



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**“CREACIÓN DE UN LOCAL DE CONSUMO DE POSTRES SALUDABLES EN LA
CIUDAD DE MANTA”**

AUTOR:

PACHAY MURILLO BRUNO ALEXANDER

TUTOR:

ING. ROCÍO GARCÍA

MANTA - MANABÍ - ECUADOR

2022-2023

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A)	CÓDIGO: PAT-01-F-010
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO	REVISIÓN: 2 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad Ciencias Administrativas la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación bajo la autoría del estudiante Pachay Murillo Bruno Alexander, legalmente matriculado en la carrera de Administración de Empresas, período académico 2022-2023(1), cumpliendo el total de 433 horas, bajo la opción de titulación de emprendimiento, cuyo tema del proyecto es "Creación de un Local de Consumo de Postres Saludables en la Ciudad de Manta".

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 26 de Julio de 2022.

Lo certifico,



Ing. García Llor Ana del Rocío
Docente Tutor(a)
Área: Ciencias Administrativas

CERTIFICADO DE URKUND



Document Information

Analyzed document	URKUM PASTELERIA DULCE AROMA NUEVO ESQUEMA.pdf (D142552550)
Submitted	2022-07-31 16:47:00
Submitted by	
Submitter email	e1313717843@live.ulearn.edu.ec
Similarity	9%
Analysis address	ana.garcia.ulearn@analysis.orkund.com

Sources included in the report

SA	UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ / PROYECTO XIOMARA ZAMBRANO.docx	
	Document PROYECTO XIOMARA ZAMBRANO.docx (D113592428)	9
	Submitted by: gabriela.sion@ulearn.edu.ec Receiver: gabriela.sion.ulearn@analysis.orkund.com	
SA	UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ / AAA2.- BORRADOR FINAL - TESIS -APA MARQUEZ VELOZ MILUSKA.docx	
	Document AAA2.- BORRADOR FINAL - TESIS -APA MARQUEZ VELOZ MILUSKA.docx (D111761675)	2
	Submitted by: emilio.macias@ulearn.edu.ec Receiver: emilio.macias.ulearn@analysis.orkund.com	

Entire Document

1 CAPÍTULO I 1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO En la ciudad de Manta se encuentran una gran variedad de negocios de consumo de postres, siendo entre los más reconocidos "Dulce y Cremoso", "Pastelería Augus", entre otros. Sin embargo, existen otros negocios que no tienen una reputación elevada, debido a que o no ofertan unos productos de buena calidad o bien no toman muy en cuenta la atención al cliente. La pastelería "Brupa" es una empresa dedicada a la elaboración de postres, cuyos clientes potenciales serán las familias de la ciudad de Manta. Esta idea se dio por la necesidad que se observó en ciertos sectores de la ciudad de Manta, en donde se pretende brindar un servicio y producto de excelente calidad para cumplir con las expectativas del consumidor. Además, se recalca que los productos que se oferten serán con un enfoque saludable, dando apertura a que personas con problemas de salud tengan la oportunidad de deleitarse con estos postres. Se recalca que el elaborar productos de baja calidad, es decir, con materia prima defectuosa, conrae consecuencias significativas ya sea a corto o largo plazo sobre la salud de los clientes, por lo que el emprendimiento debe tener en cuenta y tomar como prioridad la salud de los mismos. 1.1.Objetivos del Proyecto 1.1.1. Objetivo General Satisfacer las necesidades de consumo de postres saludables en la ciudad de Manta 1.1.2. Objetivos Especificos.? Elaboración y comercialización de postres saludables.

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal del grado dan la aprobación del trabajo de titulación sobre el tema **“Creación de un Local de Consumo de Postres Saludables en la Ciudad de Manta”**, elaborado por el egresado Pachay Murillo Bruno Alexander, el mismo que cumple con lo estipulado por los reglamentos y disposiciones emitidas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Carrera Administración de Empresas.

Presidente del tribunal
Ing. Alcívar Mero María Jessenia

Miembro del tribunal
Eco. Oscar Xavier Calderón Zamora Mg.

Miembro del tribunal
Ing. Otto Wagner Macías Catagua Mg.

DEDICATORIA.

Este trabajo se lo dedico principalmente a Dios, ya que es el que me ha dado las fuerzas y la fe para seguir avanzando, el que me ha permitido llegar hasta estos momentos tan importantes para mi vida.

A mis padres, por todo el sacrificio que han hecho por mí. A mi madre por estar siempre a mi lado acompañándome en cada momento de mi vida, por sus críticas constructivas que me han enseñado a saber corregir mis errores. A mi padre que ha sabido darme consejos, me ha enseñado el valor de las cosas y de las personas que son importantes e indispensables para mí. Me han ayudado a superar obstáculos brindándome siempre su apoyo.

A mis amigos quienes han sido y son una fuente de apoyo, que me han sabido corregir y hacer reaccionar ante mis errores. Que me han brindado sus fuerzas para no decaer.

A mis profesores que me han preparado no solo en el ámbito profesional, sino también como persona, dándome sus consejos para seguir adelante.

Pachay Murillo Bruno

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme permitido llegar hasta este punto, por permitirme estar junto a mi familia y demás seres queridos. A mis padres por ser esos grandes pilares, por haber sido un apoyo incondicional, por los valores que me han inculcado, los inigualables consejos que me han servido en el transcurso de mi vida, porque siempre han velado por mí y se han preocupado porque no me haga falta nada, por haberme sabido guiar por el buen camino en este mundo, ya que gracias a ellos soy la persona de hoy en día.

A mis compañeros que me han sabido acompañar en este proceso, ya que se ha mostrado el compañerismo dando a conocer las fortalezas de cada uno, y a mis profesores que han prestado sus conocimientos de manera inmediata cada vez que he tenido dudas.

También doy las gracias a mi tutora la Ing. García Loor Ana del Rocío que me ha ayudado en el desarrollo de mi proyecto de emprendimiento sabiendo corregir de manera constructiva que se hayan presentado.

Pachay Murillo Bruno

Contenido

RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
CAPÍTULO I.....	3
1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	3
1.1. Objetivos del Proyecto.....	3
1.1.1. Objetivo General	3
1.1.2. Objetivos Específicos	4
1.2. Justificación del Proyecto	4
1.2.1. Justificación Teórica.....	4
1.2.2. Justificación Práctica	5
1.2.3. Justificación Metodológica.....	5
1.3. Delimitación del Proyecto	5
2. PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO.....	6
2.1. Visión.....	6
2.2. Misión	6
2.3. Valores Empresariales	6
2.4. Análisis Interno del Proyecto.....	6
CAPÍTULO II	8

3.	Estudio de Mercadotecnia/Propuesta de Valor	8
3.1.	Evidencia de Mercado	8
3.2.	Binomio Producto – Mercado.....	8
3.3.	Análisis Externo.....	9
3.4.	Segmento del Mercado	9
3.4.1.	Perfil del Consumidor.....	9
3.4.2.	Tamaño Actual y Proyectado	10
3.4.3.	Análisis e Interpretación de Resultados	12
3.4.4.	Tendencias de Mercado.....	23
3.4.5.	Factores de Riesgo.....	25
3.4.6.	Ingresos en Base al Análisis de Mercado	26
3.5.	Estudio de las Variables del Marketing Mix	28
3.5.1.	Producto.....	28
3.5.2.	Precio	28
3.5.3.	Plaza	29
3.5.4.	Promoción.....	30
3.6.	Análisis Competitivo (Porter).....	30
3.6.1.	Poder de Negociación de los Compradores.....	30
3.6.2.	Poder de Negociación de los Proveedores.....	30

3.6.3.	Amenaza de Competencia Potencial	30
3.6.4.	Amenaza de Productos Sustitutos	31
3.6.5.	Rivalidad entre los Principales Competidores.....	31
3.7.	Características del Producto/Servicio	31
3.7.1.	Diseño del Producto	38
3.7.2.	Aspectos Diferenciales	40
3.8.	Análisis Comparativos con Productos Similares	41
CAPÍTULO III		42
4.	Estudio Técnico.....	42
4.1.	Descripción de las Características de Localización del Negocio	42
4.1.1.	Macro Localización	42
4.1.2.	Micro Localización.....	42
4.2.	Realización de un Bosquejo del Área de Trabajo.....	44
4.3.	Diagrama de Procesos.....	47
4.4.	Listado de Recursos (Máquinas, Equipos y Herramientas, Etc.).....	48
4.5.	Cálculo de los Materiales y Materia Prima a Utilizar en el Proceso Productivo	50
4.6.	Listado de los Proveedores	51
CAPÍTULO IV		52

5.	Estudio Organizacional	52
5.1.	Organigrama Estructural y Funcional.....	52
5.2.	Funciones según las Responsabilidades de cada Persona.....	52
5.3.	Previsión de RRHH	53
CAPÍTULO V		55
6.	Estudio Legal y Societario	55
6.1.	Marco Legal.....	55
6.1.1.	Equipo Directivo	56
6.1.2.	Modalidad Contractual	57
6.2.	Requisitos para su Legitimidad.....	57
6.2.1.	Permisos y licencias necesarios para el funcionamiento y venta de productos	58
6.2.2.	Cobertura de Responsabilidades.....	58
6.2.3.	Patentes, Marcas y Otros Tipos de Registros	59
CAPÍTULO VI.....		60
7.	ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO	60
7.1.	Costo Unitario de Producción.....	60
7.2.	Estructura de Costos y Gastos	61
7.3.	Proyección de Ventas.....	61

7.4.	Plan de Inversión	63
7.5.	Líneas de Financiamiento	64
7.6.	Flujo de Caja Proyectado (5 años).....	68
7.7.	Estado de Resultados proyectado (5 años)	69
7.8.	Estado de Situación Financiera Proyectado (5 años).....	70
CAPÍTULO VII		71
8.	Evaluación Financiera.....	71
8.1.	WACC	71
8.2.	VAN.....	72
8.3.	TIR.....	73
8.4.	Relación Beneficio/Costo (RBC).....	73
8.5.	Razones Financieras	74
8.5.1.	Liquidez.....	74
8.5.2.	Endeudamiento.....	74
8.5.3.	Rentabilidad.....	75
8.5.4.	Periodo de Recuperación	75
8.5.5.	Punto de Equilibrio.....	76
9.	Conclusiones y Recomendaciones	77
9.1.	Conclusiones	77

9.2. Recomendaciones	78
10. Bibliografía	79
11. Anexos.....	81

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1 Delimitación del Proyecto.....	5
Tabla 2 Análisis Interno del Proyecto	6
Tabla 3 Análisis Externo del Proyecto.....	9
Tabla 4 Datos y Cálculo de la Muestra	10
Tabla 5 En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?	12
Tabla 6 ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?	13
Tabla 7 ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?	14
Tabla 8 ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?.....	15
Tabla 9 De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?	16
Tabla 10 ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?.....	17
Tabla 11 ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?	18
Tabla 12 De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?	19
Tabla 13 De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?	20
Tabla 14 ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate).....	21
Tabla 15 ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?	22
Tabla 16 Demanda Potencial.....	26
Tabla 17 Establecimiento de Precios - Demanda Potencial.....	27
Tabla 18 Ingresos en Base al Análisis de Mercado.....	27
Tabla 19 Precio.....	29
Tabla 20 Torta de Vainilla	31

Tabla 21 Torta de Chocolate	32
Tabla 22 Torta de Zanahoria	33
Tabla 23 Torta de Guineo.....	33
Tabla 24 Galletas con Chispas de Chocolate	34
Tabla 25 Galletas de Almendras	35
Tabla 26 Cupcakes de Vainilla.....	35
Tabla 27 Cupcakes de Chocolate	36
Tabla 28 Flan de Leche Condensada.....	37
Tabla 29 Equipos de Oficina.....	48
Tabla 30 Equipos de Computación	48
Tabla 31 Muebles y Enseres.....	48
Tabla 32 Terreno y Edificio	49
Tabla 33 Maquinarias y Equipos.....	49
Tabla 34 Materia Prima y Materiales	50
Tabla 35 Funciones según las Responsabilidades de cada Persona.....	52
Tabla 36 Previsión de RRHH.....	54
Tabla 37 Costo Unitario de Producción	60
Tabla 38 Estructura de Costos y Gastos.....	61
Tabla 39 Proyección de Precios	61
Tabla 40 Proyección de Volumen	62
Tabla 41 Proyección de Ventas	62
Tabla 42 Activo Fijo	63
Tabla 43 Activo Diferido	64

Tabla 44 Capital de Trabajo.....	64
Tabla 45 Plan de Inversión.....	64
Tabla 46 Financiamiento.....	64
Tabla 47 Amortización.....	65
Tabla 48 Flujo de Caja Proyectado	68
Tabla 49 Estado de Resultados Proyectado.....	69
Tabla 50 Estado de Situación Financiera Proyectado	70
Tabla 51 Flujos de Fondos Netos.....	71
Tabla 52 Tasa de Riesgo del Accionista	72
Tabla 53 TMAR de la Inversión	72
Tabla 54 TIR	73
Tabla 55 Periodo de Recuperación.....	76
Tabla 56 Punto de Equilibrio	76

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?.....	12
Ilustración 2 ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?.....	13
Ilustración 3 ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?	14
Ilustración 4 ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?	15
Ilustración 5 De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?	16
Ilustración 6 ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?	17
Ilustración 7 ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?	18
Ilustración 8 De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?	19
Ilustración 9 De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?.....	20
Ilustración 10 ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate).....	21
Ilustración 11 ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?.....	22
Ilustración 12 Logotipo	38
Ilustración 13 Caja para Tortas.....	39
Ilustración 14 Caja para Cupcakes	39
Ilustración 15 Caja para Galletas.....	40
Ilustración 16 Ubicación de la Localización del Negocio	43
Ilustración 17 Bosquejo del Área de Trabajo (Vista 3D)	44
Ilustración 18 Bosquejo del Área de Trabajo (Plano 2D)	45
Ilustración 19 Bosquejo del Área de Trabajo (Vista Representación 2D)	46
Ilustración 20 Diagrama de Procesos	47

Ilustración 21 Organigrama Estructural y Funcional 52

RESUMEN

El presente proyecto de emprendimiento se trata sobre la “Creación de un Local de Consumo de Postres Saludables en la Ciudad de Manta” donde se plantearán el objetivo general y los específicos para direccionar la investigación, determinando un planteamiento estratégico con el respectivo estudio de mercadotecnia, en donde se realizará el estudio de mercados para determinar la factibilidad del proyecto. Con base en esto, se determina el estudio técnico respectivo, es decir, la localización del negocio, además de indicar los materiales, maquinarias y equipos que sean necesarios para la producción que se determine, y en relación a esto, plantear la nómina de trabajadores requeridas. También se establecerá el marco legal y societario, indicando el tipo de compañía que se conformará con sus requisitos correspondientes, además de una evaluación financiera que nos ayude a determinar la factibilidad del proyecto, culminando el proyecto con las conclusiones y recomendaciones respectivas en relación a los objetivos planteados inicialmente.

Palabras Claves

Saludables, factibilidad, compañía, evaluación financiera

ABSTRACT

This entrepreneurial project is about the "Creation of a Consumption Local of Healthy Desserts in the City of Manta" where the general objective and the specific ones will be raised to direct the investigation, determining a strategic approach with the respective marketing study, where the market study will be carried out to determine the feasibility of the project. Based on this, the respective technical study is determined, that is, the location of the business, in addition to indicating the materials, machinery and equipment that are necessary for the production to be determined, and in relation to this, raise the payroll of workers. required. The legal and corporate framework will also be established, indicating the type of company that will comply with its corresponding requirements, in addition to a financial evaluation that will help us determine the feasibility of the project, culminating the project with the respective conclusions and recommendations in relation to the initially set goals.

KEYWORDS

Healthy, feasibility, company, financial evaluation

CAPÍTULO I

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

En la ciudad de Manta se encuentran una gran variedad de negocios de consumo de postres, siendo entre los más reconocidos “Dulce y Cremoso”, “Pastelería Augus”, entre otros. Sin embargo, existen otros negocios que no tienen una reputación elevada, debido a que o no ofertan unos productos de buena calidad o bien no toman muy en cuenta la atención al cliente.

La pastelería “Brupa” es una empresa dedicada a la elaboración de postres, cuyos clientes potenciales serán las familias de la ciudad de Manta. Esta idea se dio por la necesidad que se observó en ciertos sectores de la ciudad de Manta, en donde se pretende brindar un servicio y producto de excelente calidad para cumplir con las expectativas del consumidor. Además, se recalca que los productos que se oferten serán con un enfoque saludable, dando apertura a que personas con problemas de salud tengan la oportunidad de deleitarse con estos postres.

Se recalca que el elaborar productos de baja calidad, es decir, con materia prima defectuosa, conlleva consecuencias significativas ya sea a corto o largo plazo sobre la salud de los clientes, por lo que el emprendimiento debe tener en cuenta y tomar como prioridad la salud de los mismos.

1.1.Objetivos del Proyecto

1.1.1. Objetivo General

Satisfacer las necesidades de consumo de postres saludables en la ciudad de Manta

1.1.2. Objetivos Específicos

- Determinar los materiales e insumos necesarios para la elaboración y comercialización de los postres saludables.
- Analizar y elaborar estrategias que permitan la aceptación del mercado hacia el consumo de postres saludables.
- Realizar estudios para determinar los atributos más importantes de los postres saludables para los consumidores.
- Elaborar y analizar una evaluación financiera, para que de esa manera se pueda determinar qué tan viable será el proyecto, es decir, el rendimiento o la rentabilidad que tenga.

1.2. Justificación del Proyecto

Se llevará a cabo un estudio de factibilidad para poder comprobar y verificar que exista una oportunidad en el mercado, es decir, que se pueda analizar si el local de consumo de postres saludables es necesario ponerlo en marcha en el barrio 5 de agosto de la ciudad de Manta, a la vez en la que se deben analizar y comprobar otros factores, tales como, si hay los insumos, materiales, mano de obra y demás herramientas necesarias para la producción, y verificar los beneficios que traerá para la sociedad.

1.2.1. Justificación Teórica

La elaboración de este proyecto se llevará a cabo con base en una investigación de mercados, la cual brindará los resultados necesarios para poder analizar diversos aspectos como la producción del mismo.

1.2.2. Justificación Práctica

El motivo del proyecto se da para poner en marcha un local de consumo de postres en un determinado sector, analizando cómo los consumidores reaccionan ante la oferta de estos productos para la satisfacción de sus necesidades.

1.2.3. Justificación Metodológica

Este proyecto, como ya se indicó, se elaborará con base en una investigación de mercados, por lo que se establece una metodología cuantitativa, ya que se elaborará la encuesta como herramienta de recolección de datos, y se describirán y analizarán los resultados con la finalidad de verificar la factibilidad del proyecto.

1.3. Delimitación del Proyecto

Tabla 1 *Delimitación del Proyecto*

Campo	Ciencias Administrativas
Área	Producción y Comercialización
Aspecto	Proyecto de Emprendimiento
Tema	Creación de un Local de Consumo de Postres Saludables en la Ciudad de Manta
Problema	¿Es factible la creación de un local de consumo de postres saludables en la ciudad de Manta que cumpla con las expectativas de los consumidores?
Delimitación del Universo	Población de la ciudad de Manta
Delimitación del Geográfica	Ciudad de Manta
Delimitación del Temporal	Año 2022
Delimitación Social (Beneficiarios)	Familias de la Ciudad de Manta

2. PLANTEAMIENTO ESTRATÉGICO

2.1. Visión

Ser la pastelería líder en preferencias del consumidor, cumpliendo con estándares de calidad y excelente servicio, siendo a su vez competentes en el mercado mediante la innovación de los productos que se ofertan al consumidor.

2.2. Misión

Somos una pastelería que se enfoca en cumplir y superar las expectativas del cliente, ofreciendo productos saludables de buena calidad con un costo acorde a sus atributos, además de ofrecer varios productos que satisfagan los gustos y preferencias de los clientes de la ciudad de Manta.

2.3. Valores Empresariales

La Pastelería “Brupa” tiene los siguientes valores empresariales: Calidad, Responsabilidad Social, Competitividad, Honestidad, Pasión, y Trabajo en Equipo, los cuales ayudarán a que el negocio muestre una buena imagen hacia el público, y así buscar la mejora continua en las operaciones para con los clientes.

2.4. Análisis Interno del Proyecto

Para el análisis interno de este proyecto, se enfoca la atención en dos aspectos fundamentales, las debilidades y fortalezas, mismas que se describen a continuación:

Tabla 2 Análisis Interno del Proyecto

Fortalezas	Debilidades
Ofertar productos saludables con una buena relación calidad - precio	Ser una nueva propuesta de empresa en el mercado
Tener ideas innovadoras de postres saludables para adentrarse al mercado	Capacidad limitada para la producción

Manejo eficiente de la publicidad

No contar con un alto número de personal

Control sobre los procesos productivos

CAPÍTULO II

3. Estudio de Mercadotecnia/Propuesta de Valor

3.1.Evidencia de Mercado

En la ciudad de Manta existen varios locales que se dedican a la elaboración y comercialización de postres, sin embargo, no se haya alguno que oferte en su línea de producción una alternativa saludable que beneficie a los consumidores y permita que personas con problemas de salud puedan deleitar de los mismos. Además, de que es importante recalcar que algunos locales elaboran sus productos con una materia prima de bajo costo, es decir, que no es de calidad, lo que dará como resultado un producto que puede ser dañino para los consumidores.

Por lo tanto, se pretende ofrecer al mercado un producto que cuente con una buena materia prima de calidad, misma que tenga un enfoque saludable para así ofertar alternativas de postres en beneficio de la salud de nuestros clientes.

3.2.Binomio Producto – Mercado

Serán varios los productos que se oferten al mercado, los cuales son tortas de vainilla, de chocolate, de guineo, de zanahoria, flan de leche condensada, cupcakes de vainilla y chocolate, galletas con chispas de chocolate, y galletas de almendras, mismos que serán elaborados con un enfoque saludable para que esté dirigido hacia las familias de la ciudad de Manta.

3.3. Análisis Externo

Tabla 3 Análisis Externo del Proyecto

Oportunidades	Amenazas
Tener a disposición variedad de materia prima y maquinaria para la producción	Competencia elevada
Accesibilidad a créditos	Economía inestable
Localización con alto índice de población	Bajo nivel de clientes fijos
Manta es una ciudad muy poblada	

3.4. Segmento del Mercado

Los postres saludables están dirigidos hacia todo el público, es decir, hacia las familias de la ciudad de Manta, esto debido a que muchas personas se abstienen de consumirlos por sus elevados niveles de azúcar que puedan perjudicar su salud ya sea a corto o largo plazo. Por esto, este negocio da la oportunidad de que puedan satisfacer sus necesidades mediante esta alternativa de consumo.

3.4.1. Perfil del Consumidor

La segmentación del mercado de este proyecto, se encuentra direccionada de manera general a todo el público, debido a que este alimento a elaborarse con materia prima de buena calidad con un enfoque saludable puede ser consumido por las familias de la ciudad de Manta.

3.4.2. *Tamaño Actual y proyectado*

La población en la ciudad de Manta, de acuerdo con el Gobierno Municipal del Cantón Manta (2021) es de 264.281. Posteriormente, para obtener la muestra se procedió a realizar los cálculos respectivos en base a la población económicamente activa, la cual corresponde al 44,77% del total de la población, es decir, de 107.747 (Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del cantón Manta, 2020). A continuación, se presenta el cálculo respectivo:

Tabla 4 Datos y Cálculo de la Muestra

Datos y Cálculo de la Muestra		
Nivel de Confianza	Z	1,96
Probabilidad de Ocurrencia	p	0,50
Probabilidad de no Ocurrencia	q	0,50
Población	N	107.747,36
Error de Muestreo	e	0,05
Muestra	n	382,80

$$n = \frac{Z^2 pqN}{Ne^2 + Z^2 pq}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.5 * 0.5 * 107.747}{107.747 * (0.05)^2 + (1.96)^2 * 0.5 * 0.5} = 383 \text{ encuestas}$$

Después de haber realizado el cálculo respectivo de la muestra, se obtuvo como resultado 383, siendo este el número de personas a los cuales se deberán encuestar.

Posteriormente se procedió a la elaboración de la encuesta, misma que se conformó con 11 preguntas orientadas a saber los gustos y preferencias del consumidor, y debido a la situación del COVID 19 se las realizó de manera virtual mediante la aplicación de FORMS.

3.4.3. Análisis e Interpretación de Resultados

A continuación, se presentan los resultados de cada pregunta con tabulación, gráfica y análisis respectivo:

1. En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?

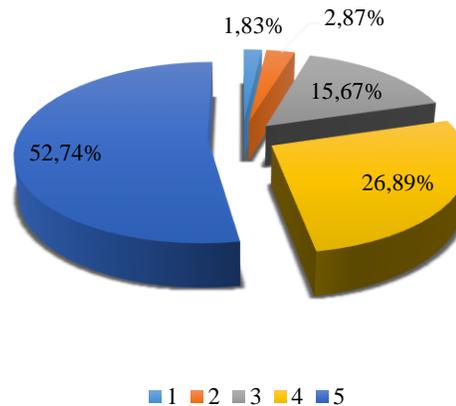
Tabla 5 En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?

	Respuesta	Porcentaje
1	7	1,83%
2	11	2,87%
3	60	15,67%
4	103	26,89%
5	202	52,74%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 1 En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?

En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

De acuerdo a los resultados, se puede indicar que a la mayoría de la población le gustan los postres, siendo esto equivalente al 52,74% (5) junto al 26,89% (4). Por lo tanto, con esta pregunta se indica que los postres son un producto que tienen un alto índice de demanda en la ciudad de Manta, haciendo factible la creación de un local de consumo de postres.

2. ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?

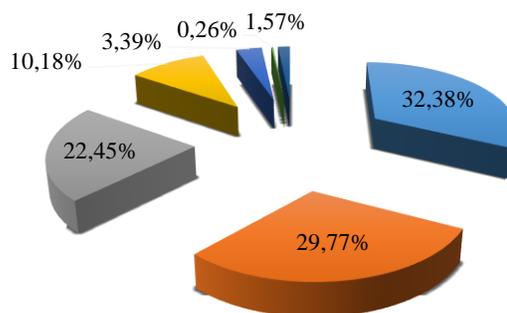
Tabla 6 ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
1 porción	124	32,38%
2 porciones	114	29,77%
3 porciones	86	22,45%
4 porciones	39	10,18%
5 porciones	13	3,39%
6 porciones	1	0,26%
7 porciones	6	1,57%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 2 ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?

¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?



■ 1 porción ■ 2 porciones ■ 3 porciones ■ 4 porciones ■ 5 porciones ■ 6 porciones ■ 7 porciones

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Se puede observar que la mayoría de la población no consume muchas porciones de postres a la semana, siendo el consumo más frecuente de 1 porción (32,38%), 2 porciones (29,77%), y 3 porciones (22,45%). Por tanto, a pesar de que los postres son consumidos por la mayoría de la población, la misma suele frecuentar consumir de uno a tres postres a la semana, indicando que la frecuencia de consumo mínima será la demanda potencial que se haya establecido.

3. ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?

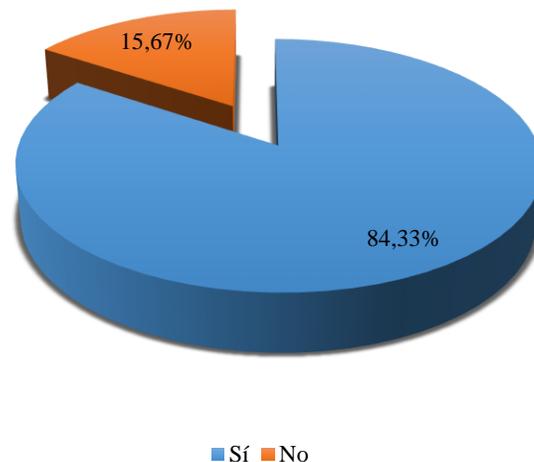
Tabla 7 ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Sí	323	84,33%
No	60	15,67%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 3 ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?

¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

En esta pregunta se ha indicado que la mayoría de la población sí consumiría una alternativa de postres saludables, siendo esta equivalente al 84,33%. Lo cual es favorable para el proyecto de emprendimiento, esto debido a que hay un alto índice de probabilidad de que el producto tenga aceptación por parte de los consumidores, sobre todo porque da apertura para que la frecuencia de consumo aumente por el enfoque saludable que tiene el producto, haciendo que personas que se abstienen de consumirlos puedan hacerlo.

4. ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?

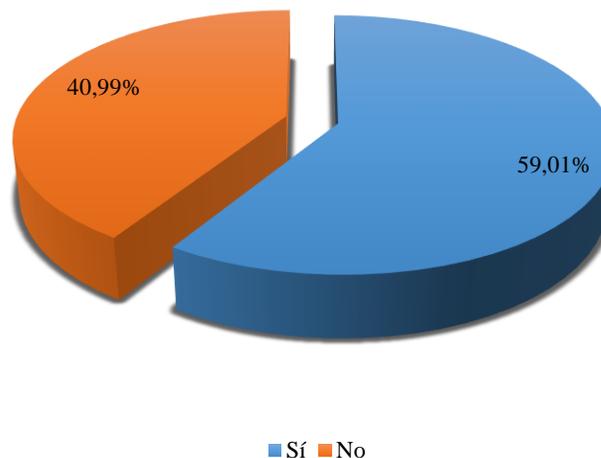
Tabla 8 ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Sí	226	59,01%
No	157	40,99%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 4 ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?

¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Esta pregunta hace referencia a los locales que se encuentran en la ciudad de Manta, indicando que el 40,99% de la población indica que no existe un local de consumo de postres dentro de su sector. Por lo tanto, se apertura una brecha en el mercado en aquellos sectores que no cuentan con un local de consumo de postres, siendo estos lugares aquellos en donde se pueda hacer publicidad o bien posicionar el local de consumo de postres saludables.

5. De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?

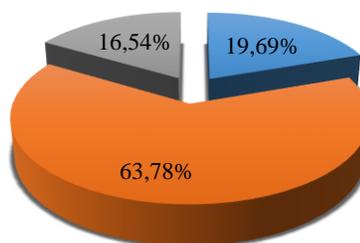
Tabla 9 De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Alto	50	19,69%
Medio	162	63,78%
Bajo	42	16,54%
Total	254	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 5 De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?

De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?



■ Alto ■ Medio ■ Bajo

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

En la pregunta anterior, el 59,01% de la población indicó que, si se encuentra un local de consumo de postres en sus sectores, por lo cual en esta pregunta se pidió calificar el producto y servicio que brindan los mismos, indicando que el 16,54% es bajo, el 19,69% es alto, y el 63,78% es medio. Por lo cual, se plantea el criterio de que no todos los locales que se encuentran en la ciudad de Manta cumplen con las expectativas de los consumidores, ocasionando que los mismos busquen otras alternativas para poder satisfacer sus necesidades, haciendo referencia a que es fundamental el brindar un producto y servicio de calidad.

6. ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?

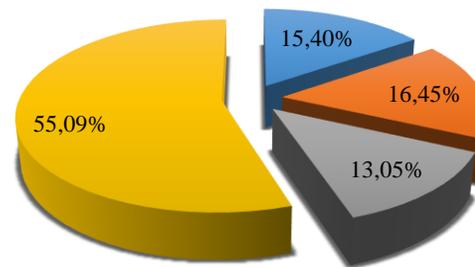
Tabla 10 ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Cuando me invitan a un evento	59	15,40%
Cuando deseo dar un regalo	63	16,45%
Después de una comida	50	13,05%
No tomo en cuenta las circunstancias	211	55,09%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 6 ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?

¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?



■ Cuando me invitan a un evento ■ Cuando deseo dar un regalo
 ■ Después de una comida ■ No tomo en cuenta las circunstancias

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Se buscó determinar las ocasiones o circunstancias bajo las cuales los consumidores adquieren un postre, dando a conocer que la mayoría no toma en cuenta las circunstancias, es decir, que adquieren un postre sin importar la ocasión bajo la que se encuentren, ya que son pocos los que han indicado que lo adquieren cuando se dirigen a un evento, después de una comida o cuando desean brindar un regalo. Por lo tanto, la población no busca una ocasión especial para deleitarse con estos postres, estableciendo una demanda potencial consistente pese a las circunstancias.

7. ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?

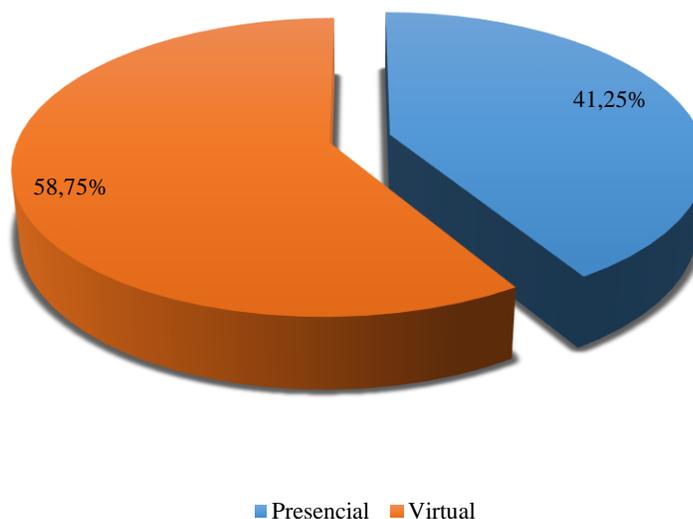
Tabla 11 ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Presencial	158	41,25%
Virtual	225	58,75%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 7 ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?

¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Se puede observar que el 58,75% de la población prefiere pedir sus postres de manera virtual, sin embargo, no existe una diferencia muy grande entre ambas opciones, dando a entender que la probabilidad de que se hagan pedidos en línea sería una de dos, por lo cual no se establece la necesidad de incurrir en gastos para la creación de un sitio web, sino que sencillamente se pueden manejar estos pedidos a través de las redes sociales como Instagram.

8. De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?

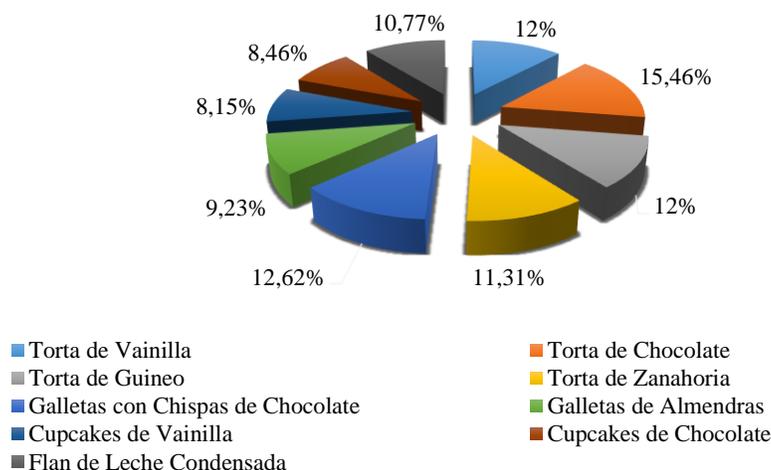
Tabla 12 De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Torta de Vainilla	156	12,00%
Torta de Chocolate	201	15,46%
Torta de Guineo	156	12,00%
Torta de Zanahoria	147	11,31%
Galletas con Chispas de Chocolate	164	12,62%
Galletas de Almendras	120	9,23%
Cupcakes de Vainilla	106	8,15%
Cupcakes de Chocolate	110	8,46%
Flan de Leche Condensada	140	10,77%
Total	1300	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 8 De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?

De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

En esta pregunta se buscó determinar las preferencias de los consumidores, en

donde se puede establecer que el postre de mayor preferencia es la torta de chocolate, seguida de las galletas con chispas de chocolate, la torta de vainilla, de guineo, de zanahoria, el flan de leche condensada, las galletas de almendras, y los cupcakes de chocolate y vainilla respectivamente.

9. De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?

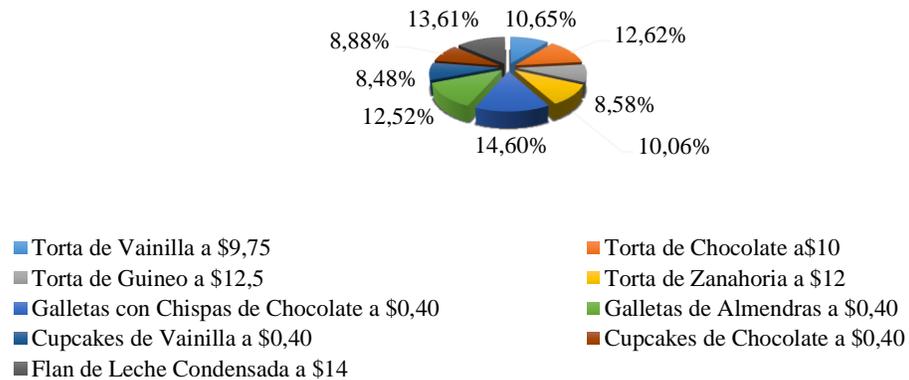
Tabla 13 De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Torta de Vainilla a \$9,75	108	10,65%
Torta de Chocolate a \$10	128	12,62%
Torta de Guineo a \$12,5	87	8,58%
Torta de Zanahoria a \$12	102	10,06%
Galletas con Chispas de Chocolate a \$0,40	148	14,60%
Galletas de Almendras a \$0,40	127	12,52%
Cupcakes de Vainilla a \$0,40	86	8,48%
Cupcakes de Chocolate a \$0,40	90	8,88%
Flan de Leche Condensada a \$14	138	13,61%
Total	1014	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 9 De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?

¿De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Al contrario que la pregunta anterior, en esta pregunta se buscó saber cuáles son los postres que pagarían los consumidores, obteniendo con esto la demanda potencial para el consumo de postres en la ciudad de Manta, siendo el más demandado las galletas con chispas de chocolate con el flan de leche condensada, y los menos demandados la torta de guineo y el cupcake de vainilla. En relación a estos resultados se establece cuál será la producción mensual y anual de cada producto en relación a la demanda potencial establecida.

10. ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate)

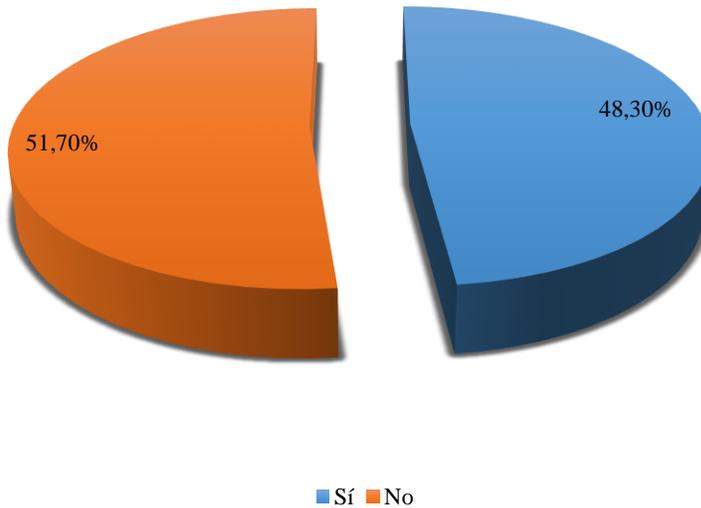
Tabla 14 ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate)

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Sí	185	48,30%
No	198	51,70%
Total	383	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 10 ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate)

¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Como se puede observar, solamente el 48,30% de la población indica que les gustaría que los postres sean combinados, sin embargo, esto lo vuelve viable para que a largo plazo se comiencen a elaborar postres combinados con enfoque saludable, siendo un valor agregado que en el futuro puede gustar a los consumidores de postres de la ciudad de Manta.

11. ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?

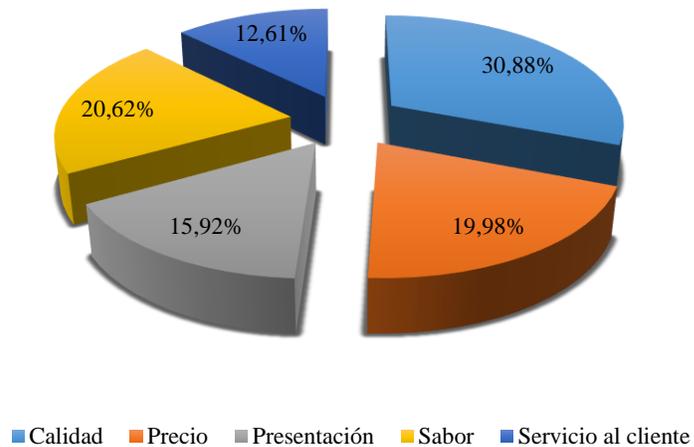
Tabla 15 ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?

Indicador	Respuesta	Porcentaje
Calidad	289	30,88%
Precio	187	19,98%
Presentación	149	15,92%
Sabor	193	20,62%
Servicio al cliente	118	12,61%
Total	936	100,00%

Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

Ilustración 11 ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?

¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?



Nota. Resultados de encuesta a la población económicamente activa de Manta

En la oferta de postres son varios los aspectos o atributos que se pueden observar, tales como la calidad, el precio, la presentación, el sabor y el servicio al cliente, por lo que el objetivo con esta pregunta fue buscar aquel al que le dan más relevancia los consumidores, siendo este la calidad junto con el sabor del producto, enfatizando en que a la mayoría de los consumidores les interesa que su producto sea de calidad, más no toman con mucha relevancia aspectos como el servicio o la presentación del mismo.

3.4.4. Tendencias de Mercado

Sobre la tendencia de productos saludables, se indica que, “El uso de ingredientes naturales y saludables es una tendencia en la industria de los alimentos. Pero, no solo aplica en las grandes empresas, sino que esta demanda ha generado una serie de emprendimientos” (Primicias, 2019). Tal y como se indica, es claro que la alimentación es un tema de vital importancia hoy en día, haciendo que cada vez más gente se preocupe por mejorar sus hábitos alimenticios, de tal manera que se genera una tendencia en el consumo de productos saludables. Por esta razón, en diversas partes del mundo se están generando nuevos emprendimientos que ofertan productos con un enfoque saludable, ocasionando que la tasa de mortalidad o problemas de salud de la población reduzca mediante el consumo de estos alimentos.

“Los cambios alimenticios se deben a los diferentes estilos de vida, pero es tendencia hoy en día gracias a los cambios que produce vivir saludable así mismo varían las maneras de preparar nuestros alimentos” (Centro de Convenciones Cartagena de Indias, 2016). El estilo de vida o los hábitos alimenticios son un punto clave para el desarrollo de la tendencia de los postres saludables, esto debido a que, por esta razón, las personas prestan atención a la cantidad de azúcar y grasa que contenga un producto, siendo este un estilo de vida aplicado no solamente a personas que tengan problemas de salud, sino también a aquellas que se preocupan por mantener una alimentación con una nutrición balanceada.

La conciencia, ya sea individual o colectiva, de lo que comemos o dejamos de comer cobra cada vez más importancia en un mundo donde la preocupación por la alimentación saludable, la atención al impacto medioambiental, el equilibrio

nutricional y la identidad de los sabores locales se implantan como protagonistas absolutos. (Merino, 2020)

Como se puede apreciar, la tendencia de los productos saludables no solamente se da para mantener una salud de calidad, sino que también se enfoca en otros aspectos como lo es el impacto ambiental, haciendo que el negocio establezca una responsabilidad social al no seleccionar materia prima inorgánica y procesada.

“Un postre saludable podría decirse que es un postre compuesto por ingredientes nutritivos, integrales y lo más naturales posible, que ofrecen a tu cuerpo la opción de nutrirte mientras disfrutas de lo que comes” (Postres Saludables, 2017). Nuevamente se hace referencia al tema nutricional de los postres saludables, enfocándose en la selección de materia prima de calidad con enfoque saludable, para lo cual se debe determinar la proporción que mantenga la esencia de dicho enfoque, y así establecer un balance nutricional para los consumidores.

“El creciente interés por la salud y el bienestar, impulsado por la pandemia del Covid-19, ha llevado al consumidor a demandar sabores auténticos” (TECHPRESS, 2022). Una de las razones de la tendencia a consumir productos saludables se dio por la pandemia del Covid-19, donde los consumidores han decidido probar otras alternativas que satisfagan sus necesidades al tiempo en que mantienen una buena salud.

“Los amantes de la buena mesa y, que además, procuran una buena salud pueden unirse a la nueva tendencia de los postres saludables. Ésta, cada vez más, busca encontrar el balance perfecto entre placer y bienestar” (Centeno, 2016). Hay que tener en cuenta que los consumidores si bien es cierto desean establecer un estilo de vida saludable también se enfocan bastante en lograr disfrutar de los alimentos que consume, por lo que los postres

saludables deben elaborarse con materia prima que sea de calidad y otorgue buen sabor a los productos.

3.4.5. Factores de Riesgo

Existen ciertas barreras de entrada que se deben tomar en cuenta para su análisis respectivo en la puesta en marcha de este emprendimiento, entre las cuales se tienen las siguientes:

- Alta diferenciación del producto existente o efecto red, es decir, que se hace referencia a la existencia del producto en el mercado, de tal manera que los negocios ya existentes tienen su clientela y por lo tanto habría que incurrir en varios gastos de marketing para poder llamar la atención del consumidor, ya que como se sabe no es fácil hacer que prueben algo nuevo.
- La alta inversión inicial también es otro factor, debido a que se incurren en costos de infraestructura de la pastelería, para que cuenta con una distribución en cuanto espacios que sea adecuada para la eficiente producción y atención al cliente, además de las maquinarias que sean necesarias para la elaboración del producto.
- También tenemos las barreras legales, haciendo referencia a los permisos que se requieren para que funcione legalmente el emprendimiento, en el caso de la pastelería los requisitos son los siguientes:
 - Patente Municipal
 - Tasas de Registro Ambiental
 - Permiso del Cuerpo de Bomberos
 - Impuesto a los Activos Totales
 - Licencia Única Anual de Funcionamiento

- RUC

3.4.6. Ingresos en Base al Análisis de Mercado

Para este cálculo se tomó en cuenta la población establecida que fue de 107.747, y de acuerdo a los resultados de la encuesta se establece que al 46% de la población le gustan los postres, obteniendo como resultado 49.564, adicional a esto se determina que el 92% de la población está dispuesta a consumir postres saludables, obteniendo como resultado 45.599. Sin embargo, se recalca que solo se abastecerá el 55% debido a la capacidad de producción.

Tabla 16 *Demanda Potencial*

Variable	Porcentaje	Demanda Potencial
Torta de Vainilla	10,65%	2.671
Torta de Chocolate	12,62%	3.166
Torta de Zanahoria	10,06%	2.523
Torta de Guineo	8,58%	2.152
Galletas con Chispas de Chocolate	14,60%	3.660
Galletas de Avena	12,52%	3.141
Cupcakes de Vainilla	8,48%	2.127
Cupcakes de Chocolate	8,88%	2.226
Flan de Leche Condensada	13,61%	3.413
Total	100,00%	25.079

Posteriormente se establecen los precios de cada uno de los productos con su respectiva demanda:

Tabla 17 Establecimiento de Precios - Demanda Potencial

Variable	Precio	Demanda Potencial
Torta de Vainilla	\$ 9,73	2.671
Torta de Chocolate	\$ 9,66	3.166
Torta de Zanahoria	\$ 12,47	2.523
Torta de Guineo	\$ 12,23	2.152
Galletas con Chispas de Chocolate	\$ 0,32	3.660
Galletas de Avena	\$ 0,43	3.141
Cupcakes de Vainilla	\$ 0,43	2.127
Cupcakes de Chocolate	\$ 0,43	2.226
Flan de Leche Condensada	\$ 14,17	3.413
Total		25.079

Con base a esta información, se procede a calcular los ingresos mensuales y anuales del negocio:

Tabla 18 Ingresos en Base al Análisis de Mercado

Detalle	Cantidad	Precio	T.I Mensual	T.I Anual
Torta de Vainilla	223	\$ 9,73	\$ 2.166,31	\$ 25.995,69
Torta de Chocolate	264	\$ 9,66	\$ 2.548,55	\$ 30.582,60
Torta de Zanahoria	210	\$ 12,47	\$ 2.621,41	\$ 31.456,94
Torta de Guineo	179	\$ 12,23	\$ 2.192,88	\$ 26.314,57

Galletas con Chispas de Chocolate	305	\$ 0,32	\$ 98,62	\$ 1.183,43
Galletas de Avena	262	\$ 0,43	\$ 112,46	\$ 1.349,55
Cupcakes de Vainilla	177	\$ 0,43	\$ 76,63	\$ 919,51
Cupcakes de Chocolate	185	\$ 0,43	\$ 80,00	\$ 960,02
Flan de Leche Condensada	284	\$ 14,17	\$ 4.030,66	\$ 48.367,89
Total	2.090		\$ 13.927,52	\$ 167.130,20

De acuerdo a los cálculos se estima una demanda anual de 25.079, lo cual da como resultado un ingreso anual de \$ 167.130.20 con la oferta de todos los productos.

3.5. Estudio de las Variables del Marketing Mix

3.5.1. Producto

El producto que se ofrece en este proyecto son varios, tales como tortas, cupcakes, flan, entre otros. El proyecto busca el identificar y seleccionar la mejor materia prima saludable y demás materiales que representen una buena imagen del producto hacia el cliente, de tal manera que estos sientan el buen sabor de los productos y puedan sentirse atraídos también por su presentación.

3.5.2. Precio

La asignación del precio será ejecutada a partir de, en primera instancia, un estudio de mercado que muestre los precios de la competencia, de tal manera que se identifique dichos valores para realizar un análisis sobre una ventaja competitiva, además de que

evidentemente se dará un análisis sobre los costos de producción, es decir, la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos, y sumado a esto un porcentaje de margen de ganancia. A continuación, se presentan los costos unitarios junto al margen de ganancia y precios respectivamente:

Tabla 19 Precio

Producto	Costo Unitario	Margen de Ganancia	Precio Unitario
Torta de Vainilla	\$ 7,46	30,74%	\$ 9,75
Torta de Chocolate	\$ 7,70	29,81%	\$ 10,00
Torta de Zanahoria	\$ 10,01	19,91%	\$ 12,00
Torta de Guineo	\$ 9,78	27,78%	\$ 12,50
Galletas con Chispas de Chocolate	\$ 0,27	48,47%	\$ 0,40
Galletas de Almendras	\$ 0,34	16,38%	\$ 0,40
Cupcakes de Vainilla	\$ 0,35	15,66%	\$ 0,40
Cupcakes de Chocolate	\$ 0,34	16,86%	\$ 0,40
Flan de Leche Condensada	\$ 11,36	23,20%	\$ 14,00

3.5.3. Plaza

El posicionamiento del proyecto se establecerá en el barrio 5 de Agosto, localización donde no se encuentra ninguna pastelería, por lo que su distribución se dará de manera directa con el consumidor, además de establecer un sistema por orden de producción en caso de que se requiera la misma para la programación de un evento, y así poder cumplir y sobre todo superar las expectativas de los consumidores.

3.5.4. Promoción

En cuanto a la publicidad y promoción se pretende crear un perfil en las redes sociales, es decir, en Facebook e Instagram, aplicaciones donde se pueda dar a conocer el producto a otros usuarios de la ciudad, mostrando imágenes de los mismos además de hacer énfasis en la tendencia que tiene los productos saludables, de tal manera que se logre atraer a los consumidores para que puedan disfrutar de nuestros postres.

3.6. Análisis Competitivo (Porter)

3.6.1. Poder de Negociación de los Compradores

El poder de negociación es bajo para el negocio debido a que el producto que se oferta se encuentra disponible en otros establecimientos, en donde en base a un estudio se deberá aplicar las debidas estrategias para que el comprador a pesar de tener más poder de negociación, tengamos también un beneficio considerable.

3.6.2. Poder de Negociación de los Proveedores

Al contrario que en el poder de negociación de los compradores, con los proveedores es el negocio el que tiene más poder de negociación, ya que la materia prima que se requiere para su transformación respectiva, se encuentra disponible por varias empresas con diferentes relaciones de calidad precio, además de que es válido recalcar que es importante que con nuestro proveedor se establezca una buena relación para poder llegar a acuerdos que beneficien a ambas partes.

3.6.3. Amenaza de Competencia Potencial

En el mercado, existe la amenaza de nuevos competidores debido a que las barreras de entrada son flexibles, sin embargo, a pesar de esto no se observa una cantidad significativa de locales dedicados a esta labor, sobre todo por el valor agregado que tiene el

proyecto enfocado en la elaboración de postres saludables, por lo que se puede indicar que el mercado es equilibrado y favorable cuando se aplican los estudios correspondientes para encontrar la oportunidad en el mismo. Sobre todo, por el enfoque saludable que tiene este negocio, puesto que da apertura a que ciertas personas no se priven de poder consumir estos postres.

3.6.4. Amenaza de Productos Sustitutos

No se establece la existencia de productos sustitutos dentro de la comercialización de los mismos, lo que sí existe es una elevada competencia, debido a la alta demanda que tienen los postres en la ciudad de Manta.

3.6.5. Rivalidad entre los Principales Competidores

Existen varios negocios dedicados a la elaboración de postres, por lo cual la competencia en el mercado es elevada, sin embargo, cabe recalcar que los locales se encuentran ubicados en diferentes sectores, además de que por el enfoque saludable se marca una diferencia en el mercado.

3.7. Características del Producto/Servicio

Torta de Vainilla

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de la torta de vainilla:

Tabla 20 *Torta de Vainilla*

TORTA DE VAINILLA							
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL			
30 CUVETA DE HUEVOS L	\$	5,56	\$	0,19	3 L	\$	0,56

500	STEVIA	\$	2,19	\$	0,00	180 G	\$	0,79
2000	ACEITE DE OLIVO	\$	19,19	\$	0,01	160 ML	\$	1,54
946	LECHE DE COCO	\$	2,89	\$	0,00	160 ML	\$	0,49
108	ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
500	1 G HARINA DE AVENA	\$	1,38	\$	0,00	250 G	\$	0,69
100	G POLVO DE HORNEAR	\$	1,24	\$	0,01	13,75 G	\$	0,17
TOTAL							\$	4,27

Torta de Chocolate

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de la torta de chocolate:

Tabla 21 *Torta de Chocolate*

TORTA DE CHOCOLATE								
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL				
30	CUVETA DE HUEVOS	\$	5,56	\$	0,19	2 L	\$	0,37
500	STEVIA	\$	2,19	\$	0,00	280 G	\$	1,23
2000	ACEITE DE OLIVO	\$	19,19	\$	0,01	120 ML	\$	1,15
946	LECHE DE COCO	\$	2,89	\$	0,00	160 ML	\$	0,49
108	ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
500	1 G HARINA DE AVENA	\$	1,38	\$	0,00	180 G	\$	0,50
200	G CACAO EN POLVO	\$	4,50	\$	0,01	60 G	\$	0,81
100	G POLVO DE HORNEAR	\$	1,24	\$	0,01	11 G	\$	0,14
2000	0 ML AGUA	\$	1,00	\$	0,00	100 ML	\$	0,01
TOTAL							\$	4,73

Torta de Zanahoria

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de la torta de zanahoria:

Tabla 22 *Torta de Zanahoria*

TORTA DE ZANAHORIA					
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
30 CUVETA DE HUEVOS	\$ 5,56	\$ 0,19	3 L	\$ 0,56	
500 HARINA DE AVENA	\$ 1,38	\$ 0,00	200 GR	\$ 0,55	
500 STEVIA	\$ 2,19	\$ 0,00	250 GR	\$ 1,10	
2000 ACEITE DE OLIVO	\$ 19,19	\$ 0,01	200 ML	\$ 1,92	
1000 ZANAHORIA RALLADA	\$ 2,05	\$ 0,00	250 GR	\$ 0,51	
100 POLVO DE HORNEAR	\$ 1,24	\$ 0,01	11 GR	\$ 0,14	
35 CANELA	\$ 1,50	\$ 0,04	6 GR	\$ 0,26	
250 PASAS	\$ 1,42	\$ 0,01	100 GR	\$ 0,57	
TOTAL				\$ 5,60	

Torta de Guineo

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de la torta de guineo:

Tabla 23 *Torta de Guineo*

TORTA DE GUINEO					
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
20 PLATANOS	\$ 1,00	\$ 0,05	4 U	\$ 0,20	
500 STEVIA	\$ 2,19	\$ 0,00	160 G	\$ 0,70	
2000 ACEITE DE OLIVO	\$ 19,19	\$ 0,01	120 ML	\$ 1,15	

30	CUVETA DE HUEVOS	\$	5,56	\$	0,19	2 L	\$	0,37
108	ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
500	HARINA DE AVENA	\$	1,38	\$	0,00	250 GR	\$	0,69
100	G POLVO DE HORNEAR	\$	1,24	\$	0,01	13,75 G	\$	0,17
150	NUECES TRITURADAS	\$	3,29	\$	0,02	80 G	\$	1,75
TOTAL							\$	5,08

Galletas con Chispas de Chocolate

Las galletas con chispas de chocolate se colocan a hornear a una temperatura de 170° C., durante 20 min aproximadamente, para su elaboración respectiva se necesitan los siguientes ingredientes:

Tabla 24 Galletas con Chispas de Chocolate

GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE 28 UNIDADES								
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL				
500	1 G HARINA DE AVENA	\$	1,38	\$	0,00	250 G	\$	0,69
200	G MANTEQUILLA	\$	2,12	\$	0,00	125 G	\$	0,53
5000	STEVIA	\$	4,15	\$	0,00	200 G	\$	0,88
30	CUVETA DE HUEVOS	\$	5,56	\$	0,19	1 L	\$	0,19
200	CHISPAS DE CHOCOLATE	\$	2,54	\$	0,01	200 G	\$	2,54
108	ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
250	BICARBONATO DE SODIO	\$	1,89	\$	0,01	2,75 G	\$	0,02
TOTAL							\$	4,89

Galletas de Almendras

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de las galletas de almendras:

Tabla 25 *Galletas de Almendras*

GALLETAS DE ALMENDRAS					
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
500 STEVIA	\$ 2,19	\$ 0,00	120 G	\$ 0,53	
2000 ACEITE DE OLIVO	\$ 19,19	\$ 0,01	100 ML	\$ 0,96	
30 CUVETA DE HUEVOS	\$ 5,56	\$ 0,19	1 L	\$ 0,19	
108 ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$ 0,62	\$ 0,01	8 ML	\$ 0,05	
500 HARINA DE AVENA	\$ 1,38	\$ 0,00	120 GR	\$ 0,33	
100 G POLVO DE HORNEAR	\$ 1,24	\$ 0,01	2,75 G	\$ 0,03	
946 LECHE ALMENDRAS	\$ 2,89	\$ 0,00	14 ML	\$ 0,06	
250 ALMENDRAS	\$ 4,30	\$ 0,02	120 G	\$ 2,06	
TOTAL				\$ 4,21	

Cupcakes de Vainilla

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de los cupcakes de vainilla:

Tabla 26 *Cupcakes de Vainilla*

CUPCAKE DE VAINILLA PARA 16 UNIDADES					
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL	
500 1 G HARINA DE AVENA	\$ 1,38	\$ 0,00	200 G	\$ 0,55	

5000 STEVIA	\$	4,15	\$	0,00	200 G	\$	0,88
200 G MANTEQUILLA	\$	2,12	\$	0,00	100 G	\$	0,42
30 CUVETA DE HUEVOS	\$	5,56	\$	0,19	2 L	\$	0,37
946 LECHE DE COCO	\$	2,89	\$	0,00	160 ML	\$	0,49
108 ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
100 G POLVO DE HORNEAR	\$	1,24	\$	0,01	8,25 G	\$	0,10
TOTAL						\$	2,86

Cupcakes de Chocolate

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración de los cupcakes de chocolate:

Tabla 27 *Cupcakes de Chocolate*

CUPCAKE DE CHOCOLATE PARA 20 UNIDADES							
INGREDIENTES		COSTO		COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD		COSTO TOTAL
500 1 G HARINA DE AVENA	\$	1,38	\$	0,00	120 G	\$	0,33
5000 STEVIA	\$	4,15	\$	0,00	200 G	\$	0,88
200 G MANTEQUILLA	\$	2,12	\$	0,00	120 G	\$	0,51
200 CACAO EN POLVO	\$	2,41	\$	0,01	60 G	\$	0,81
30 CUVETA DE HUEVOS	\$	5,56	\$	0,19	2 L	\$	0,37
946 LECHE DE COCO	\$	2,89	\$	0,00	180 ML	\$	0,55
108 ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$	0,62	\$	0,01	8 ML	\$	0,05
100 G POLVO DE HORNEAR	\$	1,24	\$	0,01	8,25 G	\$	0,10
250 BICARBONATO DE SODIO	\$	1,89	\$	0,01	2,75 G	\$	0,02
TOTAL						\$	3,62

Flan de Leche Condensada

A continuación, se presentan los ingredientes con las cantidades y costos correspondientes para la elaboración del flan de leche condensada:

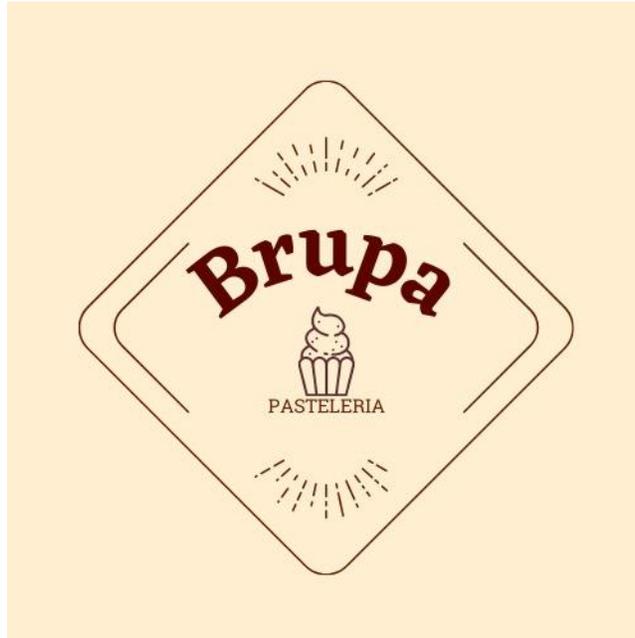
Tabla 28 Flan de Leche Condensada

FLAN DE LECHE CONDENSADA				
INGREDIENTES	COSTO	COSTO POR MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL
2000 0 ML AGUA	\$ 1,00	\$ 0,00	80 ML	\$ 0,00
5000 STEVIA	\$ 4,15	\$ 0,00	240 G	\$ 1,05
30 CUVETA DE HUEVOS	\$ 5,56	\$ 0,19	7 L	\$ 1,30
946 LECHE DE COCO	\$ 2,89	\$ 0,00	496 ML	\$ 1,52
420 ML LECHE CONDENSADA SEMIDESCREMADA	\$ 3,43	\$ 0,01	400 ML	\$ 3,27
108 ML EXTRACTO DE VAINILLA	\$ 0,62	\$ 0,01	8 ML	\$ 0,05
TOTAL				\$ 7,18

3.7.1. *Diseño del Producto*

Logotipo

Ilustración 12 *Logotipo*



Slogan

Los mejores postres para tu salud

Caja para Tortas

Ilustración 13 Caja para Tortas



Caja de Torta metalizada

Paquete de 25 unid

Nota. Proveedor. Cartones & Papeles Catálogo de Productos 2022

Cajas para Cupcakes

Ilustración 14 Caja para Cupcakes



**Paquete de
25 unid**

Caja cupcake 12 unid

Largo: 30cm Ancho: 20cm

Alto: 8cm

Nota. Proveedor. Cartones & Papeles Catálogo de Productos 2022

Caja para Galletas

Ilustración 15 Caja para Galletas



Paquete de
25 unid

Caja de galletas blancas

Largo: 25cm **Ancho:** 25cm
Alto: 6cm

Nota. Proveedor. Cartones & Papeles Catálogo de Productos 2022

3.7.2. Aspectos Diferenciales

El producto que se oferta en la pastelería “Brupa” se diferencia a los demás por su enfoque saludable, esto debido a que en la actualidad es tendencia el consumo de comida saludable, razón por la cual cada día más gente se comienza a preocupar por su salud y por ende prefieren dejar de consumir o consumir con menos frecuencia los postres tradicionales. Por tal razón, es que este proyecto resalta su valor agregado en darle a la sociedad la opción de poder consumir sin tantas preocupaciones los postres saludables, esto sobre todo para aquella población que tiene ciertas enfermedades como lo es la diabetes, la cual causa que no puedan consumir productos con mucha grasa o mucha azúcar, de tal manera que el producto les favorecerá para que puedan deleitarse con los mismos.

Otro aspecto a considerar es la materia prima de calidad que se selecciona, ya que la prioridad del proyecto es el brindar al consumidor un producto que sea de calidad pese a los costos que la misma tenga, debido a que en la sociedad hay muchas pastelerías que no se preocupan por las consecuencias que puedan darse en la comunidad al fabricar un producto con materia prima defectuosa.

3.8. Análisis Comparativos con Productos Similares

Uno de los negocios que elaboran productos similares es:

- “Dulce y Cremoso”, entre los cuales están los siguientes:
 - Torta de 3 capas, tiene un precio de \$20,50 y rinde para 20 porciones
 - Torta mojada de chocolate, tiene un precio de \$18,00 y rinde para 16 porciones
 - Torta de Caramelo con Nuez, tiene un precio de \$18,00 y rinde para 20 porciones
- Otros de los negocios que se dedican a la elaboración de postres es “August”, entre los cuales son:
 - Torta de Vainilla con Manjar, con un precio de \$7,00
 - Torta de Chocolate con Manjar, con un precio de \$8,00
 - Torta Mixta, con un precio de \$8,00
 - Torta Especial Mixta, con un precio de \$11,50

CAPÍTULO III

4. Estudio Técnico

4.1.Descripción de las Características de Localización del Negocio

Es de suma importancia establecer el lugar en el cual se va a implementar, ejecutar y desarrollar el negocio, ya que este es básicamente el espacio en donde el mismo comercializará y/o distribuirá su producto, por lo cual se indica que el lugar deberá responder a una serie de cuestiones como lo es la circulación de los consumidores para poder desarrollar una eficiente actividad económica, por lo cual, a continuación, se describirá la macro y micro localización:

4.1.1. Macro Localización

La macro localización es aquel lugar o zona general en la cual se implementará el negocio, y como se indicó al inicio del proyecto, este se dará en la ciudad de Manta, ciudad de Manabí, ya que en la misma se encuentran varios centros de distribución de materiales y materias primas que son necesarias para la elaboración del producto a comercializar.

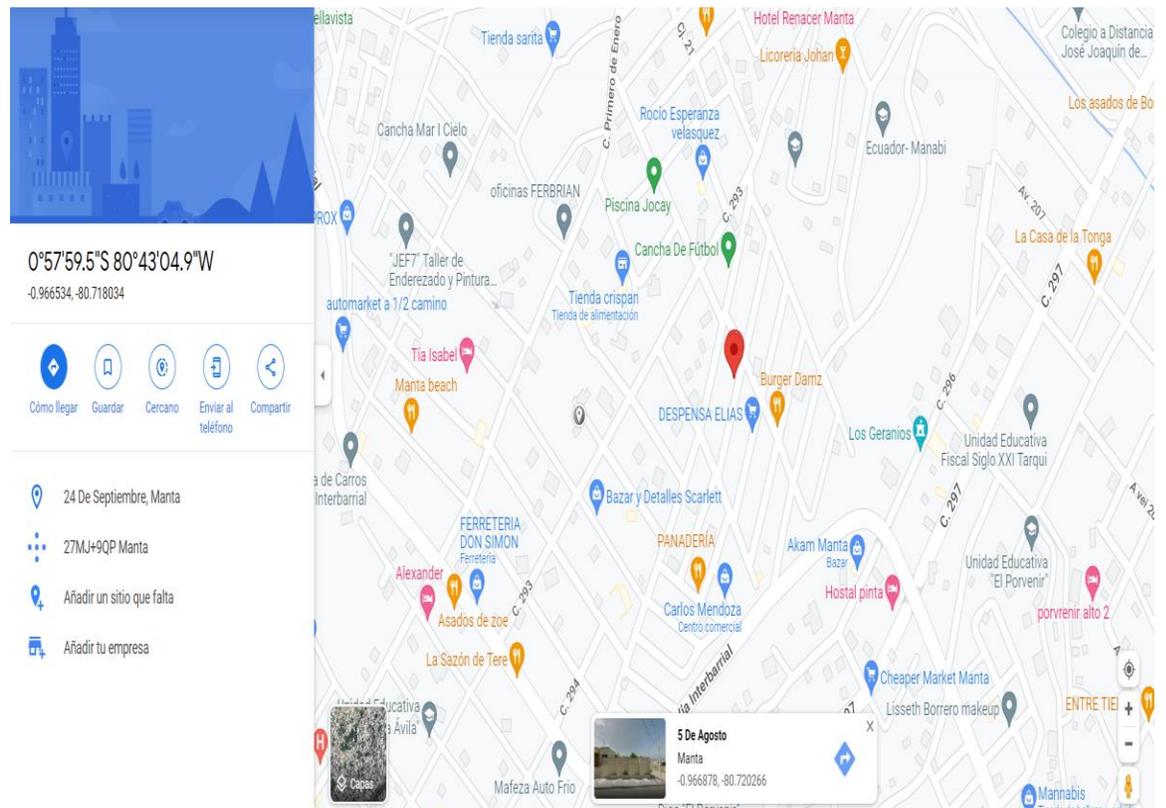
4.1.2. Micro Localización

La micro localización se la define como aquel lugar específico de la macro localización en donde se desarrollará el negocio, es decir, en donde el emprendedor selecciona a su comunidad u observa que existe una necesidad para poder satisfacerla y así poder establecer la distribución del terreno que se haya seleccionado para su respectiva construcción cuando este sea el caso, ya que se puede dar la oportunidad de alquilar o adquirir un local ya construido que deberá someterse previamente a un análisis para determinar si su distribución responde a nuestras necesidades.

Por lo tanto, hay ciertos aspectos específicos a tener en cuenta en la micro localización, tales como:

- El costo del terreno o local
- La existencia de tránsito de consumidores
- Accesibilidad para el abastecimiento de materiales.

Ilustración 16 Ubicación de la Localización del Negocio



Fuente. Google Maps

4.2. Realización de un Bosquejo del Área de Trabajo

Ilustración 17 Bosquejo del Área de Trabajo (Vista 3D)

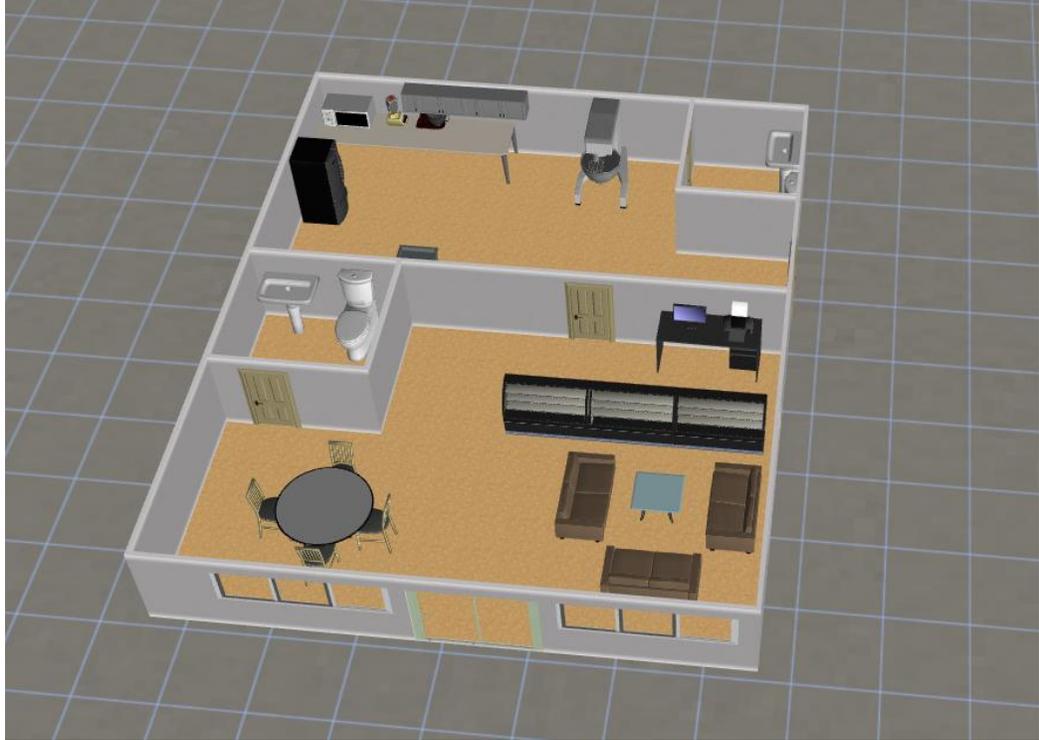


Ilustración 18 *Bosquejo del Área de Trabajo (Plano 2D)*

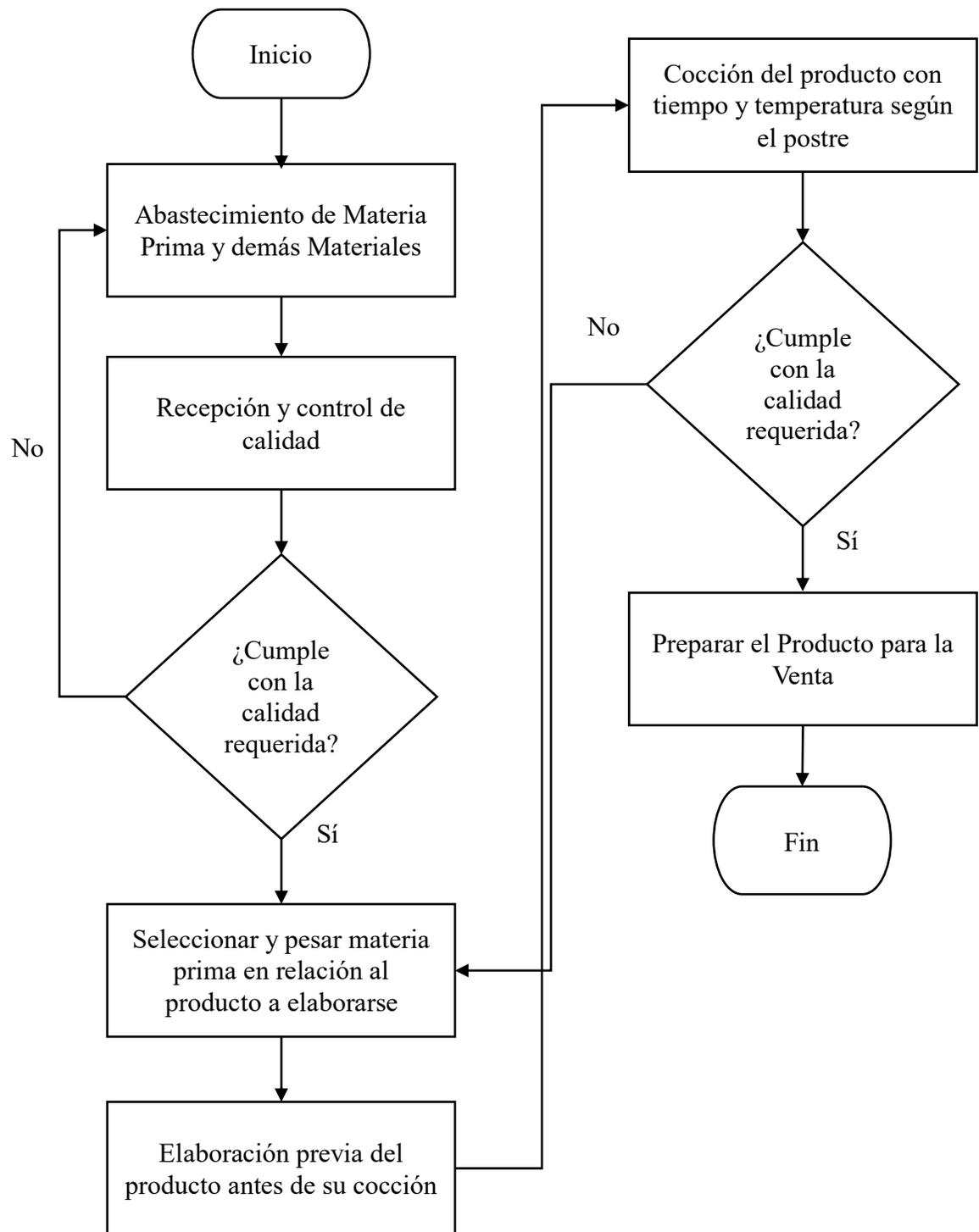


Ilustración 19 Bosquejo del Área de Trabajo (Vista Representación 2D)



4.3. Diagrama de Procesos

Ilustración 20 Diagrama de Procesos



4.4.Listado de Recursos (Máquinas, Equipos y Herramientas, Etc.)

A continuación, se mostrarán los activos fijos que tendrá el proyecto, junto con las cantidades, valor unitario y valor total respectivamente:

Tabla 29 *Equipos de Oficina*

EQUIPOS DE OFICINA			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Aire Acondicionado	1	\$ 150,00	\$ 150,00
Teléfono	1	\$ 19,00	\$ 19,00
Dispensador de agua	1	\$ 100,00	\$ 100,00
TOTAL		\$ 269,00	\$ 269,00

Tabla 30 *Equipos de Computación*

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadora	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Impresora	1	\$ 300,00	\$ 300,00
TOTAL		\$ 1.000,00	\$ 1.000,00

Tabla 31 *Muebles y Enseres*

MUEBLES Y ENSERES			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Escritorio	1	\$ 80,00	\$ 80,00
Silla giratoria	1	\$ 68,99	\$ 68,99
Bote de basura	2	\$ 14,48	\$ 28,96
Mesa	2	\$ 22,00	\$ 44,00
Silla	8	\$ 7,00	\$ 56,00
Mesón	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Juego de sala	1	\$ 200,00	\$ 200,00
TOTAL		\$ 492,47	\$ 577,95

Tabla 32 Terreno y Edificio

TERRENO Y EDIFICIO			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Terreno	1	\$ 7.500,00	\$ 7.500,00
Edificio	1	\$ 1.144,50	\$ 1.144,50
TOTAL		\$ 8.644,50	\$ 8.644,50

Tabla 33 Maquinarias y Equipos

MAQUINARIAS Y EQUIPOS			
Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Horno	1	\$ 2.900,00	\$ 2.900,00
Batidora	3	\$ 675,00	\$ 2.025,00
Juego de cuchillos	1	\$ 65,55	\$ 65,55
Juego de Toppers	9	\$ 2,70	\$ 24,30
Molde Redondo	12	\$ 7,90	\$ 94,80
Molde para Flan	6	\$ 6,00	\$ 36,00
Molde Cupcakes 12 unidades	4	\$ 7,00	\$ 28,00
Balanza	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Colador	3	\$ 6,70	\$ 20,10
Espátula de silicona	4	\$ 5,70	\$ 22,80
Brocha de silicona	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Juego de cubiertos	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Licuada	2	\$ 72,50	\$ 145,00
Juego de vajilla	1	\$ 220,00	\$ 220,00
Nevera	1	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00
TOTAL		\$ 5.064,05	\$ 6.741,55

4.5.Cálculo de los Materiales y Materia Prima a Utilizar en el Proceso Productivo

Detalles de materiales y materia prima

Tabla 34 *Materia Prima y Materiales*

Materia prima y Materiales					
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Unidad de Medida	Costo Mensual	Costo Anual
Materia prima					
Leche Natural Coco	222.346	\$ 0,00	ML	\$ 679,26	\$ 8.151,11
Leche Natural Almendras	183	\$ 0,00	ML	\$ 0,83	\$ 9,99
Harina de AVENA	197.634	\$ 0,00	GR	\$ 545,47	\$ 6.545,64
Mantequilla	3.583	\$ 0,00	GR	\$ 15,19	\$ 182,28
Huevo	4.240	\$ 0,19	U	\$ 785,90	\$ 9.430,75
Stevia	271.268	\$ 0,00	GR	\$ 1.188,15	\$ 14.257,84
Esencia de Vainilla	7.956	\$ 0,01	ML	\$ 45,67	\$ 548,08
Polvo de Hornear	10.945	\$ 0,01	GR	\$ 135,71	\$ 1.628,58
Leche Condensada Semidescremada	113.772	\$ 0,01	ML	\$ 929,14	\$ 11.149,64
Cacao en Polvo	16.386	\$ 0,01	GR	\$ 221,21	\$ 2.654,47
Chispas de Chocolate	2.179	\$ 0,01	GR	\$ 27,67	\$ 332,06
Aceite de Oliva	132.146	\$ 0,01	ML	\$ 1.267,95	\$ 15.215,34
Agua	49.136	\$ 0,00	ML	\$ 2,46	\$ 29,48
Bicarbonato de Sodio	55	\$ 0,01	GR	\$ 0,42	\$ 5,03
Nueces Trituradas	14.345	\$ 0,02	GR	\$ 314,64	\$ 3.775,64
Pasas	21.023	\$ 0,01	GR	\$ 119,41	\$ 1.432,93
Almendras	1.571	\$ 0,02	GR	\$ 27,01	\$ 324,16
Canela	1.261	\$ 0,04	GR	\$ 54,06	\$ 648,71

Zanahoria	52.558	\$ 0,00	GR	\$ 107,74	\$ 1.292,92
Guineo	717	\$ 0,05	U	\$ 35,86	\$ 430,35
Materiales					
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Unidad de Medida	Costo Mensual	Costo Anual
Cápsulas para Cupcakes	363	\$ 0,05	U	\$ 18,62	\$ 223,45
Caja para Cupcakes 12 U	30	\$ 0,86	U	\$ 26,06	\$ 312,69
Caja para Galletas 12 U	47	\$ 0,442	U	\$ 20,88	\$ 250,52
Cajas Tortas y Flan	876	\$ 1,00	U	\$ 875,96	\$ 10.511,53
TOTAL Materia prima				\$ 6.503,75	\$ 78.045,02
TOTAL Materiales				\$ 941,52	\$ 11.298,20
TOTAL Materia prima y Materiales				\$ 7.445,27	\$ 89.343,22

En el presente esquema se presenta la cantidad de materia prima y materiales utilizados para la fabricación de 2.090 postres al mes y 25.079 postres al año.

4.6. Listado de los Proveedores

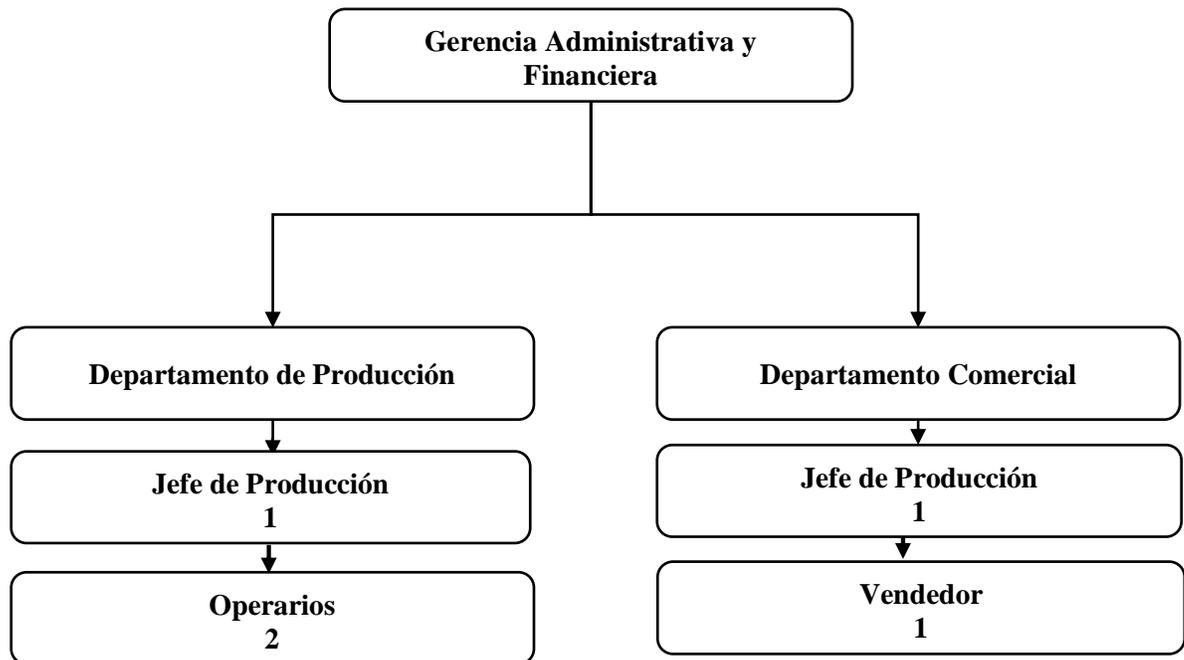
- Mi Comisariato
- Coral Hipermercado

CAPÍTULO IV

5. Estudio Organizacional

5.1. Organigrama Estructural y Funcional

Ilustración 21 Organigrama Estructural y Funcional



5.2. Funciones según las Responsabilidades de cada Persona

Tabla 35 Funciones según las Responsabilidades de cada Persona

Puesto	Requisitos	A quién reporta	Personal a su Cargo	Funciones responsabilidades
Gerente	Experiencia, valores empresariales, capacidad de liderazgo, manejo de finanzas, trabajo en equipo. Mínimo tener título universitario en Ciencias Administrativas		Todo los miembros de la empresa	Elaboración de planes estratégicos para direccionar el negocio de una manera ordenada, eficaz y eficiente. Tomar decisiones. Elaborar estados financieros y administrar los recursos del negocio

Jefe de Producción	Experiencia en manejo de inventarios, analista de costos, saber gestionar el presupuesto del negocio, manejo de las Normas ISO	Gerente	Operarios	Elaboración de inventarios, planificación de la producción, análisis de costos de materia prima, elaboración de informes al gerente
Jefe Comercial	Experiencia para analizar el mercado, manejo de una buena comunicación, capacidad de liderazgo	Gerente	Vendedor	Elaboración de planes de venta, establecer una buena comunicación con el cliente, analizar el mercado
Vendedor	Experiencia en atención al cliente, capacidad para trabajar en equipo y buena comunicación	Jefe Comercial		Brindar una atención al cliente de calidad, registro de las ventas diarias
Operarios	Experiencia en la elaboración de postres, ser eficiente en la elaboración de postres, conocimiento sobre las Normas ISO, saber planificar los pedidos dados por el jefe de producción	Jefe de Producción		Preparar la materia prima para la producción, mantener limpias las maquinarias y área de trabajo, velar que el producto sea de calidad

5.3.Previsión de RRHH

Como ya se ha indicado, la previsión de RRHH se conforma por un gerente, un jefe de producción, un jefe comercial, dos operarios, y un vendedor. En el mismo se verá reflejado el sueldo respectivo junto con sus beneficios sociales, para obtener como resultado el sueldo anual del primer año, y el del segundo año respectivamente. A continuación, se presentan los cálculos:

Tabla 36 Previsión de RRHH

Nº	CARGO	SUELDO	APORTE PATRONAL	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES	T. ANUAL SIN FONDO DE RESERVA	T. ANUAL CON FONDO DE RESERVA
1	GERENTE	\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 58,31	\$ 58,33	\$ 35,42	\$ 29,17	\$ 10.811,60	\$ 11.511,32
2	JEFE DE PRODUCCIÓN	\$ 450,00	\$ 50,18	\$ 37,49	\$ 37,50	\$ 35,42	\$ 18,75	\$ 7.102,10	\$ 7.551,92
1	VENDEDOR	\$ 425,00	\$ 47,39	\$ 35,40	\$ 35,42	\$ 36,42	\$ 17,71	\$ 6.743,15	\$ 7.167,98
2	OPERARIOS	\$ 850,00	\$ 94,78	\$ 70,81	\$ 70,83	\$ 37,42	\$ 35,42	\$ 13.061,30	\$ 13.910,96
	TOTAL	\$ 1.150,00	\$ 128,23	\$ 95,80	\$ 95,83	\$ 70,83	\$ 47,92	\$ 37.718,15	\$ 40.142,18

CAPÍTULO V

6. Estudio Legal y Societario

6.1. Marco Legal

La Pastelería “Brupa” se constituirá como una empresa unipersonal de responsabilidad limitada, misma que constará por un gerente propietario, por lo cual se presenta a continuación las siguientes obligaciones del mismo:

De acuerdo a la Ley 27: Ley de empresas Unipersonales de responsabilidad limitada sección 8 “De la Administración y de la Representación Legal”, se establece que:

“ARTÍCULO 38: La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, será administrada por su gerente-propietario, quien a su vez, será su representante legal” (Ley 27, 2006, pág. 16).

“ARTÍCULO 39: El gerente-propietario no podrá ejecutar ni celebrar, a nombre de la empresa, ningún acto o contrato distinto de los señalados en el inciso anterior, obligándose en caso de violación, por ese hecho en forma personal e ilimitada” (Ley 27, 2006, pág. 16).

“ARTÍCULO 40: El gerente-propietario podrá designar uno o más apoderados generales de la empresa, de conformidad con la ley” (Ley 27, 2006, pág. 16).

ARTÍCULO 41: El gerente-propietario podrá también encargar o delegar, mediante el otorgamiento del correspondiente poder especial, una o más de las facultades administrativas y representativas que tuviere, sin necesidad del cumplimiento de las formalidades y procedimientos señalados en el artículo anterior. (Ley 27, 2006, pág. 17)

ARTÍCULO 42: El gerente-propietario y los apoderados referidos en los artículos anteriores, no podrán realizar la misma actividad a la que se dedica la empresa según su objeto empresarial, no por cuenta propia ni por cuenta de otras personas naturales o jurídicas. (Ley 27, 2006, pág. 17)

“**ARTÍCULO 43:** El gerente-propietario y los apoderados mencionados anteriormente no podrán otorgar ningún tipo de caución por cuenta propia para asegurar el cumplimiento de las obligaciones de la empresa unipersonal de responsabilidad limitada” (Ley 27, 2006, pág. 17).

“**ARTÍCULO 44:** Salvo las excepciones establecidas en esta Ley, es prohibido al gerente-propietario y a los apoderados negociar o contratar por cuenta propia, directa o indirectamente, con la empresa unipersonal de responsabilidad limitada que ellos administraren” (Ley 27, 2006, pág. 17).

ARTÍCULO 45: Se exceptúan de la prohibición constante en el artículo anterior los siguientes actos o contratos: Las entregas de dineros hechas por el gerente-propietario a favor de la empresa que administre, a título de mutuo o de simple depósito, sin intereses; El comodato en que la empresa fuere la comodataria y cualquier otro acto o contrato gratuito ejecutado o pactado en beneficio exclusivo de la empresa; y, La prestación de servicios personales. (Ley 27, 2006, pág. 17)

6.1.1. Equipo Directivo

Como se indicó anteriormente, la empresa se constituirá como unipersonal de responsabilidad limitada, es decir, que como único dueño será el gerente – propietario, quien tendrá la responsabilidad de tomar las decisiones que ayuden a que el negocio crezca.

6.1.2. Modalidad Contractual

En primera instancia se establece que habrá un jefe de producción y un jefe comercial, los cuales contarán con contratos temporales de tres meses con la finalidad de que puedan demostrar sus competencias, además de que, se establece que en caso de que cualquiera de las partes no esté conforme pueda darse la renuncia o el despido inmediato.

6.2.Requisitos para su Legitimidad

De acuerdo a la Ley 27: Ley de empresas unipersonales de responsabilidad limitada sección 7 “De la Constitución, Aprobación e Inscripción”, se establece que:

ARTÍCULO 30: La empresa unipersonal de responsabilidad limitada, se constituirá mediante escritura pública otorgada por el gerente-propietario, que contendrá: 1. El nombre, apellidos, nacionalidad, domicilio y estado civil del gerente-propietario; 2. La denominación específica de la empresa; 3. El domicilio fijado como sede de la empresa y las sucursales que la misma tuviere; 4. El objeto a que se dedicará la empresa; 5. El plazo de duración de la misma; 6. El monto del capital asignado a la empresa por el gerente-propietario, de conformidad con el artículo 1 de esta Ley; 7. La determinación del aporte del gerente-propietario; 8. La determinación de la asignación mensual que habrá de percibir de la empresa el gerente-propietario por el desempeño de sus labores dentro de la misma; y, 9. Cualquier otra disposición lícita que el gerente-propietario de la empresa desee incluir.

Si el gerente-propietario o la gerente-propietaria tuviere formada sociedad conyugal, la escritura de constitución de la empresa unipersonal de responsabilidad

limitada será otorgada también por su cónyuge o conviviente, a fin de que en la misma deje constancia de su consentimiento respecto de dicha constitución.

La relación entre el gerente-propietario y la empresa no tendrá carácter laboral, por lo que dicha relación y la asignación mensual anteriormente mencionada no estarán sujetas al Código del Trabajo ni a la Ley del Seguro Social Obligatorio. (Ley 27, 2006)

6.2.1. Permisos y licencias necesarios para el funcionamiento y venta de productos

Los permisos y licencias que son necesarias para el funcionamiento y venta de los productos son los siguientes:

- Licencia Única Anual de Funcionamiento
- Tasa de Publicidad Exterior
- Tasa Bomberil
- Impuesto Principal Patente Municipal
- Otras Tasas de Registro Ambiental

6.2.2. Cobertura de Responsabilidades

El seguro que se implementará en la empresa será un seguro patrimonial, ya que este seguro se basa en indemnizar los daños dados por los bienes materiales, por lo que este seguro tendrá cobertura de responsabilidad civil.

“Garantiza al asegurado el pago de las indemnizaciones de las que pueda resultar civilmente responsable por daños materiales, corporales y patrimoniales ocasionados a terceras personas” (Ecuatoriano Suiza COMPAÑÍA DE SEGUROS, s.f.). La cobertura de responsabilidad civil es importante para que en caso de que por accionar de la empresa terceros salgan perjudicados, se pueda cubrir dichos daños y perjuicios.

6.2.3. Patentes, Marcas y Otros Tipos de Registros

Las patentes son importantes debido a que, gracias al registro de la mismo, es decir, de la invención que se haya llevado a cabo, esta podrá ser protegida para que terceras personas no puedan utilizarla de ninguna u otra manera. Además, se recalca de que en caso de que, por alguna u otra razón se deje de usar y explotar la patente, esta podrá ser vendida a terceros para que puedan usarla y comercializar con ella bajo licencia. Por lo tanto, se puede indicar que, en este caso, se patentaría el logo de la empresa “Brupa”.

CAPÍTULO VI

7. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

7.1. Costo Unitario de Producción

A continuación, se presenta el costo unitario de producción por cada uno de los productos, en donde se podrá observar la demanda mensual junto al costo variable (materia prima y mano de obra) de cada uno respectivamente, además del costo fijo (gastos de operaciones y gastos administrativos) previamente distribuidos en relación a cada producto:

Tabla 37 Costo Unitario de Producción

Producto	Demanda Mensual	Costo Primo		Costo Fijo		Costo Total Unitario	
Torta de Vainilla	223	\$	5,44	\$	2,01	\$	7,46
Torta de Chocolate	264	\$	5,82	\$	1,88	\$	7,70
Torta de Zanahoria	210	\$	7,22	\$	2,79	\$	10,01
Torta de Guineo	179	\$	6,81	\$	2,97	\$	9,78
Galletas con Chispas de Chocolate	305	\$	0,21	\$	0,06	\$	0,27
Galletas de Almendras	262	\$	0,26	\$	0,08	\$	0,34
Cupcakes de Vainilla	177	\$	0,24	\$	0,11	\$	0,35
Cupcakes de Chocolate	185	\$	0,24	\$	0,10	\$	0,34
Flan de Leche Condensada	284	\$	8,72	\$	2,65	\$	11,36
TOTAL	2.090	\$	34,96	\$	12,66	\$	47,62

7.2. Estructura de Costos y Gastos

La estructura de costos y gastos nos ayudará a visualizar aquellos egresos que incurren en las operaciones del negocio, es decir, los costos variables y los costos fijos, mismos que se muestran a continuación:

Tabla 38 Estructura de Costos y Gastos

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS	MENSUAL	ANUAL
COSTOS VARIABLES	\$ 8.184,03	\$ 98.208,42
Materiales Directos	\$ 6.503,75	\$ 78.045,02
Materia prima	\$ 6.503,75	\$ 78.045,02
Mano de Obra Directa	\$ 1.680,28	\$ 20.163,40
Mano de Obra	\$ 1.680,28	\$ 20.163,40
COSTOS FIJOS	\$ 2.895,56	\$ 34.746,76
Gastos de Operaciones	\$ 1.432,67	\$ 17.192,01
Otros Gastos Indirectos	\$ 941,52	\$ 11.298,20
Servicios Básicos	\$ 183,41	\$ 2.200,97
Depreciación de Activos	\$ 97,75	\$ 1.172,98
Amortización	\$ 9,99	\$ 119,87
Seguros	\$ 200,00	\$ 2.400,00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 1.462,90	\$ 17.554,75
Sueldos Administrativo	\$ 900,97	\$ 10.811,60
Gastos de Ventas	\$ 561,93	\$ 6.743,15
TOTAL	\$ 11.079,60	\$ 132.955,18

7.3. Proyección de Ventas

La proyección de ventas se la efectúa a partir del cálculo de la demanda potencial, a la cual se le ha establecido un incremento anual de 4%, tal como se muestra a continuación:

Tabla 39 Proyección de Precios

Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
2.671	2.778	2.889	3.005	3.125
3.166	3.292	3.424	3.561	3.704
2.523	2.624	2.729	2.838	2.951
2.152	2.238	2.327	2.420	2.517
3.660	3.807	3.959	4.118	4.282
3.141	3.267	3.397	3.533	3.675
2.127	2.212	2.301	2.393	2.488

2.226	2.315	2.408	2.504	2.604
3.413	3.550	3.692	3.839	3.993
25.079	26.082	27.126	28.211	29.339

De la misma manera, los precios de los productos tendrán un incremento anual, mismo que será del 1,5%, los cuales se muestran a continuación:

Tabla 40 *Proyección de Volumen*

Detalle	Precio 1	Precio 2	Precio 3	Precio 4	Precio 5
Torta de Vainilla	\$ 9,75	\$ 9,90	\$ 10,04	\$ 10,20	\$ 10,35
Torta de Chocolate	\$ 10,00	\$ 10,15	\$ 10,30	\$ 10,46	\$ 10,61
Torta de Zanahoria	\$ 12,00	\$ 12,18	\$ 12,36	\$ 12,55	\$ 12,74
Torta de Guineo	\$ 12,50	\$ 12,69	\$ 12,88	\$ 13,07	\$ 13,27
Galletas con Chispas de Chocolate	\$ 0,40	\$ 0,41	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 0,42
Galletas de Avena	\$ 0,40	\$ 0,41	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 0,42
Cupcakes de Vainilla	\$ 0,40	\$ 0,41	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 0,42
Cupcakes de Chocolate	\$ 0,40	\$ 0,41	\$ 0,41	\$ 0,42	\$ 0,42
Flan de Leche					\$
Condensada	\$ 14,00	\$ 14,21	\$ 14,42	\$ 14,64	\$ 14,86

Con base en estos datos, se procede a presentar la proyección de ventas respectiva:

Tabla 41 *Proyección de Ventas*

Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Torta de Vainilla	\$ 26.043,86	\$ 27.491,90	\$ 29.020,45	\$ 30.633,99	\$ 32.337,24
Torta de Chocolate	\$ 31.658,26	\$ 33.418,46	\$ 35.276,52	\$ 37.237,90	\$ 39.308,33
Torta de Zanahoria	\$ 30.273,21	\$ 31.956,40	\$ 33.733,18	\$ 35.608,74	\$ 37.588,59

Torta de Guineo	\$ 26.897,15	\$ 28.392,63	\$ 29.971,27	\$ 31.637,67	\$ 33.396,72
Galletas con Chispas de Chocolate	\$ 1.464,19	\$ 1.545,60	\$ 1.631,54	\$ 1.722,25	\$ 1.818,01
Galletas de Avena	\$ 1.256,44	\$ 1.326,30	\$ 1.400,04	\$ 1.477,88	\$ 1.560,05
Cupcakes de Vainilla	\$ 850,82	\$ 898,12	\$ 948,06	\$ 1.000,77	\$ 1.056,41
Cupcakes de Chocolate	\$ 890,39	\$ 939,89	\$ 992,15	\$ 1.047,32	\$ 1.105,55
Flan de Leche Condensada	\$ 47.784,18	\$ 50.440,98	\$ 53.245,50	\$ 56.205,95	\$ 59.331,00
Totales \$	\$167.118,50	\$176.410,29	\$ 186.218,70	\$ 196.572,46	\$ 207.501,89

7.4. Plan de Inversión

Para determinar el plan de inversión, el mismo se lo divide en activos fijos, activos diferidos, y capital de trabajo. Los mismos se presentarán con el porcentaje respectivo en relación al total de activos del proyecto.

Tabla 42 Activo Fijo

ACTIVO FIJO	VALOR	PORCENTAJE
TERRENOS	\$ 7.500,00	14,87%
EDIFICIOS	\$ 1.144,50	2,27%
MOBILIARIO	\$ 577,95	1,15%
EQUIPOS DE COMPUTACION	\$ 1.000,00	1,98%
MAQUINARIA	\$ 6.741,55	13,36%
EQUIPOS DE OFICINA	\$ 269,00	0,53%
TOTAL	\$ 17.233,00	34,16%

Tabla 43 Activo Diferido

ACTIVO DIFERIDO	VALOR	PORCENTAJE
PERMISOS MUNICIPALES Y OTROS	\$ 219,97	0,44%
CONSTITUCION DE LA EMPRESA	\$ 379,36	0,75%
TOTAL	\$ 599,33	1,19%

Tabla 44 Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	VALOR	PORCENTAJE
MERCADERIA	\$ 6.503,75	12,89%
SERVICIOS BASICOS	\$ 183,41	0,36%
SUELDOS ADMINISTRACION	\$ 17.913,70	35,51%
SUELDOS OPERARIOS	\$ 1.275,00	2,53%
SUELDOS VENTAS	\$ 6.743,15	13,37%
TOTAL	\$ 32.619,02	64,65%

A continuación, se presenta la consolidación del plan de inversión:

Tabla 45 Plan de Inversión

ACTIVO FIJO	\$ 17.233,00	34,16%
ACTIVO DIFERIDO	\$ 599,33	1,19%
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 32.619,02	64,65%
TOTAL INVERSION	\$ 50.451,34	100,00%

7.5.Líneas de Financiamiento

La línea de financiamiento del proyecto está conformada por el capital social, y la obtención de un crédito. A continuación, se presente la conformación del financiamiento:

Tabla 46 Financiamiento

FINANCIAMIENTO	VALOR	PORCENTAJE
CAPITAL	\$ 33.218,34	65,84%
CREDITO	\$ 17.233,00	34,16%
TOTAL	\$ 50.451,34	100,00%

El crédito se llevará a cabo en el BanEcuador, esto debido a que brinda una tasa efectiva menor en relación a otras instituciones financieras. Por tanto, a continuación, se

muestran los detalles del préstamo, es decir, el monto, la tasa efectiva, su periodicidad, y su amortización respectiva:

Tabla 47 Amortización

CREDITO BANCARIO	\$	17.233,00
PERIODO		5 AÑOS
TASA DE INTERES ANUAL		10,21%
PERIODO		60 MESES
TASA DE INTERES MENSUAL		0,85%
CUOTA	\$	367,93

#	CUOTA	INTERES	CAPITAL	SALDO
				\$
0				17.233,00
	\$	\$	\$	\$
1	367,93	146,62	221,31	17.011,69
	\$	\$	\$	\$
2	367,93	144,74	223,19	16.788,50
	\$	\$	\$	\$
3	367,93	142,84	225,09	16.563,41
	\$	\$	\$	\$
4	367,93	140,93	227,01	16.336,40
	\$	\$	\$	\$
5	367,93	139,00	228,94	16.107,46
	\$	\$	\$	\$
6	367,93	137,05	230,89	15.876,58
	\$	\$	\$	\$
7	367,93	135,08	232,85	15.643,73
	\$	\$	\$	\$
8	367,93	133,10	234,83	15.408,89
	\$	\$	\$	\$
9	367,93	131,10	236,83	15.172,07
	\$	\$	\$	\$
10	367,93	129,09	238,84	14.933,22
	\$	\$	\$	\$
11	367,93	127,06	240,88	14.692,34
	\$	\$	\$	\$
12	367,93	125,01	242,93	14.449,42
	\$	\$	\$	\$
13	367,93	122,94	244,99	14.204,42
	\$	\$	\$	\$
14	367,93	120,86	247,08	13.957,35
	\$	\$	\$	\$
15	367,93	118,75	249,18	13.708,17

\$	\$	\$	\$
16 367,93	116,63	251,30	13.456,87
\$	\$	\$	\$
17 367,93	114,50	253,44	13.203,43
\$	\$	\$	\$
18 367,93	112,34	255,59	12.947,84
\$	\$	\$	\$
19 367,93	110,16	257,77	12.690,07
\$	\$	\$	\$
20 367,93	107,97	259,96	12.430,10
\$	\$	\$	\$
21 367,93	105,76	262,17	12.167,93
\$	\$	\$	\$
22 367,93	103,53	264,40	11.903,53
\$	\$	\$	\$
23 367,93	101,28	266,65	11.636,87
\$	\$	\$	\$
24 367,93	99,01	268,92	11.367,95
\$	\$	\$	\$
25 367,93	96,72	271,21	11.096,74
\$	\$	\$	\$
26 367,93	94,41	273,52	10.823,22
\$	\$	\$	\$
27 367,93	92,09	275,85	10.547,37
\$	\$	\$	\$
28 367,93	89,74	278,19	10.269,18
\$	\$	\$	\$
29 367,93	87,37	280,56	9.988,62
\$	\$	\$	\$
30 367,93	84,99	282,95	9.705,67
\$	\$	\$	\$
31 367,93	82,58	285,35	9.420,32
\$	\$	\$	\$
32 367,93	80,15	287,78	9.132,53
\$	\$	\$	\$
33 367,93	77,70	290,23	8.842,30
\$	\$	\$	\$
34 367,93	75,23	292,70	8.549,60
\$	\$	\$	\$
35 367,93	72,74	295,19	8.254,41
\$	\$	\$	\$
36 367,93	70,23	297,70	7.956,71
\$	\$	\$	\$
37 367,93	67,70	300,24	7.656,48
\$	\$	\$	\$
38 367,93	65,14	302,79	7.353,69
\$	\$	\$	\$
39 367,93	62,57	305,37	7.048,32

	\$	\$	\$	\$
40	367,93	59,97	307,96	6.740,36
	\$	\$	\$	\$
41	367,93	57,35	310,58	6.429,77
	\$	\$	\$	\$
42	367,93	54,71	313,23	6.116,54
	\$	\$	\$	\$
43	367,93	52,04	315,89	5.800,65
	\$	\$	\$	\$
44	367,93	49,35	318,58	5.482,07
	\$	\$	\$	\$
45	367,93	46,64	321,29	5.160,78
	\$	\$	\$	\$
46	367,93	43,91	324,02	4.836,76
	\$	\$	\$	\$
47	367,93	41,15	326,78	4.509,98
	\$	\$	\$	\$
48	367,93	38,37	329,56	4.180,42
	\$	\$	\$	\$
49	367,93	35,57	332,37	3.848,05
	\$	\$	\$	\$
50	367,93	32,74	335,19	3.512,86
	\$	\$	\$	\$
51	367,93	29,89	338,04	3.174,81
	\$	\$	\$	\$
52	367,93	27,01	340,92	2.833,89
	\$	\$	\$	\$
53	367,93	24,11	343,82	2.490,07
	\$	\$	\$	\$
54	367,93	21,19	346,75	2.143,32
	\$	\$	\$	\$
55	367,93	18,24	349,70	1.793,63
	\$	\$	\$	\$
56	367,93	15,26	352,67	1.440,95
	\$	\$	\$	\$
57	367,93	12,26	355,67	1.085,28
	\$	\$	\$	\$
58	367,93	9,23	358,70	\$ 726,58
	\$	\$	\$	\$
59	367,93	6,18	361,75	\$ 364,83
	\$	\$	\$	\$
60	367,93	3,10	364,83	\$ 0,00
<hr/>				
TOTA				
L	\$ 22.076,01	\$ 4.843,01	\$ 17.233,00	\$ 569.208,00

7.6. Flujo de Caja Proyectado (5 años)

Tabla 48 Flujo de Caja Proyectado

FLUJO DE CAJA PROYECTADO						
	0	1	2	3	4	5
Ingresos Operativos						
Ventas netas		\$167.118,50	\$176.410,29	\$186.218,70	\$196.572,46	\$207.501,89
Total Ingresos Operativos		\$167.118,50	\$176.410,29	\$186.218,70	\$196.572,46	\$207.501,89
Egresos Operativos						
Costos de fabricación (-Dep)		\$89.343,22	\$90.683,37	\$92.043,62	\$93.424,27	\$94.825,64
Gastos de venta	\$	-	\$	-	\$	-
Gastos Adm y Gener (-A D)		\$43.636,60	\$46.751,54	\$47.452,81	\$48.164,61	\$48.887,08
Total egresos operativos		\$132.979,82	\$137.434,91	\$139.496,43	\$141.588,88	\$143.712,71
Superávit o (D) Operat./Año		\$34.138,68	\$38.975,38	\$46.722,27	\$54.983,58	\$63.789,18
Superávit o (D) Operat./Acum		\$34.138,68	\$73.114,06	\$119.836,33	\$174.819,92	\$238.609,10
Ingresos no Operativos						
Crédito	\$17.233,00	\$	-	\$	-	\$
Aporte propio	\$33.218,34	\$	-	\$	-	\$
Total Ingreso no operativo	\$50.451,34	\$	-	\$	-	\$
Egreso no Operat						
Inv. Fija	\$17.233,00	\$	-	\$	-	\$
Inv. Diferida	\$599,33	\$	-	\$	-	\$
Amortización principal		\$2.783,58	\$3.081,47	\$3.411,24	\$3.776,29	\$4.180,42
Gastos financieros		\$1.631,62	\$1.333,73	\$1.003,97	\$638,91	\$234,78
Pago Imp Renta y Part. Empl			\$11.315,15	\$13.176,44	\$16.104,23	\$19.350,92
Total egreso no operat.	\$17.832,33	\$4.415,20	\$15.730,36	\$17.591,65	\$20.519,43	\$23.766,12
Superávit o (D) no Operat/Año	\$32.619,02	\$ -4.415,20	\$ -15.730,36	\$ -17.591,65	\$ -20.519,43	\$ -23.766,12
Superávit o (D) no Operat/Acum	\$32.619,02	\$ 28.203,81	\$ 12.473,46	\$ -5.118,19	\$ -25.637,62	\$ -49.403,74
Superávit o (D) Total/Año	\$32.619,02	\$29.723,48	\$23.245,02	\$29.130,62	\$34.464,15	\$40.023,06
Superávit o (D) Total/Acum	\$32.619,02	\$62.342,49	\$85.587,52	\$114.718,14	\$149.182,29	\$189.205,36

7.7.Estado de Resultados proyectado (5 años)

Tabla 49 Estado de Resultados Proyectado

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS	\$167.118,50	\$176.410,29	\$186.218,70	\$196.572,46	\$207.501,89
Ingresos por ventas	\$167.118,50	\$176.410,29	\$186.218,70	\$196.572,46	\$207.501,89
Costo de Producción	\$89.343,22	\$90.683,37	\$92.043,62	\$93.424,27	\$94.825,64
Margen Bruto	\$77.775,28	\$85.726,92	\$94.175,09	\$103.148,19	\$112.676,26
Gastos Operativos					
Sueldos y Salarios	\$37.718,15	\$40.744,31	\$41.355,48	\$41.975,81	\$42.605,45
Depreciación	\$1.172,98	\$1.172,98	\$1.172,98	\$842,98	\$842,98
Amortización	\$119,87	\$119,87	\$119,87	\$119,87	\$119,87
Materiales de Oficina	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Equipos de Computación	\$1.000,00	\$1.015,00	\$1.030,23	\$1.045,68	\$1.061,36
Gastos Básicos	\$2.200,97	\$2.233,98	\$2.267,49	\$2.301,50	\$2.336,03
Gastos de Mantenimiento	\$317,48	\$322,25	\$327,08	\$331,99	\$336,97
Seguros	\$2.400,00	\$2.436,00	\$2.472,54	\$2.509,63	\$2.547,27
Utensilios de Trabajo	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Materiales de limpieza	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Total Gastos operativos	\$44.929,44	\$48.044,38	\$48.745,66	\$49.127,45	\$49.849,92
Utilidad Operacional	\$32.845,84	\$37.682,54	\$45.429,43	\$54.020,74	\$62.826,34
Gastos Financieros					
Intereses sobre préstamo	\$1.631,62	\$1.333,73	\$1.003,97	\$638,91	\$234,78
Utilidad antes de Participe e Impto.	\$31.214,22	\$36.348,81	\$44.425,46	\$53.381,83	\$62.591,55
15% Participación de Empleados	\$4.682,13	\$5.452,32	\$6.663,82	\$8.007,28	\$9.388,73
Utilidad antes del Impuesto	\$26.532,09	\$30.896,49	\$37.761,64	\$45.374,56	\$53.202,82
25% Impuesto a la renta	\$6.633,02	\$7.724,12	\$9.440,41	\$11.343,64	\$13.300,71
UTILIDAD NETA	\$19.899,07	\$23.172,37	\$28.321,23	\$34.030,92	\$39.902,12

7.8.Estado de Situación Financiera Proyectado (5 años)

Tabla 50 Estado de Situación Financiera Proyectado

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA PROYECTADO						
	0	1	2	3	4	5
ACTIVOS CORRIENTES						
Caja	\$32.619,02	\$62.342,49	\$85.587,52	\$114.718,14	\$149.182,29	\$189.205,36
TOTAL ACT. CTE	\$32.619,02	\$62.342,49	\$85.587,52	\$114.718,14	\$149.182,29	\$189.205,36
ACTIVOS FIJOS						
Inversión fija	\$17.233,00	\$17.233,00	\$17.233,00	\$17.233,00	\$17.233,00	\$17.233,00
Depreciación acumulada (-)		-1172,98	-2345,95	-3518,93	-4361,9	-5204,88
TOTAL ACT. FIJO NETO	\$17.233,00	16060,03	14887,05	13714,08	12871,1	12028,13
ACTIVOS DIFERIDOS						
Gastos preoperativos	\$599,33	599,33	599,33	599,33	599,33	599,33
Amortización acumuladas (-)	\$ -	-119,87	-239,73	-359,6	-479,46	-599,33
TOTAL ACT. DIF. NETO	\$599,33	\$479,46	\$359,60	\$239,73	\$119,87	\$ -
TOTAL ACTIVOS	\$50.451,34	\$78.881,98	\$100.834,17	\$128.671,95	\$162.173,26	\$201.233,48
PASIVO CORRIENTE						
Part. Empl. Por pagar	\$ -	\$4.682,13	\$5.452,32	\$6.663,82	\$8.007,28	\$9.388,73
Impuestos por pagar a la renta	\$ -	\$6.633,02	\$7.724,12	\$9.440,41	\$11.343,64	\$13.300,71
TOTAL PAS. CTE	\$ -	\$11.315,15	\$13.176,44	\$16.104,23	\$19.350,92	\$22.689,44
PASIVO LARGO PLAZO						
Crédito bancario	\$17.233,00	\$14.449,42	\$11.367,95	\$7.956,71	\$4.180,42	\$0,00
TOTAL PASIVOS	\$17.233,00	\$25.764,57	\$24.544,39	\$24.060,94	\$23.531,33	\$22.689,44
PATRIMONIO						
Capital	\$33.218,34	\$33.218,34	\$33.218,34	\$33.218,34	\$33.218,34	\$33.218,34
Utilida ejercicio anterior	\$ -	\$ -	\$19.899,07	\$43.071,43	\$71.392,66	\$105.423,58
Utilidad presente ejercicio	\$ -	\$19.899,07	\$23.172,37	\$28.321,23	\$34.030,92	\$39.902,12
TOTAL PATRIMONIO	\$33.218,34	\$53.117,41	\$76.289,77	\$104.611,01	\$138.641,93	\$178.544,04
TOTAL PAS. Y PATR.	\$50.451,34	\$78.881,98	\$100.834,17	\$128.671,95	\$162.173,26	\$201.233,48

CAPÍTULO VII

8. Evaluación Financiera

La evaluación financiera es aquella que indicará qué tan viable es el proyecto, y para poder llevarla a cabo se necesitan establecer los flujos de fondos netos, cuyos cálculos se muestran a continuación:

Tabla 51 *Flujos de Fondos Netos*

RUBROS	0	1	2	3	4	5
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
UTILIDAD NETA	19.899,07	23.172,37	28.321,23	34.030,92	39.902,12	
(+) DEPRECIACIÓN	1.172,98	1.172,98	1.172,98	842,98	842,98	
(+) AMORT. DE ACTIVOS DIFERIDOS	119,87	119,87	119,87	119,87	119,87	
	\$					
(-) COSTO DE INVERSIÓN FIJA	17.832,33					
	\$					
(-) CAPITAL DE TRABAJO	32.619,02					
(-) PAGO DE CAPITAL (AMORTIZACIÓN) PRESTAMO	2.783,58	3.081,47	3.411,24	3.776,29	4.180,42	
	\$ -	\$	\$	\$	\$	\$
FLUJO DE FONDOS NETOS	50.451,34	18.408,32	21.383,74	26.202,84	31.217,47	36.684,54

8.1.WACC

“Es el costo total de las fuentes de financiamiento que usa la empresa, es un promedio ponderado de los costos componentes de las deudas, de las acciones preferentes y del capital contable común y de las utilidades retenidas” (Morales & Alcocer, 2014, pág. 130). Para el respectivo cálculo se toma en cuenta la estructura de la inversión, es decir, cuánto corresponde a capital social y cuánto a crédito bancario con sus respectivas ponderaciones.

Tabla 52 Tasa de Riesgo del Accionista

CÁLCULO DE LA TASA DE RIESGO DEL ACCIONISTA	
Tasa de inflación anual	2,56
Tasa sin riesgo	1,55
Tasa de riesgo país	8,06
TMAR DEL ACCIONISTA	12,17%

Tabla 53 TMAR de la Inversión

TASA MINIMA ATRACTIVA DE RETORNO (TMAR DE LA INVERSIÓN)					
FUENTES DE FINANCIAMIENTO	MONTO TOTAL	VALOR ESPERADO	COSTO (%)	FACTOR DE PONDERACIÓN	PONDERACIÓN (%)
Accionistas	\$ 33.218,34	\$ 4.041,72	12,17%	66%	8,01%
Préstamo Bancario	\$ 17.233,00	\$ 1.759,49	10,21%	34%	3,49%
TOTAL	\$ 50.451,34	\$ 5.801,21		1,00	11,50%

$$WACC = (TMAR * We) + [Wd * (1 - T) * i]$$

$$WACC = (12,17\% * 66\%) + [34\% * (1 - 11,50\%) * 10,21\%]$$

$$WACC = 11,10\%$$

8.2.VAN

El valor presente neto, es aquel que da como resultado la diferencia entre la suma de los valores presentes de los flujos de fondos netos, y la inversión inicial, tal y como lo indica Verona (2013) “El valor actual neto (VAN) se define como el valor actual de todos los flujos netos de caja del proyecto menos el coste inicial de la inversión” (pág. 144). A continuación, se presenta el cálculo respectivo:

$$VAN = -Inversión Inicial + \frac{FC_1}{(1 - k)^1} + \frac{FC_2}{(1 - k)^2} + \dots + \frac{FC_n}{(1 - k)^n}$$

$$VAN = -50.451,34 + \frac{18.408,32}{(1 - 11,10\%)^1} + \frac{21.383,74}{(1 - 11,10\%)^2} + \frac{26.202,84}{(1 - 11,10\%)^3} \\ + \frac{31.217,47}{(1 - 11,10\%)^4} + \frac{36.684,54}{(1 - 11,10\%)^5}$$

$$VAN = -50.451,34 + 16.569,50 + 17.325,04 + 19.108,83 + 20.491,73 + 21.675,01$$

$$VAN = 44.718,78$$

Dado que la VAN da como resultado un valor positivo (44.718,78), se indica que el proyecto se acepta.

8.3.TIR

“La tasa interna de rendimiento (TIR) de un proyecto se puede definir como aquella tasa de actualización o descuento que iguala a cero el valor actual neto” (Verona, 2013, pág. 147). Es decir, que remplazando la TIR en el cálculo del valor actual neto, deberá dar como resultado cero, haciendo énfasis en que esta deberá ser mayor a la tasa de descuento para que se indique que el proyecto se debe aceptar.

Tabla 54 TIR

Inversión Inicial	\$ -50.451,34
Flujo de Fondos Netos 1	\$ 18.408,32
Flujo de Fondos Netos 2	\$ 21.383,74
Flujo de Fondos Netos 3	\$ 26.202,84
Flujo de Fondos Netos 4	\$ 31.217,47
Flujo de Fondos Netos 5	\$ 36.684,54
TIR	38,02%

8.4.Relación Beneficio/Costo (RBC)

“El índice de rentabilidad (IR), o razón costo-beneficio, de un proyecto es la razón entre el valor presente de los flujos de efectivo netos futuros y el flujo de salida inicial” (Van & Wachowicz, 2010, pág. 329). Este índice nos indica cuál va a hacer el beneficio por

cada dólar invertido, a través de la razón entre los valores presentes de los flujos de fondos netos con la inversión inicial.

$$IR = \left(\frac{FC_1}{(1-k)^1} + \frac{FC_2}{(1-k)^2} + \dots + \frac{FC_n}{(1-k)^n} \right) / Inversión\ Inicial$$

IR

$$= \left(\frac{18.408,32}{(1-11,10\%)^1} + \frac{21.383,74}{(1-11,10\%)^2} + \frac{26.202,84}{(1-11,10\%)^3} + \frac{31.217,47}{(1-11,10\%)^4} + \frac{36.684,54}{(1-11,10\%)^5} \right) / 50.451,34$$

$$IR = 1,89$$

8.5. Razones Financieras

8.5.1. *Liquidez*

“Se refiere a la disponibilidad de fondos suficientes para satisfacer los compromisos financieros de una entidad a su vencimiento” (Marcelino & Baca, 2016, pág. 164). Por lo tanto, la razón de liquidez nos muestra cuál es la capacidad que tiene el proyecto o negocio para poder cumplir con sus obligaciones, en este caso, las obligaciones a corto plazo. A continuación, se presenta el cálculo respectivo:

$$Liquidez = \frac{Activo\ Circulante}{Pasivo\ Circulante}$$

$$Liquidez = \frac{\$32.619,02}{\$17.233,00}$$

$$Liquidez = 1,89$$

8.5.2. *Endeudamiento*

“Se refiere al exceso de activos sobre pasivos y, por tanto, a la suficiencia del capital contable de las entidades” (Marcelino & Baca, 2016, pág. 164). Es decir, que esta

razón financiera indica cuánto se obtiene de deuda por cada dólar de financiamiento por parte de los socios, quedando el cálculo de la siguiente manera:

$$\text{Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Capital total}}$$

$$\text{Endeudamiento} = \frac{\$17.233,00}{\$33.218,34}$$

$$\text{Endeudamiento} = 0,52$$

8.5.3. Rentabilidad

“Se refiere a la capacidad de la entidad para generar utilidades o incremento en sus activos netos” (Marcelino & Baca, 2016, pág. 167). Esta razón financiera, indica cuánto se recibe de ganancia por cada dólar de venta efectuada, quedando de esta manera el cálculo correspondiente:

$$\text{Margen de ganancia neta} = \frac{\text{Ganancia neta}}{\text{Ingresos netos}}$$

$$\text{Margen de ganancia neta} = \frac{\$19.899,07}{\$167.118,50}$$

$$\text{Margen de ganancia neta} = 0,12$$

8.5.4. Periodo de Recuperación

“El plazo de recuperación se define como el periodo de tiempo necesario para que con los flujos netos de caja del proyecto se recupere el coste inicial del mismo” (Verona, 2013, pág. 142). De tal manera, que el periodo de recuperación nos muestra el periodo de tiempo que tomará recuperar la inversión del proyecto, siendo este 2,87 años.

Tabla 55 Período de Recuperación

PERIODO	TOTAL INVERTIDO	VALOR PRESENTE NETO	VALOR PRESENTE ACUMULADO	AÑO DE RECUPERACIÓN
0	\$ -50.451,34			\$ -50.451,34
1		\$ 16.569,50	\$ 16.569,50	\$ -33.881,84
2		\$ 17.325,04	\$ 33.894,54	\$ -16.556,80
3		\$ 19.108,83	\$ 53.003,37	\$ 2.552,03
4		\$ 20.491,73	\$ 73.495,11	\$ 23.043,76
5		\$ 21.675,01	\$ 95.170,12	\$ 44.718,78

$$PR = a + [(b * c)/d]$$

$$PR = 2 + [(50.451,34 * 33.894,54)/19.108,83]$$

$$PR = 2,87 \text{ Años}$$

8.5.5. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio según Alvarado (2016), se define como “La cantidad de unidades a producir y vender, de manera que los ingresos obtenidos cubran en su totalidad los costos incurridos, teniendo, en consecuencia, una utilidad igual a cero” (pág. 110).

El punto de equilibrio nos muestra de cuánto deberá ser la producción respectiva o los ingresos necesarios para que no se obtenga ni pérdidas ni ganancias, mostrando de esta manera el punto de equilibrio en unidades, y en unidades monetarias.

Tabla 56 Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO		
Indicador	Mensual	Anual
Costos Fijos	\$ 2.895,56	\$ 34.746,76
Unidades a Vender	2.090	25.079
Precio de venta u.	\$ 6,66	\$ 79,96
Costo variable u.	\$ 3,92	\$ 3,92
P. E. en unidades	1.054	457
P. E. en en US\$	\$ 7.022,23	\$ 36.535,98
Total Costos Variables	\$ 8.184,03	\$ 98.208,42
Total Costos Fijos	\$ 2.895,56	\$ 34.746,76
Total	\$ 11.079,60	\$ 132.955,18
Unitario	\$ 5,30	\$ 5,30

9. Conclusiones y Recomendaciones

9.1. Conclusiones

- Se determinó la cantidad en valores monetarios de los materiales, materia prima e insumos necesarios para la producción con base a la demanda potencial establecida, logrando obtener los valores tanto para la producción mensual de \$7.445,27, como anual de \$89.343,22.
- De acuerdo a los resultados de la encuesta, se establece que el 58,75% de la población económicamente activa prefiere adquirir el producto por medio de las redes sociales, de tal manera que el uso de este recurso es esencial para poder mostrar los productos, dando a conocer detalles del mismo resaltando el enfoque saludable respectivamente.
- Los atributos o factores más importantes para la oferta de postres saludables son varios tales como la calidad, el precio, el sabor, la atención al cliente, y la presentación del producto. De acuerdo a los resultados de la encuesta, el consumidor toma con mayor relevancia la calidad del producto, seguido de su sabor y el precio, lo que indica que el mismo busca encontrar en el mercado un producto que sea de calidad con un buen sabor y que tenga un precio que se ajuste a los estándares que contenga el producto, dicho de otra manera, busca una buena relación de calidad – precio.
- El proyecto es viable de acuerdo a los resultados de la encuesta, ya que esta nos muestra que un alto índice de la población consume postres y están dispuestos a consumirlos con un enfoque saludable, además, de que con base a la evaluación financiera se observan resultados favorables que muestran la rentabilidad del

proyecto, obteniendo un valor presente neto mayor a “0”, una tasa interna de retorno mayor a la tasa de descuento, y un índice de rentabilidad que indica que por cada dólar invertido se obtendrá \$1,89.

9.2.Recomendaciones

- Ampliar la capacidad de producción para poder satisfacer a una mayor demanda, de tal manera que los costos en relación a los materiales, materia prima e insumos respectivos puedan disminuir.
- Crear un sitio web que agilice los pedidos en línea, ofreciendo toda la información necesaria con la finalidad de que el consumidor viva una experiencia de calidad al momento de realizar sus pedidos en línea, ampliando así la satisfacción del consumidor e incitando a que más personas deseen hacer el uso de dicho recurso.
- Es importante ver más allá de lo que indica los resultados de la encuesta, es decir, no limitarse en considerar solamente la relación de calidad – precio del producto, sino más bien, darle de manera equitativa relevancia a los demás factores que incurren en la oferta de postres, dando a la vista del consumidor unos productos con una excelente presentación, además, de capacitar de manera constante al personal de todas las áreas para que puedan tanto elaborar postres saludables como brindar una excelente atención de calidad a los clientes.
- Si bien es cierto, en relación a los cálculos ejecutados en la evaluación financiera se demuestra que el proyecto es factible, sin embargo, cabe recalcar que estos resultados pueden mejorar más si se realizan más estudios

sobre la selección de los proveedores de materia prima, de tal manera que se busque aquella que tenga una mejor calidad – precio, y así se puedan reducir los costos primos y aumentar la rentabilidad del proyecto.

10. Bibliografía

Alvarado, V. (2016). *Ingeniería de costos*. Grupo Editorial Patria.

Centeno, L. (10 de Diciembre de 2016). *Cocina y vino*. Obtenido de

<https://www.cocinayvino.com/vida-saludable/alimentacion-salud/postres-saludables-utopia-realidad/>

Centro de Convenciones Cartagena de Indias. (02 de Mayo de 2016). Obtenido de

<https://cccartagena.com/la-sana-tendencia-de-postres-saludables-en-eventos/>

Ecuatoriano Suiza COMPAÑÍA DE SEGUROS. (s.f.). Obtenido de

<https://ecuasuiza.ec/seguros-corporativos/seguro-de-responsabilidad-civil/>

Gobierno Autónomo descentralizado Municipal del cantón Manta. (Marzo de 2020).

Obtenido de [https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[/FASE_1_DIAGNOSTICO/PDOT_FASE1_DIAGNOSTICO/ANEXOS_PDOT_1FASE/ANEXO_3_ECONOMICO-](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[DESARROLLO%20PRODUCTIVO/diagnostico%20integrado%20pdot%20manta](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[%20](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

Jaramillo, J. (2021). *Gobierno Municipal del Cantón Manta*. Obtenido de

[https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

[VA_PDOTMANTA2035.pdf](https://manta.gob.ec/db/PDOT/pdot-2021/FASE_3_MODELO_DE_GESTION/MODELO_GESTION/GUIA_EJECUTIVA_PDOTMANTA2035.pdf)

Ley 27. (26 de Enero de 2006). *Academia*. Obtenido de

https://www.academia.edu/33928803/LEY_DE_EMPRESAS_UNIPERSONALES_DE_RESPONSABILIDAD_LIMITADA_INDICE_LEY_DE_EMPRESAS_UNIPERSONALES_DE_RESPONSABILIDAD_LIMITADA

Marcelino, M., & Baca, G. (2016). *Ingeniería financiera*. Grupo Editorial Patria.

Merino, T. (02 de Marzo de 2020). *Gourmet*. Obtenido de

<https://gourmet.ideal.es/actualidad/tendencias-reposteria-2020-20200302182652-nt.html>

Morales, A., & Alcocer, F. (2014). *Administración financiera*. Grupo Editorial Patria.

Postres Saludables. (28 de Diciembre de 2017). Obtenido de

<https://postressaludables.com/que-es-un-postre-saludable/>

Primicias. (22 de Noviembre de 2019). Obtenido de

<https://www.primicias.ec/noticias/sociedad/tendencia-saludable-llega-emprendimientos/>

TECHPRESS. (17 de Enero de 2022). Obtenido de [https://techpress.es/noticias/sabores-](https://techpress.es/noticias/sabores-saludables-sostenibles-tendencia-2022-taste-charts-kerry)

[saludables-sostenibles-tendencia-2022-taste-charts-kerry](https://techpress.es/noticias/sabores-saludables-sostenibles-tendencia-2022-taste-charts-kerry)

Van, J., & Wachowicz, J. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera*. PEARSON

EDUCACIÓN.

Verona, M. (2013). *Finanzas corporativas*. Delta Publicaciones.

11. Anexos

ENCUESTAS

1. En la escala del 1 al 5, ¿Qué tanto le gustan los postres?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

2. ¿Cuántas porciones de postres consume usted a la semana?

- 1 porción
- 2 porciones
- 3 porciones
- 4 porciones
- 5 porciones
- 6 porciones
- 7 porciones

3. ¿De haber una alternativa de postres saludables, los consumiría?

- Sí
- No

4. ¿En su sector se encuentra un local para el consumo de postres?

- Sí
- No

5. De haber contestado Si en la pregunta CUATRO, ¿Cómo calificaría el producto y servicio que ofertan en su sector?

- Alto
- Medio
- Bajo

6. ¿Bajo qué circunstancias adquiere un postre?

- Cuando me invitan a un evento
- Cuando deseo dar un regalo
- Después de una comida
- No tomo en cuenta las circunstancias

7. ¿Por qué medio le gustaría pedir los postres?

- Presencial
- Virtual

8. De los siguientes postres, ¿Cuáles son de su preferencia?

- Torta de Vainilla
- Torta de Chocolate
- Torta de Guineo
- Torta de Zanahoria
- Galletas con Chispas de Chocolate
- Galletas de Almendras
- Cupcakes de Vainilla
- Cupcakes de Chocolate
- Flan de Leche Condensada

9. De los siguientes postres, ¿Cuáles estaría dispuesto a pagar?

- Torta de Vainilla a \$9.75
- Torta de Chocolate a \$10
- Torta de Guineo a \$12.5
- Torta de Zanahoria a \$12
- Galletas con Chispas de Chocolate a \$0.40
- Galletas de Almendras a \$0.40
- Cupcakes de Vainilla a \$0.40
- Cupcakes de Chocolate a \$0.40
- Flan de Leche Condensada a \$14

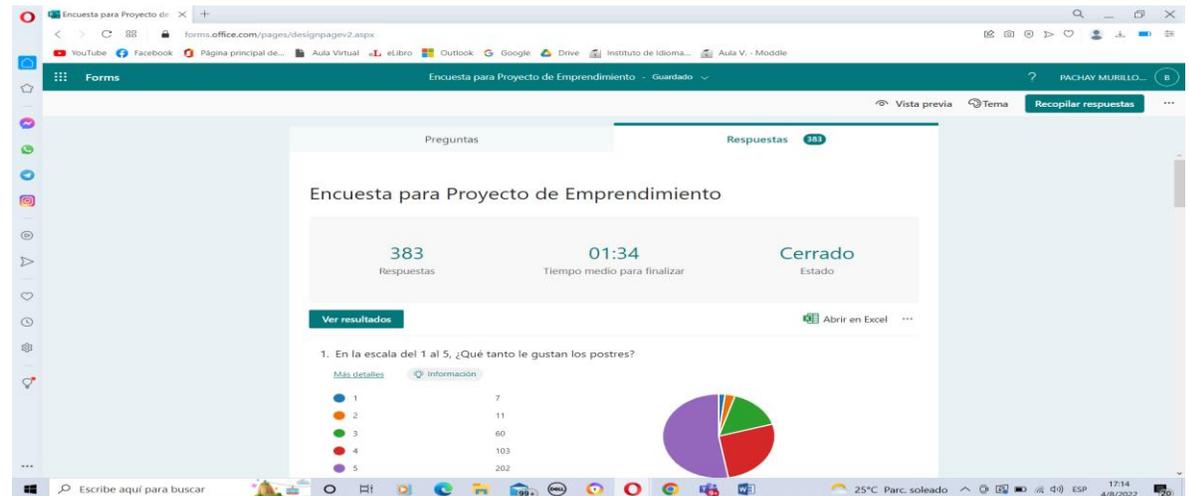
10. ¿Le gustaría que los postres se elaboraran combinados? (Ejemplo: Torta de Vainilla y Chocolate)

- Sí
- No

11. ¿Qué piensa que es lo más importante en la oferta de postres?

- Calidad
- Precio
- Presentación
- Sabor
- Servicio al cliente

ENCUESTA REALIZADAS POR MEDIO DE APLICACIÓN FORMS



CÁLCULO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

CÁLCULO DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE PRODUCCIÓN

Voltaje de maquinaria	Horas de uso	Voltios utilizados	KWh día	Maquinaria	Total Kwh Usados
110	10	1100	1,1	7	7,7

CÁLCULO DE VALOR DE ENERGÍA A PAGAR

Horas de Uso	Días de Uso	Horas máquina Utilizadas	Kwh al Mes	Precio Kwh	Total a Pagar
10	20	200	1540	\$ 0,0920	\$ 141,68

CÁLCULO DE LA ENERGÍA ELÉCTRICA DE ADMINISTRACIÓN

Voltaje de maquinaria	Horas de uso	Voltios utilizados	KWh día	Equipo	Total Kwh Usados
110	10	1100	1,1	2	2,2

CÁLCULO DE VALOR DE ENERGÍA A PAGAR

Horas de Uso	Días de Uso	Horas máquina Utilizadas	Kwh al Mes	Precio Kwh	Total a Pagar
8	20	160	352	\$ 0,0920	\$ 32,38

GASTOS DE MANTENIMIENTO

GASTOS DE MANTENIMIENTO

Detalle	Valor	%	Costo Mensual	Costo Anual
Mantenimiento de Equipos de Oficina	\$ 269,00	5%	\$ 1,12	\$ 13,45
Mantenimiento de Equipos de Computación	\$ 1.000,00	5%	\$ 4,17	\$ 50,00
Mantenimiento de Muebles y Enseres	\$ 577,95	5%	\$ 2,41	\$ 28,90
TOTAL			\$ 7,70	\$ 92,35

COSTOS DE MANTENIMIENTO DE PRODUCCIÓN

Detalle	Valor	%	Costo Mensual	Costo Anual
Mantenimiento de Edificio	\$ 1.144,50	2%	\$ 1,91	\$ 22,89
Mantenimiento de Maquinarias y Equipos	\$ 6.741,55	3%	\$ 16,85	\$ 202,25
TOTAL			\$ 18,76	\$ 225,14