



**CARRERA: TECNOLOGÍA SUPERIOR EN
ADMINISTRACIÓN**

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la implementación de un local de
Pasteles y dulces, ubicado en el barrio 27 de octubre, Provincia de
Orellana.”**

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

AUTOR: Tania Vanessa Troya Verduga

TUTOR: MSc. Christian Carvajal

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

DEDICATORIA

Le dedico el resultado de este trabajo de tesis a mi familia. Principalmente, a mis padres que me apoyaron y contuvieron en los momentos buenos y en los menos malos. Gracias por enseñarme a afrontar las dificultades y a no rendirme.

Me han enseñado a ser la persona que soy hoy, mis principios, mis valores, mi perseverancia y mi empeño. Todo esto con una enorme dosis de amor y sin pedir nada a cambio.

Gracias mamá por la paciencia, la comprensión, por el empeño, por la fuerza, por el amor que me brindas a diario, y por los te quiero de cada día, y decirte que me siento orgullosa de ser tu hija y también por la dedicación que te he demostrado al estudiar y dedicarme mucho para ser una excelente chica.

Mi papá siempre me ha demostrado a no rendirse y a luchar siempre por lo que uno quiere y que uno debe ser humilde gracias por todo eso y por haberme apoyado en mis estudios y haber confiado en mí y decirte que te quiero y que me ayudaste alcanzar el equilibrio que me permite dar todo mi potencial. Nunca dejaré de estar agradecida por esto.

AGRADECIMIENTO

Christian Carvajal, Magíster. Sin usted y sus virtudes, su paciencia y constancia este trabajo no lo hubiese logrado tan fácil. Usted formó parte importante de esta historia con sus aportes profesionales que lo caracterizan. Muchas gracias por sus múltiples palabras de aliento. Gracias por sus orientaciones.

También agradeciendo a los docentes de las materias quienes lograron llegar a mí con sus sabias palabras, sus conocimientos rigurosos y precisos, a ustedes les debo mis conocimientos. Gracias por su paciencia, por compartir sus conocimientos de manera profesional e invaluable, por su dedicación perseverancia y tolerancia.

Mis padres, Carmen y Santos han sido el motor que me impulsa a mis sueños y esperanzas, quienes estuvieron siempre a mi lado en los días y noches más difíciles. Siempre han sido mis mejores guías de vida. Hoy cuando concluyo mis estudios, les dedico a ustedes este logro, amados padres, como una meta más conquistada. Orgullosa de que estén a mi lado en este momento tan importante. Gracias por ser quienes son, por creer en mí, por todo el amor que me han brindado y por las buenas enseñanzas.

Por último, agradecerles la ayuda que me brindaron a mi hermana Shakira que fue la persona que me guio en este trabajo y me supo ayudar con lo poco que sabía, también agradecerle a mi amigo Everson quien me ayudó a compartir la encuesta de mi proyecto a todos sus amigos. Gracias por esa enorme ayuda. Hoy me toca cerrar un capítulo maravilloso en esta historia de vida y no puedo dejar de agradecerles por su apoyo y constancia. Gracias por estar siempre allí.

AUTORÍA

Yo, Tania Vanessa Troya Verduga autora del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Tania Vanessa Troya Verduga

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

MS.c Christian Carvajal.

Tutor 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.

MS.c Christian Carvajal.

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

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: El **MSc. Christian Carvajal** y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Srta. Tania Troya por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO.- El Srta. Tania Troya realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un local de Pasteles y dulces, ubicada en el barrio 27 de octubre, Provincia de Orellana”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Administración en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del **MS.c Christian Carvajal**.

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, **MSc. Christian Carvajal** en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Srta. Tania Troya, como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la implementación de un local de Pasteles y dulces, ubicada en el barrio 27 de octubre, Provincia de Orellana.”**, 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.

MS.c Christian Carvajal

Tania Vanessa Troya V.

D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO	3
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS	12
ÍNDICE DE GRÁFICOS	13
RESUMEN	15
ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	17
Creación de la empresa.....	17
Descripción de la empresa.....	18
Importancia	18
Características	18
Actividad.....	19
Tamaño y distribución de la empresa.....	20
Estudio arquitectónico	21
Necesidades que satisfacer.....	21
Necesidad de autorrealización	22
Necesidad Autoestima	22
Necesidad de Sociales.....	22
Necesidad de Seguridad.....	22
Localización de la empresa.....	22
Filosofía empresarial.....	23
Misión	23
Visión.....	23
Objetivos.....	23
Meta	24
Estrategias	24
Políticas.....	24
Para la empresa	24
Para los trabajadores	25
FODA	25
Fortalezas	25

Oportunidades	25
Debilidades	26
Amenazas.....	26
Desarrollo organizacional.....	26
Tipo de estructura	26
Procesos estratégicos	27
Procesos operacionales	27
Procesos de apoyo.....	27
Formalización.....	28
Centralización – Descentralización.....	28
Integración.....	28
Organigrama empresarial.....	30
Funciones del personal.....	30
Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Administrador ..	30
Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Cajero.....	31
Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Pastelero	31
Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Repostero	32
PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	32
Objetivo de mercadotecnia.....	32
Investigación de mercado.....	32
Modalidad.....	33
Plan de muestreo.....	33
Análisis de las encuestas.....	35
Pregunta 1: ¿Cuántos años tiene aproximadamente?	35
Pregunta 2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?	36
Pregunta 3. ¿Compra usted pasteles y dulces?.....	37
Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?	38
Pregunta 5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?	39
Pregunta 6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?	40
Pregunta 7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches?.....	41
Pregunta 8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?	42
Pregunta 9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es? ..	43
Pregunta 10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?	44
Análisis general.....	45

Entorno empresarial	46
Microentorno.....	46
Competencia directa.....	47
Competencia indirecta	47
Proveedores.....	48
Tabla de proveedores	48
Materia prima.....	48
Proveedor	48
Fiabilidad y beneficios.....	48
Producto	48
Intermediarios	49
Clientes	49
Macroentorno.....	49
Factor Político.....	50
Factor Económico	50
Factor Socio - cultural.....	51
Producto y servicio.....	51
Producto Esencial.....	52
Producto real	52
Características.....	53
Calidad.....	53
Estilo	53
Marca	54
Producto aumentado.....	54
Plan de introducción al mercado.....	54
Distintivos y Uniformes	54
Área de Cocina.....	54
Personal del área de servicio	55
Materiales de identificación.....	56
Imagotipo	56
Elementos a destacar.....	56
Los colores usados	56
Tarjetas de presentación.....	57
Canal de distribución y puntos de ventas.....	57

Promoción	57
Contacto	58
Negociación	58
Financiamiento.....	58
Riesgo y oportunidades del negocio.....	58
Fijación de precios.....	59
Fijación de precios por receta estándar	59
Pastel de chocolate	60
Troliches	61
Implementación del negocio.....	61
Arriendo del local	61
Equipos industriales	62
Equipos de computación	62
Muebles y enseres	62
Equipos industriales de seguridad.....	63
Suministros de oficina.....	63
Servicios básicos.....	64
Materiales de limpieza	64
Estudio arquitectónico.....	64
Estructura interna del establecimiento	65
PROCESO DERECHO EMPRESARIAL	65
Servicio de Rentas Internas / SRI.....	65
Patente Municipal.....	66
Cuerpo de Bomberos Francisco de Orellana.....	67
Permiso de funcionamiento ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).....	67
Ministerio de salud (manipulación de alimentos).....	68
PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL.....	69
Objetivos Sociales.....	70
Fin de la pobreza.....	70
Salud y bienestar	70
Trabajo decente y crecimiento económico.....	71
Objetivos Ambientales.....	71
Producción y consumo responsable	71

PROCESO FINANCIERO	72
Introducción.....	72
Inversión.....	72
Activos fijos.....	72
Capital de trabajo.....	73
Inversión total.....	74
Sueldos.....	74
Beneficios legales.....	75
Depreciación de activos fijos.....	76
Tabla de amortización capital financiado.....	76
Estructura de capital.....	77
TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento).....	78
Punto de equilibrio.....	78
Margen de contribución.....	79
Costo de ventas.....	81
Flujo de caja.....	83
Cálculo del VAN y el TIR.....	83
VAN (Valor Actual Neto) o VPN.....	83
Interpretación VAN	84
Formula del VAN	84
TIR (Tasa Interna de Retorno).....	85
Interpretación del TIR.....	85
Formula del TIR.....	85
CONCLUSIONES	87
RECOMENDACIONES.....	89
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	90
ANEXOS	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del Administrador	30
Tabla2. Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del Cajero	31
Tabla 3. Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del Pastelero	31
Tabla 4 Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del Repostero.....	32
Tabla 5. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?.....	35
Tabla 6. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?.....	36
Tabla 7. ¿Compra usted pasteles y dulces?.....	37
Tabla 8. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?.....	38
Tabla 9. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?.....	39
Tabla 10. ¿De qué sabor le gusta consumira usted los pasteles?	40
Tabla 11. ¿Ha probado ustedlos dulces manabitas llamados trolices?.....	41
Tabla 12. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?	42
Tabla 13. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?	43
Tabla 14. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?	44
Tabla 15. Tabla de proveedores	48
Tabla 16. Financiamiento de publicidad.....	58
Tabla 17. Financiamiento de publicidad de los pasteles de chocolate.....	60
Tabla 18. Financiamiento de publicidad de los trolices.....	61
Tabla 19. Arriendo local	61
Tabla 20. Equipos industriales.....	62
Tabla 21. Equipos de computación.....	62
Tabla 22. Muebles y enseres.....	62
Tabla 23. Equipos industriales de seguridad.....	63
Tabla 24. Suministros de oficina.....	63
Tabla 25. Servicios básicos.....	64
Tabla 26. Materiales de limpieza	64
Tabla 27. Activos fijos.....	73
Tabla 28. Capital de trabajo	74
Tabla 29. Total de inversión.....	74
Tabla 30. Sueldos.....	75
Tabla 31. Décimos	75
Tabla 32. Total de sueldos y beneficios legales.....	76
Tabla 33. Depreciación activos fijos.....	76
Tabla 34. Amortización.....	77

Tabla 35. Estructura capital.....	78
Tabla 36. Costos fijos.....	79
Tabla 37. Margen de contribución.....	79
Tabla 38. Punto de equilibrio	80
Tabla 39. Ventas proyectadas.....	80
Tabla 40. Flujo de ventas.....	82
Tabla 41. Flujo de caja.....	83
Tabla 42. Interpretación del VAN	84
Tabla 43. Interpretación del TIR	85
Tabla 44. Cálculo del TIR y el VAN	86

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1. Pirámide de Maslow	21
Figura 2. Ubicación de la empresa.....	23
Figura 3. Desarrollo organizacional.....	27
Figura 4. Integración- elaboración del pastel.....	29
Figura 5. Integración- atención al cliente.....	29
Figura 6. Organigrama empresarial	30
Figura 7. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?.....	35
Figura 8. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?.....	36
Figura 9. ¿Compra usted pasteles y dulces?.....	37
Figura 10. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?.....	38
Figura 11. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?.....	39
Figura 12. ¿De qué sabor le gusta consumira usted los pasteles?	40
Figura 13. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados trolices?	41
Figura 14. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?	42
Figura 15. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?	43
Figura 16. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?	44
Figura 17. Esquema del microentorno	46
Figura 18. Descripción de la ubicación.....	46
Figura 19. Esquema del macroentorno	49
Figura 20. Diseño del uniforme del chef.....	55
Figura 21. Diseño del uniforme de servicio.....	55
Figura 22. Imagotipo.....	56

Figura 23. Tarjeta de presentación.....	57
Figura 24. Reverso de la tarjeta	57
Figura 25. Estructura del establecimiento.....	65
Figura 26. Objetivos del desarrollo sostenible.....	70
Figura 27. Punto de equilibrio	80

“Proyecto de factibilidad para la implementación de un local de Pasteles y dulces, ubicada en el barrio 27 de octubre, Provincia de Orellana.”

Tania Vanessa Troya Verduga
Ing. Christian Carvajal
D.M. Quito, 28 de febrero del 2023

RESUMEN

La pastelería y dulcería “La Costeñita” tiene un compromiso tanto con las personas consumidoras como las que elaboran, las personas que somos amantes a los dulces sabemos lo rico y delicioso que es llevar una vida alegre, esto nos ha llevado a crear este pequeño proyecto que son de pasteles y dulces manabas. Será un establecimiento de producción y comercialización de pasteles y dulces. La microempresa contará con las áreas de: preparación, producción, ventas y de marketing. Se toma en cuenta para el diseño de la pastelería y dulcería “La Costeñita” la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará con cinco personas. Para nuestra marca crearemos un impacto directo que pueda satisfacer las necesidades y deseos de los clientes, de tal modo aumenten las ventas. Mediante las encuestas realizadas se concluyó que ahora por medio de las redes sociales podemos realizar lo que es publicidad, tanto en jóvenes y adultos que tienen una alta capacidad de manejar lo que son las redes sociales y así poder llegar a los clientes y dar a conocer nuestros productos. Se pudo observar mediante las encuestas realizadas que las personas gastan un valor considerable de dinero en el consumo de este tipo de productos. El derecho empresarial de “La costeñita” se manejará como persona natural obligada a llevar contabilidad. Para lo cual se realizarán los siguientes trámites de

permisos: servicio de rentas internas SRI, patente municipal, cuerpo de bomberos y el ARCSA. Lograremos obtener impactos positivos tanto en lo ambiental como en lo social, para esto se trabajará con objetivos que beneficien al medio ambiente. En el análisis financiero se detalla todos los activos de la empresa que forman parte de la inversión inicial, como activos fijos y diferidos, los cuales son necesarios para emprender un negocio. La inversión inicial se define como la cantidad de dinero o capital necesario que se debe emplear para conseguir el funcionamiento del negocio, mediante recursos o servicios. “La costeñita” considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de oficina, muebles-enseres y equipos de computación. Tiene capital de trabajo inicial en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, gastos documentales, permisos, publicidad, alquiler del local y gastos financieros. La depreciación de activos fijos se obtiene mediante el valor de la vida útil de los activos a través del paso del tiempo y de esta forma poder obtener un valor que le permita a la empresa tener el conocimiento de la pérdida de valor económico del activo. El TMAR va a determinar lo que se va a invertir en mi proyecto. El punto de equilibrio nos arrojó que la microempresa debe vender una cierta cantidad para generar ganancias en el local. Por medio del VAN se puede determinar la viabilidad del establecimiento en base a la estimación de los flujos de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una buena rentabilidad para el proyecto. Y por último el (TIR) de la microempresa “La costeñita” demuestra que existe una rentabilidad del proyecto.

ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Creación de la empresa

“La Costeñita” surge de la necesidad de brindar autorrealización a las personas que sienten atracción y gusto por lo dulce ya que esto llama mucha la atención a nuestro paladar y al querer probar cosas nuevas que innoven o llamen la atención al consumidor, que seamos creativos y únicos a lo que vallamos a presentar.

Los pasteles son los postres favoritos de los niños, jóvenes e incluso de los adultos mayores, exquisitos para el paladar también que los podemos acompañar con una taza de leche o nuestra bebida favorita. A los pasteles se los ha preferido porque los podemos dar en fechas especiales como: cumpleaños, aniversarios, eventos públicos y privados o ya sea por gusto o antojo. Existen personas que tienen gustos distintos o simplemente no pueden comer cosa dulce por enfermedad; como la diabetes, por eso crearemos postres al gusto y preferencia del cliente porque nosotros estamos a disposición de las necesidades que pida el cliente. También que los pasteles poseen altas categorías y existen personas que son fitness o evitan las cosas grasosas, así como existen productos de alto nivel en grasa existen los productos naturales que son muy buenos y se adaptan al gusto personal.

En el pasado y en la actualidad, comer dulces es verdaderamente delicioso, además de que se pueden disfrutar en compañía o simplemente por consentir el puro antojo, lo mejor es que consumirlos siempre hace que nuestros momentos sean más especiales (Morrikos, 2019).

Descripción de la empresa

Importancia

Consumir dulces, nos produce una sensación fascinante. Podemos disfrutar e imaginar el sabor mucho antes de probarlo, evaluando desde sus colores, formas, aromas, texturas y cerramos con los sabores tan variados e irresistibles. ¡Una delicia inevitable!

Además, comer dulces es cubrir nuestras expectativas cuando pensamos en un antojo, a todos nos pasa cuando necesitamos un momento de relajación. (Morrikos, 2019).

Los pasteles como los dulces son postres que jamás pierden la esencia de llevarnos a otra dimensión pues sin importar la edad ya sean niños, jóvenes, adultos o personas mayores, van a sentirse atraídos por los postres ya que son exquisitos y nos dan una satisfacción a nuestro paladar. Probar cosas nuevas que llamen la atención como consumidor atrae mucho pues la creatividad, el sabor, la calidad siempre va hacer lo que mejor atraiga.

Características

La pastelería y dulcería “La Costeñita” tiene un compromiso tanto con las personas consumidoras como las que elaboran, las personas que somos amantes a los dulces sabemos lo rico y delicioso que es llevar una vida alegre, esto nos ha llevado a crear este pequeño proyecto que son de pasteles y dulces manabas ya que muchas personas que no residen en la parte costa aman estos dulces pues es algo nuevo para su paladar, algo que es innovador, no hablamos de lo pequeño que es el dulce sino de la creativo que es aquello que nos vamos a comer además que son aceptados por las personas pues no exceden un precio alto.

Aunque la noción de pastel tiene varios usos, su utilización más frecuente se encuentra vinculada a la cocina. Un pastel es un tipo de masa que suele formarse con agua, manteca (también llamada mantequilla) y harina y que puede rellenarse con alimentos dulces o salados. El pastel debe cocinarse en el horno para que la masa (y, en ocasiones, el relleno) no esté cruda (Pérez Porto J. G., 2013).

El olor que emanan estos aperitivos se percibe a metros de distancia, y no hay quien se resista a probarlos cuando se pasa por esos lugares. En el sitio La Crespa tienen fama los troliches, el manjar, los suspiros y las roscas (Pérez Porto, 2013).

Actividad

“La Costeñita” es un establecimiento de producción y comercialización de pasteles y dulces.

Aplicar con ayuda, las técnicas de división, boleado, reposo, formado, entablado, fermentación y greñado adecuadas a cada tipo de masa y de producto a elaborar.

Elaborar rellenos salados aptos para su utilización posterior en productos de panadería, utilizando técnicas básicas de cocción y fritura, y utilizando géneros crudos como vegetales y frutos secos, entre otros.

Elaborar y decorar productos de bollería, utilizando técnicas y normas básicas de producción que les hace aptos para el consumo y atractivos para la venta.

Elaborar cremas y coberturas para productos de bollería, utilizando técnicas y normas básicas de producción. (García, 2022)

Tamaño y distribución de la empresa

“La Costeñita” es una microempresa que contará con las áreas de: preparación, producción, ventas y de marketing. En el área de preparación y producción se preparan con los ingredientes adecuados para la elaboración y preparación de los pasteles. Cuando hablamos de la microempresa estamos hablando de una forma de producción en menor escala y con características personales o familiares en el área de comercio, producción, o servicios que tiene como de 1 a 15 empleados máximo.

La microempresa puede ser operado por una persona natural, una familia, o un grupo de personas de ingresos relativamente bajos, el propietario ejerce un criterio independiente sobre productos, mercados y precios y además constituye una importante fuente de ingresos para la familia, en general comprenden a organizaciones económicas populares, tales como, los emprendimientos unipersonales, familiares, barriales, comunales, las micro unidades productivas, los trabajadores a domicilio, los comerciantes minoristas, los talleres y pequeños negocios, que integran la economía popular y serán promovidas con criterio de solidaridad creando y fomentando programas de inclusión conforme consta en la Ley de Economía Popular y Solidaria (Art. 2) (Ley de la Economía Popular y Solidaria, 2012).

Dentro de las opciones de producción la microempresa tiene una gama amplia de actividades:

De Productiva: convierte materias primas en productos, como una zapatería.

De servicios: satisface necesidades aplicando conocimientos, como una peluquería o una mecánica.

De comercio: compra y vende productos, como un puesto de frutas o una tienda de víveres en nombre colectivo se contrae entre dos o más personas naturales que hacen el comercio bajo una razón social. La razón social es la fórmula enunciativa de los nombres de quienes participan en la actividad económica o simplemente una forma de identificación particular de la microempresa (derechoecuador, s.f.).

Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta para el diseño de la pastelería y dulcería “La Costeñita” la capacidad instalada, el número de trabajadores que va a tener la empresa y el aforo que se manejará (5 personas).

Necesidades que satisfacer

Figura 1.
Pirámide de Abraham Maslow



Nota: Pirámide de MASLOW. (Tejo, 2016).

La pirámide de Maslow es una teoría sobre las necesidades humanas creada en 1943 por Abraham Maslow, un psicólogo estadounidense pionero en las ideas humanistas de la psicología. Maslow fue de los primeros en plantear que los seres humanos tenemos una tendencia natural a buscar la salud mental. La pirámide de

Maslow también es conocida como Jerarquía de necesidades de Maslow, considerando, siempre, que para poder sentir esa inquietud de autorrealizarse debe tener las necesidades básicas resueltas (Herrera, 2020).

Necesidad de autorrealización

La empresa está comprometida a ser su propio líder, a alcanzar la meta a poder solucionar los problemas internos y externos de la empresa a poder aplicar el FODA, comprometernos a mirar hacia otros horizontes.

Necesidad Autoestima

Tener fama es una misión que tenemos como empresa, poder surtirnos a otras provincias y tal vez en unos años ser internacionales como empresa, a veces un reconocimiento viene del esfuerzo que damos cada día, y poder aprender y poder resolver cada problema que se nos presente con respeto y disciplina.

Necesidad de Sociales

Nuestra empresa se socializa con la familia, amigos incluso con relaciones formales que tengamos pues los pasteles son aceptados por todas las personas y compartidos en cualquier fecha importante.

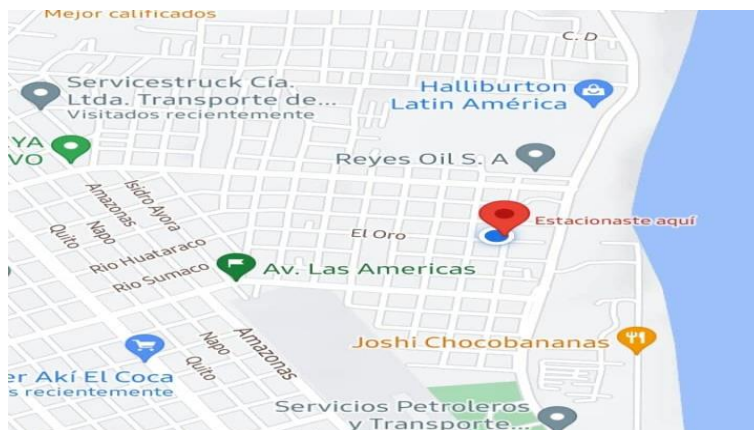
Necesidad de Seguridad

Pasteles “La Costeñita” serán preparados con ingredientes bajos en calorías y con materia prima de la provincia porque como empresa nos comprometemos al bienestar y salud de las personas consumidoras.

Localización de la empresa

“La Costeñita” estará ubicada en la provincia de Orellana, Ecuador, Avenida Alejandro Labaka, calles Patricio Lazcano y el Oro a la rivera del Río Coca.

Figura 2.
Ubicación



Nota: Descripción de ubicación (Google maps, 2023).

Filosofía empresarial

Misión

Brindar y ofrecer productos de calidad y con materia prima de la misma provincia y con una atención integral, basados en valores y principios éticos, que brindan precios, plazas, promociones y pasión por el servicio motivados para una mejora continua.

Visión

Ser una pastelería y dulcería reconocida y exitosa por el buen gusto, creatividad y excelencia con la calidad, responsabilidad e innovación hacia nuestros clientes.

Objetivos

- Diseñar y elaborar pasteles y dulces con productos naturales y bajos en calorías.
- Capacitar y actualizar constantemente a los empleados para elaborar y ofrecer un servicio y una atención al cliente de alto nivel.
- Innovar con productos novedosos y propios de la provincia.

Meta

Calificar entre las mejores pastelerías de la provincia y ser reconocida por su excelente calidad de producto e innovación y a su vez lograr el crecimiento del negocio en un tiempo de seis meses.

Estrategias

-Mejorar y aumentar las ventas de los productos usando la tecnología mediante la plataforma llamada

Instagram para que visualicen las novedades y las ofertas especiales en nuestra empresa.

-Ofrecer productos con mayor calidad y bajo precio y con variedad de sabores.

Crear un ambiente cómodo y atractivo para que nuestros clientes quieran pasar más tiempo en nuestra empresa, en lugar de simplemente comprar las cosas e irse.

-Implementar programas de recompensas para que nuestros clientes frecuentes obtengan premios por su lealtad.

-Regalar muestras para que el cliente se puede inspirar para comprar lo que estamos ofreciendo, si le gusta el sabor, se ve bien y está accesible para hacer la compra de nuestro producto.

Políticas***Para la empresa***

-Velar por el bienestar laboral de los trabajadores dentro de las instalaciones y contribuir a crear un entorno amigable, creativo y reconfortante para sus labores cotidianas.

-Cumplir con todas las obligaciones: jurídicas, sociales y económicas con los empleados, con los proveedores y con el estado.

-Mantener un servicio de calidad a través de la innovación y la implementación de procesos y controles en todas las áreas de la empresa.

-Ofrecer precios accesibles que causen atracción al consumidor contando con todos los productos o servicios que requieran.

Para los trabajadores

-Tratar a los clientes con amabilidad y respeto, dándoles una excelente atención y comodidad.

-Ser puntuales y responsables, cumplir con los horarios, metas y tareas establecidas.

Asistir a cursos que los capaciten en pastelería para la empresa.

FODA

Identifican una matriz de análisis que permite diagnosticar la situación estratégica en que se encuentra una empresa, organización, institución o persona, a fin de desarrollar con éxito un determinado proyecto (FODA, 2014).

Fortalezas

-La empresa contará con precios accesibles al consumidor y promociones que llamen la atención del mismo.

-La empresa ofrecerá productos de calidad.

- Contará con personal capacitado.

Oportunidades

-Mercado amplio en la zona.

-Posibilidad de crecer en un nuevo nicho o segmento de mercado.

Capacidad de crecimiento de compra de nuestros clientes.

Debilidades

- Un poco de desventaja al ser nuevos en el mercado y no ser reconocidos por los consumidores.
- La baja experiencia y el poco personal contratado por ser una empresa joven en el mercado y no contar con el capital necesario.
- Dificultades de movilidad tanto de los consumidores como de empresa para entrega a domicilio.

Amenazas

- La crisis económica en la provincia por la baja del petróleo.
- El alta de los precios de los productos a causa de la crisis económica que cuenta el país.
- El mal estado de las calles donde se encontrará la empresa.

Desarrollo organizacional***Tipo de estructura***

En “La Costeñita” la organización de la empresa será de tipo plana u horizontal o bajo procesos, dentro de la pastelería y dulcería los trabajadores serán productivos porque estarán más involucrados con la toma de decisiones y cada uno será responsable del área que manejan. Estará estructurada de la siguiente manera dividida por procesos:

- Estratégicos.
- Operacionales.
- Apoyo.

Procesos estratégicos

EL jefe y el gerente administrativo será el encargado de la planificación estratégica, gestión administrativa, planes operativos anuales y de la gestión de la calidad.

Procesos operacionales

El chef será el encargado de las elaboraciones y preparaciones de los pasteles y dulces (trolices).

La persona de diseño será encargada de decorar y darle ese gusto y motivación perfecta a los pasteles y dulces (trolices).

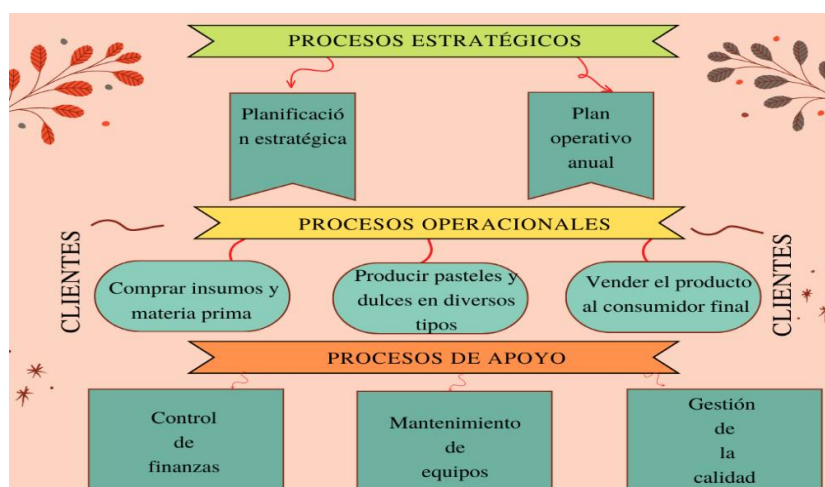
El supervisor de compras estará encargado en hacer la debida compra de materiales o productos que sean necesarios.

Procesos de apoyo

La persona encargada de la caja será aquella que nos ayude como ayudante de contabilidad y ventas.

La persona ayudante del chef estará encargada en aprender y capacitarse para poder hacer el mismo trabajo que el chef.

Figura 3.
Procesos



Nota: Mapa de procesos de la pastelería y dulcería "La Costeñita", elaborado por Tania Troya.

Formalización

La pastelería y dulcería estará orientada a procesos, políticas, normas y estrategias basadas en la misión de la misma, cumpliendo las leyes, ordenanzas y legislación laboral. Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario, contando con todos los documentos necesarios y actualizados para el correcto funcionamiento de la empresa.

Centralización – Descentralización

"La costeñita" centrará sus actividades en la atención al cliente, ofreciendo un servicio de calidad, personalizado y brindando seguimiento necesario a cada caso. Orientada a la elaboración y preparación de pasteles y dulces (troches) ya que de eso dependerá la satisfacción de los clientes, todo esto contribuirá a la obtención de valor para el posicionamiento de la empresa.

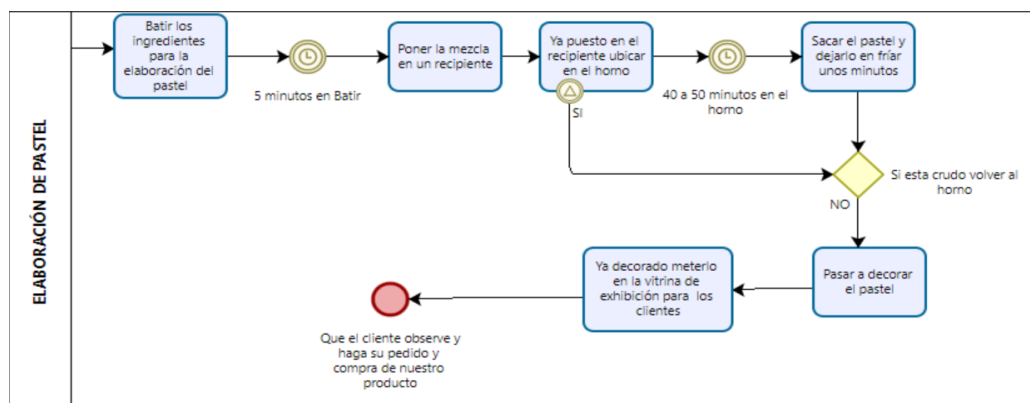
La descentralización se dará en la delegación de funciones y la responsabilidad por áreas, como la organización de la empresa es plana, cada trabajador será responsable de su zona de trabajo y ayudar en la promoción de su trabajo y cada miembro de la empresa aportará con decisiones e ideas que ayuden a la empresa a crecer. Mediante la participación de todos y cada uno de los miembros que conforman la empresa, los trabajadores se sentirán valorados y apreciados.

Integración

La integración organizacional se basará en procesos que cada persona debe desempeñar, este sistema permitirá llevar un control de cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe

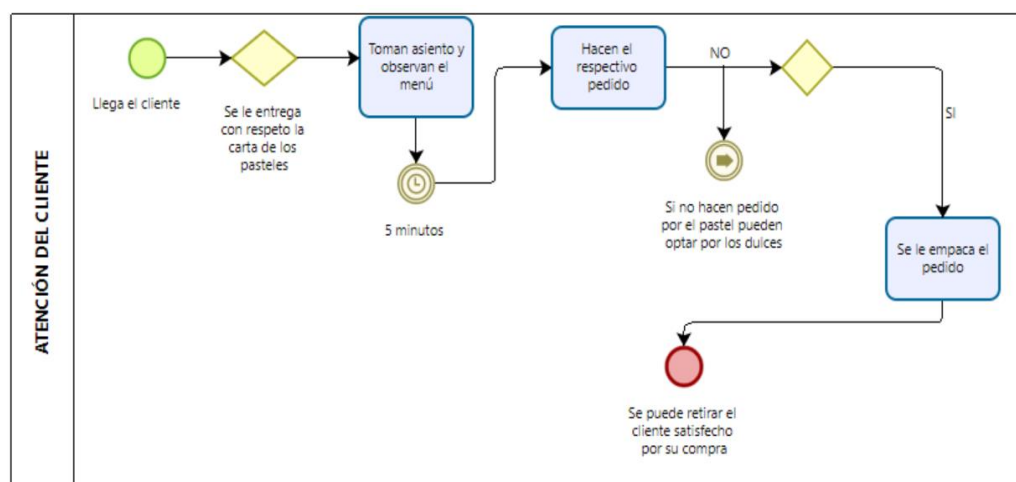
llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa de manera equitativa e igualitaria.

Figura 4.
Elaboración de pastel



Nota: Flujo de procesos del servicio de la pastelería y dulcería "La Costeñita", elaborado por Tania Troya.

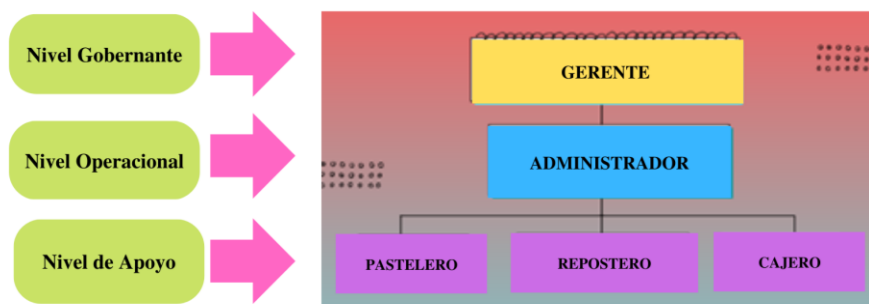
Figura 5.
Atención al cliente



Nota: Flujo de procesos del servicio de pastelería y dulcería "La Costeñita", elaborado por Tania Troya.

Organigrama empresarial

Figura 6.
Niveles



Nota: Organigrama empresarial de “La Costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Funciones del personal

Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Administrador

Tabla 1.
Puesto del Administrador

Empresa	La Costeñita
Unidad administrativa	Área de administración
Misión del puesto	Capacidad de tomar decisiones que orienten efectivamente a las empresas y que utilicen eficazmente los recursos que posee la empresa para alcanzar los objetivos.
Denominación del puesto	Administrador
Rol del puesto	Administración y supervisión de los empleados.
Remuneración	\$478
Instrucción formal	Tnlgo. Administración
Experiencia	2 años de experiencia en administración y supervisión de ventas.
Capacitación	Aplicar y desarrollar todos los conocimientos acerca de la planeación, organización, dirección y control empresarial.
Competencias del puesto	Puntualidad Respeto Adaptabilidad, Atención al cliente. Liderazgo, Planificación y organización. Tenacidad. Responsabilidad.

Nota: Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del administrador de la empresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Cajero.

Tabla 2.
Puesto del cajero

Empresa	La Costeñita
Unidad administrativa	Área de administración
Misión del puesto	Atención al cliente, ventas, promociones y todo lo que tenga que ver con la caja de la empresa.
Denominación del puesto	Cajero
Rol del puesto	Atención a los clientes, ventas de productos, recaudación de ingresos a la empresa y cancelación de pagos que correspondan a través de caja, conforme al rubro de cada empresa.
Remuneración	\$400
Instrucción formal	Tnlgo. Contabilidad
Experiencia	2 años de experiencia en contabilidad y ventas.
Capacitación	Conocimiento y dominio gastos, costos y balances. Dominio de procesos contables, manejo de inventario. Conocimiento en ventas.
Competencias del puesto	Comunicación clara de manera oral y escrita Amabilidad para entablar relaciones con los usuarios. Tener vocación de servicio. Habilidades matemáticas, contables y administrativas.

Nota: Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del cajero de la empresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Pastelero

Tabla 3.
Puesto del pastelero

Empresa	La Costeñita
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Elaborar pasteles, tartas y dulces hechos con harina. Para deleitar a nuestros clientes con deliciosos productos.
Denominación del puesto	Pastelero
Rol del puesto	Preparar una amplia variedad de productos, como pasteles y dulces.
Remuneración	\$517
Instrucción formal	Tnlgo. Gastronomía
Experiencia	2 años de experiencia en cocina y pastelería
Capacitación	Conocimiento y dominio de elaboración de pasteles y dulces (troches).
Competencias del puesto	Buenas habilidades manuales. Conocimientos técnicos de pastelería. Creatividad.

Nota: Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del pastelero de la empresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Detalles generales, méritos y aspectos a considerar del puesto del Repostero

Tabla 4.
Puesto del repostero

Empresa	La Costeñita
Unidad administrativa	Área de cocina
Misión del puesto	Encargados de cada uno de los pasos que deben ejecutarse en la creación de platos dulces y postres.
Denominación del puesto	Repostero
Rol del puesto	Decorar la variedad de postres y mantener la limpieza de los utensilios equipos de la pastelería.
Remuneración	\$394
Instrucción formal	Tnlgo. Gastronomía
Experiencia	2 años de experiencia en cocina y pastelería.
Capacitación	Conocimiento y dominio en adornar diferentes platos dulces.
Competencias del puesto	Preparación profesional. Precisión y creatividad. Experiencia.

Nota: Detalles generales, méritos y aspectos del puesto del repostero de la empresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

Objetivo de mercadotecnia

Desarrollar un impacto directo entre la pastelería “La costeñita” y el cliente consumidor, es decir que nuestra marca pueda satisfacer las necesidades y deseos de los clientes, de tal modo se puedan aumentar las ventas de nuestro producto.

Investigación de mercado

Se aplicó la investigación aplicada ya que tiene como objetivo resolver problemas concretos y prácticos de la sociedad o las empresas, permite solucionar problemas reales y se apoya en la investigación básica para conseguirlo. Esta le aporta los conocimientos teóricos necesarios para resolver problemas o mejorar la calidad de vida (Arias, 2020). Se realizó mediante el estudio de la cocina con la preparación

de pasteles y dulces dentro del ámbito familiar y amistades por lo que se logró buena satisfacción en cada uno de ellos.

También se utilizó la investigación documental, ya que se recopiló y seleccionó información a través de fuentes primarias como la encuesta y secundarias en base a la lectura de documentos, libros, revistas, fuentes de internet, entre otras (Cristina, 2019). Se recolectó información sobre recetas de pastelería y dulces manabitas y su relación con el gusto y satisfacción de las personas.

La investigación de campo se aplicó para el levantamiento de información del entorno en el que se desenvolverá el emprendimiento “La costañita” aplicando la técnica de la encuesta para la obtención de información para determinar sus necesidades y deseos (humano, 2017).

Modalidad

Para la recolección de datos se aplicó el muestreo probabilístico de forma online y presencial, por lo cual se encuestó a un total de 80 personas de forma aleatoria a los moradores del barrio 27 de octubre, esta encuesta en sí constó de un total de 10 preguntas relacionado con el consumo de pasteles y dulces manabitas.

Plan de muestreo

En este trabajo se consideró el universo o población a personas de distintas edades del barrio 27 de octubre con un aproximado de 105 habitantes que son personas que comparten entre amigos, compañeros de trabajo y familia. Para el cálculo se aplicó la siguiente fórmula para población finita:

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

Dónde:

N= Población segmentada 105

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

$$n = \frac{105 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{0,05^2 * (105 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{100,842}{1,2204}$$

$$n = 80$$

Análisis de las encuestas

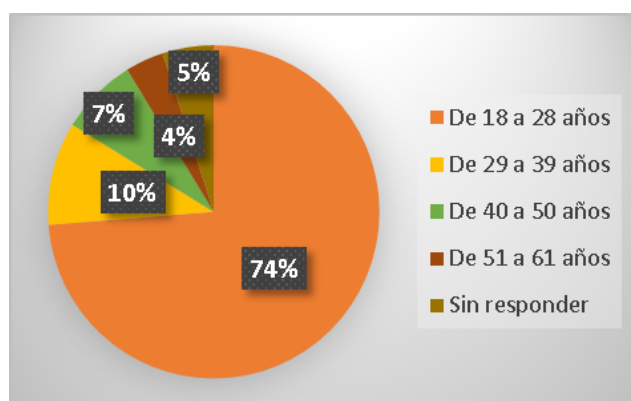
Pregunta 1: ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

Tabla 5.
Edad

¿Cuántos años tiene aproximadamente?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 18 a 28 años	59	74%
De 29 a 39 años	8	10%
De 40 a 50 años	6	8%
De 51 a 61 años	3	4%
Sin responder	4	5%
TOTAL	80	100

Nota: Pregunta 1, ¿Cuántos años tiene aproximadamente? Elaborado por Tania Troya.

Figura 7.
Edad



Nota: Pregunta 1, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: Los encuestados manifestaron en su mayoría que son jóvenes de 22 y 26 años de edad, pero dado un balance general da como resultado que en su gran mayoría son jóvenes de entre 18 a 28 años de edad, lo cual ayuda a determinar el rango de edades para el cual nuestro emprendimiento va dirigido, y generalmente las personas que consumen pasteles y dulces en su mayoría son jóvenes que les gusta compartir entre amigos, familiares y compañeros de trabajo, este resultado ayuda y favorece a “La costeñita”.

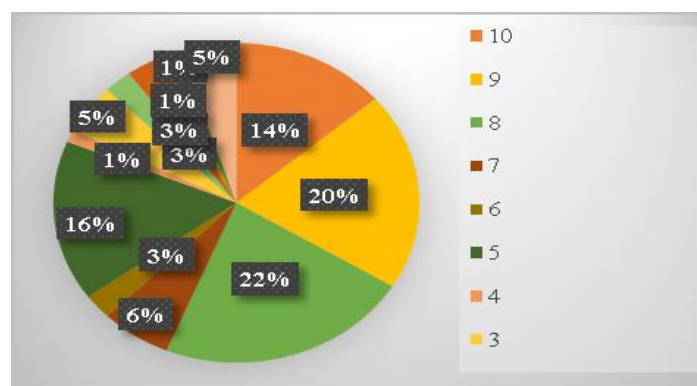
Pregunta 2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

Tabla 6.
El número de gusto

¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
10	11	14%
9	16	20%
8	18	23%
7	5	6%
6	2	3%
5	13	16%
4	1	1%
3	4	5%
Mucho	2	3%
Poco	2	3%
10 me gustan mucho los pasteles	1	1%
Un 8	1	1%
Sin responder	4	5%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 2, ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles? Elaborado por Tania Troya.

Figura 8.
El número de gusto



Nota: Pregunta 2, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De los 80 encuestados el 23% manifestaron que, si les gusta los pasteles, siendo de gran aporte para el emprendimiento que estamos realizando, ya que, siendo una nueva pastelería, quiere decir que nuestros clientes en su mayoría consumirán nuestros productos.

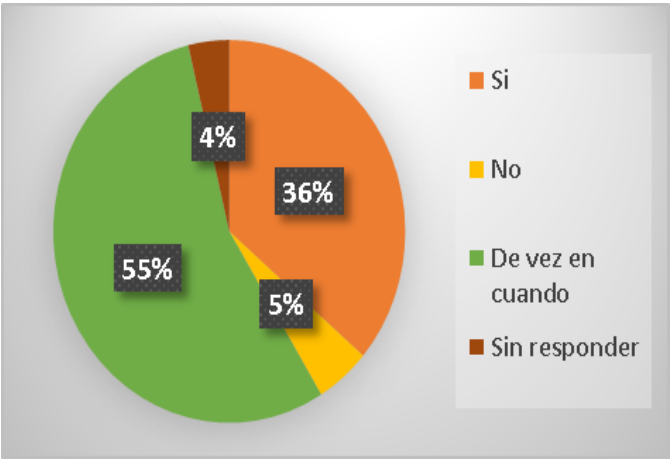
Pregunta 3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

Tabla 7.
Compra de pasteles y dulces

¿Compra usted pasteles y dulces?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	29	36%
No	4	5%
De vez en cuando	44	55%
Sin responder	3	4%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 3, ¿Compra usted pasteles y dulces? Elaborado por Tania Troya.

Figura 9.
Compra de pasteles y dulces



Nota: Pregunta 3, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De las 80 personas encuestadas el 55% en su gran mayoría respondieron que compran y consumen pasteles y dulces manabas de vez en cuando, el cual nos ayuda a tener en cuenta las preferencias del cliente.

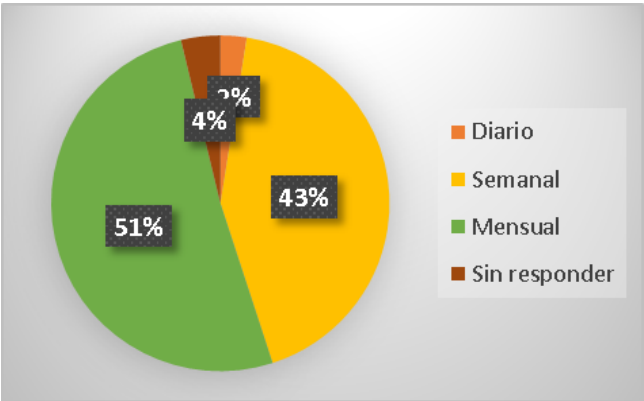
Pregunta 4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

Tabla 8.
Frecuencia de consumo

¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Diario	2	2%
Semanal	34	43%
Mensual	41	51%
Sin responder	3	4%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 4, ¿Con que frecuencia consume usted pasteles y dulces? Elaborado por Tania Troya.

Figura 10.
Frecuencia de consumo



Nota: Pregunta 4, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De los 80 encuestados el 51% de las personas respondieron que su consumo en pasteles y dulces manabitas se debe mensualmente, dado el caso en eventos especiales como cumpleaños, ya que se comparte entre familia y amistades.

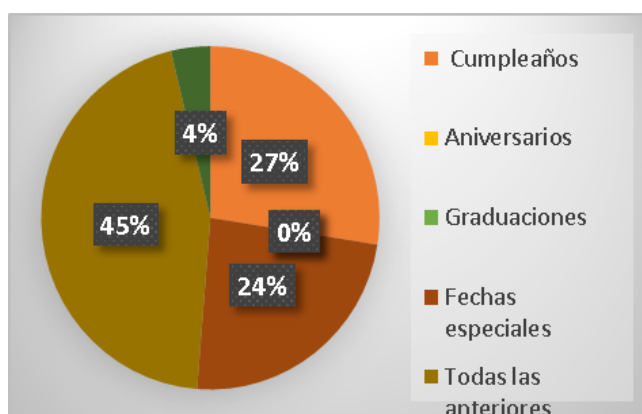
Pregunta 5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

Tabla 9.
Tipo de eventos

¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Cumpleaños	22	27%
Aniversarios	0	0%
Graduaciones	0	0%
Fechas especiales	19	24%
Todas las anteriores	36	45%
Sin responder	3	4%
TOTAL	100	100%

Nota: Pregunta 5, ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles? Elaborado por Tania Troya.

Figura 11.
Tipo de eventos



Nota: Pregunta 5, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De los 80 encuestados el 45% de las personas respondieron positivamente a la frecuencia del consumo de pasteles, siendo esto de gran ayuda y suma importancia para el emprendimiento a realizarse.

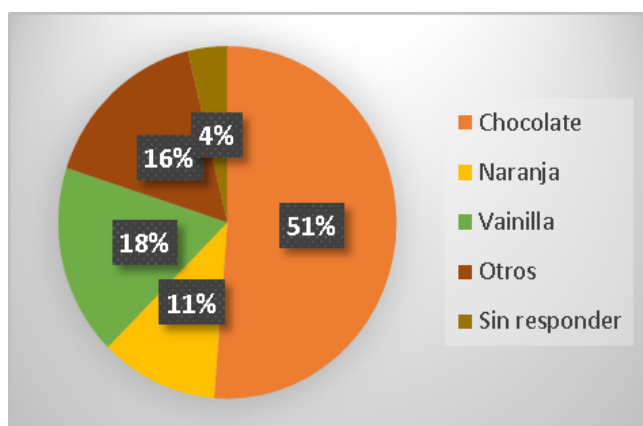
Pregunta 6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

Tabla 10.
Sabores

¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Chocolate	41	51%
Naranja	9	11%
Vainilla	14	18%
Otros	13	16%
Sin responder	3	4%
TOTAL	100	100%

Nota: Pregunta 6, ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles? Elaborado por Tania Troya.

Figura 12.
Sabores



Nota: Pregunta 6, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De los 80 encuestados en su gran mayoría son personas que les gusta consumir pasteles de chocolate, pero cabe recalcar que este producto es favorable por la naturalidad del chocolate y su buen sabor.

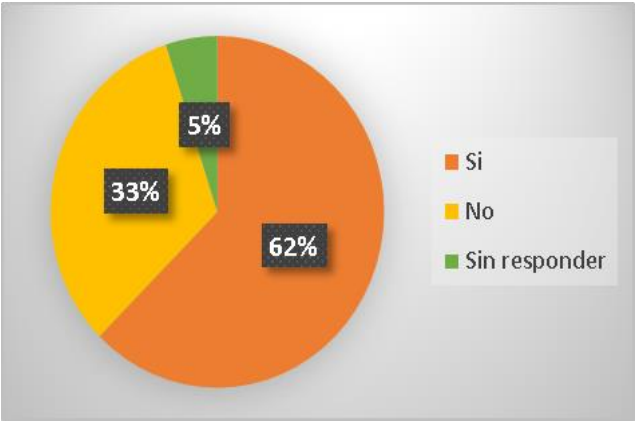
Pregunta 7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches?

Tabla 11.
Dulces

¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	50	62%
No	26	33%
Sin responder	4	5%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 7, ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches? Elaborado por Tania Troya.

Figura 13.
Dulces



Nota: Pregunta 7, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De los 80 encuestados un 62% ha probado las delicias manabas que son los dulces llamados troliches y un mínimo de personas que aún no han probado los deliciosos troliches estarían al gusto y necesidad de probar algo nuevo lo que favorece al emprendimiento “La Costeñita”.

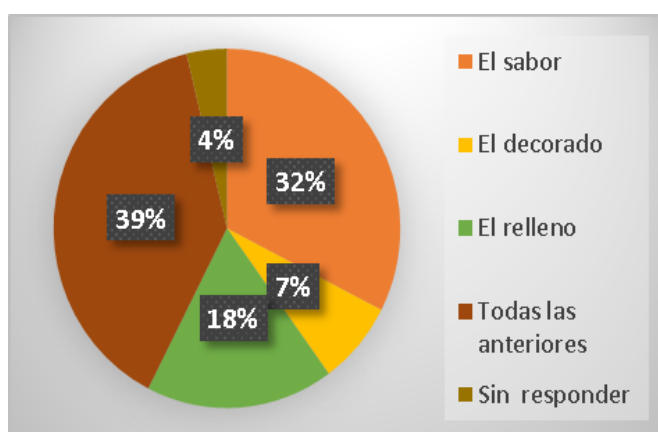
Pregunta 8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

Tabla 12.
Los gustos de pasteles

¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Sabor	26	32%
Decorado	6	7%
Relleno	14	18%
Todas las anteriores	31	39%
Sin responder	3	4%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 8, ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles? Elaborado por Tania Troya.

Figura 14.
Los gustos de pasteles



Nota: Pregunta 8, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: De todos los encuestados en su mayoría les gusta que los pasteles tengan buen sabor, bonito decorado y que el relleno sea delicioso, esto indica que “La costañita” debe trabajar en un bienestar general para satisfacer las necesidades y exigencias de los clientes.

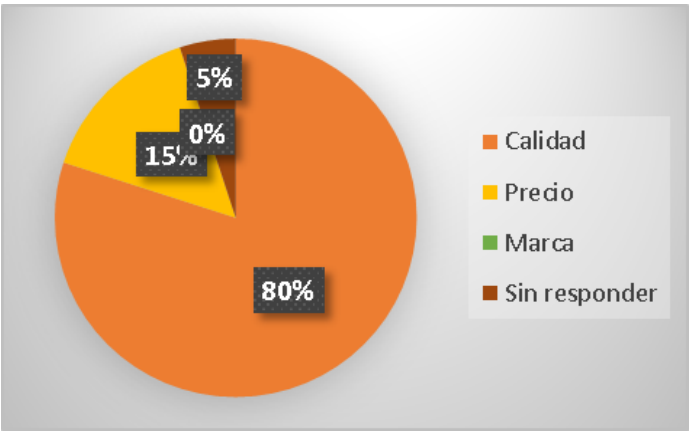
Pregunta 9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

Tabla 13.
Se tiene en cuenta

¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Calidad	63	80%
Precio	12	15%
Marca	0	0%
Sin responder	4	5%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 9, ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es? Elaborado por Tania Troya.

Figura 15.
Se tiene en cuenta



Nota: Pregunta 9, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: Casi el 80% de los encuestados al momento de comprar los pasteles primero se fijan en la calidad del producto. Donde “La Costeñita” debe tener en cuenta la calidad de sus pasteles al momento de elaborarlos para que el cliente se lleve buena impresión sobre los productos.

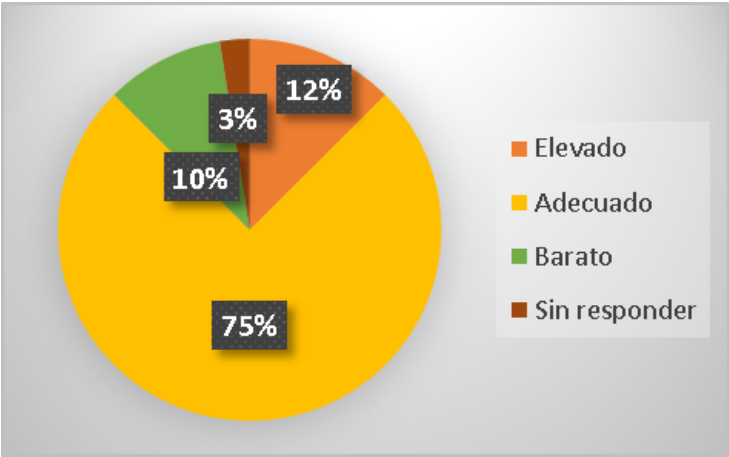
Pregunta 10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

Tabla 14.
Precio

¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Elevado	10	12%
Adecuado	60	75%
Barato	8	10%
Sin responder	2	3%
TOTAL	80	100%

Nota: Pregunta 10, ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles? Elaborado por Tania Troya.

Figura 16.
Precio



Nota: Pregunta 10, gráfico circular, elaborado por Tania Troya.

Análisis: En base a las encuestas realizadas el 75% de los encuestados tienen como preferencia que los pasteles tengan un precio adecuado teniendo en cuenta la necesidad del cliente al momento de la compra del producto.

Análisis general

Como primer punto se puede concluir que las personas al que va dirigido este emprendimiento, son jóvenes entre 18 a 28 años de edad, que consumen pasteles y dulces manabitas, en si los jóvenes de esas edades consumen estos productos mensualmente y en fechas importantes como cumpleaños, aniversarios, graduaciones, etc. De lo cual el pastel de chocolate salió favorecido, por tal motivo se puede observar que las personas encuestadas gastan un valor considerable de dinero en el consumo de este tipo de productos, así como también se recalca la importancia de ayudar en el ahorro y beneficio del cliente, el cual busca un excelente servicio y calidad del producto a consumirse, lo cual es fundamental para que el cliente se sienta satisfecho con el emprendimiento que estamos realizando concluyendo que gracias a las encuestas que realizamos se pudo recopilar información importante dando a conocer que nuestro negocio es factible para nuestros clientes.

Entorno empresarial

Microentorno

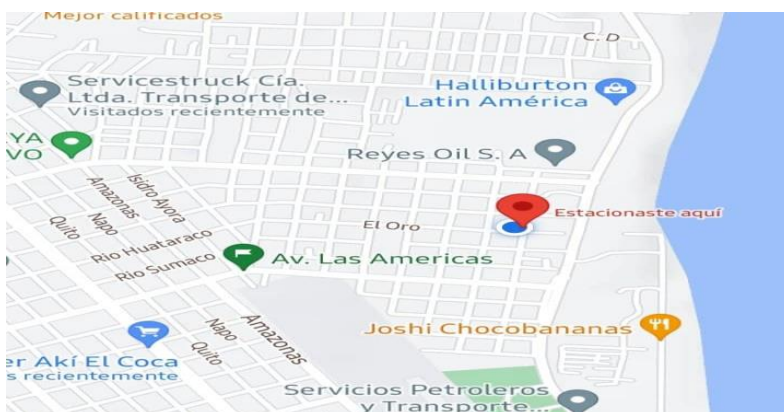
El microentorno consiste en los participantes cercanos a la compañía que afectan su capacidad para servir a sus clientes; es decir, la compañía misma, los proveedores, los intermediarios de marketing, los mercados de clientes, los competidores y los públicos (Edu.uy, 2013). “La costeñita” considera su microentorno tal como se muestra en el esquema de la figura 17.

Figura 17.
Microentorno



Nota: Esquema microentorno “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Figura 18.
Ubicación



Nota: Descripción de ubicación (Google maps, 2023).

Competencia directa

Luego de realizar un recorrido por el sector donde va a estar ubicada “La costeñita”, se encontró un establecimiento como competencia directa. Es decir que, para evaluar dicha competencia se tomaron en cuenta los siguientes parámetros: El tipo de establecimiento, la categoría y los productos que se venden en dicha panadería y pastelería.

En la Avenida 9 de octubre y transversal Río Zuno está ubicado el local de panadería y pastelería llamada la “Riobambeña” en el cual se pudo observar que el personal y las ventas de pasteles son limitados.

Competencia indirecta

Existen varios establecimientos a considerarse como competencia indirecta en el cual va estar establecida “La costeñita”.

En la Avenida 9 de octubre y transversal Río Cuyabeno se encontró un local que puede ser considerado como competencia indirecta.

La panadería y pastelería Hellen vende variedades de pasteles para cualquier tipo de evento, como también panes y postres a servirse al gusto del cliente.

En la calle principal Napo y las calles secundarias José Feliciano y Ernesto Rodríguez se encuentran dos establecimientos que son considerados como competencia indirecta.

El Tradicional Pan de Ambato, local donde venden variedades de panes y pocos pasteles.

La Gran Trigalia, local donde se venden variedades de panes y pasteles al gusto y preferencia del cliente.

Después de recorrer la Avenida 9 de octubre se encontró un solo sustituto, que es llamado “Pasteles Gaby”, ubicado en la Avenida 9 de octubre, calles 12 de febrero y Río Sumaco. Este pequeño emprendimiento hace de sustituto al momento de vender pasteles bajo pedidos, sin embargo, no se considera como competencia al no ser un local de pastelería.

Proveedores

Teniendo en cuenta que la calidad en los productos es uno de los principales fundamentos con los que trabaja “La costeñita”, teniendo en cuenta su trabajo con proveedores reconocidos y de confianza.

Tabla 15.
Proveedores

Tabla de proveedores		
Materia prima		
<i>Proveedor</i>	<i>Fiabilidad y beneficios</i>	<i>Producto</i>
Comisariato “SAN FERNANDO”	• Variedad de productos • Productos de calidad • Varios años de experiencia en el mercado • Facilidades de pago • Entrega al establecimiento • Productos locales • Precios bajos	Leche, huevos, harina, esencia de vainilla, royal, azúcar, chocolate en barra, chocolate en polvo y canela molida.

Nota: Tabla de proveedor de la pastelería y dulcería “La costeñita”.

Intermediarios

“La costeñita” comercializará sus productos como pasteles y dulces de forma directa, por lo tanto, no necesitará de intermediarios para realizar esta actividad.

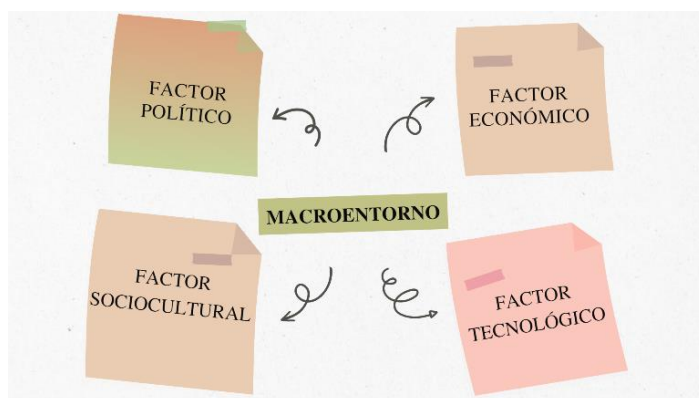
Clientes

“La costeñita” es un emprendimiento dirigido a familias, amigos y compañeros de trabajo que visitan el barrio 27 de octubre, con el fin de deleitarse con una variedad de pasteles y dulces manabas.

Macroentorno

El Macroentorno se emplea para definir aquellas fuerzas externas que van a tener un impacto indirecto sobre la organización, y que existen independientemente de que haya o no actividad comercial. Debemos tener en cuenta también, que la empresa no podrá ejercer ninguna influencia sobre el macroentorno. (Franquet, 2016).

Figura 19.
Macroentorno



Nota: Esquema macroentorno “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Factor Político

Que la Ley Orgánica de Salud, en el Artículo 6, Numeral 18, señala como responsabilidad del Ministerio de Salud Pública, regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, (...) y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad. (De, s.f.)

Sabemos que en el Ecuador los locales de panaderías y pastelerías están regulados por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) que regula el tipo de actividad y la categoría del establecimiento. Debido a la pandemia que está travesando el mundo, en Ecuador los establecimientos han vuelto a sus labores cotidianos gracias a las normativas de bioseguridad. “La costeñita” realizará sus actividades dentro de los límites legales establecidos por la Constitución de la República del Ecuador, acatando las disposiciones determinadas por el estado.

Factor Económico

La crisis generalizada por el Covid 19 en el Ecuador ha impactado a gran parte de la economía, creando un efecto en cadena en varios sectores, teniendo como resultado un aumento en la tasa de desempleo y una baja considerable en los ingresos. Esta situación afecta directamente al estado que ve una baja considerable en la recaudación de impuestos. (Experiencia global con enfoque en cada país, 2021)

Debido a la situación que está atravesando nuestro país “La costeñita” estará sujeto al desarrollo económico, a los niveles de precios de nuestros productos y a su materia prima.

Factor Socio - cultural.

El factor social que ha afectado al Ecuador es el desempleo, lo cual a medida que va creciendo la población, aumentan también las necesidades de los seres humanos, es por ello que las personas buscan la manera de conseguir empleos o realizar emprendimientos que les ayuden a obtener ingresos a sus hogares.

Ya que mediante la pandemia hubieron muchas personas desempleadas las cuales se dedicaron a realizar pequeños emprendimientos, como la venta de alcohol, mascarillas, etc.

“La costeñita” ofrecerá pasteles y dulces con materia prima propia del Ecuador e ingredientes autóctonos, estos productos son originarios y tradicionales de Manabí, para con esto resaltar la cultura costeña.

Las personas tienen la tradición de juntarse cada que sea una fecha especial e importante, para convivir entre amigos, familiares y compañeros de trabajo, esta tradición siempre será acogedora por las personas que son amantes a convivir con sus seres queridos y así compartir de un pequeño refrigerio o postre de su mayor agrado y satisfacción.

Producto y servicio

“La costeñita” es una pastelería dedicada a la elaboración de pasteles y dulces manabitas, la cual se enfoca básicamente en la preparación de postres llamativos y exquisitos para el cliente, agregando innovación y creatividad en los procesos de

preparación que hacen énfasis en el uso óptimo de técnicas de repostería y seguridad alimentaria.

Con respecto a sus servicios, el local realizará actividades que incluyen: servicio a la mesa, servicio para llevar y servicio de entrega a domicilio.

Producto Esencial

Hoy en día las personas disfrutan pasar tiempo con la familia, amigos y compañeros de trabajo, con la finalidad de poder compartir momentos y fechas importantes, como eventos de cumpleaños, aniversarios, graduaciones, etc. Por tal motivo es que nuestra pastelería y dulcería “La costeñita”, ofrecerá sus productos que innoven al cliente a comprar y degustar de los productos de nuestra pastelería y dulcería que serán preparados con ética y profesionalismo en un ambiente seguro, y agradable donde puedan disfrutar de un momento de recreación entre familia, amigos y compañeros de trabajo.

Producto real

“La costeñita” maneja una gran variedad de productos tanto en pasteles y dulces manabas tradicionales e innovadores entre los que se pueden encontrar:

El pastel de chocolate, un postre típico y amante de las personas que lo consumen en eventos familiares o de trabajo.

El pastel de naranja, es un pastel delicioso y saludable ya que la naranja previene la diabetes y ayuda con su vitamina C, estimulando la producción de glóbulos blancos.

Los troches, cuando se habla de dulces manabas, no se puede dejar de lado este tradicional dulce, con lo que la mayoría de las personas acompañan en sus fiestas de cumpleaños o cualquier otro evento importante.

Características

Para la elaboración de los pasteles y dulces de “La costeñita” hay una ardua labor de innovación, creación y compromiso de cada miembro del personal de la pastelería. En la cocina, los pasteles son preparados bajo específicas recetas, de bioseguridad e inocuidad con el fin de brindar a los clientes un producto final de primera, mientras que en el área de decoración el personal de trabajo hará su mejor creatividad para demostrar una mejor calidad del pastel y por último en el área de servicio se estará siempre a la disposición de los clientes con el fin de satisfacer sus necesidades y dudas durante su visita a nuestro local.

Calidad

Para la elaboración de los pasteles y dulces se tiene en cuenta las técnicas de repostería adaptados y diseñados dentro de nuestro emprendimiento llamado “La costeñita”, en los que se toma en cuenta indicadores de calidad tales como:

- Limpieza y desinfección en el área de trabajo.
- Limpieza y desinfección de utensilios de la cocina.
- Limpieza y mantenimiento de las máquinas de la cocina.
- Mantener la cadena de frío de la materia prima.
- Mantener las temperaturas de almacenamiento y cocción de los productos.
- Controlar los tiempos de cocción de los productos.

Estilo

“La costeñita” manejará un estilo bohemio, tratando de fusionar a la tradición de colores, en sí el local tendrá una temática bohemia, tendencia que se caracteriza por ser decorativa y llamativa, en cuanto al producto en sí. Por lo tanto, la

presentación será creativa en base a eventos importantes y especiales, mostrando con esto una manera elegante de acompañar y disfrutar de nuestros productos.

Marca

“La costeñita” es un nombre escogido por su tradición costeña, ya que los costeños son personas de carácter alegre y trabajadores, esto representa el nombre de mi emprendimiento, por lo cual lo llamativo de los productos a elaborarse es el decorado y la creatividad que le ponemos al momento de envolver los dulces llamado trochises que son hechos con materia prima. “La costeñita” es un emprendimiento que trabajará por un buen ambiente hacia los clientes.

Producto aumentado

“La costeñita” se diferenciará de su competencia por su estilo innovador, en donde los clientes busquen deleitarse de un buen postre acompañado de su bebida.

Plan de introducción al mercado

Distintivos y Uniformes

Área de Cocina.

El pastelero usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, dicho uniforme constará de:

- Gorro cilíndrico.
- Chaqueta manga corta con el sello de “La costeñita”.
- Licra de color negro.
- Delantal de color azul marino para el chef de cocina.
- Zapatos negros (antideslizantes).

Figura 20.
Uniforme del pastelero



Nota: Diseño del uniforme del pastelero del emprendimiento “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Personal del área de servicio

El cajero - recepcionista también usará el uniforme proporcionado por el establecimiento, dicho uniforme constará de:

-Delantal de servicio color negro con detalles en rojo y el sello distintivo del emprendimiento “La costeñita”.

Figura 21.
Uniforme de servicio



Nota: Diseño del uniforme de servicio del emprendimiento “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Materiales de identificación

Imagotipo

Figura 22.
Imagotipo



Nota: Diseño del Imagotipo del emprendimiento “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Elementos a destacar

- El pastel de chocolate representa el tipo de sabor que más les gusta a las personas.
- Los troliches representan los dulces manabas, tradicionales de la costa.
- El logotipo del local “La costeñita”.

Los colores usados

- El color rojo va de fondo.
- El color amarillo, significa la luz del sol, apreciado por las personas y por su significado con la riqueza.
- El color verde, significa el poder de la salud.
- El color negro para resaltar las letras.

El Isotipo es claro en resaltar las tradiciones costeñas en conjunto con los eventos que suelen realizarse entre la familia, amigos y compañeros de trabajo.

Tarjetas de presentación

En el anverso puede apreciarse el Isotipo de la empresa.

Figura 23.
Anverso de la tarjeta



Nota: Anverso tarjeta de presentación de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

En el reverso encontraremos los contactos telefónicos del administrador, en el cual se observa también la dirección del local y el logotipo de la empresa.

Figura 24.
Reverso de la tarjeta



Nota: Reverso de la tarjeta de presentación de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución y punto de venta físico de “La costeñita”, estará ubicado en la provincia de Orellana, en el barrio 27 de octubre, entre las calles: Patricio Lazcano y El Oro.

Promoción

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

-Una vez que el negocio esté mejor posicionado en el mercado, se optará por medios de promoción tradicionales como prensa escrita, radio o vallas publicitarias.

Contacto

-Tarjetas de presentación

-WhatsApp

-Instagram

Negociación

-Directa

-Vía telefónica

Financiamiento

Tabla 16.
Financiamiento de publicidad

	UNIDAD	PRECIO
Tarjetas de presentación	150	\$1,50
Total anual		\$225,00

Nota: Financiamiento de publicidad de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Riesgo y oportunidades del negocio

El riesgo que actualmente enfrentara, “La costeñita”, es la emergencia sanitaria nacional a causa del COVID 19, y por otro lado que el cliente no pueda llegar al local por medidas ocasionadas en la vía. Por lo tanto, todo establecimiento debe cumplir con las medidas necesarias de bioseguridad, sobre todo en el proceso de producción, en donde se involucra la compra de materia prima, y la elaboración de los productos. La oportunidad más grande que tiene “La costeñita” es la de proporcionar productos nativos de la costa, siendo también la primera pastelería que estará ubicada en el barrio 27 de octubre.

Fijación de precios

Fijación de precios por receta estándar

Los precios de las recetas a prepararse tanto para el pastel de chocolate y la de los trolices, se tomará en cuenta el costo de los productos que usaremos para preparar dichas delicias para satisfacción del cliente. A este valor se le van a sumar porcentajes de diversos factores que intervienen en el momento de la producción, por ejemplo:

- Imprevistos
- Mano de obra
- Gastos de fabricación (referente a servicios básicos)
- Gastos administrativos
- Utilidad
- IVA
- Costo de servicio

En la receta se puede apreciar cuál es el porcentaje de estos valores, luego de una sumatoria de estos, se define el precio final de dichas delicias.

A continuación, se presentarán los costos de 2 recetas:

- Pastel de chocolate.
- Trolices.

Pastel de chocolate

Tabla 17.

Ficha técnica de producción pastel

			FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN	
			RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS	
NOMBRE DEL POSTRE:	Pastel de chocolate personalizado		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	26/01/2023		Pastelero: Carmen Verduga	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	4	\$2,40	4	\$2,40
Huevos	20	\$2,50	20	\$2,50
Royal	1	\$1,42	1	\$1,42
Esencia de vainilla	1	\$1,65	1	\$1,65
Mantequilla	1	\$6,13	1	\$6,13
Chocolate en barra	2	\$2,24	2	\$2,24
Azúcar	1	\$0,60	1	\$0,60
Cacao en polvo	1	\$2,05	1	\$2,05
Leche	1	\$0,90	1	\$0,90
Fresas	2	\$2,00	2	\$2,00
Grageas Levapan	1	\$1,74	1	\$1,74
Galleta Oreo	3	\$2,00	3	\$2,00
FOTOGRAFÍA 			Total bruto	\$25,63
			1% Imprevistos	\$0,26
			Total neto	\$25,89
			Gasto de fab. 5%	\$1,29
			Factor costo 33,33%	\$8,63
			M.O. 10%	\$2,59
			G. Admin 5%	\$0,13
			8% Utilidad	\$2,07
			Subtotal	\$40,60
			12% IVA	\$4,87
			2% Servicio	\$0,81
			Total	\$46,28

Nota: Financiamiento de publicidad de los pasteles de chocolate de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Troliches

Tabla 18.
Ficha técnica estándar de troliches

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
		RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS		
NOMBRE DEL DULCE:	Troliches		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	26/01/2023		Pastelero: Carmen Verduga	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	Oz	\$48,50	5	\$3,00
Huevos	Un	\$3,75	8	\$1
Azúcar	Oz	\$48,00	2	\$0,96
Canela molida	Oz	\$0,55	1	\$0,03
Esencia de vainilla	Oz	\$1,65	1	\$0,33
Leche	Lt	\$1,25	6	\$5,40
Papel seda	Un	\$1,00	10	\$2,00
FOTOGRAFÍA			Total bruto	\$2,76
			10% imprevistos	\$0,28
			Total neto	\$3,04
			Gasto de fab. 12%	\$0,36
			Factor costo 25%	\$0,76
			M.O. 25%	\$0,76
			G. Admin 10%	\$0,30
			12% utilidad	\$0,36
			Subtotal	\$5,58
			12% IVA	\$0,66
			5% servicio	\$0,28
			Total	\$6,52

Nota: Financiamiento de publicidad de los troliches de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Implementación del negocio

Arriendo del local

Tabla 19.
Arriendo local

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$250.00	\$1500.00	\$3000.00

Nota: Arriendo del local “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Equipos industriales

Tabla 20.
Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Amasadora	1	\$264,60	\$264,60
Batidora	1	\$38,00	\$38,00
Horno	1	\$1.300,00	\$1.300,00
Cocina industrial	1	\$150,00	\$150,00
Licuadora	1	\$52,21	\$52,21
Tanque de gas	1	\$55,00	\$55,00
Vitrina pastelera	1	\$1.150,00	\$1.150,00
Refrigerador	1	\$530,00	\$530,00
TOTAL			\$3.539,81

Nota: Tabla de precios de los equipos industriales, elaborado por Tania Troya.

Equipos de computación

Tabla 21.
Equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Laptop Lenovo Core I3	1	\$445,00	\$445,00
Impresora Epson L3210	1	\$219,00	\$219,00
TOTAL			\$664,00

Nota: Tabla de precios de los equipos de computación, elaborado por Tania Troya.

Muebles y enseres

Tabla 22.
Muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Kit pastelero	1	\$54,00	\$54,00
Bowls Umco	1	\$10,00	\$10,00
Jarra medidora	3	\$4,00	\$12,00
Moldes pasteleros	2	\$15,00	\$30,00
Manga pastelera	1	\$2,50	\$2,50
Juego de ollas	1	\$120,00	\$120,00
Set de recipientes	1	\$30,00	\$30,00
Set de cucharones	1	\$20,00	\$20,00
Set de cuchillos	1	\$4,35	\$4,35
TOTAL			\$282,85

Nota: Tabla de precios de los muebles y enseres, elaborado por Tania Troya.

Equipos industriales de seguridad

Tabla 23.
Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$2,00	\$4,00
Detector Humo	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (Prohibido fumar)	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (Número de emergencia)	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (ECU 911)	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (Salida de emergencia)	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (Extintor)	2	\$2,00	\$4,00
Señalética (Punto de reunión)	1	\$2,00	\$2,00
Señalética (Riesgo eléctrico)	1	\$2,00	\$2,00
Señalética (Solo personal autorizado)	1	\$2,00	\$2,00
Señalética (Sticker 110,220v)	6	\$0,25	\$1,50
Señalética (Baño)	1	\$2,00	\$2,00
Señalética (Cocina)	1	\$2,00	\$2,00
TOTAL			\$39,50

Nota: Tabla de precios de los equipos industriales de seguridad, elaborado por Tania Troya.

Suministros de oficina

Tabla 24.
Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Papel bond, 1 resma	1	\$4,50	\$4,50
Grapadora	1	\$2,68	\$2,68
Grapas (caja x5000)	1	\$1,25	\$1,25
Caja de esferos variados	1	\$7,72	\$7,72
Perforadora	1	\$4,15	\$4,15
Libreta	2	\$1,34	\$2,68
Carpeta de cartón	5	\$0,27	\$1,34
Tijera	1	\$2,14	\$2,14
Paquete de papel seda x25	5	\$1,34	\$6,70
TOTAL			\$33,16
TOTAL ANUAL			\$397,92

Nota: Tabla de precios de los suministros de oficina, elaborado por Tania Troya.

Servicios básicos

Tabla 25.
Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$35,00
Luz	\$40,00
Teléfono	\$12,00
Internet	\$22,40
TOTAL	\$109,40
TOTAL ANUAL	\$1.312,80

Nota: Tabla de precios de los servicios básicos, elaborado por Tania Troya.

Materiales de limpieza

Tabla 26.
Materiales de limpieza.

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba de cerda pequeña	2	\$2,50	\$5,00
Trapeador	1	\$8,00	\$8,00
Cloro 1 Gal	1	\$2,00	\$2,00
Desinfectante 1 Gal	1	\$2,00	\$2,00
Esponja lavaplatos	3	\$0,50	\$1,50
Fundas de basura	4	\$2,00	\$8,00
Lava en balde 5kg	1	\$22,00	\$22,00
Pala	1	\$2,00	\$2,00
Jabón líquido manos 525 ml	2	\$2,00	\$4,00
Papel higiénico 200 metros	3	\$2,50	\$7,50
Alcohol antibacterial 3.785 ml	1	\$8,00	\$8,00
TOTAL			\$70,00
TOTAL ANUAL			\$840,00

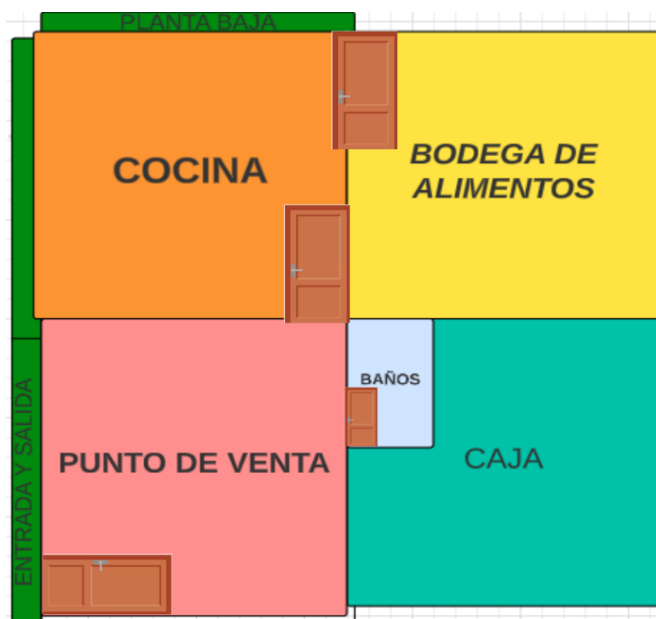
Nota: Tabla de precios de los materiales de limpieza, elaborado por Tania Troya.

Estudio arquitectónico

Se toma en cuenta el diseño de punto de venta donde se van a atender a los clientes su capacidad instalada, y el número de trabajadores que va a tener el negocio será de un total de (5 personas). Por otro lado, se debe considerar el espacio que necesitara cada área, agregando un espacio específico tanto para la cocina y la bodega.

Estructura interna del establecimiento

Figura 25.
Estructura interna



Nota: Diseño de la estructura interna del local “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

El negocio “La costeñita” manejará su proceso como persona natural obligada a llevar contabilidad, por lo que debemos tener en conocimiento que, en el Ecuador al momento de iniciar actividades económicas, adquirimos deberes tanto legales como tributarios: empezando desde la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) hasta el registro contable de ingresos o gastos.

Para lo cual se realizarán los siguientes trámites:

Servicio de Rentas Internas / SRI

Para legalizar el emprendimiento llamado “La costeñita” ante el SRI y obtener el Registro Único de Contribuyente (RUC) se debe acudir a la agencia del Servicio de Rentas Internas con los siguientes requisitos:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)

-Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

El RUC es un instrumento que tiene por función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar esta información a la Administración Tributaria (sri.gob.ec, s.f.).

Sirve para realizar alguna actividad económica de forma permanente u ocasional en el Ecuador. Correspondiendo al número de identificación asignado a todas aquellas personas naturales y/o sociedades, que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deben pagar impuestos (sri.gob.ec, s.f.).

Patente Municipal

La patente municipal es un impuesto a través del cual cada Municipio regula y controla la actividad económica existente en su respectiva jurisdicción territorial. Por otra parte, es el mecanismo a través del cual el Municipio capta recursos económicos que pueden ser utilizados en el mejoramiento de su infraestructura, así como el desarrollo económico y social de la localidad (Hidalgo & Marcelo, 2020).

La patente municipal, es un impuesto que se paga anualmente en el municipio emitiendo el permiso de las actividades que se realicen en el negocio.

Los requisitos que se deben presentar en el municipio (servicio de rentas) son los siguientes:

- Copia del RUC actualizado
- Copia de cédula y certificado de votación (actualizada)
- Permiso de bomberos
- Uso de suelo

-Correo electrónico

Cuerpo de Bomberos Francisco de Orellana

El permiso de funcionamiento es el documento habilitante y acto administrativo único con el que el Cuerpo de Bomberos del Cantón Francisco de Orellana y el Municipio autoriza a su titular el ejercicio de actividades económicas en un establecimiento determinado, ubicado dentro del Cantón (bomberosorellana.gob.ec, s.f.).

En este trámite abarca en lo que es la inspección y permiso de bomberos por lo que se debe presentar los siguientes requisitos:

- Copia del RUC actualizado
- Pago de la patente municipal
- Cédula de identidad
- Papeleta de votación
- Correo electrónico
- Foto del negocio con su ubicación detallada

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

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), es la entidad pública adscrita al Ministerio de Salud Pública (MSP) que se encarga de controlar y vigilar las condiciones higiénico – sanitarias de los productos de uso y consumo humano, además de brindar servicios que facilitan la obtención de permisos de funcionamiento y Notificaciones Sanitarias (controlsanitario.gob.ec, s.f.).

El permiso de funcionamiento ARCSA está relacionado al control y vigilancia sanitaria, para el proceso de obtención debemos tener los siguientes requisitos:

- Obtener usuario y contraseña en la página del ARCSA
- Llenar el formulario “Solicitud permiso de Funcionamiento”
- Emitida la orden de pago, realizar el pago después de 24 horas de haberse generado la orden de pago.
- Validado el pago, imprimir permiso de funcionamiento.

Ministerio de salud (manipulación de alimentos)

Trámite orientado al registro del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados, otorgados por un organismo de inspección acreditado por la SAE a para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización, transporte de alimentos para consumo humano con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). - Conjunto de medidas preventivas y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano.

Alimento procesado. - Es toda materia alimenticia natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación (Gob.ec, s.f.).

Requisitos Obligatorios:

Contratar los servicios de inspección de un organismo de inspección acreditado, los cuales podrá encontrar en la página web institucional del ARCSA.

Informe favorable de la inspección;

Acta de inspección;

Guía o lista de verificación;

Plan de trabajo para el cierre de las no conformidades menores, de ser el caso.

Contar con un usuario y contraseña en del sistema de permiso de funcionamiento, el cual podrá obtener en http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/registrar_usuario

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

Nuestro emprendimiento “La costeñita” logrará tener impactos positivos tanto en lo ambiental como en lo social, para esto se trabajará con varios de los objetivos que beneficien al medio ambiente.

Por otro lado, los grandes impactos positivos son: tierra, agua, flora, fauna, áreas de interés humano y recreación, los servicios culturales y las funciones de conservación de los ecosistemas, ratificando la orientación del Plan hacia un mejoramiento en la gestión ambiental de la región (oas.org, s.f.).

Las Evaluaciones de Impacto Ambiental identifican, evalúan y proponen sistemas para mitigar los impactos ambientales y sociales de los proyectos de desarrollo. Mediante este proceso, podemos asegurar que se contempla e incorporan las consideraciones ambientales y sociales en los procesos de toma de decisiones (Chimarro, s.f.).

Figura 26.
Desarrollo sostenible



Nota: Objetivos de Desarrollo sostenible. Google, 2023

Trabajaremos en conformidad con los Objetivos de Desarrollo Sostenibles en lo Social.

1. Fin de la pobreza.
3. Salud y bienestar.
8. Trabajo decente y crecimiento económico.
12. Producción y consumo responsables.

Objetivos Sociales

Fin de la pobreza

“La costeñita” tiene como objetivo social ayudar a contribuir la pobreza en Ecuador con nuevas oportunidades de trabajo decente, por medio de plazas de empleo a los residentes de la provincia de Orellana, con trabajos estables y con beneficios de una mejor calidad de vida.

Salud y bienestar

Nuestra salud es un aspecto en nuestra vida que debemos cuidar no solo en un contexto de pandemia, sino en las acciones que realizamos día a día de manera

rutinaria y preventiva. Nuestro bienestar físico y mental es fundamental para poder desarrollar plenamente nuestras actividades, hacerle frente al estrés de la vida diaria, y ser productivos en el ámbito laboral y personal, y con ello contribuir positivamente con la sociedad (administrativo.pucp.edu.pe, 2021).

Nuestros productos cumplirán con las normativas y el bienestar de salud de las personas, como hoy en día sabemos que una de las enfermedades más comunes como la diabetes está presente en las personas, por lo que buscaremos soluciones y métodos que nos ayuden a ofrecer nuestros productos de una mejor manera posible.

Trabajo decente y crecimiento económico

“La costeñita” cumplirá con todos los beneficios proporcionados en el negocio con el fin de incentivar a los empleados por medio de bonos e incentivos. También se les apoyará en su crecimiento personal, brindando facilidades a quienes deseen prepararse siendo mejores personas en el día a día. Por lo que se dará prioridad en la contratación tanto a hombres como mujeres jóvenes para que accedan a su primer empleo, lo que a su vez beneficiará tributariamente a la pastelería “La costeñita”.

Objetivos Ambientales

Producción y consumo responsable

La producción y el consumo responsable, en gran parte implica hacer mejores cosas con el fin de evitar los desperdicios de todo tipo, procurando obtener una mejor producción, en si se clasificarán los residuos para facilitar su reciclaje por medio de la implementación de basureros específicos para cada tipo de desperdicios.

Y así poder brindar un mejor servicio a nuestros clientes, con la finalidad de poder demostrar una buena higiene, de tal manera que nuestros clientes puedan consumir nuestros productos responsablemente.

PROCESO FINANCIERO

Introducción

A continuación, se describirá el análisis financiero de la microempresa “La costeñita”, detallando todos los activos de la empresa que forman parte de la inversión inicial, como activos fijos y diferidos, los cuales son necesarios para emprender un negocio con el propósito de examinar a través de las herramientas financieras la factibilidad económica del emprendimiento.

Inversión

La inversión inicial se define como la cantidad de dinero o capital necesario que se debe emplear para conseguir el funcionamiento de un negocio, mediante recursos o servicios.

Activos fijos

Un activo fijo es un bien o derecho perdurable en la empresa. Los activos fijos son la infraestructura necesaria para la base operativa de una empresa, es decir el inmovilizado de la misma. Un activo fijo engloba a aquellos bienes de la empresa que no forman parte del circulante. Es decir, aquellos que no tienen como finalidad la venta inmediata y no pertenecen a la actividad principal de la empresa, pero son necesarios para asegurar el funcionamiento de la misma (MytripleA, 2021).

“La costeñita” considera dentro de los activos fijos a los equipos industriales, equipos de seguridad, equipos de oficina, muebles-enseres y equipos de computación con una inversión en los activos fijos de \$4526,16 dólares.

Tabla 27.
Activos fijos

ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$0
Vehículo	\$0
Equipos Ind./ seguridad	\$3579,31
Equipos de Computación	\$664,00
Muebles – enseres	\$282,85
TOTAL	\$4526,16

Nota: Activos fijos de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Capital de trabajo

Son aquellos recursos disponibles de forma inmediata o en el corto plazo que requiere la empresa para poder operar. En este sentido el capital de trabajo es lo que comúnmente conocemos como activo corriente (efectivo), inversiones a corto plazo, cartera e inventarios (gerencie.com/, s.f.).

La microempresa “La costeñita” tiene como capital de trabajo inicial una inversión de \$43514,68 dólares en donde están considerados los sueldos, servicios básicos, material de oficina, limpieza, gastos documentales, permisos, publicidad, alquiler del local y gastos financieros.

Tabla 28.
Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	12 meses
Sueldos	\$25636,64
Servicios Básicos	\$1312,8
Material oficina	\$397,92
Material limpieza	\$840
Gastos documentales, permisos	\$250
Alquiler local	\$3000
Publicidad	\$225
Adquisición de productos	\$0
Gastos financieros	\$3220,00
TOTAL	\$34.882,36

Nota: Capital de trabajo de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Inversión total

La inversión total es la sumatoria de los valores que se obtuvieron de los activos fijos y el capital de trabajo, destinado para 1 año de actividad de la microempresa que arroja un saldo de \$34408,52 dólares.

Tabla 29.
Inversión

TOTAL DE INVERSIÓN	
ACTIVO FIJO	\$4526,16
CAPITAL DE TRABAJO /12M	\$34.882,36
TOTAL, DE INVERSIÓN	\$39408,52

Nota: Inversión total de “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Sueldos

En la siguiente tabla se describe la remuneración que tiene cada persona como pago de su trabajo realizado en el local “La costeñita” más las aportaciones correspondientes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Tabla 30.
Sueldos

SUELDOS					
PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Administrador	\$478	\$5736	\$542,052	\$696,924	\$5890,872
Cajero	\$400	\$4800	\$453,6	\$583,2	\$4929,6
Pastelero	\$517	\$6204	\$586,278	\$753,786	\$6371,508
Repostero	\$394	\$4728	\$446,796	\$574,452	\$4855,656
TOTAL	\$1789	\$21468	\$2028,726	\$2608,362	\$22047,636

Nota: Sueldos de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Beneficios legales

El décimo tercer sueldo es conocido como el bono navideño, que representa un ingreso extra para los trabajadores en el mes de diciembre. Y el décimo cuarto sueldo o bono escolar es el beneficio que obtienen todos los trabajadores, el cual es recompensado en el mes de agosto.

“La costeñita” representa el décimo tercer sueldo y el décimo cuarto sueldo que perciben los colaboradores del local de acuerdo con la ley y el código del trabajo.

Tabla 31.
Décimos

DÉCIMOS				
PERSONAL	SUELDOS	DÉCIMO 4°	DÉCIMO 3°	TOTAL, DÉCIMOS
Administrador	\$478	\$450,00	\$478	\$928
Cajero	\$400	\$450,00	\$400	\$850
Pastelero	\$517	\$450,00	\$517	\$967
Repostero	\$394	\$450,00	\$394	\$844
TOTAL	\$1789,00	\$1800,00	\$1789,00	\$3589,00

Nota: Décimos de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

El monto total de los sueldos con las respectivas aportaciones al IESS y los beneficios legales generan un monto de \$25636,64 dólares.

Tabla 32.
Totales de sueldos y décimos

TOTAL, SUELDOS	TOTAL DÉCIMOS	TOTAL, ANUAL
\$22047,64	\$3589	\$25636,64

Nota: Total de sueldos y beneficios legales de la microempresa “La costeñita”, laborado por Tania Troya.

Depreciación de activos fijos

La depreciación de activos fijos es el proceso por el cual se obtiene el valor de la vida útil de los activos a través del paso del tiempo y de esta forma poder obtener un valor que le permita a la empresa tener el conocimiento de la pérdida de valor económico del activo (anepa, 22).

Dentro de los activos fijos del establecimiento tenemos sujetos a la depreciación: Los equipos industriales con un 10%, equipos de computación con un 33%, muebles y enseres con un 10%.

Tabla 33.
Depreciación

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN
Equipos Ind.	\$3579,31	10%	\$357,931
Edificio	\$0,00	20%	\$0,00
Vehículos	\$0,00	5%	\$0,00
Muebles y Enseres	\$282,65	10%	\$28,285
Equipos de Computación	\$664,00	33%	\$221,31
TOTAL			\$607,53

Nota: Depreciación de activos fijos de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Tabla de amortización capital financiado

Mediante la siguiente tabla de amortización se detalla el monto de recursos financieros faltantes que necesita el local para iniciar con sus actividades, el monto que será financiado por una entidad financiera asciende a \$23000 dólares.

Tabla 34.
Amortización

AMORTIZACION PRÉSTAMO				
MONTO	23000			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	23000
1	6699,52	3.220,00	3.479,52	19.520,48
2	6699,52	2.732,87	3.966,65	15.553,82
3	6699,52	2.177,54	4.521,99	11.031,84
4	6699,52	1.544,46	5.155,06	5.876,77
5	6699,52	822,75	5.876,77	0,00
TOTAL		10.497,61		

Nota: Amortizaciones de préstamo de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

La tabla de amortización del capital financiado está calculada para un período de cinco años con una tasa de interés al 14% y en cada año está establecido el monto del capital, de interés y del saldo que sigue restando hasta llegar al año quinto en donde se termina de realizar el pago total de la deuda.

Estructura de capital.

La estructura de la inversión total del emprendimiento “La costeñita” está representada de la siguiente forma: capital propio con un monto de \$16408,52 dólares que representa un 42% del total de la inversión, y el capital financiado con un monto de \$23000 dólares que representa el 58% faltante de la inversión.

La representación del costo de capital propio tiene un total de 17%, este valor estará calculado por la tasa pasiva más el riesgo, país que arroja una tasa de descuento del 7,1%, mientras que el costo del capital financiado es del 14% que arroja una tasa de descuento del 8,2%.

Tabla 35.
Estructura de capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	16408,52	42%	17%	7,1%	
Capital Financiero	23000	58%	14%	8,2%	
TOTAL, INVERSIÓN	39408,52	100%		15,2%	TMAR

Nota: Estructura de capital de la microempresa “La costeñita”, Elaborador por Tania Troya.

TMAR (Tasa Mínima de Rendimiento)

Es un porcentaje que por lo regular determina la persona que va a invertir en tu proyecto (sites.google, s.f.).

La tasa de descuento se compone de la tasa pasiva del capital propio más el riesgo, país que arroja un porcentaje del 7,1% más la tasa del capital financiado que es del 8,2%, dando como resultado una TMAR que es del 15,2% para el emprendimiento “La costeñita”.

Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio sirve para evaluar la rentabilidad de un negocio, es decir, con el punto de equilibrio calculado tu empresa sabe cuánto necesita vender para generar ganancias. Pero, calcular el punto de equilibrio también funciona para confirmar si tu idea de negocio es buena o no, en términos financieros (Garcia, s.f.).

A continuación, se refleja el monto fijo de capital de trabajo destinada para cada mes en donde están inmersos los gastos de arriendo, materia prima y sueldos calculados mensualmente.

Tabla 36.
Costos fijos

COSTOS FIJOS	
Arriendo	\$250
Sueldos	\$1.837,3
Materia prima	\$200
TOTAL	\$2287,3

Nota: Costos fijos de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Margen de contribución

El margen de contribución es el resultado de restar los costes variables al precio de venta. Otra forma de entender este concepto es como el sobrante de los ingresos está en relación a los costes variables.

Este excedente debe ser suficiente para cubrir tanto los costes fijos como la ganancia o utilidad esperada. En este artículo conocerás la importancia de calcular el margen de contribución y cómo calcularlo (Díaz, 2019).

En el margen de contribución se encuentran calculados los valores de los costos del pastel de chocolate y los dulces llamados Troliches, dando un monto de \$23,1 dólares en total de los dos postres. El precio estimado de los mismo en conjunto nos da un total de \$49,1 dólares, generando un margen de contribución de \$26,00 dólares.

Tabla 37.
Margen de contribución

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		
Precio	49,1	
Costo	23,1	
Ganancia	26	MARGEN DE CONTRIBUCION

Nota: Margen de contribución de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

En el estudio financiero de la microempresa “La costeñita” dan como resultado que para llegar al punto de equilibrio se necesita realizar una venta de 88

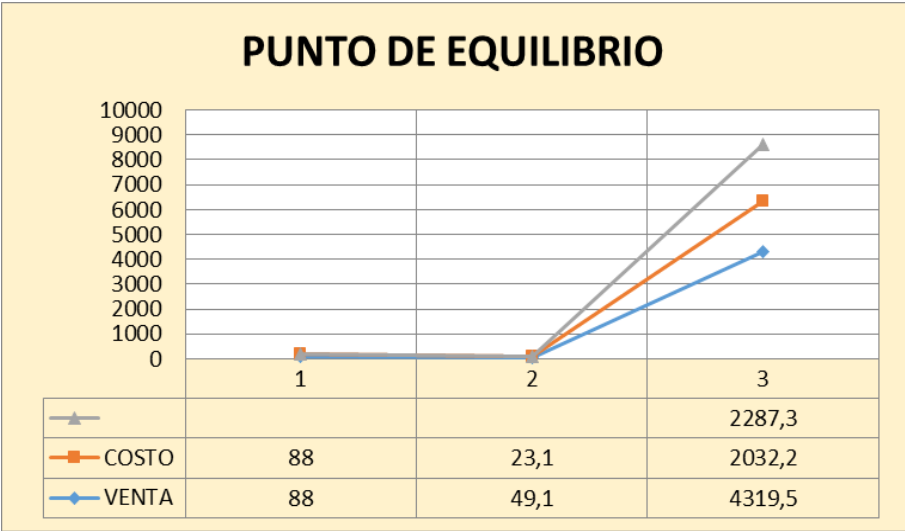
postres en total mensualmente, con un promedio del 2,9 en ventas diarias de estos productos.

Tabla 38.
Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO			
VENTA	88	\$49,1	\$4319,5
COSTO	88	\$23,1	\$2032,2
GASTO			\$2287,3
PUNTO DE EQUILIBRIO			\$0,00

Nota: Margen de contribución de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Figura 27.
Punto de equilibrio



Nota: Punto de equilibrio de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

En la tabla 39 se observa que las ventas proyectadas para que exista una ganancia en la microempresa “La costeñita” será con una cantidad de 190 postres mensuales.

Tabla 39.
Ventas proyectadas

VENTAS PROYECTADAS			
190	9329	111948	ventas
190	4389	52668	costo

Nota: Ventas proyectadas de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Costo de ventas

El costo de venta son todos los gastos asociados a la producción, distribución y difusión de un producto o servicio; es decir, todo el dinero gastado en las operaciones de una empresa.

Este dato determina qué tan equilibradas se encuentran las ganancias con respecto a los gastos. Por un lado, vender por un precio muy bajo puede causarte pérdidas y generar dudas sobre la calidad de tu producto. Por otro lado, un precio demasiado alto puede causar desventajas en algunos clientes y reducir tus oportunidades de ganancias (Zendesk, 2020).

El costo de ventas para la microempresa “La costeñita” se encuentra estimada con una proyección de un periodo de tiempo de cinco años, donde se puede conocer las ventas proyectadas en cada año, además de la utilidad bruta, utilidad neta y otros factores más que intervienen para realizar el cálculo del flujo de ventas.

Tabla 40.
Flujo de venta

FLUJO DE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		111948,00	115317,63	118788,70	122364,24	126047,40
COSTO DE VENTAS		52668,00	54253,31	55886,33	57568,51	59301,32
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		59280,00	61064,33	62902,36	64795,73	66746,08
GASTOS ADMINISTRATIVOS		25636,64	26408,30	27203,19	28022,01	28865,47
SERVICIOS BASICOS		1312,80	1352,32	1393,02	1434,95	1478,14
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		397,92	409,90	422,24	434,94	448,04
ALQUILER AUTO		840,00	865,28	891,33	918,16	945,79
ALQUILER		250,00	257,53	265,28	273,26	281,49
PUBLICIDAD		3000,00	3090,30	3183,32	3279,14	3377,84
DEPRECIACIONES		607,53	607,53	607,53	607,53	607,53
AMORTIZACIONES		50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
UTILIDAD OPERATIVA		27185,11	28023,18	28886,47	29775,74	30691,78
GASTOS FINANCIEROS		3220,00	2732,87	2177,54	1544,46	822,75
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		23965,11	25290,31	26708,93	28231,28	29869,03
BASE IMPOSITIVA		5991,28	9167,74	9681,99	10233,84	10827,52
UTILIDAD NETA		17973,83	16122,57	17026,94	17997,44	19041,51

Nota: Flujo de ventas de la microempresa "La costeñita", elaborado por Tania Troya.

Flujo de caja

En el flujo de caja de la microempresa “La costeñita” es considerado todos los egresos e ingresos que tiene el local con una proyección estimada de cinco años de producción y comercialización.

Tabla 41.
Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		27185,11	28023,18	28886,47	29775,74	30691,78
DEPRECIACION		607,53	607,53	607,53	607,53	607,53
AMORTIZACION		50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
- BASE IMPOSITIVA		5991,28	9167,74	9681,99	10233,84	10827,52
- GASTOS FINANCIEROS		3220,00	2732,87	2177,54	1544,46	822,75
- PAGO CAPITAL		3.479,52	3.966,65	4.521,99	5.155,06	5.876,77
+ VALOR DE SALVAMENTO						
+ CAPITAL DE TRABAJO						
- REPOSICION DE ACTIVOS						
= FLUJO NETO DE CAJA	- 39408,52	15.151,84	12.813,44	13.162,48	13.499,91	13.822,26

Nota: Flujo de caja de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Cálculo del VAN y el TIR

VAN (Valor Actual Neto) o VPN

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN) (Morales, 2014).

Por medio de este indicador financiero se puede determinar la viabilidad del establecimiento en base a la estimación de los flujos de caja anuales en donde los resultados demuestran que existe un VAN con una rentabilidad de \$8.350,93 para el proyecto.

Interpretación VAN

Tabla 42.
VAN

VAN= VALOR ACTUAL NETO (INDICADOR DE RENTABILIDAD)
VAN= BENEFICIOS NETOS ACTUALIZADOS – INVERSION
VAN < 0 EL PROYECTO NO ES RENTABLE
VAN > 0 EL PROYECTO ES RENTABLE
VAN = 0 EL PROYECTO NO PRODUCIRA PERDIDAS NI GANACIAS,

Nota: Valor actual neto interpretación de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

Formula del VAN

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1+k)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1+k)} + \frac{F_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1+k)^n}$$

F_t = son los flujos de dinero en cada periodo de tiempo.

I_0 = inversión inicial.

n = número de periodos de tiempo.

k = es el tipo de descuento o de interés exigido de la inversión.

TIR (Tasa Interna de Retorno)

La Tasa Interna de Retorno o TIR es la tasa de interés o de rentabilidad que ofrece una inversión. Así, se puede decir que la Tasa Interna de Retorno es el porcentaje de beneficio o pérdida que conlleva cualquier inversión.

La TIR es un factor invaluable para el éxito de una empresa o negocio. Para tal efecto, puede ser de ayuda financiar la empresa (e.economia.gob.mx, 2021).

Interpretación del TIR

Tabla 43.
TIR

TIR= TASA INTERNA DE RETORNO
TIR = VAN = 0
TIR < TD PROYECTO NO ES RENTABLE
TIR > TD PROYECTO ES RENTABLE
TIR = TD EL PROYECTO NO PRODUCE PERDIDAS NI GANACIAS

Nota: Interpretación del TIR, elaborado por Tania Troya.

Formula del TIR

$$VAN = -I_0 + \sum_{t=1}^n \frac{F_t}{(1 + TIR)^t} = -I_0 + \frac{F_1}{(1 + TIR)} + \frac{F_2}{(1 + TIR)^2} + \dots + \frac{F_n}{(1 + TIR)^n} = 0$$

F_t = flujos de caja.

I_0 = inversión inicial.

n = número de periodos de tiempo.

TIR = tasa interna de retorno.

El cálculo de la tasa interna de retorno (TIR) de la microempresa “La costeñita” demuestra que existe una rentabilidad del 22,09% lo que demuestra que nuestro negocio de pastelería y dulcería será viable, de tal manera que las inversiones que realicemos serán de menor riesgo. En la tabla 44 se observa que el TIR tiene una separación con el TMAR del 6,84%.

Tabla 44.
Cálculo VAN, TIR, TMAR

CÁLCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	9.290,30
TIR	22,09%
TMAR	15,25%

Nota: Cálculo del TIR y el Van de la microempresa “La costeñita”, elaborado por Tania Troya.

CONCLUSIONES

El proyecto puede cumplir con los objetivos principales los cuales son la elaboración de pasteles y dulces manabas, implementando una estrategia de capacitaciones a nuestros empleados para poder así ofrecer un excelente servicio como empresa, y así poder ser reconocida por su alto estándar calidad del producto e innovación y a su vez lograr el crecimiento del negocio.

Luego de haber realizado el estudio se concluye que los medios de comunicación o redes sociales es una estrategia esencial para poder promocionar el producto en el mercado, adicional es una herramienta muy importante que ayuda a tener la atención de los distinguidos clientes

Cumplir con cada permiso es un deber que tenemos como empresa, ya que para establecer un negocio nos basamos en ser aprobados por cada institución, ya sea el Municipio, el ARCSA, Cuerpo de Bomberos, etc., para así llevar un buen funcionamiento del local.

Para este punto nuestra pastelería tendrá un impacto positivo en la sociedad, de tal manera que ayudaremos a personas jóvenes a saber desarrollarse de manera positiva y así poder obtener un buen futuro, por otro lado, comprobaremos que tanto la producción y el consumo se realice de manera responsable, por lo que clasificaremos los residuos de manera segura y responsable si dañar el medio ambiente.

Se concluye con el estudio del mercado que el proyecto es viable con el 22,09% de la tasa interna de retorno (TIR) mayor a la tasa de descuento de 15,25%, obteniendo una rentabilidad 0.05 veces mayor que la inversión total. Para culminar con el análisis financiero se tiene en cuenta el conjunto de técnicas

utilizadas para diagnosticar la situación y perspectivas de nuestra empresa. Y así poder tomar las decisiones adecuadas en el ámbito del mismo.

RECOMENDACIONES

Para las personas que empiezan con un emprendimiento la mejor recomendación es cumplir con las responsabilidades y obligaciones que dispone el estado para que su emprendimiento pueda funcionar de una manera factible y segura.

Una de las tantas recomendaciones para las personas que no cuentan con un trabajo estable, es innovar con pequeños emprendimientos que les pueda ayudar a crecer profesionalmente, como, por ejemplo: capacitándose por medio de talleres con personal calificado que brinda el estado, por ende, al comenzar a emprender un negocio con todas las herramientas disponibles es una oportunidad de superación personal y profesional del mismo.

Uno de los errores que hace el emprendedor es no realizar un estudio del mercado, una recomendación efectiva es plantear estratégicamente el proyecto recopilando información sobre los habitantes del barrio 27 de octubre. Por ende, es importante conocer como líder el trabajo y la responsabilidad del equipo para que así todos los objetivos planteados se cumplan en su total cabalidad y así dar lugar al incremento de productividad de los micro emprendedores que se están desarrollando con sus nuevos proyectos.

Una vez concluida la tesis se considera que este emprendimiento si es factible para otras personas, lo cual ayudaría en gran parte que puedan prosperarse y así emprender un pequeño negocio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- administrativo.pucp.edu.pe.* (04 de octubre de 2021). Obtenido de administrativo.pucp.edu.pe: <https://administrativo.pucp.edu.pe/noticias/la-importancia-de-cuidar-la-salud-fisica-y-mental/#:~:text=Nuestro%20bienestar%20f%C3%ADsico%20y%20mental,contribuir%20positivamente%20con%20la%20sociedad.>
- anepsa.* (18 de 07 de 22). Obtenido de anepsa: <https://anepsa.com.mx/depreciacion-de-activos-fijos/>
- Arias, E. R. (10 de diciembre de 2020). *Economipedia.com.* Obtenido de Economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-aplicada.html>
- bomberosorellana.gob.ec.* (s.f.). Obtenido de bomberosorellana.gob.ec: <https://bomberosorellana.gob.ec/assets/permisosdefuncionamiento.pdf>
- Chimarro, L. (s.f.). *blogs.iadb.org/sostenibilidad.* Obtenido de blogs.iadb.org/sostenibilidad: <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/preia-capacitacion/#:~:text=Las%20Evaluaciones%20de%20Impacto%20Ambienta,procesos%20de%20toma%20de%20decisiones.>
- controlsanitario.gob.ec.* (s.f.). Obtenido de controlsanitario.gob.ec: <https://www.controlsanitario.gob.ec/arcsa-una-institucion-que-mejora-continuamente-su-servicio-de-atencion-al-usuario/#:~:text=La%20Agencia%20Nacional%20de%20Regulaci%C3%B3n,que%20facilitan%20la%20obtenci%C3%B3n%20de>

Cristina, O. (2019). *questionpro.com*. Obtenido de questionpro.com:

<https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-documental/>

De, R. 6. (s.f.). *controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de controlsanitario.gob.ec:

[https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf)

[content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf)

[GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf)

[ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf](https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2019/04/ARCSA-DE-067-2015-GGG_NORMATIVA-T%C3%89CNICA-SANITARIA-PARA-ALIMENTOS-PROCESADOS.pdf)

derechoecuador. (s.f.). Obtenido de derechoecuador:

[https://derechoecuador.com/microempresa/#:~:text=Cuando%20hablamos](https://derechoecuador.com/microempresa/#:~:text=Cuando%20hablamos%20de%20la%20microempresa,1%20a%2015%20empleados%20m%C3%A1ximo.)

[%20de%20la%20microempresa,1%20a%2015%20empleados%20m%C3](https://derechoecuador.com/microempresa/#:~:text=Cuando%20hablamos%20de%20la%20microempresa,1%20a%2015%20empleados%20m%C3%A1ximo.)

[%A1ximo.](https://derechoecuador.com/microempresa/#:~:text=Cuando%20hablamos%20de%20la%20microempresa,1%20a%2015%20empleados%20m%C3%A1ximo.)

Díaz, C. (23 de 09 de 2019). *leanfinance*. Obtenido de leanfinance:

[https://leanfinance.es/que-es-el-margen-de-contribucion-y-como-se-](https://leanfinance.es/que-es-el-margen-de-contribucion-y-como-se-calcula/)

[calcula/](https://leanfinance.es/que-es-el-margen-de-contribucion-y-como-se-calcula/)

e.economia.gob.mx. (30 de 12 de 2021). Obtenido de e.economia.gob.mx:

[https://e.economia.gob.mx/glosario/tasa-interna-de-retorno-](https://e.economia.gob.mx/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/#:~:text=La%20Tasa%20Interna%20de%20Retorno,de%20una%20empresa%20o%20negocio.)

[tir/#:~:text=La%20Tasa%20Interna%20de%20Retorno,de%20una%20em](https://e.economia.gob.mx/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/#:~:text=La%20Tasa%20Interna%20de%20Retorno,de%20una%20empresa%20o%20negocio.)

[presa%20o%20negocio.](https://e.economia.gob.mx/glosario/tasa-interna-de-retorno-tir/#:~:text=La%20Tasa%20Interna%20de%20Retorno,de%20una%20empresa%20o%20negocio.)

Edu.uy. (2013). *.fadu.edu.uy*. Obtenido de .fadu.edu.uy:

[http://www.fadu.edu.uy/marketing/files/2013/04/entorno_del_marketing.p](http://www.fadu.edu.uy/marketing/files/2013/04/entorno_del_marketing.pdf)

[df](http://www.fadu.edu.uy/marketing/files/2013/04/entorno_del_marketing.pdf)

Experiencia global con enfoque en cada país. (05 de mayo de 2021). Obtenido de

Experiencia global con enfoque en cada país:

<https://ecovis.com.ec/impacto-del-covid-en-la-economia->

ecuatoriana/#:~:text=Las%20p%C3%A9rdidas%20por%20la%20pandemia,12%20de%20mayo%20de%202021.

FODA. (12 de 11 de 2014). *significados*. Obtenido de significados: <https://www.significados.com/foda/>

Franquet, A. R. (20 de 12 de 2016). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/macroentorno.html>

Garcia, J. A. (s.f.). *Blog de Salesforce*. Obtenido de Blog de Salesforce: <https://www.salesforce.com/mx/blog/2021/11/punto-de-equilibrio-que-es-y-como-calcularlo.html#:~:text=El%20punto%20de%20equilibrio%20es,alcanzado%20el%20punto%20de%20equilibrio>.

García, J. G. (27 de Abril de 2022). *cursodeinstalador.com*. Obtenido de cursodeinstalador.com: <https://cursodeinstalador.com/3007-procesos-basicos-de-panaderia/>

gerencie.com/. (s.f.). Obtenido de *gerencie.com/*: <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>

Gob.ec. (s.f.). Obtenido de Gob.ec: <https://www.gob.ec/arcsa/tramites/registro-certificado-buenas-practicas-alimentos-procesados>

Herrera, J. F. (4 de Septiembre de 2020). *leanconstructionmexico*. Obtenido de <https://www.leanconstructionmexico.com.mx/post/qu%C3%A9-es-y-para-qu%C3%A9-sirve-la-pir%C3%A1mide-de-maslow>

Hidalgo, M., & Marcelo, E. (2020). *repositorio.uasb.edu.ec*. Obtenido de repositorio.uasb.edu.ec:

<https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/8072#:~:text=La%20patente>

%20municipal%20es%20un,en%20su%20respectiva%20jurisdicci%C3%B3n%20territorial.

humano, C. (05 de septiembre de 2017). *capitalhumano2017.wordpress.com*.

Obtenido de *capitalhumano2017.wordpress.com*:

[https://capitalhumano2017.wordpress.com/2017/05/09/metodo-de-](https://capitalhumano2017.wordpress.com/2017/05/09/metodo-de-investigacion-de-campo/#:~:text=Este%20m%C3%A9todo%20se%20basa%20en,an%C3%A1lisis%20de%20hechos%20y%20situaciones)

[investigacion-de-](https://capitalhumano2017.wordpress.com/2017/05/09/metodo-de-investigacion-de-campo/#:~:text=Este%20m%C3%A9todo%20se%20basa%20en,an%C3%A1lisis%20de%20hechos%20y%20situaciones)

[campo/#:~:text=Este%20m%C3%A9todo%20se%20basa%20en,an%C3%](https://capitalhumano2017.wordpress.com/2017/05/09/metodo-de-investigacion-de-campo/#:~:text=Este%20m%C3%A9todo%20se%20basa%20en,an%C3%A1lisis%20de%20hechos%20y%20situaciones)

[A1lisis%20de%20hechos%20y%20situaciones](https://capitalhumano2017.wordpress.com/2017/05/09/metodo-de-investigacion-de-campo/#:~:text=Este%20m%C3%A9todo%20se%20basa%20en,an%C3%A1lisis%20de%20hechos%20y%20situaciones).

Morales, V. V. (15 de 06 de 2014). *economipedia*. Obtenido de *economipedia*:

<https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Morrikos, A. (01 de Agosto de 2019). *Los beneficios de comer dulces*. *Morrikos*.

Obtenido de Los beneficios de comer dulces. *Morrikos*:

[https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades)

[beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades)

[,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades).

Morrikos, A. (19 de AGOSTO de 2019). *Los beneficios de comer dulces* .

Morrikos. Obtenido de Los beneficios de comer dulces . *Morrikos*:

[https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades)

[beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades)

[,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades](https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/#:~:text=Los%20dulces%20son%20excelentes%20proveedores,buen%20desempe%C3%B1o%20en%20nuestras%20actividades).

Morrikos. (08 de 02 de 2019). Obtenido de *Morrikos*:

<https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/>

Morrikos. (08 de 02 de 2019). Obtenido de *Morrikos*:

<https://www.morrikos.com.mx/blog/comer-dulces-si-tiene-beneficios/>

MytripleA. (11 de 12 de 2021). Obtenido de MytripleA:
<https://mytriplea.com/diccionario-financiero/activo-fijo/>

oas.org. (s.f.). Obtenido de oas.org:
<http://www.oas.org/dsd/publications/unit/oea49s/ch29.htm#:~:text=Se%20pueden%20destacar%20los%20grandes,gesti%C3%B3n%20ambiental%20en%20la%20regi%C3%B3n.>

Pérez Porto, J. G. (15 de febrero de 2013). *Definición de pastel*. Obtenido de Definición de pastel: <https://definicion.de/pastel/>

Pérez Porto, J. G. (15 de febrero de 2013). *definicion.de/pastel/*. Obtenido de definicion.de/pastel/: <https://definicion.de/pastel/>

sites.google. (s.f.). Obtenido de sites.google:
<https://sites.google.com/site/tasaminimaretornoypuntodeeq/home/tasa-minima>

sri.gob.ec. (s.f.). Obtenido de sri.gob.ec: <https://www.sri.gob.ec/ruc-personas-naturales#:~:text=y%20Felicitaciones-,%C2%BFQu%C3%A9%20es%20y%20para%20qu%C3%A9%20sirve%3F,u%20ocasional%20en%20el%20Ecuador.>

Tejo, D. (2016). *Pirámide de Maslow*. Recuperado el 15 de julio de 2021, de <http://davidtejo.com/2016/06/la-nueva-piramide-de-maslow-el-cambio-en-las-necesidades-basicas-en-el-siglo-xxi-y-su-influencia-en-el-lifestyle-actual/>

Zendesk. (6 de 11 de 2020). *zendesk*. Obtenido de zendesk:
<https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-coste-de-venta/>

ANEXOS



Batidora, Amasadora 10 Litros Pastelera

U\$S 264⁶⁰

en 12x U\$S 22⁰⁵ sin interés



Batidora De Mano 5 Velocidades Oster

U\$S 38

en 12x U\$S 3¹⁷ sin interés



Bowls Umco Juego De 3 Unidades Inoxidable Nuevo

U\$S 9⁹⁹

en 12x U\$S 0⁸³ sin interés



Nuevo | 15 vendidos

Tanque Cilindro De Gas 100%

Nuevos Envío Gratis En Quito

U\$S 55

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

☒ Entrega a acordar con el vendedor

Materia: Surtido, Gaseo

Ver costos de envío

Cantidad: 1 unidad (12 disponibles)

Comprar ahora

Cocina Industrial acero Inoxidable 3 Quemadores Usd 150



U\$S 1⁵⁰

en 12x U\$S 0¹² sin interés



Cocina Industrial De 6 Quemadores Con Horno Panorámico 420\$

U\$S 1

en 12x U\$S 0⁰⁰ sin interés



Cocina Haceb Oregano 6 Quemadores Grill Valvulas Garantia

U\$S 525

en 12x U\$S 43⁷⁵ sin interés



Nuevo
Detector Sensor De Humo In-cluye Bateria

U\$S 9

Hasta 12 cuotas
VISA

Más información

☒ Entrega a acordar con el vendedor
Santo Domingo, Santo Domingo De Los
Tolúes
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (99 disponibles)

Comprar ahora

☒ Compra Protegida, recibe el producto que

Nuevo 1 vendido

Extintor Recargable Polvo 10 Libras

U\$S 23

Hasta 12 cuotas
VISA

Más información

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

Cantidad: 1 unidad (8 disponibles)

Comprar ahora

☒ Compra Protegida, recibe el producto que
respetabas a los devolvemos tu dinero.



Horno Panadero Pastelero En Acero Inox 8 10 Bandejas Vap Ven

U\$S 1.300

en 12x U\$S 108³³ sin interés




Nuevo | +5 vendidos

Impresora Epson L3210 Tinta Continua Sistema Original Nuevas

U\$S 219

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Instituto Güiró
[Ver costos de envío](#)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (978 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Jarra Medidora Graduada 1 Litro 1000cc Plástica

U\$S 4

en 12x U\$S 0³³ sin interés



Nuevo | +25 vendidos

Juego De Ollas Magefesa 10 Piezas En Acero Inoxidable

U\$S 120

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

☐ Entrega a acordar con el vendedor
Instituto Güiró
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (314 disponibles)

[Comprar ahora](#)

☐ Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.



Kit Pastelero Tramontina

U\$S 54

en 12x U\$S 4⁵⁰ sin interés

MESSI DISTRIBUIDORA




Nuevo | +100 vendidos

Laptop Lenovo IdeaPad 15ITL05 platinum grey 15.6", Intel Core i3 1115G4 8GB de RAM 256GB SSD, Intel UHD Graphics Xe G4 48EU 1366x768px Windows 11 Home

U\$S 445

Capacidad: 8 GB RAM | 256 GB SSD

4 GB RAM | 128 GB SSD | **8 GB RAM | 256 GB SSD**

Sistema operativo: Windows 11 Home

Windows 10 Home | **Windows 11 Home**

Resolución de pantalla: 1366 px x 768 px

1366 px x 768 px | 1920 px x 1080 px

Color: Platinum grey

Hasta 12 cuotas
VISA
[Más información](#)

☐ Envío a todo el país
Conoce los tiempos y las formas de envío.
[Calcular cuánto llega](#)

Vendido por **VICOL2023**

Cantidad: 1 unidad (9997 disponibles)

[Comprar ahora](#)

☐ Compra Protegida, recibe el producto que esperabas o te devolvemos tu dinero.

☐ 1 años de garantía de fábrica.



Nuevo

Licuadora Halmiton Beach 54220

U\$S 52²¹

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

☒ Entrega a acordar con el vendedor

Cambiar, Quitar

Ver costos de envío

Color: Negro

¡Última disponible!



Manga Pastelera Con Boquillas Para Decorar

U\$S 2⁵⁰

en 12x U\$S 0²¹ sin interés



Moldes Para Pastel Desmontable 3 Modelos \$ 15 Dólares

U\$S 14⁹⁹

en 12x U\$S 1²⁵ sin interés



Molde Para Pastel 3 Formas

U\$S 13⁷⁸

en 12x U\$S 1¹⁵ sin interés



Nuevo 13 ventas

Refrigeradora Haceb 375 Lts Con Dispensador Garantía

U\$S 530

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

☒ Entrega a acordar con el vendedor

Requiere, Quitar

Ver costos de envío

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (9985 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

Juego Utensilios Tramontina 4 Piezas En Acero Inoxidable

U\$S 20

Hasta 12 cuotas

VISA

Más información

☒ Entrega a acordar con el vendedor

Requiere, Quitar

Ver costos de envío

Color: Plateado

Cantidad: 1 unidad (444 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

**Set De Cuchillo Acero
Inoxidable**
U\$S 4³⁵

Hasta 12 cuotas

 Más información

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (795 disponibles)

Comprar ahora



Nuevo

**Set De 10 Recipientes Elec-
trolux Con Tapa**

U\$S 30

Hasta 12 cuotas

 Más información

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

Cantidad: 1 unidad ▾ (3 disponibles)

Comprar ahora


Vitrina Pastelera Para Cafeteria O Panaderia Tipo Torre

U\$S 1.150

en 12x U\$S 95⁸³ sin interés

Gigantografías "COCAPRINT"
 RUC: 2200000368001
 SERVICIO PUBLICITARIO EN GENERAL
 IMPRESIONES - BÓVEDAS LUMINOSAS - VALLAS - SEÑALIZACIONES - ADHESIVOS - MULTIMULTIMEDIAS - DISEÑO GRAFICO - TARJETAS DE PRESENTACIÓN - PLOTTER DE COREL
 DIRECCIÓN: Av. 9 de octubre y Enriquez (Castillo) - TELÉFONO: 2886 130 - 2884 064 627 - 0987 473 36 3
 E-mail: coocaprint@boltonet.com
 CALIFICACIÓN ARTESANAL: 113797

PROFORMA 1627

NOMBRE: TANIA TROYA
 RUC:
 DIRECCIÓN: EL COCA
 FECHA: viernes, 27 de enero de 2023

Cant.	Descripción	MEDIDAS	V. Unitario	V. Total
1	SEÑALÉTICA, PROHIBIDO FUMAR, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, NUMEROS DE EMERGENCIA, ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, ECU 911, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, SALIDA DE EMERGENCIA, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	EXTINTOR, EN ADHESIVO, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA PUNTO DE REUNION, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, RIESGO DE ELECTRICO, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA BAÑO, EN ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, COCINA, ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, SOLO PERSONAL AUTORIZADO, ADHESIVO	20X30 CM	\$ 2,00	\$ 2,00
1	SEÑALÉTICA, STICKER 110.220V.	5X3 CM	\$ 0,25	\$ 0,25
SUBTOTAL			\$ 20,25	
12% IVA			\$ 0,00	
TOTAL			\$ 20,25	

* Esta Proforma tiene validez por 15 días
 Somos Artesanos Calificados facturamos 0% IVA

Atentamente,
 Alexandra C. Cordero
 PROPIETARIA
 Gigantografías "COCAPRINT"


SUPERMERCADO SAN FERNANDO
 Supermercado San Fernando

GUAMAN VICENTE ASTERIA
 CEL: 0997140012 TLF: (06)2880797
 DIR: NAPO FRANCISCO MEJIA
 E-MAIL: super@sanfernando@outlook.es

PROFORMA No. PF-0000963-0101-M

CLIENTE : TROYA VERDUGA TANIA VANESSA
 DIRECCION : BARRIO 27 DE OTUBRE
 FECHA : 27/01/2023

RUC/GI : 2200374433
 VENEDOR :
 TELEFONO :

Cantidad	Descripción	Precio	Total
1	CHOCOLATE MAM'S 160G *48	1,11607	1,11607 *
1	CUBETA HUEVOS X 30U	3,75000	3,75000
1	Q. AZUCAR A GRANUL 50KL (110LBS)	48,00000	48,00000
1	Q. HARINA LA PANADERA	48,50000	48,50000
1	D. GALLETA OREO VAINILLA ORIGINAL 432G X12U *12	4,19643	4,19643 *
1	POLVO ROYAL 100G	1,42857	1,42857 *
12	LA LECHEA ENTERA 1LT *12	1,25000	15,00000
1	ACEITE TRIREFINADO 5LT *4	11,35000	11,35000
1	ESENCIA DE VAINILLA 500ML	1,65179	1,65179 *
1	GRAGEAS 250G LEVAPAN	1,74107	1,74107 *
2	CANELA MOLIDA 20G	0,55000	1,10000
12	CHOCOLATE NESTLE FAMILIAR 100G	1,25000	15,00000 *
1	COCOA UNIVERSAL 420G *27	2,05357	2,05357 *
1	BALDE BONELLA VITAL 3K	12,25000	12,25000
Observación		Subtotal 12%:	27,18750
		Subtotal 0%:	139,95000
		0 % IVA	3,26250
		Total	170,40

VENEDOR CLIENTE

SUPER ECONOMIA
 ...Volverás por más!

VICTORIA CONSUELO CASTRO MERO
 RUC: 0801659673001
 Telf: 06 2809 493
 Dir: Av. 9da Octubre y Guayaquil
 E-mail: super.economiacca@gmail.com

PROFORMA
0000198

Cliente: TROYA VERDUGA TANIA VANESSA
 Dirección: BARRIO 27 DE OTUBRE
 RUC: 2200374433

Fecha: 27/01/2023
 Telf:

ITEMS	DESCRIPCION	CANT	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	GRAPADORA	1	2.6786	2.6786
2	GRAPAS XS000 UND	1	1.25	1.2500
3	CAJA DE ESFEROS	1	7.7232	7.7232
4	PERFORADORA	1	4.1518	4.1518
5	CARPETA DE CARTON	5	0.2679	1.3395
6	TIJERA	1	2.1429	2.1429
7	LIBRETAS	2	1.3393	2.6786
8	PAQUETE DE PAPEL SEDA X25	5	1.3393	6.6965
9	RESMA DE PAPEL BOND	1	4.5	4.5000
			SUBTOTAL 12%	28.6611
			SUBTOTAL 0%	4.5000
			SUBTOTAL	33.16
			IVA 12%	3.44
			TOTAL	36.60

AUTORIZA RECIBI CONFORME

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

ENCUESTA DE MI PROYECTO

Descripción del formulario

1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

...

Varias opciones

☐ De 18 a 28 años

☐ De 29 a 39 años

☐ De 40 a 50 años

☐ De 51 a 61 años

×

×

×

×

+

Tt

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

...

Texto de respuesta corta

3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

☐ Si

☐ No

☐ De vez en cuando

+

Tt

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

☐ Diario

☐ Semanal

☐ Mensual

+

Tt

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

☐ Cumpleaños

☐ Aniversarios

☐ Graduaciones

☐ Fechas especiales

☐ Todas las anteriores

+

📄

🔍

🖼️

▶️

☰

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

☐ Chocolate

☐ Naranja

☐ Vainilla

☐ Otros

+

📄

🔍

🖼️

▶️

☰

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

☐ Sabor

☐ Decorado

☐ Relleno

☐ Todas las anteriores

+

📄

🔍

🖼️

▶️

☰

ENCUESTA

☆

Enviar

Preguntas

Respuestas 80

Configuración

9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

☐ Calidad

☐ Precio

☐ Marca

+

📄

🔍

🖼️

▶️

☰

10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

☐ Elevado

☐ Adecuado

☐ Barato

+

📄

🔍

🖼️

▶️

☰

ENCUESTA DE MI PROYECTO	
1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente? ☐ De 18 a 28 años ☐ De 29 a 39 años ☒ De 40 a 50 años ☐ De 51 a 61 años	3. ¿Compra usted pasteles y dulces? ☒ Si ☐ No ☐ De vez en cuando
2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles? 9	4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces? ☐ Diario ☒ Semanal ☐ Mensual
5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles? ☐ Cumpleaños ☐ Aniversarios ☐ Graduaciones ☐ Fechas especiales ☒ Todas las anteriores	
6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles? ☐ Chocolate ☒ Naranja ☐ Vainilla ☐ Otros	
7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados trolices? ☒ Si ☐ No	9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es? ☒ Calidad ☐ Precio ☐ Marca
8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles? ☐ Sabor ☐ Decorado ☐ Relleno ☒ Todas las anteriores	10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles? ☐ Elevado ☒ Adecuado ☐ Barato

ENCUESTA DE MI PROYECTO

1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

- ☒ De 18 a 28 años
- ☐ De 29 a 39 años
- ☐ De 40 a 50 años
- ☐ De 51 a 61 años

2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

5

3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☒ De vez en cuando

4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

- ☐ Diario
- ☐ Semanal
- ☒ Mensual

7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados trolches?

- ☒ Sí
- ☐ No

8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

- ☒ Sabor
- ☐ Decorado
- ☐ Relleno
- ☐ Todas las anteriores

5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

- ☐ Cumpleaños
- ☐ Aniversarios
- ☐ Graduaciones
- ☐ Fechas especiales
- ☒ Todas las anteriores

6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

- ☒ Chocolate
- ☐ Naranja
- ☐ Vainilla
- ☐ Otros

9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

- ☒ Calidad
- ☐ Precio
- ☐ Marca

10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

- ☐ Elevado
- ☒ Adecuado
- ☐ Barato

ENCUESTA DE MI PROYECTO

1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

☒ De 18 a 28 años

☐ De 29 a 39 años

☐ De 40 a 50 años

☐ De 51 a 61 años

2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

10

3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

☐ Sí

☐ No

☒ De vez en cuando

4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

☐ Diario

☒ Semanal

☐ Mensual

5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

☐ Cumpleaños

☐ Aniversarios

☐ Graduaciones

☒ Fechas especiales

☐ Todas las anteriores

6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

☐ Chocolate

☐ Naranja

☐ Vainilla

☒ Otros

7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troiches?

☒ Sí

☐ No

8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

☒ Sabor

☐ Decorado

☐ Relleno

☐ Todas las anteriores

9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

☒ Calidad

☐ Precio

☐ Marca

10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

☐ Elevado

☒ Adecuado

☐ Barato

Enviado: 14/1/23, 16:41

ENCUESTA DE MI PROYECTO

1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

- ☒ De 18 a 28 años
- ☐ De 29 a 39 años
- ☐ De 40 a 50 años
- ☐ De 51 a 61 años

2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

10

3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

- ☒ Sí
- ☐ No
- ☐ De vez en cuando

4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

- ☐ Diario
- ☒ Semanal
- ☐ Mensual

7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches?

- ☒ Sí
- ☐ No

8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

- ☐ Sabor
- ☐ Decorado
- ☐ Relleno
- ☒ Todas las anteriores

5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

- ☐ Cumpleaños
- ☐ Aniversarios
- ☐ Graduaciones
- ☐ Fechas especiales
- ☒ Todas las anteriores

6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

- ☐ Chocolate
- ☒ Naranja
- ☐ Vainilla
- ☐ Otros

9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

- ☒ Calidad
- ☐ Precio
- ☐ Marca

10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

- ☐ Elevado
- ☒ Adecuado
- ☐ Barato

Enviado: 14/1/23, 16:50

ENCUESTA DE MI PROYECTO

1. ¿Cuántos años tiene aproximadamente?

☒ De 18 a 28 años

☐ De 29 a 39 años

☐ De 40 a 50 años

☐ De 51 a 61 años

2. ¿Del 1 al 10, podría decir usted cuánto le gustan los pasteles?

10

3. ¿Compra usted pasteles y dulces?

☒ Si

☐ No

☐ De vez en cuando

4. ¿Con qué frecuencia consume usted pasteles y dulces?

☐ Diario

☐ Semanal

☒ Mensual

7. ¿Ha probado usted los dulces manabitas llamados troliches?

☒ Si

☐ No

8. ¿Qué es lo que más le gusta de los pasteles?

☐ Sabor

☐ Decorado

☒ Relleno

☐ Todas las anteriores

9. ¿Al momento de comprar pasteles, lo primero que tiene en cuenta es?

☐ Calidad

☒ Precio

☐ Marca

10. ¿Cómo le parece a usted el precio de los pasteles?

☐ Elevado

☐ Adecuado

☒ Barato

Enviado: 14/1/23, 16:52

5. ¿En qué tipo de eventos compra usted pasteles?

☐ Cumpleaños

☐ Aniversarios

☐ Graduaciones

☐ Fechas especiales

☒ Todas las anteriores

6. ¿De qué sabor le gusta consumir a usted los pasteles?

☒ Chocolate

☐ Naranja

☐ Vainilla

☐ Otros



Identificación de reporte de similitud: oid:11830:212270840

NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS FINAL DE TANIA TROYA.docx

AUTOR

TANIA TROYA

RECuento DE PALABRAS

14404 Words

RECuento DE CARACTERES

78675 Characters

RECuento DE PÁGINAS

107 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

11.2MB

FECHA DE ENTREGA

Mar 10, 2023 7:25 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Mar 10, 2023 7:27 PM GMT-5

● 12% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 12% Base de datos de Internet
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de Crossref
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 8 palabras)
- Bloques de texto excluidos manualmente