



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

“Estudio de factibilidad para la creación de una Pastelería Creativa en el sector de Machachi, Cantón Mejía, Pichincha”.

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía

AUTORA:

Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi

TUTORA:

Ing. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 06 de septiembre de 2021

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a Dios, por su gracia y amor que me han sostenido.

A mis padres, Iraldo y Ruth por su amor, paciencia, trabajo y todo el apoyo brindado a lo largo de la carrera.

A mis abuelos, Segundo y Zoila por su cariño y preocupación.

A mi hermana, Steffy por su compañía y ánimo.

A mi prima, Cecibel por nunca permitirme que deje de soñar.

A mí, por tanta paciencia.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Ing. Sonia Guerrero, por su guía, paciencia, consejos y recomendaciones brindadas en la elaboración de este trabajo. Gracias por sus orientaciones.

A mis profesores, por su instrucción, sus conocimientos y aliento durante todo el trayecto en el instituto. Gracias por ser parte fundamental de mi formación profesional.

Gracias a mi familia por ser un pilar y motor para mi vida, porque estuvieron conmigo cada día acompañándome o brindando palabras de ánimo en los días difíciles. Gracias por creer en mí.

Gracias a mis amigos, Jhuliana, Camila, Erik, Vanessa, Santiago, Viviana y Hernany por apoyarme y estar ahí desde el primer momento que decidí cambiar de carrera para estudiar lo que me apasiona.

Gracias a mis amigos de Garu's Notebook por sus palabras de ánimo, apoyo y acompañarme cada día a través de una pantalla demostrando que las amistades no conocen fronteras.

Gracias a mis compañeros que estuvieron conmigo durante esta gran aventura, por las noches de trabajo, estudio, momentos y experiencias compartidas a lo largo de nuestra formación, Erick, Zuriel, Nicolás, Erika, Dayana, Brenda, Ricardo C. Gracias por estar siempre ahí.

A todos, muchas gracias.

AUTORÍA

Yo, Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

DARIANA LIZETH CHANGOLUISA LLUMIUGXI

D.M. Quito, 06 de septiembre de 2021

Ing. Sonia Guerrero

Tutora de Trabajo de Titulación

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Sonia Guerrero.

D.M. Quito, 06 de septiembre de 2021

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Ing. Sonia Guerrero y por sus propios derechos en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera; y la Srta. Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- La Srta. Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una Pastelería Creativa en el sector de Machachi, Cantón Mejía, Pichincha”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección de la Ing. Sonia Guerrero.

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

TERCERA: Los comparecientes, Ing. Sonia Guerrero en calidad de Tutora del trabajo fin de carrera y la Srta. Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Estudio de factibilidad para la creación de una Pastelería Creativa en el sector de Machachi, Cantón Mejía Pichincha.”**, y conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Ing. Sonia Guerrero

Dariana Changoluisa

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AUTORÍA	iv
CERTIFICACIÓN.....	v
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xi
ÍNDICE DE FIGURAS	xiii
RESUMEN	15
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL.....	17
2.1 Creación de la empresa	17
2.2 Descripción de la empresa	17
2.2.1 Importancia.....	17
2.2.2 Características.....	18
2.2.3 Actividad	18
2.3 Tamaño de la empresa	18
2.4 Necesidades que satisfacer.....	19
2.4.1 Necesidad Fisiológica.....	19
2.4.2 Necesidad de Seguridad.....	19
2.4.3 Necesidad Social.....	20
2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.....	20
2.4.5 Necesidad de Autorrealización.....	20
2.5 Localización de la empresa.....	21
2.6 Filosofía empresarial.....	21

2.6.1	Misión.....	21
2.6.2	Visión	22
2.6.3	Objetivos.....	22
2.6.4	Meta	22
2.6.5	Estrategias.....	22
2.6.6	Políticas	23
2.6.7	FODA	24
2.7	Desarrollo organizacional	25
2.7.1	Tipo de Estructura	25
2.7.2	Formalización	25
2.7.3	Centralización – Descentralización	26
2.7.4	Integración	26
2.8	Organigrama empresarial.....	27
2.9	Funciones del personal.....	27
3.1	Objetivo de mercadotecnia	33
3.2	Investigación de mercado	33
3.2.1	Modalidad.....	33
3.3	Plan de Muestreo	34
3.1	Análisis de las encuestas.....	36
3.3.1	Análisis General	47
3.5	Entorno empresarial	48
3.5.1	Microentorno.....	48
3.5.2	Macroentorno.....	52
3.6	Producto y servicio	54
3.6.1	Producto Esencial	54
3.6.2	Producto Real	55
3.6.3	Características.....	55

3.6.4	Calidad.....	55
3.6.5	Estilo.....	56
3.7	Marca	56
3.7.1	Producto aumentado	56
3.8	Plan de Introducción al mercado.....	57
3.8.1	Distintivos y uniformes	57
3.8.2	Materiales de identificación.....	58
3.8.3	Canal de distribución y puntos de ventas	62
3.8.4	Riesgo y oportunidades del negocio.....	63
3.9	Fijación de Precios.....	64
3.9.1	Fijación de precios por receta estándar.....	64
3.10	Implementación del negocio	73
3.5	Estudio arquitectónico	78
4.	PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	79
5.	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	84
5.1	Objetivo de área	84
5.2	Impacto Ambiental	84
5.3	Impacto social	85
6.	PROCESO FINANCIERO	86
6.1	Introducción	86
6.2	Inversiones	86
6.3	Activos fijos.....	86
6.4	Activos diferidos.....	87
6.5	Capital de Trabajo.....	87
6.6	Sueldos.....	89
6.7	Depreciación activos fijos.....	90
6.8	Amortizaciones	90

6.9	Estructura de Capital.....	91
6.10	Tabla de amortización	91
6.11	Punto de equilibrio	92
6.12	Flujo de ventas	93
6.13	Flujo de Caja	94
6.14	Cálculo del TIR y el VAN.....	95
6.14.1	VAN (Valor Actual Neto)	95
6.14.2	TIR (Tasa Interna de Retorno)	95
7.	CAPÍTULO	97
7.1	Conclusiones.....	97
7.2	Recomendaciones	98
7.3	Bibliografía	99
7.4	Anexos	100

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1.	Perfil de puesto, chef pastelero.	28
Tabla N° 2.	Perfil de puesto, ayudante de pastelería.	30
Tabla N° 3.	Pregunta 1	36
Tabla N° 4.	Pregunta 2	37
Tabla N° 5.	Pregunta 3.	38
Tabla N° 6.	Pregunta 4.	39
Tabla N° 7.	Pregunta 5.	40
Tabla N° 8.	Pregunta 6.	41
Tabla N° 9.	Pregunta 7.	42
Tabla N° 10.	Pregunta 8.	43
Tabla N° 11.	Pregunta 9.	44
Tabla N° 12.	Pregunta 10.	45
Tabla N° 13.	Pregunta 11.	46
Tabla N° 14.	Proveedores Garu's Cakes.	50
Tabla N° 15.	Financiamiento publicidad.....	63
Tabla N° 16.	Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de producción.	65
Tabla N° 17.	Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de costos.....	67
Tabla N° 18.	Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de producción..	68
Tabla N° 19.	Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de costos.....	69
Tabla N° 20.	Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, receta estándar de producción. 70	
Tabla N° 21.	Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, receta estándar de costos. 72	
Tabla N° 22.	Arriendo del local.	73
Tabla N° 23.	Equipos industriales	73

Tabla N° 24.	Equipos de computación y muebles de oficina.....	74
Tabla N° 25.	Muebles y enseres	74
Tabla N° 26.	Equipos industriales de seguridad.....	75
Tabla N° 27.	Suministros de oficina.	76
Tabla N° 28.	Servicios básicos.....	76
Tabla N° 29.	Materiales de limpieza	77
Tabla N° 30.	Activos Fijos Garu's Cakes.	86
Tabla N° 31.	Activos Diferidos Garu's Cakes.	87
Tabla N° 32.	Capital de Trabajo Garu's Cakes.	88
Tabla N° 33.	Inversión total Garu's Cakes.....	88
Tabla N° 34.	Sueldos Garu's Cakes.	89
Tabla N° 35.	Décimos Garu's Cakes.....	89
Tabla N° 36.	Total, sueldos y décimos Garu's Cakes.	89
Tabla N° 37.	Depreciación activos fijos Garu's Cakes.	90
Tabla N° 38.	Amortizaciones Garu's Cakes.	90
Tabla N° 39.	Estructura de Capital Garu's Cakes.	91
Tabla N° 40.	Tabla de Amortización.....	91
Tabla N° 41.	Costos fijos Garu's Cakes.....	92
Tabla N° 42.	Margen de Contribución.	92
Tabla N° 43.	Ventas Proyectadas Garu's Cakes.	93
Tabla N° 44.	Flujo de Ventas Garu's Cakes	93
Tabla N° 45.	Flujo de Caja Garu's Cakes	94
Tabla N° 46.	Cálculo del TIR y el VAN.	96

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1.	Pirámide de Maslow.	19
Figura N° 2.	Ubicación Garu's Cakes.	21
Figura N° 3.	Organigrama empresarial Garu's Cakes	27
Figura N° 4.	Pregunta 1, gráfico circular.....	36
Figura N° 5.	Pregunta 2, gráfico circular.....	37
Figura N° 6.	Pregunta 3, gráfico circular.....	38
Figura N° 7.	Pregunta 4, gráfico circular.....	39
Figura N° 8.	Pregunta 5, gráfico circular.....	40
Figura N° 9.	Pregunta 6, gráfico circular.....	41
Figura N° 10.	Pregunta 7, gráfico circular.....	42
Figura N° 11.	Pregunta 8, gráfico circular.....	43
Figura N° 12.	Pregunta 9, gráfico circular.....	44
Figura N° 13.	Pregunta 10, gráfico circular.....	45
Figura N° 14.	Pregunta 11, gráfico circular.....	46
Figura N° 15.	Esquema microentorno Garu's Cakes.....	48
Figura N° 16.	Ubicación.	48
Figura N° 17.	Esquema macroentorno Garu's Cakes.	52
Figura N° 18.	Diseño uniforme chef administrador.	57
Figura N° 19.	Diseño uniforme ayudante de pastelería	58
Figura N° 20.	Isologo Garu's Cakes.....	58
Figura N° 21.	Anverso tarjeta de presentación.	59
Figura N° 22.	Reverso tarjeta de presentación.	60
Figura N° 23.	Sticker.	60
Figura N° 24.	Anverso tarjeta de agradecimiento.....	61
Figura N° 25.	Reverso tarjeta de agradecimiento.	61

Figura N° 26. Estructura interna Taller Garu's Cakes.....	78
---	----

“Estudio de factibilidad para la creación de una Pastelería Creativa en el sector de Machachi, Cantón Mejía, Pichincha.”

Dariana Lizeth Changoluisa Llumiugxi

Ing. Sonia Guerrero

D.M. Quito, 06 de septiembre de 2021

RESUMEN

La evolución y cambios en la pastelería en los últimos años ha sido notoria, la aparición de nuevos conceptos y propuestas buscan marcar la diferencia, cubriendo las recientes necesidades y exigencias del mercado. Además, debido a la situación que ha afrontado el mundo por la pandemia por Covid – 19, las celebraciones pequeñas y familiares tomaron lugar en los hogares. Ante tal situación, se contempla la oportunidad de implementar una pastelería creativa en la ciudad de Machachi, cuyo nombre corresponde a Garu's Cakes, la cual ofertará pasteles personalizados a los residentes de la zona ofreciendo calidad y excelencia durante toda la cadena productiva siendo responsables con la sociedad y el ambiente, contando con profesionales en el área para quienes se procura constante capacitación e innovación para la elaboración de cada pedido.

Para tales fines, la investigación de mercado es un punto clave para conocer la opinión y percepción de los habitantes del lugar en cuestión sobre la idea de negocio, con tal propósito se aplicaron encuestas digitales a ciudadanos de Machachi para conocer sus hábitos de consumo, preferencias, medios de difusión utilizados, aspectos a considerar que influyen en sus decisiones de compra y demás, resultados que fueron favorables para Garu's Cakes. Asimismo, se consideró al análisis de la competencia directa, indirecta y sustitutos en la zona. Un factor clave fue la búsqueda de proveedores con productos y materia prima de calidad.

Analizar el macroentorno y microentorno ayudarán al análisis de factores positivos y negativos que afecten directa o indirectamente en el negocio. Determinar el producto que se ofrecerá estableciendo el estilo y plasmándolo en una marca distintiva con logo, colores y factores diferenciadores son importantes para el posicionamiento de Garu's Cakes, tomando en cuenta también la fijación de precios, canales de distribución y promoción.

Además, se toma en cuenta la obtención de los permisos pertinentes exigidos por el gobierno y municipalidad del Cantón Mejía para otorgar formalidad y la legalización de la empresa.

Con objeto de examinar desde un punto de vista económico el plan de negocio, el presente trabajo contempla además un análisis financiero, donde se toman en cuenta los activos fijos, diferidos, capital de trabajo de 1 año donde se consideran sueldos, servicios básicos entre otros, todo esto para comprender la potencial inversión y requerimientos para la implementación de una pastelería. De la misma manera se considera el punto de equilibrio y análisis de flujo de ventas que debería contemplar el establecimiento para cubrir los gastos y analizar la rentabilidad y factibilidad, objetivo del presente trabajo.

Las conclusiones del presente trabajo se relacionan directamente con la percepción del mercado analizado y su apreciación respecto a la idea de negocio a más de responder de manera favorable o negativa a la interrogante en cuestión sobre la factibilidad de la implementación del establecimiento.

Finalmente, se proponen algunas orientaciones para potenciar el estudio realizado y expuesto sobre el plan de negocios.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

Garu's Cakes nace de la necesidad de ofertar productos de pastelería diferentes y personalizados a gusto de cada cliente en la ciudad de Machachi. Debido a la emergencia sanitaria que ha afectado al país y al mundo por el Covid – 19, las celebraciones en casa y con un número limitado de invitados, ya sean bautizos, cumpleaños, graduaciones, compromisos, entre otras; razón por la cual, la afición por pasteles personalizados ha aumentado y la oferta en la ciudad es pequeña. Garu's Cakes es una microempresa que busca brindar experiencias y momentos inolvidables, a través de pasteles únicos tanto en sabor como en presentación sin dejar de lado la calidad en cada paso de la cadena productiva.

2.2 Descripción de la empresa

2.2.1 Importancia

La pastelería en la actualidad se ha convertido en un aspecto estético dentro de las celebraciones. Al igual que en la moda, en la repostería y pastelería las tendencias cambian y evolucionan, por ello es necesario que los negocios se adapten e incluyan las nuevas demandas del mercado, aplicando técnicas, sabores, texturas, presentaciones que satisfagan al cliente, no sólo cubriendo sus necesidades biológicas de alimentación al consumir un postre o pastel, sino también logrando que se sientan a gusto con una buena atención que se preocupe por los detalles para su celebración.

Los pasteles de hoy ya no se centran únicamente en producir algo bello visualmente, es importante crear tortas de aspecto completo. Por ello Garu's Cakes busca alcanzar el nivel de exigencia de la demanda creando tortas que sepan tan bien como se ven.

2.2.2 Características

Responsabilidad social: Garu's Cakes busca construir y establecer relaciones de confianza y respeto con todos los involucrados dentro de la cadena productiva generando oportunidades, apoyando la cultura del Buen Vivir además de contribuir enérgica y eficazmente en mejorar la calidad de vida de los empleados, proveedores y clientes mostrando confianza con los productos además de seguridad con rigurosos y obligatorios protocolos de bioseguridad en cada una de las entregas.

Investigación e innovación: Garu's Cakes se preocupa por presentar a cada cliente los mejores pasteles, por lo que busca estar en constante preparación y capacitación, para traer nuevas técnicas y tendencias aplicadas de la mejor manera llevándolas a cada preparación.

Responsabilidad ambiental: Garu's Cakes está comprometido con la sostenibilidad tanto con el medio ambiente y el entorno, centrando sus esfuerzos en disminuir el impacto ambiental utilizando empaques biodegradables y reutilizables, utilizando los mejores ingredientes, satisfaciendo las necesidades de los clientes en términos de calidad y sostenibilidad generando un impacto positivo en la comunidad.

Profesionales apasionados con su trabajo: Además de la técnica y los conocimientos, para hornear y decorar se necesita de pasión y cariño en cada procedimiento, es por ello que Garu's Cakes procura hacer cada pastel con amor y dedicación, poniendo atención a cada detalle para brindar pasteles con la mejor presentación sin dejar de lado la calidad.

2.2.3 Actividad

Garu's Cakes pertenece al sector secundario de las actividades económicas, puesto que es una pastelería que se dedica a la producción de pasteles además de ofrecer servicios personalizados.

2.3 Tamaño de la empresa.

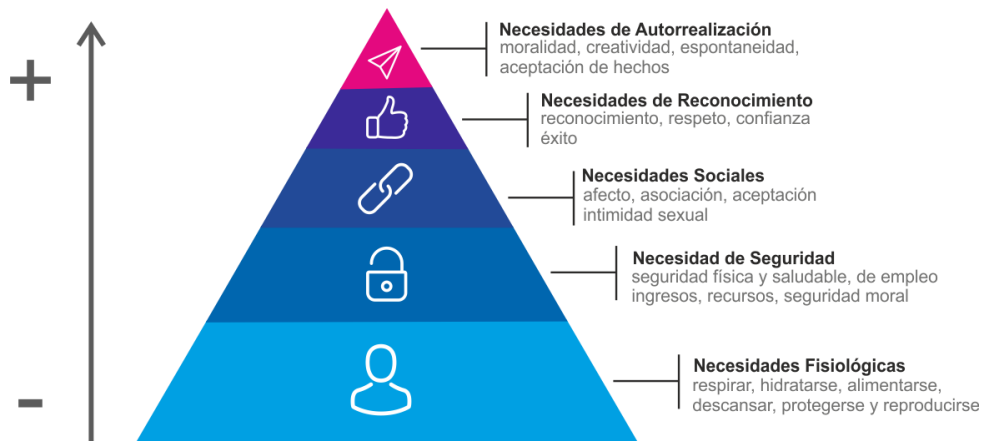
Garu's cake es una microempresa que contará con 2 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción.

La empresa contará con:

- Gerente chef pastelera.
- Ayudante de pastelería.

2.4 Necesidades que satisfacer

Figura N° 1. Pirámide de Maslow.



www.robtoespinoza.es

(Espinoza, 2019). *Pirámide de Maslow*. Recuperado de:
<https://robtoespinoza.es/2019/06/09/piramide-de-maslow>

2.4.1 Necesidad Fisiológica

Al ser una microempresa de alimentos y bebidas, se satisface directamente la necesidad fisiológica de alimentación.

2.4.2 Necesidad de Seguridad

Se preocupará por la seguridad física de los clientes al ofrecer productos sanos e inocuos, que se encuentren preparados bajo todos los parámetros de las buenas prácticas de manufactura (BPM). El cliente interno estará en constante control y capacitación en cada una de las actividades que se realicen, de la misma manera, los ingredientes utilizados en la elaboración del producto final, serán controlados rigurosamente cuidando sus características organolépticas en la adquisición, así como en toda la cadena de producción poniendo énfasis en la bioseguridad.

Se contempla también la seguridad de empleo e ingresos a los trabajadores garantizando el cumplimiento de las leyes y reglamentos vigentes en la ciudad y el país, respetando sus derechos y especificando formalmente su labor mediante un contrato.

2.4.3 Necesidad Social

Esta necesidad implica un sentido de afecto y pertenencia a un grupo, por lo que, al ofrecer pasteles, Garu's Cakes, satisface esta demanda al crear tortas para compartir en ocasiones especiales.

Con el cliente interno se propicia un agradable ambiente de trabajo, asegurándose de que sus empleados se sientan cómodos y útiles en la empresa, dando la oportunidad de explorar e incentivar su creatividad y apoyando al equipo con ideas en beneficio del negocio.

Finalmente, Garu's Cakes busca generar lazos de confianza con clientes y proveedores, a través la comunicación y control de procesos que garantizan la inocuidad, brindando así un servicio de calidad.

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento

Por medio de un pastel personalizado el cliente logra sentirse reconocido por el grupo en el que se encuentre, además se busca que Garu's Cakes sea una pastelería creativa reconocida por sus diseños, sabor y calidad en todos sus productos.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización

Garu's Cakes se compromete juntamente con el cliente en cada una de sus celebraciones, siendo puntuales y enfocándose en los detalles de cada pedido para que las tortas en las celebraciones especiales sean un motivo de reconocimiento y orgullo para los comensales.

Finalmente, cada integrante del equipo dentro del negocio se siente conforme con cada pedido entregado satisfactoriamente, anhelando la recomendación del cliente.

2.6.2 Visión

Establecerse como una pastelería líder en la zona siendo referente en cuanto a diseño, sabor, presentación y calidad de cada producto destacando además por atención y servicio al cliente con un compromiso de crecimiento y capacitación continua en la actividad.

2.6.3 Objetivos

- Producir y comercializar pasteles personalizados en la ciudad de Machachi.
- Elaborar pasteles de alta calidad destacando en el sabor y presentación.
- Implementar nuevas técnicas en cada pastel elaborando con diseños que vayan acorde a las necesidades y preferencias del mercado, brindando una atención de calidad.

2.6.4 Meta

Establecer una pastelería creativa referente en el sector que logre satisfacer las necesidades de los clientes en Machachi y sus alrededores, que consiga liquidez en un plazo de 2 años a partir de la apertura siendo capaz de generar ingresos que cubran las necesidades básicas de la empresa, logrando estabilidad y rentabilidad.

2.6.5 Estrategias

- Realizar un estudio de mercado, para la implementación de una pastelería creativa en el sector para analizar la factibilidad, generar redes sociales del establecimiento.
- Compilar información de proveedores y analizar cada uno de ellos para conseguir ingredientes de la mejor calidad.
- Examinar constantemente el mercado y rede, para definir las tendencias actuales para implementarlas además de la asistencia e inversión en capacitaciones, a fin de mejorar y aprender nuevas técnicas.

2.6.6 Políticas

Los trabajadores

- Ser puntuales y responsables con la empresa, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas por la pastelería.
- Ser respetuosos con los compañeros y con la empresa.
- Llevar siempre su uniforme de trabajo dentro de las instalaciones.
- No libar en vías públicas utilizando el uniforme de trabajo.
- Cuidar de su aseo y presentación personal.
- Lavar sus manos constantemente.
- Cumplir estrictamente con las tareas que les sean asignadas a cada uno de los trabajadores.
- No podrán fumar, beber o consumir ningún tipo de sustancia estupefaciente dentro de las instalaciones de la empresa.
- No podrán llegar al trabajo con aliento a licor o ningún tipo de sustancia estupefaciente.
- Satisfacer las necesidades de los clientes.
- El personal debe conocer adecuadamente todos los procesos de limpieza y desinfección tanto de instrumentos como el lugar de trabajo para asegurar la inocuidad de los insumos utilizados en cada preparación.

La empresa.

- Es responsable del bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones de la empresa.
- Se responsabiliza por la seguridad íntegra de los trabajadores y clientes de la empresa dentro de sus instalaciones.
- Debe siempre cumplir con sus obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.
- Es responsable de capacitar a todo el personal semestralmente, a fin de actualizar o reforzar tópicos de importancia en el manejo de alimentos, servicio al cliente, higiene y seguridad alimentaria, etc.

- Mantener constantes controles en los productos para mantener un alto estándar de calidad en los mismos a más de implementar procesos y sistemas de producción idóneos para un mejor desempeño en cada área de trabajo.
- Proveer de un seguro de compensación a los trabajadores.
- Crear ambientes de trabajo positivos fundamentados en el respeto y trato justo a todos los empleados a fin de motivarlos.

2.6.7 FODA

Fortalezas

- Mercado amplio y poco saturado.
- Variedad de técnicas aplicadas en los productos.
- Servicio cálido, personalizado y eficiente.
- Personal capacitado en la materia.
- Calidad en los productos,

Oportunidades

- Poca competencia en el sector.
- Ampliar la variedad de productos.
- Innovación e implementación de nuevas técnicas en los productos.
- Propuestas de diseños de pasteles innovadoras.
- Proveedores de confianza y responsables con materia prima de alta calidad.
- Posibilidades de crecimiento en el mercado.
- Alta demanda del producto en el sector.

Debilidades

- Nuevos en el mercado.
- Limitado capital inicial.
- Costos no definidos correctamente al tratarse de productos personalizados,
- Espacio de trabajo pequeño.
- Falta de publicidad en redes sociales.
- Escaso aprecio por el trabajo que involucra una torta personalizada.

Amenazas.

- Restricciones a causa de la pandemia por Covid – 19-
- Inestabilidad económica.
- Alza de precios en maquinarias, mobiliario, insumos y materia prima.
- Aparición de nuevos competidores.
- Dificultades de financiamiento.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura

Diferenciación.

En Garu's Cakes la comunicación será de tipo vertical, irá desde la cabeza de mando hasta los niveles más bajos del mismo, esto se hará para facilitar la ejecución, control y supervisión de procesos, con el fin de satisfacer al cliente.

La organización será de tipo jerárquico y está estructurada de la siguiente manera:

- Nivel Gerencial – No operativo
- Nivel Operativo

Nivel Gerencial.

- Chef pastelera propietaria.

Nivel Operativo.

- Ayudante de pastelería.

2.7.2 Formalización

Garu's Cakes se registrará a manuales de procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, creada para su identificación, y en la búsqueda del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente en la ciudad de Machachi, cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el propietario y sus empleados) y la legislación laboral vigente.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, obteniendo los respectivos permisos de funcionamiento.

2.7.3 Centralización – Descentralización

Garu's Cakes centralizará sus actividades en el área de producción, ya que pretende lograr óptimos resultados en cada pedido que se recepte en el establecimiento, así satisfacer a los clientes y obtener posicionamiento.

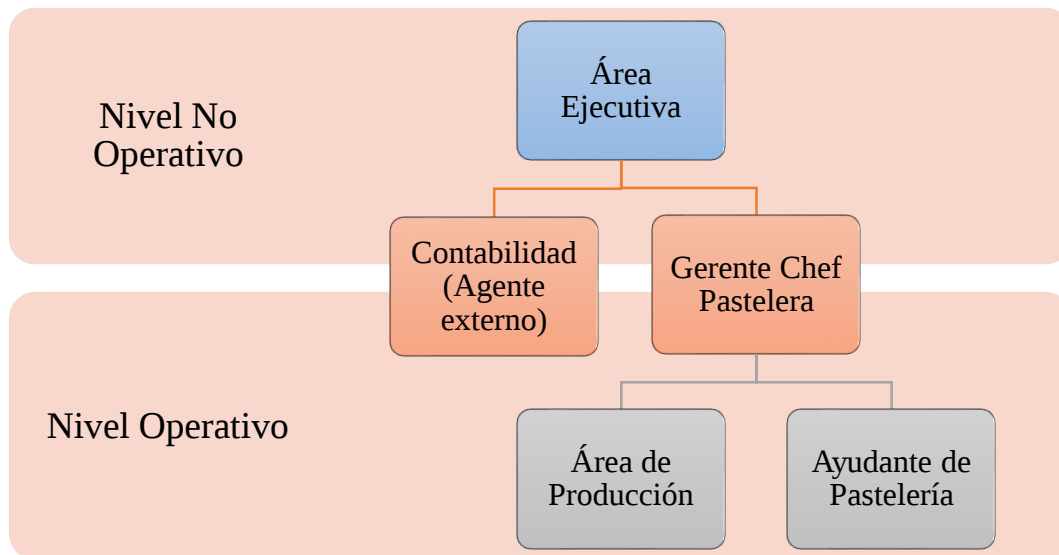
La descentralización se dará en la delegación de funciones a partir del nivel gerencial permitiendo sugerencias, participación activa, toma de decisiones, aportes creativos y puntos de vista de los empleados, a favor del crecimiento y posicionamiento del negocio con los clientes.

2.7.4 Integración

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de compras, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas con los kárdex correspondientes en cada una de las áreas de producción, identificando la interrelación entre estos, y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

2.8 Organigrama empresarial

Figura N° 3. Organigrama empresarial Garu's Cakes



Changoluisa, D. (2021). *Organigrama empresarial Garu's Cakes*. Machachi.

2.9 Funciones del personal

PERFIL DE PUESTO CHEF PASTELERO

Tabla N° 1. Perfil de puesto, chef pastelero.

Información general:
Empresa: Garu's Cakes
Unidad administrativa: Cocina
Puesto: Chef Pastelero
Remuneración: 500\$
Propósito del puesto:
Desarrollar activamente y de manera eficaz las diferentes actividades correspondientes al puesto, velando por la satisfacción de los clientes en cada trabajo realizado, procurando ser un buen administrador y organizador de los recursos otorgados en el sector pertinente.
Responsabilidades principales:
• Preparar variedad de productos como pasteles, galletas, cake pops, cupcakes, macarons, etc. • Conocimiento sobre la elaboración de diferentes tipos de rellenos, coberturas y glaseados para aplicarlos en pasteles. • Organizar y mantener la limpieza del lugar de trabajo. • Priorizar la calidad, presentación y las características organolépticas de cada ingrediente. • Comunicarse con los clientes para concertar pedidos personalizados. • Supervisar la limpieza y mantenimiento de equipos. • Respetar las buenas normas de sanidad y las BPM. • Controlar las existencias de los insumos, realizar los pedidos de materia prima y suministros con anticipación. • Guiar y motivar a los ayudantes de pastelería a generar un trabajo eficiente.

Conocimientos técnicos – operativos:	
• Conocimientos de pastelería, repostería, galletería y chocolatería. • Elaborar y decorar pasteles a partir de diversos ingredientes y componentes. • Prepara, rellena y decora pasteles. • Decora pasteles con distintas técnicas (fondant, crema). • Dominio de medidas usadas en la cocina. • Destreza y conocimiento en colorimetría. • Destreza de modelado de figuras. • Destreza y control en el uso y mantenimiento de equipos de pastelería.	
Capacidades:	
• Trabajo en equipo. • Liderazgo. • Trabajo bajo presión. • Toma de decisiones • Manejo y solución de conflictos. • Creativo	• Compromiso y responsabilidad. • Organización y planificación. • Creatividad e innovación. • Buen juicio. • Autónomo. • Desarrollo de subordinados.
Atributos de la personalidad:	
• Puntualidad. • Profesionalismo. • Dinamismo. • Enérgico. • Responsabilidad. • Ética.	• Buena presentación. • Pro-activo. • Iniciativa. • Buen comunicador.

Perfil básico el puesto:
Nombre del puesto: Chef Pastelero Sexo: indistinto. Edad: 21 a 35 años Estado civil: indistinto. Experiencia laboral: 2 años comprobables en el área. Instrucción formal: Tecnólogo en Gastronomía o Superior. Requisitos fundamentales: flexibilidad de horarios, conocimiento de pastelería, conocimiento de decoración, pintura y modelado.

Changoluisa, D. (2021). *Perfil de puesto, chef pastelero*. Machachi.

PERFIL DE PUESTO AYUDANTE DE PASTELERÍA

Tabla N° 2. Perfil de puesto, ayudante de pastelería.

Información general:
Empresa: Garu's Cakes Unidad administrativa: Cocina Puesto: Ayudante de Pastelería Remuneración: 400\$

Propósito del puesto:
Desarrollar activamente y de manera eficaz las diferentes actividades correspondientes, siendo ayuda primordial del jefe de pastelería, por lo cual se compromete en cumplir sus funciones enérgicamente a fin de obtener excelentes resultados para satisfacer al cliente.
Responsabilidades principales:
• Preparación anticipada de mise in place en las medidas solicitadas. • Conocimiento de técnicas básicas de repostería y pastelería. • Apoyo en las áreas de limpieza de utensilios y equipos utilizados. • Organizar y mantener la limpieza del lugar de trabajo. • Priorizar la calidad, presentación y las características organolépticas de cada ingrediente. • Respetar las buenas normas de sanidad y las BPM. • Reportar a su superior cualquier inconveniente en la producción, ingredientes o daños de maquinaria. • Trabajar eficientemente. • Apoyar con ideas, sugerencias siendo proactivo en sus labores. • Almacenar los productos en recipientes y equipos asignados a las temperaturas adecuadas. • Realizar técnicas de dosificación, mezclado, amasado, batido, montado, etc.
Conocimientos técnicos – operativos:
• Conocimientos básicos de pastelería. • Dominio de Buenas Prácticas de Manufactura. • Dominio de medidas utilizadas en la cocina. • Conocimiento del sistema Peps. • Dominio en uso de kárdex.

Capacidades:	
• Trabajo en equipo. • Trabajo bajo presión. • Manejo y solución de conflictos. • Creativo	• Compromiso y responsabilidad. • Organización y planificación. • Creatividad e innovación. • Buen juicio. • Autónomo.
Atributos de la personalidad:	
• Puntualidad. • Profesionalismo. • Enérgico. • Responsabilidad. • Ética.	• Buena presentación. • Pro-activo. • Iniciativa.
Perfil básico el puesto:	
Nombre del puesto: Ayudante de pastelería. Sexo: indistinto. Edad: 20 a 35 años Estado civil: indistinto. Experiencia laboral: 1 año. Instrucción formal: Certificaciones en Pastelería y repostería. Requisitos fundamentales: flexibilidad de horarios, conocimiento de pastelería básica y decoración.	

Changoluisa, D. (2021). *Perfil de puesto, ayudante de pastelería*. Machachi.

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Posicionar la marca Garu's Cakes en la mente del consumidor dando a conocer productos de pastelería creativa a través de la difusión del servicio y contenido de valor mediante medios digitales, especialmente redes sociales por lo que se busca indagar en las costumbres del posible cliente para crear estrategias de captación y de ventas.

3.2 Investigación de mercado

Garu's Cakes consideró en la investigación aplicada, documental, de campo y de laboratorio en la investigación del mercado, la misma que se efectuó mediante el estudio y análisis de la pastelería en la actualidad como medio de satisfacción y los fines decorativos en las celebraciones, con mayor auge, por la pandemia por Covid – 19. Para lo cual se llevó a cabo investigación documental a través de distintas fuentes de información primarias y secundarias, además recopilando información sobre las tendencias actuales en pastelería.

Por otro lado, se recurrió a la investigación de campo para obtener información específica del entorno en el que plantea desarrollarse la empresa, aplicando encuestas como medio de recolección de datos. Finalmente, se llevó a cabo investigación de laboratorio en donde se realizaron recetas propuestas donde se comprobó sabores, texturas, aromas colores y sabores además de distintas técnicas aplicadas a la decoración de pasteles para su presentación final.

3.2.1 Modalidad

La recolección de datos se efectuó a través de encuestas de manera online en Google Forms, en donde, durante un lapso de 48 horas se encuestó a 372 personas residentes de la zona urbana de Machachi. La encuesta constó de 11 preguntas entre cerradas, mixtas y de opción múltiple.

(Ver anexo 1 y 2).

3.3 Plan de Muestreo

El presente trabajo ha sido desarrollado durante la emergencia sanitaria por Covid – 19, por lo tanto, se procedió a realizar el levantamiento de información a través de un formulario online tomando como sujetos de estudio a personas de distintas edades de la ciudad de Machachi en general. Se selecciona dicho target ya que los productos que ofertará Garu's Cakes se dirigen a un amplio público al tratarse de personalizaciones. Para discriminar el número total de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula, tomando como dato la población total de la zona urbana de Machachi según los registros del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en el 2001, considerando que la población debe haber aumentado significativamente, se ha tomado dicho valor únicamente como una referencia.

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

Dónde:

N= Población o universo

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e = Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{12469 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (12469 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{11975,2276}{32,1304}$$

$$n = 372,70$$

3.1 Análisis de las encuestas

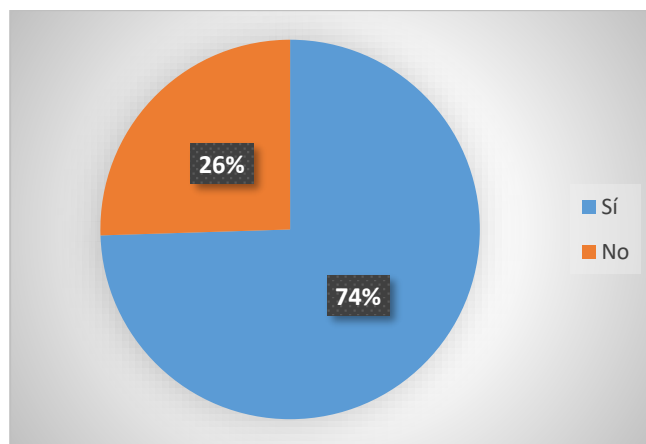
Pregunta 1

Tabla N° 3. Pregunta 1

¿Conoce usted sobre productos de repostería?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	277	74,50%
No	95	25,50%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Conoce usted sobre productos de repostería?*. Machachi.

Figura N° 4. Pregunta 1, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 1, gráfico circular*. Machachi.

Análisis: A través del gráfico se puede observar que el 74% de la población encuestada conoce productos de repostería, mientras que el 26% desconoce del tema, respuestas que benefician a Garu's Cakes, ya que será más sencillo mostrar los productos que se ofrecerán y posteriormente aplicar estrategias de crecimiento empresarial.

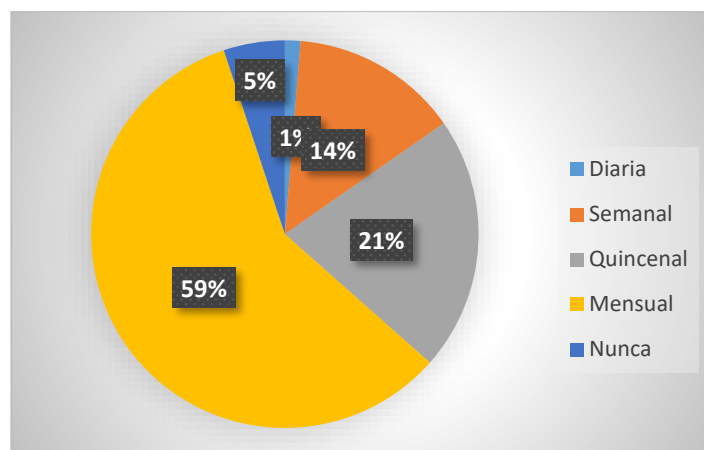
Pregunta 2

Tabla N° 4. Pregunta 2

¿Con qué frecuencia usted consume/adquiere productos de repostería (pasteles)?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diaria	5	1,30%
Semanal	52	14,00%
Quincenal	79	21,20%
Mensual	217	58,30%
Nunca	19	5,10%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). ¿Con qué frecuencia usted consume/adquiere productos de repostería (pasteles)? Machachi.

Figura N° 5. Pregunta 2, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). Pregunta 2, gráfico circular. Machachi.

Análisis: Se observa que el 59% de la población encuestada consume o adquiere mensualmente productos de repostería, el 21% quincenalmente y el 14% semanalmente, datos que benefician a la empresa puesto que hay movimiento de compra en la ciudad.

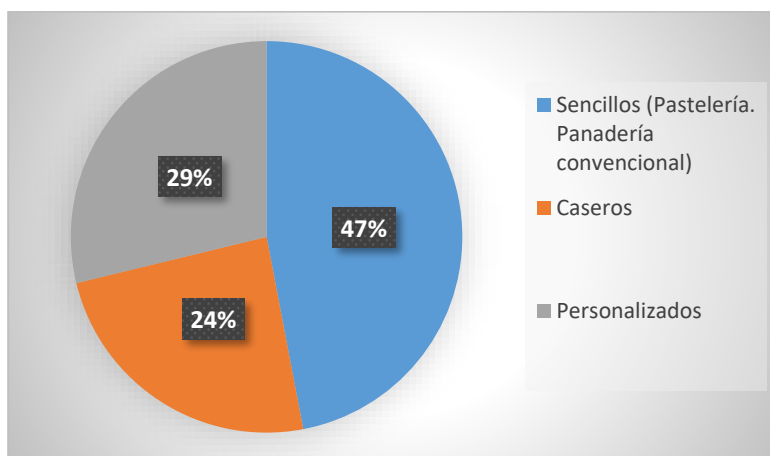
Pregunta 3

Tabla N° 5. Pregunta 3.

¿Qué tipo de pasteles adquiere?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sencillos (Pastelería. Panadería convencional)	175	47,00%
Caseros	90	24,20%
Personalizados	107	28,80%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Qué tipo de pasteles adquiere?* Machachi.

Figura N° 6. Pregunta 3, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 3, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: Se observa que los pasteles que adquiere el 47% de la población encuestada con los sencillos adquiridos en pastelerías – panaderías convencionales, el 29% compra pasteles personalizados y el 24% los prefiere caseros.

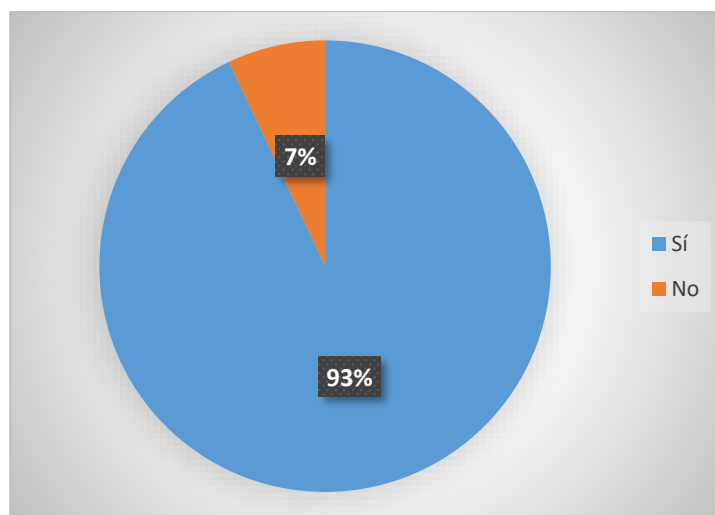
Pregunta 4

Tabla N° 6. Pregunta 4.

¿Ha escuchado sobre los pasteles temáticos y personalizados?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	346	93,00%
No	26	7,00%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Ha escuchado sobre los pasteles temáticos y personalizados?* Machachi.

Figura N° 7. Pregunta 4, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 4, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: De los 372 encuestados, el 93% de los encuestados han escuchado sobre los pasteles personalizados por lo que la introducción de Garu's Cakes en el mercado no será algo desconocido para los potenciales clientes.

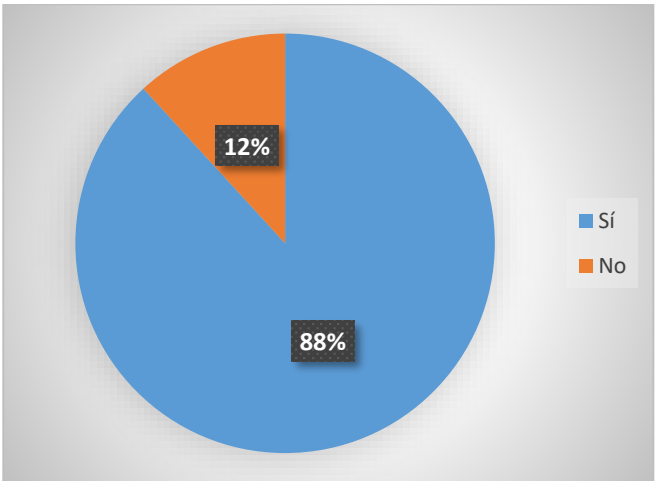
Pregunta 5

Tabla N° 7. Pregunta 5.

¿Sabía usted que los pasteles temáticos son completamente personalizables a sus gustos y preferencias desde el sabor del pastel, relleno, crema y decoración?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	328	88,20%
No	44	11,80%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Sabía usted que los pasteles temáticos son completamente personalizables a sus gustos y preferencias desde el sabor del pastel, relleno, crema y decoración?* Machachi.

Figura N° 8. Pregunta 5, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 5, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: Cerca del 90% de los encuestados expresaron conocer el tema de la personalización de un pastel, por lo cual, el proceso de cotizaciones será más espontáneo debido a que están conscientes de todos los datos necesarios para el negocio al hacer un pedido.

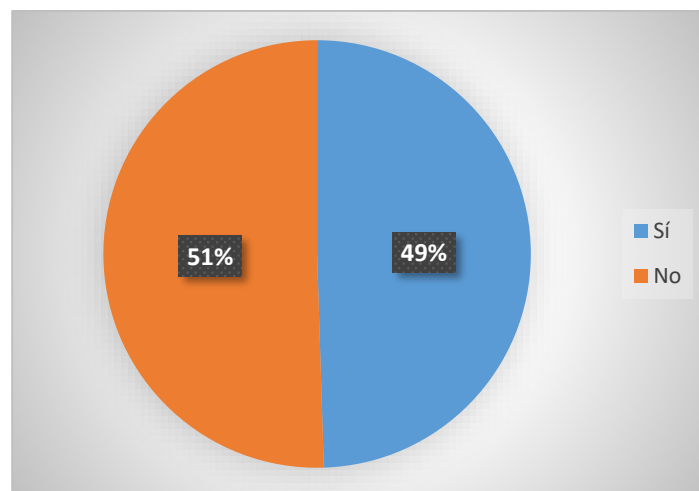
Pregunta 6

Tabla N° 8. Pregunta 6.

¿Sabía usted que además existen diversas tendencias de decoración en los pasteles como: estilo coreano, geode (gemas de azúcar), drip (goteo), naked (desnudo), entre otros?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	184	49,50%
No	188	50,50%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Sabía usted que además existen diversas tendencias de decoración en los pasteles como: estilo coreano, geode (gemas de azúcar), drip (goteo), naked (desnudo), entre otros?* Machachi.

Figura N° 9. Pregunta 6, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 6, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: De los 372 encuestados, más de la mitad expresaron no conocer acerca de las tendencias en decoración de pasteles por lo que Garu's Cakes contempla una oportunidad para ofertar y dar a conocer diseños novedosos para los clientes en la ciudad de Machachi

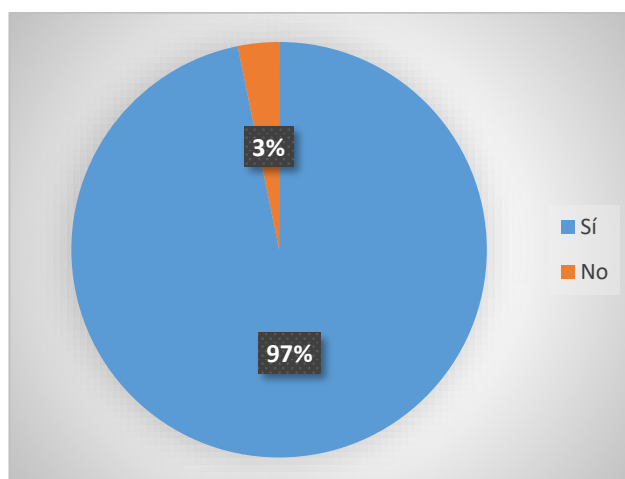
Pregunta 7

Tabla N° 9. Pregunta 7.

¿Ha considerado que un pastel personalizado toma un extenso tiempo de trabajo, razón por la cual deben ser pedidos con anticipación?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	360	96,80%
No	12	3,20%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Ha considerado que un pastel personalizado toma un extenso tiempo de trabajo, razón por la cual deben ser pedidos con anticipación?* Machachi.

Figura N° 10. Pregunta 7, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 7, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: Un 97% de los encuestados reconocen el trabajo detrás de una personalización lo cual beneficia a la empresa, ya que mostrando los procedimientos y aplicando estrategias de marketing los productos serán valorados, y por ende se concientizará sobre su costo de producción.

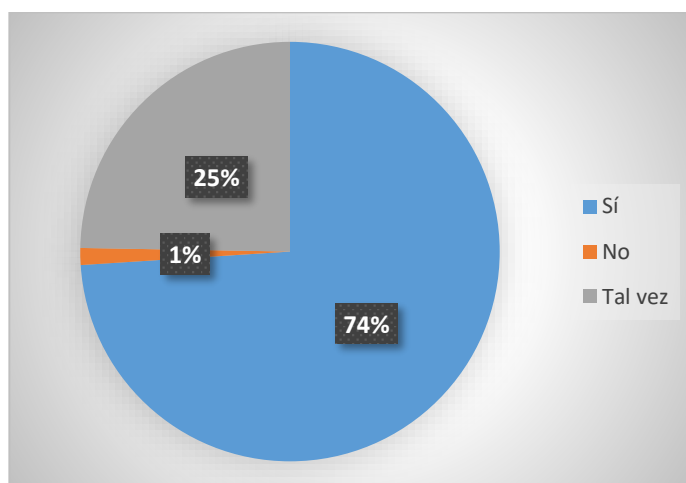
Pregunta 8

Tabla N° 10. Pregunta 8.

¿De existir una Pastelería Creativa en Machachi que realice este tipo de pasteles, los compraría?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sí	275	73,90%
No	5	1,30%
Tal vez	92	24,70%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿De existir una Pastelería Creativa en Machachi que realice este tipo de pasteles, los compraría? Machachi.*

Figura N° 11. Pregunta 8, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 8, gráfico circular. Machachi.*

Análisis: En el gráfico se puede observar que el 74% de los encuestados estarían dispuestos a adquirir el producto de existir una Pastelería Creativa en el sector, el 26% tal vez lo haría, de manera que Garu's Cakes tendría una excelente acogida en el mercado.

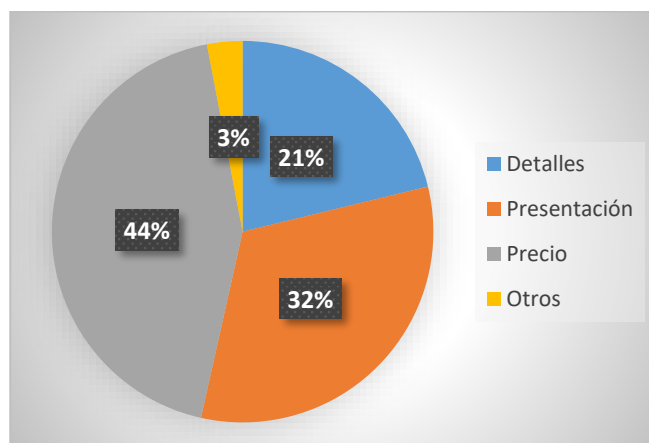
Pregunta 9

Tabla N° 11. Pregunta 9.

Al momento de realizar su pedido, ¿Qué factores influirían en su decisión de compra?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Detalles	79	21,20%
Presentación	120	32,30%
Precio	162	43,50%
Otros	95	3,00%
TOTAL	456	100%

Changoluisa, D. (2021). *Al momento de realizar su pedido, ¿qué factores influirían en su decisión de compra?* Machachi.

Figura N° 12. Pregunta 9, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 9, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: De los encuestados, el 44% reconoce que antes de decidir por la compra se fijaría en el precio, más del 50% determinaría su resolución en detalles y presentación del producto, y el restante de la población por otros factores entre los que destaca el sabor del producto.

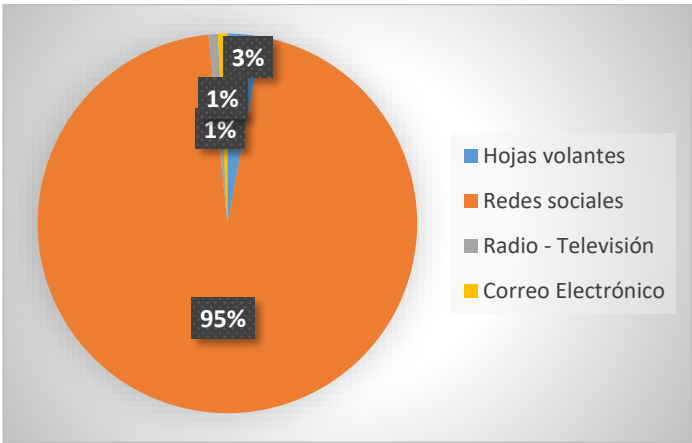
Pregunta 10

Tabla N° 12. Pregunta 10.

¿Por qué medios le gustaría enterarse de productos, novedades y promociones?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Hojas volantes	11	3,00%
Redes sociales	355	95,40%
Radio - Televisión	3	0,80%
Correo Electrónico	3	0,80%
TOTAL	372	100%

Changoluisa, D. (2021). *¿Por qué medios le gustaría enterarse de productos, novedades y promociones?* Machachi.

Figura N° 13. Pregunta 10, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 10, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: Se observa que 95% de la población encuestada opta por las Redes Sociales como medio de difusión y promoción de los productos, en consecuencia, Garu’s Cakes debe poner atención en la imagen que se proyecta del negocio en las redes, además de desarrollar planes e ideas de contenido para enganchar a la audiencia, crear una comunidad y generar ventas a través de ellas.

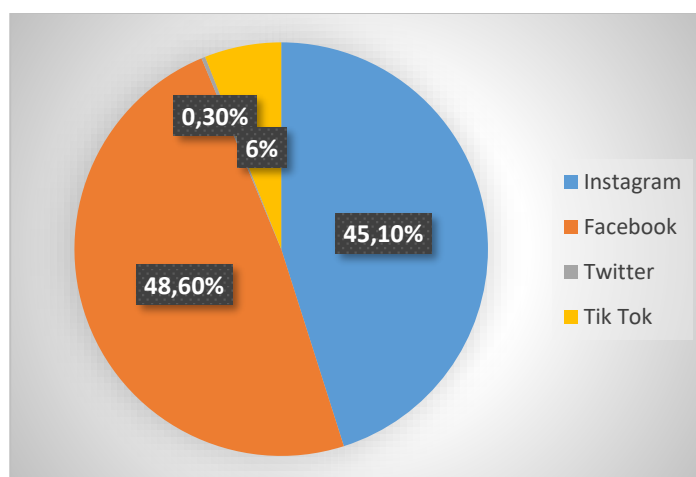
Pregunta 11

Tabla N° 13. Pregunta 11.

En caso de haber escogido Redes Sociales, seleccione la que más utiliza.		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Instagram	165	45,10%
Facebook	178	48,60%
Twitter	1	0,30%
Tik Tok	22	6,00%
TOTAL	366	100%

Changoluisa, D. (2021). *En caso de haber escogido Redes Sociales, seleccione la que más utiliza.* Machachi.

Figura N° 14. Pregunta 11, gráfico circular.



Changoluisa, D. (2021). *Pregunta 11, gráfico circular.* Machachi.

Análisis: Sobre los medios de difusión y promoción se cuestionó a quienes optaron por redes sociales cuál era la más utilizada. Facebook e Instagram obtuvieron mayor acogida con el 48,6% y el 45,10% respectivamente, de tal forma que Garu's Cakes deberá centrar su contenido en dichas aplicaciones.

3.3.1 Análisis General

A través del análisis de las encuestas se puede concluir que cerca del 75% de la población seleccionada conoce productos de repostería, y son consumidos regularmente a lo largo de cada semana, quincena y a nivel mensual por lo que mostrar el producto que Garu's Cakes ofrecerá no será desconocido para los potenciales clientes además que los niveles de consumo en el sector de estos no son bajos.

Si bien, enfocando las preguntas a tortas, los encuestados manifestaron que adquieren pasteles sencillos, en pastelerías – panaderías convencionales, casi la totalidad de ellos coincidieron en conocer acerca de los pasteles personalizados, su proceso de orden a más del tiempo considerado para la elaboración de estos.

Por otro lado, tras el análisis de las encuestas se concluye que la mitad de la población seleccionada no conocen sobre las tendencias de decoración de pasteles, por lo que se contempla una oportunidad de diferenciación en el mercado.

Además, el uso de redes sociales como medio de difusión de información y estrategia de marketing es evidente, por lo cual, Garu's Cakes deberá centrar sus esfuerzos en crear una imagen para la marca, manejando publicidad por estos medios, además de generar contenido enfocado a las necesidades de cada una, siendo las más utilizadas Facebook e Instagram.

Se observa que la decisión de compra de los encuestados se ve considera en el precio del producto sin dejar de lado la importancia de la calidad, sabor, higiene y presentación, por lo que Garu's Cakes buscará brindar confianza, seguridad y buen servicio con costos reales y justos sobre el trabajo que se realizará en cada uno de los pasteles personalizados cuidando cada detalle para generar experiencias que satisfagan las necesidades del cliente buscando reconocimiento y recomendaciones por su parte.

El punto más importante analizado en los resultados es la acogida que puede tener una pastelería creativa en Machachi, puesto que Garu's Cakes alcanzó un porcentaje de aceptación de casi el 100%.

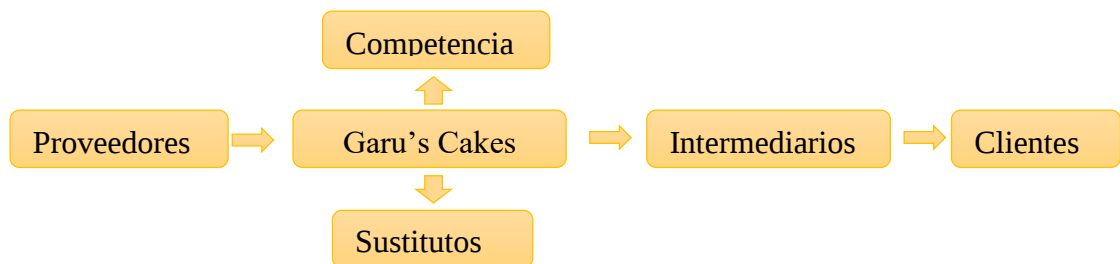
En conclusión, tras examinar los datos se determina que Garu's Cakes es un negocio viable puesto que tiene buena acogida para el mercado estudiado.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno

Garu's Cakes considera el microentorno a todo aquello que le rodea que influye de manera positiva o negativa, sin embargo, se puede tener un control efectivo mediante decisiones directas.

Figura N° 15. Esquema microentorno Garu's Cakes.



Changoluisa, D. (2021). *Esquema microentorno Garu's Cakes*. Machachi.

Figura N° 16. Ubicación.



(GoogleMaps, 2021). *Ubicación*. Recuperado de: <https://www.google.com/maps/@-0.5105162,-78.5647132,19z>

- **Competencia directa.**

Posterior a realizar un recorrido alrededor del sector donde Garu's Cakes se localizará, se encontró un establecimiento como competencia directa. Para evaluarla, se tomaron en cuenta ciertas directrices: tipo de establecimiento, categoría y productos expendidos.

En las calles José Mejía y Antonio José de Sucre se localiza Sweets, tienda de dulces que corresponde a una cafetería la cual también ofrece el servicio de pasteles personalizados a más de todos los productos de cafetería como empanadas, sánduches, helados, pasteles por porción, cafés, aguas aromáticas y una pequeña carta de comida rápida.

- **Competencia indirecta**

Existe un establecimiento a considerarse como competencia indirecta que se localiza en la manzana donde se establecería Garu's Cakes.

En las calles Nueva España y Pérez Pareja se encuentra STAR Supermercado y Panadería quienes, en su amplia oferta de productos, expenden pasteles y postres para cualquier tipo de celebración, mas no ofrecen el servicio de personalización.

- **Sustitutos**

Tras recorrer la zona se encontró un sustituto el que corresponde a Víveres J&J, ubicado en las calles Venezuela y Pérez Pareja, tienda de barrio que oferta ocasionalmente rebanadas de tortas y productos de pastelería procesados de distintas marcas expendidas a nivel nacional.

- **Proveedores**

La calidad es uno de los principios de Garu's Cakes, por ello se trabajará con proveedores reconocidos y de confianza en el sector.

Tabla N° 14. Proveedores Garu's Cakes.

Tabla de Proveedores					
Grupo de Alimentos	Proveedor	Nombre del contacto principal	Ciudad	Teléfono	Detalle
Frutas	Proveedor Particular	Sra. Luzmila Veloso	Machachi	983535870	Frutas en general
	Proveedor Particular	Sra. Norma Yanchaguano	Machachi	994217610	Frutas en general
	Proveedor particular	Sr. Diego Padilla	Machachi	995071857	Fresas orgánicas
Lácteos	Proveedor particular	Sr. Fabián Llumiugxi	Loreto del Pedregal	99827792	Leche fresca.
	Bellavista del Pedregal	Sra. Anabel Caiza	Machachi	999034144	Queso, leche, mantequilla, manjar de leche, crema de leche.
	Lácteos La Castellana	Sra. Diana Quintana	Machachi	983289832	Leche entera, crema de leche.
Huevos	Proveedor particular	Sr. Marcelo Carpio	Alóag	982565042	Huevos
	Proveedor particular	Sra. Susy Simba	Machachi	991693407	Huevos
	Depósito de huevos	Sra. Karina Granada	Machachi	983483437	Huevos
Insumos Varios	STAR - Supermercado y Panadería	Sra. María Zuñiga	Machachi	980791223	Leche, huevos, mantequilla, harina, esencias, azúcar, cajas para pastel, bases de torta, chocolate, frutos secos.
	Bodega Superior	Sr. Marcelo Collantes	Machachi	2315839	Harina, azúcar, mantequilla, frutos secos.
	Bodega los Olivos	Sra. Anita Collantes	Machachi	995430207	Harina, azúcar, chocolate.
	Santa Lucía	Santa Lucía	Quito	987137740	Harina

Insumos Varios	Box Detalles	Box Detalles	Machachi	939074746	Moldes, esencias, sprinkles, cajas para pasteles, fondant, cacao, colorantes, chocolate, bases de tortas.
	Proveedor particular	Sr. Luis Guano Herrera	Machachi	993626697/ 988262815/ 985385225/ 3688346	Distribuidor de Gas
	Proveedor particular	Sr. René Junior.	Machachi	985366082 / 939498625/ 23670116	Distribuidor de Gas
	Pacari	Pacari	Quito	99288542	Cacao en polvo

Changoluisa, D. (2021). *Tabla de Proveedores*. Machachi.

- **Intermediarios**

Garu's Cakes comercializará sus productos de forma directa, por lo tanto, no se precisará de intermediarios en la actividad.

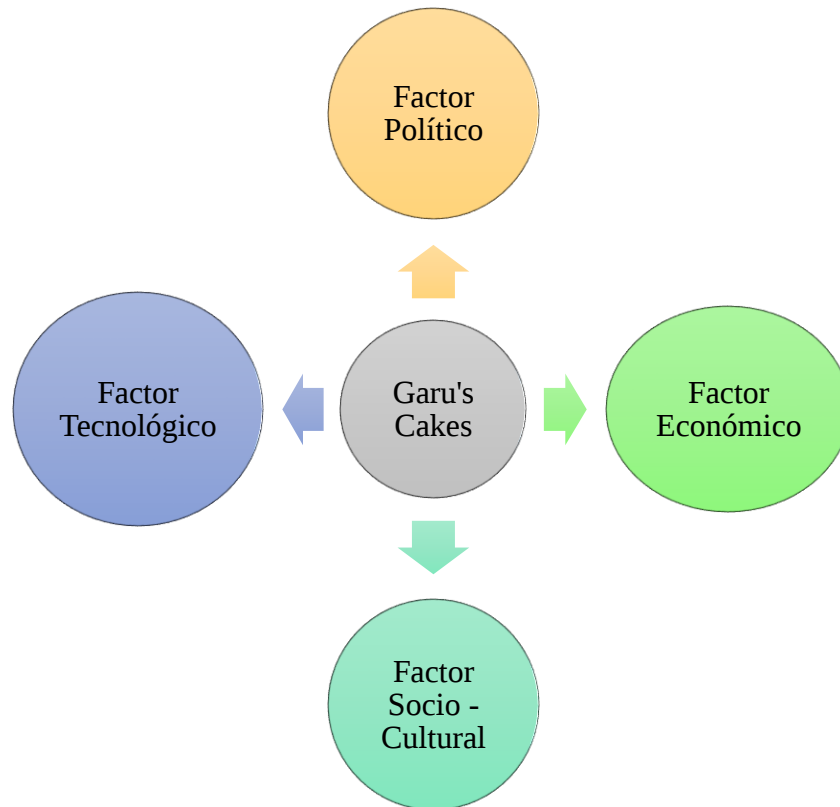
- **Clientes**

Garu's Cakes es un negocio dirigido a un público abierto que desee adquirir pasteles personalizados para cualquier tipo de celebración u ocasión, ya sean cumpleaños, graduaciones, bodas o simplemente obsequiar un detalle diferente.

3.5.2 Macroentorno

Garu's Cakes considera el macroentorno a aquellos factores positivos o negativos que influyen directamente en el funcionamiento del negocio, sin embargo, no se puede tener un control efectivo mediante decisiones directas.

Figura N° 17. Esquema macroentorno Garu's Cakes.



Changoluisa, D. (2021). *Esquema macroentorno Garu's Cakes*. Machachi.

- **Factor Político**

Garu's Cakes se regirá a las regulaciones impuestas y que rigen en la actualidad en el Cantón Mejía, lugar donde se desarrolla el proyecto, estando sujetos además al control del ARCSA y Ministerio de Salud Pública del Ecuador, organismo que rige pautas y regulaciones en cuanto a la inocuidad alimentaria y BPM. Es así que el establecimiento realizará sus actividades dentro de los marcos y límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando las disposiciones determinadas para establecimientos procesadores de alimentos.

El clima político en el país ha tenido cambios, a partir de las elecciones generales del presente año donde Guillermo Lasso fue posicionado como Presidente electo de la República del Ecuador, el trabajo iniciado por vacunar a la mayor parte de la población ha avanzado considerablemente por lo que la situación política es prometedora al dejar aproximadamente 14 años de correísmo.

- **Factor Económico**

Actualmente, el Ecuador atraviesa un declive económico debido a la pandemia que desde el año 2020 afectó al mundo en general, tras ella se han efectuado cuarentenas, restricciones a nivel provincial y nacional por las nuevas cepas, es así que a lo largo del último año el sector turístico, gastronómico y hotelero se han visto afectados considerablemente, donde muchos establecimientos y empresas de A&B han cerrado sus puertas, se han producido despidos masivos y la economía, en general, se encuentra tambaleando; si bien, el presente año, el panorama se contempla positivo tras retornos progresivos a trabajos e intentos del nuevo gobierno por mejorar la economía, ésta aún es inestable. Otro factor que influye es el alza de los combustibles ya que afecta directamente a la materia prima que se utiliza en la empresa gastronómica, es así que Garu's Cakes se encuentra y permanecerá sujeto al desarrollo económico que presente el país, por ende, la fijación de precios en los productos y servicios dependerá de la tasa inflacionaria anual de Ecuador, así como la variación de precios en materia prima mencionados anteriormente.

- **Factor Sociocultural**

Respecto al factor sociocultural, Garu's Cakes se encuentra ligado a él debido a los distintos festejos y celebraciones que se acostumbra agasajar en la sociedad, ya sean por ritos eclesiásticos como Comuniones y Confirmaciones, 'cambios de etapas' en quince años o matrimonios, cumpleaños para quienes lo festejen, graduaciones como medios de autorrealización, entre otras.

Las reuniones efectuadas por dichos eventos, influyen en la implementación de un servicio de pasteles personalizados por parte de Garu's Cakes al ser demandados por la población cubriendo sus deseos y necesidades.

- **Factor Tecnológico**

La tecnología en los últimos años ha avanzado a pasos agigantados, si bien, en los países primermundistas se mantienen al auge de primera mano, el resto de la población no se queda atrás, es así que se busca implementar de manera positiva dichos avances tecnológicos, en el caso del Ecuador, el área de restaurantes e industria procesadora de alimentos invierte en nueva maquinaria y herramientas para mejorar y agilizar sus procesos asegurando rapidez pero a la vez calidad al tener la posibilidad de mejorar el control de sabores, texturas y presentación de los productos.

También el servicio al cliente resulta más efectivo con mejores procesos de cobranza y facturación, a más de la facilidad de llegar a los consumidores a través de aplicaciones y redes sociales.

3.6 Producto y servicio

Garu's Cakes es una micro empresa dedicada a la pastelería creativa, específicamente a la elaboración de pasteles personalizados, bajo pedido, para todo tipo de celebraciones y compromisos sociales asegurando la introducción de técnicas de decoración novedosas y tendencias en la pastelería, cubriendo así los deseos de los consumidores además de poner énfasis en la calidad del producto final tanto en sabor como en presentación, utilizando materia prima de buena calidad, cuidando las buenas prácticas de manufactura (BPM), apoyando siempre al pequeño productor creando consciencia sobre la seguridad y soberanía alimentaria además de aplicar todos los protocolos de bioseguridad en la producción de cada producto.

Respecto a los servicios, a más de las consultorías antes de realizar una personalización, Garu's Cakes ofrece delivery para sus consumidores asegurando que cada pedido llegue en las mejores condiciones.

3.6.1 Producto Esencial

El cliente adquiere un pastel para su consumo, satisfaciendo la necesidad fisiológica de alimentarse a más de un complemento para sus reuniones y celebraciones de toda índole. También se contempla como un regalo o detalle.

3.6.2 Producto Real

Garu's Cakes ofrecerá pasteles personalizados, por lo que cada uno de ellos se considera único en su tipo donde se procura la calidad de todos sus ingredientes, aplicación de técnicas de decoración novedosas a más de recibirlos en empaques seguros e inocuos que cuidarán al producto de cualquier agente externo además de mejorar la presentación de los mismos.

3.6.3 Características

Para la elaboración de cada uno de los productos de Garu's Cakes existe un gran trabajo de investigación, constante innovación, capacitación y compromiso por parte de cada colaborador para entregar al cliente un producto final en excelentes condiciones de sabor y presentación para lo cual, las preparaciones son efectuadas bajo estrictos manuales de BPM, normas de bioseguridad y estándares de inocuidad, además de estar atentos a las sugerencias de los clientes a fin de mejorar continuamente tanto en productos y servicios.

3.6.4 Calidad

Para la elaboración de cada pastel personalizado se toma en cuenta los Manuales de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) adaptados y diseñados minuciosamente para las necesidades y actividades específicas en cada labor dentro de la empresa, en los que se especifican indicadores de calidad tales como:

- Cumplimiento de la cadena de frío de la materia prima.
- Temperaturas de almacenamiento y cocción de los alimentos.
- Sistema de almacenamiento (FIFO).
- Cuidado en los tiempos de cocción de cada producto.
- Aseo personal de los empleados.
- Limpieza y desinfección del área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios y maquinaria dentro del taller.
- Análisis de puntos críticos de control.
- Puntos críticos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).
- Tipos y medios de contaminación de alimentos.
- Características organolépticas de la materia prima.

3.6.5 Estilo

Garu's Cakes maneja un estilo romántico – creativo, poniendo énfasis en los pequeños detalles, utilizando colores pasteles a más de incluir componentes artísticos como el lettering, caligrafía, pintura a mano y modelados, de esta manera, generar propuestas nuevas en el mercado de la pastelería.

3.7 Marca

Garu's Cakes es un nombre llamativo y corto en inglés cuyo significado literal sería “Pasteles de Garu” haciendo alusión al sobrenombre de su creadora “Garu”, la misma que, desde su niñez, se ha sentido atraída por la pastelería y repostería haciendo inicialmente tortas para su familia y en la actualidad, explotando su creatividad en proyectos personalizados. Garu's Cakes da la bienvenida a los amantes del dulce y del papel comunicador que puede generar cada diseño, siendo pedidos únicos, pensados y elaborados específicamente para cada cliente.

3.7.1 Producto aumentado

Lo que diferencia a Garu's Cakes de sus competidores es el servicio y el seguimiento post venta que se otorgará a su clientela para constatar y recopilar opiniones, comentarios y sugerencias buscando mejoras continuas en la atención, adicionalmente destaca la elaboración manual de todos los complementos que se utilicen en los pasteles como *toppers* decorativos personalizados.

3.8 Plan de Introducción al mercado

3.8.1 Distintivos y uniformes

Área de Producción

El chef administrador y el ayudante de pastelería utilizarán el uniforme proporcionado por el establecimiento, mismo que contará con sellos y colores distintivos del mismo, los uniformes constarán de:

Figura N° 18. Diseño uniforme chef administrador.

Chef Administrador

- Chaqueta color blanco mangas $\frac{3}{4}$ con detalles en color durazno y logo distintivo de la empresa.
- Pantalón mil cuadros, gris con detalles en color durazno.
- Delantal color durazno con sello distintivo de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Toca de chef
- Medias negras largas.



Changoluisa, D. (2021). Machachi

Ayudante de Pastelería

Figura N° 19. Diseño uniforme ayudante de pastelería

- Chaqueta color durazno, mangas $\frac{3}{4}$ con detalles en color blanco y logo distintivo de la empresa.
- Pantalón mil cuadros, gris con detalles en color blanco.
- Delantal color blanco, detalles en color durazno con sello distintivo de la empresa.
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Gorro champiñón
- Medias negras largas.



Changoluisa, D. (2021). Machachi

3.8.2 Materiales de identificación

Isologo

Figura N° 20. Isologo Garu's Cakes.



Changoluisa, D. (2021). Machachi

Descripción del logo:

El isologo es la representación visual de la marca unificada tanto en imagen como en tipografía dentro de un mismo elemento.

- Nombre del establecimiento como elemento principal a destacar.
- Cupcake, donde el capacillo hace referencia a una casa haciendo alusión a la preparación casera de cada pedido.
- Cereza para dar altura y elegancia al isologo, donde en conjunto con el nombre da la forma de cupcake mencionada anteriormente.
- El color durazno escogido proyecta una sensación de alegría a más de activar los impulsos creativos (Resicolor, 2010, <https://www.resicolor.com.br/>)
- Paleta de colores: #E4988E
- Tipografías: Glacial Indifference y Birdhave Regular

Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el isologo de la empresa:

Figura N° 21. Anverso tarjeta de presentación.



Changoluisa, D. (2021). Machachi.

En el reverso se encuentran datos de contacto de la empresa como redes sociales (Instagram y Facebook), correo electrónico y teléfono de contacto, además se puede observar un elemento de submarca.

Figura N° 22.

Reverso tarjeta de presentación.



Changoluisa, D. (2021). Machachi

Sticker

Se optó por el diseño de un sticker para ubicarlo en las cajas de cada pedido, el mismo tiene los colores e isologo de la marca.

Figura N° 23.

Sticker.



Changoluisa, D. (2021). Machachi.

Tarjetas de agradecimiento

En el anverso puede apreciarse el isologo de la empresa:

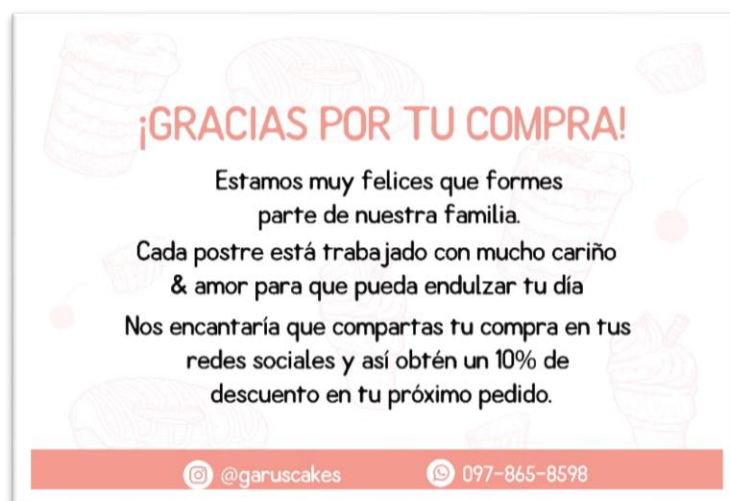
Figura N° 24. Anverso tarjeta de agradecimiento.



Changoluisa, D. (2021). Machachi.

En el anverso de la tarjeta de agradecimiento se encuentran palabras de agradecimiento por la compra además de un descuento en caso de compartir una foto del pedido en redes sociales y etiquetar a la empresa, fungiendo también como estrategia de marketing.

Figura N° 25. Reverso tarjeta de agradecimiento.



Changoluisa, D. (2021). Machachi

3.8.3 Canal de distribución y puntos de ventas

Garu's Cakes no contará con un punto de venta físico. Al tratarse de pedidos personalizados, se coordinarán las entregas con los clientes, ya sea a domicilio, puntos de encuentro o retiro por el taller ubicado en la ciudad de Machachi, en las calles José Mejía E1-156 y Venezuela.

Promoción

- El principal canal de promoción serán las redes sociales, primordialmente Instagram y Facebook, invirtiendo en Ads en cada una respectivamente.
- Una vez el negocio se encuentre mejor posicionado en el mercado se optará por medios de promoción tradicionales como radio y televisión (a nivel cantonal a través de Mejía Multicanal).

Contacto

- Tarjetas de presentación
- E - mail
- WhatsApp
- Facebook Messenger
- Mensajes directos en Instagram

Correspondencia

- A través de mail corporativo.

Negociación

- Directa en el taller con cita previa.
- A través de videoconferencia. (Zoom).
- Vía telefónica.

Financiamiento

Tabla N° 15. Financiamiento publicidad

Tarjetas de presentación	100 unidades	\$9,99
Publicidad Instagram	6 días por mes	\$6,00
Publicidad Facebook	3 veces por mes	\$9.00
TOTAL		\$24,99
TOTAL ANUAL		\$299,88

Changoluisa, D. (2021). *Financiamiento publicidad*. Machachi.

3.8.4 Riesgo y oportunidades del negocio

Como elemento de riesgo se pueden incluir factores como restricciones y limitaciones de aforo debido a la pandemia por Covid – 19, así como servicios complementarios en el sector de la hospitalidad, turismo, eventos sociales y catering, ya que éstos se complementan los unos con los otros además de depender de la temporalidad.

La falta de capital propio es otro riesgo que afronta Garu's Cakes, ya que el acceder a un crédito no siempre es asequible. Otro factor de riesgo es la aparición de nuevas cepas o variantes del virus, con la variante

Delta circulando en Ecuador, se desconoce el efecto que podría causar en los meses venideros. Los establecimientos de A&B continúan esforzándose y generando fuentes de empleo a través de una modalidad que, antes de la pandemia, era apreciada pero no muy valorada, el delivery. Dentro de las oportunidades que contempla Garu's Cakes están los nuevos canales de marketing, poniendo énfasis en las redes sociales, principalmente Instagram y Facebook. La innovación y nuevas propuestas en diseños de pasteles son una oportunidad para el negocio ya que la oferta en la ciudad de Machachi es baja.

Asimismo, como oportunidad se afirma que el gobierno nacional con su nuevo presidente Guillermo Lasso, ha actuado de manera acertada al establecer como prioridad la vacunación masiva en el país con la única finalidad de retomar una normalidad carente y mover de una mejor manera la economía.

3.9 Fijación de Precios

3.9.1 Fijación de precios por receta estándar

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para distintos PAX, tomando como referencia pasteles realizados por la autora anteriormente. Se toma en cuenta el costo de los productos usados para preparar cada pastel, la referencia en la mayoría de los casos es el costo por kilogramo del producto. A este valor se le adicionan porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, como:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de Fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA

En la receta se puede apreciar el porcentaje de estos valores respectivamente, posteriormente a una sumatoria de estos, se define el precio final del producto.

A continuación, como ejemplo, se presentan los costos de 3 recetas de pedidos personalizados:

- Pastel personalizado temática BTS – Pastel de naranja, relleno de crema de frutos rojos, buttercream americano, goteo (ganache de chocolate), figuras de fondant.
- Pastel personalizado temática conejo – Pastel de vainilla, relleno de manjar de leche, buttercream de merengue suizo, figura en fondant.
- Pastel de chocolate, relleno de fresas y betún de queso crema.

Pastel Personalizado – Temática BTS

Tabla N° 16. Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel Personalizado, Temática: BTS		Pax: 15
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	PUNTOS DE CONTROL
Pastel de Naranja				
380	g	Harina	T 4° - 18°C	De trigo
250	ml	Naranja	T 4° - 18°C	Zumo
200	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca
5	g	Sal	T 4° - 18°C	Fina
10	g	Polvo de hornear	T 4° - 18°C	
5	g	Bicarbonato de sodio	T 4° - 18°C	
100	g	Mantequilla	T 4° - 18°C	Sin sal
100	ml	Aceite	T 4° - 18°C	Vegetal
3	und	Huevos	T 4° - 18°C	Enteros
2	g	Escencia de Vainilla	T 4° - 18°C	
Crema de Frutos Rojos				
200	g	Frutos Rojos	T 4° - 18°C	Pulpa
100	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca
50	ml	Leche	T 4° - 18°C	Entera
30	g	Fécula de maíz	T 4° - 18°C	
2	und	Yemas	T 4° - 18°C	
Crema de Mantequilla - Buttercream Americano				
400	g	Mantequilla	T 4° - 18°C	Sin sal
400	g	Azúcar Glass	T 4° - 18°C	Tamizada
5	ml	Escencia de Vainilla	T 4° - 18°C	Sin color
Goteo - Drip (Ganache de chocolate blanco)				
100	g	Chocolate Blanco	T 4° - 18°C	
50	ml	Crema de leche	T 4° - 18°C	
c/n	ml	Colorante alimentario	T 4° - 18°C	Vegetal
Decoraciones				
450	g	Fondant	T 4° - 18°C	
c/n	ml	Colorante alimentario	T 4° - 18°C	Colores necesarios, en gel
Para el pastel				
1. Higienizar y sanitizar el área de trabajo.				
2. Pre - calentar el horno a 180°C.				
3. Mezclar todos los ingredientes secos: harina, polvo de hornear, sal y bicarbonato. Reservar.				
4. Crear la mantequilla junto con el azúcar. Adicionar el aceite y mezclar bien.				
5. Añadir los huevos uno por uno, batiendo entre cada adición.				
6. En 3 partes, agregar la mezcla de secos y jugo de naranja alternadamente hasta obtener una masa homogénea.				
7. Agregar la mezcla en 3 moldes engrasados. Hornear durante 40 minutos.				
8. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y reservar.				



	Para el relleno de frutos rojos				
	9.	En una olla: calentar la pulpa de frutos rojos con el 50% del azúcar. Reservar.			
	10.	Mezclar yemas, el azúcar restante, maicena y leche hasta formar una pasta.			
	11.	Agregar la pulpa de frutos rojos en la preparación anterior, mezclar enérgicamente para evitar grumos.			
	12.	Llevar al fuego hasta que la maicena se active y la preparación espese.			
	13.	Retirar de la estufa, colocar la mezcla en un bolw y cubrir con papel film a contacto hasta que enfríe. Reservar.			
	Crema de Mantequilla - Buttercream Americano				
	14.	Batir la mantequilla a velocidad media alta durante 5 minutos. Preferentemente con un escudo.			
	15.	Agregar el azúcar, incorporar y batir 5 minutos más.			
	16.	Añadir esencia de vainilla y mezclar. Reservar.			
	Goteo - Drip (Ganache de chocolate)				
	17.	Fundir el chocolate junto con la crema de leche a Baño María o por radiación (microondas).			
	18.	Integrar bien hasta disolver todo el chocolate evitando grumos.			
	19.	Agregar colorante alimentario del color requerido. Reservar a 50°C.			
	Decoraciones				
	20.	Pintar el fondant de los colores requeridos.			
	21.	Modelar las figuras solicitadas para el pastel. Dejar secar por 24 horas (hacerlas previamente).			
	Montaje				
	22.	En una base, colocar una capa de pastel, realizar un aro de contención con la crema para evitar que se salga el relleno.			
	23.	Agregar el relleno, esparcir uniformemente.			
	24.	Añadir la segunda capa de pastel y repetir el proceso anterior.			
	25.	Realizar la capa recoge migas espaciando una capa fina de buttercream en toda la torta. Refrigerar 30 minutos.			
	26.	Colocar la capa final de buttercream por toda la torta. Alisarla bien. Refrigerar por 10 minutos.			
	27.	Con ayuda de un biberón o manga pastelera, espacir el ganache en la superficie, dejando caer por los lados para dar el efecto de goteo.			
	28.	Disponer las figuras modeladas por la superficie para la presentación final.			
Porción (g)		Energía (kcal)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Proteína (g)
172 g		637	37.33	73.09	4.2

Changoluisa, D. (2021). *Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de producción*. Machachi.

Tabla N° 17. Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Pastel personalizado - Temática BTS		Código	001.
Fecha de actualización:	11/8/2021		Chef:	Dariana Changoluisa
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
<i>Pastel de Naranja</i>				
Harina	g	0,81	380	0,31
Naranja	ml	1,00	250	0,25
Azúcar	g	0,88	200	0,18
Sal	g	0,91	5	0,00
Polvo de hornear	g	3,00	10	0,06
Bicarbonato de sodio	g	1,25	5	0,03
Mantequilla	g	1,87	100	0,19
Aceite	ml	3,25	100	0,33
Huevos	und	3,45	3	0,35
Escencia de Vainilla	g	1,30	2	0,03
<i>Crema de Frutos Rojos</i>				
Frutos Rojos	g	2,00	200	0,88
Azúcar	g	0,88	100	0,09
Leche	ml	0,80	50	0,04
Fécula de maíz	g	1,85	30	0,14
Yemas	und	3,45	2	0,23
<i>Crema de Mantequilla</i>				
Mantequilla	g	1,87	400	0,75
Azúcar Glass	g	0,99	400	0,79
Escencia de Vainilla	ml	1,30	5	0,07
				0,00
<i>Drip de chocolate blanco</i>				
Chocolate Blanco	g	3,75	100	0,75
Crema de leche	ml	1,25	50	0,31
<i>Decoraciones</i>				
Fondant	g	3,70	450	1,67
Colorante alimentario	ml	1,00	3	0,30
			Total Bruto	7,72
			10 % Imprevisto	0,77
			Costo Neto	8,49
			Gasto de fabr. 15%	1,27
			Factor Costo 33,33%	2,83
			M.O. 45%	3,82
			G. Adm. 12%	1,02
			45 % Utilidad	3,82
			Sub total	21,26
			12 % I.V.A.	2,55
			10 % Servicio	2,13
			Total	25,94

Changoluisa, D. (2021). *Pastel personalizado – Temática BTS, receta estándar de costos*. Machachi.

Pastel Personalizado – Temática Conejos

Tabla N° 18. Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de producción.

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel personalizado, temática: conejo		Pax: 6	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE	PUNTOS DE CONTROL	
Pastel de vainilla					
165	g	Harina	T 4° - 18°C	De trigo	
130	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca	
2	g	Sal	T 4° - 18°C	Fina	
5	g	Polvo de Hornear	T 4° - 18°C		
3	g	Bicarbonato de sodio	T 4° - 18°C		
3	ml	Vinagre Blanco	T 4° - 18°C		
50	ml	Aceite	T 4° - 18°C	Vegetal	
1	und	Huevo	T 4° - 18°C	Entero	
100	ml	Leche	T 4° - 18°C	Entera	
2	ml	Esencia de Vainilla	T 4° - 18°C		
100	ml	Agua	T 90° - 100°C	Caliente	
Relleno					
100	g	Manjar de leche	T 4° - 18°C		
Crema de mantequilla de merengue suizo					
40	g	Clara de huevo	T 4° - 18°C		
80	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca	
120	g	Mantequilla	T 4° - 18°C	Sin sal	
2	ml	Esencia de Vainilla	T 4° - 18°C	Clara	
Decoraciones					
200	g	Fondant		Blanco	
c/n	g	Colorantes vegetales		En gel, colores necesarios	
					
		Para el pastel			
	1.	Higienizar y sanitizar el área de trabajo.			
	2.	Pre - calentar el horno a 180°C.			
	3.	Mezclar en un bowl todos los ingredientes secos.			
	4.	En otro recipiente, mezclar todos los líquidos a excepción del agua.			
	5.	Mezclar todos los secos y húmedos hasta obtener una preparación homogénea. Adicionar el agua caliente y mezclar.			
	6.	Separar la mezcla en moldes engrasados. Hornear durante 30 minutos.			
	7.	Dejar enfriar, desmoldar y reservar.			
		Para la Crema de Mantequilla de Merengue Suizo			
8.	Llevar las claras de huevo junto con el azúcar a Baño María e integrar para pasteurizar hasta que se disuelvan todos los granos de azúcar (55°C).				
9.	Batir la preparación a velocidad alta hasta que forme picos.				
10.	Agregar la mantequilla poco a poco y batir 5 minutos hasta obtener una crema suave y tersa.				

	11.	Adicionar esencia de vainilla. Mezclar y reservar.			
		Decoraciones			
	12.	Pintar el fondant de los colores requeridos.			
	13.	Modelar las figuras y detalles solicitados para el pastel. Dejar secar por 24 horas (hacerlas previamente).			
		Montaje			
	14.	En una base, colocar una capa de pastel, realizar un aro de contención con la crema para evitar que se salga el relleno.			
	15.	Agregar el relleno (manjar de leche) y esparcir uniformemente.			
	16.	Añadir la segunda capa de pastel.			
	17.	Realizar la capa recoge migas espaciando una capa fina de buttercream en toda la torta. Refrigerar 30 minutos.			
	18.	Colocar la capa final de buttercream por toda la torta. Alisarla bien.			
	19.	Disponer las figuras y letras solicitadas en l pastel para su presentación final.			
Porción (g)		Energía (kcal)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Proteína (g)
190 g		662,1	25,82	105,86	4,61

Changoluisa, D. (2021). *Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de producción*. Machachi.

Tabla N° 19. Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Pastel Personalizado - Temática Conejo	Código	002.	
Fecha de actualización:	11/8/2021	Chef:	Dariana Changoluisa	
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pastel de vainilla				
Harina	g	0,81	165	0,13
Azúcar	g	0,88	130	0,11
Sal	g	0,91	2	0,00
Polvo de Hornear	g	3,00	5	0,03
Bicarbonato de sodio	g	1,25	3	0,02
Vinagre Blanco	ml	1,23	3	0,01
Aceite	ml	3,25	50	0,16
Huevo	und	3,45	1	0,12
Leche	ml	0,80	100	0,08
Esencia de Vainilla	ml	1,30	2	0,03
Agua	ml	0,00	100	0,00
Relleno				
Manjar de leche	g	2,99	100	0,60
Crema de mantequilla de merengue suizo				
Clara de huevo	g	3,45	40	0,12
Azúcar	g	0,88	80	0,07
Mantequilla	g	1,87	120	0,22
Esencia de Vainilla	ml	1,30	2	0,03
Decoraciones				
Fondant	g	3,70	200	0,74
Colorantes	ml	1,00	1	0,10

	Total Bruto	2,56
	10 % Imprevisto	0,26
	Costo Neto	2,82
	Gasto de fabr. 15%	0,42
	Factor Costo 33,33%	0,94
	M.O. 45%	1,27
	G. Adm. 12%	0,34
	45 % Utilidad	1,27
	Sub total	7,06
	12 % I.V.A.	0,85
	10 % Servicio	0,71
	Total	8,61

Changoluisa, D. (2021). *Pastel personalizado – Temática Conejo, receta estándar de costos*. Machachi.

Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema

Tabla N° 20. Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, receta estándar de producción.

 Tecnológico Internacional Universitario		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		Pastel de chocolate, fresas y betún de queso		Pax: 10
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE	PUNTOS DE CONTROL
Pastel de Chocolate				
190	g	Harina	T 4° - 18°C	De trigo
30	g	Cacao	T 4° - 18°C	En polvo
195	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca
4	g	Sal	T 4° - 18°C	Fina
8	g	Polvo de Hornear	T 4° - 18°C	
4	g	Bicarbonato de sodio	T 4° - 18°C	
3	ml	Vinagre Blanco	T 4° - 18°C	
75	ml	Aceite	T 4° - 18°C	Vegetal
2	und	Huevo	T 4° - 18°C	Entero
190	ml	Leche	T 4° - 18°C	Entera
2	ml	Esencia de Vainilla	T 4° - 18°C	
190	ml	Agua	T 90° - 100°C	Caliente

Relleno de fresas				
300	g	Fresas	T 4° - 18°C	Lavadas y desinfectadas
100	g	Azúcar	T 4° - 18°C	Blanca
25	ml	Agua	T 4° - 18°C	Filtrada
Betún de Queso Crema				
300	g	Queso Crema	T 4° - 8°C	
90	g	Mantequilla	T 4° - 18°C	Sin sal
100	g	Azúcar Glass	T 4° - 18°C	Tamizada
	Para el pastel			
	1. Higienizar y sanitizar el área de trabajo.			
	2. Pre - calentar el horno a 180°C.			
	3. Mezclar en un bowl todos los ingredientes secos.			
	4. En otro recipiente, mezclar todos los líquidos a excepción del agua.			
	5. Mezclar todos los secos y húmedos hasta obtener una preparación homogénea. Adicionar el agua caliente y mezclar.			
	6. Separar la mezcla en moldes engrasados. Hornear durante 30 minutos.			
	7. Dejar enfriar, desmoldar y reservar.			
	Para el relleno			
	8. Cortar las frutillas en cuartos.			
	9. Llevarlas al fuego junto con el azúcar y agua. Remover constantemente hasta que se forme un ligero almibar.			
	10. Colocar en un bowl y dejar enfriar. Reservar.			
	Para el betún de queso			
	11. Creinar el queso crema y la mantequilla hasta unificarlos.			
	12. Adicionar el azúcar glass e incorporar bien sin sobrebater la preparación. Reservar.			
	Montaje			
	13. En una base, colocar una capa de pastel, realizar un aro de contención con el betún para evitar que se salga el relleno.			
	14. Agregar el relleno (fresas) y esparcir uniformemente. Reservar una pequeña cantidad del relleno para decoración.			
	15. Añadir la segunda capa de pastel.			
	16. Con ayuda de una espátula de codo, esparcir una ligera capa del betún por toda la torta.			
	17. Decorar la superficie con el betún utilizando manga pastelera con boquilla de preferencia y disponer las fresas sobrantes del relleno en el centro de la decoración.			
Porción (g)				
190 g	Energía (kcal)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Proteína (g)
	493	26,38	58,92	6,39

Changoluisa, D. (2021). Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, *receta estándar de producción*.
Machachi.

Tabla N° 21. Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, receta estándar de costos.

		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
Nombre del plato:	Pastel de chocolate, relleno de fresas y betún de queso		Código	003.
Fecha de actualización:	11/8/2021		Chef:	Dariana Changoluisa
DETALLE	MEDIDA	COSTO (Kg)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Pastel de chocolate				
Harina	g	0,81	190	0,15
Cacao	g	2,80	30	0,42
Azúcar	g	0,88	195	0,17
Sal	g	0,91	4	0,00
Polvo de Hornear	g	3,00	8	0,05
Bicarbonato de sodio	g	1,25	4	0,03
Vinagre Blanco	ml	1,23	3	0,01
Aceite	ml	3,25	75	0,24
Huevo	und	3,45	2	0,23
Leche	ml	0,80	190	0,15
Esencia de Vainilla	ml	1,30	2	0,03
Agua	ml	0,00	190	0,00
Relleno de Fresas				
Fresas	g	1,00	300	0,66
Azúcar	g	0,88	100	0,09
Agua	g	0,00	100	0,00
Betún de Queso Crema				
Queso crema	g	4,40	250	1,83
Azúcar glass	g	0,99	85	0,17
Mantequilla	g	1,87	75	0,14
			Total Bruto	4,37
			10 % Imprevisto	0,44
			Costo Neto	4,81
			Gasto de fabr. 15%	0,72
			Factor Costo 33,33%	1,60
			M.O. 45%	2,16
			G. Adm. 12%	0,58
			45 % Utilidad	2,16
			Sub total	12,03
			12 % I.V.A.	1,44
			10 % Servicio	1,20
			Total	14,68

Changoluisa, D. (2021). *Pastel de chocolate, fresas y betún de queso crema, receta estándar de costos.*

Machachi.

3.10 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla N° 22. Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$300	\$1800	\$3600

Changoluisa, D. (2021). *Arriendo del Local*. Machachi.

- **Equipos industriales**

Tabla N° 23. Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Horno de convección	1	\$1600.00	\$1600.00
Vitrina Home 211 lt. Enfriador vertical panorámico Cs211	1	\$450.00	\$450.00
Refrigerador Indurama Ri-389 D / 270 Litros	1	\$468.98	\$468.98
Batidora de pedestal Kitchen Aid	1	\$641.16	\$641.16
Estantería	1	\$150.00	\$150.00
Mesa de Trabajo	2	\$119.00	\$238.00
Fregadero de 1 pieza	1	\$155.55	\$155.55
Tanque de gas 15kg	2	\$43.00	\$86.00
Balanza digital	2	\$16.90	\$33.80
Cocina	1	\$202.90	\$202.90
Licuada		\$68,90	\$68.90
TOTAL			\$4095.29

Changoluisa, D. (2021). *Equipos Industriales*. Machachi.

(Ver anexos 3 - 13)

- **Equipos de computación**

Tabla N° 24. Equipos de computación y muebles de oficina.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop HP Core I5	1	\$350.00	\$350.00
Impresora EPSON 3110 para tinta comestible	1	\$270.00	\$270.00
Escritorio	1	\$115.00	\$115.00
Silla ergonómica para escritorio	1	\$52.00	\$52.00
TOTAL			\$787.00

Changoluisa, D. (2021). *Equipos de Computación y Muebles de Oficina*. Machachi.

(Ver anexo 14 - 17)

- **Muebles y enseres**

Tabla N° 25. Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Rodillo Acero Inoxidable	1	\$22.24	\$35.28
Rodillo Antiadherente con anillos niveladores	2	\$8.96	\$17.92
Batidor manual mediano	3	\$3.36	\$10.08
Kit para macarons	2	\$4.50	\$9.00
Alisador	2	\$10.00	\$20.00
Espátula de silicona	4	\$2.00	\$8.00
Espátula mango plástico	2	\$5.04	\$10.08
Paleta Alisadora para Fondant	2	\$5.04	\$10.08
Set de 3 bolws	3	\$13.44	\$40.32
Termómetro digital	1	\$4.48	\$4.48
Molde redondo 16 cm	6	\$2.50	\$15

Molde redondo 20 cm	6	\$3.80	\$22.8
Molde redondo 24 cm	2	\$4,30	\$8.6
Set de boquillas	1	\$42,56	\$42,56
Mangas pasteleras	8	\$1,59	\$12,72
TOTAL			\$266.92

Changoluisa, D. (2021). *Muebles y Enseres*. Machachi.

(Ver anexos 18 - 21)

- **Equipos industriales de seguridad**

Tabla N° 26. Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	\$19,00	\$19,00
Detector de gas GLP	1	\$13,00	\$13,00
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, desechos)	5	\$2,50	\$12,50
TOTAL			\$44,50

Changoluisa, D. (2021). *Equipos Industriales de Seguridad*. Machachi.

(Ver anexo 22- 24)

- **Suministros de oficina**

Tabla N° 27. Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma de Papel	1	\$3.25	\$3.25
Grapadora	1	\$2.50	\$2.50
Grapas (caja)	1	\$0.35	\$0.35
Caja 3 resaltadores	1	\$1.50	\$1.80
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	3	\$0.40	\$1.20
Perforadora	1	\$2.00	\$2.00
Libreta N°2	2	\$1.30	\$2.60
Archivador	1	\$2.30	\$2.30
Tijera	1	\$0.45	\$0.45
TOTAL			\$16.45
TOTAL ANUAL			\$197.40

Changoluisa, D. (2021). *Suministros de Oficina*. Machachi.

(Ver anexo 25)

- **Servicios básicos**

Tabla N° 28. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$7,00
Luz	\$10.00
Teléfono	\$10.00
Internet	\$20.00
TOTAL	\$47.00
TOTAL ANUAL	\$564.00

Changoluisa, D. (2021). *Servicios Básicos*. Machachi.

(Ver anexo 25)

- **Materiales de limpieza**

Tabla N° 29. Materiales de limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	1	\$2.11	\$2.11
Recogedor de basura	1	\$1,49	\$1.49
Trapeador	1	\$1.96	\$1.96
Alcohol al 70% 1 Lt	1	\$3.97	\$3.97
Desinfectante amonio cuaternario	1	\$4.50	\$4.50
Esponja lavaplatos (5U)	1	\$2.00	\$2.00
Fundas basura industriales (10 unidades)	1	\$1.57	\$1.57
Lavavajillas en crema 5kg	1	\$10.99	\$10.99
Rollo papel higiénico 250m	1	\$2.50	\$2.50
Jabón líquido manos 500 ml	1	\$3.54	\$3.54
Toallas de papel	2	\$2.00	\$4.00
Alcohol antiséptico gel 250ml	1	\$4.70	\$4.70
TOTAL			\$43.33
TOTAL ANUAL			\$519.96

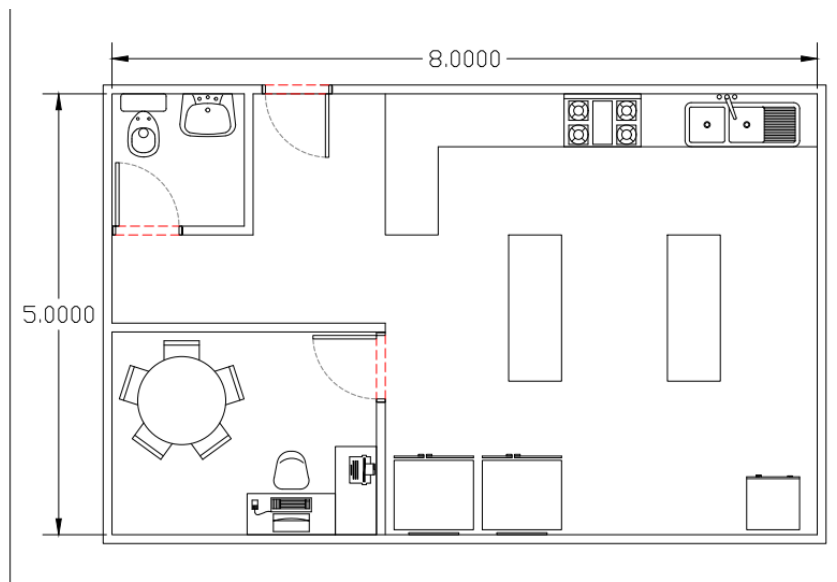
Changoluisa, D. (2021). *Materiales de Limpieza*. Machachi.

3.5 Estudio arquitectónico

Para el diseño del taller se toma en cuenta el número de trabajadores (2), considerando la zona de trabajo y oficina. No se han agregado espacios físicos para bodegas ya que el almacenamiento se hará en el área de cocina. Como se puede observar en el gráfico a continuación, se ha designado un espacio para atención al cliente en la oficina en caso de concertarse citas previas para pedidos personalizados.

Estructura interna del establecimiento

Figura N° 26. Estructura interna Taller Garu's Cakes.



Changoluisa, D. (2021). Machachi.

4. PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

Con el fin de otorgar formalidad al negocio, se procederá a la legalización del mismo con la tramitación de los permisos pertinentes.

- ***Servicio de Rentas Internas/SRI***

Los requisitos necesarios para la obtención del RISE son:

- Cédula de identidad / Pasaporte / Carné de refugiado.
- Certificado de votación actualizado.
- Documento que certifique el lugar donde se realizará la actividad económica, como planilla de agua, luz, teléfono u otros servicios; contrato de arriendo; pago de Impuesto Predial, etc. La vigencia del documento debe ser de los últimos tres meses.
- Acercarse al SRI.
- El trámite no tiene valor y se puede hacer la preinscripción vía internet para luego ir al SRI.

(Gob.ec, 2021, www.gob.ec/).

- ***Permiso de Funcionamiento Cuerpo de Bomberos Mejía***

El trámite se realiza en línea para lo cual, se deberá realizar el siguiente procedimiento a través de la página web www.bomberosmejia.gob.ec:

- Descargar, completar y escanear los siguientes documentos: Solicitud de Inspección, Declaración, Formato de Inspección de Locales Comerciales, Declaración Centralita de GLP.

Requisitos Adicionales:

- Factura de la compra o mantenimiento del extintor.
- Detector de Gas.
- Instalaciones de Gas.
- Certificado de Mantenimiento de Centralita de GLP.
- Instalaciones Eléctricas.
- Certificado de mantenimiento de campanas de extracción.

Documentos para la recaudación:

- Carta del pago del impuesto predial del año 2019 o 2020.
- Permiso del año anterior.
- Copia de Cédula.
- Copia del RUC o RISE.
- Una vez que se disponga de la información (Escaneada) anexar documentación en el portal web.

(Cuerpo de Bomberos del Cantón Mejía, 2021, www.bomberosmejia.gob.ec/).

• *Requisitos para Compatibilidad – Gobierno A.D Municipal del Cantón Mejía*

Los requisitos necesarios son:

- Oficio dirigido al Sr. Director de planificación territorial, solicitando la compatibilidad del proyecto y/o actividad económica.
Nota: En la solicitud deberá constar la actividad que pretende realizar en el predio, nombre y número de cédula del propietario, dirección exacta, memoria descriptiva sobre el pedido.
- Certificado de no adeudar al municipio.
- Certificado de no adeudar a la empresa de agua potable (EPAA MEJÍA, EP).
- Formulario de diplades - 2.
- Copia de cédula y papeleta de votación del propietario.
- Copia del pago del impuesto predial (año en curso).
- Croquis de ubicación.
- Copia de las escrituras del predio.

• *Requisitos para el Uso de Suelo*

De acuerdo a la ordenanza que reglamenta y controla la ubicación y funcionamiento de bares, restaurantes y otros afines en el Cantón Mejía.

- Oficio dirigido al Sr. Director de Planificación, solicitando el uso de suelo de la actividad económica.

Nota: En la solicitud deberá constar la actividad que pretende realizar en el predio, nombre y número de cédula del propietario y dirección exacta del local.

- Certificado de no adeudar al municipio.
 - Certificado de no adeudar a la empresa de agua potable (EPAA MEJÍA, EP).
 - Formulario de diplades - 2.
 - Copia de cédula y papeleta de votación del propietario.
 - Copia del pago del impuesto predial (año en curso).
 - Croquis de ubicación del local.
 - Certificado de no adeudar al barrio y/o cooperativa ‘expensas’ (si el barrio es jurídico).
 - Copias de escritura su es propietario del predio o contrato de arrendamiento su es arrendatario.
 - Copia del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos del Cantón Mejía (corresponde al año en curso).
 - Certificado de Compatibilidad (para emisión del uso de suelo por primera vez).
- ***Pago Patente para Personas naturales no obligadas a llevar contabilidad***
 - Formulario ORM – 02 (llenado a mano en letra imprenta legible y firmado).
 - Copias del RUC o RISE actualizado.
 - Copias de cédula y papeleta de votación del propietario.
 - Copia del permiso del cuerpo de Bomberos actualizado.
 - Certificado de no adeudar al Municipio.
 - Certificado de no adeudar a la empresa de Agua Potable.
 - Copia del comprobante de pago del impuesto predial donde funciona la actividad económica.
 - Copia del contrato de arrendamiento.
 - Copia del pago y resolución del uso de suelo (en caso de ser necesario).
 - Croquis de la ubicación del local.
 - Para el caso de artesanos – copia de la certificación de calificación artesanal.
 - Ingreso de permiso de funcionamiento si tiene las siguientes actividades: Bares, restaurantes, cantinas, discotecas, salas de recepción, karaokes, billares, gallerías y otros afines.

- ***Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria / ARCSA***

El procedimiento para la obtención del permiso de funcionamiento del ARCSA es el siguiente:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA, de no contar con Usuario, registrarse.
- Una vez registrado, podrá obtener el permiso de funcionamiento en base a las instrucciones: Obtención de Permiso de funcionamiento (PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, se podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago se procede a cancelar su valor.
- Una vez validado el pago, se podrá imprimir el permiso de funcionamiento y factura.
- Los requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:
- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2021, www.controlsanitario.gob.ec/)

- ***IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad social)***

El Registro Patronal en el Sistema de Historia Laboral, se lo obtiene en el IESS y no tiene ningún costo (IESS, 2021).

- Ingresar a la página web del IESS www.iess.gob.ec.
- Escoger la opción empleador-registro nuevo empleador.
- Ingresar el número de RUC o cédula de ciudadanía y escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).
- Ingresar los datos obligatorios que se encuentran marcados con asterisco.

- Terminar con el registro patronal, imprimir la solicitud de clave y el acuerdo de uso de la información.
- Acercarse a las agencias del IESS a los Centros de Atención Universal, portando los documentos que han sido solicitados, para obtener la clave patronal.

5. PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área

La industria alimentaria es un sector que tiene gran responsabilidad social y ambiental al generar grandes cantidades de desperdicios por lo cual, se busca velar por la importancia de contribuir al cuidado del ambiente generando y aplicando la sostenibilidad.

Garu's Cakes aplicará la sostenibilidad en el modo de elaborar los alimentos, obtención de materia prima y empaques en los que se transportarán los alimentos. Es así que, la materia prima que se utilizará para la elaboración de los pasteles personalizados, preferentemente, será adquirida por proveedores locales de Machachi tanto de huevos, frutas, lácteos y derivados.

Los residuos generados en las actividades de Garu's Cakes es importante, por lo que se colocarán tachos de basura diferenciadores, clasificando plásticos, papeles y productos orgánicos.

El impacto social se puede visualizar en la comunidad o sector donde está ubicado la Pastelería Creativa, por lo cual se identificarán aspectos positivos y negativos una vez que el establecimiento comience sus operaciones.

5.2 Impacto Ambiental

En la identificación de impactos ambientales que puede ocasionar la pastelería se encuentran:

- **Contaminación que ocasiona la basura:** residuos generados en los procesos de producción, tales como papel film, papel aluminio, papel encerado, fundas, mangas pasteleras y servilletas.
- **Contaminación en la limpieza:** al efectuarse la limpieza de pisos, cocina, utensilios de cocina y demás, se emplean productos químicos que al mezclarse con agua se convierten en aguas residuales y si éstas no son evacuadas correctamente por tuberías, son un peligro de contaminación al ambiente.

- **Consumo de agua:** al realizar la limpieza del establecimiento y principalmente, lavado de utensilios de pastelería es necesario gestionar el control del agua para no caer en un uso irresponsable del líquido vital.

Medidas para la Responsabilidad Ambiental

- Para la basura generada en el local se colocarán distintos tachos de basura para clasificarla.
- Utilizar empaques reciclables para la entrega de los pedidos fomentando la reutilización de ellos, además de no utilizar envases de un solo uso para el almacenamiento y conservación de materias primas.
- Procurar el buen estado de las instalaciones tanto eléctricas como tuberías para evitar el consumo innecesario además de comprobar las conexiones con el alcantarillado.
- Utilizar productos amigables para el medio ambiente.

5.3 Impacto social

Igualdad de género

Garu's Cakes desarrollará políticas de igualdad de género que evitará la discriminación profesional en salarios, trato, carreras profesionales. Además, se aceptarán colaboradores de ambos sexos que acepten las políticas internas del negocio.

Generación de empleo

Garu's Cakes generará empleos a personas del sector que son productores de materia prima, la cual es necesaria para la elaboración de pasteles, apoyando así al sector ganadero y agrícola del Cantón Mejía.

Atracción de empleados

Mediante políticas internas de gestión empresarial y recursos humanos, se procurará crear ambientes de trabajo amenos para el cliente interno del establecimiento donde se ellos se sientan cómodos y desarrollen sus labores con el mejor rendimiento posible.

6. PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

En el siguiente capítulo se detalla el análisis financiero de Garu's Cakes, donde se muestra la perspectiva del punto de vista económico, y se estudia cada punto hasta llegar a un análisis final de la inversión total que se requiere para la implementación de la pastelería creativa en la ciudad de Machachi.

6.2 Inversiones

Una inversión determina recursos con el objetivo de obtener un beneficio de compra o creación de activos o de capital, es decir el acto de no consumir esos recursos ahora para satisfacer necesidades en el presente, sino de destinarlos a satisfacer necesidades en el futuro.

6.3 Activos fijos

Abarca equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$5193,71

Tabla N° 30. Activos Fijos Garu's Cakes.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	0
Equipos Ind./ Seguridad	4139,79
Equipos de Computación	787
Muebles – enseres	266,92
Total Activos Fijos	5193,71

Changoluisa, D. (2021). *Activos fijos Garu's Cakes*. Machachi.

6.4 Activos diferidos

Concierne en todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución, el que suma una cantidad de \$270 lo que determina el pago de permisos de funcionamiento (ARCSA) y patente municipal.

Tabla N° 31. Activos Diferidos Garu's Cakes.

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	270
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	270

Changoluisa, D. (2021). *Activos diferidos Garu's Cakes*. Machachi.

6.5 Capital de Trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que concierne al establecimiento, en el período de un año se dispone a pagar un total en sueldos de doce mil setecientos noventa y un dólares con sesenta centavos, en servicios básicos (agua, luz, internet) quinientos sesenta y cuatro dólares, en material de oficina ciento noventa y siete con cuarenta centavos, el material de limpieza contempla una suma de quinientos diecinueve con noventa y seis centavos, en el alquiler del local tres mil seiscientos dólares, publicidad con doscientos noventa y nueve con ochenta y ocho centavos, para la materia prima se ha destinado una cantidad de tres mil dólares y finalmente, gastos financieros dos mil cien dólares, dando un total de capital de trabajo de treinta y tres mil setecientos treinta dólares con veintiséis centavos.

Tabla N° 32. Capital de Trabajo Garu's Cakes.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	12791,6
Servicios Básicos	564
Material oficina	197,4
Material limpieza	519,96
Servicio auto	0
Alquiler local	3600
Publicidad	299,88
Adquisición de materia prima	3000
Gastos financieros	2100
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	23072,84

Changoluisa, D. (2021). *Capital de Trabajo Garu's Cakes*. Machachi.

Tabla N° 33. Inversión total Garu's Cakes.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	5193,71
Total Activos Diferidos	270
Total Capital de Trabajo	23072,84
TOTAL INVERSIÓN	28536.55

Changoluisa, D. (2021). *Inversión total Garu's Cakes*. Machachi.

6.6 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

Tabla N° 34. Sueldos Garu's Cakes.

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDO S	ANUA L	IESS EMP. A	IESS EMPRES A	GASTO SUELDO S ANUAL
Gerente chef pastelero	500	6000	567	729	6162
Ayudante de pastelería	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	900	10800	1020,6	1312,2	11091,6

Changoluisa, D. (2021). *Sueldos Garu's Cakes*. Machachi.

Tabla N° 35. Décimos Garu's Cakes.

PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL DÉCIMOS
Gerente chef pastelero	500	400	500	900
Ayudante de pastelería	400	400	400	800
TOTAL	900	800	900	1700

Changoluisa, D. (2021). *Décimos Garu's Cakes*. Machachi.

Tabla N° 36. Total, sueldos y décimos Garu's Cakes.

TOTAL SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL ANUAL
11091,6	1700	12791,6

Changoluisa, D. (2021). *Total, sueldos y décimos Garu's Cakes*. Machachi.

El total de sueldos a pagar, incluidos los beneficios legales es de \$12791,60 anuales.

6.7 Depreciación activos fijos

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$702,98.

Tabla N° 37. Depreciación activos fijos Garu's Cakes.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Industriales / Seguridad	4139,8	10%	413,979
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	787	33,33%	262,3071
Muebles y Enseres	266,92	10%	26,692
TOTAL DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS			702,98

Changoluisa, D. (2021). *Depreciación activos fijos Garu's Cakes*. Machachi.

6.8 Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La amortización del establecimiento es de un 20% que, a su vez, equivale a ciento veinte dólares ya que el monto por constitución equivale a doscientos setenta.

Tabla N° 38. Amortizaciones Garu's Cakes.

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACIÓN	
Gastos de Constitución	270	20%	54

Changoluisa, D. (2021). *Amortizaciones Garu's Cakes*. Machachi.

6.9 Estructura de Capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: Capital Propio con la suma de \$13536,55 que equivale a una estructura del 47%; costo 13% con una tasa de descuento de 6,2%; por consiguiente el Capital Financiero es de \$15000 con una estructura del 53% , el costo es del 14 % que otorga el 7,4% de tasa de descuento; con un Total Inversión de \$28536,55 que en la suma total resulta una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,5% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla N° 39. Estructura de Capital Garu's Cakes.

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		ESTRUCTURA	COSTO	TD	
Capital Propio	13536,55	47%	13%	6,2%	
Capital Financiero	15000	53%	14%	7,4%	
TOTAL INVERSION	28536,55	100%		13,5%	TMAR

Changoluisa, D. (2021). *Estructura de Capital Garu's Cakes*. Machachi.

6.10 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

Tabla N° 40. Tabla de Amortización.

TABLA DE AMORTIZACIÓN				
MONTO	15000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERÍODO	DIVIDENDO	PAGO INTERÉS	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	15000
1	4369,25	2100,00	2269,25	12730,75
2	4369,25	1782,30	2586,95	10143,80
3	4369,25	1420,13	2949,12	7194,68

4	4369,25	1007,25	3362,00	3832,68
5	4369,25	536,57	3832,68	0,00

Changoluisa, D. (2021). *Tabla de amortización*. Machachi.

La tabla indica el manejo de pago de la suma de 15000, con una tasa del 14 % en un plazo de cinco con años; en el quinto año resultando un interés de \$536,57 y el pago de capital de \$3832,68, que al final del período establecido deja un saldo de cero dólares.

6.11 Punto de equilibrio

Tabla N° 41. Costos fijos Garu's Cakes.

COSTOS FIJOS	
Materia prima	250
Arriendo	300
Sueldos	1065
Ser. Básicos	47
TOTAL COSTOS FIJOS	1662

Changoluisa, D. (2021). *Costos fijos Garu's Cakes*. Machachi.

Tabla N° 42. Margen de Contribución.

Precio pastel referencial	21,26	
Costo pastel referencial	7,72	
Ganancia	13,54	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Changoluisa, D. (2021). *Margen de Contribución*. Machachi.

Tabla N° 43. Ventas Proyectadas Garu's Cakes.

VENTAS PROYECTADAS			
250	5315	63780	VENTAS
250	1930	23160	COSTO

Changoluisa, D. (2021). *Ventas Proyectadas Garu's Cakes*. Machachi.

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de productos a vender para tener rentabilidad en el negocio.

6.12 Flujo de ventas

El flujo de ventas se basa en un período de cinco años donde se tendrán ventas que darán a conocer el monto del primer año.

Tabla N° 44. Flujo de Ventas Garu's Cakes

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
Ventas		63780,00	65699,78	67677,34	69714,43	71812,83
Costo de ventas		22233,60	22902,83	23592,21	24302,33	25033,83
Utilidad bruta en ventas		41546,40	42796,95	44085,13	45412,10	46779,00
Gastos administrativos		12791,60	13176,63	13573,24	13981,80	14402,65
Servicios básicos		564,00	580,98	598,46	616,48	635,03
Material oficina y limpieza		717,36	738,95	761,20	784,11	807,71
Alquiler auto		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Alquiler		3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41
Publicidad		299,88	308,91	318,20	327,78	337,65
Depreciaciones		702,98	702,98	702,98	702,98	702,98
Amortizaciones		54,00	54,00	54,00	54,00	54,00

Utilidad Operativa		22816,58	23526,15	24257,07	25009,99	25785,58
Gastos Financieros		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
Utilidad Antes de Impuestos		20716,58	21743,84	22836,94	24002,74	25249,00
Base Impositiva		7509,76	7882,14	8278,39	8700,99	9152,76
Utilidad Neta		13206,82	13861,70	14558,55	15301,74	16096,24

Changoluisa, D. (2021). *Flujo de Ventas Garu's Cakes*. Machachi.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$13206,82 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$16096,24.

6.13 Flujo de Caja

El flujo de caja corresponde en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un período determinado, accediendo llevar el control de ingresos como egresos para conocer el nivel de fluidez que posee la empresa.

Tabla N° 45. Flujo de Caja Garu's Cakes

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
Utilidad Operativa		22816,58	23526,15	24257,07	25009,99	25785,58
Depreciación		702,98	702,98	702,98	702,98	702,98
Amortización		54,00	54,00	54,00	54,00	54,00
- Base Impositiva		7509,76	7882,14	8278,39	8700,99	9152,76
- Gastos Financieros		2100,00	1782,30	1420,13	1007,25	536,57
- Pago capital		2.269,25	2.586,95	2.949,12	3.362,00	3.832,68
+ Valor de salvamento						0
+ Capital de trabajo						0
- Reposición de Activos				0		
= Flujo Neto de Caja	- 28536,55	11.694,55	12.031,73	12.366,40	12.696,72	13.020,54

Para el primer año se contempla un flujo neto de caja de \$11694,55, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$13020,54.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Para finalizar el análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

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

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión; el van es bueno cuando es mayor a cero; así el VAN en la empresa es de \$16.530,93

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 26,78% que, en resumen, brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,42% con el TMAR.

Tabla N° 46. Cálculo del TIR y el VAN.

CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	16.530,93
TIR	26,78%
TMAR	13,42%

Changoluisa, D. (2021). *Cálculo del TIR y el VAN*. Machachi.

7. CAPÍTULO

Una vez elaborado el análisis, estudio de mercado y análisis financiero se pone en consideración algunas conclusiones y recomendaciones.

7.1 Conclusiones

El estudio de mercado realizado en la ciudad de Machachi sobre la factibilidad de la implementación de una Pastelería Creativa tuvo resultados favorables, donde cerca del 80% de la población encuestada manifestó estar dispuestos a adquirir los productos y servicios de personalización de pasteles que ofrecería Garu's Cakes, por lo que se asegura rentabilidad para el establecimiento.

La demanda de pasteles personalizados en la ciudad es alta y las opciones son pocas, por lo cual se plantea una estrategia de posicionamiento de Garu's Cakes, buscando ser referentes en el área apuntando a un continuo crecimiento y procesos de innovación a fin de ofertar calidad y experiencias memorables para los clientes a más de crear fuentes de trabajo adquiriendo responsabilidad social y ambiental.

La formalización del establecimiento es necesaria para lo cual se deben cumplir los requerimientos legales dispuestos por el Gobierno del Ecuador a más de regirse a la normativa municipal, en este caso, del Cantón Mejía.

Con el análisis financiero realizado se obtuvo cifras reales sobre la posible inversión, activos necesarios, capital de trabajo, etc., con lo que, a posterior, se puede tomar una decisión respecto a la idea de negocio, conociendo además el estimado de ventas necesarias para asegurar el funcionamiento de Garu's Cakes.

Finalmente, tras el estudio de mercado se remarca la importancia de las redes sociales en la actualidad, por lo que, tomarlas como medio principal de difusión del negocio es de suma importancia. El manejo de redes sociales debe considerarse de manera estratégica para lo que es necesaria la inversión en ellas dentro de las estrategias de marketing.

7.2 Recomendaciones

Se sugiere que los planes de negocios realizados deberían contar con la debida asistencia técnica y especializada por parte de expertos en los temas seleccionados por cada estudiante, a fin de tener una guía más completa en cada uno de los aspectos que se analicen en el trabajo.

Considerar la posibilidad de realizar constantes investigaciones de mercado con el fin de satisfacer adecuadamente las demandas y requerimientos de los clientes, ya que el mercado es cambiante.

Es imprescindible realizar ajustes periódicos en el plan de mercadeo del negocio no escatimando ni dejando de lado este aspecto, ya que la inversión, inclusive en redes sociales, es necesaria.

7.3 Bibliografía

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (2021). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

Cuerpo de Bomberos del Cantón Mejía. (2021). *Servicios: Permisos de Funcionamiento*. Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.bomberosmejia.gob.ec/inicio/servicios>

Gob.ec. (2021). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE) para persona natural ecuatoriana y extranjera residente*. Recuperado el 15 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-regimen-impositivo-simplificado-ecuadoriano-rise-persona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente#>

IESS. (2021). *Registro de Nuevo Empleador*. Recuperado el 15 de agosto de 2021. Disponible en: <https://www.iesg.gob.ec/es/web/empleador/registro-de-empleador>

Resicolor. (2010). *Influencia de los colores*. Recuperado el 17 de agosto del 2021. Disponible en: <https://www.resicolor.com.br/spa/espaco-color/dica/influencia-das-cores-12>

7.4 Anexos

Anexo 1. Evidencias Encuesta Google Forms

The screenshot shows a Google Form titled "Pastelería Creativa - Machachi". The form is in the "Preguntas" (Questions) tab, with "Respuestas" (Responses) showing 372 responses. The form content includes a header with a colorful illustration of pastries and cakes. Below the header, the title "Pastelería Creativa - Machachi" is followed by a description: "Encuesta para conocer el grado de factibilidad de la creación de una Pastelería Creativa en la ciudad de Machachi. A continuación, se presentan una serie de preguntas sobre el nivel de aceptación de la creación del establecimiento." The first question is "1. ¿Conoce usted sobre productos de repostería?".

Anexo 2. Evidencias Encuesta Google Forms



Anexo 3.

The advertisement features two images of the "Horno Turbo De Conveccion" (Turbo Convection Oven) by Oven One. The left image shows the "automatizado" (automated) model, and the right image shows the "semiautomatizado" (semi-automated) model. The price is listed as "U\$S 1.600". The advertisement includes a "Comprar ahora" (Buy now) button and a "¡Última disponible!" (Last one available!) message. The seller's name "Nuevo" is also visible.

Anexo 4.



ENFRIADOR
HOME
CS211L
10 PIES
211LT

Nuevo | 10 vendidos

Vitrina Home 211lt Enfriador Vertical Panoramico Cs211

U\$S 450

Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Guayaquil, Guayas

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (20 disponibles)

Comprar ahora

1 años de garantía de fábrica.

Anexo 5.



INDURAMA

Indurama - Refrigeradora Manija Integrada RI-389D |270 Litros

PVP:\$ 958.32
OFERTA DE CONTADO
\$468.98

Anexo 6.



BATIDORA DE PEDESTAL 10 V KITCHEN AID KP26M1XER

Ref. KITC-040462

Precio TVentas:

\$674.90 \$641.16 -5%

18 cuotas:

\$35.62

La oferta termina en

00 00 23 43

días horas min. seg.

Cantidad

- 1 +

Anexo 7.



Anexo 8.



Anexo 9.



Lavadero Bajo Mesón Industrial 45 x 40x 23 de 1 Pozo de Acero Inoxidable Mastermaid

Código: 69795

Precio: ~~\$222,21~~ **\$155,55**

Precio incluye IVA



Realiza la compra en **boyaca.com** mediante:



Lavadero industrial de acero inoxidable con un pozo, ideal para su cocina viene con rebosadero. La instalación del lavadero es de bajo mesón.

\$ 155,55

Precio incluye IVA

Cantidad **1** unidad

DIFFIERE SIN INTERES CON TUS
TARJETAS PREFERIDAS

No cuotas: Valor cuota:

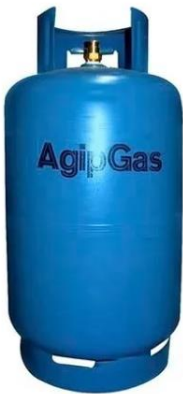
12 **\$ 12.96**

Envío a domicilio Retiro en
tienda

AÑADIR AL CARRITO

Compra por Whatsapp

Anexo 10.



Nuevo | 215 vendidos

Tanque O Cilindro De Gas Agip Nuevo Incluye Iva San Rafael

U\$S 43

Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.

Más información

Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (95 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 11.



BALANZA DIGITAL DE COCINA CAMRY EK9150-S10
Ref. CAMR-553295

Precio TVentas:

\$16.90

Cantidad

-1+

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Anexo 12.



COCINA A GAS 4 Q MABE TX5120EX1
Ref. MABE-024624

Precio TVentas:

\$202.90

18 cuotas:

\$11.27

Cantidad

-1+

Añadir al Carrito

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Disponibilidad: ¡En stock!

Compartir:

Anexo 13.



LICUADORA IMACO BLS502
Ref. IMAC-BLS502

Precio T ventas:	6 cuotas:
\$68.90	\$11.48

Cantidad: 1

[Añadir a mi lista de deseos](#)

Disponibilidad: ¡En stock! Compartir:

Anexo 14.



Nuevo

Laptop Hp 10ma Core i5 256 Gb Nueva

U\$S 350

☒ Pago a acordar con el vendedor [Más información](#)

☒ Entrega a acordar con el vendedor [Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** ▼ (19 disponibles)

Información sobre el vendedor

Anexo 15.



**Impresora tinta comestible
epson**
\$270 · Disponibles
Publicado en Quito, Pichincha

Detalles

Estado: Nuevo

Inalámbrico (sí/no): No

🍰 IMPRESORA TINTA COMESTIBLE EN EPSON 3110 !! IDEAL PARA PERSONALIZAR TUS PASTELES, GALLETAS, GELATINAS !!! 🍰🍰🍰

DISPONEMOS DE TINTA VEGETAL

PAPEL DE ARROZ

PAPEL DE AZÚCAR

PAPEL CHOCOTRANSFER

PRECIO BOMBA!!!!!! 🍰🍰🍰

270 \$ 🇪🇨

Gratis 2000 diseños

¡Hacemos envíos a todo el país!

Paquisha

Anexo 16.



Nuevo | 414 vendidos

Escritorio Moderno Y Práctico Con Librero Y Cajón.

U\$S 115

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (16 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 17.



Buscar en Novicompu.com

Ingresa



SILLA DE OFICINA GIRATORIA DE CUERO Y MALLA ERGONOMICA

52,00 \$

Qty:

AÑADIR AL CARRITO

[Descripción](#)

- Presentamos nuestra nueva silla de oficina, más estable para sentarse y las 5 ruedas hacen que la silla se mueva sin problemas.
- La Silla cuenta con una malla de gran calidad que le proporciona gran calidad.
- Altura ajustable, para satisfacer sus necesidades

Anexo 18.

Producto	Precio	Cantidad	Total
 RODILLO ACERO INOXIDABLE	\$22.40	1	\$22.40
 RODILLO ANTIADHERENTE CON ANILLOS NIVELADORES 22.5 CM	\$8.96	1	\$8.96
 BATIDOR MANUAL MEDIANO 22 CM	\$3.36	1	\$3.36
 KIT PARA MACARONS 30 CAVIDADES.	\$4.50	1	\$4.50
 ALISADORES	\$10.00	1	\$10.00

TOTAL DEL CARRITO

Subtotal \$79.22

Envío Los costes de envío se calculan al finalizar compra.

Total \$79.22

FINALIZAR COMPRA

Anexo. 19

	ESPÁTULA DE SILICONA	\$2.00	- 1 +	\$2.00
	ESPÁTULA MANGO PLÁSTICO	\$5.04	- 1 +	\$5.04
	PALETA ALISADORA PARA FONDANT	\$5.04	- 1 +	\$5.04
	BOLES	\$13.44	- 1 +	\$13.44
	TERMÓMETRO DIGITAL CON Sonda PARA ALIMENTOS	\$4.48	- 1 +	\$4.48

Anexo. 20



SET DE BOQUILLAS BÁSICAS

\$42.56

El material de la boquilla de glaseado para pasteles es de acero inoxidable, seguro y duradero, por lo que puede usarlo con confianza.

- 1 +

AÑADIR A LA CESTA

♥ Añadir a la lista de deseos

SKU: JY-467-467

Categorías: Mangas, boquillas y biberones, Utensilios básicos






Anexo 21.







Nuevo | 41 vendidos

Mangas Pasteleras De Silicona Reusables 25;30;35;40 Y 46 Cm

U\$S 1⁵⁹

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (209 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 22.





**EXTINTOR
PQS 10 LB.**

19⁰⁰

 **0998 763 280**

Gran promoción extintores nuevos PQS 10 libras recargado para un año y con el sujetador de pared

\$19 · Disponibles

Publicado en Quito, Pichincha

 Enviar mensaje   

Detalles

Estado Nuevo

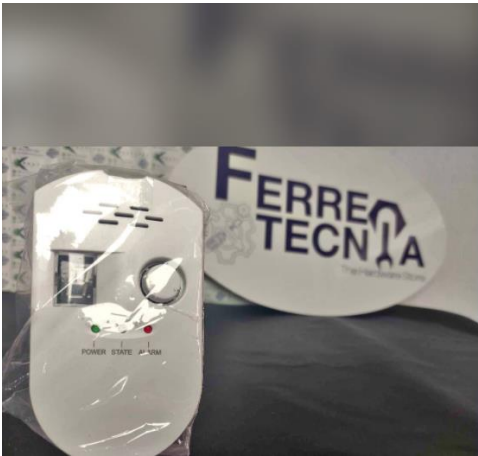
sujetador de pared
garantía de 5 años (estructura del extintor)
recargado para un año (etiqueta)



 Envía un mensaje al vendedor

Hola. ¿Sigues disponible?

Anexo 23.



Detector de Fugas de Gas con Timbre

\$13 · Disponibles

Publicado en Conocoto, Pichincha

 Enviar mensaje   

Detalles

Estado Nuevo

Mantén tu hogar seguro con este increíble sensor de gas para Domicilios.
Envíos GRATIS dentro del Valle de Los Chillos.
Envíos a Quito: 3,50 USD adicionales.(A Excepción de Carapungo, Tababela)

Somos Kreativex Agencia de Ideas. División Ferretería.

Etiquetas

Sensor De Gas



Anexo 24.



Fabrica De Señaleticas Norma Inen 20x30 Personalizada Pvc

U\$S 2⁵⁰

 Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta de crédito.
[Más información](#)

 Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (467 disponibles)

Comprar ahora

Anexo 25.



Machachi, 16 de Agosto del 2021.

Atención

Srita. Dariana Changoluisa

Gracias por confiar en nosotros para la compra de sus útiles de oficina. En respuesta a su mensaje del 15 de agosto pasado, le enviamos la siguiente

Carta de Cotización

Cantidad	Descripción	Precio
1	Grapadora	2,5
1	Caja de Grapas	0,35
1	Caja 3 resaltadores	1,5
1	Esferos Bic - 3 colores	1,2
1	Perforadora	2
2	Libreta	2,6
1	Archivador	2,3
1	Tijera	0,45
1	Resma de papel	3,25
Total		16,15

Estos precios estarán vigentes hasta diciembre del 2021.

La esperamos. Será un placer atenderle.

Jhuliana Caizaluisa
Bazar y Papelería Jhosue
0983558134
Machachi, Parque Central