



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

CREACIO DE UNA CAFETERIA/PANADDERIA CON PRODUCTOS LIGHT

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

Profesor Guía:
Andrés Gallegos

Autora:
María Alejandra Hernández Salazar

Año
2013

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

.....

Andrés Gallegos
Administrador gastronómico
1712685542

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”

.....

Alejandra Hernández

C.C. 1718832528

AGRADECIMIENTO

Por el don de la vida agradezco en primer lugar a Dios a mis profesores por ser una guía a lo largo de los años y por su dedicación continua en mi formación académica. A mi familia por el apoyo y cariño incondicional

DEDICATORIA

A mi hermano menor Santiago Hernández para que sirva de ejemplo en su vida y mi querida abuela Yolanda Andrade.

RESUMEN

Bakery Light será un lugar donde los comensales podrán disfrutar de un ambiente cómodo tanto para el público adulto como para el público joven. Estará adecuado con una decoración y música acogedora que permita dar confort a quien lo visite.

Los productos tendrán variedad y podrán ser consumidos en cualquier momento y a toda edad debido a que tiene una alternativa light. Los productos light están dirigidos para personas que cuidan de su línea o que por motivos de salud no pueden consumir azúcar. Como principal producto tendremos aquellos de panadería agradables al gusto y de presentación vistosa.

En el manejo de desperdicios de la cocina y del servicio, *Bakery Light* propone un método en el cual el reciclaje, separación de desechos sea primordial para disminuir la contaminación. Además como empresa nos comprometemos a disminuir al máximo cualquier tipo de desperdicio de alimentos y optimizar los productos frescos.

ABSTRACT

Bakery Light will be a place where diners can enjoy a comfortable environment for both the adult audience to a younger audience. It will be suitable with cozy decor and music which would give comfort those who visit.

The products have variety and can be eaten at any time at any age because it has a light alternative. The light products are intended for people who care for your online or for health reasons cannot consume sugar. As we have those main bakery product palatable and colorful presentation.

In the management of waste from the kitchen and the service *Bakery Light* proposes a method in which the recycling, waste separation is paramount to reduce pollution. Also as a company we are committed to reduce to a minimum any food waste and optimize fresh produce.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO1.....	3
1. GENERALIDADES.....	3
1.1. Referencias históricas.....	3
1.2 Concepto de panadería industrial.....	5
1.3 Concepto de cafetería.....	5
1.4 Concepto de panificación.....	6
1.5 Materia prima.....	6
1.5.1 Harina.....	6
1.5.1.1 Tipos de harina.....	7
1.5.1.2 Principales componentes de la harina.....	10
1.5.1.3 Características de la harina.....	11
1.5.2 Agua.....	12
1.5.2.1 Tipos de agua.....	12
1.5.2.1.1 Agua blanda.....	12
1.5.2.1.2 Agua dura.....	12
1.5.2.1.3 Aguas Salinas.....	13
1.5.2.1.4 Aguas Alcalinas.....	13
1.5.2.2 Funciones del agua en la panificación.....	13
1.5.2.3 El agua y su efecto en la masa.....	13
1.5.3 Sal.....	14
1.5.3.1 Funciones de la sal en la panificación.....	14
1.5.4 Azúcar.....	15
1.5.4.1 Funciones del azúcar en la panificación.....	15
1.5.5 Leche.....	15
1.5.5.1. Composición aproximada de las leches.....	16
1.5.5.2. Función de la leche en panificación.....	17
1.5.6. Grasas.....	17

1.5.6.1	Clasificación de las grasas.....	17
1.5.6.1.1	Grasas saturadas.....	17
1.5.6.1.2	Grasas insaturadas.....	17
1.5.6.1.3	Grasas monoinsaturadas.....	18
1.5.6.1.4	Grasas trans.....	18
1.5.6.2.	Grasas de animales más conocidas.....	19
1.5.6.3	Características de las grasas.....	20
1.5.6.4.	Función de la grasa en panificación.....	20
1.5.7.	Levadura.....	20
1.5.7.1	Tipos de levaduras.....	20
1.5.7.2	Requisitos de calidad de la levadura.....	21
1.5.7.3.	Función en panificación.....	22
1.5.7.4.	Que necesita la levadura para actuar.....	22
1.5.8.	El huevo.....	23
1.5.8.1.	Constitución del huevo.....	23
1.5.8.2.	Composición de las partes principales del huevo.....	24
1.5.8.3.	Cáscara.....	24
1.5.8.4.	Clara.....	25
1.5.8.5.	Yema.....	25
1.5.8.7.	Conservación.....	26
1.5.9.	Manzana.....	26
1.6.	Procesos de elaboración del pan.....	27
1.7.	Etapas del proceso para la elaboración del pan.....	28
1.7.1	Formación de la masa.....	28
1.7.2	Primera Fermentación y reposo.....	29
1.7.3	Formateado.....	29
1.7.4	Fermentación final.....	29
1.7.5	Horneado.....	30
1.7.6	Enfriamiento.....	31
1.7.7	Balanceamiento de fórmulas.....	31
1.7.7.1	Masa de esponja.....	31
1.7.7.2	Masa semi-hojaldre.....	32

1.7.7.3 Recomendaciones especiales.....	32
1.7.7.4 Técnicas de producción.....	32
CAPITULO II.....	33
2. ESTUDIO DE MERCADO.....	33
2.1 Objeto de estudio.....	33
2.2 Tipos de investigación e información a aplicar.....	33
2.3 Método, técnicas e instrumentos para la obtención de la información.....	34
2.4 Segmentación de mercado.....	34
2.5 Delimitación y determinación del universo de estudio.....	34
2.6 Modelo de la encuesta.....	35
2.7 Resultado Encuesta.....	36
2.7.1 ¿Estaría usted dispuesto a comprar un producto de panadería light?.....	36
2.7.2 Del 1 al 4 ¿Que es más importante para usted en un producto de panadería?.....	37
2.7.3 ¿Qué tan importante es para usted la cantidad de grasa presente en los alimentos que consume?.....	38
2.7.4 ¿Consume usted productos bajos en grasa?.....	38
2.7.5 ¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por un pan bajo en grasas?.....	39
2.7.6 ¿Con que frecuencia consume usted productos panaderos al día?.....	40
2.7.7 ¿Qué tan importante es para usted el sector de ubicación de su panadería favorita?.....	41
2.8 Conclusiones de la investigación de mercado.....	41
CAPITULO III.....	43
3. PLAN DE MERCADO.....	43

3.1 Objetivo general.....	43
3.2 Objetivo específicos.....	43
3.3 Misión.....	43
3.4 Visión.....	43
3.4.1 Corto plazo.....	43
3.4.2 Largo plazo.....	44
3.5 Análisis FODA.....	45
3.6 Plan de Acción.....	45
3.6.1 Estrategia 1.....	46
3.6.2 Estrategia 2.....	46
3.6.3 Estrategia 3.....	46
3.7 Estrategias internas.....	46
3.7.1 Estrategia de producto.....	47
3.7.1.1 Lista de productos a escoger.....	47
3.7.1.2 Valor calórico de las recetas.....	48
3.7.1.2.2 Recetas Tradicionales.....	50
3.7.1.2.3 Fruta.....	52
3.7.1.2.4 Bebidas.....	53
3.7.2 Estrategias de precio.....	54
3.7.2.1 Listado de precios.....	55
3.7.2.1.1 Formas de pago.....	56
3.8 Estrategias de promoción.....	56
3.8.1 Estrategias de publicidad.....	56
3.8.2 Estrategias de Marketing.....	56
3.8.3 Canales de distribución.....	57
3.9 Servicio al cliente.....	57
CAPÍTULO IV.....	58
4. ESTUDIO TÉCNICO.....	58

4.1. Localización de servicio al cliente.....	58
4.1.1. Macro localización	58
4.1.2. Micro localización.....	58
4.2 Descripción de proyecto.....	58
4.3 Proceso técnico de la panificación.....	59
4.3.1. Análisis de materias primas.....	59
4.3.2. Ajustes de formulación.....	60
4.3.3. Inspección del producto.....	60
4.3.4. Inspección final o calificación del producto acabado	61
4.3.5. Perdida de ingredientes y producto.....	61
4.4 Selección de personal.....	61
4.4.1 Convocar.....	61
4.4.2 Selección.....	62
4.4.3 Capacitar.....	62
4.5. Listado de menaje y equipos	63
4.5.1. Menaje.....	63
4.5.2. Maquinaria y equipos.....	64
4.5.3 Muebles y Servicio.....	64
4.5.4 Limpieza.....	65
4.5.5 Publicidad.....	65
4.5.6 Equipos de oficina.....	65
4.5.7 Material de oficina.....	65
4.6. Recetas estándares.....	66
4.7. Plano arquitectónico.....	74
4.8 Logotipo	75
4.9 Tarjetas de presentación.....	75
4.10 Carta.....	76
CAPÍTULO V.....	77
5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL.....	77
5.1. Requisitos para el funcionamiento.....	77

5.1.1. Requisitos para cuenta bancaria.....	77
5.1.2. Requisitos para cuenta Patente.....	77
5.1.3. Guía para obtención de permisos.....	78
5.2 Organigrama Funcional.....	80
5.3 Organigrama Estructural.....	81
5.4 Manual de funciones.....	81
5.4.1 Gerente Propietario.....	81
5.4.2 Sous Chef.....	82
5.4.3 Cocineros.....	82
5.4.4 Meseros.....	83
5.4.5 Posilleros.....	83
5.4.6 Limpieza.....	83
5.4.7 Seguridad.....	83
5.5 Uniformes.....	84
5.5.1 Chef.....	84
5.5.2 Cocineros.....	85
5.5.3 Meseros.....	88
5.5.4 Limpieza.....	87
5.6 Horarios de atención.....	87
5.7 Políticas internas.....	88
5.7.1 Políticas de manejo de uniforme.....	88
5.7.2 Políticas de sueldos y horarios de trabajo.....	88
5.7.3 Políticas de Vacaciones.....	88
5.7.4 Políticas de comportamiento.....	89
5.7.5 Políticas de cuidado ambiental.....	89
CAPÍTULO VI.....	90
6. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO.....	90
6.1 Activos físicos.....	90
6.1.1 Maquinarias y equipos.....	90

6.1.2 Menaje.....	91
6.1.3 Equipos de oficina.....	92
6.1.4 Material de oficina.....	92
6.1.5 Materia prima.....	93
6.1.6 Gastos de mantenimiento.....	101
6.1.7 Gastos de publicidad.....	102
6.1.8 Suministros energéticos.....	102
6.1.9 Gastos de uniformes	103
6.7 Fuentes de Financiamiento.....	104
6.8 Costos y gastos.....	105
6.8.1 Gastos fijos.....	105
6.8.1.1 Sueldos.....	105
6.8.1.2 Arriendo.....	109
6.8.1.3 Pagos servicios básicos.....	109
6.9 Ventas.....	110
6.9.1 Ventas numéricas de productos por año.....	110
6.9.2 Valor monetario de ventas de productos por año.....	111
6.9.3 Proyección de ventas.....	112
CAPÍTULO VII.....	113
7. Conclusiones y Recomendaciones.....	113
7.1 Conclusiones.....	113
7.2 Recomendaciones.....	113
REFERENCIAS.....	114
ANEXOS.....	115

INTRODUCCIÓN

El desarrollo de un negocio prospero conlleva una larga investigación del mercado y un estudio a fondo de los factores de éxito que la empresa puede desarrollar. Parte de la investigación es analizar todos los detalles que una organización de alimentos y bebidas pueda requerir para su funcionamiento.

Todo negocio corre riesgos de fracasar por lo cual se debe crear una planificación adecuada que nos guie en la vida practica. Uno de los factores principales en los cuales nos debemos enfocar es en la calidad de los productos a ofrecer, por lo cual el reconocimiento del tipo de negocio deseado y el mercado al cual nos vamos a dirigir debe ser estudiado y analizado. La creación de un concepto de la empresa permitirá a los comensales identificarla como única y será un factor de posicionamiento en un futuro.

La creación de un negocio lleva tiempo y altas inversiones, las cuales podremos detallar con una correcta investigación de todos los parámetros legales y esenciales en una empresa de alimentos y bebidas.

La empresa a crear es un negocio que tiene como principal función la reducción de carga calórica en productos de panadería, ofreciendo así una alternativa para todas aquellas personas que desean cuidar de su salud. Bakery light es el nombre escogido para esta nueva empresa, tiene como fin posicionarse en el mercado.

ANTECEDENTES

Durante el transcurso de la formación académica la consideración de una investigación respecto a la entrega de servicio de una cafetería es lo más cercano a la necesidad de plantear un proyecto de vida que sirva en adelante para poder llevar a cabo mis planes de estudio y a su vez plasmar de manera real el negocio ideal para el desarrollo de lo expuesto anteriormente.

Dentro de esta idea, la propuesta de lo denominado light será lo atrayente puesto que la demanda de productos en bajas calorías está en aumento, cada vez es más el número de personas que cuida de su salud desde muy corta edad.

JUSTIFICACIÓN

Las panaderías en la ciudad de Quito han aumentado, el deseo de las personas de encontrar un lugar acogedor para compartir con familia y amigos ha crecido. Pandearías-Cafeterías como La Unión, Azúcar y Canela, serán marco de referencia para el desarrollo de la propuesta en esta tesina, considerando que la diferencia será la decoración, la presentación del producto, excelente servicio y tendrá la alternativa light. Siendo una propuesta nueva me acojo que el mercado no ha sido muy explorado lo que garantiza el éxito y la realización de nuevos productos que satisfagan al cliente.

CAPÍTULO I

1. GENERALIDADES

1.1. Referencias históricas

Como sabemos el pan es uno de los alimentos que unen al mundo entero. Su consumo ha estado presente durante milenios.

Cuando el hombre descubrió el fuego, comenzó a cocer los granos en agua, con el tiempo se descubrió que al pasarlos por el fuego estos se asaban. Finalmente se dieron cuenta que al retirar la cascara de los granos se los podía moler con dos piedras y crear algo nuevo.

La ruda harina obtenida de este modo, era humedecida para hacer una especie de galleta sin forma, mezclada con salvado. Ese fue el pan que alimento al hombre durante milenios. Los historiadores están de acuerdo en que el verdadero pan, el pan fermentado, fue inventado por los egipcios, por casualidad.

La panificación de esa época, era de un nivel bastante elevado, lo demuestran algunas piezas encontradas en tumbas. Existían por esa época (3,000 años a de C.), los panes de lujo, a base de harina de nenúfares (planta acuática que se cultiva en los estanques) y de miel: también se utilizaban comúnmente el aceite de olivo y las especias.

La pastelería usaba almendras, miel, dátiles e higos. Después de extenderse entre los hebreos, egipcios y pueblos vecinos, este tipo de alimentación fue adoptada también por los griegos, que mejoraron y aumentaron la diversidad. Estos fueron los primeros que elaboraron el pan de centeno y los panes aromatizados, además de ser los primeros en elaborar bizcocho y la verdadera pastelería.

Se ha encontrado que había 72 tipos de panes y pasteles diferentes antes de la llegada de los romanos.

Tiempo después (300 a de C.), los romanos se convirtieron en expertos en la panificación utilizando más cantidad de ingredientes de lo que se acostumbra hoy en día. Sus panes contenían: arroz, leche, queso, granos de ajonjolí, nueces, almendras, pimienta, hojas de laurel, etc. Por otro lado en Palestina en el tiempo de Herodes, se elaboraba una especie de galleta, hecha a base de harina de trigo bien amasada con aceite, a la cual se le agregaba: pimienta, cominos, menta y langosta machacada. Esta semigalleta se la consumía especialmente para acompañar el vino. Era muy apreciada ya que el sabor se debía a la gran variedad de langostas.

El arte de hacer pan fue llevado a la Galia por los ejércitos de Julio César, hasta el momento en que los romanos fueron expulsados en el siglo V. No se sabe en concreto como se elaboraba el pan en aquel momento, pero como dato interesante podemos citar que para economizar se amasaba con agua de mar. Debido a esta costumbre el amasar con sal lo practicamos hasta el día de hoy.

La actividad panificadora constituye un factor fundamental, una nutritiva y apetitosa opción de vida. No podemos negar la importancia con la que representamos una ancestral cultura, la cual nos ha situado como los guardianes de sabores, olores, formas y colores de nuestra herencia artesanal. Por otro lado debemos recordar que este alimento también es parte fundamental en algunos cultos religiosos. Es el caso de la comunión en la religión católica, pues se recuerda la Última Cena que Jesucristo tuvo con sus apóstoles; la tradición eslava del Pan y la Sal, con la que se recibe a importantes invitados con estos alimentos; y el Pésaj o pascua judía, en la que el consumo del pan sin levadura es fundamental.

En un principio, la preparación del pan carecía completamente de levadura, pues este componente empezó a ser utilizado posteriormente cuando se

descubrió que ayudaba a la suavidad y esponjosidad de la masa. Otros de los pasos que se ha dado a favor de nutricional al producto.

Los beneficios del pan son innumerables, lo que ha logrado que el pan sea un producto famoso y de alto consumo, no en vano en las mañanas de cada país del mundo, este producto milenario se vende en gran proporción.

1.2 Concepto de Panadería Industrial

Como concepto conocemos que una panadería es aquel negocio que produce y vende productos panaderos y derivados de la harina. El pan no es más que un producto que se obtiene a partir de la mezcla de cualquier harina perteneciente al TACC (trigo, avena, cebada, centeno) y un medio líquido.

En una panadería industrial la mayoría de procesos son elaborados por maquinarias, evitando así exceso de manipulación alimenticia y nos permite ahorro de personal.

1.3 Concepto de cafetería

Una cafetería es un despacho de café y otras bebidas, en la cual se sirven aperitivos y comidas. Es un lugar de reunión para conversar y pasar el tiempo sin necesidad de consumo.

En algunos países se le llama cafetería a un restaurante donde no se ofrece servicio de camareros, y donde los clientes utilizan una bandeja, para pasar a una barra de menús para ordenar sus platos, y luego a la caja para pagar, principalmente en centros de trabajo y escuelas.

En Estados Unidos las cafeterías tienen como característica que no se ofrecen bebidas alcohólicas, se enfatiza en ofrecer café, té y chocolate. Se sirven alimentos fríos de poca preparación.

No es necesario en una cafetería que el servicio sea charolado, en algunos casos los comensales retiran por su propia cuenta el producto.

1.4 Concepto de panificación

La panificación es un concepto utilizado para productos derivados de la harina u otras harinas que contienen gluten (TACC). El gluten es la red obtenida por medio del amasado y tiene como principal función atrapar el aire producido por la levadura. Una vez obtenida la red del gluten la masa pasa por un proceso de fermentación y horneado lo que nos da como producto final lo que conocemos como pan.

1.5 Materia prima

Como ya hemos mencionado antes en la antigüedad el pan era una mezcla de harina y un medio líquido. Con el pasar del tiempo se ha mejorado la presentación y sabor del pan. Para conseguir mejor calidad del pan es necesario conocer los principales ingredientes del mismo y las funciones que cada uno cumple durante el proceso de panificación.

1.5.1 Harina

La harina es el principal ingrediente del pan; la más utilizada para la panificación es la harina de trigo. La harina es un carbohidrato obtenido de la molienda, en la cual se separa el salvado lo que la hace más fácil de digerir.

Según la extracción la harina se clasifica en dos tipos: tres ceros (000) y cuatro ceros (0000).

La harina de tres ceros por su alto contenido de proteínas (gluten) son aptas para la panificación. Contiene del 11 al 12% de proteínas.

La harina de cuatro ceros al ser más refinada es más utilizada para producto de pastelería y galletería. Contiene del 8 al 10% de proteínas.

1.5.1.1 Tipos de harina

Harina de trigo: Tiene múltiples usos en la cocina y especialmente en la pastelería, con ella se confeccionan salsas, bollerías, pasteles, panes y es un importante auxiliar dentro de la cocina.

Harina de sémola: Se obtiene del grano partido del trigo. Se usa especialmente para pastas, ñoquis y panes.

Harina de arroz: Se usa para la preparación de cremas, sopas y salsas.

La harina de trigo integral: La harina de centeno: es la harina más utilizada para hacer pan después de la de trigo. Apenas contiene gluten, porque es necesario añadir un 50% de harina de trigo para conseguir un buen proceso de fermentación.

Es una harina oscura sin realizar ninguna separación de las partes del trigo por lo que contiene la totalidad del salvado del mismo, puede servir para la fabricación de pan.

Harina de Soya – Soja: La harina de soya es una excelente fuente de proteína, hierro, vitaminas del complejo B y calcio. La harina de soya sin grasa, es también una fuente importante de fibra.

Contiene isoflavones, que actúan como antioxidantes para la prevención del cáncer, osteoporosis y la enfermedad cardiovascular. Posee una textura ideal para la preparación de una gran variedad de recetas o productos.

Harina de Cebada.- El grano de cebada contiene gluten en poca cantidad y ello hace que sea una harina dura de subir cuando se hace pan y repostería.

En Rusia y otros países del este europeo, en cambio, se siguen elaborando panes de harina de cebada mezclada con harina de trigo y de centeno para dar mayor volumen a la masa.

El pan así producido es bastante consistente; es más bien grisáceo y soso, tiene un sabor terroso y una textura bastante harinosa.

Tipos de pan muy parecidos se elaboraban en las Islas Británicas en el pasado, en tiempos de escasez o cuando las cosechas de trigo no habían sido muy buenas.

Hay varias recetas galesas para hacer pan de cebada, que se hacía enrollando la masa y aplanándola antes de cocerla en un horno de piedra.

Harina de cebada: se obtiene moliendo el grano de cebada entero, mientras que la harina de cebada blanca es el núcleo del grano de cebada molido sin la corteza exterior. Esta harina puede añadirse en pequeñas cantidades a la integral o a la blanca para producir un tipo de pan de sabor rústico.

Harina de Centeno: El pan elaborado con sólo harina de centeno, resulta algo compacto y duro.

El centeno es el único cereal, aparte del trigo, que se usa ampliamente para hacer pan.

Tiene un alto contenido en gluten y la masa de harina de centeno es más pegajosa y difícil de manejar. Se mezcla con otras harinas para crear una masa más manejable.

Hay diferentes tipos de harina de centeno que varían en su color y finura de grano. El pan integral de centeno y otros hechos con esta harina y cocidos al vapor usan una harina de centeno integral de grano grueso, mientras que para

hacer otras especialidades, como el pan negro de centeno de corteza dura, se usa una harina de grano más fino.

Harina de Alforfón: Proviene del trigo sarraceno. El grano de alforfón es ligeramente oscuro, de ahí el nombre francés con que se conoce, blé noir. No es propiamente un cereal, sino el fruto de una planta de la familia de la acedera. Los granos de tres picos de esta planta son molidos para hacer una harina con la que se elaboran panqueques, blínis, crepés y galletas.

También puede combinarse con harina de trigo y es muy popular mezclada con otros ingredientes en los panes de varios cereales. Tiene un sabor terroso característico y se usa en pequeñas cantidades.

Harina de Garbanzos: Ideal para empanadillas y buñuelos.

Harina de Maíz: No contiene gluten. Ideal para hacer pan, bollos y bizcochos. En su forma menos refinada se denomina polenta, la sémola del maíz. Este tipo de harina se obtiene moliendo granos de maíz blancos o amarillos, y se encuentra normalmente en diversos grados de refinado.

Su color varía dependiendo del grano, blanco o amarillo. Sus usos con cachapas, arepas, chicas, cremas, postres, panes, cotufas.

Con la harina de maíz gruesa se hace la famosa polenta italiana; para hacer pan, es preferible elegir una harina de grano más fino, que se puede encontrar en las tiendas de productos naturales. Son muchos los tipos de pan elaborados con harina de maíz en los países de América del Sur, incluyendo el famoso pan de maíz doble.

El maíz fue introducido en Europa por los españoles y portugueses, y en ambos países el pan de maíz sigue siendo muy popular, especialmente en Portugal. El maíz no contiene gluten, por lo que no es posible hacer pan con él sin añadirle harina de trigo, en cuyo caso el maíz aporta a la mezcla sobre todo sabor y color.

Harina de Avena: Molida finamente es muy útil en repostería y panes. Es rica en ácidos grasos y ácido fólico. La harina de avena no tiene gluten por lo que raramente se usa sola para hacer pan. La excepción es Escocia, donde desde hace siglos elaboran unas galletas chatas y crujientes con harina de avena que son muy populares. Estas galletas se cuecen en una plancha y se sirven con mantequilla o mermelada. La harina de avena también se mezcla con otras harinas para hacer pan de varios cereales.

Para hacer pasteles o pan de avena hay que elegir harinas de grano muy fino. Los copos de avena no son una variedad de harina, sino los granos de avena enteros cocidos al vapor y prensados. Suelen utilizarse esparcidos sobre la corteza de panes y panecillos, a los que aportan un agradable sabor.

Harina de Mijo: Aunque rica en proteínas, la harina de mijo es baja en gluten y no se usa normalmente sola para elaborar pan.

Es de un color amarillo claro y de textura arenosa. Mezclada con harina de trigo produce mi pan de sabor interesantemente similar a un fruto seco.

1.5.1.2 Principales componentes de la harina

Almidón: Es el componente principal de todos los cereales. Es un glúcido que al ser transformado por la levadura en gas carbónico permite la fermentación.

Gluten: El gluten otorga elasticidad a las masas reteniendo la presión del gas carbónico producido por la levadura.

Azúcares: Están también presentes en la harina pero en un porcentaje mínimo, ayudan a la levadura a formar el gas carbónico.

Materias grasas: Están localizadas en el germen y en las cáscaras del grano de trigo. Es importante destacar que parte de estas materias desaparecen durante

el envejecimiento de las harinas y se convierten en ácidos grasos que alteran la calidad de la harina.

Materias minerales o cenizas: A menor proporción de cenizas mayor pureza de la harina por esta razón la harina 000 es más oscura y absorbe más cantidad de agua que la harina 0000.

Vitaminas: Contiene vitaminas B1, B2, PP y E.

Según la definición del CAE la harina debe ser: suave al tacto, de color natural, sin sabores extraños a rancio, moho, amargo o dulce. Debe presentar una apariencia uniforme sin puntos negros, libre de insectos vivos o muertos, cuerpos extraños y olores anormales.

Su composición debe ser:

Tabla 1: Composición de la harina

Glúcidos.....	74-76%
Prótidos.....	9-11%
Lípidos.....	1-2%
Agua.....	11-14%
Minerales.....	1-2%

Tomado de: http://www.utm.mx/edi_anteriores/Temas38/2NOTAS%2038-1.pdf

1.5.1.3 Características de la harina

La característica primordial de la harina son sus proteínas: glutenina y gliadina, las cuales son responsables de brindar tenacidad y elasticidad de la masa.

Por otro lado la harina es un hidrocoloide, es decir que tiene la capacidad de absorber líquidos, gracias a esta característica la unión de la harina y un medio líquido nos da como resultado la red de gluten. El gluten atrapa el aire formado por las levaduras provocando que el pan aumente su tamaño. Para que este

proceso sea posible, la harina tiene como función servir de alimento para levadura. De esta forma la levadura consume el almidón de la harina y libera CO₂.

1.5.2 Agua

Substancia esencial para todas las formas de vida existentes. Tiene una molécula de Hidrogeno y dos de Oxigeno. El agua es básica en el procesamiento de alimentos y las características de ella influyen en la calidad de los alimentos. La dureza del agua altera la calidad de los productos, ya que ejerce un papel en las condiciones de salubridad. La dureza del agua mide la concentración de compuestos minerales que hay en una determinada cantidad de agua, especialmente carbonato de calcio y magnesio.

1.5.2.1 Tipos de agua

El agua se clasifica de acuerdo a la dureza de la misma. La dureza del agua depende de la cantidad de minerales presentes especialmente calcio y magnesio.

1.5.2.1.1 Agua blanda

Es el agua en la que se encuentran disueltas mínimas cantidades de sales. Si no se encuentra ninguna sal diluida entonces se denomina agua destilada. El agua blanda se caracteriza por tener una concentración de cloruro de sodio y una baja cantidad de iones de calcio y magnesio. Con este tipo de agua la masa resulta pegajosa.

1.5.2.1.2 Agua dura

Es aquella que contiene un alto nivel de minerales, en particular sales de magnesio y calcio. Algunos estudios han demostrado que hay una débil relación inversa entre la dureza del agua y las enfermedades

cardiovasculares en los hombres, por encima del nivel de 170 mg de calcio por litro en el agua.

1.5.2.1.3 Aguas Salinas

Contiene sal común y no es recomendable su uso por el sabor que aportaría.

1.5.2.1.4 Aguas Alcalinas

Contiene carbonatos y bicarbonatos. Este tipo de agua reduce el tiempo de fermentación y sería necesario aumentar vinagre.

La dureza del agua puede influir en la elaboración del pan debido a que poseen sales minerales que favorecen la fermentación con las levaduras, por regla general las aguas de dureza media (potable) son preferibles para la elaboración del pan. Si es el agua dura la masa tendrá dificultad para llegar a su punto de resistencia.

1.5.2.2 Funciones del agua en la panificación

El mayor rol del agua dentro del proceso de la panificación es que junto con la harina y el amasado forman la red de gluten. Tiene una acción disolvente de los ingredientes agregados a la masa. Es indispensable en el proceso de fermentación ya que al aportar humedad permite que las levaduras se desarrollen adecuadamente. Al ser la levadura un ser vivo necesita del agua para subsistir.

Recordemos también que el agua influye en la presentación del pan ya que aporta con crocantes a la masa.

1.5.2.3 El agua y su efecto en la masa

La calidad y composición de las aguas influyen en la formación de la masa, por ejemplo se sabe que las aguas con un carácter ácido endurecen la red de

gluten, mientras que las alcalinas suavizan la masa. Esta es la razón por la que a veces se emplean aguas minerales o filtradas en la elaboración de la masa para evitar que estas variables afecten negativamente a la masa final; matando, o inhibiendo, por ejemplo las levaduras. Las aguas fluoradas pueden llegar a detener la fermentación. El medio líquido de la mezcla puede también contener otras sustancias líquidas con una función similar a la del agua, como puede ser la leche, el suero de mantequilla, bebidas alcohólicas como puede ser el vino o la cerveza o whisky de malta e incluso mezclas avinagradas diversas.

Algunas investigaciones muestran que el proceso de hidratación de la masa tras su mezcla con el agua puede llevar entre 10-20 minutos, tiempo que es necesario para reposar la masa y dejar que se 'impregne' por completo. Es necesario recordar que la humedad máxima de una masa es 60%.

1.5.3 Sal

La sal es la única roca mineral comestible por el hombre y es posiblemente el condimento más antiguo empleado por el ser humano. La sal es un condimento barato y fácilmente asequible en cualquier tienda o supermercado. Se la puede encontrar en tres formatos: fina, gorda o en forma de copos (esta última se suele dedicar a la alta cocina). Se comercializa también de dos tipos: como sal refinada, la más habitual, en forma de cristales homogéneos y blancos, y como sal sin refinar, cuyos cristales pueden ser más irregulares y menos blancos.

1.5.3.1 Funciones de la sal en la panificación

La sal proporciona a los alimentos uno de los sabores básicos, el salado, pudiéndolo percibir debido a que en la lengua poseemos receptores específicos para su detección. Es decir que su función es reforzar los sabores de los ingredientes del pan. La sal, por otro lado tiene un efecto inhibitor, ya que por efecto de deshidratación ayuda a que las

levaduras mueran, evitando así el exceso de leuda. Por lo tanto es recomendable utilizar 2% de sal en la masa.

1.5.4 Azúcar

Se denomina azúcar a la sacarosa, también llamado azúcar común o azúcar de mesa. La sacarosa es un disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha. En ámbitos industriales se usa la palabra azúcar o azúcares para designar los diferentes monosacáridos y disacáridos, que generalmente tienen sabor dulce, aunque por extensión se refiere a todos los hidratos de carbono.

1.5.4.1 Funciones del azúcar en la panificación

El azúcar ayuda a la fermentación de enzimas separando las partículas de azúcar de manera que la levadura se alimente una a una. +

Por la reacción de Maillard (caramelizarían de alimentos) el azúcar en el horneado se carameliza brindándole color, aroma y suavidad al pan. Es recomendable utilizar de 20% al 25% de azúcar en la masa.

1.5.5 Leche

Substancia de color blanquecino opaco producida por las glándulas mamarias de los animales hembras. A partir de la leche se producen derivados como mantequilla, yogurt, leche condensada, crema de leche, queso, etc.

La leche más utilizada por el hombre es la leche de vaca, la cual es fuente de vitaminas (A, B, D3, E). La vitamina D es la que fija el fosfato de calcio a dientes y huesos, por lo que es especialmente recomendable para niños.

A pesar de los beneficios de la leche, estudios han demostrado que el consumo habitual de la leche podría ser nocivo para el ser humano ya que esta diseñada para la digestión del ternero.

En la gastronomía la leche forma un papel importante ya que está presente en numerosas preparaciones proporcionando humedad a diferentes recetas brindando un sabor y texturas delicadas.

1.5.5.1. Composición aproximada de las leches

La composición química de la leche es muy compleja y completa, lo que refleja su gran importancia en la alimentación de las crías. La composición de la leche depende de las necesidades de la especie durante el periodo de crianza.

Los principales componentes son:

Lactosa: La lactosa es un disacárido presente únicamente en leches, representando el principal y único glúcido. Cuando la lactosa llega al colon, fermenta y produce hidrógeno, dióxido de carbono y ácido láctico, que irritan este órgano; además, se absorbe agua en el intestino para equilibrar la presión osmótica. Todo esto puede traer como resultado diarrea, flatulencias y calambres abdominales

Lípidos o grasas: Las propiedades de la leche son el reflejo de los ácidos grasos que contiene. Así tenemos varios grupos de lípidos presentes en la leche: triacilglicéridos, diacilglicéridos, monoacilglicéridos, fosfolípidos, ácidos grasos libres, esteroides y sus ésteres, y algunos glúcidos.

Caseínas: De todas las proteínas presentes en la leche, las más comunes y representativas son tres, y todas son caseínas:⁴⁵ la caseína- α_{s1} , la caseína- β y la caseína- κ . La caseína- κ es útil principalmente para la elaboración de quesos⁴⁷ (la más rica en este tipo de caseína es la leche de vaca, mientras que la más pobre proviene de la leche humana) debido a que al ser hidrolizada por la renina es posible que se precipite en paracaseína- κ , la cual al reaccionar con el calcio genera paracaseinato de calcio.

1.5.5.2. Función de la leche en la panificación

En el pan la leche es un aporte de sabor muy importante debido a los azúcares presentes en ella. Al mismo tiempo por la reacción de Maillard estos azúcares se caramelizan dando textura y color a la masa.

El agua puede ser reemplazada por la leche como medio líquido de la harina ya que el 87,5 % es agua y el 22,5% pertenece a los sólidos lácteos (grasa, proteína, azúcares).

1.5.6. Grasas

Las grasas o lípidos son el mayor aporte de energía que tiene el cuerpo, están presentes en muchos organismos y tienen funciones metabólicas y estructurales. Su principal característica es que no son solubles en agua ya que contiene una gran cantidad de átomos de carbono e hidrógeno unidos de modo covalente puro y por lo tanto no forman dipolos que interactúen con el agua.

1.5.6.1 Clasificación de las grasas

1.5.6.1.1 Grasas saturadas

Este tipo de grasas es sólida a temperatura ambiente. Las grasas formadas por ácidos grasos de cadena larga (más de 8 átomos de carbono), como los ácidos láurico, mirístico y palmítico, se consideran que elevan los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LDL. Sin embargo, las grasas saturadas basadas en el esteárico tienen un efecto neutro. Ejemplos: sebos y mantecas.

1.5.6.1.2 Grasas insaturadas

Son líquidas a temperatura ambiente y comúnmente se les conoce como aceites. Pueden ser por ejemplo el aceite de oliva, de girasol, de maíz. Son las

más beneficiosas para el cuerpo humano por sus efectos sobre los lípidos plasmáticos y algunas contienen ácidos grasos que son nutrientes esenciales, ya que el organismo no puede fabricarlos y el único modo de conseguirlos es mediante ingestión directa. Ejemplos de grasas insaturadas son los aceites comestibles. Las grasas insaturadas pueden subdividirse en:

1.5.6.1.3 Grasas monoinsaturadas

Son las que reducen los niveles plasmáticos de colesterol asociado a las lipoproteínas LDL^[3] (las que tienen efectos aterogénicos, por lo que popularmente se denominan "colesterol malo"). Se encuentran en el aceite de oliva, el aguacate, y algunos frutos secos. Elevan los niveles de lipoproteínas HDL (llamadas comúnmente colesterol "bueno").

Grasas poliinsaturadas (formadas por ácidos grasos de las series omega-3, omega-6). Los efectos de estas grasas sobre los niveles de colesterol plasmático dependen de la serie a la que pertenezcan los ácidos grasos constituyentes. Así, por ejemplo, las grasas ricas en ácidos grasos de la serie omega-6 reducen los niveles de las lipoproteínas LDL y HDL, incluso más que las grasas ricas en ácidos grasos monoinsaturados.^[4] Por el contrario, las grasas ricas en ácidos grasos de la serie omega-3 (ácido docosahexaenoico y ácido eicosapentaenoico) tienen un efecto más reducido, si bien disminuyen los niveles de triacilglicéridos plasmáticos.^[5] Se encuentran en la mayoría de los pescados azules (bonito, atún, salmón, etc.), semillas oleaginosas y algunos frutos secos (nuez, almendra, avellana, etc.).

1.5.6.1.4 Grasas trans

Se obtienen a partir de la hidrogenación de los aceites vegetales, por lo cual pasan de ser insaturadas a saturadas, y a poseer la forma espacial de trans, por eso se llaman ácidos grasos trans. Son mucho más perjudiciales que las saturadas presentes en la naturaleza (con forma cis), ya que son altamente aterogénicas y pueden contribuir a elevar los niveles de lipoproteínas LDL y los triglicéridos, haciendo descender peligrosamente los niveles de lipoproteínas HDL. Ejemplos de alimentos que contienen estos ácidos grasos son: la

manteca vegetal, margarina y cualquier alimento elaborado con estos ingredientes.

1.5.6.2. Grasas de animales más conocidas

Generalmente este tipo de grasas son relacionadas con los problemas cardiacos del ser humano, debido a que su presentación suele ser más sólida y mayor saturación. Cabe recalcar que no todas las grasas animales son perjudiciales de igual manera para el ser humano ya que cada una tiene una composición y saturación diferente.

Mantequilla: Elaborada a partir de leche pasteurizada. Tiene algunas calorías menos que el aceite, ya que es grasa en un 85%, el otro 15% es agua. La proporción de ácidos grasos que contiene es la siguiente: 50% saturados, 25% monoinsaturados y 3% de poliinsaturados; 30 ó 40 gramos de mantequilla proporcionan unos 100 miligramos de colesterol, también contiene vitamina A en mayor proporción en verano, cuando las vacas se alimentan de pastos frescos.

Manteca: Es la grasa del cerdo purificada. Se usa en pastelería, en la fabricación de margarina y en la industria del pan.

Panceta y tocino: Son el tejido adiposo del cerdo. El tocino sólo proporciona grasa, mientras que la panceta puede ser fuente de proteínas, según lo veteada que esté.

Pescados: Podemos distinguir dos grupos; pescados con un tanto por ciento de grasa igual o superior al 2% (bacalao, pescadilla etc.) y otro con contenido en grasa por encima del 20% (salmón, atún).

Carnes y aves: Su contenido en grasa varía según el animal de que proceda y la zona del cuerpo del mismo. El pollo, pavo, conejo y las aves, en general, son

las carnes con menor contenido en grasa, siempre que se retire la piel de las aves, que es donde se les acumula la grasa. El solomillo y el lomo de cualquier animal son las piezas menos grasas.

1.5.6.3 Características de las grasas

Aportan 9 kcal por gramo, por esta razón es considerado el mayor portador de energía. Son biomoléculas formadas principalmente de carbono e hidrógeno y en la mayoría de los casos oxígeno.

1.5.6.4. Función de la grasa en panificación

Tiene un gran aporte de sabor en la masa, hidrata a la masa ya que con el calor esta se solubiliza. En el caso de masas de hojaldre o semi hojaldre, tiene como función de aislar cada capa de masa.

1.5.7. Levadura

Es un organismo unicelular que se alimenta del almidón de la harina y los azúcares presentes en la masa del pan. Tiene la capacidad de formar descomposición por medio de la fermentación de diversos cuerpos orgánicos. Su crecimiento es de manera anaerobia (necesita de oxígeno para su metabolismo) produciendo fermentación alcohólica.

La fermentación alcohólica se basa en procesar hidratos de carbono (azúcar) y convertirlos en un alcohol que este caso sería el CO₂.

1.5.7.1 Tipos de levaduras

Levadura seca: se obtiene de los tanques de fermentación y posteriormente se desecan para detener los procesos metabólicos de las levaduras. Las levaduras secas se reactivan en una temperatura de 25 °C-30 °C. Existen

levaduras instantáneas que no necesitan ser prehidratadas y que se mezclan con la harina y el agua al mismo tiempo, por regla general proporciona dióxido de carbono de forma más vigorosa que las levaduras activas. Los panaderos profesionales emplean cada vez más este tipo de levaduras secas instantáneas debido a la conveniencia en la rapidez de su trabajo así como su larga vida media.

Levadura fresca: obtenida inmediatamente de una fermentación y posteriormente refrigerada en forma de cubos (de 50 g aproximadamente) con textura de pasta comprimida que poseen una vida útil baja. La levadura fresca es similar a la levadura seca, la única diferencia es que debe emplearse el doble.

Levadura química: se trata de compuestos químicos capaces de generar gases (generalmente dióxido de carbono), tal y como lo haría una levadura. En algunos casos el componente alcalino denominado bicarbonato de sodio (NaHCO_3 , denominado en inglés como: baking soda) mezclado con un medio ácido como puede ser zumo de limón, o de frutas, chocolate, etcétera.

Levaduras naturales: son aquellas presentes en el propio cereal, en la atmósfera, etc. Estas levaduras se caracterizan por un lento proceso de fermentación (proporcionan menos dióxido de carbono), pero proporcionan un 'sabor clásico' al pan realizado con ellas.

La cantidad de levadura que emplea el panadero puede variar dependiendo del tipo de masa que se quiera elaborar y puede oscilar entre el 0,5 - 4% del peso de la harina (en el caso de levaduras secas se divide entre dos la cantidad total empleada).

1.5.7.2 Requisitos de calidad de la levadura

La principal función que debe cumplir una levadura es duplicar el tamaño de las masas sin alterar extremadamente el sabor del pan.

Para control de calidad se debe preparar una masa con harina, sal, agua y levadura de tal manera que se pueda tomar el tiempo que se demora en leudar la masa. Este proceso debe ser realizado por una mezcladora con proporciones estandarizadas y en un recipiente a 30 °C.

Otro método es calcular la cantidad de CO₂ que puede producir la levadura. Se mide el volumen de CO₂ desprendido en condiciones controladas, a 120 y 165 minutos después de colocar la masa en un balón conectado a una bureta donde se va almacenando el CO₂ desprendido.

1.5.7.3. Función en panificación

Su principal función es duplicar el volumen de la masa. Produce CO₂ y alcohol el cual al ser volátil se evapora en el momento del horneado.

El exceso de levaduras provocaría mal sabor causado por el exceso de fermentación. Para un resultado de calidad se añade del 2% al 4% de levadura en la masa.

1.5.7.4. Que necesita la levadura para actuar

Las levaduras para actuar necesitan de humedad y temperatura adecuada. Se sabe que a los 35°C es cuando la levadura se desarrolla de mejor manera. A pesar que las levaduras se empiezan a activar desde el amasado, es en el proceso de leudado cuando más aumenta de tamaño el pan.

Este proceso se cumple en leudadoras en las cuales la temperatura es de 60°C a 65°C y tienen una humedad del 90%.

No olvidemos que el alimento que proporciona el azúcar y la harina forma parte del proceso de leudado.

Al entrar al horno las levaduras se inactivan por la temperatura extremadamente alta.

1.5.8. El huevo

Ingrediente fundamental en pastelería y repostería. Se lo puede utilizar tanto en preparaciones dulces como saladas. Cada huevo pesa aproximadamente 50g, es una fuente de proteínas (principalmente albumina), vitaminas y minerales esenciales, por lo que se recomienda el consumo en mujeres embarazadas especialmente. Además tiene la característica que es fácil de digerir.

Se deben mantener a en refrigeración, pero al momento de las preparaciones debe estar a temperatura ambiente.

1.5.8.1. Constitución del huevo

Tabla 2: Constitución del huevo

SUBSTANCIA	PORCENTAGE
Agua	75%
Proteína	13%
Glúcidos	1%
Carbohidratos	0.4%
Lípidos	12%
Valor calórico	160 kcal/100 g

Tomado

de: <http://www.alimentacionsana.com.ar/portal%20nuevo/actualizaciones/huevo.htm>

1.5.8.2. Composición de las partes principales del huevo

Tabla 3: Composición del huevo

	CLARA	YEMA
Agua	86,2%	50,9%
Albumina	12,3%	15,5%
Grasa	0,2%	32,5%
Ceniza	0,5%	3,3%
Carbohidrato	0,7%	0,3%

Tomado de: <http://www.vivirnatural.com/alim/huevos.htm>

1.5.8.3. Cáscara

La estructura del huevo varía dependiendo de la especie, pero por lo general todas tienen bicarbonato de calcio. En el caso de la cáscara de huevo de gallina posee un 94% de bicarbonato de calcio.

Es recomendable su consumo para persona con osteoporosis y niños en crecimiento. Es necesario previo al consumo hervir la cáscara, de esta manera garantizamos esterilidad.

El color de la cáscara depende de la raza de la gallina y no influye en valor nutritivo ni en el sabor.

La cáscara constituye el 10% del peso del huevo. La superficie externa de la cáscara está cubierta por una cutícula de proteínas (queratina) que la protege. Si se daña existe mayor riesgo de contaminación.

El efecto de resistencia de la cutícula dura unos cuatro días, luego disminuye, por la formación de grietas debidas a la desecación.

1.5.8.4. Clara

Líquido semi transparente caracterizado por su alto contenido de albumina. La albumina es la principal proteína de la sangre. Su función es distribuir correctamente los líquidos corporales entre el compartimento intravascular y el extravascular, localizado entre los tejidos.

El pH de la clara oscila entre 7,6 a 8,5 (huevos más frescos). Con el paso del tiempo, el huevo envejece y se va alcalinizando pudiendo llegar a un pH de 9,7. La clara representa el 60% del peso del huevo, en la cual el 90% es agua y el 10% contiene proteínas.

En la clara podemos encontrar chalazas similares a cordones de un color transparente-blanquecino cuya función principal es la de fijar la yema al centro del huevo. Cuanto más prominente es la chalaza, más fresco es el huevo.

1.5.8.5. Yema

La yema está formada por lípidos y proteínas, es la mayor fuente de vitaminas y minerales del huevo. La coloración de la yema depende de la alimentación de la gallina. Cuando esta consume alimentos con pigmentos más pronunciados la yema resultará con un color amarillo intenso. Pero si la gallina se alimenta de productos bajos en color la yema será menos amarilla.

Cuando el huevo es expuesto a una sobre cocción (ejemplo: un huevo duro durante más minutos de los necesarios), puede aparecer una coloración verdosa en la superficie de la yema, es el resultado de reacciones del azufre y del hierro contenidos naturalmente, y aunque la apariencia puede desmejorar una presentación culinaria, esto no incide sobre su valor nutritivo ni su sabor.

La yema representa el 30% con el respecto al huevo completo, por su contenido de lecitina es utilizada como agente emulsionante.

1.5.8.6. Conservación

Los huevos deben ser conservados a temperatura de refrigeración (4°C), si los mantenemos a esta temperatura tendrán un tiempo de vida hasta de un mes.

Es necesario evitar cambios bruscos de temperatura ya que produce humedad aumentado el riesgo de contaminación.

Almacenar los huevos en un recipiente aparte evita contaminación cruzada, es decir el contacto directo con otros alimentos.

Justo antes de utilizarlos se debe lavar los huevos ya que usualmente la cascara contiene restos de eses y polvo.

Si separamos las yemas de los huevos se las puede almacenar de mejor manera añadiendo un poco de agua y tapándolas antes de entrar al refrigerador. Sin embargo hay que recordad que una vez separadas estas solo tienen un tiempo de vida de dos días.

1.5.9 Manzana

Es el fruto, del manzano. Árbol de la familia de las rosáceas, mide entre los 5 y los 12 metros, con una copa bastante densa y tupida. El fruto del manzano, la manzana, es una estructura firme y carnosa derivada del receptáculo de la flor, sus hojas son anchas y ovales.

Se le atribuyen muchas propiedades curativas ya que son ricas en pectina (buen aliada contra el colesterol y la diabetes), aminoácidos, ácidos, azúcares, fibras. Popularmente se le asignan propiedades diuréticas, antiinflamatoria del aparato digestivo, laxante suave y astringente en caso de diarreas o colitis, depurativa, incluso anticatarral e hipotensora. Es también conocido su uso cosmético ya que elimina impurezas y reafirma la piel.

A partir de la manzana pueden prepararse: vinagre, sidra, compota, jugo, licuados, ensaladas o tarta

El puré de manzana reemplaza el cincuenta por ciento de la grasa utilizada en los productos panaderos, disminuyendo la carga calórica en una gran proporción.

Tabla 4: Datos de nutrición del puré de manzana:

Datos de nutrición:	Porción ½ taza (122 g) puré de manzana
Cantidad por porción	
Calorías:52	Cal. de grasa 0
	% Valor diario
Grasa total 0 g Grasa saturada 0 g	0% 0%
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 2 mg	0%
Carbohidratos totales 13g Fibra dietética 1 g Azúcares 10 g Proteína 6 g	4% 4%
Vitamina C 2%	Hierro 1%
Vitamina A 0%	Calcio 0%

Tomado de: <http://www.fns.usda.gov/fdd/facts/hhpfacts/sp-FS-Applesaucecannedunsweetened.pdf>

1.6. Procesos de elaboración del pan

La elaboración del pan es un conjunto de varios procesos en cadena. Comienza con la selección de ingredientes en sus proporciones justas y las herramientas para su elaboración (mise en place), y acaba con el pan listo para ser servido. Básicamente son los siguientes procedimientos:

- Mezclar los ingredientes sólidos por separado de los líquidos.

- Mezcla de los ingredientes sólidos con el agua (así como otros ingredientes), proceso de trabajar la masa.
- Reposo para hacer 'levar' la masa. A este proceso se le denomina leudado.
- Horneado en el que se somete a la masa a altas temperaturas por un periodo de tiempo.
- Enfriado. Tras el horneado se deja reposar el pan hasta que alcance la temperatura ambiente.

En cada paso del proceso podemos tomar decisiones acerca de la textura y sabor final que se quiera dar al pan.. Por regla general los libros que mencionan los procesos de panificación si requieren precisión suelen hablar de las cantidades en unidades de peso, no de volumen.

1.7. Etapas del proceso para la elaboración del pan

1.7.1 Formación de la masa

La formación de la masa se compone de dos subprocesos: la mezcla y el amasado. La masa comienza a formarse cuando se mezcla la harina y el agua.

Al realizarse la mezcla entre la harina y el agua, se forma la primera masa antes de ser trabajada; algunos panaderos opinan que es mejor dejar reposar aproximadamente durante 20 minutos con el objeto de permitir que la mezcla se haga homogénea y se hidrate por completo. La elaboración de la masa se puede hacer a mano o mediante el empleo de un mezclador o incluso de un robot de cocina). El acto de trabajar la masa se denomina amasar.

La masa se trabaja de forma física haciendo primero que se estire con las manos para luego doblarse sobre sí misma, comprimirse (se evita la formación de burbujas de aire) y volver a estirar para volver a doblar y a comprimir, repitiendo el proceso varias veces. Procediendo de esta forma se favorece el alineamiento de las moléculas de gluten haciendo que se fortalezca poco a poco la masa y permita capturar mejor los gases de la fermentación.

Esta operación de amasamiento hace que la masa vaya adquiriendo progresivamente 'fortaleza' y sea cada vez más difícil de manipular: las masas con mayor contenido de gluten requieren mayor fuerza en su amasado y es por eso por lo que se denominan masas de fuerza. Debemos evitar amasar en exceso ya que provocaría tensión en la masa.

En ocasiones muy raras ocurre este fenómeno cuando se trabaja la masa a mano. La operación de amasado se suele realizar en una superficie enharinada para favorecer el manejo y evitar que la masa pegajosa se adhiera a la superficie.

1.7.2 Primera Fermentación y reposo

La fermentación del pan ocurre en diversas etapas. La denominada 'fermentación primaria' empieza a ocurrir justamente tras el amasado, se bolea la masa, se la cubre para que no se seque la superficie y se la deja reposar a una temperatura adecuada.

Durante esta espera la masa suele adquirir mayor tamaño debido a que la levadura. La masa parece que se va 'inflando' a medida que avanza el tiempo de reposo. La temperatura gobierna este proceso de fermentación, a mayor temperatura menor tiempo de reposo.

1.7.3 Formateado

Después del reposo se da un ligero amasado al producto y se procede a formatear es decir dar la forma final al pan. En algunos casos se introducen cortes de cuchillo para dar una forma más estilizada al pan.

1.7.4 Fermentación final

Esta operación se da lugar en una leudadora, la cual alcanza temperaturas hasta de 65C para el desarrollo adecuado de las levaduras. Mediante vapor de agua ayuda a fermentar la masa.

En pan permanece en la leudadora aproximadamente treinta minutos. Previo al horneado se pueden dar los últimos toques al pan como pintarlos con huevo o recubrirlos con algún ingrediente (ej.: ajonjolí)

1.7.5 Horneado

En esta fase del proceso de elaboración del pan se suele emplear una fuente de calor, en este caso la de un horno, tradicionalmente solía ser de leña y que hoy en día son de electricidad o gas. La capacidad de estos hornos de gas o electricidad no sobrepasan los 250 °C.

Generalmente la temperatura de cocción de pan es entre 190° y 250 °C, dependiendo del tamaño del pan y el tipo de horno. La duración del horneado puede oscilar entre los 12 y 16 minutos para los panes pequeños, alcanzando más de una hora para las piezas más grandes. Los 10 primeros minutos de la cocción suelen reseca el ambiente del horno y es esta la razón por la que suele pulverizarse agua para prevenir este resecamiento inicial, algunos autores aconsejan introducir cubitos de hielo en las bandejas inferiores para que tomen su tiempo en derretirse y proporcionar vapor en el momento apropiado.

Los hornos profesionales suelen tener la posibilidad de inyectar vapor en estas fases del horneado. Las diferencias de temperatura alcanzadas entre la miga interior y la corteza pueden alcanzar los 100 °C, por lo que conviene asegurarse que el interior alcanza esta temperatura para poder garantizar la erradicación de los posibles organismos patógenos que hayan quedado en la masa. Dependiendo del tipo de pan, de si se ha empleado levaduras o no, la masa puede sufrir un crecimiento dentro del horno.

Sea como sea el horneado, con su elevada temperatura "mata" las levaduras, pero la 'aireación' que hinchó la masa tras la fermentación permanece. Desde el punto de vista reológico el horneado convierte una masa viscoelástica en un pan elástico. La masa es un gel que en el caso de los panes fermentados

retiene dióxido de carbono en su interior, mientras que el pan horneado es una esponja que resulta permeable al gas.

El proceso de transformación ocurre a ciertas temperaturas en el interior del horno: en torno a los 70 °C.²⁹ Algunos panaderos han diseñado dispositivos para calentar la masa desde el interior y provocando un crecimiento homogéneo de la masa, estos panes no poseían corteza.³⁰ En el horneado la temperatura crece progresivamente desde el exterior al interior. El color de la corteza oscuro se debe a la reacción de Maillard, a veces se modula este color con aditivos.

1.7.6 Enfriamiento

Tras la cocción en el horno sobreviene directamente el enfriamiento del pan debido a que se extrae de la fuente primaria de calor y poco a poco va enfriándose, debe decirse que en este proceso la capa de la corteza suele tener muy poca humedad y muy alta temperatura (la corteza tiene una humedad relativa del 15% mientras que la miga un 40%).

Durante el enfriamiento la humedad interior de la miga sale al exterior a través de la corteza, la velocidad de pérdida de humedad dependerá en gran parte de la forma que posea el pan. El desecado interior va dando firmeza al almidón. No suele aconsejarse ingerir el pan cuando está recién salido del horno, el proceso de enfriamiento es igualmente un proceso de 'maduración', este proceso es más necesario incluso para aquellos panes que han necesitado de masas ácidas.

1.7.7 Balanceamiento de fórmulas

1.7.7.1. Masa de esponja

Son aquellas masas en las cuales la levadura es disuelta en agua o leche y añadida a la harina evitando la adición de medios grasos hasta que la levadura

fermente completamente. De esta manera la más no pierde fuerza y conseguimos una masa a la que se la denomina esponja.

1.7.7.2 Masa semi-hojaldre

Es una masa hojaldre con la diferencia que en el amasijo esta tiene levadura. Se elabora un empaste con mantequilla y margarina, el cual se lo puede colocar por dentro o fuera del amasijo con el objetivo de elaborar dobleces. Mediante los dobleces logramos capas homogéneas entre amasijo y empaste.

1.7.7.3 Recomendaciones especiales

En el caso de masa semi-hojaldre es recomendable congelar el empaste antes de la elaboración, de tal forma que en el momento de estirar y formatear la masa sea más fácil trabajar con ella y el empaste no se desborde.

Por otra parte también es recomendable añadir harina al empaste para que sea más conciso y se utilice menos cantidad de grasa.

1.7.7.4 Técnicas de producción

- Peso de la materia prima
- Seguimiento de procesos
- Horneado
- Producto final y evaluación

CAPITULO II

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1 Objeto de estudio

Las panaderías en la ciudad de Quito han aumentado, el deseo de las personas de encontrar un lugar acogedor para compartir con familia y amigos ha crecido.

Pandearías-Cafeterías como La Unión, Azúcar y Canela, serán marco de referencia para el desarrollo de la propuesta en esta tesina, considerando que la diferencia será la decoración, la presentación del producto, excelente servicio y tendrá la alternativa light. Para complementar las necesidades de los clientes se ofrecerá productos panaderos tradicionales y productos de cafetería de tal manera que haya variedad para todo tipo de gustos.

Siendo una propuesta nueva me acojo que el mercado no ha sido muy explorado lo que garantiza el éxito y la realización de nuevos productos que satisfagan al cliente.

2.2 Tipos de investigación e información a aplicar

Para un negocio de alimentos y bebidas es fundamental una investigación de mercado que permita conocer las preferencias de la población con respecto al consumo de productos panaderos y pasteleros.

Adicionalmente se tomara información del censo económico realizado en el país a fin de conocer estadísticas generales de establecimientos panaderos.

El enfoque de investigación es cualitativo al crear una hipótesis de negocio en el cual podemos resolver dudas y aclarar variables.

2.3 Método, técnicas e instrumentos para la obtención de la información

Se realizara un estudio de mercado aplicando una encuesta individual en la parroquia Ñaquito lugar de ubicación de negocio.

Se realizara un muestreo aleatorio simple a población mayor de 18 años que habitan en la zona o que trabajen habitualmente en el sector.

2.4 Segmentación de mercado

La población en objetivo son personas mayores de 18 años con capacidad económica para adquirir este tipo de productos. Orientado principalmente a mujeres ya que al ser jefe de familia decide la nutrición de la familia y jóvenes y adultos jóvenes entre 16 y 45 años de edad con prácticas de consumo saludables.

Adultos mayores de 45 años con problemas de salud como diabetes e hipertensión exigen el consumo de alimentos bajos en grasa y azúcar.

2.5 Delimitación y determinación del universo de estudio

El universo de estudio corresponde a la población mayor de 16 años hombres y mujeres que habitan en la parroquia Ñaquito barrio la Carolina.

2.6 Modelo de la encuesta

Edad:

Sexo:

- ¿Estaría usted dispuesto a comprar un producto de panadería bajo en grasas?

SI NO

- Del 1 al 4, ¿Que es más importante para usted en un producto de panadería? Siendo el 1 el más importante y el 4 el menos importante.

Sabor del producto _____

Precio del producto _____

Presentación del producto _____

Cantidad de grasa en el producto _____

- ¿Qué tan importante es para usted la cantidad de grasa presente en los alimentos que consume?

Nada importante

Poco importante

Muy importante

- ¿Consume usted productos bajos en grasa?

SI NO

- ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un pan bajo en grasas?

0.15 ctvs.

0.25 ctvs.

0.20 ctvs.

0.35 ctvs.

- ¿Con que frecuencia consume usted productos panaderos en el día?

Una vez al día Dos veces al día Tres veces al día

- ¿Qué tan importante es para usted el sector de ubicación de su panadería favorita?

Poco importante Relativamente importante Muy importante

2.7 Resultado Encuesta

2.7.1 ¿Estaría usted dispuesto a comprar un producto de panadería light?

Figura 1: Resultado de encuesta respecto a la compra y edad.



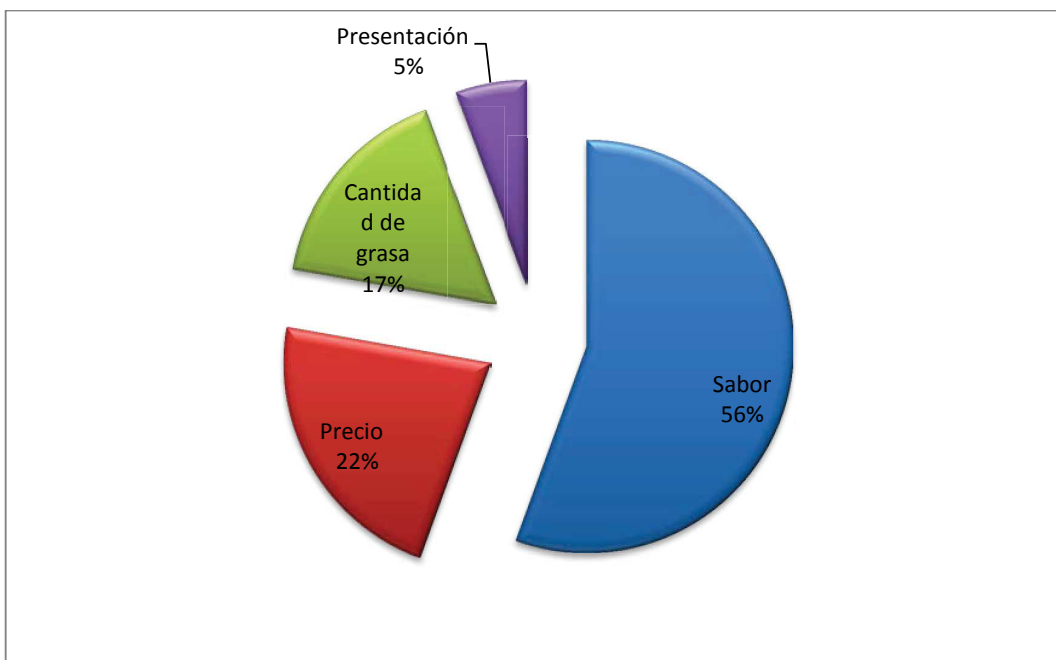
Figura 2: Resultado encuesta de acuerdo a la compra y edad.



2.7.2 Del 1 al 4 ¿Que es más importante para usted en un producto de panadería?

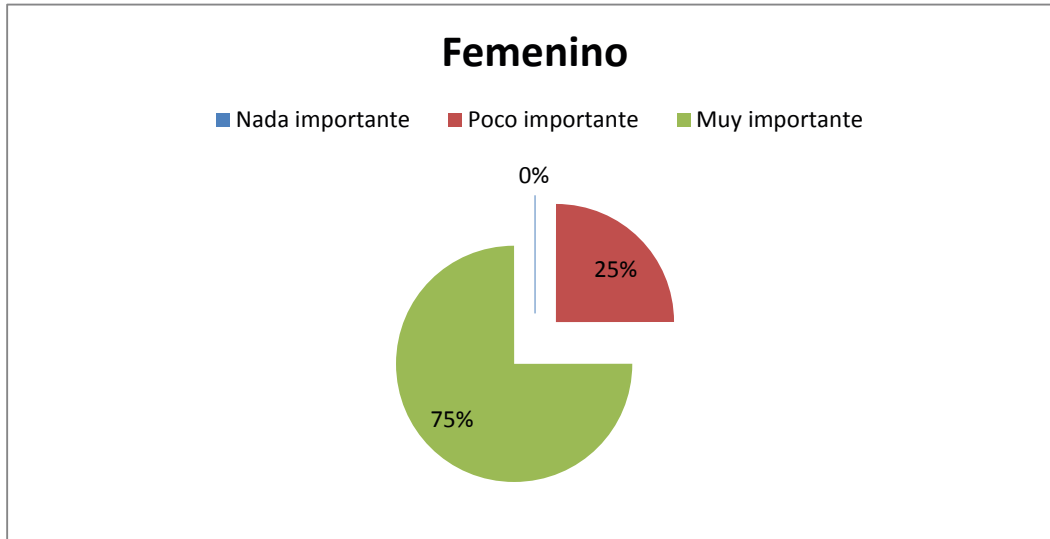
Siendo el 1 el más importante y el 4 el menos importante?

Figura 3: Resultado encuesta de acuerdo a nivel de importancia.



2.7.3 ¿Qué tan importante es para usted la cantidad de grasa presente en los alimentos que consume?

Figura 4: Resultado encuesta por género.



2.7.4 ¿Consumen usted productos bajos en grasa?

Figura 5: Resultado encuesta por género.

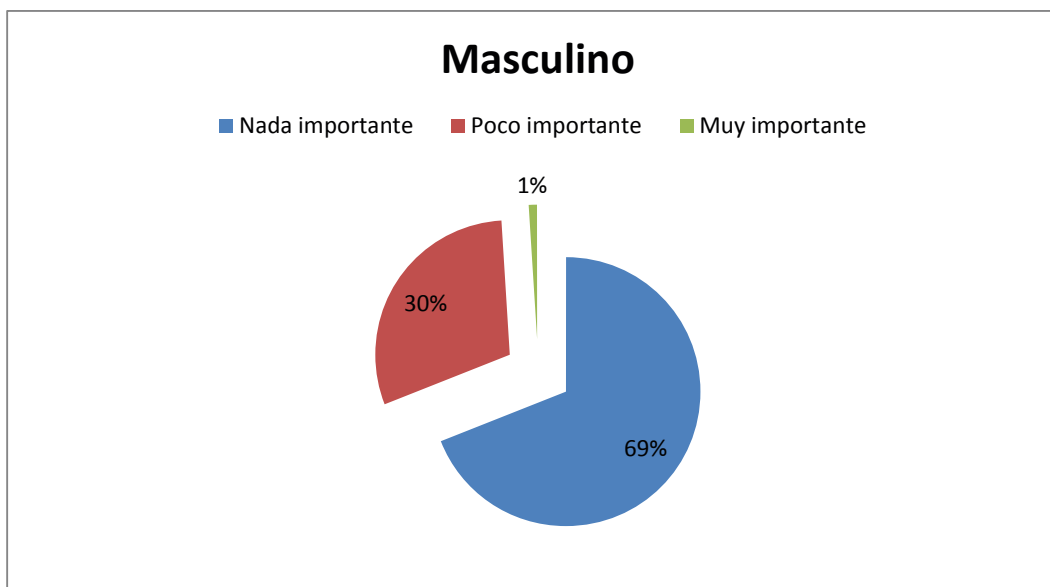


Figura 6: Resultado encuesta por género.

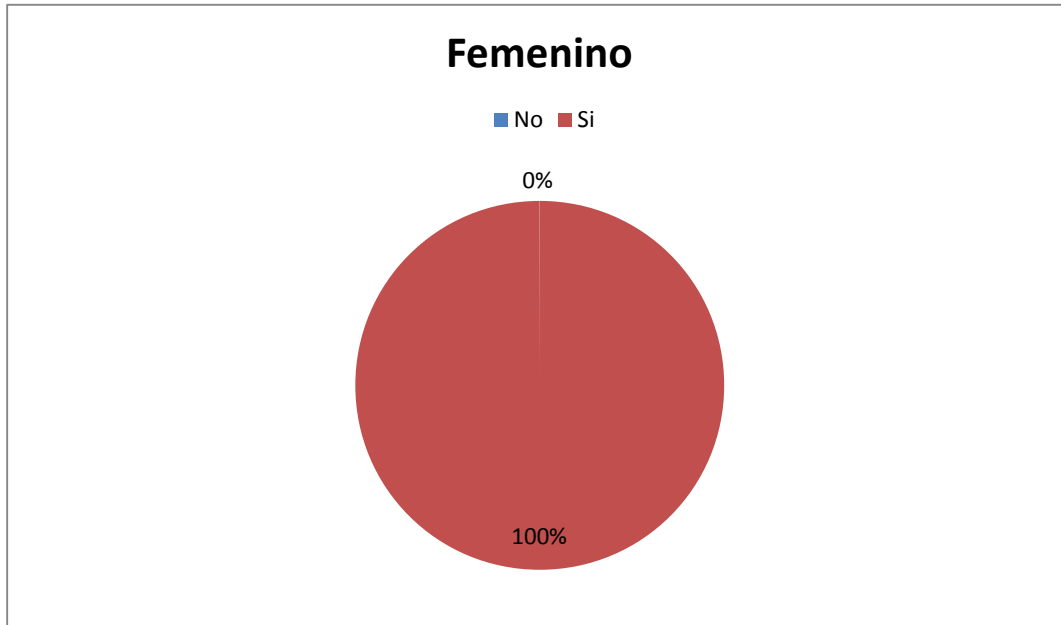


Figura 7: Resultado encuesta por género.

2.7.5 ¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por un pan bajo en grasas?

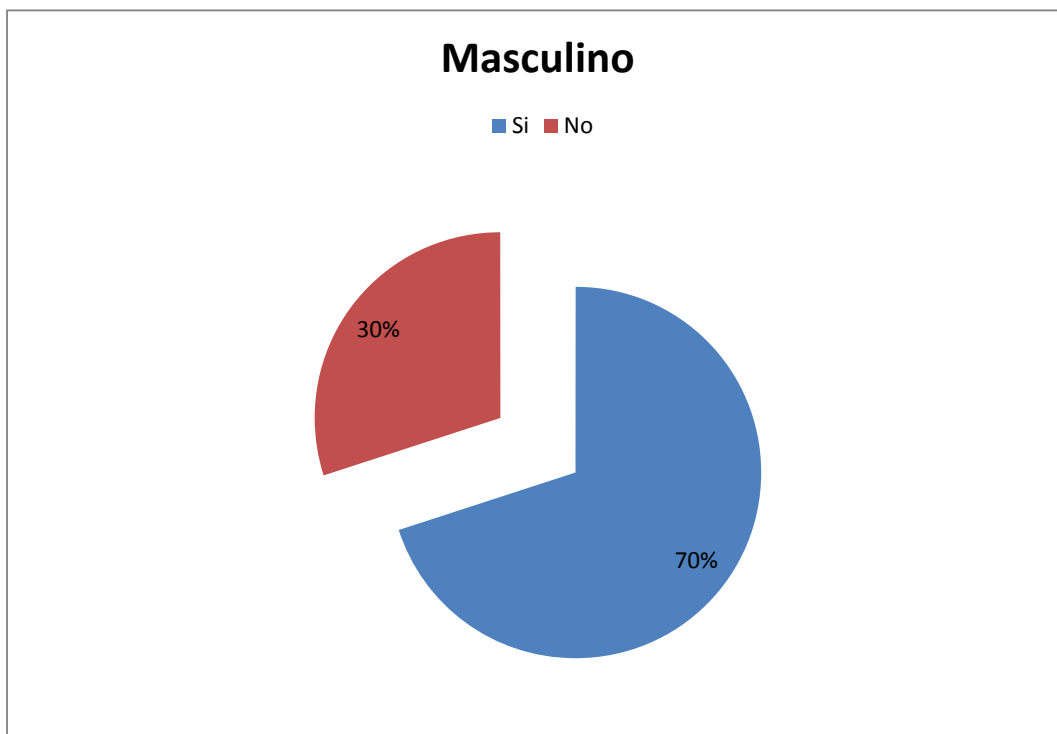
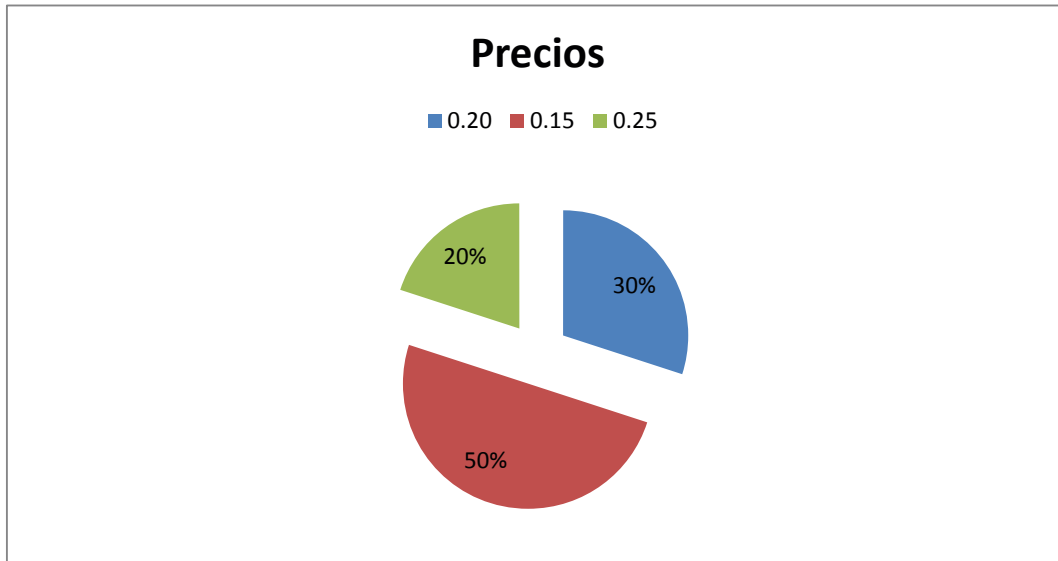
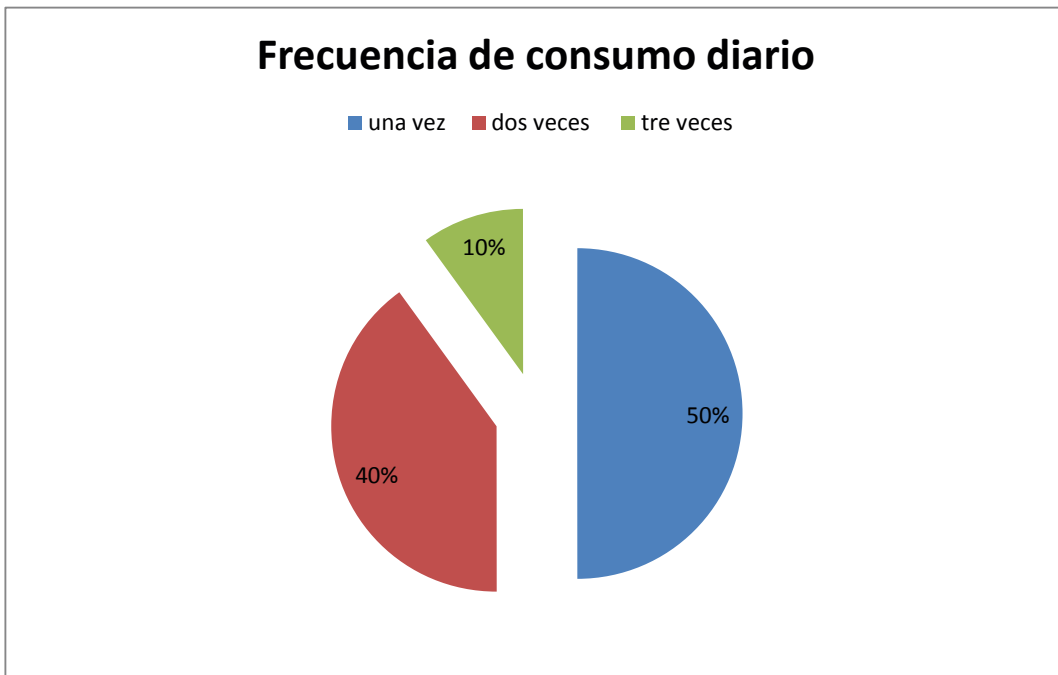


Figura 8: Resultado encuesta por precios.



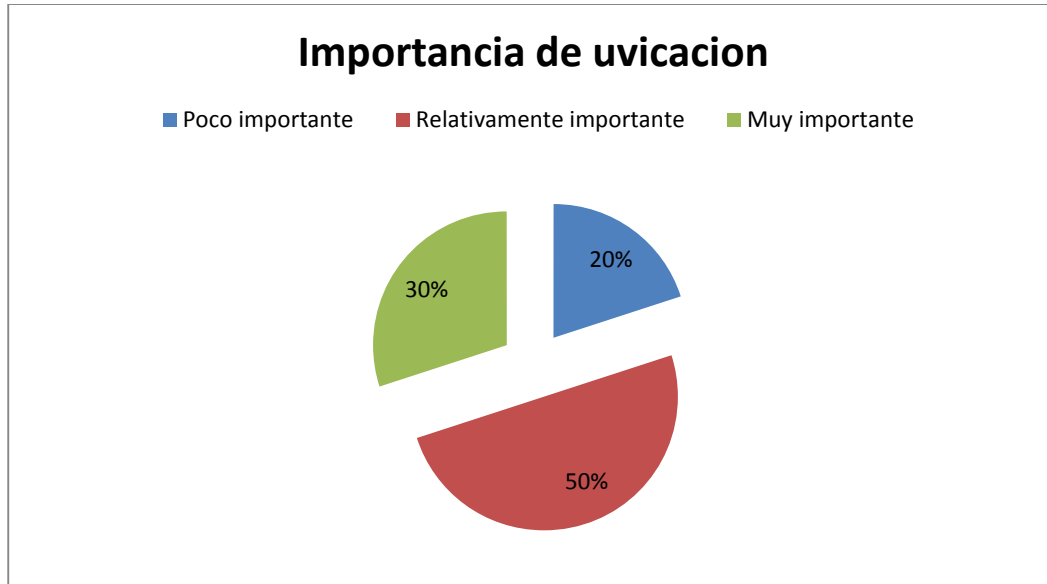
2.7.6 ¿Con que frecuencia consume usted productos panaderos al día?

Figura 9: Resultado encuesta por consumo.



2.7.7 ¿Qué tan importante es para usted el sector de ubicación de su panadería favorita?

Figura 10: Resultado encuesta grado de importancia ubicación.



2.8 Conclusiones de la investigación de mercado

De acuerdo con los resultados de la encuesta podemos concluir que el consumo de productos panaderos es muy común en la población quiteña. Como podemos apreciar el sabor siempre será un aspecto prioritario para la ejecución de una venta, sin embargo no podemos dejar a un lado el precio ya que este representa el cambio justo entre el producto y la disposición del cliente en obtenerlo.

Debido al estilo de vida y a la aparición de enfermedades producidas por el sedentarismo, colesterol, peso excesivo, etc., nace la tendencia de consumir productos bajos en calorías, no solo para la prevención de dichas enfermedades, sino que también por necesidad y el peligro de prolongación de las mismas.

Por otro lado la imagen de una persona es fundamental para la socialización y adecuación en el medio. Estudios han demostrado que incluso al obtener un trabajo el aspecto personal tiene mucho que ver. Hoy en día la imagen que nos venden como saludable y bonito es tener el cuerpo delgado. Por estos y otros motivos el público femenino especialmente empieza a usar productos bajos en calorías desde temprana edad.

El objetivo no promover enfermedades obsesivas con el peso, sino todo lo contrario, aprender a cuidar nuestra forma de una manera sana sin dejar de comer un producto tan solicitado por los comensales. De acuerdo a la encuesta realizada el 100% de mujeres consume productos light, este es un dato curioso ya que nos confirma que el mercado de productos de dieta cada día crece más.

La mayoría de personas consume por lo menos una vez al día un producto panadero, añadiendo el hecho que este sea light podemos decir que es un producto rentable con tendencia a crecer en el mercado.

CAPITULO III

3. PLAN DE MERCADO

3.1 Objetivo general

Posicionar Bakery Light como un establecimiento con variedad de productos light y tradicionales ofreciendo un lugar para compartir en familia.

Fidelizar clientes ofreciendo productos de calidad fomentando confianza mostrando un establecimiento ético y con responsabilidad social.

3.2 Objetivos específicos

- Crear recetas saludables que al mismo tiempo sean de agradable sabor.
- Ofrecer alimentos y bebidas de calidad con alternativa light.
- Hacer un manejo adecuado de los desechos para proteger el ambiente.

3.3 Misión

Oofrecer variedad de productos panderos y productos light de alta calidad con procesos de protección ambiental como parte de su responsabilidad social.

3.4 Visión

En siguientes cinco años ser un negocio de alimentos y bebidas consolidado económicamente y posicionado en la población del norte de la ciudad de Quito.

3.4.1 Corto plazo

Promocionar Bakery Light como negocio alternativo para el consumo de productos típicos en el hogar de una manera saludable.

Dar a conocer el negocio como un establecimiento innovador y acogedor para el cliente.

Una vez que el negocio es reconocido por los clientes, por medio de su consumo, empezar a recuperar el tiempo y dinero invertido.

Fortalecer relaciones con los clientes habituales, y atraer posibles clientes potenciales.

3.4.3 Largo plazo

Extender Bakery Light de tal manera que se pueda crear asociaciones con inversionistas y así lograr una franquicia reconocida.

3.5 Análisis FODA

Tabla 5: FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<p>Primeros en explorar el mercado panadero light.</p> <p>Ubicados en un sector de alta plusvalía en Quito.</p> <p>Manejo de responsabilidad social.</p> <p>Productos de calidad.</p> <p>Personal calificado.</p> <p>Establecimiento acogedor para todo público.</p> <p>Conocimiento de buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>Expansión en el mercado.</p> <p>Alianzas con negocios diferentes a alimentos y bebidas pero relacionados con el cuidado de la salud.</p> <p>Al crecer el turismo en Ecuador nos da oportunidades de clientes extranjeros.</p>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>Falta de experiencia en el negocio.</p> <p>Capital limitado.</p>	<p>Gran cantidad de competencia en el sector panadero.</p> <p>Importaciones con aranceles altos en materia prima.</p>

3.6 Plan de Acción

Un plan de acción es un instrumento gerencial que tienen como objetivo la planificación de proyectos y estrategias que ayuden a cumplir las metas del negocio.

3.6.1 Estrategia 1

Proponer una opción de costos relativamente bajos aprovechando al máximo los recursos de producción y entrega del producto. Aunque los precios no sean los más baratos de mercado, se debe tomar en cuenta la calidad que garantizamos como empresa.

3.6.2 Estrategia 2

Al ofrecer productos bajos en grasa, nos diferenciamos del resto del mercado panadero. De tal manera que la diferenciación se convierte en una fortaleza formando liderazgo en calidad. La elección correcta de los ingredientes, la presentación, procesos adecuados de producción, son factores que nos ayudará a marcar la diferencia con los negocios competidores.

3.6.3 Estrategia 3

Enfocarnos en uno o más segmentos de mercado nos permite concentrarnos en los mismos para llegar a conocerlos y poder así satisfacer de mejor manera sus deseos y necesidades.

3.7 Estrategias internas

Para el mejor cuidado de los clientes, las empresas se han visto obligadas a analizar, como primer lugar a sus clientes internos, es decir los trabajadores. La correcta selección de empleados nos brindará calidad y satisfacción de los clientes.

Para esto, Bakery Light seleccionará a su personal mediante concursos de aptitud y personalidad. De esta manera buscamos personal honrado y con conocimientos necesarios para trabajar en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Es necesario recalcar que una vez seleccionados los empleados, a la empresa le corresponde capacitarlos por lo menos dos veces al año procurando corregir errores y actualizar al personal de conocimientos.

Mediante las capacitaciones nos aseguramos que los procesos de producción sean adecuados para ofrecer un producto final sano. Fomentando buenas prácticas de manufactura y haciendo controles estrictos en los procesos se obtendrá a un producto rico y de calidad.

Por otra parte, cuando el negocio sea productivo, la empresa al ser un negocio con responsabilidad social se compromete a ayudar a entes benéficos que alberguen personas con bajos recursos económicos. Si bien el ofrecimiento de ayuda no tiene intenciones de beneficio propio, este hecho creará una buena imagen como empresa.

3.7.1 Estrategia de producto

La elección adecuada de la materia prima es fundamental para marcar diferenciación con las empresas competidoras.

Una de las características principales de los productos es la omisión de azúcar en la elaboración. Por otra parte se utilizará solo productos de carácter light.

La adición de puré de manzana en la receta juega un papel fundamental en la elaboración, ya que es un sustituto de grasa en los productos que requieren horneado. La manzana nos ayuda a bajar el porcentaje calórico del producto final y al mismo tiempo su consumo es remendable para la salud.

3.7.1.1 Lista de productos a escoger

- Harina de fuerza (000)
- Edulcorantes
- Leche descremada
- Mantequilla light

- Levadura fresca
- Huevos
- Vegetales frescos
- Puré de manzana

3.7.1.2 Valor calórico de las recetas

Tabla 6: Valor calórico pan light

Pan Blanco Light					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Harina	2	7060	26	210	1482
leche descremada	0,400	222	1,2	132,4	22
Agua	0,720				
levadura fresca	0,08	220,8	1,44	3,12	31,92
sucralosa	0,240				
Sal	0,04				
puré de manzana	0,05	28,5	10	0,15	
mantequilla light	0,050	140	23		
TOTAL		7671,3	61,64	345,67	1535,92
V/U		109,59	0,88057	4,938143	21,9417143

Tabla 7: Valor Calórico Croissant light

Croissant Light					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Harina	2	7060	26	210	1482
Levadura	0,100	276	1,8	3,9	39,9
Agua	0,675				
Leche descremada	0,225	124,88	0,675	74,475	12,375
Sal	0,20				
Huevos	3	237	16,05	18	3,6
puré de manzana	0,1	5,7	2	0,03	
Mantequilla light	0,100	280	46		
Sucralosa	0,300				
Mantequilla light	0,400	1120	184		
Margarina	0,200	1494	165,6	1,2	
TOTAL		10598	442,125	307,605	1537,875
V/U		132,47	5,52656	3,845063	19,2234375

Tabla 8: Valor calórico pan dulce light

Pan dulce light					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	proteína	Carbohidrato
Harina	2	7060	26	210	1482
leche descremada	0,400	222	1,2	132,4	22
Agua	0,720				
levadura fresca	0,08	220,8	1,44	3,12	31,92
Sucralosa	0,240				
Sal	0,020				
mantequilla light	0,050	140	23		
pure de manzana	0,050	28,5	10	0,15	
TOTAL		7671,3	61,64	345,67	1535,92
V/U		108,05	0,86817	4,868592	21,6326761

Tabla 9: Valor calórico hot cakes light.

Hot cakes light					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Sucralosa	0,06				
Harina	2,4	8472	31,2	252	1778,4
Huevos	15	1185	80,25	90	18
polvo de hornear	0,075	87			21,75
Leche descremada	1	555	3	331	55
Sal	0,030				
TOTAL		10299	114,45	673	1873,15
V/U		118,38	1,31552	7,735632	21,5304598

Tabla 10: Valor calórico pan integral.

Pan Integral					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
harina trigo	1,2	4236	15,6	126	889,2
harina integral	0,800	2776	12,8	84,8	587,2
leche descremada	0,400	222	1,2	132,4	22
Agua	0,720				
levadura fresca	0,08	220,8	1,44	3,12	31,92
Sucralosa	0,240				

Sal	0,04				
mantequilla light	0,100	420	46		
TOTAL		7874,8	77,04	346,32	1530,32
V/U		110,91	1,08507	4,877746	21,5538028

Tabla 11: Valor calórico huevos revueltos light.

Huevos revueltos light					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Huevos	2,00	158	10,7	12	2,4
Albahaca	0,01	0,052		0,0029	0,0073
queso ricota	0,01	18,5	24,05	1,45	0,25
Espinaca	0,01	2	0,04	0,18	0,36
V/U		178,55	34,79	13,6329	3,0173

3.7.1.2.2 Recetas Tradicionales

Tabla 12: Valor calórico pan blanco

Pan Blanco					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Harina	2	7060	26	210	1482
Leche	0,550	324,5	17,05	17,05	25,85
Agua	0,550				
levadura fresca	0,08	220,8	1,44	3,12	31,92
Azúcar	0,240	921,6			237,6
Sal	0,04				
Mantequilla	0,200	1514	171,8		
TOTAL		10041	216,29	230,17	1777,37
V/U		143,44	3,08986	3,288143	25,391

Tabla 13: Valor calórico croissant.

Croissant					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Harina	2	7060	26	210	1482
Levadura	0,100	276	1,8	3,9	39,9
Agua	0,375				
Leche	0,225	132,75	6,975	6,975	10,575
Sal	0,20				
Huevos	6	474	32,1	36	7,2

Mantequilla	0,200	1514	171,8		
Azúcar	0,300	1152			297
Mantequilla	0,400	3028	343,6		
Margarina	0,400	2988	331,2	1,2	
TOTAL		16625	913,475	258,075	1836,675
V/U		207,81	11,4184	3,225938	22,9584375

Tabla 14: Valor calórico pan de yuca

Pan de Yuca					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
harina de yuca	2	6980	8	8	1672
queso fresco	0,8	184	11,44	17,36	2,48
yemas huevo	2	320	28,2	14,9	0,3
mantequilla light	0,136	380,8	62,56		
TOTAL		7864,8	110,2	40,26	1674,78
V/U		87,387	1,22444	0,447333	18,6086667

Tabla 15: Valor calórico hot cakes

Hot cakes					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Azúcar	0,060	230,4			59,4
Harina	2,4	8472	31,2	252	1778,4
Huevos	15	1185	80,25	90	18
polvo de hornear	0,075	87			21,75
Leche	1	590	31	31	47
Sal	0,030				
TOTAL		10564	142,45	373	1924,55
V/U		121,43	1,63736	4,287356	22,1212644

Fuente: Autor

Huevos revueltos con hongos					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Huevos	2,00	158	10,7	12	2,4
Hongos	0,010	1,3	0,078	0,234	
Portobello	0,010	2,6		0,25	
queso ricotta	0,010	18,5	24,05	1,45	0,25

Perejil	0,010	6,3	0,1	0,33	1,31
V/U		186,7	34,928	14,264	3,96

Tabla 16: Valor calórico huevos revueltos con tocino

Huevos revueltos con tocino					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Huevos	2,00	158	10,7	12	2,4
Tocino	0,01	65,5	7,1	0,41	
queso ricota	0,01	18,5	24,05	1,45	0,25
V/U		242	41,85	13,86	2,65

Tabla 17: Valor calórico humitas.

Humitas					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Choclo	10	288,4	2,52	7,28	68,6
Manteca	0,454	4090,5	453,546		
polvo de hornear	0,01	11,6			2,9
V/U		4390,5	456,066	7,28	71,5

3.7.1.2.3 Fruta

Tabla 18: Valor calórico fruta con yogurt.

Fruta con Yogurt					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Sandía	0,012	2,88	0,012	0,084	0,684
Uvas	0,012	8,52	0,06	0,06	2,172
Melón	0,012	3	1,2	0,048	0,756
Manzana	0,012	6,84	2,4	0,036	
Yogur	0,220	268,4	7,7	7,26	8,8
V/U		289,64	11,372	7,488	12,412

Tabla 19: Valor calórico fruta con yogurt.

Fruta con Yogurt					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Sandía	0,012	2,88	0,012	0,084	0,684
Uvas	0,012	8,52	0,06	0,06	2,172
Melón	0,012	3	1,2	0,048	0,756
Manzana	0,012	6,84	2,4	0,036	
Yogurt light	0,22	162,8	0,44	14,08	8,8
V/U		184,04	4,112	14,308	12,412

3.7.1.2.4 Bebidas**Tabla 20: Valor calórico jugo de frutilla natural.**

Jugo de frutilla natural					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Frutilla	0,150	51,429		1,071429	13,9285714
Sucralosa	0,01				
V/U		51,429	0	1,071429	13,9285714

Tabla 21: Valor calórico jugo de frutilla natural.

Jugo de frutilla natural					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Frutilla	0,150	51,429		1,071429	13,9285714
Sucralosa	0,01				
Coco	0,5	164	15,55	1,55	6,8
V/U		215,43	15,55	2,621429	20,7285714

Tabla 22: Valor calórico jugo de naranja.

Jugo de naranja					
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Naranja	4	72	0,24	0,96	24,96
V/U	4	72	0,24	0,96	24,96

Tabla 23: Valor calórico jugo de sandía.

	Jugo de sandía				
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Sandía	0,4	9,6	0,04	0,28	2,28
V/U	0,4	9,6	0,04	0,28	2,28

Tabla 24: Valor calórico jugo de durazno.

	Jugo de durazno				
Ingrediente	Cantidad	kcal	Grasa	Proteína	Carbohidrato
Durazno	250	182,5	0,75	1,75	47
V/U	250	182,5	0,75	1,75	47

3.7.2 Estrategia de precio

Los precios se fijan por negociación entre quienes compran y quienes venden. Establecer un mismo precio para todos los compradores es una idea relativamente moderna que surgió con el desarrollo de las ventas al detalle a gran escala al final del siglo XIX.

El precio es el elemento de la mezcla de marketing que produce ingresos; los otros producen costos. El precio también es uno de los elementos más flexibles: se puede modificar rápidamente.

Todo negocio debe cubrir sus costos para poder obtener alguna ganancia. La tarea de calcular los costos es una parte esencial de calcular los precios.

Para calcular los costos variables de Bakery light se tomará en cuenta el valor de materia prima, los sueldos del personal, bonos, utensilios, menaje y equipos de cocina.

3.7.2.1 Listado de precios

Tabla 25 : Listado de precios

Producto	Precio
Pan blanco light	\$ 0.17
Croissant light	\$ 0.30
Pan integral	\$ 0.14
Pan dulce light	\$ 0.12
Fruta con yogurt light	\$ 2.30
Hot cakes light	\$1.75
Pan blanco	\$ 0.12
Croissant	\$ 0.12
Pan de yuca	\$ 0.30
Huevos revueltos con hongos	\$ 1.00
Fruta con yogurt	\$ 2.00
Hot cakes	\$ 1.50
Huevos revueltos con tocino	\$ 1.00
Huevos revueltos de vegetales	\$ 1.00
Humitas	\$ 1.00
Jugo de frutilla natural	\$ 1.00
Jugo de frutilla y coco	\$ 2.00
Jugo de naranja	\$ 2.00
Jugo de sandia	\$ 1.50
Jugo de durazno	\$ 1.00
Café	\$1.00
Cappuccino	\$1.50
Yogurt light	\$ 2,00

3.7.2.1.1 Formas de pago

Para dar facilidad al cliente, será factible pagar por medio de tarjetas de crédito, débito, siempre y cuando sea presentado cedula de identidad para garantizar que los documentos están en regla. Se establecerá un monto mínimo de \$15 para el uso de cualquiera de estas alternativas.

3.8 Estrategias de promoción

Mediante la promoción lo principal por lograr son los siguientes aspectos

- Informar acerca de la empresa a agencias de turismo y viajes para llegar a clientes potenciales y crear alianzas.
- Mediante degustaciones dar a conocer el producto nuevo.
- Por medio de redes sociales informar acerca de promociones y facilidades de pago. Al mismo tiempo es un buen medio para conocer sugerencia y opiniones de los clientes.
- Mediante volanteo dar a conocer el negocio en los alrededores.

3.8.1. Estrategias de publicidad

Para crear una identificación de marca por parte del cliente es necesario crear, en primer lugar un logotipo que represente a la empresa. El logotipo será parte de las tarjetas de presentación, la carta y el menaje del local.

Como parte de la publicidad se creará una cuenta en el internet en las diferentes redes sociales ya que tiene una gran acogida en el mercado y no tiene ningún costo. Aprovechando las redes sociales podemos dar a conocer promociones y descuentos a aquellos clientes frecuentes.

3.8.2 Estrategias de Marketing

Uno de los principales objetivos de la estrategia de marketing es el conocimiento de deseos y necesidades de los clientes. Las encuestas nos

ayudan a conocer las preferencias de los compradores. Por otra parte manejar quejas y sugerencias en el establecimiento nos permite tener en cuenta la opinión más importante.

3.8.3 Canales de distribución

Para empezar Bakery light no cuenta con entregas a domicilio, aunque la idea no está descartada del todo según las necesidades del cliente. El único canal de distribución con el que cuenta el negocio es el espacio de servicio.

3.9 Servicio al cliente

Mediante el reclutamiento de personal adecuado garantizamos un servicio amable y de calidad. El servicio va a ser de tipo Americano, es decir que el mesero toma el pedido en la mesa del cliente y lo sirve en no más de 15 minutos. Si el caso es que el cliente solo desea hacer una compra de paso debe acercarse directamente a caja y realizar su pedido.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1. Localización de servicio al cliente

4.1.1. Macro localización

Ecuador – Pichincha - Quito

4.1.2. Micro localización

Avenida Naciones Unidas y República del Salvador

4.2 Descripción de proyecto

La idea de crear un establecimiento con productos light nace debido a las nuevas tendencias del cuidado de la salud. Hoy en día el peso es un aspecto muy importante no solo por salud si no que también se ha convertido en un parámetro de imagen personal esencial para la socialización.

Vivimos en un mundo en el cual la comida rápida ha reinado y por la falta de tiempo los malos hábitos alimenticios se han hecho presentes en la dieta diaria. Debido a esto las enfermedades más comunes son las cardiovasculares, diabetes, sobre peso, etc.

Ya que el consumo de productos panaderos es alto, ofrecer una alternativa más saludable resulta rentable.

Por otra parte ofrecer un servicio acogedor complementa al negocio para convertirlo en un establecimiento adecuado para que los clientes pasen un momento agradable mientras se alimentan adecuadamente.

Es necesario mencionar que Bakery light no tiene solo fines de lucro. El cuidado del medio ambiente será parte de sus políticas principales. El fomentar la separación de basura y evitar al máximo los desperdicios es una manera de ayudar al mundo que nos rodea.

4.3 Proceso técnico de la panificación

4.3.1. Análisis de materias primas

Harina: Es la materia prima principal para la elaboración de las masas. Para su correcto uso se almacenará en un lugar fresco y antes de la panificación se verificará frescura.

En el momento de la recepción debe estar correctamente sellada en costales y a temperatura ambiente.

Levadura: La levadura que se ha de utilizar es seca debido a que su tiempo de vida es más largo que la levadura fresca. Se la almacenará en la bodega a temperatura ambiente.

Huevo: El huevo tiene la posibilidad de adaptarse a cualquier tipo de comida. Los huevos más utilizados son los de gallina. Es recomendable almacenarlos a una temperatura de 4°C para prolongar tiempo de vida y garantizar frescura. Se los almacenará en cubetas para mantener el orden y evitar desperdicio del producto.

Sal: Es el condimento principal en la cocina ya que realza el sabor de los alimentos. Debe ser almacenada en lugares frescos.

Azúcar: Se debe verificar en el momento de la recepción que las fundas estén bien selladas para que no existan fugas del producto. Se almacena a temperatura ambiente.

Manzana: En el momento de la recepción las manzanas deben estar frescas con un aroma agradable y libre de golpes. Se almacena en refrigeración.

Leche: Se recibirá en fundas bien selladas libre de fugas, de preferencia del tipo UHT para garantizar inocuidad. Almacena a 4C.

Agua: Por seguridad el agua que se utilice en la receta debe provenir de botellón.

4.3.2. Ajustes de formulación

Tabla 26: Ajuste de formulación

Receta	Pan Blanco light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0,400	L	leche descremada
0,720	L	Agua
0,08	Kg	levadura fresca
0,240	Kg	sucralosa
0,04	Kg	Sal
0,05	kg	puré de manzana
0,050	Kg	mantequilla light

4.3.3. Inspección del producto

- Para empezar con la preparación es indispensable la sanitización del puesto de trabajo.
- Los utensilios deberán estar limpios y secos.
- Antes de cualquier tipo de proceso, todos los productos deberán ser pesados rigiéndose estrictamente a la receta estándar.

- Los procesos técnicos de la panificación ya explicados deberán ser seguidos adecuadamente de tal manera que se eviten posibles errores.
- Para evitar accidentes o desperdicios el horneado debe ser controlado mediante alarmas y cronómetros.

4.3.4. Inspección final o calificación del producto acabado

- Todos los panes deben tener un peso promedio de 45 a 50 gramos.
- Los productos panaderos deben tener un aspecto redondo y un color marrón claro.
- Todos los productos deben estar libres de magulladuras, golpes o malos olores.

4.3.5. Perdida de ingredientes y producto

En el caso de que los productos no se logren vender es necesario buscar soluciones.

Si existiera una gran cantidad de productos sobrantes en un día, se destinara a personas con bajos recursos de tal manera que el desecho de alimentos sea tan solo por mal estado o descomposición.

En el caso de los productos panaderos es viable re utilizar los panes para la nueva producción del día siguiente, simplemente se añade los panes sobrantes a la nueva masa evitando al máximo el desperdicio.

4.4 Selección de personal

4.4.1 Convocar

Se publicará en el periódico y vía internet los parámetros necesarios para iniciar a trabajar en la empresa como empleado legal, indicando dirección o mail en el cual se recibirán todos los documentos y se indicará el límite de fecha de entrega.

Como requisito principal se pedirá documentos de identidad y de estudios. Dependiendo del cargo se exigirá un mínimo de experiencia de un año y un nivel de educación media. Una vez entregados los documentos se establecerá una fecha de entrevista personal con los postulantes de mejor perfil.

4.4.2 Seleccionar

El proceso de selección comienza a partir del análisis de los currículos de cada persona. Una vez establecida la entrevista personal, se formularán preguntas de carácter psicológico para el mejor análisis de perfil laboral.

Si el postulante cumple con los requisitos de la empresa se lo incorporará a las labores cotidianas lo antes posible.

Cada entrevista tendrá una duración de media hora, en la cual cada postulante tendrá la oportunidad de mostrar sus habilidades y experiencia.

4.4.3 Capacitar

Antes de que cada empleado empiece sus actividades laborales es necesaria una capacitación, la cual sirva de guía para un mejor funcionamiento. Tiene como objetivo dar a conocer políticas y normas de la empresa.

Como principal tema de abordaje son las correctas prácticas de manufactura a seguir en un negocio de alimentos y bebidas. La duración de las capacitaciones de iniciación será de tres días en un periodo de 4 horas, en los cuales se realizarán ejercicios de integración laboral. Los empleados deberán asistir por turnos de tal manera que el negocio no se vea afectado y siga su funcionamiento normalmente. Las capacitaciones serán guiadas por el gerente propietario como medida para abaratar costos. Cada capacitación se realizará cada seis meses con el objetivo de recordar conocimientos, control de

aprendizaje, solución de problemas nuevos sean internos o externos integración laboral.

4.5. Listado de menaje y equipos

4.5.1. Menaje

Tabla 27: Menaje

Menaje	
Descripción	cantidad
Cucharas	60
tazas de café	40
platos base café	40
platos medianos	30
tenedores entrada	55
cuchillo entrada	40
Fundas plásticas	200

4.5.2. Maquinaria y equipos

Tabla 28: Maquinaria y equipos

Maquinaria y equipo	
Descripción	cantidad
Bandejas aluminio	10
Horno industrial	1
Cocina	1
Mesones aluminio	2
Amazadora	1
kitchen aid	1
Bowls	20
Refrigeradora	1
Procesador alimentos	1
Licuada	2
Microondas	1
Trampas de grasa	1
Centralina de gas	1

4.5.3 Muebles Servicio

Tabla 29: Muebles Servicio

Muebles Servicio	
Descripción	cantidad
Mesas cuadradas	8
Sillas	40
Caja registradora	1
Vitrinas de pan	2

4.5.4 Limpieza

Tabla 30: Limpieza

Limpieza	
Descripción	cantidad
Escoba	2
Trapeador	2
Basureros reciclaje	12
Recogedores	2

4.5.5 Publicidad

Tabla 31: Publicidad

Publicidad	
Descripción	cantidad
Redes Sociales	0
Logo	1
Tarjetas	100
Menú	8
Letrero	1

4.5.6 Equipos de oficina

Tabla 32: Equipos de oficina

Equipos de oficina	
Descripción	Cantidad
Computadora	1
Impresora	1
Teléfono	3
Escritorio	2
Anaqueles	1

4.5.7 Material de oficina

Tabla 33:: Material de oficina

Material de oficina	
Descripción	Cantidad
Bolígrafos	25
Hojas	100
Grapadora	1
Carpetas	10
Sellos	2
Tinta	2

4.6 Recetas estándares

Tabla 34: Receta pan blanco light

Receta	Pan Blanco light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0.400	L	leche descremada
0.720	L	Agua
0.08	Kg	levadura fresca
0.240	Kg	sucralosa
0.04	Kg	Sal
0.05	Kg	puré de manzana
0.050	Kg	mantequilla light
Procedimiento	<p>Mesclar los productos secos. Añadir productos líquidos junto con el puré de manzana y mantequilla light. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar durante 15 minutos. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.</p>	

Tabla 35: Receta pan integral

Receta	Pan Integral	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
1.2	Kg	harina trigo
0.800	Kg	harina integral
0.400	L	leche descremada
0.720	L	Agua
0.08	Kg	levadura fresca
0.240	Kg	Sucralosa
0.04	Kg	Sal
0.100	Kg	mantequilla light
Procedimiento	<p>Mesclar los productos secos. Añadir productos líquidos. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar durante 15 minutos. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.</p>	

Tabla 36: Receta pan dulce light.

Receta	Pan Dulce Light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0.400	L	leche descremada
0.720	L	Agua
0.08	Kg	levadura fresca
0.240	Kg	Sucralosa
0.020	Kg	Sal
0.050	Kg	mantequilla light
0.050	Kg	puré de manzana
Procedimiento	<p>Mesclar los productos secos. Añadir productos líquidos junto con el puré de manzana y mantequilla light. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar durante 15 minutos. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.</p>	

Tabla 37: Receta huevos revueltos light.

Receta	Huevos revueltos light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2.00	U	Huevos
0.01	Kg	Albaca
0.01	Kg	queso rikotta
0.01	Kg	Espinaca
Procedimiento	<p>Picar espinaca y albaca en finas tiras. Batir los huevos. Colocar los huevos en la sartén junto con la espinaca y albaca.</p>	

Tabla 38: Receta croissant light.

Receta	Croissant Light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0.100	Kg	Levadura
0.675	l	Agua
0.225	l	Leche descremada
0.20	Kg	Sal
3	U	Huevos
0.1	Kg	puré de manzana
0.100	Kg	Mantequilla light
0.300	Kg	Azúcar
0.400	Kg	Mantequilla
0.200	Kg	Margarina
Procedimiento	<p>Mesclar los productos secos. Añadir productos líquidos junto con el puré de manzana y mantequilla light. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar durante 15 minutos. Preparar el empaste con la mantequilla y la margarina. Colocar el empaste sobre el amasijo y sellarlo en forma de sobre. Hacer unos dobles simples y un doble. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.</p>	

Tabla 39: Receta hot cakes light.

Receta	Hot Cakes light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.06	Kg	azúcar morena
2.4	Kg	Harina
15	U	Huevos
0.075	Kg	polvo de hornear
1	L	Leche descremada
0.030	Kg	Sal
Procedimiento	Colocar los ingredientes en la licuadora y mezclarlos hasta que no haya grumos. Colocar la masa en la sartén hasta obtener una textura esponjosa.	

Tabla 40: Receta pan blanco.

Receta	Pan blanco	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0.550	L	Leche
0.550	L	Agua
0.08	Kg	levadura fresca
0.240	Kg	Azúcar
0.04	Kg	Sal
0.200	Kg	Mantequilla
Procedimiento	Mezclar los productos secos. Añadir la leche, agua y mantequilla. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar. Durante 15 minutos. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.	

Tabla 41: Receta croissant

Receta	Croissant	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	Harina
0.100	Kg	Levadura
0.375	MI	Agua
0.225	MI	Leche
0.20	Kg	Sal
6	U	Huevos
0.200	Kg	Mantequilla
0.300	Kg	Azúcar
0.400	Kg	Mantequilla
0.400	Kg	Margarina
Procedimiento	<p>Mesclar los productos secos. Añadir productos líquidos junto con la mantequilla. Amasar hasta obtener gluten y dejar reposar durante 15 minutos. Preparar el empaste con la mantequilla y la margarina. Colocar el empaste sobre el amasijo y sellarlo en forma de sobre. Hacer un dobles simple y un doble. Formatear Dejar reposar 15 minutos. Formateado final Fermentado durante 30 minutos. Hornear a 180 C.</p>	

Tabla 42: Receta pan de yuca.

Receta	Pan de yuca	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2	Kg	harina de yuca
0.8	Kg	queso fresco
2	U	yemas huevo
0.136	Kg	mantequilla light
Procedimiento	<p>Tamizar la harina. Agregar la mantequilla con el queso fresco rallado y las dos yemas, mezclar; y condimentar a gusto. Unir para lograr una masa que no se pegue, dejar reposar treinta minutos. Formatear y dejar reposar drante10 minutos antes</p>	

	de llevar al horno previamente calentado a 250°C. Hornear entre 20 a 25 minutos o hasta que se doren.
--	--

Tabla 43: Hot cakes

Receta	Hot Cakes	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.060	Kg	Azúcar
2.4	Kg	Harina
15	U	Huevos
0.075	Kg	polvo de hornear
1	L	Leche
0.030	Kg	Sal
Procedimiento	Colocar los ingredientes en la licuadora y mezclarlos hasta que no haya grumos. Colocar la masa en la sartén hasta obtener una textura esponjosa.	

Tabla 44: Huevos revueltos con hongos.

Receta	Huevos Revueltos con Hongos	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2.00	U	Huevos
0.010	Kg	Hongos
0.010	Kg	Portobello
0.010	Kg	queso rikotta
0.010	Kg	Perejil
Procedimiento	Picar los hongos.. Batir los huevos. Colocar los huevos en la sartén junto con los hongos y el queso.	

Tabla 45: Receta fruta con yogurt light

Receta	Fruta con yogurt light	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.012	Kg	Sandía
0.012	Kg	Uvas
0.012	Kg	Melón
0.012	Kg	Manzana
0.22	L	Yogurt light
Procedimiento	Picar la fruta. Mezclar uniformemente junto con el yogurt.	

Tabla 46: Receta huevos revueltos con tocino

Receta	Huevos revueltos con tocino	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
2.00	U	Huevos
0.01	Kg	Tocino
0.01	Kg	queso rikotta
Procedimiento	Picar el tocino. Batir los huevos. Colocar los huevos en la sartén junto con el tocino y el queso.	

Tabla 47: Receta humitas.

Receta	Humitas	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
10	U	Choclo
0.454	Kg	Manteca
0,200	kg	Queso fresco
3	U	Huevos
0.01	Kg	Polvo de hornear
Procedimiento	Separar las claras de huevo de las yemas y batir a punto de nieve. Mezclar el choclo con la manteca, el queso, polvo de hornear, las yemas y la sal. Incorporar las claras batidas a punto de nieve con movimientos envolventes. En las hojas de choclo poner una porción de masa y envolver. Cocinar al vapor durante una hora.	

Tabla 48: Receta jugo de frutilla

Receta	Jugo de frutilla	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.150	Kg	Frutilla
0.01	Kg	Sucralosa
Procedimiento	Usando el extractor procesar la fruta y añadir sucralosa.	

Tabla 49: Receta jugo de frutilla y coco

Receta	Jugo de frutilla y coco	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.150	Kg	Frutilla
0.01	Kg	Sucralosa
0.5	Kg	Coco
Procedimiento	Usando el extractor procesar la frutilla y el coco. Añadir sucralosa.	

Tabla 50: Receta jugo de naranja

Receta	Jugo de Naranja	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
4	U	Naranja
Procedimiento	Exprimir las naranjas completamente hasta obtener todo el líquido.	

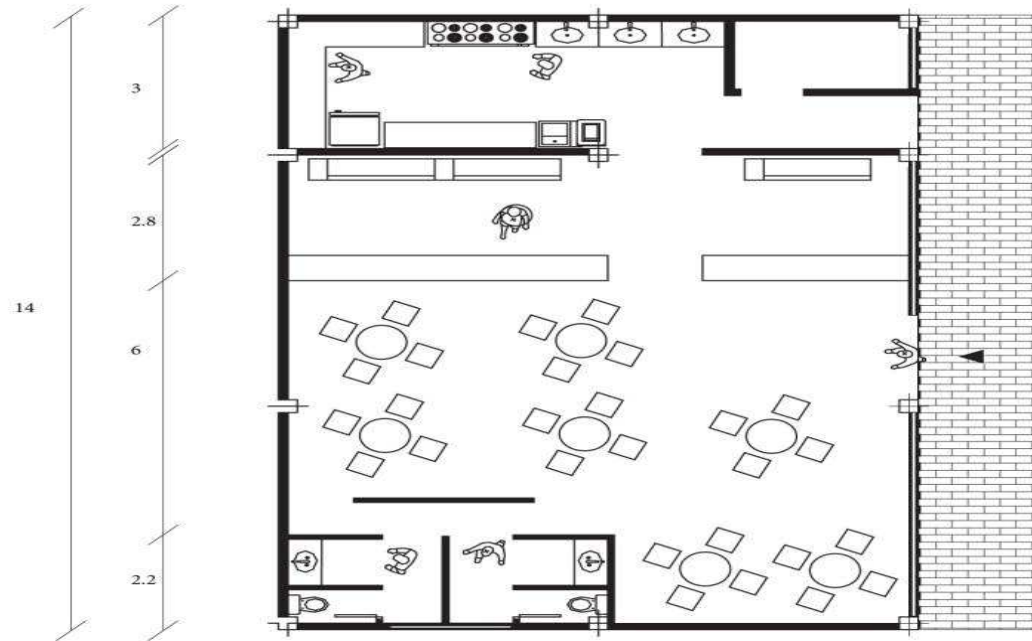
Tabla 51: Receta jugo de sandia

Receta	Jugo de sandia	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.2	Kg	Sandia
Procedimiento	Usando el extractor procesar la sandía.	

Tabla 52: Receta jugo de durazno

Receta	Durazno	
Cantidad	Unidad	Ingrediente
0.250	Kg	Durazno
Procedimiento	Cortar los duraznos por la mitad, de manera que se pueda retirar la pepa. Procesar el durazno en el extractor.	

4.7 Plano Arquitectónico



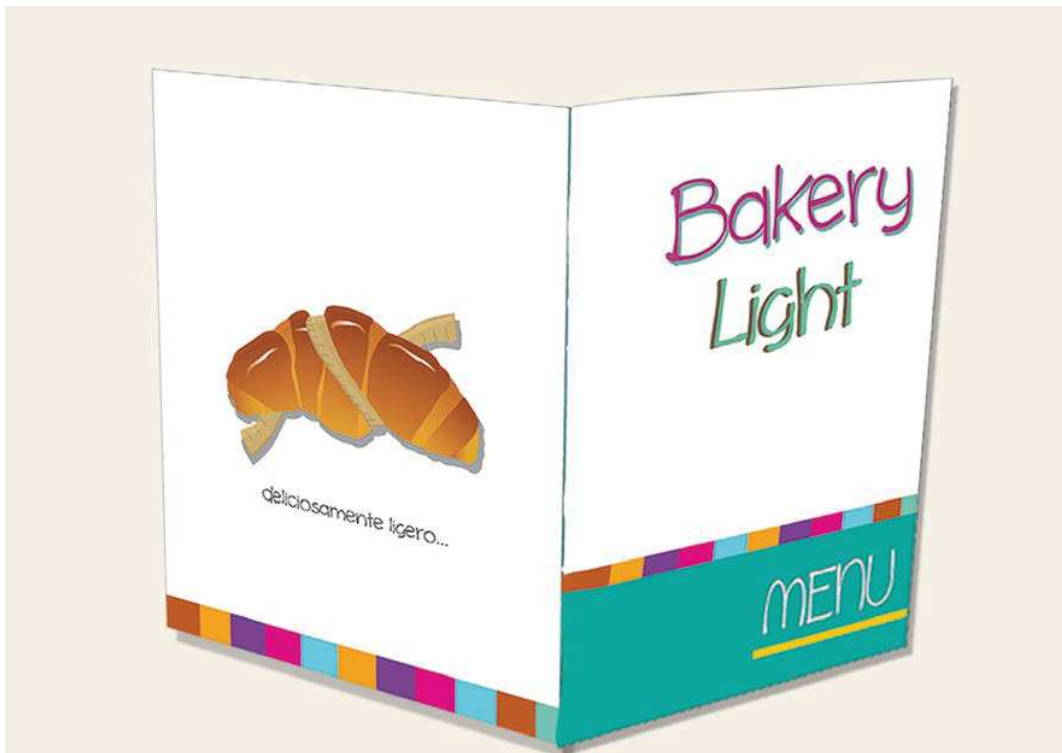
4.8 Logotipo



4.9 Tarjetas de presentación



4.10 Carta



CAPÍTULO V

5. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

5.1. Requisitos para el funcionamiento

5.1.1 Requisitos para cuenta bancaria

Para la apertura de una empresa se necesita los siguientes requerimientos: cuenta bancaria (que debe tener un mínimo de cuatrocientos dólares), asesoría legal permisos de funcionamiento y protección legal de la marca.

Apertura de la cuenta: \$400.00

Asesoría legal: \$500

Protección de marca: \$86.00

Total: \$986.00

Los permisos para la apertura del negocio no tienen costo alguno y son los siguientes: permiso de bomberos, permiso de suelo y permiso de funcionamiento.

5.1.2 Requisitos de Patente

Para conseguir la patente es necesario describir el nivel inventivo, la aplicación industrial y la siguiente documentación:

- a) Identificación del solicitante(s) con sus datos generales, e indicando el modo de obtención del derecho en caso de no ser él mismo el inventor.
- b) Identificación del inventor(es) con sus datos generales.
- c) Título o nombre de la invención o modelo de utilidad.
- d) Identificación del lugar y fecha de depósito del material biológico vivo, cuando la invención se refiera a procedimiento microbiológico.
- e) Identificación de la prioridad reivindicada, si fuere del caso o la declaración expresa de que no existe solicitud previa.
- f) Identificación del representante o apoderado, con sus datos generales.

g) Identificación de los documentos que acompañan la solicitud.

5.1.1. Guía para obtención de permisos

Tabla 53: Guía para la obtención de los permisos de funcionamiento

GUIA PARA LA OBTENCIÓN DE LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO PA RESTAURANTE – QUITO			
Titulo	Requisitos	Costo	Resultado
Obtener la PATENTE MUNICIPAL en el Municipio de Quito	Formulario de solicitud de patente (USD 0.20) Copia de la cédula de identidad. Papeleta de Votación. Planilla de servicios (Luz, agua o teléfono)	Se paga de base USD 13	Patente Municipal
Obtener Único de Contribuyentes En el Servicio de Rentas Internas	Patente Municipal Copia a color de la Cédula de Identidad. Copia de Papeleta de Votación Planilla de servicios (Luz, agua o teléfono)	Copia a Tramite sin costo	Número del RUC y Certificad
Certificado del Medio Ambiente (Río Coca e Isla Genovesa)	Cumplir con las regulaciones ambientales exigidas por la Secretaría del Medio Ambiente. Llenar formulario solicitud. Carta del Impuesto Predial del dueño del predio. Copia del RUC Copia cedula.	Pago de USD 53.80 en el Municipio de Quito Luego de ingresado en la Tesorería de la zona a que corresponda el local	
Informe de Regulación Metropolitana	Llenar formulario Informe de Regulación Metropolitana (IRM) Formulario USD 2 Copia de la carta del Impuestos Predial (del año en curso) Copia de la Cédula de identidad. Copia de la papeleta de votación.	USD 2	Informe de Regulac

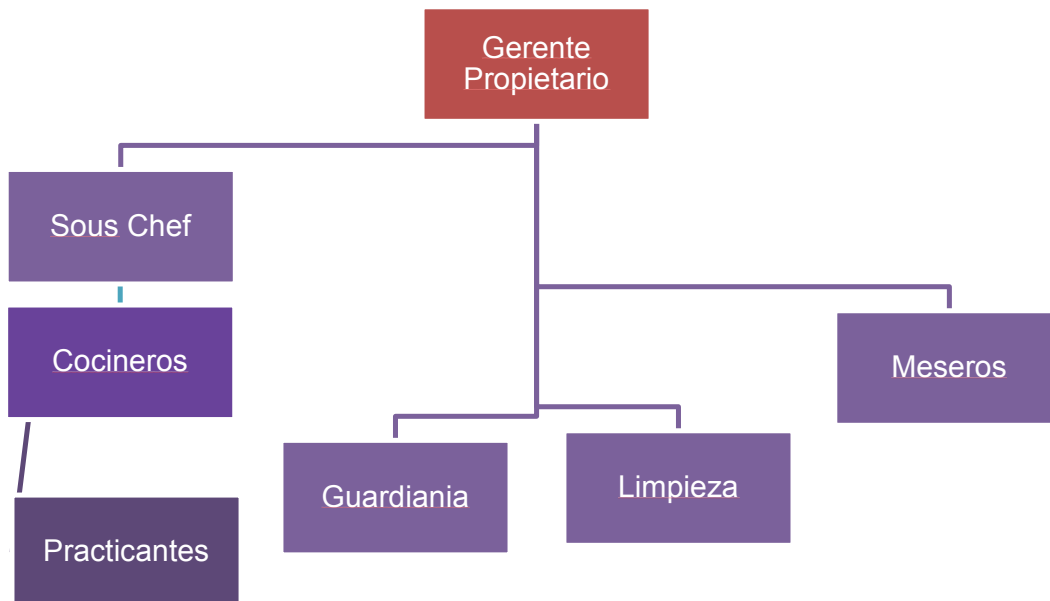
Uso de Suelo	Llenar formulario: Solicitud de Uso de suelo. Copia de la carta del Impuestos Predial (del año en curso) Copia de la Cédula de identidad. Copia de la papeleta de votación. Copia del IRM	Sin costo	Certificado de Uso de Suelo
Licencia Metropolitana. Uso y Ocupación de Suelo (ICUS), Sanidad, Prevención de Incendios, Publicidad	Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE, debidamente llenado y suscrito por el del RUC o titular representante legal Copia de RUC actualizado Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones (Persona natural o Representante legal) Informe de Compatibilidad de	Costo del estudio "Plan de Autoprotección"	Licencia Metropolitana
Exterior, Ambiental, Turismo, y por convenio de cooperación Ministerio de Gobierno (Intendencia de Policía).	Uso de Suelo (cuando se requiera) Certificado Ambiental (cuando se requiera) Artesanos: » Copia de la Calificación Artesanal (MIPRO o Junta Nacional de Defensa del Artesano) vigente. Copia Carné Artesanal vigente.		
Turismo	Llenar formulario de registro Copia del Informe de Uso de suelo. Dos copias de la Patente. Copia del RUC Copias de la cédula de identidad y papeleta de votación. Inventario de los bienes muebles y activos del local.	1/1000 de los Activos.	Hoja de Registro.
Carné de salud de cada empleado.	Exámenes y resultados (sangre, heces, orina) Copias de Cédula de Identidad y papeleta de votación.	Pago de USD 12 por cada carné.	Carné de Salud.
Certificados de Manipulación de Alimentos.	Tomar la capacitación en Manipulación de alimentos		Certificado de el Curso de Manipulación de Alimentos.

Permiso de Funcionamiento de Salud	Obtener la Planilla de Inspección. Copia del RUC y papeleta de votación. Copia de la Licencia Metropolitana. Copia de carnés Copia de Certificados de Manipulación de Alimentos.	USD 126 USD 65	Permiso de Funcionamiento de Salud.
------------------------------------	--	-------------------	-------------------------------------

Tomado de: www.mundogourmet.ec

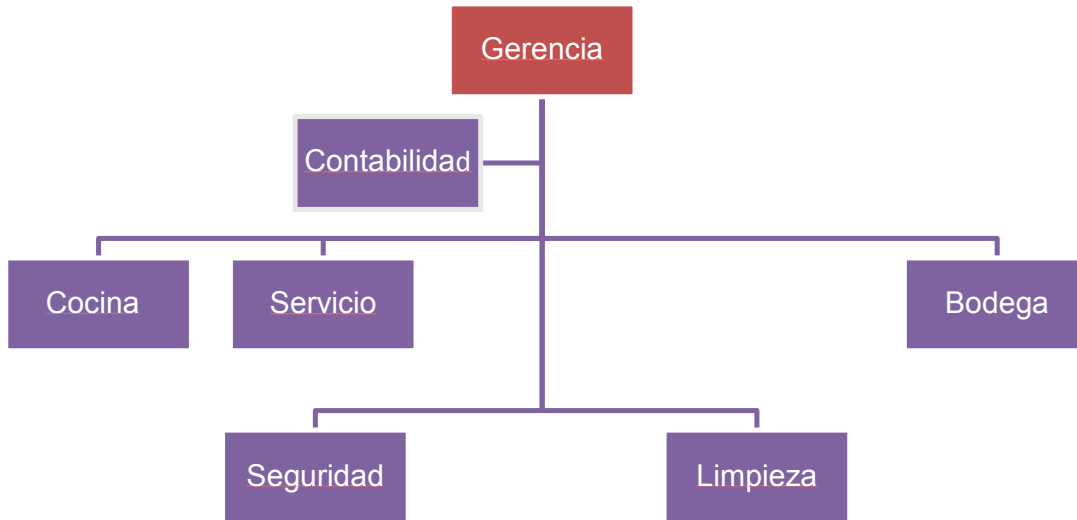
5.2 Organigrama Funcional

Figura 11: Organigrama Funcional



5.3 Organigrama Estructural

Figura 12: Organigrama estructural



5.4 Manual de funciones

5.4.1 Gerente Propietario

- Administración de materia prima.
- Planificación de negocio financiero.
- Elaboración de presupuesto.
- Administración de recursos.
- Proceso contable.
- Control de bodega. Ingresos y egresos, aprobar gastos
- Administración de personal.
- Elaboración de carta.
- Toma de decisiones, solución de conflictos

- Control de cumplimiento de normas de sanidad, reciclaje y normas internas.
- Control de mantenimiento de equipos.
- Calificación de personal.
- Selección del recurso humano.
- Inspección de caja y facturas.
- Cierre de caja
- Elaboración de recetas estándar.
- Relaciones públicas y marketing.
- Atención al cliente.
- Mise en place.
- Responsabilidad social.
- Pago de sueldos.
- Manejo de quejas y sugerencias.

5.4.2 Sous Chef.-

- Manejo de recetas estándar.
- Inspección de normas de la cocina.
- Manejo de requisiciones.
- Control de entrada y salida de personal de cocina.
- Mise en place.
- Elaboración de productos para vender.
- Toma de decisiones, solución de conflictos dentro de la cocina.
- Limpieza de utensilios y equipos de cocina.
- Conocimiento de bodega

5.4.3 Cocineros

- Limpieza de utensilios y equipos de cocina.
- Manejo de receta estándar.
- Elaboración de productos a la venta.

- Formación y dirección de pasantes.
- Recepción de órdenes.

5.4.4 Meseros

- Limpieza y salinización de mesas.
- Atención al cliente.
- Manejo de comandas.
- Limpieza del área de servicio.
- Rotación en caja.
- Montaje de platos.
- Preparación de productos fáciles y rápidos de servir.
- Manejo de objetos perdidos.

5.4.5 Posilleros

- Limpieza de platos, cubertería y equipos de la cocina.
- Limpieza de piso de la cocina
- Requisición de utensilios de limpieza

5.5.6 Limpieza

- Limpieza del área de servicio.
- Limpieza de baños

5.5.7 Seguridad

- Permanecerá en su lugar de trabajo vigilante ante cualquier acontecimiento.
- Registro de entrada y salida de personal.
- Proveer de información a clientes.
- Primer contacto con el cliente.

5.5 Uniformes

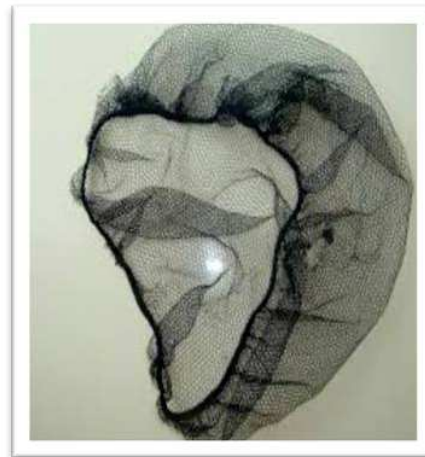
5.5.1 Chef



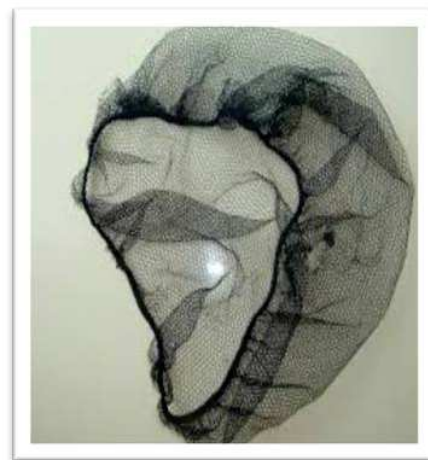
5.5.2 Cocineros



5.5.3 Meseros



5.5.4 Limpieza



Tomado de:

<https://www.google.com.ec/search?q=toca+chef&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=aegeUsjxNKbNsASF-YGYCg&ved=0CDYQsAQ&biw=1024&bih=509>

5.6 Horarios de atención

Basándonos en nuestro menú y en el horario de actividad de los clientes potenciales se considera oportuno un horario diurno de tal manera que se pueda ofrecer desayunos, por lo tanto el negocio abrirá a partir de las 8h00 am hasta las 17h00 pm

5.7 Políticas internas

5.7.1 Políticas de manejo de uniforme

- Todo empleado debe llevar correctamente el uniforme.
- El uniforme solo puede ser usado dentro del establecimiento, en el cual cada empleado tendrá un casillero para guardar sus pertenencias.
- Es obligación del personal de cocina portar zapatos antideslizantes negros, y juego de cuchillos para trabajar.
- Todos los empleados recibirán al empezar a trabajar dos uniformes, los cuales serán de su completa responsabilidad y en caso de despido deben ser regresados.

5.7.2 Políticas de sueldos y horarios de trabajo

- Todos los empleados deben trabajar un mínimo de ocho horas seguidas al día y cinco días a la semana.
- Tanto horarios como días libres serán rotativos para los empleados.
- Cada trabajador debe timbrar su hora de entrada y su hora de salida para conocimiento de horas laborarías diarias.
- El primero de cada mes se procederá a pagar sueldos de los empleados.
- Los trabajadores pueden timbrar a la hora de entrada una vez que porte el uniforme completo.
- Todo empleado nuevo recibirá una capacitación acerca del departamento de alimentos y bebidas, políticas y requerimientos de la empresa.
- Los empleados que terminen el turno de la noche, tendrán derecho a transporte si este fuera necesario.

5.7.3 Políticas de Vacaciones

- Las vacaciones serán después de un año como mínimo de trabajo.
- Las vacaciones no serán acumulativas, en caso de no ser usadas durante el año, estas se perderán.

5.7.4 Políticas de comportamiento

- El abuso verbal y físico representara inmediatamente el despido de la o las personas involucradas.
- Es obligación de los empleados ser partícipe de actividades de integración propuestas por la empresa.
- Los empleados deben tener una actitud cordial con los clientes y compañeros de trabajo.
- No se podrá ingerir alimentos dentro de las áreas de trabajo y la comida de personal se servirá de acuerdo a los turnos.
- El consumo de bebidas alcohólicas dentro de la empresa es causa de despido.
- El aliento a alcohol es motivo de despido.
- El consumo desautorizado de los productos puestos a la venta, se toma en cuenta como robo y como motivo de despido.

5.7.5 Políticas de cuidado ambiental

- Todos los cocineros deberán seguir al pie de la letra las recetas estándar para evitar el desperdicio de comida.
- Todos los empleados deben separar la basura con motivo de reciclaje. Los desperdicios orgánicos se depositaran en los basureros de color azul y los desechos inorgánicos en los basureros de color blanco. Papel y cartón se debe depositar en los basureros de color verde.
- Se utilizara focos ahorradores para el cuidado del medio ambiente.
- El menaje descartable será utilizado únicamente cuando el cliente desee su pedido para llevar.
- Los utensilios descartables deben estar hechos de material reciclado.

CAPÍTULO VI

6. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO

6.1 Activos físicos

6.1.1 Maquinarias y equipos

Tabla 54: Precio de maquinaria y equipos

Cocina			
Descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Bandejas aluminio	10	12.49	124.9
Horno industrial	1	750	750
Leudadora	1	500	500
Cocina	1	600	600
Mesones aluminio	2	120	240
Amasadora	1	950	950
Kitchen aid	1	500	500
Bowls	20	4	80
Refrigeradora	1	1000	1000
Procesador alimentos	1	70	70
Licuadaora	2	45	90
Microondas	1	60	60
Trampas de grasa	1	350	350
Utensilios		60	60
Máquina de café	1	1500	1500
Centralina de Gas	1	200	200
		TOTAL	5574.9

Tomado de: www.preciomania.com

6.1.2 Menaje

Tabla 55: Precios de menaje

Menaje			
Descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Cucharas	60	1	60
Tazas de café	40	1.2	48
Platos base café	40	1	40
Platos medianos	30	2	60
Tenedores entrada	55	0.8	44
Cuchillo entrada	40	0.8	32
Fundas de basura	200	0.01	2
		Total	286

Tomado de: www.preciomania.com

Tabla 56: Precio artículos descartables

DESCARTABLES			
Descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Vasos	40	0.08	3.2
Cucharas	40	0.03	1.2
Platos medianos	30	0.1	3
Servilletas	60	0.01	0.6
		Total	8

Tomado de: www.preciomania.com

6.1.3 Equipos de oficina

Tabla 57: Precios equipos de oficina

Equipos de oficina			
Descripción	Cantidad	V. unitario	v. total
Computadora	1	900	900
Impresora	1	300	300
Teléfono	3	40	40
Escritorio	2	300	300
Anaqueles	1	250	250
Sillas de asiento regulable	3	70	210
		Total	2000

Tomado de: Cadena de empresas Galar-Disgalar

6.1.4 Material de oficina

Tabla 58: Precios muebles de oficina

Oficina			
Descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Bolígrafos	25	0.25	6.25
Hojas	100	0.02	2
Grapadora	1	1.50	1.50
Carpetas	10	0.70	7
Sellos	2	10	20
Tinta	1	2	2
		Total	38.75

Tomado de: Precios KIWI

6.1.5 Materia prima

Tabla 59: Materia prima pan blanco light

RECETA: Pan blanco light				
# Porción	50			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2	Kg	Harina	1	2
0,400	L	leche descremada	1	0,4
0,720	L	agua		0
0,08	Kg	levadura fresca	8,00	0,64
0,240	Kg	sucralosa	13	3,12
0,04	Kg	sal	0,62	0,0248
0,05	kg	pure de manzana	2,5	0,125
0,050	Kg	mantequilla light	3,5	0,175
			Total	6,4848
			Costo unidad	0,13
			Utilidad	0,129696
			PVP 33%	0,1686048
			PVP REAL	0,17

Tabla 60: Materia prima pan integral

RECETA: Pan integral				
# Porción	70			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
1,2	kg	harina trigo	1	1,2
0,800	kg	harina integral	2	1,6
0,400	L	leche descremada	1	0,4
0,720	L	Agua		0
0,08	Kg	levadura fresca	8,00	0,64
0,240	Kg	Sucralosa	13	3,12
0,04	Kg	Sal	0,62	0,0248
0,100	Kg	mantequilla light	3,5	0,35
			Total	7,3348
			Costo unidad	0.10
			Utilidad	0.1047

			PVP 33%	0.1362
			PVP REAL	0.14

Tabla61: Materia prima croissant.

RECETA: Croissant light				
# Porción	80			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2	kg	Harina	1	2
0,100	kg	levadura	8	16
0,675	ml	Agua		0
0,225	ml	Leche descremada	0,96	0,648
0,20	kg	Sal	0,62	0,1395
3	u	Huevos	0,09	0,018
0,1	kg	pure de manzana	2,5	7,5
0,100	kg	Mantequilla light	3,5	0,35
0,300	kg	sucralosa	13,00	1,3
0,400	kg	Mantequilla	3	0,9
0,200	kg	margarina	3	1,2
			Total	30,0555
			costo unidad	0,38
			Utilidad	0,37569375
			PVP 33%	0,488401875
			PVP REAL	0,50

Tabla 62: Materia prima pan dulce light.

RECETA: Pan dulce light				
# Porcion	70			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por u	Costo receta
2	Kg	Harina	1	2
0,400	L	leche descremada	1	0,4
0,720	L	agua		0
0,08	Kg	levadura fresca	8	0,64
0,240	Kg	sucralosa	13	3,12
0,020	Kg	sal	0,62	0,0124
0,050	Kg	mantequilla light	3,5	0,175
0,050	Kg	pure de manzana	2,5	0,125
			Total	6,4724
			costo unidad	0,09

			Utilidad	0,092462857
			PVP 33%	0,120201714
			PVP REAL	0,12

Tabla 63: Materia prima hot cakes light.

RECETA: Hot cakes light				
# Porción	10			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,06	Kg	sucralosa	13	0,78
2,4	Kg	harina	1	2,4
15	U	huevos	0,12	1,8
0,075	Kg	polvo de hornear	9,25	0,69375
1	L	Leche descremada	1	1
0,030	Kg	sal	0,62	0,0186
			Total	6,69235
			costo unidad	0,67
			Utilidad	0,669235
			PVP 33%	0,8700055
			PVP REAL	0,90

Tabla 64: Materia prima fruta con yogurt.

RECETA: Fruta con yogurt light				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,02	Kg	sandía	3	0,06
0,02	Kg	uvas	3	0,06
0,02	Kg	melón	2	0,04
0,02	Kg	manzana verde	2	0,04
0,5	L	Yogurt light	3	1,5
			Total	1,7
			Utilidad	1,7
			PVP 33%	2,21
			PVP REAL	2,30

Tabla 65: Materia prima huevos revueltos con vegetales

RECETA: Huevos revueltos con vegetales				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2,00	u	huevos	0,12	0,24
0,01	kg	albaca	3	0,03
0,01	kg	queso rikotta	1,5	0,015
0,01	kg	espinaca	2,5	0,025
			Total	0,31
			Utilidad	0,31
			PVP 33%	0,403
			PVP REAL	1,00

Tabla 66: Materia prima pan blanco.

RECETA: Pan blanco				
# Porción	70			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2	Kg	Harina	1	2
0,550	L	leche	0,70	0,385
0,550	L	agua		0
0,08	Kg	levadura fresca	8,00	0,64
0,240	Kg	azucar	0,82	0,1968
0,04	Kg	sal	0,62	0,0248
0,200	Kg	mantequilla	3	0,6
			Total	3,8466
			costo unidad	0,05
			Utilidad	0,082427143
			PVP 33%	0,107155286
			PVP REAL	0,12

Tabla 67: Materia prima croissant.

RECETA: Croissant				
# Porción	80			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2	Kg	Harina	1	2
0,100	Kg	levadura	8,00	0,8
0,375	MI	Agua		0
0,225	MI	Leche	0,7	0,1575
0,20	Kg	Sal	0,62	0,124
6	U	Huevos	0,12	0,72
0,200	Kg	Mantequilla	3	0,6
0,300	Kg	Azúcar	0,82	0,246
0,400	Kg	Mantequilla light	3,5	1,4
0,400	Kg	margarina	3	1,2
			Total	7,2475
			costo unidad	0,09
			Utilidad	0,09059375
			PVP 33%	0,117771875
			PVP REAL	0,12

Tabla 68: Materia prima pan de yuca.

RECETA: pan de yuca				
# Porción	80			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2	Kg	harina de yuca	3	6
1	Kg	queso fresco	4	4
2	U	yemas huevo	0,12	0,24
0,136	Kg	mantequilla light	3	0,408
			Total	10,648
			costo unidad	0,13
			Utilidad	0,19965
			PVP 33%	0,259545
			PVP REAL	0,30

Tabla 69: Materia prima hot cakes.

RECETA: Hot cakes				
# Porción	5			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,060	kg	azúcar	0,82	0,0492
2,4	kg	harina	1	2,4
15	u	huevos	0,12	1,8
0,075	kg	polvo de hornear	9,25	0,69375
1	L	Leche	0,7	0,7
0,030	kg	sal	0,62	0,0186
			Total	5,66155
			costo unidad	1,13
			Utilidad	1,13231
			PVP 33%	1,472003
			PVP REAL	1,50

Tabla 70: Materia prima huevos revueltos con hongos.

RECETA: Huevos revueltos hongos				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por K	Costo receta
2	u	huevos	0,12	0,24
0,020	kg	hongos	3	0,06
0,020	kg	portobello	7	0,14
0,020	kg	queso ricotta	1,5	0,03
0,020	kg	perejil	0,5	0,01
			Total	0,48
			Utilidad	0,48
			PVP 33%	0,624
			PVP REAL	1,00

Tabla 71: Materia prima fruta con yogurt.

RECETA: Fruta con yogurt				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,02	kg	sandía	0,7	0,014
0,02	kg	uvas	1,5	0,03
0,02	kg	melón	3,5	0,07
0,02	kg	manzana	3	0,06
0,500	L	Yogurt	2,8	1,4
			Total	1,574
			Utilidad	1,574
			PVP 33%	2,0462
			PVP REAL	2,00

Tabla 72: Materia prima huevos revueltos con tocino

RECETA: Huevos revueltos tocino				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
2,00	u	huevos	0,12	0,24
0,02	kg	tocino	6	0,12
0,02	kg	queso rikotta	1,5	0,03
			Total	0,39
			Utilidad	0,39
			PVP 33%	0,507
			PVP REAL	1,00

Tabla 73: Materia prima humitas

RECETA: Humitas				
# Porción	10			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
10	u	choclo	0,25	2,5
0,454	kg	manteca	2,21	1,00334
0,01	kg	polvo de hornear	9,25	0,0925
3	u	huevos	0,12	0,36
0,2	kg	queso fresco	4	0,8

			Total	4,75584
			costo unidad	0,48
			Utilidad	0,475584
			PVP 33%	0,6182592
			PVP REAL	1,00

Tabla 74: Materia prima jugo de frutilla.

RECETA: jugo frutilla natural				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,150	kg	frutilla	3,25	0,4875
0,01	kg	sucralosa	13	0,13
			Total	0,6175
			Utilidad	0,6175
			PVP 33%	0,80275
			PVP REAL	1,00

Tabla 75: Materia prima jugo de frutilla y coco

RECETA: jugo frutilla y coco				
#Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
0,150	kg	frutilla	2	0,3
0,01	kg	sucralosa	13	0,13
0,5	kg	coco	1,5	0,75
			Total	1,18
			Utilidad	1,18
			PVP 33%	1,534
			PVP REAL	2,00

Tabla 76: Materia prima jugo de naranja

RECETA: jugo de naranja				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por U	Costo receta
4	u	naranja	0,25	1
			Total	1
			Utilidad	1

			PVP 33%	1,3
			PVP REAL	1,50

Tabla 77: Materia prima jugo de sandía.

RECETA: jugo de sandia				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por K	Costo receta
0,4	kg	sandia	3	1,05
			Total	1,05
			Utilidad	1,05
			PVP 33%	1,365
			PVP REAL	1,50

Tabla 78: Materia prima jugo de durazno

RECETA: jugo de durazno				
# Porción	1			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo por K	Costo receta
0,250	kg	durazno	4	1
			Total	1
			Utilidad	1
			PVP 33%	1,3
			PVP REAL	1,50

6.1.6 Gastos de mantenimiento

El mantenimiento es esencial para el correcto funcionamiento de los equipos de cocina por lo tanto se realizará dos veces al año en los meses de enero y junio.

El mantenimiento tendrá un valor aproximado de \$200.

6.1.7 Gastos de publicidad

Tabla 79: Publicidad

Publicidad			
Descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Redes Sociales	0	0	0
Logo	1	60	60
Tarjetas	100	0.25	25
Menú	8	5	40
		total	125

6.1.8 Suministros energéticos

Tabla 80: Suministros de energía

Energía			
descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Focos ahorradores	4	0	0
Gas	1	32	32

Tomado de: Cadena de empresas KIWI

6.1.9 Gastos de uniformes primera alternativa.

Tabla 81: Precios de uniformes cocina.

Cocina							
Nombre de la empresa:		Chef City					
	Chaqueta	Pantalón	Gorro	Delantal	Suma	Cantidad	V. Total
Chef	25,00	16,00	1,50	7,50	49,75	2	99.5
Cocineros	18,00	13,00	3,75	7,50	42,25	2	84.5

Tomado de: chefcity.com

Tabla 82: Precios de uniformes servicio.

Servicio						
Nombre de la empresa:		Chef City				
	Camisa	Pantalón	Delantal	Suma	Cantidad	V. total
Meseros	16.5	16.5	14	47	2	94

Tomado de: chefcity.com

Tabla 83: Precios de uniformes limpieza.

Limpieza					
Nombre de la empresa:		Chef City			
	Camisa	Pantalón	Suma	Cantidad	Valor total
Posilleros	10	13	23	2	46

Tomado de: chefcity.com

Tabla 84: Precios uniforme cocina

Cocina							
Nombre de la empresa:		C & M uniformes					
	Chaqueta	Pantalón	Gorro	Delantal	Suma	Cantidad	V. Total
Chef	16	15.5	1.25	6.5	39.25	2	78.5
Cocineros	15	15.5	1.25	6.5	38.25	2	76.5

Tomado de: **C & M uniformes**

Tabla 85: Precios uniforme servicio

Servicio						
Nombre de la empresa:		C&M Uniformes				
	Camisa	Pantalón	Delantal	Suma	Cantidad	V. total
Meseros	13	15.5	12	40.5	2	81

Tomado de: **C & M uniformes**

Tabla 86: Precios uniforme limpieza.

Limpieza					
Nombre de la empresa:		C & M Uniformes			
	Camisa	Pantalón	Suma	Cantidad	Valor total
	12	15.5	27.5	2	55

Tomado de: **C&M Uniformes**

6.7 Fuentes de Financiamiento

Bakery light es una empresa familiar ya que el capital invertido será compartido entre más de un miembro de la familia, de tal manera que las ganancias queden en la misma.

Los miembros de la familia se unirán para la toma de decisiones y cumplir tareas.

6.8 Costos y gastos

6.8.1 Gastos fijos

6.8.1.1 Sueldos

En lo que se refiere a personal, afiliar a los empleados al IESS es de carácter obligatorio. Debido a la ley de nuestro país cada empleado debe aportar con el 20% mensualmente.

El empleado debe aportar con el 9,5% y el empleador con el 10,5% con respecto del sueldo.

Por motivos de ley, de la misma manera, es obligación del empleador dar un fondo de reserva que represente el 8,8 % del sueldo de los trabajadores.

Este fondo de reserva será aportado al IESS mensualmente y a partir de un año de trabajo en la empresa como mínimo.

El sueldo final de los empleadores puede variar en caso de que realicen horas extras o se trabaje en días feriados. En estos casos se procederá al aumento de sueldo según lo que dicte la ley.

Para la fijación de sueldos debemos basarnos en la tabla salarial que provee el Ministerio de Turismo y que presentamos a continuación:

Tabla salarial según el Ministerio de turismo del Ecuador

Tabla 87: Tabla salarial

CARGO / ACTIVIDAD	ESTRUCTURA OCUPACIONAL	COMENTARIOS / DETALLES DEL CARGO O ACTIVIDAD	CÓDIGO IESS	SALARIO MINIMO SECTORIAL 2013
CHEF DE PARTIDA EN COCINA (Establecimientos categoría Primera)	C1	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004036	320,55
CHEF DE PARTIDA EN COCINA (Establecimientos categoría Segunda)	C1	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004038	320,23
CHEF DE PARTIDA EN COCINA (Establecimientos categoría Tercera y Cuarta)	C1	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004042	319,91

PANADERO / PASTELERO (Establecimientos categoría Lujo)	C1	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004035	320,86
PANADERO / PASTELERO (Establecimientos categoría Primera)	C1	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004039	320,55
COCINERO (Establecimientos categoría Lujo)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004051	320,55
COCINERO (Establecimientos categoría Primera)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004056	320,23
COCINERO (Establecimientos categoría Segunda)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004061	319,91
COCINERO (Establecimientos categoría Tercera y Cuarta)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004067	319,59

COCINERO POLIVALENTE (Establecimientos categoría Lujo)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004045	320,55
COCINERO POLIVALENTE (Establecimientos categoría Primera)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004046	320,23
COCINERO POLIVALENTE (Establecimientos categoría Segunda)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004047	319,91
COCINERO POLIVALENTE (Establecimientos categoría Tercera y Cuarta)	C2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004048	319,59
SALONERO / MESERO (Establecimientos categoría Segunda)	D2	HOTELEROS Y NO HOTELEROS	1608551004166	318,96

Tomado de: <http://www.mrl.gob.ec/>

Seguendo la tabla previa y los dictámenes de la ley los sueldos quedaran de la siguiente manera:

Tabla 87: Tabla salarial Bakery light

Cargo	Sueldo	IESS	Fondos de reserva	Número de empleados	Sueldo unitario final	Total
Sous Chef	450	47,25	37,5	1	534.7	534.7
Cocineros	271	31,5	24,99	4	356.4	1782
Meseros	238,92	27,72	21,9	2	313.7	627.4
Limpieza	238,92	27,72	21,9	2	313.7	627.4
Seguridad	238,92	27,72	21,9	1	313.7	313.7
Seguridad turno II	283,2	32,8	26	1	371.93	371.93
					Valor total	4257.13

Tomado de: www.iess.gob.ec/

6.8.1.2 Arriendo

Tabla 88: Arriendo

Arriendo			
descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Arriendo	1	\$600	\$600

6.8.1.3 Pagos servicios básicos

Tabla 89: Pagos de servicios básicos

Servicios			
descripción	cantidad	v. unitario	v. total
Agua		\$20	\$20
Luz		\$25	\$25
Teléfono		\$20	\$20
Telecomunicaciones		\$50	\$50

6.9.2 Valor monetario de ventas de productos por año

Tabla 91: Ventas por año.

VENTAS DE PRODUCTO EN DINERO AÑO I													
Producto	Ene	Feb	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agos	Sep	Oct	Nov	Dic	
Pan blanco	64,293	113,4	118,8	124,2	129,6	135	140,4	145,8	151,2	156,6	162	167,4	
pan blanco light	267,96	204,6	214,2	223,8	233,4	243	252,6	262,2	271,8	281,4	291	300,6	
Pan integral	206,12	173,25	181,5	189,75	198	206,25	214,5	222,75	231	239,3	247,5	255,75	
Croisant	282,2	213,15	223,3	233,45	243,6	253,75	263,9	274,05	284,2	294,4	304,5	314,65	
Croisant light	367,77	327,6	343,2	358,8	374,4	390	405,6	421,2	436,8	452,4	468	483,6	
Pan dulce	257,93	182,7	191,4	200,1	208,8	217,5	226,2	234,9	243,6	252,3	261	269,7	
Pan de yuca	550,23	210,0	220,0	230,0	240,0	250,0	260,0	270,0	280,0	290,0	300,0	310,0	
Humitas	800,07	825,0	850,0	875,0	900,0	925,0	950,0	975,0	1000,0	1025,0	1050,0	1075,0	
Desayuno 1	2100,0	2205,0	2310,0	2415,0	2520,0	2625,0	2730,0	2835,0	2940,0	3045,0	3150,0	3255,0	
Desayuno light	2475,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	2601,0	
Yogourt con frutas	1282,3	987,0	1034,0	1081,0	1128,0	1175,0	1222,0	1269,0	1316,0	1363,0	1410,0	1457,0	
Yogourt con frutas light	280,35	1286,3	1347,5	1408,8	1470,0	1531,3	1592,5	1653,8	1715,0	1776,0	1837,5	1898,75	
BEBIDAS													
Jugo de frutilla natural	815,1	840,0	880,0	920,0	960,0	1000,0	10400,0	1080,0	1120,0	1160,0	1200,0	1240,0	
jugo de frutilla y coco	1998,0	2100,1	2202,24	2304,4	2406,5	2508,6	2610,7	2712,8	2815,0	2917,0	3019,2	3121,32	
Jugo de naranja	1320,0	1365,0	1430,0	1495,0	1560,0	1625,0	1690,0	1755,0	1820,0	1885,0	1950,0	2015,0	
jugo de sandia	924	520,8	545,6	570,4	595,2	620	644,8	669,6	694,4	719,2	744	768,8	
Jugo durazno	990	1020,6	1069,2	1117,8	1166,4	1215,937,5	1263,6	1312,2	1360,8	1409	1458	1506,6	
Expreso	750	787,5	825	862,5	900	937,5	975	1012,5	1050	1088	1125	1162,5	
Capuccino	900	930	960	990	1020	1050	1080	1110	1140	1170	1200	1230	
Mocaccino	1350	1380	1410	1440	1470	1500	1530	1560	1590	1620	1650	1680	
Total	17981	18273	18957	19641	20325	21009	21693	22377	23061	23745	24429	25112,7	Total G 256603,19

6.9.3 Proyección de ventas

Tabla 92: Proyección de ventas.

AÑO I	AÑO II	AÑO III
256603,19	259433,35	259433,35

Se estima que cada año la empresa tenga un incremento de ventas mínimo del 5% por año.

CAPITULO VII

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- Al sustituir parte de materia grasa por pulpa e manzana, se logra una receta de menor valor calórico, agradable sabor y de textura similar a las recetas originales.
- Mediante el control de la materia prima junto con buenas prácticas de manufactura y personal adecuado se puede lograr productos de calidad.
- Fomentar el cuidado del medio ambiente nos garantiza beneficios a largo plazo y le da buena imagen a la empresa.

7.2 Recomendaciones

- Luego del estudio de productos panaderos es recomendable la investigación de otro tipo de productos para facilitar el consumo a personas con problemas cardíacos, sobre peso y diabetes.
- Fomentar el reciclaje por los alrededores del local de tal manera que el cuidado del medio ambiente poco a poco se convierta en un hábito natural. Realizar campañas de limpieza junto con los establecimientos vecinos nos ayudara a tener un control de desperdicios.
- Para la evolución del negocio es necesario el estudio continuo del mercado que nos permita conocer las nuevas tendencias de los clientes, gustos y cambios que se pueden presentar en el macro entorno.

Referencias

Alimentación sana (10 de Marzo de 2012). *Dietas y nutrición*:
<http://www.alimentacion-sana.com.ar/inform>

Cristopher Lovelock, Marketing de Servicios, Ed Pearson Education, Mexico 2009.

Ecuador Legal Online. (2 de Marzo de 2012). *Ecuadorlegal on Line*
Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (Marzo 2013) *Empleador*:
www.iess.gob.ec/

Ministerio de Relaciones Laborales (Diciembre 2012) *Tabla salarial*:
<http://www.mrl.gob.ec/>

Nacional Toxicologic Program (3 Noviembre de 2010) *Aspartame-Sucralosa*:
<http://ntp-server.niehs.nih.gov/index.cfm?objectid=03614CBD-C0A2-C207-C140B407A4043600>.


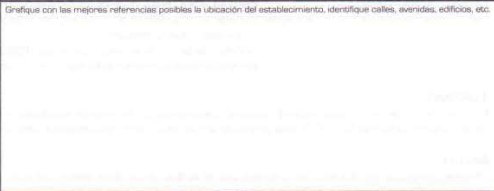
Robins Stephen P, Coulter Mary, Administration, Ed Person Education, México 2005.

Sebess Pedro, El Restaurante, Ed Ares Graficor S.R.L, Buenos Aires'Argentina,2005.

Tipos de harinas (4 octubre de 2012). *Tipos de harina*:
<http://www.conciencia-animal.cl/paginas/temas/temas.php?d=1189>

Zona Diet (1 enero de 2013). *El huevo*:
<http://www.zonadiet.com/comida/huevo-propiedades.htm>

ANEXOS

 SOLICITUD PARA OBTENER LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA <small>(FORMULARIO GRATUITO)</small>	
TIPO DE PROCEDIMIENTO: Emisión LUAE <input type="checkbox"/> Cambio de Actividad Económica <input type="checkbox"/> Renovación LUAE <input type="checkbox"/> Cambio de Propietario <input type="checkbox"/> Inclusión Autorización Administrativa <input type="checkbox"/> Cambio de dirección del establecimiento <input type="checkbox"/>	
Denominación o Nombre Comercial: _____ Patente actual N°: _____ RUC N°: _____ Fecha inicio actividad económica: _____ (dd/mm/aaaa) Establecimiento N°: _____ Predio N°: _____ Licencia Única de Funcionamiento N°: _____ Establecimiento: Principal <input type="checkbox"/> Sucursal <input type="checkbox"/> Actividad Económica: _____	
PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
Nombres y Apellidos: _____ C.C./Pasaporte: _____ Obligada a llevar contabilidad: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> PARA ARTESANOS CALIFICADOS: Acuerdo Ministerial N°: _____ Calificación Artesanal N°: _____ Fecha de expedición: _____ (dd/mm/aaaa)	Razón Social: _____ Nombres y Apellidos del Representante Legal: _____ N° C.I. o Pasaporte Representante Legal: _____ Fecha de nombramiento del Representante Legal: _____ N° Resolución Super Intendencia de Compañías/Bancos (si aplica): _____ Fecha Constitución: _____ (dd/mm/aaaa) Fecha Resolución: _____ (dd/mm/aaaa) Capital Suscrito: _____
INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA	
BOMBEROS (Factores riesgo)	AMBIENTE
Área del local [m²]: _____ N° Personas que trabajan: _____ N° Personas ocasionales: _____ Material que utiliza o almacena: <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares <input type="checkbox"/> Materias Comburentes y Peróxidos orgánicos <input type="checkbox"/> Materiales y objetos explosivos <input type="checkbox"/> Materias Tóxicas y Materias Infecciosas <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Materiales radiactivos y/o Materias corrosivas <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o cartón corrugado <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación <input type="checkbox"/> GLP (Cilindro de gas) N° de cilindros _____ 15 kg. _____ 30 kg. _____	Registro Ambiental N°: _____ R-AZ: _____ <input type="checkbox"/> Agricultura: Superficie cultivada: _____ m² <input type="checkbox"/> Producción animal: Especie _____ Cantidad: _____ <input type="checkbox"/> Faenamiento de aves de corral: Especie _____ Cantidad: _____ <input type="checkbox"/> Explotación de minas y canteras <input type="checkbox"/> Manufacturas/Servicios Especializados <input type="checkbox"/> Industria <input type="checkbox"/> Servicios <input type="checkbox"/> Comercio al por mayor <input type="checkbox"/> Comercio al por menor Ingresos totales de la Declaración impositiva anual realizada al SRI: <input type="checkbox"/> Menor a 520.000 USD <input type="checkbox"/> Mayor a 520.000 USD
TURISMO	SALUD (Competencias A.M. 719 / R.D. 182/06-01-2006)
<input type="checkbox"/> Agencias de viaje <input type="checkbox"/> Casinos y Salas de juego <input type="checkbox"/> Transporte Turístico <input type="checkbox"/> Intermediación <input type="checkbox"/> Alojamiento <input type="checkbox"/> Recreación, diversión y esparcimiento <input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas <input type="checkbox"/> Registro Turístico N°: _____ Categoría Turística: _____ Tipo: _____	<input type="checkbox"/> Salas de cine <input type="checkbox"/> Estadios o Coliseos <input type="checkbox"/> Casinos <input type="checkbox"/> Clubes deportivos privados <input type="checkbox"/> Salones de juego electrónicos <input type="checkbox"/> Plazas de toros <input type="checkbox"/> Salones de billa y billares <input type="checkbox"/> Recolección de Basura
IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN)	
<small>(Dijo fin exclusiva es la divulgación y/o promoción de la identificación o localización del establecimiento)</small> LEYENDA Largo _____ Ancho _____ Altura sobre el nivel de la acera _____ Tipo de material _____ Ubicación del rótulo Tamaño de la fachada _____ m² Propio <input type="checkbox"/> Adosado a la fachada frontal _____ m² Adosado a la pared medianera _____ m² Arrendado <input type="checkbox"/> Adosado a pared lateral _____ m²	
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	
Parroquia _____ Calle Principal _____ Número _____ Calle Secundaria _____ Edificio _____ Piso _____ Oficina/Departamento _____ Sector o Referencia para ubicación _____ Teléfono 1 _____ Teléfono 2 _____ E-mail: _____ Horario de su preferencia para visita de inspecciones: _____	
*DECLARACIÓN JURADA / PETICIÓN DE INSPECCIÓN	CROQUIS DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
DECLARO BAJO JURAMENTO. Que la información consignada es verídica y corresponde a la realidad, que actúo de buena fe y que: (i) cumplo con la Ordenanza 30B sancionada el 31 de marzo de 2010, que establece el régimen administrativo de la LUAE; (ii) cumplo con las Reglas Técnicas aplicables a la actividad económica para la cual solicito licenciamiento; y, que constan determinadas en los Anexos siguientes de la Ordenanza: 1 [en materia de compatibilidad y uso de suelo]; 2 [en materia de sanidad]; 3 [en materia de seguridad y prevención de incendios]; 4 [en materia de publicidad exterior "rótulo"]; y 5 [en materia ambiental, para los casos en que no sea necesaria la Licencia Ambiental]; y 6 [en materia de turismo, para el caso de actividades económicas del sector turístico]. Brindaré todas las facilidades necesarias a los órganos de control, funcionarios competentes y entidades colaboradoras, para el ejercicio de las potestades de control, INSPECCIÓN y la verificación del cumplimiento de las Reglas Técnicas y de ser el caso adjuntaré información específica.	<small>(Grafique con las mejores referencias posibles la ubicación del establecimiento, identifique calles, avenidas, edificios, etc.)</small> 
Yo, _____ portador (a) del documento de identificación N° _____, por mis propios derechos (o en legal representación de la persona jurídica identificada líneas arriba) tengo conocimiento: (1) que la LUAE se entiende otorgada dejando a salvo las potestades de la autoridad pública y los derechos de terceros; y, no podré ser invocada para excluir o disminuir la responsabilidad en que hubiere incurrido en el ejercicio de la actividad económica autorizada; y, (2) que la LUAE podrá ser extinguida en cualquier momento por la Autoridad Administrativa otorgante, cuando hubiere sido otorgada sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o Reglas Técnicas que le hubieren sido aplicables, por lo cual, en caso de que se demuestre a través de los procedimientos de verificación y control de que he proporcionado información no verídica, la LUAE podrá ser extinguida, de oficio o a petición de parte, independientemente de la imposición de sanciones a que hubiere lugar. Nota: La información presentada no podrá tener enmendadura o corrección alguna.	
(1) _____ TITULAR LUAE / REPRESENTANTE LEGAL C.C./Pasaporte _____ FECHA: _____ NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE: _____ (SERVIDOR MUNICIPAL)	
<small>* El presente formulario se constituye en una Declaración Jurada en el caso en que la información registrada genere el Procedimiento Administrativo Simplificado, caso contrario para los Procedimientos Administrativos Ordinarios y Especial se define como una solicitud de inspección y presentación de información respectivamente.</small>	



Secretaría de
Ordenamiento Territorial
Hábitat y Vivienda

VALOR
USD. 2,00

0493177

Fecha: _____

Señor
SECRETARIO DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL HÁBITAT Y VIVIENDA
Presente.-

Yo, _____ (NOMBRE DEL PROPIETARIO)

No. de predio: _____ No. de clave catastral: _____

solicito se me confiera el **INFORME DE REGULACIÓN METROPOLITANA (IRM)** correspondiente a mi propiedad ubicada en:

Zona: _____ Parroquia: _____

Calle: _____ No. _____

Intersección: _____

Barrio, Urbanización: _____ Lote No. _____

Superficie: _____ Frente: _____

CROQUIS DE UBICACIÓN

CROQUIS: por favor ubicar la propiedad con referencias claras.

- NOTAS:
- 1.- Los datos de superficie, frente y linderos deben estar de acuerdo a las escrituras del predio.
 - 2.- Datos erróneos o dolosos causarán la anulación del presente trámite.

EL PROPIETARIO



Dirección
Metropolitana
Tributaria

Administración
General

DECLARACIÓN DE IMPUESTO DE PATENTE

Personas Naturales NO obligadas a llevar contabilidad

Quito, de de 20

En cumplimiento a lo que determina el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización en sus artículos 546 al 551, la Ordenanza Metropolitana No. 157 sancionada el 23 de diciembre de 2011, que establecen, regulan y reglamentan la declaración y pago del Impuesto de Patente Municipal y la Ordenanza Metropolitana No. 181 sancionada el 23 de febrero de 2012, que regula el sentido de aplicación del cobro del impuesto de Patente Municipal que establecía la Ordenanza Metropolitana No. 135, sancionada el 17 de diciembre de 2004; inscribo y declaro:

Apellidos y Nombres completos del Contribuyente:		Cédula de Identidad	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Nombre Comercial		Número de RUC	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Dirección Principal		Número de Predio	Teléfono
<input type="text"/>		<input type="text"/>	<input type="text"/>
Actividad Económica Principal		Fecha de inicio de actividad	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
¿Posee establecimiento, local u oficina en la cual realiza su actividad económica?		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/> Fecha de apertura <input type="text"/>
Fecha de Nacimiento <input type="text"/>		Porcentaje de Discapacidad <input type="text"/>	No. Carnet <input type="text"/>

ARTESANOS CALIFICADOS

Acuerdo Ministerial No.:	<input type="text"/>	Fecha de Resolución:	<input type="text"/>
J.N.D Artesano No.:	<input type="text"/>	Fecha de Calificación:	<input type="text"/>

SUCURSALES (en el caso de poseer)

Dirección 1:	<input type="text"/>
Actividad Económica:	<input type="text"/>
Dirección 2:	<input type="text"/>
Actividad Económica:	<input type="text"/>
Dirección 3:	<input type="text"/>
Actividad Económica:	<input type="text"/>

Contribuyente		Funcionario Receptor de la Declaración	
Nombre:	<input type="text"/>	Nombre:	<input type="text"/>
Cédula:	<input type="text"/>	Cédula:	<input type="text"/>
Firma:	<input type="text"/>	Firma:	<input type="text"/>
Fecha de Inscripción		NÚMERO DE REGISTRO DE COMERCIANTE	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	



CUERPO DE BOMBEROS DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

RUC 1768097950001

ESPECIE VALORADA
USD. 1,00

SOLICITUD DE INSPECCIÓN

014231 JEFATURA ZONAL 4 NORTE EUGENIO ESPEJO

Quito, a _____ de _____ 20__

Señor
COMANDANTE GENERAL
CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
Presente.-

De mi consideración

Yo, _____ con RUC # _____

RAZÓN SOCIAL: _____ Nombre propietario

ACTIVIDAD: _____ TELÉFONOS: _____

DIRECCIÓN

BARRIO-URBANIZACIÓN: _____ PARROQUIA: _____

CALLE: _____ N° _____ INTERSECCIÓN: _____

EDIFICIO: _____ PISO: _____ DEPARTAMENTO: _____

CONTACTO AL: _____ TELÉFONO: _____

Por medio de la presente solicito a usted, se digne autorizar a quien corresponda, realice el siguiente trabajo:

INSPECCIÓN:	<input type="checkbox"/>	REINSPECCIÓN:	<input type="checkbox"/>	IDONEIDAD DE GAS:	<input type="checkbox"/>
VISTO BUENO EN PLANOS:	<input type="checkbox"/>	OCUPACIÓN:	<input type="checkbox"/>	FACTIBILIDAD DE SERVICIOS:	<input type="checkbox"/>
FACTIBILIDAD DE GAS:	<input type="checkbox"/>	HOMOLOGACIÓN:	<input type="checkbox"/>	PUERTAS CORTAFUEGO:	<input type="checkbox"/>
IDONEIDAD DE SERVICIOS:	<input type="checkbox"/>	ASISTENCIA TÉCNICA:	<input type="checkbox"/>	OTROS:	_____

Atentamente,

Propietario:

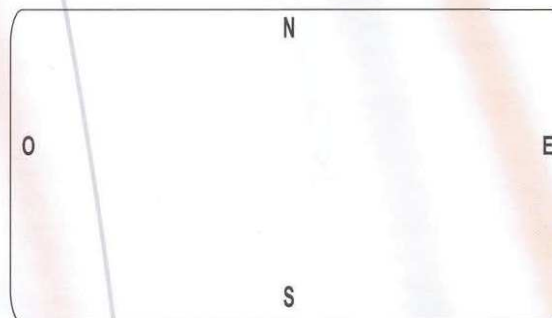
Administrador:

Firma: _____

Nombre: _____


N° de Cédula: _____

CROQUIS



NOTA

El CB-DMQ se deslinda de responsabilidad si los datos proporcionados por el usuario son erróneos.

		Municipio del Distrito Metropolitano de Quito Solicitud de Informe de Compatibilidad de Usos del Suelo			Formulario 24	
Fecha	100		Croquis de ubicación	200		
Nº. Predio	101					
Clave Catastral	102					
Nombre Propietario	103					
Parroquia	104					
Barrio	105					
Calle	106					
Número	107					
Intersección	108					
Área que ocupa la actividad	109					
Detalle la actividad para la cual solicita la compatibilidad (110)						
Número de unidades (ver instructivo al reverso)	111					
Nombre del Solicitante	112					
Cédula/pasaporte/RUC	113		Teléfono	114		
Firma			Email (Opcional)	115		
			Observaciones			



**INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL IEPI**
FORMATO UNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

Nº. de Solicitud		Fecha de Presentación	
Denominación del Signo			
Naturaleza del signo		Tipo de signo	
Denominativo		Marca de Producto	
Figurativo		Marca de Servicios	
Mixto		Nombre Comercial	
Tridimensional		Lema Comercial	
Sonoro		Índica Geog/denominación origen	
Olfativo		Apariencia Distintiva	
Táctil		Marca Colectiva	
		Marca de Certificación	
		Rótulo Enseña	
Identificación del(os) solicitante(s)			
Nombre(s):			
Dirección:			
Ciudad:		E-mail:	
Teléfonos:		Fax:	
Nacionalidad del Signo:			
Nacionalidad del Solicitante:			
Quien(es) actúa(n) a través de			
Representante		O	Apoderad o
Nombre:			
Dirección:			
Teléfono:		E-mail:	
Registro de poder Nº:		Fax:	
Interés real para oposición Andina Art.- 147 - Decisión 486 CAN (llenar solo de ser el caso)			
<i>Esta solicitud se presenta para acreditar el interés real en el Expediente N°.</i>			
Espacio reservado para la reproducción del signo mixto o figurativo (*)		Descripción clara y completa del signo	

<i>*Clasificación del elemento figurativo</i>					
Enumeración detallada de los productos, servicios o actividades					
Clasificación Internacional					
N°.					
Signo que acompaña al lema comercial					
<i>Denominación</i>					
<i>Registro N°</i>		<i>Año</i>	<i>h</i>	<i>Vigente hasta</i>	
<i>Solicitud N°</i>		<i>Fecha y Año</i>			
<i>Clase Internacional de la solicitud o registro al que acompaña al lema comercial</i>					
Prioridad					
<i>Solicitud N°:</i>		<i>Fecha:</i>		<i>/ /</i>	<i>País:</i>
Abogado patrocinador					
<i>Nombre:</i>					
<i>Casillero IEPI:</i>		<i>Quito</i>	<i>Guayaquil</i>	<i>Cuenca</i>	<i>Casillero Judicial:</i>
Anexos					
<p><i>Comprobante pago tasa N°</i></p> <p><i>6 etiquetas en papel adhesivo 5x5 c. m.</i></p> <p><i>Copia cédula ciudadanía para personas naturales</i></p> <p><i>Copia de la primera solicitud si se reivindica prioridad</i></p> <p><i>Poder</i></p> <p><i>Nombramiento de representante legal</i></p> <p><i>Reglamento de uso, (marcas de certificación, colectivas)</i></p> <p><i>Designación de zona geográfica, (indicación geográfica/denominación de origen)</i></p> <p><i>Reseña de calidades, reputación y características de los productos (indicación geográfica/denominación de origen)</i></p> <p><i>Documento en el que se demuestre el legítimo interés, (indicación geográfica/denominación de origen)</i></p> <p><i>Copia de estatutos de solicitante, (marcas colectivas, certificación, indicación geográfica/denominación de origen)</i></p> <p><i>Lista de integrantes, (marcas colectivas o de certificación)</i></p>					
<i>Firma Solicitante (s)</i>		<i>Abogado patrocinador</i>			
		<i>Matrícula:</i>			
		<i>E-mail:</i>			