

CAPÍTULO I

1. METODOLOGÍA

1.1 Selección y Definición del Tema de Investigación

“Propuesta para la Creación de una Confitería en la ciudad de Quito sector Guápulo que rescate la preparación de dulces tradicionales ecuatorianos.”

1.2 Planteamiento del Problema

En la actualidad en el sector de Guápulo localizado en la parte nororiental de la ciudad de Quito se han ido perdiendo las tradiciones gastronómicas en lo que a dulces típicos del Ecuador se refiere, puesto que en esta zona no existe institución o tipo de negocio alguno que contribuya a rescatar las mismas y se convierta en una fuente de cultura para la sociedad.

Es por esto que en general dentro del sector y de la misma ciudad por la falta de lugares especializados en la elaboración de estos dulces típicos se ha generado el ingreso de otros productos para sustituir a los mismos en el mercado ecuatoriano, dejando así relegada la fabricación de los antes mencionados dulces típicos con tan solo un mínimo de personas que poseen los conocimientos necesarios para el desempeño de la ardua labor que es la preparación de estos.

En la ciudad de Quito, los lugares existentes más frecuentados donde se puede conseguir toda una variedad de dulces típicos, en su gran mayoría se encuentran localizados en el Centro Histórico de Quito, lo cual limita el mercado a un solo sector.

Por esta razón se propone la creación de una confitería en el sector de Guápulo que rescate la preparación y degustación de dulces tradicionales ecuatorianos, para mantener y difundir nuestra cultura gastronómica en el presente y a generaciones venideras, logrando de esta manera una mayor afluencia de turistas hacia la zona.

Con la implementación de este proyecto se verán beneficiados los habitantes del sector de Guápulo ya que se aportará al impulsar la zona y los propietarios del negocio puesto que este generará rentabilidad, además con su ejecución se contribuirá al desarrollo turístico y económico de la Ciudad de Quito, manteniendo vivas las tradiciones ecuatorianas en la elaboración de diferentes dulces, mostrando a los consumidores extranjeros y nacionales parte de la cultura gastronómica de nuestro país, así como también se ayudará a perpetuar las costumbres en las futuras generaciones manteniendo siempre presente como filosofía la calidad ante todo.

En caso de no desarrollarse esta idea de negocio, se perdería la oportunidad de incursionar en el mercado con una propuesta totalmente diferente, así como las contribuciones que esta aportaría al sector, desaprovechando la riqueza escénica y cultural que brinda este lugar.

1.2.2 Formulación del problema

¿Cómo se podría rescatar la variedad gastronómica de dulces tradicionales que aporte con el desarrollo turístico del sector de Guápulo?

1.2.3 Sistematización del Problema

- ¿De qué forma se podría conocer la aceptación que tendría a futuro una confitería, dada la situación actual del turismo en el sector de Guápulo?
- ¿Cómo se debería determinar la misión, visión, valores corporativos, objetivos y para que se cumplan las metas a alcanzar y se proyecte la mejor imagen de la empresa dentro del mercado?
- ¿Cómo se lograría establecer los recursos humanos, tecnológicos, materiales y financieros que se necesitan para la puesta en marcha de la confitería?
- ¿Cómo se podrá establecer los posibles impactos ambientales que podrían llegar a ocasionarse al desarrollarse la confitería?
- ¿Cuál será el beneficio final para la empresa y con que fuentes de

financiamiento se contará?

1.3 Objetivos de la Investigación

1.3.1 Objetivo General

Crear en la ciudad de Quito sector Guápulo una Confitería que rescate la preparación de dulces tradicionales ecuatorianos para potenciar turísticamente el sector y evitar que las raíces tradicionales desaparezcan.

Objetivos Específicos

- Realizar una investigación de mercado para conocer el segmento de clientes al que la confitería se dirigirá.
- Establecer el direccionamiento estratégico adecuado que permita alcanzar las metas propuestas de la empresa y demostrar de forma clara los propósitos deseados.
- Realizar un estudio técnico que determine los recursos humanos, tecnológicos, materiales, económicos y financieros que la confitería necesitará, para obtener un producto y servicio de primera calidad.
- Desarrollar un estudio de impacto ambiental, para identificar las posibles acciones que puedan llegar a causar afectaciones temporales o permanentes al ambiente.
- Desarrollar un estudio financiero con la finalidad de conocer el grado de rentabilidad y factibilidad que tiene el proyecto y el financiamiento requerido para la puesta en marcha del mismo.

1.4 Justificación de la Investigación

1.4.1 Justificación Teórica

Se conoce que los dulces han venido siendo desde tiempos remotos uno de los cinco sabores básicos y únicos que es aceptado de manera global por todas las culturas y etnias de la tierra como uno de los sabores más placenteros

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Ecuador es uno de los países que cuenta con una gran variedad de dulces típicos los cuales son un gran atractivo para turistas nacionales y extranjeros que buscan nuevas experiencias gastronómicas en su paladar.

Por este motivo en cuanto a preferencias de actividad de turistas internos, el estudio realizado en el plan de tur 2020 hace una muestra de 2'666.315 turistas nacionales para conocer las preferencias y motivación de la visita, en un total de 170.882 visitantes correspondiente al 6,4% realizan turismo gastronómico.

Considerando gustos de los ecuatorianos, se observa que en las ciudades de Quito y Guayaquil; un 58% de hogares prefieren la gastronomía nacional entre ellos los dulces típicos, que distribuidas de la siguiente manera: un 35% prefiere gastronomía costeña, 13% serrana y 52% ambas, a estos datos se los considera muy importantes ya que ellos nos dan a conocer las preferencias del consumidor sobre la cocina típica ecuatoriana.

Como valor agregado para los visitantes además de poder disfrutar de la gastronomía ecuatoriana en lo que a dulces y confites se refiere, estos podrán presenciar el momento mismo de la preparación de estos postres en las instalaciones que poseerán una cocina abierta que dará un contraste entre lo moderno y lo clásico, lo rústico y lo tecnológico, manteniendo los más altos estándares de calidad e higiene en el proceso de elaboración de dulces tradicionales.

Además de lo mencionado con anterioridad el local también ofertará bebidas calientes y frías, y algunos platos a la carta para acompañar los confites prestando un servicio personalizado que muestre la tradición y costumbres de la ciudad en un ambiente único, elegante y acogedor para así satisfacer las necesidades del mercado superando sus expectativas.

Gracias a la difusión y promoción cultural del sector de Guápulo por parte del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, actualmente se impulsan un conjunto de actividades culturales permanentes, destinadas a promover los

valores culturales, tradicionales y potenciar turísticamente la zona, lo cual favorece a la ejecución de este proyecto puesto que al contar con el apoyo del gobierno seccional se abren oportunidades de negocio en el sector.

Por eso se considera que la creación de una confitería sería lo ideal para rescatar la cultura de nuestros pueblos mediante la identificación tanto de dulces típicos como de las recetas típicas de cada población, el propósito de esto, es evitar que nuestras tradiciones sigan en proceso de extinción.

Para la creación de este proyecto, es indispensable obtener información específica sobre dulces tradicionales, su importancia cultural e historia de los mismos, y con esto los viajeros opten por visitar estos atractivos del Ecuador.

1.5 Marco de Referencia

1.5.1 Marco Teórico

CONFITERÍA

Establecimiento donde los confiteros hacen y venden dulces, ya que estos tienen el primer puesto y es lo que más resalta, a veces es también salón de té en el cual las personas pueden reconocerse en él, porque es un lugar que habla con códigos familiares.

Análisis PDOA

Certo, S.C; Peter, J.C (1997) dice: Para un mejor entendimiento y manejo del ambiente en el que se desempeña la organización, el acrónimo de las siglas PDOA significa:¹

P: Potencialidades

D: Debilidades

O: Oportunidades

A: Amenazas

¹ CERTO, S. C Peter (1997) “Dirección Estratégica”. Tercera Edición. México. MC Grawn Hill (cfr.)

Según Dess, G.G; Lumpky, G.T dice “El análisis PDOA pretende evaluar las potencialidades y debilidades internas de una organización, así como las oportunidades y amenazas presentes en su ambiente externo; además este análisis pretende aislar los principales problemas que una organización debe afrontar mediante un análisis en profundidad de cada uno de esos cuatro elementos.”²

El análisis PDOA ayuda a los administradores a entender mejor y dar respuesta a los factores que son de mayor importancia para el desempeño de la empresa.

ESTUDIO DE MERCADO

Al estudio de mercado se lo puede considerar como la parte esencial del proyecto, el objetivo o propósito del estudio de mercado es estimar una máxima aproximación de la cantidad posible de bienes o servicios que la comunidad está dispuesta a adquirir a un precio y en función del tiempo.³

Específicamente un estudio de mercado nos ayuda a:

- Determinar la capacidad de la nueva planta.
- Fijar la ubicación de la planta.
- Estimar probables ingresos durante la vida útil del proyecto.
- Conocer las características de la competencia.
- Conocer las estructuras de abastecimiento de materias primas.
- Conocer los hábitos, actitudes de consumidor con respecto a cambios en precios e ingresos.
- Conocer la política estatal y sus efectos.
- Conocer los canales de comercialización.

²DESS, G.G Lumpkin (2003) “Dirección Estratégica”. MC Graw Hill.

³SERNA GÓMEZ, Humberto. Gerencia Estratégica (Planeación y Gestión – teoría y Metodología), quinta edición. (cfr)

DEMANDA

Para analizar la demanda es necesario que se realice una investigación de mercado, sobre los potenciales clientes, para ello debemos segmentar el mercado, los cuales conforman el mercado meta. “

En el análisis de la demanda consideramos:

- La demanda Actual: Información local, Regional, Nacional, e internacional.
- La demanda Futura: Proyecciones y Pronósticos

Para el cálculo de la demanda se puede emplear la siguiente fórmula:

Demanda = CNA = Producción nacional + Importaciones – Exportaciones

CNA = consumo nacional permanente

En el caso del análisis de la demanda, esta se estratifica en dos diferentes rubros; la demanda satisfecha y la demanda insatisfecha.

Al analizar la demanda se debe de tomar en cuenta un panorama a futuro, para poder tener una proyección de esta en el tiempo, esta proyección no es más que un estimado con el cual nos ayudaremos para planear las diferentes estrategias para el buen rendimiento de nuestro proyecto.

Entre los métodos para la proyección de la demanda, los más utilizados son:

- Método de las Medias Móviles.
- Método de Mínimos Cuadrados.
- Ecuaciones no lineales.

Demanda Insatisfecha

Es una función del precio y del ingreso por persona de la demanda que aun no a sido cubierta por el mercado, por lo tanto la determinación de esta función es conveniente en un estudio de mercado, también de saber cómo reacciona la oferta y demanda se debe cuantificar y para ello se utiliza los coeficientes de

elasticidad.

OFERTA

Oferta es la cantidad de bienes o servicios que los productores ponen a disposición del mercado a un precio determinado.

El objetivo del análisis de la oferta es determinar las cantidades y las condiciones que la economía acepta para poner a disposición del mercado un bien o servicio.

Para esta parte del estudio de la oferta los datos más importantes a analizar son:

Número de productores.

- Localización.
- Capacidad instalada y utilizada.
- Calidad y precio de los productos.
- Planes de expansión.
- Inversión fija y número de trabajadores.
- También en esta parte del estudio es importante hacer una proyección de la demanda, en base a dicha proyección se pretende contar con un panorama a futuro de la oferta tomando en cuenta la inflación, el PIB, etc

DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO⁴

“La organizaciones para crecer, generar utilidades y permanecer en el mercado deben tener muy en claro a donde van, es decir haber definido su direccionamiento estratégico.” Este direccionamiento lo integran los principios corporativos, la misión y la visión.

⁴CERTO, S. C Peter (1997) “Dirección Estratégica”. Tercera Edición. México. MC Graw Hill
<http://www.slideshare.net/30207042/p-l-a-n-e-a-c-i-n-e-s-t-r-a-t-g-i-c-a>

PRINCIPIOS CORPORATIVOS

Es un proceso de planeación estratégica, se inicia por identificar y definir los principios de la organización.

Los principios corporativos son el conjunto de valores creencias, normas que regulan la vida de una organización.

Ellos definen aspectos que son importantes para la organización y que deben ser compartidos por todos. Por tanto constituyen la norma de vida corporativa y el soporte de la cultura organizacional.

Los principios no son parte de la misión y la visión pero si los enmarcan.

MISIÓN

La misión es la formulación de los propósitos de una organización que la distingue de otros negocios en cuanto al cubrimiento de sus operaciones, sus productos, los mercados y el talento humano que soporta el logro de estos propósitos.

Elementos de la Misión

- ¿Cuál es su negocio?
- ¿Cuáles son sus objetivos?
- ¿Cuál es su responsabilidad y derechos frente a sus colaboradores?
- ¿Cuál es su responsabilidad social?
- ¿Cuáles son sus prioridades?
- ¿Cuáles son sus clientes?

VISIÓN

La visión corporativa es un conjunto de ideas generales, algunas de ellas abstractas, que proveen el marco de referencia de lo que una empresa es y quiere ser en el futuro. La Visión no se expresa en términos numéricos, la define la alta dirección y debe ser amplia e inspiradora, conocida por todos e integradora. Señala el rumbo, da dirección, es la cadena o el lazo que une en las empresas el presente con el futuro.

Elementos de la Visión

- ¿En qué nos queremos convertir?
- ¿Para quién trabajaremos?
- ¿En qué nos diferenciaremos?
- ¿Qué valores respetaremos?
- ¿Qué y cómo queremos ser dentro de x años?

VALORES DE LA EMPRESA

Son los principios que regulan el accionar de la empresa. Son los límites entre los cuales se puede mover las acciones de la empresa y sus restricciones. Entre ellos tenemos: respeto a la persona, libertad, justicia, responsabilidad social, creatividad, innovación, honestidad, solidaridad, ética, visión compartida, transparencia, enfoque al cliente, etc.

OBJETIVOS Y METAS DE LA EMPRESA

OBJETIVOS

Es la guía que nos permite concentrar y dirigir nuestros esfuerzos. Son el punto de referencia que nos muestra el grado de acierto de nuestro desempeño. Describe los resultados que deben ser alcanzados; lo que queremos lograr.**METAS**

METAS

Son los objetivos cuantificados. Deben ser realistas, motivadores y coherentes, de tal forma que comprometa a todos a alcanzarlos, aceptarlos y asumirlos.

ESTRATEGIA

Son los medios por los cuales se lograrán los objetivos. Incluyen expansión geográfica, diversificación, adquisición de competidores, obtención del control de proveedores, penetración en el mercado.

ESTUDIO TÉCNICO⁵

Su objetivo general persigue la determinación de la capacidades instalada y utilizada de la empresa, así como la de todos los costos involucrados en el proceso de producción, y para lograrlo debe cubrir, por lo menos, los siguientes aspectos:

- Localización de la planta
- Infraestructura de servicios
- Efluentes y perdidas del proceso
- Cronograma de inversión
- Turnos de trabajo
- Capacidad instalada y utilizada
- Tecnología a utilizarse
- Control de calidad
- Proceso de producción

LOCALIZACIÓN:

“El estudio de la localización tiene como propósito seleccionar la ubicación más conveniente para el proyecto, es decir, aquella que frente a otras alternativas posibles produzca el mayor nivel beneficio para los usuarios y para la comunidad, con el menor costo social, dentro de un marco de factores determinantes o condicionantes.”

⁵ KOCH, Tovar Josefina. Manual del Empresario exitoso. Editado por Eumed

De la Macro localización a la “Micro localización”.

LOCALIZACIÓN DE LA PLANTA

En este punto detallaremos la ubicación geográfica de la planta principal así como la de otras plantas u oficinas de la empresa, si lo hubiere.

La ubicación de la planta es importante la cercanía de la materia prima, acceso de mano de obra, infraestructura de vías de comunicación, infraestructura de servicios que permitan llevar el producto.

CRONOGRAMA DE LA INVERSIÓN:

Un estudio técnico del proyecto nos proporciona información básica sobre los costos e inversión del proceso operativo. Un estudio técnico debe contemplar:

- Una relación entre el producto y las diferentes materias primas que se pueden utilizar. Reportemos los costos de todos los componentes:
- Información sobre el proceso productivo o de prestación de servicios.

ANÁLISIS TÉCNICO:

El objetivo es aportar la información que permita hacer la evaluación económica del proyecto y en segundo lugar establecer las bases técnicas sobre las que se construirá e instalara la empresa en su conjunto.

En esta fase se describirá de manera secuencial la forma para realizar un análisis técnico en detalle que proporcione estimaciones de costo e inversiones del proceso productivo.

En cualquier estudio es necesario que se siga una cierta secuencia; sin embargo, el esfuerzo, tiempo y dinero destinados al estudio dependerá del

tamaño del proyecto, del número de alternativas de tecnología seleccionada del producto y de la exactitud deseada en las estimaciones de costos.

FACTORES QUE CONDICIONAN EL TAMAÑO DE LA PLANTA:

Se conoce como tamaño de una planta o empresa la capacidad instalada de producción de la misma. Esta capacidad se expresa en la cantidad producida por unidad de tiempo. Es decir, volumen, peso, valor, o unidades de producto elaborados por año, mes, días por turnos y horas, etc.

La definición del tamaño de una planta origina la aparición de tres términos que son necesarios conocer, como son:

CAPACIDAD INSTALADA

La capacidad que se va a instalar es la que se va a proyectar.

CAPACIDAD UTILIZADA

El alto valor porcentual del arranque de la producción, así como el crecimiento anual establecido, son consecuencia del análisis de mercado, el desarrollo planificado de la producción, basado en dicho análisis, y de la capacidad de la tecnología utilizada.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN UTILIZADA O REAL:

Es la producción de uno o varios productos, que el sistema de trabajadores y maquinas de la empresa puede generar, de acuerdo a una condiciones dadas de mercado y de disponibilidad de recursos.

ORGANIZACIÓN

“De acuerdo con los requerimientos de la mano de obra y las funciones a desempeñar por esta, se debe estructurar la Organización de la

Empresa, es decir, los recursos humanos disponibles para administrar el proyecto. Se debe presentar el organigrama administrativo”.

- Unidad formada de diferentes partes dependientes entre si, pero cada una de ellas con una función especial”.
- Un grupo de individuos unidos para un fin determinado: Organismo social.
- Organización” es ordenar o arreglar las funciones (conjunto de actividades similares o parecidas) para lograr los objetivos. Determinando la autoridad y responsabilidad de las personas encargadas de realizarla.

OBJETIVOS DEL ÁREA DE ORGANIZACIÓN:

Se deben establecer los objetivos del área de acuerdo con los objetivos de la empresa misma y del resto de las áreas que le conforman . Para definir los objetivos de la empresa por área funcional se recomienda los siguiente:

- Misión
- Visión
- Objetivos Generales
- Objetivos Específicos

Tipos de Organización:

Funcional

Staff

Estructura organizacional.

ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL⁶

Los estudios de impacto ambiental son un requisito para realizar cualquier actividad que determine alteraciones en el ambiente físico y humano. Es por esto, que COMAFORS realiza estudios de Impacto Ambiental, en especial relacionados principalmente con el recurso forestal. Se estructura un grupo multidisciplinario, que analiza e investiga los distintos impactos, así como elabora planes de manejo y de mitigación.

El objetivo general de la evaluación de impactos ambientales es establecer y definir el conjunto de elementos mínimos que constituyen un sistema de evaluación de impactos ambientales, a ser aplicados en las instituciones del Sistema Descentralizado de Gestión Ambiental, conformando de esta manera el Sistema Único de Manejo Ambiental (SUMA).

El SUMA abarca el proceso de presentación, revisión, licenciamiento y seguimiento ambiental de una actividad o un proyecto propuesto.

Elementos principales

- Determinación de la necesidad de una evaluación de impactos ambientales (screening)
 - Lista taxativa; o, criterios y metodología de calificación la necesidad de un EIA; o, combinaciones.
- Alcance o términos de referencia (scoping)
 - Alcance, focalización y métodos para el EIA
 - Incorporación de criterios de la comunidad para focalización adecuada del EIA
 - Prepara el promotor; revisa, (modifica) y aprueba la autoridad de aplicación.
- Realización de un estudio de impacto ambiental
 - Preparación bajo responsabilidad del promotor

• ⁶ www.dspace.espol.edu.ec

- Contenidos (o formato) mínimo

ESTUDIO FINANCIERO⁷

Una vez encuadrado el proyecto dentro de sus parámetros de actuación, se procede a realizar la evaluación Económica- Financiera cuyo objetivo general.

Es ordenar y sistematizar la información derivada de las etapas anteriores y elaborar los cuadros que servirán de base para la evaluación de resultados. Para lograrlo es necesario analizar en detalle los puntos siguientes.

- Componentes de la inversión
- Inversión Total
- Depreciación y Amortización
- Financiamiento de Terceros
- Volumen de ocupación
- Materias primas
- Ingresos
- Gastos de Fabricación
- Estado de Resultados.

1.6 Hipótesis del Trabajo

1.6.1 Hipótesis General

La creación de una confitería que rescate la preparación de bocaditos tradicionales del Ecuador logrará generar beneficios para Guápulo, y además conseguirá que aumente su nivel de visitas tanto nacionales como extranjeras.

⁷ KOCH, Tovar Josefina. Manual del Empresario exitoso. Editado por Eumed

1.6.2 Hipótesis Específicas

- Por medio del análisis del estudio de mercado se identificará gustos, preferencias y deseos que tienen los posibles consumidores como también la competencia existente en el sector.
- Al establecer el direccionamiento estratégico adecuado permitirá conseguir y alcanzar las metas propuestas de la empresa y demostrar de forma clara los propósitos deseados.
- Al realizar un estudio técnico se determinará los recursos humanos, tecnológicos, materiales y financieros que la confitería va a necesitar para obtener un producto y servicio de primera calidad.
- Por medio del estudio de impacto ambiental, se identificarán las posibles acciones que puedan llegar a causar afectaciones temporales o permanentes al medio ambiente.
- Con el estudio financiero se dará a conocer el grado de rentabilidad y factibilidad que tiene el proyecto; como también el financiamiento requerido para la puesta en marcha del mismo.

1.7 Marco legal

El tipo de compañía que se utilizará para la creación de la empresa es la de Responsabilidad limitada la misma que tiene como característica para su formación la intervención de dos o más personas que solamente responden por sus obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación subjetiva, a la que se le añadirá, en todo caso las palabras “compañía limitada”, o las siglas “CIA LTDA”. En esta compañía el capital no podrá estar representado por títulos negociables y estará dividida en partes iguales, acumulativas e indivisibles.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Para constituir legalmente a la empresa se necesita elaborar y obtener la siguiente documentación:

Cuadro N° 1	
PERMISOS PARA OPERAR	
PERMISOS	INSTITUCIÓN A PAGAR
Registro Actividad Turística	Ministerio de Turismo
Licencia Funcionamiento Turismo	Ministerio Turismo o Municipios
Permiso Sanitario	Ministerio Salud
Certificados de Salud Empleados	Ministerio Salud
Patente	Municipio
Rótulos y Publicidad Exterior	Municipio
Bomberos	Cuerpo de Bomberos
Afiliación Cámaras de Turismo	CAPTUR
Uso del Suelo	Municipio
Contribución 1 * Mil a los Activos Fijos	Ministerio de Turismo
Impuesto Predial	Municipio

Elaborado por Gabriela Patiño

CAPÍTULO II

2. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

2.1 Inventario de Atractivos

Los atractivos y recursos constituyen la materia prima con la que se estructuran los productos turísticos, por eso es necesaria la realización de un inventario que indique las características de estos elementos.

Por tal motivo se llevo a cabo un inventario de atractivos del sector de Guápulo donde se analizaron varios de sus atractivos culturales, además se tomo en cuenta lugares gastronómicos acordes con el tema.

Para la elaboración de dicho inventario se utilizo el modelo de fichas de elaborado por Ana García Pando para la Corporación Metropolitana de Turismo de Quito.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

FICHA DE ATRACTIVOS			
1.NOMBRE Santuario de Nuestra Señora de Guápulo		2.FICHA N° 1	3.FICHAS ASOCIADAS : NINGUNA
4.CATEGORÍA Sitios Naturales – Museos y Manifestaciones Culturales – Folklore– Realizaciones Técnicas – Ac. Programados		5. TIPO Y SUBTIPO Obras de arte y técnica Arquitectura	
6.UBICACIÓN: Leonidas Plaza y Germánio S.			
7.ACCESO			
8.Desde: Quito hacia el Sector de Guápulo.	9.Vía, tipo y estado: Camino empedrado En buen estado	10.Medio de acceso: Auto propio Transporte publico	11.Tiempo: 15 minutos 30 minutos
12.DESCRIPCIÓN			
<p>Primer santuario mariano ecuatoriano, construido en la segunda mitad del siglo XVII.</p> <p>Esta advocación tiene su origen en la Virgen de Guadalupe.</p> <p>La primera imagen de la Virgen fue tallada por el artista Diego de Robles y la policromó el pintor Luis de Rivera.</p> <p>El templo, amplio y noble, es de una sola nave, con planta de cruz latina de 60 por 27 metros, presidida por gran cúpula central.</p> <p>La fachada conjuga un neoclásico sencillo, con original campanario de dos cuerpos superpuestos.</p> <p>Su estilo que se complementa con un retablo de formas neobarrocas.</p>			

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

13.ACTIVIDADES TURÍSTICAS/RECREATIVAS ACTUALES Misas		
14.HORARIOS De Lunes a Viernes 9:00 a 18:00	15. PRECIOS 1.00 USD	16. PROPIETARIO Orden Franciscana 17. PERSONA DE CONTACTO
18.TIPO DE PÚBLICO/CLIENTE/VISITANTE Semana estudiantes, extranjeros Fin de Semana Feriados Largos Vacaciones:		
19. EMPRESAS QUE OPERAN	20.ACTIVIDAD guanzas, misas	
21. CÓDIGO CV Contemplativas visitar		

22.SERVICIOS:

- Estacionamiento (para unos 8 autos, es gratuito)
- Comida
- Alojamiento
 - Visitas Guiadas (guía de planta)
- Talleres
- Rutas autoguiadas
- Señalización para llegar
- Señalización interna
 - Limpieza y Recogida de basuras (Municipio Metropolitano de Quito)
 - Servicios Higiénicos (se encuentran cerca)
 - Seguridad, Mantenimiento (se encarga de eso los párrocos de la iglesia)
- Alquiler de material para realizar actividades
 - Venta de souvenir, información sobre el recurso (en la entrada donde se compra el ticket de entrada, la información es gratuita)
 - Folletos informativos (en la entrada donde se compra el ticket de entrada, la información es gratuita)
 - Teléfono público (cerca a una cuadra de distancia)
- Pago con tarjeta de crédito
- Otros

23. POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS DEL TURISMO A TENER EN CUENTA

Ruido (por encontrarse cerca una universidad)

24. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS

Observación personal

<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/iglesia-guapulo.php>

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

25. OBSERVACIONES	
26.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio	27.Fecha 08/01/2010

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA										
1.NOMBRE Y DIRECCIÓN Café Stubel León Rafael Larrea y Pasaje Stubel	2.Ficha nº 1	3.Fichas Asociada ninguna								
4.Fono (593 2)6013499 / (593 2)2551421	5.e-mail c. cappelletti@stubel- suites.com	6.Web www.stubel-suites.com								
7.Opera desde: Septiembre del 2008										
8. TIPO Y CATEGORÍA primera										
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población <input checked="" type="checkbox"/> Carretera <input type="checkbox"/>										
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional <input type="checkbox"/> Edificio moderno <input checked="" type="checkbox"/>										
11.CAPACIDAD										
<table border="1"> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Capacidad Restaurante</td> <td>50 personas</td> </tr> <tr> <td>Capacidad salón</td> <td>50 personas</td> </tr> <tr> <td>Capacidad Terraza</td> <td>Ninguna</td> </tr> </table>					Capacidad Restaurante	50 personas	Capacidad salón	50 personas	Capacidad Terraza	Ninguna
Capacidad Restaurante	50 personas									
Capacidad salón	50 personas									
Capacidad Terraza	Ninguna									

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales (picadas y cocina quiteña)
- Restaurante cocina internacional
- Bar (ofrece bebidas alcohólicas y sin alcohol)
- Estacionamiento (privado)

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

Primeros auxilios

- Formas de pago
- Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

Periodo de inducción tiempo 3 semanas

5 personas (profesionales)

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- ✓ Turistas Nacionales
- Semana
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros
- Semana Santa
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros
- Feriados
- ✓ Turistas Nacionales
- Navidad
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros
- Verano
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

15.COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

Boca oreja

- A través de operadora
- ✓ Travel Ecuador
- ✓ Karlson Wagonlit Travel
- De hoteles y hosterías
- ✓ Hotel Quito
- Promoción directa propia
- Página Web
- Reservan con anticipación
- Reservan por teléfono o Internet
- Otros
- ✓ Visitar a compañías
- ✓ Mediante medios personalizados
- Medios de Transporte
- ✓ Compañías de taxi
- ✓ Autos Propios

18.PERIODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con todo lo requerido.

18.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

2.2 Análisis situacional del Macroentorno

Los agentes que operan en un macroentorno de fuerzas que definen oportunidades de la empresa y les plantean amenazas son:



2.2.1 Factor Político-Legal

El país políticamente ha sufrido uno de los periodos más inestables, en la última década, se encuentra en un momento coyuntural de cambio. Rafael Correa, actual Jefe de Estado, en el cargo desde enero de 2007, ha conseguido mantener la mayoría de las promesas hechas en campaña electoral. Podría ser, por tanto, el primer presidente en finalizar su mandato desde 1996. Correa ya ha adoptado algunas medidas sociales que incluía en su programa y, ante todo, ha hecho posible la convocatoria de una Asamblea Constituyente, órgano que ha redactado y aprobado una nueva Constitución, inspirada en los contenidos del Socialismo del siglo XXI.

Sin embargo, su “revolución de los ciudadanos” necesita de un gran

desembolso económico por parte de las finanzas públicas. Y esto precisamente podría representar el punto débil de su política.

Debido al tema económico se han venido haciendo más fuertes los problemas entre el Alcalde de la ciudad de Guayaquil el Abogado Jaime Nebot y el presidente conlleva a generar un rechazo por parte de los habitantes de la ciudad hacia el gobierno actual.

El actual desempeño por parte de la Asamblea Nacional o congreso como se lo ha denominado, tiene fuerte influencia para que la aparente estabilidad que hoy vive el país se mantenga, para esto es necesario conocer las nuevas leyes y reformas que se han estado realizando a partir de la aceptación de la nueva constitución.

REQUISITOS LEGALES PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA

COMPAÑÍAS DE RESPONSABILIDAD LIMITADA⁸

Requisitos:

El nombre.- En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías.

Solicitud de aprobación.- La presentación al Superintendente de Compañías o a su delegado de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, a las que se adjuntará la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo.

Números mínimo y máximo de socios.- La compañía se constituirá con dos socios, como mínimo, o con un máximo de quince, y si durante su existencia jurídica llegare a exceder este número deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse.

⁸http://www.pequenaindustria.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=157&Itemid=29

Capital mínimo.- El capital mínimo con que ha de constituirse la compañía es de cuatrocientos dólares de los Estados Unidos de América.

El objeto social (Informe previo)

A la Cámara de Industriales o de la Pequeña Industria.- Si la compañía va a dedicarse a cualquier actividad industrial es necesario que se obtenga la afiliación a la Cámara de Industriales respectiva o a la Cámara de la Pequeña Industria que corresponda

El origen de la inversión:

Si en la constitución de la compañía invierten personas naturales o jurídicas extranjeras es indispensable que declaren el tipo de inversión que realizan, esto es, extranjera directa, subregional o nacional

Microempresa⁹

Es una unidad económica operada por personas naturales (87%), jurídicas (1%) o de hecho (12%), formales o informales, que tienen las siguientes características:

1. Se dedican a la Producción, Servicios, y/o comercio. Se la clasifican de acuerdo al CIU: Alimentos, confecciones, cuero y calzado, cerámica, gráfico, químico, plástico, madera, materiales de construcción, metalmecánica, electrónica (radio y TV), transporte, textil, turismo y hotelería, servicios profesionales, servicios generales y municipales.
2. Que va desde el auto-empleo, o que tiene hasta 10 colaboradores.
3. Que su capital va desde USD \$1,00 hasta USD \$20.000,00 libre de inmuebles y vehículos.

⁹http://www.pequenaindustria.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=156&Itemid=29

4. Registrada en la Cámara de Microempresas Cantonal, Parroquial, comunal u organización filial, local o regional o nacional.

REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS LEVANTADOS POR EL MINTUR PARA LA FORMULACIÓN DE LAS NORMAS TÉCNICAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS¹⁰

1. ÁMBITO GENERAL

Los requerimientos mínimos generales que se plantean a continuación son obligatorios tanto para los establecimientos que están por registrarse como para los establecimientos que se encuentran en funcionamiento.

Estos requisitos deberán cumplirse antes del registro o su renovación: **No.**

REQUERIMIENTOS GENERALES

1. Presentación de la Licencia Anual de Funcionamiento (LUAF)
2. RUC.
3. Presentación de la última planilla de pago del IESS.
4. Manuales de funciones de los diferentes cargos determinados en la organización.
5. Presentación de la Patente Municipal.
6. Presentación del Permiso Sanitario de Funcionamiento otorgado por el
7. Ministerio de Salud Pública.

2. ÁMBITO COMERCIALIZACIÓN

A continuación se mencionan los estándares mínimos obligatorios para todos los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas, que deben cumplir con el objeto de mantener prácticas comerciales responsables con el mercado y proveer información clara y veraz al usuario.

¹⁰ http://www.turismo.gov.ec/Proyectos_TP/Requisitos_Minimos_Alimentos_y_Bebidas.pdf

NÚMERO DE ESTÁNDARES COMERCIALES MÍNIMOS

1. Existe la presencia de marca ecuador en la folletería o en la página web.
2. Entregar un comprobante de venta legal con autorización vigente del SRI.

2.2.2 Factor Económico

El 2009 inicia como un año complejo para todos los sectores de la economía, incluida la Banca, que ve una desaceleración en su crecimiento patrimonial actual en relación al del año pasado; no obstante, (la Banca) continúa siendo sólida, solvente y líquida'; de ahí que sus indicadores reflejan cifras positivas aún cuando el nivel de Rentabilidad ha disminuido.

La Disminución de la Rentabilidad que se refleja tanto en términos absolutos como relativos, ya que por ejemplo la Ganancia o Pérdida del Ejercicio después de Impuestos a marzo del 2009 obtuvo US\$32,252 miles menos, al compararla con la de marzo del 2008, ubicándose finalmente en US\$54,659 miles, pues se señala que sobre todo en marzo del 2009, se ha comenzado a palpar con cierta evidencia, que la economía real ha reflejado una definitiva desaceleración en los negocios.

Por otro lado aunque todos pensaban que la dolarización iba a traer consecuencias muy graves sus defensores sostenían que, aunque no era remedio para resolver los males ancestrales del país, tendría efectos inmediatos (la reducción de la inflación y de las tasas de interés) y mediatos (el ingreso de capitales y el cambio de mentalidad tanto de gobernantes como de agentes privados) que favorecerían el despegue de la economía, es así que para el año 2008 se puede ver que el país cuenta con una economía estable, aunque no consolidada, a falta de la aplicación de una serie de medidas adicionales que la afiancen y que, partiendo de ella, generen un gran crecimiento económico que puede bordear el 4,5% y que para el año 2009 según un informe económico emitido la primera semana de enero se menciona que la economía del país creció en un 5.32% , esto nos permite ver que hubo

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

un incremento del 0,82% en relación al año 2007.

Partiendo de estos resultados se realizara un análisis de los siguientes factores:

1. Inflación

La inflación en la actualidad se ha convertido en el tema del momento, porque de una u otra manera nos afecta a todos. Si tomamos en cuenta que este fenómeno económico está relacionado con el aumento sostenido en el tiempo del precio de los artículos de primera necesidad.

**Cuadro N° 2
Porcentaje Inflación Mensual**

FECHA	VALOR
Enero-31-2010	4.44 %
Diciembre-31-2009	4.31 %
Noviembre-30-2009	4.02 %
Octubre-31-2009	3.50 %
Septiembre-30-2009	3.29 %
Agosto-31-2009	3.33 %
Julio-31-2009	3.85 %
Junio-30-2009	4.54 %
Mayo-31-2009	5.41 %
Abril-30-2009	6.52 %
Marzo-31-2009	7.44 %
Febrero-28-2009	7.85 %
Enero-31-2009	8.36 %
Diciembre-31-2008	8.83 %
Noviembre-30-2008	9.13 %
Octubre-31-2008	9.85 %
Septiembre-30-2008	9.97 %
Agosto-31-2008	10.02 %
Julio-31-2008	9.87 %
Junio-30-2008	9.69 %
Mayo-31-2008	9.29 %
Abril-30-2008	8.18 %
Marzo-31-2008	6.56 %
Febrero-29-2008	5.10 %

**Elaborado por: Banco Central del Ecuador
Fuente: www.bce.fin.ec, Indicadores Económicos**

Como se puede observar en el cuadro anterior, el porcentaje de inflación desde diciembre del 2008 a diciembre del 2009 tenía una variación mensual de \pm 4.52% aproximadamente, presentando un mínimo el 5.10% y un máximo del 10,02%, mientras que para el año 2009 de enero a noviembre se observa una fuerte tendencia de decrecimiento inflacionario mes a mes, dando como resultado una inflación acumulada de enero-septiembre del 2009 es de 3,12% y la interanual de 3,29%. Entre ambas, si las comparamos casi no varían, por lo tanto la inflación se ha mantenido estable.

Por ahora no se puede estar seguro si estas medidas serán efectivas o no en el país.

Lo más importante actualmente es el hecho de que las ideas se están concretando, que hay las formas posibles de poder aumentar el empleo. Ya que las propuestas hechas por parte del presidente están siendo realizadas y sólo queda esperar que se cumpla los objetivos, que son disminuir la tasa de desempleo.

La reducción de la inflación en el mes de Agosto se debe a la temporada agrícola ya que este año se ha visto una buena y mayor producción lo que hace que los precios disminuyan.

Para la confitería este es un indicador bueno ya que sus costos no se verían afectados, y además sus precios de venta al público disminuirían.

2. Divisas Turismo

Son consideradas divisas a los valores monetarios que ingresan al país mismo que fueron generados por diferentes actividades productivas, y que se pueden ver a continuación el primer semestre del 2007 llegaron 551.761 visitantes, mientras que en el segundo semestre del mismo año se registraron 385.726 visitas. Cifras que sin embargo fueron superadas durante el primer semestre del 2008 a pesar de las influencias producidas por la fuerte estación invernal.

El crecimiento de turistas va de la mano con el incremento de divisas, por lo

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

tanto en el primer trimestre del 2008 se registraron 166,2 millones de dólares lo que constituye a una dilatación del 22,02 por ciento con respecto a similar período en el 2007, cuando la actividad generó 136,2 millones de dólares.

En cuanto a la procedencia de turistas extranjeros el informe señala que el mayor mercado proviene de Estados Unidos con 155.991 visitantes, Colombia 116.623; Perú 80.352; España 28.503; Gran Bretaña 16.759; Chile 14.753; Canadá 14.535; Argentina 13.124; Alemania 12.999, entre otros.

Con esto podemos ver que el turismo es una principal fuente de divisas, es decir todos aquellos servicios que conforman un viaje retienen gran parte del dinero que los turistas gastan en el país.

3. Turismo en la ciudad Quito¹¹

El turismo en la Ciudad de Quito es muy amplio a continuación tenemos:

Cuadro N° 3
Tasa de cobertura de llegadas y salidas

enero - junio			
Flujo	2007	2008	2009
Llegadas	187.792	230.573	213.634
Salidas	128.524	156.026	154.500
Saldo	59.268	74.547	59.134

Tasa de cobertura

Llegadas

/salidas **146** **148** **138**

Fuente: www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf

En el 2009, Quito, recibió la visita de 213.634 turistas no residentes. Permitiendo registrar un saldo turístico positivo; sin embargo, la tasa de cobertura (cociente de llegadas / salidas) se deterioró respecto de las contabilizadas en enero – junio de los años 2007 y 2008.

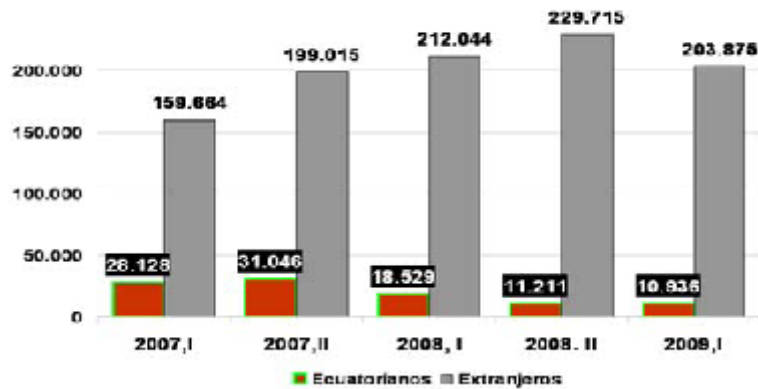
¹¹ <http://www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf>

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

El número de llegadas (turismo receptor) fue 14% superior al registrado en igual período del año 2007 y 7% más bajo que el 2008; las salidas (turismo emisor) fueron 20% más altas que las de enero junio 2007 y apenas 1 % menor a las de 2008.

LLEGADA DE TURISTAS

Grafico N° 2
Turistas no residentes
Turistas no residentes,
enero junio: 2007, 2008 y 2009



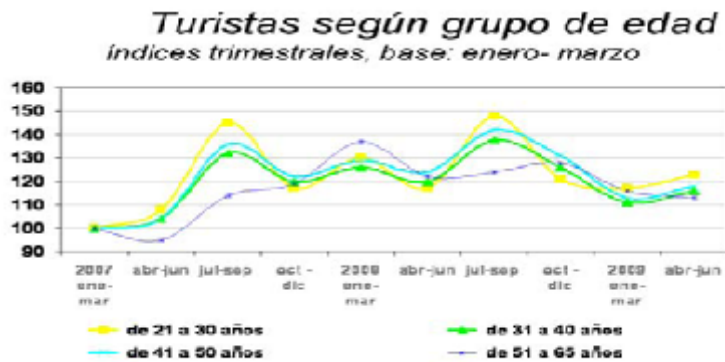
Total	187.792	230.061	230.573	240.926	213.634
	2007.I	2007.II	2008.I	2008.II	2009.I

Fuente www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf

En el 2009, la ciudad recibió 213.634 turistas no residentes, que significaron, en su orden, 16.939 y 27.922 turistas menos que en el primero (230.573) y segundo (240.926) semestres del 2008.

LLEGADA DE TURISTAS A QUITO POR EDAD

Grafico N°3
Turistas según grupo de edad



Fuente <http://www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf>

El 77% de las personas que visitaron Quito, tenían edades comprendidas entre los 21 y 65 años las visitas fueron frecuentes en los primeros y terceros trimestres de los años 2007 – 2009.

Éste período, valoró un crecimiento sostenido de todos los grupos etarios, interrumpido en el cuarto trimestre de 2008 y primero del 2009, como consecuencia de la crisis financiera internacional que ha afectado al mundo en general.

En el segundo semestre, los grupos señalados, excepto el de 51 a 65 años y el de más de 65 años, se recuperaron con tasas de crecimiento positivas, pero durante los períodos consecutivos los primeros sufrieron una disminución entre el (-9.2% y -2.8%), mientras que los otros redujeron en un (-17.5%).

GASTO DE TURISTAS NO RESIDENTES EN QUITO

Cuadro N° 4
Indicadores Turísticos
Indicadores turísticos
junio 2009 y variación porcentual interanual

Gasto total de los turistas US \$ 28.653 29.2%	Turistas 46.796 +2.6%
Gasto medio por turista US \$ 61 +29.8%	
Gasto medio diario US \$ 612 +25.6%	Estancia media 10.04 días -2.0%

Fuente <http://www.ceplaes.org.ec/pdf/perfilituristaseptiembre1409.pdf>

En junio 2009, los turistas no residentes (46.796) gastaron un total de 28.7 millones de dólares, 29.2% más que en el mismo mes del año 2008.

PERFIL DEL TURISTA DE QUITO (hasta el año 2008)

Con el propósito de proporcionar información especializada sobre la demanda del turista de Quito, la EMT, **CAPTUR**, HQM, AHOTP y CEPLAES ponen a su disposición los resultados del estudio del Perfil de Turista, 8, correspondiente a los datos recolectados durante el año 2008 y que confiamos es de interés para los empresarios que trabajan en las diferentes actividades del negocio turístico, así como para los organismos encargados de su planificación y gestión.

En el boletín 8, encontrará información sobre el motivo del viaje, balance de ingreso y gasto, llegadas por grupo de edad, procedencia y nacionalidad, mercados emisores, entre otros.

Como datos importantes informamos que el turista que llegó a la ciudad de Quito durante el año 2008 presentó en general el siguiente perfil:

1. La mayoría son hombres 56%.
2. Llegaron desde Estados Unidos 33%, España 19%, Colombia 10%,

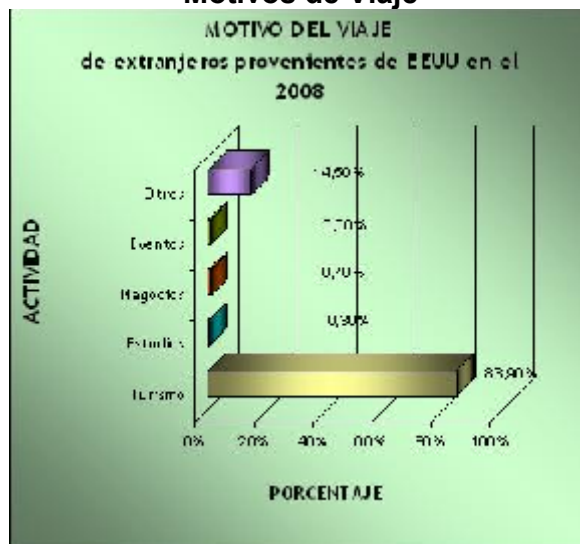
“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Alemania 3%.

3. El motivo principal de su visita fue turismo recreativo 76%, seguidos por negocios y eventos 6%.
4. Para venir al país lo hicieron con líneas aéreas de su país de procedencia.
5. Su edad promedio es de 50 años. Si es de Estados Unidos su edad fluctúa entre 51 y 65 años.
6. Se hospeda en hoteles de lujo y primera

Durante el año 2008, llegaron a nuestro país una mayoría de visitantes provenientes de Estados Unidos (33%), un 83.9% tuvo como motivo principal de su visita realizar actividades turísticas.

**Grafico N° 4
Motivos de Viaje**



Fuente: SIIT-DMQ 2008 CEPLAES

Y se espera que la actividad turística se mantenga para el año 2009 puesto que ésta es la fuente principal de ingresos al país.

4. PIB (PRODUCTO INTERNO BRUTO)

El PIB es el valor monetario de los bienes y servicios finales producidos por una economía en un período determinado.

Producto se refiere a valor agregado; interno se refiere a que es la producción dentro de las fronteras de una economía; y bruto se refiere a que no se contabilizan la variación de inventarios ni las depreciaciones o apreciaciones de capital.

En el siguiente cuadro podemos ver que a pesar de la crisis que ocasiono la dolarización en el año 2000, se presento un incrementado progresivo año tras año hasta el 2009.

**Cuadro N° 5
Indicadores Económicos del PIB**

FECHA	VALOR
Enero-31-2009	51106.00 millones de USD
Enero-31-2008	54686.00 millones de USD
Enero-31-2007	45789.00 millones de USD
Enero-31-2006	41763.00 millones de USD
Enero-31-2005	37187.00 millones de USD
Enero-31-2004	32642.00 millones de USD
Enero-31-2003	28636.00 millones de USD
Enero-31-2002	24899.00 millones de USD
Enero-31-2001	21250.00 millones de USD
Enero-31-2000	15934.00 millones de USD

**Elaborado por: Banco Central del Ecuador
Fuente: www.bce.fin.ec, Indicadores Económicos**

Para el año 2009 el Ecuador cerró con un PIB de 51106.00 millones de dólares, con esto se puede notar un crecimiento progresivo y que se a logrado mantener año a año.

5. Impuestos

Hay que tener en cuenta que al Crearse la Confitería debe ser registrada en la ley de Régimen Tributario vigente en el país, y con este se cumplirá con el pago y declaración de forma obligatoria.

- **IVA**

La Retención del IVA es la obligación que tiene el comprador de bienes o servicios gravados, de no entregar el valor total de la compra, sino realizar una retención por concepto de IVA, en el porcentaje que determine la ley para luego depositar en las Arcas Fiscales el valor retenido a nombre del vendedor, para quien este valor constituye un anticipo en el pago de su impuesto.

- **Impuesto a la Renta**

Es el impuesto que se debe cancelar sobre los ingresos o rentas, producto de actividades personales, comerciales, industriales, agrícolas, y en general actividades económicas y aún sobre ingresos gratuitos, percibidos durante un año, luego de descontar los costos y gastos incurridos para obtener o conservar dichas rentas.

La declaración y pago del Impuesto a la Renta se debe realizar desde el primero de febrero del año siguiente, hasta las fechas que se detallan a continuación:

**Cuadro N° 6
Pago de Impuesto a la Renta**

Noveno Dígito	Personas Naturales	Sociedades
1	10 de marzo	10 de abril
2	12 de marzo	12 de abril
3	14 de marzo	14 de abril
4	16 de marzo	16 de abril
5	18 de marzo	18 de abril
6	20 de marzo	20 de abril
7	22 de marzo	22 de abril
8	24 de marzo	24 de abril
9	26 de marzo	26 de abril
0	28 de marzo	28 de abril

**Elaborado por: Servicio de Rentas Internas
Fuente: www.sri.gov.ec, Impuesto a la Renta**

- **Impuestos a los Consumos Especiales**

El impuesto a los consumos especiales ICE, se aplicará a los bienes y servicios de procedencia nacional o importados, detallados en el artículo 82 de la Ley de Régimen Tributario Interno.

Sujetos pasivos del ICE

1. Las personas naturales y sociedades, fabricantes de bienes gravados con este impuesto
2. Quienes realicen importaciones de bienes gravados por este impuesto
3. Quienes presten servicios gravados

2.2.3 Factor Socio-Cultural

El Ecuador cuenta con un acervo humano proyectado al año 2006 superior a los 13 millones de habitantes con una tasa de crecimiento poblacional total anual del 2,1%.

La población ecuatoriana goza de una amplia diversidad étnica. El Consejo de Desarrollo de las Nacionalidades y Pueblos Indígenas del Ecuador (CODENPE) señala que en el territorio ecuatoriano conviven trece nacionalidades y catorce pueblos indígenas con su propia cosmovisión del mundo, conjuntamente con mestizos, blancos y afroecuatorianos.

El área urbana alberga destinos turísticos reconocidos por la UNESCO como Patrimonios Culturales de la Humanidad: Quito y Cuenca. Así mismo, las ciudades portuarias como Guayaquil y Manta han entrado en los últimos años en un proceso de renovación y modernización urbana que ofrece nuevos atractivos turísticos. Existe una amplia gama de ciudades intermedias que vinculan sus atractivos culturales con los naturales. Mientras que en la zona rural se puede apreciar la diversidad de modos de vida a pequeña escala con expresiones artísticas y culturales en las que predominan las culturas indígenas

y afro ecuatorianas.

En el barrio de Guápulo las actividades de mayor valoración histórica y cultural que expresan el misticismo "guapuleño", están expresadas en la Fiesta de Septiembre, la Procesión de Semana Santa, las Romerías del mes de mayo, los difuntos, el Pase del Niño, entre otras. Los sacerdotes son personajes claves en las festividades religiosas. Y como parte de la dinámica urbana, existen otros eventos que integran la agenda cívica cultural de Guápulo, como la sesión solemne del 8 de septiembre, participación en el mes de las artes, fiestas de Quito.

La población participa activamente de las actividades junto a las instituciones y organizaciones del sector, que hacen el tejido social e institucional. Las instituciones que desempeñan un papel activo, son la Iglesia, la Escuela Nicolás J. Goríbar, la Universidad SEK; en calidad de organizaciones sociales, el Comité Promejoras, Comité de Gestión, la Liga Deportiva Guápulo y la Liga de Microfútbol La Tolita; también se han involucrado las empresas del sector Textil Mar y Sol, la Fábrica de Embutidos Federer y la Fábrica Inexa.

En la Tolita, desde hace 70 años existe una represa de agua generadora de energía eléctrica y su puente colgante que servía para el tránsito de los habitantes.

En Guashayacu existió la casa de reposo de García Moreno, que luego fue de la familia Borbe. En la actualidad funciona la fábrica Inexa, que produce pigmentos, aceites de higuierillas. Además existe en el sector la fábrica de mármol.

1.2.4 Factor Tecnológico

En Ecuador, la computación personal móvil está teniendo excelente acogida. Los empresarios están sacando partido a las grandes ventajas que hoy ofrece la movilidad de un equipo portátil, además hay importantes oportunidades de poner al alcance del motor productivo tecnología que permita acelerar el desarrollo y crecimiento del país; la empresa ecuatoriana cada vez más

consciente de tener altos estándares de servicio apoyados en tecnología.

- **Internet**

Internet es la Red de Redes. Todos los ordenadores del mundo se conectan entre sí, creando una extensa red de comunicación e intercambio de datos. Además es un medio que facilita la comunicación, los negocios, y el ocio, etc., pero por norma general su utilidad está desaprovechada.

Las TIC'S

Las TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) son instrumentos y procesos utilizados para recuperar, almacenar, organizar, manejar, producir, presentar e intercambiar información por medios electrónicos y automáticos.

- **E-Commerce**

Es un sistema de ventas por Internet y en si todo el comercio electrónico se hacen cada día más seguro, rápido, eficiente y sobre todo al alcance de más gente alrededor del mundo.

El E-commerce está estructurado por Tiendas virtuales en sitios web que ofrecen catálogos en línea. Incluso se han creado “Centros comerciales virtuales” con gran cantidad de tiendas con todo tipo de accesorios para la venta.

Esta forma de comercio electrónico ha consolidado a grandes empresas que figuran en la bolsa de valores y son de los portales de internet más visitados.

1.2.5 Factor Ambiental

El Ecuador es un país beneficiado por su naturaleza, lo cual ha generado ubicarse entre los 17 países más mega diversos del planeta, con una gran variedad de ecosistemas que se da gracias a su posición geográfica, la presencia de la cordillera de Los Andes, las Islas Galápagos, la corriente fría de

Humboldt y la cálida de El Niño .y esto genera con una característica muy peculiar lo cual alberga una gran cantidad de especies, animales y plantas por Km2.

2.3 Análisis situacional del Micro entorno

Existen cinco fuerzas que determinan las consecuencias de rentabilidad a largo plazo de un mercado o de algún segmento.



Elaborado por: Gabriela Patiño

2.3.1 Competencia actual

El presente proyecto se llevará a cabo en la provincia de Pichincha, Cantón Quito, en el sector de Guápulo, debido a que en la zona no existen lugares dirigidos a la venta solo de dulces tradicionales, no podemos descartar que existen cafeterías en las cuales se puede encontrar este tipo de gastronomía como son:

1. Café Stubel
2. Café Chiquito
3. Café Arte Guápulo.

El primero posee una categoría de primera mientras que las dos siguientes son de segunda categoría.

2.3.2 Competencia Potencial

En la competencia potencial es necesario tomar en cuenta a las barreras de entrada como son las economías de escala, diferenciación, desventajas en el coste, cabe mencionar que en este sector no se encuentren lugares dedicados al mercado de dulces específicamente, de este tipo de productos los mismos que se puede encontrar a pocos minutos en el sector del Centro Histórico de Quito, pese a que la desventaja de este lugar son las instalaciones, algunos consumidores ya tienen en mente el nombre del lugar donde han concurrido.

2.3.3 Productos Sustitutos

Los productos sustitutos que una Confitería tiene son aquellos lugares como supermercados, panaderías, panificadoras entre otros donde se puede conseguir otra clase de dulces los cuales dan la misma satisfacción que un dulce tradicional entre los más comunes están: chocolates en barra, pies, tortas, mousse y cantidad de productos que son realizados de maneras diferentes, pero son consumidos en gran cantidad.

Cabe mencionar que es muy importante analizar la demanda derivada o correlativa, pues algunos consumidores prefieren productos combinados con otros.

Este análisis puede realizarse mediante, un estudio del medio, una estimación tecnológica o un análisis de riesgo. El resultado es una apreciación del potencial para productos sustitutos. Mientras más presión haya al respecto, menos atractivo será el sector.

2.3.4 Clientes

La calidad del servicio que se ofrecerá será medido en base al segmento de clientes al cual va dirigido el proyecto, fundamentalmente esta empresa va

enfocada al turismo nacional e internacional en especial al Europeo y Norteamericano atraído por el patrimonio cultural y al turismo local relacionado con la cultura y al poder adquisitivo medio y medio alto, todo esto se llevara a cabo con el respectivo estudio de mercado y así poder realizar el marketing mix correspondiente.

2.3.5 Proveedores

Los proveedores de una empresa son todos aquellos que le proporcionan los recursos que la empresa necesita para su operación diaria.

El siguiente listado contienen los nombres de las empresas que proveerá de todo lo necesario para que la confitería entre en funcionamiento.

Equipos e instrumentos de Cocina:

- Montero
- Obsidían
- Scanco

Viveres Frescos y Secos:

- Mercado Mayorista
- Mercado de San Roque
- Supermercados Santa María
- Megamaxi

Bebidas No Alcohólicas:

- Corporación Embotelladora de Quito SA
- Ecuador Bottling Company

Insumos de Limpieza

- Telelimpieza
- Sumecor

Menaje

- Termalimex

2.4 Mercado

El mercado es el conjunto de todos los compradores reales y potenciales de un producto y/o servicio.

La investigación de mercado para la confitería se realizará a través de una encuesta utilizando métodos de muestreo.

2.5 Segmentación del Mercado

Para el presente proyecto se ha considerado como segmento de mercado al conformado por la fuerza laboral de Guápulo y los valles de Cumbayá y Tumbaco, los cuales diariamente utilizan como paso la vía de Guápulo, siendo éste el lugar donde se ubicará la confitería donde podrán disfrutar de diversos dulces tradicionales de la gastronomía ecuatoriana.

La cantidad de hombres y mujeres que conforman este segmento de mercado son económicamente activos, por lo tanto se encuentran en un rango de edad no menor a 25 y no mayor a 65 años.

En base a los datos obtenidos al segmento de mercado identificado que corresponde a todo el recurso humano económicamente activos se proseguirá a desarrollar la investigación de mercados al que la Confitería debe llegar.

De acuerdo a la presente tabla, se determina la población económicamente activa de Guápulo.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

**Cuadro N° 7
Población Económicamente Activa de Guápulo**

CONDICIONES DE EMPLEO	HOMBRE		MUJER		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Ocupados	221	69.9	145	40.7	366	54.5
Desocupados	10	3.2	2	0,6	12	1.8
PEA	83	26.3	199	55.9	282	42.0
Se ignora	2	0.6	10	2.8	12	1.8
TOTAL	316	100.00	356	100.00	672	100.00

Elaborado por: Situación de Empleo PEA Guápulo

Fuente: Censo Población y Vivienda

La segunda parte tomada en cuenta para el mercado meta es la población económicamente activa de los valles de Tumbaco, Cumbayá.

**Cuadro N° 8
Población Económicamente Activa de Tumbaco y Cumbayá**

DESCRIPCIÓN	PARROQUIAS		
	TUMBACO	CUMBAYÁ	
Población Económicamente Activa (PEA)	Hombres	10,253	5,612
	Mujeres	5,978	3,872
	Total	16,231	9,484

Elaborado por: Situación de Empleo PEA Tumbaco, Cumbayá,

Realizado por: Gabriela Patiño

Fuente: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO SEGÚN AREAS Y ADMINISTRACIONES o DELEGACIONES ZONALES

La última parte a ser tomada en cuenta para el mercado meta es la población económicamente activa de la zona norte del distrito metropolitano de Quito.

**Cuadro N° 9
Población Económicamente Activa Zona Norte**

DESCRIPCIÓN	Administración Zonal Norte	
Población Económicamente Activa (PEA)	Hombres	94,393
	Mujeres	75,6
	Total	169,993

Elaborado por: Situación de Empleo PEA Administración Zonal Norte

Elaborado por: Gabriela Patiño

Fuente: DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO SEGÚN AREAS Y ADMINISTRACIONES o DELEGACIONES ZONALES

UNIVERSIDAD ISRAEL

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

En este cuadro número 9 se puede identificar claramente el total de la población económicamente activa de la zona norte del Distrito Metropolitano de Quito, siendo esta la ultima parte que conforma el segmento de mercado para la Confitería de tal manera que en el siguiente cuadro ya se determina la cifra que corresponde al mercado meta a ser estudiado:

PEA Guápulo	282
PEA Tumbaco	16,231
PEA Cumbayá	9,484
PEA Zona Norte	169,993
Mercado Meta	477,708

Elaborado por Gabriela Patiño

Con todo lo antes expuesto, se ha tomado una población de 477,708 personas entre la población económicamente activa de Guápulo, Tumbaco, Cumbayá y la zona norte siendo todos estos datos los que ayuden a determinar el tamaño de la muestra que se desarrolló tomando en cuenta la siguiente fórmula:

2.5.1 Tamaño de la muestra

El tamaño de la muestra abarca tres aspectos importantes:

- Error permitido.
- Nivel de confianza con lo que se da el error.
- Carácter finito o infinito de la población.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Fórmula

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

Dónde

n es el tamaño de la muestra

Z es el nivel de confianza

N universo

p es la probabilidad favorable

q es la probabilidad en contra

E error muestral.

Por lo tanto:

$$z = 95\% = 1,96$$

$$N = 477.708$$

$$p = 50\% = 0.50$$

$$q = 50\% = 0.50$$

$$e = 5\% = 0.05$$

$$((1,96)^2 * 477708 * 0.5 * 0.5)$$

$$n = \frac{458790,76}{(0.05)^2 (47708 - 1) + ((1,96)^2 * 0.5 * 0.5)}$$

$$458790,76$$

$$n = \frac{458790,76}{1195.23}$$

$$383.85$$

$$n = 383.85 = \mathbf{383}$$

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

2.5.2 Elaboración de encuestas

**UNIVERSIDAD ISRAEL
ESCUELA HOTELERÍA Y TURISMO**

Por favor marque con una X la respuesta que usted la considere la mejor.

Género F M

Edad _____

Profesión _____

Nacionalidad _____

1. ¿Por qué motivo conoce usted Guápulo?

___ Turismo

___ Eventos

___ Trabajo

___ Vivienda

___ Otros (especifique) _____

2. ¿Con que frecuencia visita Guápulo?

Diariamente

___ Entre semana

___ Fines de semana

___ Mensualmente

___ Otras (especifique) _____

3. ¿Ha visitado algún lugar de expendio de alimentos y bebidas en Guápulo?

___ Si ___ No ¿Cuáles? _____

Si su respuesta fue SI en la pregunta 3, por favor continuar con las preguntas 4 y 5.

En el caso que su respuesta fue NO continúe con la pregunta 6.

4. ¿Cuántas veces acudió al establecimiento?

___ Una vez

___ Dos

___ Tres

___ Mas de tres

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

5. ¿Por qué tipo de medio usted se enteró de la existencia de este establecimiento?

Internet Radio Televisión Prensa
 Otra (especifique) _____

6. ¿Considerando a Guápulo como un sector de agradable, cómodo y tranquilo. ¿Cree usted que se debería crear una Confitería que prepare dulces tradicionales?

Si No

Si su respuesta fue afirmativa por favor continúe con el resto de preguntas, de no ser así usted ha concluido con la encuesta.

7. ¿Qué tipo de decoración le gustaría que tenga la Confitería?

Rustica Moderna Clásica Otra
(especifique) _____

8. De los siguientes dulces tradicionales. ¿Cuál es su preferido?

Higos con queso Humitas
 Miel con quesillo Quimbolitos
 Buñuelos Colaciones
 Quesadillas Otros _____

9. ¿Cuándo compra dulces usted lo consume?

Restaurantes
 Cafeterías
 Panaderías
Otro lugar (especifique) _____

10. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por la compra de estos dulces?

2 – 5 USD
 5 – 10 USD
 1 – 20 USD
 Más de 20 USD

Gracias por su colaboración

2.5.3 Tabulación

Luego de haber realizado el levantamiento de la información de las 383 encuestas, se procedió a tabular y analizar los datos obtenidos.

Cuadro N° 11		
GÉNERO		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Femenino	170	56%
Masculino	213	44%

Elaborado por Gabriela Patiño

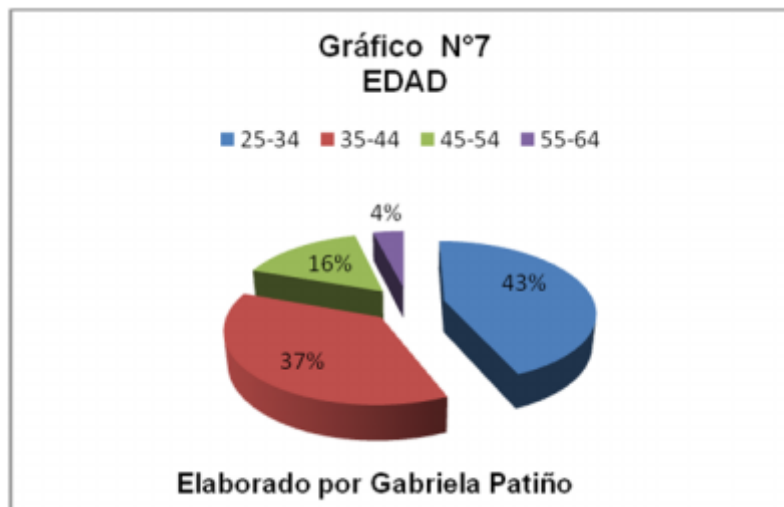


En los porcentajes que se observan se nota claramente la ligera ventaja numérica que tiene el sexo femenino con un 56% y el sexo masculino con un 44% , demostrando así que casi existe una mínima diferencia entre entre las dos opciones para nuestro mercado meta.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 12		
EDAD		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
25-34	167	43%
35-44	141	37%
45-54	60	16%
55-64	15	4%

Elaborado por Gabriela Patiño



El segmento más representativo está conformado por las personas cuyas edades oscilan entre 25-34 años con un 43%, seguido otro gran segmento conformado de personas entre lo 35-44 años, equivalente de un 37%, lo que denota el segmento de mercado son los hombre y mujeres no menor a 25 años.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 13		
PROFESIÓN		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Estudiantes	127	33%
Profesionales	256	67%

Elaborado por Gabriela Patiño



Claramente se puede ver que el porcentaje más alto equivale al segmento de profesionales o elementos económicamente activos que representan el 67% mientras que la opción de los estudiantes tiene un resultado porcentual del 33%, cabe mencionar que la primera opción sobresalio debido a que el estudio de mercado está dirigido a personas no menores de 25 años.

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 14		
NACIONALIDAD		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Ecuatorianos	333	87%
Extranjeros Latinoamericanos	28	7%
Extranjeros EEUU	14	4%
Extranjeros Europa	8	2%

Elaborado por Gabriela Patiño



La mayoría de los encuestados o potenciales clientes son procedentes de nuestro país con un porcentaje del 87%, específicamente todos los encuestados pertenecen a la ciudad de Quito lo que hace que el mercado meta se halle dirigido más al mercado nacional.

PREGUNTAS

1. ¿Por qué motivo conoce usted Guápulo?

Cuadro N° 15		
CONOCE GUÁPULO		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Turismo	190	50%
Eventos	115	30%
Trabajo	75	19%
Vivienda	3	1%
Otros	0	0%

Elaborado por Gabriela Patiño

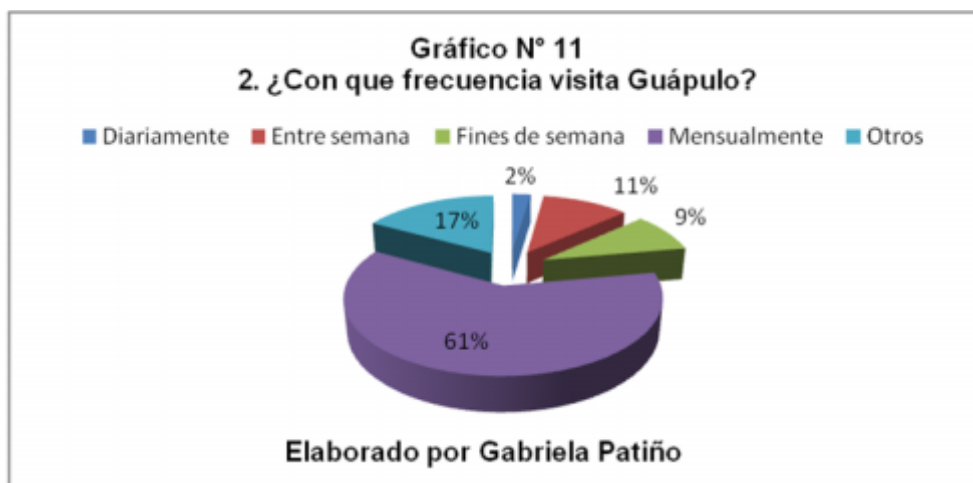


Los resultados son muy claros el motivo principal por el cual visitan Guápulo es Turismo con un 50%, seguido de los eventos con un 30%, el siguiente motivo con un 19% fue el trabajo y las dos últimas opciones no marcan porcentajes altos.

2. ¿Con que frecuencia visita Guápulo?

Cuadro N° 16		
FRECUENCIA DE VISITA A GUÁPULO		
Opciones	Nº respuestas	Porcentaje
Diariamente	9	17%
Entre semana	42	11%
Fines de semana	34	9%
Mensualmente	233	61%
Otros	65	2%

Elaborado por Gabriela Patiño

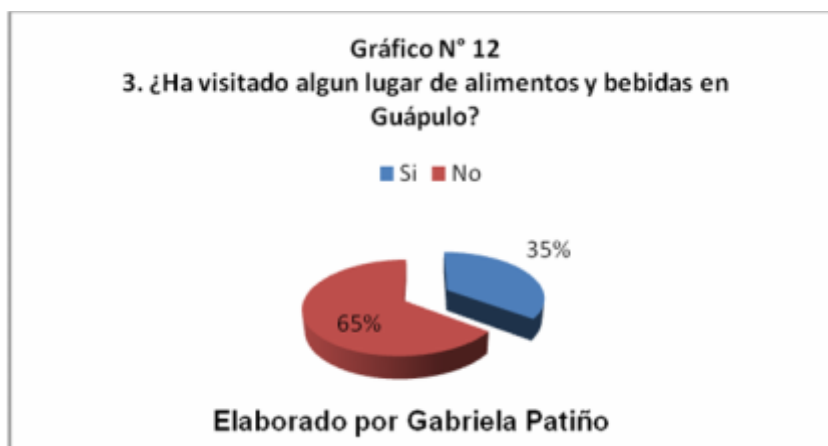


Tomando en cuenta el resultado de la pregunta anterior el cuál arrojó como respuesta que Guápulo es más visitado para realizar turismo, podemos ver que 61% lo hace mensualmente, seguido de un 17% que corresponde al tránsito diario, entre semana marca un 9%, el fin de semana un 11%, y por último otros que constituye un 2%.

3. ¿Ha visitado algún lugar que expende alimentos y bebidas en Guápulo?

Cuadro N° 17		
LUGAR QUE EXPENDE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Si	135	35%
No	248	65%

Elaborado por Gabriela Patiño



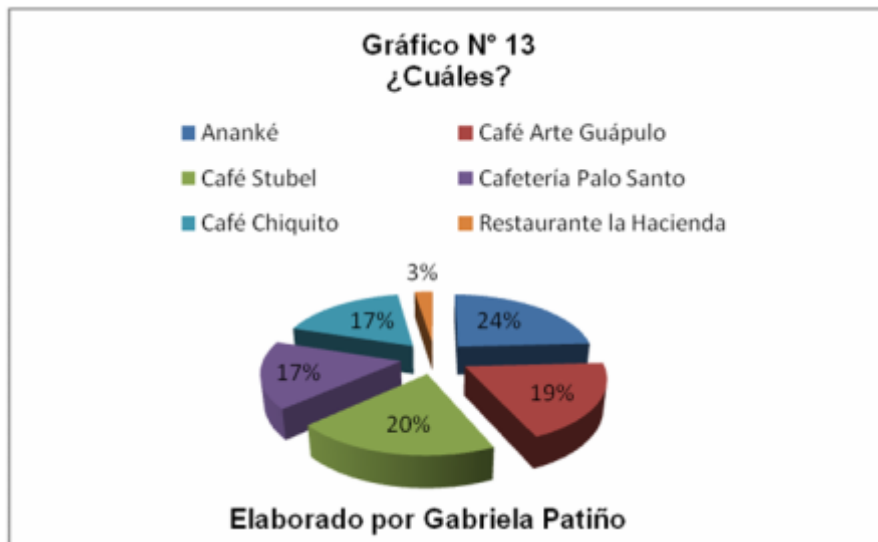
Los resultados arrojados en esta pregunta marcan diferenciados porcentajes ya que el 35% afirman tener conocimiento de la existencia de establecimientos que ofrecen el servicio de alimentos y bebidas, mientras que un 65% tienen desconocimiento de ellos siendo esta una respuesta favorable, puesto se ve que no existe una cantidad de competencia considerable en el sector.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

¿Cuáles?

Cuadro N° 18		
OPCIONES		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Ananké	29	24%
Café Arte Guápulo	23	19%
Café Stubel	24	20%
Cafetería Palo Santo	20	17%
Café Chiquito	21	17%
Restaurante la Hacienda	3	3%

Elaborado por Gabriela Patiño



De aquellas personas que en la pregunta anterior proporcionaron una respuesta afirmativa en esta se puede ver cuantos y cuales de ellos son los más visitados, así esta con un 24% el Ananké, seguido del Café Stubel con un 20%, el Café arte Guápulo con 19%, continuando con la Cafetería Palo Santo y Café Chiquito con un 17% y para finalizar el Restaurante la Hacienda con un 3%, lo que denota que los tres primeros son gran competencia.

4. ¿Cuántas veces acudió a establecimiento?

Cuadro N° 19		
LAS VECES QUE ACUDIO AL ESTABLECIMIENTO		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Una vez	17	15%
Dos	45	38%
Tres	28	24%
Mas de Tres	27	23%

Elaborado por Gabriela Patiño



Complementando a la pregunta anterior, en cuanto a veces que realizaron visitas a los establecimientos antes especificados se puede evidenciar el promedio de dos veces que corresponden al 38% y muy cercana a ellos con un 24% están aquellas personas que efectúan su visita tres veces por semana, seguidamente está la visita de más de tres veces con un 15% y para finalizar con una sola vez correspondiente a un 23%, dichos resultados arrojados ayudan a ver que establecimiento es el más visitado.

5. ¿Por qué tipo de medio se enteró usted de la existencia de este establecimiento?

Cuadro N° 20		
MEDIO DE LA EXISTENCIA DEL ESTABLECIMIENTO		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Internet	62	50%
Radio	4	3%
Televisión	4	3%
Prensa	30	24%
Por amigos	20	16%
Familiares	5	4%

Elaborado por Gabriela Patiño



Los medios de publicidad más frecuentados por los futuros clientes son el Internet en un 50%, seguido de la radio con un 24% y con un porcentaje del 16% por parte de amigos, con estos datos lo que se desea conocer los medios que podrían ser utilizados para que la confitería sea promocionada.

6. ¿Cree usted que se debería crear una Confitería que prepare Dulces Tradicionales en Guápulo?

Cuadro N° 21		
CREE QUE DEBERIA CREARSE UNA CONFITERÍA EN GUÁPULO		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Si	321	84%
No	62	16%

Elaborado por Gabriela Patiño



Con un 84% se puede ver que la idea de creación de una Confitería en el sector de Guápulo les resulto atractiva, y gracias a estos resultados se puede continuar con el desarrollo presente proyecto.

7. ¿Qué tipo de decoración le gustaría que tenga la Confitería?

Cuadro N° 22		
TIPO DE DECORACIÓN PARA LA CONFITERÍA		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
Rústica	85	26%
Moderna	160	49%
Clasica	80	25%
Otras	0	0%

Elaborado por Gabriela Patiño

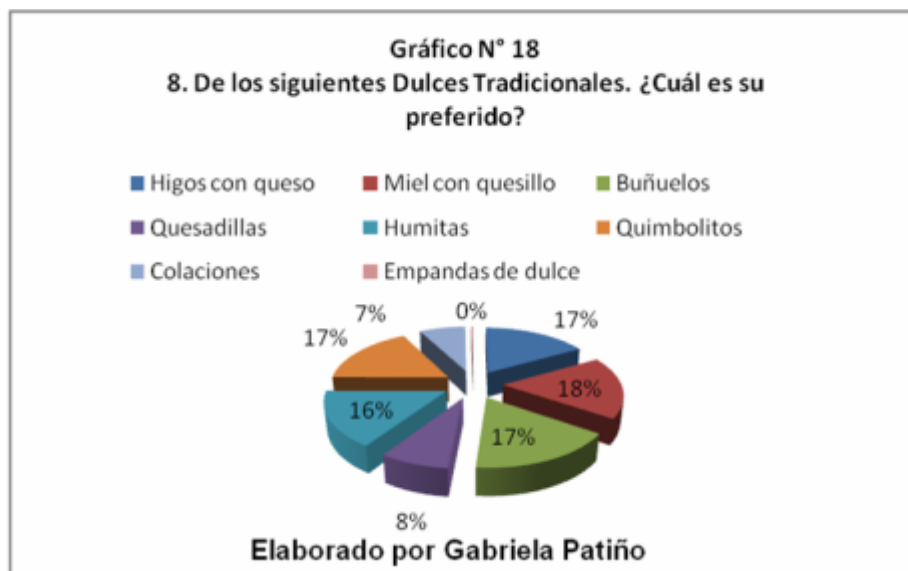


Evidentemente se ve que un 25% optó por la opción clásica, seguidamente con 26% está la Rústica y el porcentaje más alto en cuanto al tipo de decoración fue la moderna con un 49% y así se concluye que las personas prefieren nuevos estilos, productos, las novedades y pequeños espacios llenos de personalidad completamente diferentes.

8. De los siguientes Dulces Tradicionales. ¿Cuál es su preferido?

Cuadro N° 23		
CUÁL DULCE TRADICIONAL ES EL PREFERIDO		
Opciones	Nº respuestas	Porcentaje
Higos con queso	111	17%
Miel con quesillo	117	18%
Buñuelos	112	17%
Quesadillas	52	8%
Humitas	104	16%
Quimbolitos	114	17%
Colaciones	49	7%
Empandas de dulce	2	0%

Elaborado por Gabriela Patiño



Casi en su totalidad los Dulces Tradicionales citados en la encuesta son de gran preferencia, así tenemos que en un 18% prefieren la miel con quesillo, seguidamente de los quimbolitos y los higos con queso con un 17%, con un 16% la preferencia de la humitas, con un 8% las quesadillas, con un 7% las colaciones y con esto se concluye que el presente gráfico indica que no es necesario hacer de lado la preparación de alguno de dichos dulces.

9. ¿Cuándo compra dulces usted los consume en?

Cuadro N° 24		
CONSUME DULCES EN		
Opciones	Nº respuestas	Porcentaje
Restaurantes	70	20%
Cafeterías	182	52%
Panaderías	83	24%
Otros	13	4%

Elaborado por Gabriela Patiño



Claramente se muestra que la Cafetería en un 52% es el lugar donde más consumo de dulces se realiza, seguido de las Panaderías con un 24%, muy cerca esta en el consumo en los Restaurantes con un 20% y otros con un 4% el cuál indica el resultado mas bajo, de esta manera se evidencia que la confitería será una buena opción para que se realice el consumo de dulces.

10. ¿Cuánto usted está dispuesto a pagar por la compra de estos dulces?

Cuadro N° 25		
CUÁNTO ESTA DISPUESTO A PAGAR POR LA COMPRA DE DULCES		
Opciones	N° respuestas	Porcentaje
2-5 usd	169	54%
5-10 usd	106	34%
10-20usd	28	9%
Mas de 20 usd	11	3%

Elaborado por Gabriela Patiño



El 54% de los encuestados creen que se debería pagar de 2-5 dólares por el consumo de Dulces Tradicionales por persona, seguido de un 34% que consideran el pago debería oscilar entre los 5-10 dólares, muy cerca se ve que el 9% personas encuestadas que podrían pagar de 10-20 dólares y para finalizar con los resultados esta el 3% de las que consideran debería pagarse más de 20 dólares, esto se deduce a que la tarifa con mayor porcentaje va acorde con el tipo de servicio que se pretende ofrecer.

Perfil del Consumidor

Realizando un breve análisis con respecto a los datos obtenidos tenemos que el perfil de nuestro consumidor puede ser:

Cuadro N°26

Perfil del consumidor

Edad	Hombre y Mujeres mayores de 25 años.
Ocupación	Profesionales, principalmente empleados económicamente activos.
Nacionalidad	Ecuatorianos y extranjeros.
Actividad que realiza en el sector de Guápulo	Trabajo y Turismo
Frecuencia de visita a Guápulo	La mayoría lo realiza diariamente eso quiere decir de lunes a viernes, principalmente por motivo laboral, aunque las veces que lo visitan fines de semana de cada mes por actividades de turismo.
Gustos y Preferencias	Gusta visitar lugares con tendencias diferentes dos a tres veces, principalmente puedes estar al aire libre y también disfrutar de la impresionante belleza escénica que ofrece Guápulo.
Medios de Comunicación	Internet, radio y boca a boca.
Capacidad de pago	El nivel económico es Medio y medio-alto ya que la accesibilidad de pago es de 2-5 por persona que consuma un dulce tradicional.

Elaborado por Gabriela Patiño

Fuente: Datos recolectados en las encuestas.

2.6 Marketing Mix

2.6.1 Productos

El Establecimiento se llamará: Confitería “Dulzura Ecuatoriana”, haciendo referencia a los conocimientos y saberes de los dulces tradicionales que se recrean de generación en generación y constituyen uno de los patrimonios intangibles más apreciados y valorados del Ecuador .

Siendo estos los siguientes:

**Cuadro N° 27
Dulces Tradicionales**

Quimbolitos
Higos con queso y Miel
Suspiros
Brazo Gitano
Buñuelos
Alfajores
Empanadas de Viento
Guineos Crocantes
Humitas
Bonitísimas
Espumilla
Empanadas de Mejido
Pristiños
Quesadillas
Colaciones
Mil Hojas
Muffins
Maní Confitado
Higos Confitados
Mistelas
Lengua de Gato
Marquesa
Donuts
Muchines de Yuca
Magdalenas
Barquillos
Bocado de Reina

Elaborado por Gabriela Patiño

Cuadro N° 28

Bebidas Tradicionales

Chocolate
Colada Morada
Morocho de Dulce
Ponche de leche con licor
Refresco de Avena
Rosero Quiteño
Arroz con leche

Elaborado por Gabriela Patiño

Cuadro N° 29

Bebidas Calientes y Frías

Café Expreso
Café Americano
Capuccino
Makacino
Aguas Aromáticas
Té
Agua Mineral

Elaborado por Gabriela Patiño

2.6.2 Marca (logotipo)



Este logotipo fue diseñado de esta forma ya que la empresa es una confitería en donde el elemento principal son los dulces, además en la parte inferior se puede observar el slogan denominado, ***Al rescate de la tradición***

2.6.3 Precios

Tomando en cuenta la investigación de mercados se puede decir que el consumidor estaría dispuesto a pagar entre \$2,00 a \$5,00 dólares por la carta de dulces y bebidas, es así que se ha decidido plantear como tarifa promedio de consumo \$ 3,63 dólares por persona, esto quiere decir que en función de los precios, los clientes quedaran plenamente satisfechos lo cual es una ventaja competitiva en relación al lugar donde va a estar ubicada la confitería y a la clase de turistas que será orientado la oferta de la misma.

En base a los datos obtenidos se ha desarrollado la siguiente Carta de Dulces & Bebidas que ofrecerá el establecimiento:



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

dulzura EQUATORIANA		dulzura EQUATORIANA	
Menú	Precio	Menú	Precio
DULCES TRADICIONALES		BEBIDAS TRADICIONALES	
Quimbolitos	\$ 0,98	Chocolate	\$ 1,50
Higos con queso y miel	\$ 1,00	Colada Morada	\$ 1,00
Suspiros	\$ 0,20	Morocho de Dulce	\$ 0,60
Brazo Gitano	\$ 1,10	Ponche de Leche con licor	\$ 0,50
Buñuelos	\$ 1,00	Refresco de Avena	\$ 0,50
Alfajores	\$ 0,40	Rosero Quiteño	\$ 1,00
Empanadas de Viento y Espresso	\$ 1,30	Arroz con Leche	\$ 1,50
Guineos crocantes	\$ 0,70		
Humitas con cafe expresso	\$ 1,00	BEBIDAS CALIENTES Y FRÍAS	
Bonitasimas	\$ 1,00	Expresso	\$ 0,50
Espumillas	\$ 0,50	Americano	\$ 0,50
Empanadas de Mejido	\$ 1,10	Capuccino	\$ 0,70
Pristifios y Colada Morada	\$ 2,00	Mokaccino	\$ 0,70
Quesadillas	\$ 0,50	Águas Aromáticas	\$ 0,30
Colaciones	\$ 0,10	Té	\$ 0,30
Mil Hojas	\$ 1,00	Agua Mineral	\$ 0,60
Muffins	\$ 0,50		
Maní Confitado	\$ 0,25		
Higos Confitados	\$ 0,50		
Misteles	\$ 0,50		
Lengua de gato	\$ 0,50		
Marquesa	\$ 0,45		
Donuts	\$ 0,45		
Muchines de yuca	\$ 0,45		
Magdalenas	\$ 0,45		
Barquillos	\$ 0,35		
Boca de reina	\$ 0,35		

2.6.4 Plaza

Por su ubicación geográfica, la plaza de comercialización de la Confitería es Guápulo, siendo sus clientes potenciales empleados de las diferentes empresas privadas en el mismo lugar, además de los turistas que llegan con el fin de realizar turismo recreativo siendo estos los segmentos que visitarán el establecimiento de manera continúa.

El establecimiento también definió su plaza de acuerdo a los canales de distribución de los que hará uso entre los que se encuentran: la publicidad en la Radio (Joya), y en la Guía de Restaurantes Tavola, Restaurantes, Bares y Cafeterías del Ecuador y en las Guías Internacionales de Turismo (Lonley Planet y Viva Guides); la página web de la confitería y las diversas alianzas estratégicas que se realizarán con agencias y operadoras turísticas.

2.6.5 Promoción

El establecimiento hará uso del Mix de la Promoción, el mismo que trata la mezcla de promoción o "mezcla total de comunicaciones de marketing de una empresa, consiste en la combinación específica de herramientas de publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas, ventas personales y marketing directo que la empresa utiliza para alcanzar sus objetivos de publicidad y marketing". Realizando un análisis del Ciclo de vida de la Confitería, se observa que se encuentra en la etapa de introducción, por tratarse de un producto nuevo, de tal manera que se ha decidido utilizar las siguientes herramientas del Mix de promoción:¹²

¹² <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mezcla-promocion-mix.html>

**Cuadro N° 30
Mix de Promoción**

Herramienta	Explicación
Publicidad	La Confitería, promocionará sus productos y servicios en los siguientes medios como internet mediante su página web, además de utilizar publicidad escrita Guía de Restaurantes Tavola, Restaurantes, Bares y Cafeterías del Ecuador y en las Guías Internacionales de Turismo (Lonley Planet y Viva Guides), además en la radio: Joya
Venta Personal	Mediante la opción de cupones promocionales, incentivos, mostrando a ciertas horas la forma de preparación de los dulces haciendo que el cliente intente prepararlos también.
Marketing Directo	La Confitería va a mantener una constante comunicación con sus clientes, dicha comunicación se realizara vía mail, ya que mensualmente se actualizara con cada evento o promoción que le establecimiento ofrezca.

Elaborado por Gabriela Patiño

Fuente: Kotler, Philip y Armstrong Gary, Fundamentos de Marketing

Página Web

En cuanto a la creación de la página web en ésta se podrá observar todo lo que la Confitería ofrece, en ella se podrá observar temas como:

- ✓ Bienvenida
- ✓ Productos y Servicios
- ✓ Contactos

Web site básico

- Diseño profesional personalizado en base de identidad corporativa
- Programación 3 páginas tamaños A4, hasta 3 fotografías por página
- 1 página personalizada de contactos de 7 campos.
- Animación corta con texto y/o foto en página principal
- Registro y activación de Dominio por 1 año (www.miempresa.com)
- Alojamiento por 1 año
- 1 Cuenta POP de e-mail
- Actualización anual de contenido con la renovación

Inversión: \$ 229 por año

Página adicional: \$ 45

Costo de renovación segundo año: \$ 229

Gráfico N° 21
Diseño pagina Web 1



Elaborado por Gabriela Patiño

Gráfico N° 22
Diseño pagina Web 2



Elaborado por Gabriela Patiño

**Gráfico N° 23
Diseño pagina Web 3**



Elaborado por Gabriela Patiño

**Gráfico N° 24
Diseño pagina Web 4**



Elaborado por Gabriela Patiño

2.7 Análisis de la Oferta y Demanda

2.7.1 Oferta

Competencia Directa

Considerando datos recogidos en las encuestas realizadas, claramente se puede ver cuales serian los competidores directos entre ellos están:

- **Bar Pizzería Ananké**

Este lugar ofrece entretenimiento como música en vivo, el servicio de alimentos y bebidas con o sin alcohol, La decoración y el estilo del negocio son el principal atractivo de este, trabaja más como restaurante ya que está abierto desde las once del día hasta las 3:00 am ininterrumpidamente.

Presentación del personal: Semiformal.

Horario de apertura: Miércoles - Sábado de 11h00 a 03h00am

Cierra: Domingo

Capacidad: 40 Pax.

Dirección: Camino de Orellana Guápulo

Ciudad: Quito

Teléfono: (593) 02 2568926

- **Café Stubel**

El Café Stubel le ofrece una gran variedad de platillos nacionales e internacionales con un elegante y confortable ambiente. Disfrute de la espectacular vista al Valle Oriental y Guápulo mientras toma su desayuno, degusta una exquisita cena o sencillamente se relaja con el mejor café 100% ecuatoriano.

Presentación del personal: Formal.

Horario de apertura: Todos los días

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Hora de entrada: 3:00 pm

Hora de salida: 12:00 pm

Capacidad: 50 Pax.

Dirección: Pasaje Stubel nº 1 y Calle Rafael León Larrea

Ciudad: Quito

Teléfono: (593) 02 26013499

Fax: (593) 02 26013514

E-mail: c.cappelletti@stubel-suites.com

reservas@stubel-suites.com

Web: www.stubel-suites.com

Competencia Indirecta

Se ha considerado como competencia indirecta a aquellos establecimientos que se encuentran el Centro Histórico de la ciudad de Quito debido a que solo en este sector se da más la producción de dulces tradicionales por tal razón que aquí se mencionan dos de los lugares más visitados.

Confitería Colonial

En pleno centro de Quito, a pocos pasos al norte del Teatro Sucre, se encuentra la Confitería Colonial.

Este lugar, que parece simplemente una tienda, ofrece variedad de abarrotes y dulces tradicionales como:

Colaciones

Higos confitados

Turrone, etc.

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Pero lo característico de la confitería es su especialidad en sánduches y helados.

Entre los sánduches, los clientes prefieren los de jamón, pernil y mixtos; que a más de ser grandes, son baratos.

A lo que también se dedica es a la venta de helados tipo sundae ya que este es el postre perfecto de la Confitería Colonial.

Ubicación: Quito, calles Guayaquil y Esmeraldas

Mercado: Turismo receptivo, turismo corporativo, gubernamental, ONG'S, cultural.

Tipo de Comida: Dulces tradicionales, sánduches y helados

Precio Promedio: 3.00 USD

Capacidad: 10 pax

Colaciones Cruz Verde

Este negocio inicio como una pequeña tienda en las calles Bolívar e Imbabura, la cual cambió de lugar varias veces en la misma calle, donde ya había adquirido fama como colaciones Cruz Verde, porque frente al primer local se expone esta figura, parte de la decoración del muro de San Andrés.

Hace cinco años ingresó al supermercado del Ejército y tres años después al Santa María. “Puesto que la marca, los años y el prestigio del producto facilitaron todo. Se hace una entrega semanal de entre 100 y 150 fundas.

Los productos son hechos a mano. “El proceso es artesanal. Las colaciones se muestran en dos presentaciones de 175 y 350 gramos a un precio entre: \$0,65 y \$1,30.

Las colaciones son exquisitos bocadillos preparados en base azúcar disuelta en agua, nuez, maní o almendra, este proceso dura más o menos dos horas en el que al bamboleo de la paila el azúcar con el maní, la nuez o la almendra se

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

va compactando y tomando una forma redonda.

Adicionalmente a estos se elaboran los higos confitados, cuyo proceso se demora alrededor de 30 minutos, estos tienen la particularidad de estar confitados con miel del azúcar y son elaborados una vez a la semana.

Actualmente no se ha podido ingresar a otros supermercados. “Debido a que no existe libre competencia cuando hay productos similares.

Mercado: Turismo receptivo, turismo corporativo, cultural.

Tipo de Comida: Dulces Tradicionales

Pax: 25

2.7.2 Demanda

Capacidad del proyecto

De acuerdo al perfil del consumidor la mayoría de turistas visitan Guapulo diariamente, es decir de lunes a viernes por motivo laboral, mientras que los fines de semana de cada mes llegan de visita hacia este sector por realizar actividades de turismo, por lo tanto con estos datos se concluye que la Confitería debe abrir todos los días, excepto los días festivos como navidad y año nuevo, además se toma en cuenta el espacio del lugar que tiene capacidad para 16 pax.

Cuadro N° 31

Capacidad del proyecto

N° de pax	Días de atención	Capacidad potencial
16	363	5808

Elaborado por Gabriela Patiño.

En el cuadro expuesto anteriormente se concluye que la Confitería tendrá 5808 clientes potenciales.

Capacidad instalada de la competencia

Tomando en cuenta tanto a la competencia directa e indirecta se puede observar que se tiene datos de la segunda competencia antes mencionada:

Cuadro N° 32

Capacidad instalada de la competencia

Establecimientos	N° de pax	Días de atención	Capacidad potencial
Ananké	40	313	12520
Café Stubel	50	365	18250
Confitería Colonial	10	363	3630
Colaciones Cruz verde	25	365	9125
Total de la Capacidad Instalada de la competencia			43525

Elaborado por Gabriela Patiño.

En el cuadro anterior se puede observar el total de la Capacidad Instalada de la Competencia que es de 43525 clientes.

2.7.3 Demanda Insatisfecha

Se toma en consideración como aquella demanda actual la cual vendría a ser el total del mercado investigado, a continuación se procede a realizar el cálculo correspondiente a la demanda insatisfecha.

Cuadro N° 33

Demanda Insatisfecha

Demanda Actual	477.708
Total de la Capacidad Instalada de la competencia (-)	43.525
Demanda Insatisfecha	434.183

Elaborado por Gabriela Patiño

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

La capacidad potencial del proyecto es de 5808 clientes, por lo tanto la creación de la Confitería cubrirá el 1,34% de la demanda insatisfecha actual, permitiendo así la iniciación y desarrollo total del proyecto y su posible crecimiento a futuro.

**Cuadro N° 34
PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ACTUAL**

PROYECCION DEMANDA A 5 AÑOS										
DEMANDA ACTUAL AÑO 2010 477.708	% C/P	2011	% C/P	2012	% C/P	2013	% C/P	2014	% C/P	2015
	1,9%	486.784	1,9%	496.033	1,9%	505.458	1,9%	515.062	1,9%	524.848

Elaborado por Gabriela Patiño.

Como se puede apreciar en el cuadro se ha realizado un cálculo estimado para la proyección de la demanda a cinco años, para ello se ha hecho el uso de un dato porcentual de 1.9% emitido por el Municipio de Quito utilizado para proyecciones de crecimiento de población de todo el Quito urbano.

CAPÍTULO III

3. DIRECCIONAMIENTO ESTRATÉGICO

Conocido el entorno y la situación actual donde se va a desarrollar La Confitería, es preciso llevar a cabo una planificación que permita conocer cuál es el propósito o razón de ser de la empresa, tomando en cuenta el ¿Cómo? y ¿Dónde?, estos aspectos son de gran importancia para establecer el camino que la empresa debe seguir. Para ello se propone el siguiente direccionamiento estratégico:

3.1 Misión

En la declaración de la misión es esencial primero saber cuál es la razón de ser del negocio, saber cuál es la imagen que enfoca los esfuerzos que realiza la organización para conseguir los propósitos fundamentales, además indica de manera concreta donde se radica el éxito de la empresa y para ello debe responder a las siguientes preguntas:¹³

¿Quiénes Somos?

Una empresa que ofrece servicio gastronómico tradicional ecuatoriano.

¿A qué nos dedicamos?

Al rescate, preparación y degustación de dulces tradicionales ecuatorianos así como también el presenciar el momento de la preparación de estos postres.

¿En qué nos diferenciamos?

Somos la única confitería que en sus instalaciones posee una cocina abierta con un contraste entre lo moderno, lo clásico, lo rústico y lo tecnológico brindado un servicio personalizado que muestre la tradición y costumbres nuestros pueblos.

¹³ <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/ger/redactamisionuch.htm>

¿Por qué y para qué hacemos lo que hacemos?

Porque no existe una confitería en el área donde se desea ubicarla ni de su estilo en especial en Guápulo y es una buena opción de un establecimiento para evitar que nuestras tradiciones sigan en proceso de extinción.

¿Para quién lo hacemos?

La confitería va dirigida a público nacional y extranjero que realiza diversas actividades como turismo, trabajo, estudios, etc., en Guápulo sobre todo en horas de la tarde y noche.

¿Cómo lo hacemos?

Para la seguridad y satisfacción del cliente el establecimiento cuenta con normativas de calidad denominadas (BPM) para todos los procesos de pre elaboración, post elaboración y servicio de los alimentos y bebidas.

¿Qué valores respetamos?

Principalmente mejoramiento continuo del servicio, así como también el trabajo en equipo, la eficiencia y la efectividad del personal esto acompañado de respeto y compromiso que la confitería debe conservar hacia con los clientes.

MISIÓN

Somos una Confitería especializada en la preparación de dulces tradicionales ecuatorianos, única en su estilo, dirigida a público nacional y extranjero que brinda un servicio encantador gracias a la eficiencia y efectividad de nuestro personal y el compromiso diario con nuestros clientes.

3.2 Visión

La declaración de la visión es una representación hacia donde quiere llegar la empresa, con los clientes, trabajadores y proveedores, para ello al igual que la misión se han planteado las siguientes preguntas:¹⁴

¿Qué y cómo queremos ser dentro de x años?

Dentro de 3 años ser la confitería más reconocida a nivel Nacional por la calidad dulces tradicionales ecuatorianos en todo Quito.

¿En qué nos queremos convertir?

Queremos ampliar nuestros servicios ofreciendo catering de dulces tradicionales.

¿Para quién trabajaremos?

Para todos los visitantes de Guápulo, así como también para personas que se encuentren en los alrededores.

¿En que nos diferenciaremos?

La confitería exhibirá la preparación de dulces de tal manera que sus clientes observen y tengan la opción de elegir el producto que más les guste.

¿Qué valores respetaremos?

La fidelidad entregada por nuestros clientes, mismos que son resultado de un servicio eficiente y de calidad.

VISIÓN

La Confitería se convertirá en 3 años, en la más reconocida de Quito, donde se exhibirá la preparación de dulces de tal manera que sus clientes la observen y tengan la opción de elegir el producto que más les guste, con ello se logrará fortalecer la confianza y generar fidelidad con nuestros clientes, lo cual es resultado de un servicio eficiente y de calidad.

¹⁴ <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/ger/redactamisionuch.htm>

3.3 Valores Corporativos

Para ello se ha tomando en cuenta una Matriz denominada Matriz Axiológica, en la cual se tiene que debe tener en cuenta:

1. Valores y principios Corporativos

Estableciendo el conjunto de valores alrededor de los cuales se constituirá la vida organizacional de la empresa.

2. Identificar Grupos de Interés / Referencia

Persona o instituciones con la cuales interactúa la organización en la operación y logros de los objetivos.

3. Elaboración de la matriz Axiológica¹⁵

Se busca horizontalmente a qué grupo de referencia, se puede aplicar un determinado principio.

4. Realización de la Matriz Axiológica

Basa para la formulación de los principios corporativos, explicando estos cómo se aplican o se aplicarán

Cuadro N° 35: Matriz Axiológica

Grupo de Referencia	Clientes	Proveedores	Competencia	Empleados
Valores y Principios				
Eficiencia	X			X
Compromiso	X	X		X
Responsabilidad Social	X	X	X	X
Trabajo en equipo	X			X
Ética	X	X	X	X

Elaborado por Gabriela Patiño.

¹⁵ <http://www.scribd.com/doc/22069967/MATRIZ-AXIOLOGICA>

- **Eficiencia**

Término que se refiere a la ausencia de recursos productivos ociosos, es decir, que se están usando de la mejor manera posible los factores en la producción de bienes o servicios.

Clientes.- Al producir el producto con los mejores estándares y ofrecer productos y servicio de calidad que son ofertados en la confitería

Empleados.- Dando un servicio de calidad, de manera más óptima y rápida.

- **Compromiso**

Término utilizado para referirse a cualquier tipo de acuerdo en el cual las partes asumen ciertas obligaciones, en lo que podría interpretarse como un contrato no escrito.

Clientes.- cumplir las políticas de servicio con nuestros clientes externos y mantener la obligación con sus clientes internos cumpliendo con todo lo ofertado para los mismos.

Proveedores.- Mantener una buena relación, siempre y cuando el proveedor y la empresa cumplan con lo establecido.

Empleados.- Todo el personal mantiene una obligación con la empresa para mantener un ambiente laboral agradable y positivo, así como para cumplir con cada proceso interno y resolver posibles problemas que pudieran presentarse.

- **Responsabilidad Social**

Las obligaciones o responsabilidades de una organización para la sociedad que sirve.

Clientes.- Mostrar consideración, atención, cordialidad y cortesía.

Proveedores.- En el cumplimiento de pagos y recepción de pedidos de acuerdo a políticas.

Competencia.- Teniendo en cuenta la distancia de clientes de la competencia.

Empleados.- Remunerando correctamente a los colaboradores, además de brindarles buena capacitación.

- **Trabajo en equipo**

Una de las condiciones de trabajo de tipo psicológico que más influye en los trabajadores de forma positiva es aquella que permite que exista compañerismo y trabajo en equipo en la empresa donde preste sus servicios, porque el trabajo en equipo puede dar muy buenos resultados; ya que normalmente estimula el entusiasmo para que salgan bien las tareas encomendadas.

Clientes.- brindar todo lo que sea necesario al cliente de manera que éste se sienta satisfecho.

Empleados.- Todos los miembros de la organización deberán participar activamente en actividades que propicien la integración de esfuerzos para de esta forma alcanzar los objetivos organizacionales.

- **Ética**

Es un valor moral que faculta al ser humano para cumplir con los pactos y compromisos adquiridos.

Cliente.- Creando confianza con cliente ofreciendo lo mejor hacia él.

Proveedores.- Estar siempre al día, sin retrasarse en los pagos y entrega de pedidos.

Competencia.- Obedeciendo acuerdos entre empresas sin irrespetarlos.

Empleado.- Mostrando respeto y buenas formas en cuanto a prestar un buen servicio.

3.4 Objetivos Corporativos

Una vez especificada la misión se puede definir los objetivos corporativos que de manera directa y explícitamente son la respuesta que las empresas deben dar a los grupos de interés y a la comunidad en general.

1. Lograr posicionamiento en el mercado, captando el 13,4% de la demanda insatisfecha brindando atención personalizada hacia los clientes, demostrándoles que su preferencia es altamente apreciada.
2. Incrementar la participación del mercado en un 5% en Guápulo, para generar mayor rentabilidad en el establecimiento.
3. Capacitar al recurso humano para desarrollar en ellos competencias y conocimientos de gastronomía ecuatoriana, además de atención al cliente que este se sienta satisfecho.
4. Implementar normativas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), para optimizar la elaboración de los productos y así brindar una mayor confianza al consumidor.

3.5 Estrategias

Es el proceso seleccionado mediante el cual se espera lograr alcanzar un estado futuro.

1. Lograr posicionamiento en el mercado, captando el 13,4% de la demanda insatisfecha brindando atención personalizada hacia los clientes, demostrándoles que su preferencia es altamente apreciada.
- Establecer un sistema de postventa en base a la cadena de valor y/o las sugerencias o quejas emitidas por nuestros clientes.
 - Promover un Manejo de Relación con el Cliente (CRM), que permita

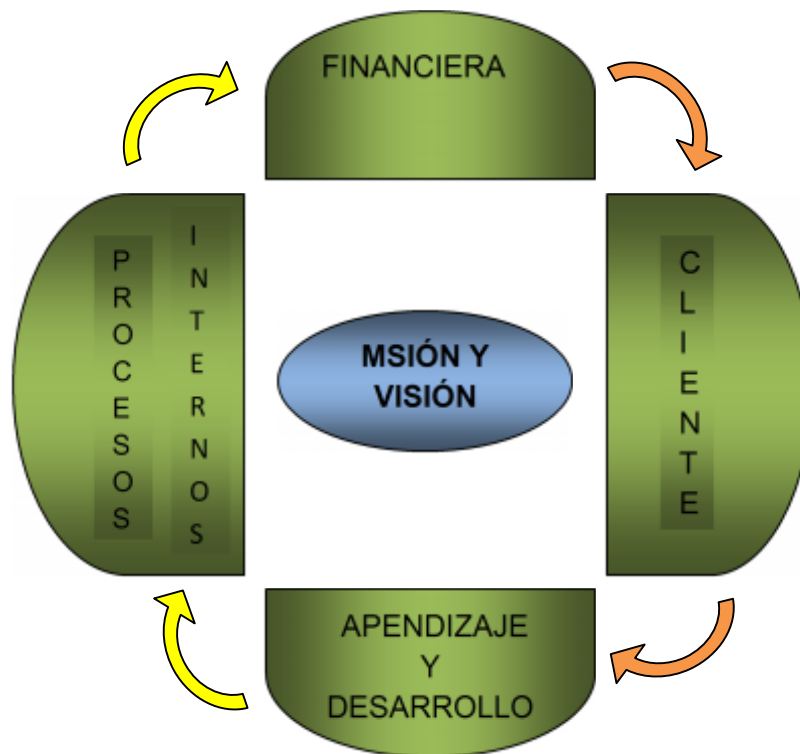
- optimizar la relación con los clientes al cual se enfoca la confitería.
2. Incrementar la participación del mercado en un 5% en Guápulo, para generar mayor rentabilidad en el establecimiento.
 - Desarrollar campañas de promoción y publicidad que permitan conquistar y penetrar la mente del consumidor.
 - Conseguir convenios con las empresas que se sitúan en Guápulo ofreciendo tarifas especiales.
 - 3 Capacitar al recurso humano para desarrollar en ellos competencias y conocimientos de gastronomía ecuatoriana, además de atención al cliente que este se sienta satisfecho.
 - Ejecutar actividades de capacitación constante, para que el personal se mantenga actualizado y preparado para enfrentar las exigencias del cliente.
 - Evaluar y Fortalecer los conocimientos del personal de elaboración de los productos en cuanto a gastronomía ecuatoriana, normas y técnicas culinarias.
 - 4 Implementar normativas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), para optimizar la elaboración de los productos y así brindar una mayor confianza al consumidor.
 - Planificar como evitar problemas dirigiendo directamente la atención al control de los factores que intervienen en la sanidad y calidad.
 - Mantener la normativa BPM mejorando la inocuidad de los alimentos, ayudando a prevenir los peligros que pongan en riesgo la salud del consumidor.

3.6 Planes de Acción

3.6.1 Balanced Score Card

Antes de presentar los cuatro planes de acción que va a desarrollar el La Confitería Dulzura Ecuatoriana, es necesario realizar el Balanced Score Card (BSC), siendo este el proceso un conjunto de acciones conectadas entre si para materializar la estrategia basado en un modelo de causa – efecto, con lo que se puede realizar un análisis de los impactos de las decisiones en la organización. Mide la actuación desde cuatro perspectivas:

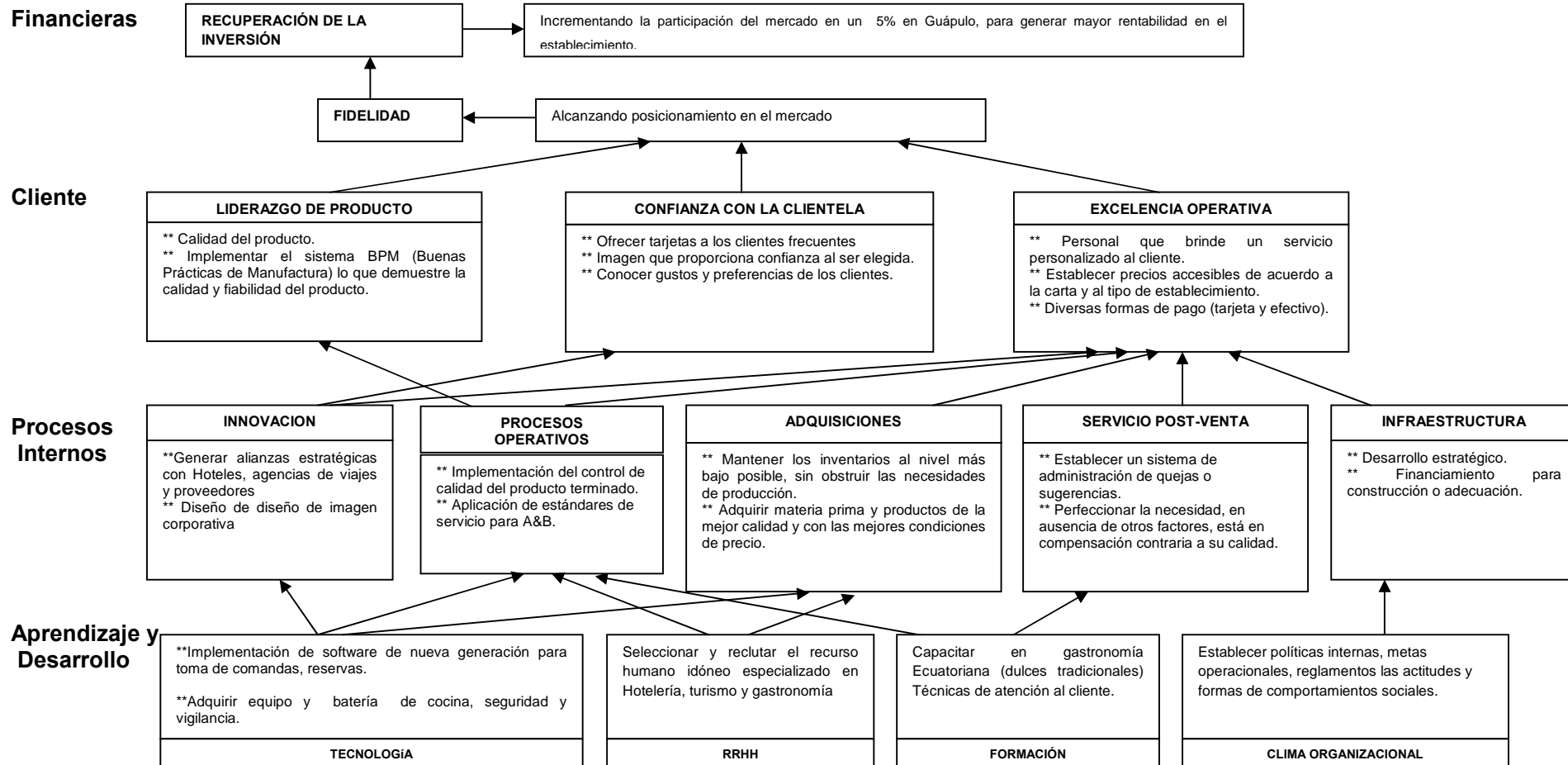
Gráfico N° 25: Balanced Score Crad



Elaborado por Gabriela Patiño

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 36
BALANCED SCORE CARD**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 37
PLAN DE ACCIÓN DE POSICIONAMIENTO DE MERCADO**

Objetivo Corporativo:											
1. Lograr posicionamiento en el mercado, captando el 13,4% de la demanda insatisfecha brindando atención personalizada hacia los clientes, demostrando que su preferencia es altamente apreciada.											
Estrategias:											
<ul style="list-style-type: none"> • Establecer un sistema de postventa en base a la cadena de valor a las sugerencias o quejas emitidas por los clientes. • Promover un Manejo de Relación con el Cliente (CRM), que permita optimizar la relación con los clientes al cual se enfoca la confitería. 											
N°	ACTIVIDADES	TIEMPO	RESPONSABLE	RECURSOS				RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CÁLCULO	INTERPRETACIÓN
				MAT	RRHH	TEC	ECO				
1	Calcular el nivel de Satisfacción de los clientes	Mensual	Administrador	x	X	x	\$ 100,00	Predilección de los clientes	Satisfacción de clientes externos	(Nivel de satisfacción actual / Nivel de satisfacción de planificada)*100	Alto nivel de satisfacción del cliente externo.
2	Realizar una base de datos de los clientes potenciales.	Mensual	Administrador	x	X	x	\$ 100,00	Detallar los clientes potenciales	Cientes Registrados	(N° clientes registrados/N° clientes atendidos)*100	Total de clientes registrados.
3	Implementar un programa de Post Venta	Anual	Administrador	x	X	x	\$ 200,00	Fidelidad del cliente	Rastreo a clientes	(Clientes contactados / clientes atendidos)* 100	Nivel de fidelidad del cliente
4	Estudiar resultados obtenidos con el plan	Anual	Administrador	x	X	x	\$ 100,00	Mejoramiento Continuo	Efectividad en el servicio	(Clientes Atendidos / Clientes Planificados 100	Cantidad exacta de Clientes Atendidos
TOTAL PLAN DE POSICIONAMIENTO DE MERCADO							\$ 500,00	Elaborado por Gabriela Patiño			

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 38
PLAN DE ACCIÓN DE MARKETING**

Objetivo Corporativo:											
2. Incrementar la participación del mercado en un 5% en Guápulo, para generar mayor rentabilidad en el establecimiento.											
Estrategias:											
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar campañas de promoción y publicidad que permitan conquistar y penetrar en la mente del consumidor. • Conseguir convenios con las empresas que se sitúan en Guápulo ofreciéndoles tarifas especiales. 											
N°	ACTIVIDADES	TIEMPO	RESPONSABLE	RECURSOS				RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CÁLCULO	INTERPRETACIÓN
				MAT	RRHH	TEC	ECO				
1	Generar alianzas estratégicas con Hoteles, agencias de viajes y proveedores	Anual	Administrador	X		x	—	Fuertes Alianzas Estratégicas	Alianzas Estratégicas	Alianzas realizadas / Alianzas planificadas) * 100	Porcentaje alianzas establecidas
2	Realizar un calendario con las fechas conmemorativas y así poder realizar un calendario cultural especial.	Anual	Administrador	x	x	x	—	Incremento de Clientes	Eficacia del Servicio / Actividad	Servicios – actividades realizados / Servicios – actividades programados	Cantidad de eventos desarrollados
3	Llevar a cabo un sistema el cual pueda satisfacer a clientes frecuentes	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 230,00	Valor agregado para el cliente	Crecimiento en Ventas	(Ventas realizadas / Ventas Programadas)* 100	Valor porcentual de crecimiento en ventas
4	Implantar formas de pago que el cliente pueda acceder.	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 210,00	Concretar formas de pago	Crecimiento en Ventas	(Ventas realizadas / Ventas Programadas)* 100	Porcentaje de crecimiento en ventas
TOTAL PLAN MARKETING							\$ 440,00	Elaborado por Gabriela Patiño			

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 39
PLAN DE ACCIÓN DE CAPACITACIÓN**

Objetivo Corporativo:											
3. Capacitar al recurso humano para desarrollar en ellos competencias sobre conocimientos de gastronomía ecuatoriana, además de atención al cliente ya que son importantes para que éste se sienta satisfecho.											
Estrategias:											
<ul style="list-style-type: none"> Ejecutar actividades de capacitación habitual, así el personal se mantenga actualizado y preparado para enfrentar las exigencias del cliente. Evaluar y Fortalecer los conocimientos del personal de elaboración de los productos en cuanto a gastronomía ecuatoriana, normas y técnicas culinarias. 											
N°	ACTIVIDADES	TIEMPO	RESPONSABLE	RECURSOS				RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CÁLCULO	INTERPRETACIÓN
				MAT	RRHH	TEC	ECO				
1	Evaluar los conocimientos que posee el recurso humano.	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 50,00	Responsabilidad con la Organización	Rendimiento Evaluaciones	(Rendimiento Real / Rendimiento planificado)100	Nivel de conocimientos del personal.
2	En base a los resultados. Definir la temática de los seminarios.	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 40,00	Eficiencia en el Trabajo	Desarrollo de los Seminarios	(Seminarios realizados / Seminarios planificados) * 100	Cantidad de seminarios efectuados.
3	Definir el personal a ser capacitado tomando en cuenta número de personas, disponibilidad de tiempo, grado de habilidad, conocimientos y características del comportamiento.	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 400,00	Eficiencia en el Trabajo	Desempeño de los Seminarios	(Desempeño desarrollado / desempeño programado) * 100	Incremento del nivel de conocimientos del personal.
4	Control y evaluación de los resultados, considerando puntos críticos que requieran	Anual	Administrador	x	x	x	\$ 100,00	Eficiencia en el Trabajo	Satisfacción programa de mejora	(Tiempo utilizado/tiempo planificado) * 100	Cantidad total de satisfacción en cuanto al tiempo

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

ajustes o modificaciones en el programa para mejorar su eficiencia.											invertido.
TOTAL PLAN DE CAPACITACIÓN Y DESARROLLO DE COMPETENCIAS:						\$590,00	Elaborado por Gabriela Patiño				

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 40
PLAN DE ACCIÓN DE IMPLEMENTACIÓN NORMATIVAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)**

Objetivo Corporativo:											
1. Implementar normativas BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), para optimizar la elaboración de los productos y así brindar una mayor confianza al consumidor.											
Estrategias:											
<ul style="list-style-type: none"> Planificar como evitar problemas dirigiendo directamente la atención al control de los factores que intervienen en la sanidad y calidad. Mantener la normativa BPM mejorando la inocuidad de los alimentos, ayudando a evitar los peligros que pongan en riesgo la salud del consumidor. 											
N°	ACTIVIDADES	TIEMPO	RESPONSABLE	RECURSOS				RESULTADO	INDICADOR	FORMA DE CÁLCULO	INTERPRETACIÓN
				MAT	RRHH	TEC	ECO				
1	Capacitar al recurso humano en lo referente a la sistema BPM	Anual	Administrador	x	X	x	\$ 800,00	Reforzar los conocimientos de BPM	Eficiencia en la capacitación	(Capacitaciones realizadas / Capacitaciones programadas)*100	Mayor nivel de conocimiento de BPM en el personal.
2	Implantar el Sistema de control y aseguramiento de la calidad.	Anual	Administrador	x	X	x	\$ 200,00	Perfeccionamiento de Procesos	Efectividad en los procesos	(Procesos Implantados / Procesos Planificados)*100	Valor porcentual de procesos en base a BPM.
3	Controlar el cumplimiento de la normativa BPM	Anual	Cocinero	x	X	x	—	Realización de los procesos	Eficiencia en cumplimiento de procesos	(Cumplimiento realizado / cumplimiento planificado)*100	Cumplimiento de acuerdo al sistema BPM.
4	Valoración general del sistema.	Anual	Cocinero	x	X	x	\$ 150,00	Productividad del sistema	Provechoso rendimiento en los procesos	(Rendimiento obtenido / Rendimiento planificado)*100	Beneficio de la implementación del proceso BPM.
TOTAL PLAN DE IMPLEMENTAR NORMATIVAS BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)							\$1150,00	Elaborado por Gabriela Patiño			

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1. Macro localización

La Confitería Dulzura Ecuatoriana se localiza en la Provincia de Pichincha, cantón Quito, en el sector de Guápulo.

Provincia de Pichincha

Características Geográficas

La provincia de Pichincha está ubicada en el centro norte del territorio ecuatoriano

Sus límites:

Al norte las provincias de Imbabura y Esmeraldas; al sur las provincias de Cotopaxi y Los Ríos; al este las provincias de Sucumbíos y Napo y al oeste Esmeraldas y Manabí.

Ubicada en la hoya de Guayllabamba, situada entre los nudos de Mojanda-Cajas al norte y Tiopullo al sur.

Elevaciones más importantes

Ruco Pichincha, Guagua Pichincha, Corazón en la Cordillera Occidental, Cayambe en la cordillera oriental y Sincholagua. Dos volcanes inactivos: Rumiñahui y Pasochoa.

En el centro de la hoya de Guayllabamba se encuentran dos elevaciones de origen volcánico el Ilaló y el Yavirac, más conocido con el nombre de Panecillo. Entre estas elevaciones están los valles de los Chillos, Puembo, Turubamba, Machachi y Tumbaco.

Al igual que las demás provincias de la Sierra, en la provincia de Pichincha

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

existen varios pisos climáticos. Éstos dependen de la altura a la que se encuentre la zona. La capital de la provincia es la ciudad de Quito, situada a 2.860m. sobre el nivel del mar. También es la capital de la República y sede de los poderes ejecutivo, legislativo y judicial del Ecuador.

División Político Administrativa

La provincia se divide en nueve cantones, Distrito metropolitano de Quito, Cayambe, Mejía, Pedro Vicente Maldonado, Puerto Quito, Pedro Moncayo, Rumiñahui, San Miguel de los Bancos y Santo Domingo de los Colorados. Cuenta con 34 parroquias urbanas y 55 rurales.

Gráfico N° 26: Mapa Provincia de Pichincha



Fuente: Dirección de Planificación - GPP

Economía

La economía de la provincia de Pichincha se fortalece por su variedad de producción agrícola, gracias a que se extiende sobre diferentes pisos ecológicos. Los cultivos de mayor rendimiento de clima cálido son: cacao, maíz suave, palma africana, café, plátano. En la zona de clima templado tenemos papas, cebada, habas y otros. Y en la zona subtropical tenemos frutas como: chirimoya, aguacate, uva, frutilla y otros.

También es representativa la producción del ganado bovino del cual se aprovecha su carne, leche y derivados. La tenemos en los valles de Cayambe y Machachi.

La provincia de Pichincha cuenta con reservas forestales que son explotadas para la industria.

Demografía

La distribución de la población se presenta mayoritariamente en la zona urbana, en la ciudad de Quito, constituyéndose la ciudad más poblada en el Ecuador después de Guayaquil. Varios factores motivan para que los grupos humanos se asienten en un determinado lugar, en este caso en las ciudades.

Como principal, es el económico, la búsqueda de trabajo constituye la principal causa para que la gente emigre del campo.

La mayoría de los migrantes se dedica al comercio informal, actividades domésticas y artesanías, incrementando el nivel de población urbana que es el 72,9% y rural el 27,1%.

Distrito Metropolitano de Quito

Superficie: 4.204 Km²

Ubicación: Centro Norte de la Provincia de Pichincha Altitud: 2.400 a 4.500 m.s.n.m.

Población: 1´920.498 habitantes

El 27 de octubre de 1993 fue creado el Distrito Metropolitano de Quito , es el eje de la administración pública y financiera, el Distrito Metropolitano de Quito se basa en una economía diversificada que se proyecta en la agricultura, ganadería, agroindustria, comercio, pequeña industria, manufactura, turismo y servicios, la zona urbana fue testigo, en las últimas décadas, de un gran desarrollo industrial.

El cantón del Distrito Metropolitano de Quito está dividido en administraciones zonales, las cuales se dividen en parroquias urbanas (zona metropolitana de la ciudad de Quito) y parroquias rurales (afueras de la ciudad).

**Cuadro N° 41
Administraciones Zonales del DMQ**

8 Zonas Distritales
1. Administración Zona Equinoccial (La Delicia)
2. Administración Zona Calderón
3. Administración Zona Norte (Eugenio Espejo)
4. Administración Zona Centro (Manuela Sáenz)
5. Administración Zona Sur (Eloy Alfaro) 6. Administración Zona de Tumbaco
6. Administración Zona de Tumbaco
7. Administración Zona Valle de Los Chillos
8. Administración Zona Quitumbe

Elaborado por Gabriela Patiño

4.2 Micro localización

La Confitería Dulzura Ecuatoriana se ubicará en la calle Camino de Orellana N27-528 en Guápulo a pocos metros de Guápulo.

Guápulo

Es barrio tradicional de estilo colonial, fuera del casco antiguo, considerado Patrimonio Cultural de la Humanidad ya que es parte del Centro Histórico, se encuentra ubicado al costado oriental de la ciudad, donde se encuentra el santuario de la Virgen de Guápulo que los franciscanos cuidan desde 1936. Este es el primer santuario construido en el Ecuador, que lleva el nombre del barrio, actualmente se encuentra a su lado un complejo que es la Universidad Internacional SEK.

Este barrio también se caracteriza por ser zona de bares y actividad cultural nocturna y por sus urbanizaciones de estilo campestre-sofisticado donde conviven vecinos de varias nacionalidades.

Desde su mirador se puede observar parte del valle de Tumbaco y Cumbayá y algunos íconos de la Avenida de los Volcanes.

Gráfico N° 27: Mapa de Guápulo



Fuente: Google Earth

4.3 Infraestructura

La Confitería Dulzura Ecuatoriana se localizará en una edificación antigua de Guápulo, por consiguiente se procederá a detallar la estructura actual lugar y su diseño arquitectónico que se ha determinado para la Confitería.

4.3.1 Estado Arquitectónico Actual

La parte frontal de la casa da hacia la calle Camino de Orellana, se encuentra organizada de manera sencilla, la casa consta de dos pisos, la parte inferior actualmente funciona una tienda, mientras que en la parte superior no funciona

nada, desde la parte superior se logra una hermosa vista tanto en la parte delantera como posterior cuenta con un balcón.

Las ventanas tienen un sencillo marco alrededor que resalta parte superior, su cubierta es de teja. Con respecto a la parte interna de la casa se encuentra conservada, la parte inferior su piso es de baldosa, cuenta con escaleras en la parte exterior

4.3.2 Tamaño de la Empresa

La Confitería cuenta con 62 m² ocupando la primera y segunda planta del inmueble, en la parte inferior se encontrará la tienda y el salón de la confitería, y tiene libre acceso hacia la parte superior donde se encuentra el área de fumadores y se puede apreciar de un hermoso paisaje.

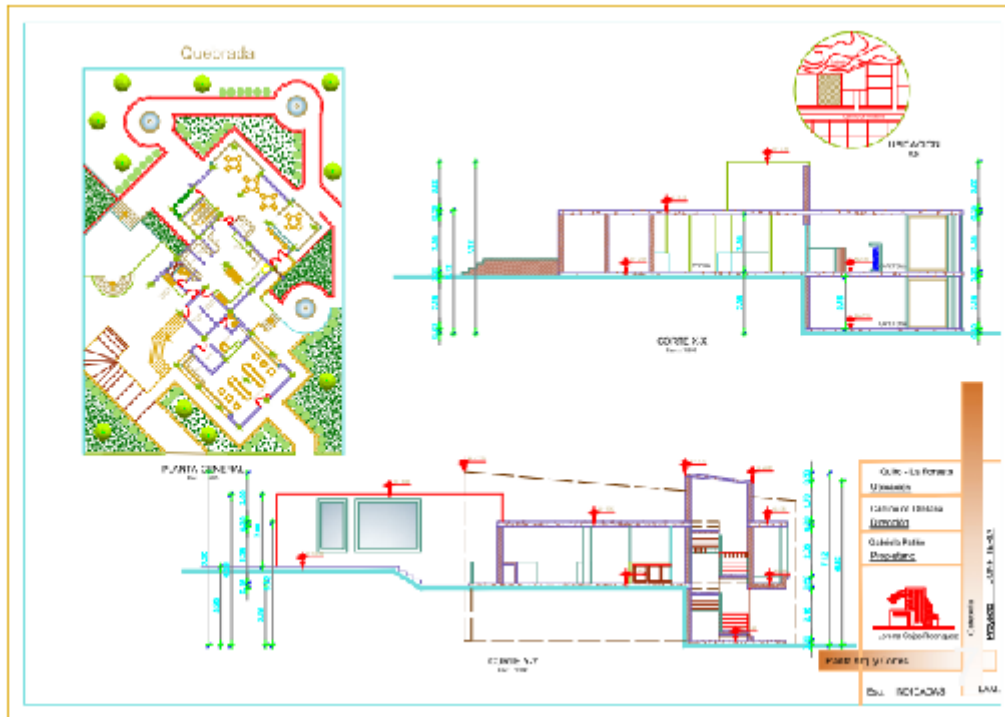
Seguidamente la descripción de las áreas que tiene la Confiter

- Oficina Administrativa.
- Cocina cerrada y abierta
- Área de Servicio (se incluye los mostradores con bandas giratorias de los dulces y la caja).
- Sanitarios para el personal y para los clientes.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

4.3.3 Plano Arquitectónico

Gráfico N° 28



Elaborado por Arq. Lorena Cajas

4.4 Recursos

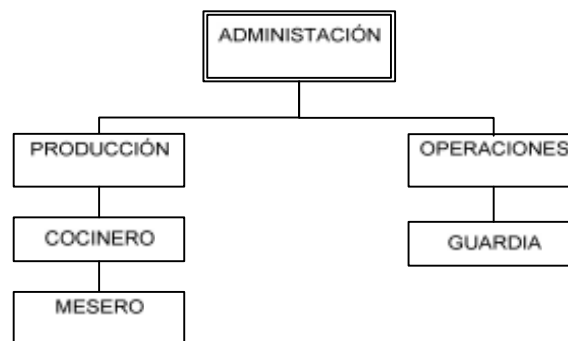
Una vez concluido estudio de mercado y direccionamiento estratégico, se procede a realizar una investigación objetiva, a fin de obtener de ellos los parámetros técnicos precisos para llevar a cabo los diversos procesos que la empresa requiere para determinar las características de los recursos humanos, tecnológicos, materiales, financieros y económicos.

4.4.1 Humanos

El recurso humano que requiere la Confitería Dulzura Ecuatoriana en inicio de sus operaciones deberá ser altamente calificado en el área de Alimentos y Bebidas, es decir serán seleccionados personas especializadas en los ramos de Hotelería y Gastronomía; ya que el éxito del mismo, depende no sólo de los factores que serán analizados posteriormente, sino de la capacidad de mano de obra, para ello a continuación el organigrama

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

Gráfico N° 29: Organigrama Estructural



Elaborado por Gabriela Patiño

A continuación en las siguientes tablas se ha realizado la distribución de mano de obra directa y personal administrativo de acuerdo a la categoría del restaurante, así como también se ha fijado los sueldos de los mismos en base a la remuneración básica unificada actual que es de \$240.00 dólares.

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

4.4.1.1 Mano de Obra Directa

ROL DE PAGOS PROVISIONAL Cuadro N° 42											
GASTO ADMINISTRATIVO								PROVISIONES			
Cargo	Cant	Sueldo Base	Básico Anual	13er. Sueldo 12	14to Sueldo 240	Fondos de Reserva	Aporte Personal IESS	Subtotal	Aporte Patronal IESS	Vacaciones	TOTAL ANUAL
						8,33%	9,35%		12,15%		
Administrador	1	450,00	5.400,00	450,00	240,00	449,82	504,90	6.034,92	656,10	502,91	7.193,93
Guardia	1	240,00	2.880,00	240,00	240,00	239,904	269,28	3.330,62	349,92	277,55	3.958,10
								TOTAL MANO DE OBRA:		11.152,03	
Elaborado por Gabriela Patiño											

ROL DE PAGOS PROVISIONAL Cuadro N° 43											
MANO DE OBRA								PROVISIONES			
Cargo	Cant	Sueldo Base	Básico Anual	13er. Sueldo	14to Sueldo	Fondos de Reserva	Aporte Personal IESS	Subtotal	Aporte Patronal IESS	Vacaciones	TOTAL ANUAL
						8,33%	9,35%		12,15%		
Cocinero	1	250,00	3.000,00	250,00	240,00	249,9	280,5	3.459,40	364,5	288,28	4.112,18
Mesero	1	240,00	2.880,00	240,00	240,00	19,992	269,28	3.110,71	349,92	259,23	3.719,86
								TOTAL MANO DE OBRA:		7.832,04	
Elaborado por Gabriela Patiño											

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

4.4.2 Recursos Tecnológicos

La Confitería Dulzura Ecuatoriana contará para su funcionamiento con los siguientes equipos y herramientas, que faciliten con efectividad los diferentes procesos que se llevarán a cabo al momento de ejecutar las operaciones en la empresa.

Cuadro N 44			
EQUIPOS DE OFICINA			
Cant	Descripción	Valor Unitario	Valor
			Total
1	Teléfono Inalámbrico General Electric 21925 Dect	45,00	45,00
1	Fax Panasonic Kx-fhd 351	70,00	70,00
1	S O N Y Bravía 32 USB LCD Hd 32bx300 =	699,99	669,99
1	Alarma de seguridad Inalámbrico	114,99	114,99
		SUBTOTAL:	899,98
		IVA (12%):	108,00
		TOTAL:	1.007,98
Elaborado por Gabriela Patiño			

Cuadro N 45			
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
Cant	Descripción	Valor Unitario	Valor
			Total
1	Computadora Intel Slim Mem 2gb Disco320 LCD 17 Dvd	419,00	419,00
1	Impresora Multifunción Mp 190 Con Sistema Continuo	125,00	125,00
1	Modem fast boy 300 kbps	18,00	18,00
1	MICROS (Software Administrator)	100,00	100,00
		SUBTOTAL:	662,00
		IVA (12%):	79,44
		TOTAL:	741,44
Elaborado por Gabriela Patiño			

Todas las cotizaciones obtenidas fueron adquiridas de distintas empresas:

- Computron
- Call & Buy

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

4.4.3 Materiales

A continuación se detallada el equipamiento de las distintas áreas de la confitería, cotizaciones que fueron adquiridas en distintas empresas como:

- Mueblería F & B
- Montero
- Kiwi
- Ferrisariato

4.4.3.1 Muebles

Cuadro N 46			
MUEBLES DE OFICINA			
	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
1	Escritorio en L Ejecutivo Con Archivador	180,00	180,00
2	Sillas para Oficinas	37,00	74,00
1	Silla con ruedas para Escritorio	29,99	29,99
		SUBTOTAL:	283,99
		IVA (12%):	34,08
		TOTAL:	318,07
Elaborado por Gabriela Patiño			

Cuadro N 47			
MUEBLES PARA LA CONFITERÍA			
	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
4	Juego De Mimbres 4 Sillas / 1 Mesa Circular Con Vidrio	229,00	916,00
4	Bandeja Rectangular Tramontina	28,00	112,00
1	Lavabo De Un Pozo, Acero Inoxidable	750,00	750,00
2	Cuadros Modernos En Acrílico	400,00	800,00
2	Cuadros Fotográficos Enmarcados	15,00	30,00
		SUBTOTAL:	2608,00
		IVA (12%):	312,96
		TOTAL:	2920,96
Elaborado por Gabriela Patiño			

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

4.4.3.2 Maquinaria

Cuadro N 48			
EQUIPO DE COCINA			
cant	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
1	Refrigeradora Indurama Ri280 Croma Kissu	471,70	471,70
1	Mesa de trabajo	450,00	450,00
2	Dispensador para Gel Antibacterial, Jabón Líquido de Manos	25,00	50,00
1	Tanques de Gas de 45 kilos	250,00	250,00
1	Cafetera 3 En 1..sai Capuccino, Expreso, Americano	200,00	200,00
1	Licuada Industrial 2lts.	279,00	279,00
1	Batidora Black And Decker	25,00	25,00
1	Cocina De 4 Hornillas, Tipo Plancha, Eléctrica	139,00	139,00
1	Horno Marca Andino semi Industrial	450,00	450,00
1	Campana Extractora de Olores Haceb 76 Cm	165,00	165,00
		SUBTOTAL:	2.479,70
		IVA (12%):	297,56
		TOTAL:	2.777,26
Elaborado por Gabriela Patiño			

4.4.3.3 Vajilla y Cubertería

Cuadro N 49			
VAJILLA Y CUBERTERÍA			
Cant	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
16	Plato principal mesa de 240 mm diámetro	5,00	80,00
16	Plato postre de 190 mm de diámetro	5,00	80,00
16	Plato de café de 140 mm	5,00	80,00
16	Compoteras de 120 mm de diámetro	5,00	80,00
16	Jarros mug de 3"	4,00	64,00
16	Tazas de 79 mm	3,50	56,00
4	Azucarera Tramontina	6,00	24,00
2	Cafetera / Tetera 860cc	8,00	16,00
5	Tazón P/mezclar	2,50	12,50
16	Cucharas de Café Tramontina Tradicional.	2,00	32,00
16	Cuchillo Tramontina Ac. Inox.	5,50	88,00
16	Tenedor Tramontina Ac. Inox.	5,50	88,00
16	Cuchara Tramontina Ac. Inox.	5,50	88,00
		SUBTOTAL:	524,50
		IVA (12%):	62,94
		TOTAL:	587,44
Elaborado por Gabriela Patiño			

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

4.4.3.4 Utensilios y Batería de Cocina

Cuadro N 50			
UTENSILLOS Y BATERÍA DE COCINA			
Cant	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
3	Cuchillos-taco De Cuchillo Negro Acero Inoxidable	28,68	86,04
1	Piedra De Afilar Doble Cara	8,99	8,99
1	Cuchara Cucharon Espumadera Espátula Marca Carol	4,00	4,00
2	Pocillo Recipiente Retro Bazar Plástico Varig	1,00	2,00
2	Set De 3 Sartenes Tramontina 22/24/28	35,00	70,00
1	Colador Gigante	1,00	1,00
1	Organizador Cocina Escurreplatos C/ Bandeja P/ Barral Cromo	169,00	169,00
2	Cestos Residuos Ecológicos-tacho Basura Reciclaje	50,00	100,00
1	Recogedor De Basura Mas Escoba	3,25	3,25
1	Olla De Cobre – Paila	390,00	390,00
1	Kit De Cocina 44 Piezas Tramontina Ollas Cubiertos Espátulas	289,99	289,99
2	Tabla De Cocina De Polipropileno 60 Cm. X 40.cm.	25,00	50,00
		SUBTOTAL:	1.174,27
		IVA (12%):	140,91
		TOTAL:	1.315,18
Elaborado por Gabriela Patiño			

4.4.3.5 Cristalería

Cuadro N 51			
CRISTALERÍA			
Cant	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
16	Vasos Vidrio Templado Todo Tipo De Bebidas	2,80	44,80
16	Jarro De Vidrio Para Capuchino- Cafe Especial 240 Cc	5,00	80,00
16	Vaso o Copa de vidrio	5,80	92,80
3	Ceniceros De Vidrio	3,40	10,20
		SUBTOTAL:	227,80
		IVA (12%):	27,34
		TOTAL:	255,14
Elaborado por Gabriela Patiño			

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

4.4.3.6 Lencería y Blancos

Cuadro N 52			
LENCERÍA Y BLANCOS			
Cant	Detalle	Valor Unitario	Valor Total
16	Mantel de Tela 1,40 x 1,40	11,45	83,20
16	Cubre Mantel de tela 0,70 x 0,70	11,45	83,20
16	Servilletas Gastronomía Tela Tropical	1,00	16,00
2	chaqueta unisex para gastronomía	60,00	20,00
2	pantalon unisex para gastronomía	50,00	00,00
2	gorros de cheff	4,43	8,86
1	Delantal De Gabardina	15,00	15,00
1	Trajes típicos de Ecuador	80,00	80,00
		SUBTOTAL:	06,26
		IVA (12%):	84,75
		TOTAL:	91,01
Elaborado por Gabriela Patiño			

4.4.3.7 Obra Civil

El inmueble donde se ubicará la confitería Dulzura Ecuatoriana no requiere de adecuaciones externas, pues donde sí se llevarán a cabo algunos cambios es en la parte interna del inmueble para el funcionamiento de la empresa.

Cuadro N 53				
OBRA CIVIL				
Cant	Unidad	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
30	m2	piso flotante planta alta	12,00	360
30	m2	piso flotante planta baja	12,00	360
15	m2	Cerámica Graiman (Cocina, bodega y baños)	10,00	150
30	m2	Pintura agua para interiores	2,80	84
			SUBTOTAL:	954
			IVA (12%):	114,48
			TOTAL:	1068,48
Elaborado por Gabriela Patiño				

4.4.4 Económicos

Para llevar a cabo el funcionamiento de la Confitería, se ve necesario tener conocimiento del valor monetario de la inversión inicial, por ello es preciso detallar el valor de cada uno de los componentes fundamentales para efectuar los cálculos requeridos.

4.4.4.1 Capital de Trabajo

El capital de trabajo es aquel considerado como el recurso que requiere la empresa para poder operar y así cubrir necesidades de insumos, materia prima, mano de obra, reposición de activos fijos, etc. Estos recursos deben estar disponibles a corto plazo para cubrir las expectativas de la empresa a tiempo.

4.4.4.1.1 Arriendo

La casa donde funcionará la Confitería se encuentra en la calle camino de Orellana en el barrio de Guápulo, es por eso que se procederá a estipular los siguientes valores:

Cuadro N° 54	
Arriendo	
Descripción	Valor
Garantía	1.500,00
Arriendo Mensual casa	500,00
Elaborado por Gabriela Patiño	

4.4.4.1.2 Sueldos

El cuadro que a continuación se muestra, describe el valor en cuanto a sueldos a los empleados del primer año de actividad de la Confitería.

Cuadro N° 55	
Sueldos	
Mano de Obra	Valor
Mano de Obra Directa (Gasto Operativo)	7749,44
Gasto Administrativo	10715,54
Total Mano de Obra	18464,98
Elaborado por Gabriela Patiño	

4.4.4.1.3 Materia Prima

Para la obtención del costo en cuanto a materia prima, considerando que la Confitería mantiene un solo producto que es la carta de alimentos y bebidas tradicionales; para ello es necesario el cálculo de la receta estándar de cada uno los productos de la carta.

Carta Alimentos & Bebidas

En cuanto al costo de materia prima de la carta se realizará un cuadro de costo potencial ponderado, tomando en cuenta los porcentajes obtenidos en la estudio de mercado, en el cual constan los platos de la carta los mismos que se constituyen como los más solicitados a consumir.

Previo a lo antes mencionado se necesita realizar un cálculo para el número de clientes considerando que la Confitería funcionará todos los días del año con excepción de los días festivos como navidad y año nuevo, por ello se procederá a elaborar un cálculo de la Confitería correspondiente al primer trimestre de funcionamiento.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Clientes = Rotación * # Puestos * # Días

$$= 1 * 16 * 90$$

= 1440 clientes primer trimestre

Dicho valor obtenido es considerado para el número de platos consumidos puesto que se concluye que cada cliente consumirá por lo menos un dulce típico, y con esta referencia se podrá realizar el siguiente cálculo de costo potencial ponderado.

DULCES TRADICIONALES				
Cuadro N° 56				
Opciones	Unidades Vendidas	Porcentaje Consumo	Costo Unitario	Costo Total
Higos con queso y miel	245	17%	3,49	854,35
Buñuelos	245	17%	1,43	350,06
Quesadillas	115	8%	1,10	126,72
Humitas	230	16%	2,49	573,70
Quimbolitos	245	17%	2,64	646,27
Colaciones	101	7%	2,25	226,80
Miel con Quesillo	259	18%	2,28	590,98
	1440	100%		3.368,88
Elaborado por Gabriela Patiño				

Σ Costo Total

CPP = _____

Σ Unidades Vendidas

3.368,88

CPP= _____

1440

CPP= 2.34

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Costo Materia Prima = # Platos * Costo Potencial Ponderado

$$= 1440 * \$ 2.34$$

$$= \$ 3.369,60 \text{ primer trimestre.}$$

Costo trimestral = \$ 3.369,60

4.4.4.1.4 Servicios Básicos

Los servicios básicos que La Confitería precisa para efectuar sus operaciones diarias han sido cotizados a continuación:

- **Teléfono e Internet**

El proveedor necesario para este servicio será la Corporación Nacional de Telecomunicaciones, a continuación se realiza un estudio detallado de los valores mensuales:

Cuadro N° 57					
SERVICIOS DE TELÉFONO E INTERNET					
Servicio	Pensión Básica	Tarifa Unidad	Cant	Unidad	Valor
Teléfono	6,20	0,02	3000	Minutos	66,20
Servicio Internet	-----	-----	300	Kbps	18,00
TOTAL MENSUAL:					84,20
Elaborado por Gabriela Patiño					

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

• **Energía Eléctrica**

Cuadro N 58							
ENERGÍA ELLÉCTRICA							
Artefacto	Cant	Consumo (w)	Horas de Uso	Consumo Diario (w)	Consumo Kwh	Valor Consumo diario	
Refrigeradora Indurama Ri280 Croma Kissu	1	200	24	4800	4,80	0,43	
Licudora Industrial 2lts.	1	400	5	2000	2,00	0,16	
Cocina De 4 Hornillas, Tipo Plancha, Electrica	1	1100	5	5500	5,50	0,44	
Batidora Black And Decker	1	200	4	800	0,80	0,06	
Campana Extractora de Olores Haceb 76 Cm	1	800	12	9600	9,60	0,77	
Teléfono Inalámbrico General Electric 21925 Dect	2	350	12	8400	8,40	0,67	
S O N Y Bravía 32 USB LCD Hd 32bx300 =	1	200	12	2400	2,40	0,19	
Alarma de seguridad Inalámbrico	1	50	24	1200	1,20	0,10	
Fax Panasonic Kx-fhd 351	1	350	12	4200	4,20	0,34	
Lamparas Fluorescentes	9	20	12	2160	2,16	0,17	
		Subtotal Diario:					3,33
					Subtotal Mensual:		99,84
					Alumbrado Público (7%):		6,99
					Contribución Cuerpo Bomberos:		1,20
					Tasa Recolección Basura (10%):		15,40
					TOTAL MENSUAL:		123,43
Elaborado por Gabriela Patiño							

Para obtener el cálculo de consumo de energía eléctrica desarrollado en el cuadro anterior, se ha considerado la tarifa de \$ 0.089ctvs el Kwh que mantiene el proveedor del servicio en este caso la Empresa Eléctrica Quito.

4.4.4.2 Publicidad y Promoción

La publicidad y promoción es considerada como una de las más poderosas herramientas de la mercadotecnia, específicamente de la promoción y personas individuales, para dar a conocer un mensaje específico relacionado con sus productos, servicios, ideas u otros, a su grupo objetivo para ello se a desarrollado lo siguiente:

La una imagen corporativa de la empresa se diseña para ser atractiva al público, de modo que la compañía pueda provocar un interés entre los

consumidores, genere riqueza de marca y facilite así ventas del producto.

4.4.4.2.1 Imagen Corporativa

Cuadro N° 59	
IMAGEN CORPORATIVA	
Descripción	Valor
Diseño Gráfico (Logotipo, slogan, diseño página web)	270
Web Site y Dominio (mantenimiento anual)	80
Elaborado por Gabriela Patiño	

4.4.4.2.2 Medios de Publicidad

- **Radio**

Cuadro N° 60		
MEDIOS DE COMUNICACIÓN RADIAL		
Descripción	Valor por Cuña	Valor Mensual
JOYA (3 cuñas al día por 5 días a la semanas)	7,00	420,00
Elaborado por Gabriela Patiño		

- **Revistas**

Cuadro N° 61	
REVISTAS	
Descripción	Valor Mensual
Guía de restaurantes Tavola	20,00
Guía internacional de turismo (Lonley Planet)	130,75
Elaborado por Gabriela Patiño	

4.4.4.3 Legalización de la Empresa

La Confitería Dulzura Ecuatoriana se constituirá como una compañía de responsabilidad limitada, por tanto tendrá que cubrir rubros correspondientes a gastos de constitución y pertinentes tramites los mismos que han sido

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

consultados a un Abogado el cuál se encargará de realizar todas las gestiones pertinentes.

Lo Referente a trámites de funcionamiento, actualmente el Municipio de Quito ha creado Tramifácil que es un sistema integral que simplifica y señala los procedimientos administrativos para la obtención de la licencia de funcionamiento y Habitabilidad de la Edificación en la Ciudad de Quito.

Dicha licencia es el documento que habilita el ejercicio de las actividades económicas en el Distrito Metropolitano de Quito, que incorpora e integra los procesos de: Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo (ICUS), Patente, Publicidad Exterior, Permisos de Bomberos, Salud, Ambiente, Recaudación; sobre la base de la Categorización de las actividades económicas establecidas en la Clasificación Internacional Industrial Única (CIIU) y relacionadas a los requisitos aplicables a cada una de ellas.

A continuación se observa el cuadro donde se especifican los valores correspondientes a los gastos de constitución y patente y licencia metropolitana de funcionamiento.

Cuadro N° 62	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
Descripción	Valor Anual
Gastos Constitución.	850,00
Patente - Licencia Metropolitana de Funcionamiento	800,00
TOTAL GASTOS DE LEGALIZACIÓN:	1.650,00
Elaborado por Gabriela Patiño	

4.4.5 Financiamiento

CRÉDITO DIRECTO

DESTINO

- Activo fijo: Obras civiles, maquinaria, equipo, fomento agrícola y semoviente.
- Capital de Trabajo: Adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc.
- Asistencia técnica.

BENEFICIARIO

- Personas naturales.

MONTO

- Hasta el 70%; para proyectos nuevos.

El monto del crédito a realizarse en la Corporación Financiera Nacional corresponde a la cantidad de 28.714,44 el cuál concierne al 70%de la inversión total por ser un proyecto nuevo.

PLAZO

El período de finalización del crédito es correspondiente a cinco años.

PERÍODO DE GRACIA

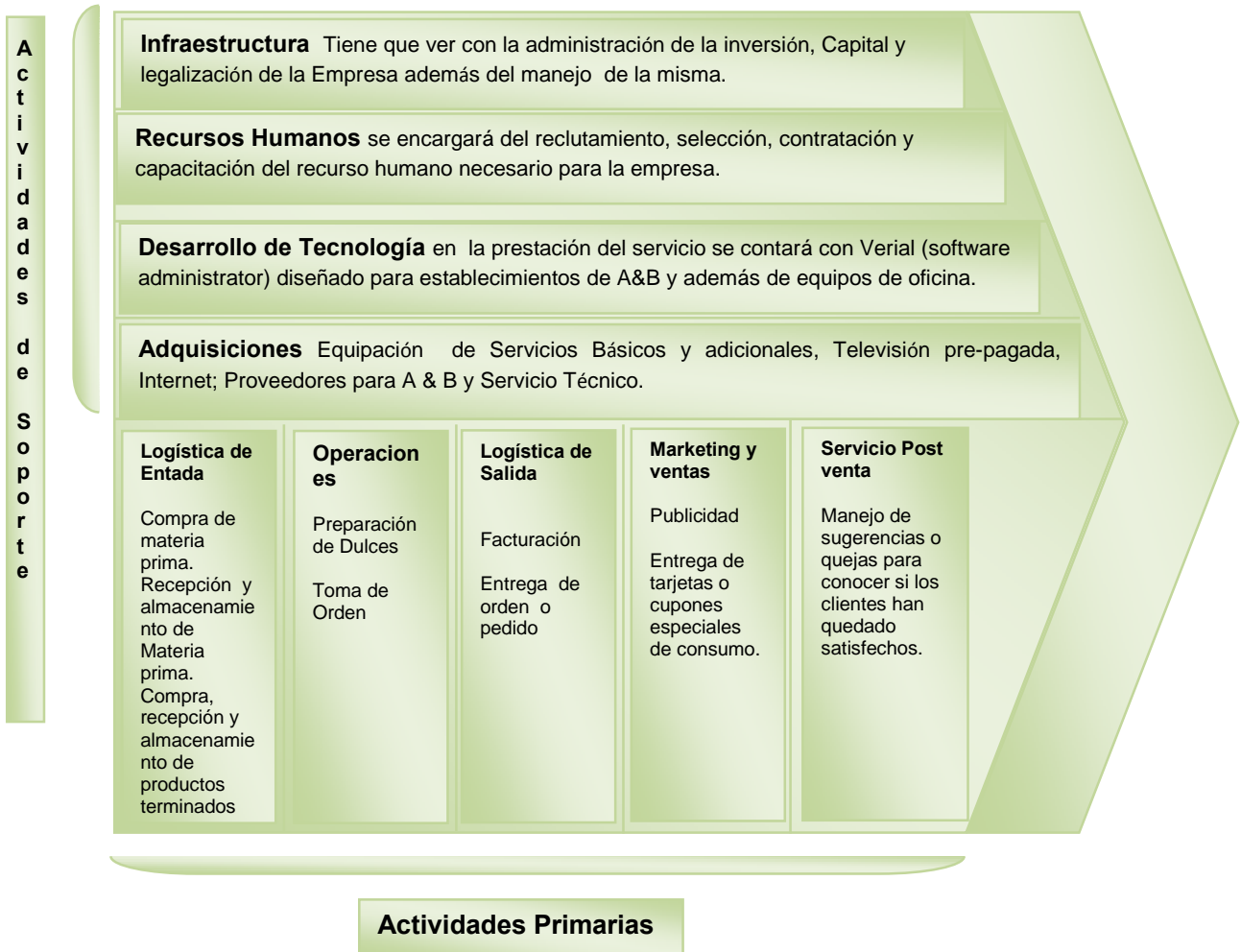
- Se fijará de acuerdo a las características del proyecto y el flujo de caja proyectado.

TASAS DE INTERÉS

La tasa de interés se considera de acuerdo a los años de duración del crédito, siendo el caso una tasa del 10,5% a cinco años plazo.

4.5 Procesos de la Empresa

4.5.1 Cadena de Valor



4.5.2 Flujogramas

Los flujogramas son una representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso.

Además de la secuencia de actividades, el flujograma muestra lo que se realiza en cada etapa, los materiales o servicios que entran y salen del proceso, las decisiones que deben ser tomadas y las personas involucradas (en la cadena cliente/proveedor)


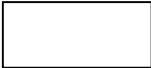

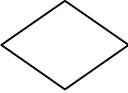



**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

El flujograma hace más fácil el análisis de un proceso para la identificación de:

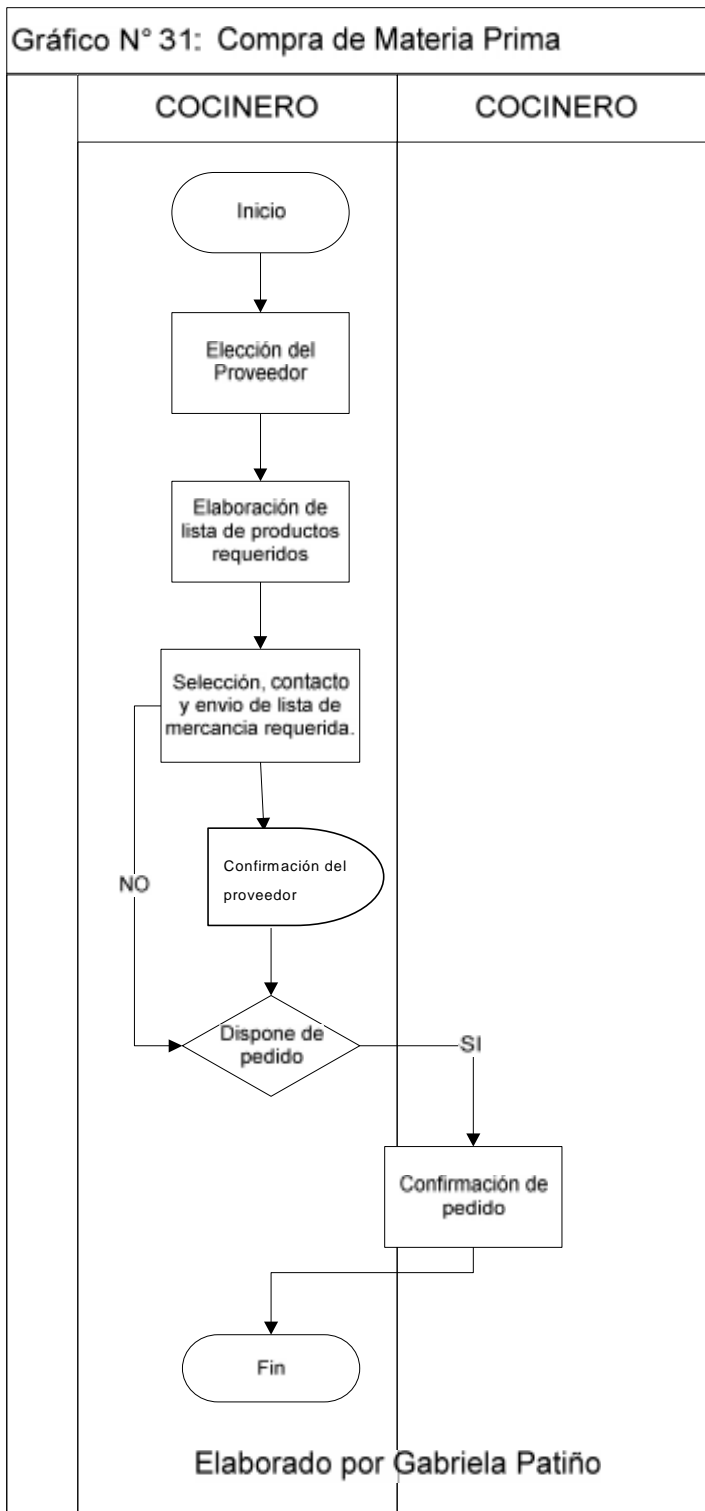
Las entradas de proveedores; las salidas de sus clientes y de los puntos críticos del proceso.

Para la realización de dichos flujogramas es necesario de la utilización de un conjunto de símbolos para representar las etapas del proceso, las personas o los sectores involucrados, la secuencia de las operaciones y la circulación de los datos y los documentos.

Gráfico N° 30: Simbología














SIMBOLO	REPRESENTA
	Inicio o termino: indica el principio o el fin del flujo
	Actividad: describe las funciones que desempeñan las personas involucradas en el procedimiento.
	Documento: representa un documento en general que entre, se utilice, se genere, o salga del procedimiento.
	Decisión o Alternativa: Indica un punto dentro del flujo en donde se debe tomar un decisión Entre dos o más alternativas.
	Conector: representa una conexión o enlace de una parte del diagrama de flujo con otra parte lejana del mismo.
	Espera: indica demora en el desarrollo de los hechos
	Desplazamiento o transporte: indica el movimiento de los empleados, material y equipo de un lugar a otro.

Elaborado por Gabriela Patiño



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Cuadro N° 63
MATRIZ DE ANALISIS DE PROCESOS**

COD	PROCESO		ACTIVIDAD		ESPERA								
	DESCRIPCION				RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS		TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			COSTO	
N° 1						A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Elección del proveedor				COCINERO	15	8	23	690	0,55	0,29	0,84	25,16
2	Elaboración de lista de productos requeridos				COCINERO	10	2	12	360	0,36	0,07	0,44	13,13
3	Selección, contacto y envío de lista de mercancía requerida				COCINERO	20	8	28	840	0,73	0,29	1,02	30,63
4	Confirmación del proveedor				COCINERO	25	5	30	900	0,91	0,18	1,09	32,81
5	Confirmación del pedido				COCINERO	15	4	19	570	0,55	0,15	0,69	20,78
	TOTAL					85	27	112	3360	3,10	0,98	4,08	122,50

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 64		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	85	2550
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	27	810
TOTAL		3360
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned} \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\ &= \frac{2550}{3360} \\ &= 0,7589 \\ \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 75,89\% \end{aligned}$$

La eficiencia del tiempo que corresponde al 75,89%, porcentaje que indica las actividades que agregan valor al momento de realizar el proceso de la Compra de Materia Prima.

$$\begin{aligned} \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\ &= \frac{810}{3360} \\ &= 0,2411 \\ \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 24,11\% \end{aligned}$$

La ineficiencia del tiempo que corresponde al 24,11%, porcentaje que indica las actividades que no agregan valor al instante del desarrollo del proceso de la Compra de Materia Prima.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 65		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	3,10	92,97
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	0,98	29,53125
TOTAL		122,50
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

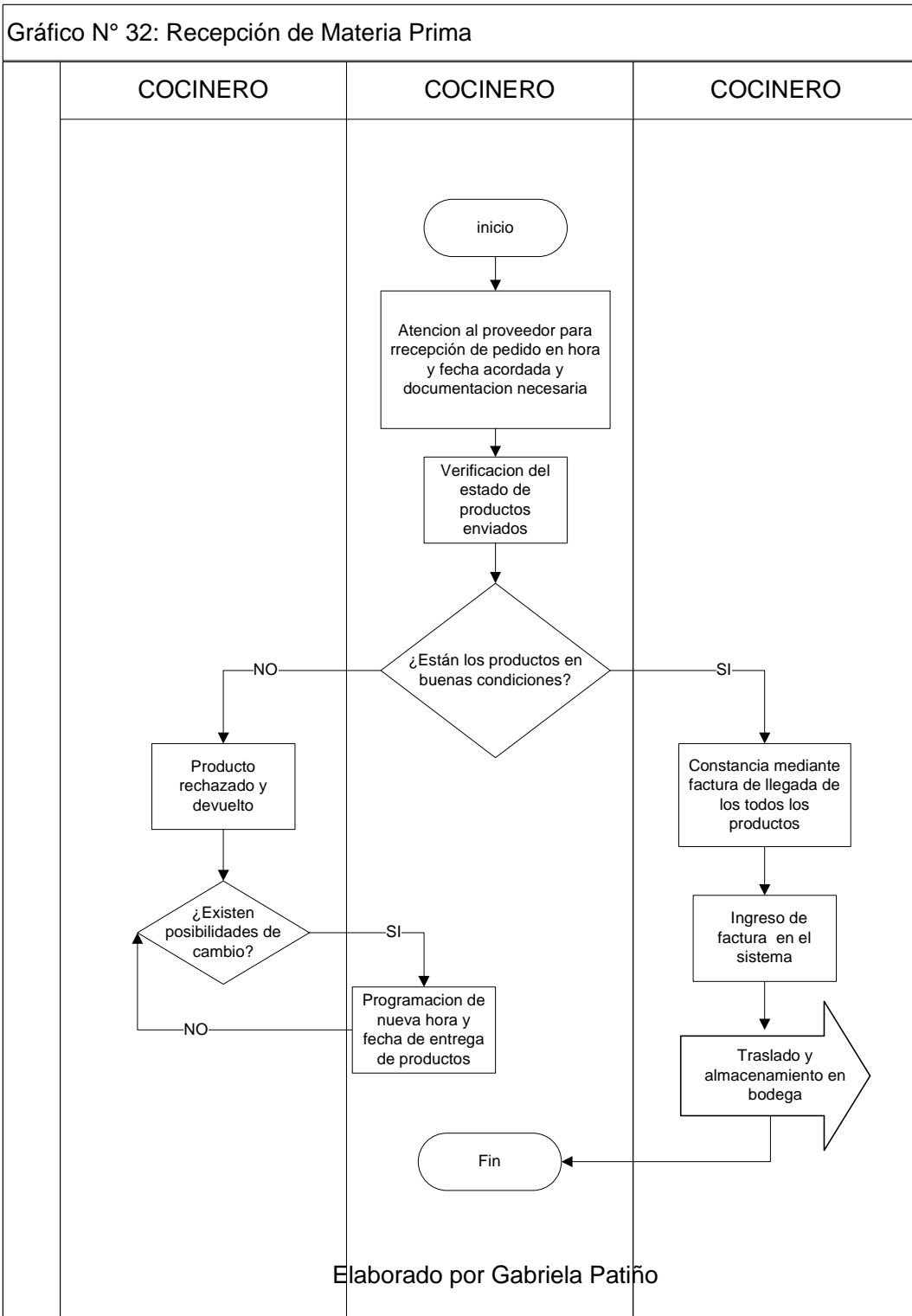
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{92,9688}{122,50} \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 75,89\%
 \end{aligned}$$

La eficiencia del costo que corresponde al 75,89%, porcentaje que indica las actividades que agregan valor a la hora de verificar costos para el proceso de la Compra de Materia Prima.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{29,531}{122,500} \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 24,11\%
 \end{aligned}$$

La eficiencia del costo que corresponde al 24,11%, porcentaje que indica las actividades que no agregan valor a la hora de verificar costos para el proceso de la Compra de Materia Prima.
















**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 66

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD		ESPERA							
	Recepción de materia prima		DECISIÓN									
N° 2	DESCRIPCION				RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO		TOTAL COSTO MENSUAL
						A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	COSTO TOTAL	
1	Atencion al proveedor para recepcion de pedido en hora y fecha acordada y documentacion necesaria				COCINERO	8	3	11	330	0,29	0,40	12,03
2	Verificacion del estado de productos enviados				COCINERO	20	5	25	750	0,73	0,91	27,34
3	Estan o no los productos en buen estado				COCINERO	25	8	33	990	0,91	1,20	36,09
4	si no lo estan el producto es rechazado y devuelto				COCINERO	10	2	12	360	0,36	0,44	13,13
5	Con probabilidades de cambio				COCINERO	10	4	14	420	0,36	0,51	15,31
6	Programacion de nueva hora y fecha de entrega de productos				COCINERO	15	5	20	600	0,55	0,73	21,88
7	Y si, la constancia mediante factura la llegada de todos los productos				COCINERO	20	8	28	840	0,73	1,02	30,63
8	Ingreso de factura en el sistema				COCINERO	10	4	14	420	0,36	0,51	15,31
9	Traslado y almacenamiento de productos en bodega				COCINERO	15	5	20	600	0,55	0,73	21,88
	TOTAL					133	44	177	5310	4,85	6,45	193,59

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 67		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	133	3990
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	44	1320
TOTAL		5310
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{3990}{5310} \\
 &= 0,7514 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 75,14\%
 \end{aligned}$$

La eficiencia del tiempo correspondiente al proceso de Recepción de Materia Prima es de 75,14% en el cuál se toma en cuenta actividades que agregan valor.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1320}{5310} \\
 &= 0,2486 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 24,86\%
 \end{aligned}$$

La ineficiencia del tiempo correspondiente al proceso de Recepción de Materia Prima es de 24,86% en el cuál se toman en cuenta actividades que no agregan valor.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 68		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	4,85	145,47
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	1,60	48,125
TOTAL		193,59
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

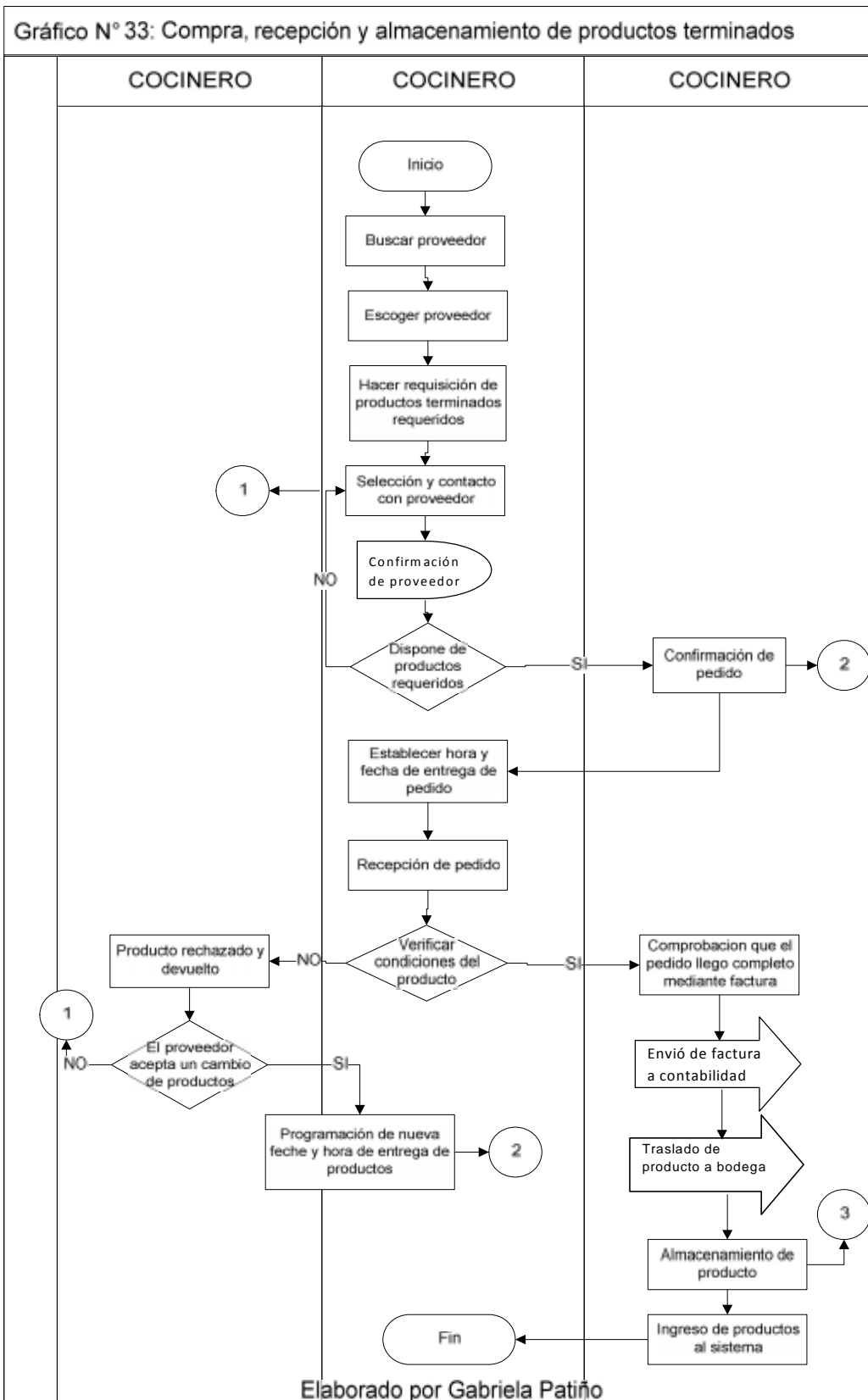
EFICIENCIA EN COSTOS=	$\frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}}$
	$= \frac{145,469}{193,594}$
	$= 0,7514$
EFICIENCIA EN COSTOS=	$= 75,14\%$

La eficiencia en costos correspondiente al proceso de Recepción de Materia Prima es de 75,14% del costo diario.

INEFICIENCIA EN COSTO=	$\frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}}$
	$= \frac{48,125}{193,594}$
	$= 0,2486$
INEFICIENCIA EN COSTO=	$= 24,86\%$

La ineficiencia en costos correspondiente al proceso de Recepción de Materia Prima es de 24,86% del costo diario.

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 69

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD	ESPERA	RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS)			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO		TOTAL COSTO MENSUAL
	Compra, recepción y almacenamiento de productos terminados		DECISIÓN	MOVIMIENTO		A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	DIARIOS	MENSUAL	N.A.V	COSTO TOTAL
N° 3	DESCRIPCION					A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Buscar Proveedor				COCINERO	15	2	17	510	0,07	0,62	18,59
2	Escoger proveedor				COCINERO	15	5	20	600	0,18	0,73	21,88
3	Hacer una requisición de productos terminados				COCINERO	20	5	25	750	0,18	0,91	27,34
4	Selección y contcto con el proveedor				COCINERO	15	2	17	510	0,07	0,62	18,59
5	Confirmación de proveedor				COCINERO	10	4	14	420	0,15	0,51	15,31
6	Dispone de productos terminados				COCINERO	15	3	18	540	0,11	0,66	19,69
7	Si y se confirma el pedido				COCINERO	10	2	12	360	0,07	0,44	13,13
8	Se establece hora y fecha de entrega de pedido				COCINERO	10	5	15	450	0,18	0,55	16,41
9	Recepcion de pedido				COCINERO	5	1	6	180	0,04	0,22	6,56
10	Verificar condiciones de pedido				COCINERO	10	4	14	420	0,15	0,51	15,31
11	No el producto es rechazado y devuelto				COCINERO	15	3	18	540	0,11	0,66	19,69
12	El proveedor acepta o no el cambio				COCINERO	8	4	12	360	0,15	0,44	13,13
13	Si programacion de nueva hora y fecha de entrega de productos				COCINERO	8	2	10	300	0,07	0,36	10,94
14	Si se realiza la confirmacion que el pedido llego completo				COCINERO	15	5	20	600	0,18	0,73	21,88
15	Envio de factura a contabilidad				COCINERO	5	1	6	180	0,04	0,22	6,56
16	Traslado de producto a bodega				COCINERO	15	3	18	540	0,11	0,66	19,69
17	Almacenamiento de productos				COCINERO	15	5	20	600	0,18	0,73	21,88
18	Ingreso de productos al sistema				COCINERO	20	5	25	750	0,18	0,91	27,34
TOTAL						226	61	287	8610	2,22	10,46	313,91

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

CÁLCULO PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 70		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	226	6780
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	61	1830
TOTAL		8610
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{6780}{8610} \\
 &= 0,7875 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 78,75\%
 \end{aligned}$$

El 78,75% representa el porcentaje de optimización del tiempo al instante que la actividad es realizada.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1830}{8610} \\
 &= 0,2125 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 21,25\%
 \end{aligned}$$

El 21,25% representa el valor porcentual del tiempo desperdiciado al instante en que se realiza la actividad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 71		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	8,24	247,19
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	2,22	66,71875
TOTAL		313,91
Elaborado por Gabriela Patiño		

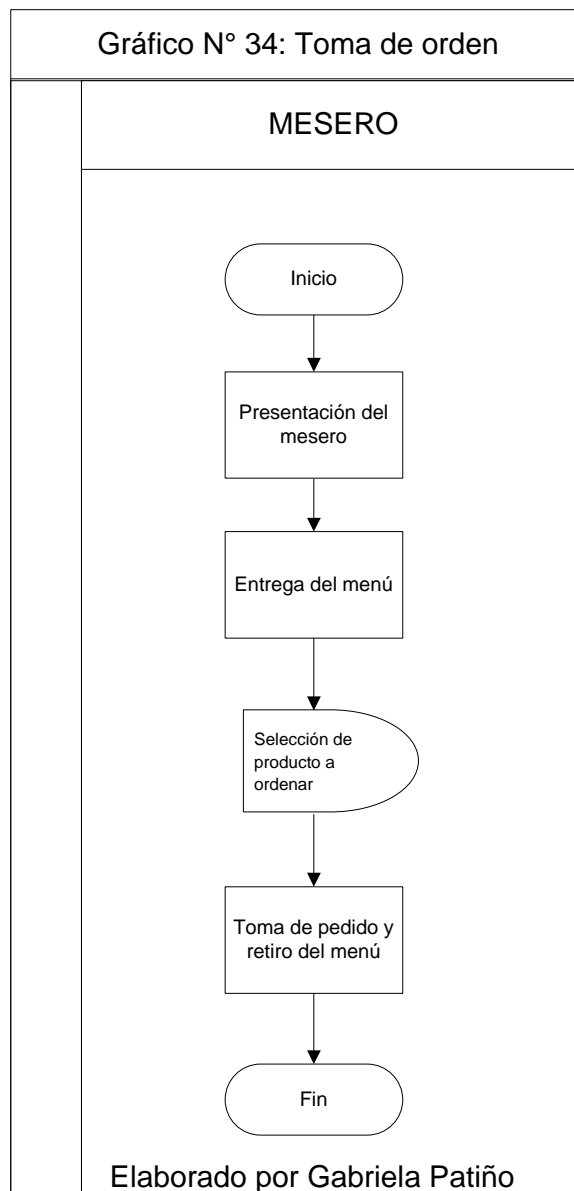
COSTOS

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{247,19}{313,91} \\
 &= 0,7875 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 78,75\%
 \end{aligned}$$

El 78,75% corresponde al porcentaje del costo por dicha actividad.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{66,719}{313,906} \\
 &= 0,2125 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 21,25\%
 \end{aligned}$$

El 21,25% representa las actividades que no agregan valor al instante de saber el costo por la actividad.



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 72

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD								
	Toma de orden	D	ESPERA								
N° 4	DESCRIPCION		D	RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO		
					A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL
1	Presentación del mesero			MESERO	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16
2	Entrega del menú			MESERO	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16
3	Selección de producto a ordenar			MESERO	10	4	14	420	0,23	0,09	0,32
4	Toma de pedido y retiro de menú			MESERO	10	2	12	360	0,23	0,05	0,27
TOTAL					30	10	40	1200	0,68	0,23	0,90

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 73		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	40	1200
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	1200	36000
TOTAL		37200
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1200}{37200} \\
 &= 0,0323 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 3,23\%
 \end{aligned}$$

El 3,23% representa el tiempo el tiempo que no se optimiza y el proceso se torna lento.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{36000}{37200} \\
 &= 0,9677 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 96,77\%
 \end{aligned}$$

El 96,77% representa que se pierde tiempo en esta actividad y se lo ocupa en actividades que no agregan valor y no son necesarias para la empresa.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 74		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	0,90	27,08
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	27,08	812,5
TOTAL		839,58
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

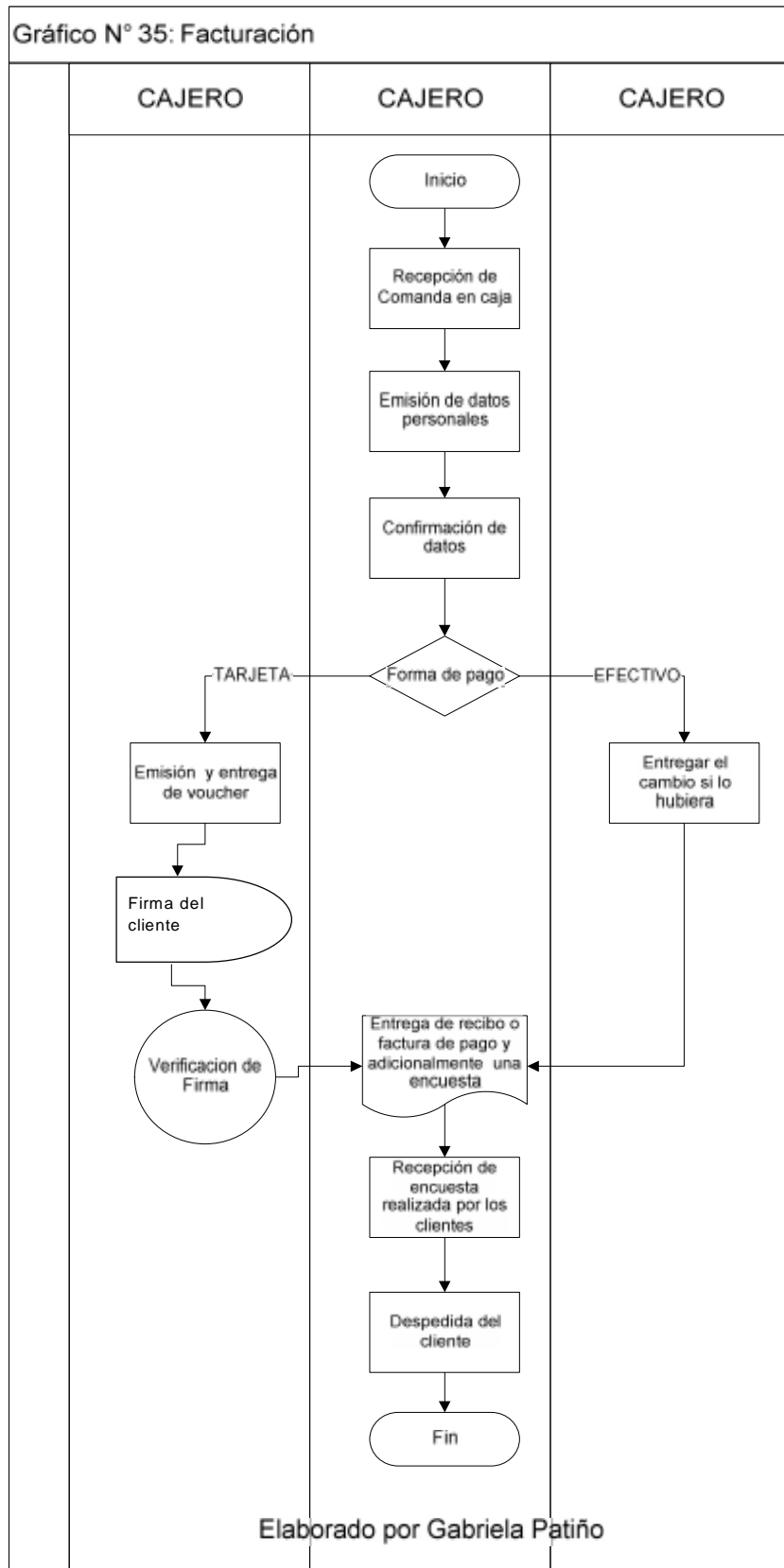
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{27,0833}{839,58} \\
 &= 0,0323 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 3,23\%
 \end{aligned}$$

El 3,23% representa que el costo en actividades que agregan valor en esta actividad es bajo.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{812,500}{839,583} \\
 &= 0,9677 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 96,77\%
 \end{aligned}$$

En cambio el 96,77% valor que representa a las actividades que no agregan valor, son las que más costo representan en esta actividad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 75

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO	ACTIVIDAD	D	ESPERA	DOCUMENTO	RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			TOTAL COSTO MENSUAL
							A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
N° 5	Facturación	DECISION												
	DESCRIPCION													
1	Recepción de comanda en caja					CAJERO/A	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16	4,74
2	Emisión de datos personales					CAJERO/A	15	5	20	600	0,34	0,11	0,45	13,54
3	Confirmación de datos					CAJERO/A	10	4	14	420	0,23	0,09	0,32	9,48
4	Formas de pago					CAJERO/A	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16	4,74
5	Tarjeta Emisión y entrega de voucher					CAJERO/A	15	4	19	570	0,34	0,09	0,43	12,86
6	Firma de cliente					CAJERO/A	10	3	13	390	0,23	0,07	0,29	8,80
7	Verificación de firma					CAJERO/A	10	4	14	420	0,23	0,09	0,32	9,48
8	En efectivo entregar el cambio si lo hubiera					CAJERO/A	15	5	20	600	0,34	0,11	0,45	13,54
9	Entrega de recibo o factura de pago y adicional una encuesta					CAJERO/A	15	4	19	570	0,34	0,09	0,43	12,86
10	Recepción de encuesta realizada por los clientes					CAJERO/A	5	1	6	180	0,11	0,02	0,14	4,06
11	Despedida del cliente					CAJERO/A	3	1	4	120	0,07	0,02	0,09	2,71
	TOTAL						108	35	143	4290	2,44	0,79	3,23	96,82

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTOS DEL PROCESO

Cuadro N° 76		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	108	3240
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	35	1050
TOTAL		4290
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{3240}{4290} \\
 &= 0,7552 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 75,52\%
 \end{aligned}$$

El 75,52% corresponde a la optimización del tiempo por cada facturación realizada.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1050}{4290} \\
 &= 0,2448 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 24,48\%
 \end{aligned}$$

El 24,48% es un porcentaje bajo que representa el tiempo que se desaprovecha al momento de llevar a cabo una facturación

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 77		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	2,44	73,13
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	0,79	23,6979167
TOTAL		96,82
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

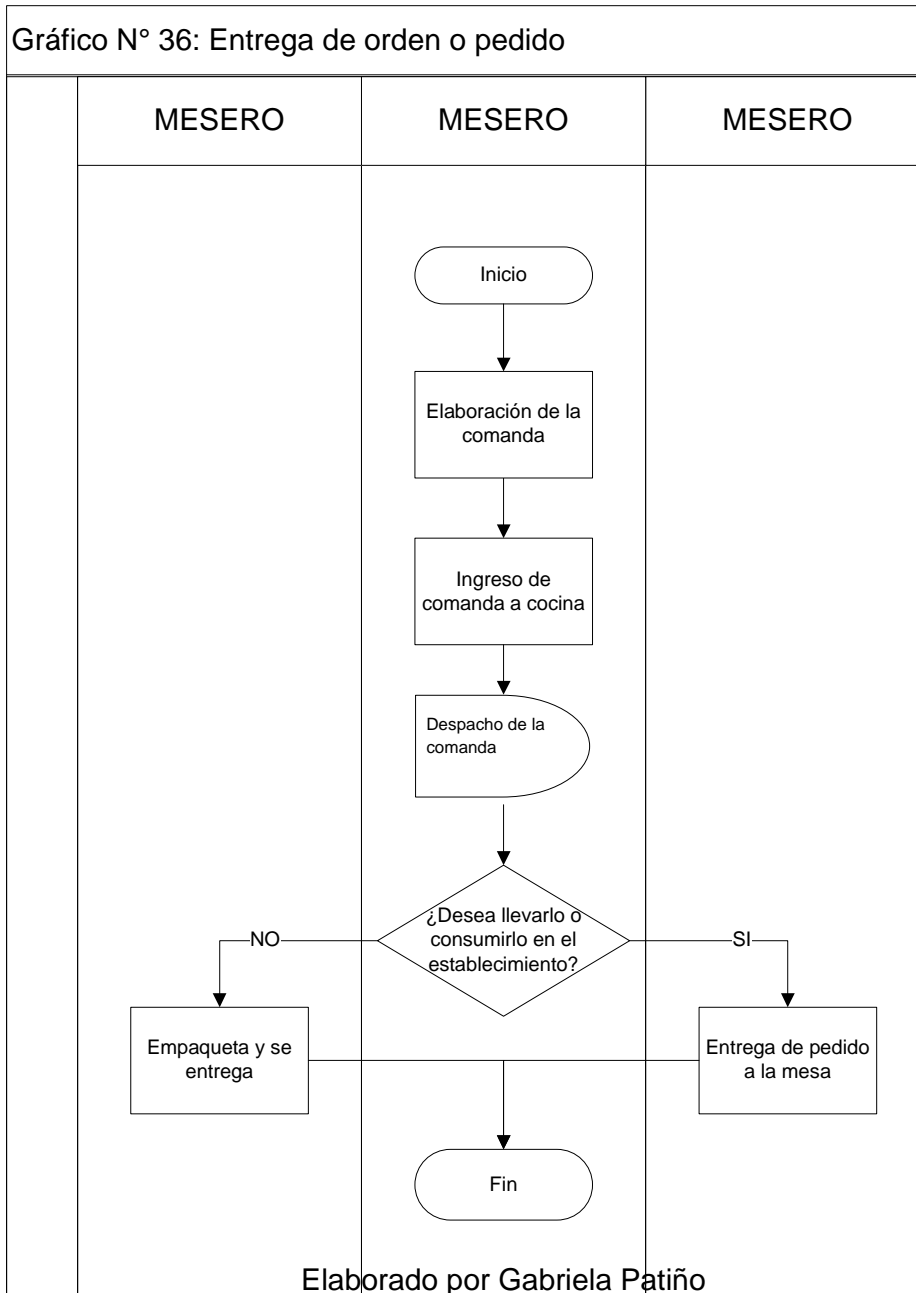
EFICIENCIA EN COSTOS=	<u>TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR</u>	
	TOTAL COSTOS	
=	73,1250	
	96,82	
=	=	0,7552
EFICIENCIA EN COSTOS=	=	75,52%

El 75,52% representa el porcentaje de haber adquirido un costo moderado y no tan alto.

INEFICIENCIA EN COSTO=	<u>TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR</u>	
	TOTAL COSTOS	
=	23,698	
	96,823	
=		0,2448
INEFICIENCIA EN COSTO=	=	24,48%

El 24,48% porcentaje que representa que las actividades que no agregan valor marcan un costo menor en esta actividad.












**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 78

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD		ESPERA	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			COSTO MENSUAL
						A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
N° 6	DESCRIPCION				RESPONSABLE	A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Elaboración de la comanda				MESERO	15	5	20	600	0,34	0,11	0,45	13,54
2	Ingreso de la comanda a la cocina				MESERO	10	2	12	360	0,23	0,05	0,27	8,13
3	Despacho de la comanda				MESERO	15	5	20	600	0,34	0,11	0,45	13,54
4	Desea llevarlo o consumirlo en establecimiento				MESERO	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16	4,74
5	No se empaqueta y se entrega				MESERO	8	4	12	360	0,18	0,09	0,27	8,13
6	Si entrega el pedido a la mesa				MESERO	10	3	13	390	0,23	0,07	0,29	8,80
	TOTAL					63	21	84	2520	1,42	0,47	1,90	56,88

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 79		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	63	1890
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	21	630
TOTAL		2520
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1890}{2520} \\
 &= 0,7500 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 75,00\%
 \end{aligned}$$

El valor porcentual del 75,00% representa la rapidez con la que se atenderá a cada cliente.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{630}{2520} \\
 &= 0,2500 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 25,00\%
 \end{aligned}$$

El 25% representa el tiempo desaprovechado que se da en esta actividad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 80		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	1,42	42,66
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	0,47	14,21875
TOTAL		56,88
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

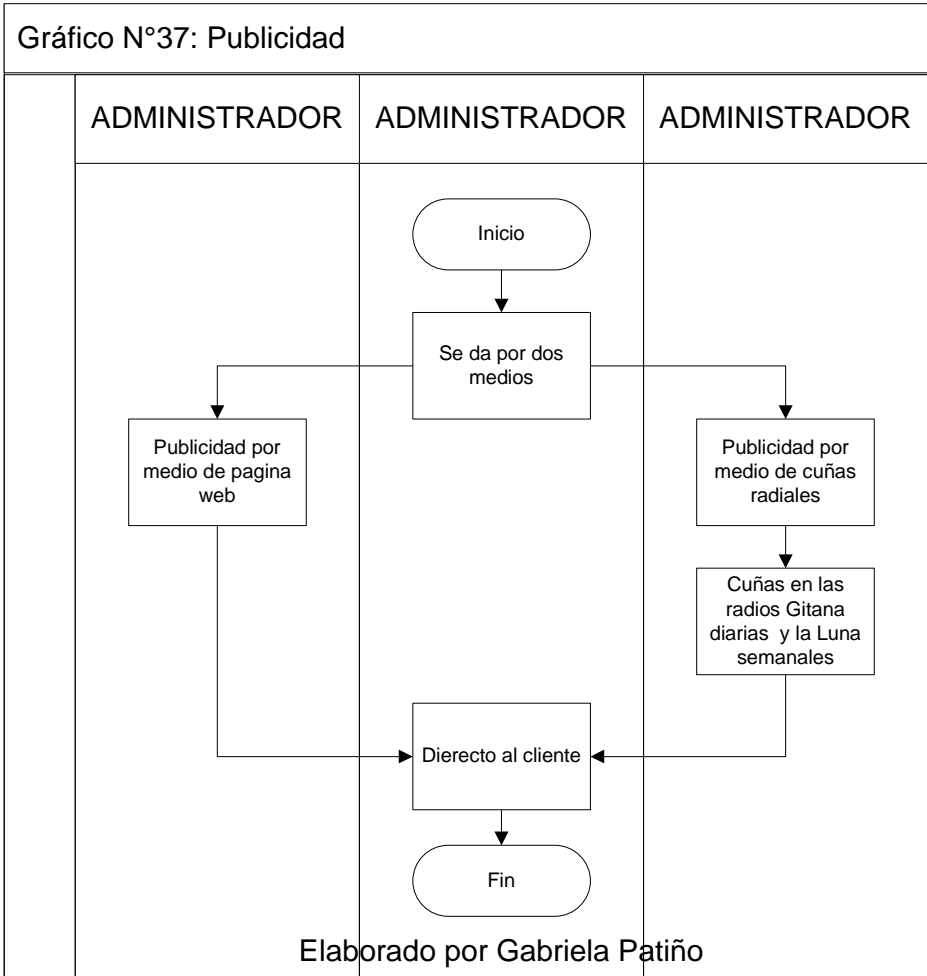
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{42,6563}{56,88} \\
 &= 0,7500 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 75,00\%
 \end{aligned}$$

El 75,00% significa el costo moderado que esta actividad requiere.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{14,219}{56,875} \\
 &= 0,2500 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 25,00\%
 \end{aligned}$$

El 25,00% significa el costo mínimo que esta actividad requiere.






**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 81

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD								
	Publicidad										
N° 7	DESCRIPCION		RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			TOTAL COSTO MENSUAL
				A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Dada por dos medios		MESERO	5	2	7	210	10,42	4,17	14,58	437,50
2	Publicidad por medio de pagina w eb		MESERO	5	2	7	210	10,42	4,17	14,58	437,50
3	Publicidad por medio de cuñas radiales		MESERO	10	4	14	420	20,83	8,33	29,17	875,00
4	Cuñas en las radio gitana a diario y en la radio luna semanales		MESERO	10	2	12	360	20,83	4,17	25,00	750,00
4	Directo al cliente		MESERO	10	2	12	360	20,83	4,17	25,00	750,00
TOTAL				40	12	52	1560	83,33	25,00	108,33	3250,00

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 82		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	40	1200
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	12	360
TOTAL		1560
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1200}{1560} \\
 &= 0,7692 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 76,92\%
 \end{aligned}$$

El 76,92% significa el tiempo valioso que la empresa invierte en cuanto al proceso de publicidad.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{360}{1560} \\
 &= 0,2308 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 23,08\%
 \end{aligned}$$

El 23,08% significa el tiempo desaprovechado por la empresa en el proceso de publicidad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 83		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	83,33	2500,00
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	25,00	750
TOTAL		3250,00
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

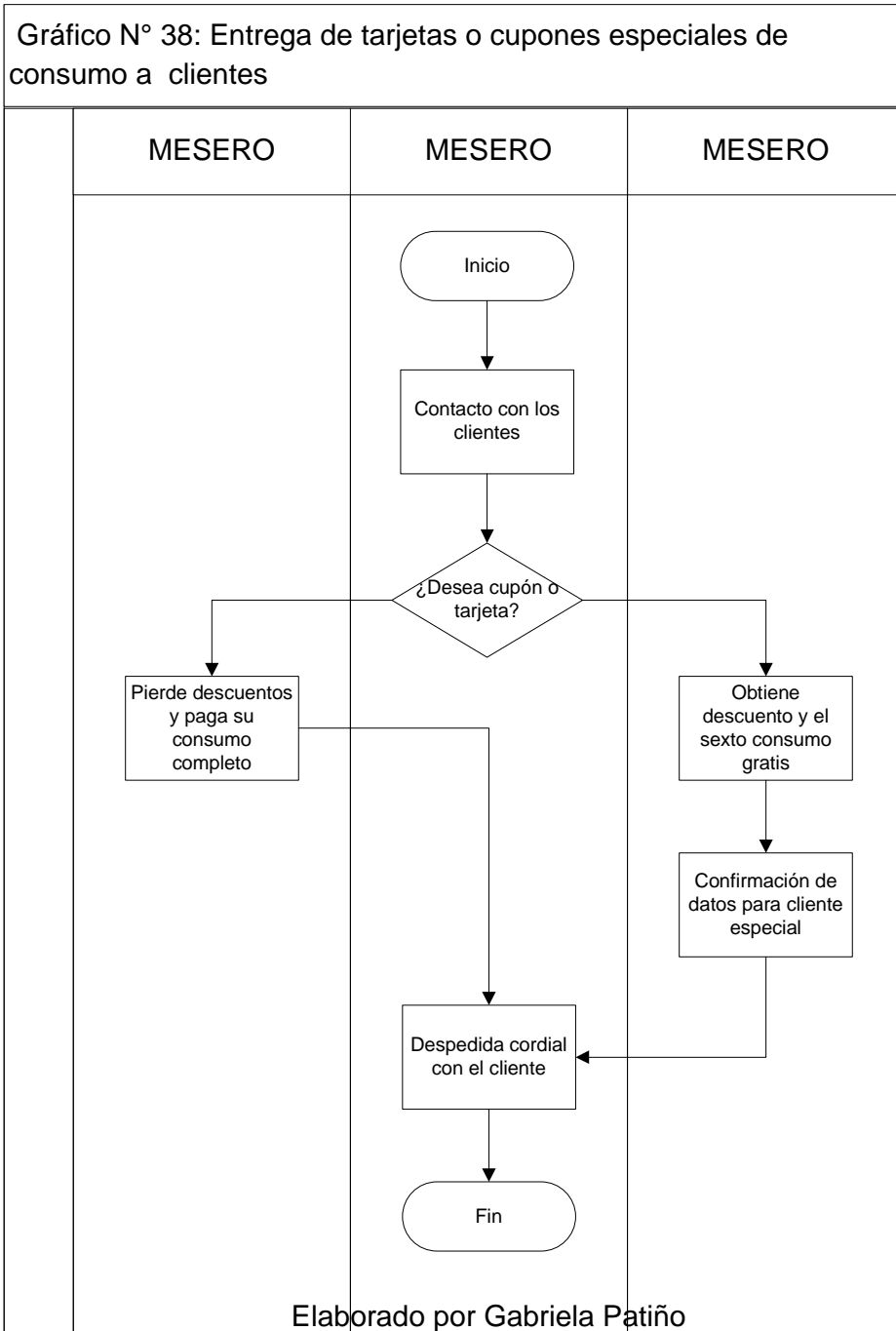
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{2.500,0000}{3250,00} \\
 &= 0,7692 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 76,92\%
 \end{aligned}$$

El 76,92% corresponde al costo invertido en hacer que la empresa sea conocida mediante este proceso.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{750,000}{3250,000} \\
 &= 0,2308 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 23,08\%
 \end{aligned}$$

El 23,08% corresponde al costo extra que no agrega valor en hacer que la empresa sea conocida.

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 84

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD									
	Entrega de tarjetas o cupones especiales de concumo a clientes		DECISION									
N° 8	DESCRIPCION			RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			TOTAL COSTO MENSUAL
					A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Contacto con los clientes			MESERO	10	5	15	450	0,23	0,11	0,34	10,16
2	Desea cupon o tarjeta			MESERO	5	2	7	210	0,11	0,05	0,16	4,74
3	No pierde descuentos y paga el consumo completo			MESERO	5	1	6	180	0,11	0,02	0,14	4,06
4	Si obtiene descuentos y el sexto consumo es gratis			MESERO	8	3	11	330	0,18	0,07	0,25	7,45
5	Confirmacion de datos para cliente especial			MESERO	10	4	14	420	0,23	0,09	0,32	9,48
6	Despedida cordial con el cliente			MESERO	5	1	6	180	0,11	0,02	0,14	4,06
	TOTAL				43	16	59	1770	0,97	0,36	1,33	39,95

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 85		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	43	1290
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	16	480
TOTAL		1770
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned} \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\ &= \frac{1290}{1770} \\ &= 0,7288 \\ \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 72,88\% \end{aligned}$$

El 72,88% constituye la premura con la que cumple dicho proceso de entrega de cupones.

$$\begin{aligned} \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\ &= \frac{480}{1770} \\ &= 0,2712 \\ \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 27,12\% \end{aligned}$$

El 27,12% constituye el desaprovechamiento del tiempo para cumplir con el proceso.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 86		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	0,97	29,11
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	0,36	10,83333333
TOTAL		39,95
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

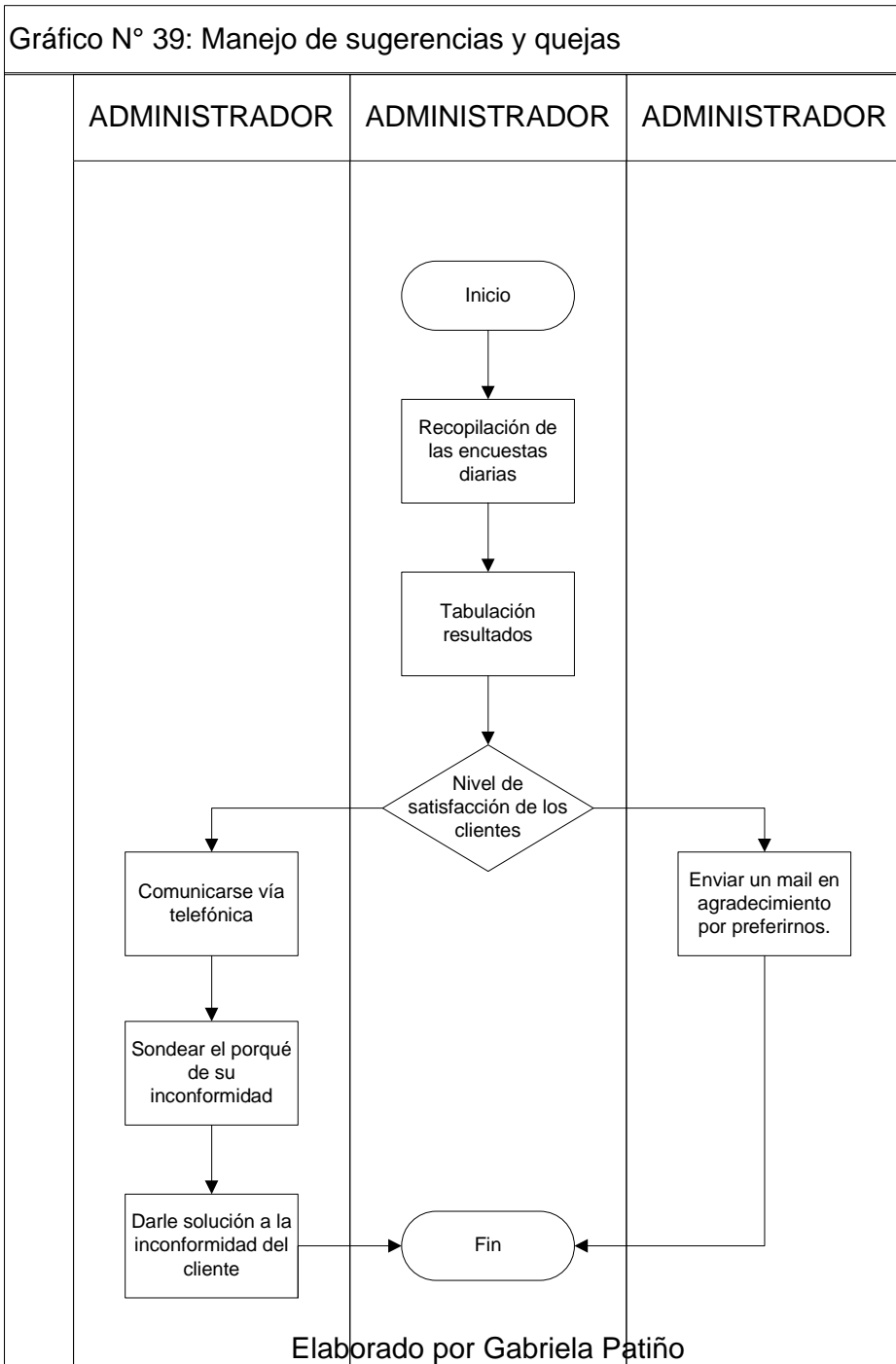
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{29,1146}{39,95} \\
 &= 0,7288 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 72,88\%
 \end{aligned}$$

El 72,88% representa el costo que le corresponde a esta actividad.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{10,833}{39,948} \\
 &= 0,2712 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 27,12\%
 \end{aligned}$$

El 27,12% representa el costo que le desaprovechado para que se cumpla la actividad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 87

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO		ACTIVIDAD									
	Manejo de quejas y sugerencias		DECISION									
N° 9	DESCRIPCION			RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO			TOTAL COSTO MENSUAL
					A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL	
1	Recopilacion de las encuestas realizadas			ADMINISTRADOR	20	8	28	840	0,69	0,28	0,97	29,17
2	Tbulación de resultados			ADMINISTRADOR	25	2	27	810	0,87	0,07	0,94	28,13
3	Cual es el nivel de satisfaccion de los clientes			ADMINISTRADOR	8	3	11	330	0,28	0,10	0,38	11,46
4	Si es negativa comunicarse via telefónica			ADMINISTRADOR	15	5	20	600	0,52	0,17	0,69	20,83
5	Sondear el porq de su inconformidad			ADMINISTRADOR	10	3	13	390	0,35	0,10	0,45	13,54
6	Darle solución a la conformidad del cliente			ADMINISTRADOR	10	4	14	420	0,35	316,00	316,35	9490,42
7	Positiva enviarle un mail en agradecimiento por preferirnos.			ADMINISTRADOR	15	2	17	510	0,52	0,07	0,59	17,71
TOTAL					103	27	130	3900	3,58	316,80	320,38	9611,25

Elaborado por Gabriela Patiño

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

Cuadro N° 88		
TIEMPO		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	27	810
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	130	3900
TOTAL		4710
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{810}{4710} \\
 &= 0,1720 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 17,20\%
 \end{aligned}$$

El 17,20% corresponde el tiempo de demora para la presentación de quejas.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{3900}{4710} \\
 &= 0,8280 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 82,80\%
 \end{aligned}$$

El 82,80% corresponde el tiempo de ineficiente en cuanto a la presentación de quejas.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 89		
COSTO		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	316,80	9503,96
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	320,38	9611,25
TOTAL		19115,21
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

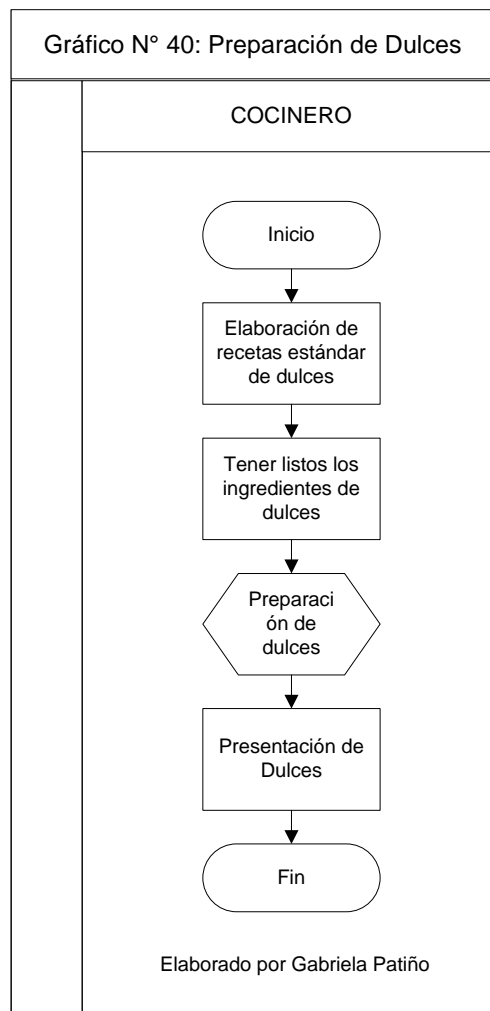
$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{9.503,9583}{19115,21} \\
 &= 0,4972 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 49,72\%
 \end{aligned}$$

Costo moderado que representa el 49,72% para la realización de esta actividad.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NOAGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{9611,250}{19115,208} \\
 &= 0,5028 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 50,28\%
 \end{aligned}$$

Ineficiente costo que representa el 50,28% para la realización de esta actividad.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**



“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Cuadro N° 90

MATRIZ DE ANÁLISIS DE PROCESOS

COD	PROCESO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO (MINUTOS) DIARIOS			TOTAL TIEMPO	COSTO DIARIO		
				A.V	N.A.V	TIEMPO TOTAL	MENSUAL	A.V	N.A.V	COSTO TOTAL
	Prepsración de dulces	PREPARACIÓN								
Nº 4	DESCRIPCION									
1	Elaboración recetas estandar		COCINERO	5	1	6	180	0,30	0,02	0,32
2	Tener listos los ingredientes		COCINERO	10	1	11	330	0,25	0,02	0,27
3	Preparación de dulces		COCINERO	20	2	22	660	0,50	0,03	0,53
4	Presentación de dulces		COCINERO	8	2	10	300	0,15	0,03	0,18
	TOTAL			43	6	49	1470	1,20	0,09	1,29

Elaborado por Gabriela Patiño

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

CÁLCULOS PARA EL TIEMPO Y COSTO DEL PROCESO

TIEMPO		
Cuadro N° 91		
TIEMPO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	49	1470
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	1470	44100
TOTAL		45570
Elaborado por Gabriela Patiño		

TIEMPO

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{1470}{45570} \\
 &= 0,0323 \\
 \text{EFICIENCIA EN TIEMPO} &= 3,23\%
 \end{aligned}$$

El 3,23% representa el tiempo que no se optimiza en el proceso lo que hace que cada preparación se torne lenta.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL TIEMPO}} \\
 &= \frac{44100}{45570} \\
 &= 0,9677 \\
 \text{INEFICIENCIA EN TIEMPO} &= 96,77\%
 \end{aligned}$$

El 96,77% representa que se pierde tiempo en esta actividad y se lo ocupa en actividades que no agregan valor y no son necesarias para la empresa.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

COSTO		
Cuadro N° 92		
COSTO	DIARIO	MENSUAL
ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR	1,29	38,80
ACTIVIDAD QUE NO AGREGA VALOR	38,80	1164
TOTAL		1202,80
Elaborado por Gabriela Patiño		

COSTOS

$$\begin{aligned}
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{38,8000}{1202,80} \\
 &= 0,0323 \\
 \text{EFICIENCIA EN COSTOS} &= 3,23\%
 \end{aligned}$$

El 3,23% representa que el costo en actividades que agregan valor en esta actividad es bajo.

$$\begin{aligned}
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= \frac{\text{TOTAL ACTIVIDAD QUE AGREGA VALOR}}{\text{TOTAL COSTOS}} \\
 &= \frac{1164,000}{1202,800} \\
 &= 0,9677 \\
 \text{INEFICIENCIA EN COSTO} &= 96,77\%
 \end{aligned}$$

En cambio el 96,77% valor que representa a las actividades que no agregan valor, son las que más costo representan en esta actividad.

4.6. Propuesta Estratégica

4.6.1 Estrategia de Diferenciación

A través de la estrategia de diferenciación, la empresa busca la preferencia de los consumidores; pudiendo incluso incrementar los precios, en caso de que éstos reconozcan las características diferenciadoras del producto.

La mencionada estrategia se recomienda utilizar cuando el mercado está compuesto por consumidores que son insensibles a los precios.

La desventaja de utilizar esta estrategia radica en que la competencia puede llegar a copiar las características diferenciadoras del producto, por lo que para usar esta estrategia, dichas características deben ser difícilmente imitables por competencia.

4. 6.1.1 Fuentes de Diferenciación

Las fuentes para la diferenciación están clasificadas en tres categorías generales denominadas: características del producto, del mercado, de la empresa para ello a continuación se detalla cada fuente de diferenciación de la Confitería Dulzura Ecuatoriana.

- Preparaciones y presentación de dulces tradicionales que no se encuentran en otro lugar.
- Los dulces podrán ser vistos gracias a una banda giratoria.
- Infraestructura y ambiente diferente.

4.6.1.2 Diferenciación y la cadena de valor

La cadena de valor indica la marcada diferenciación entre empresas ya que sus actividades primarias y secundarias o de apoyo no son iguales y en ella llevan información necesaria e indispensable para el funcionamiento de la empresa.

4.6.1.3 Factores de Singularidad

4.6.1.3.1 Decisiones de Política

Las organizaciones toman decisiones de política sobre las actividades a realizar y la manera de hacerlo por esto es considerada como el factor importante.

A continuación algunos de las decisiones políticas que pasan a ser tomadas en cuenta en la Confitería.

- Características del producto.
- Intensidad a nivel de publicidad.
- Información dirigida hacia el cliente de forma más amplia.
- Tecnología, software indispensable para el procesamiento de pedidos
- El nivel de la capacitación de los empleados debe ser superior para mantener un alto nivel al momento de empezar con la producción y al instante de prestar el servicio.

Nexos: a menudo la singularidad nace de los nexos dentro de la cadena de valor o con los proveedores y los canales que se utilizan. Los nexos pueden favorecerla si la forma de efectuar una actividad influye en el desempeño de otra.

Nexo dentro de la cadena de valor

Los nexos más usuales que suelen darse en la cadena de valor se deben a que todas las funciones no siempre están coordinadas y para que mejore es necesario que cada operación mantenga un tiempo adecuado, para que ello se demuestre es necesario que el recurso humano cuente con una capacitación evidente para que las actividades a realizarse sean los más rápidas posibles y así obtener clientes satisfechos.

Nexo con los proveedores

La coordinación con los proveedores es esencial ya que de ellos depende la calidad del producto terminado a ofertarse siempre tomando en cuenta que las dos partes tienen acuerdos que son el ser puntual con la entrega, el día preciso y lo más importante es que la calidad de la mercancía o en sí los productos terminados sea la mejor y con costos accesibles para la empresa compradora.

Nexos con los canales

Los canales a utilizar para la diferenciación con la competencia es que se contará con la capacitación necesaria para que el recurso humano que labore en la empresa tenga capacidad de llevar a cabo el desarrollo de cada una de las actividades mencionadas en la cadena de valor.

Ubicación

Un punto importante es tomar en cuenta que Guápulo es el lugar de ubicación de la empresa, el cual está cerca a la zona comercial y habitacional donde encontramos a un segmento de población con la capacidad monetaria muy considerable lo cual es muy beneficioso para el negocio.

Interrelaciones

La confitería se interrelaciona con las agencias de viajes y empresas aledañas pues mediante esto se podrá ofertar el producto y así se brindará un mejor servicio.

4.6.1.4 Criterios de compra del cliente

Dos tipos de criterios fueron tomados en cuenta:

Criterios de uso: este criterio hace referencia a la influencia de los proveedores en el valor real del cliente, reduciendo y mejorando los costos, cabe tomar en cuenta la calidad y características del producto que ofrecen, el tiempo de entrega es muy importante ya que hay que cumplir con lo establecido entre la empresa como comprador y el proveedor que abastecerá

de lo necesario a las condiciones indicadas.

Criterios basados en señales: este criterio hace referencia a la influencia de lo que se toma en cuenta al momento de escoger un proveedor, los aspectos son:

- La reputación e imagen
- Peso o aspecto del producto
- Tiempo en la industria
- Participación en el mercado
- Precio (cuando connota calidad)
- Visibilidad ante los altos directivos de la empresa-cliente

Los dos tipos de criterio van de la mano ya que miden las fuentes de valor del prospecto y a menudo rigen los criterios de señales.

Identificación de criterios de Compra

En la identificación de criterios de compra hay que tomar en cuenta el más apropiado ya que será el que se aplique al tomar una decisión.

Para la identificación también es necesario la realización de una clasificación y ordenación esquemática, para ello conviene dividir a los criterios de uso de los usuarios finales y de los canales en los factores que reducen el costo del comprador y los que mejoran el desempeño.

Cuadro N° 93: IDENTIFICACIÓN CRITERIOS DE COMPRA

	CRITERIOS DE USO	CRITERIOS DE SEÑALAMIENTO
USUARIO FINAL	aspecto de producto, precio	Publicidad (diseño pagina web), prensa escrita, cuñas publicitarias
CANALES	Procesamiento, confiabilidad del servicio	Frecuencia de las visitas de venta

Elaborado por Gabriela Patiño

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL

Los estudios de Impacto Ambiental son un conjunto de procedimientos que buscan determinar y predecir mediante la identificación y cuantificación de los distintos efectos, sean estos perjudiciales o benéficos que se puede producir en las distintas condiciones ambientales por la aplicación de una acción propuesta.

Dentro de este contexto se enmarcan toda obra de desarrollo; su alcance y profundidad dependerán del tipo de obra y de la etapa de ejecución de ella.

El Estudio de Impacto Ambiental se dirige hacia una correcta planificación de los proyectos de desarrollo para lograr la optimización en la utilización de recursos, con miras a que los beneficios obtenidos del proyecto a ejecutarse sean los máximos posibles, y los daños inevitables para el medio ambiente, los mínimos.

De esa aseveración se desprende que los Estudios de Impacto Ambiental no solo se circunscriben a la identificación y evaluación de los efectos, sino establecen una serie de medidas de prevención , mitigación y/o compensación aplicables a las acciones detrimentos al medio ambiente.

Elementos Constitutivos de un Es. I. A.

Sin embargo y pese a existir diversidad de metodologías todo estudio debe contener los siguientes puntos comunes:

- Descripción del área de estudio
- Descripción del proyecto a ejecutarse
- Identificar y evaluar la magnitud de los impactos positivos y negativos.
- Interpretación de los resultados obtenidos

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

5.1 Valoración Ambiental

Ficha ambiental para Identificación Del Proyecto	
Nombre del Proyecto: CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA QUE RESCATE DULCES TRADICIONALES EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO	Código: Fecha: 2010-06-24

Localización del Proyecto:	Provincia: Pichincha Cantón: Quito Parroquia: Itchimbia Comunidad: Guápulo
-----------------------------------	---

Auspiciado por: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Ministerio de:<input type="checkbox"/> Gobierno Provincial:<input type="checkbox"/> Gobierno Municipal:<input type="checkbox"/> Organización de inversión/desarrollo:<input type="checkbox"/> <u>Otro:</u> <u>Financiamiento propio</u>
--

Tipo del Proyecto: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Abastecimiento de agua<input type="checkbox"/> Agricultura y ganadería<input type="checkbox"/> Amparo y bienestar social<input type="checkbox"/> Protección áreas naturales<input type="checkbox"/> Educación<input type="checkbox"/> Electrificación<input type="checkbox"/> Hidrocarburos<input type="checkbox"/> Industria y comercio<input type="checkbox"/> Minería<input type="checkbox"/> Pesca<input type="checkbox"/> Salud<input type="checkbox"/> Saneamiento ambiental<input type="checkbox"/> <u>Turismo</u><input type="checkbox"/> Vialidad y transporte<input type="checkbox"/> <u>Otros:</u> <u>Alimentación</u>
--

Descripción resumida del proyecto: Empresa dedicada a la elaboración y rescate de dulces tradicionales con la implementación de nueva tecnología y decoración innovadora.
Nivel de los estudios técnicos del proyecto: <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> <u>Idea o pre factibilidad</u><input type="checkbox"/> Factibilidad<input type="checkbox"/> Definitivo

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Categoría del Proyecto:

- Construcción**
- Rehabilitación
- Ampliación o mejoramiento**
- Mantenimiento
- Equipamiento
- Capacitación
- Apoyo
- Otro: Alimentación**

Datos del Promotor/Auspiciante

Nombre o Razón Social: Gabriela Patiño

Representante Legal: Gabriela Patiño

Dirección: Guajaló, Quito

Barrio/Sector: Guajaló

Ciudad: Quito

Provincia: Pichincha

Teléfono: 02 2730 500

Fax:

E-mail: gabyfpc@hotmail.com

CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE INFLUENCIA

Caracterización del Medio Físico

Localización

Región geográfica:

- Costa
- Sierra**
- Oriente
- Insular

Coordenadas:

- Geográficas**
- UTM

Superficie del área de influencia directa:

Inicio	Longitud	Latitud
--------	----------	---------

Fin	Longitud	Latitud
-----	----------	---------

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Altitud:

- A nivel del mar
- Entre 0 y 500 msnm
- Entre 501 y 2.300 msnm
- Entre 2.301 y 3.000 msnm**
- Entre 3.001 y 4.000 msnm
- Más de 4.000 msnm

Clima

Temperatura:

- Cálido – Seco
- Cálido – Húmedo
- Subtropical
- Templado**
- Frío
- Glacial

Cálido-seco (0-500 msnm)

Cálido-húmedo (0-500 msnm)

Subtropical (500-2.300 msnm)

Templado (2.300-3.000 msnm)

Frío (3.000-4.500 msnm)

Menor a 0 °C en altitud (>4.500 msnm)

Geología, geomorfología y suelos

Ocupación actual del área de influencia:

- Asentamientos humanos**
- Áreas agrícolas o ganaderas
- Áreas ecológicas protegidas
- Bosques naturales o artificiales
- Fuentes hidrológicas y cauces naturales
- Manglares
- Zonas arqueológicas
- Zonas con riqueza hidrocarburífera
- Zonas con riquezas minerales
- Zonas de potencial turístico**
- Zonas de valor histórico, cultural o religioso**
- Zonas escénicas únicas
- Zonas inestables con riesgo sísmico**
- Zonas reservadas por seguridad nacional
- Otra:

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Pendiente del suelo: <input type="checkbox"/> Llano <input type="checkbox"/> <u>Ondulado</u> <input type="checkbox"/> Montañoso	<p>El terreno es plano. Las pendientes son menores que el 30%.</p> <p>El terreno es ondulado. Las pendientes son suaves (entre 30% y 100 %).</p> <p>El terreno es quebrado. Las pendientes son mayores al 100%.</p>
Tipo de suelo: <input type="checkbox"/> Arcilloso <input type="checkbox"/> Arenoso <input type="checkbox"/> Semi-duro <input type="checkbox"/> Rocoso <input type="checkbox"/> <u>Saturado</u>	
Calidad del suelo: <input type="checkbox"/> Fértil <input type="checkbox"/> <u>Semi-fértil</u> <input type="checkbox"/> Erosionado <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Saturado	
Permeabilidad del suelo: <input type="checkbox"/> <u>Altas</u> <input type="checkbox"/> Medias <input type="checkbox"/> Bajas	<p>El agua se infiltra fácilmente en el suelo. Los charcos de lluvia desaparecen rápidamente.</p> <p>El agua tiene ciertos problemas para infiltrarse en el suelo. Los charcos permanecen algunas horas después de que ha llovido.</p> <p>El agua queda detenida en charcos por espacio de días. Aparecen aguas estancadas.</p>

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Condiciones de drenaje: <input type="checkbox"/> <u>Muy buenas</u> <input type="checkbox"/> Buenas <input type="checkbox"/> Malas	<p>No existen estancamientos de agua, aún en época de lluvias.</p> <p>Existen estancamientos de agua que se forman durante las lluvias, pero que desaparecen a las pocas horas de cesar las precipitaciones.</p> <p>Las condiciones son malas. Existen estancamientos de agua, aún en épocas cuando no llueve.</p>
--	--

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Hidrología

Fuentes:	
<input type="checkbox"/> Agua superficial <input type="checkbox"/> Agua subterránea <input type="checkbox"/> Agua de mar <input type="checkbox"/> <u>Ninguna</u>	
Nivel freático:	
<input type="checkbox"/> Alto <input type="checkbox"/> <u>Profundo</u>	
Precipitaciones:	
<input type="checkbox"/> Altas <input type="checkbox"/> <u>Medias</u> <input type="checkbox"/> Bajas	<p>Lluvias fuertes y constantes.</p> <p>Lluvias en época invernal o lluvias esporádicas.</p> <p>Casi no llueve en la zona.</p>

Aire

Calidad del aire:	
<input type="checkbox"/> Pura <input type="checkbox"/> <u>Buena</u> <input type="checkbox"/> Mala	<p>No existen fuentes contaminantes que lo alteren.</p> <p>El aire es respirable, presenta malos olores en forma esporádica o en alguna época del año. Se presentan irritaciones leves en ojos y garganta.</p> <p>El aire ha sido poluído. Se presentan constantes enfermedades bronquio-respiratorias. Se verifica irritación en ojos, mucosas y garganta.</p>
Recirculación del aire:	
<input type="checkbox"/> Muy buena <input type="checkbox"/> <u>Buena</u> <input type="checkbox"/> Mala	<p>Brisas ligeras y constantes Existen frecuentes vientos que renuevan la capa de aire.</p> <p>Los vientos se presentan sólo en ciertas épocas y por lo general son escasos.</p>

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Ruido: <input type="checkbox"/> Bajo <input type="checkbox"/> <u>Tolerable</u> <input type="checkbox"/> Ruidoso	<p>No existen molestias y la zona transmite calma.</p> <p>Ruidos admisibles o esporádicos. No hay mayores molestias para la población y fauna existente.</p> <p>Ruidos constantes y altos. Molestia en los habitantes debido a intensidad o por su frecuencia. Aparecen síntomas de sordera o de irritabilidad.</p>
--	---

Caracterización del Medio Biótico

Ecosistema

<input type="checkbox"/> Páramo <input type="checkbox"/> Bosque pluvial <input type="checkbox"/> Bosque nublado <input type="checkbox"/> Bosque seco tropical <input type="checkbox"/> Ecosistemas marinos <input type="checkbox"/> Ecosistemas lacustres
--

Flora

Tipo de cobertura vegetal: <input type="checkbox"/> Bosques <input type="checkbox"/> Arbustos <input type="checkbox"/> Pastos <input type="checkbox"/> Cultivos <input type="checkbox"/> Matorrales <input type="checkbox"/> <u>Sin vegetación</u>
Importancia de la cobertura vegetal: <input type="checkbox"/> Común del sector <input type="checkbox"/> Rara o endémica <input type="checkbox"/> En peligro de extinción <input type="checkbox"/> Protegida <input type="checkbox"/> <u>intervenida</u>

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Usos de la vegetación:

- Alimenticio
- Comercial
- Medicinal
- Ornamental**
- Construcción
- Fuente de semilla
- Mitológico
- Otro:

Fauna silvestre

Tipología:

- Microfauna
- Insectos
- Anfibios
- Peces
- Reptiles
- Aves**
- Mamíferos**

Importancia:

- Común**
- Rara o única especie
- Frágil
- En peligro de extinción

Caracterización del Medio Socio-Cultural

Demografía

Nivel de consolidación del área de influencia:

- Urbana**
- Periférica
- Rural

Tamaño de la población:

- Entre 0 y 1.000 habitantes
- Entre 1.001 y 10.000**
- Entre 10.001 y 100.000
- Más de 100.000 habitantes

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Características étnicas de la población:

- Mestizos**
- Indígenas
- Negros
- Otro:

Infraestructura social

Abastecimiento de agua:

- Agua potable**
- Conexión domiciliaria**
- Agua de lluvia
- Grifo público
- Servicio permanente
- Racionado
- Tanquero
- Acarreo manual
- Ninguno

Evacuación de aguas servidas:

- Alcantarillado sanitario**
- Alcantarillado pluvial
- Fosas sépticas
- Letrinas
- Ninguno

Evacuación de aguas lluvias:

- Alcantarillado pluvial
- Drenaje superficial**
- Ninguno

Desechos sólidos:

- Barrido y recolección**
- Botadero a cielo abierto
- Relleno sanitario
- Otro:

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Electrificación:

- Red energía eléctrica**
- Plantas eléctricas
- Ninguno

Transporte público:

- Servicio urbano**
- Servicio intercantonal
- Rancheras
- Canoa
- Otro:

Vialidad y accesos:

- Vías principales**
- Vías secundarias**
- Caminos vecinales
- Vías urbanas
- Otro:

Telefonía:

- Red domiciliaria**
- Cabina pública**
- Ninguno

Actividades socio-económicas

Aprovechamiento y uso de la tierra:

- Residencial**
- Comercial**
- Recreacional
- Productivo
- Baldío
- Otro:

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Tenencia de la tierra:

- Terrenos privados**
- Terrenos comunales
- Terrenos municipales
- Terrenos estatales

Organización social

<input type="checkbox"/> <u>Primer grado</u>	Comunal, barrial
<input type="checkbox"/> Segundo grado	Pre-cooperativas, cooperativas
<input type="checkbox"/> Tercer grado	Asociaciones, federaciones, unión de organizaciones
<input type="checkbox"/> Otro:	

Aspectos culturales

Lengua:

- Castellano**
- Nativa
- Otro:

Religión:

- Católicos**
- Evangélicos
- Otra:

Tradiciones:

- Ancestrales:
- Religiosas**
- Populares**
- Otras:

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Medio perceptual

Paisaje y turismo:

- Zonas con valor paisajístico**
- Atractivo turístico**
- Recreacional
- Otro:

Riesgos naturales e inducidos

<p>Peligro de deslizamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inminente <input type="checkbox"/> <u>Latente</u> <input type="checkbox"/> Nulo 	<p>La zona es muy inestable y se desliza con relativa frecuencia.</p> <p>La zona podría deslizarse cuando se produzcan precipitaciones extraordinarias.</p> <p>La zona es estable y prácticamente no tiene peligro de deslizamientos.</p>
<p>Peligro de inundaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inminente <input type="checkbox"/> Latente <input type="checkbox"/> <u>Nulo</u> 	<p>La zona se inunda con frecuencia.</p> <p>La zona podría inundarse cuando se produzcan precipitaciones extraordinarias.</p> <p>La zona, prácticamente, no tiene peligro de inundaciones.</p>
<p>Peligro de terremotos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Inminente <input type="checkbox"/> <u>Latente</u> <input type="checkbox"/> Nulo 	<p>La tierra tiembla frecuentemente.</p> <p>La tierra tiembla ocasionalmente (está cerca de o se ubica en fallas geológicas).</p> <p>La tierra, prácticamente, no tiembla.</p>

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

5.2 Matriz de Identificación del Impacto Ambiental

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Actividades del proyecto		Planificación				Construcción			Operación			Total	
		Rec. Sitio	Diseño Arq.	Presupuesto	Aprobación	Transporte	Desbroce	Ejec. Obra	Ingreso Visitantes	Uso Instalación	Mantenimiento		
Físico	Suelo	Compactación	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Desechos sólidos y líquidos	0	0	0	0	0	0	x	x	X	x	4
		Erosión	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Agua	Desechos sólidos y líquidos	0	0	0	0	0	0	x	x	X	x	4
		Sedimentación y turbidez	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Eutrofización	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Aire	Ruido	0	0	0	0	x	0	x	x	x	x	5
Biótico	Flora	Pérdida de la biodiversidad	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Perdida cobertura vegetal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Introducción especies exóticas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Interrupción procesos reproductivos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Fauna	Introducción de especies exóticas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Interrupción procesos reproductivos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Cambio de patrones de conducta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Disminución tamaño de la población	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Migración de especies	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Ecosistemas	Alteración de hábitats	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Alteración de paisajes		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Socio Económico Cultural	Población Local	Degradación Social	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		Impactos en los valores culturales y comunitarios	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Pérdida de prácticas tradicionales y estilos de vidas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Generación de nuevos ingresos alternativos	0	0	0	0	0	0	x	x	x	x	4
		Provisión de fuentes de empleo	0	0	0	0	0	0	x	x	x	x	4
Total			0	0	0	0	1	0	5	5	5	5	21

Total Posibles Interacciones: 230

Total Interacciones: 21

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

5.3 Matriz de Evaluación de Impactos Ambientales

MATRIZ PARA EVALUACIÓN DE IMPACTOS AMBIENTALES

Actividad	Subactividad	Impacto		Extensión			Distribución		Ocurrencia		Temporalidad			Reversibilidad		Signo		Magnitud			Calificación Total
				Local	Regional	Nacional	Directa	Indirecta	Inmediato	Mediato	Semanas	Meses	Años	Reversible	Irreversible	Negativo	Positivo	Baja	Media	Alta	
				1	3	5	0.5	1	1	2	0.5	1	2	1	2	-1	1	1	3	5	
1. Construcción	1.1 Transporte	aire	Ruido	1			0,5	1			1			1		-1	1				-3
		suelo	desechos sólidos y líquidos	1			0,5	1			0,5			1		-1	1				-2
		agua	desechos sólidos y líquidos	1			0,5	1			0,5			1		-1	1				-2
		población local	generación de nuevos ingresos alternativos	1			1	2			1			2		1	3				12
			provisión de fuentes de empleo	1			1	2			1			2		1	3				12
SUBTOTAL																					7,5
2. Operación	2.1 Ingreso de visitantes	suelo	desechos sólidos y líquidos	1			0,5	2			1			1		-1	1				-4
		agua	desechos sólidos y líquidos	1			0,5	2			1			1		-1	1				-4
		aire	ruido	1			0,5	1			1			1		-1	1				-3
		población local	generación de nuevos ingresos alternativos	1			0,5	2			1			1		1	3				5,5
			provisión de fuentes de empleo	1			0,5	2			1			1		1	3				5,5
	2.2 Uso de instalaciones	suelo	desechos sólidos y líquidos	1			1	1			0,5			1		-1	1				-3
	agua	desechos sólidos y líquidos	1			1	1			0,5			1		-1	1				-3	

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

	aire	ruido	1	1	2	1	1	-1	1	-4
	población local	generación de nuevos ingresos alternativos	1	0,5	2	1	1	1	1	3,5
		provisión de fuentes de empleo	1	0,5	2	1	1	1	1	3,5
2.3 Mantenimiento	suelo	desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	0,5	1	-1	1	-2
	agua	desechos sólidos y líquidos	1	0,5	1	0,5	1	-1	1	-2
	aire	ruido	1	0,5	2	1	1	-1	1	-4
	población local	generación de nuevos ingresos alternativos	1	0,5	1	0,5	1	1	1	2
		provisión de fuentes de empleo	1	0,5	1	0,5	1	1	1	2
SUBTOTAL										-6
COMPATIBLE 1,6										1,6

INDICE TOTAL DE IMPACTOS: [(Magnitud * Temporalidad + Ocurrencia) + (Extensión * Distribución)] * Reversibilidad* Signo

$$IT= [(M*T+O)+(E*D)]*R*S$$

RANGOS DE CALIFICACIÓN	
30 -50	Crítico
15 -30	Severo
5 -10	Moderado
Menor a 5	Compatible

5.4 Análisis de Resultados de las Matrices

5.4.1 Matriz de Identificación del Impacto Ambiental

El total de interacciones ambientales obtenidas, después de llevar a cabo el desarrollo de la matriz es de 21, lo que indica que durante la planificación, construcción y operación del proyecto apenas causará el 9.13% de interacción posibles permitidas, siendo éste un índice bajo que no muestra riesgo o peligro ambiental en la zona.

5.4.2 Matriz de Evaluación de Impactos Ambientales

Los impactos ambientales que pudieren producirse con la creación de la Confitería Dulzura Ecuatoriana es mínimo ya que el índice de 1,6 emitido por la matriz es un resultado considerado como compatible según el rango de calificación, indicando que toda aquella interacción que pudiera ocasionarse es medible y absolutamente controlable, gracias a las medidas de mitigación de impactos ambientales.

5.5 Plan de Manejo Ambiental.

Programa de Mitigación

Para el plan de mitigación fueron tomadas en cuenta las siguientes consideraciones descritas a continuación en el cuadro 91.

Cuadro N° 94: PROGRAMA DE MITIGACIÓN			
Fase	Factor Ambiental	Efecto	Medida a Tomar
Construcción	Aire	Ruido	Maquinaria causará mínimo ruido.
Construcción	Suelo	Desechos sólidos	Colocación de basureros Clasificar tipo de desechos
Construcción	Agua	Desechos líquidos	Ubicación de vaciadores en lugares impermeables.
Operación	Suelo	Desechos sólidos	Introducir mejoras en el diseño del proyecto (infraestructura interna)
Operación	Agua	Desechos líquidos	Colocación de letreros que indiquen que no arrojen escombros ni al agua ni al suelo

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero constituye la última etapa dentro del análisis de viabilidad financiera de la confitería ya que uno de los objetivos es ordenar y sistematizar la información de carácter económico que proporcionó el Estudio Técnico.

6.1 Inversión Inicial

Para la creación de la confitería Dulzura Ecuatoriana, se necesita determinar el monto que requiere la empresa para concretarse. A continuación se detallan los respectivos valores que forman parte de la inversión inicial.

6.1.1 Activos Fijos:

Los activos fijos se definen como los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan al conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido entre ellos están:

Cuadro N° 95: Activos Fijos

Activos Fijos	Valores	Porcentaje
Mejoras y Obra Civil	954,00	11,11
Maquinaria y equipo	3.971,68	46,26
Muebles y Enseres	2.891,99	33,68
Menaje	1.722,56	20,06
Total Activos Fijos	8.586,23	100,00

Elaborado por Gabriela Patiño

El total de la inversión en activos fijos que necesita la empresa es de 8586,23 y como se ve anteriormente se encuentra dividido en varios rubros.

6.1.2 Activos Diferidos

Para la creación de la confitería Dulzura Ecuatoriana, se necesita determinar el monto que requiere la empresa para concretarse. A continuación se detallan los respectivos valores que forman parte de la inversión inicial.

Cuadro N° 96: Activos Diferidos

Activos Diferidos	Valores	Porcentaje
Gastos de constitución	850,00	20,70
Gastos Publicitarios	2.356,00	57,38
Estudios Técnicos	900,00	21,92
Total Activos Diferidos	4.106,00	100,00

Elaborado por Gabriela Patiño

En el cuadro 93 se puede observar el valor total en activos diferidos que dan una cantidad de 4106,00.

6.1.3 Capital de Trabajo

El Capital de Trabajo considera aquellos recursos que requiere la Confitería para atender las operaciones de producción y comercialización de servicios y, contempla el monto de dinero que se precisa para dar inicio al Ciclo Productivo del Proyecto en su fase de funcionamiento antes de percibir ingresos.

Para ello se demuestra el siguiente cuadro que representa el capital de trabajo que la empresa requiere para iniciar con sus operaciones.

Cuadro N° 97: Capital de Trabajo

Capital de Trabajo	Valores	Porcentaje
Capital de operación (Programa de Mitigación)	27.464,98	96,95
Imprevistos	863,42	3,05
Total Capital de Trabajo	28.328,40	100,00

Elaborado por Gabriela Patiño

El Capital de trabajo requerido para que la empresa cubra todos sus costos y gastos operacionales es de 27464.98 anual.

6.1.4 Financiamiento

Las primordiales fuentes de financiamiento constituyen dos rubros el del crédito bancario correspondiente al 70% lo que equivale al 28714,44 y el otro rubro que pertenece al Capital social es el 30% equivalente a 12306,19, todo esto para poder realizar las inversiones pertinentes y así la confitería entre en funcionamiento.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 98: Financiamiento

Financiamiento	Valores	Porcentaje
Capital Social 30%	12.306,19	30,00%
Crédito 70%	28.714,44	70,00%
Total Financiamiento	41.020,63	100,00%

Elaborado por Gabriela Patiño

El crédito se lo realizará a la Corporación Financiera Nacional en la siguiente forma:

Cuadro N° 99: Monto de Crédito

Monto Usd.	28.714	Plazo	5	Servicio Usd.	3.764
Tasa de Interés	10,5%	Pagos Anuales	2		

Elaborado por Gabriela Patiño

El monto del crédito antes mencionado por la cantidad de 28,714 a una tasa de interés del 10,5% valor porcentual dado para cinco años que dura la deuda.

6.2 Depreciaciones

La Depreciación reconoce el desgaste de los activos por su esfuerzo en la generación del ingreso, de modo que su reconocimiento es proporcional al tiempo en que el activo puede generar ingresos. Esto es lo que se llama vida útil de un bien o un activo. Durante cuánto tiempo un activo se mantiene en condiciones de ser utilizado y genere ingresos.

CUADRO 100: DEPRECIACIONES									
Depreciaciones	Valor	Años de Vida útil	% Depreciación Anual	1	2	3	4	5	Valor Residual
Activos Fijos									
Mejoras y Obra Civil	954,00	5	20%	190,80	190,80	190,80	190,80	190,80	0,00
Maquinaria y equipo	3.309,68	10	10%	330,97	330,97	330,97	330,97	330,97	1.654,84
Equipo de Computación	662,00	3	33%	220,67	220,67	220,67	0,00	0,00	0,00
Muebles y Enseres	2.891,99	10	10%	289,20	289,20	289,20	289,20	289,20	1.446,00
Menaje	1.722,56	5	20%	344,51	344,51	344,51	344,51	344,51	0,00
Total Depreciaciones				1.376,15	1.376,15	1.376,15	1.155,48	1.155,48	3.100,84

Elaborado por Gabriela Patiño

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

6.3 Amortización

El cuadro 98 presenta la amortización de los activos diferidos necesarios para la empresa.

CUADRO 101: AMORTIZACIONES									
Activos Diferidos									
Gastos de constitución	850,00	5	20%	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	0,00
Gastos Publicitarios	6.314,25	5	20%	1.262,85	1.262,85	1.262,85	1.262,85	1.262,85	0,00
Estudios Técnicos	900,00	5	20%	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	0,00
Total amortizaciones				1.612,85	1.612,85	1.612,85	1.612,85	1.612,85	0,00

Elaborado por Gabriela Patiño

El cuadro 99 señala la amortización del crédito adquirido con la CFN el cual marca la tasa a la cual se aplico el préstamo correspondiente al 10,5%, el plazo de tiempo en que la deuda finalizará al hacerlo de forma gradual por medio de pagos parciales por la cantidad determinada de tiempo a la que fue establecida

Cuadro N° 102: Amortización del Crédito

TOTAL					
INVERSIÓN	41020,63				
TASA INTERÉS	10,50%				
PLAZO	5 años				
MONTO	28.714				
Periodo	Desembolso	Interés	Principal	Servicio	Saldo
0	28.714				28.714
1		1.508	2.256	3.764	26.458
2		1.389	2.375	3.764	24.083
3		1.264	2.500	3.764	21.584
4		1.133	2.631	3.764	18.953
5		995	2.769	3.764	16.184
6		850	2.914	3.764	13.270
7		697	3.067	3.764	10.202
8		536	3.228	3.764	6.974
9		366	3.398	3.764	3.576
10		188	3.576	3.764	0

Elaborado por Gabriela Patiño

6.4 Costos y Gastos

El costo es un desembolso en efectivo que se debe realizar para lograr un objetivo operativo como: pago de salarios, la compra de materiales, la fabricación de un producto, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.).

6.4.1 Gastos pago personal administrativo y operativo

Cuadro N° 103 Costos y Gastos personal Administrativo

Proyección Gasto por Pago del Personal Administrativo Anual			
Administración	Número de Empleados	Pago Anual	Total
Administrador	1	6.916,02	6.916,02
Guardia	1	3.799,52	3.799,52
		Total Anual	10.715,54

Elaborado por Gabriela Patiño

Cuadro N° 104 Costos y Gastos personal Operativo

Proyección Gasto por Pago del Personal Operativo Anual			
Servicio	Número de Empleados	Pago Anual	Total
Cocinero	1	3.948,90	3.948,90
Mesero	1	3.800,54	3.800,54
		Total Anual	7.749,44

Elaborado por Gabriela Patiño

En los cuadros 100 y 101 se demuestra el total anual proyectado que se utilizara para realizar cubrir el gasto del pago al personal.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

6.4.2 Gastos publicitarios

Cuadro N° 105: Gasto Publicidad						
Promoción y Publicidad	Diseño Gráfico (Logotipo, slogan, diseño página web)	Website y Dominio (mantenimiento o anual)	Cuña Radial "Joya"	Guía de restaurantes Tavola	Guía internacional de turismo (Lonley Planet)	TOTAL
Mensual			60,00	20,00	130,75	
Anual	270,00	80,00				
Año 1	270,00	80,00	720,00	240,00	1.046,00	2.356,00
Año 2	0	0	720,00	240,00	523,00	1.483,00
Año 3	0	0	360,00	120,00	392,25	872,25
Año 4	0	0	480,00	120,00	261,50	861,50
Año 5	0	0	360,00	120,00	261,50	741,50
TOTAL	270,00	80,00	2.640,00	840,00	2.484,25	6.314,25

Elaborado por Gabriela Patiño

En los gastos de publicidad se detalla claramente en el cuadro 102, cabe tomar en cuenta que este gasto será cubierto de forma favorable por el capital de trabajo con el que la empresa cuenta.

6.4.3 Costos Indirectos de Fabricación

Cuadro N° 106: Costos Indirectos de Fabricación				
Planilla	Costo Mensual	Salón Confitería	Cocina	Administración
Luz	123,43	43,20	61,71	18,51
Agua	110,00	44,00	55,00	11,00
Teléfono	66,20	9,93	9,93	46,34
Internet	18,00	5,40	0,00	18,00
Total Servicios B.	317,63	102,53	126,64	93,85
Gas	10,00	0,00	10,00	0,00
Impuestos	15,00	4,50	4,50	6,00
Total CIF	342,63	107,03	141,14	99,85
Planilla	Pago Mensual	# Meses	Pago Anual	
Luz	123,43	12	1.481,15	
Agua	110,00	12	1.320,00	
Teléfono	66,20	12	794,40	
Internet	18,00	12	216,00	
Total Servicios B.	317,63	12	3.811,55	
Gas	10,00	12	120,00	
Impuestos	20,83	12	250,00	
Total CIF	348,46	12	4.181,55	

Elaborado por Gabriela Patiño

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

Para obtener lo costos indirectos de fabricación primero se realizó un cálculo porcentual de las áreas de mas consumo de servicios tiene

6.4.4 Costos de Producción

Cuadro N° 107 Costos de Producción							
Costos		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
Costos de Promedio	1,55	9.013	10.816	12.619	14.422	16.224	63.094

Elaborado por Gabriela Patiño

El costo promedio del consumo de dulces y bebidas tradicionales está valorado en \$1,55, costo considerado bajo, a comparación del costo de venta al público que está estimado en \$3,63 de consumo por persona.

6.4.4.1 Determinación costos dulces y bebidas tradicionales

Cuadro N° 108: Costos dulces y bebidas tradicionales					
COSTO DE VENTA PROMEDIO DE DULCES TRADICIONALES			COSTO DE VENTA PROMEDIO DE BEBIDAS TRADICIONALES		
Dulces	Cantidad	Costo	Bebidas	Cantidad	Costo
Quimbolitos	1	0,98	Chocolate	1	1,50
Higos con queso y Miel	1	1,00	Colada Morada	1	1,00
Suspiros	1	0,20	Morocho de Dulce	1	0,50
Brazo Gitano	1	1,10	Refresco de Avena	1	0,50
Buñuelos	1	1,00	Ponche de leche con licor	1	0,50
Alfajores	1	0,40	Rosero Quiteño	1	1,00
Empanadas de Viento	1	1,00	Arroz con leche	1	1,50
Guineos Crocantes	1	0,70	Total	7	6,50
Humitas	1	0,50	Costo Promedio		0,93
Bonitasimas	1	1,00			
Espumilla	1	0,50			
Empanadas de Mejido	1	1,10			
Pristiños	1	1,00			
Quesadillas	1	0,50			
Colaciones	1	0,10			
Mil Hojas	1	1,00			
Muffins	1	0,50			
Maní Confitado	1	0,25			
Higos Confitados	1	0,50			
Mistelas	1	0,50			
Lengua de Gato	1	0,50			
Marquesa	1	0,45			
Donuts	1	0,45			
Muchines de Yuca	1	0,45			
Magdalenas	1	0,45			
Barquillos	1	0,35			
Bocado de Reina	1	0,35			
Total	27	16,83			
COSTO PROMEDIO		0,62			

COSTO DULCES		
Dulces		Costo
Dulces Tradicionales		0,62
Utilidad	80,00%	0,50
P.V.P		1,12

COSTO BEBIDAS		
Bebidas		Costo
Bebidas Tradicionales		0,93
Utilidad	80,00%	0,74
P.V.P		1,67

CONSUMO PROMEDIO		
Dulces Tradicionales		1,12
Bebidas Tradicionales		1,67
Total Costo		2,79
Utilidad	30,00%	0,84
P.V.P		3,63

Elaborado por Gabriela Patiño

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Todos los datos que se presentan en el cuadro 105 fueron tomados de cada una de las recetas estándar que se elaboraron, para establecer los precios de venta al público respectivos.

6.5 Proyección de Ventas

Cuadro N° 109: Proyección de las Ventas								
Año	Número de Días	Número de Puestos	Capacidad Máxima	Rotación	Número de Clientes	Consumo Promedio USD	Ventas USD	Porcentaje
1	363	16	5808	1,00	5808	3,63	21.091,50	14,29%
2	363	16	5808	1,20	6970	3,63	25.309,80	17,14%
3	363	16	5808	1,40	8131	3,63	29.528,10	20,00%
4	363	16	5808	1,60	9293	3,63	33.746,40	22,86%
5	363	16	5808	1,80	10454	3,63	37.964,71	25,71%
Total							147.640,52	100,00%

Elaborado por Gabriela Patiño

En este cuadro hay que tomar en cuenta que el número de clientes se calcularon mediante los días de atención de la confitería por el número de puestos que posee, cabe mencionar que para la realización de la proyección de las ventas se tomo en cuenta la rotación que tendrá la confitería, además se puede ver que existe un crecimiento de rotación ya que se estimo la captación de clientes anual.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

6.6 Balance General

Cuadro N° 110						
BALANCE DE SITUACION FINANCIERA DE LA CONFITERÍA DULZURA ECUATORIANA						
DESCRIPCION/ANOS	0	1	2	3	4	5
ACTIVOS						
Corriente Circulante						
Caja - Bancos		7.505,48	10.678,07	12.825,58	14.869,51	16.797,90
Activo Fijo						
Maquinaria y Equipo		3.309,68	3.309,68	3.309,68	3.309,68	3.309,68
Depreciación Acumulada Maquinaria y E.		330,97	330,97	330,97	330,97	330,97
Muebles y Enseres		2.891,99	2.891,99	2.891,99	2.891,99	2.891,99
Depreciación Muebles y Enseres		289,20	289,20	289,20	289,20	289,20
Menaje		1.722,56	1.722,56	1.722,56	1.722,56	1.722,56
Depreciación Acumulada Menaje		344,51	344,51	344,51	344,51	344,51
Mejoras y Obra Civil		954,00	954,00	954,00	954,00	954,00
Depreciación Acumulada Mejoras y O.		190,80	190,80	190,80	190,80	190,80
Equipo de Computación		662,00	662,00	662,00	662,00	662,00
Depreciación Acumulada Equipo de Comp.		220,67	220,67	220,67	0,00	0,00
Total Activo Fijo		8.164,08	8.164,08	8.164,08	8.384,75	8.384,75
Activo Diferido						
Gastos de Constitución		850,00	850,00	850,00	850,00	850,00
Amortización Acumulada Gastos de Constitución		170,00	170,00	170,00	170,00	170,00
Estudios Técnicos		900,00	900,00	900,00	900,00	900,00
Amortización Acumulada Estudios Técnicos		180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
Publicidad Prepagada		6.314,25	6.314,25	6.314,25	6.314,25	6.314,25
Amortización Acumulada Gastos de Publicidad		1.262,85	1.262,85	1.262,85	1.262,85	1.262,85
Total Activo Diferido		6.451,40	6.451,40	6.451,40	6.451,40	6.451,40
Otros Activos						
Garantías Entregadas		1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00
Total Activos		23.620,96	26.793,56	28.941,07	31.205,66	33.134,06
Pasivo						
No Corriente						
Préstamo a Largo Plazo		28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44
Total Pasivo		28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44
Patrimonio						
Capital de Operación		863,42	863,42	863,42	863,42	863,42
Capital Social		12.306,19	12.306,19	12.306,19	12.306,19	12.306,19
Utilidad / Pérdida		-13.792,23	-10.877,57	-7.909,13	-4.660,45	-1.566,46
Total Pasivo y Patrimonio		28.091,82	31.006,48	33.974,92	37.223,60	40.317,59

Elaborado por Gabriela Patiño

Anteriormente se observa el estado de situación financiera donde se estructuran tres conceptos patrimoniales, el activo, el pasivo y el patrimonio, desarrollados uno a uno en grupos de cuentas de la Confitería Dulzura Ecuatoriana.

6.7 Flujos de Caja

El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.

El estudio de los flujos de caja dentro de una empresa puede ser utilizado para determinar:

- Problemas de liquidez. El ser rentable no significa necesariamente poseer liquidez. Una compañía puede tener problemas de efectivo, aun siendo rentable. Por lo tanto, permite anticipar los saldos en dinero.¹⁶
- Para analizar la viabilidad de proyectos de inversión, los flujos de fondos son la base de cálculo del Valor actual neto y de la Tasa interna de retorno.
- Para medir la rentabilidad o crecimiento de un negocio cuando se entienda que las normas contables no representan adecuadamente la realidad económica.

¹⁶ http://es.wikipedia.org/wiki/Flujo_de_caja

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

Cuadro N° 111						
ESTADO FLUJO DE FONDOS PARA LA CONFITERIA DULZURA ECUATORIANA						
	0	1	2	3	4	5
SALDO INICIAL (1)	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(+) INGRESOS						
Financiamiento		28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44	28.714,44
Fondos Propios		12.306,19	12.306,19	12.306,19	12.306,19	12.306,19
Ventas		21.091,50	25.309,80	29.528,10	33.746,40	37.964,71
TOTAL (2)		62.112,13	66.330,43	70.548,73	74.767,03	78.985,34
(-) EGRESOS						
Garantias Entregadas		1.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Programa de Mitigación		208,80	208,80	208,80	208,80	208,80
Alquileres		6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00	6.000,00
Personal		18.464,98	18.464,98	18.464,98	18.464,98	18.464,98
Servicios basicos		4.181,55	4.181,55	4.181,55	4.181,55	4.181,55
Gastos Financieros		2.896,55	2.397,50	1.844,67	1.232,27	553,88
Capital		9.013,46	10.816,16	12.618,85	14.421,54	16.224,23
Publicidad y Marketing		2.356,00	1.483,00	872,25	861,50	741,50
TOTAL (3)		44.621,35	43.551,99	44.191,10	45.370,64	46.374,95
SALDO FINAL (1+2-3)		17.490,79	22.778,45	26.357,63	29.396,39	32.610,39
15% Participación	15%	2.623,62	3.416,77	3.953,65	4.409,46	4.891,56
25% Impuestos	25%	4.372,70	5.694,61	6.589,41	7.349,10	8.152,60
UTILIDAD NETA		10.494,47	13.667,07	15.814,58	17.637,84	19.566,23
Depreciaciones y Amortizaciones		2.989,00	2.989,00	2.989,00	2.768,33	2.768,33
FLUJO DE EFECTIVO	-12.306,19	7.505,48	10.678,07	12.825,58	14.869,51	16.797,90
Tasa de Descuento	12,35%					
VAFE	42.900,60					
VAN	27.231,34					
TIR	78%					
Beneficio/costo	3,49					
Elaborado por Gabriela Patiño						

En el presente flujo se observan todos los ingresos y egresos que tendrá la Confitería Dulzura Ecuatoriana.

Seguidamente se desarrolla el cálculo del van, tir y beneficio/costo:

El valor actual neto de todos los valores traídos al presente es de 27.231,34 lo cual nos da a conocer que el invertir en la creación de la Confitería es una buena opción.

La tasa interna de retorno de la inversión es del 78% y comparándola con la tasa de descuento del 12,35%, se observa que es superior y por ende se concluye que el proyecto de la creación de la Confitería es factible.

La relación beneficio costo muestra que por cada dolar que se invierte se va a obtener \$3,49.

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

6.8 Determinación del Punto de Equilibrio

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto (IT = CT). Un punto de equilibrio es usado comúnmente en las empresas u organizaciones para determinar la posible rentabilidad de vender determinado producto.¹⁷

Cuadro N° 112							
Punto de Equilibrio							
DETALLE	VARIABLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	TOTAL ANOS 5
Número de unidades producidas y vendi	Q	5.808,00	6.969,60	8.131,20	9.292,80	10.454,40	
Precio de venta	P	3,63	3,63	3,63	3,63	3,63	
Ventas Totales (US)	V	21.091,50	25.309,80	29.528,10	33.746,40	37.964,71	147.640,52
Participación en el volumen de ventas	%	14%	17%	20%	23%	26%	
COSTOS DE PRODUCCION							
Costos Variables totales	CV	2.611,81	3.443,20	4.377,60	5.415,02	6.555,45	4.480,62
Costo Variable Unitario	Cvu	0,45	0,49	0,54	0,58	0,63	
Costos Fijos Totales	CF	5.885,55	5.386,50	4.833,67	4.000,60	3.322,21	4.685,71
Costo Fijo Unitario	Cfu	0,14	0,13	0,12	0,10	0,08	
Costo Unitario por producto	Cu	0,59	0,63	0,66	0,68	0,71	
MARGEN DE CONTRIBUCION	MC	3,18	3,14	3,09	3,05	3,00	
MARGEN DE CONTRIBUCION PONDE	MCP	0,45	0,54	0,62	0,70	0,77	3,08

Elaborado por Gabriela Patiño

Datos para Gráfico Punto de Equilibrio

Precio Venta	3,63
Coste Unitario	1,55
Gastos Fijos Mes	5.886
Punto. Equilibrio	2.830
\$ Ventas Equilibrio	10.271

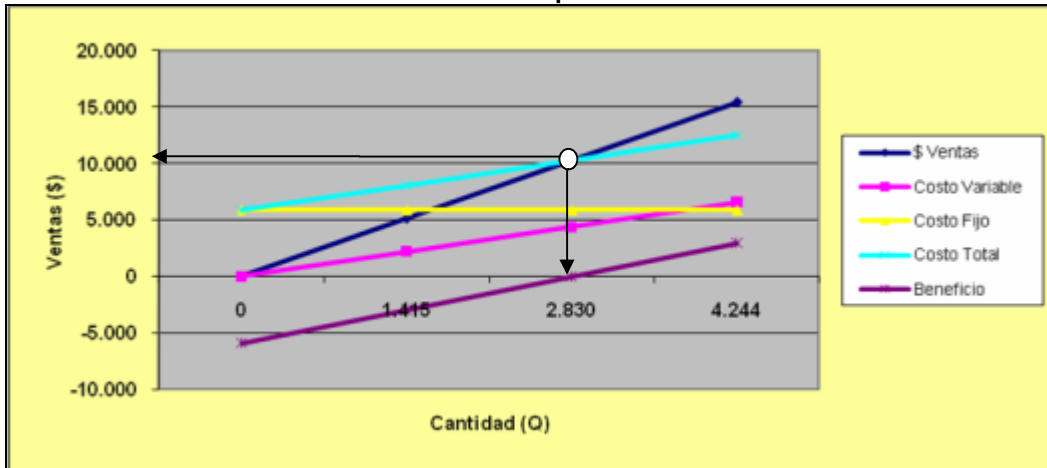
Q Ventas	0	1.415	2.830	4.244
\$ Ventas	0	5.136	10.271	15.407
Costo Variable	0	2.193	4.386	6.579
Costo Fijo	5.886	5.886	5.886	5.886
Costo Total	5.886	8.078	10.271	12.464

Elaborado por Gabriela Patiño

¹⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis_del_punto_de_equilibrio

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

**Gráfico N° 41
Punto de Equilibrio**



Elaborado por Gabriela Patiño

El presente gráfico el cual marca el punto de equilibrio para la Confitería Dulzura Ecuatoriana esta en vender 2830 unidades de dulces lo cual representa la cantidad de 10.271,00 dólares.

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES

- Se logró definir la orientación de mercado de los productos, consiguiendo ahorrar tiempo, dinero y esfuerzo.
- La elaboración del direccionamiento estratégico permitió que la empresa obtenga avances de forma previsiva y deliberada pues debe ser totalmente razonable y eficaz, siempre tomando en cuenta el cumplimiento de la estrategia a seguir.
- En el estudio técnico se logró analizar elementos básicos entre ellos los recursos a utilizar, cada uno con una descripción detallada con la finalidad de mostrar todos los requerimientos para hacerlo funcional, además de elaborar un análisis de la inversión para posteriormente conocer la viabilidad del proyecto.
- Con el desarrollo del estudio de impacto ambiental se obtuvo un resultado de impacto mínimo en la zona donde se ubicará la empresa, tomando en cuenta que los posibles impactos son de fácil mitigación.
- Ya realizado el estudio financiero y al conocer cuál es el monto de los recursos económicos necesarios, se concluye que la empresa es rentable y factible y está lista para desarrollarse y entrar en funcionamiento.

RECOMENDACIONES

- Obtener valores mayores de capital para que el nivel de endeudamiento sea menor.
- Capacitar al personal de manera continua para fortalecer los conocimientos en el área designada y de esta manera poder crecer como empresa y otorgar al personal mayor progreso profesional.
- Como la empresa obtuvo resultados positivos en cuanto a su viabilidad y factibilidad es recomendable ponerla en funcionamiento.
- Ampliar el segmento de clientes profundizándose más en el mercado nacional.
- Ampliar la temática de la confitería no solo enfocándose a dulces tradicionales, sino más bien orientarse a otras más pero que entren el ámbito.

BIBLIOGRAFÍA

- BURNEO, Bravo Arturo, Creación de un Restaurante de comida lojana, año 2007.
- CARRILLO, María Cristina “Sabor de la Tradición”. Primera edición. Ediciones Ups/Abya-Yala, 1996.
- CERTO, S. C Peter (1997) “Dirección Estratégica”. Tercera Edición. México. MC Graw Hill
- DESS, G.G Lumpkin (2003) “Dirección Estratégica”. MC Graw Hill.
- FRANCA LOPEZ, Armando. Administración de la Empresa Restaurantera, primera edición.
- HERNÁNDEZ, Fernández y Baptista, “*Metodología de la investigación*“, McGraw-Hill México, 1991.
- KOCH, Tovar Josefina. Manual del Empresario exitoso. Editado por Eumed.
- KOTLER, Philip, Dirección de la Mercadotecnia, Análisis, Planificación, Implementación y Control, 7ª ed., México, Prentice – Hall. Hispanoamericana S.A., 1993.
- NAVARRETE, Omar y SALAZAR, Alfredo. Administración de Cocina II Creación de una Empresa de Catering, Universidad Tecnológica Equinoccial.
- ÑACATO, Ruby Rosana, Tesis Propuesta estratégica de expansión para el restaurante “Picantería el Hueco”, año 2008
- SERNA GÓMEZ, Humberto. Gerencia Estratégica (Planeación y Gestión – teoría y Metodología), quinta edición.

LINKOGRAFÍA

- http://www.cospecuador.org/contenido/zona_centro/sistema_gestion/Su_bsector_Gu%C3%A1pulo.pdf
- <http://definicion.de/plan-de-accion/>
- www.dspace.espol.edu.ec
- http://www.elnuevoempresario.com/noticia_14129_nueve-miradores-para-admirar-la-belleza-de-quito.php
- <http://www.gestiopolis.com/recursos/experto/catsexp/pagans/ger/43/estrategia.htm>
- <http://www.guapulo.com>
- <http://gustavomata.org/wp-content/uploads/2008/05/estrategia-y-competencia-24.pdf>
- <http://www.ii.iteso.mx/proy%20inv/EstudioDeMercado.htm>
- <http://www.mailxmail.com>
- <http://www.MausiSebess.com>
- <http://www.revistacapital.com.ec/?p=870>
- <http://www.slideshare.net/30207042/p-l-a-n-e-a-c-i-n-e-s-t-r-a-t-g-i-c-a>
- <http://www.tesisacademicas.com>
- <http://www.transformacionesculturales.com>
- <http://es.wikipedia.org/wiki/Cafeter%C3%ADa>

ANEXOS

ANEXO N° 1
FICHAS DE ATRACTIVOS

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

FICHA DE ATRACTIVOS			
1.NOMBRE Museo Franciscano “Fray Antonio Rodríguez”		2.FICHA Nº 2	3.FICHAS ASOCIADAS : NINGUNA
4.CATEGORÍA Sitios Naturales – Museos y Manifestaciones Culturales – Folklore– Realizaciones Técnicas – Ac. Programados		5. TIPO Y SUBTIPO Museos / Pintura y Escultura	
6. UBICACIÓN: Leonidas Plaza y Germánio S. Dentro de Iglesia de Guápulo, en la parte inferior de Orellana en Guápulo.			
7.ACCESO			
8.Desde: Quito/Guápulo (iglesia) parte inferior Orellana	9.Vía, tipo y estado: Empedrada vía en buen Estado.	10.Medio de acceso: Auto propio Transporte publico	11.Tiempo: 15 minutos 30minutos
12.DESCRIPCIÓN El interior de la Iglesia alberga un museo, donde existen obras de varios representantes de la Escuela Quiteña, así como vestimentas sacerdotales tejidas en hilo de oro y plata. Cuenta con lienzo que pintó Miguel de Santiago en los marcos de los retablos y cuadros que hacen referencia a los milagros de la Virgen. Estas obras constituyen uno de los momentos más fundamentales del Arte Quiteño. Existen esculturas del siglo XVI y XVII, pinturas y esculturas anónimas del siglo XIX			
13.ACTIVIDADES TURISTICAS/RECREATIVAS ACTUALES Visitas guiadas			

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

14.HORARIOS De 9:00am a 18:00pm de lunes a sábado	15. PRECIOS \$ 1.50 para adultos, \$ 1.00 para estudiantes y \$ 0.50 para niños. Impuestos incluidos.	16. PROPIETARIO Orden Franciscana 17. PERSONA DE CONTACTO
18.TIPO DE PUBLICO/CLIENTE/VISITANTE Semana Estudiantes Fin de Semana Extranjeros Feriados Largos Vacaciones:		
19. EMPRESAS QUE OPERAN Ninguna 21. CÓDIGO CV Contemplativas Visitar		20.ACTIVIDAD visitas guiadas

22.SERVICIOS:

- Estacionamiento

Comida

Alojamiento

- Visitas Guiadas

Talleres

Rutas autoguiadas

Señalización para llegar

Señalización interna

- Limpieza y Recogida de basuras
- Servicios Higiénicos
- Seguridad, Mantenimiento

Alquiler de material para realizar actividades

- Venta de souvenir, información sobre el recurso
- Folletos informativos
- Teléfono público

Pago con tarjeta de crédito

Otros

23. POSIBLES EFECTOS NEGATIVOS DEL TURISMO A TENER EN CUENTA

Ninguno

24. FUENTES DOCUMENTALES E INFORMATIVAS

Propia información

<http://www.ecostravel.com/ecuador/ciudades-destinos/iglesia-guapulo.php>

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

25. OBSERVACIONES

Ninguna

26.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

27.Fecha 008/01/2010

ANEXO N° 2
FICHAS PARA EMPRESAS DE GASTRONOMÍA

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA		
1.NOMBRE Y DIRECCIÓN Bar-Pizzería Internacional Ananké, Camino de Orellana	2.Ficha nº 2	3.Fichas Asociada ninguna
4.Fono 02 2568926	5.e-mail	6.Web
7.Opera desde: Noviembre del 2002		
8. TIPO Y CATEGORÍA segunda		
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población Carretera <input type="checkbox"/>		
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional <input type="checkbox"/> Edificio moderno		
11.CAPACIDAD		
Capacidad Restaurante	40 personas	
Capacidad salón	40 personas	
Capacidad Terraza	Ninguna	

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales (picadas y cocina quiteña)
- Restaurante cocina internacional
- Bar (ofrece bebidas alcohólicas y sin alcohol)

Estacionamiento (privado)

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

- Primeros auxilios
- ✓ (Cuenta con todo lo necesario para primeros auxilios)
- Formas de pago
- ✓ Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

Inducción

4 personas

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- ✓ Turistas Nacionales
- Semana
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros

Semana Santa

Feridos

- Navidad
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros
- Verano
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros

15. COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

- Boca oreja

A través de operadora

De hoteles y hosterías

- Promoción directa propia

Página Web

Reservan con anticipación

Reservan por teléfono o Internet

- Otros
- ✓ Guías internacional de turismo (Lonley Planet y Viva Guides)
- Medios de Transporte
- ✓ Autos Propios

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

18. PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con todo lo requerido.

Considerado a tomarse en cuenta para franquicia.

18. Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA		
1.NOMBRE Y DIRECCIÓN Café Arte Guápulo N 175, Camino de Orellana	2.Ficha nº 3	3.Fichas Asociada ninguna
4.Fono (593 2) 4704021	5.e-mail	6.Web
7.Opera desde: Octubre del 2004		
8. TIPO Y CATEGORÍA segunda		
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población Carretera <input type="checkbox"/>		
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional <input type="checkbox"/> Edificio moderno		
11.CAPACIDAD		
Capacidad Restaurante	30 personas	
Capacidad salón	30 personas	
Capacidad Terraza	Ninguna	

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales (picadas y cocina quiteña y además brinda bebidas con y sin alcohol)

Restaurante cocina internacional

Bar

Estacionamiento (privado)

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

- Primeros auxilios
- ✓ (Cuenta con todo lo necesario para primeros auxilios)
- Formas de pago
- ✓ Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

4 personas laboran

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- ✓ Turistas Nacionales
- Semana
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros

Semana Santa

Ferriados

Navidad

Verano

15. COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

- Boca oreja

A través de operadora

De hoteles y hosterías

Promoción directa propia

Página Web

Reservan con anticipación

Reservan por teléfono o Internet

- Otros
- ✓ Guías de Restaurantes Tavola
- Medios de Transporte
- ✓ Autos Propios

18. PERIODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con todo lo requerido.

18.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA		
1.NOMBRE Y DIRECCIÓN Café Chiquito Camino de Orellana 680	2.Ficha nº 4	3.Fichas Asociada ninguna
4.Fono 02 3237630 / 099846901	5.e-mail eguidon@yahoo.com	6.Web http://cafe-chiquito.blogspot.com
7.Opera desde: Enero del 2004		
8. TIPO Y CATEGORÍA segunda		
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población Carretera <input type="checkbox"/>		
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional <input type="checkbox"/> Edificio moderno		
11.CAPACIDAD		
Capacidad Restaurante	20 personas	
Capacidad salón	20 personas	
Capacidad Terraza	Ninguna	

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales (picadas y cocina quiteña y además brinda bebidas con y sin alcohol)

Restaurante cocina internacional

Bar

Estacionamiento

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

- Primeros auxilios
- ✓ (Cuenta con todo lo necesario para primeros auxilios)
- Formas de pago
- ✓ Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

2 personas laboran

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- ✓ Turistas Nacionales
- Semana
- ✓ Turistas Nacionales y extranjeros

Semana Santa

Feridos

Navidad

Verano

15. COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

- Boca oreja

A través de operadora

De hoteles y hosterías

Promoción directa propia

- Página Web/Blogspot

Reservan con anticipación

Reservan por teléfono o Internet

- Otros
- ✓ Guías de Restaurantes Tavola
- Medios de Transporte
- ✓ Autos Propios

18. PERÍODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con todo lo requerido.

18.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA		
1.NOMBRE Y DIRECCIÓN Restaurante Palo Santo, Camino de Orellana	2.Ficha nº 5	3.Fichas Asociada ninguna
4.Fono 02 3238224	5.e-mail	6.Web
7.Opera desde: Marzo del 2006		
8. TIPO Y CATEGORÍA no hay información		
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población Carretera <input type="checkbox"/>		
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional <input type="checkbox"/> Edificio moderno		
11.CAPACIDAD		
Capacidad Restaurante	25 a 30 personas	
Capacidad salone	Ninguna	
Capacida Terraza	Ninguna	

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales (picadas y cocina quiteña)

Restaurante cocina internacional

- Bar (ofrece bebidas alcohólicas y no alcohólicas)

Estacionamiento

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

Primeros auxilios

- Formas de pago
- Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

2 personas laboran (no son profesionales)

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- Semana
- ✓ Miércoles a Domingo

Semana Santa

Feridos

Navidad

Verano

- Clientes extranjeros y nacionales

15.COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

- Boca oreja

A través de operadora (cuáles)

De hoteles y hosterías

Promoción directa propia

Página Web

Reservan con anticipación

Reservan por teléfono o Internet

Otros

- Medio de transporte
- ✓ Autos propios

18.PERIODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con los requisitos necesarios

18.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

EMPRESAS DE GASTRONOMÍA		
1. NOMBRE Y DIRECCIÓN Restaurante la Herencia, Camino de los conquistadores.	2.Ficha nº 6	3.Fichas Asociada ninguna
4.Fono 02 3278654	5.e-mail	6.Web
7.Opera desde: Mayo del 2008		
8. TIPO Y CATEGORÍA No especifica		
9. Ubicación : Aislado <input type="checkbox"/> Núcleo de población Carretera <input type="checkbox"/>		
10. Tipo de edificio: Edificio histórico <input type="checkbox"/> Edificio con estilo tradicional Edificio moderno <input type="checkbox"/>		
11.CAPACIDAD		
Capacidad Restaurante	10 a 15 personas	
Capacidad salones	Ninguna	
Capacidad Terraza	Ninguna	

12.SERVICIOS COMPLEMENTARIOS:

- Restaurante con especialidades locales

Restaurante cocina internacional

Bar

Estacionamiento

Comida para llevar

Menús para niños

Jardines, terrazas para uso clientes

Actividades recreativas para clientes con medios propios

Actividades recreativas para clientes subcontratando a otras empresas

Piscina

Salones para reuniones

Juegos para niños

Primeros auxilios

- Formas de pago

✓ Efectivo

Otros

13. PERSONAL Y CAPACITACIÓN:

2 personas laboran

14. FRECUENTACIÓN Y TIPO DE CLIENTE

- Fines de semana
- ✓ Turistas nacionales
- Semana
- ✓ Turistas nacionales

Semana Santa

Feridos

Navidad

Verano

15. COMO LLEGAN SUS CLIENTES:

- Boca oreja

A través de operadora (cuáles)

De hoteles y hosterías

Promoción directa propia

Página Web

Reservan con anticipación

Reservan por teléfono o Internet

Otros

- Medio de transporte
- ✓ Auto propio

18. PERIODO DE FUNCIONAMIENTO:

- Todo el año

Temporal (indicar época)

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

19. SUGERENCIAS Y OBSERVACIONES

(permisos, registros y/o licencias)

Funciona con lo requerido

18.Ficha realizada por Gabriela Fernanda Patiño Carpio

19 Fecha 08/01/2010

**ANEXO N° 4
RECETAS ESTANDAR**

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

DULCES TRADICIONALES												
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Quimbolitos												
Quadro N°	110											
PESO:	100 gr											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina de maíz	gr	1500	1500	0,70	0,70	Colocar en un recipiente	Mezclar	Cocinero	1	250,00	0,02	0,015
Yemas de huevo	unidad	5	5	0,50	0,50	Colocar en un recipiente	Batir y Mezclar	Cocinero	4	250,00	0,02	0,062
Mantequilla	gr	250	250	1,10	1,10	Agregar	Mezclar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Queso	gr	200	200	1,50	1,50	Rallar	Agregar	Ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Azúcar	gr	250	250	0,35	0,35	Agregar	Mezclar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Pasas	gramos	250	250	0,95	0,95	Agregar	Colocar	Cocinero	0,10	250,00	0,02	0,002
Hijas de achira	unidad	10	10	0,50	0,50	Tener listo	Emulver	Cocinero	0,20	250,00	0,02	0,003
											Subtotal Materia Prima	5,60
											3% Varios:	0,17
											Total Costo M. P	5,77
											Mano de Obra	0,16
											Costos indirectos de fabricación	0,59
											Total costo por porción	0,65
											Utilidad 50,00%	0,33
											Precio de Venta al Público	0,98
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Buñuelos												
Quadro N°	111											
PESO:	100 gr											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina de maíz	gr	1500	1500	0,70	0,70	Colocar en un recipiente	Mezclar	Cocinero	1	250,00	0,02	0,015
Leche	cc	2000	2000	0,75	0,75	Colocar en un recipiente	Mezclar	Cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Mantequilla	gr	250	250	1,10	1,10	Agregar	Mezclar	Ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Huevos	unidad	4	4	0,40	0,40	Agregar	Batir y mezclar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Panela	unidad	2	2	0,50	0,50	Cortar	Derretir	Ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
											Subtotal Materia Prima	3,45
											3% Varios:	0,10
											Total Costo M. P	3,55
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,37
											Total costo por porción	0,41
											Utilidad 80,00%	0,80
											Precio de Venta al Público	1,00
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Suspiros												
Quadro N°	112											
PESO:	100 g											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Méregue	unidades	20	24	0,60	0,50	Tener listo	Agregar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Crema Chantilly	gr	250	250	2,00	2,00	Tener listo	Agregar	Cocinero	5,00	240,00	0,01	0,074
Méjor Blanco	gr	200	250	2,00	1,60	Tener listo	Mezclar	Cocinero	3	250,00	0,02	0,046
											Subtotal Materia Prima	4,10
											3% Varios:	0,12
											Total Costo M. P	4,22
											Mano de Obra	0,15
											Costos indirectos de fabricación	0,44
											Total costo por porción	0,48
											Utilidad 60,00%	0,12
											Precio de Venta al Público	0,20
Elaborado por Gabriela Patiño												

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Dulce de Higos con Queso													
Quadro N°	113												
PESO:	100 gr												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Higos	gr	1000	1000	2,50	2,50	Remojar y cortar	Cocinar	Cocinero	6	250,00	0,02	0,033	
Panela	unidad	2	2	0,50	0,50	Cortar la panela	Derretir y mezclar	Cocinero	5	250,00	0,02	0,077	
Canela	gr	50	50	0,25	0,25	Tener listo	Agregar	Cocinero	0,10	250,00	0,02	0,002	
Queso	gramos	200	200	1,50	1,50	Cortar	Agregar	Cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
											Subtotal Materia Prima	4,75	
											3% Varios:	0,14	
											Total Costo M. P	4,89	
											Mano de Obra	0,22	
											Costos indirectos de fabricación	0,51	
											Total costo por porción	0,56	
											Utilidad	60,00%	0,60
											Precio de Venta al Público	1,00	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Espumilla													
Quadro N°	114												
PESO:	100 gr												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Azúcar	gr	200	5000	3,80	0,15	Agregar	Agregar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Guayaba	unidad	6	6	0,50	0,50	Cocinar	Mezclar	Cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Ovas de huevo	gr	5	5	0,50	0,50	Tener listo	Batir	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
											Subtotal Materia Prima	1,15	
											3% Varios:	0,03	
											Total Costo M. P	1,19	
											Mano de Obra	0,11	
											Costos indirectos de fabricación	0,13	
											Total costo por porción	0,14	
											Utilidad	90,00%	0,45
											Precio de Venta al Público	0,50	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Pristinos													
Quadro N°	115												
PESO:	100 g												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Harina de trigo	gr	500	1000	0,70	0,35	Colocar en un recipiente	Mezclar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Ritvo de hornear	gr	2	100	1,40	0,03	Tener listo	Agregar	Cocinero	5	250,00	0,02	0,077	
Azúcar	gr	250	5000	3,80	0,19	Tener listo	Mezclar	Cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Mantequilla	gr	150	250	1,10	0,66	Tener listo	Mezclar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Canela	gr	10	60	0,25	0,04	Tener listo	Agregar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Huevos	gr	5	24	3,00	0,63	Tener listo	Mezclar	Cocinero	1	250,00	0,02	0,015	
Panela	unidad	2	2	0,50	0,50	Tener listo	Señir	Cocinero	1	250,00	0,02	0,015	
											Subtotal Materia Prima	2,39	
											3% Varios:	0,07	
											Total Costo M. P	2,47	
											Mano de Obra	0,25	
											Costos indirectos de fabricación	0,27	
											Total costo por porción	0,30	
											Utilidad	95,00%	0,01
											Precio de Venta al Público	1,00	
Elaborado por Gabriela Patiño													

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Quesadillas												
Cuadro N°	116											
PESO:	100 g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Huevos	unidades	5	24	3,00	0,63	Batir	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Margarina	gr	100	250	1,10	0,44	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Harina de Trigo	gr	500	1000	0,70	0,35	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Queso crema	gr	150	250	1,70	1,02	Desmenuzar	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Azúcar Impalpable	gr	10	1000	1,80	0,02	Tener listo	Agregar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
											Subtotal Materia Prima	2,45
											3% Varios:	0,07
											Total Costo M. P	2,53
											Mano de Obra	0,17
											Costos indirectos de fabricación	0,27
											Total costo por porción	0,30
											Utilidad	50,00%
											Precio de Venta al Público	0,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Empanadas de Mejido												
Cuadro N°	117											
PESO:	100 g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina	gr	500	1000	0,70	0,35	Colocar en un recipiente	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Pavo de Hornear	gr	2	100	1,40	0,03	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Mantequilla	gr	150	250	1,10	0,66	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Acetate	cc	500	2000	3,94	0,99	Tener listo	Tener listo	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Quesos	gr	200	200	1,50	1,50	Desmenuzar	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Huevos	unidades	5	24	3,00	0,63	Batir	Agregar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
Pasas	gr	40	250	0,95	0,15	Tener listo	Agregar	cocinero	0,1	250,00	0,02	0,002
											Subtotal Materia Prima	4,30
											3% Varios:	0,13
											Total Costo M. P	4,43
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,46
											Total costo por porción	0,50
											Utilidad	70,00%
											Precio de Venta al Público	1,10
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Empanadas de Viento												
Cuadro N°	118											
PESO:	100 g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina	gr	500	1000	0,70	0,35	Colocar en un recipiente	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Pavo de Hornear	gr	2	100	1,40	0,03	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Mantequilla	gr	150	250	1,10	0,66	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Acetate	cc	500	2000	3,94	0,99	Tener listo	Tener listo	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Quesos	gr	200	200	1,50	1,50	Desmenuzar	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Coquilla blanca	unidades	3	10	1,00	0,30	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
											Subtotal Materia Prima	3,82
											3% Varios:	0,11
											Total Costo M. P	3,94
											Mano de Obra	0,23
											Costos indirectos de fabricación	0,42
											Total costo por porción	0,46
											Utilidad	70,00%
											Precio de Venta al Público	1,00
Elaborado por Gabriela Patiño												

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Humitas												
Cuadro N°	119											
PESO:	100 g											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Choclos	unidades	8	10	1,00	0,80	Desgranar	Moler	cocinero	8	250,00	0,02	0,123
Mantequilla	gr	50	250	1,10	0,22	Tener listo	Mezclar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
Manteca de cerdo	gr	80	500	0,60	0,10	Tener listo	Tener listo	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Quesos	gr	100	200	1,50	0,75	Desmenuzar	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Ralvo de hornear	gr	10	100	1,40	0,14	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Huevos	unidades	3	24	3,00	0,38	Batir	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Cabolla Blanca	unidades	3	5	0,50	0,30	Picar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
											Subtotal Materia Prima	2,68
											3% Varios:	0,08
											Total Costo M. P	2,76
											Mano de Obra	0,21
											Costos indirectos de fabricación	0,30
											Total costo por porción	0,33
											Utilidad	40,00%
											Precio de Venta al Público	0,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Brazo Gitano												
Cuadro N°	120											
PESO:	100 g											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Claras de huevo	unidades	8	24	3,00	1,00	Batir	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Azúcar impalpable	gr	800	1000	2,60	2,08	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Harina de trigo	gr	600	1000	0,70	0,42	Colocar en un recipiente	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Manjar	gr	200	250	1,20	0,96	Tener listo	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
											Subtotal Materia Prima	4,46
											3% Varios:	0,13
											Total Costo M. P	4,59
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,47
											Total costo por porción	0,52
											Utilidad	85,00%
											Precio de Venta al Público	1,10
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Alfajores												
Cuadro N°	121											
PESO:	100 g											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Yemas de huevo	unidades	4	24	3,00	0,50	Batir	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Harina	gr	500	1000	0,70	0,35	Colocar en un recipiente	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Manteca	gr	500	1000	1,10	0,55	Calentar	Venter	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Ralvo de hornear	gr	30	100	1,40	0,42	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Manjar	gr	100	250	1,20	0,48	Tener listo	Añadir	ayudante de cocina	3	240,00	0,01	0,044
											Subtotal Materia Prima	2,30
											3% Varios:	0,07
											Total Costo M. P	2,37
											Mano de Obra	0,12
											Costos indirectos de fabricación	0,25
											Total costo por porción	0,27
											Utilidad	30,00%
											Precio de Venta al Público	0,40
Elaborado por Gabriela Patiño												

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Guineos Orocantes												
Quadro N°	122											
PESO:	100g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Azúcar	g	2000	5000	3,80	1,52	Tener listo	Espolvorear	coquero	2	250,00	0,02	0,031
Guineos	unidades	10	15	1,00	0,67	Pelar y cortar	Mezclar	coquero	4	250,00	0,02	0,062
Mantequilla	g	200	250	1,10	0,88	Calentar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Canela	g	0,20	0,6	0,25	0,08	Agregar	Agregar	coquero	1	250,00	0,02	0,015
Ron	cc	200	1000	7,50	1,50	Tener listo	Famear	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Masa Rlo	unidades	10	10	1,00	1,00	Enrollar	Sevir	coquero	2	250,00	0,02	0,031
											Subtotal Materia Prima	5,65
											3% Varios:	0,17
											Total Costo M P	5,82
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,60
											Total costo por porción	0,65
											Utilidad 30,00%	0,21
											Precio de Venta al Público	0,70
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Bonitasimas												
Quadro N°	123											
PESO:	100g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina de Máz	g	2000	2000	1,40	1,40	Colocar en un recipiente	Mezclar	coquero	2	250,00	0,02	0,031
Mantequilla de Cerd	g	1000	2000	2,40	1,20	Calentar	Agregar	coquero	2	250,00	0,02	0,031
Yema de huevo	unidades	8	24	3,00	1,00	Batir	Mezclar	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Queso crema	g	250	250	1,70	1,70	Desmenuzar	Mezclar	coquero	4	250,00	0,02	0,062
											Subtotal Materia Prima	5,30
											3% Varios:	0,16
											Total Costo M P	5,46
											Mano de Obra	0,17
											Costos indirectos de fabricación	0,55
											Total costo por porción	0,62
											Utilidad 55,00%	0,55
											Precio de Venta al Público	1,00
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Miel con queso												
Quadro N°	124											
PESO:	100g											
NÚMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina	unidades	4	4	1,00	1,00	Darretir	Mezclar	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Queso	g	2000	2000	3,50	3,50	Tener listo	Agregar	coquero	2	250,00	0,02	0,031
Miel	cc	200	250	1,00	0,80	Tener listo	Agregar	coquero	2	250,00	0,02	0,031
											Subtotal Materia Prima	5,30
											3% Varios:	0,16
											Total Costo M P	5,46
											Mano de Obra	0,11
											Costos indirectos de fabricación	0,55
											Total costo por porción	0,61
											Utilidad 50,00%	0,35
											Precio de Venta al Público	0,70
Elaborado por Gabriela Patiño												

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Caramelos de nuez													
Quadro N°	125												
PESO:	100 g												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Azúcar	g	450	500	3,80	0,34	Tener listo	Mezclar	ayudante de cocina	4	240,00	0,01	0,039	
Agua	cc	450	600	1,10	0,08	Tener listo	Mezclar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030	
nueces	unidades	100	500	0,50	0,10	Tostar y Batir	Mezclar	ayudante de cocina	4	240,00	0,01	0,039	
											Subtotal Materia Prima	0,52	
											3% Varios	0,02	
											Total Costo M P	0,54	
											Mano de Obra	0,15	
											Costos indirectos de fabricación	0,07	
											Total costo por porción	0,08	
											Utilidad	30,00%	0,02
											Precio de Venta al Público	0,10	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Ml Hojas													
Quadro N°	126												
PESO:	100 g												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Hojas de gelatinde	unidades	4	4	1,50	1,50	Tener listo	Añadir	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Crema cherrilly	g	1000	2000	2,40	1,20	Tener listo	Urtar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Mnjar Blanco	g	200	250	1,15	0,92	Tener listo	Añadir	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
Fresas	g	450	500	1,25	1,13	Cortar	Urtar	cochino	4	250,00	0,02	0,032	
Azucar	g	250	500	1,80	0,90	Agregar	Espolvorear	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
											Subtotal Materia Prima	5,65	
											3% Varios	0,17	
											Total Costo M P	5,81	
											Mano de Obra	0,15	
											Costos indirectos de fabricación	0,60	
											Total costo por porción	0,66	
											Utilidad	55,00%	0,55
											Precio de Venta al Público	1,00	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Muffins													
Quadro N°	127												
PESO:	100 g												
NÚMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Mantequilla	g	200	250	1,10	0,88	Tener listo	Mezclar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Azucar	g	1000	5000	3,80	0,76	Tener listo	Mezclar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Huevos	g	5	24	3,00	0,63	Tener listo	Batir	cochino	4	250,00	0,02	0,062	
Harina	g	600	1000	0,70	0,42	Tener listo	Mezclar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Ledre	cc	1000	2000	1,50	0,75	Tener listo	Agregar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Vanilla	cc	30	100	0,60	0,18	Agregar	Agregar	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
											Subtotal Materia Prima	3,62	
											3% Varios	0,11	
											Total Costo M P	3,72	
											Mano de Obra	0,23	
											Costos indirectos de fabricación	0,40	
											Total costo por porción	0,44	
											Utilidad	55,00%	0,28
											Precio de Venta al Público	0,50	
Elaborado por Gabriela Patiño													

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Mari Confitado												
Quadro N°	128											
PESO	100g											
NUMERO DE PORCIONES	10											
Operación												
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subco	Subco por minuto	Costo Actividad
Mari	g	150	250	1,10	0,66	Tener listo	Agregar	coquero	1	250,00	0,02	0,015
Azúcar	g	500	5000	3,80	0,38	Tener listo	Añadir	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Agua	cc	75	6000	1,10	0,01	Tener listo	Mezclar	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Orza	g	400	1000	1,45	0,58	Tener listo	Mezclar	coquero	1	250,00	0,02	0,015
											Subtotal Materia Prima	1,63
											3/4 Méritos	0,05
											Total Costo M P	1,68
											Mano de Obra	0,12
											Costos indirectos de fabricación	0,18
											Total costo por porción	0,20
											Utilidad 30,00%	0,03
											Precio de Venta al Público	0,25
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Higos Confitados												
Quadro N°	129											
PESO	100g											
NUMERO DE PORCIONES	10											
Operación												
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subco	Subco por minuto	Costo Actividad
Higos	g	800	1000	2,50	2,00	Tener listo	Agregar	coquero	1	250,00	0,02	0,015
Azúcar	g	200	5000	3,80	1,52	Tener listo	Hervir	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Agua	cc	980	6000	1,10	0,18	Tener listo	Hervir	coquero	3	250,00	0,02	0,046
											Subtotal Materia Prima	3,70
											3/4 Méritos	0,11
											Total Costo M P	3,81
											Mano de Obra	0,11
											Costos indirectos de fabricación	0,39
											Total costo por porción	0,43
											Utilidad 30,00%	0,15
											Precio de Venta al Público	0,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Mielas												
Quadro N°	130											
PESO	100g											
NUMERO DE PORCIONES	10											
Operación												
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subco	Subco por minuto	Costo Actividad
Aguardiente	cc	800	2000	5,00	2,00	Tener listo	Verter	coquero	1	250,00	0,02	0,015
Papón	g	800	1500	2,00	1,07	Tener listo	Cortar	coquero	3	250,00	0,02	0,046
Sémilas de Erechb	g	200	240	1,00	0,83	Tener listo	Moler	coquero	2	250,00	0,02	0,031
											Subtotal Materia Prima	3,90
											3/4 Méritos	0,12
											Total Costo M P	4,02
											Mano de Obra	0,05
											Costos indirectos de fabricación	0,41
											Total costo por porción	0,45
											Utilidad 60,00%	0,30
											Precio de Venta al Público	0,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Lengua de Gato													
Quadro N°	131												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Mantequilla	g	200	250	1,10	0,88	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Harina	g	800	1000	0,70	0,56	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
azúcar Impalpable	g	250	500	1,80	0,90	Tener listo	Agregar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015	
Ovas de huevo	g	3	24	3,00	0,38	Tener listo	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
											Subtotal Materia Prima	2,72	
											3% Varios:	0,08	
											Total Costo M P	2,80	
											Mano de Obra	0,14	
											Costos indirectos de fabricación	0,29	
											Total costo por porción	0,32	
											Utilidad	60,00%	0,30
											Precio de Venta al Público	0,50	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Marquesa													
Quadro N°	132												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Almendras	g	100	250	1,20	0,48	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
huevos	unidades	6	24	0,70	0,18	Tener listo	Batir	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Caramele liquido	g	200	250	1,00	0,80	Tener listo	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
manteca	g	200	500	0,60	0,24	Tener listo	Batir	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Vainilla	cc	3	100	0,60	0,02	Tener listo	Añadir y Mezclar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015	
Leche condensada	g	400	600	3,00	2,00	Tener listo	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
											Subtotal Materia Prima	3,71	
											3% Varios:	0,11	
											Total Costo M P	3,82	
											Mano de Obra	0,20	
											Costos indirectos de fabricación	0,40	
											Total costo por porción	0,44	
											Utilidad	50,00%	0,23
											Precio de Venta al Público	0,45	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Donuts													
Quadro N°	133												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Harina	g	500	500	0,35	0,35	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Levadura	g	50	100	0,60	0,30	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Azúcar	g	50	500	3,80	0,04	Tener listo	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046	
Mantequilla	g	125	500	2,20	0,55	Tener listo	Batir	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
Huevos	unidades	4	24	3,00	0,50	Tener listo	Batir	cocinero	1	250,00	0,02	0,015	
Leche	cc	240	1000	0,75	0,18	Tener listo	Batir	cocinero	2	250,00	0,02	0,031	
											Subtotal Materia Prima	1,92	
											3% Varios:	0,06	
											Total Costo M P	1,98	
											Mano de Obra	0,20	
											Costos indirectos de fabricación	0,22	
											Total costo por porción	0,24	
											Utilidad	50,00%	0,23
											Precio de Venta al Público	0,45	
Elaborado por Gabriela Patiño													

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Mochines de Yuca													
Quadro N°	134												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Yuca	unidades	450	500	1,00	0,90	Tener listo	Pelar y Cortar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Cebolla blanca	unidades	3	10	0,60	0,18	Tener listo	Cortar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
queso	g	200	200	1,50	1,50	Tener listo	Rallar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Azucar	g	200	5000	3,80	0,15	Tener listo	Mezclar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Huevos	unidades	3	24	3,00	0,38	Tener listo	Batir y Añadir	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
											Subtotal Materia Prima	3,11	
											3% Varios:	0,09	
											Total Costo M P	3,20	
											Mano de Obra	0,17	
											Costos indirectos de fabricación	0,34	
											Total costo por porción	0,37	
											Utilidad	50,00%	0,23
											Precio de Venta al Público	0,45	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Magdalenas													
Quadro N°	135												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Huevos	unidades	3	24	3,00	0,38	Tener listo	Batir	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Harina	g	200	1000	0,70	0,14	Tener listo	Batir	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Azucar	g	200	5000	3,80	0,15	Tener listo	Agregar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Mantequilla	g	200	250	1,10	0,88	Tener listo	Batir	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Levadura	g	16	100	0,50	0,08	Tener listo	Añadir y Mezclar	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
											Subtotal Materia Prima	1,63	
											3% Varios:	0,05	
											Total Costo M P	1,68	
											Mano de Obra	0,17	
											Costos indirectos de fabricación	0,18	
											Total costo por porción	0,20	
											Utilidad	50,00%	0,23
											Precio de Venta al Público	0,45	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Barquillos													
Quadro N°	136												
PESO:	100 g												
NUMERO DE PORCIONES:	10												
Operación													
Ingresantes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad	
Acete de girasol	cc	240	1000	1,20	0,29	Tener listo	Mezclar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
Vino Blanco	cc	240	1000	1,50	0,36	Tener listo	Mezclar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Harina	g	200	5000	3,80	0,15	Tener listo	Amasar	cochino	3	250,00	0,02	0,046	
Acete	cc	600	2000	3,94	1,18	Tener listo	Verter	cochino	4	250,00	0,02	0,062	
Canela	g	0,20	0,60	0,25	0,08	Tener listo	Añadir	cochino	1	250,00	0,02	0,015	
Rallitos de caña	unidades	10	10	0,50	0,50	Tener listo	Empujar	cochino	2	250,00	0,02	0,031	
											Subtotal Materia Prima	2,57	
											3% Varios:	0,08	
											Total Costo M P	2,64	
											Mano de Obra	0,23	
											Costos indirectos de fabricación	0,29	
											Total costo por porción	0,32	
											Utilidad	50,00%	0,18
											Precio de Venta al Público	0,35	
Elaborado por Gabriela Patiño													

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Bocado de Reina												
Cuadro N°		137										
PESO:		100 g										
NUMERO DE PORCIONES:		10										
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Lache	cc	1000	1000	0,75	0,75	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Azucar	cc	250	5000	3,80	0,19	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Huevos	gr	3	24	3,00	0,38	Tener listo	Amasar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Canela	cc	0,20	0,60	0,35	0,12	Tener listo	Verter	cocinero	4	250,00	0,02	0,062
Vanilla	cc	30	100	0,60	0,18	Tener listo	Añadir	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
											Subtotal Materia Prima	1,61
											3% Varios	0,05
											Total Costo M. P	1,66
											Mano de Obra	0,20
											Costos indirectos de fabricación	0,19
											Total costo por porción	0,20
											Utilidad	50,00%
											Precio de Venta al Público	0,35

Elaborado por Gabriela Patiño

BEBIDAS TRADICIONALES

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Chocolate												
Cuadro N°		138										
PESO:		350 ml										
NUMERO DE PORCIONES:		10										
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Lache	cc	2500	3000	2,25	1,88	Tener listo	Hevir	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Canela	gr	0,10	0,60	0,25	0,04	Agregar	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Clavo de olor	gr	0,10	1	0,25	0,04	Mezclar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Azucar	gr	300	5000	3,80	0,23	Agregar	Agregar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Chocolate en barra	gr	900	1000	4,00	3,60	Trocear y Licuar	Mezclar	ayudante de cocina	5	240,00	0,01	0,074
Oleas de huevo	uniddes	7	24	3,00	0,88	Batir	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
											Subtotal Materia Prima	6,66
											3% Varios	0,20
											Total Costo M. P	6,86
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,70
											Total costo por porción	0,77
											Utilidad	80,00%
											Precio de Venta al Público	1,50

Elaborado por Gabriela Patiño

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Colada Morada												
Cuadro N°		139										
PESO:		350 ml										
NUMERO DE PORCIONES:		10										
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Harina de maiz negro	gr	2500	3000	2,40	2,00	Mezclar	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Paneta	unidades	4	4	1,00	1,00	Derretir	Añadir	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Pira	unidades	1	1	1,00	1,00	Cortar en trozos	Agregar	ayudante de cocina	3	240,00	0,01	0,044
Canela	gr	0,20	0,60	0,25	0,08	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Clavo de olor	gr	0,20	0,60	0,25	0,08	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Pimienta dulce	gr	0,20	0,60	0,25	0,08	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Naranja	unidades	5	5	1,00	1,00	Cocinar y cortar	Agregar	ayudante de cocina	3	240,00	0,01	0,044
Hojas de Naranja o Araven	uniddes	0,30	0,60	0,25	0,13	Agregar	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
											Subtotal Materia Prima	5,38
											3% Varios	0,16
											Total Costo M. P	5,54
											Mano de Obra	0,30
											Costos indirectos de fabricación	0,58
											Total costo por porción	0,64
											Utilidad	60,00%
											Precio de Venta al Público	1,00

Elaborado por Gabriela Patiño

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Mirocho de Dulce												
Quadro N°	140											
PESO:	360 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Leche	cc	2500	3000	2,25	1,88	Tener listo	Hervir	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Canela	gr	0,10	0,60	0,25	0,04	Agregar	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Mirocho quebrado	gr	2	3	1,50	1,00	Retrojar y Cocinar	Mezclar	cocinero	10	250,00	0,02	0,154
Azucar	gr	300	5000	3,80	0,23	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Canela en polvo	gr	0,30	1	0,60	0,18	Tener listo	Espolvorear	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	3,32
											3% Varios:	0,10
											Total Costo M. P.	3,42
											Mano de Obra	0,26
											Costos indirectos de fabricación	0,37
											Total costo por porción	0,41
											Utilidad	30,00%
											Utilidad	0,18
											Precio de Venta al Público	0,60
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Ponche de leche con licor												
Quadro N°	141											
PESO:	360 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Leche	cc	2500	3000	2,25	1,88	Tener listo	Hervir	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Huevos	gr	6,00	24,00	3,00	0,75	Batir	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
Canela	gr	0,10	0,60	0,25	0,04	Tener listo	Mezclar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
Quina	cc	150	1000	8,00	1,20	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Azucar	gr	200,00	5000	3,80	0,15	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	4,02
											3% Varios:	0,12
											Total Costo M. P.	4,14
											Mano de Obra	0,14
											Costos indirectos de fabricación	0,43
											Total costo por porción	0,47
											Utilidad	30,00%
											Utilidad	0,20
											Precio de Venta al Público	0,65
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Refresco de Avena												
Quadro N°	142											
PESO:	360 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Avena	gr	500	1000	0,90	0,45	Tener listo	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Naranja	unidades	5,00	5,00	1,00	1,00	Cocinar y cortar	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Panela	unidades	1,50	2,00	0,50	0,38	Agregar	Hervir	cocinero	4	250,00	0,02	0,062
Canela	gr	0,2	0,60	0,25	0,08	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Miel natural	gr	0,2	0,6	0,35	0,12	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Clavo de Olor	gr	0,20	0,6	0,35	0,12	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	2,14
											3% Varios:	0,05
											Total Costo M. P.	2,21
											Mano de Obra	0,17
											Costos indirectos de fabricación	0,24
											Total costo por porción	0,26
											Utilidad	70,00%
											Utilidad	0,35
											Precio de Venta al Público	0,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Arroz con leche												
Quadro N°	143											
PESO:	100 g											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Arroz	gr	500	5000	3,80	0,38	Colocar en un recipiente	Cocinar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
azucar	gr	500	5000	3,80	0,38	Tener listo	Agregar	Ayudante de cocina	5,00	240,00	0,01	0,074
Leche	cc	2000	2000	1,10	1,10	Tener listo	Mezclar	cocinero	3	250,00	0,02	0,046
pasas	gr	250	250	0,40	0,40	Tener listo	Mezclar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
canela	gr	60	60	0,25	0,25	Tener listo	Agregar	cocinero	2	250,00	0,02	0,031
clavo de olor	gr	60	60	0,25	0,25	Tener listo	Agregar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
vainilla	cc	50	100	0,60	0,30	Tener listo	Agregar	cocinero	1	250,00	0,02	0,015
											Subtotal Materia Prima	3,06
											3% Varios:	0,03
											Total Costo M. P	3,15
											Mano de Obra	0,24
											Costos indirectos de fabricación	0,34
											Total costo por porción	0,37
											Utilidad 85,00%	1,28
											Precio de Venta al Público	1,50
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Rosero Quitño												
Quadro N°	144											
PESO:	360 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Mte	gr	1500	2000	1,70	1,28	Tener listo	Agregar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Piña	unidades	1,00	1,00	1,00	1,00	Pelar y Cortar	Agregar	Cocinero	2	250,00	0,02	0,031
Babaco	unidades	0,50	1,00	0,50	0,25	Pelar y Cortar	Agregar	ayudante de cocina	3	240,00	0,01	0,044
Azúcar	gr	500	5000,00	3,80	0,38	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Charuburo	unidades	5	5	1,00	1,00	Pelar y Cortar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Esencia de Vainilla	cc	35	100	0,60	0,21	Agregar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
Fresas	unidades	10	10	0,50	0,50	Cortar	Agregar	ayudante de cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	4,62
											3% Varios:	0,14
											Total Costo M. P	4,75
											Mano de Obra	0,17
											Costos indirectos de fabricación	0,49
											Total costo por porción	0,54
											Utilidad 60,00%	0,60
											Precio de Venta al Público	1,00
Elaborado por Gabriela Patiño												

BEBIDAS CALIENTES

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Espresso												
Quadro N°	145											
PESO:	360 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en phase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Café Molido	gr	90	1000	4,50	0,41	Moler	filtrar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030
Agua	cc	2000	4000	1,10	0,55	Tener listo	Mezclar	ayudante de cocina	4	240,00	0,01	0,059
											Subtotal Materia Prima	0,96
											3% Varios:	0,03
											Total Costo M. P	0,98
											Mano de Obra	0,09
											Costos indirectos de fabricación	0,11
											Total costo por porción	0,12
											Utilidad 95,00%	0,29
											Precio de Venta al Público	0,30
Elaborado por Gabriela Patiño												

“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Americano													
Quadro N°	146												
PESO	350ml												
NÚMERO DE PORCIONES	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subcto	Subcto por minuto	Costo Actividad	
Café Preparado	g	90	1000	450	0,41	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	2	240,00	0,01	0,030	
Agua	cc	200	4000	1,10	0,55	Tener listo	Agregar	ayudante de cocina	4	240,00	0,01	0,059	
											Subtotal Materia Prima	0,95	
											3% Méritos	0,03	
											Total Costo M P	0,98	
											Mano de Obra	0,03	
											Costos indirectos de fabricación	0,11	
											Total costo por porción	0,12	
											Utilidad	95,00%	0,29
											Precio de Venta al Público	0,30	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Capuccino													
Quadro N°	147												
PESO	350ml												
NÚMERO DE PORCIONES	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subcto	Subcto por minuto	Costo Actividad	
Café Molido	g	90	1000	450	0,41	Mezclar	Mezclar	cofrero	2	250,00	0,02	0,031	
Leche	cc	2500	3000	2,25	1,88	Mezclar	Mezclar	cofrero	2	250,00	0,02	0,031	
Grasa	g	0,30	0,6	0,25	0,13	Añadir	Espalvorear	Ayudante de Cocina	1	240,00	0,01	0,015	
Chocolate	g	500	1000	1,45	0,73	Añadir	Pallar	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030	
											Subtotal Materia Prima	3,13	
											3% Méritos	0,09	
											Total Costo M P	3,22	
											Mano de Obra	0,11	
											Costos indirectos de fabricación	0,33	
											Total costo por porción	0,37	
											Utilidad	80,00%	0,55
											Precio de Venta al Público	0,70	
Elaborado por Gabriela Patiño													

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN Molecino													
Quadro N°	148												
PESO	350ml												
NÚMERO DE PORCIONES	10												
Operación													
Ingredientes	U Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en place	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Subcto	Subcto por minuto	Costo Actividad	
Agua	cc	1500	6000	1,10	0,28	Tener Listo	Mezclar	cofrero	2	250,00	0,02	0,031	
Leche	cc	1500	3000	2,25	1,13	Tener Listo	Hervir	cofrero	2	250,00	0,02	0,031	
Chocolate	g	400	1000	1,45	0,58	Añadir	Mezclar	Ayudante de Cocina	3	240,00	0,01	0,044	
Café	g	100	250	0,60	0,24	Añadir	Mezclar	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030	
Miavaz	g	100	200	1,10	0,55	Añadir	Añadir	Ayudante de Cocina	1	240,00	0,01	0,015	
											Subtotal Materia Prima	2,77	
											3% Méritos	0,08	
											Total Costo M P	2,85	
											Mano de Obra	0,15	
											Costos indirectos de fabricación	0,30	
											Total costo por porción	0,33	
											Utilidad	80,00%	0,55
											Precio de Venta al Público	0,70	
Elaborado por Gabriela Patiño													

**“CREACIÓN DE UNA CONFITERÍA EN LA CIUDAD DE QUITO SECTOR GUÁPULO QUE
RESCATE LA PREPARACIÓN DE DULCES TRADICIONALES ECUATORIANOS”**

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Aguas Aromáticas												
Quadro N°	149											
PESO:	350 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en plase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Agua	cc	1500	6000	1,10	0,28	Tener Listo	Hervir	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030
Hervas	unidades	10	25	0,75	0,30	Tener Listo	Agregar	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030
Azúcar	gr	350	5000	1,45	0,10	Añadir	Mezclar	Ayudante de Cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	0,68
											3% Varios:	0,02
											Total Costo M. P	0,70
											Mano de Obra	0,07
											Costos indirectos de fabricación	0,08
											Total costo por porción	0,08
											Utilidad	80,00%
											Precio de Venta al Público	0,30
Elaborado por Gabriela Patiño												

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: Té												
Quadro N°	150											
PESO:	350 ml											
NUMERO DE PORCIONES:	10											
Operación												
Ingredientes	U. Medida	Cantidad	Peso General	Costo General	Costo x Ingrediente	Mise en plase	Preparación	Responsable	Tiempo minuto	Sueldo	Sueldo por minuto	Costo Actividad
Agua	cc	1500	6000	1,10	0,28	Tener Listo	Hervir	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030
Té	unidades	10	25	0,75	0,30	Tener Listo	Agregar	Ayudante de Cocina	2	240,00	0,01	0,030
Azúcar	gr	350	5000	1,45	0,10	Añadir	Mezclar	Ayudante de Cocina	1	240,00	0,01	0,015
											Subtotal Materia Prima	0,68
											3% Varios:	0,02
											Total Costo M. P	0,70
											Mano de Obra	0,07
											Costos indirectos de fabricación	0,08
											Total costo por porción	0,08
											Utilidad	80,00%
											Precio de Venta al Público	0,30
Elaborado por Gabriela Patiño												