días

Mis opciones

JARRA POLIPROPILENO 2 LT (86221)

\$3,15 Incluye IVA

Jarra de medida SUNNEX 86221; fabricada en polipropileno; capacidad 2 lts; color transparente

SKU: 86221
 Categorías: Accesorios de Cocina, Jarra, SUNNEX

- 1 + **COTIZAR**

COMPARTIR



THERMALIMEX

★★★★★

CUCHARETA SÓLIDA DE ACERO
PARA SERVICIO 33 CM (2760)

\$2,67 Incluye IVA



THERMALIMEX

★★★★★

CUCHARETA SÓLIDA DE ACERO
PARA SERVICIO 27.9 CM (2750)

\$2,32 Incluye IVA



★★★★★

SARTÉN ALUMINIO 35.56 CM
(67114)

\$69,57 Incluye IVA



★★★★★

SARTÉN ALUMINIO
ANTIADHERENTE MANGO AISLADO
25.4 CM (67810)

\$49,55 Incluye IVA



★★★★★

PINZA PRECISIÓN 20 CM (57515)

\$13,66 Incluye IVA



★★★★★

BANDEJA ALUMINIO 65X45X2.5
CMS CALIBRE 16 (9001-T)

\$25,36 Incluye IVA



★★★★★

BANDEJA ALUMINIO 65X45X2.5
CMS CALIBRE 18 (9002)

\$22,44 Incluye IVA



Cortador Nivelador para pastel 10" /
25 cm Wilton

PVP : \$ 15.99

Precio Sukasa : \$ 14.39



Molde negro redondo desmontable

PVP \$3,99








PROMOCIÓN CONTADO

\$ 5,39

Incluye IVA. El precio indicado es afiliado al contado, aplican otros precios según planes de financiamiento.

Otras marcas
Referencia 3846-21



			
<p>Juego de 10 cortadores de galletas surtido</p> <p>PVP: \$7.06 Precio Todohogar Contado: \$6.35</p>	<p>Molde desmontable antiadherente / aluminio Champagne Umco</p> <p>PVP: \$6.99 Precio Todohogar Contado: \$6.29</p>	<p>Molde cuadrado desmontable antiadherente / aluminio Champagne Umco</p> <p>PVP: \$13.99 Precio Todohogar Contado: \$12.59</p>	
	 <p>HOGAR BASURERO 35L VERDE ORGANICO APROVECHABLE ★★★★★ \$27.12 IVA incluido</p>	 <p>HOGAR BASURERO TRASH PEDAL 45 LT TAUPE ★★★★★ \$11.96 IVA incluido</p> <p><input type="button" value="AÑADIR AL CARRIT"/></p>	 <p>HOGAR PIZARRA MAGNETICA 120X80 CM CUADROS BLANCA ★★★★★ \$30.17 IVA incluido</p>
<p>Molde desmontable / doble fondo antiadherente / aluminio Champagne Umco</p> <p>PVP: \$8.99 Precio Todohogar Contado: \$8.09</p>			

(<https://listado.mercadolibre.com.ec/>, 2023)

(<https://www.termalimex.com/>, 2023)

(<https://kywitiendaenlinea.com/>, 2023)

(<https://www.todohogar.com/>, 2023)