



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



“CREACIÓN DE UNA PROPUESTA TÉCNICA DE UNA EMPRESA DE
REPOSTERÍA CON PRODUCCIÓN DE ALTA CALIDAD EN LA CIUDAD
DE QUITO”



AUTOR

GLORIA ALEJANDRA PÉREZ PAZMIÑO

AÑO

2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“CREACIÓN DE UNA PROPUESTA TÉCNICA DE UNA EMPRESA DE
REPOSTERÍA CON PRODUCCIÓN DE ALTA CALIDAD EN LA CIUDAD
DE QUITO”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía

Cynthia Peñafiel

Autora

Gloria Alejandra Pérez Pazmiño

Año

2019

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

"Declaro haber dirigido el trabajo, Creación de una propuesta técnica de una empresa de repostería con producción de alta calidad en Cumbayá, a través de reuniones periódicas con el estudiante Gloria Alejandra Pérez Pazmiño, en el semestre 2019-1, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Cynthia Peñafiel,

C.I.: 1724563216

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, Creación de una propuesta técnica de una empresa de repostería con producción de alta calidad en Cumbayá, a través de reuniones periódicas con el estudiante Gloria Alejandra Pérez Pazmiño, en el semestre 2019-1, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

Javier Lasluisa
C.I.: 1712249182

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

Gloria Alejandra Pérez Pazmiño

C.I.: 080224135-6

AGRADECIMIENTOS

A Dios por siempre iluminar mi camino y guiar mis pasos, agradezco a mis padres y hermanos por toda su dedicación y amor. A mis maestros que de forma desinteresada han compartido su experiencia, sabiduría y conocimientos y a Santiago mi compañero de vida.

Alejandra

DEDICATORIA

Se la dedico a mi mejor amigo, cómplice y esposo Santiago, gracias por tu apoyo incondicional, por acompañarme en este hermoso camino que elegí, la gastronomía es mi mayor pasión y para mí dedicarte este trabajo es el mayor logro que he alcanzado en mi vida.

Te amo

RESUMEN

El proyecto DULCE LUA, se sintetiza en un negocio de repostería con producción de alta calidad, que nace del análisis del mercado a cual se dirige, pasa por una minuciosa selección de materias primas, para terminar en los productos de venta a un grupo determinado pero amplio de compradores, en un entorno totalmente acogedor y lleno de elementos cálidos que atraigan a las personas, donde vean todas sus exigencias plasmadas en deliciosos bocados, con un servicio altamente capacitado y que cubra los estándares requeridos para el tipo de negocio que se plantea.

Sin embargo, este negocio no deja de lado algo sumamente importante en el camino, ya que se muestra comprometido con su expansión a corto plazo, dado a que el mismo mantiene márgenes de rentabilidad sumamente interesantes que mejoran aún con el tiempo y donde inevitablemente estos excedentes serán reinvertidos en el crecimiento empresarial, cuya base está centrada en no sacrificar la calidad del producto por mejorar la utilidad del negocio, sino más bien, enfocados en el mejoramiento continuo de los estándares de servicio, creatividad permanente en el desarrollo de las recetas, en general el cambio positivo y permanente.

El proyecto es altamente competitivo en el mercado nacional, por la presencia de profesionales calificados y especializados, es novedoso por su creatividad, rentable por sus índices financieros, moldeable por la naturaleza de sus productos y del consumo y que tiene una tendencia al crecimiento por la demanda, ya que el sector está en pleno crecimiento.

ABSTRACT

The DULCE LUA project is synthesized in a pastry business with high quality production, which is born from the analysis of the market to which it is directed, through a meticulous selection of raw materials, to end up in the products sold to a specific group but wide of buyers, in a totally cozy environment full of warm elements that attract people, where they see all their demands reflected in delicious bites, with a highly trained service and that covers the standards required for the type of business that is proposed.

However, this business does not leave out something very important on the road, since it is committed to its short-term expansion, given that it maintains extremely interesting profit margins that improve even over time and where these surpluses inevitably they will be reinvested in business growth, whose base is focused on not sacrificing product quality to improve business profits, but rather, focused on the continuous improvement of service standards, permanent creativity in the development of recipes, in general the positive and permanent change.

The project is highly competitive in the national market, by the presence of qualified and specialized professionals, is innovative for its creativity, profitable for its financial indexes, moldable by the nature of its products and consumption and that has a tendency to demand growth, since the sector is in full growth.

ÍNDICE

1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. RESUMEN EJECUTIVO	1
1.2. OBJETIVOS	1
1.2.1. Objetivo General.....	1
1.2.2. Objetivos Específicos	2
2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	3
2.1. EMPRESA.....	3
2.1.1. Definición de empresa.....	3
2.1.2. Factores importantes para constituir una empresa.....	5
2.1.3. Tipos de empresas	6
2.1.4. Empresa Exitosa.....	7
2.1.5. Claves para la competitividad	9
2.2. LA REPOSTERÍA	10
2.2.1. Clasificación.....	11
2.2.2. El desarrollo de la repostería en el mundo	12
2.3. CREACIÓN Y GESTIÓN DEL NEGOCIO DE REPOSTERÍA	13
2.3.1. Negocio rentable.....	13
2.3.2. El driver del negocio	13
2.3.3. Concepto del negocio	14
2.3.4. Estructura Organizacional.....	21
2.4. TENDENCIAS EN EL MUNDO	22
2.4.1. Tendencias en la ciudad de Quito	23
3. CAPÍTULO III. DIAGNÓSTICO.....	25
3.1. SITUACIÓN	25
3.1.1. Misión, Visión y Valores.....	26
3.1.2. Ingredientes básicos.....	26
3.1.3. Perspectiva comercial.....	28
3.2. DEMOGRAFÍA	28

3.2.1.	Mercado Relevante y Cliente Potencial	28
3.2.2.	Entrevistas a Expertos	31
3.3.	CONCEPTUALIZACIÓN DEL PRODUCTO.....	38
3.3.1.	Generación del producto.....	38
3.3.2.	Determinación del Concepto.....	40
3.4.	ESTUDIO DE MERCADO	43
3.4.1.	Objetivo.....	43
3.4.2.	Metodología	44
3.4.3.	Industria o sector	44
3.4.4.	Competidores	47
3.4.5.	Análisis PEST (Político, Económico, Social y Tecnológico).....	51
3.4.6.	Análisis de 5 Fuerzas Competitivas.....	56
3.4.7.	Cadena de Valor.....	60
3.4.8.	Análisis FODA	60
3.5.	DISEÑO EXPERIMENTAL	62
3.5.1.	Consideraciones técnicas para la creación del producto.....	62
3.5.2.	Recetas Estándar	68
3.5.3.	Análisis Nutricional	84
3.5.4.	Análisis de costos de la receta estándar	92
3.6.	EXPERIMENTACIÓN	94
3.7.	VALIDACIÓN.....	95
3.7.1.	Grupo Focal.....	95
3.8.	MARKETING ESTRATÉGICO	97
3.8.1.	Producto	97
3.8.2.	Precio	99
3.8.3.	Plaza.....	99
3.8.4.	Promoción y Publicidad	99
3.9.	ECONOMÍA DEL NEGOCIO	101
3.10.	ESTUDIO FINANCIERO	103
3.10.1.	Inversión Inicial.....	103
3.10.2.	Estado de Resultados.....	106
3.10.3.	Flujo de Efectivo	108
3.10.4.	Tasa de descuento	108

4. CAPÍTULO IV. PROPUESTA.....	110
4.1. Objetivos.....	111
4.2. Aplicaciones.....	111
4.3. Marco Jurídico y Normas de Operación.....	111
4.3.1. Etiquetado.....	111
4.3.2. Registro Sanitario	113
4.3.3. Facturación.....	114
4.3.4. Registro de marca y logo.....	114
4.4. Procedimientos y Diagrama de flujo	116
4.4.1. Recetas Estándar	116
4.4.2. Diagrama de Flujo	133
4.5. Presentación y etiquetado	135
4.5.1. Marca.....	135
4.5.2. Empaque	135
4.5.3. Etiquetado.....	137
CONCLUSIONES.....	138
RECOMENDACIONES.....	139
REFERENCIAS	140
ANEXOS	144

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Medios de publicidad	20
Tabla 2. Tamaño de Mercado	30
Tabla 3. Tabla de preguntas a Silvia Guédez.....	33
Tabla 4. Tabla de preguntas a Pachi Larrea	36
Tabla 5. Ingresos o ventas del sector	44
Tabla 6. Crecimiento de sector	45
Tabla 7. Rentabilidad del Sector	46
Tabla 8. Evolución de la rentabilidad.....	47
Tabla 9. Matriz EFE Dulce Lua.....	48
Tabla 10. Matriz EFI Dulce Lua	49
Tabla 11. Matriz de Perfil Competitivo	50
Tabla 12. Calificación PEST.....	55
Tabla 13. Calificación Fuerzas Competitivas	58
Tabla 14. Análisis FODA	61
Tabla 15. Receta estándar Torta de Chocolate.....	69
Tabla 16. Receta estándar Torta de manzana y nuez.....	70
Tabla 17. Receta estándar Torta Colibrí.....	71
Tabla 18. Receta estándar Torta de zanahoria	72
Tabla 19. Receta estándar Cupcakes de Coco	73
Tabla 20. Receta estándar Cremoso de maracuyá	74
Tabla 21. Receta estándar Trufas Jack Daniel's	75
Tabla 22. Receta estándar Cupcakes Red Velvet.....	76
Tabla 23. Receta estándar Pan de Banano.....	77
Tabla 24. Receta estándar Bizcocho de yogur.....	78
Tabla 25. Receta estándar Bombones de coco y naranja	79
Tabla 26. Receta estándar Tartaleta de moringa	80
Tabla 27. Receta estándar Trufas de aguacate	81
Tabla 28. Receta estándar Barras de Chocolate.....	82
Tabla 29. Receta estándar Bundt Cake de cerveza	83
Tabla 30. Receta estándar Colorante de remolacha	84
Tabla 31. Información Nutricional de Torta de Chocolate	84
Tabla 32. Información Nutricional de Torta de manzana y nuez	85
Tabla 33. Información Nutricional de Torta Colibrí	85
Tabla 34. Información Nutricional de Torta de zanahoria	86
Tabla 35. Información Nutricional Cupcakes de coco.....	86
Tabla 36. Información Nutricional Cremoso de maracuyá.....	87
Tabla 37. Información Nutricional Trufas Jack Daniel's.....	87
Tabla 38. Información Nutricional Cupcakes Red Velvet.....	88
Tabla 39. Información Nutricional Pan de banano.....	88
Tabla 40. Información Nutricional Bizcocho de yogur	89
Tabla 41. Información Nutricional Bombones de coco y naranja	89
Tabla 42. Información Nutricional Tartaletas de moringa	90
Tabla 43. Información Nutricional Trufas de aguacate	90

Tabla 44. Información Nutricional Barras de chocolate	91
Tabla 45. Información Nutricional Bundt cake de cerveza.....	91
Tabla 46. Información Nutricional Colorante de remolacha.....	92
Tabla 47. Análisis de costos	93
Tabla 48. Participantes del Grupo Focal	96
Tabla 49. Inversión Inicial.....	103
Tabla 50. Activos Fijos de la Empresa	104
Tabla 51. Depreciación.....	104
Tabla 52. Activos diferidos	105
Tabla 53. Amortización	105
Tabla 54. Cálculo de mano de obra	105
Tabla 55. Capital de trabajo	105
Tabla 56. Estado de Resultados	106
Tabla 57. Ingresos Anuales	107
Tabla 58. Flujo Neto de Fondos	108
Tabla 59. Tasa de descuento	109
Tabla 60. Punto de Equilibrio	109
Tabla 61. Reglamento de etiquetado	111
Tabla 62. Receta estándar Torta de Chocolate.....	117
Tabla 63. Receta estándar Torta de manzana y nuez.....	118
Tabla 64. Receta estándar Torta Colibrí.....	119
Tabla 65. Receta estándar Torta de zanahoria	120
Tabla 66. Receta estándar Cupcakes de Coco	121
Tabla 67. Receta estándar Cremoso de maracuyá	122
Tabla 68. Receta estándar Trufas Jack Daniel's	123
Tabla 69. Receta estándar Cupcakes Red Velvet.....	124
Tabla 70. Receta estándar Pan de Banano.....	125
Tabla 71. Receta estándar Bizcocho de yogur.....	126
Tabla 72. Receta estándar Bombones de coco y naranja	127
Tabla 73. Receta estándar Tartaleta de moringa	128
Tabla 74. Receta estándar Trufas de aguacate	129
Tabla 75. Receta estándar Barras de Chocolate.....	130
Tabla 76. Receta estándar Bundt Cake de cerveza	131
Tabla 77. Receta estándar Colorante de remolacha	132
Tabla 78. Simbología de diseño	133
Tabla 79. Flujograma de procesos	134
Tabla 80. Información Nutricional Torta de Chocolate	137
Tabla 81. Semáforo nutricional Torta de Chocolate	137

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Cómo funciona una empresa	4
<i>Figura 2.</i> Indicadores del éxito de una empresa.....	7
<i>Figura 3.</i> Ciclo del Emprendimiento	10
<i>Figura 4.</i> Principales canales de distribución	19
<i>Figura 5.</i> Logo inicial	25
<i>Figura 6.</i> Valores corporativos de Dulce Lua.....	26
<i>Figura 7.</i> Huevos	27
<i>Figura 8.</i> Harina Repostera	27
<i>Figura 9.</i> Mantequilla sin sal.....	27
<i>Figura 10.</i> Cacao en polvo	27
<i>Figura 11.</i> Leche	27
<i>Figura 12.</i> Leche de Almendras	27
<i>Figura 13.</i> Azúcar morena	27
<i>Figura 14.</i> Azúcar blanca.....	27
<i>Figura 15.</i> Harina Integral.....	27
<i>Figura 16.</i> Harina de avena.....	27
<i>Figura 17.</i> Chocolate blanco.....	28
<i>Figura 18.</i> Chocolate negro	28
<i>Figura 19.</i> Frutas	28
<i>Figura 20.</i> Frutos secos.....	28
<i>Figura 21.</i> Segmentación Geográfica.....	29
<i>Figura 22.</i> Silvia Guédez Chocolatier	31
<i>Figura 23.</i> Pachi Larrea	35
<i>Figura 24.</i> Mesa de dulces Bautizo	39
<i>Figura 25.</i> Cupcakes	39
<i>Figura 26.</i> Mesa de dulces Baby Shower	39
<i>Figura 27.</i> Torta de bodas	39
<i>Figura 28.</i> Chocolates	39
<i>Figura 29.</i> Tortas con diseño.....	39
<i>Figura 30.</i> Colorante de remolacha y sus usos	41
<i>Figura 31.</i> Trufas de autor	43
<i>Figura 32.</i> Tasa de crecimiento del sector.....	45
<i>Figura 33.</i> Evaluación de Rentabilidad del sector	47
<i>Figura 34.</i> PIB en el sector industrias alimentos y bebidas	52
<i>Figura 35.</i> Inflación anual del IPC y por divisiones de bienes y servicios.....	53
<i>Figura 36.</i> Gráfico PEST	55
<i>Figura 37.</i> Gráfico de las fuerzas competitivas.....	59
<i>Figura 38.</i> Cadena de Valor Dulce Lua	60
<i>Figura 39.</i> Batidora.....	62
<i>Figura 40.</i> Espátulas de goma.....	62
<i>Figura 41.</i> Batidora de mano	62
<i>Figura 42.</i> Rodillo	62
<i>Figura 43.</i> Licuadora	62

Figura 44. Sacabolas de helado.....	62
Figura 45. Termómetro pistola digital	63
Figura 46. Espátulas de codo.....	63
Figura 47. Termómetro digital de penetración.....	63
Figura 48. Espátula plana.....	63
Figura 49. Soplete	63
Figura 50. Cucharas medidoras	63
Figura 51. Cortador de pizza.....	64
Figura 52. Pinceles.....	64
Figura 53. Espátula para chocolate.....	64
Figura 54. Alisador fondant	64
Figura 55. Espátulas para pasteles	64
Figura 56. Alisador de metal para glaseado.....	64
Figura 57. Balanza digital	65
Figura 58. Batidor de mano	65
Figura 59. Horno	65
Figura 60. Cuchillos.....	65
Figura 61. Microondas.....	65
Figura 62. Pincel para pastelería.....	65
Figura 63. Moldes.....	66
Figura 64. Molde para bombones.....	66
Figura 65. Molde para cupcakes	66
Figura 66. Molde se silicona.....	66
Figura 67. Moldes de silicona para pan.....	66
Figura 68. Triturador de frutos secos	66
Figura 69. Cernidores.....	67
Figura 70. Tablas para picar.....	67
Figura 71. Rallador.....	67
Figura 72. Boquillas de acero.....	67
Figura 73. Cortadores de acero.....	67
Figura 74. Manga pastelera.....	67
Figura 75. Rejillas.....	67
Figura 76. Bandejas	67
Figura 77. Moldes de Tartaletas.....	68
Figura 78. Procesador de mano mixer	68
Figura 79. Bowls.....	68
Figura 80. Plato bailarina.....	68
Figura 81. Ollas	68
Figura 82. Tenedores para bombones y trufas.....	68
Figura 83. Carta de Productos	94
Figura 84. Diseño de menú	95
Figura 85. Productos de muestra Grupo Focal.....	97
Figura 86. Logotipo	98
Figura 87. Torta Navideña.....	98
Figura 88. Composición de la Industria de Alimentos	101

Figura 89. Diseños de Logotipo.....	135
Figura 90. Empaque para tortas.....	135
Figura 91. Empaque para chocolates.....	136
Figura 92. Empaque para cupcakes.....	136
Figura 93. Empaque para tartaletas y bocaditos	136
Figura 94. Empaque y etiquetado	137

1. CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. RESUMEN EJECUTIVO

Dulce Lua es una empresa que satisface necesidades de las personas a través de la venta de varios productos como pasteles, cupcakes, bombones, trufas y bocaditos de dulce de la más alta calidad, adicionalmente dispone de una línea saludable para aquellas personas que desean comer un postre bajo en calorías pero que sea delicioso y también se tiene como un servicio complementario la decoración de las mesas de dulce para cualquier tipo de evento social.

Dulce Lua nace como una idea para transformar el concepto de una pastelería tradicional, cuya diferencia en la calidad e innovación del producto, profesionalismo y excelente atención, la hace única frente a otros negocios.

La falta de empresas de repostería de calidad y con respaldo profesional en la ciudad de Quito, hace que surja la idea de emprender. En la actualidad el crecimiento en el consumo de postres se ve reflejado en la preferencia de los consumidores que buscan disfrutar de los productos mencionados sin afectar a gran escala su salud. Adicionalmente frente a un ritmo de vida acelerado, el cliente busca una atención rápida, un lugar con excelente ambiente que ofrezca un producto de calidad, más saludable y delicioso. Por último es indispensable poner a disposición del cliente la garantía de que atrás de todo el proceso se encuentre una persona capacitada y con los estudios necesarios para asumir el reto de alimentar al consumidor.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo General

Crear un emprendimiento innovador que comercialice productos de repostería de alta calidad, para mejorar la oferta gastronómica de éste tipo de empresas en la ciudad de Quito.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Desarrollar una fundamentación teórica mediante una investigación documental sobre empresas de pastelería, que sirvan como referente conceptual y teórico para la creación de un emprendimiento innovador que comercialice productos de pastelería de alta calidad.
- Realizar una investigación sobre el mercado existente de empresas de pastelería para la elaboración de una propuesta técnica de un emprendimiento innovador que comercialice productos de pastelería de alta calidad.
- Desarrollar una propuesta técnica sobre la creación de un emprendimiento innovador que comercialice productos de repostería de alta calidad en el sector de Cumbayá para determinar la falta de éste tipo de empresas que posean respaldo profesional y productos de autor.

2. CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. EMPRESA

2.1.1. Definición de empresa.

La sociedad está rodeada de empresas, pues son necesarias para casi todo lo que hace un ser humano en su vida, produciendo los bienes y los servicios que satisfacen sus necesidades. Las empresas forman la base productiva de la economía a través del desarrollo de sus funciones elementales (Priede, López y Benito, 2010, pp.33).

Alrededor del mundo se pueden observar empresas en diferentes sectores, destinadas a un solo fin, satisfacer las necesidades de los consumidores y obtener ganancias a corto, mediano y largo plazo.

Según Amaru (2008, pp.1), “la persona que asume el riesgo de iniciar una empresa es un emprendedor. La palabra emprendedor proviene del latín *imprendere*, que significa tomar la decisión de realizar una tarea difícil y laboriosa, poner en ejecución”.

“El Chief Executive Officer (CEO) es por naturaleza un ser con un elevado sentido de supervivencia, con los cinco sentidos agudizados y con una premisa incorruptible en su cerebro: no dejarse vencer. Por tanto, ser CEO es una tarea menuda” (Ekos, 2012, pp.26).

Definir empresa es muy complicado, ya que al tratarse de una realidad socioeconómica tan compleja y cambiante puede tener tantas definiciones como personas la definan. Un ingeniero la describiría desde su perspectiva técnica y productiva, un abogado destacaría su aspecto jurídico, un sociólogo su aspecto social y un economista su aspecto económico y financiero (Priede et al., 2010, pp.33).

De acuerdo a experiencias vividas y contadas, cada persona es capaz de definir la palabra empresa, es decir se podrían mencionar infinidad de conceptos, pero la diferencia estará en saber aplicar la correcta.

Amaru (2008, pp.8) define a la empresa como una iniciativa que tiene como objetivo ofrecer productos y servicios para atender las necesidades de personas o mercados, y con ello obtener una utilidad. Para lograr ganancias, el emprendedor necesita adquirir recursos, estructurar un sistema de operaciones y asumir un compromiso con la satisfacción del cliente.

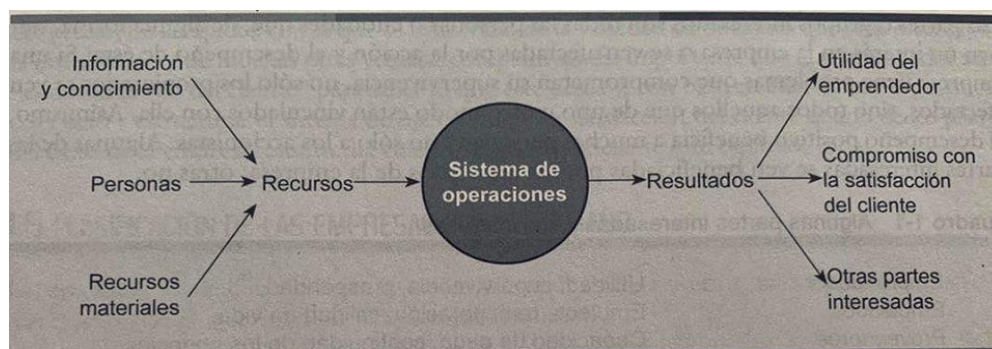


Figura 1. Cómo funciona una empresa

Tomado de (Amaru, 2008, pp.9)

La palabra empresa proviene del latín *prehendere* que significa emprender una cosa que implica trabajo o dificultades. En este sentido, según el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia, entre otras definiciones se encuentra: una acción ardua y dificultosa que valerosamente se comienza, destacando el aspecto arriesgado de poner en marcha una empresa y el carácter emprendedor que se necesita para ello (Priede et al., 2010, pp.34).

“La empresa es un sistema. Un sistema es un conjunto de elementos dinámicamente relacionados entre sí, ordenados de acuerdo a una lógica para consecución de un objetivo conjunto” (Pérez, 2009, pp. 4-5).

La empresa es un conjunto de factores:

- Financieros
- De producción
- De marketing o comerciales

2.1.2. Factores importantes para constituir una empresa.

2.1.2.1. Recursos

“Una empresa es un sistema de recursos. Las personas son su principal recurso. En esencia, las empresas son grupos de personas que utilizan recursos materiales, tales como capital, espacio, instalaciones, máquinas, muebles, equipo y recursos intangibles como tiempo y conocimientos” (Amaru, 2008, pp.8).

- Información y conocimientos

La sociedad consume servicios de alto valor agregado, como alimentos, educación, salud y muchos otros. Esos servicios dependen de empresas que dominan conocimientos especializados. Una de las ventajas competitivas más importantes de las empresas es el conocimiento. Es importante conocer características relevantes del mercado y competencia (Amaru, 2008, pp.8).

- Personas

Las personas son los que adquieren los conocimientos y toman las decisiones que pueden hacer que una empresa prospere o fracase. Hoy puede decirse que todo depende de un cerebro que da órdenes a un organismo. Las empresas competitivas de la actualidad están formadas por personas calificadas, capaces de ofrecer los productos y servicios de alto valor agregado que la sociedad exige (Amaru, 2008, pp.9).

2.1.3. Tipos de empresas

Según Priede et al. (2010, pp.35-37), existen muchas clasificaciones, pero las más comunes son las siguientes:

2.1.3.1. Según la titularidad del capital

Dependiendo de quien tenga la propiedad de la empresa:

- Empresas privadas: el capital es propiedad de particulares, de los accionistas y socios en general privados.
- Empresas cooperativas: el capital es propiedad de los trabajadores de la misma.
- Empresas públicas: el capital es propiedad del Estado o de los poderes públicos en general.

2.1.3.2. Según su actividad

Las empresas, según su actividad, pueden dividirse por sectores:

- Empresas del sector primario: agricultura, pesca, ganadería, minería, etc.
- Empresas del sector secundario o industrial: automóvil, textil, etc.
- Empresas del sector de la construcción: aunque forma parte del sector secundario, se suele considerar aparte en la mayoría de las estadísticas del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), pues posee un importante peso en la economía.
- Empresas del sector terciario o de servicios: agrupa muchas actividades diversas tales como hostelería, transportes, actividades educativas, etc.

2.1.3.3. Según el ámbito de actuación

- Locales.
- Provinciales.
- Regionales.

2.1.3.4. Según la forma jurídica

- El empresario individual.
- Las sociedades
 1. Sociedades mercantiles:
 - Sociedad anónima.
 - Sociedad de responsabilidad limitada.
 - Sociedad labora.
 2. Cooperativas

2.1.3.5. Según su tamaño

En función de su tamaño, las empresas pueden ser: microempresas, pequeñas medianas y grandes.

2.1.4. Empresa Exitosa

La base de una empresa exitosa, es tener al frente a una persona capaz y segura de llevar a cabo uno de los mayores desafíos que existe en el ámbito empresarial.

El éxito de una empresa se mide mediante los indicadores dentro de una cadena de causas y efectos. El indicador más importante es el desempeño financiero, el cual depende de la satisfacción del cliente y de la eficiencia de los procesos. A su vez, la satisfacción del cliente depende de la calidad de los productos o servicios, entre otros factores, del desempeño de las personas que forman la organización (Amaru, 2008, pp. 12).

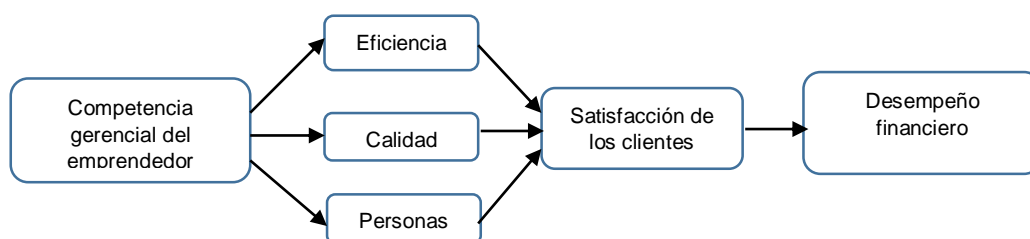


Figura 2. Indicadores del éxito de una empresa

Tomado de (Amaru, 2008, pp. 13)

2.1.4.1. Desempeño Financiero

Amaru (2008, pp.12) define a la utilidad como “medida básica de desempeño de cualquier negocio. Es el monto de dinero que queda una vez que se han pagado todos los gastos o la diferencia entre los ingresos y los gastos. La utilidad determina la satisfacción del accionista”.

2.1.4.2. Eficiencia de los procesos

“Eficiencia significa producir sin desperdiciar recursos. Una empresa eficiente produce resultados sin desperdicios y en consecuencia, a bajo costo. Esto permite ofrecer al cliente precios más accesibles y se generan más utilidades para la empresa” (Amaru, 2008, pp.14).

2.1.4.3. Calidad de los productos y servicios

Según la perspectiva de Amaru (2008, pp. 14), “la calidad abarca dos significados: calidad del proyecto y ausencia de deficiencias”.

- Calidad del proyecto: comprende las características del producto, estos deberán satisfacer las necesidades o intereses del cliente. Cuanto mayor sea la capacidad del producto de obedecer los fines del cliente respecto a su uso, mayor será la calidad del proyecto, lo cual se traduce en clientes satisfechos con el producto o servicio, productos y servicios competitivos y mejor desempeño de la empresa (Amaru, 2008, pp. 14).
- Ausencia de deficiencias: las deficiencias en los productos y servicios comprenden las faltas de cumplimiento de las especificaciones: funcionarios que maltratan a los usuarios, restaurantes sucios, entre otros. Cuanto menor sea el

número de fallas, mayor será la calidad del producto ofrecido (Amaru, 2008, pp. 14).

El autor hace referencia a dos características de mucha importancia dentro del proyecto, ya que serán procesos que distinguirán a Dulce Lua del resto.

2.1.4.4. Desempeño de las personas

El desempeño financiero, la eficiencia, la calidad y todos los resultados posibles dependen siempre de las personas, lo cual se sujeta a la calificación profesional y calidad de vida en el trabajo. Cuanto mayor sea la satisfacción de los funcionarios, mayor será la calidad de vida en el trabajo y más positivo el clima organizacional (Amaru, 2008, pp.15).

2.1.5. Claves para la competitividad

Las claves para conseguir un camino de éxito en el proceso de emprender son, la creatividad y la innovación, estos dos conceptos se encuentran relacionados y son la base para obtener un negocio rentable a largo plazo.

Estamos frente a un mundo globalizado, donde las exigencias cada vez son mayores, esto representa un gran desafío para las empresas de estar al tanto de nuevas tendencias y tener la presencia de prácticas empresariales altamente creativas, desde un punto de vista estratégico para predominar la diferenciación. (Ekos, 2012, pp.60).

La creatividad y la innovación con puntos claves que deben ser analizadas y puestas en práctica a partir de la creación de un concepto de negocio, es decir a partir de tener la idea, para luego desarrollarlas en el proceso de operación.

El gran desafío para Ecuador y América Latina es desarrollar ideas creativas para crear nuevos emprendimientos. Como muy bien se explica en el trabajo promovido por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), sobre “Empresarialidad en economías emergentes”, una de las grandes diferencias que hacen más competitivos a los emprendedores del Este de Asia, en relación a los de América Latina, es su preocupación por competir en los mercados nacionales e internacionales con productos innovadores (Ekos, 2012, pp.60).



Figura 3. Ciclo del Emprendimiento

Tomado de (Ekos, 2012, pp.60).

2.2. LA REPOSTERÍA

Etimológicamente, la palabra repostería y repostero proviene del término latino *repositorius*, que significa persona encargada de reponer o guardar cosas. Es el arte en el que se basa la elaboración de todo tipo de dulces, confituras, mermeladas, pastas, jaleas,

bizcochos, merengues, pasteles, caramelos, mazapanes, helados, tartas y cremas (Aliat, s.f).

La repostería en el mundo es considerada como un arte, en el cual se logra obtener una perfecta combinación de sabores y texturas para alcanzar un producto con varias opciones de decoración, dando así una imagen de un concepto innovador en constante movimiento.

La empresa de pastelería es aquella organización empresarial o industrial, que se dedica a la elaboración o fabricación de productos de pastelería-repostería, y otros derivados. Con la mezcla de varios ingredientes se logra desarrollar productos para el consumo, en donde se emplean técnicas, desde las más tradicionales, hasta las elaboradas (Publicaciones Vértice, 2010, pp.5).

2.2.1. Clasificación

2.2.1.1. Pastelería tradicional

“Está compuesta por una zona de trabajo o taller y establecimiento de venta o tienda. Normalmente es de carácter artesano y comercializa o vende sus productos en el propio establecimiento” (Publicaciones Vértice, 2010, pp.6)

2.2.1.2. Pastelería industrial

Es un tipo de desarrollo empresarial más cercano a la industria que al pequeño obrador artesano. Aunque tiene un sector de ventas bastante más amplio, sus características como taller son muy diferentes a las de la pastelería tradicional, sobre todo a lo que se requiere de maquinaria e incluso a espacio físico, inclusive manejar procedimientos de empaquetado y etiquetado (Publicaciones Vértice, 2010, pp.6).

2.2.1.3. Distribuidor de pastelería

“Aunque puede tener un taller, suele trabajar con elaboraciones de pasteleros tradicionales o de industrias de pastelería, desarrolla un servicio de comercialización propio, o lo facilita a otros establecimientos de venta y consumo que no son de su propiedad” (Publicaciones Vértice, 2010, pp.6).

2.2.1.4. Establecimientos que venden productos de pastelería

“Venden productos procedentes de la pastelería tradicional, industrial o del distribuidor de la pastelería. Pueden ser empresas independientes, o estar incluidos en otras empresas hosteleras o de servicios” (Publicaciones Vértice, 2010, pp.6).

2.2.2. El desarrollo de la repostería en el mundo

Hace 8.000 años se utilizaba la caña de azúcar como planta de adorno en los jardines de Nueva Guinea. A partir de aquí se extendió el cultivo y consumo de la caña de azúcar por las Islas del sur del Pacífico, llegando a la India, donde se inicia la elaboración de dulces empleado la miel de abeja.

Lo griegos y romanos utilizaban el azúcar cristalizado en la cocina y en la elaboración de bebidas, pero en Persia, 500 años a.C. se inicia el empleo de métodos para la obtención del azúcar en estado sólido. En países árabes se popularizaron los dulces de azúcar con frutos secos, y al azúcar como tal, la consideraban una golosina exquisita y que a la vez tenía propiedades curativas.

Con Colón, Cortés y Pizarro, la caña de azúcar es introducida en los países como Brasil, Cuba, etc., desarrollándose su rápido cultivo de modo que, en menos de cien años, América superó en producción al resto del mundo. (Eroski Consumer, 2006).

2.3. CREACIÓN Y GESTIÓN DEL NEGOCIO DE REPOSTERÍA

Hoy, el consumidor es más exigente y pide productos naturales, frescos y que cuiden su salud. Además valora la cercanía del lugar donde hace sus compras y el trato personalizado. Sin lugar es un sector lleno de nuevos desafíos. Es importante que se considere la renovación e innovación de la tradicional empresa familiar con nueva tecnología y capacitación (Guía de negocios Entrepreneur, 2010, pp. 1).

2.3.1. Negocio rentable

Guía de negocios Entrepreneur (2010, pp. 1) expresa que este giro industrial y comercial representa una verdadera oportunidad para todos aquellos que deseen independizarse con una empresa propia. La repostería maneja productos que nunca pasarán de moda, se puede empezar de a poco y además su operación ofrece buenos márgenes.

“La Repostería es un negocio noble con buenas oportunidades de crecimiento, aunque no exenta de retos a superar. Para desarrollar un negocio rentable es importante desarrollar una estrategia integral que abarque todas las áreas del negocio” (Guía de negocios Entrepreneur, 2010, pp. 29).

2.3.2. El driver del negocio

La Guía de negocios Entrepreneur (2010, pp. 49) explica que toda empresa exitosa tiene un valor agregado, el plus que la hace diferente del resto y que explica en parte su rentabilidad.

Es importante que toda empresa distinga desde sus inicios, el driver de del negocio, de ésta manera se logrará la correcta la implementación de estrategias y desarrollo de características competitivas.

El driver se define como la combinación única de elementos que darán sustento al modelo de negocios. Es el motor de la empresa, el secreto para alcanzar la rentabilidad necesaria para cubrir los gastos y repartir utilidades a los accionistas. En otras palabras, es ese ingrediente único que hará que los consumidores visiten el local y sobre todo, regresen y se vuelvan clientes fieles y frecuentes (Guía de negocios Entrepreneur, 2010, pp. 49).

Ejemplos de drivers:

- Pastelería especializadas
- Panes hechos en horno de leña.
- Especialidad en cupcakes.
- Pasteles decorados según el gusto del cliente.
- Recetas de la abuela.
- Ambiente único e innovador.
- Postres para celíacos.
- Postres saludables para deportistas.

2.3.3. Concepto del negocio

El concepto es dar una imagen a tu idea de negocios y desarrollar el mejor formato para lograrlo. Muchos emprendedores basan su proyecto en un solo producto o conocimiento específico, como por ejemplo una pastelería tradicional. Esto vuelve muy vulnerable el modelo, porque si por alguna razón la oferta sufre problemas de calidad o el mercado simplemente pierde interés en ella, no tendrá nada más que ofrecer al mercado (Guía de negocios Entrepreneur, 2010, pp. 53).

2.3.3.1. Decisiones de producto

“El cliente no compra productos, sino satisfacciones, y es por este motivo que un buen producto será aquel que gire en torno a las

necesidades y deseos de los clientes a los que va dirigido” (Priede et al., 2010, pp.163).

2.3.3.1.1. Diferenciación del producto

Según Amaru (2008, pp.103) “la diferenciación del producto es el esfuerzo de la empresa para distinguir sus artículos de los que ofrecen los competidores, a fin de darles una identidad única y volverlos más deseables para el mercado meta”.

Muchas de las empresas buscan alguna ventaja competitiva para distinguir sus productos de los demás que están en el mercado, Amaru (2008, pp.103) nos explica mediante las siguientes técnicas cómo lograrlo:

- **Diseño:** mediante un estudio de mercado es posible conocer las preferencias y diseñar la apariencia del producto, a modo de agradar a los consumidores y atraerlos con esa ventaja.
- **Empaque:** la estrategia del empaque puede determinar el éxito o el fracaso de un producto, en especial cuando se trata de artículos cuyos niveles de calidad sean similares. Hay factores como practicidad que el empaque puede ofrecer al consumidor, la apariencia, la cual puede llegar a agradar tanto que el consumidor decida el producto solamente por su aspecto. El empaque también puede ser un factor definitivo en la publicidad del producto.
- **Marca:** la marca puede ser un método de identificar productos y diferenciarlos de los que ofrece la competencia. La marca registrada es la forma de identificación legal que protege al artículo e impide que otras empresas lo utilicen.

“El logotipo es el dibujo que va asociado a la marca del producto. En ocasiones al cliente le viene la marca y la empresa

a la mente en cuanto ve el dibujo o gráfica” (Priede et al., 2010, pp.164).

Al iniciar una empresa es muy importante definir y caracterizar de manera efectiva lo que se quiere expresar a través de un gráfico, para que esto represente una ventaja competitiva dentro del mercado.

La Guía de negocios Entrepreneur (2010, pp. 62) explica que la diferenciación va un poco más allá del driver. El driver sería lo que permite entrar a participar en un juego, y la diferenciación será lo que hará ganar la partida. Una forma de diferenciación sería enfocarse en una especialidad. Un buen ejemplo de diferenciación implicaría inventar un producto novedoso y de sabor único que los clientes sólo puedan encontrar en los locales. Algunos factores para definir el valor diferenciador de un producto son:

- Durabilidad.
- Rapidez en la entrega.
- Imagen.
- Integración de servicios.
- Variedad de productos.
- Características sensoriales de los productos.

“La diferenciación reúne las características de valor agregado que se puede implementar para reforzar el driver del negocio. Al final, satisfacer necesidades particulares siempre se percibirá como una ventaja competitiva” (Guía de negocios Entrepreneur, 2010, pp. 62).

2.3.3.2. Decisiones de precio

Priede et al. (2010, pp.164) nos explica que “el precio es la cantidad de dinero que la empresa cobra por el producto o servicio que

vende. Es un elemento determinante, ya que sirve para determinar la rentabilidad futura de la empresa”.

Amaru (2008, pp.106) nos dice que “la decisión del precio está determinada por los costos de producción y de ventas, por la competencia, por la demanda de los consumidores y por las necesidades de los revendedores y mayoristas que distribuyen los productos para los clientes”.

2.3.3.2.1. Estrategias de determinación de precio

Amaru (2008, pp.107) examina cinco estrategias para determinar los precios:

1. Precio de acuerdo con el costo de producción: muchas empresas determinan el precio de acuerdo al costo unitario de producción del producto o servicio, al cual le agregan un margen de utilidad. Sin embargo, muchas empresas fijan el precio tomando en cuenta los precios de los competidores a fin de evitar fijar precios mayores a la competencia.
2. Precio premium: un producto inédito o que posee una ventaja competitiva indiscutible tiene la posibilidad de venderse a precios superiores al promedio de mercado y aun así tener una fuerte demanda.
3. Precio de penetración: una empresa que después de su inicio desea conquistar una buena participación en el mercado puede utilizar la práctica de fijación de precios conocida como penetración, que consiste en trabajar a bajos precios.

4. Precio de descremado: consiste en establecer un precio alto en la fase de introducción del producto, aprovechando que es inédito, y disminuirlo a medida que el producto deja de ser novedad o que otros competidores dentro de la misma categoría entran en el mercado.
5. Precio de defensa: si la empresa percibe que el precio de mercado del producto está disminuyendo, lo reduce, a fin de mantener a sus consumidores.

2.3.3.3. Distribución

La distribución se traduce en los canales por los cuales se hace llegar el producto. Por tanto, los canales de distribución de marketing son un conjunto de organizaciones independientes que participan en el proceso de poner a disposición de los consumidores un producto o servicio para su uso o consumo (Kotler y Lane, 2006).

2.3.3.3.1. Tipos de canales de distribución

Amaru (2008, pp. 108) identifica los siguientes tipos de canales de distribución:

- Distribución directa: en ciertos casos, no existen intermediarios entre productor y consumidor. La distribución va en forma directa del primero al segundo.
- Distribución Indirecta: en la distribución indirecta hay uno o más intermediarios en la relación entre productor y consumidor.

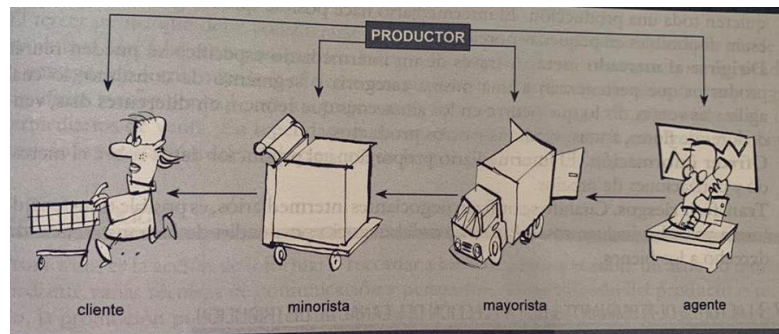


Figura 4. Principales canales de distribución

Tomado de (Amaru, 2008, pp. 109)

En el caso de las empresas de servicio, como el negocio de la repostería, es común que se utilice un canal de distribución directo, ya que la entrega del producto requiere tener contacto con el cliente.

2.3.3.4. Promoción

“La promoción incluye todas aquellas actividades mediante las cuales se intenta crear utilidad de información en los procesos de comunicación entre la empresa y el consumidor final” (Priede et al., 2010, pp.168).

Según Amaru (2008, pp.111) la promoción puede utilizarse para que los consumidores sepan que existe un producto nuevo, o bien para que recuerden que ya existe y cuáles son sus cualidades y ventajas en relación con el de los competidores. Además, se usa para proteger la imagen del producto o servicio y mantener su participación en el mercado. Las cuatro formas más utilizadas por las empresas para promover los productos y servicios son las siguientes:

- Publicidad
- Representantes de ventas
- Ofertas promocionales
- Relaciones públicas

Tabla 1

Medios de Publicidad

<i>Periódicos</i>	Los negocios pequeños y grandes acuden a los periódicos para promoverse. Es una forma de llegar a una región en particular o a un territorio grande.
<i>Revistas</i>	<i>Tienen la misma ventaja que el periódico, aunque en ciertos casos ofrecen la posibilidad de la divulgación nacional e internacional.</i>
<i>Radio</i>	<i>La radio es un medio que conversa con el consumidor. Le permite dar a conocer su bien o servicio a un público seleccionado de acuerdo con el tipo de programación de las emisoras elegidas.</i>
<i>Televisión</i>	<i>También admite la conversación con una audiencia y ofrece la ventaja de que el producto o servicio puede verse.</i>
<i>Internet</i>	<i>Permite la publicidad dentro del sitio de la empresa y en otros portales. También ofrece la divulgación a través de correos electrónicos.</i>
<i>Ventas por teléfono</i>	<i>Es la promoción de productos y servicios por la vía telefónica. Es un medio de eficacia dudosa y está sujeto a muchas críticas, dado a su carácter intrusivo.</i>
<i>Espectaculares</i>	<i>Llaman la atención del consumidor en lugares públicos.</i>
<i>Otros</i>	<i>Existen otras formas de publicidad, tales como la divulgación en medios de transporte, camisetas, gorras, etc.</i>

Tabla adaptada de (Amaru, 2008, pp. 112)

2.3.4. Estructura Organizacional

La estructura de la empresa se representa en un organigrama. Es el gráfico o esquema lógico que expresa las relaciones de dependencia formal de las diferentes unidades y las personas en ellas integradas. El organigrama muestra las relaciones de autoridad, los canales de comunicación, las agrupaciones de actividades, los departamentos o divisiones y las líneas de responsabilidad. Cada nivel de un organigrama indica distintos grados de responsabilidad y autoridad (Suárez, 2004).

2.3.4.1. Gestión de personas

Las empresas dependen de personas calificadas, motivadas, integradas y productivas para alcanzar sus objetivos. Para conseguir las personas correctas y tratar con ellas de forma adecuada, las compañías necesitan una función eficaz de recursos humanos. La función de recursos humanos comprende cuatro procesos básicos, los cuales comienzan antes de que las personas ingresen a la organización (Amaru, 2008, pp.139).

Obtención de personas. Son los procesos que se utilizan para proporcionar personal nuevo que asegure la continuidad de las operaciones de la organización. Los procesos de obtención comprenden la planeación de la mano de obra, la investigación de mercado, el reclutamiento, la selección y la contratación de personas (Amaru, 2008, pp.139).

“Desarrollo de personas. Son los procesos que promueven la adquisición o el aumento de competencias. Comprenden actividades y programas de capacitación” (Amaru, 2008, pp.139).

Gestión del desempeño de las personas. Son los procesos que se utilizan para, definir las actividades que las personas deben realizar en la empresa mediante el análisis y la descripción de cargos, y observar y orientar el desempeño de las personas, teniendo en mente el desarrollo de sus carreras y la realización de los objetivos de la organización (Amaru, 2008, pp.140).

Retención de personas. Son los procesos que se utilizan para promover la motivación y la satisfacción de las personas mediante, la atención a las necesidades e intereses individuales y colectivos, y la creación de condiciones ambientales y psicológicas favorables para el desarrollo de las actividades del personal (Amaru, 2008, pp.140).

2.4. TENDENCIAS EN EL MUNDO

"La base es utilizar productos de buena calidad, porque aportan sabores más intensos, y evitar los productos procesados" (El Comercio, 2018).

Cedric Grolet, denominado el mejor chef pastelero del mundo en The 50 Best, reveló que evita usar azúcares blancos refinados en sus postres.

El repostero francés, apuesta al uso de las frutas y los productos de calidad para hacer de los postres una tendencia más saludable. Utiliza frutas de temporada porque es un producto que cambia, lo cual le motiva a reinventarse y crear postres nuevos en cada estación del año, las diferentes texturas y colores le permiten dar rienda suelta a su creatividad artística e implementarla en sus postres.

Cuestionado por el reto que afronta la repostería moderna por la tendencia hacia una gastronomía saludable con menos grasas y azúcares, y por las intolerancias alimentarias como la celiaquía, Cedric Grolet, quien ha sido mano derecha de uno de los grandes cocineros franceses, Alain Ducasse, se confiesa "muy preocupado" por hacer una pastelería "saludable" (El Comercio, 2018).

Al ser las frutas su ingrediente principal en sus preparaciones, éstas las hacen mucho más saludables al utilizar el azúcar que tiene cada una de ellas, de ésta manera procura utilizar productos de alta calidad como la miel o el azúcar moreno de caña.

Grolet está consciente de que no se puede prometer que sus postres no pueden engordar pero considera que el consumo de postres en exceso no es bueno para la salud, por lo que expresó encontrarse muy preocupado por hacer postres más saludables con productos de la mejor calidad.

2.4.1. Tendencias en la ciudad de Quito

2.4.1.1. Quito

Quito, la primera ciudad declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad, está situada en la cordillera de los Andes. Según el último dato tomado por la INEC (2010), Quito tiene 2.239.191 habitantes y según datos estadísticos la ciudad de Quito para el año 2019 se pronosticará como la ciudad más poblada del Ecuador.

El mismo estudio dice que la cifra aumentará para el año 2020 de tal manera que Quito será la urbe más poblada de todo el país. Este cambio en la distribución poblacional genera nuevos retos ya que si se incrementa la población, se incrementará el consumo y

esto representa una ventaja en el mercado donde ésta tesis está dirigida.

2.4.1.2. La Repostería en la Ciudad de Quito

Quito es una ciudad en donde la pastelería, panadería y chocolatería de calidad han tenido una gran acogida en los consumidores.

Según varios artículos leídos para la investigación de ésta tesis se ha podido concluir que existe un gran campo gastronómico por descubrir, la especialización es un factor clave para diferenciarse en Quito y dar un mejor producto del que la gente está acostumbrada.

Existen muchos lugares donde se venden productos de repostería, actualmente se puede ver que la gente es más exigente con la calidad y es ahí donde ésta investigación logrará obtener los resultados deseados en cada uno de los clientes por su trabajo continuo en la perfección, innovación y calidad.

3. CAPÍTULO III. DIAGNÓSTICO

3.1. SITUACIÓN

La idea de Dulce Lua nace como un proyecto personal. Hace aproximadamente ocho años se brindaba al cliente el producto cupcake con servicio a domicilio, el nombre inicial de la empresa era Lua Cupcakes, nombre que se mantuvo hasta que se especializa en panadería, pastelería y chocolatería.

Debido a estos nuevos aprendizajes, se plantea Dulce Lua como una empresa que comercialice productos de repostería de alta calidad.



Figura 5. Logo inicial

El público objetivo o mercado meta del proyecto está enfocado en las siguientes características.

Hombres y mujeres de 25 a 50 años, con un nivel socioeconómico medio alto y alto que vivan en el sector de Cumbayá del Distrito Metropolitano de Quito. Además de tener un estilo de vida dinámico, proactivo, con ciertas libertades, que aprecie un postre sofisticado, creativo y de calidad.

El cliente no solo consumirá un postre, el cliente comprará una experiencia, a través de un producto innovador y de sabor inigualable.

3.1.1. Misión, Visión y Valores

3.1.1.1. Misión

Proveer productos de repostería, con los más altos estándares de calidad y creatividad, en base a materias primas minuciosamente seleccionadas, en un ambiente acogedor y con un servicio que vele por la satisfacción de nuestros clientes.

3.1.1.2. Visión

Consolidarnos como una empresa de repostería líder en el país, reconocida por la calidad y detalle de nuestros productos. En un ambiente innovador, atractivo e impecable; con un servicio al cliente excepcional, donde comensales y colaboradores de la empresa vivan juntos una experiencia inigualable.

3.1.1.3. Valores Corporativos



Figura 6. Valores corporativos de Dulce Lua

3.1.2. Ingredientes básicos

Dulce Lua trabajará con ingredientes de la mejor calidad, lo cual se verá reflejado en el sabor y conservación del producto brindado. La materia prima básica que se requiere de su existencia en todo momento dentro de la cafetería serán:



Figura 7. Huevos



Figura 8. Harina Repostera



Figura 9. Mantequilla sin sal



Figura 10. Cacao en polvo



Figura 11. Leche



Figura 12. Leche de Almendras



Figura 13. Azúcar morena



Figura 14. Azúcar blanca



Figura 15. Harina Integral



Figura 16. Harina de avena



Figura 17. Chocolate blanco



Figura 18. Chocolate negro



Figura 19. Frutas



Figura 20. Frutos secos

3.1.3. Perspectiva comercial

Considerando que el proyecto está definido mediante altos estándares de conocimientos y prácticas, será indispensable para el mismo desarrollar una especialidad superior a nivel internacional.

A partir de allí, la implementación del proyecto se ejecutará en un año, el que tendrá una curva de consolidación comercial de aproximadamente dos años, a partir de éste plazo se tendrá la perspectiva de que sea única, conocida y exitosa a nivel nacional.

3.2. DEMOGRAFÍA

3.2.1. Mercado Relevante y Cliente Potencial

Para emprender, es importante determinar el mercado y cliente potencial que hará que el modelo de negocio tenga éxito, conociendo las características y preferencias del segmento al que se dirige el producto ofrecido.

Mercado Objetivo

Para describir el mercado objetivo se han utilizado los siguientes parámetros:

Segmentación Geográfica

Mediante la segmentación geográfica se busca dividir el mercado objetivo según zona geográfica o población donde va dirigido el estudio.

- La parroquia de Cumbayá está localizada en la Provincia de Pichincha, Distrito Metropolitano de Quito, sector Oriental.
 - Norte: Parroquia de Nayón, confluencia de Río San Pedro y Río Machángara.
 - Sur: Parroquias de Guangopolo y de Conocoto
 - Este: Parroquia Tumbaco
 - Oeste: Distrito Metropolitano de Quito



Figura 21. Segmentación Geográfica

Tomado de (La Evolución Arquitectónica, 2012).

Segmentación Demográfica

Mediante la segmentación demográfica se busca dividir al mercado objetivo según edad, nivel socioeconómico, género, ocupación.

- Nivel socioeconómico
 - Medio alto (C+) y alto (B)
- Género
 - Masculino y Femenino
- Edad
 - Dirigido de personas de 25 a 50 (+/- 2) años
- Ocupación
 - Estudiantes, profesionales, amas de casa, empresarios, etc.

Segmentación Psicográfica

Mediante la segmentación psicográfica se busca identificar, estilos de vida, formas de pensar, opiniones y actitudes del mercado objetivo a estudiar.

Personas con un estilo de vida divertido, creativo, que a través de un postre de alta calidad satisfacen necesidades, experimentan sensaciones y obtienen experiencias únicas en su vida. Su principal requisito de satisfacción es la calidad y no la cantidad, saben diferenciar las características que un buen postre ofrece, disfrutan de la compañía en un lugar acogedor, innovador y con un ambiente distinguido.

Tabla 2

Tamaño de Mercado

Pichincha	2.576.287 Habitantes
Quito	2.239.191
Cumbayá	31.463

Nota: Tabla tomada de (INEC, 2010)

3.2.2. Entrevistas a Expertos

Es una técnica para la recolección de información a través de una persona capacitada y experta en un tema específico. (Malhotra, 2008)

Metodología

Se realizará un cuestionario de preguntas acorde al experto con la debida organización y planificación para poder aprovechar al máximo los conocimientos del entrevistado. La elección de los expertos se basó en su profesional trabajo dentro del sector estudiado, productos de alta calidad y emprendedores innatos.

3.2.2.1. Experto: Silvia Guédez

Objetivo

Trazar un perfil de futuros clientes, con datos precisos sobre gustos, hábitos de consumo y comportamientos de compra.



Figura 22. Silvia Guédez Chocolatier

Silvia Guédez es venezolana, Ingeniero Petrolero y Chocolatier. Dedicó su vida por más de 10 años a la industria petrolera, sin embargo siempre estuvo atraída por el mundo gastronómico en especial por la chocolatería y la confitería fina.

Esa Pasión por el chocolate la llevó a cursar estudios en el Instituto Ecole Chocolat de Canadá donde obtuvo el título de Chocolatier Profesional.

Viajando, probando y aprendiendo de expertos en el área, finalmente logró desarrollar su propia propuesta: ofrecer a los conocedores y amantes del chocolate los más finos y exquisitos productos, combinando ingredientes de primera, recetas cuidadosamente desarrolladas y una esmerada atención a los detalles para crear chocolates artesanales de excelente calidad.

Tabla 3

Tabla de preguntas a Silvia Guédez

Nombre	Empresa	Contacto
Silvia Guédez	Silvia Guédez Chocolatier	guedezyepezsilvia@gmail.com

<i>Pregunta</i>	<i>Objetivo</i>
¿Existe competencia real en el mercado?	Conocer el posicionamiento del producto y de la competencia.
¿En qué ocasiones consumen más los productos?	Conocer demanda del cliente.
¿Dónde prefieren comprar los productos?	Evaluar el comportamiento del sector.
¿El mercado está dispuesto a pagar por un producto de calidad?	Determinar precio del producto.
¿Qué estrategias de marketing utilizas para aumentar tu mercado?	Aumentar el mercado objetivo.
¿Qué tan diferente es tu producto de los que ofrece la competencia?	Conocer cómo crear o mejorar el producto.
¿De qué manera obtienes fidelidad por parte de tus clientes?	Evaluar características del mercado.
Según su experiencia, ¿cuál es el factor determinante para que el cliente seleccione un producto de repostería?	Identificar aspectos importantes para el desarrollo del producto.
¿Cuál es tu clave de diferenciación?	Determinar valor agregado.
¿Cree usted que el mercado actual prefiere consumir postres saludables?	Tendencias del consumo productos light.

Conclusiones Entrevistas con Expertos

Dueña de “Silvia Guédez Chocolatier”

1. En los últimos años ha habido un crecimiento significativo de emprendedores dentro de éste mercado. Por esa razón la clave para sobresalir es buscar tu diferenciador sobre los otros.
2. Los productos de repostería son vendidos durante todo el año pero tienen un punto alto de ventas y es en fechas especiales como Navidad, San Valentín, Día de la Madre, Celebraciones como bautizos, matrimonios, etc.
3. Los productos de Silvia Guédez Chocolatier se venden mucho online, es decir el Internet es la herramienta de ventas más importante hoy en día.
4. Actualmente el mercado valora la calidad de los productos y paga el valor correspondiente, pero para eso es muy importante apuntar a un nicho de mercado específico.
5. El negocio trabaja mediante redes sociales, en las mismas me esmero en utilizar buenas fotografías que reflejen el excelente producto que estoy ofertando, producto de alta calidad y todo esto al final se convierte en la estrategia de marketing más fuerte el boca a boca.
6. El producto que ofrezco al mercado es muy diferente, Silvia Guédez Chocolatier trabaja con la mejor materia prima nacional e importada, empaques preciosos y una atención esmerada, son los puntos que han marcado la diferencia durante todos estos años.
7. La fidelidad en mis clientes la logro atendiéndolos de la mejor manera posible y complaciéndolos en sus gustos. Es decir satisfago cualquier necesidad que tengan.
8. El factor más importante es el sabor más allá de la estética.
9. Escogí como mi producto principal algo que pocas empresas elaboran, las trufas.

10.El mundo saludable es algo que se encuentra muy de moda pero considero que por encima de los postres saludables estará siempre la pastelería tradicional.

3.2.2.2. Experto: Pachi Larrea

Objetivo

Analizar características que debe tener un emprendedor al momento de tomar la decisión de elaborar un plan de negocios.



Figura 23. Pachi Larrea

Pachi Larrea, quiteño de 34 años de edad, estudió Artes Culinarias en Quito, Buenos Aires y Sevilla. Tras liderar por cuatro años un emprendimiento propio en su ciudad natal, viaja a Europa para ahondar su pasión: El Chocolate. En Barcelona trabaja junto al prestigioso Chef Oriol Balaguer, llegando a ser su Chef Chocolatero durante cuatro años.

A principios de 2018 viaja a Miami para convertirse en el Chef Pastelero del Restaurant Habitat en “One Hotel”. Pachi ha representado al país en China, Macao, España y Australia y continúa llevando su pasión alrededor del mundo.

Actualmente emprendió y lidera un negocio en la ciudad de Barcelona llamado Sweet Drops.

Tabla 4

Tabla de preguntas a Pachi Larrea

Nombre	Empresa	Contacto
Pachi Larrea	Sweet Drops	pachi_10@hotmail.com

<i>Pregunta</i>	<i>Objetivo</i>
¿Que hizo que en usted nazca la idea de emprender? ¿Cuándo descubrió que tenía una buena idea empresarial y cómo se le ocurrió?	Analizar el primer paso de emprender.
Si un joven universitario aspirara a encabezar un proyecto similar al que usted puso en marcha, ¿qué tres consejos le daría?	Adquirir conocimientos de expertos.
¿Considera que el modelo de negocio de una pastelería en la ciudad de Quito, es rentable?	Conocer la visión que se tiene del mercado y sus proyecciones.
¿Podría dar tres indicaciones básicas para gestionar de manera eficaz un negocio de pastelería y chocolatería y alcanzar el éxito?	Determinar claves de éxito.
Con todo lo que ha vivido y experimentado, ¿qué cree que es lo mejor de ser empresario y empoderarse de su vida con pasión?	Emprender en Ecuador.
De acuerdo a sus vivencias en el mundo de la pastelería y chocolatería, ¿qué cree que le hace falta al Ecuador para ser una referencia en este mercado?	Diferenciación en el mundo.
Para crear una buena cartera de clientes, ¿qué estrategia recomienda adoptar?	Identificar aspectos importantes para crear fidelidad.
¿Cuál es su método de selección para contratar profesionales que verdaderamente se vuelquen en su trabajo y, por ende, en el futuro de la empresa?	Proyección a futuro.
Considerando que la innovación es un tema importante hoy en día, ¿qué procesos deberían llevarse a cabo para ser creativo en una empresa de pastelería?	Determinar valor agregado.
Si tuviera que completar usted esta entrevista, ¿qué pregunta le gustaría hacerse?	Analizar comportamientos empresariales,

Conclusiones Entrevistas con Expertos

Chocolatier y Pastelero Pachi Larrea

Dueño de “Sweet Drops”

1. Siempre he tenido en mente emprender. La pasión por mi oficio y las experiencias en obradores de renombre internacional, me han dado las pautas y el conocimiento, no solo en lo concerniente al trabajo en sí, sino en todo lo que administrar y llevar un negocio.
2.
 - Pasión y dedicación a la hora de trabajar.
 - Hacer un buen proyecto empresarial, analizando todo lo que montar una empresa en este sector conlleva.
 - Buscar las herramientas para llevarlo a cabo.
3. Es importante buscar hacer algo distinto y mejorar o superar lo que hay en el mercado. La parte de si es rentable o no depende mucho de algunos factores (target, tipo de pastelería, ubicación, etc.). Pero yo creo que si se hace algo bien hecho funcionará.
4.
 - Buscar siempre la excelencia.
 - Saber manejar el equipo de trabajo de manera que sea una familia.
 - Mantener y cuidar la calidad.
5. Lo mejor de ser la cabeza de una empresa es saber transmitir tanto al cliente como a los trabajadores esa pasión por lo que más me gusta hacer. Dar a la gente un momento, a través del producto, de felicidad.
6. Pienso que ahora hemos mejorado muchísimo. Poco a poco vemos mejor calidad. Creo que hay que seguir buscando la excelencia y explotar todos los productos propios y la riqueza que tenemos.
7. Tener un producto que destaque en todos sus aspectos, sabor, presentación, textura, y mantener la calidad siempre.

8. En mi caso busco gente que tenga primero pasión por lo que hacemos. Luego pasan 3 meses de prueba y dependen de su desempeño para seguir o no. Seguimos siempre una evaluación constante y formación.
9. Pienso que hay que tratar de tener una identidad para empezar, una idea clara de lo que queremos reflejar en nuestras creaciones. Para esto es importante estar muy actualizado realizando formaciones y capacitaciones.
10. Sería tal vez: ¿Es importante salir del país para completar una mejor formación?

3.3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL PRODUCTO

3.3.1. Generación del producto

“Dulce Lua” ofrecerá una experiencia a través de los productos ofertados con un diseño innovador y excelente calidad. Para complementar y satisfacer la demanda del cliente, contará con el servicio de decoración de mesas de dulces para cualquier tipo de evento social.

La atención al cliente estará basada en el respeto y cordialidad de los colaboradores, las instalaciones y la decoración del local, convertirán al lugar en un ambiente único y acogedor para ser visitado.

La empresa ofertará postres bajos en calorías y azúcar, manteniendo sabores y texturas para obtener un postre delicioso y a la vez muy saludable.



Figura 24. Mesa de dulces Bautizo



Figura 25. Cupcakes



Figura 26. Mesa de dulces Baby Shower



Figura 27. Torta de bodas



Figura 28. Chocolates



Figura 29. Tortas con diseño

3.3.2. Determinación del Concepto

Ventaja competitiva

El diferenciador del proyecto como tal es el producto y la forma de operar. Un producto innovador y con características únicas como el uso de colorantes a base de productos naturales. La estrategia será netamente de diferenciación sin perder de vista los costos para captar la atención y fidelización del cliente hacia la marca.

3.3.2.1. Colorantes Lua

Dulce Lua es una empresa que se diferencia en el mercado por la utilización de colorantes a base de productos naturales como son la remolacha y moringa, los cuales son utilizados en los productos para mejorar su apariencia pero también tienen como objetivo cuidar su contenido nutricional. Para el estudio y aprobación del producto, la empresa organiza una degustación de postres en donde se han empleado los colorantes, dicha degustación se acompaña de bebidas como café y té.

3.3.2.1.1. Colorante de Remolacha

En la actualidad la industria de los alimentos utiliza colorantes especialmente en la rama de la pastelería, éstos ayudan a mejorar la apariencia de los productos por lo tanto los hace mucho más atractivos a la vista del consumidor.

Dulce Lua es una empresa involucrada en la salud de sus consumidores, y es por esto que a través de un estudio químico ha formulado un colorante a base de remolacha.

- **Objetivo**
Deshidratar la materia prima y obtener un alto rendimiento de polvo de remolacha para usarlo como colorante en la pastelería.
- **Justificación**

Desde el punto de vista nutricional, la remolacha es un alimento de moderado contenido calórico. Tras el agua, los hidratos de carbono son los componentes más abundantes, lo que hace que está sea una de las hortalizas más ricas en azúcares.

La remolacha es una hortaliza que debido a sus múltiples usos y valores nutricionales puede ser aprovechada para realizar una gran variedad de productos alimenticios. Dulce Lua trabaja en la formulación y producción del colorante rojo utilizando la remolacha como materia prima.

3.3.2.1.2. Concepto del producto

Un colorante es un aditivo alimenticio que proporciona color a un alimento. El colorante rojo Lua, aprovecha el color rojo intenso de la remolacha y por medio de la deshidratación del vegetal, se obtiene el polvo de remolacha que mezclado con glicerina, le proporciona consistencia líquida, fácil de usar y le prolonga el tiempo de vida útil.

- **Resultado**



Figura 30. Colorante de remolacha y sus usos

3.3.2.2. Trufas Lua

Oswaldo Gross afirma que “el chocolate es un producto cuya fisicoquímica es compleja debido a la presencia de materia grasa propia llamada manteca de cacao. Este componente posee la

capacidad asombrosa de lograr un bombón brillante y liso o una tableta terrosa y grisácea.” (Gross, 2011, pp.32)

Dulce Lua dispone de una línea exclusiva de trufas, las cuales son creaciones innovadoras que sólo se podrán encontrar en la tienda. Implementar ingredientes poco convencionales en las trufas de chocolate, manejar y promover la implementación de chocolates con variación en porcentaje de pasta de cacao dentro de la pastelería, resaltando de ésta manera de manera productiva al chocolate Nacional fino de Aroma.

3.3.2.2.1. Concepto del producto

Las trufas de autor han sido pensadas como una obra de arte, utilizando el cacao ecuatoriano fino de aroma, mezclando sabores y obteniendo un producto único en el mercado, éste es un valor agregado para la empresa Dulce Lua ya que con su toque personalizado en el diseño y sabores inigualables hará que el cliente quiera regresar por el producto.

Las trufas han sido elaboradas con chocolates del 50 al 60% de cacao, se han creado productos con aromas frutales y florales ya que el chocolate ecuatoriano se ha caracterizado desde siempre por dichos aromas, por ejemplo:

- Frutal: uva, piña, ciruela, mora.
- Floral: rosa



Figura 31. Trufas de autor

Variedades de trufas

- Trufas de aguacate
- Trufas de mantequilla de maní
- Trufas de higos con nuez
- Trufas de azafrán
- Trufas de tocino
- Trufas de queso de cabra
- Trufas de remolacha

3.4. ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado realizado, tiene como objetivo principal, detectar posibles consumidores especificando sus gustos y necesidades, identificar el mercado potencial al cual el proyecto está dirigido, para de esta manera determinar la viabilidad y factibilidad del proyecto.

3.4.1. Objetivo

Obtener toda la información real necesaria para determinar la existencia de un mercado potencial que esté dirigido netamente al consumo de los productos que ofrece Dulce Lua

3.4.2. Metodología

3.4.2.1. CLASIFICACIÓN CÓDIGO CIU

De acuerdo a la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU4), presentada por el Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC. El negocio se encuentra dentro de la letra C.

CÓDIGO CIIU: **C1071.02**: Elaboración de pasteles y otros productos de pastelería: pasteles de frutas, tortas, pasteles, tartas, etcétera, churros, buñuelos, aperitivos (bocadillos), etcétera. (INEC, 2012)

3.4.3. Industria o sector

3.4.3.1. Tamaño del Sector

En la siguiente tabla, se puede observar cómo ha ido creciendo o disminuyendo los ingresos o ventas del sector de acuerdo a la actividad económica especificada en el código CIIU.

Tabla 5

Ingresos o ventas del sector

	C107102
AÑO FISCAL	TOTAL INGRESOS (699)
2012	6.591.979
2013	9.211.039
2014	11.390.976
2015	14.421.605
2016	12.853.027
2017	13.520.532

Nota: Obtenido de (SRI, 2017)

3.4.3.2. Tasa de crecimiento del sector

La siguiente tabla refleja la evolución que ha tenido el sector, los datos se han calculado con la información obtenida en la tabla de ingresos.

Donde:

$$\% \text{ Evolución} = \frac{\text{Ingreso 2} - \text{Ingreso 1}}{\text{Ingreso 1}} * 100 \quad (\text{Ecuación 1})$$

Tabla 6

Crecimiento del sector

AÑO FISCAL	EVOLUCIÓN
2012-2013	39,7%
2013-2014	23,6%
2014-2015	25,4%
2015-2016	-10,3%
2016-2017	5,19%



Figura 32. Tasa de crecimiento del sector

3.4.3.3. Rentabilidad del Sector

La rentabilidad del sector es un índice importante que se debe tomar en cuenta dentro del proceso de implementar un negocio, de esta manera se conocerá si es oportuno emprender en dicho mercado.

Donde:

$$\% \text{Rentabilidad} = \frac{\text{Utilidad}}{\text{Total Ingresos}} * 100 \quad (\text{Ecuación 2})$$

Tabla 7

Rentabilidad del Sector

C107102			
AÑO FISCAL	TOTAL INGRESOS (699)	UTILIDAD GRAVABLE (819)	RENTABILIDAD (%)
2013	9.211.039	415.835	4,514527
2014	11.390.976	474.726	4,167564
2015	14.421.605	683.030	4,736159
2016	12.853.027	459.938	3,578443
2017	13.520.532	481.750	3,563096

Nota: Tomado de (SRI, 2017)

3.4.3.4. Evolución de la rentabilidad en los últimos años

Tabla 8

Evolución de la rentabilidad

AÑO FISCAL	EVOLUCIÓN
2013-2014	-0,34%
2014-2015	0,56%
2015-2016	-1,15%
2016-2017	-0,01%

Donde:

$$\% \text{ Evolución} = \frac{\text{Rentabilidad 2} - \text{Rentabilidad 1}}{\text{Rentabilidad 1}} * 100 \quad (\text{Ecuación 3})$$

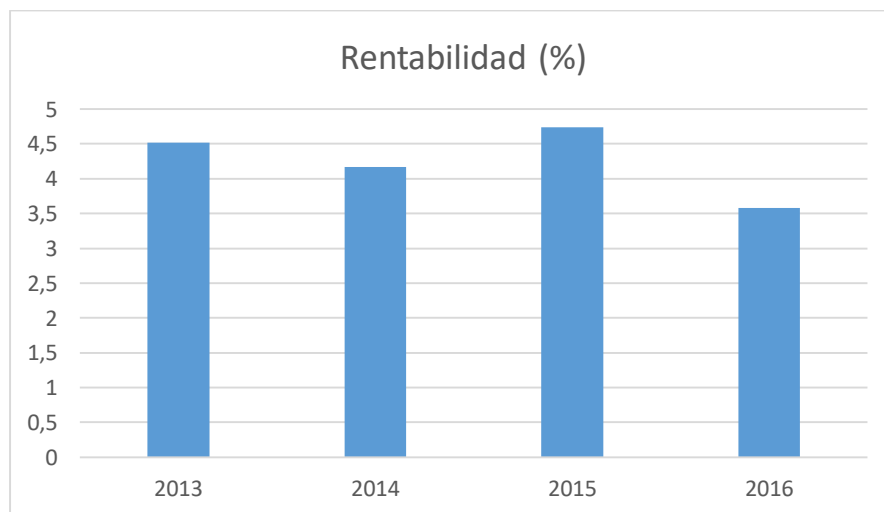


Figura 33. Evaluación de Rentabilidad del sector

3.4.4. Competidores

3.4.4.1. Matriz EFE (Evaluación de factores externos)

Tabla 9

Matriz EFE Dulce Lua

Nº	AMENAZAS	Ponderación	Calificación	Calificación Ponderada
1	Fuerte presencia de competencia directa e indirecta.	0,16	2	0,32
2	Gran cantidad de productos sustitutos en el sector.	0,09	2	0,18
3	Alta oferta de productos con condiciones similares a Dulce Lua.	0,15	1	0,15
4	Alta rotación del personal de cocina.	0,1	1	0,1
		0,50		0,75

Nº	OPORTUNIDADES	Ponderación	Calificación	Calificación Ponderada
1	Existen varios proveedores de materia prima.	0,12	3	0,36
2	Tendencia alta de consumo de postres, indiferentemente de la edad del consumidor.	0,2	4	0,8
5	Las redes sociales están en auge, lo cual facilita la publicidad sin generar gastos.	0,1	4	0,4
6	Fácil acceso a crédito	0,08	3	0,24
		0,50		1,8
	TOTAL	1		2,55

3.4.4.2. Matriz EFI (Evaluación de factores internos)

Tabla 10

Matriz EFI Dulce Lua

Nº	DEBILIDADES	Ponderación	Calificación	Calificación Ponderada
1	En la entrega a domicilio, no existe el manejo adecuado del producto para que llegue intacto y sin daños.	0,2	2	0,4
2	Elaboración de recetas con materia prima costosa.	0,1	1	0,1
3	Retrasos de pedidos, por incumplimiento de proveedores.	0,12	2	0,24
4	Altos gastos en mantenimiento de equipos de cocina.	0,08	1	0,08
		0,50		0,82

Nº	FORTALEZAS	Ponderación	Calificación	Calificación Ponderada
1	Compra de materia prima de la mejor calidad en el extranjero.	0,14	4	0,56
2	Creación de sabores nuevos, que no existan en el mercado, utilizando las frutas exóticas que tiene el Ecuador.	0,08	4	0,32
3	Capacitación constante del personal. Cursos de Haccp / bpm / servsafe, etc., deberá ser requisito previo antes de entrar a la compañía.	0,08	4	0,32
4	Creación de colorantes a base de productos naturales.	0,2	4	0,8
		0,50		2
TOTAL		1		2,82

3.4.4.3. Matriz de Perfil Competitivo

Tabla 11

Matriz de Perfil Competitivo

<i>MATRIZ DE PERFIL COMPETITIVO</i>											
			Cyrl		Ambrosía		Lucía		La Serena		Corfú
Factores claves de éxito	Ponderaciones	Calificación	Ponderaciones	Calificación	Ponderaciones	Calificación	Ponderaciones	Calificación	Ponderaciones	Calificación	Ponderaciones
1.- Servicios al Cliente	0,09	3	0,27	2	0,18	4	0,36	3	0,27	4	0,36
2.- Precios	0,15	3	0,45	3	0,45	3	0,45	3	0,45	3	0,45
3.- Calidad del producto	0,22	5	1,1	3	0,66	4	0,88	4	0,88	3	0,66
4.- Tecnología	0,06	3	0,18	2	0,12	3	0,18	2	0,12	4	0,24
5.- Publicidad	0,04	2	0,08	1	0,04	2	0,08	1	0,04	4	0,16
6.- Ubicación	0,06	1	0,06	3	0,18	4	0,24	1	0,06	5	0,3
7.- Diseño e imagen	0,1	4	0,4	2	0,2	2	0,2	4	0,4	3	0,3
8.- Experiencia	0,1	5	0,5	3	0,3	3	0,3	3	0,3	5	0,5
9.- Lealtad del cliente	0,12	4	0,48	2	0,24	4	0,48	2	0,24	5	0,6
10.- Variedad del producto	0,06	4	0,24	3	0,18	3	0,18	3	0,18	4	0,24
Total	1,00		3,8		2,55		3,35		2,94		3,81

La Empresa Dulce Lua, en comparación con las demás matrices tiene una ponderación superior a 2, 5 esto quiere decir que la posición de la empresa es favorable, por lo que debe mantener el control de precios y disponibilidad de productos para asentar la marca en el mercado.

Al realizar la matriz de perfil competitivo, se lo realizó con seis empresas las cuales son competencias directas para Dulce Lua, se puede observar que sus ponderaciones que Cyril, Corfú y Lucía se encuentran muy bien posicionadas en el sector de Cumbayá, ya que debido a la falta de negocios similares, éstas han destacado en su producto por el sabor, diseño e innovación.

Se puede decir que Cyril es altamente favorable y una gran competencia para Dulce Lua ya que tienen el mismo segmento de mercado y características similares a lo que Dulce Lua quiere ofrecer en el sector.

Para poder mejorar y alcanzar a su competencia, Dulce Lua deberá centrarse en su competencia y hacer más amplio su segmento de mercado, diferenciándose del resto por su profesionalismo.

3.4.5. Análisis PEST (Político, Económico, Social y Tecnológico)

3.4.5.1. Factores del Macro - Entorno

3.4.5.1.1. Factores Políticos

- Uno de los factores políticos que favorecen al incremento de consumo es la política fiscal expansiva que el Gobierno estableció, de esta manera se reduce el desempleo y aumenta el poder adquisitivo de las personas.

- En el año 2013, Ecuador emitió la Ley Orgánica de regulación y control del poder del mercado que promueve una justa competencia en el mercado.
- Políticas gubernamentales para incrementar el acceso a crédito.
- El factor impuesto en el actual gobierno es muy variable y afecta directamente a la planificación tanto estratégica como financiera de las industrias. El impuesto a la salida de divisas es el 5%, donde se reduce considerablemente parte de las ganancias de una empresa.

3.4.5.1.2. Factores Económicos

- “El Producto Interno Bruto (PIB) de la economía ecuatoriana, en el primer trimestre del año 2018, registró un crecimiento interanual de 1,9%, con relación al primer trimestre de 2017” (BCE, 2018).
Mientras el PIB continúe con esta tendencia de crecimiento es favorable para la implementación de proyectos ya que se refleja que existe un incremento de producción de bienes y servicios.



Figura 34. PIB en el sector industrias alimentos y bebidas
Obtenido de (Banco Central del Ecuador, 2018).

- “La inflación mensual en septiembre 2018, respecto a agosto 2018, fue de 0,39%. Este resultado se explica principalmente por el incremento en los precios de algunos productos de las divisiones de: Transporte; Comunicaciones; y, Alimentos y bebidas no alcohólicas” (INEC, 2018). Al aumentar los costos de producción se incrementa el P.V.P.
- El Ecuador cerró marzo de 2018 con un desempleo de 4,4% a nivel nacional, dicho porcentaje fue igual al cerrar marzo de 2017, según los datos del Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC).
- La elaboración de productos de panadería y pastelería, es la principal actividad económica dentro de la industria manufacturera.
- La inflación del país en el sector de alimentos y bebidas se encuentra en porcentajes estables, esto favorece al emprendimiento ya que no se verá afectado en variaciones de precio en insumos y materia prima.

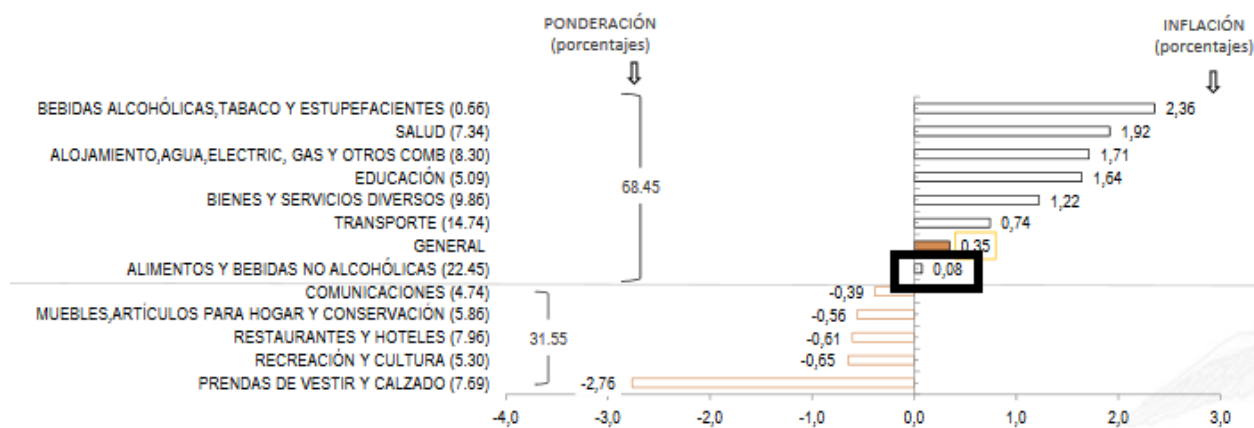


Figura 35. Inflación anual del IPC y por divisiones de bienes y servicios

Tomado de (BCE, 2018)

3.4.5.1.3. Factores Sociales

- “De acuerdo a las estadísticas del Banco Central, el índice de Confianza del consumidor disminuyó en 2.3 puntos en agosto de

2018 en relación al mes anterior, alcanzando un nivel de 37.5 puntos” (BCE, 2018).

- Crecimiento demográfico. Según estadísticas del INEC el crecimiento demográfico en el Ecuador tiene una tendencia lineal creciente, mientras más personas habiten en el país, el consumo es creciente.
- Inversión del Gobierno en Salud y Educación, hace que las personas estén más capacitadas y saludables lo cual impacta en la productividad.
- Ecuador se caracteriza por tener mayor volumen de población joven, aunque la mano de obra disponible no cuenta con nivel de estudio superior.

3.4.5.1.4. Factores Tecnológicos-Ambiental

- “En Ecuador hay 17 millones de habitantes y a octubre de 2018, ya se registran 13.6 millones de usuarios conectados y con acceso a Internet, es decir alrededor del 80% de los ecuatorianos están conectados” (EKOS, 2018).
Facebook, Instagram, YouTube y Google son las plataformas que se disputan el puesto número uno.
- Los mecanismos de compra y venta, son totalmente variados y van desde tarjetas de crédito, efectivo, tarjetas de débito hasta el uso de la web para realizar compras.
- Uno de los principales problemas ecológicos que afecta al Ecuador es la contaminación del agua, debido a los desperdicios generados tanto por empresas como personas.

3.4.5.2. **Calificación**

Tabla 12

Calificación PEST

<i>P</i>	<i>E</i>	<i>S</i>	<i>T</i>
4	2	2	5
5	1	5	5
4	2	4	3
1	4	1	
	5		
3,5	2,8	3	4

3.4.5.2.1. Gráfico

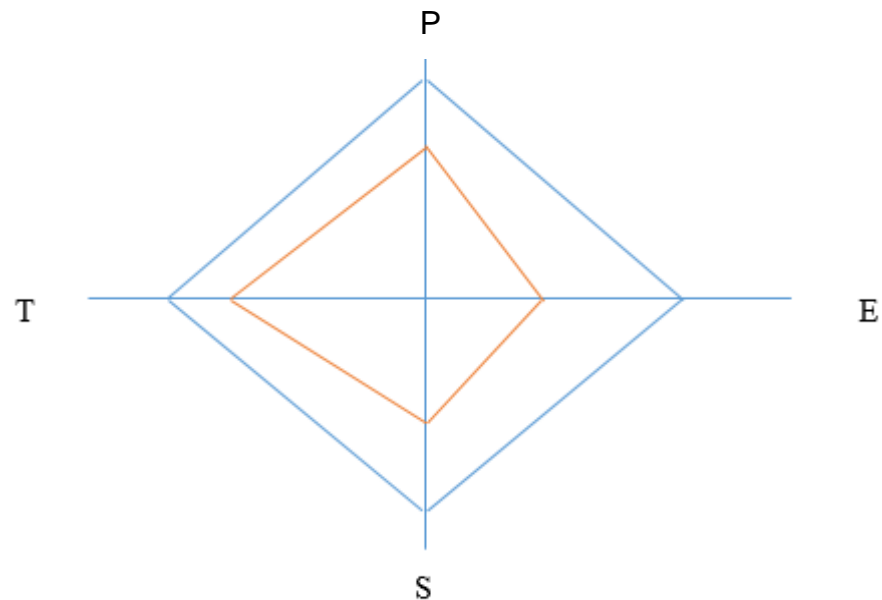


Figura 36. Gráfico PEST

3.4.5.2.2. Análisis PEST (Político, económico, social y tecnológico)

Según el gráfico, se concluye que la empresa Dulce Lua atraviesa un problema en la variable económica, ya que la industria ha decrecido debido a múltiples problemas en la economía del Ecuador. La tecnología está en el auge, esto garantiza un óptimo

crecimiento en el sector ya que la mayoría de empresas se manejan a través de medios electrónicos para su publicidad y marketing. En el ámbito social se aleja un poco a lo ideal ya que en la ciudad de Quito ha existido un alto índice de crecimiento de las empresas que se dedican a lo mismo que Dulce Lua.

En lo político la empresa cruza algunos problemas debido a algunas leyes y reglamentos que aplica el Estado ecuatorianos en el sector de la industria.

3.4.6. Análisis de 5 Fuerzas Competitivas

3.4.6.1. Factores del Micro-Entorno

Para realizar este análisis del sector se utiliza el modelo de las cinco fuerzas de Porter.

3.4.6.1.1. Análisis de la competencia actual

La primera fuerza competitiva se centra en analizar a las empresas que se encuentran en el sector.

La intensidad entre los competidores es la más importante. Al incorporar una ventaja competitiva frente a los rivales, garantizará el éxito o fracaso de la empresa.

- En el sector de Cumbayá existen varios competidores, los cuales tienen características similares pero no iguales a los que Dulce Lua quiere implementar.
- La competencia actual que ha sido analizada, no dispone de las tortas con diseños únicos que ofrecerá Dulce Lua.
- No existe una competencia feroz de precios en la industria.

Se concluye que la intensidad de competidores es moderada.

3.4.6.1.2. Amenaza de nuevos participantes

Al analizar la amenaza de nuevos participantes en el sector, incrementará la competitividad lo cual hace que las estrategias que se deben tomar sean más relevantes para alcanzar el éxito.

Barreras de entrada

- Diferenciación y valor agregado en empresas del sector por ejemplo Cyril.
- Se dispone de la inversión inicial para operar.
- Permisos sanitarios, municipales y licencias son requisitos indispensables para la apertura de un negocio.

Se concluye que la amenaza de ingreso de nuevos competidores es de carácter medio, ya que el producto que se desea introducir es innovador y dispone una alta diferenciación, por lo tanto esta fuerza es moderada.

3.4.6.1.3. Amenaza de productos sustitutos

- Dentro de la industria pastelera existen varios productos sustitutos.
- El precio de los productos afecta directamente a la cantidad demandada.
- La diferenciación, el valor agregado hará que la amenaza de los productos sustitutos disminuya.

Se concluye que la amenaza de productos sustitutos es alta debido a la cantidad de éstos existentes en el mercado.

3.4.6.1.4. Poder de negociación de los proveedores

En el mercado existe una gran variedad de proveedores, los cuales deberán ser estudiados y analizados para generar confiabilidad y su capacidad de proveer todo que se requiera.

- Existen varios proveedores para obtener todos los ingredientes necesarios en el negocio de la repostería.

Se concluye que debido a la gran cantidad de proveedores el poder de negociación frente a los proveedores es alto, por lo tanto esta fuerza es de carácter débil.

3.4.6.1.5. Poder de negociación de los compradores

Las necesidades del consumidor, cada vez son mayores. El precio y la calidad son factores importantes para determinar la compra de un producto.

- Existe gran cantidad de consumidores dentro de esta industria.

Se concluye que el poder de negociación frente a los clientes es bajo, por lo tanto esta fuerza es de carácter alto.

3.4.6.2. **Gráfico Fuerzas Competitivas**

3.4.6.2.1. Calificación

Tabla 13

Calificación Fuerzas Competitivas

Cinco fuerzas Competitivas				
Competencia	Proveedores	Compradores	Sustitutos	Participantes
3	4	2	4,5	3

3.4.6.2.2. Gráfico



Figura 37. Gráfico de las fuerzas competitivas

3.4.6.3. Análisis estratégico a partir de las cinco fuerzas competitivas (Análisis de Porter)

Después de estudiar el gráfico podemos concluir que el poder de negociación con proveedores es baja debido a la gran variedad de éstos en el mercado, la amenaza de entrada de nuevos competidores es moderada debido a que Dulce Iua se diferenciará notablemente en su producto hasta hacerlo único, el poder de negociación con clientes es alta ya que actualmente el consumidor requiere de mayor satisfacción en la compra de un producto. La presión de productos sustitutos es alta y por último la fuerza más poderosa que es la intensidad de competidores actuales es moderada, dentro del sector estudiado.

3.4.7. Cadena de Valor

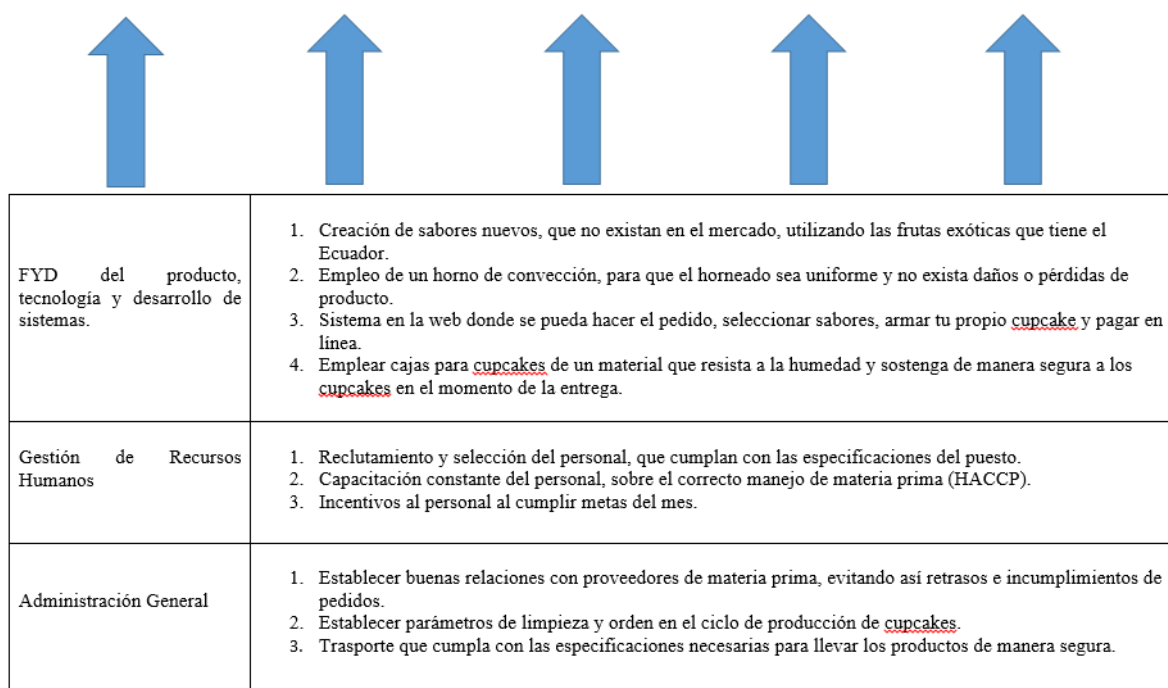
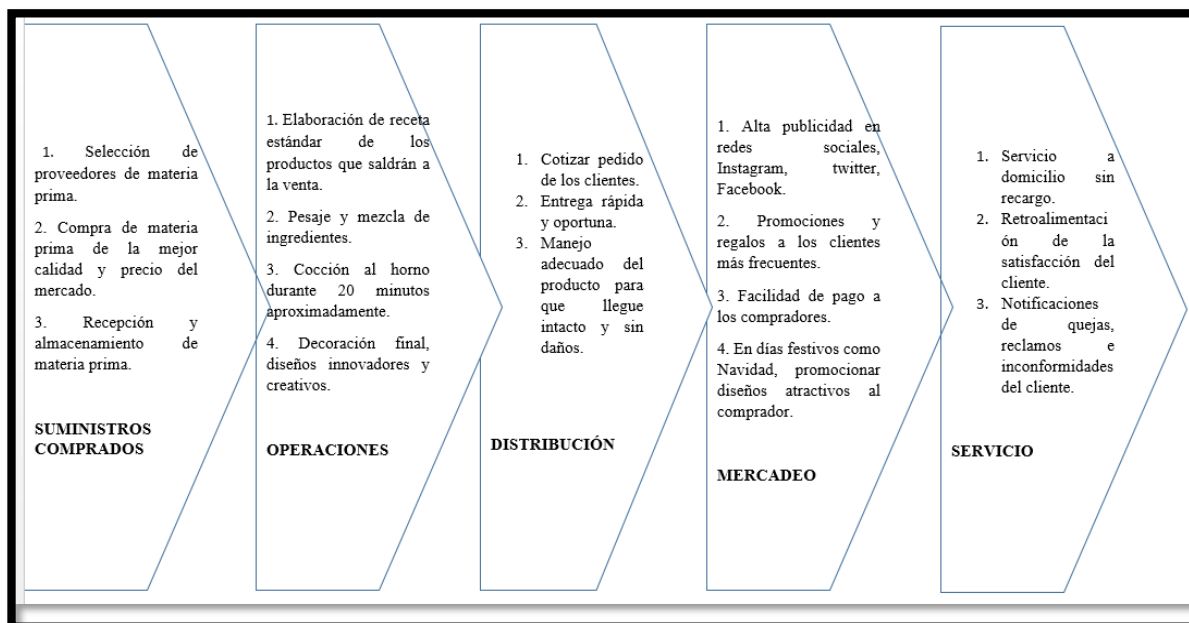


Figura 38. Cadena de Valor Dulce Lua

3.4.8. Análisis FODA

Tabla 14

Análisis FODA

ANÁLISIS	FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p style="text-align: center;">Interno</p> <p style="text-align: center;">Externo</p>	F1. Compra de materia prima de la mejor calidad en el extranjero.	D1. En la entrega a domicilio, no existe el manejo adecuado del producto para que llegue intacto y sin daños.
	F2. Creación de sabores nuevos, que no existan en el mercado, utilizando las frutas exóticas que tiene el Ecuador.	D2. Elaboración de recetas con materia prima costosa.
	F3. Capacitación constante del personal. Cursos de Haccp / bpm / servsafe, etc., deberá ser requisito previo antes de entrar a la compañía.	D3. Retrasos de pedidos, por incumplimiento de proveedores.
	F4. Creación de colorantes a base de productos naturales.	D4. Altos gastos en mantenimiento de equipos de cocina.
OPORTUNIDADES	FO	DO
O1. Existen varios proveedores de materia prima.	Alianzas con varios proveedores del mercado.	Diseñar un espacio seguro dentro del automóvil para los pedidos.
O2. Tendencia alta de consumo de postres, indiferentemente de la edad del consumidor.	Estrategias de marketing para el alto consumo de postres novedosos.	Disponer de recetas aprobadas con diferentes materias primas de varios proveedores.
O3. Las redes sociales están en auge, lo cual facilita la publicidad.	Personal altamente capacitado para solucionar cualquier problema.	Programas de mantenimiento preventivo para prolongar la vida los equipos de cocina.
O4. Fácil acceso a crédito.		
AMENAZAS	FA	DA
A1. Alta rotación del personal de cocina.	Generar un excelente ambiente laboral para que siempre exista proactividad.	Planificar estratégicamente los viajes al extranjero para comprar la mayor cantidad de materia prima.
A2. Alta oferta de productos con condiciones similares a Dulce Lua.	Fidelizar a los clientes con innovaciones en los productos cada trimestre.	Crear e innovar constantemente en las recetas para evitar que el cliente se aburra.
A3. Gran cantidad de productos sustitutos en el sector.	Promociones en fechas especiales para atraer a más consumidores.	Capacitar a una persona para que haga las entregas a domicilio sin problemas.
A4. Proveedores mantienen contratos de exclusividad con algunos competidores.		

3.5. DISEÑO EXPERIMENTAL

3.5.1. Consideraciones técnicas para la creación del producto

El proceso para desarrollar el producto incluirá equipos y maquinaria especializada para cada uno de los procesos productivos.



Figura 39. Batidora



Figura 40. Espátulas de goma



Figura 41. Batidora de mano



Figura 42. Rodillo



Figura 43. Licuadora



Figura 44. Sacabolas de helado



Figura 45. Termómetro pistola digital



Figura 46. Espátulas de codo



Figura 47. Termómetro digital de penetración



Figura 48. Espátula plana



Figura 49. Soplete



Figura 50. Cucharas medidoras



Figura 51. Cortador de pizza



Figura 52. Pinceles



Figura 53. Espátula para chocolate



Figura 54. Alisador fondant



Figura 55. Espátulas para pasteles



Figura 56. Alisador de metal para glaseado



Figura 57. Balanza digital



Figura 58. Batidor de mano



Figura 59. Horno



Figura 60. Cuchillos



Figura 61. Microondas



Figura 62. Pincel para pastelería



Figura 63. Moldes



Figura 64. Molde para bombones



Figura 65. Molde para cupcakes



Figura 66. Molde se silicona



Figura 67. Moldes de silicona para pan



Figura 68. Triturador de frutos secos



Figura 69. Cernidores



Figura 70. Tablas para picar



Figura 71. Rallador



Figura 72. Boquillas de acero



Figura 73. Cortadores de acero



Figura 74. Manga pastelera



Figura 75. Rejillas



Figura 76. Bandejas



Figura 77. Moldes de Tartaletas



Figura 78. Procesador de mano mixer



Figura 79. Bowls



Figura 80. Plato bailarina



Figura 81. Ollas






Figura 82. Tenedores para bombones y trufas

3.5.2. Recetas Estándar

Las recetas estándar detallan los ingredientes con sus respectivos pesos y procedimiento de cada uno de los productos que posee el menú de Dulce Lua.

Tabla 15

Receta estándar Tarta de Chocolate

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,110		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,68	Textura: Pomada
0,333		KG	Azúcar Morena	\$ 1,80	\$ 0,60	
0,002		KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,03	
0,001		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,190		KG	Harina reposteria	\$ 0,87	\$ 0,17	
0,060		KG	Cacao en polvo	\$ 13,88	\$ 0,83	Hershey's Cocoa
0,002		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,06	Bicarbonato de cocina
0,130		LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,36	
0,004		KG	Café molido	\$ 12,98	\$ 0,05	Café para pasar
0,130		KG	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00	
0,100		KG	Frambuesas frescas	\$ 23,80	\$ 2,38	Congeladas
GANACHE DE CHOCOLATE						
0,200		KG	Chocolate al 70%	\$ 9,00	\$ 1,80	Rep.del Cacao o Pacari
0,080		LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,33	Floralp
DECORACIÓN						
0,150		KG	Frutillas frescas	\$ 2,50	\$ 0,38	
0,050		KG	Frambuesas frescas	\$ 23,80	\$ 1,19	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Tarta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Batir la mantequilla con el azúcar, agregar la sal. Añadir los huevos uno a uno.				
		2. Agregar la esencia de vainilla.				
		3. Mezclar todos los sólidos (harina, cacao, bicarbonato) y cernir.				
		4. Ir agregando los sólidos en tres partes, mientras añadimos los líquidos (leche y café tibio).				
		5. Colocar las frambuesas.				
		6. Enmatar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 30 minutos o hasta que su temperatura interna sea de 90°C.				
		GANACHE				
		1. Trocear el chocolate.				
		2. Llevar a ebullición la crema de leche y colocar sobre el chocolate. Mezclar.				
		DECORACIÓN				
		1. Bañar la tarta con la ganache y colocar frutillas y frambuesas frescas.				



RECETA ESTÁNDAR 01 Torta de Chocolate

NOMBRE DE LA RECETA	Torta de Chocolate	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 10,83
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	105 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,72
FECHA DE ÚLTIMA	01/12/2018	MARGEN DE LUCRO	64%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,00

UTENSILIOS: Batidora eléctrica o de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca, guantes de

Tabla 16

Receta estándar Torta de manzana y nuez


CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,200		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,23	Textura: Pomada
0,100		LT	Aceite de oliva	\$ 6,50	\$ 0,65	
0,400		KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,72	
0,005		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,300		KG	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,03	
0,300		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,26	
0,005		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,13	Bicarbonato de cocina
0,010		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,10	
0,000		LT	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,00	
0,200		KG	Manzanas verdes	\$ 0,60	\$ 0,12	Con cáscara
0,200		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 4,83	Picadas
0,010		LT	Licor cointreau	\$ 65,00	\$ 0,65	
SALSA ESCOCESA						
0,050		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,31	
0,180		LT	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,32	
0,030		LT	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,35	
0,090		KG	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,37	
DECORACIÓN						
0,100		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 2,41	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Torta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Cremar la mantequilla y aceite de oliva con el azúcar, agregar la sal. Añadir los huevos uno a uno.				
		2. Agregar la esencia de vainilla.				
		3. Mezclar todos los sólidos (harina, canela, bicarbonato) y cernir.				
		4. Ir agregando los sólidos en tres partes y mezclamos.				
		5. Colocar las manzanas verdes en corte brunoise y las nueces.				
		6. Añadir el licor de naranja				
		6. Enmatecar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 45 minutos o hasta que su temperatura interna sea de 90°C.				
		SALSA				
		1. En una olla coloco el azúcar morena, miel y llevar al fuego sin mover.				
		2. Cuando se derrita el azúcar, colocar la crema de leche y batir intensamente.				
		3. Cernir y llevar nuevaente al fuego. Agregar la mantequilla y derretir.				
		DECORACIÓN				
		1. Bañar la torta con la salsa y agregar nueces previamente tostadas sobre la torta bañada.				

Tabla 17

Receta estándar Torta colibrí

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,300		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,26	
0,009		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,14	
0,005		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,05	
0,002		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,160		LT	Aceite suave de oliva	\$ 6,50	\$ 1,04	
0,004		KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,05	
0,300		KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,54	
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
2,000		UNIDAD	Banano grande	\$ 0,30	\$ 0,60	Machacados
0,300		KG	Piña en almibar	\$ 4,65	\$ 1,40	Escurrida
0,008		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 0,19	Picadas
0,060		KG	Coco	\$ 5,54	\$ 0,33	Rallado
RELLENO Y DECORACIÓN						
0,250		KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 1,54	Textura: Pomada
0,600		LT	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 1,08	
0,250		KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,98	Fría
0,040		KG	Sprinkles de colores	\$ 12,00	\$ 0,48	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Torta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina, canela, levadura. Añadimos el coco y reservar.				
		3. Batir el aceite con el azúcar y la vainilla hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente.				
		6. En otro bowl, aplastamos los bananos y cortamos la piña en almibar. Incorporar esta mezcla a la anterior.				
		7. Enmatecar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 30 minutos proxímadamente.				
		CREMA				
		1. Tamizar el azúcar impalpable.				
		2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de vol				
		3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.				
		DECORACIÓN				
		1. Decorar la torta con la crema en una manga pastelera y espolvorear sprinkles de colores.				

Tabla 18

Receta estándar Torta de zanahoria

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
RECETA ESTÁNDAR 04						
Torta de zanahoria						
NOMBRE DE LA RECETA		Torta de zanahoria	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 16,69
CLASIFICACIÓN		Pastelería	PESO POR PORCIÓN	130 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,11
FECHA DE ÚLTIMA		01/08/2018	MARGEN DE LUCRO	51%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,25
UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca y verde, guantes de silicona.						
GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO						
0,200		KG	Chocolate blanco	\$ 12,00	\$ 2,40	
0,100		LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,41	
DECORACIÓN						
4		UNIDAD	Jugo de mandarina	\$ 0,20	\$ 0,80	
0,075		KG	Azucar	\$ 0,79	\$ 0,06	
1		UNIDAD	Mandarina	\$ 0,00	\$ 0,00	Ralladura
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina, canela, polvo de hornear, cardamomo.				
		3. Batir el aceite con el azúcar hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente.				
		6. En otro bowl, rallamos la zanahoria, agregamos la manzana en brunoise, las nueces picadas y pasas.				
		7. Incorporamos a la mezcla anterior.				
		8. Enmatecar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 45 minutos proxímadamente.				
		GANACHE				
		1. Trocear el chocolate.				
		2. Llevar a ebullición la crema de leche y colocar sobre el chocolate. Mezclar.				
		DECORACIÓN				
		1. Jugo de mandarina y azúcar llevar a una temperatura de caramelo 122°C.				

Tabla 19

Receta estándar Cupcakes de coco

		RECETA ESTÁNDAR 05 Cupcakes de coco			
NOMBRE DE LA RECETA	Cupcakes de coco	PORCIONES	12	COSTO TOTAL	\$ 12,37
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	115 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,03
FECHA DE ÚLTIMA	20/04/2016	MARGEN DE LUCRO	59%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, rallador, manga pastelera, boquillas, guantes de					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,035	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 1,05	
0,080	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,49	Textura: Pomada
0,200	KG	Azúcar de coco	\$ 26,00	\$ 5,20	
2,000	UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,175	KG	Harina repostera	\$ 0,87	\$ 0,15	
0,120	LT	Leche de coco	\$ 8,00	\$ 0,96	
0,005	KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,08	
0,060	KG	Coco	\$ 5,54	\$ 0,33	Rallar
0,080	KG	Coco rallado	\$ 6,00	\$ 0,48	Decoración
CREMA					
0,150	KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,19	Frío
0,075	KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 0,46	
0,300	KG	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 0,54	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja Cupcakes	\$ 0,90	\$ 0,90	12 cupcakes
12,000	UNIDAD	Pirotines	\$ 0,03	\$ 0,36	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Precalentar el horno a 160°C.			
		2. Tamizar la harina, polvo de hornear.			
		3. Batir el aceite de coco y la mantequilla con el azúcar de coco hasta que se integren.			
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.			
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de coco.			
		6. Agregamos el coco fresco rallado y mezclar.			
		7. Colocar los pirotines en el molde agregar la masa hasta los 3/4 del tamaño del pirotín.			
		8. Hornear a 160°C por 20 minutos proxímadamente.			
		CREMA			
		1. Tamizar el azúcar impalpable.			
		2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de volumen.			
		3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.			
		DECORACIÓN			
		1. Decorar los cupcakes con la crema en una manga pastelera y espolvorear coco rallado.			

Tabla 20

Receta estándar Cremoso de maracuyá

		RECETA ESTÁNDAR 06 Cremoso de maracuyá			
NOMBRE DE LA RECETA	Cremoso de maracuyá	PORCIONES	20	COSTO TOTAL	\$ 6,74
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	60 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,34
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/12/2017	MARGEN DE LUCRO	73%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,25
UTENSILIOS: Ollas, espátula de goma, bowls, molde estrella de silicona, cuchillo, tabla de picar verde, termómetro.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
CREMOSO					
4,00	UNIDAD	Maracuya	\$ 0,30	\$ 1,20	Fruta fresca
0,10	KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 0,79	
0,18	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,14	
3,00	UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,27	
0,23	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,38	
0,01	KG	Gelatina sin sabor	\$ 14,17	\$ 0,10	
2,00	KG	Yemas de huevo	\$ 0,09	\$ 0,18	
TIERRA DE REMOLACHA Y ALMENDRAS					
0,150	KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,27	
0,020	LT	Agua	\$ -	\$ 0,00	
0,150	KG	Remolacha	\$ 1,60	\$ 0,24	
0,040	KG	Almendras	\$ 25,46	\$ 1,02	Tostadas
DECORACIÓN					
0,050	KG	Chocolate al 80%	\$ 9,00	\$ 0,45	Rep. Cacao/ Pacari
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	CREMOSO				
	1. Extraer la pulpa de la fruta.				
	2. En una olla colocar la pulpa junto con el azúcar y hervir.				
	3. Blanquear los huevos, añadir un poco de la mezcla caliente anterior y aclimatar los huevos.				
	4. Agregar todo a la olla y mezclar hasta que espese.				
5. Tener la gelatina hidratada y agregar en éste punto a la preparación.					
6. Licuar con el queso crema y colocar en los moldes previamente lavados.					
TIERRA DE REMOLACHA					
1. Tostar almendras y picar.					
2. Extraer el zumo de la remolacha (no cocinar la remolacha). Licuar la remolacha con un poco de agua.					
3. Agregar el zumo de remolacha con el azúcar en una olla y llegar a los 125°C.					
4. Colocar el caramelo en un silpat y añadir inmediatamente las almendras.					
5. Cuando esté frío (hecho caramelo) licuar ligeramente para obtener la decoración de caramelo.					
DECORACIÓN					
1. Temperar chocolate y hacer las decoraciones.					

Tabla 21

Receta estándar Trufas Jack Daniel's

		RECETA ESTÁNDAR 07 Trufas Jack Daniel's			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de Jack Daniel's	PORCIONES	100	COSTO TOTAL	\$ 20,39
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	10 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,20
FECHA DE ÚLTIMA	01/04/2018	MARGEN DE LUCRO	75%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 0,80
UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
GANACHE					
0,350	KG	Chocolate al 56%	\$ 12,50	\$ 4,38	
0,065	LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,27	
0,025	KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 0,15	
0,015	KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,01	
0,035	KG	Jack Daniel's	\$ 50,00	\$ 1,75	
CUBIERTA					
0,500	KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 7,50	
0,050	KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,83	
1,000	ROLLO	Papel encerado	\$ 2,30	\$ 2,30	
DECORACIÓN					
0,050	KG	Polvo de oro	\$ 20,00	\$ 1,00	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15X15 cm
100,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,02	\$ 1,50	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	GANACHE				
	1. Derretir el chocolate al 56% hasta llegar a una T de 55°C.				
	2. Incorporar la mantequilla pomada.				
	3. Calentar ligeramente la crema de leche, glucosa y el Jack Daniel's (45°C); agregar a la mezcla.				
	4. Enfriar ganache a temperatura ambiente.				
	CUBIERTA				
	1- Temperar chocolate con la manteca de cacao para mayor fluidez.				
	2. Cubrir dos veces las trufas.				
	3. Colocar el polvo de oro				
	4. Dejar sobre papel encerado.				

Tabla 22

Receta estándar Cupcakes Red Velvet

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,110		KG	Aceite de Oliva suave	\$ 6,50	\$ 0,72	
0,333		KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,60	
0,002		UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,00	
0,001		KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,01	Pacari
2,000		KG	Colorante de remolacha	\$ 4,66	\$ 9,32	
0,190		KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 2,47	
0,060		LT	Leche entera	\$ 0,75	\$ 0,05	
0,002		LT	Limón	\$ 2,00	\$ 0,00	Zumo
0,130		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,11	
0,004		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,10	Bicarbonato de cocina
0,130		KG	Vinagre blanco	\$ 1,86	\$ 0,24	
CREMA						
0,150		KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,19	Frío
0,075		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,46	
0,300		KG	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 0,54	
DECORACIÓN						
36,000		UNIDAD	Corazones	\$ 0,00	\$ 0,07	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja Cupcakes	\$ 1,00	\$ 1,00	12 Cupcakes
12,000		UNIDAD	Pirotines	\$ 0,03	\$ 0,36	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO			
			1. Precalentar el horno a 160°C y colocamos los pirotines sobre el molde de cupcakes.			
			2. Tamizar la harina con el cacao y reservar.			
			3. Colocar el zumo de limón en la leche y obtenemos leche cortada.			
			4. Batir el azúcar con el aceite de oliva, agregar uno a uno los huevos y extracto de vainilla.			
			5. Añadir la mitad de los sólidos y la leche cortada. Después incorporamos el resto de los sólidos.			
			6. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar el colorante de remolacha hasta obtener el color deseado.			
			7. En un vaso, mezclar el vinagre con el bicarbonato y cuando burbujee lo añadimos a la mezcla anterior.			
			8. Repartir la masa en los pirotines y hornear a 160°C por 20 minutos.			
			9. Sacar los cupcakes y dejar enfriar sobre una rejilla.			
CREMA			1. Tamizar el azúcar impalpable.			
			2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente.			
			3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.			
DECORACIÓN			1. Decorar con corazones o caramelo de remolacha.			

Tabla 23

Receta estándar Pan de banano



CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,120		KG	Harina integral	\$ 2,28	\$ 0,27	
0,070		KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 0,84	Marca Cusi
2,000		UNIDAD	Banano	\$ 0,30	\$ 0,60	Grande
0,060		KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,83	Pacari
0,003		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,05	
0,003		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,08	Bicarbonato de cocina
0,001		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,250		KG	Yogur griego	\$ 6,68	\$ 1,67	
0,170		KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 2,01	
0,003		KG	Escencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,04	
0,002		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,02	
1,000		UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,09	
0,120		LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,34	
0,050		KG	Chispas de chocolate 70%	\$ 21,50	\$ 1,08	Pacari
0,080		LT	Arándanos deshidratados	\$ 19,50	\$ 1,56	
0,050		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 1,21	Picadas/tostadas
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Funda de papel	\$ 0,005	0,005	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina integral, harina de avena, cacao, bicarbonato, canela y polvo de hornear.				
		3. Batir la miel con el yogur griego y la sal hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos. Agregar el extracto de vainilla.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de almendras.				
		6. Agregamos el banano triturado, las chispas de chocolate, los arándanos y las nueces				
		7. Hornear a 180°C por 45 minutos proxímadamente.				
		8. Dejar enfriar sobre una rejilla.				
		9. Envolver en papel film.				

Tabla 24

Receta estándar Bizcocho de yogur

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,020		KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,60	
0,150		KG	Miel	\$ 11,82	\$ 1,77	
2,000		UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,200		KG	Yogur griego de fresas	\$ 6,68	\$ 1,34	
0,230		KG	Harina integral	\$ 2,28	\$ 0,52	
0,130		KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 1,56	
1,000		UNIDAD	Naranja	\$ 0,70	\$ 0,70	Ralladura
0,003		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,05	
0,003		LT	Bicarbonato	\$ 25,00	\$ 0,08	
0,001		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,250		LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,70	
0,060		KG	Frambuesas	\$ 23,80	\$ 1,43	Congeladas
0,050		KG	Arándanos azules	\$ 29,65	\$ 1,48	Congeladas
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Funda de papel	\$ 0,005	\$ 0,005	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina integral, harina de avena, polvo de hornear y bicarbonato.				
		3. Batir el aceite de coco con la miel, yogur de fresas y la sal hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos. Agregar la ralladura de naranja.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de almendras.				
		6. Agregamos las frambuesas y arándanos.				
		7. Hornear a 180°C por 45 minutos proxímadamente.				
		8. Dejar enfriar sobre una rejilla.				
		9. Envolver en papel film.				



RECETA ESTÁNDAR 10


Bizcocho de Yogur

NOMBRE DE LA RECETA	Bizcocho de yogur	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 10,41
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	80 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,69
FECHA DE ÚLTIMA	01/12/2018	MARGEN DE LUCRO	54%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,50

UTENSILIOS: Batidor eléctrico, cernidor, bowls, molde de pan brioche, horno, rejilla, tania de picar blanca, cuchillo.

Tabla 25

Receta estándar Bombones de coco y naranja

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
FONDANT						
0,200		KG	Azúcar Blanca	\$ 0,79	\$ 0,16	
0,030		KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,02	
0,075		KG	Agua		\$ 0,00	
0,022		KG	Cointreau	\$ 65,00	\$ 1,43	Licor de naranja
0,08		KG	Coco	\$ 8,00	\$ 0,64	Licor de coco
CUBIERTA						
0,30		KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 4,50	
0,03		KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,50	
1,00		ROLLO	Papel encerado	\$ 2,30	\$ 2,30	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15x15 cm
20,000		UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,01	\$ 0,20	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		FONDANT				
		1. Cocinar el azúcar y el agua, retirar las impurezas con una cuchara.				
		2. Incorporar la glucosa cuando rompa a hervir y cocinar hasta 110°C, verter sobre una placa de mármol.				
		3. Enfrías hasta 40°C y amasar. Para usar calentar a 50°C.				
		4. Incorporar el licor de naranja y coco.				
		CUBIERTA				
		1. Limpiar previamente el molde con un poco de manteca de cacao y pulir.				
		2. Templar chocolate.				
		3. Agregar chocolate templado y sacar las burbujas, retirar el exceso de chocolate y refrigerar.				
		4. Rellenar el molde con el fondant, refrigerar y cubrir con chocolate templado.				
5. Retirar exceso y dejar con papel encerado boca abajo hasta que el chocolate cristalice.						



RECETA ESTÁNDAR 11

Bombones de coco y naranja

NOMBRE DE LA RECETA	Bombones de molde	PORCIONES	60	COSTO TOTAL	\$ 10,45
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	12 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/10/2018	MARGEN DE LUCRO	83%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,00

UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.

Tabla 26

Receta estándar Tartaletas de moringa



		RECETA ESTÁNDAR 12 Tartaleta de moringa			
NOMBRE DE LA RECETA	Tartaleta de moringa	PORCIONES	6	COSTO TOTAL	\$ 7,37
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	55 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23
FECHA DE ULTIMA ACTUALIZACIÓN	04/11/2018	MARGEN DE LUCRO	51%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Bowls, cernidos, batidor de mano o eléctrica, espátula de goma, molde tartaletas.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
TARTALETA					
0,110	KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 1,32	
0,055	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,76	
0,001	KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,040	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,47	
0,020	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,60	
RELLENO					
0,060	KG	Mantequilla de almendras	\$ 38,00	\$ 2,28	
0,010	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,30	
0,030	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,35	
0,010	LT	Limón	\$ 2,00	\$ 0,02	Ralladura/zumo
0,003	KG	Moringa	\$ 25,00	\$ 0,08	Polvo
0,010	KG	Moringa	\$ 30,00	\$ 0,30	Hojas
ENTREGA					
8,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,10	\$ 0,80	5x5 cm
8,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,01	\$ 0,08	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	TARTALETA				
	1. Mezclar la harina de avena, cacao, sal, miel y aceite de coco hasta obtener la textura adecuada para moldear.				
	2. Colocar la masa en el molde para tartaletas y llevar a refrigeración durante 30 minutos.				
	RELLENO				
	1. Mezclar los ingredientes y colocar sobre la tartaleta.				
2. Refrigerar durante toda la noche.					
3. Decorar con chocolate y hojas de moringa.					

Tabla 27

Receta estándar Trufas de aguacate



		RECETA ESTÁNDAR 13 Trufas de aguacate			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de aguacate	PORCIONES	30	COSTO TOTAL	\$ 5,77
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	13	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/07/2018	MARGEN DE LUCRO	73%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 0,70
UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
GANACHE					
0,200	KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 3,00	
0,100	KG	Aguacate	\$ 1,60	\$ 0,16	Maduro
0,010	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,30	
CUBIERTA					
0,100	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 1,39	Pacari
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15X15 cm
15,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,02	\$ 0,23	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		GANACHE			
		1. Derretir el chocolate al 70% hasta llegar a una T de 55°C.			
		2. Incorporar el aceite de coco ligeramente calentado.			
		3. Agregar el aguacate hecho puré.			
		4. Enfriar ganache a temperatura ambiente.			
		CUBIERTA			
		1- Hacer con las manos cubiertas de guantes, las bolitas de las trufas.			
		2. Cubrir con cacao en polvo.			

Tabla 28

Receta estándar Barras de chocolate

		RECETA ESTÁNDAR 14 Barras de chocolate			
NOMBRE DE LA RECETA	Barra de chocolate	PORCIONES	24	COSTO TOTAL	\$ 30,01
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	70 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,25
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/03/2018	MARGEN DE LUCRO	50%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Ollas, batidora eléctrica, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
NOUGAT					
0,290	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,23	
0,090	KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,06	
0,120	KG	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00	
0,310	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 3,66	
4,000	UNIDAD	Claras de huevo	\$ 0,09	\$ 0,36	
0,020	KG	Azúcar	\$ 0,79	\$ 0,02	
0,260	KG	Chocolate al 70%	\$ 11,20	\$ 2,91	
0,300	KG	Almendras ahumadas	\$ 33,00	\$ 9,90	Ahumadas en tocino
GANACHE					
0,200	KG	Chocolate al 60%	\$ 11,20	\$ 2,24	
0,100	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,61	
0,010	LT	Amaretto	\$ 13,47	\$ 0,13	
CUBIERTA					
0,500	KG	Chocolate al 70%	\$ 11,20	\$ 5,60	Rep. Cacao/Pacari
0,050	KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,83	
0,080	KG	Almendras ahumadas	\$ 33,00	\$ 2,64	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja mediana	\$ 0,80	\$ 0,80	20x20 cm
	UNIDAD	Papel film	\$ 0,00		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	NOUGAT				
	1. Cocinar el azúcar, glucosa, agua y miel de abeja hasta 150°C.				
	3. Incorporar en forma de hilo el almibar a las claras mientras se batien. Continuar batiendo.				
	4. Cuando la preparación esté tibia, incorporar el chocolate fundido. Cuando haya enfriado un poco más, incorporar las almendras.				
	5. Colocar el turrón sobre el molde de barras hasta la mitad. Dejar reposar.				
	GANACHE				
	1. Derretir el chocolate al 60% hasta llegar a una T de 55°C.				
	2. Incorporar la mantequilla pomada.				
	3. Agregar el licor de amaretto ligeramente caliente.				
	4. Agregar sobre la otra mitad del molde de barras y dejar enfriar.				
CUBIERTA					
1. Cuando esten duras las barra, desmontarlas del molde y cubrirlas con chocolate templado.					
2. Colocar almendras para decorar.					

Tabla 29

Receta estándar Bundt cake de cerveza

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,250		KG	Harina	\$ 0,87	\$ 0,22	
0,240		LT	Cerveza negra	\$ 26,00	\$ 6,24	
0,075		KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 1,04	
0,400		KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,32	
0,120		LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,50	
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,250		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,54	
0,005		KG	Colorante de remolacha	\$ 4,66	\$ 0,02	Lua
0,003		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,08	
CUBIERTA						
2,000		UNIDAD	Remolacha	\$ 0,72	\$ 1,44	Pulpa
0,050		KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,04	
DECORACIÓN						
0,050		KG	Frambuesas	\$ 23,80	\$ 1,19	
0,050		KG	Moras	\$ 3,00	\$ 0,15	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina, cacao y bicarbonato.				
		3. Mezclar la mantequilla derretida con la cerveza. Reservar.				
		4. En un bowl mezclamos los sólidos con el azúcar.				
		5. Batir los huevos, la vainilla y la crema de leche.				
		6. Cuando esté bien mezclado la preparación anterior, añadimos la mantequilla con la cerveza.				
		7. A continuación añadimos la mezcla de sólidos en tres tiempos.				
		8. Obtenemos una mezcla líquida y oscura.				
		9. Colocar la masa sobre un molde previamente enmantecado y enharinado.				
		10. Hornear por 1 hora a 180°C.				
		11. Dejar enfriar sobre una rejilla.				
		CUBIERTA				
		1. Realizar una jalea de remolacha.				
		DECORACIÓN				
		1. Decorar con frutos rojos frescos.				





RECETA ESTÁNDAR 15 Bundt cake de cerveza

NOMBRE DE LA RECETA	Bundt cake	PORCIONES	12	COSTO TOTAL	\$ 14,74
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	130 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/11/2018	MARGEN DE LUCRO	51%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50

UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca y verde, guantes de silicona.

Tabla 30

Receta estándar Colorante de remolacha

		RECETA ESTÁNDAR 16 Colorante de Remolacha			
NOMBRE DE LA RECETA	Colorante	PORCIONES	1	COSTO TOTAL	\$ 4,67
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	250 ml	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,67
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/11/2018	MARGEN DE LUCRO	53%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 10,00
UTENSILIOS: Horno, lata de horno, molino, cuchara.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MEZCLA					
3,000	KG	Remolacha	\$ 0,72	\$ 2,16	
0,100	LT	Glicerina	\$ 25,00	\$ 2,50	
ENVASADO					
1,000	UNIDAD	Envase plástico	\$ 0,15	\$ 0,01	100 ml
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Deshidratación térmica de láminas de remolacha a 70°C por 5 horas.			
		2. Pasar las láminas deshidratadas por un molinillo de café para obtener el polvo de remolacha			
		3. Mezclar el polvo con glicerina para prolongar la vida útil y usarlo como colorante en la repostería.			

3.5.3. Análisis Nutricional

La información nutricional de un alimento se refiere a su valor energético y a nutrientes como proteínas, carbohidratos y grasas totales.

3.5.3.1. Análisis nutricional de los productos Lua

Tabla 31

Información Nutricional de Torta de Chocolate

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 105 g			
Porciones por envase: 15 (1575 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	278,2	304,5	15%
Carbohidratos (g)	36,7	40,2	19%
	Azúcares (g)	21	22,77
	Fibra (g)	4	4,53
Grasas Totales (g)	13,31	0,9	37%
	Saturadas (g)	7,05	7,72
Proteínas (g)	4,47	4,9	9%
Sodio (mg)	51,15	56,0	2,3%

Tabla 32

Información Nutricional Torta de manzana y nuez

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 145 g			
Porciones por envase: 15 (2175 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	409,9	595,7	28%
Carbohidratos (g)	41,6	60,4	19%
Azúcares (g)	21	31,20	
Fibra (g)	2	2,30	
Grasas Totales (g)	25,86	37,6	64%
Saturadas (g)	8,22	11,94	
Proteínas (g)	5,63	8,2	10%
Sodio (mg)	168,55	245,0	10,2%

Tabla 33

Información Nutricional Torta Colibrí

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 125 g			
Porciones por envase: 20 (2500 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	376,8	476,2	23%
Carbohidratos (g)	49,6	62,7	20%
Azúcares (g)	17	21,07	
Fibra (g)	1	1,17	
Grasas Totales (g)	19,27	24,4	42%
Saturadas (g)	6,64	8,39	
Proteínas (g)	2,66	3,4	4%
Sodio (mg)	189,52	239,6	10,0%

Tabla 34

Información Nutricional Torta de zanahoria

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 130 g			
Porciones por envase: 15 (1950 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	331,1	438,2	21%
Carbohidratos (g)	29,3	38,8	12%
Azúcares (g)	17	22,16	
Fibra (g)	2	2,85	
Grasas Totales (g)	22,62	29,9	51%
Saturadas (g)	4,57	6,05	
Proteínas (g)	5,11	6,8	9%
Sodio (mg)	44,15	58,4	2,4%

Tabla 35

Información Nutricional Cupcakes de coco

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 115 g			
Porciones por envase: 12 (1380 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	450,1	517,6	25%
Carbohidratos (g)	41,0	47,2	15%
Azúcares (g)	13	14,79	
Fibra (g)	2	1,76	
Grasas Totales (g)	30,39	34,9	60%
Saturadas (g)	9,99	11,49	
Proteínas (g)	5,31	6,1	8%
Sodio (mg)	183,49	211,0	8,8%

Tabla 36

Información Nutricional Cremoso de maracuyá

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 60 g			
Porciones por envase: 20 (1200 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	345,0	212,5	10%
Carbohidratos (g)	31,8	19,6	6%
Azúcares (g)	21	13,20	
Fibra (g)	2	1,06	
Grasas Totales (g)	23,39	14,4	25%
Saturadas (g)	10,26	6,32	
Proteínas (g)	4,13	2,5	3%
Sodio (mg)	159,09	98,0	4,1%

Tabla 37

Información Nutricional Trufas Jack Daniel's

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 10 g			
Porciones por envase: 100 (1000 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	552,0	57,4	3%
Carbohidratos (g)	34,2	3,6	1%
Azúcares (g)	29	3,04	
Fibra (g)	9	0,90	
Grasas Totales (g)	40,92	4,3	7%
Saturadas (g)	21,17	2,20	
Proteínas (g)	8,01	0,8	1%
Sodio (mg)	2,89	0,3	0,0%

Tabla 38

Información Nutricional Cupcakes Red Velvet

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 120 g			
Porciones por envase: 18 (2160 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	236,8	286,8	14%
Carbohidratos (g)	14,7	17,8	6%
Azúcares (g)	6	7,81	
Fibra (g)	1	1,19	
Grasas Totales (g)	15,34	18,6	32%
Saturadas (g)	4,00	4,84	
Proteínas (g)	3,66	4,4	6%
Sodio (mg)	91,04	110,3	4,6%

Tabla 39

Información Nutricional Pan de banano

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 55 g			
Porciones por envase: 20 (1100 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	222,8	128,3	6%
Carbohidratos (g)	39,1	22,5	7%
Azúcares (g)	7	4,27	
Fibra (g)	5	2,61	
Grasas Totales (g)	7,25	4,2	7%
Saturadas (g)	1,23	0,71	
Proteínas (g)	6,21	3,6	5%
Sodio (mg)	68,72	39,6	1,6%

Tabla 40

Información Nutricional Bizcocho de yogur

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 80 g			
Porciones por envase: 15 (1200 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	184,3	111,2	5%
Carbohidratos (g)	34,3	20,7	7%
Azúcares (g)	4	2,52	
Fibra (g)	2	1,27	
Grasas Totales (g)	4,14	2,5	4%
Saturadas (g)	1,97	1,19	
Proteínas (g)	6,29	3,8	5%
Sodio (mg)	55,69	33,6	1,4%

Tabla 41

Información Nutricional Bombones de coco y naranja

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 12 g			
Porciones por envase: 60 (720 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	432,3	53,1	3%
Carbohidratos (g)	46,6	5,7	2%
Azúcares (g)	34	4,15	
Fibra (g)	7	0,83	
Grasas Totales (g)	23,53	2,9	5%
Saturadas (g)	10,18	1,25	
Proteínas (g)	5,71	0,7	1%
Sodio (mg)	7,23	0,9	0,0%

Tabla 42

Información Nutricional Tartaletas de moringa

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 55 g			
Porciones por envase: 6 (330 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	384,8	223,9	11%
Carbohidratos (g)	52,1	30,3	10%
Azúcares (g)	1	0,77	
Fibra (g)	11	6,34	
Grasas Totales (g)	22,37	13,0	22%
Saturadas (g)	9,49	5,52	
Proteínas (g)	11,85	6,9	9%
Sodio (mg)	119,14	69,3	2,9%

Tabla 43

Información Nutricional Trufas de aguacate

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 13 g			
Porciones por envase: 30 (390 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	386,7	52,8	3%
Carbohidratos (g)	32,5	4,4	1%
Azúcares (g)	14	1,93	
Fibra (g)	19	2,57	
Grasas Totales (g)	28,33	3,9	7%
Saturadas (g)	16,79	2,29	
Proteínas (g)	10,69	1,5	2%
Sodio (mg)	6,83	0,9	0,0%

Tabla 44

Información Nutricional Barras de chocolate

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 70 g			
Porciones por envase: 24 (1680 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	418,7	294,9	14%
Carbohidratos (g)	51,3	36,2	11%
Azúcares (g)	26	18,27	
Fibra (g)	4	3,09	
Grasas Totales (g)	22,77	16,0	27%
Saturadas (g)	7,53	5,30	
Proteínas (g)	5,77	4,1	5%
Sodio (mg)	21,10	14,9	0,6%

Tabla 45

Información Nutricional Bundt cake de cerveza

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 130 g			
Porciones por envase: 12 (1560 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	313,6	429,4	20%
Carbohidratos (g)	41,3	56,6	18%
Azúcares (g)	18	24,40	
Fibra (g)	2	2,82	
Grasas Totales (g)	16,44	22,5	39%
Saturadas (g)	8,45	11,57	
Proteínas (g)	3,71	5,1	6%
Sodio (mg)	26,06	35,7	1,5%

Tabla 46

Información Nutricional Colorante de remolacha

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 250 g			
Porciones por envase: 1 (250 g)			
	POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)	165,8	414,5	20%
Carbohidratos (g)	5,7	14,3	5%
Azúcares (g)	14	34,14	
Fibra (g)	2	4,20	
Grasas Totales (g)	0,10	0,3	0%
Saturadas (g)	0,08	0,20	
Proteínas (g)	0,97	2,4	3%
Sodio (mg)	46,80	117,0	4,9%

3.5.4. Análisis de costos de la receta estándar**3.5.4.1. Margen de Utilidad**


El margen de ganancias promedio de una pastelería depende de los gastos generales y el costo de los materiales para la producción de los productos del establecimiento. De acuerdo con la guía llamada "Plan paso a paso para abrir una pastelería," se debe obtener por lo menos un margen de ganancia del 30 por ciento para cubrir los costos y obtener ingresos. Una pastelería especializada que utiliza ingredientes de alta calidad para producir podría obtener un margen de ganancias del 50 por ciento o más, con un aumento de precios del 100 por ciento.

3.5.4.1.1. Margen de Utilidad en las recetas estándar de Dulce Lua

Al realizar las recetas estándar de todos los productos del menú del negocio Dulce Lua, se ha verificado que el margen de ganancias en cada uno de sus productos es superior al 50%, manteniendo precios justos para el cliente.

Tabla 47

Análisis de costos

		RECETA ESTÁNDAR 05 Cupcakes de coco			
NOMBRE DE LA RECETA	Cupcakes de coco	PORCIONES	12	COSTO TOTAL	\$ 12,37
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	115 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,03
FECHA DE ÚLTIMA	20/04/2016	MARGEN DE LUCRO	59%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, rallador, manga pastelera, boquillas, guantes de					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,035	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 1,05	
0,080	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,49	Textura: Pomada
0,200	KG	Azúcar de coco	\$ 26,00	\$ 5,20	
2,000	UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,175	KG	Harina repostera	\$ 0,87	\$ 0,15	
0,120	LT	Leche de coco	\$ 8,00	\$ 0,96	
0,005	KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,08	
0,060	KG	Coco	\$ 5,54	\$ 0,33	Rallar
0,080	KG	Coco rallado	\$ 6,00	\$ 0,48	Decoración
CREMA					
0,150	KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,19	Frío
0,075	KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 0,46	
0,300	KG	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 0,54	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja Cupcakes	\$ 0,90	\$ 0,90	12 cupcakes
12,000	UNIDAD	Pirotines	\$ 0,03	\$ 0,36	

3.5.4.2. Adquisición de materia prima

Se ha venido trabajando con algunos proveedores locales, adicionalmente se planifican viajes al exterior para adquirir toda la materia prima necesaria para la producción de Dulce Lua.

Los principales proveedores son:

- García Reinoso
- Supermaxi
- Carma gourmet
- Pacari
- República del Cacao
- Ecuamoringa
- Cusiworld

3.6. EXPERIMENTACIÓN



Figura 83. Carta de Productos



Figura 84. Diseño de menú

3.7. VALIDACIÓN

3.7.1. Grupo Focal

Entrevista realizada por un moderador con un mínimo de 6 personas y un máximo de 12, el grupo deberá ser homogéneo y con características sociales, económicas y demográficas similares. (Mc Daniel & Gates, 2010, págs. 136-137)

Objetivo

Obtener opiniones e información acerca del producto, opiniones de los clientes con el fin de mejorar.

Tabla 48

Participantes del Grupo Focal

Nombre	Actividad	Edad
Andrea Ruperti	Gerente Propietario	28 años
Sofía Cadena	Empleada Privada	36 años
Santiago Muñoz	Gerente Propietario	39 años
Nina Mayorga	Gerente Propietario	50 años
Jessica Andrade	Gerente Propietario	29 años
Alejandra Lastra	Empleada Privada	30 años

Conclusiones Grupo Focal

Se guió el grupo focal para conocer preferencias y gustos. Además se puntualizó temas como servicio y formas de operar que les agradaría a los participantes.

Conforme transcurría la sesión, se presentaron los productos y los participantes vertieron sus opiniones al respecto.

“Santiago Muñoz opina que es un producto delicado, diferente, amable para el paladar y que no resulta excesivamente caro, teniendo una relación entre costo y calidad muy positiva. Adicionalmente la combinación de sabores y texturas vuelven novedosos y creativos a los productos”.

“Nina Mayorga expresa que Dulce Lua ofrece una experiencia distinta; su variedad y buen sabor son el mejor complemento para toda reunión familiar o de trabajo, el paladar más exigente quedará satisfecho con su fabulosa combinación de sabores”.



Figura 85. Productos de muestra Grupo Focal

Se concluye que Dulce Lua ha creado fidelizar a los clientes durante todos estos años, consideran que los productos que se venderán tendrán éxito por su sabor, diseño y originalidad.

La innovación es el factor que más llama la atención de quienes participaron en el grupo focal, todos aciertan que los productos ofertados son diferentes y con gran potencial para ser mejorados en el futuro para llegar a ser pioneros en el sector de Cumbayá.

Por lo cual el planteamiento del proyecto agradó a quienes formaron parte del grupo focal.

3.8. **MARKETING ESTRATÉGICO**

3.8.1. **Producto**

Valor esencial para el cliente

La experiencia de vivir un momento acogedor y divertido dentro de un lugar amplio, con un diseño innovador, limpio y muy visual donde podrá degustar de los productos de la mejor calidad.

Producto Real

Marca



Figura 86. Logotipo

Dulce Lua posee un amplio menú de postres como: tortas, chocolates, cupcakes, tartaletas, postres saludables.



Figura 87. Torta Navideña

Producto Aumentado

- Planeación y diseño de mesa de dulces para cualquier tipo de evento social.

- Talleres personalizados de pastelería, panadería y chocolatería.

3.8.2. Precio

Dulce Lua establecerá precios basados en el costo. El precio del producto será el costo más el margen de ganancia que se desea obtener.

Adicionalmente se estudiará al mercado, así se establecerá precios de acuerdo a los competidores principales, otorgando al cliente un precio justo cuidando siempre la calidad.

3.8.3. Plaza

Canal de distribución

Dulce Lua trabajará con un canal de distribución directo, es decir del productor al consumidor. El proyecto tendrá un local ubicado en el parque central de Cumbayá para ofrecer todos los productos.

3.8.4. Promoción y Publicidad

3.8.4.1. Publicidad

La publicidad que ha venido manejando Lua Cupcakes y ahora se incrementará en Dulce Lua es a través de:

- Redes Sociales

Se actualizarán las páginas de Instagram y Facebook para comunicar noticias en tiempo real de nuestras promociones y ofertas.

Instagram:

Link: <https://www.instagram.com/luacupcakes/?hl=es-la>

Facebook:

Link: https://www.facebook.com/luacupcakes/inbox/?mailbox_id=160059474060068&selected_item_id=578334626

- Flyers y Tarjetas de Presentación

Este medio de publicidad se repartirá en universidades y lugares aledaños a Cumbayá que es donde operará el negocio.

- **Televisión**

La Chef propietaria de Dulce Lua, seguirá realizando publicidad a través de canales de televisión, enseñando y guiando a los televidentes en algunas recetas saludables.

- **Página web**

Se actualizará la página web, de ésta manera el cliente tendrá la oportunidad de enterarse de precios, promociones, recetas y más de una manera muy dinámica.

Link: <https://luacupcakes.wordpress.com/>

- **Talleres personalizados**

Se han realizado talleres personalizados a clientes que desean aprender las bases de la pastelería, de ésta manera fidelizamos al mostrar las técnicas y materia prima de calidad que se utiliza.

3.8.4.2. **Promoción de ventas**

- **Relaciones públicas**

En el año 2018 se lanzó el concurso “Ecuador Next Blogger” a nivel nacional el cual era transmitido por redes sociales. El concurso consistía en promocionar lugares y platos gastronómicos del Ecuador a través de la plataforma Instagram. La Chef propietaria de Dulce Lua fue una de las participantes y de entre 6000 personas quedó entre los diez finalistas.

Este medio de promoción fue muy satisfactorio ya que se dio a conocer y demostró en cada uno de los retos las habilidades que tiene en el mundo gastronómico, especialmente en la pastelería y chocolatería.

- **Marketing directo**

A través del correo corporativo se enviarán mensajes directos a los clientes previa autorización.

Con estos 4 pilares fundamentales, se busca entregar un mensaje claro acerca del producto y la marca de la compañía. Crear fidelización del consumidor es el principal objetivo.

3.9. ECONOMÍA DEL NEGOCIO

La economía ecuatoriana registró un crecimiento en 2017 en términos reales de 2,4% (USD 70.956 millones en valores constantes). Se explica principalmente por el incremento en inversión, el gasto del consumo final de los hogares, el gasto de consumo final del gobierno general y por las exportaciones. (BCE, 2018)

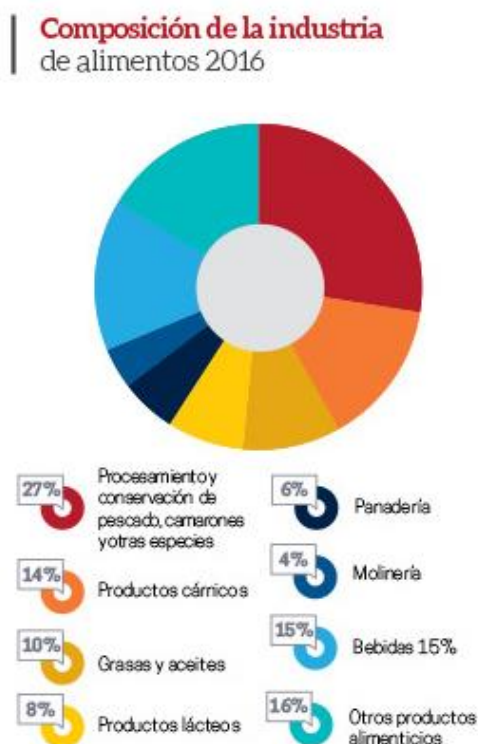


Figura 88. Composición de la Industria de Alimentos
Tomado de (BCE, 2018).

“El gasto de consumo final de los hogares en 2017 registró un crecimiento de 3,7% con relación al 2016, contribuyendo positivamente a la variación del PIB en 2,26 puntos porcentuales” (BCE, 2018)

El incremento de consumo, refleja un factor positivo dentro de la economía del negocio ya que se concluye que los hogares ecuatorianos están dispuestos a pagar por un producto de calidad.

En 2017 se evidenció un incremento de la inversión total en 5,6%. El sector privado potenció su actividad económica gracias a la adquisición de activos fijos en ciertos sectores de la economía como son: comercio al por mayor y menor; procesamiento de alimentos; elaboración de bebidas; elaboración de cacao y chocolate, entre otras. (BCE, 2018)

Con las cifras económicas e índices expuestos, resulta evidente afirmar que el sector económico definido como consumo de alimentos y bebidas, se muestra óptimo para seguirse desarrollando y al tratarse de productos de consumo permanente pues la tendencia es creciente.

Se concluye que el proyecto tiene perspectivas económicas atractivas dado a los indicadores señalados que se muestran crecientes; más aún cuando al corto plazo Dulce Lua ingresará al mundo mayorista para la compra de sus insumos.

3.10. ESTUDIO FINANCIERO

3.10.1. Inversión Inicial

La Inversión inicial que se requiere para abrir el negocio es:

Tabla 49

Inversión inicial

PLAN DE INVERSIÓN	
ACTIVOS CORRIENTES	\$ 27.746,31
ACTIVOS FIJOS	\$ 64.881,76
ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 3.379,15
TOTAL INVERSIÓN	\$ 96.007,22

Se detalla los valores para poner en marcha el negocio, dentro de los activos fijos en el plan de inversión no se ha tomado en cuenta el valor del terreno ya que por parte de uno de los accionistas el terreno es cedido para la construcción del negocio.

El capital de trabajo, denominado en el plan de inversión Activos Corrientes, ha sido calculado para tres meses ya que se espera que a partir del cuarto mes el negocio se mantenga por sí solo.

Tabla 50

Activos Fijos de la Empresa

ACTIVOS TANGIBLES				
ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR
1	Inmuebles:			
	Terrenos	60 mt ²	\$ 1.200,00	\$ 36.000,00
	Construccion Cocina	9 mt ²	\$ 1.000,00	\$ 9.000,00
	Construccion y decoracion autobús	1	\$ 60.000,00	\$ 35.000,00
	Subtotal			\$ 80.000,00
2	Maquinaria (detalle c/u):			
	Horno Industrial	1	\$ 350,00	\$ 350,00
	Refrigeradora	1	\$ 519,00	\$ 519,00
	Licadoras Industriales	2	\$ 140,00	\$ 280,00
	Mesas de Acero	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Maquina Cafetera	2	\$ 296,00	\$ 592,00
	Batidora industrial	1	\$ 749,00	\$ 749,00
	Camioneta	1	\$ 8.000,00	\$ 8.000,00
	Menaje de cocina	1	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00
	Menaje de servicio	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
		Subtotal		
3	Equipos:			
	Laptops	2	\$ 600,00	\$ 1.200,00
	Caja registradora	1	\$ 500,00	\$ 500,00
	Impresora	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Tv	1	\$ 260,00	\$ 260,00
	Subtotal			\$ 2.160,00
4	Muebles:			
	Escritorio	2	\$ 155,90	\$ 311,80
	Sillas Operativas	4	\$ 54,99	\$ 219,96
	Sala de Junta	1	\$ 200,00	\$ 200,00
	Pizarron	1	\$ 40,00	\$ 40,00
	Basureros	4	\$ 14,49	\$ 57,96
	Teléfono	2	\$ 36,00	\$ 72,00
	Suminitros de Oficina	1	\$ 87,20	\$ 87,20
	Subtotal			\$ 731,76
	TOTAL			\$ 100.881,76

Tabla 51

Depreciación

CÁLCULO DE DEPRECIACIÓN					
ITEM	COSTO DE ACTIVOS FIJOS	AÑOS	VALOR RESIDUAL	DEP- LINEA RECTA ANUAL	DEP- LINEA RECTA ANUAL PARA AÑO 4 Y 5
Equipos de computación	\$ 2.160,00	3	\$ 216,00	\$ 648,00	
Maquinaria	\$ 17.990,00	5	\$ 1.799,00	\$ 3.238,20	\$ 3.238,20
Inmuebles	\$ 44.000,00	10	\$ 4.400,00	\$ 3.960,00	\$ 3.960,00
Mobiliario	\$ 731,76	5	\$ 73,18	\$ 131,72	\$ 131,72
TOTAL	\$ 64.881,76	\$ 23,00	\$ 6.488,18	\$ 7.977,92	\$ 7.329,92

Para el cálculo de la depreciación, no se ha evaluado el terreno ya que éste no se deprecia en el tiempo.

Tabla 52

Activos Diferidos

ACTIVOS INTANGIBLES				
ITEM	CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	VALOR
1	Patentes	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
2	Marcas	1	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
3	Constitución de la empresa:			\$ 1.679,15
TOTAL				\$ 3.879,15

La firma de abogados MUÑOZ- GUERRA, encargados de llevar a cabo todo el proceso de Constitución de la empresa Dulce Lua, nos han proporcionado toda la información detallada.

Tabla 53

Amortización

CÁLCULO DE AMORTIZACIÓN			
ITEM	COSTO DE ACTIVOS DIFERIDOS	AÑOS	AMORTIZACIÓN ANUAL
GASTOS CONSTITUCIÓN	1679,15	5	\$ 335,83
PREOPERATIVOS	1700	5	\$ 340,00
TOTAL	3379,15	10	675,83

Tabla 54

Cálculo de mano de obra

CÁLCULO DE MANO DE OBRA									
	SUELDO	14TO	13 ER	APORTE PATRONAL	F RESERVA	TOTAL MES AÑO 1	TOTAL AÑO 1	TOTAL MES AÑO 2	TOTAL AÑO 2 EN ADELANTE
CHEF	\$ 900,00	\$ 32,83	\$ 75,00	\$ 109,35	\$ 74,97	\$ 1.117,18	\$ 13.406,20	\$ 1.192,15	\$ 14.305,84
Ayudante de cocina 1	\$ 550,00	\$ 32,83	\$ 45,83	\$ 66,83	\$ 45,82	\$ 695,49	\$ 8.345,90	\$ 741,31	\$ 8.895,68
Ayudante de cocina 2	\$ 550,00	\$ 32,83	\$ 45,83	\$ 66,83	\$ 45,82	\$ 695,49	\$ 8.345,90	\$ 741,31	\$ 8.895,68
Mesero 1	\$ 400,00	\$ 32,83	\$ 33,33	\$ 48,60	\$ 33,32	\$ 514,77	\$ 6.177,20	\$ 548,09	\$ 6.577,04
Mesero 2	\$ 400,00	\$ 32,83	\$ 33,33	\$ 48,60	\$ 33,32	\$ 514,77	\$ 6.177,20	\$ 548,09	\$ 6.577,04
Cajero Administrador	\$ 600,00	\$ 32,83	\$ 50,00	\$ 72,90	\$ 49,98	\$ 755,73	\$ 9.068,80	\$ 805,71	\$ 9.668,56
Polifuncional	\$ 394,00	\$ 32,83	\$ 32,83	\$ 47,87	\$ 32,82	\$ 507,54	\$ 6.090,45	\$ 540,36	\$ 6.484,29
TOTAL	\$ 3.794,00	\$ 229,83	\$ 316,17	\$ 460,97	\$ 316,04	\$ 4.800,97	\$ 57.611,65	\$ 5.117,01	\$ 61.404,13

Tabla 55

Capital de Trabajo

CÁLCULO DE CAPITAL DE TRABAJO	
DESCRIPCIÓN	AÑO 1
SUELDOS	\$ 57.611,65
DEPRECIACIÓN	\$ 7.977,92
AMORTIZACION	\$ 675,83
ARRIENDO	\$ -
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 1.680,00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	\$ 7.000,00
SUMINISTROS ASEO	\$ 2.160,00
SUMINISTROS DE OF	\$ 1.200,00
OTROS	\$ 1.200,00
COSTO DE VENTAS	\$ 47.520,00
GASTOS FINANCIEROS	\$ 2.808,78
COSTO TOTAL	\$ 112.526,69

En el Estado de Resultados se explicará con detalle los rubros expuestos en el cálculo de Capital de Trabajo.

3.10.2. Estado de Resultados

La proyección del Estado de Resultados para poder determinar el desempeño de la empresa se ha proyectado en un tiempo de cinco años.

Estado de Resultados

BALANCE DE RESULTADOS PROYECTADO					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS	\$ 144.000,00	\$ 158.787,35	\$ 176.745,53	\$ 199.110,72	\$ 227.690,66
COSTOS VENTAS	\$ 47.520,00	\$ 48.803,04	\$ 50.120,72	\$ 51.473,98	\$ 52.863,78
MARGEN CONTRIBUCIÓN	\$ 96.480,00	\$ 109.984,31	\$ 126.624,81	\$ 147.636,74	\$ 174.826,88
SUELDOS	\$ 57.611,65	\$ 61.404,13	\$ 63.062,05	\$ 64.764,72	\$ 66.513,37
DEPRECIACIÓN	\$ 7.977,92	\$ 7.977,92	\$ 7.977,92	\$ 7.329,92	\$ 7.329,92
AMORTIZACION	\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83
ARRIENDO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 1.680,00	\$ 1.725,36	\$ 1.771,94	\$ 1.819,79	\$ 1.868,92
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	\$ 7.000,00	\$ 7.189,00	\$ 7.383,10	\$ 7.582,45	\$ 7.787,17
SUMINISTROS ASEO	\$ 2.160,00	\$ 2.218,32	\$ 2.278,21	\$ 2.339,73	\$ 2.402,90
SUMINISTROS DE OF	\$ 1.200,00	\$ 1.232,40	\$ 1.265,67	\$ 1.299,85	\$ 1.334,94
OTROS	\$ 1.200,00	\$ 1.232,40	\$ 1.265,67	\$ 1.299,85	\$ 1.334,94
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 16.974,60	\$ 26.328,95	\$ 40.944,40	\$ 60.524,61	\$ 85.578,88
GASTOS FINANCIEROS	\$ 2.808,78	\$ 1.840,18	\$ 694,65		
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 14.165,82	\$ 24.488,77	\$ 40.249,75	\$ 60.524,61	\$ 85.578,88
15 % TRABAJADORES	\$ 2.124,87	\$ 3.673,32	\$ 6.037,46	\$ 9.078,69	\$ 12.836,83
BASE IMPONIBLE	\$ 12.040,95	\$ 20.815,45	\$ 34.212,29	\$ 51.445,92	\$ 72.742,05
25% IMPUESTO A LA RENTA	\$ 3.010,24	\$ 5.203,86	\$ 8.553,07	\$ 12.861,48	\$ 18.185,51
UTILIDAD NETA	\$ 9.030,71	\$ 15.611,59	\$ 25.659,22	\$ 38.584,44	\$ 54.556,54

Para el cálculo de costos, se ha evaluado el porcentaje del 33% en base a cotizaciones y análisis de las recetas estándar, calculado en los ingresos para de ésta manera obtener un margen de utilidad positiva en el negocio.

El Margen de contribución obtenido es el resultado de la resta de los ingresos y costos.

Las cantidades se han proyectado a cinco años, con un crecimiento del 2,7% que es la tasa de inflación actual del Ecuador.

De acuerdo a los resultados, se concluye que las utilidades netas obtenidas el primer año son favorables y con tendencia a crecer.

Tabla 57

Ingresos Anuales

INGRESOS ANUALES						
ITEM	CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Tortas	Cantidad	2880	3007	3139	3277	3421
	Precio	\$ 35,00	\$ 35,95	\$ 36,92	\$ 37,91	\$ 38,94
P. 1	Subtotal	\$ 100.800,00	\$ 108.076,55	\$ 115.878,38	\$ 124.243,41	\$ 133.212,29
Cupcakes	Cantidad	4320	4510	4709	4916	5132
	Precio	\$ 2,00	\$ 2,05	\$ 2,11	\$ 2,17	\$ 2,22
P. 2	Subtotal	\$ 8.640,00	\$ 9.263,70	\$ 9.932,43	\$ 10.649,44	\$ 11.418,20
Chocolates	Cantidad	7200	7517	7848	8193	8553
	Precio	\$ 0,80	\$ 0,82	\$ 0,84	\$ 0,87	\$ 0,89
P. 3	Subtotal	\$ 5.760,00	\$ 6.175,80	\$ 6.621,62	\$ 7.099,62	\$ 7.612,13
Postres	Cantidad	5400	7776	11197	16124	23219
	Precio	\$ 2,00	\$ 2,05	\$ 2,11	\$ 2,17	\$ 2,22
P. 4	Subtotal	\$ 10.800,00	\$ 15.971,90	\$ 23.620,53	\$ 34.931,93	\$ 51.660,13
Cafés	Cantidad	10800	11275	11771	12289	12830
	Precio	\$ 1,50	\$ 1,54	\$ 1,58	\$ 1,62	\$ 1,67
P. 5	Subtotal	\$ 16.200,00	\$ 17.369,45	\$ 18.623,31	\$ 19.967,69	\$ 21.409,12
Bebidas soft	Cantidad	1800	1879	1962	2048	2138
	Precio	\$ 1,00	\$ 1,03	\$ 1,05	\$ 1,08	\$ 1,11
	Subtotal	\$ 1.800,00	\$ 1.929,94	\$ 2.069,26	\$ 2.218,63	\$ 2.378,79
	TOTAL	\$ 144.000,00	\$ 158.787,35	\$ 176.745,53	\$ 199.110,72	\$ 227.690,66

Para el cálculo de la cantidad de productos vendidos en cada año se ha establecido el porcentaje de crecimiento promedio del sector 4,4% y para el cálculo del precio se ha tomado en cuenta la tasa de inflación que tiene el Ecuador que es 2,7%.

3.10.3. Flujo de Efectivo

Tabla 58

Flujo Neto de Fondos

FLUJO NETO DE FONDOS							
		AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
+	UTILIDAD		\$ 9.030,71	\$ 15.611,59	\$ 25.659,22	\$ 38.584,44	\$ 54.556,54
+	DEPRECIACIÓN		\$ 7.977,92	\$ 7.977,92	\$ 7.977,92	\$ 7.329,92	\$ 7.329,92
+	AMORTIZACIÓN		\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83	\$ 675,83
-	INVERSIONES	\$ (96.007,22)					
+	VALOR RESIDUAL						\$ 6.488,18
	FLUJO NETO FONDOS	\$ (96.007,22)	\$ 17.684,46	\$ 24.265,34	\$ 34.312,96	\$ 46.590,19	\$ 69.050,46

3.10.4. Tasa de descuento

Tabla 59

Tasa de descuento

TASA DE DESCUENTO				
	VALOR	PORCENTAJE	COSTO OPURTUNIDAD	PROMEDIO PONDERADO
CON RECURSOS PROPIOS	\$ 76.007,22	79,17%	9,67%	7,66%
CON RECURSOS BANCO	\$ 20.000,00	20,83%	9,49%	1,98%
TOTALES	\$ 96.007,22	100,00%	TASA DE DESCUENTO	9,63%

Para el cálculo de la tasa de descuento se han empleado datos obtenidos del Banco Central del Ecuador:

Tasa Activa: 9,49%

Riesgo País: 4,1%

Tasa Pasiva: 5,6%

3.10.5. Indicadores Financieros

3.10.5.1. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es donde los costos son iguales a los ingresos, es decir no existe una utilidad.

$$PE\$ = \frac{\text{Costo fijo}}{1 - \frac{\text{Costo variable actual}}{\text{Ingresos}}} \quad (\text{Ecuación 4})$$

Tabla 60

Punto de Equilibrio

PE\$	\$ 118.664,77	AÑO 1
PE\$	\$ 120.775,53	AÑO 2
PE\$	\$ 119.594,48	AÑO 3
PE\$	\$ 117.484,02	AÑO 4
PE\$	\$ 116.234,62	AÑO 5

3.10.5.2. VAN (Valor Actual Neto) Y TIR (Taza Interna de Retorno)

En base al flujo neto de fondos y la tasa de descuento se obtuvo el valor de VAN de \$42200,97, es decir se recupera la inversión inicial del proyecto.

En base al flujo neto de fondos se obtuvo un TIR de 22,103%, es decir estamos frente a un proyecto con visión optimista ya que sobrepasa el mínimo de porcentaje que es el 10% para que el negocio sea rentable.

4. CAPÍTULO IV. PROPUESTA

“Manual de proceso para la elaboración de una Propuesta Técnica de una Empresa de Repostería con producción de alta calidad en la Ciudad de Quito”

4.1. Objetivos

- Otorgar información ordenada y sistemática donde se establecen claramente los objetivos y procedimientos de cada producto elaborado dentro de la empresa.
- Asegurar la calidad en los procesos y las técnicas utilizadas en la ejecución.
- Unificar criterios de desempeño y satisfacción en cada uno de los objetivos trazados.
- Informar las normas legales, de operación y reglamentarias a seguir para futuras aperturas de locales Dulce Lua.

4.2. Aplicaciones

- Los productos elaborados en Dulce Lua, serán para la venta directa al consumidor.

4.3. Marco Jurídico y Normas de Operación

4.3.1. Etiquetado

Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados Para el Consumo Humano

El Ministerio de Salud Pública a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) autorizará el etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, conforme a lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se debe referir a lo siguiente:

Tabla 61

Reglamento de etiquetado

Nivel / Componentes	CONCENTRACIÓN “BAJA”	CONCENTRACIÓN “MEDIA”	CONCENTRACIÓN “ALTA”
Grasas totales	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos
	Menor o igual a 1,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1,5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 100 mililitros
Azúcares	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos.
	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros
Sal (Sodio)	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 gramos	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos
	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 mililitros	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros

Tomado de (MSP, 2018)

Todo alimento procesado para el consumo humano, debe cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 de Rotulado de productos alimenticios procesados, envasados y empaquetados; adicionalmente se colocará un sistema gráfico con barras de colores colocadas de manera horizontal. Estos colores serán: rojo, amarillo y verde según la concentración de los componentes:

- a) La barra de color rojo está asignado para los componentes de alto contenido y tendrá la frase “ALTO EN ...”.
- b) La barra de color amarillo está asignado para los componentes de medio contenido y tendrá la frase “MEDIO EN ...”.
- c) La barra de color verde está asignado para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase “BAJO EN ...”.

4.3.2. Registro Sanitario

Obtención de notificación sanitaria de alimentos procesados

1. La Planta de Alimentos deberá tener Permiso de Funcionamiento Arcsa vigente.
2. Ingresar a VUE para realizar la solicitud.
 - Registro de Representante Legal o Titular del Producto
 - Registro del Representante Técnico
3. En el sistema se consignará datos y documentos:
 - Declaración de la norma técnica nacional bajo la cual se elaboró el producto y en caso de no existir la misma se deberá presentar la declaración basada en normativa internacional y si no existiría una norma técnica específica y aplicable para el producto, se aceptarán las especificaciones del fabricante y deberá adjuntar la respectiva justificación sea técnica o científica.
4. Descripción e interpretación del código de lote.
5. Diseño de etiqueta o rótulo del o los productos.
 - Especificaciones físicas y químicas del material de envase, bajo cualquier formato emitido por el fabricante o distribuidor.
6. Descripción general del proceso de elaboración del producto.
7. En caso de maquila, declaración del titular de la notificación obligatoria.
8. El sistema emitirá una orden de pago de acuerdo con la categoría que consta en el Permiso de Funcionamiento otorgado por la Agencia, el cual debe ser acorde al tipo de alimento a notificar.
9. Después de la emisión de la orden de pago el usuario dispondrá de 5 días laborables para realizar la cancelación, caso contrario será cancelada dicha solicitud de forma definitiva del sistema de notificación sanitaria. El comprobante debe ser enviado a la siguiente dirección: arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec para la confirmación del pago.
10. El Arcsa revisará los requisitos en función del Perfil de Riesgo del Alimento, en 5 días laborales.

- Riesgo alto: se realizará la revisión documental y técnica (verificación del cumplimiento de acuerdo con la normativa vigente);
- Riesgo medio y bajo: se realizará revisión del proceso de elaboración del producto y en caso de que no corresponda al producto declarado se cancelará la solicitud; y se realizará una revisión de los ingredientes y aditivos utilizados, verificando que sean permitidos y que no sobrepasen los límites establecidos; el usuario, posterior a la notificación, podrá solicitar la revisión de los documentos ingresados.
- Una vez realizado el pago, la Agencia podrá emitir observaciones si fuera el caso. Las rectificaciones se deberán hacer en máximo 15 días laborables y únicamente se podrán realizar 2 rectificaciones a la solicitud original, caso contrario se dará de baja dicho proceso.

4.3.3. Facturación

Facturación Electrónica

La facturación electrónica es otra forma de emisión de comprobantes de venta que cumple con los requisitos legales y reglamentarios exigibles para su autorización por parte del SRI, garantizando la autenticidad de su origen e integridad de su contenido, ya que incluye en cada comprobante la firma electrónica del emisor.

4.3.4. Registro de marca y logo

Para el registro de la marca y logo en el Ecuador se realiza en el SENADI (anterior IEPI, transformado con el Decreto 356, de 03 de abril del 2018) para lo cual se debe hacer lo siguiente:

1. Búsqueda fonética: Es un trámite previo al registro de marca, nombre comercial o lema comercial. Este paso no es obligatorio por ley. Esta búsqueda tiene como beneficio tener conocimiento si una marca, nombre comercial o lema comercial no ha sido

previamente registrado o su registro está siendo tramitado. Para realizar una búsqueda fonética es el siguiente:

- Depositar USD 16,00 en efectivo a una cuenta corriente designada por la Institución Bancaria del Banco del Pacífico y guardar el comprobante de depósito.
- Ingresar al sitio web del SENADI en Ingresar al sitio web del SENADI
<https://registro.propiedadintelectual.gob.ec/solicitudes/>, hacer click en la opción “Solicitudes en Línea” y dentro de esta en “Formularios”, previamente se deberá crear un usuario para el uso de los servicios.
- Descargar el Formato de Solicitud para Búsqueda Fonética, llenarlo en computadora, imprimirlo y firmarlo. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado.
- Adjuntar a la solicitud el original y una copia en blanco y negro del comprobante del depósito realizado y una copia de la solicitud de búsqueda fonética.
- Entregar estos documentos en la oficina del SENADI más cercana a la organización.
- Aunque el resultado de la búsqueda fonética indique que no existe una marca registrada similar, el proceso de Registro de Marca es el que determina si una marca se puede registrar o no.

Registro de marca

1. Depositar USD 208,00 en efectivo en la cuenta corriente No. 7428529 del Banco del Pacífico a nombre del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y guardar el comprobante de depósito.
2. Ingresar al sitio web del SENADI en <https://www.propiedadintelectual.gob.ec/>, hacer click en la

opción “Servicios en Línea” y dentro de esta en “Formularios”.

3. Descargar la Solicitud de Registro de Signos Distintivos, llenarla en computadora, imprimirla y firmarla. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado.
4. Adjuntar a la solicitud tres copias en blanco y negro de la solicitud, original y dos copias de la papeleta del depósito realizado.
5. Si la solicitud se hace como persona natural, adjuntar dos copias en blanco y negro de la cédula de identidad.
6. Si la solicitud se hace como persona jurídica, adjuntar una copia notariada del nombramiento de la persona que es Representante Legal de la organización.
7. Si la marca es figurativa (imágenes o logotipos) o mixta (imágenes o logotipos y texto), adjuntar seis artes a color en tamaño 5 centímetros de ancho por 5 centímetros de alto impresos en papel adhesivo.
8. Entregar estos documentos en la oficina del IEPI más cercana a la organización. El proceso de registro de marca toma aproximadamente seis meses en completarse.

La información fue brindada por la firma de Abogados MUÑOZ- GUERRA, ubicada en la ciudad de Quito.


Contacto: paulina.guerra@munoz-guerra.com

4.4. Procedimientos y Diagrama de flujo

4.4.1. Recetas Estándar

Tabla 62

Receta Estándar Torta de Chocolate

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,110		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,68	Textura: Pomada
0,333		KG	Azúcar Morena	\$ 1,80	\$ 0,60	
0,002		KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,03	
0,001		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,190		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,17	
0,060		KG	Cacao en polvo	\$ 13,88	\$ 0,83	Hershey's Cocoa
0,002		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,06	Bicarbonato de cocina
0,130		LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,36	
0,004		KG	Café molido	\$ 12,98	\$ 0,05	Café para pasar
0,130		KG	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00	
0,100		KG	Frambuesas frescas	\$ 23,80	\$ 2,38	Congeladas
GANACHE DE CHOCOLATE						
0,200		KG	Chocolate al 70%	\$ 9,00	\$ 1,80	Rep.del Cacao o Pacari
0,080		LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,33	Floralp
DECORACIÓN						
0,150		KG	Frutillas frescas	\$ 2,50	\$ 0,38	
0,050		KG	Frambuesas frescas	\$ 23,80	\$ 1,19	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Torta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Batir la mantequilla con el azúcar, agregar la sal. Añadir los huevos uno a uno.				
		2. Agregar la esencia de vainilla.				
		3. Mezclar todos los sólidos (harina, cacao, bicarbonato) y cernir.				
		4. Ir agregando los sólidos en tres partes, mientras añadimos los líquidos (leche y café tibio).				
		5. Colocar las frambuesas.				
		6. Enmatecar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 30 minutos o hasta que su temperatura interna sea de 90°C.				
		GANACHE				
		1. Trocear el chocolate.				
		2. Llevar a ebullición la crema de leche y colocar sobre el chocolate. Mezclar.				
		DECORACIÓN				
		1. Bañar la torta con la ganache y colocar frutillas y frambuesas frescas.				



RECETA ESTÁNDAR 01 Torta de Chocolate

NOMBRE DE LA RECETA	Torta de Chocolate	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 10,83
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	105 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,72
FECHA DE ÚLTIMA	01/12/2018	MARGEN DE LUCRO	64%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,00

UTENSILIOS: Batidora eléctrica o de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca, guantes de

Tabla 63

Receta Estándar Torta de manzana y nuez

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,200		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,23	Textura: Pomada
0,100		LT	Aceite de oliva	\$ 6,50	\$ 0,65	
0,400		KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,72	
0,005		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,300		KG	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,03	
0,300		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,26	
0,005		KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,13	Bicarbonato de cocina
0,010		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,10	
0,000		LT	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,00	
0,200		KG	Manzanas verdes	\$ 0,60	\$ 0,12	Con cáscara
0,200		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 4,83	Picadas
0,010		LT	Licor cointreau	\$ 65,00	\$ 0,65	
SALSA ESCOCESA						
0,050		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,31	
0,180		LT	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,32	
0,030		LT	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,35	
0,090		KG	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,37	
DECORACIÓN						
0,100		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 2,41	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Torta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Cremar la mantequilla y aceite de oliva con el azúcar, agregar la sal. Añadir los huevos uno a uno.				
		2. Agregar la esencia de vainilla.				
		3. Mezclar todos los sólidos (harina, canela, bicarbonato) y cernir.				
		4. Ir agregando los sólidos en tres partes y mezclamos.				
		5. Colocar las manzanas verdes en corte brunoise y las nueces.				
		6. Añadir el licor de naranja				
		6. Enmatar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 45 minutos o hasta que su temperatura interna sea de 90°C.				
		SALSA				
		1. En una olla coloco el azúcar morena, miel y llevar al fuego sin mover.				
		2. Cuando se derrita el azúcar, colocar la crema de leche y batir intensamente.				
		3. Cernir y llevar nuevaente al fuego. Agregar la mantequilla y derretir.				
		DECORACIÓN				
		1. Bañar la torta con la salsa y agregar nueces previamente tostadas sobre la torta bañada.				



RECETA ESTÁNDAR 02

Torta de manzana y nuez

NOMBRE DE LA RECETA	Torta de manzana y nuez	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 14,28
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	145 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,95
ACTUALIZACIÓN	01/12/2016	MARGEN DE LUCRO	58%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,25

UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátulas de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca y verde, guantes de silicona.

Tabla 64

Receta Estándar Torta colibrí

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,300		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,26	
0,009		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,14	
0,005		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,05	
0,002		KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,160		LT	Aceite suave de oliva	\$ 6,50	\$ 1,04	
0,004		KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,05	
0,300		KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,54	
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
2,000		UNIDAD	Banano grande	\$ 0,30	\$ 0,60	Machacados
0,300		KG	Piña en almíbar	\$ 4,65	\$ 1,40	Escurrida
0,008		KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 0,19	Picadas
0,060		KG	Coco	\$ 5,54	\$ 0,33	Rallado
RELLENO Y DECORACIÓN						
0,250		KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 1,54	Textura: Pomada
0,600		LT	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 1,08	
0,250		KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,98	Fría
0,040		KG	Sprinkles de colores	\$ 12,00	\$ 0,48	
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja de Torta	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base de pastel redonda	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina, canela, levadura. Añadimos el coco y reservar.				
		3. Batir el aceite con el azúcar y la vainilla hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente.				
		6. En otro bowl, aplastamos los bananos y cortamos la piña en almíbar. Incorporar esta mezcla a la anterior.				
		7. Enmatar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 30 minutos proxímadamente.				
		CREMA				
		1. Tamizar el azúcar impalpable.				
		2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de vol				
		3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.				
		DECORACION				
		1. Decorar la torta con la crema en una manga pastelera y espolvorear sprinkles de colores.				



RECETA ESTÁNDAR 03 Torta Colibrí

NOMBRE DE LA RECETA	Torta colibrí	PORCIONES	20	COSTO TOTAL	\$ 11,66
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	125 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,58
FECHA DE ÚLTIMA	12/09/2017	MARGEN DE LUCRO	61%	PRECIO DE VENTA POR POR	\$ 1,50

UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca, guantes de silicona.

Tabla 65

Receta Estándar Torta de zanahoria

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA						
0,180		KG	Aceite de oliva	\$ 6,50	\$ 1,17	
0,180		KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,14	
3,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,27	
0,210		KG	Harina de almendra	\$ 35,00	\$ 7,35	
0,005		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,08	
0,225		KG	Zanahoria	\$ 1,20	\$ 0,27	Rallada
0,005		KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,05	
0,005		KG	Cardamomo	\$ 5,00	\$ 0,03	
0,210		KG	Manzana verde	\$ 0,60	\$ 0,13	Con Cáscara
0,050		LT	Nueces	\$ 24,14	\$ 1,21	Picadas
0,090		KG	Pasas	\$ 5,94	\$ 0,53	
GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO						
0,200		KG	Chocolate blanco	\$ 12,00	\$ 2,40	
0,100		LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,41	
DECORACIÓN						
4		UNIDAD	Jugo de mandarina	\$ 0,20	\$ 0,80	
0,075		KG	Azucar	\$ 0,79	\$ 0,06	
1		UNIDAD	Mandarina	\$ 0,00	\$ 0,00	Ralladura
ENTREGA						
1,000		UNIDAD	Caja	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000		UNIDAD	Base	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO				
		1. Precalentar el horno a 180°C.				
		2. Tamizar la harina, canela, polvo de hornear, cardamomo.				
		3. Batir el aceite con el azúcar hasta que se integren.				
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.				
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente.				
		6. En otro bowl, rallamos la zanahoria, agregamos la manzana en brunoise, las nueces picadas y pasas.				
		7. Incorporamos a la mezcla anterior.				
		8. Enmatecar y enharinar el molde y hornear a 180°C por 45 minutos proximadamente.				
		GANACHE				
		1. Trocear el chocolate.				
		2. Llevar a ebullición la crema de leche y colocar sobre el chocolate. Mezclar.				
		DECORACIÓN				
		1. Jugo de mandarina y azúcar llevar a una temperatura de caramelo 122°C.				

Tabla 66

Receta Estándar Cupcakes de coco

CANTIDAD		UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES							
MASA													
0,035		KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 1,05								
0,080		KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,49	Textura: Pomada							
0,200		KG	Azúcar de coco	\$ 26,00	\$ 5,20								
2,000		UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18								
0,175		KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,15								
0,120		LT	Leche de coco	\$ 8,00	\$ 0,96								
0,005		KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,08								
0,060		KG	Coco	\$ 5,54	\$ 0,33	Rallar							
0,080		KG	Coco rallado	\$ 6,00	\$ 0,48	Decoración							
CREMA													
0,150		KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,19	Frío							
0,075		KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 0,46								
0,300		KG	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 0,54								
ENTREGA													
1,000		UNIDAD	Caja Cupcakes	\$ 0,90	\$ 0,90	12 cupcakes							
12,000		UNIDAD	Pirotines	\$ 0,03	\$ 0,36								
PROCEDIMIENTO													
													
							1. Precalentar el horno a 160°C.						
							2. Tamizar la harina, polvo de hornear.						
							3. Batir el aceite de coco y la mantequilla con el azúcar de coco hasta que se integren.						
							4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos.						
							5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de coco.						
							6. Agregamos el coco fresco rallado y mezclar.						
							7. Colocar los pirotines en el molde agregar la masa hasta los 3/4 del tamaño del pirotín.						
8. Hornear a 160°C por 20 minutos proxímadamente.													
CREMA													
1. Tamizar el azúcar impalpable.													
2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de volumen.													
3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.													
DECORACIÓN													
1. Decorar los cupcakes con la crema en una manga pastelera y espolvorear coco rallado.													

Tabla 67

Receta Estándar Cremoso de maracuyá



		RECETA ESTÁNDAR 06 Cremoso de maracuyá			
NOMBRE DE LA RECETA	Cremoso de maracuyá	PORCIONES	20	COSTO TOTAL	\$ 6,74
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	60 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,34
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/12/2017	MARGEN DE LUCRO	73%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,25
UTENSILIOS: Ollas, espátula de goma, bowls, molde estrella de silicona, cuchillo, tabla de picar verde, termómetro.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
CREMOSO					
4,00	UNIDAD	Maracuya	\$ 0,30	\$ 1,20	Fruta fresca
0,10	KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 0,79	
0,18	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,14	
3,00	UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,27	
0,23	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,38	
0,01	KG	Gelatina sin sabor	\$ 14,17	\$ 0,10	
2,00	KG	Yemas de huevo	\$ 0,09	\$ 0,18	
TIERRA DE REMOLACHA Y ALMENDRAS					
0,150	KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,27	
0,020	LT	Agua	\$ -	\$ 0,00	
0,150	KG	Remolacha	\$ 1,60	\$ 0,24	
0,040	KG	Almendras	\$ 25,46	\$ 1,02	Tostadas
DECORACIÓN					
0,050	KG	Chocolate al 80%	\$ 9,00	\$ 0,45	Rep. Cacao/ Pacari
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	CREMOSO				
	1. Extraer la pulpa de la fruta.				
	2. En una olla colocar la pulpa junto con el azúcar y hervir.				
	3. Blanquear los huevos, añadir un poco de la mezcla caliente anterior y aclimatar los huevos.				
	4. Agregar todo a la olla y mezclar hasta que espese.				
	5. Tener la gelatina hidratada y agregar en éste punto a la preparación.				
	6. Licuar con el queso crema y colocar en los moldes previamente lavados.				
	TIERRA DE REMOLACHA				
	1. Tostar almendras y picar.				
	2. Extraer el zumo de la remolacha (no cocinar la remolacha). Licuar la remolacha con un poco de agua.				
3. Agregar el zumo de remolacha con el azúcar en una olla y llegar a los 125°C.					
4. Colocar el caramelo en un silpat y añadir inmediatamente las almendras.					
5. Cuando esté frío (hecho caramelo) licuar ligeramente para obtener la decoración de caramelo.					
DECORACIÓN					
1. Temperar chocolate y hacer las decoraciones.					

Tabla 68

Receta Estándar Trufas Jack Daniel's

		RECETA ESTÁNDAR 07 Trufas Jack Daniel's			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de Jack Daniel's	PORCIONES	100	COSTO TOTAL	\$ 20,39
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	10 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,20
FECHA DE ÚLTIMA	01/04/2018	MARGEN DE LUCRO	75%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 0,80
UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
GANACHE					
0,350	KG	Chocolate al 56%	\$ 12,50	\$ 4,38	
0,065	LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,27	
0,025	KG	Mantequilla	\$ 6,14	\$ 0,15	
0,015	KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,01	
0,035	KG	Jack Daniel's	\$ 50,00	\$ 1,75	
CUBIERTA					
0,500	KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 7,50	
0,050	KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,83	
1,000	ROLLO	Papel encerado	\$ 2,30	\$ 2,30	
DECORACIÓN					
0,050	KG	Polvo de oro	\$ 20,00	\$ 1,00	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15X15 cm
100,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,02	\$ 1,50	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	GANACHE				
	1. Derretir el chocolate al 56% hasta llegar a una T de 55°C.				
	2. Incorporar la mantequilla pomada.				
	3. Calentar ligeramente la crema de leche, glucosa y el Jack Daniel's (45°C); agregar a la mezcla.				
	4. Enfriar ganache a temperatura ambiente.				
	CUBIERTA				
	1- Temperar chocolate con la manteca de cacao para mayor fluidez.				
	2. Cubrir dos veces las trufas.				
	3. Colocar el polvo de oro				
	4. Dejar sobre papel encerado.				

Tabla 69

Receta Estándar Cupcakes Red Velvet

		RECETA ESTÁNDAR 08 Cupcakes Red Velvet			
NOMBRE DE LA RECETA	Cupcakes Red Velvet	PORCIONES	18	COSTO TOTAL	\$ 17,24
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	120 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,96
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/02/2018	MARGEN DE LUCRO	62%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Batidora eléctrica o de mano, cernidor, bowls, espátula de goma, molde de cupcakes, horno, rejilla, manga pastelera, boquillas.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,110	KG	Aceite de Oliva suave	\$ 6,50	\$ 0,72	
0,333	KG	Azúcar morena	\$ 1,80	\$ 0,60	
0,002	UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,00	
0,001	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,01	Pacari
2,000	KG	Colorante de remolacha	\$ 4,66	\$ 9,32	
0,190	KG	Esencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 2,47	
0,060	LT	Leche entera	\$ 0,75	\$ 0,05	
0,002	LT	Limón	\$ 2,00	\$ 0,00	Zumo
0,130	KG	Harina repostería	\$ 0,87	\$ 0,11	
0,004	KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,10	Bicarbonato de cocina
0,130	KG	Vinagre blanco	\$ 1,86	\$ 0,24	
CREMA					
0,150	KG	Queso crema	\$ 7,92	\$ 1,19	Frío
0,075	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,46	
0,300	KG	Azúcar impalpable	\$ 1,80	\$ 0,54	
DECORACIÓN					
36,000	UNIDAD	Corazones	\$ 0,00	\$ 0,07	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja Cupcakes	\$ 1,00	\$ 1,00	12 Cupcakes
12,000	UNIDAD	Pirotines	\$ 0,03	\$ 0,36	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Precalentar el horno a 160°C y colocamos los pirotines sobre el molde de cupcakes.			
		2. Tamizar la harina con el cacao y reservar.			
		3. Colocar el zumo de limón en la leche y obtenemos leche cortada.			
		4. Batir el azúcar con el aceite de oliva, agregar uno a uno los huevos y extracto de vainilla.			
		5. Añadir la mitad de los sólidos y la leche cortada. Después incorporamos el resto de los sólidos.			
		6. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar el colorante de remolacha hasta obtener el color deseado.			
		7. En un vaso, mezclar el vinagre con el bicarbonato y cuando burbujee lo añadimos a la mezcla anterior.			
		8. Repartir la masa en los pirotines y hornear a 160°C por 20 minutos.			
		9. Sacar los cupcakes y dejar enfriar sobre una rejilla.			
		CREMA			
1. Tamizar el azúcar impalpable.					
2. Batir la mantequilla pomada con el azúcar a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente.					
3. Incorporar el queso crema y batir por 3 minutos.					
DECORACIÓN					
1. Decorar con corazones o caramelo de remolacha.					

Tabla 70

Receta Estándar Pan de banano



		RECETA ESTÁNDAR 09 Pan de Banano			
NOMBRE DE LA RECETA	Pan de Banano	PORCIONES	20	COSTO TOTAL	\$ 10,68
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	55 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,53
FECHA DE ÚLTIMA	01/11/2018	MARGEN DE LUCRO	64%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,50
UTENSILIOS: Batidor eléctrico, cernidor, bowls, molde de pan brioche, horno, rejilla, tarla de picar blanca, cuchillo.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,120	KG	Harina integral	\$ 2,28	\$ 0,27	
0,070	KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 0,84	Marca Cusi
2,000	UNIDAD	Banano	\$ 0,30	\$ 0,60	Grande
0,060	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,83	Pacari
0,003	KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,05	
0,003	KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,08	Bicarbonato de cocina
0,001	KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,250	KG	Yogur griego	\$ 6,68	\$ 1,67	
0,170	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 2,01	
0,003	KG	Escencia de vainilla	\$ 13,00	\$ 0,04	
0,002	KG	Canela en polvo	\$ 10,00	\$ 0,02	
1,000	UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,09	
0,120	LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,34	
0,050	KG	Chispas de chocolate 70%	\$ 21,50	\$ 1,08	Pacari
0,080	LT	Arándanos deshidratados	\$ 19,50	\$ 1,56	
0,050	KG	Nueces	\$ 24,14	\$ 1,21	Picadas/tostadas
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Funda de papel	\$ 0,005	0,005	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1. Precalentar el horno a 180°C.			
		2. Tamizar la harina integral, harina de avena, cacao, bicarbonato, canela y polvo de hornear.			
		3. Batir la miel con el yogur griego y la sal hasta que se integren.			
		4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos. Agregar el extracto de vainilla.			
		5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de almendras.			
		6. Agregamos el banano triturado, las chispas de chocolate, los arándanos y las nueces			
		7. Hornear a 180°C por 45 minutos proxímadamente.			
		8. Dejar enfriar sobre una rejilla.			
		9. Envolver en papel film.			

Tabla 71

Receta Estándar Bizcocho de yogur



		RECETA ESTÁNDAR 10 Bizcocho de Yogur			
NOMBRE DE LA RECETA	Bizcocho de yogur	PORCIONES	15	COSTO TOTAL	\$ 10,41
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	80 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,69
FECHA DE ÚLTIMA	01/12/2018	MARGEN DE LUCRO	54%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,50
UTENSILIOS: Batidor eléctrico, cernidor, bowls, molde de pan brioche, horno, rejilla, tarta de picar blanca, cuchillo.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,020	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,60	
0,150	KG	Miel	\$ 11,82	\$ 1,77	
2,000	UNIDAD	Huevo	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,200	KG	Yogur griego de fresas	\$ 6,68	\$ 1,34	
0,230	KG	Harina integral	\$ 2,28	\$ 0,52	
0,130	KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 1,56	
1,000	UNIDAD	Naranja	\$ 0,70	\$ 0,70	Ralladura
0,003	KG	Polvo de hornear	\$ 15,50	\$ 0,05	
0,003	LT	Bicarbonato	\$ 25,00	\$ 0,08	
0,001	KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,250	LT	Leche de almendras	\$ 2,80	\$ 0,70	
0,060	KG	Frambuesas	\$ 23,80	\$ 1,43	Congeladas
0,050	KG	Arándanos azules	\$ 29,65	\$ 1,48	Congeladas
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Funda de papel	\$ 0,005	\$ 0,005	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1. Precalentar el horno a 180°C.				
	2. Tamizar la harina integral, harina de avena, polvo de hornear y bicarbonato.				
	3. Batir el aceite de coco con la miel, yogur de fresas y la sal hasta que se integren.				
	4. Incorporamos los huevos uno a uno y mezclamos. Agregar la ralladura de naranja.				
	5. Vamos agregando la mezcla de sólidos progresivamente, junto con la leche de almendras.				
	6. Agregamos las frambuesas y arándanos.				
	7. Hornear a 180°C por 45 minutos proxímadamente.				
	8. Dejar enfriar sobre una rejilla.				
	9. Envolver en papel film.				

Tabla 72

Receta Estándar Bombones de coco y naranja



		RECETA ESTÁNDAR 11 Bombones de coco y naranja			
NOMBRE DE LA RECETA	Bombones de molde	PORCIONES	60	COSTO TOTAL	\$ 10,45
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	12 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/10/2018	MARGEN DE LUCRO	83%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 1,00
UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
FONDANT					
0,200	KG	Azúcar Blanca	\$ 0,79	\$ 0,16	
0,030	KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,02	
0,075	KG	Agua		\$ 0,00	
0,022	KG	Cointreau	\$ 65,00	\$ 1,43	Licor de naranja
0,08	KG	Coco	\$ 8,00	\$ 0,64	Licor de coco
CUBIERTA					
0,30	KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 4,50	
0,03	KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,50	
1,00	ROLLO	Papel encerado	\$ 2,30	\$ 2,30	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15x15 cm
20,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,01	\$ 0,20	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	FONDANT				
	1. Cocinar el azúcar y el agua, retirar las impurezas con una cuchara.				
	2. Incorporar la glucosa cuando rompa a hervor y cocinar hasta 110°C, verter sobre una placa de mármol.				
	3. Enfriar hasta 40°C y amasar. Para usar calentar a 50°C.				
	4. Incorporar el licor de naranja y coco.				
	CUBIERTA				
	1. Limpiar previamente el molde con un poco de manteca de cacao y pulir.				
	2. Templar chocolate.				
	3. Agregar chocolate templado y sacar las burbujas, retirar el exceso de chocolate y refrigerar.				
	4. Rellenar el molde con el fondant, refrigerar y cubrir con chocolate templado.				
5. Retirar exceso y dejar con papel encerado boca abajo hasta que el chocolate cristalice.					

Tabla 73

Receta Estándar Tartaletas de moringa

		RECETA ESTÁNDAR 12 Tartaleta de moringa			
NOMBRE DE LA RECETA	Tartaleta de moringa	PORCIONES	6	COSTO TOTAL	\$ 7,37
CLASIFICACIÓN	Repostería	PESO POR PORCIÓN	55 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	04/11/2018	MARGEN DE LUCRO	51%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Bowls, cernidos, batidor de mano o eléctrica, espátula de goma, molde tartaletas.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
TARTELETA					
0,110	KG	Harina de avena	\$ 12,00	\$ 1,32	
0,055	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 0,76	
0,001	KG	Sal	\$ 0,40	\$ 0,00	
0,040	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,47	
0,020	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,60	
RELLENO					
0,060	KG	Mantequilla de almendras	\$ 38,00	\$ 2,28	
0,010	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,30	
0,030	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 0,35	
0,010	LT	Limón	\$ 2,00	\$ 0,02	Ralladura/zumo
0,003	KG	Moringa	\$ 25,00	\$ 0,08	Polvo
0,010	KG	Moringa	\$ 30,00	\$ 0,30	Hojas
ENTREGA					
8,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,10	\$ 0,80	5x5 cm
8,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,01	\$ 0,08	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	TARTELETA				
	1. Mezclar la harina de avena, cacao, sal, miel y aceite de coco hasta obtener la textura adecuada para moldear.				
	2. Colocar la masa en el molde para tartaletas y llevar a refrigeración durante 30 minutos.				
	RELLENO				
	1. Mezclar los ingredientes y colocar sobre la tartaleta.				
2. Refrigerar durante toda la noche.					
3. Decorar con chocolate y hojas de moringa.					

Tabla 74

Receta Estándar Trufas de aguacate



		RECETA ESTÁNDAR 13 Trufas de aguacate			
NOMBRE DE LA RECETA	Trufas de aguacate	PORCIONES	30	COSTO TOTAL	\$ 5,77
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	13	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/07/2018	MARGEN DE LUCRO	73%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 0,70
UTENSILIOS: Ollas, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
GANACHE					
0,200	KG	Chocolate al 70%	\$ 15,00	\$ 3,00	
0,100	KG	Aguacate	\$ 1,60	\$ 0,16	Maduro
0,010	KG	Aceite de coco	\$ 30,00	\$ 0,30	
CUBIERTA					
0,100	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 1,39	Pacari
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja cuadrada	\$ 0,70	\$ 0,70	15X15 cm
15,000	UNIDAD	Pirotines pequeños	\$ 0,02	\$ 0,23	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	GANACHE				
	1. Derretir el chocolate al 70% hasta llegar a una T de 55°C.				
	2. Incorporar el aceite de coco ligeramente calentado.				
	3. Agregar el aguacate hecho puré.				
	4. Enfríar ganache a temperatura ambiente.				
	CUBIERTA				
1- Hacer con las manos cubiertas de guantes, las bolitas de las trufas.					
2. Cubrir con cacao en polvo.					

Tabla 75

Receta Estándar Barras de chocolate

		RECETA ESTÁNDAR 14 Barras de chocolate			
NOMBRE DE LA RECETA	Barra de chocolate	PORCIONES	24	COSTO TOTAL	\$ 30,01
CLASIFICACIÓN	Chocolatería	PESO POR PORCIÓN	70 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,25
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/03/2018	MARGEN DE LUCRO	50%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Ollas, batidora eléctrica, bowls, termómetro, espátula para chocolate, tenedores para bombones, lata.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
NOUGAT					
0,290	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,23	
0,090	KG	Glucosa	\$ 0,70	\$ 0,06	
0,120	KG	Agua	\$ 0,00	\$ 0,00	
0,310	KG	Miel de abeja	\$ 11,82	\$ 3,66	
4,000	UNIDAD	Claras de huevo	\$ 0,09	\$ 0,36	
0,020	KG	Azúcar	\$ 0,79	\$ 0,02	
0,260	KG	Chocolate al 70%	\$ 11,20	\$ 2,91	
0,300	KG	Almendras ahumadas	\$ 33,00	\$ 9,90	Ahumadas en tocino
GANACHE					
0,200	KG	Chocolate al 60%	\$ 11,20	\$ 2,24	
0,100	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 0,61	
0,010	LT	Amaretto	\$ 13,47	\$ 0,13	
CUBIERTA					
0,500	KG	Chocolate al 70%	\$ 11,20	\$ 5,60	Rep. Cacao/Pacari
0,050	KG	Manteca de cacao	\$ 16,68	\$ 0,83	
0,080	KG	Almendras ahumadas	\$ 33,00	\$ 2,64	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja mediana	\$ 0,80	\$ 0,80	20x20 cm
	UNIDAD	Papel film	\$ 0,00		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		NOUGAT			
		1. Cocinar el azúcar, glucosa, agua y miel de abeja hasta 150°C.			
		3. Incorporar en forma de hilo el almibar a las claras mientras se batien. Continuar batiendo.			
		4. Cuando la preparación esté tibia, incorporar el chocolate fundido. Cuando haya enfriado un poco más, incorporar las almendras.			
		5. Colocar el turrón sobre el molde de barras hasta la mitad. Dejar reposar.			
		GANACHE			
		1. Derretir el chocolate al 60% hasta llegar a una T de 55°C.			
		2. Incorporar la mantequilla pomada.			
		3. Agregar el licor de amaretto ligeramente caliente.			
		4. Agregar sobre la otra mitad del molde de barras y dejar enfriar.			
CUBIERTA					
1. Cuando esten duras las barra, desmontarlas del molde y cubrirlas con chocolate templado.					
2. Colocar almendras para decorar.					

Tabla 76

Receta Estándar cake de cerveza




		RECETA ESTÁNDAR 15 Bundt cake de cerveza			
NOMBRE DE LA RECETA	Bundt cake	PORCIONES	12	COSTO TOTAL	\$ 14,74
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	130 gr	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/11/2018	MARGEN DE LUCRO	51%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 2,50
UTENSILIOS: Batidora eléctrica y de mano, cernidor, espátula de goma, bowls, molde de pastel, horno, rejilla, olla, cuchillo, tabla de picar color blanca y verde, guantes de silicona.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
MASA					
0,250	KG	Harina	\$ 0,87	\$ 0,22	
0,240	LT	Cerveza negra	\$ 26,00	\$ 6,24	
0,075	KG	Cacao 100% en polvo	\$ 13,88	\$ 1,04	
0,400	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,32	
0,120	LT	Crema de leche	\$ 4,13	\$ 0,50	
2,000	UNIDAD	Huevos	\$ 0,09	\$ 0,18	
0,250	KG	Mantequilla sin sal	\$ 6,14	\$ 1,54	
0,005	KG	Colorante de remolacha	\$ 4,66	\$ 0,02	Lua
0,003	KG	Bicarbonato de sodio	\$ 25,00	\$ 0,08	
CUBIERTA					
2,000	UNIDAD	Remolacha	\$ 0,72	\$ 1,44	Pulpa
0,050	KG	Azúcar blanca	\$ 0,79	\$ 0,04	
DECORACIÓN					
0,050	KG	Frambuesas	\$ 23,80	\$ 1,19	
0,050	KG	Moras	\$ 3,00	\$ 0,15	
ENTREGA					
1,000	UNIDAD	Caja	\$ 1,00	\$ 1,00	30x30 cm
1,000	UNIDAD	Base	\$ 0,80	\$ 0,80	Diámetro 25 cm
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1. Precalentar el horno a 180°C.				
	2. Tamizar la harina, cacao y bicarbonato.				
	3. Mezclar la mantequilla derretida con la cerveza. Reservar.				
	4. En un bowl mezclamos los sólidos con el azúcar.				
	5. Batir los huevos, la vainilla y la crema de leche.				
	6. Cuando esté bien mezclado la preparación anterior, añadimos la mantequilla con la cerveza.				
	7. A continuación añadimos la mezcla de sólidos en tres tiempos.				
	8. Obtenemos una mezcla líquida y oscura.				
	9. Colocar la masa sobre un molde previamente enmantecado y enharinado.				
	10. Hornear por 1 hora a 180°C.				
	11. Dejar enfriar sobre una rejilla.				
CUBIERTA					
1. Realizar una jalea de remolacha.					
DECORACIÓN					
1. Decorar con frutos rojos frescos.					

Tabla 77

Receta Estándar Colorante de remolacha

		RECETA ESTÁNDAR 16 Colorante de Remolacha				
NOMBRE DE LA RECETA	Colorante	PORCIONES	1	COSTO TOTAL	\$ 4,67	
CLASIFICACIÓN	Pastelería	PESO POR PORCIÓN	250 ml	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,67	
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	01/11/2018	MARGEN DE LUCRO	53%	PRECIO DE VENTA POR PORCIÓN	\$ 10,00	
UTENSILIOS: Horno, lata de horno, molino, cuchara.						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES	
MEZCLA						
3,000	KG	Remolacha	\$ 0,72	\$ 2,16		
0,100	LT	Glicerina	\$ 25,00	\$ 2,50		
ENVASADO						
1,000	UNIDAD	Envase plástico	\$ 0,15	\$ 0,01	100 ml	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO					
	1. Deshidratación térmica de láminas de remolacha a 70°C por 5 horas.					
	2. Pasar las láminas deshidratadas por un molinillo de café para obtener el polvo de remolacha					
	3. Mezclar el polvo con glicerina para prolongar la vida útil y usarlo como colorante en la repostería.					

4.4.2. Diagrama de Flujo

Tabla 78

Simbología de diseño


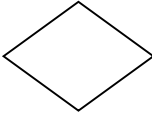
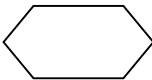

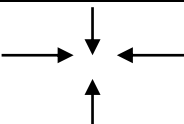

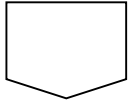

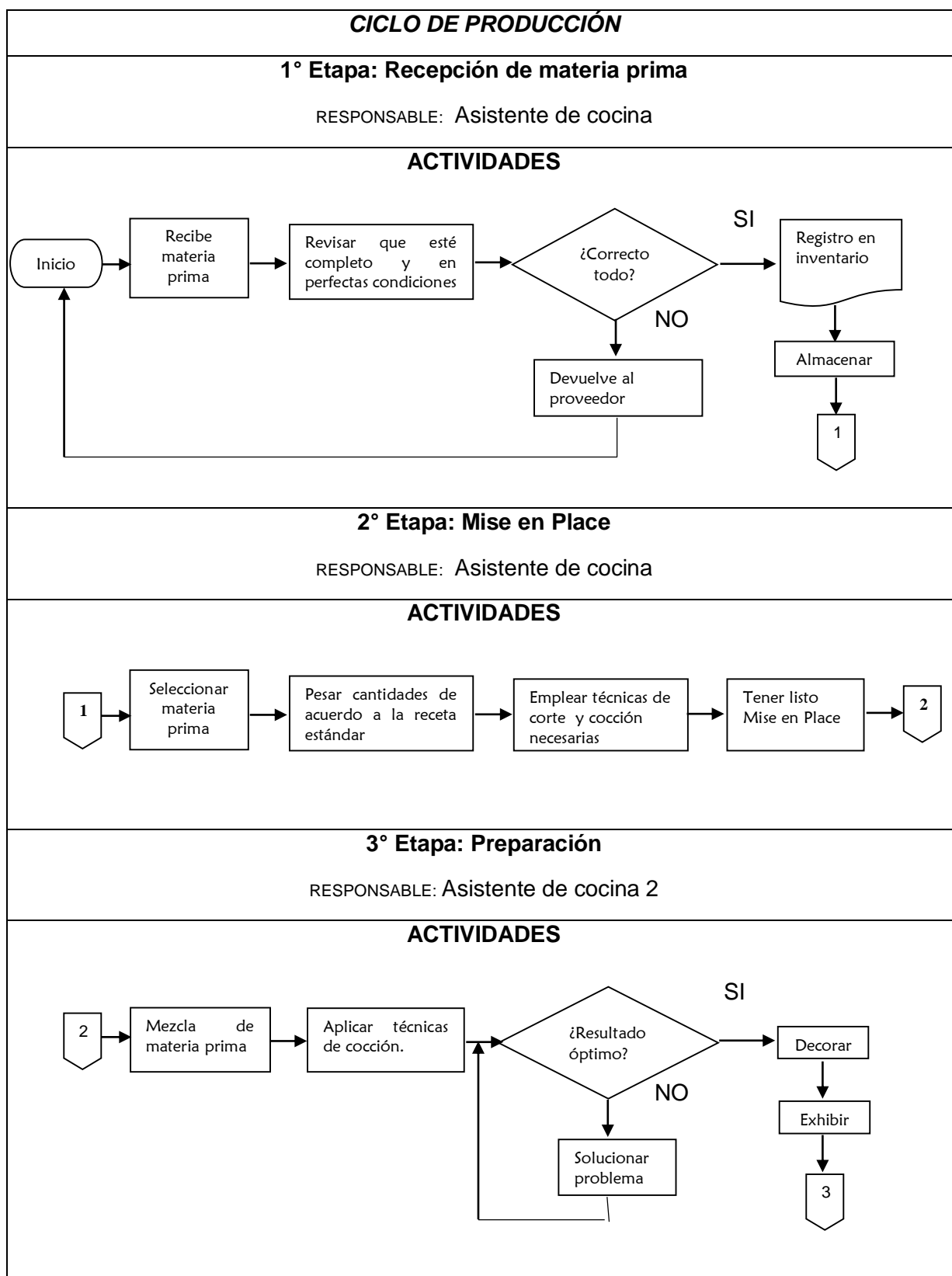
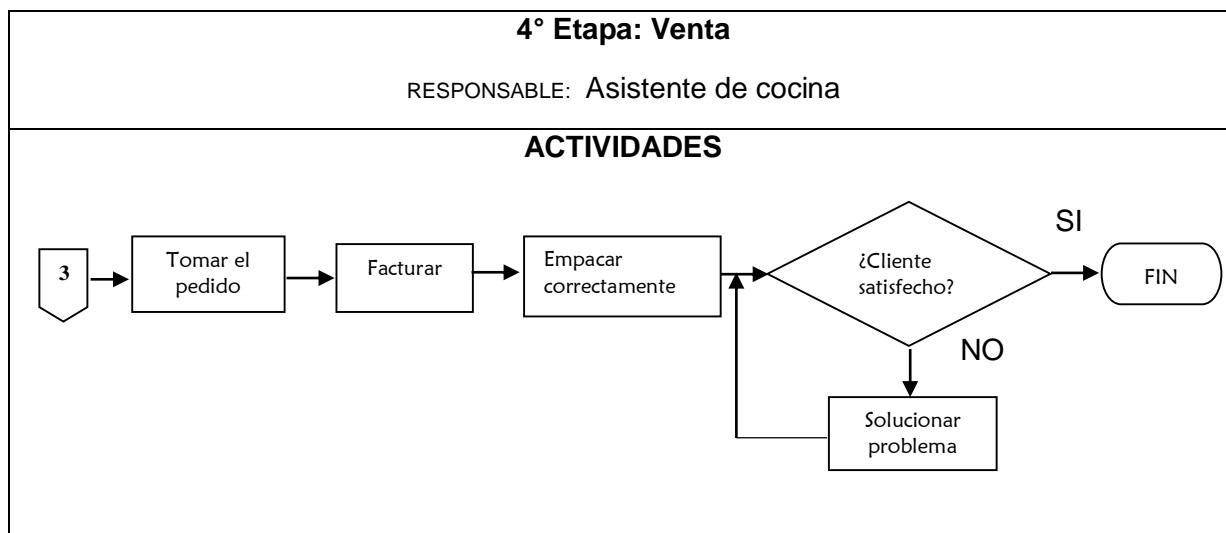
FUNCIÓN	SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
Proceso		Representa una instrucción que debe ejecutarse.
Decisión		Elección. Representa una pregunta e indica el destino del flujo de información con base en respuestas alternativas de sí y no.
Preparación		Preparar. Implica un proceso predefinido.
Documento		Indica lectura de algún documento. Casi siempre se refiere a un producto impreso.
Flechas		Representan flujo de información. Indican dirección que sigue el flujo en el sistema.
Conector Interno		Conexión con otro paso. Se utiliza para asociar partes o pasos dentro de un mismo sistema.
Conector Externo		Conexión con otro proceso. El conector externo se usa para unir un sistema o una parte de él, con otro sistema.
Terminal		Representa inicio / fin del sistema. Indica donde comienza y donde termina el algoritmo.

Tabla 79

Flujograma de procesos





4.5. Presentación y etiquetado

4.5.1. Marca



Figura 89. Diseños de Logotipo

4.5.2. Empaque



Figura 90. Empaque para tortas



Figura 91. Empaque para chocolates



Figura 92. Empaque para cupcakes



Figura 93. Empaque para tartaletas y bocaditos

4.5.3. Etiquetado

4.5.3.1. Semáforo nutricional

Tabla 80

Información nutricional Torta de chocolate

Información Nutricional				
Tamaño de porción: 105 g				
Porciones por envase: 15 (1575 g)				
		POR 100 GR	POR PORCIÓN	% VCD
Energía (kcal)		278,2	304,5	15%
Carbohidratos (g)		36,7	40,2	19%
	Azúcares (g)	21	22,77	
	Fibra (g)	4	4,53	
Grasas Totales (g)		13,31	0,9	37%
	Saturadas (g)	7,05	7,72	
Proteínas (g)		4,47	4,9	9%
Sodio (mg)		51,15	56,0	2,3%

Tabla 81

Semáforo nutricional de Torta de Chocolate

ALTO	en AZÚCAR
MEDIO	en GRASAS
BAJO	en SAL



Figura 94. Empaque y etiquetado

CONCLUSIONES

- Hace aproximadamente ocho años se creó la empresa Lua Cupcakes, la cual comercializa productos de repostería de alta calidad bajo pedido en el sector de Lomas de Monteserrín, se proyecta dar apertura al local en el sector de Cumbayá en el plazo de 2 años, el cual será llamada Dulce Lua.
- Se realizó una investigación teórica y documental sobre la manera de emprender en negocios de repostería, la cual sirvió como referente conceptual y teórico para la creación de Dulce Lua.
- Mediante un estudio de mercado, se identificó claramente el mercado objetivo al cual Dulce Lua debe enfocarse para alcanzar niveles altos en ventas.
- Dulce Lua ha logrado fidelizar a los clientes a través de la excelente calidad de su producto y profesionalismo, después de llevar a cabo el grupo focal se concluye que los consumidores tienen una alta expectativa del proyecto.
- La investigación de mercado realizada para el proyecto indica que hay una probabilidad alta de éxito. Mediante los indicadores financieros, se concluye que el proyecto es viable ya que posee una alta rentabilidad, con un VAN positivo y un TIR del 22%. El primer año se deberá vender aproximadamente \$118.664,77 para cubrir los costos de Dulce Lua.
- Se desarrolló una propuesta técnica, el manual de procesos ha sido diseñado para futuros franquiciados, de tal manera que el desempeño y la satisfacción del cliente sea uniforme en todos los locales de Dulce Lua.

RECOMENDACIONES

- Ampliar el menú para que exista una gran variedad de productos de pastelería y chocolatería disponibles para el cliente.
- Desarrollar e implementar otros locales Dulce Lua en países del Ecuador como Guayaquil y Cuenca.
- Actualizarse constantemente para conocer nuevos gustos, exigencias y necesidades del consumidor.
- Realizar una encuesta en donde se detallen nuevos postres y analizar la aceptación del mercado para implementar con mayor éxito en el menú.
- Capacitar periódicamente al personal para que el servicio brindado en Dulce Lua sea el mejor.
- Añadir al manual de procesos fotografías del paso a paso para que sea más dinámico y entendible para quienes lo lean y repliquen.
- Implementar un sistema de inventario, en el cual se visualice de forma ordenada y clara toda la materia prima que hay en el local.
- Realizar un estudio de mercado en el sector de Cumbayá, en donde se investigue las exigencias y gustos actuales del consumidor en dicho sector.

REFERENCIAS

- Abreu, J. (2014). *El Método de Investigación*. Recuperado de [http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9\(3\)195-204.pdf](http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9(3)195-204.pdf)
- Aliat. (s.f.). *Repostería*. Recuperado el 16 de diciembre de 2018 de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Preparacion_de_alimentos_y_bebidas_IV/Preparacion_de_alimentos%20_y_bebidas_IV_Parte_2.pdf
- Amaru, A. (2008). *Administración para emprendedores*. (1ª ed.). México, D.F., México: Pearson Educación.
- Banco Central del Ecuador. (2018). *Ecuador: Reporte mensual de Inflación*. Recuperado el 19 de diciembre de 2018 de <https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Notas/Inflacion/inf201811.pdf>
- Banco Central del Ecuador. (2018). Recuperado el 01 de noviembre de 2018 de <https://www.bce.fin.ec/>
- Bunge, M. (s.f.). *La Ciencia*. Recuperado de http://iner.udea.edu.co/especializacion6/epistemologia/Mario_Bunge_La%20ciencia_su_m%20todo_y_su_filosof%20.pdf
- Chen, M. y Hambrick, D. (1995). *Speed, stealth, and selective attack: How small firms differ from large firms in competitive behaviour*. (Vol. 38). New York, E.E.U.U.: Academy of Management Journal.

El Comercio. (2018). *El mejor repostero del mundo apuesta por los postres más saludables*. Recuperado el 10 de octubre de 2018 de <https://elcomercio.pe/gastronomia/internacional/50-best-mejor-repostero-mundo-apuesta-postres-saludables-noticia-52938>

Eroski Consumer. (2006). *Historia y Origen de los dulces*. Recuperado el 15 de diciembre de 2018 de http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/curiosidades/2001/09/06/35349.php

Ferrier, W., Smith, K. y Grimm, C. (1999). *The role of competitive action in market share erosion and industry dethronement: A study of industry leaders and challengers*. (Vol. 34). New York, E.E.U.U.: Academy of Management Journal.

Gross, O., (2011). *Chocolate*. (1ª ed.). Buenos Aires, Argentina: Planeta

Guías de Negocios Entrepreneur. (2010). *Plan paso a paso para abrir y operar tu propio negocio*. (1ª ed.). México, D.F., México: Impresiones Aéreas.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos - INEC. (2010).

Recuperado el 10 de Noviembre de 2018 de

http://www.inec.gob.ec/estadisticas/?option=com_content&view=article&id=112&Itemid=90&

Kotler, P., Lane, K. (2006). *Dirección de Marketing*. (1ª ed.). México, D.F., México: Prentice Hall

La Evolución Arquitectónica. (2012). *Conurbación eje Cumbayá – Tumbaco*. Recuperado el 20 de diciembre de 2018 de

<http://laevolucionarquitectonica.blogspot.com/2012/10/conurbacion-eje-cumbaya-tumbaco.html>

Mc Daniel, C., & Gates, R. (2010). *Investigación de mercados* (8va. ed.). México: Cengage Learning. Malhotra, N. K. (2008). *Investigación de mercados* (5ta. ed.). México: Pearson.

Ortega, A. (2011). *Caracterización física, química y nutricional de la remolacha roja (Beta vulgaris) cultivada en el Ecuador. Tesis Ing. Alimentos. Quito, EC, Universidad Tecnológica Equinoccial*. Recuperado de <http://repositorio.ute.edu.ec/handle/123456789/4910>

Pérez, E. (2009), *Introducción a la Economía de la Empresa*. (1ª ed.). Madrid, España: Universitaria Ramón Areces

Priede, T., López, C. y Benito, S. (2010), *Creación y desarrollo de empresas*. Madrid, España: Pirámide.

Publicaciones, V. (Ed.). (2010). *Repostería*. Recuperado de <https://ebookcentral.proquest.com>

Revista Ekos. (2012). *La eficiencia de la Pequeña y Mediana Empresa*. Recuperado el 18 de diciembre de 2018 de <http://www.ekosnegocios.com/revista/pdf/223.pdf>

Revista Ekos. (2012). *Estado digital del Ecuador 2018*. Recuperado el 18 de diciembre de 2018 de <http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=11155>

Rodríguez, G., Gil, J. y Gracia, E. (1996). *Metodología de la Investigación Cualitativa*. Recuperado el 17 Agosto de 2018 de <https://www.academia.edu/>

Servicio de Rentas Internas del Ecuador. (2017). *Estadísticas Multidimensionales*. Recuperado el 02 de diciembre de 2018 de <https://declaraciones.sri.gob.ec/saiku-ui/>

Suárez, A. (2004). *Curso de economía de la Empresa*. (1ª ed.). Madrid, España: Pirámide

ANEXOS

Anexo 1. MODELO DE CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

CONTRATO DE TRABAJO INDEFINIDO CON PERIODO DE PRUEBA.

Comparecen, en la ciudad de Quito a los trece (13) días del mes de diciembre del año 2018, por una parte, la señorita GLORIA ALEJANDRA PEREZ PAZMIÑO en calidad de propietaria de LUACUPCAKES., a quien en lo sucesivo y para efectos de este contrato llamaremos simplemente "LA EMPLEADORA"; y, por otra parte, la señorita XXXXXXXX, domiciliada en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, mayor de edad, portadora de la cédula de identidad No. 1754809646 por sus propios y personales derechos, a quien en adelante se le denominará simplemente "LA TRABAJADORA".

Los comparecientes capaces y hábiles para contratar en Derecho convienen, libre y voluntariamente, celebrar el presente contrato de trabajo a plazo fijo con periodo de prueba, con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Clase y Lugar de Trabajo.-

LA TRABAJADORA libre y voluntariamente se compromete a prestar sus servicios lícitos y personales en forma exclusiva para con La Empleadora, en calidad de ASISTENTE DE COCINA, bajo las órdenes y dependencia de este último, observando las regulaciones y disposiciones que imparta para la buena marcha de su negocio y actividad. Además, LA TRABAJADORA declara conocer su oficio y se responsabiliza de todos los actos que realice.

Sus labores las realizará en la ciudad de Quito, parroquia de Carcelén, calle Jose Ponce N75-90, o en cualquier lugar del país a donde sea designado de conformidad con los horarios y turnos de trabajo que se establecieren, sin que esta situación sea considerada como despido intempestivo. En caso de que La Trabajadora deba desplazarse fuera de la ciudad de Quito para cumplir sus obligaciones derivadas de este contrato se le proporcionará las subsistencias necesarias para el cumplimiento de su trabajo de conformidad con los artículos 52 y 55 del Código de Trabajo y demás normativa aplicable.

SEGUNDA: Horario de Trabajo.-

LA TRABAJADORA desempeñará sus labores dentro de la jornada de trabajo establecida por la ley, de lunes a viernes, ocho horas diarias, cuarenta semanales, en el horario de 10H00 a 14H00 y de 15H00 a 19H00, pudiendo El Empleador hacer reajustes o cambios de horario, de estimarlo conveniente.

TERCERA: Remuneración.-

El Empleador pagará la cantidad de USD 450.000 (CUATROCIENTOS CINCUENTA DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA) mensuales a LA TRABAJADORA además de los beneficios que determine la ley en el desempeño de su trabajo. Asimismo, de esta suma se harán los descuentos correspondientes a los aportes personales de LA TRABAJADORA al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (9.45%), retenciones de impuesto a la renta, en caso de haberlas, los ordenados por el Juez o autoridad competente y los demás determinados por la Ley. La remuneración será cancelada cada fin de mes, pudiendo El Empleador realizar cambios en los periodos de pago previa notificación a LA TRABAJADORA, en caso de que las circunstancias así lo ameriten.

Para constancia del pago del sueldo LA TRABAJADORA deberá firmar el correspondiente rol de pagos y el comprobante de egreso emitido por parte de La Empleadora.

En caso de ausencia injustificada de LA TRABAJADORA se estará a lo dispuesto en el Código de Trabajo.

CUARTA: Plazo y período de prueba.-

La duración del presente contrato es de plazo indefinida a partir de la fecha de suscripción de este. Los primeros noventa días de servicio, de conformidad con lo que dispone el Art. 15 del Código de Trabajo vigente, se consideran como período de prueba, lapso durante el que, cualquiera de las partes contratantes podrá terminarlo libremente.

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

QUINTA: Obligaciones con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.-

Los valores correspondientes a los aportes individuales al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social serán pagados, tanto por La Empleadora cuanto, por LA TRABAJADORA de acuerdo al porcentaje proporcional correspondiente a cada uno, de conformidad con lo estipulado en la normativa correspondiente.

SEXTA: Obligaciones de los Trabajadores Y Empleadores. -

En lo que respecta a las obligaciones, derechos y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV "De las obligaciones del Empleador y del Trabajador", a más de las estipuladas en este contrato.

SÉPTIMA: Jurisdicción y Competencia.-

Cualquier controversia o diferencia que se suscite respecto de la ejecución, interpretación, aplicación o incumplimiento de los derechos u obligaciones originadas en este contrato, se someterán a los Jueces de Trabajo de esta ciudad de Quito bajo las normas establecidas en el Código del Trabajo.

OCTAVA: Domicilio de LA TRABAJADORA.

LA TRABAJADORA declara en forma expresa que su domicilio lo tiene en la ciudad de Quito, parroquia de Carcelén, calle José Ponce N75-90, para que sea debidamente citada en caso de incumplimiento de una de las cláusulas del presente contrato. En caso de cambio de domicilio LA TRABAJADORA deberá notificarlo inmediatamente a El Empleador.

NOVENA: Suscripción.-



Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en dos ejemplares de igual tenor y valor. Suscrito en la ciudad de Quito, el día 13 de diciembre del año 2018.

Gloria Alejandra Perez Pazmiño
LA EMPLEADORA

XXXXXXXXXX
LA TRABAJADORA

Anexo 2. LA EMPRESA

RUC

 **REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES** 

NUMERO RUC: 0802241356001

APELLIDOS Y NOMBRES: PEREZ PAZMIÑO GLORIA ALEJANDRA

NOMBRE COMERCIAL: LUA CUP CAKES

CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

CALIFICACIÓN ARTESANAL: **NUMERO:**

FEC. NACIMIENTO: 04/04/1988 **FEC. ACTUALIZACION:**

FEC. INICIO ACTIVIDADES: 11/02/2015 **FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:**

FEC. INSCRIPCION: 11/02/2015 **FEC. REINICIO ACTIVIDADES:**

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

ACTIVIDADES DE TIPO SERVICIO.

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: CARCELEN Calle: JOSE PONCE Número: N75-90 Referencia: A UNA CUADRA DEL LICEO LA ALBORADA Teléfono: 022481994 Email: ale_p88_4@hotmail.com Celular: 0992728441

DOMICILIO ESPECIAL:

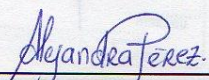
OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:


* DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Las personas naturales que superen los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Equidad Tributaria, estarán obligadas a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, y no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE)

Si supera los montos establecidos en el reglamento estará obligado a llevar contabilidad para el siguiente ejercicio fiscal y la presentación de sus obligaciones será mensual.

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:	del 001 al 001	ABIERTOS:	1
JURISDICCION:	\ ZONA 9\ PICHINCHA	CERRADOS:	0


FIRMA DEL CONTRIBUYENTE


SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: BBEO101006 **Lugar de emisión:** QUITO/PAEZ N22-57 Y **Fecha y hora:** 11/02/2015 10:42:36

Página 1 de 2

www.SRI.gob.ec



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 0802241356001

APELLIDOS Y NOMBRES: PEREZ PAZMIÑO GLORIA ALEJANDRA

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001 **ESTADO:** ABIERTO **MATRIZ:** **FEC. INICIO ACT.** 11/02/2015

NOMBRE COMERCIAL: LUA CUP CAKES

FEC. CIERRE:

FEC. REINICIO:

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:

ACTIVIDADES DE TIPO SERVICIO.
ORGANIZACION Y DIRECCION DE TODO TIPO DE EVENTOS.
SERVICIO DE CATERING.
SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS PARA BANQUETES, BODAS, FIESTAS Y OTRAS CELEBRACIONES.

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: CARCELEN Calle: JOSE PONCE Número: N75-90 Referencia: A UNA CUADRA DEL LICEO LA ALBORADA Telefono Domicilio: 022481994 Email: ale_p88_4@hotmail.com Celular: 0992728441

Alejandra Perez

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE



SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: BBEO101006

Lugar de emisión: QUITO/PÁEZ N22-57 Y

Fecha y hora: 11/02/2015 10:42:36

FACTURA

LUA CUP CAKES
 PEREZ PAZMIÑO GLORIA ALEJANDRA
 José Ponce N75 - 90
 Telfs.: 2481994 / 0992728441
 Quito - Ecuador
 DOCUMENTO CATEGORIZADO: NO

FACTURA 001-001

00000238

RUC 0802241356001
 AUT. S.R.L. 1122937746

CLIENTE: **MARIA CRISTINA JARRIN**

RUC/C.I.: **1720941275**

TELF.: **4002200**

DIRECCIÓN: **AV CORUNA**

FECHA.: **15/10/2018**

CANT.	DETALLE	V. UNITARIO	V. TOTAL												
	20 LITROS DE COLADA MORDA	160,00	235,00												
	75 GUAGUAS DE PAN	75,00													
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Forma de Pago</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Efectivo</td> <td>Tarj Créd / Deo</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dinero Electrónico</td> <td>Otros</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Forma de Pago				Efectivo	Tarj Créd / Deo			Dinero Electrónico	Otros				
Forma de Pago															
Efectivo	Tarj Créd / Deo														
Dinero Electrónico	Otros														
<p>_____ F. AUTORIZADA</p>		<p>_____ F. CLIENTE</p>													
		SUBTOTAL	235,00												
		IVA 0%													
		IVA ___ %	29,20												
		TOTAL	263,20												

Jaramillo Vásquez Jenny Salomé - Ecográfica - 256 6353 - RUC. 0101133700001 - Autorización SRI 1259 - Fecha Aut.: 12/JUNIO/2018, del 0223 al 0322
FECHA DE CADUCIDAD 12/JUNIO/2019

ORIGINAL: ADQUIRENTE * COPIA VERDE: EMISO
 COPIA AMARILLA: SIN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO

REGISTRO EN IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual)



INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL DIRECCIÓN NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

NOTIFICACIÓN Nro. IEPI_2014_NO_004812

Instituto Ecuatoriano De la Propiedad Intelectual – IEPI.- DIRECCIÓN NACIONAL DE PROPIEDAD INDUSTRIAL

Solicitud: IEPI-2014-13372

Denominación del Signo: LUA cupcakes divinamente deliciosos más diseño

INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL - IEPI - Dirección Nacional de Propiedad Industrial, Unidad de Gestión de Signos Distintivos.- Quito, 9 de septiembre del 2014. Para continuar con el trámite y de conformidad con el artículo 159 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, solicito a usted en el plazo de 2 meses contados a partir de la fecha de notificación:

-Enviar copia de Cedula de Ciudadanía del titular.

-Enviar etiqueta en formato digital en mejor resolución (escanear únicamente el logo, realice el recorte de los espacios en blanco).

Caso contrario se procederá de conformidad con lo dispuesto en el artículo citado.

Digitally signed by
GLORIA SOLEDAD DE LA
TORRE BOSSANO

Gloria De la Torre Bossano

MEE

Página 1 de 2

Quito / Oficina matriz: Av. República 396 y Diego de Almagro, Edificio FORUM 300 PB, Mz, Pisos 1,3, 5, 8. Telf. (593) 04-2634281, 04-2634016, 04-2634005, 04-2634653
Guayaquil / Subdirección Regional: Av. Francisco de Orellana y Alberto Borges, Edificio CENTRUM (CLARO), piso 9 oficina 5. Telf.: (593) 04-2634281, 04-2634016, 04-2634005, 04-2634653
Cuenca / Subdirección Regional: Av. José Peralta 4-99 y 12 de abril, Edificio AMANCAAY, piso 4 oficinas 19 y 20. Telf. (593) 07-4103708, 07-4103627
CALL CENTER IEPI: (593) 2-3940000, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
info@propiedadintelectual.gob.ec





FORMATO ÚNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

No. de Solicitud		Fecha de Presentación	
IEPI-2014-13372		11/08/2014 12:35:00	
Denominación del Signo			
LUA cupcakes divinamente deliciosos más diseño			
Naturaleza del signo		Tipo de signo	
Mixto		Marca de Servicios	
Nacionalidad del Signo:		Ecuador	
Identificación de los solicitantes			
- 1 -			
Tipo de Documento:	Cédula		
Número de Documento:	0802241356		
Nombre:	Gloria Alejandra Pérez Pazmiño		
Dirección de Residencia:	Calle José Ponce Martínez N75-90, sector Ponceano Alto		
Provincia de Residencia:	Pichincha	Ciudad de Residencia:	Quito
E-mail:	ale_p88_4@hotmail.com		
Teléfono:	(593)022481994	Fax:	
País de Nacionalidad del Solicitante:	Ecuador		
Imagen adjunta:		Descripción clara y completa del signo:	
		<p>El signo se encuentra formado por las letras mayúsculas L,U,A, y las letras minúsculas c,u,p,c,a,k,e,s, seguidas de la frase d,i,v,i,n,a,m,e,n,t,e, - d,e,l,i,c,i,o,s,o,s, las mismas que conforman cuatro palabras. Todas en el tipo de letra demostradas en la reproducción del signo adjunto. Las ubicaciones, tonos, tipos de letra y demás características corresponden a las descripciones constantes en la reproducción del signo adjunto. Su propietario se reserva el derecho de usarla en cualquier otra forma o deformación, tipo de letra, tamaño y escritura, en línea recta, curvada u ondulada; con o sin fondo de color o trama; en cualquier combinación de colores; solas o acompañadas de dibujos, frases, signos o leyendas, adornos, o viñetas.</p>	
Enumeración detallada de los productos, servicios o actividades			
Clase Niza: Servicios de restauración (alimentación); hospedaje temporal.			
Clasificación Internacional No.: 43			
Detalle clase niza:	servicios de restauración (alimentación) cafetería y catering,		



pasteles, tortas, chocolate, pan, cereales, etc y todo lo que tiene que ver con la preparación y servicio de cafetería.

Productos/Servicios: cafés-restaurantes, cafeterías, catering (servicios de), restauración [comidas]

Abogado patrocinador

Tipo de Documento:	Cédula		
Número de Documento:	1715431225		
Nombre:	Santiago Esteban Muñoz Orellana		
Dirección:	Av. República del Salvador N34-18 y Moscú, Edificio Torre Piazzara, PB		
Teléfono:	(593) 3325206		
E-mail:	santiago.munoz@munoz-guerra.com		
Matrícula:	10690		
Localización y número de Casillero Judicial			
Provincia:	Pichincha	Ciudad:	Quito
Casillero Judicial:	3482		
Anexos adjuntos			

FIRMA DEL SOLICITANTE

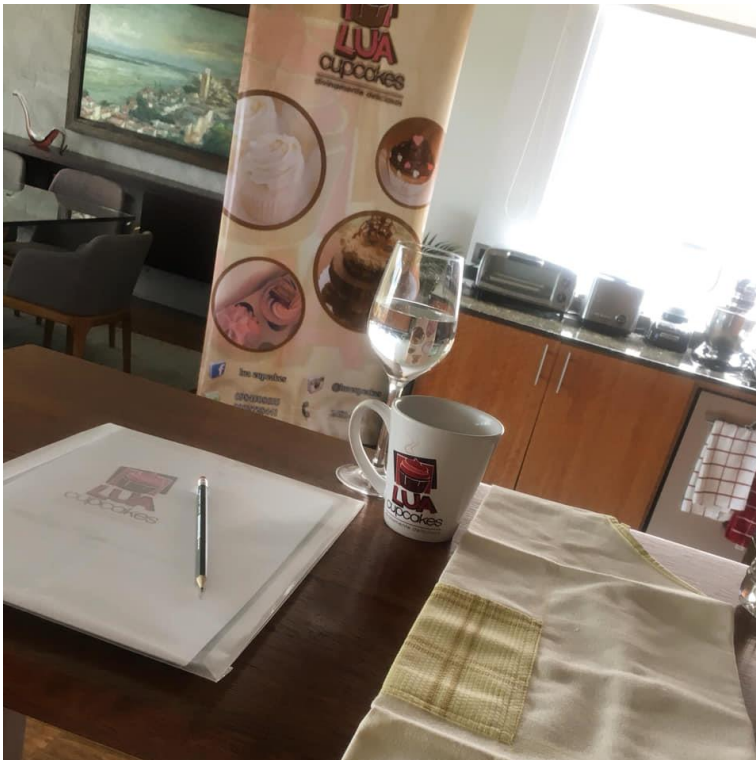
FIRMA DEL ABOGADO

FOTOGRAFÍAS DE LA EMPRESA

Área de trabajo



Talleres personalizados



Producción



Anexo 3. CÁLCULOS NUTRICIONALES

TORTA DE CHOCOLATE									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	CARBOHIDRATO	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
110	Mantequilla sin sal	788,7	0,9	89,2	56,5	0,1	0,1	0,0	12,1
333	Azúcar Morena	1265,4	0,4	0,0	0,1	326,6	248,8	0,0	123,2
2	Esencia de vainilla	5,8	0,0	0,0	0,0	0,3	0,2	0,1	1,2
1	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	387,6
100	Huevos	143,0	12,6	9,5	3,1	0,7	0,4	0,0	142,0
190	Harina reposteria	691,6	19,6	1,9	0,5	145,0	0,0	0,0	15,2
60	Cacao en polvo	136,8	11,8	8,2	4,8	34,7	1,1	22,2	12,6
2	Bicarbonato de sodio	1,1	0,0	0,0	0,2	0,6	0,0	0,1	4,0
130	Leche de almendras	31,2	0,7	1,4	0,1	3,9	3,9	0,3	0,2
4	Café molido	14,1	0,5	0,0	0,2	3,0	0,6	0,0	34,5
130	Agua	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	50,7
200	Chocolate al 70%	1111,1	22,2	77,8	50,0	66,7	55,6	33,3	0,0
80	Crema de leche	276,0	1,6	29,6	0,0	2,2	4,1	0,0	33,6
150	Frutillas	48,0	1,0	0,5	0,1	11,5	20,3	5,0	21,0
150	Frambuesas frescas	55,4	2,1	0,5	0,2	7,3	6,6	7,0	2,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	CARBOHIDRATO	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1642,00		4568,10	73,37	218,54	115,79	602,60	341,61	67,95	839,86
100,00		278,20	4,47	13,31	7,05	36,70	20,80	4,14	51,15

TORTA DE MANZANA Y NUEZ									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
250	Mantequilla sin sal	1792,5	2,1	202,8	128,4	0,2	0,2	0,0	27,5
100	Aceite de oliva	884,0	0,0	100,0	13,8	0,0	0,0	0,0	2,0
580	Azúcar morena	2204,0	0,7	0,0	0,1	568,9	433,4	0,0	214,6
5	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1937,9
300	Huevos	429,0	37,7	28,5	9,4	2,2	1,1	0,0	426,0
300	Harina reposteria	1092,0	31,0	2,9	0,8	228,9	0,0	0,0	24,0
5	Bicarbonato de sodio	2,7	0,0	0,0	0,4	1,4	0,0	0,2	10,1
10	Canela en polvo	24,7	0,4	0,1	0,2	8,1	0,4	4,3	2,5
0	Esencia de vainilla	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
200	Manzanas verdes	104,0	0,5	0,3	0,1	27,6	15,7	1,8	32,0
300	Nueces	1962,0	45,7	195,6	26,0	41,1	12,5	28,2	960,0
10	Licor cointreau	39,0	2,8	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0
30	Miel de abeja	91,2	0,1	0,0	0,0	24,7	0,0	0,0	0,0
90	Crema de leche	310,5	1,8	33,3	0,0	2,5	4,6	0,0	37,8
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
2180,00		8935,55	122,80	563,64	179,17	906,29	467,93	34,43	3674,40
100,00		409,89	5,63	25,86	8,22	41,57	21,46	1,58	168,55

TORTA COLIBRÍ									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
300	Harina reposteria	1092,0	31,0	2,9	0,8	228,9	0,0	0,0	24,0
9	Polvo de hornear	4,8	0,0	0,0	0,8	2,5	0,1	0,3	18,2
5	Canela en polvo	12,4	0,2	0,1	0,1	4,0	0,2	2,1	1,3
2	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	775,2
160	Aceite suave de oliva	1414,4	0,0	160,0	22,1	0,0	0,0	0,0	3,2
4	Esencia de vainilla	11,5	0,0	0,0	0,0	0,5	0,5	0,2	2,4
300	Azúcar morena	1140,0	0,4	0,0	0,1	294,3	224,2	0,0	111,0
2000	Huevos	2860,0	251,2	190,2	62,5	14,4	7,4	0,0	2840,0
2000	Banano grande	1780,0	21,8	6,6	0,6	456,8	244,6	52,0	20,0
300	Piña en almibar	234,0	1,1	0,3	0,8	60,6	172,2	15,3	84,0
8	Nueces	52,3	1,2	5,2	0,7	1,1	0,3	0,8	25,6
60	Coco	212,4	2,0	20,1	0,0	9,1	0,0	0,0	0,0
250	Mantequilla	1792,5	2,1	202,8	128,4	0,2	0,2	0,0	27,5
600	Azúcar impalpable	2400,0	0,0	0,0	0,0	600,0	0,0	0,0	0,0
250	Queso crema	855,0	14,8	85,6	11,0	10,2	1,5	0,0	3575,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
6248,00		13861,26	325,77	673,82	227,87	1682,59	651,07	70,66	7507,25
100,00		221,85	5,21	10,78	3,65	26,93	10,42	1,13	120,15

TORTA DE ZANAHORIA									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
180	Aceite de oliva	1591,2	0,0	180,0	24,9	0,0	0,0	0,0	3,6
255	Azúcar blanca	986,9	0,0	0,0	0,0	254,9	173,1	0,0	30,6
150	Huevos	214,5	18,8	14,3	4,7	1,1	0,6	0,0	213,0
210	Harina de almendra	1348,2	48,3	120,5	11,6	27,9	6,5	20,8	0,0
5	Polvo de hornear	2,7	0,0	0,0	0,4	1,4	0,0	0,2	10,1
225	Zanahoria	92,3	2,1	0,5	7,7	21,6	10,7	6,3	155,3
5	Canela en polvo	12,4	0,2	0,1	0,1	4,0	0,2	2,1	1,3
5	Cardamomo	15,6	0,5	0,3	0,0	3,4	0,0	1,4	0,9
210	Manzana verde	109,2	0,5	0,4	0,1	29,0	16,5	1,9	33,6
50	Nueces	327,0	7,6	32,6	4,3	6,9	2,1	4,7	160,0
90	Pasas	269,1	2,8	0,4	0,0	71,3	0,0	0,5	0,0
200	Chocolate blanco	1100,0	16,0	62,0	36,4	118,0	117,6	1,6	220,0
100	Crema de leche	345,0	2,1	37,0	0,1	2,8	5,1	0,0	42,0
300	Mandarina	159,0	2,4	0,9	0,6	40,0	0,0	3,3	6,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1985,00		6572,85	101,37	449,05	90,78	582,28	332,41	42,73	876,31
100,00		331,13	5,11	22,62	4,57	29,33	16,75	2,15	44,15

CUPCAKES DE COCO									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
35	Aceite de coco	301,7	0,0	35,0	30,3	0,0	0,0	0,0	0,0
155	Mantequilla sin sal	1111,4	1,3	125,7	79,6	0,1	0,1	0,0	17,1
200	Azúcar de coco	800,0	0,0	0,0	0,0	200,0	160,0	0,0	200,0
100	Huevos	143,0	12,6	9,5	3,1	0,7	0,4	0,0	142,0
175	Harina reposteria	1123,5	40,3	100,5	9,6	23,3	5,4	17,3	0,0
120	Leche de coco	276,0	2,7	25,6	8,2	6,6	4,0	2,4	18,0
5	Polvo de hornear	2,7	0,0	0,0	0,4	1,4	0,0	0,2	10,1
60	Coco	212,4	2,0	20,1	0,0	9,1	0,0	0,0	0,0
80	Coco rallado	528,0	5,5	51,6	0,0	18,9	6,7	1,2	0,0
150	Queso crema	513,0	8,9	51,4	6,6	6,1	0,9	0,0	2145,0
300	Azúcar impalpable	1200,0	0,0	0,0	0,0	300,0	0,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1380,00		6211,60	73,27	419,32	137,85	566,24	177,52	21,10	2532,16
100,00		450,12	5,31	30,39	9,99	41,03	12,86	1,53	183,49

CREMOSO DE MARACUYÁ									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
120	Maracuya	81,6	2,4	2,5	0,0	14,8	9,7	1,0	21,6
100	Queso crema	342,0	5,9	34,2	4,4	4,1	0,6	0,0	1430,0
180	Azúcar blanca	696,6	0,0	0,0	0,0	180,0	122,2	0,0	21,6
150	Huevos	214,5	18,8	14,3	4,7	1,1	0,6	0,0	213,0
225	Mantequilla sin sal	1613,3	1,9	182,5	115,6	0,1	0,1	0,0	24,8
7	Gelatina sin sabor	26,7	0,5	0,0	0,0	6,3	5,9	0,0	2,7
40	Yemas de huevo	128,8	6,3	10,6	1,4	1,4	0,2	0,0	56,4
150	Azúcar morena	570,0	0,2	0,0	0,0	147,1	112,1	0,0	55,5
20	Agua	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,8
150	Remolacha	64,5	2,4	0,3	0,2	14,3	10,1	4,2	117,0
40	Almendras	230,0	8,5	19,8	0,0	8,7	0,9	10,0	9,6
50	Chocolate al 80%	282,5	3,8	24,0	0,0	13,5	1,5	6,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1232,00		4250,42	50,86	288,16	126,43	391,42	263,91	21,12	1959,98
100,00		345,00	4,13	23,39	10,26	31,77	21,42	1,71	159,09

TRUFAS JACK DANIEL'S									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
350	Chocolate al 56%	2016,0	26,3	136,9	82,3	172,6	147,0	7,0	0,0
65	Crema de leche	224,3	1,3	24,1	0,0	1,8	3,3	0,0	27,3
25	Mantequilla	179,3	0,2	20,3	12,8	0,0	0,0	0,0	2,8
15	Glucosa	57,9	0,0	0,0	0,0	15,0	15,0	0,0	0,0
35	Jack Daniel's	51,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
500	Chocolate al 70%	2777,8	55,6	194,4	125,0	166,7	138,9	83,3	0,0
50	Manteca de cacao	434,5	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1040,00		5740,78	83,35	425,57	220,13	356,02	304,18	90,33	30,05
100,00		552,00	8,01	40,92	21,17	34,23	29,25	8,69	2,89

CUPCAKES RED VELVET									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
250	Aceite de Oliva suave	2210,0	0,0	250,0	34,5	0,0	0,0	0,0	5,0
100	Azúcar morena	380,0	0,1	0,0	0,0	98,1	74,7	0,0	37,0
580	Huevo	829,4	72,8	55,2	18,1	4,2	2,1	0,0	823,6
5	Cacao 100% en polvo	11,4	1,0	0,7	0,4	2,9	0,1	1,9	1,1
300	Colorante de remolacha	83,6	4,7	0,5	0,4	27,6	22,3	0,0	225,0
300	Escencia de vainilla	864,0	0,2	0,2	0,3	38,0	36,5	12,3	177,0
5	Leche entera	3,1	0,2	0,2	0,8	0,2	1,9	0,0	18,6
10	Limón	2,2	0,0	0,0	0,0	0,7	1,0	0,2	0,1
0	Harina reposteria	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
200	Bicarbonato de sodio	106,0	0,0	0,0	16,7	55,4	1,8	7,0	404,0
300	Vinagre blanco	63,0	0,0	0,0	0,0	2,8	0,0	0,0	147,0
10	Queso crema	34,2	0,6	3,4	0,4	0,4	0,1	0,0	143,0
30	Mantequilla	215,1	0,3	24,3	15,4	0,0	0,0	0,0	3,3
90	Azúcar impalpable	360,0	0,0	0,0	0,0	90,0	0,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
2180,00		5161,99	79,82	334,45	87,13	320,23	140,63	21,39	1984,60
100,00		236,79	3,66	15,34	4,00	14,69	6,45	0,98	91,04

PAN DE BANANO									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
120	Harina integral	408,0	15,9	3,0	0,2	86,4	0,5	3,2	2,4
70	Harina de avena	233,8	10,5	4,5	0,1	50,5	0,0	7,0	9,8
120	Banano	106,8	1,3	0,4	0,0	27,4	14,7	3,1	1,2
60	Cacao 100% en polvo	136,8	11,8	8,2	4,8	34,7	1,1	22,2	12,6
3	Polvo de hornear	1,6	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,1	6,1
3	Bicarbonato de sodio	1,6	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,1	6,1
1	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	387,6
250	Yogur griego	157,5	13,1	3,9	1,9	17,6	46,6	0,0	132,5
170	Miel de abeja	516,8	0,5	0,0	0,0	140,1	0,0	0,0	0,0
3	Escencia de vainilla	8,6	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,1	1,8
2	Canela en polvo	4,9	0,1	0,0	0,0	1,6	0,1	0,9	0,5
50	Huevo	71,5	6,3	4,8	1,6	0,4	0,2	0,0	71,0
120	Leche de almendras	28,8	0,6	1,3	0,1	3,6	3,6	0,2	0,2
50	Chispas de chocolate 70%	282,5	3,8	24,0	0,0	13,5	1,5	6,0	0,0
80	Arándanos deshidratados	280,0	0,1	0,8	0,6	65,8	14,8	4,6	0,0
50	Nueces	327,0	7,6	32,6	4,3	6,9	2,1	4,7	160,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1152,00		2566,26	71,51	83,48	14,21	450,47	85,48	52,24	791,64
100,00		222,77	6,21	7,25	1,23	39,10	7,42	4,53	68,72

BIZCOCHO DE YOGUR									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
20	Aceite de coco	172,4	0,0	20,0	17,3	0,0	0,0	0,0	0,0
150	Miel	456,0	0,5	0,0	0,0	123,6	0,0	0,0	0,0
100	Huevo	143,0	12,6	9,5	3,1	0,7	0,4	0,0	142,0
200	Yogur griego de fresas	126,0	10,5	3,1	1,5	14,1	37,3	0,0	106,0
230	Harina integral	782,0	30,4	5,8	0,5	165,5	0,9	6,2	4,6
130	Harina de avena	434,2	19,5	8,3	0,1	93,7	0,0	13,0	18,2
10	Naranja	4,7	0,1	0,0	0,0	1,2	0,0	0,2	0,1
3	Polvo de hornear	1,6	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,1	6,1
3	Bicarbonato	1,6	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,1	6,1
1	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	387,6
250	Leche de almendras	60,0	1,3	2,8	0,3	7,5	7,5	0,5	0,4
60	Frambuesas	22,1	0,8	0,2	0,1	2,9	2,6	2,8	0,8
50	Arándanos azules	20,8	0,3	0,3	0,5	3,0	1,7	2,5	0,5
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1207,00		2224,46	75,89	49,92	23,80	413,95	50,44	25,35	672,23
100,00		184,30	6,29	4,14	1,97	34,30	4,18	2,10	55,69

BOMBONES DE COCO Y NARANJA									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
200	Azúcar	774,0	0,0	0,0	0,0	200,0	135,8	0,0	24,0
30	Glucosa	115,8	0,0	0,0	0,0	29,9	29,9	0,0	0,0
75	Agua	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	29,3
22	Cointreau	85,8	6,1	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
80	Coco	283,2	2,7	26,8	0,0	12,2	0,0	0,0	0,0
300	Chocolate al 70%	1666,7	33,3	116,7	75,0	100,0	83,3	50,0	0,0
30	Manteca de cacao	260,7	0,0	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
737,00		3186,17	42,07	173,43	75,01	343,62	249,07	50,00	53,25
100,00		432,32	5,71	23,53	10,18	46,62	33,80	6,78	7,23

TARTELETA DE MORINGA									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
110	Harina de avena	367,4	16,5	7,0	0,1	79,3	0,0	11,0	15,4
55	Cacao 100% en polvo	125,4	10,8	7,5	4,4	31,8	1,0	20,4	11,6
1	Sal	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	387,6
70	Miel de abeja	212,8	0,2	0,0	0,0	57,7	0,0	0,0	0,0
30	Aceite de coco	258,6	0,0	30,0	26,0	0,0	0,0	0,0	0,0
10	Limón	2,2	0,0	0,0	0,0	0,7	1,0	0,2	0,1
13	Moringa	8,3	1,2	0,2	0,1	1,1	0,0	0,3	1,2
60	Mantequilla de almendra	368,4	12,6	33,3	2,5	11,3	2,6	6,2	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS		GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
349,00		1343,12	41,35	78,08	33,13	181,88	4,64	38,03	415,81
100,00		384,85	11,85	22,37	9,49	52,12	1,33	10,90	119,14

TRUFAS DE AGUACATE									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
200	Chocolate al 70%	1111,1	22,2	77,8	50,0	66,7	55,6	33,3	0,0
100	Aguacate	160,0	2,0	14,7	2,1	8,5	0,7	6,7	7,0
10	Aceite de coco	86,2	0,0	10,0	8,7	0,0	0,0	0,0	0,0
100	Cacao 100% en polvo	228,0	19,6	13,7	8,1	57,9	1,8	37,0	21,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS		GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
410,00		1585,31	43,82	116,14	68,85	133,10	57,97	77,03	28,00
100,00		386,66	10,69	28,33	16,79	32,46	14,14	18,79	6,83

BARRA DE CHOCOLATE									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
310	Azúcar blanca	1199,7	0,0	0,0	0,0	309,9	210,5	0,0	37,2
90	Glucosa	347,4	0,0	0,0	0,0	89,8	89,8	0,0	0,0
120	Agua	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	46,8
310	Miel de abeja	942,4	0,9	0,0	0,0	255,4	0,0	0,0	0,0
120	Claras de huevo	62,4	13,1	0,2	0,0	0,9	0,9	0,0	199,2
20	Chocolate al 70%	111,1	2,2	7,8	5,0	6,7	5,6	3,3	0,0
260	Almendras ahumadas	1495,0	55,2	128,5	0,3	56,3	5,8	64,7	62,4
300	Chocolate al 60%	1728,0	22,5	117,3	70,5	147,9	126,0	6,0	0,0
100	Mantequilla sin sal	717,0	0,9	81,1	51,4	0,1	0,1	0,0	11,0
10	Amaretto	39,0	2,8	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0
50	Manteca de cacao	434,5	0,0	50,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS		GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1690,00		7076,51	97,51	384,83	127,20	867,74	438,58	74,07	356,60
100,00		418,73	5,77	22,77	7,53	51,35	25,95	4,38	21,10

TORTA DE CERVEZA									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTES	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
250	Harina	910,0	25,8	2,5	0,6	190,8	0,0	0,0	20,0
240	Cerveza negra	88,8	0,2	0,0	0,0	22,9	0,0	0,0	36,0
75	Cacao 100% en polvo	171,0	14,7	10,3	6,1	43,4	1,3	27,8	15,8
400	Azúcar	1548,0	0,0	0,0	0,0	399,9	271,6	0,0	48,0
120	Crema de leche	414,0	2,5	44,4	0,1	3,3	6,1	0,0	50,4
100	Huevos	143,0	12,6	9,5	3,1	0,7	0,4	0,0	142,0
250	Mantequilla sin sal	1792,5	2,1	202,8	128,4	0,2	0,2	0,0	27,5
5	Colorante de remolacha	1,4	0,1	0,0	0,0	0,5	0,4	0,0	3,8
3	Bicarbonato de sodio	1,6	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,1	6,1
100	Remolacha	43,0	1,6	0,2	0,1	9,6	6,8	2,8	78,0
50	Frambuesas	18,5	0,7	0,2	0,1	2,4	2,2	2,3	0,7
50	Moras	21,5	0,7	0,2	0,0	4,8	3,9	0,9	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS		GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
1643,00		5153,23	60,92	270,03	138,78	679,37	292,84	33,85	428,11
100,00		313,65	3,71	16,44	8,45	41,35	17,82	2,06	26,06

COLORANTE DE REMOLACHA									
CANTIDAD	PRODUCTO	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS	INGREDIENTE	KCAL	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
150	Remolacha	64,5	2,4	0,3	0,2	14,3	10,1	4,2	117,0
100	Glicerina	350,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0
PESO TOTAL	TOTAL	ENERGÍA	PROTEÍNAS	GRASAS	Saturada	ARBOHIDRAT	Azucares	Fibra	Sodio
GRAMOS		KCAL	GRAMOS	GRAMOS		GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS	GRAMOS
250,00		414,50	2,42	0,26	0,20	14,34	34,14	4,20	117,00
100,00		165,80	0,97	0,10	0,08	5,74	13,66	1,68	46,80

Anexo 4. COTIZACIONES

TERMALIMEX CIA. LTDA.QUITO: RUMPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE**R.U.C.: 1790162524001****SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004**

COTIZACION

14000059458

Cliente: BURNEO ELIZABETH**FECHA:** 08/02/2018**Contacto:****Dirección:** AV 6 DE DICIEMBRE E IGNACIO BOSSANO**Ciudad:** QUITO**Email:** lizburneo77@hotmail.com**R.U.C.:** 1717091068**Telefono:** 0984072023**Cod. Vendedor:** S.A.

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Horno eléctrico mixto de vapor directo LAINOX ICET101. De fabricación italiana. Sin lav. auto. Con capacidad para 10 bandejas 1/1. 10 programas de cocción predefinidos y memoria para 89 programas. Cocción manual con 3 modalidades de cocción. Convección de 30 a 260 grados centígrados. Vapor de 30 a 130 grados centígrados. Combinado convección y vapor de 30 a 260 grados centígrados. Cocción con control de temperatura a través de sonda. Dos velocidades de ventilación. Normal y reducida. Esta última activa la reducción de la potencia de calentamiento. Sistema CLIMA automático de medición y control de porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Pantalla luz led y touch. Sistema autoreverse para perfecta uniformidad de cocción. Dos velocidades de ventilación. La velocidad baja activa la reducción de potencia de calentamiento. Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos. Especificación eléctrica 220.60.3. Dimensiones 81.2x72.5x114.5 cms	ICET101	6.597.69	0.00%	6.597.69
1.10	1	Horno mixto gas lp LAINOX ICGT101. De fabricación italiana. Con capacidad para albergar 10 bandejas gastronorm 1/1. Diez programas de cocción predefinidos y memoria para 89 programas. Cocción manual con 3 modalidades de cocción. Convección de 30 a 260 grados centígrados. Vapor de 30 a 130 grados centígrados. Combinado convección y vapor de 30 a 260 grados centígrados. Cocción con control de temperatura a través de sonda. Dos velocidades de ventilación. Normal y reducida. Esta última activa la reducción de la potencia de calentamiento. Sistema CLIMA automático de medición y control de porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Pantalla luz led y touch. Sistema autoreverse para perfecta uniformidad de cocción. Dos velocidades de ventilación. La velocidad baja activa la reducción de potencia de calentamiento. Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos. Especificación eléctrica 120/60/1. Dimensiones 81.2x72.5x114.5 cms	ICGT101	8.465.95	0.00%	8.465.95

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.11	1	Horno eléctrico mixto vapor/convección LAINOX SAEV101. De fabricación italiana. Con capacidad para albergar 10 bandejas gastronorm 1/1. Sistema automático de cocción 90 programas memorizados y cocción manual con tres programas. Convección de 30 a 300 grados centígrados. Vapor de 30 a 130 grados centígrados. Combinado convección y vapor de 30 a 300 grados centígrados. Cocción con control de temperatura a través de sonda. Sistema AUTOCLIMA automático de medición y control de porcentaje de humedad en la cámara de cocción. Sistema FASTDRY de deshumidificación rápida de la cámara de cocción. Pantalla a color y conexión USB para descargar actualizaciones y programas de cocción. Viene con 2 velocidades de ventilación. Normal y reducida. Esta última activa la reducción de potencia de calentamiento. Incluye sistema de lavado con tanque integrado y dosificación automática. Incluye sonda de control de temperatura con multipuntos. Especificación eléctrica 220/60/3. Dimensiones 93x82.5x104 cms.	SAEV101	9,415.22	0.00%	9,415.22
1.20	1	Base fabricada en ángulo de acero inoxidable para SCC-101 Nota: Fabricación Nacional, entrega entre 15 a 20 días hábiles una vez cancelado el anticipo del 40%.	BASE-HORN O	416.56	0.00%	416.56
2.00	1	Porta bandejas UPDATE U-APR-20 fabricado en aluminio con 20 repisas.	U-APR-20HD	233.87	0.00%	233.87
2.10	1	Cobertor para portabandejas; UPDATE; U-APR-CVR	U-APR-CVR	39.96	0.00%	39.96
3.00	1	Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004; operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26,000 BTU cada una; parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60 x69.2x36.4 cms. de alto. NOTA: Disponible a partir de la primera semana de Marzo	HPA1004	680.40	0.00%	680.40
3.10	1	Mesa base de fabricación nacional; dimensiones: 90x65x60cm Nota: Fabricación Nacional, entrega entre 15 a 20 días hábiles una vez cancelado el anticipo del 40%.	BASE36	349.04	0.00%	349.04
4.00	1	Licuada WARING Mod. MX1050XTX; capacidad 64 onz.; contenedor de policarbonato; control digital; espec. elec. 115/60/1.	MX1050XTX	507.38	0.00%	507.38
4.10	1	Cubierta policarbonato WARING SE1000; para licuador MX	SE1000	217.73	0.00%	217.73
5.00	2	Batidora semi-industrial de fabricación americana; KITCHEN AID KSM8990 comercial; de 8 cuartos de galón de capacidad; tazón de acero inoxidable; un batidor globo de alambre tipo D; un batidor plano tipo B; y un batidor de gancho tipo ED; control de 10 velocidades; motor de 1.3HP.	KSM8990WH	725.76	0.00%	1,451.52
6.00	1	Batidor - dispensador de crema chantilly ISI 1703; recipiente s/s de 1 lts. de capacidad. Incluye tres boquillas plásticas; porta - cartucho; tapa y cepillo de limpieza.	1703	105.89	0.00%	105.89
6.10	1	Cápsula de gas para dispensadores de crema chantilly ISI 87; caja de 10 unidades.	87	5.80	0.00%	5.80
7.00	1	Laminadora de pasta PASTALINE; medidas 56x33x29; espec. elec. 120/60/1	MA/10-04-01-06	3,182.25	0.00%	3,182.25
8.00	1	Refrigerador industrial TURBOAIR KR25-1G- 574 litros de capacidad- compuesto de un cuerpo puerta de vidrio- sistema de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación. Control de temperatura digital de +1 a +8 grados centígrados. Usa refrigerante R134a. Compresor 1/4HP; poder de 314 Watts. Medidas 64x80x192.6cm	KR25-1G	1,972.04	0.00%	1,972.04
9.00	1	Licuada de mano KITCHEN AID; KHB2351OB; de inmersión; color negro; incluye batidor globo; mixer y picatodo. Espec. Elec. 115/60/1	KHB2351OB	133.81	0.00%	133.81

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
10.00	1	Fregadero de 1 pozo 1 plano escurridor en acero 304 de 1,5mm , medidas 122x68x85	FREGADERO-SA	741.00	0.00%	741.00
		Nota: Fabricacion Nacional, entrega entre 15 a 20 dias habiles una vez cancelado el anticipo del 40%.				
10.10	1	Grifo flexible de mesa ducha FISHER 2310-1WB provisto de mezcladora. Salida tipo ducha.	2310-1WB	475.15	0.00%	475.15
10.20	1	Contradrenaje de palanca para desagues de fregaderos FISHER 24732.	24732	68.04	0.00%	68.04
11.00	1	Mesa de trabajo tope en acero 304 de 1,5mm , entrepaño en acero 430 de 1mm , medidas 100x75x85 (puede ser con o sin espaldar sanitario depende de la ubicacion)	MESA-SA	401.00	0.00%	401.00
		Nota: Fabricacion Nacional, entrega entre 15 a 20 dias habiles una vez cancelado el anticipo del 40%.				
12.00	1	Campana TX CAMPANA-CT	CAMPANA-SA	0.00	0.00%	0.00
		Por confirmar medidas y ducto, una vez hecha la inspeccion del lugar				
13.00	1	Repisa en acero 430 de 1.2mm , medidas 100x35 con 2 pie de amigo para colgar a la pared	VARIOS-SA	124.00	0.00%	124.00
		Nota: Fabricacion Nacional, entrega entre 15 a 20 dias habiles una vez cancelado el anticipo del 40%.				

SUMAN:	35,584.30
DESCUENTO:	0.00
SUBTOTAL:	35,584.30
I.V.A. 12% :	4,270.12
TOTAL:	39,854.42

FORMA DE PAGO: A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA: INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

VALIDEZ DE LA OFERTA: 5 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

LUGAR DE ENTREGA: BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

Esta proforma no garantiza la reserva de ninguna mercadería; todos los precios estan sujetos a confirmación

El valor de los equipos descritos en la proforma no incluyen mano de obra ni instalación

El cliente ejecutara las obras civiles; hidraulicas y sanitarias respectivas de acuerdo a memorias técnicas entregadas por Termalimex una vez aceptada la presente oferta por escrito

ATENTAMENTE
SIMON ALCIVAR
salcivar@termalimex.com
DPTO. COMERCIAL
TERMALIMEX
2275912 EXT 127
0983778161

NOTA.

Los precios están sujetos a variación debido a las políticas arancelarias adoptadas por el Gobierno. En el caso de incremento de aranceles; salvaguarda; etc. que afecte a las partidas arancelarias dentro de las cuales se importa estos artículos; los precios serán modificados.

GARANTIA.

Un (1) año contra defectos de fabricación. Se excluye de esta Garantía daños por fluctuaciones de voltaje; falta de limpieza y mantenimiento preventivo de los equipos de acuerdo a las recomendaciones del fabricante; inobservancia de las instrucciones de instalación de acuerdo a las Memorias Técnicas que entregará Termalimex. Cia. Ltda.; negligencia y mal manejo de los mismos y repuestos de desgaste normal.

PACARI
 Nombre:
 Alejandra
 Pérez

CODIGO DE BARRAS UNIDAD	DESCRIPCION PRODUCTO	Cant. x Display	Precio no incluye IVA	IVA	Precio Incluido IVA	PEDIDO
Barras Regionales de Chocolate Orgánico						
078-62109-27003-5	Manabi 65% Cacao Chocolate Barra	10	1.70	0.20	1.90	
078-62109-27002-8	Esmeraldas 60% Cacao Chocolate Barra	10	1.70	0.20	1.90	
078-62109-27004-2	Los Rios 72% Cacao Chocolate Barra	10	1.70	0.20	1.90	
	Barra Chocolate Tangara 70%	10	7.76	0.93	8.69	
	Barra Chocolate Montubia 70%	10	7.76	0.93	8.69	
	Barra Chocolate La Cumbia 70%	10	7.76	0.93	8.69	
	Barra Chocolate Piura Quemazón 70%	10	7.76	0.93	8.69	
	Mini Barra		0.35	0.04	0.39	
Barras Chocolate RAW						
078-62109-27007-3	Raw Chocolate Barra 70% Cacao	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 85% Cacao	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 70% Sal y Nibs	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 70% Mortiño	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 70% Espirulina	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 70% Maca	10	1.90	0.23	2.13	
	Raw Chocolate Barra 100% Cacao	10	1.90	0.23	2.13	
Barras de chocolate cosecha de frutas						
	Barra de mortiño	10	1.70	0.20	1.90	
	Barra de Arándano	10	1.70	0.20	1.90	
	Barra de Uvilla	10	1.70	0.20	1.90	
	Barra de Cereza	10	1.70	0.20	1.90	
	Barra de Maracuyá	10	1.90	0.23	2.13	
	Barra de Café	10	1.90	0.23	2.13	
	Barra de Rosas	10	1.90	0.23	2.13	
	Barra de Higo	10	1.70	0.20	1.90	
Barras de Chocolate Orgánico y Hierbas, Especies, Frutas (50 gramos)						
7862109270264	Sal y Nibs	10	1.70	0.20	1.90	
7862109270240	Hierba Luisa	10	1.70	0.20	1.90	
7862109270271	Merken (Picante)	10	1.70	0.20	1.90	
7862109270257	Melcocha	10	1.70	0.20	1.90	
	Menta	10	1.90	0.23	2.13	
	Cedrón	10	1.90	0.23	2.13	
	Guayusa	10	1.90	0.23	2.13	
Frutas Cubierto en Chocolate, Orgánico [57 gramos por unidad (Espresso 45 gramos)]						
078-61000-20988-5	Chocolate Covered Cacao Nibs	12	1.90	0.23	2.13	
078-61000-20989-2	Chocolate Covered Golden Berries	12	1.90	0.23	2.13	
078-61000-20990-8	Chocolate Covered Dried Banana	12	1.90	0.23	2.13	
078-62109-27001-1	Chocolate Covered Dried Guava	12	1.90	0.23	2.13	
078-61000-20991-5	Chocolate Covered Espresso Beans	12	1.90	0.23	2.13	
Pepas de Cacao Cubierto con Chocolate Orgánico (90 gramos por unidad)						
7862109270226	Cocoa - Cacao Natural (90 g)	5	2.58	0.31	2.89	
7862109270202	Cocoa - Cacao Banana (90g)	5	2.58	0.31	2.89	
7862109270219	Cocoa - Cacao Ginger (90g)	5	2.58	0.31	2.89	
Chocolate en polvo						
	Polvo de cacao natural 125 gr	3	2.46	0.30	2.76	
	Polvo de cacao canela 125 gr	3	2.46	0.30	2.76	
	Polvo de cacao jengibre 125 gr	3	2.46	0.30	2.76	
Gift Boxes o Cajas de Regalo						
7862109270318	Colección de Barras Regionales (4 BARRAS)		\$ 6.80	0.82	7.62	
7862109270288	Colección Barras Sabores Andinos (4 BARRAS)		\$ 6.80	0.82	7.62	
	Colección Barras Sabores Cosecha de frutas (4 BARRAS)		\$ 6.80	0.82	7.62	
7862109270301	Colección de Frutas cubiertas con chocolate(5 sabores)		\$ 9.50	1.14	10.64	
7862109270295	Colección de Pepas de cacao cubiertas (3 SABORES)		\$ 7.74	0.93	8.67	
Chips 200gr						
	Chips 200gr		3.84	0.46	4.30	
Cajas de Cuero Regalo						
	Caja de cuero Regalo MINI		15.43	1.85	17.28	
7862109271261	Producto Variado: 3 Barras Sabores Regionales ; 4 Barras Sabores Andinos y una caja de chocolate Cubierto con Banana y Uvilla deshidratada. Pepas de cacao		30.00	3.60	33.60	
Nuevos Productos						
	Azúcar de coco		4.56	0.54	5.11	
	Chia organica		4.17	0.50	4.67	
	Chocolate en polvo 200 grms natural		2.1	0.29	2.39	
	Chocolate en polvo 200 grms jengibre		2.1	0.29	2.39	
	Dosis Diaria (7 minibarras)		3.48	0.49	3.97	
	Barra con tostado		1.90	0.23	2.13	
	Barra con yuca		1.90	0.23	2.13	
	Barra con chia y jengibre		1.90	0.23	2.13	
	Gift duo		3.40	0.40	3.80	

LISTA DE PRECIOS SENSIBUS

Lácteos - otros	Precio kilo - litro		Harinas y secos	Precio kilo
Queso ricotta	\$ 4,42		Azúcar morena	\$ 1,80
Queso mascarpone	\$ 8,60		Azúcar blanca	\$ 0,79
Dulce de leche	\$ 3,00		Azúcar impalpable	\$ 1,80
Queso parmesano	\$ 17,88		Panela	\$ 2,20
Queso de cabra	\$ 19,65		Maicena	\$ 1,20
Queso chonta	\$ 7,46		Almidón de yuca	\$ 1,30
Queso crema	\$ 7,92		Semola trigo	\$ 0,90
Queso brie	\$ 14,00		Harina de plátano	\$ 2,20
Yogurt natural	\$ 3,00		Harina de centeno	\$ 2,50
Mantequilla	\$ 6,14		Avena	\$ 2,10
Huevos	\$ 0,09	cada uno	Harina de maíz morado	\$ 3,00
Masa phillo	\$ 21,80		Harina de quinua	\$ 3,50
Levadura	\$ 5,16		Polenta	\$ 3,20
Leche entera Floralp	\$ 0,75		Panko	\$ 4,00
Crema de leche Floralp	\$ 4,13		Harina de maíz tostado	\$ 2,50
Leche evaporada Nestle	\$ 14,00		Harina de trigo	\$ 0,87
Leche condensada Nestle	\$ 15,00		Almendras	\$ 25,46
Café soluble Nescafé	\$ 30,00		Pistachos	\$ 37,54
Leche en polvo desnatada	\$ 8,00		Avellana	\$ 43,30
			Nueces	\$ 24,14
			Maní	\$ 9,35
			Pepa sambo	\$ 3,00
			Pasas	\$ 5,94
			Ciruela pasa	\$ 9,29
			Arandanos rojos Natures Heart	\$ 19,60
			Pasas rubias Natures Heart	\$ 18,50
			Arandanos azules Craizins	\$ 29,65
			Nibs de Cacao Arawi	\$ 8,00

Nota V. #	109769208	Fecha	06/feb/2019	
Cliente		Caja	3	
R.U.C.		Telf:		
Dirección		Condiciones	Contado	
Mail		Vendedor	RAQ	
			TOT \$ 133	
Glucosa tarrina 500 gr				
Cantidad	Descripcion	Precio Unitario	%Dcto	Precio Total
1,000	Manteca de Cacao 1Kg	10,71		10,71 *
1,000	REPUBLICA DEL CACAO BLANCO 31% X KG	15,00		15,00 *
1,000	REPUBLICA DEL CACAO DARK- 56% X KG	9,56		9,56 *
1,000	REPUBLICA DEL CACAO DARK- 65% X KG	11,52		11,52 *
1,000	REPUBLICA DEL CACAO DARK- 70% X KG	12,95		12,95 *
1,000	REPUBLICA DEL CACAO LECHE-40% X KG	14,20		14,20 *
1,000	CAJA PASTEL CARTON BLANCA 32CM	0,49		0,49 *
1,000	CAJA DE PASTEL REFORZADA 32X32 CM	0,58		0,58 *
1,000	CAJA PORTA TORTA CARTON 26 X26CM	0,36		0,36 *
1,000	CAJA PASTEL CARTON BLANCA 20CM	0,34		0,34 *
1,000	BLONDA METALIZADA CIRCULAR D= 25CM	1,10		1,10
1,000	BLONDA METALIZADA CIRCULAR X 35CM	1,80		1,80
1,000	BLONDA METALIZADA CIRCULAR D=30CM	1,50		1,50
1,000	NUECES PELADAS X KG	10,00		10,00
1,000	Pasas sin semilla x Kg	3,60		3,60
1,000	PIRUTINES CUP CAKES MANTEQ- DISEÑO X 100U	2,50		2,50
1,000	PIRUTIN #5 CUPCAKES MANTEQ COL X 100U	1,50		1,50
1,000	ALMENDRA ENTERA X 1 KG	12,00		12,00
1,000	GELATINA SIN SABOR X KG	12,50		12,50 *
1,000	Glucosa tarrina 500 gr	1,07		1,07 *

Anexo 5. PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN

Página de Instagram



Página de Facebook



Demostración culinarian en canal RTU



Tarjetas de Presentación

LOGO FONDO BLANCO



LOGO FONDO NEGRO



TARJETA TIRO Y RETIRO VERTICAL



TARJETA TIRO HORIZONTAL



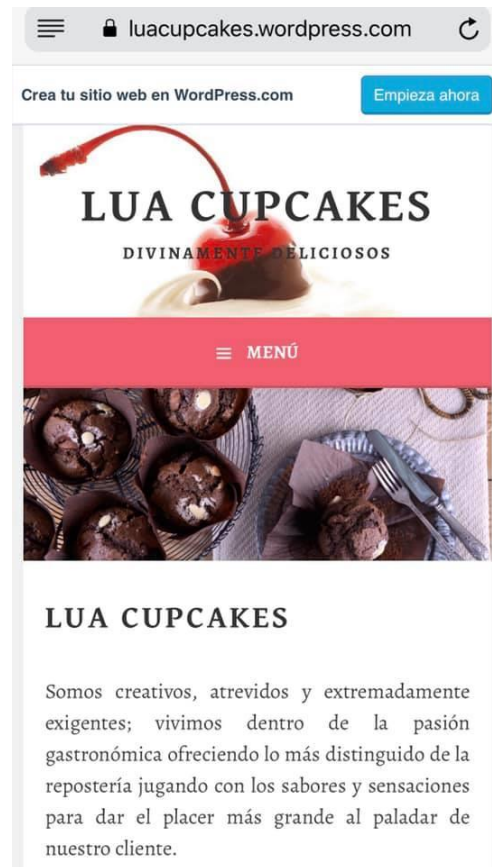
STICKERS



Volantes



Página Web



Concurso Ecuador Next Blogger



Anexo 6. HOJAS DE VIDA DE LOS ENTREVISTADOS

PATRICIO E. LARREA PÁEZ

20515 East Country Club Dr. Aventura, FL 33180

+1 (786) 812 0791

E-mail: pachi_10@hotmail.com | Web: pachilarrea.com | Instagram: @pachilarrea

Experience

- | | |
|-------------------|---|
| 12/2017 – Present | Executive Pastry Chef – Habitat 1 Hotel , Miami – FL <ul style="list-style-type: none">• Designing new recipes;• Leading a multicultural team;• Creating new plated desserts;• Personalization of hotel amenities;• Organization, proposition and production of hotel's banquets;• Elaboration and design of<ul style="list-style-type: none">- Petit Gateaux,- Bonbon,- Macaroons,- Truffles, etc |
| 01/2018 – 03/2018 | Consulting – Sweet Drops Barcelona , Barcelona – Spain <ul style="list-style-type: none">• Technical and market development advisory;• Designing new recipes; |
| 10/2017 – 11/2017 | Gastronomic Tour – Ecuadorian Embassy , China <ul style="list-style-type: none">• Dinner of traditional Ecuadorian food at Macao Tower;• Chocolate Master Class for professional Chefs in Macao;• Chocolate Demo in Shenzhen and Guangzhou; |
| 02/2015 – 09/2017 | Chef Chocolatier – Oriol Balaguer , Barcelona – Spain <ul style="list-style-type: none">• Designing new recipes;• Leading a multicultural team of 8;• Staff trainer: 5 to 7 people per month;• Making chocolate art sculptures;• Ordering and negotiating with suppliers.• Producing chocolate specialties, such as:<ul style="list-style-type: none">-Bombons,-Cookies,-Macarons,-Chocolate bars,-Chocolate gamish,-Nougat,-Small chocolate sculptures for Easter, |

Patricio E. Larrea Páez

20515 East Country Club Dr. Aventura, FL 33180

☎ +1 (786) 812 0791 ✉ pachi_10@hotmail.com

- Pralines,
- Chocolate tablets
- Truffles,
- Candy

Master Class Teacher – Oriol Balaguer, Barcelona – Spain

- Taught 20 classes of pastry and chocolate.
- Oriol Balaguer’s assistant at Basque Culinary Center.

04/2014-01/2015

Sous Chef –Oriol Balaguer, Barcelona-Spain

- Making pastry specialties:
 - Tarts,
 - Entremets,
 - Deserts,
 - Petits gateaux,
 - Cookies,
 - Ice Creams
 - Cakes

06/2008 – 09/2013

- Leading with the Chef a team of 7 people.

Chef and owner – Le Chef, Quito – Ecuador

- Designing and implementing marketing plans;
- Defining supply chain processes;
- Hiring and training team members;
- Contacting stakeholders;
- Anticipating customer needs;
- Ensuring all financial goals and deadlines are consistently implemented;
- PM: Planning, executing and closing customized events;
- In charge of 10 employees;
- Designing new menus and recipes each month.

Achievements:

- Improved sales force effectiveness (\$ per sales rep) by 5X, while growing total sales more than 300%;
- Developed partnership with different companies so as to provide their employees with daily menus, which increased the volume of sales by 2X.
- Duplicated the amount of catering events, by customizing events and adapting to the customer’s budget, which increased the catering events by 3X.
- Developed a new business model, which triplicate the sales, improved the gross margin by 50% and generated higher levels of customer intimacy.

- Training activities;
- Coordinating and executing activities and events;

11/2007-04/2008

Quality control manager – Gate Gourmet Quito- Ecuador

- In charge of the quality control of the meals.
- Supervising a team of 20 employees.
- Creating new menus.

Contests:

12/2013 – 04/2014

Savour Patisserie of the Year – 2017

Melbourne – Australia

- Top 3 in entremets category.
- Top 5 in tarts category.

Publications:

03/10/2017

Entremet Australia

<http://www.afuegolento.com/recetas/18355/entremet-australia>

Education:

09/2017

Les Desserts Assiette

Valrhona Paris, France

12/2013 – 04/2014

Spanish cuisine and culture Diploma

Escuela de Hosteleria de Sevilla – Spain

2005 – 2008

Professional Cook

Instituto Mausi Sebess- Argentina

2005 - 2008

Professional Baker

Instituto Mausi Sebess- Argentina

2003 – 2005

Ecotourism

Universidad Internacional del Ecuador

1986 – 2002

French Baccalaureate

Lycee La Condamine, Quito – Ecuador

Languages

Spanish	Mother tongue
French	Mother tongue
English	High level
Catalan	Medium level

Patricio E. Larrea Páez
 20515 East Country Club Dr. Aventura, FL 33180
 © +1 (786) 812 0791 ✉ pachi_10@hotmail.com

Silvia Guédez

- **Información Personal:** Día de Nacimiento: 01-11-1981; Estado Civil: Casada; Nacionalidad: Venezolana.
- **Dirección de Habitación:** Calle Gonzalo Diaz Pineda y Antonio José de Sucre, Casa N2-179, Tumbaco.
- **Contactos:** Celular: 0983416929; Email: silviaguédez.ec@gmail.com

INGENIERA DE YACIMIENTOS

Silvia Guédez es una Ingeniera de Petróleo con 10 años de experiencia en la Industria. En el 2004 se unió al equipo de PDVSA y desde entonces trabajo en diferentes áreas de dicha compañía. Sus inicios fueron en Desarrollo de Yacimientos donde tuvo la oportunidad de formarse como ingeniera de campo con fortalezas en el manejo de diferentes procesos y actividades, luego en el 2006 fue seleccionada para participar en un Programa llamado EFAI (Estudio y Formación Acelerada de Integradores) a través de un convenio entre PDVSA, IFP y Beicip Franlab donde fue preparada por un periodo de 2 años, a fin de ser una Ingeniera Integradora capaz de manejar todos los procesos relacionados con la Industria Petrolera. Posteriormente en el año 2008 realizó Estudios de 4to nivel en el IFP de Paris donde obtuvo la especialidad de Caracterización y Simulación Avanzada de Yacimientos. A partir del 2009 da inició laboral en el área de Estudios Integrados de Yacimientos participando en la elaboración de Modelo Estático. Su último puesto en la empresa fue como Ingeniera de Plan de Explotación (Fase IV de Estudios Integrados), actividad en la cual elaboró esquemas para el desarrollo de yacimientos que permitieran incrementar su recobro final obteniendo el mayor beneficio económico. En el 2013, se une a la Transnacional Petrolera Halliburton, específicamente al equipo de Interpretes de registros eléctricos en tiempo real FRS (Formation and Reservoir Solutions), puesto que desempeñó hasta el año 2015.

Educación

LA UNIVERSIDAD DEL ZULIA (Maracaibo, Venezuela) — **Ingeniero de Petróleo**, 2005.

INSTITUT FRANÇAIS DU PÉTROLE, IFP (Paris, Francia) — **Graduate Diploma in ARCS** (Advanced Reservoir Characterization and Simulation), 2009

CHOCOLATERA

Silvia Guedez siempre fue una apasionada de la gastronomía; con raíces venezolanas de familiares chocolateros y pasteleros. Cuando termina su relación laboral con Halliburton debido a la crisis petrolera que hubo entre el año 2014 y el 2015; Silvia lo apuesta todo, y decide luchar por perseguir sus sueños. Para ello, comenzó su preparación como chocolatera en la Ecole Chocolat de Canadá; se preparó en Venezuela en las pastelerías de su familia y continuó su formación con cursos de altísimo nivel tanto en Venezuela como en Ecuador. Hoy en día tiene un negocio en la ciudad de Quito, donde elabora chocolates finos artesanales para todo tipo de ocasión y realza envíos a nivel nacional. Actualmente es Chef Aliada de la marca de Chocolates Republica del Cacao; y próximamente comenzara a dictar talleres de Emprendimiento en Chocolatera para fomentar y preparar las nuevas generaciones de chocolateros en este país.

Educación

PROGRAMA DE EMPRENDIMIENTO En el Instituto de Estudios Superiores de Administración (IESA) (Venezuela) - noviembre 2015

ECOLE CHOCOLAT (Canadá) — **Chocolatier Profesional** - abril 2016

PASANTIAS EN TORTAS Y PANES EL ARTESANO (Venezuela) - junio 2016

TALLER DE CHOCOLATERIA CON MA. FERNANDA DIGIACOBBE (Venezuela) - Julio 2016

TALLER DE BOMBONERIA Y CONFITES CON NATIVIDAD TOLEDO (Ecuador) - mayo 2017

CURSO DE ONDULACIONES METALICAS DE CHOCOLATE Y GANACHE con Andrea Mueller (Ecuador) - Julio 2018

PASTELERIA DE BOUTIQUE CON SABORES LATINOAMERICANOS con Santiago Cueva (Ecuador) – septiembre 2018

PASTELERIA DE AUTOR EN POSTRES DE VITRINA con Javier Guillen (Ecuador) – septiembre 2018

BOMBONERIA con Pachi Larrea (Ecuador) – septiembre 2018

Idiomas

- Español (Lengua Materna).
- Inglés Avanzado (oral y escrito).
- Francés Básico (oral y escrito).

