



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA**

**TEMA: Estudio de pre factibilidad para la creación de una chocolatería a base de cacao
fino de aroma, ubicado en el sector de la Cdla El Ejército, en el sur de Quito.**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN CARRERA: Propuesta de comercialización de alimentos
frescos o preparados**

AUTOR/A: Mónica Estefanía Cortez Lozada

DIRECTOR/A DEL TRABAJO DE TITULACIÓN: Daniela Espinoza

Quito - Ecuador

JUNIO 2016

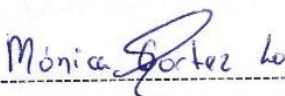
DERECHOS DE AUTOR

© Universidad Tecnológica Equinoccial. 20XX

Reservados todos los derechos de reproducción

AUTORÍA

Expreso que el siguiente Trabajo de Titulación fue realizado en su totalidad con el esfuerzo e investigación del / de la autor(a), sin ningún tipo de material o información plagiada.



Mónica Cortez Lo

Mónica Estefanía Cortez Lozada

Ci: 1723586705

CERTIFICADO DE RESPONSABILIDAD

Certifico que el contenido del siguiente proyecto ha sido elaborado en su totalidad por: Mónica
Estefanía Cortez Lozada



María Daniela Espinoza
Director del Trabajo de Titulación

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por guiarme siempre por el mejor camino para seguir adelante y darme la luz para cumplir hoy una meta más en mi vida.

A toda mi familia en especial a mi madre que siempre ha dado lo mejor por mí y ha hecho los mayores sacrificios por verme superar mis metas y por el apoyo incondicional, el cariño y el amor.

A todos mis profesores que han sabido brindar lo mejor de su conocimiento y hacer que nazca el deseo por seguir conociendo todo el mundo de la gastronomía. Especialmente a mi tutora que me ha guiado para poder llevar a cabo este proyecto y culminarlo exitosamente.

A todos mis amigos los antiguos y los nuevos por las risas y los buenos momentos y que de una u otra manera me han dado una palabra de aliento para seguir adelante.

Y a todas las personas que me han ayudado a seguir creciendo como persona y ahora como profesional.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis ángeles que desde el cielo me cuidan y sé que están felices y orgullosos de mí.

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

PROYECTO DE TITULACIÓN


DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1723586705
APELLIDO Y NOMBRES:	CORTEZ LOZADA MÓNICA ESTEFANÍA
DIRECCIÓN:	CIUDADELA EL EJÉRCITO SEGUNDA ETAPA
EMAIL:	monikstefani92@gmail.com
TELÉFONO FIJO:	023661930
TELÉFONO MOVIL:	0987647472

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CHOCOLATERÍA A BASE DE CACAO FINO DE AROMA, UBICADO EN EL SECTOR DE LA CDLA EL EJÉRCITO, EN EL SUR DE QUITO.
AUTOR O AUTORES:	MÓNICA ESTEFANÍA CORTEZ LOZADA
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	DANIELA ESPINOZA
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>El sector sur de la ciudad se encuentra en constante crecimiento, a sus habitantes les interesa el emprendimiento de nuevos negocios. Al realizar la investigación se conocerá los gustos de la población para de esta manera ofrecer una nueva gama de productos que sean realizados en base al chocolate ecuatoriano.</p>

	<p>El proyecto busca generar un sistema de producción artesanal desde el cultivo de la materia prima hasta la elaboración del producto final. Para esto se trabajará con pequeños productores de cacao y chocolate y de esta forma dar a conocer la calidad del cacao ecuatoriano.</p> <p>Actualmente en el sector no existe este tipo de proyectos, por lo tanto, se busca brindar a la comunidad un producto nuevo al que puedan acceder con facilidad, además de introducir una gama de productos para diabéticos.</p> <p>La comunidad se beneficia directamente por el proyecto ya que las oportunidades de expansión económica son cada vez mayores.</p> <p>Después de los estudios realizados se determina que el proyecto es viable a nivel de mercado ya que la comunidad no se encuentra conforme con la oferta en pastelería que hay en la actualidad y que una nueva propuesta es muy llamativa.</p> <p>En el aspecto legal la empresa no tendría impedimentos para su constitución.</p> <p>Y en el estudio financiero se determina que el proyecto es viable, aunque los dos primeros años se salga a pérdida, a partir del tercer año se empieza a generar utilidades netas.</p> <p>Tomando en cuenta que los valores a considerar para la ocupación del establecimiento son muy cercanos a la realidad.</p>
PALABRAS CLAVES:	<p>Proyecto, Estudio Legal, Estudio Financiero, Propuesta, Oferta, Demanda, Producto.</p>
ABSTRACT:	<p>The south sector of the city is in constant growth; its habitants are interested in new business projects. The research will know the population favorite tastes, so, in this way, offer a new range of products made with Ecuadorian chocolate.</p> <p>The purpose of this project is to create a system of locally made product that begins from the raw material cultivation through the development of the final product. For this we are going to work with small producers of cocoa and chocolate and as a result; Ecuadorian cocoa will be recognized everywhere.</p>

	<p>Currently in this sector there are no such projects, therefore this research seeks to provide a new product that allow people get it easily, as well as, introduce a range of products for diabetics.</p> <p>The community is benefited directly with this project due to the fact that economic expansion opportunities are increasing.</p> <p>After a thorough research, it shows that the project is viable at market level because the community is not satisfied with what the bakeries are offering them today, so, a new proposal is very striking.</p> <p>From the legal perspective, the company would not have impediments for its constitution.</p> <p>The financial study resolves that the project is viable; although in the first two years it will record losses, but from the third year the project is going to generate utilities, taking into account that the values to be considered for the occupation of the establishment are near to the reality.</p>
KEYWORDS	Project, Legal Study, Financial Study, Proposal, Offer, Demand, Product.

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f: 

MÓNICA ESTEFANÍA CORTEZ LOZADA

1723586705

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **MÓNICA ESTEFANÍA CORTEZ LOZADA**, CI: 1723586705 autor/a del proyecto titulado: **ESTUDIO DE PRE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CHOCOLATERÍA A BASE DE CACAO FINO DE AROMA, UBICADO EN EL SECTOR DE LA CDLA EL EJÉRCITO, EN EL SUR DE QUITO**. Previo a la obtención del título de **ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**, en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito,...30 de Junio del 2016



MÓNICA ESTEFANÍA CORTEZ LOZADA

1723586705

INDICE GENERAL

INDICE GENERAL.....	i
INDICE DE GRÁFICOS	v
INDICE DE CUADROS.....	v
INDICE DE TABLAS	v
I. INTRODUCCIÓN	vii
i. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	vii
Enunciado del Problema:	vii
ii. Formulación del Problema.	viii
II. JUSTIFICACIÓN.....	ix
III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	ix
iii. CONTENIDO DE LA CAPITULACIÓN	x
CAPÍTULO I.....	1
1.1 Marco Teórico.....	1
1.1.1 Proyecto.....	1
1.1.2 Estudio de Pre factibilidad	1
1.1.3 Estudio de mercado	1
1.1.4 Muestreo.....	1
1.1.5 Estudio técnico	1
1.1.6 Estudio financiero	2
1.1.7 Cacao.....	2
1.1.8 Theobroma cacao	2
1.1.9 Chocolate.....	2
1.1.10 Producción masiva de chocolate	3
1.1.11 Descascarillado.....	3
1.2 Marco Legal	3
1.2.1 Tipos de Sociedad	3
1.2.2 Constitución de la Chocolatería Maná como Compañía de responsabilidad Limitada. 4	
1.2.3 Requisitos para la creación de una Compañía de Responsabilidad Limitada	4
1.2.4 Documentos y permisos	5
1.2.4.1 Registro Único de Contribuyentes RUC	5
1.2.4.2 Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAE.....	6
1.2.4.3 Registro del Ministerio de Turismo.....	6
1.2.4.4 Permiso del Cuerpo de Bomberos	7

1.2.4.5	Permiso Sanitario ARCSA	7
1.2.4.6	Permiso del Ministerio de Salud Pública MSP	7
1.2.4.7	Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha C.A.P.T.U.R.....	8
1.2.4.8	Permiso de Publicación Exterior	8
1.2.5	Categorización de los establecimientos de A y B	8
1.2.5.1	Cafeterías de categoría especial:	8
1.2.5.2	Cafeterías de primera categoría:.....	9
1.2.5.3	Cafeterías de segunda categoría	10
CAPÍTULO II		11
2.1	Estudio de mercado	11
2.1.1	Generalidades	11
2.1.2	Antecedentes Históricos.....	11
2.1.3	Ubicación Geográfica.....	12
2.1.4	Festividades.....	13
2.1.5	Sistema de transporte	14
2.1.6	Vías de acceso	14
2.1.7	Actividad Económica	15
2.1.8	Datos Demográficos.....	16
2.1.9	La muestra	18
2.1.9.1	Cálculo de la muestra	18
2.2	Análisis de la Demanda histórica y la Proyección de la demanda.	22
2.2.1	Diseño de la encuesta	23
2.2.2	Análisis de resultados.....	25
2.3	Análisis de la Oferta.....	35
2.3.1	Oferta.....	35
2.3.2	Competencia.....	35
2.3.2.1	Competencia Directa	35
2.3.2.2	Competencia Indirecta.....	37
CAPÍTULO III.....		38
3.1	Estudio Administrativo	38
3.1.1	Estructura organizacional	38
3.1.1.1	Organigrama Estructural	38
3.1.1.2	Organigrama Funcional.....	39
3.1.2	Filosofía Empresarial	39

3.1.3	Imagen Corporativa.....	40
3.1.3.1	Imagen corporativa visual	40
3.2	Disponibilidad de mano de obra.....	40
3.2.1	Definición del personal	41
3.2.2	Horarios de atención.....	46
3.3	Estudio Técnico.....	46
3.3.1	Tamaño del proyecto	46
3.3.2	Localización	47
3.3.3	Macro localización	47
3.3.4	Micro localización.....	48
3.3.5	Ingeniería del proyecto.....	51
3.3.5.1	Descripción Técnica.....	51
3.3.5.2	Distribución espacial	51
3.3.5.3	Propuesta Gastronómica Chocolatería “Maná”.....	52
3.3.5.4	Gestión de tecnología y equipos.....	55
3.3.6	Procesos de producción y servicio	59
3.3.6.1	Flujograma de proceso de compra y almacenamiento de materia prima	59
3.3.6.2	Flujograma de producción.....	60
3.3.6.3	Flujograma de venta	61
3.4	Estudio de Marketing	62
3.4.1	Plan de Marketing	62
3.4.1.1	Objetivos.	62
3.4.1.1.1	Objetivo General	62
3.4.1.1.2	Objetivos Específicos	62
3.4.1.2	Segmento de mercado.	62
3.4.1.3	Estrategia de producto.....	63
3.4.1.4	Estrategia de plaza.....	63
3.4.1.5	Estrategia de promoción.....	63
3.4.1.6	Estrategia de precio.	63
3.4.1.7	Estrategia de venta.	64
3.5	Estudio de Impactos	64
3.5.1	Impacto Social.....	64
3.5.2	Impacto Económico.....	64
3.5.3	Impacto Ambiental.....	65

3.5.3.1	Categorización de Proyectos	65
3.5.3.2	Tipos de impacto ambiental	67
3.6	Estudio Financiero.....	77
3.6.1	Inversiones	77
3.6.2	Activos Fijos	78
3.6.3	Activos Diferidos	83
3.6.4	Capital de trabajo	83
3.6.5	Sueldos y Salarios	84
3.6.6	Servicios Básicos.....	92
3.6.7	Gastos Publicidad.....	92
3.6.8	Consumo Promedio	92
3.6.9	Porcentaje de costo promedio.....	93
3.6.10	Materia Prima.....	94
3.6.11	Proyección de Ingresos.....	95
3.6.12	Resumen de Costos y Gastos	95
3.6.13	Financiamiento.....	97
3.6.14	Tabla de Amortización	97
3.6.15	Depreciaciones	99
3.6.16	Amortizaciones.....	100
3.6.17	Balance General	101
3.6.18	Estado de Pérdidas y Ganancias.....	102
3.6.19	Flujo de caja	103
3.6.20	Evaluación Financiera	103
3.6.21	Índices de Rentabilidad	104
3.6.21.1	Valor Actual Neto (VAN).....	104
3.6.21.2	Tasa Interna de Retorno	104
3.6.22	Punto de Equilibrio.....	105
	CONCLUSIONES	107
	RECOMENDACIONES	108
	BIBLIOGRAFIA.....	109
	NETGRAFÍA	109
	ANEXOS.....	113

INDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 MAPA DEL SECTOR Y VISTA SATÉLITE	12
GRÁFICO 2 IGLESIA CENTRAL DE LA CDLA. EL EJÉRCITO.....	13
GRÁFICO 3 VISTA SATÉLITE DE LA CONSTRUCCIÓN DE LA NUEVA MATERNIDAD DEL SUR.	16
GRÁFICO 4 POBLACIÓN E INDICADORES DEL 2010	17
GRÁFICO 5 “PANIFICADORA AZUAY”	35
GRÁFICO 6 “PANIFICADORA RICO PAN”	36
GRÁFICO 7 “PANADERÍA Y PASTELERÍA ANDY’S”	36
GRÁFICO 8 “PANIFICADORA NAYELI”	36
GRÁFICO 9 “PANADERÍA ADONIS”	37
GRÁFICO 10 LOGO.....	40
GRÁFICO 11 DISTRIBUCIÓN DE LAS PARROQUIAS DE QUITO.....	48
GRÁFICO 12 VISTA SATÉLITE DE LA UBICACIÓN PARA EL PROYECTO	48
GRÁFICO 13 VISTA SATÉLITE DE LA CONSTRUCCIÓN PARA EL PROYECTO	49
GRÁFICO 14 DATOS GENERALES DEL TERRENO	50
GRÁFICO 15 REGULACIONES DEL TERRENO	50

INDICE DE CUADROS

CUADRO 1 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	38
CUADRO 2 ORGANIGRAMA FUNCIONAL	39
CUADRO 3 FLUJOGRAMA COMPRA.....	59
CUADRO 4 FLUJOGRAMA DE PRODUCCIÓN.....	60
CUADRO 5 FLUJOGRAMA DE SERVICIO	61

INDICE DE TABLAS

TABLA 1	17
TABLA 2	18
TABLA 3	20
TABLA 4	22
TABLA 5 FUNCIONES Y PERFIL DEL ADMINISTRADOR	41
TABLA 6 FUNCIONES Y PERFIL DEL AYUDANTE CONTABLE	42
TABLA 7 FUNCIONES Y PERFIL DEL CHEF REPOSTERO.....	43
TABLA 8 FUNCIONES Y PERFIL DEL AYUDANTE DE PASTELERÍA.....	43
TABLA 9 FUNCIONES Y PERFIL DEL AYUDANTE DE CHOCOLATERÍA	44
TABLA 10 FUNCIONES Y PERFIL DEL MESERO/ CAJERO.....	45
TABLA 11 HORARIO DE PERSONAL POR ÁREAS.....	46
TABLA 12 PRODUCTOS A OFRECER: PASTELES	52
TABLA 13 PRODUCTOS A OFRECER: TRUFAS	53
TABLA 14 PRODUCTOS A OFRECER: BOMBONES.....	53
TABLA 15 PRODUCTOS A OFRECER: BEBIDAS	53

TABLA 16 PRODUCTOS Y PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO	54
TABLA 17 EQUIPO Y MENAJE DE PASTELERÍA Y CHOCOLATERÍA	55
TABLA 18 MUEBLES Y ENCERES DEL ÁREA DE SERVICIO.....	58
TABLA 19 ANÁLISIS PARA CATEGORIZACIÓN DE PROYECTOS.....	66
TABLA 20 FICHA AMBIENTAL PARA LA CHOCOLATERÍA MANÁ.....	68
TABLA 21 CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DEL PROYECTO.....	69
TABLA 22 PARÁMETROS PARA CATEGORIZACIÓN DE UN PROYECTO.	73
TABLA 23 VALORES PARA LA CATEGORIZACIÓN.....	76
TABLA 24 ACTIVOS FIJOS	78
TABLA 25 MUEBLES Y ENSERES	78
TABLA 26 MAQUINARIA Y EQUIPO.....	79
TABLA 27 EQUIPO DE OFICINA.....	79
TABLA 28 EQUIPO DE COMPUTACIÓN	79
TABLA 29 MANTELERÍA, CUBERTERÍA, VAJILLA, CRISTALERÍA	80
TABLA 30 MENAJE DE COCINA	80
TABLA 31 VEHÍCULOS.....	82
TABLA 32 OBRA CIVIL	82
TABLA 33 ACTIVOS DIFERIDOS	83
TABLA 34 CAPITAL DE TRABAJO	84
TABLA 35 SUELDOS Y SALARIOS.....	84
TABLA 36 DETALLE DE SUELDOS Y SALARIOS MANO DE OBRA DIRECTA	85
TABLA 37 DETALLE DE SUELDOS MANO DE OBRA ADMINISTRATIVO	88
TABLA 38 SERVICIOS BÁSICOS.....	92
TABLA 39 GASTOS DE PUBLICIDAD	92
TABLA 40 CONSUMO PROMEDIO DETALLADO	92
TABLA 41 PORCENTAJE DE COSTO DETALLADO.....	93
TABLA 42 DEMANDA PROBABLE.....	94
TABLA 43 MATERIA PRIMA Y VENTAS	94
TABLA 44 VARIABLES PARA PROYECCIONES.....	95
TABLA 45 PROYECCIÓN DE INGRESOS	95
TABLA 46 RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS.....	96
TABLA 47 FINANCIAMIENTO	97
TABLA 48 TABLA DE AMORTIZACIÓN.....	97
TABLA 49 DEPRECIACIONES.....	100
TABLA 50 AMORTIZACIONES.....	100
TABLA 51 BALANCE GENERAL INICIAL.....	101
TABLA 52 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	102
TABLA 53 FLUJO DE CAJA.....	103
TABLA 54 TASA DE DESCUENTO.....	103
TABLA 55 VALOR ACTUAL NETO.....	104
TABLA 56 TASA INTERNA DE RETORNO TIR.....	105
TABLA 57 DATOS PARA EL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	105

I. INTRODUCCIÓN

i. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Enunciado del Problema:

Quito es la capital Ecuador con una población de 2.439.191 habitantes. El sur de la ciudad se encuentra en constante desarrollo que ha permitido el crecimiento de grandes empresas. En este sector no se pueden encontrar lugares donde se expendan una gran variedad de chocolates de calidad, al contrario, se localizan empresas que se dedican exclusivamente a la venta de chocolates sucedáneos e importados. Por tal razón los consumidores se ven en la obligación de trasladarse a puntos estratégicos de la ciudad para adquirir estos productos. Los clientes dejan el consumo de chocolates u otros productos y deciden comprar otro tipo de alimentos.

El sur de la ciudad de Quito es un punto estratégico para este tipo de proyecto debido a la falta de establecimientos con estas características, como son: ser una chocolatería de lujo y trabajar con la materia prima de manera artesanal, el gran crecimiento económico que ha tenido y tiene con el pasar del tiempo. El acceso a la materia prima no es limitado pues existe contacto con proveedores directos de cacao lo que permitirá bajar costos de materia prima, además de tener constancia de la calidad del producto.

La falta de conocimiento acerca del chocolate y de sus beneficios en la salud ha provocado que la sociedad desista del consumo de estos productos, posiblemente por mantener ideas erróneas de lo que puede provocar el chocolate. Mientras que por otro lado existen personas que conocen las bondades del chocolate como que es un antioxidante natural, ayuda a disminuir los radicales libres y muchas otras enfermedades asociadas con la edad.

Adicionalmente se puede determinar que las chocolaterías no utilizan la variedad del Cacao Fino de Aroma, mientras que por otro lado varias empresas extranjeras utilizan el Cacao Ecuatoriano para la elaboración de sus productos.

Ecuador como uno de los principales productores de Cacao fino de aroma debería ser también el principal exportador de chocolate listo para consumo, el inconveniente que se encuentra, es la falta de conocimiento acerca de la maquinaria especializada para la producción de chocolates, y si el Ecuador continúa solo exportando cacao no podrá desarrollar una industria chocolatera reconocida a nivel mundial, ya que la cantidad de materia prima que permanece en el país es mínima.

Por mucho tiempo la comunidad ha pensado que el chocolate importado es de la mejor calidad y hoy en día se apoya más a las empresas extranjeras no se puede lograr una verdadera identificación

con el producto ecuatoriano. Por lo tanto, es necesario crear un sentimiento de pertenencia dentro de los ecuatorianos con respecto a sus productos. Así también es importante darles una oportunidad a los productores directos de cacao y a los chocolateros artesanos para continuar con el cambio de la matriz productiva del Ecuador y participando dentro de la implantación de pequeñas industrias tales como la Industria chocolatera.

A través de este estudio se busca la utilización, difusión, producción y comercialización y consumo de todos los productos elaborados con chocolate de la variedad de fino de Aroma como base principal para la elaboración de una variedad de postres, bombones y trufas, las cuales llegan al consumidor, brindándole al mismo la comodidad de adquirir estos productos sin necesidad de trasladarse grandes distancias; y con la opción de acceder a una gama de productos especiales para personas con diabetes que deseen degustar de un chocolate sano, beneficioso para la salud y con una excelente calidad.

ii. Formulación del Problema.

• Pregunta General:

- ¿Cuáles son los puntos clave para el estudio de pre factibilidad de un local de venta de productos en base a chocolate Ecuatoriano en el sur de Quito?

• Preguntas Específicas:

- ¿De qué manera un estudio de mercado permite identificar al consumidor de chocolate Ecuatoriano?
- ¿De qué manera se puede constituir un establecimiento de venta de productos en base a cacao fino de aroma?
- ¿Cómo se puede determinar la rentabilidad de una chocolatería ubicada en el sector de la Cdla. El Ejército?

I. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Objetivo General:

- Realizar un estudio de pre factibilidad para la creación de una chocolatería a base de cacao fino de aroma, ubicado en sector de la Ciudadela. El Ejército en el sur de Quito.

2.2 Objetivos Específicos:

- Determinar los aspectos teóricos, conceptuales y legales para la constitución de una chocolatería en base a cacao fino de aroma.
- Elaborar un estudio de mercado que determine los gustos y preferencias del consumidor de chocolate ecuatoriano en el sur de Quito

- Ejecutar un estudio financiero que identifique los procesos de producción, equipos, materia prima y mano de obra, para el análisis de la rentabilidad y factibilidad de una chocolatería ubicada en el sector sur de Quito.

II. JUSTIFICACIÓN

Al realizar la investigación se puede llegar a conocer los gustos de los habitantes del sur de Quito en función a la variedad de productos realizado con chocolate ecuatoriano, la ubicación es un punto económico estratégico en auge y con gran demanda de nuevos productos.

En este sector, no existe este tipo de proyectos se busca brindar a la comunidad un producto nuevo, con facilidad de acceso y de excelente calidad, el cual podrá ser entregado tanto en el local de venta como a domicilio; además de los productos que se ofrecen se añade una gama de productos en base a chocolate para diabéticos.

A través de este proyecto se busca trabajar con pequeños y medianos productores y a la vez sin intermediarios para reducir costos, además de no tener una competencia directa en el sector, es un local de fácil acceso y con gran demanda. Dentro de los beneficiarios están los productores artesanales de cacao y chocolate los cuales tendrán la oportunidad de promocionar su producto y a la vez dar a conocer la calidad que tiene un chocolate artesanal, frente a un chocolate hidrogenado. La comunidad aledaña también se encuentra beneficiada por este proyecto ya que da la oportunidad de mayor expansión económica.

El proyecto genera un impacto social positivo pues se contribuirá con la mejora de la situación económica del sector además que puede eliminar críticas sociales en relación al sector sur de la ciudad, el impacto ambiental que se genera es mínimo ya que se trabaja de una manera artesanal y cuidando al máximo el producto desde su cultivo.

III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Método inductivo: Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones cuya aplicación es de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría.

Métodos de investigación cualitativa y cuantitativa: Otra forma reciente de caracterizar métodos de investigación es la concepción de métodos cimentada en las distintas concepciones de la realidad social, en el modo de conocerla científicamente y en el uso de herramientas

metodológicas que se emplean para analizarlas. Según esta concepción, el método de investigación suele dividirse en los métodos *cuantitativos*, o investigación cuantitativa, y *cualitativo* o investigación cualitativa:

- *El método cualitativo o método no tradicional:* De acuerdo con Bonilla y Rodríguez (2000), se orienta a *profundizar* casos específicos y no generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, sino cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada.

Los investigadores que utilizan el método cualitativo busca entender una situación social como un todo, teniendo en cuenta sus propiedades y su dinámica. En su forma general, la investigación cuantitativa parte de los cuerpos teóricos aceptados por la comunidad científica, en tanto que la investigación cualitativa pretende conceptuar sobre la realidad, con base en la información de la población o las personas estudiadas.

Tomado de: (Bernal, 2010, pp. 58 a 60)

iii. CONTENIDO DE LA CAPITULACIÓN

CAPÍTULO I.

En el capítulo I se desarrolla la parte teórica, incluyendo conceptos que pueden ser de ayuda y la parte metodológica a utilizarse en la realización del estudio de pre factibilidad para la creación de una chocolatería en el sector sur de la ciudad de Quito.

También se desarrollará es estudio del Marco Legal para la constitución de la empresa.

CAPÍTULO II.

En el capítulo II se planteará el estudio de mercado para determinar los gustos y preferencias de la comunidad del sector de la Cdma. El Ejército, sobre el consumo de chocolate.

CAPÍTULO III.

El capítulo III estará conformado por la propuesta técnica para la elaboración del proyecto, es decir el análisis de la materia prima, los equipos necesarios, la mano de obra con las que puede contar el proyecto. El análisis administrativo y de impactos.

Se encontrará el análisis financiero en función a las variables presentadas en el estudio de mercado, se determinará los costos que puede generar el proyecto.

CAPÍTULO I

1.1 Marco Teórico

1.1.1 Proyecto

Según la ONU es un conjunto de antecedentes y elementos de juicio los cuales ayudan a estimar la conveniencia de determinar recursos a la producción de determinados bienes o servicios.

“Es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema, La cual tiende a resolver una necesidad humana” (Urbina, 2010)

1.1.2 Estudio de Pre factibilidad

Comprende el análisis Técnico – Económico de las alternativas de inversión que dan solución al problema planteado. Los objetivos de la pre factibilidad se cumplirán a través de la Preparación y Evaluación de Proyectos que permitan reducir los márgenes de incertidumbre a través de la estimación de los indicadores de rentabilidad socioeconómica y privada que apoyan la toma de decisiones de inversión. La fuente de información debe provenir de fuente secundaria.(Thompson, 2010)

1.1.3 Estudio de mercado

Según Baca Urbina el estudio de mercado es la parte inicial de la investigación formal del estudio, en la cual se realiza la determinación y cuantificación de la demanda y la oferta, así como también los precios y la forma de comercialización.

1.1.4 Muestreo

Procedimiento a través del cual se selecciona una pequeña parte determinada por procesos estadísticos, para valorizar una o varias características de un grupo o un conjunto.(Urbina, 2010)

1.1.5 Estudio técnico

Un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas. Este análisis identifica los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto y, por tanto, los costos de inversión y de operación requeridos, así como el capital de trabajo que se necesita. (Rosales, 2005)

1.1.6 Estudio financiero

Consiste en expresar en términos monetarios todas las determinaciones expresadas en el estudio técnico. (Urbina, 2010)

El sistema financiero, constituye uno de los sectores más importantes de la economía, que permite proveer de servicios de pagos, movilizar el ahorro y asignar el crédito, además de limitar, valorar, aunar, e intercambiar los riesgos resultantes de esas actividades. (Chiriboga, 2010, p. 6)

1.1.7 Cacao

El nombre científico del cacao de producción comercial es *Theobroma cacao* el cual se divide en varios complejos genéticos como: Criollo, Forastero, Amazónicos.

La variedad Forastero, es la más cultivada en el mundo y se estima que comprende alrededor del 80% del área de producción; es resistente a enfermedades y posee una alta productividad, no se lo puede clasificar como Cacao Fino y a menudo se lo mezcla con otras variedades de mayor calidad.

El cacao Nacional posee un sabor y aroma característicos muy apreciados a nivel mundial por las grandes industrias chocolateras, es conocido como “cacao de arriba” pues se lo cultiva en su mayoría en la zona superior del Rio Guayas. (MAG, 2001)

1.1.8 Theobroma cacao

Según el estudio realizado por la Universidad de Calgary, Canadá y el Instituto Francés para el desarrollo se descubrió que desde hace 5000 años el cacao ha sido utilizado en las alturas de la región Amazónica del Ecuador.

1.1.9 Chocolate

Se entiende por chocolate al producto obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de los siguientes ingredientes: granos de cacao, cacao en pasta, descascarillado, torta de prensado de cacao, cacao en polvo, cacao parcialmente desgrasado, manteca de cacao y endulzante (azúcar blanco, glucosa, azúcar invertido).

El chocolate es producido por muchas formulaciones, pero todas contienen una mezcla de sólidos finamente molidos tales como cocoa, azúcar, leche en polvo, todos estos suspendidos y dispersos

en manteca de cacao u otra grasa sustituta, los cuales a temperaturas normales de procesamiento se convierten en el medio líquido para la mezcla. (Desrosier, 1991)

1.1.10 Producción masiva de chocolate

La fábrica de La Universal fue la pionera en la producción masiva del chocolate a partir del año de 1889, en la ciudad de Guayaquil.(Paez, 2010)

1.1.11 Descascarillado

Es la tercera fase del proceso de producción por la que pasa el cacao desde que llega a la fábrica, este proceso consiste en la separación de la cascarilla del resto del cotiledón, siendo este el utilizado para la producción del chocolate.

1.2 Marco Legal

El estudio legal se refiere a las normativas que debe seguir un proyecto de inversión, es decir leyes y requisitos que se deben cumplir para el funcionamiento legal de una empresa, según las leyes que rige cada país, para de esta manera asegurar el comportamiento y desenvolvimiento de cada empresa, además de conocer los alcances y limitaciones que cada una de ellas puede tener.

1.2.1 Tipos de Sociedad

La Codificación de la Ley de Compañías en el Art. 2 da a conocer las siguientes especies de compañías, las cuales se constituyen por personas jurídicas. (Compañías, 2016)

- La compañía en nombre colectivo
- Compañía en comandita simple o dividida en acciones
- Compañía de responsabilidad limitada
- Compañía Anónima
- Compañía Mixta
- Compañía accidental o cuentas en participación.

1.2.2 Constitución de la Chocolatería Maná como Compañía de responsabilidad Limitada.

Según el Art. 92 de Codificación de la Ley de Compañías, la compañía de responsabilidad limitada se constituye entre tres o más personas que responden únicamente a las obligaciones sociales, hasta el monto de las aportaciones individuales, se realiza el comercio bajo una razón social o denominación objetiva a la cual se le añadirá las palabras “Compañía Limitada” o su correspondiente abreviatura “Cia Ltda”.

Este tipo de compañía se sujetará a vigilancia de la Superintendencia de Compañías, el capital aportado por cada socio no puede ser menor a 400 dólares, al momento de constituirse la empresa el capital quedará íntegramente suscrito en un plazo máximo de doce meses a partir de la fecha de constitución de la empresa. (Compañías, 2016)

La chocolatería Maná se constituirá como Compañía Limitada por ser una empresa comercial de venta de productos a base de Cacao Ecuatoriano.

1.2.3 Requisitos para la creación de una Compañía de Responsabilidad Limitada

- **Reserva el nombre.** - Este trámite se lo realiza en el Balcón de servicios de la Superintendencia de Compañías, tomando en cuenta que no exista otra empresa con el mismo nombre.
- **Elaborar los estatutos.** - Los estatutos refieren al contrato social que regirá a la sociedad y debe estar validado por la firma de un abogado.
- **Crear una cuenta de integración de capital.** - Se lo realiza en cualquier banco del país.
Los requisitos básicos son:
Capital mínimo: 400 dólares
Carta de socios en la cual debe estar detallada la participación de cada uno.
Copias de cedula y papeleta de votación de cada socio.
Pedir el certificado de cuentas de integración de capital.
- **Elevar a escritura pública.** - Se lo realiza con un notario público, con los documentos que se realizaron en los pasos anteriores.
- **Aprobar el estatuto.** - Una vez realizada la escritura pública se la debe llevar a la Superintendencia de compañías para su revisión y aprobación mediante la resolución.

- **Publicar la resolución de aprobación.** - La superintendencia entregará 4 copias de la resolución y un extracto que debe ser publicado en un medio de prensa escrita de circulación nacional.
- **Obtener permisos municipales.** - En el municipio se debe pagar la patente municipal y pedir el certificado de cumplimiento de obligaciones.
- **Inscribir la compañía.** - La compañía debe ser inscrita en el Registro Mercantil de la ciudad, esto se lo realiza con todos los documentos antes descritos.
- **Realizar la Junta General de Accionistas.** - En esta reunión se debe nombrar a los representantes de la empresa según el estatuto.
- **Inscribir el nombramiento del representante.** - Se lo realiza en el registro mercantil, con la razón de aceptación del representante elegido en la Junta de Accionistas.

1.2.4 Documentos y permisos

Los documentos que se precisan para que una empresa pueda empezar sus labores conforme a la ley son:

- RUC o Registro Único de Contribuyentes
- LUAE Licencia Única Anual de Funcionamiento
- Registro en el Ministerio de Turismo
- Permiso del Cuerpo de Bomberos
- Permiso Sanitario ARCSA
- Permiso del Ministerio de Salud Pública MSP
- Afiliación a la Cámara provincial de Turismo de Pichincha C.A.P.T.U.R
- Permiso de Publicación Exterior

1.2.4.1 Registro Único de Contribuyentes RUC

- Copia y original de la Cédula de ciudadanía del representante legal.
- Copias certificadas del nombramiento del representante legal inscrito en el registro mercantil.
- Copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación.
- Certificado original de votación si el representante legal es ecuatoriano.
- Documento original que identifica el domicilio principal en que desarrollara la actividad de la sociedad.

- Formulario R.U.C. -01 –A y -01 –B para inscribir, actualizar, o cerrar establecimientos, suscritos por el representante legal.
- Hoja original de datos generales del registro de sociedades. (SRI, 2006)

1.2.4.2 Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAE

- Formulario único de solicitud de LUAE
- Copia de RUC.
- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación del Representante Legal.
- En caso de persona jurídica, copia del nombramiento del representante legal.
- En caso de propiedad horizontal Autorización de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal.
- En caso de rótulo existente: Dimensiones y fotografía de la fachada del local.
- En caso de rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo.
- Copia de constitución de la empresa
- Copia del pago de la patente del año inmediato anterior
- Copia del pago de impuesto 1.5 x 1000 del año inmediato anterior
- Copia del pago del impuesto predial del año en curso

1.2.4.3 Registro del Ministerio de Turismo

- Copia certificada de la escritura de Constitución, aumento de capital o reforma de estatutos, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en la oficina de Registro Mercantil, tratándose de personas jurídicas.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPPI, de no encontrarse registrada la razón social.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.)
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía, según sea la persona natural ecuatoriana o extranjera.
- Fotocopia del certificado de votación.
- Lista de precios (original y copia).
- Fotocopia del título de propiedad o carta de pago del impuesto predial en caso de ser propietario del local, caso contrario, el contrato de arrendamiento, registrado en un juzgado de inquilinato.

- Listado del inventario de bienes valorados del establecimiento.
- 5 fotografías de las instalaciones del establecimiento: fachada, cocina, áreas de recepción, lobby, baños y servicios que brindan.
- Fotocopia del contrato de compra – venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario, con la autorización de utilizar la razón social. (Turismo, 2013)

1.2.4.4 Permiso del Cuerpo de Bomberos

- Copia y original de la Cédula de ciudadanía del representante legal.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.).
- Solicitud de inspección del local.
- Informe favorable de la inspección.
- Copia de la inspección realizada por el municipio. (Bomberos, 2016)

1.2.4.5 Permiso Sanitario ARCSA

- Número de Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Número de cédula y datos del responsable técnico de los establecimientos que lo requieren.
- Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC/RISE)
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.
- Categorización otorgada por el Ministerio de Turismo, si fuera el caso

1.2.4.6 Permiso del Ministerio de Salud Pública MSP

- Solicitud para permiso de funcionamiento.
- Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo. (restaurantes, bar-restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento.
- Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión)

- Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario o representante legal.

1.2.4.7 Afiliación a la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha C.A.P.T.U.R.

- Cancelar la cuota de afiliación
- Copia y original de la Cédula de ciudadanía del representante legal.
- Copia certificada del registro del ministerio de turismo.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes R.U.C. (CAPTUR, 2016)

1.2.4.8 Permiso de Publicación Exterior

- Formulario único de solicitud de licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas, debidamente lleno y suscrito por el representante legal.
- Copia del RUC
- Informe de compatibilidad de uso de suelo (cuyo requisito es el Informe de regulación metropolitana, que debe obtenerse previamente).
- Copia de los estatutos de la entidad y del acuerdo ministerial de aprobación.
- Copia del nombramiento del representante legal.
- Copia de cédula y certificado de votación del representante legal. (Quito, 2015)

1.2.5 Categorización de los establecimientos de A y B

El establecimiento para el presente proyecto no ingresa en una categorización específica de chocolaterías, sin embargo ingresa en la categoría de las cafeterías entre las cuales se encuentran Cafeterías de categoría especial, de primera y de segunda las cuales será debidamente identificadas de la siguiente manera; tres tazas, dos tazas y una taza respectivamente. (Castellon, 2000)

Para que un establecimiento ingrese a la categorización debe cumplir los siguientes requisitos mínimos:

1.2.5.1 Cafeterías de categoría especial:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa, teléfono, calefacción y refrigeración.
- Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos.

- Decoración y mobiliario en armonía con el rango del establecimiento.
- Cubertería, vajilla y cristalería de gran calidad, menaje de primera calidad, fuente de sopa, cafetera express y plancha.
- Cámara frigorífica, office con fregaderos y local para almacén.
- Barra o mostrador, adecuados tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento.
- Vestuarios y aseos independientes para el personal masculino y femenino.
- El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

1.2.5.2 Cafeterías de primera categoría:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal. En su defecto, durante las horas en que el establecimiento esté abierto el establecimiento a la clientela, los proveedores de mercancías no utilizarán el mismo acceso.
- Teléfono y calefacción.
- Servicios sanitarios, independientes para señoras y caballeros, con agua caliente y fría en los lavabos.
- Cubertería, vajilla y cristalería de calidad, cafetera express, fuente de sopa, planchas y cámara frigorífica.
- Fregaderos y local para almacén y menaje de buena calidad.
- Barra o mostrador, adecuados tanto a la categoría como a la capacidad del establecimiento.
- Vestuarios y servicios sanitarios independientes para el personal masculino y femenino.
- El personal, debidamente uniformado de acuerdo con el rango del establecimiento, será el adecuado para garantizar un servicio rápido y eficiente.

1.2.5.3 Cafeterías de segunda categoría

- Teléfono.
- Servicios sanitarios independientes para señoras y caballeros.
- Cubertería inoxidable, vajilla y cristalería en buen estado de conservación, cafetera express y plancha.
- Cámara frigorífica, fregaderos y menaje de calidad.
- Barra y mostrador, adecuados a la capacidad del establecimiento.
- El personal, uniformado, será el adecuado para un servicio rápido y eficiente. (Anónimo, Consumoteca)

Con las condiciones detalladas anteriormente se procede a verificar que la chocolatería Maná posee las instalaciones necesarias para ser una Cafetería Chocolatería de segunda categoría, tomando en cuenta que las adecuaciones serán diferentes por la oferta gastronómica que tiene el establecimiento.

CAPÍTULO II

2.1 Estudio de mercado

2.1.1 Generalidades

El sector sur de la ciudad empieza desde la confluencia del río Machángara y se extiende hasta casi los límites del cantón Mejía con el barrio de la Victoria; alta y baja. En todo este tramo se puede encontrar lugares muy importantes para la ciudad como son la Tribuna del Sur, el Centro Comercial El Recreo, el Nuevo Centro Comercial Quicentro Sur, El terminal Terrestre Quitumbe, varios colegios de élite como son: el recién inaugurado Colegio Réplica Mejía, Juan Pío Montufar, ITS Benito Juárez, Colegio Nacional Amazonas, Colegio Militar N° 10 Abdón Calderón, ITS Sucre, entre muchos otros, también cuenta con grandes extensiones de áreas verdes como son el Parque de la Cuadras, y el Parque Metropolitano del Sur.

El sur de la ciudad de Quito, ha sido por mucho tiempo un lugar un tanto olvidado por autoridades, así como por ciudadanos. A partir de la puesta en marcha de varios proyectos tanto de vivienda como de comercio, se ha observado un crecimiento acelerado de este sector de la ciudad.

La llegada del terminal Terrestre, el centro comercial Quicentro Sur, e inclusive los conciertos que se han llevado a cabo en la planada Quitumbe por fiestas de Quito han llevado a considerar que el sur también pertenece a la ciudad, que es un lugar tranquilo que cuenta con todos los servicios, se tiene varias líneas de transporte público, se cuenta con un Campus de la Universidad Politécnica Salesiana, el Colegio Quitumbe, son varias de las ofertas que tiene el sur de la ciudad para la ciudadanía.

2.1.2 Antecedentes Históricos

La ciudad de Quito a través de la historia ha sido dividida en dos sectores el norte y el sur, los cuales se manejaban bajo un sistema de cacicazgos, el sur de la ciudad los más importantes fueron: Machángara, Machangarilla, Guajaló y Chillogallo¹. Los cuales más tarde con la llegada de los españoles se disuelven para dar origen a los barrios que hoy en día se conocen. A este territorio se le proporciona la denominación de parroquia la cual abarca varios barrios, para el presente trabajo se estudiará la parroquia de Chillogallo.

Con el paso de los años y la modernización de la ciudad se procede a delimitar la zona y la regularización urbana, años más tarde se da la creación de las Administraciones zonales, entre

¹ Casicazgos manejados en el sur de Quito (Mejia, 2013)

ellas se encuentra Quitumbe, la cual acoge a 5 parroquias: Chillogallo, Turubamba, Guamaní, Quitumbe y la Ecuatoriana.

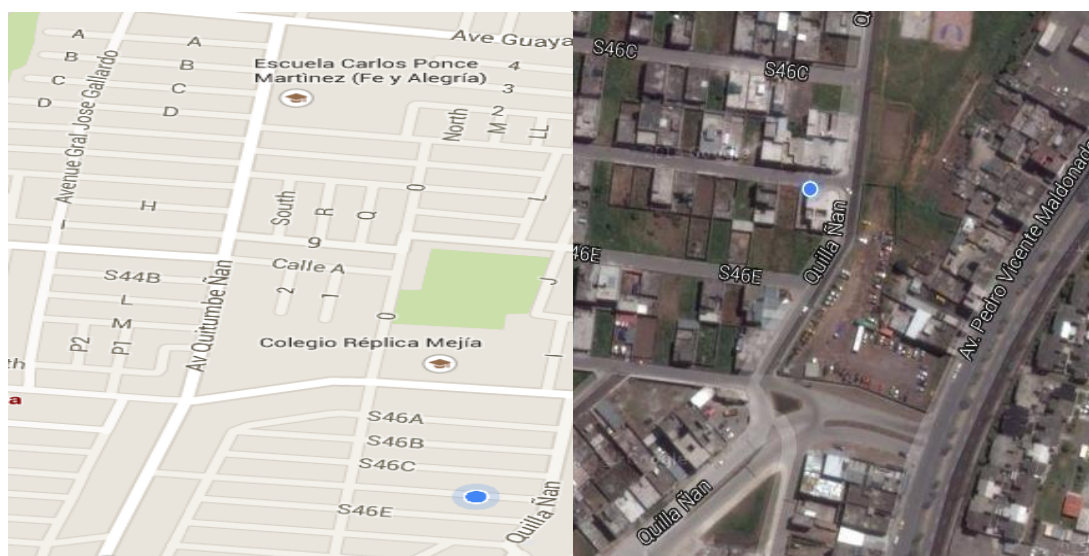
Dentro de la parroquia de Quitumbe se encuentra un barrio llamado “Ciudadela El Ejército” este barrio se funda aproximadamente en los años 80’s, como una Cooperativa contando con alrededor de 40 socios, el barrio lleva su nombre ya que los primeros trabajos los inicia El Cuerpo de Ingenieros del Ejército y son miembros de este los que empiezan con la administración del barrio, el Tnt. Crnl. Gerardo Mesías fue el primer Gerente de esta cooperativa.

Los habitantes de esta ciudadela son gente amable, cálida, se puede llegar a decir que todos los vecinos se conocen entre sí. Muchos de los habitantes son los mismos fundadores de la Cooperativa o bien son hijos o nietos de los mismos.

2.1.3 Ubicación Geográfica

Se encuentra ubicada al sur de la ciudad de Quito la Ciudadela es limitada al sur por el Barrio Nueva Aurora, al noroccidente por el barrio La Ecuatoriana y al nororiente por Pueblo solo Pueblo. Las Calles Principales de este barrio son la Av. Quitumbe Ñan, Av. Quilla Ñan y la Gral. José Gallardo.

Gráfico 1 Mapa del sector y vista satélite



Fuente:(Maps, 2015)

Es un barrio netamente residencial el comercio es limitado, el mayor movimiento comercial se refleja los fines de semana en los alrededores del parque y la iglesia central del barrio, que hoy en día es punto de encuentro y comercial del sector.

Por otro lado, en las noches la comunidad se reúne para partidos de Ecuavoley, así como también para degustar de las empanadas de verde, los bolones, corviches, acompañados de un aromático café negro, o para degustar de las típicas “mollejas asadas y los chinchulines”.

2.1.4 Festividades

En lo que corresponde a festividades, la Cdla celebra las fiestas de la virgen de la parroquia que es Santa Rosa de Lima o más conocida como la Rosita de la Paz, durante todo un año los priostes en curso han organizado todo lo que se realizará en el mes de agosto, mes en el cual se realizan las celebraciones a Santa Rosa de Lima.

La principal festividad por lógicas razones es la parte religiosa, todos los feligreses acompañan a la Virgen en su recorrido por el barrio y en diferentes puntos del mismo se realizan paradas para hacer oraciones y compartir algo de comida o bebida.

Dentro de los grupos que conforman la iglesia, la catequesis se encarga de realizar actividades al aire libre para los niños, se realizan juegos típicos como: el palo encebado, los ensacados, el baile del tomate, la carrera del huevo entre otros divertidos juegos.

La comida típica también se toma su lugar en esta celebración, el parque central se convierte en un patio de comidas en el cual se puede encontrar desde empanadas de viento con morocho, hasta las papas con cuero, seco de pollo, los quimbolitos, humitas, tamales, tortillas con caucara, fritada, cevichochos, todos estos muy apetecidos por la comunidad.

Gráfico 2 Iglesia central de la Cdla. El Ejército



Fuente: (Hora, 2006)

Adicional a la fiesta de la Virgen Rosa de Lima, tienen las fiestas de la capital, para festejar a Quito, todos los habitantes se reúnen y eligen a la Reina de Quito del barrio, la cual se encargará conjuntamente con la comisión de mejoras del barrio.

2.1.5 Sistema de transporte

Se puede decir que el desarrollo de todos los barrios que conforman Quitumbe, entre ellos la Cdla El Ejército, comienza con la llegada del sistema Trole Bus y sus respectivos alimentadores, posteriormente la inauguración de la primera parte de la Terminal Terrestre de Quitumbe en el año 2008 y su segunda parte a inicios del 2009. Esta estación es la más importante de transporte interprovincial de la ciudad de Quito, ya que tiene la mayor afluencia de gente, al igual que la Terminal de Guayaquil.

El terminal Quitumbe ha realizado las transacciones necesarias para poner a disposición de los usuarios, 200 puntos comerciales y alrededor de 90 prestadores de servicio.

Conjuntamente Quitumbe forma parte del sistema de transporte interno a través del servicio de los buses articulados: Trolebús, Metro bús-Q, y Corredor Sur Oriental; son las 3 líneas que se conectan en diferentes puntos de la ciudad para la movilización de los Quiteños.

Los horarios de funcionamiento de los buses articulados y los respectivos alimentadores son de lunes a viernes a partir de las 5:00 am hasta las 22:30 en horario regular, con intervalos de 3 – 5 minutos por unidad. Mientras que a partir de las 22:30 los intervalos son cada hora para poder retornar al sur de la ciudad.

El municipio tiene una proyección de atender a alrededor de 20000 pasajeros en temporada normal, mientras que en los feriados se aspira una atención de 50000 pasajeros.

Actualmente el sector ha crecido tiene a su disposición 2 colegios el uno “Carlos Ponce Martínez, Fe y Alegría” y el recién inaugurado “Colegio Replica Mejía”, adicionalmente, el desarrollo se ha dado en el área de la salud pues próximamente se inaugurará la “Nueva Maternidad de Sur”.

2.1.6 Vías de acceso

Al barrio se puede acceder desde diferentes puntos, llegando desde el norte por la Av. Mariscal Sucre a la altura del semáforo de la Ecuatoriana a mano izquierda se puede acceder al barrio por la Av. La Ecuatoriana, hasta el semáforo de la Av. José Gallardo. O por el contrario por la Av. Maldonado a mano derecha por la misma Av. La Ecuatoriana.

Si se desea ingresar por el sur se puede ingresar por la altura del Beaterio por los pasajes y descender hacia la Cdla. Por la Av. Quitumbe Ñan.

Una de las principales líneas de transporte es la cooperativa Quitumbe, con la ruta: Cdla. El Ejército- La Marín. Esta línea de transporte tiene un recorrido sale de la Ciudadela y avanza por toda la Av. Mariscal Sucre hasta la Av. Michelena por la cual baja hacia el redondel Atahualpa, toma la Av. Alonso de Angulo, sube hasta la Av. Napo, posteriormente baja hacia La Marín por el antiguo Terminal Cumandá, completando así su recorrido.

Se puede decir que esta es una de las rutas que más utilizan los moradores tanto para avanzar hacia el centro norte de la ciudad como para retornar al sur.

También se puede llegar en el alimentador del Trolebús, que se lo puede tomar en el Terminal Quitumbe el cual ingresa por el Barrio Pueblo solo Pueblo, hoy conocido como la Arcadia, después baja por la Av. José Gallardo y regresa al Terminal, aquí se pueden realizar los transbordos en el sistema Trole bus, Corredor Sur Oriental y Corredor Sur Occidental.

Como este barrio se divide en dos etapas para poder acceder a la segunda etapa del barrio. Por la Av. Pedro Vicente Maldonado a la altura del barrio la Bretaña, por la Av. Quilla Ñan a mano derecha se tiene el acceso tanto a la parte residencial como para el Colegio Réplica, además el desarrollo de esta etapa se dio a partir del inicio de la construcción de la Maternidad del Sur que se encuentra ubicada en el límite de los barrios Nueva Aurora y Ejército Nacional 2da Etapa, es decir en la intersección de la Av. Quitumbe Ñan y Quilla Ñan.

2.1.7 Actividad Económica

Dentro de las principales actividades económicas aledañas al sector se tiene el Supermercado Santa María, ubicado en la Av. Pedro Vicente Maldonado a la altura del barrio la Arcadia. Los moradores de todos los barrios aledaños acuden a este Supermercado gracias a la cercanía y la variedad de sus productos.

El barrio como tal tiene a disposición de los habitantes un dispensario médico, una guardería y alrededor de 3 farmacias, todos estos servicios, han sido emprendimiento de los moradores, los cuales han visto la necesidad de poder tener cerca un lugar al cual acudir para un examen médico, o para que mujeres trabajadoras puedan dejar a sus hijos en un lugar seguro mientras ellas se dirigen a distintos lugares a ejercer sus profesiones.

Dentro del barrio algunos de los principales negocios son las tiendas o micro mercados, existen alrededor de 5 panaderías – pastelerías, centros de cómputo, papelerías, además de unos pequeños restaurantes de comida rápida, como pizzerías, asaderos de pollo, chifas, etc. Además, en los locales vecinos se puede disfrutar de comida típica y dulces tradicionales.

Por otro lado, aproximadamente a finales del año del 2008 se inicia la construcción de la Maternidad del sur y es a partir de esta fecha que la plusvalía de todo el sector empieza a tener un auge. Conjuntamente con la construcción del hospital se inicia también el mejoramiento de

las vías de acceso, para que los moradores de todos los barrios aledaños tengan un arribo más cómodo, para poder recibir la atención hospitalaria que esperan.

Según las autoridades, informan que, al finalizar la construcción, la casa de salud tendrá la capacidad de 170 camas para Gineco-obstetricia y 40 camas para Neonatología. (Pública, 2015)

Adicionalmente para complementar la atención se construyen 40 centros de salud, para varios sectores del sur de la ciudad.

Considero importante la presencia de la Maternidad dentro de la Actividad Económica ya que con la apertura de esta casa de salud la afluencia de gente al sector incrementará considerablemente.

Gráfico 3 Vista satélite de la Construcción de la Nueva Maternidad del Sur.



Fuente:(Satelite, 2015)

2.1.8 Datos Demográficos

Según las estadísticas del año 2010, se obtiene los datos demográficos tanto de la primera como de la segunda etapa del sector y según a las parroquias que pertenecen, si bien es cierto las dos etapas conforman un solo barrio, el municipio las ha dividido en dos parroquias diferentes, dado así que la Cdla El Ejército Nacional primera etapa corresponde a la parroquia de Quitumbe, mientras que la Segunda etapa está dentro de la parroquia de Guamaní.

Sector		Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	Hombre	Mujer	
Ciudadela								3530
Ejercito	1era	350	321	745	759	641	714	
etapa								
Ciudadela								6410
Ejercito	2da	645	630	1421	1540	1064	1110	
etapa								
Total 2010		995	951	2166	2299	1705	1824	9940

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Quitumbe, 2010)

Tabla 2

Proyección del crecimiento poblacional al 1,37%

2011	10076
2012	10214
2013	10354
2014	10496
2015	10640

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (IndexMundi, 2015)

2.1.9 La muestra

Una muestra es un subconjunto observado de valores poblacionales que tiene un tamaño muestral que viene dado por n . (NEWBOLD Paul)

2.1.9.1 Cálculo de la muestra

El cálculo de la muestra nos ayuda a determinar el grado de credibilidad que se podrán dar a conocer a través de los resultados obtenidos.

Fórmula

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

Donde:

n = Muestra

p= 50% probabilidad de ocurrencia

q= 50% 1-p

N= universo

E² = margen de error

K² = nivel de confianza (Networks, 2013)

Datos:

N=10640

p= 50% = 0,5

q= 50% = 0,5

E²= 5% = 0,05²

K²= 95% = 1,96²

$$n = \frac{10640 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 (10640 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{10640 * 3,84 * 0,5 * 0,5}{0,0025 * 10639 + 3,84 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{10214,40}{27,5575}$$

$$n = 370,65$$

$$n = 371$$

Tabla 3

DEMANDA HISTORICA	
PROYECCIONES DE LA POBLACION	
AÑOS	POBLACION
2011	10.076
2012	10.214
2013	10.354
2014	10.496
2015	10.640

				HISTORICO				
GEOGRAFICAS			%	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ubicación	Cdla El Ejército							
densidad poblacional				0.076	10.214	10.354	10.496	10.640
DEMOGRAFICAS								
Edad	12 – 64	5001	47%	4.736	4.801	4.866	4.933	5.001
PSICOGRAFICAS								
nivel de ingresos								
Sexo								
Gustos y preferencias:								
	Pasteles		32%	1.515	1.536	1.557	1.579	1.600
	Trufa		26%	1.231	1.248	1.265	1.283	1.300

	Bombones		25%	1.184	1.200	1.217	1.233	1.250
	Esculturas de chocolate		25%	1.184	1.200	1.217	1.233	1.250
HABITOS DE CONSUMO								
conductual	Clientes frecuentan 2-4. veces por semana	624	39%	591	599	607	616	624
	DEMANDA ANUAL HISTORICA			28.369	28.758	29.152	29.551	29.957
				2010	2011	2012	2013	2014

Elaborado por Mónica Cortez

Fuente: Matrices Ing. Eduardo Jaramillo

2.2 Análisis de la Demanda histórica y la Proyección de la demanda.

Para poder determinar la población se usaron los datos estadísticos del censo del 2010 donde nos arroja una población de 9940 en los barrios donde se lleva a cabo la investigación, con la ayuda del porcentaje de crecimiento anual equivalente al 1,34% se determina al 2015 una población de 10640 habitantes del sector. Con la encuesta realizada se determina la frecuencia de consumo y las preferencias en los productos a ofertar, obteniendo así los datos expuestos en la tabla N° 3 y con los cuales se procede a realizar el cálculo de la proyección de la demanda a través del método de mínimos cuadrados.

Tabla 4

Demanda Histórica (método de mínimos cuadrados)				
N	X	Y	XY	X²
2010	1	28.369	28.369	1
2011	2	28.758	57.516	4
2012	3	29.152	87.456	9
2013	4	29.551	118.206	16
2014	5	29.957	149.784	25
Σ	15	145.788	441.331	55

Y = población histórica	
X = número de años	
N = Universo del Proyecto	624

PROYECCION DE LA DEMANDA			
		pronostico	
$Y = mx + b$		demanda	años (x)
		AÑOS	
Y =	48.119	6	2016
Y =	56.132	7	2017
Y =	64.145	8	2018

$$b = \frac{\Sigma y \Sigma x^2 - \Sigma x \Sigma xy}{N \Sigma x^2 - \Sigma x \Sigma x}$$

$$m = \frac{N \Sigma xy - \Sigma x \Sigma y}{N \Sigma x^2 - \Sigma x \Sigma x}$$

b =	41,00680078
m =	8.013

Elaborado por Mónica Cortez

Fuente: Matrices Ing. Eduardo Jaramillo

Para el método de mínimos cuadrados se determina el universo obtenido de la segmentación de mercado con la cantidad de personas que acuden de manera semanal al establecimiento, mientras que “Y” es equivalente a los datos del consumo anual mencionados en la Tabla N°3. Obteniendo un estimado de la demanda para los próximos 3 años.

2.2.1 Diseño de la encuesta



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
ENCUESTA PARA PROYECTO DE TESIS

TEMA: Estudio de pre factibilidad para la creación de una chocolatería a base de cacao fino de aroma, ubicado en el sector de la Cdla El Ejército, en el sur de Quito.

OBJETIVO: Conocer los gustos y niveles de consumo, de los moradores de la Ciudadela El Ejército sobre productos de pastelería y repostería elaborados a base de chocolate y la creación de una chocolatería a su alcance.

INSTRUCCIONES: Marque con una X la respuesta que escoja, para las respuestas abiertas por favor sea claro en su redacción.

Preguntas:

1. Género
 - Femenino
 - Masculino

2. Edad
 - 12 – 18
 - 19 – 35
 - 36 – 64

3. ¿Se encuentra Ud. satisfecho con la oferta de productos de pastelería y repostería del sector?

- Muy satisfecho
 - Satisfecho
 - Poco satisfecho
 - Nada satisfecho
4. ¿Con qué frecuencia consume productos de panadería, pastelería y repostería en el sector?

Veces por semana

- 1 – 2
- 2 – 4
- 4 – 6
- Otro.....

5. ¿Conoce Ud. las variedades de chocolate ecuatoriano que existen?

- Si
- No

6. ¿Conoce Ud. una chocolatería en el sector sur de la ciudad de Quito?

- Si
- No

En caso de que su respuesta sea positiva, ponga el nombre y el sector de la chocolatería.....

7. ¿Ha consumido alguna vez postres en base de chocolate para diabéticos?

- Si
- No

En caso de que su respuesta sea positiva, ponga los nombres de los productos que ha consumido.....

8. ¿Si existiera una nueva chocolatería – pastelería en el sector, Ud. acudiría a consumir algún producto en el establecimiento?

- Si
- No

9. ¿Qué productos le gustaría que se introdujera en la oferta del nuevo establecimiento?

- Pasteles
- Galletería

- Postres
- Esculturas de chocolate
- Bombones
- Trufas
- Bebidas de chocolate
- Helados

10. ¿Le gustaría que el nuevo establecimiento incluyera el servicio a domicilio?

- Si
- No

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la variedad de productos del nuevo establecimiento?

En caso de productos tales como bombones, trufas, galletas, helados

- Menos de 1 dólar
- 1,00 a 1,50
- 1,50 a 2,00
- 2,00 a 3,50
- 3,50 a 4,00

En caso de productos elaborados como: pasteles, postres, esculturas de chocolate

- 6,00 a 8,00
- 8,00 a ,00
- 10,00 a 12,00
- 12,00 a 14,00
- Más de 14,00

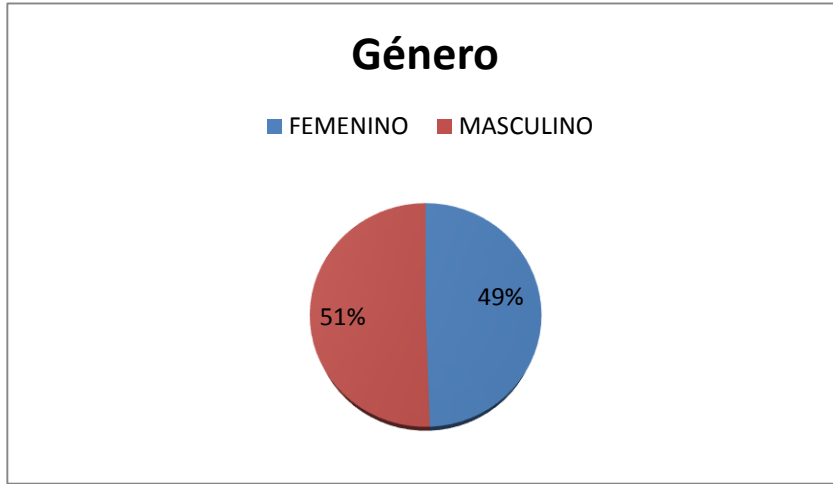
2.2.2 Análisis de resultados

Para el estudio de mercado de esta investigación se obtuvo una muestra de 371 encuestas dirigidas a hombres y mujeres en edades comprendidas de 12 a 64 años, de la ciudadela El Ejército ubicada al sur de la urbe. La finalidad de esta encuesta es para determinar el nivel de satisfacción que tienen los moradores del sector en función a la oferta de productos de chocolatería y repostería que tienen en el sector actualmente, además de conocer la frecuencia de consumo y la capacidad económica para de esta manera poder determinar los precios de los nuevos productos.

A continuación, se detalla todos los ítems con sus respectivos análisis.

1. GÉNERO

FEMENINO	181	49%
MASCULINO	190	51%



Género Poblacional

Elaborado por: Mónica Cortez

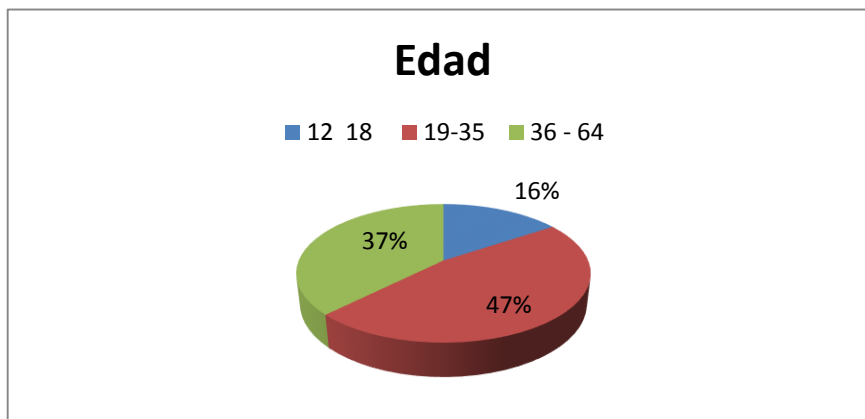
Fuente: Encuestas realizadas

Análisis.

Los resultados de la encuesta nos demuestran que el 51% de la población es de género masculino, mientras que el 49% de la misma es de género femenino, es decir que no tenemos un género predominante al contrario tenemos casi una igualdad de género en la encuesta realizada.

2. EDAD

12 - 18	58	16%
19-35	174	47%
36 - 64	139	37%



Edad poblacional

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

Análisis.

A través de las encuestas realizadas se logró determinar que el 47% de la población se encuentra en las edades entre 19 y 35 años, seguida con un 37% por población en edades comprendidas entre los 36 y 64 años, y por último la población más joven, los cuales posiblemente no tienen los recursos para poder acceder a los productos que se desea ofertar.

3. ¿SE ENCUENTRA SATISFECHO CON LA OFERTA DE PRODUCTOS DE PASTELERIA Y RESPOSTERIA DEL SECTOR?

MUY SATISFECHO	27	7%
SATISFECHO	82	22%
POCO SATISFECHO	178	48%
NADA SATISFECHO	84	23%



Nivel de satisfacción

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

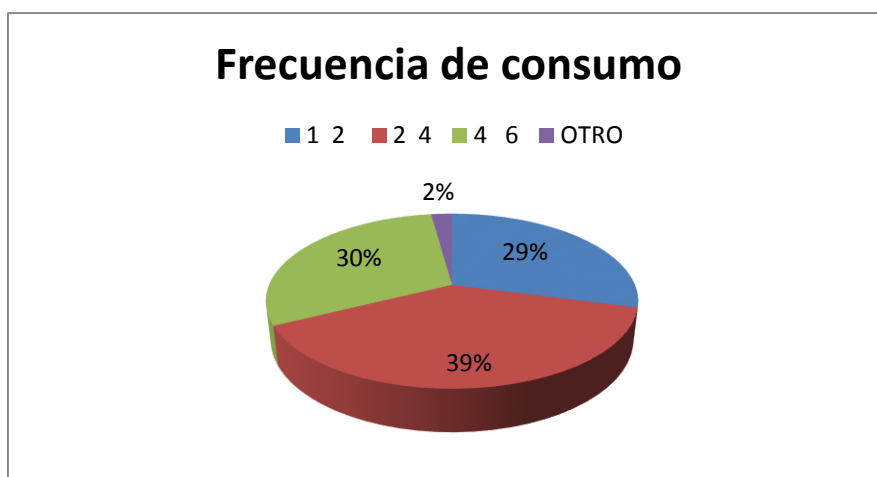
Análisis.

Los resultados que se obtuvieron después de la encuesta realizada demuestran que el 71% de la población está poco, o no está satisfecha con la oferta de productos de pastelería y repostería que existe actualmente en el sector, por lo tanto, la oferta gastronómica del nuevo

establecimiento buscará satisfacer las necesidades de la población representada por el 71% no satisfecho.

4. ¿CONSUME PRODUCTOS DE PANADERIA, PASTELERIA Y REPOSTERIA EN EL SECTOR?

1 - 2	108	29%
2 - 4	143	39%
4 - 6	112	30%
OTRO	8	2%



Frecuencia de consumo semanal

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

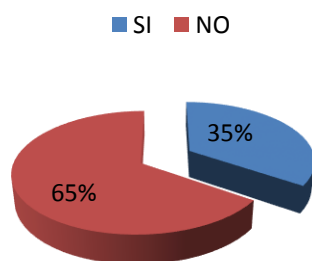
Análisis.

El 39% de la población de la Ciudadela El Ejército afirma que consumen productos de panadería, pastelería y repostería de 2 a 4 veces por semana, seguida de un 30% que dicen consumir estos productos entre 4 y 6 veces por semana, por lo tanto, serian nuestros mayores porcentajes para determinar la frecuencia de consumo de los moradores.

5. ¿CONOCE UD. LAS VARIEDADES DE CHOCOLATE ECUATORIANO?

SI	130	35%
NO	241	65%

Conocimiento de variedades de chocolate ecuatoriano



Conocimiento de variedades de chocolate ecuatoriano

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

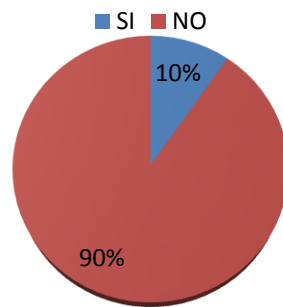
Análisis.

El 65% de la población no conoce o confunde las variedades de chocolate ecuatoriano con las marcas de chocolate que existen, mientras que el 35% de la población sabe que el Ecuador es reconocido por el chocolate fino de aroma.

6. ¿CONOCE UD. UNA CHOCOLATERÍA EN EL SECTOR SUR DE LA CIUDAD DE QUITO?

SI	36	10%
NO	335	90%

Conocimiento de una chocolatería al sur de Quito



Conocimiento de una chocolatería al sur de Quito

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

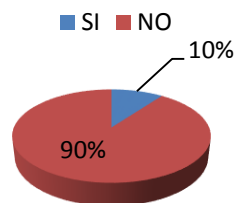
Análisis.

La mayoría de los encuestados no conoce una chocolatería en el sur de la ciudad, por otro lado, las personas que afirman conocer una, toman en cuenta a Confiteca como una chocolatería, siendo esta una fábrica y punto de venta exclusiva de dulces.

7. ¿HA CONSUMIDO ALGUNA VEZ POSTRES EN BASE DE CHOCOLATE PARA DIABÉTICOS?

SI	38	10%
NO	333	90%

Consumo de postres en base de chocolate para diabéticos



Conocimiento de una chocolatería al sur de Quito

Elaborado por: Mónica Cortez

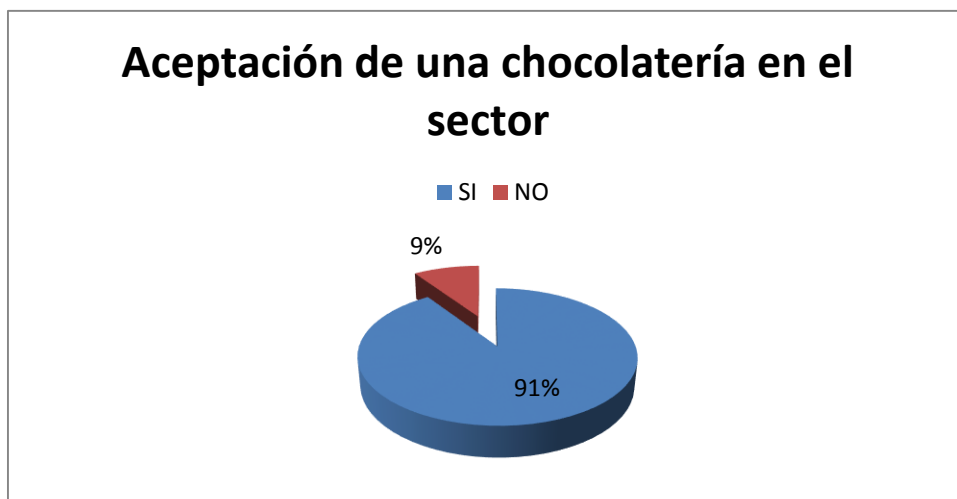
Fuente: Encuestas realizadas

Análisis

Las personas tienen gran confusión en diferenciar un postre en base a chocolate o una barra de chocolate para diabéticos. Las pocas personas que han consumido un postre afirman que degustaron un pastel de chocolate y otros solo han consumido barras de chocolate para diabéticos.

8. ¿SI EXITIERA UNA NUEVA CHOCOLATERIA-PASTELERIA EN EL SECTOR UD. ACUDIRIA A CONSUMIR ALGUN PRODUCTO EN EL ESTABLECIMIENTO?

SI	336	91%
NO	35	9%



Aceptación de una chocolatería en el sector

Elaborado por: Mónica Cortez

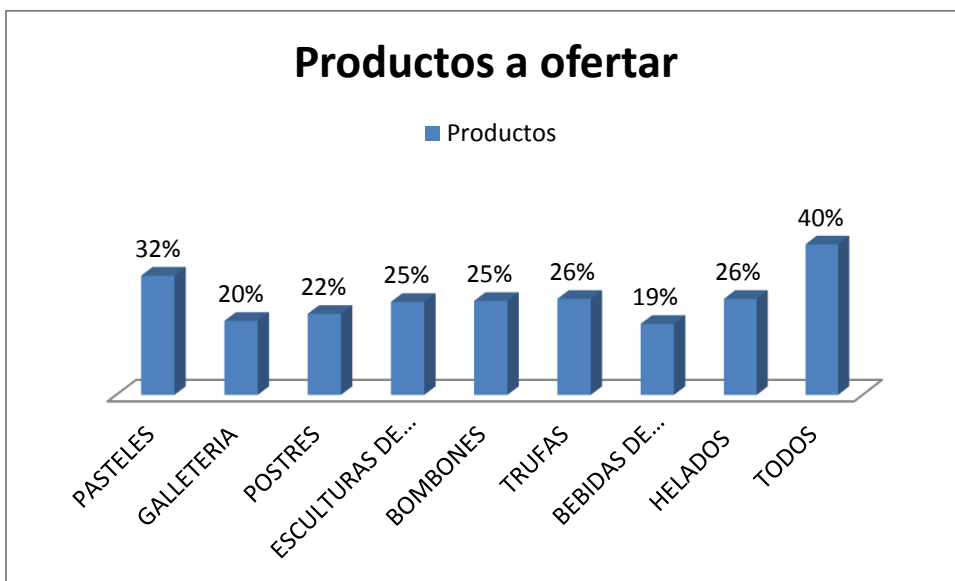
Fuente: Encuestas realizadas

Análisis

Del total de la población el 91% afirma que, si acudiría a consumir los productos que se puedan ofertar en la nueva chocolatería, comentan además que es algo nuevo y novedoso en el sector, la minoría dice en cambio que no pasan mucho tiempo en el sector y que por esa razón no les llama la atención el establecimiento que se propone.

9. ¿QUÉ PRODUCTOS LE GUSTARÍA QUE SE INTRODUCIERA EN LA OFERTA DEL NUEVO ESTABLECIMIENTO?

PASTELES	119	32%
GALLETERIA	74	20%
POSTRES	81	22%
ESCULTURAS DE CHOCOLATE	93	25%
BOMBONES	94	25%
TRUFAS	96	26%
BEBIDAS DE CHOCOLATE	71	19%
HELADOS	96	26%
TODOS	150	40%



Tipos de productos a ofertar

Elaborado por: Mónica Cortez

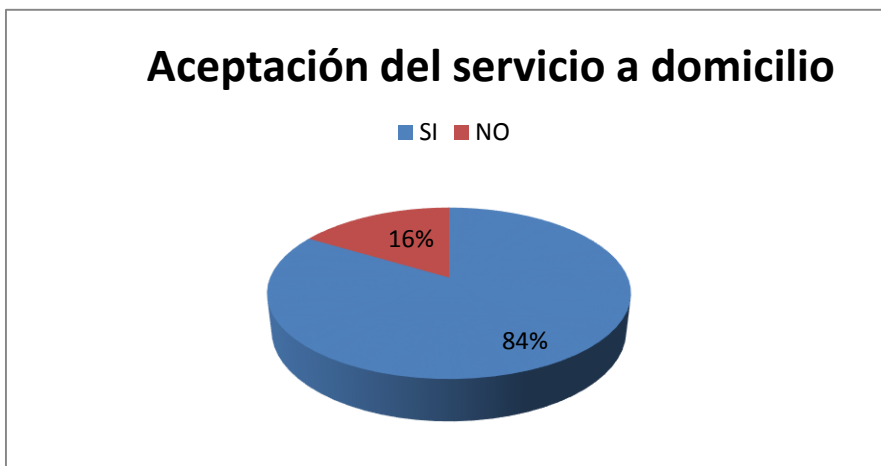
Fuente: Encuestas realizadas

Análisis.

Esta fue una pregunta donde se podía escoger varias opciones, a pesar de eso se observa una mayoría con el 40%, afirmando que les agradaría que se incluyeran todos los productos ahí mencionados, de ahí va seguido de la categoría de pasteles con un 31%, esto es por la cultura de la población al tener siempre a la mano un lugar para adquirir pasteles. Las demás categorías se encuentran entre el 20 y el 26 % por lo tanto es un valor significativo para optar por diseñar una carta con todos los productos.

10. ¿LE GUSTARÍA QUE EL NUEVO ESTABLECIMIENTO INCLUYA EL SERVICIO A DOMICILIO?

SI	310	84%
NO	61	16%



Aceptación del servicio a domicilio

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

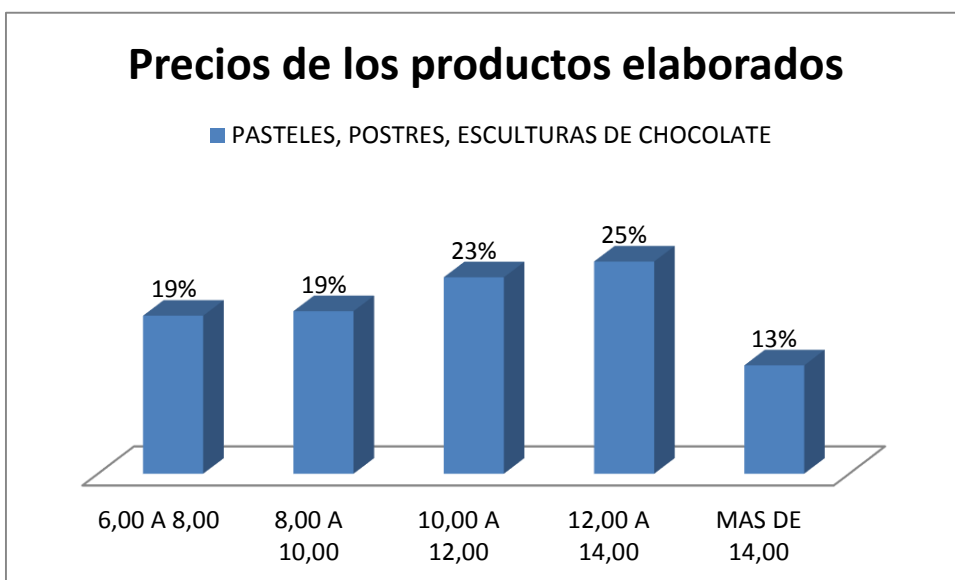
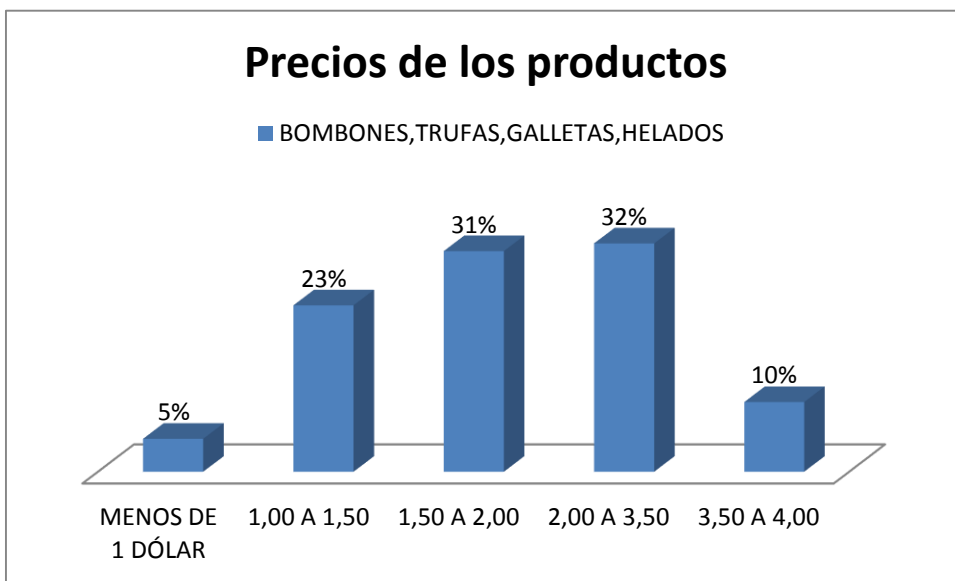
Análisis.

El 84% de las personas aceptan el servicio a domicilio dicen que muchas veces organizan reuniones y no tienen el tiempo necesario para poder retirar ellos mismo el pedido realizado, por lo tanto, les ayudaría mucho tener el servicio a domicilio. El 16% restante afirma que prefiere acudir al establecimiento para poder ver toda la variedad de los productos.

11. ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR LA VARIEDAD DE PRODUCTOS DEL NUEVO ESTABLECIMIENTO?

BOMBONES, TRUFAS, GALLETAS, HELADOS		
MENOS DE 1 DÓLAR	17	5%
1,00 A 1,50	86	23%
1,50 A 2,00	114	31%
2,00 A 3,50	118	32%
3,50 A 4,00	36	10%
PASTELES, POSTRES, ESCULTURAS DE CHOCOLATE		

6,00 A 8,00	70	19%
8,00 A 10,00	72	19%
10,00 A 12,00	87	23%
12,00 A 14,00	94	25%
MAS DE 14,00	48	13%



Precios de todos los productos

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Encuestas realizadas

Análisis.

En el caso de los productos pequeños tales como bombones, trufas, helados o galletas, la mayoría de las personas afirman que pagarían un promedio entre \$1.50 a \$3.50, por unidad, mientras que para los productos más elaborados el precio iría de \$12,00 a \$14,00 por unidad, la razón por la que escogen estos precios es debido a que la población maneja una situación económica media a media baja, por lo tanto, hay que ajustar los precios a las exigencias del mercado.

2.3 Análisis de la Oferta

2.3.1 Oferta

La oferta es la cantidad de productos o servicios ofrecidos en el mercado. En la oferta, ante un aumento del precio, aumenta la cantidad ofrecida. (Economía, 2015)

Actualmente en el barrio Ejercito Nacional existe una oferta de productos de panadería y pastelería un poco limitada. Esto puede deberse a varios factores como el desconocimiento de la gran variedad de productos en repostería o por la falta de costumbre en el consumo de este tipo de productos.

2.3.2 Competencia

Se considera competencia al número de personas o empresas que se dedican a la misma actividad o que tienen el mismo producto que otras empresas. Y se lo promociona al mismo segmento de mercado y a precios semejantes (ANZOLA), (Kotler & Armstrong, 2008)

2.3.2.1 Competencia Directa

Gráfico 5 “Panificadora Azuay”



Fotografía de Mónica Cortez. Quito 2015

Gráfico 6 “Panificadora Rico Pan”



Fotografía de Mónica Cortez. Quito 2015

Gráfico 7 “Panadería y Pastelería Andy’s”



Fotografía de Mónica Cortez. Quito 2015

Gráfico 8 “Panificadora Nayeli”



Fotografía de Mónica Cortez. Quito 2015

Gráfico 9 “Panadería Adonis”



Fotografía de Mónica Cortez. Quito 2015

Dentro de los productos que se pueden encontrar están: productos de panificación, y repostería como tortas de cumpleaños, torta tres leches, pastel de chocolate, productos a base de hojaldre como Napoleones, Orejitas, Aplanchados.

Los precios dentro de los productos de panificación están entre los 0,10 y 0,30 ctvs., mientras que los precios de los postres están en un promedio de \$1,50, y las tortas de cumpleaños varían sus precios dependiendo del tamaño, por ejemplo, una torta para 18 personas está en un precio aproximado de \$15,00.

Estos establecimientos se los toma en cuenta dentro de la competencia directa por tener la misma línea de productos que va a ofrecer la chocolatería.

2.3.2.2 Competencia Indirecta

Dentro del sector no se encuentran otros establecimientos que se puedan considerar como competencia indirecta, a excepción del súper mercado Santa María, el cual tiene variedad de productos de chocolatería y repostería.

CAPÍTULO III

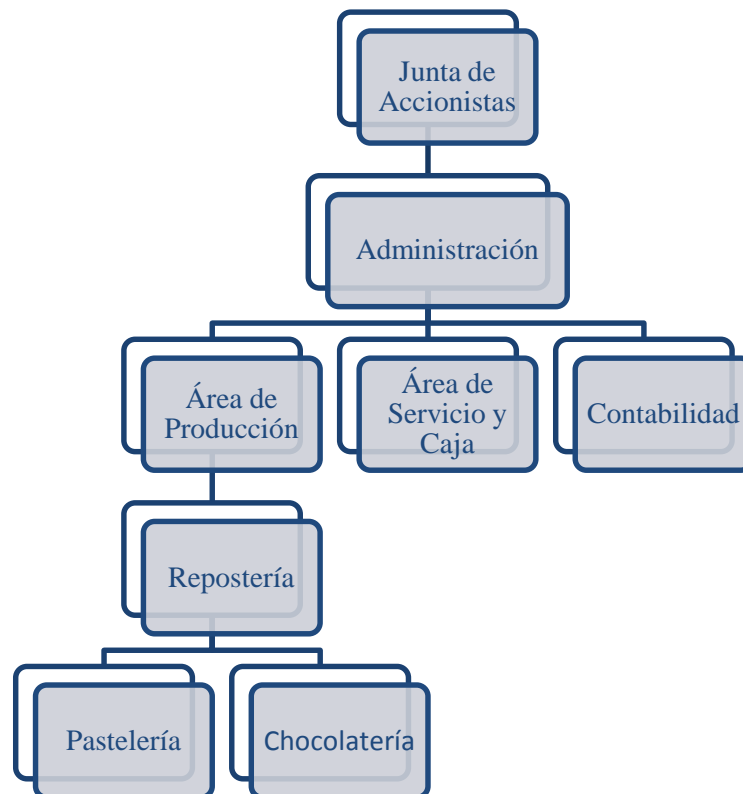
3.1 Estudio Administrativo

3.1.1 Estructura organizacional

“Ensamblaje de una construcción, una ordenación relativamente duradera de las partes de un todo y su relación entre ellas” (Hernandez, 2006). A través de este concepto se llega a un concepto de la estructura organizacional como aquella que organiza las actividades departamentales de la empresa y la correlación que existe entre cada uno de ellas con el fin de alcanzar los objetivos empresariales.

3.1.1.1 Organigrama Estructural

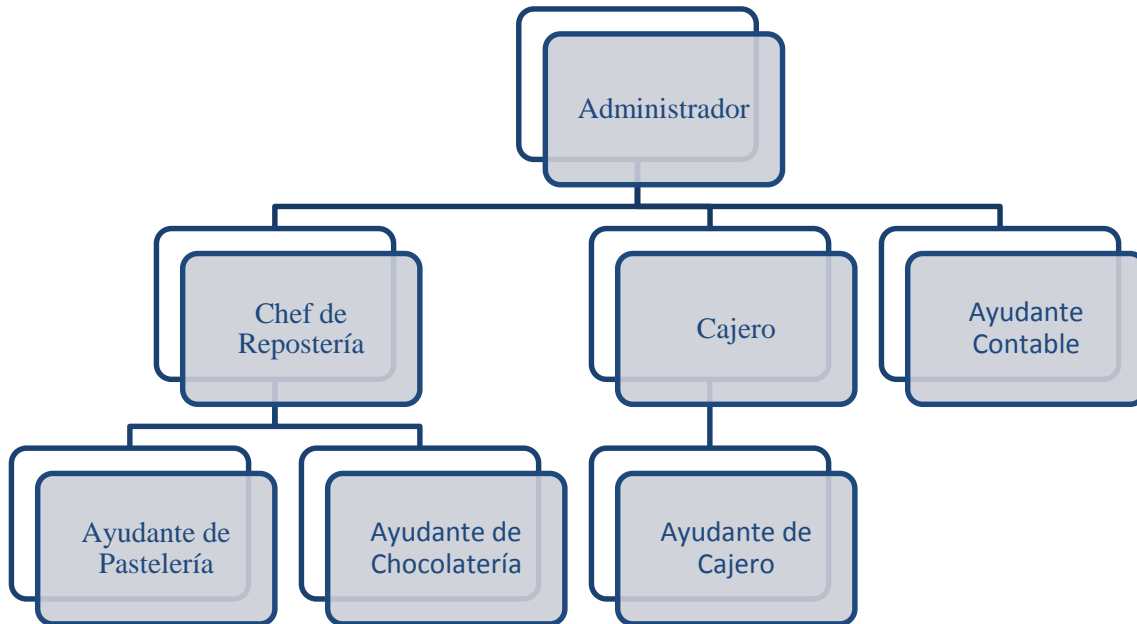
Cuadro 1 Organigrama Estructural



Elaborado por: Mónica Cortez

3.1.1.2 Organigrama Funcional

Cuadro 2 Organigrama Funcional



Elaborado por: Mónica Cortez

3.1.2 Filosofía Empresarial

Misión

Dar a conocer la variedad de productos que se puede obtener del mejor cacao del Ecuador como es el Cacao Fino de Aroma, para así crear una conciencia de valorización del producto Ecuatoriano.

Visión

Promocionar los productos en base de cacao ecuatoriano, y expandir el nombre de “Maná” a otras ciudades del país y posteriormente formar parte del mercado internacional.

Valores corporativos

- Honestidad
- Respeto
- Amabilidad
- Puntualidad
- Tolerancia
- Honorabilidad
- Organización

3.1.3 Imagen Corporativa

3.1.3.1 Imagen corporativa visual

Nombre del establecimiento

“Maná”

Logotipo

Gráfico 10 Logo



Fuente: Diseñador Juan José Orellana

3.2 Disponibilidad de mano de obra

La disponibilidad de la mano de obra es un eje principal para el funcionamiento de la Chocolatería “Maná”, se precisa de personal formado y capacitado en el área de repostería y chocolatería, además que tenga apertura para el trabajo poli funcional, además de tener el criterio de manejar calidad estándar de todos los productos.

El personal debe pasar por un periodo de prueba donde se verifique sus habilidades además de pasar pruebas psicológicas para conocer un poco más la personalidad de los futuros empleados.

3.2.1 Definición del personal

Es importante señalar todos los aspectos de cada una de las personas que conformaran el equipo de trabajo de la chocolatería, para poder llevar a cabo un buen funcionamiento de la empresa y el progreso de la misma.

A continuación, se detalla las funciones y perfiles para cada puesto de trabajo.

Tabla 5 Funciones y perfil del Administrador

Nombre del cargo: Administrador

Funciones:

-
- Aplicar normas y políticas internas de la empresa.
 - Organizar y dirigir al personal de trabajo.
 - Desarrollar y organizar el presupuesto de trabajo para cada área del restaurante.
 - Controlar la calidad de los productos terminados.
 - Supervisar ingresos y egresos de dinero con los respectivos comprobantes.
 - Organizar horarios y controlar horas extras del personal.
 - Buscar capacitaciones para el personal del restaurante.
 - Revisar y supervisar el inventario del establecimiento.
 - Buscar, seleccionar y supervisar proveedores.
 - Controlar pagos a personal y proveedores.
 - Revisar y controlar compras y stock.
 - Organizar y coordinar eventos dentro y fuera del restaurante.
 - Regula conductas para corregir errores en el área de producción.
 - Controlar los reportes de producción ingreso y egreso de dinero.

Perfil: Administrador Gastronómico

Experiencia: 2 años de experiencia en trabajo a fin a la Administración de establecimientos de alimentos y bebidas.

-
- Disponibilidad de tiempo.

- Tener dominio de un idioma extranjero.
- Ser responsable.
- Ser puntual.
- Tener conocimiento del uso de maquinaria y tecnología.
- Trabajar en equipo.
- Tener agilidad mental para solucionar posibles inconvenientes.
- Ser ético y profesional.
- Ser un buen líder.
- Incentivar a su personal a cargo a cumplir las metas de la empresa.

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 6 Funciones y perfil del ayudante contable

Nombre del cargo: Ayudante contable

Funciones:

-
- Determinar y organizar el área contable de la empresa.
 - Identificar y solucionar los problemas de carácter contable que se generen en la empresa.
 - Informar al Administrador sobre todas las novedades del área.
 - Preparación, análisis y proyección de estados contables, presupuestarios, de costos y de impuestos en la empresa.

Perfil: Contador o Auxiliar Contable Certificado

Experiencia: 2 años de experiencia en trabajo a fin a la contabilidad de empresas

-
- Disponibilidad de tiempo.
 - Ser honesto.
 - Ser responsable.
 - Ser puntual.
 - Tener conocimiento del uso de la tecnología en el área contable
 - Tener agilidad mental para solucionar posibles inconvenientes.
 - Ser ético y profesional.

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 7 Funciones y perfil del Chef Repostero

Nombre del cargo: Chef Repostero

Funciones:

-
- Tener conocimiento de pastelería básica, repostería y chocolatería.
 - Crear recetas y estandarizarlas
 - Preparar los postres o pasteles que se encuentren en la oferta del establecimiento.
 - Dirigir y controlar las tareas del área de pastelería.
 - Controlar la calidad de los productos y los detalles finales.
 - Ayudar en la selección de personal para la pastelería.
 - Vigilar y controlar la elaboración de masas y batidos.

Perfil: Formación en Repostería y Pastelería mención chef Repostero

Experiencia: Mínimo de dos años en el cargo o 4 como ayudante o asistente de pastelería

-
- Tener creatividad.
 - Poseer sentido de responsabilidad.
 - Organización
 - Liderazgo
 - Tener pulso para decoración

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 8 Funciones y perfil del Ayudante de pastelería

Nombre del cargo: Ayudante de pastelería

Funciones:

-
- Preparar el mise en place para el inicio de la jornada de trabajo.
 - Colaborar en la elaboración de recetas estándar.
 - Asistir en la elaboración de piezas de pastelería.
 - Complementar las actividades del chef repostero.
 - Colaborar en el control de calidad aplicando normas sanitarias.
 - Mantener la higiene y el orden del área de trabajo.

Perfil: Formación en Pastelería

Experiencia: Mínimo de 2 años como asistente de pastelería o repostería

-
- Tener creatividad.

- Saber escuchar.
- Interpretar recetas.
- Puntualidad.
- Tener iniciativa.
- Saber trabajar en equipo.

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 9 Funciones y perfil del Ayudante de chocolatería

Nombre del cargo: Ayudante de chocolatería

Funciones:

- Preparar las ollas para baño maría
 - Picar el chocolate para fundir
 - Preparar mise en place para preparación de bombones y trufas
 - Limpiar los moldes para bombones.
 - Investigar sobre diversidad de rellenos para bombones y trufas.
 - Revisar las temperaturas del chocolate.
 - Ayudar en el templado del chocolate.
-

Perfil: Formación en chocolatería y chocolatería artesanal

Experiencia: Mínimo 2 años en el manejo del chocolate.

- Tener creatividad.
- Manejar temperaturas para trabajar chocolate.
- Saber escuchar.
- Interpretar recetas.
- Ser puntual.
- Ser proactivo.
- Mantener el orden y la limpieza del área.
- Saber trabajar en equipo

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 10 Funciones y perfil del Mesero/ Cajero

Nombre del cargo: Mesero / Cajero

Funciones

- Recibir y dar la bienvenida a los clientes.
- Tomar la orden de los pedidos.
- Ingresar la comanda al sistema.
- Servir el producto a los clientes.
- Limpiar el área de servicio.
- Empacar el producto en caso de ser necesario.
- Responder inquietudes de los clientes.
- Conocer la oferta gastronómica del establecimiento.
- Control de apertura y cierre de caja.
- Controlar las comandas ingresadas al sistema.
- Elaborar facturas.
- Controlar el cobro de las facturas.
- Procesar formas de pago; (efectivo, tarjeta de crédito o débito, cheque)
- Atender a los clientes

Perfil: Proceso de formación en estudios gastronómicos

Experiencia: 2 años en atención al cliente en establecimientos de venta de Alimentos y Bebidas.

- Ser carismático, amable.
- Tener facilidad para interactuar con otras personas.
- Tener una buena presentación personal.
- Ser puntual.
- Tener adaptabilidad.
- Saber trabajar en equipo.
- Ser tolerante.
- Ser responsable.
- Tener habilidad numérica.
- Habilidad para resolución de problemas.
- Tener conocimiento del manejo de programas informáticos para facturación.

Elaborado por: Mónica Cortez

3.2.2 Horarios de atención

El horario de atención de la chocolatería es de martes a domingo desde las 9:00 hasta las 19:00, mientras que el horario de trabajo de martes a domingo desde las 8:00 hasta las 20:00, el personal cuenta con una hora de almuerzo y dos días libres a la semana.

El horario para cada persona se especifica en la siguiente tabla

Tabla 11 Horario de personal por áreas

Horario Personal De Producción						
Días/ Personal	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Chef Repostero	08:00-17:00	Libre	08:00-17:00	08:00-17:00	08:00-17:00	08:00-17:00
Ayudante Pastelería	08:00-17:00	08:00-17:00	Libre	08:00-17:00	08:00-17:00	08:00-17:00
Ayudante Chocolatería	10:00 - 19:00	10:00 - 19:00	10:00 - 19:00	Libre	10:00 - 19:00	10:00 - 19:00
Horario Personal Administrativo Y De Servicio						
Días/ Personal	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Administrador	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00	Libre	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00
Ayudante Contable	08:00-17:00	Libre	08:00-17:00	08:00-17:00	08:00-17:00	08:00-17:00
Cajero	Libre	08:00 - 17:00	08:00 - 17:00	08:00 - 17:00	08:00 - 17:00	08:00 - 17:00
Cajero	08:00 - 17:00	Libre	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00	11:00 - 20:00

Elaborado por: Mónica Cortez

3.3 Estudio Técnico

3.3.1 Tamaño del proyecto

El tamaño del proyecto hace referencia a la capacidad técnica de producción y dependiendo de esta se partirá para determinar el tamaño del proyecto según sea el caso se debe tomar en cuenta varios aspectos entre ellos:

Para alcanzar un costo mínimo unitario se hace referencia al volumen de producción que se encuentre bajo las condiciones óptimas.

La capacidad de producción normal es aquella que bajo las condiciones de producción que se estimen registrará por un mayor periodo y a su vez considera el costo mínimo unitario.

Y la capacidad máxima es aquella en la que se utilizan los equipos en su máximo esfuerzo de producción sin tener en cuenta los costos de producción. (Santos, 2008)

Por lo tanto a partir de las definiciones dadas y los antecedentes que tenemos obtenidos de la encuesta realizada, se puede determinar que el tamaño del proyecto empezará con una capacidad normal de producción mientras se incrementa el mercado y el producto se da a conocer, mientras tanto se manejará de manera conservadora teniendo en cuenta el costo unitario mínimo.

3.3.2 Localización

El establecimiento estará ubicado al sur de Quito, ya que es una zona con alto potencial de crecimiento económico, a través de métodos como la observación se determinó que en la zona no existe un establecimiento como el que se propone, si bien es cierto existen pastelerías y panaderías, ninguna de ellas tiene productos especializados en chocolate a base de Cacao Fino de Aroma.

3.3.3 Macro localización

La macro localización hace referencia a la zona donde se va a ubicar el proyecto tomando en cuenta los factores socioeconómicos y las características físicas más importantes de la zona. Así como también determinar donde se puede obtener una máxima ganancia en el caso de ser una empresa privada. (Marín, 2012)

El proyecto se encuentra localizado en la Ciudad de Quito, dentro de la administración de Quitumbe en la parroquia Guamaní, es decir que se encuentra en la zona urbana de la ciudad, tal como se explica en el siguiente gráfico representando a dicha localización a través del color anaranjado.

Gráfico 11 Distribución de las parroquias de Quito.



Fuente:

(Públicas, 2011)

3.3.4 Micro localización

Por otro lado, la micro localización se refiere al lugar exacto donde se va a elaborar el proyecto, es un estudio que se realiza para determinar varios factores para el buen funcionamiento de la nueva empresa entre los cuales están: transporte, disponibilidad de servicios, características topográficas del lugar entre otros. (Marín, 2012)

La micro localización corresponde al lugar que ocupa dentro de la parroquia de Guamaní. El proyecto tiene a su favor un establecimiento ya construido que se encuentra cerca de la Avenida Maldonado que es la vía principal en la Calle “D”. Esta vía es usada regularmente para evitar la congestión de la Av. Pedro Vicente Maldonado, por lo tanto, es transcurrida regularmente.

Gráfico 12 Vista Satélite de la ubicación para el proyecto



Fuente: (Maps, Google Maps Satellite, 2015)

Gráfico 13 Vista satélite de la construcción para el proyecto



Fuente: (Maps, Google Maps Satélite, 2014)

Como se observa en la imagen el establecimiento con el que se cuenta es un espacio ya construido y es un local comercial esquinero, la principal vía de acceso es la Av. Quilla Ñan, que se conecta con la Av. Pedro Vicente Maldonado.

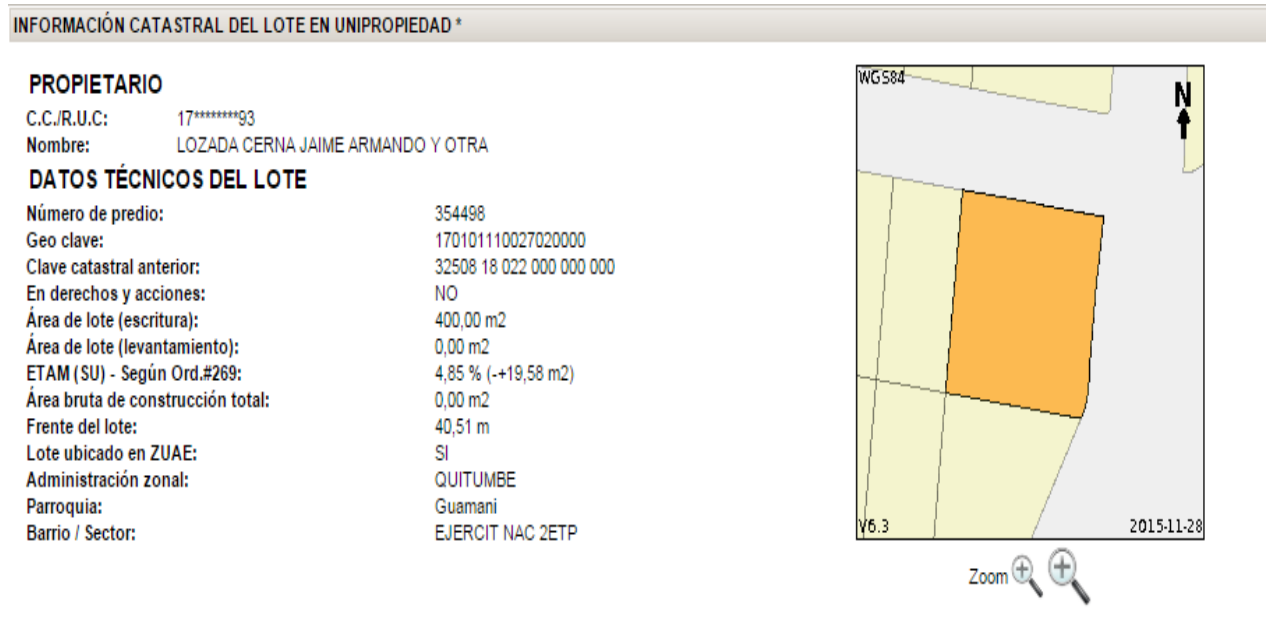
Disponibilidad de espacio físico: El local cuenta con las instalaciones necesarias para el funcionamiento de la chocolatería, tales como la cocina, área de venta y servicios higiénicos, así como también cuenta con los servicios básicos, tales como agua, luz, alcantarillado, teléfono e internet.

Se dispone de un local comercial de 109,93m² con adecuaciones internas tales como cocina, área de servicio y servicios higiénicos

El área de la cocina será equipada con cámaras frigoríficas, hornos y batidoras semi industriales, además se le debe adecuar los mesones de acero y de mármol.

Según el Municipio Metropolitano de Quito estas son las especificaciones que se muestran:

Gráfico 14 Datos Generales del terreno



Fuente: (Metropolitana, 2015)

Gráfico 15 Regulaciones del terreno

REGULACIONES		
ZONA		
Zonificación: D5 (D304-80)		RETIROS
Lote mínimo: 300 m2	PISOS	Frontal: 0 m
Frente mínimo: 10 m	Altura: 16 m	Lateral: 0 m
COS total: 320 %	Número de pisos: 4	Posterior: 3 m
COS en planta baja: 80 %		Entre bloques: 6 m
Forma de ocupación del suelo: (D) Sobre línea de fábrica		Clasificación del suelo: (SU) Suelo Urbano
Uso principal: (R3) Residencia alta densidad		Servicios básicos: SI

Fuente: (Metropolitana, 2015)

Ubicación con respecto a la demanda: Como ya se mencionó el establecimiento es un punto estratégico pues se encuentra cerca a colegios y hospitales además de tener cercanía con la vía

principal lo que le da acceso a toda la población, el contacto que se tiene es directo, adicionalmente se le ofrece a la población un servicio a domicilio dependiendo del pedido que realice.

Capacidad económica de la población: Si bien es cierto el sur es un sector de la urbe que se encuentra en pleno auge, la mayoría de las personas son de un estatus económico medio, que varía en medio alto a medio bajo, por lo tanto, los precios de venta se tendrán que ajustar al costo de vida de la población sin dejar de lado la calidad del producto.

3.3.5 Ingeniería del proyecto

La ingeniería del proyecto presupone varios puntos tales como:

- La descripción técnica
- La distribución espacial
- El equipo para adecuar el establecimiento.

3.3.5.1 Descripción Técnica.

La instalación de este tipo de establecimientos le da al sector un plus ya que el producto que se va a ofertar es de alta calidad por lo tanto las instalaciones que se le van a ofrecer a los clientes deben ser cálidas y acogedoras, para que los clientes se sientan a gusto dentro de la chocolatería y además que los mismos se lleven consigo el trato especial que recibirán.

El establecimiento desea brindar a la comunidad un servicio personalizado y con una amplia variedad de productos.

3.3.5.2 Distribución espacial

La distribución espacial hace referencia a como se distribuirá el establecimiento según las áreas necesarias para cumplir con las exigencias del mercado.

Por lo tanto, se utilizará un plano arquitectónico para determinar las áreas de producción y servicio y la respectiva ubicación de todo el menaje y equipo de cocina.

El área total del local es de 109,93 m² la cual se dividirá en un área de servicio, área de producción y un área de servicios higiénicos y parqueaderos.

Área de producción de la Chocolatería “Maná”.

El área de producción de la chocolatería es de 25 m², distribuidas entre bodega y producción, si bien es cierto es un espacio reducido, pero es suficiente para la producción que se va a manejar.

Área de servicio

Esta área se caracteriza por ser la imagen de la marca al público en general. La capacidad instalada del establecimiento es de 70 m² para un aforo de 60 personas. Se dispondrá de 5 mesas y 20 sillas para quienes deseen degustar algún producto en el establecimiento y además se adecuará una sala de estar para aquellas personas que esperen los pedidos para llevar esta área será amoblada con sillones tipo pub muy cómodos. Adicional se encontrará una barra junto a un exhibidor de productos y detrás de la barra estará la caja registradora y el área de empaclado del producto

3.3.5.3 Propuesta Gastronómica Chocolatería “Maná”

De la misma forma dentro del área de servicio se encuentra toda la oferta gastronómica la cual se detalla a continuación.

Tabla 12 Productos a ofrecer: Pasteles

PASTELES		
Fudge cake perfumado con menta	Sacher aromatizada con Jamaica rellena de damascos enconfitados	Tartaleta rellena de crema diplomática de chocolate con frutos deshidratados.
Brownie de quinua con miel	Torta Mousse de chocolate aromatizada con cedrón	Cheescake de chocolate negro y blanco con base de galleta negra de chocolate y ajonjolí.
Pastel de Chocolate para diabéticos		

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 13 Productos a ofrecer: Trufas

TRUFAS		
Trufa de naranjilla y canela	Trufa de café y amaretto	Trufa de reducción de piña y cedrón
Trufa de cerveza de rosas	Trufa de colada morada	Trufa de crema de banano
Trufa de dulce de higo con queso	Trufa de mandarina y hierba buena	Trufa de camote y hierba luisa

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 14 Productos a ofrecer: Bombones

BOMBONES		
Bombón conchado relleno de miel y limón	Bombón conchado de chocolate negro relleno de ganache de chocolate blanco con cascaras de naranja caramelizada y triple sec	Bombón conchado relleno de mermelada de grosellas
Bombón de corte de ganache de tomate y albahaca	Bombón de corte de ganache de mango	Bombón de corte de ganache de coco y banano
Bombón relleno de ganache de fresas	Bombón relleno de toffee de café y ron	Bombón de corte de pecanas y ganache de mandarina

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 15 Productos a ofrecer: Bebidas

BEBIDAS	
CALIENTES	FRÍAS
Chocolate con barquitos de masmelos.	Frapuccino de chocolate y fresas.
Mockaccino.	Milk shake de chocolate.

Chocolate de taza con canela y queso de hoja.	Smoothie de chocolate y fresas.
---	---------------------------------

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 16 Productos y precios de venta al público

Oferta		
Detalle	Costo Mp	Pvs
Pasteles	0,44	1,29
Fudge Cake	0,54	1,60
Sacher Aromatizada Con Jamaica	0,46	1,36
Tartaleta Diplomática.	0,27	0,80
Brownie De Quinoa Con Miel.	0,48	1,42
Mousse De Chocolate Con Cedrón.	0,62	1,83
Cheescake De Chocolate BW	0,46	1,35
Pastel De Chocolate Diabéticos	0,23	0,68
Trufas	0,29	0,85
Trufa De Naranja Y Canela	0,27	0,78
Trufa De Café Y Amaretto	0,26	0,75
Trufa De Reducción De Piña Y Cedrón	0,28	0,82
Trufa De Cerveza De Rosas	0,28	0,83
Trufa De Colada Morada	0,33	0,97
Trufa De Crema De Banano	0,29	0,86
Trufa De Dulce De Higo Con Queso	0,32	0,93
Trufa De Mandarina Y Hierba Buena	0,30	0,88
Trufa De Camote Y Hierba Luisa	0,29	0,85
Bombones	0,24	0,72
Bombón Conchado Relleno De Miel Y Limón	0,14	0,42
Bombón De Corte De Ganache De Tomate Y Albahaca	0,26	0,76
Bombón Relleno De Reducción De Fresas	0,19	0,56
Bombón Conchado De Chocolate Negro Relleno De Ganache De Chocolate Blanco Con Cascaras De Naranja Caramelizada Y Triple Sec	0,36	1,06
Bombón De Corte De Ganache De Mango	0,25	0,74
Bombón Relleno De Toffee De Café Y Ron	0,16	0,48

Bombón Conchado Relleno De Mermelada De Grosellas	0,26	0,77
Bombón De Corte De Ganache De Coco Y Banano	0,26	0,77
Bombón De Corte De Amaranto Y Ganache De Mandarina	0,31	0,90
Bebidas	0,72	2,11
Calientes		
Chocolate Con Barquitos De Masmelos.	0,49	1,43
Mockaccino.	0,49	1,44
Chocolate De Taza Con Canela Y Queso De Hoja.	0,46	1,36
Frías		
Frapuccino De Chocolate Y Fresas.	0,94	2,78
Milk Shake De Chocolate.	1,03	3,04
Smoothie De Chocolate Y Fresas.	0,88	2,58

Elaborado por Mónica Cortez

3.3.5.4 Gestión de tecnología y equipos

Hay que tener en cuenta que la tecnología está en renovación constante por lo tanto es necesario buscar equipo de calidad que nos ayude a optimizar los procesos de producción y a obtener productos de buena calidad.

Es necesario tener un buen proveedor de maquinaria, equipo, muebles y enceres para la Chocolatería, además de diferenciar el equipo que se utilizará tanto en el área de producción como en el área de servicio.

Tabla 17 Equipo y Menaje de Pastelería y chocolatería

Concepto	Unidades	Proveedor
Cocina Industrial Dos Quemadores	2,00	Eq. Indust. Pinto
Microondas	2,00	Montero
Congelador - Refrigerador	2,00	Termoequipos
Refrigerador	2,00	Termoequipos
Hornos	2,00	Termalimex
Mesones De Acero Inoxidable	3,00	Termalimex

Pozos De Agua	2,00	Termalimex
Vitrina Pastelera	2,00	Eq. Indust. Pinto
Vitrina Giratoria	2,00	Termoequipos
Kitchen Aid	2,00	Termalimex
Tablas	6,00	Termalimex
Cuchillos De Sierra	4,00	Termalimex
Cuchillos Cebolleros	4,00	Termalimex
Espátulas De Codo Pequeña	3,00	Termalimex
Espátulas De Codo Mediana	3,00	Montero
Espátulas De Codo Grande	3,00	Montero
Espátulas De Alta Temperatura	6,00	Termalimex
Espátulas Planas	4,00	Termalimex
Puntilla	6,00	Termalimex
Microplane (Rallador Manual)	2,00	Termalimex
Cucharetas	8,00	Termalimex
Termómetro Digital	2,00	Termalimex
Set De Cucharas De Medida	3,00	Montero
Bowls 0,75 Lt	10,00	Termalimex
Bowls 1,5 Lt	8,00	Termalimex
Bowls 5 Lt	5,00	Termalimex
Bowls 8 Lt	3,00	Termalimex
Olla De 2lt	4,00	Montero
Olla De 4lt	4,00	Montero
Olla De 6lt	2,00	Termalimex
Espátula Triangular	4,00	Termalimex
Sartenes	5,00	Montero

Licuadaora	3,00	Montero
Tamices	5,00	Montero
Chinos	2,00	Montero
Manga Pastelera	10,00	Montero
Juego De Boquillas X 29	1,00	Montero
Rasquetas Plásticas	3,00	Termalimex
Cortadores De Masa	3,00	Montero
Juego De Moldes De Galleta	2,00	Montero
Bolillos De Acero	3,00	Termalimex
Rejilla De Alambre	3,00	Termalimex
Flambeador	2,00	Termalimex
Stand Para Torta (Bailarina)	3,00	Montero
Molde De Policarbonato De Bombón	10,00	Termalimex
Molde De Silicón De Pastel	2,00	Termalimex
Cortador De Pastel	3,00	Termalimex
Guantes De Silicón	6,00	Termalimex
Molde De Tartaleta Redonda Grande	6,00	Montero
Molde De Tartaleta Pequeña	15,00	Montero
Molde De Pastel Rectangular	4,00	Termalimex
Molde De Muffin	3,00	Montero
Molde Pastelero Desmoldable	6,00	Montero
Bandeja De Aluminio	20,00	Termalimex
Coche Para Bandejas	1,00	Termalimex
Balanza Digital	3,00	Termalimex
Jarra Medidora	3,00	
Timer Digital	3,00	Termalimex

		Termalimex
--	--	------------

Elaborado por Mónica Cortez

Dentro del área de servicio se debe tomar en cuenta la decoración del establecimiento acorde con la propuesta gastronómica.

Tabla 18 Muebles y encerres del área de servicio

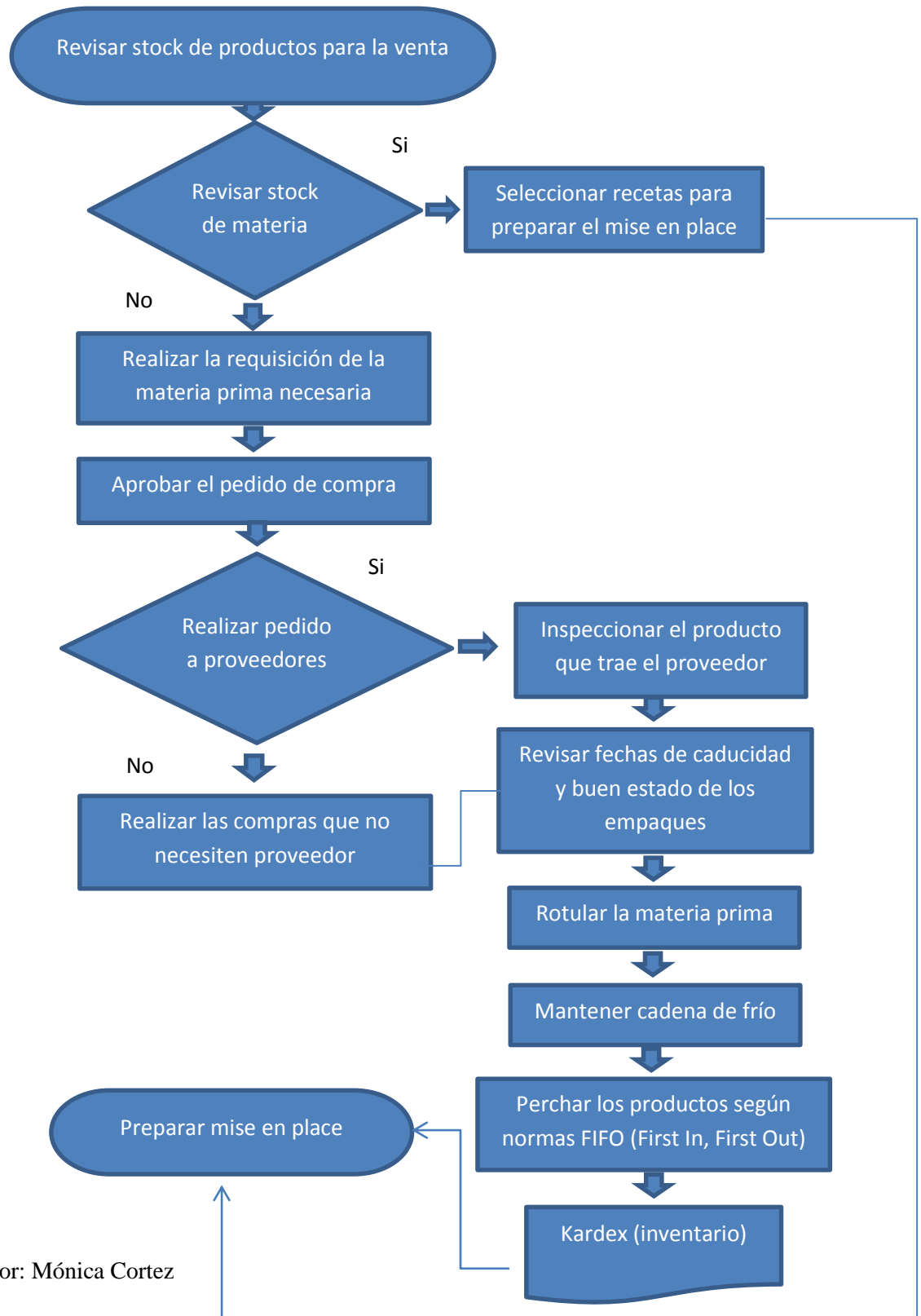
Concepto	Unidades	Proveedor
Juego De Mesa Y Silla Para 4 Pax	5,00	Termoequipos
Juego Sillones Pub	2,00	Puff Mania
Barra Para Exhibición	1,00	
Televisores	2,00	Pycca S.A.
Minicomponente	1,00	Pycca S.A.
Platos Redondos	15,00	Termalimex
Platos Rectangulares	20,00	Irvix
Plato De Postre Cuadrado	25,00	Montero
Vasos	25,00	Montero
Cuchara De Postre	25,00	Irvix
Cuchara De Café	25,00	Termalimex
Cuchillo	25,00	Irvix
Tenedor	25,00	Irvix
Copas Altas	10,00	Irvix

Elaborado por Mónica Cortez

3.3.6 Procesos de producción y servicio

3.3.6.1 Flujo de proceso de compra y almacenamiento de materia prima

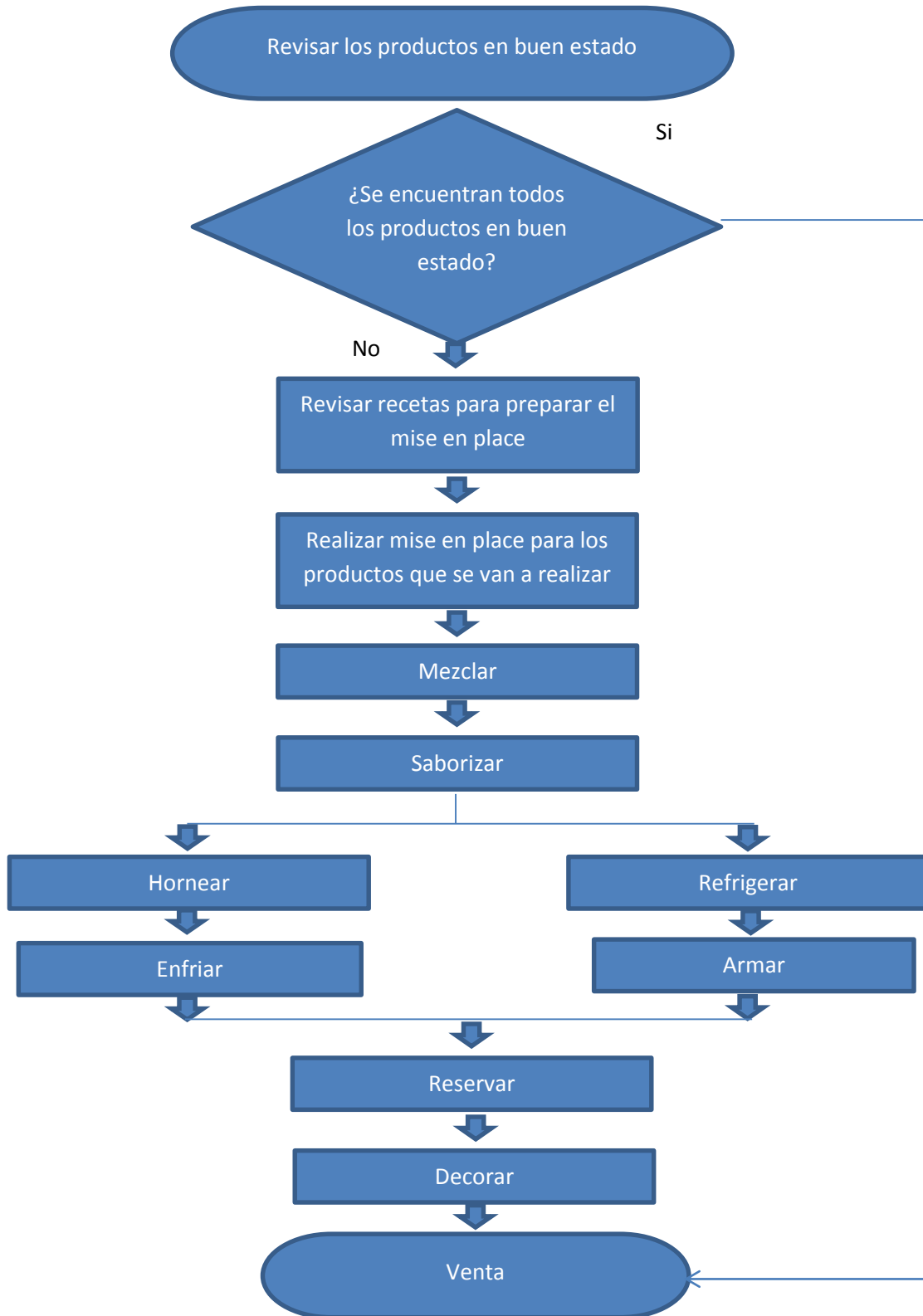
Cuadro 3 Flujo de compra



Elaborado por: Mónica Cortez

3.3.6.2 *Flujograma de producción*

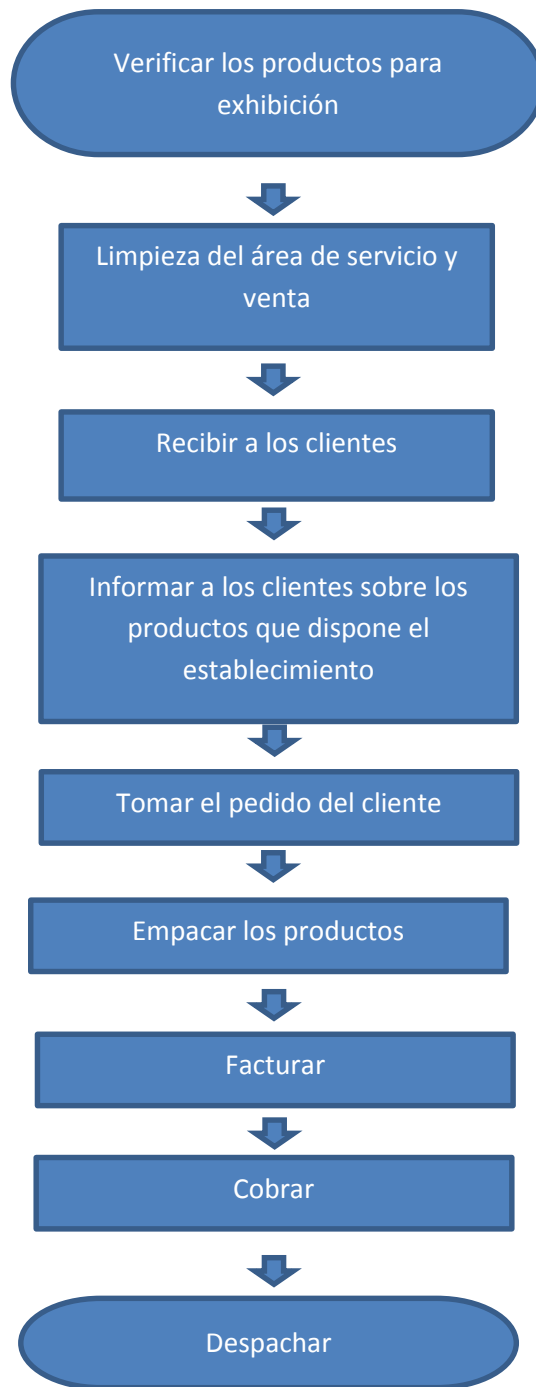
Cuadro 4 Flujograma de Producción



Elaborado por: Mónica Cortez

3.3.6.3 *Flujograma de venta*

Cuadro 5 Flujograma de servicio



Elaborado por: Mónica Cortez

3.4 Estudio de Marketing

3.4.1 Plan de Marketing

El plan de marketing es aquel que define los objetivos que se debe seguir para llegar a la meta empresarial, este debe ser viable en función a la empresa, es decir que escoja la mejor forma para cumplir con los objetivos planteados tanto a nivel administrativo como a nivel operativo. (Muñiz)

El plan de marketing de la chocolatería Maná, se basará en el Mix de Marketing de las 4 P's, es decir, Producto, precio, plaza y promoción.

3.4.1.1 Objetivos.

3.4.1.1.1 Objetivo General

Realizar un plan de marketing que posicione a la empresa dentro de la mente de los consumidores, conociendo sus necesidades y poder satisfacerlas.

3.4.1.1.2 Objetivos Específicos

- Dar a conocer la marca de la Chocolatería Maná en el sector Sur de la ciudad de Quito.
- Ofrecer un precio accesible para toda la comunidad.
- Brindar un producto de calidad y servicio personalizado.
- Generar promociones que ayuden a incrementar las ventas, de manera semanal y mensual.

3.4.1.2 Segmento de mercado.

La chocolatería Maná está dirigida para un mercado comprendido en edades de 12 a 64 años de edad, con una capacidad económica media a media alta, que aprecien degustar un producto elaborado a base de cacao ecuatoriano en un ambiente cálido y con atención personalizada.

3.4.1.3 Estrategia de producto

Esta estrategia busca dar a conocer el producto que se va a ofertar, por lo tanto, la estrategia que se va a utilizar es una invitación a los moradores de la zona para una degustación, acompañada de una charla sobre los beneficios de consumir chocolate y sobre la calidad que posee el Cacao Ecuatoriano.

3.4.1.4 Estrategia de plaza

Con esta estrategia se busca facilitar a los clientes el acceso a nuestros productos por lo tanto se le ofrece el servicio a domicilio, también se le ofrece un espacio donde puede esperar su pedido dentro del establecimiento.

3.4.1.5 Estrategia de promoción.

Fomentar a los clientes a que asistan a pequeños foros donde el tema principal sean temas relacionados con el Cacao Ecuatoriano con el cual se elaborarán los productos que se ofertan en el establecimiento.

También se realizarán promociones para fechas especiales tales como Día de la mujer, día de la madre, día del niño, día del padre, navidad, año nuevo y cumpleaños presentando la cedula.

3.4.1.6 Estrategia de precio.

La estrategia de precio debe ir de la mano con la calidad del producto que se va a ofertar, por lo tanto, se evaluará la calidad de los productos en función de los precios de la competencia, para de esta manera ofrecer un buen precio y una buena calidad, también se aplicaran precios especiales por la compra de los productos estrellas.

También se ofrecerán pequeños souvenirs de la empresa por un valor de compra determinado.

3.4.1.7 Estrategia de venta.

A través del uso de una cartera de clientes se aplicarán promociones para: los clientes frecuentes, tales como “gift card” con la cual podrán acceder a varias promociones y descuentos, también se les hará llegar presentes el día de su cumpleaños.

3.5 Estudio de Impactos

El estudio de impactos, hace referencia a todos los posibles impactos positivos o negativos que un proyecto pueda traer consigo, estos impactos pueden ser sociales, económicos y ambientales. El análisis nos ayudará a determinar medidas de acción para que en el caso de tener un impacto negativo se pueda realizar un determinado plan para erradicar o ayudar a que la afectación no sea tan grave, y en caso de obtener un impacto positivo, que hacer para poder seguir adelante con el proyecto y que este no llegue a tener una repercusión negativa.

3.5.1 Impacto Social.

El impacto social va encaminado a las distintas reacciones de la población frente a la implementación de un nuevo proyecto, en este caso la chocolatería. Con este proyecto además de brindar un nuevo producto se busca una concientización sobre el consumo del producto Ecuatoriano, se busca también que exista una dinámica de consumo sobre la oferta existente y la nueva oferta que ingresará al mercado a raíz de la implementación de este proyecto, así como también la integración e interrelación de los moradores y no moradores del sector.

3.5.2 Impacto Económico

Al ser una empresa nueva es un punto clave para generar empleos por lo tanto el impacto económico que desarrolla es positivo. El proyecto puede empezar como microempresa, pero a medida que el mercado se vaya expandiendo puede generar mayores ingresos por lo tanto una mejor economía. De la misma forma el impacto económico para los pequeños productores es positivo pues es una manera de apoyar al cambio de la matriz productiva generando un flujo de efectivo dentro del país con producto y productores nacionales y a su vez generando un valor agregado a los productos bienes y servicios que se elaboran dentro del territorio nacional. El nuevo proyecto busca trabajar directamente con los productores de cacao y chocolate, impacto positivo para que la producción de los mismos no dependa de las variantes del mercado extranjero. (SENPLADES, 2012)

3.5.3 Impacto Ambiental

Por impacto ambiental se entiende una alteración del medio ambiente provocada de forma directa o indirecta por acción del hombre por la puesta en marcha de un proyecto o actividad, la cual conlleva a que la naturaleza sufra modificaciones.

El proyecto de la chocolatería representa varios impactos ambientales desde el cultivo del cacao hasta la producción del chocolate y su uso en las diferentes preparaciones. Estos impactos pueden ser tanto positivos como negativos. El fin de este estudio es identificar dichos impactos y generar las medidas de mitigación para que el medio ambiente conserve su estado en todas las fases del proyecto.

Por lo tanto, todo proyecto o actividad se debe regir a un proceso de evaluación de impacto ambiental.

3.5.3.1 Categorización de Proyectos

Según el ministerio del ambiente la categorización de los proyectos permite determinar el nivel de impacto del proyecto o actividad en el ambiente, siendo esta:

A= Bajo

B= Medio

C= Alto

En caso de que la información presentada por el dueño del proyecto no sea clara o genere dudas acerca del nivel de impacto, se procederá a que un técnico ambiental realice una verificación para proceder con la categorización y la autorización de la Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación Ambiental (DNPCA).

Categoría A.- De bajo riesgo ambiental por lo tanto no precisa un estudio de impacto Ambiental, pero debe cumplir con la legislación y normativa ambiental vigente.

Categoría B.- De moderado riesgo ambiental, por lo tanto, requiere de un estudio de impacto ambiental.

Categoría C.- De alto riesgo ambiental, por lo tanto, requiere de un estudio de impacto ambiental.

Tanto los proyectos que entren en categoría B o C deben entrar al proceso de licenciamiento ambiental, la diferencia entre estos es la profundidad y el alcance de los estudios pertinentes. (Ambiente)

Tabla 19 Análisis para categorización de proyectos

CRITERIO	CATEGORIA “A”	CATEGORIA “B”	CATEGORIA “C”
Riesgo Ambiental	<p>Bajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas urbanas • No presenta especies que indiquen sensibilidad ambiental 	<p>Moderado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas con vegetación en peligro de extinción. • Intervención dentro de áreas o zonas protegidas. • Generación de desechos degradables o desechables. • Existencia de especies nativas de importancia biótica. 	<p>Alto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ecosistemas frágiles. Intervención dentro del SNAP (Sistema Nacional de Áreas protegidas) y Patrimonio Forestal del estado. • Emisión de gases y desechos tóxicos. • Presencia de especies amenazadas o en peligro de extinción.
Significancia de Impactos Ambientales	No presentan	Impactos significativos pero tratables con las medidas de mitigación no complejas.	Impactos significativos mitigables con medidas en extremo exigentes.

<p>Niveles de Aceptabilidad Social</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunidad conforme con el proyecto. • El proyecto se encuentra fuera de zonas indígenas o lugares ancestrales. • Fuera del rango de zonas de interés arqueológico o cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunidad con un mediano nivel de conformidad con el proyecto. • El proyecto se encuentra fuera de zonas indígenas o lugares ancestrales. • Fuera del rango de zonas de interés arqueológico o cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> • Existencia de conflictos culturales y socio-ambientales. • Se encuentra en territorios indígenas o ancestrales. • Se encuentra dentro de zonas de interés arqueológico y cultural que requieren ser protegidas.
--	---	--	---

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Ambiente)

3.5.3.2 Tipos de impacto ambiental

Los tipos de impacto ambiental se los clasifica por su origen

- Por aprovechamiento de recursos naturales. - en este aspecto se hace referencia tanto a recursos renovables siendo estos: el aprovechamiento forestal o la pesca y también no renovables como la extracción de crudo o carbón.
- Por contaminación. - hace referencia a los residuos que puede dejar un proyecto tales como gases o líquidos.
- Por ocupación del territorio. - hace referencia a las modificaciones que cause la ocupación de un determinado territorio con acciones como la tala o el uso de suelos.

Por otro lado, se puede clasificar a los impactos ambientales por sus atributos

- Positivo o negativo. - E impacto ambiental se mide en términos del efecto resultante en el ambiente.

- Acumulativo. - El impacto ambiental es el efecto que resulta de la suma de impactos ocurridos anteriormente.
 - Directo o indirecto. - Si el impacto es causado por una acción del proyecto o es causado por el efecto producido por la acción.
 - Sinérgico. - Si el impacto se produce cuando la incidencia de efectos conjuntos es mayor a la suma de varios impactos individuales.
 - Temporal o permanente. - Si el impacto puede durar por un tiempo determinado o es definitivo.
 - Residual. - Si el impacto continúa después de aplicar las medidas de mitigación.
- (Anónimo, 2015)

Tabla 20 Ficha Ambiental para la Chocolatería Maná

Nombre del proyecto:	Estudio de pre factibilidad para la creación de chocolatería a base a cacao fino de aroma, ubicado en el sector de la Cdla El Ejército, en el sur de Quito.
Localización del proyecto	
Provincia:	Pichincha
Cantón:	Quito
Parroquia:	Guamaní
Auspiciado por:	Capital propio y préstamo bancario
Tipo de proyecto:	Chocolatería
Descripción resumida del proyecto:	La chocolatería “Maná” es una empresa que se dedicará a la elaboración y venta de productos en base del chocolate elaborado con cacao fino de aroma.
Nivel de estudios del proyecto:	Pre factibilidad

Categoría del proyecto:	Implementación
--------------------------------	----------------

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Ambiental)

Tabla 21 Características del área del proyecto

Caracterización del medio físico	
Región Geográfica:	Sierra
Latitud:	0°18'43.5"S
Longitud:	78°32'55.4"W
Altitud:	2850 msnm
Clima:	Subtropical de tierras altas
Geología, geomorfología y suelos	
Ocupación actual del área:	Estructura diseñada para locales comerciales y vivienda.
Pendiente de suelo:	Llano: el terreno es plano con pendientes del 15%
Tipo de Suelo:	Semi-duro
Calidad del suelo:	Semi-fértil, Agrícola
Permeabilidad del suelo:	Buena: el suelo no se queda con agua estancada por mucho tiempo

Condiciones de drenaje:	Buenas: el suelo presenta porosidad para un buen drenaje de agua.
Hidrología	
Fuente:	Agua superficial
Precipitaciones:	Esporádica: Lluvias en temporada invernal aproximadamente en los meses de febrero a mayo.
Aire	
Calidad del aire:	Buena: El aire es totalmente respirable, en épocas puede causar irritación a los ojos por traer consigo polvos del ambiente.
Recirculación del aire:	Buena: Brisas en horas de la mañana y vientos moderados en horas de la tarde
Ruido:	Tolerable: Ruidos admisibles o esporádicos. No hay mayores molestias para la población y fauna existente
Caracterización del medio Biótico	
Ecosistema:	Ninguno
Flora	
Tipo de cobertura:	Pastos
Uso de la vegetación:	Ninguno

Fauna	
Tipología:	Aves, Insectos
Importancia:	Común del sector
Caracterización del medio socio-cultural	
Nivel de consolidación:	Urbana
Tamaño de la población:	10 640
Características étnicas de la población:	Mestizos
Infraestructura Social	
Abastecimiento de agua:	Agua Potable
Evacuación de aguas servidas:	Alcantarillado Sanitario
Evacuación de aguas lluvias:	Alcantarillado Pluvial
Desechos sólidos:	Recolección
Electrificación:	Red de energía Eléctrica
Transporte Público:	Servicio de Transporte masivo Servicio Urbano Servicio Inter-Cantonal

Vialidad y accesos:	Vías Principales y secundarias asfaltadas
Telefonía:	Red Domiciliaria
Actividades socio-económicas	
Aprovechamiento y uso de la tierra:	Residencial – comercial (micro mercados)
Tenencia de la tierra:	Terrenos Privados
Organización Social:	Primer grado: Comunal Barrial
Aspectos culturales	
Lengua:	Castellano
Religión:	Católica y otros
Tradiciones:	Populares y religiosas
Medio perceptual	
Paisaje y turismo:	Recreacional domiciliario
Riesgos Naturales e Inducidos	
Peligro de deslizamiento:	Nulo: no existen elevaciones que puedan provocar deslizamientos.
Peligro de inundaciones:	Nulo: la zona no presenta riesgo para inundaciones

Peligro de terremotos:	Moderado: Se siente cuando la tierra tiembla pero el municipio controla que las edificaciones sean antisísmicas.
-------------------------------	--

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Ambiental)

Según la categorización de los impactos ambientales se procede a realizar la categorización del proyecto.

Tabla 22 Parámetros para categorización de un proyecto.

PARAMETROS	NIVELES	VALOR CALCULADO	OBSERVACIONES
1. Nivel de conservación de los ecosistemas		0	
Zonas urbanas	0		
Zonas rurales	1		
Zonas con relictos de vegetación nativa secundaria	2		
Bosque intervenido, bosque nativo y ecosistemas frágiles	3		
2. Presencia de vida silvestre			
Especies comunes de pequeño tamaño	1	1	
Especies de tamaño medio y de menor riesgo	2		
Especies de mayor tamaño, endémicas, en peligro de extinción y amenazadas	3		
3. Intersección con Áreas Protegidas		1	
Proyectos fuera del SNAP, BP y PFE	1		

Proyectos en BP y PFE	2		
Proyectos dentro del SNAP	3		
4. Alteración del paisaje		1	
Proyectos de recuperación paisajística	0		
Proyectos compatibles con el paisaje circundante	1		
Alteración mínima del paisaje circundante	2		
Fuerte alteración de la calidad paisajística	3		
5. Generación de desechos (sólidos, líquidos y gaseosos)		1	
No existe generación de desechos	0		
Desechos comunes, orgánicos e inorgánicos	1		
Generación de desechos de HC, bacterias y otros de estas características	2		
Generación de desechos peligrosos	3		
6. Significancia de impactos ambientales		2	
No se generan impactos al ambiente	0		
Impactos ambientales no significativos	1		
IA poco significativos o de fácil remediación.	2		
IA significativos o aplicación de medidas complejas	3		
7. Legislación y normativa ambiental		1	

Se estima cumplimiento de los parámetros ambientales	1		
Se estima cumplimiento de los parámetros ambientales de la normativa complementaria	2		
Presunción de incumplimiento de parámetros ambientales nacionales, locales y normativa complementaria	3		
8. Niveles de aceptabilidad social		1	
Apoyo al proyecto por parte de la comunidad involucrada	0		
Existe criterio dividido en la comunidad o se mantiene indiferente	1		
Rechazo evidente de la comunidad	2		
Conflicto evidente con la comunidad	3		
9. Territorios indígenas		1	
No se encuentra en territorios indígenas	1		
El proyecto se encuentra parcialmente en territorios indígenas	2		
El proyecto está totalmente en territorios indígenas ancestrales	3		
10. Restos arqueológicos		0	
No se han encontrado evidencias de restos arqueológicos	0		
Existen ciertas evidencias de asentamientos ancestrales	1		
Evidencia concreta de asentamientos ancestrales en la zona del proyecto y que pueden ser afectados	2		

Ruinas arqueológicas importantes y de conservación in – situ	3		
TOTAL		9	

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Ambiente)

El valor máximo que se utiliza es 30 debido a que 3 significa el mayor impacto ambiental, este valor será utilizado para la comparación del presente proyecto y de esta manera poder categorizar al mismo. El cálculo se lo realiza a través de una regla simple de 3 para obtener el porcentaje y con el mismo la categorización.

Tabla 23 Valores para la categorización

PORCENTAJE	CATEGORIA DEL PROYECTO
33.33%	Categoría A
66.66%	Categoría B
100.00 %	Categoría C

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (Ambiente)

El cálculo que se muestra a continuación indica que el porcentaje del proyecto es del 30% lo que indica que entra en la categoría “A”, es decir un bajo impacto ambiental que no precisa un análisis de impacto a profundidad, pero si debe regirse a la normativa ambiental vigente.

$$30 \quad 100\%$$

$$9 \quad X$$

$$= 9 \cdot 100 / 30 = 30\%$$

La chocolatería “Maná” presenta un bajo impacto ambiental, en la mayoría de los aspectos, el parámetro más alto es el de impacto ambiental de fácil remediación, ya que hace referencia al uso de la tierra para producir el cacao, las medidas a tomar son de fácil remediación ya que se debe

manejar un cultivo rotativo para evitar la erosión del suelo y un sistema de riego por ciclos para evitar el uso excesivo de agua y así la afectación al ambiente será mínima.

A nivel interno la empresa también aportará al cuidado del medio ambiente con las siguientes medidas.

- Clasificación de la basura con tachos identificados por colores. El papel y el plástico serán entregados a empresas dedicadas al reciclaje y reutilización de estos productos, mientras que los desechos comunes serán destinados a los productores para que sea utilizado como abono.
- Control del uso del agua en especial en los baños de clientes a través del uso de grifería temporizada.
- Evitar el uso de toallas desechables para reducir el desperdicio de papel y usar secadores de mano automáticos.
- Controlar el uso de la energía eléctrica, para el área de servicios higiénicos se utilizará focos con sensores de movimiento para evitar que las luces se queden encendidas.

3.6 Estudio Financiero

Este estudio permite conocer, identificar y analizar los costos y gastos que se generaran con la implementación del proyecto de la chocolatería Maná, así como también se da a conocer la forma en la que se va a financiar el proyecto y su rentabilidad.

3.6.1 Inversiones

Inversión es un término económico que hace referencia a la introducción del capital para la puesta en marcha de un proyecto o emprendimiento para poder recuperarlo en un determinado tiempo y en el caso de generar ganancias, recuperar el capital con intereses. (Anónimo, Definición de Inversiones)

Para la implementación de la Chocolatería Maná se procede a dividir los rubros en los siguientes aspectos:

- Activos fijos: Maquinaria y equipo, menaje de cocina, muebles y enseres.
- Activos diferidos: Gastos de constitución.
- Capital de trabajo: Mano de Obra Directa, Gastos Administrativos, Materia Prima, Suministros.

3.6.2 Activos Fijos

Se considera activos fijos a todos aquellos bienes que pertenecen a la empresa y ayudan a la misma a desarrollar sus actividades diarias. Entre estos se encuentra la maquinaria y equipo, menaje de cocina, muebles y enseres, Equipo de computación, equipo de oficina, mantelería y cubertería.

Tabla 24 Activos Fijos

Inversiones	Totales
Muebles Y Enseres	2.569,98
Maquinaria Y Equipo	21.278,30
Equipo De Oficina	80,66
Equipo De computación	778,50
Mantelería, Cubertería, Vajilla, Cristalería	523,75
Menaje De Cocina	3.733,22
Vehículos	28.850,00
Obra Civil	5.000,00
Terrenos	
Total Activos Fijos	62.814,41

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 25 Muebles y enseres

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Juego De Mesa Y Silla Para 4 Pax	5,00	180,00	900,00
Juego Sillones Pub	2,00	99,00	198,00
Barra Para Exhibición	1,00	450,00	450,00
Televisores	2,00	399,83	799,66
Minicomponente	1,00	222,32	222,32

		Total	2.569,98
--	--	--------------	----------

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 26 Maquinaria y Equipo

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Cocina Industrial Dos Quemadores	2,00	400,00	800,00
Microondas	2,00	129,00	258,00
Congelador - Refrigerador	2,00	1.500,00	3.000,00
Refrigerador	2,00	1.400,00	2.800,00
Hornos	2,00	1.873,21	3.746,42
Mesones De Acero Inoxidable	3,00	374,40	1.123,20
Pozos De Agua	2,00	423,74	847,48
Vitrina Pastelera	2,00	1.390,00	2.780,00
Vitrina Giratoria	2,00	2.400,00	4.800,00
Kitchen Aid	2,00	561,60	1.123,20
		Total	21.278,30

Elaborador por: Mónica Cortez

Tabla 27 Equipo de Oficina

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Silla	1,00	47,50	47,50
Teléfono	2,00	16,58	33,16
		Total	80,66

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 28 Equipo de Computación

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Computadora	1,00	491,00	491,00
Impresora De Facturas	1,00	287,50	287,50

		Total	778,50
--	--	-------	--------

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 29 Mantelería, Cubertería, Vajilla, Cristalería

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Platos Redondos	15,00	3,00	45,00
Platos Rectangulares	20,00	14,00	280,00
Plato De Postre Cuadrado	25,00	2,72	68,00
Vasos	25,00	0,76	19,00
Cuchara De Postre	25,00	0,42	10,50
Cuchara De Café	25,00	0,70	17,50
Cuchillo	25,00	1,05	26,25
Tenedor	25,00	0,62	15,50
Copas Altas	10,00	4,20	42,00
		Total	523,75

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 30 Menaje de cocina

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Tablas	6,00	14,45	86,70
Cuchillos De Sierra	4,00	8,32	33,28
Cuchillos Cebolleros	4,00	12,51	50,04
Espátulas De Codo Pequeña	3,00	9,72	29,16
Espátulas De Codo Mediana	3,00	4,28	12,84
Espátulas De Codo Grande	3,00	3,97	11,91
Espátulas De Alta Temperatura	6,00	5,95	35,70
Espátulas Planas	4,00	6,16	24,64
Puntilla	6,00	2,59	15,54

Microplane (Rallador Manual)	2,00	17,13	34,26
Cucharetas	8,00	2,64	21,12
Termómetro Digital	2,00	22,86	45,72
Set De Cucharas De Medida	3,00	3,96	11,88
Bowls 0,75 Lt	10,00	1,32	13,20
Bowls 1,5 Lt	8,00	1,94	15,52
Bowls 5 Lt	5,00	4,63	23,15
Bowls 8 Lt	3,00	6,52	19,56
Olla De 2lt	4,00	39,73	158,92
Olla De 4lt	4,00	53,53	214,12
Olla De 6lt	2,00	32,05	64,10
Espátula Triangular	4,00	3,61	14,44
Sartenes	5,00	21,88	109,40
Licuadaora	3,00	75,89	227,67
Tamices	5,00	2,07	10,35
Chinos	2,00	22,65	45,30
Manga Pastelera	10,00	7,27	72,70
Juego De Boquillas X 29	1,00	31,21	31,21
Rasquetas Plásticas	3,00	0,98	2,94
Cortadores De Masa	3,00	2,69	8,07
Juego De Moldes De Galleta	2,00	2,71	5,42
Bolillos De Acero	3,00	46,36	139,08
Rejilla De Alambre	3,00	6,73	20,19
Flambeador	2,00	110,60	221,20
Stand Para Torta (Bailarina)	3,00	45,71	137,13
Molde De Policarbonato De Bombón	10,00	31,75	317,50

Molde De Silicón De Pastel	2,00	13,26	26,52
Cortador De Pastel	3,00	10,11	30,33
Guantes De Silicón	6,00	8,73	52,38
Molde De Tartaleta Redonda Grande	6,00	4,71	28,26
Molde De Tartaleta Pequeña	15,00	4,33	64,95
Molde De Pastel Rectangular	4,00	45,44	181,76
Molde De Muffin	3,00	11,64	34,92
Molde Pastelero Desmoldable	6,00	5,59	33,54
Bandeja De Aluminio	20,00	19,16	383,20
Coche Para Bandejas	1,00	264,20	264,20
Balanza Digital	3,00	93,85	281,55
Jarra Medidora	3,00	18,98	56,94
Timer Digital	3,00	3,57	10,71
		Total	3.733,22

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 31 Vehículos

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Mini Van	1,00	28.850,00	28.850,00
			-
		Total	28.850,00

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 32 Obra Civil

Concepto	Unidades	Valor Unitario	Total
Instalaciones Eléctricas	1,00	5.000,00	5.000,00
			-
		Total	5.000,00

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.3 Activos Diferidos

Los cargos diferidos son aquellos gastos pagados por anticipado y que no son susceptibles de ser recuperados, por la empresa, en ningún momento. Se deben amortizar durante el período en que se reciben los servicios o se causen los costos o gastos. (Leon, 2001)

Tabla 33 Activos Diferidos

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Abogado	1,00	800,00	800,00
Cuenta De Integración De Capital	1,00	400,00	400,00
Ruc	1,00	-	-
Permiso De Funcionamiento MSP	1,00	152,74	152,74
Permiso Ambiental Mintur	1,00	140,00	140,00
Patente Municipal	1,00	15,00	15,00
Luae	1,00	-	-
Bomberos	1,00	-	-
Captur	1,00	280,00	280,00
Permiso Sanitario Arcsa	1,00	22,90	22,90
Capacitación	1,00	250,00	250,00
Imprevistos 3%	1,00	61,82	61,82
Total			2.122,46

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.4 Capital de trabajo

Se considera capital de trabajo como los recursos que necesita la empresa para realizar sus actividades, es decir lo que se conoce como “activo corriente” que comprende las inversiones a corto plazo, el efectivo, los inventarios.

La empresa necesita para su funcionamiento cubrir varias necesidades tales como: insumos, mano de obra, materia prima, mantenimiento de activos fijos, los cuales deben estar disponibles para el desarrollo normal de las actividades. Este rubro debe ser calculado para los 3 primeros meses de operación de la empresa.

Tabla 34 Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO		
CONCEPTO	ANUAL	TRIMESTRAL
Mano de Obra	17.580,12	4.395,03
Materia Prima	35.309,11	8.827,28
Servicios Básicos	6.555,36	1.638,84
TOTAL	59.444,59	14.861,15

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.5 Sueldos y Salarios

Son los valores a pagar correspondientes al trabajo que se realice dentro de la empresa estos valores dependerán del cargo que se ocupe, la antigüedad o la formación profesional.

Tabla 35 Sueldos y Salarios

SUELDOS Y SALARIOS		
Cargo	Valor Mensual	Valor Anual
Administrador	450,00	5.400,00
Cajero	370,00	4.440,00
Ayudante Cajero	370,00	4.440,00
Ayudante Contable	370,00	4.440,00
Chef Repostero	400,00	4.800,00
Ayudante Pastelería	370,00	4.440,00
Ayudante de Chocolatería	370,00	4.440,00
TOTAL	2.700,00	32.400,00

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 36 Detalle de Sueldos y Salarios Mano de Obra Directa

Año 1									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33	(13er Sueldo) 8,33	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Chef Repostero	1,00	400,00	30,50	33,33	-	-	48,60	512,43	6.149,20
Ayudante De Pastelería	1,00	370,00	30,50	30,83	-	-	44,96	476,29	5.715,46
Ayudante De Chocolatería	1,00	370,00	30,50	30,83	-	-	44,96	476,29	5.715,46
Total									17.580,12
Salario Básico Unitario	366,00								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 2									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33	(13er Sueldo) 8,33	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Chef Repostero	1,00	400,00	31,44	33,33	33,32	16,67	48,60	563,36	.760,35

Ayudante De Pastelería	1,00	380,00	31,44	31,67	31,65	15,83	46,17	536,77	.441,20
Ayudante De Chocolatería	1,00	380,00	31,44	31,67	31,65	15,83	46,17	536,77	6.441,20
Total									19.642,74
Salario Básico Unitario	377,31								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 3									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33	(13er Sueldo) 8,33	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Chef Repostero	1,00	450,00	32,41	37,50	37,49	18,75	54,68	630,82	7.569,89
Ayudante De Pastelería	1,00	390,00	32,41	32,50	32,49	16,25	47,39	551,04	6.612,43
Ayudante De Chocolatería	1,00	390,00	32,41	32,50	32,49	16,25	47,39	551,04	6.612,43
Total									20.794,75
Salario Básico Unitario	388,97								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 4									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33	(13er Sueldo) 8,33	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Chef Repostero	1,00	450,00	33,42	37,50	37,49	18,75	54,68	631,83	7.581,91
Ayudante De Pastelería	1,00	400,00	33,42	33,33	33,32	16,67	48,60	565,34	6.784,03
Ayudante De Chocolatería	1,00	400,00	33,42	33,33	33,32	16,67	48,60	565,34	6.784,03
Total									21.149,96
Salario Básico Unitario	400,99								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 5									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33	(13er Sueldo) 8,33	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Chef Repostero	1,00	500,00	34,45	41,67	41,65	20,83	60,75	699,35	8.392,18
Ayudante De Pastelería	1,00	415,00	34,45	34,58	34,57	17,29	50,42	586,32	7.035,78
Ayudante De Chocolatería	1,00	415,00	34,45	34,58	34,57	17,29	50,42	586,32	7.035,78
Total									22.463,74

Salario Básico Unitario	413,38
-------------------------	--------

Elaborado por: Mónica Cortez

Tabla 37 Detalle de Sueldos Mano de Obra Administrativo

Año 1									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33%	(13er Sueldo) 8,33%	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Administrador	1,00	450,00	30,50	37,50	-	-	50,18	568,18	6.818,10
Cajero	1,00	370,00	30,50	30,83	-	-	41,26	472,59	5.671,06
Ayudante Cajero	1,00	370,00	31,44	30,83	30,82	15,42	44,96	523,47	6.281,62
Ayudante Contable	1,00	370,00	31,44	30,83	30,82	15,42	44,96	523,47	6.281,62
Total									25.052,40
Salario Básico Unitario	366,00								

Elaborado por Mónica Cortez

Año 2									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33%	(13er Sueldo) 8,33%	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Administrador	1,00	450,00	31,44	37,50	37,49	18,75	54,68	629,85	7.558,23

Cajero	1,00	380,00	31,44	31,67	31,65	15,83	46,17	536,77	6.441,20
Ayudante Cajero	1,00	380,00	31,44	31,67	31,65	15,83	46,17	536,77	6.441,20
Ayudante Contable	1,00	380,00	31,44	31,67	31,65	15,83	46,17	536,77	6.441,20
Total					8,33%				26.881,82
Salario Básico Unitario	377,31								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 3									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33%	(13er Sueldo) 8,33%	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Administrador	1,00	500,00	32,41	41,67	41,65	20,83	60,75	697,31	8.367,77
Cajero	1,00	390,00	32,41	32,50	32,49	16,25	47,39	551,04	6.612,43
Ayudante Cajero	1,00	390,00	32,41	32,50	32,49	16,25	47,39	551,04	6.612,43
Ayudante Contable	1,00	390,00	32,41	32,50	32,49	16,25	47,39	551,04	6.612,43
Total									28.205,07
Salario Básico Unitario	388,97								

Año 4									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33%	(13er Sueldo) 8,33%	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Administrador	1,00	500,00	33,42	41,67	41,65	20,83	60,75	698,32	8.379,79
Cajero	1,00	400,00	33,42	33,33	33,32	16,67	48,60	565,34	6.784,03
Ayudante Cajero	1,00	400,00	33,42	33,33	33,32	16,67	48,60	565,34	6.784,03
Ayudante Contable	1,00	400,00	33,42	33,33	33,32	16,67	48,60	565,34	6.784,03
Total									28.731,87
Salario Básico Unitario	400,99								

Elaborado por: Mónica Cortez

Año 5									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo) 8,33%	(13er Sueldo) 8,33%	Fondos De Reserva 8,33%	Vacaciones 4,17%	Aporte Patronal 12,15%	Costo De Mano De Obra Directa /Mensual	Total Anual
Administrador	1,00	550,00	34,45	45,83	45,82	22,92	66,83	765,84	9.190,06
Cajero	1,00	415,00	34,45	34,58	34,57	17,29	50,42	586,32	7.035,78
Ayudante Cajero	1,00	415,00	33,42	34,58	34,57	17,29	50,42	585,28	7.023,39

Ayudante Contable	1,00	415,00	33,42	34,58	34,57	17,29	50,42	585,28	7.023,39
Total									30.272,62
Salario Básico Unitario	413,38								

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.6 Servicios Básicos

Los servicios básicos son aquellos que se los necesitan indispensablemente para el desarrollo de las actividades tales como Agua Potable, Luz Eléctrica, Internet, Teléfono y Gas. Estos valores deben ser cancelados de manera oportuna cada mes.

Tabla 38 Servicios Básicos

Servicios Básicos						
Servicio Básico	Unidad De Medida	Cantidad Mensual	Costo Por Unidad	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual
Agua	M3	150,00	0,50	75,00	225,00	900,00
Luz	Kw/H	856,00	0,13	111,28	333,84	1.335,36
Teléfono	Min	2.500,00	0,02	60,00	180,00	720,00
Internet	Usd/Mes	1,00	80,00	80,00	240,00	960,00
Gas	Tanque/15kg	10,00	22,00	220,00	660,00	2.640,00
Total				546,28	1.638,84	6.555,36

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.7 Gastos Publicidad

Tabla 39 Gastos de publicidad

GASTOS DE PUBLICIDAD			
CANTIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
100	Tarjetas de presentación	0,15	15,00
1000	Volantes publicitarios	0,09	90,00
1	Logotipo animado	70,00	70,00
		TOTAL	175,00

3.6.8 Consumo Promedio

Tabla 40 Consumo promedio detallado

PRECIO PROMEDIO POR CATEGORIA	
DETALLE	VALOR
Pasteles	1,29
Trufas	0,85
Bombones	0,72
Bebidas	2,11
Total	4,97

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.9 Porcentaje de costo promedio

Tabla 41 Porcentaje de costo detallado

OFERTA			
DETALLE	COSTO MP	PVS	% COSTO
PASTELES	0,44	1,29	
Fudge cake	0,54	1,60	34%
Sacher aromatizada con jamaica	0,46	1,36	34%
Tartaleta diplomática.	0,27	0,80	34%
Brownie de quinua con miel.	0,48	1,42	34%
Mousse de chocolate con cedrón.	0,62	1,83	34%
Cheescake de chocolate BW	0,46	1,35	34%
Pastel de Chocolate diabéticos	0,23	0,68	34%
TRUFAS	0,29	0,85	
Trufa de naranjilla y canela	0,27	0,78	34%
Trufa de café y amaretto	0,26	0,75	34%
Trufa de reducción de piña y cedrón	0,28	0,82	34%
Trufa de cerveza de rosas	0,28	0,83	34%
Trufa de colada morada	0,33	0,97	34%
Trufa de crema de banano	0,29	0,86	34%
Trufa de dulce de higo con queso	0,32	0,93	34%
Trufa de mandarina y hierba buena	0,30	0,88	34%
Trufa de camote y hierba luisa	0,29	0,85	34%
BOMBONES	0,24	0,72	
Bombón conchado relleno de miel y limón	0,14	0,42	34%
Bombón de corte de ganache de tomate y albahaca	0,26	0,76	34%
Bombón relleno de reducción de fresas	0,19	0,56	34%
Bombón conchado de chocolate negro relleno de ganache de chocolate blanco con cascara de naranja caramelizada y triple sec	0,36	1,06	34%
Bombón de corte de ganache de mango	0,25	0,74	34%
Bombón relleno de toffee de café y ron	0,16	0,48	34%
Bombón conchado relleno de mermelada de grosellas	0,26	0,77	34%
Bombón de corte de ganache de coco y banano	0,26	0,77	34%
Bombón de corte de amaranto y ganache de mandarina	0,31	0,90	34%
BEBIDAS CALIENTES	0,72	2,11	
Chocolate con barquitos de masmelos.	0,49	1,43	34%
Mockaccino.	0,49	1,44	34%
Chocolate de taza con canela y queso de hoja.	0,46	1,36	34%
BEBIDAS FRÍAS			
Frapuccino de chocolate y fresas.	0,94	2,78	34%
Milk shake de chocolate.	1,03	3,04	34%
Smoothie de chocolate y fresas.	0,88	2,58	34%

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.10 Materia Prima

Se entiende por materia prima a todo recurso extraído de la tierra el cual sufre cambios y transformaciones por mano del hombre y que son incluidos en la elaboración de un producto.

(Anónimo, El ABC de la Economía)

Para este proyecto, para realizar el cálculo de la materia prima se tomará en cuenta los siguientes enunciados:

- Ocupación. - Se utilizará un porcentaje de ocupación del 1,1 para toda la jornada laboral
- Capacidad máxima instalada. - La capacidad máxima instalada es de 60 pax.
- Consumo promedio. - El consumo promedio se tomó como base el estudio de la competencia mediante el cual se determinó que el consumo promedio es de \$ 3,75. Para el establecimiento tomando en cuenta la calidad del producto y el promedio de precios se determinó un consumo promedio de \$ 5,00
- Porcentaje de costo. - El porcentaje de costo es equivalente al 34%.
- Días de atención: Se atenderá 6 días a la semana.

Tabla 42 Demanda Probable

% Ocupación		1,1%
Capacidad Máxima		60
Consumo Promedio		5,00
Ventas		100%
% Costo de Venta		34%
Pax	Día	66
	Mes	1.716
	Año	20592

Elaborado por Mónica Cortez

Tabla 43 Materia Prima y Ventas

Materia Prima y Ventas detallado		
Materia Prima	Mes	2.897,96
	Trimestre	8.693,88
	Año	34.775,52
Ventas	Mes	8.580,00
	Trimestre	25.740,00
	Año	102.960,00

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.11 Proyección de Ingresos

Para la proyección de ingresos es necesario tomar en cuenta el porcentaje de inflación anual correspondiente al 2016 y también un porcentaje de crecimiento a consideración personal, siendo este lo más conservador posible.

Tabla 44 Variables para proyecciones

VARIABLES PARA PROYECCIONES	
Inflación de alimentos y bebidas	3,35%
Crecimiento (%) en volumen	7,0%
TOTAL	10,4%

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: (INEC, 2016)

Tabla 45 Proyección de ingresos

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
102.960,00	113.616,36	125.375,65	138.352,03	152.671,47

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.12 Resumen de Costos y Gastos

El resumen de costos y gastos nos da una visión general de los valores referentes a costos y gastos en los que debe incurrir la empresa y la proyección a 5 años.

Tabla 46 Resumen de Costos y gastos

RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS					
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
A. MATERIA PRIMA	34.775,52	38.374,78	42.346,57	46.729,44	51.565,94
Costos de A y B	34.775,52	38.374,78	42.346,57	46.729,44	51.565,94
B. MANO DE OBRA	17.580,12	19.642,74	20.794,75	21.149,96	22.463,74
Sueldos y beneficios directos	17.580,12	19.642,74	20.794,75	21.149,96	22.463,74
C. COSTOS INDIRECTOS	10.850,02	11.185,28	11.530,91	11.887,21	12.254,53
Mantenimiento de activos	8.783,62	9.055,03	9.334,83	9.623,28	9.920,64
Otros gastos indirectos	2.066,40	2.130,25	2.196,08	2.263,94	2.333,89
D. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	43.479,33	45.542,12	44.978,56	45.755,65	47.555,59
Sueldos y beneficios	25.052,40	26.881,82	28.205,07	28.731,87	30.272,62
Servicios básicos	6.555,36	6.788,73	7.030,41	7.280,69	7.539,88
Depreciaciones	11.447,08	11.447,08	9.318,59	9.318,59	9.318,59
Amortización	424,49	424,49	424,49	424,49	424,49
F. GASTOS FINANCIEROS	4.722,36	3.682,57	2.642,79	1.603,00	563,22
Intereses pagados	4.722,36	3.682,57	2.642,79	1.603,00	563,22
TOTAL COSTOS Y GASTOS	111.407,35	118.427,51	122.293,58	127.125,27	134.403,02

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Formatos Matrices Ing. Eduardo Jaramillo

3.6.13 Financiamiento

El financiamiento comprende el detalle de los valores a considerar para determinar la tabla de amortización.

Tabla 47 Financiamiento

Inversión	Fuente		Monto
	Propio	Préstamo	
Inversión Total	19.481,06	45.455,81	64.936,87
Capital De Trabajo	3.972,75	9.269,75	13.242,50
Total	23.453,81	54.725,56	78.179,37
Porcentaje %	30%	70%	

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.14 Tabla de Amortización

Tabla 48 Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
	BENEFICIARIO				
	INSTIT. FINANCIERA				
	MONTO	54.725,56			
	TASA	9,50%		T. EFECTIVA	9,9248%
	PLAZO	5 años			
	GRACIA	0 años			
	FECHA DE INICIO	01/06/2016			
	MONEDA	DOLARES			
	AMORTIZACIÓN				
	CADA	30 días			
	Número de períodos	60 para amortizar capital			
No .	VENCIMIENTO	SALDO	INTERE S	PRINCIPAL	DIVIDEND O
0		54.725,56			
1	01-jul-2016	53.813,46	433,24	912,09	1.345,34
2	31-jul-2016	52.901,37	426,02	912,09	1.338,12
3	30-ago-2016	51.989,28	418,80	912,09	1.330,90
4	29-sep-2016	51.077,19	411,58	912,09	1.323,67
5	29-oct-2016	50.165,09	404,36	912,09	1.316,45
6	28-nov-2016	49.253,00	397,14	912,09	1.309,23
7	28-dic-2016	48.340,91	389,92	912,09	1.302,01
8	27-ene-2017	47.428,82	382,70	912,09	1.294,79
9	26-feb-2017	46.516,72	375,48	912,09	1.287,57
10	28-mar-2017	45.604,63	368,26	912,09	1.280,35
11	27-abr-2017	44.692,54	361,04	912,09	1.273,13

12	27-may-2017	43.780,45	353,82	912,09	1.265,91
13	26-jun-2017	42.868,35	346,60	912,09	1.258,69
14	26-jul-2017	41.956,26	339,37	912,09	1.251,47
15	25-ago-2017	41.044,17	332,15	912,09	1.244,25
16	24-sep-2017	40.132,08	324,93	912,09	1.237,03
17	24-oct-2017	39.219,98	317,71	912,09	1.229,80
18	23-nov-2017	38.307,89	310,49	912,09	1.222,58
19	23-dic-2017	37.395,80	303,27	912,09	1.215,36
20	22-ene-2018	36.483,71	296,05	912,09	1.208,14
21	21-feb-2018	35.571,61	288,83	912,09	1.200,92
22	23-mar-2018	34.659,52	281,61	912,09	1.193,70
23	22-abr-2018	33.747,43	274,39	912,09	1.186,48
24	22-may-2018	32.835,33	267,17	912,09	1.179,26
25	21-jun-2018	31.923,24	259,95	912,09	1.172,04
26	21-jul-2018	31.011,15	252,73	912,09	1.164,82
27	20-ago-2018	30.099,06	245,50	912,09	1.157,60
28	19-sep-2018	29.186,96	238,28	912,09	1.150,38
29	19-oct-2018	28.274,87	231,06	912,09	1.143,16
30	18-nov-2018	27.362,78	223,84	912,09	1.135,94
31	18-dic-2018	26.450,69	216,62	912,09	1.128,71
32	17-ene-2019	25.538,59	209,40	912,09	1.121,49
33	16-feb-2019	24.626,50	202,18	912,09	1.114,27
34	18-mar-2019	23.714,41	194,96	912,09	1.107,05
35	17-abr-2019	22.802,32	187,74	912,09	1.099,83
36	17-may-2019	21.890,22	180,52	912,09	1.092,61
37	16-jun-2019	20.978,13	173,30	912,09	1.085,39
38	16-jul-2019	20.066,04	166,08	912,09	1.078,17
39	15-ago-2019	19.153,95	158,86	912,09	1.070,95
40	14-sep-2019	18.241,85	151,64	912,09	1.063,73
41	14-oct-2019	17.329,76	144,41	912,09	1.056,51
42	13-nov-2019	16.417,67	137,19	912,09	1.049,29
43	13-dic-2019	15.505,57	129,97	912,09	1.042,07
44	12-ene-2020	14.593,48	122,75	912,09	1.034,85
45	11-feb-2020	13.681,39	115,53	912,09	1.027,62
46	12-mar-2020	12.769,30	108,31	912,09	1.020,40
47	11-abr-2020	11.857,20	101,09	912,09	1.013,18
48	11-may-2020	10.945,11	93,87	912,09	1.005,96
49	10-jun-2020	10.033,02	86,65	912,09	998,74
50	10-jul-2020	9.120,93	79,43	912,09	991,52
51	09-ago-2020	8.208,83	72,21	912,09	984,30
52	08-sep-2020	7.296,74	64,99	912,09	977,08
53	08-oct-2020	6.384,65	57,77	912,09	969,86
54	07-nov-2020	5.472,56	50,55	912,09	962,64
55	07-dic-2020	4.560,46	43,32	912,09	955,42
56	06-ene-2021	3.648,37	36,10	912,09	948,20

57	05-feb-2021	2.736,28	28,88	912,09	940,98
58	07-mar-2021	1.824,19	21,66	912,09	933,75
59	06-abr-2021	912,09	14,44	912,09	926,53
60	06-may-2021	0,00	7,22	912,09	919,31
			13.213,94	54.725,56	

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.15 Depreciaciones

A través de las depreciaciones se conoce el valor de desgaste que sufre un bien o un activo fijo por el uso que se le pueda dar.

Tabla 49 Depreciaciones

Inversiones	Totales	Vida Útil	(%Depreciación) Anual	Proyecciones				
				Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	AÑO 5
Muebles Y Enseres	2.569,98	10,00	10%	257,00	257,00	257,00	257,00	257,00
Maquinaria Y Equipo	21.278,30	10,00	10%	2.127,83	2.127,83	2.127,83	2.127,83	2.127,83
Equipo De Oficina	80,66	10,00	10%	8,07	8,07	8,07	8,07	8,07
Equipo De Computación	778,50	5,00	20%	155,70	155,70	155,70	155,70	155,70
Mantelería, Cubertería, Vajilla, Cristalería	523,75	2,00	50%	261,88	261,88			
Menaje De Cocina	3.733,22	2,00	50%	1.866,61	1.866,61			
Vehículos	28.850,00	5,00	20%	5.770,00	5.770,00	5.770,00	5.770,00	5.770,00
Obra Civil	5.000,00	5,00	20%	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
Terrenos								
Total Activos Fijos	62.814,41			11.447,08	11.447,08	9.318,59	9.318,59	9.318,59

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.16 Amortizaciones

Las amortizaciones se aplican a los activos diferidos a medida que se los vaya consumiendo. (Anónimo, Gerencie.com, 2010)

Tabla 50 Amortizaciones

Amortizaciones			
Concepto	Valor	Porcentaje	Amortización
Activos Diferidos	2.122,46	20%	424,49

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.17 Balance General

El balance general muestra las posesiones y deudas, es decir los activos, pasivos y el patrimonio que posee la empresa.

Tabla 51 Balance General Inicial

Balance General (Inicial)			
Activos	Montos	Pasivos	Montos
Activo Corriente		Pasivo Corriente	
Capital De Trabajo	13.242,50		
Activos Fijos		Pasivo Largo Plazo	
		Préstamo	54.725,56
Muebles Y Enseres	2.569,98		
Maquinaria Y Equipo	21.278,30		
Equipo De Oficina	80,66	Patrimonio	23.453,81
Equipo De Computación	778,50	Socios	
Mantelería	523,75	A	11.726,91
Menaje De Cocina	3.733,22	B	11.726,91
Vehículo	28.850,00		
Obra Civil	5.000,00		
Activo Diferido	2.122,46		
Total Activos	78.179,37	Total Pasivo Y Patrimonio	78.179,37

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.18 Estado de Pérdidas y Ganancias

Tabla 52 Estado de Pérdidas y Ganancias

Estado De Perdidas Y Ganancias Proyectado					
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos					
Alimentos Y Bebidas	102.960,00	113.616,36	125.375,65	138.352,03	152.671,47
(-) Total Costos Variables	58.911,00	64.806,26	70.171,74	75.160,10	81.569,57
Materia Prima	34.775,52	38.374,78	42.346,57	46.729,44	51.565,94
Mano De Obra Directa	17.580,12	19.642,74	20.794,75	21.149,96	22.463,74
C. I. F.	6.555,36	6.788,73	7.030,41	7.280,69	7.539,88
Utilidad Bruta	44.049,00	48.810,10	55.203,92	63.191,93	71.101,90
(-) Costos / Gastos Fijos	52.496,35	53.621,25	52.121,85	51.965,17	52.833,45
Gastos De Administración	25.052,40	26.881,82	28.205,07	28.731,87	30.272,62
Mantenimiento De Act Fijos	8.783,62	9.055,03	9.334,83	9.623,28	9.920,64
Gtos Depreciaciones	11.447,08	11.447,08	9.318,59	9.318,59	9.318,59
Otros Gastos Indirectos	2.066,40	2.130,25	2.196,08	2.263,94	2.333,89
Gtos Amortizaciones	424,49	424,49	424,49	424,49	424,49
Gtos Intereses Financieros	4.722,36	3.682,57	2.642,79	1.603,00	563,22
Utilidad Antes De Trabajadores	(8.447,35)	(4.811,15)	3.082,07	11.226,76	18.268,45
	(1.267,10)	(721,67)	462,31	1.684,01	2.740,27
(-) 15 % Reparto Trabajadores					
Utilidad Antes De Impuestos	(7.180,25)	(4.089,48)	2.619,76	9.542,75	15.528,18
(-) 25 % Impuesto Renta	(1.795,06)	(1.022,37)	654,94	2.385,69	3.882,05
Utilidad Neta	(5.385,18)	(3.067,11)	1.964,82	7.157,06	11.646,14

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.19 Flujo de caja

Tabla 53 Flujo de Caja

Flujo De Caja Del Inversionista Proyectado						
Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inversión Total	78.179,37					
Entradas De Efectivo		6.486,39	8.804,46	11.707,91	16.900,15	21.389,22
Utilidad Neta		(5.385,18)	(3.067,11)	1.964,82	7.157,06	11.646,14
(+) Gastos Depreciación		11.447,08	11.447,08	9.318,59	9.318,59	9.318,59
(+) Gastos Amortización		424,49	424,49	424,49	424,49	424,49
(+) Capital Prestado	54.725,56					
Salidas De Efectivo						
(-) Pago Préstamo		(4.722,36)	(3.682,57)	(2.642,79)	(1.603,00)	(563,22)
Inversiones:						
(-) Muebles Y Enceres	(770,99)					
(-) Maquinaria Y Equipo	(6.383,49)					
(-) Equipo De Oficina	(24,20)					
(-) Equipo De Computación	(233,55)					
(-) Mantelería	(157,13)					
(-) Menaje De Cocina	(1.119,97)					
(-) Vehículo	(8.655,00)					
(-) Obra Civil	(1.500,00)					
(-) Act. Diferidos	(636,74)					
(-) Capital De Trabajo	(3.972,75)					
(+) Recuperación Capital De Trabajo						
Flujo De Caja Inicial		13.242,50				
Flujo De Caja Final	(23.453,81)	15.006,53	5.121,89	9.065,12	15.297,15	20.826,00

Elaborado por: Mónica Cortez

3.6.20 Evaluación Financiera

Tabla 54 Tasa de descuento

TASA DE DESCUENTO	17,92%
Inflación	3,09%
Tasa pasiva	5,57%
Riesgo país	9,26%

Elaborado por: Mónica Cortez Fuente: (INEC, Ecuador en Cifras, 2016) (Ecuador, 2016)
(Ecuador, Banco Central del Ecuador, 2016)

3.6.21 Índices de Rentabilidad

3.6.21.1 Valor Actual Neto (VAN)

“Es el modelo o método de mayor aceptación, y consiste en la actualización de los flujos netos de fondos a una tasa conocida y que no es más que el costo medio ponderado de capital, determinado sobre la base de los recursos financieros programados con antelación.” (Altuve, 2006)

Donde:

B_t = Beneficios en cada periodo del proyecto

C_t = Costos en cada periodo del proyecto

r = tasa de actualización

t = tiempo en años

$(1+r)^{-t}$ = Factor de actualización (Armando Garcia, 2006)

$$VAN = \sum_{t=1}^T B_t (1+r)^{-t} - \sum_{t=1}^T C_t (1+r)^{-t}$$

Tabla 55 Valor Actual Neto

	38.983,72
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	15.529,90

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Matriz Ing. Eduardo Jaramillo

Para este proyecto se obtiene una VAN positiva lo que nos indica que el mismo es factible a nivel financiero.

3.6.21.2 Tasa Interna de Retorno

“La Tasa Interna de Retorno o de Rentabilidad (TIR), es un método de valoración de inversiones que mide la rentabilidad de los cobros y los pagos actualizados, generados por una inversión, en términos relativos, es decir en porcentaje.

Analíticamente se calcula despejando el tipo de descuento (r) que iguala el VAN a cero.” (Iturrioz, 2016)

Donde:

t= Tiempo de flujo de caja

i= tasa de descuento

Rt= flujo neto de efectivo (Anónimo, Enciclopedia Financiera)

$$VPN = \frac{\sum R_t}{(1+i)^t} = 0$$

Tabla 56 Tasa Interna de Retorno TIR

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)	42,47%
--------------------------------------	---------------

Elaborado por: Mónica Cortez

Fuente: Matriz Ing. Eduardo Jaramillo

El porcentaje de la TIR nos indica que el proyecto es factible a nivel financiero y se encuentra en un rango lo más cercano a la realidad, si la TIR estuviera más elevada se debe realizar una revisión de valores.

3.6.22 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es aquel punto de actividad de la empresa en la que las ventas se igualan a los costos y por lo tanto no existe ni pérdida ni ganancia.

El punto de equilibrio nos ayuda a realizar análisis para conocer la cantidad a vender para no tener pérdidas. O a su vez saber a partir de que cantidad de ventas se empieza a generar utilidades.

Tabla 57 Datos para el punto de equilibrio

Datos Punto De Equilibrio		
Costos Fijos	Costos Variables	Ventas
41.049,27	58.911,00	102.960,00
Total	99.960,27	

Elaborado por: Mónica Cortez

Formula

Formula En Valores Pe(Y)=	$\frac{Cf}{1-(Cv/Pv)}$
---------------------------	------------------------

Punto De Equilibrio En Valores

95.948,44

El punto de equilibrio es de \$ 95.948,44 en función a las ventas el valor es inferior y es el valor con el cual se mantiene el equilibrio del proyecto por lo tanto se determina que es una idea de negocio es viable.

CONCLUSIONES

Después de los estudios realizados para el presente proyecto se llegan a las siguientes conclusiones:

- El sector sur de la ciudad de Quito es potencialmente activo y se encuentra en constante crecimiento, lo que permite tener un crecimiento para el proyecto también.
- La ubicación del establecimiento le permite tener contacto directo con todos los moradores del sector y de esta manera poder manejar mejores estrategias de marketing y atraer más clientes y conservar los que se tengan.
- La idea de proyecto es totalmente nueva para el sector, al realizar el estudio de mercado y realizar las encuestas la mayoría de las personas se mostraron muy interesadas en la idea que se plantea, ya que afirman no tener variedad en la oferta actual.
- A través del estudio técnico se determinó que el espacio físico para que el proyecto empiece a funcionar es el adecuado y el equipo necesario se lo puede ubicar de la mejor manera.
- El estudio administrativo nos ayuda a determinar las funciones específicas de cada trabajador y que con las mismas el trabajo sea organizado y eficiente y de esta forma dar al consumidor atención y productos de calidad.
- El análisis de impactos nos arroja información que determina que el proyecto no precisa de un plan de acción ya que los efectos ambientales producidos son mínimos, además que la empresa manejará políticas internas para minimizar dichos efectos.
- El estudio financiero al ser el más importante para un estudio de factibilidad nos demuestra que manejando datos lo más cercanos a la realidad tomados del estudio de mercado y el estudio técnico el proyecto sale a pérdida el primer y segundo año, mientras que a partir del tercer año se empieza a generar utilidades, y se demuestra que el proyecto tiene buen futuro, tomando en cuenta los indicadores financieros del VAN y la TIR la cual refiere que financieramente el proyecto es factible. En cuestión al punto de equilibrio obtenemos valores que nos permiten mantener la empresa mientras esta genera las utilidades esperadas.

RECOMENDACIONES

Después del análisis del proyecto se llega a las siguientes recomendaciones

- Dar a conocer a los clientes los beneficios del consumo del chocolate, así como también incentivar al consumo del producto nacional, se pueden realizar charlas dentro del establecimiento para que las personas conozcan más acerca del producto que van a consumir.
- Es recomendable manejar un seguimiento a los clientes para que estos sientan que la empresa se preocupa por ellos. De esta manera se consigue fidelizar clientes.
- Se recomienda manejar políticas de consumo interno para nuestros trabajadores para que tengan motivación y trabajen de la mejor manera, estas políticas pueden ser desde descuentos, bonos o reconocimientos.
- Se recomienda no descuidar la calidad del producto para que el cliente se sienta a gusto con lo que está consumiendo.
- No descuidar el aspecto y la limpieza tanto del establecimiento como de los empleados, de esta manera se demuestra respeto por la empresa y respeto a nuestros clientes.
- Es recomendable variar las estrategias de marketing para atraer más clientes y que la empresa siga creciendo.
- Se recomienda realizar los contactos con los productores directos y de esta manera reducir los costos y contribuir al consumo y desarrollo del producto ecuatoriano.

BIBLIOGRAFIA

- ANZOLA, S. R. (s.f.). “Administración de pequeñas empresas”.
- Chiriboga, L. A. (2010). Sistema Financiero. En L. A. Chiriboga, *Sistema Financiero* (pág. 6). Quito: Publigráficas Jokama.
- Desrosier, N. (1991). Elementos de Tecnología de Alimentos. En N. Desrosier. Mexico: Continental SA.
- Hernandez, S. (2006). *Introducción a la Administración*. México: Mc Graw Hill.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Principios del Marketing*. Madrid: Pearson Educación.
- MAG. (2001). Identificación de Mercados y Tecnologías para productos agrícolas Tradicionales de Exportación de Cacao Quito - Ecuador. *MAG*.
- NEWBOLD Paul, C. L. (s.f.). “Estadística para la administración y economía”. En C. L. NEWBOLD Paul, “*Estadística para la administración y economía*” (pág. 3). Thorne Betry.
- Paez, L. (2010). Chocolate una dosis de felicidad. *Vinísimo*, 26.
- Rosero, P. (s.f.). Microeconomía. En R. Puga.
- Urbina, G. B. (2010). *Evaluación de Proyectos*. Mexico: Mc Graw-Hill.

NETGRAFÍA

- Altuve, J. G. (11 de Julio de 2006). *Universidad de los Andes Venezuela*. Recuperado el 18 de Mayo de 2016, de <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17341/1/articulo1.pdf>
- Ambiental, M. (s.f.). *Camara de Industria de Guayaquil*. Recuperado el 2016, de http://www.cig.org.ec/archivos/documentos/_sistema_unico_de_manejo_ambiental.pdf
- Ambiente, M. d. (s.f.). *Subsecretaria de Calidad Ambiental*. Recuperado el 01 de 05 de 2016, de <http://www.lacamara.org/website/images/Seminarios/Material/ABRIL2011/m-categorizacion%20de%20los%20proyectos.pdf>
- Anónimo. (12 de Junio de 2010). *Gerencie.com*. Recuperado el 16 de Mayo de 2016, de <http://www.gerencie.com/amortizacion-de-activos-diferidos.html>
- Anónimo. (2015). *Gestión de Recursos Naturales*. Obtenido de <http://www.grn.cl/impacto-ambiental.html>
- Anónimo. (s.f.). *Consumoteca*. Recuperado el 09 de 05 de 2016, de <http://www.consumoteca.com/turismo-y-viajes/restauracion/las-cafeterias-tipologia-y-derechos-de-los-usuarios/>

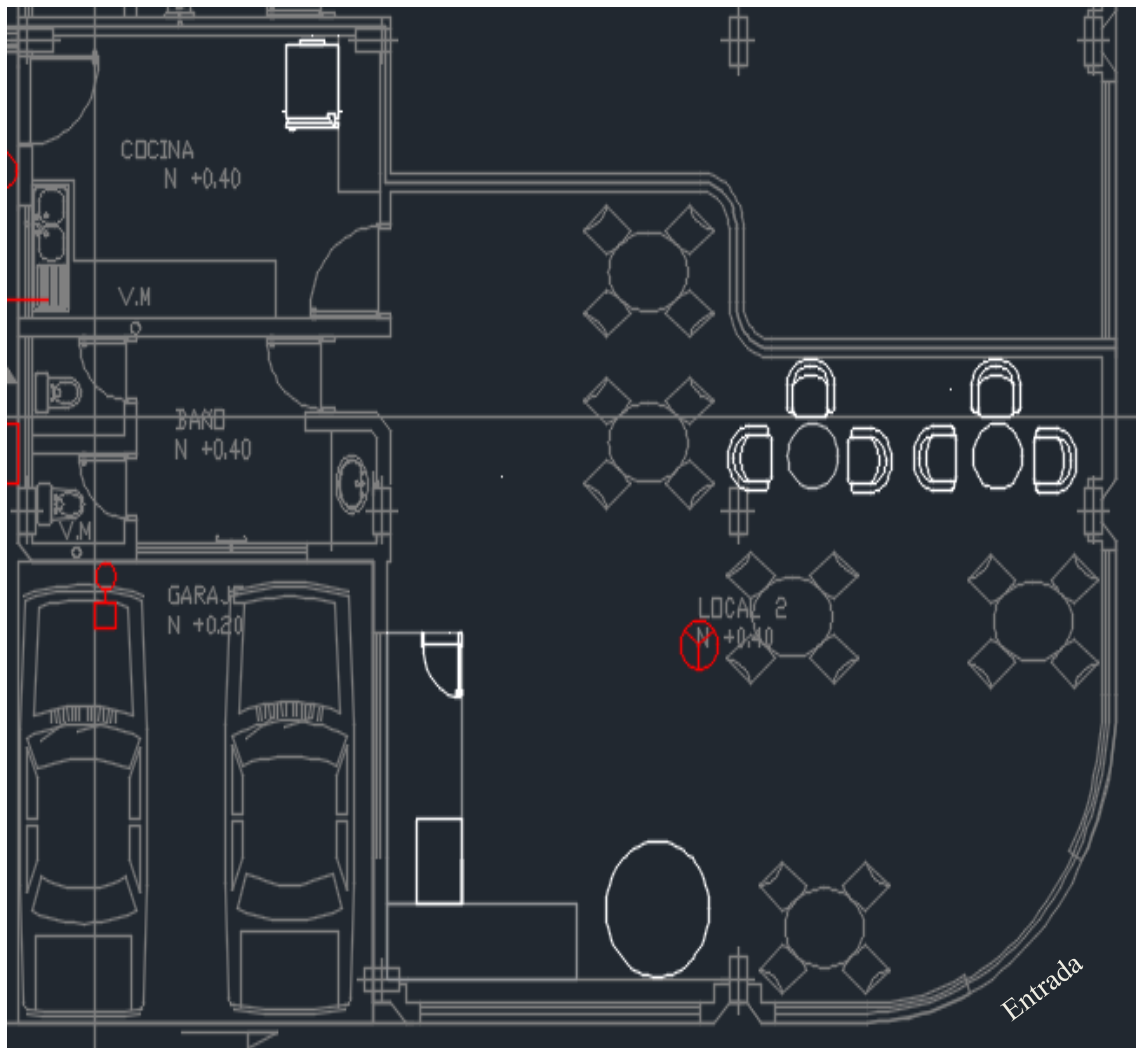
- Anónimo. (s.f.). *Definición de Inversiones*. Recuperado el 05 de 05 de 2016, de <http://www.definicionabc.com/economia/inversiones.php>
- Anónimo. (s.f.). *El ABC de la Economía*. Recuperado el 16 de 05 de 2016, de <http://www.elmundo.com.ve/diccionario/materia-prima.aspx>
- Anónimo. (s.f.). *Enciclopedia Financiera*. Recuperado el 19 de Mayo de 2016, de <http://www.encyclopediainanciera.com/finanzas-corporativas/tasa-interna-de-retorno.htm>
- Armando Garcia, R. (19 de Julio de 2006). *Sistema de Información Científica*. Recuperado el 19 de Mayo de 2016, de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14101909>
- Bomberos, C. d. (2016). *Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito*. Obtenido de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6
- CAPTUR. (2016). *Cámara Provincial de Turismo de Pichincha*. Obtenido de <http://www.captur.travel/>
- Castellon, C. (25 de 10 de 2000). *Cámara Castellon Dossier Informativo*. Recuperado el 09 de 05 de 2016, de <http://www.camaracastellon.com/creacion-de-empresas/documentacion/13restaurantescafeterias.pdf>
- Compañías, S. d. (2016). *Supercias*. Obtenido de <https://www.supercias.gov.ec/web/privado/marco%20legal/CODIFIC%20%20LEY%20DE%20COMPANIAS.pdf>
- Economía. (2015). *Economía Web Site*. Recuperado el 10 de Mayo de 2015, de <http://www.economia.ws/oferta-y-demanda.php>
- Ecuador, B. C. (2016). *Banco Central del Ecuador*. Recuperado el 18 de Mayo de 2016, de http://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=pasiva
- Ecuador, B. C. (2016). *Banco Central del Ecuador*. Recuperado el 18 de Mayo de 2016, de http://contenido.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=riesgo_pais
- FODA, M. (2016). *Matriz FODA*. Obtenido de <http://www.matrizfoda.com/>
- Hora, D. L. (26 de Junio de 2006). *Diario la Hora*. Obtenido de http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/443798/-1/Ciudadela_del_Ej%C3%A9rcito_en_constante_crecimiento.html%20-%20.VQm70dKG87s#.VWJKT9KG87s
- IndexMundi. (2015). *Tasa de Crecimiento poblacional Ecuador*. Obtenido de http://www.indexmundi.com/es/ecuador/tasa_de_crecimiento.html
- INEC. (Enero de 2016). *Ecuador en Cifras*. Recuperado el 16 de Mayo de 2016, de Dirección de Estadísticas Económicas: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2016/InflacionEnero2016/Reporte_inflacion_201601.pdf

- INEC. (Enero de 2016). *Ecuador en Cifras*. Recuperado el 18 de Mayo de 2016, de http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Inflacion/2016/InflacionEnero2016/Reporte_inflacion_201601.pdf
- Iturrioz, J. (2016). *Expansión Diccionario Económico*. Recuperado el 2016, de <http://www.expansion.com/diccionario-economico/tasa-interna-de-retorno-o-rentabilidad-tir.html>
- Leon, C. (2001). *Registro Contable*. Recuperado el 05 de 05 de 2016, de http://www.temasdeclase.com/libros%20gratis/teoriabasica/captres/contable3_6.htm
- Maps, G. (Diciembre de 2014). *Google Maps Satélite*. Obtenido de https://www.google.com.ec/maps/@-0.3121143,-78.5485129,3a,90y,219.33h,86.98t/data=!3m7!1e1!3m5!1sg0bCNY71J-9lqe-i586mzQ!2e0!6s%2F%2Fgeo3.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3Dg0bCNY71J-9lqe-i586mzQ%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dmaps_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%2
- Maps, G. (2 de enero de 2015). *Google maps satellite*. Recuperado el 16 de marzo de 2015, de Google maps satellite: <https://www.google.com.ec/maps/@-0.307501,-78.5490492,15z?hl=es>
- Maps, G. (2015). *Google Maps Satellite*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.3126407,-78.5487604,186m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- Marín, D. R. (24 de enero de 2012). *Elaboración de proyectos Educativos y Sociales* . Recuperado el 11 de Noviembre de 2015, de <http://garduno-elaboracion-de-proyectos.blogspot.com/2012/01/macro-localizacion-y-micro-localizacion.html>
- Metropolitana, Q. A. (28 de Noviembre de 2015). *PAM Servicios Ciudadanos Quito Alcaldía Metropolitana*. Obtenido de [https://pam.quito.gob.ec/SitePages/GestorAplicaciones.aspx?Desc=Informe%20de%20Regulaci%C3%B3n%20Metropolitana%20\(IRM\)&UrlServicio=https://pam.quito.gob.ec/SuimIRM-war/irm/buscarPredio.jspx](https://pam.quito.gob.ec/SitePages/GestorAplicaciones.aspx?Desc=Informe%20de%20Regulaci%C3%B3n%20Metropolitana%20(IRM)&UrlServicio=https://pam.quito.gob.ec/SuimIRM-war/irm/buscarPredio.jspx)
- Muñiz, R. (s.f.). *Marketing S. XXI* . Obtenido de <http://www.marketing-xxi.com/el-plan-de-marketing-en-la-empresa-132.htm>
- Networks, F. (2013). *Feedback Networks La informacion viva* . Recuperado el 11 de Mayo de 2015, de <http://www.feedbacknetworks.com/cas/experiencia/sol-preguntar-calculat.html>
- Pública, M. d. (29 de marzo de 2015). *MSP*. Obtenido de <http://www.salud.gob.ec/presidente-correa-constato-avances-en-construccion-de-nueva-maternidad-del-sur/>
- Públicas, E. P. (19 de Marzo de 2011). *LA EPMMOP*. Recuperado el 17 de Noviembre de 2015, de <http://www.epmmop.gob.ec/epmmop/index.php/sala-de-prensa/boletines-de-prensa/item/56-la-nueva-nomenclatura-se-difunde-a-la-comunidad>
- Quito, C. d. (2015). *Cámara de Comercio de Quito* . Obtenido de <http://www.lacamaradequito.com/noticias/detalle-de-noticia/noticia/licencia-metropolitana-urbanistica-de-publicidad-exterior-lmu/>

- Quitumbe, A. Z. (2010). *Municipio de Quito*. Obtenido de http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/Barrios/demografia_barrio10.htm
- Santos, T. (Noviembre de 2008). *Contribuciones a la Economía*. Obtenido de Estudio de factibilidad de un proyecto de inversión: Etapas en su estudio : <http://www.eumed.net/ce/2008b/tss.htm>
- Satelite, G. m. (2015). *Google maps Satellite*. Obtenido de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.3166503,-78.5490492,2792m/data=!3m1!1e3?hl=es>
- SENPLADES. (2012). *Transformación de la Matriz Productiva*. Recuperado el 18 de 04 de 2016, de Secretaría Nacional de PPlanificación y Desarrollo: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf
- SRI. (2006). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de <http://descargas.sri.gov.ec/download/pdf/REQRUCMAY2006.pdf>
- Thompson, J. (2010). *Todo sobre Proyectos*. Recuperado el 02 de Junio de 2014, de <http://todosobreproyectos.blogspot.com/2009/04/estudio-de-prefactibilidad.html?m=1>
- Turismo, M. d. (2013). *Ministerio de Turismo* . Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/el-ministerio-de-turismo-desarrolla-campana-de-registro-a-establecimientos-turisticos/>

ANEXOS

Anexo 1 Planos del establecimiento



Elaborado por: Ing. Verónica Chillagana

Modificado por: Mónica Cortez

Anexo 2 Cotizaciones

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMIPAMBA OEI-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004
 CIOTIZACION 14000015219
 Cliente: CORTEZ LOZADA MONICA FECHA: 15/04/2016
 Dirección: QUITO Email: monik stefani@hotmail.com
 Ciudad: QUITO Telefono: 0987647472
 R.U.C.: 1723586705 Cod. Vendedor: CS

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Cocina de fabricación nacional CO-3 proveída de 3 quemadores de 40 x 40 cm, capacidad de 200 litros.	CO-3	777.60	0.00%	777.60
2.00	1	Horno industrial de microondas AMANA RCS100SE; capacidad de calentamiento 1000 Watts; capacidad interior de 1.2 Cu Ft. Control de operación mediante panel; timer de 6 minutos. Interior y exterior de acero inoxidable. Especificación eléctrica US500V.	RCS100SE	666.64	0.00%	666.64
3.00	1	Refrigerador industrial TERMAL CWN700; 665 litros de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación de agua. Defrost automático indicado con luz de advertencia. Compresor Tecumseh 1/2 HP, 590 watts y 2.5 amper. Provisión con terminal de modificación de temperatura de -25 a 170 grados centígrados. Usa refrigerante R134A. Dimensiones 73x78x198 cm.	CWN700	2.914.11	0.00%	2.914.11
4.00	2	Refrigerador industrial TERMAL CWN700; 665 litros de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación; 3 panel, compresor LG de 1/4 HP; refrigerante R134A 2.3 amperios; 538 watts. Medidas 73x78x198 cm. Especificación eléctrica US500V.	CWN700	2.280.20	0.00%	4.560.40
5.00	2	Horno de convección ROLLER GRILL FC110E. De fabricación francesa. Operación electrónica 1500 W con turbina reversible cada 2 minutos. Temperatura de rápido aumento de 390 grados centígrados en 10 minutos. Termostato de 0 a 300 grados centígrados. Dimensiones exteriores 79.5x72x60 cm e interiores 67x44x35 cm. Especificación eléctrica 220/60/1. No apto para uso residencial.	FC110E	1.873.21	0.00%	3.746.42
6.00	1	Mesa TX MTS1-C5; construida en acero inoxidable en 304 de 15mm, con top en 40 x 60 de 10mm de espesor. Medidas 180x75x50cm.	MTS1-C5	374.40	0.00%	374.40
7.00	2	Refrigerador industrial JRC72550SR; 600 litros de refrigeración ventilada que garantiza la distribución del aire frío en el espacio interno y sistema de evaporación que elimina la condensación; 304 tipo 18-8 con cable 16. Unidad montada sobre patas tubulares de tubo galvanizado.	JRC72550SR	423.74	0.00%	847.48
8.00	1	Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en acero inoxidable; hoja de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm con borde redondeado.	U-CB-1218	14.45	0.00%	14.45
9.00	1	Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en acero inoxidable; hoja de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm con borde redondeado.	U-CB-1218	14.59	0.00%	14.59
10.00	2	Tabla de picar UPDATE U-CBGR-1520 fabricada en acero inoxidable; hoja de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm con borde redondeado.	U-CBGR-1520	20.35	0.00%	40.70
11.00	2	Tabla de picar UPDATE U-CBGR-1520 fabricada en acero inoxidable; hoja de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm con borde redondeado.	U-CBGR-1520	20.35	0.00%	40.70
12.00	2	Cuchillo tipo serrucho TRAMONTINA 24627080 10" fabricado en acero inoxidable.	24627080	8.32	0.00%	16.64
13.00	3	Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609080 10" fabricado en acero inoxidable.	24609080	12.51	0.00%	37.53
14.00	2	Espátula para pastelería ATECO 1507; hoja de 7.34 x 11.43 cm fabricada en acero inoxidable.	1507	9.72	0.00%	19.44

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
45.00	2	Rodillo de aluminio UPDATE U-RPA-3515, 8.89 cm de diámetro, 28 cm de longitud.	U-RPA-3515	46.38	0.00%	92.72
46.00	3	Panella HALCO PC1018 en paquete de 45 x 25 x 4 x 2.2 cm.	PC1018	6.73	0.00%	20.19
47.00	1	Planeador HP U7491 (batería).	U7491	110.60	0.00%	110.60
48.00	1	Base giratoria para decoración de pastelería ATECO 613 fabricada de aluminio de 12" de diámetro. Incluye 613 accesorios de decoración.	613	97.26	0.00%	97.26
49.00	1	Moldo para chocolate tipo "Coffee Bean" MATIER 38012 fabricado de policarbonato de 27.5 x 17.5 cm.	38012	31.75	0.00%	31.75
50.00	1	Moldo flexible SILKSMANT SPF22C con forma de brinche. Resistente desde -60°C a 230°C.	SPF22C	13.26	0.00%	13.26
51.00	1	CRISTALIZADOR HORIZONTAL PASTELERÍA WESTMARK 2162220.	7162270	10.11	0.00%	10.11
52.00	4	Quanto alta temperatura UPDATE U-TEC-17 de 17"; fabricado en acero inoxidable.	U-TEC-17	8.73	0.00%	34.92
53.00	3	Moldo para decoración de pastelería ATECO M145-5-2NS de 20 cms. de diámetro fabricado de acero con recubrimiento antiadherente.	M145-5-2NS	50.37	0.00%	151.11
54.00	2	Moldo rectangular ATECO 1218 fabricado en acero inoxidable; hoja de 30.48 x 45.72 x 1.3 cm.	1218	45.44	0.00%	90.88
55.00	1	Moldo para pastelitos LUMI-LMP0012, fabricado en aluminio; capacidad 12 pastelitos.	LMP-0012	15.16	0.00%	15.16
56.00	1	Moldo circular de pastelería marca ATECO 12063 fabricado en aluminio de 15 cms de diámetro x 7.5 cm de alto.	12063	17.00	0.00%	17.00
57.00	1	Moldo circular de pastelería marca ATECO 12083 fabricado en aluminio de 20 cms de diámetro x 7.5 cm de alto.	12083	23.40	0.00%	23.40
58.00	8	Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-26 fabricada en acero inoxidable; 18 x 26 x 2.5 cm.	18-8A-26	19.16	0.00%	153.28
59.00	1	Para hornear UPDATE U-CAPR-20 fabricado en aluminio; capacidad 20 pastelitos.	U-CAPR-20	264.10	0.00%	264.10
60.00	1	Balanza digital YAMATO IKS-3000; capacidad para 0.1000 grs. x 1 gr. (1000-2000) grs x 2 gr. (4 lbs. x 0.1 onz.); plataforma de 15 x 12 cms. Incluye 600000.	IKS-3000A	93.85	0.00%	93.85
61.00	1	Balanza digital de plataforma YAMATO IKS-300 con indicador de peso conectado a la base; capacidad 200 lb. x 0.2 lb. Plataforma de acero inoxidable. Incluye 600000.	IKS-300	229.82	0.00%	229.82

SUMAN: 18,162.09
 DESCUENTO: 0.00
 SUBTOTAL: 18,162.09
 I.V.A. 12%: 2,179.45
TOTAL: 20,341.54

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
15.00	2	Espátula pastelería TRAMONTINA 24681180 de 11 1/2" x 2 1/2" con mango de madera. Especificación eléctrica US500V.	24681180	7.08	0.00%	14.16
16.00	2	Espátula pastelería TRAMONTINA 24681182 12" x 2 1/2" con mango de madera.	24681182	8.47	0.00%	16.94
17.00	2	Espátula TRAMONTINA 24671180 10" (25.7 cms) fabricada de acero inoxidable pulido de 30.4.	24671180	6.16	0.00%	12.32
18.00	4	Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-14HR; hoja de silicona resistente a temperatura de hasta 500°F; mango de polipropileno. Incluye 14".	U-RSC-14HR	6.96	0.00%	27.80
19.00	2	Panella TRAMONTINA 24625084 4" (10.1 cms.); fabricada en aluminio; capacidad 4 pastelitos.	24625084	2.59	0.00%	5.18
20.00	2	Radialador fino WESTMARK 14022270; fabricado en aluminio; capacidad 20 pastelitos.	14022270	17.13	0.00%	34.26
21.00	4	Cuchara sonda convencional de servicio HALCO 2770 fabricada de acero inoxidable pulido de 38.1 cm de longitud.	2770	2.64	0.00%	10.56
22.00	2	Termómetro digital COOPER DPP400W; rango de temperatura de -91.2 a 200 grados Centígrados.	DPP400W	22.86	0.00%	45.72
23.00	1	Cuchara de medida UPDATE; U-MEA-SPDX fabricadas en acero inoxidable; capacidad de 1.25, 2.5, 5, 10 y 20 oz.	U-MEA-SPDX	3.38	0.00%	3.38
24.00	4	Tanito UPDATE U-MB-75 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 3.0 L.	U-MB-75	1.32	0.00%	5.28
26.00	4	Tanito UPDATE U-MB-500 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 5.0 L.	U-MB-500	4.63	0.00%	18.52
27.00	4	Tanito UPDATE U-MB-800 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 8.0 L.	U-MB-800	6.52	0.00%	26.08
29.00	5	Cacerola UPDATE U-ASP-2 fabricada de aluminio de 2.5 L de capacidad.	U-ASP-2	19.55	0.00%	97.75
30.00	2	Cacerola UPDATE U-ASP-4 fabricada de aluminio de 4.0 L de capacidad.	U-ASP-4	25.62	0.00%	51.24
32.00	1	Sarta VOLLRATH 67010 fabricada de aluminio con recubrimiento antiadherente de 20.32 cm de diámetro.	67010	33.16	0.00%	33.16
33.00	1	Sarta VOLLRATH 67808 fabricada de aluminio con recubrimiento antiadherente de 20.32 cm de diámetro.	67808	28.63	0.00%	28.63
34.00	1	Sarta VOLLRATH 67812 fabricada de aluminio con recubrimiento antiadherente de 30.5 cm de diámetro.	67812	52.66	0.00%	52.66
35.00	2	Batidor semi-industrial de fabricación americana; KITCHEN AID KP26; de 6 cuartos de galón de capacidad; hecho de acero inoxidable con protector para evitar manchas; un batidor globo de alambre tipo D; un batidor plano tipo B; y un batidor de ganchos tipo E; control de 10 velocidades; motor de 575 Watts. Medidas 19x29x31 cm.	KP26	561.60	0.00%	1,123.20
36.00	2	Licuadora TERMAL TM-800; capacidad 64 onzas con control de pulsado; motor de 575 Watts. Medidas 19x29x31 cm.	TM-800	323.99	0.00%	647.98
37.00	1	Espátula raspadora HALCO PC2013 fabricada de acero inoxidable; hoja de 11.43 cm; mango de madera.	PC2013	3.61	0.00%	3.61
38.00	1	Cedazo de malla VOLLRATH 5270 con 14" de diámetro.	5270	197.00	0.00%	197.00
39.00	1	Colador cónico fino UPDATE U-CC-10F fabricado en acero inoxidable de 25.4 cms. de diámetro.	U-CC-10F	31.28	0.00%	31.28
40.00	5	Manga pastelería HALCO NPBS fabricada de nylon de 25.4 x 40 cm.	NPBS	7.89	0.00%	39.45
41.00	1	Set de boquillas tipo estrella "Comet" ATECO fabricadas de acero inoxidable; incluye 8 boquillas.	865	21.38	0.00%	21.38
42.00	2	Espátula raspadora de pastelero ATECO 1303; fabricada en aluminio; hoja de 11.43 x 2.54 cm.	1303	0.98	0.00%	1.96
43.00	1	Raspador de masa HALCO 182PH hoja fabricada en acero inoxidable; capacidad 10 x 11.43 x 2.54 cm.	182PH	3.69	0.00%	7.38
44.00	1	Ser de conchas ovaladas; filo plano ATECO 5254 fabricado de acero inoxidable; 9 cortadores con mango de aluminio de 3.33 cm.	5254	24.00	0.00%	24.00

FORMA DE PAGO: A convenir.
PLAZO DE ENTREGA: Inmediato salvo previa venta

VALIDEZ DE LA OFERTA: 5 días a partir de la presente
LUGAR DE ENTREGA: Bodegas de Termalimex en la ciudad de Quito.

NOTA:
 Los precios no incluyen materiales ni mano de obra de instalación.
 El cliente ejecutará las obras de pre - instalación; acometidas eléctricas; sanitarias; hidráulicas; gas; obra civil; etc. de acuerdo a las instrucciones de las Memorias Técnicas que entregará Termalimex Cia. Ltda.
NOTA:
 Los precios están sujetos a variación debido a las políticas arancelarias adoptadas por el Gobierno. En el caso de incremento de aranceles, salvaguarda, etc. que afecte a las partidas arancelarias dentro de las cuales se importa estos artículos; los precios serán modificados.

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

Atentamente:
 Carmen Salazar
 DEPTO. COMERCIAL
 TERMALIMEX CIA. LTDA.
 Telef. 227 5912 ext 124

TERMALIMEX CIA. LTDA.

QUITO: RUMIPAMBA 06160 Y AV. 10 DE AGOSTO.
GUAYAZULU: VIRGILIO JAIMÉ GALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 172586705
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004 COTIZACION 1400015222

Cliente: CORTEZ LOZADA MONICA FECHA: 18/04/2016

Contacto: CD.LA EL EJERCITO SEGUNDA ETAPA

Dirección: QUITO Email: monik_stefani@hotmail.com

Ciudad: QUITO Telefono: 0987847472 Cod. Vendedor: C.S.

R.U.C.: 172586705

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	10	Plato redondo BORMIOLI 4.05809 de 26 cms. de	4.05809	3.00	0.00%	30.00
2.00	15	Plato colado CORONA PA110147912	PA110147912	7.38	0.00%	107.40
3.00	25	Plato postre CORONA PA110191202 fabricado de	PA110191202	4.62	0.00%	115.50
4.00	30	Vaso LUMINARC 4341 fabricado de vidrio	4341	1.58	0.00%	46.80
5.00	18	Cuchara de HELIX 2000 de capacidad	1054	0.70	0.00%	12.60
6.00	18	Cuchara de HELIX 2000 de capacidad	1052	1.64	0.00%	29.52
7.00	18	Tenedor mesa DOCKERS 101 fabricado de acero	1061	0.98	0.00%	17.64
8.00	6	Copa helado BORMIOLI 3.35760 4 1/4 7.34 cm	3.35760	4.10	0.00%	24.60
9.00	3	Perforador de helado HALCO H.12030 fabricado	HL12620	18.88	0.00%	55.74
10.00	1	Taza mediana UPDATE (U-MEA-400PC) fabricada	U-MEA-400PC	18.88	0.00%	18.88
11.00	1	Timer digital COOPER; PTM para 99 horas 59	TFS4	53.92	0.00%	53.92
SUMAS:						512.70
DESCUENTO:						0.00
SUBTOTAL:						512.70
I.V.A. 12%:						61.52
TOTAL:						574.22

FORMA DE PAGO: A convenir.
PLAZO DE ENTREGA: inmediato salvo previa venta

VALIDEZ DE LA OFERTA: 5 días a partir de la presente

LUGAR DE ENTREGA: Bodegas de Termalimex en la ciudad de Quito.

Alertamente,
Carmen Salazar
DPTO. COMERCIAL
TERMALIMEX CIA. LTDA.
Telf: 2275912 ext 124



Oferta de ventas # 6469

28/04/2016

Señora(a)

CORTEZ MONICA

Ciudad

Estimados Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Desc. (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	NPR21	PLATO REDONDO SIN BORDE DE 21 CM NANO	10	3.5700	0.00	3.5700	35.7000
	1220531	FUENTE 31X12CM BASICO PORVASAL	15	13.8000	0.00	13.8000	207.0000
	A1528	PLATO DE 225 MODELO BATHIN VIKK	25	5.6900	0.00	5.6900	142.2500
	23731004	CUCHILLO MESA 4 MALIBU TRAMONTINA	18	1.0500	0.00	1.0500	18.9000
	23732000	TENEDOR MESA MALIBU TRAMONTINA	18	0.6200	0.00	0.6200	11.1600

TUCCUNDAHU ENTRECORDERO Y GUAYASAL FORESTAL - EMAIL: ventas@tuc.com.ec - TEL.FO: 02 3200 264 / 263 346 - FAX: 3206 996 - QUITO
AV. LAS MORAS No. 61 Y CARRETERA DEL AGUAS CALIENTES - C.C. Comercial Nueva Ciudad - EMAIL: ventas@nueva.com.ec - TEL.FO: 02 227 2281 / 2296 223 - GUAYASAL
AV. LAS MORAS No. 6-181 Y V. SOLANA - EMAIL: ventas@nueva.com.ec - TEL.FO: 02 2462 732 - CUENCA



Oferta de ventas # 6469

28/04/2016

Señora(a)

CORTEZ MONICA

Ciudad

Imagen	Código	Descripción	Cant.	Valor Unitario	Desc. (%)	Valor Unitario con Desc.	Total sin IVA
	23733000	CUCHARA MESA MALIBU TRAMONTINA	18	0.6200	0.00	0.6200	11.1600
	23737000	CUCHARA TEMA MALIBU TRAMONTINA	18	0.4200	0.00	0.4200	7.5600
	9110	COPA MILK SHAKE 12OZ LIBBEY-CRUSA 1704660-0210	6	4.1900	0.00	4.1900	25.1400
Subtotal						459.7700	
12% I.V.A.						USD 55.17	
Total						USD 514.94	

IFVIX S.A. no hace entregas o envíos de productos fuera de las zonas de Quito, Guayaquil y Cuenca. Excepcionalmente, a costo y responsabilidad del cliente podrá hacerse, en cuyo caso las roturas, faltantes que pudieran sufrir los productos durante el transporte no son de nuestra responsabilidad.

CONDICIONES DE PAGO: CHEQUE

PLAZO DE ENTREGA:

PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 días

Quedamos a la espera de sus gratas noticias.

Saludos cordiales,

LID - LUIS SUAREZ

Ventas

Telf: 023230306 Ext. 112

Cel:

TUCCUNDAHU ENTRECORDERO Y GUAYASAL FORESTAL - EMAIL: ventas@tuc.com.ec - TEL.FO: 02 3200 264 / 263 346 - FAX: 3206 996 - QUITO
AV. LAS MORAS No. 61 Y CARRETERA DEL AGUAS CALIENTES - C.C. Comercial Nueva Ciudad - EMAIL: ventas@nueva.com.ec - TEL.FO: 02 227 2281 / 2296 223 - GUAYASAL
AV. LAS MORAS No. 6-181 Y V. SOLANA - EMAIL: ventas@nueva.com.ec - TEL.FO: 02 2462 732 - CUENCA



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.
ALMACENES MONTERO
Dirección : Av. 6 de Diciembre N 37-224 y Gonzalo Serrano
Teléfono: (02) 3 332 404

R.U.C.: 1792144566001

Cliente: CORTEZ LOZADA MONICA ESTEFANIA
Dirección: CUCAGELA DEL EJERCITO 2 ETAPA
Fecha: 17 de abril de 2016 5:06 p.m.

R.U.C./C.I.: 1733596705
Teléfono: 3661930
Factura: 00199900002368

COTIZACIÓN

PRODUCTO	DESCRIPCION	CANT.	PRECIO	DESC.	TOTAL
GA5082060002895	OSTER MICROONDAS 0.8 PIES CUBICOS 23LTS. 700WATTS POTENCIA 1	1	129,0900	0.00	129.09
GA5082060002719	KLAI HORNO 12 PULGADAS PARA HORNER Y ASAR POR CONVECCION F	2	240,0000	0.00	480.00
GA5071040004142	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDAD COLOR BEIGE 46X32	6	21,5600	0.00	129.36
GA50820600029733	WHIRL HORNO MICROONDAS CON GRILL Y COCINADOR 0.9m: COLOR GR	1	181,4300	0.00	181.43
GA5082060003093	WHIRL MICROONDAS 1.4 PIES CUBICOS COLOR GRIS	1	218,5700	0.00	218.57
GA5071040004140	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDAD COLOR AZUL 46X32	6	21,5600	0.00	129.36
GA5071040004145	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDAD COLOR VERDE 46X32	6	21,5600	0.00	129.36
GA5071040004638	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDAD COLOR ROJA 50X38	6	28,5500	0.00	171.30
GA50703010002199	WUETO PRO CUCHILLO DE PAN 23CM	2	33,7800	0.00	67.56
GA50703010002198	WUETO PRO CUCHILLO CEBOLLERO 28CM	3	45,3800	0.00	136.14
GA50703010002197	WUETO PRO CUCHILLO CEBOLLERO 20CM	3	40,0500	0.00	120.15
REP0201010007970	SLIVE ES-944 G. CABLE DE ALIMENTACIÓN	2	11,1900	0.00	22.38
GA51203070007717	WOKIN BHALA ESPATULA DE COPIRTERO 23.5 CM	2	4,2800	0.00	8.56
GA51203070007719	WOKIN BHALA ESPATULA DE COPIRTERO 30 CM	2	3,9700	0.00	7.94
GA50703010002165	TRIANG HASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRAS PROFESIONAL NSF 3IN. G	2	3,1100	0.00	6.21
GA50307120007843	WOKIN BHALA CUCHARITA PROFESIONAL 18 PULG	4	8,8600	0.00	35.43
GA50307120007842	WOKIN BHALA CUCHARITA PROFESIONAL 15 PULG	4	7,9100	0.00	31.64
GA503020300042113	MONTE RELOJ DIGITAL 90MIN. 60SEES	2	3,5700	0.00	7.14
GA51203080007839	WOKIN BHALA SET DE CUCHARAS MEDICORAS 4 PIEZAS	1	3,9600	0.00	3.96
GA50307060007862	WOKIN BHALA BOVIL ABIERTO PARA MEZCLAR 1.4LT 1 1/2 QT	20	2,8800	0.00	57.60
GA510201010000176	WOKIN OLLA DE 2.4LT ACERO INOX. T304(NSF)XALTOH X ALT 12CM TI	5	39,7300	0.00	198.66
GA510201010000179	WOKIN OLLA DE 4.4LT ACERO INOX. T304(NSF)XALTOH X ALT 14CM TR	2	53,5300	0.00	107.05
GA510201010000182	WOKIN SARTEN CONICO 1.6 LT DE ACERO INOX. (NSF) -DIAZHOXKALTC	1	25,8300	0.00	25.83
GA510201010000182	WOKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA 20CM X ALTO 4CM	1	21,8800	0.00	21.88
GA510201010000183	WOKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA20CMXALTO4.5CM	1	29,4200	0.00	29.42
GA510201010000184	WOKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA28CMXALTO5.00CM	1	39,2400	0.00	39.24
GA50307080001003	GENIER COLADOR CHINO 8.5 IN	2	36,8300	0.00	73.66
GA509101010007637	HAIRE LICUADORA USO COMERCIAL CON CAPSULA REDUCTORA DE SON	2	1,941,9600	656.78	2,627.14
GA509101010002928	HAIRE LICUADORA COMERCIAL 'TEMPREET	2	996,8000	0.00	1,993.60
GA51203070007835	WOKIN BHALA PARA PASTEL	2	3,4700	0.00	6.94
GA50307080007680	WOKIN BHALA COLADOR CHINO 22.9CM 9 PULG	1	22,6500	0.00	22.65

GA50307080007781	WOKIN BHALA COLADOR CHINO 30.5CM 12 PULG	1	31,7100	0.00	31.71
GA5120101010005847	BAKEW MANISA PASTELERA HAS ESPATULA	5	7,2700	0.00	36.33
GA51203030005833	BAKEW BOQUILLA SET 29 PIEZAS EN ACERO NIQUELADO TAMAÑO DOP	1	31,2100	0.00	31.21
BELO6030200071183	IBT NE GA MALETTIN CALENTADOR DE PIEDRAS X 8	2	62,4900	0.00	124.98
GA512030500005909	ONIX CORTADOR DOBLE PARA PASTA DE ACERO INOXIDABLE	2	2,6900	0.00	5.39
GA512030500005908	KITCH CORTADOR DE GALLETAS X 10PIEZAS	2	2,7100	0.00	5.43
GA50307270004880	ILUJO PRENSA AJOS ACERO INOX.	2	5,6400	0.00	11.28
GA503050200030294	MONTE CA GR MALLA DE ALUMINIO PARA HORNEAR PIZZA 35cm.	3	17,8300	0.00	53.54
GA512030600040888	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO 37CM.	2	45,7100	0.00	91.43
GA507020100002141	GENIER CUCHILLO Y ESPATULA ACRILICA	1	4,6000	0.00	4.60
GA503050300003325	ILUJO MOLDE PARA TARTA Y PIZZA PROF 28CM.	3	4,1700	0.00	12.51
BELO1060300003370	IBT PREMIUM PLANCHA ALISADORA DE CABELLO CON PLACAS DE TITTA	3	87,7800	0.00	263.33
GA512020100003321	ILUJO MOLDE PARA MINI TARTA 4P DESIGN 12CM.	2	4,3300	0.00	8.66
GA512020100003280	KLAI MOLDE PARA PAN 9x13 cm.	2	24,2900	0.00	48.58
GA51202010004872	ILUJO MOLDE PARA PONCAKE 6 MOLDECILOS	3	11,6400	0.00	34.92
GA512020100003317	ILUJO MOLDE PARA BIZZOCCHIO REDONDO 24CM.	4	5,9900	0.00	23.96
GA512020100003322	ILUJO MOLDE PARA PAN DE PASCUA REDONDO CLASICA 18X9.5cm.	4	4,9800	0.00	19.92

SUBTOTAL : 8,662.22
DESCUENTO : 656.78
TARIFA 0% : 0.00
TARIFA 12% : 8,005.43
I.V.A. 12% : 960.65
TOTAL : 8,966.08



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.
ALMACENES MONTERO
 Dirección : Av. 6 de Diciembre N 37-224 y Gonzalo Serrano
 Teléfono: (02) 3 332 404

R.U.C. : 1752144566001

Cliente: CORTEZ LOZADA MONICA ESTEFANIA
 Dirección: CIUDADELA DEL EJERCITO 2 ETAPA
 Fecha: 17 de abril de 2016 5:05 p.m.

R.U.C./C.I.: 1723586705
 Telefono: 3661930
 Factura: 001999000002587

COTIZACIÓN

PRODUCTO	DESCRIPCION	CANT.	PRECIO	DESC.	TOTAL
GA51202010010134	KJAJ MOLDE 18x18x1P. CROMADO	8	24.2900	0.00	194.32
GA52040300100335	MONTE DA GR. ESTANTERIA PARA CUARTOS FRIOS RESTAURANTES HO	1	528.9900	0.00	528.99
GA50902010003268	GENER BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE SUPERMERCADO DIGIT	3	221.3500	0.00	664.04
GA50902010003882	CAMRY BALANZA ELECTRONICA DISPLAY DUAL TIPO TORRE Y CALCULC	3	96.1700	0.00	289.51
HO0302030008086	PAÑAS TELEFONO INALAMBRICO DIGITAL IDENTIFICADOR DE LLAMA	1	40.0100	0.00	40.01
HO03020300002350	PAÑAS TELEFONO PARA ESCRITORIO SENCILLO NEGRO	1	16.5800	0.00	16.58
GA51101050003399	BO RD PERFO PLATO BASE 26CM. x 6UN	2	24.8200	0.00	49.64
GA51101010008905	BO RD FUENTE RECTANGULAR PARRA 24x34cm.	15	7.8800	0.00	118.20
GA51101050003407	BO RD PLATO CUADRADO PARA POSTRE PARRA 20x20CM.	25	2.7200	0.00	68.00
BELO201030002741	PROMO BODY LOTION INTENSIVE HEALING 890ml.	30	4.8000	0.00	144.00
GA50602030009665	CRIST VASO LISO LARGO CAPITOL 10.5oz / 311cc	30	0.7600	0.00	22.80
GA50403010002088	CATER CUCHARA DE POSTRE X 12un.	2	10.4400	0.00	20.88
GA50403010002086	CATER CUCHARA DE CAFE X 12un.	2	8.4900	0.00	16.98
GA50403020002128	CATER CUCHILLO DE MESA X 12un.	2	18.6300	0.00	37.25
GA50403050004184	CATER TENEDOR DE MESA X 12un.	2	11.9600	0.00	23.92
GA50601030002672	CRIST COPA AV LISA OSAMANTE PARA HELADO 6 3-4OZ.	6	1.1100	0.00	6.64
GA50601030002674	CRIST COPA PARA HELADO AVISPERO LISO LEVINGTON 7 1-2 OZ	6	1.0000	0.00	6.01
GA50302030004213	MONTE RELOJ DIGITAL 80MM. 6058G.	1	3.9700	0.00	3.97

SUBTOTAL : 2,586.35
 DESCUENTO : 0.00
 TARIFA 0% : 0.01
 TARIFA 12% : 2,586.34
 I.V.A. 12% : 270.76
TOTAL : 2,527.11

Equipos Industriales "PINTO"

EQUIPOS PARA: PROCESAR ALIMENTOS
 HOSPITALES, RESTAURANTES, COLEGIOS E INDUSTRIAS DE ALIMENTOS

Fábrica: Ciudadela Miravalle Telf.: 2321 970 Quito - Ecuador
 Almacen: Av. América N26-76 y General Vicente Aguirre Telf.: 3 203 621

PROFORMA
 NO. 000001464
 R.U.C 1704385556001
 DOCUMENTO COMERCIAL

Cliente: Monica Cortez Fecha: 15-04-16
 Dirección: Cda. Ejercito Telf.: 3661930

Por ser fabricantes **NO** cobramos IVA

CANT	DESCRIPCION	V.UNITARIO	V. TOTAL
1	Cocina 2 quemadores		400=
1	fregadero 2 pozos con 1 escurridor		1.100=
1	Mesa 1mts x 0,70x0		380=
1	Pasteletera 1,50mts		1.390=
TOTAL USD			3.270=

QB-R del 1400 al 1800

CLIENTE C.I. Nº _____ EJECUTIVO DE VENTAS
 Garantía: 1 año por defecto de fábrica, bajo condiciones normales de funcionamiento

PYCCA BOYACA No 1205 Y 9 DE OCTUBRE TELEFONO: 042592001
 GUAYAQUIL-ECUADOR R.U.C. 0999000530001
PROFORMA No. 032-020-0003513 Fecha: 04/25/2016
 Hora: 12:50:59
 ALMACEN ORIGEN: PYCCA SAN LUIS SHOPPI DIRECCION: ISLA SANTA CLARA 5/N Y AV. GENERAL RUMIÑAHUI TELEFONO: (593) (04) 2562935

Forma: FRIELEG

PROFORMA # 032-020-0003513 FECHA EMISION: 04/25/2016 FECHA VIGENCIA: 05/02/2016
 MONICA CORTES RUC : 1723586705 CLIENTE No.: 37969
 CDLA. DEL EJERCITO 2 ETAPA TELF.: 3661930

OBSERVACIONES:

ELABORADO POR: MARGOTH CAIZA CHAFLA

PRECIOS VIGENTES A LA FECHA Y HORA

CODIGO	ARTICULO	IVA	CANTIDAD	PRECIO	% DSCTO	DESCUENTO	TOTAL
D30924	LED 32 RIVIERA SMART	S	1	\$579.46	31.00	\$179.63	\$399.83
D89823	LED 43 LG SMART WEBO5 2.0	S	1	\$1,241.07	-	-	\$1,241.07
D92964	ALL IN ONE AIO LENOVO 19.5 INT	S	1	\$775.89	-	-	\$775.89
D93577	ALL IN ONE COMPAQ 18-4616LA	S	1	\$624.11	-	-	\$624.11
D97468	LED SAMSUNG 43 SMART FHD	S	1	\$1,427.68	-	-	\$1,427.68
D97663	MICROCOMPONENTE PANASONIC	S	1	\$222.32	-	-	\$222.32
D98755	CB ALL IN ONE SPEEDMIND COR13	S	1	\$1,071.43	-	-	\$1,071.43
TOTAL UNIDADES			7				

Subtotal Productos Con IVA \$5,941.96
 Subtotal Productos Sin IVA \$0.00
 DESCUENTO \$179.63
 SUBTOTAL \$5,762.33
 IVA 12.00% \$691.48
TOTAL \$6,453.81

Los pagos se haran en efectivo ó cheque certificado a la orden de PYCCA S.A.

RETENCIONES
 PYCCA S.A.
 RUC: 0999000530001
 BOYACA # 1205 Y NUEVE DE OCTUBRE

Contribuyente especial según Resolución No. 6925 12 de Septiembre de 1.995

PROFORMA # 032-020-0003513 ESTO NO ES UNA FACTURA PAGINA # 1 DE 1
 PRECIOS SUJETOS A CAMBIOS

TERMO EQUIPOS

INGENIERÍA EN REFRIGERACIÓN
 CONSULTORÍA • DISEÑO • PROYECTO • FABRICACIÓN • MONTAJES
 SERVICIO TÉCNICO • IMPORTACIÓN • REPUESTOS

DOTACIÓN INDUSTRIAL PARA SUPERMERCADOS • COMSARIATOS • AUTOSERVICIOS
 DESPULPADORAS • PULPASAS DE FRUTAS • PROCESADORAS DE ALIMENTOS
 FRIGORÍFICOS • CAMPANETOS • PANADERÍAS • PASTERÍAS
 PRODUCTOS LÁCTEOS • GRANAS INTEGRALES • HOTELES-ETC.

MATRIZ: AV. AMÉRICA 226-176 Y DIEGO MÉNDEZ ESQUINA
 SUCURSAL 1: AV. AMÉRICA 127 - 13 Y DIEGO MÉNDEZ
 Aliado Farmacia Cruz Azul (Frente local Principal)
 SUCURSAL 2: EL REY 331 Y TELICOTE (AMBATO - ECUADOR)
 TELFS: 3201 2301 / 032 520 287 / 0987 882 534
 0983 094 151
 QUITO - ECUADOR

PROFORMA


R.U.C. 1707081145001

0001592

Cliete: Sra. MONICA CORTEZ
 R.U.C.I.: 1723586705 Fecha: 15 ABR 2016
 Dirección: SUMOSHA DEL EJERCITO 2da. etapa Telf: 366 1930

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
1	VITRINA REFRIGERANTE INTA.	\$ 1400	
1	FRIGORIFICO VERTICAL.	\$ 1400	
1	VITRINA REFRIGERANTE GASTORIA	\$ 2400	
1	MOEDO 4 LMAS TODO ACERO	\$ 4000	
1	MIXTO DE 1 PUERTA	\$ 1500	
			SUBTOTAL
			I.V.A. 0%
			I.V.A. 12%
			TOTAL USD

NOTA: Proforma válida por 15 días a partir de su emisión.
 Todo trabajo se realizará con el 50% de anticipo.


 Firma Autorizada

.....
 Firma Cliente

Superpa-co
 Lo mejor en papelería y tecnología

Av. Colón 64-81 y 8 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313
 Telf. +593 2 3897 500 • Fax: +593 2 3221667
 www.superpa-co.com
 QUITO - ECUADOR

Razon Social: PA.CO Comercial e Industrial S.A.
 Dirección: AV. COLON 64-81 Y AV. 8 DE OCTUBRE
 Almacén: PA.CO SAN LUIS
 Dirección: AV. SAN LUIS E ISLA STA. CLARA CC. SAN LUIS L. NI-147
 Telefonos: 2990419 0
 QUITO

PROFORMA: 025-002-000005425
 RUC: 1790040275001
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/08/1995
 Fecha: 25 DE ABRIL DEL 2016
 Fecha Entrega: DE MES: DEL
 Exisicion Sist.: 16/04/23 13:04:55
 No. Control: 24-PR-00005425
 Cliente: 9999 MONICA CORTEZ
 Dirección: CARLA EJERCITO ETAPA 2 No:
 Telefono: 3661930 Ciudad:
 RUC/Cedula: 1723586705

Pagina: 1 de 1

Pedido: (24-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: dcardenas Autoriza: rtilleri

SC.COD.	BARRAS PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI.	T.PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL US\$
1	495121931017 IMPRESORA 80-700 MATRICIAL PUERTO PARALE STAR PUDORONES		1.00	IM	287,50000	287,50
2	0329994512105 COMPUTADOR: TODO EN 1 16-4GB/4 HD E1-600 CONFIO		1.00	IM	491,07000	491,07

VELOCIDAD DE IMPRESION 100PM PRECIOSOS Y 4000X7.7 LINEAS UTILIZA CARTA APTX08
 10 ACB 20000 WIO 15.7/10
 PROCESADOR AMD E1 4000, MEMORIA 1G, MEMORIA DE 8 GB HDK 5, DISEÑO DADO 500GB, PANTALLA DIAGONAL ANCHA DE 28.3 PULGADAS TDSR07E,
 RED INALAMBRICA 802.11B/G/N WLAN - INTERN, LECTOR DE TARJETAS DE MEMORIA 5 EN 1(11N)
 *PROFORMA SOLICITADA POR EL CLIENTE

- ADJUNTA -

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.
 En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiantes oficiales que afecten
 al costo de la mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.
 AVAILINEZ OFERTA: 0 016584

#0987647472
 Sra. Cortez

SUBTOTAL:	778.57
TARIFA 0%:	.00
TARIFA 12%:	778.57
I.V.A. 12%:	93.43
TOTAL \$:	872.00



RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: TORTA SACHER AROMATIZADA CON JAMAICA RELLENA CON DAMASCO CONFITADO

CATEGORIA: PASTELES

PAX: 16

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUC
MASA DE BISCOCHO											
Harina	160	g		X		0%	0	50000	47.00	0.001	0.15
Azucar granulada	150	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.13
Mantequilla	120	g	X	X		0%	0	1000	5.44	0.005	0.65
Azucar en polvo	40	g		X		0%	0	500	0.93	0.002	0.07
Chocolate Semiamargo	85	g		X		0%	0	1000	9.40	0.009	0.80
Chocolate con Leche	55	g				0%	0	3000	23.00	0.008	0.42
Huevos	6	g	X	X	Separados	3%	0.0975	30	3.25	0.108	0.65
RELLENO DE DAMASCO											
Damasco	100	g			Brunoise grueso	40%	0.4	400	1.00	0.003	0.25
Agua	100	g				0%	0				
Azúcar	100	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.09
Mermelada damasco	100	g				0%	0	280	3.80	0.014	1.36
JARABE DE JAMAICA											
Agua	400	g				0%	0				
Azúcar	200	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.18
Jamaica	5	g				0%	0	115	2.50	0.022	0.11
GLASEADO CHOCOLATE											
Agua	50	g				0%	0				
Azúcar	100	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.09
Glucosa	100	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.21
Crema de leche	65	g	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.24
Chocolate Semiamargo	100	g				0%	0	1000	9.40	0.009	0.94

Chocolate con Leche	50	g		X		0%	0	3000	23.00	0.008	0.38
Gelatina s/sabor	5	g				0%	0	1000	15.01	0.015	0.08
Cacao amargo	25	g				0%	0	500	4.38	0.009	0.22
PROCEDIMIENTO											
Bizcocho 1. Fundir la cobertura y enfriar ligeramente a 32° C 2. Batir con una barilla junto con la mantequilla y el azucar en polvo hasta que este espumoso 3. Incorporar las yemas 1x1 4. Mezclar junto con las claras batidas a punto de nieve 5. Incorporar la harina en forma de lluvia 5. Hornear por 50 min a 180C RELLENO DE DAMASCO 1. Realizar un almibar 2. Agregar los damascos 3. Dejar reducir JARABE DE JAMAICA 1. Hervir el agua con el azucar 2. Aromatizar con la jamaica 3. Enfriar y reservar Glaseado de chocolate 1. Hervir el azúcar, agua y cacao. 2. Aparte hervir la crema y la glucosa 3. Fuera del fuego mezclar la crema y la glucosa dentro de la olla con azúcar, agua y cacao. 4. Luego agregar la gelatina diluida y el chocolate fundido. 5. Mezclar lo menos posible para no formar muchas burbujas. Armar la torta 1. Enfriar la torta y cortar en tres partes 2. Rellenar con los damascos confitados 3. Colocar la última capa de bizcocho y abrillantar con el almibar de los damascos. 4. Bañar con el glaseado								Costo Bruto		7.02	
								Margen de error		0.35	
								COSTO TOTAL M P		7.37	
								Costo por pastel		0.46	
								Subtotal		0.46	
								CV%		34.00	
								PVS		1.36	
								INFORMACION NUTRICIONAL			
								calorias (kcal)		3933	
								proteinas (gr)		49.5	
grasas (gr)		176.6									
carbohidratos (gr)		468									
colesterol (mgr)		619									
fibra (gr)		47.6									
calcio (mg)		601									
hierro (mg)		27.6									
sodio (mg)		29.6									
potasio (mg)		2936									
Vitamina A (mg)		3771									
vitamina B1 (mg)		2.3									
Vitamina C (mg)		7.4									
Vitamina D (mg)		147									

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BROWNIE DE QUINUA CON MIEL

CATEGORIA: PASTELES

PAX: 14

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 5 DIAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BIZCOCHO											
Huevos	4	gr	X	X		3%	0.0975	30	3.25	0.108	0.43
Miel de abeja	75	gr		X		0%	0	1000	6.5	0.007	0.49
azucar	200	gr		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.18
Harina	160	gr	X	X		0%	0	50000	47	0.001	0.15
Cacao amargo	70	gr		X		0%	0	500	4.38	0.009	0.61
Polvo de hornear	4	gr				0%	0	1000	3.48	0.003	0.01
Sal	3	gr	X	X		0%	0	2000	0.72	0.000	0.00
Nuez	20	gr	X	X	picada	0%	0	1000	16	0.016	0.32
Quinoa	50	gr			cocinada	0%	0	1115	2.68	0.002	0.12
Mantequilla sin sal	250	gr		X	fundida	0%	0	1000	5.44	0.005	1.36
Chocolate semiamargo	40	gr	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	0.38
Chocolate con leche	30	gr				0%	0	3000	23	0.008	0.23
GANACHE											
Chocolate con leche	200	gr		X		0%	0	3000	23	0.008	1.53
Crema de leche	125	gr	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.46
Mantequilla sin sal	30	gr	X	X		0%	0	1000	5.44	0.005	0.16

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

1. Batir los huevos con el azucar hasta triplicar volumen
2. Fundir a baño maria el chocolate y la mantequilla
3. Incorporar los secos en forma de lluvia alternando con la mezcla de chocolate y mantequilla
4. Agregar las nueces repicadas mezcladas con el zumo de limón

Costo Bruto	6.44
Margen de error	0.32
COSTO TOTAL M P	6.76
Costo por porción	0.48
Subtotal	0.48
CV%	34.00

5. Poner la masa en un molde engrasado y con la base de papel encerado
6. Hornear a 200°C por 16 minutos
7. Entibiar y desmoldar.

Ganache

1. Calentar la crema de leche con la mantequilla
2. Fundir a baño maria el chocolate
3. Mezclar suavemente para no formar burbuja

Armar la torta

1. Desmoldar y cantear los bordes para que quede uniforme
2. Bañar el pastel, decorar y cortar.

PVS		1.42
INFORMACION NUTRICIONAL		
calorias (kcal)		4206
proteinas (gr)		89.3
grasas (gr)		217.2
carbohidratos (gr)		525.4
colesterol (mgr)		619
fibra (gr)		59
calcio (mg)		695
hierro (mg)		34.3
sodio (mg)		539
potasio (mg)		3406
Vitamina A (mg)		3267
vitamina B1 (mg)		2.7
Vitamina C (mg)		1
Vitamina D (mg)		1

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: TARTAleta RELLENA DE CREMA DIPLOMATICA DE CHOCOLATE CON FRUTOS DESHIDRATADOS
CATEGORIA: PASTELES
PAX: 16
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	ALERGENOS		MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI
			PCC	/INTOLERAN TFS						
MASA										
Harina	300	g		X		0%	0	50000	47	0.001
Sal	3	g		X		0%	0	2000	0.72	0.000
Azúcar en polvo	100	g	X	X		0%	0	2000	1.77	0.001
Matenquilla	150	g		X		0%	0	1000	5.44	0.005
Huevos	1	u		X		3%	0.0975	30	3.25	0.108
Esencia de Vainilla	5	g	X	X		0%	0	100	0.94	0.009
RELLENO DE CREMA DIPLOMATIC										
Crema pastelera										
Leche	340	g				0%	0	1000	0.79	0.001
Huevos	3	u				3%	0.0975	30	3.25	0.108
Azúcar	100	g				0%	0	2000	1.77	0.001
Maicena	35	g				0%	0	500	1.45	0.003
Crema Chantilly							0			
Crema de leche	240					0%	0	1000	3.67	0.004
Azúcar impalpable	50	g		X	hervir y tamizar	0%	0	500	4.38	0.009
Frutos							0			
Pasas	25	g			deshidratadas	0%	0	400	2.13	0.005
Arandanos	25	g		X	deshidratados	0%	0	150	2.62	0.017
Cerezas	25	g			deshidratadas	5%	0.1065	400	2.13	0.005

PROCEDIMIENTO
MASA

1. Tamizar la harina, colocar todos los ingredientes secos en el bolw de la kitchen

 Costo Bruto
 Margen de error
COSTO TOTAL M P

2. Agregar poco a poco la mantequilla en cubos, procesar hasta obtener un arenado.
3. Agregar el huevo y la vainilla e integrar bien la masa
4. Cubrir con film y refrigerar por 30 minutos
5. Despues del reposo, sobre una mesa enharinada, estirar la masa hasta 5mm de espesor y cubrir un molde de tarta
6. Hornear a 180° C por 10 minutos

Crema diplomatica

1. Realizar una crema pastelerera y enfriar.
2. Realizar una crema chantilly
3. Una vez fria la crema pastelera batirla hasta que quede lisa.
4. Fundir el chocolate a baño maria
5. Mezclar las dos crema y agregar el chocolate fundido

Para armar la torta

1. Desmoldar la base de tarta y cubrir con chocolate para impermeabilizar la masa
2. Colocar sobre la base la crema diplomatica y distribuir los frutos rojos
3. Enfriar bien y decorar con Frutos rojos frescos

Costo por pastel
Subtotal
CV%
PVS
INFORMACION NUT
calorias (kcal)
proteinas (gr)
grasas (gr)
carbohidratos (gr)
colesterol (mgr)
fibra (gr)
calcio (mg)
hierro (mg)
sodio (mg)
potasio (mg)
Vitamina A (mg)
vitamina B1 (mg)
Vitamina C (mg)
Vitamina D (mg)

COSTO PRODUCTO	
	0.28
	0.00
	0.09
	0.82
	0.11
	0.05
	0.27
	0.33
	0.09
	0.10
	0.88
	0.44
	0.13
	0.44
	0.13
	4.15
	0.21
	4.36

0.27

0.27

34.00

0.80

RICIONAL

5558.00

99.20

238.20

816.10

624.00

68.20

977.00

37.20

607.00

4395.00

3555.00

3.00

16.40

1.00

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: FUDGE CAKE PERFUMADO CON MENTA
CATEGORIA: PASTELES
PAX: 14
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BIZCOCHO											
Harina	140	kg		X		0%	0	50000	47	0.001	0.13
Bicarbonato de sodio	4	kg				0%	0	250	2	0.008	0.03
Mantequilla sin sal	180	kg	x	X	temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.98
Azúcar	280	kg		x		0%	0	2000	1.77	0.001	0.25
Yemas de Huevo	4	u	x			3%	0.0975	30	3.25	0.108	0.43
Claros de huevo	4	u	x			3%					
Whisky	50	kg			entibiado	0%	0	750	8.63	0.012	0.58
Vainilla	5	kg				0%	0	100	0.94	0.009	0.05
Chocolate semiamargo	200	kg		X	picado	0%	0	1000	9.4	0.009	1.88
chocolate con leche	50					0%	0	3000	23	0.008	0.38
RELLENO											
Crema de leche	150	kg	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.55
Infusión de menta	25	kg				0%	0	45	0.39	0.009	0.22
café	20	kg		X	esencia	0%	0	340	6.05	0.018	0.36
COBERTURA											
Crema de leche	75	kg				0%	0	1000	3.67	0.004	0.28
Chocolate con leche	150	kg		X	picado	0%	0	3000	23	0.008	1.15

PROCEDIMIENTO

Bizcocho

1. Mezclar la harina con el bicarbonato y reservar
2. Cremar la mantequilla con el azúcar hasta que quede una crema homogénea y ligera.
3. Incorporar las yemas una a una, el whisky y la vainilla.
4. Fundir el chocolate a baño maría e incorporar a la crema con movimientos envolventes.

Costo Bruto	7.26
Margen de error	0.36
COSTO TOTAL M P	7.62
Costo por pastel	0.54
Subtotal	0.54
CV%	34.00

5. Batir las claras a punto de nieve .
6. Agregar la harina que se reservo previamente.
7. Agregar las claras con movimientos envolventes.
8. Poner la mezcla en un molde de 25 cm de diametro engrasado y enharinado.
9. Hornear a 180° C por 45 minutos aproximadamente.

RELLENO

1. Batir la crema con azucar hasta formar picos
2. Hacer una esencia de café
3. Agregar la esencia de café a la crema y seguir batiendo hasta incorporar bien

COBERTURA

1. Fundir el chocolate al 50 %
2. Calentar la crema sin que llegue a ebullición
3. Agregar la crema al chocolate y mezclar evitando formar burbujas
4. Cubrir con film al contacto y reservar.

Para armar la torta

1. Desmoldar la torta
2. Cortar en 3 capas del bizcocho
3. Colocar una capa de biscocho bañar con el almibar de menta, colocar una capa de crema, repetir el procedimiento.
4. Terminar con una capa de biscocho.
5. Bañar con la cobertura y decorar al gusto.

PVS		1.60
INFORMACION NUTRICIONAL		
calorias (kcal)		4151
proteinas (gr)		151.29
grasas (gr)		177.95
carbohidratos (gr)		489.45
colesterol (mgr)		624
fibra (gr)		100.4
calcio (mg)		698
hierro (mg)		27
sodio (mg)		342
potasio (mg)		2937
Vitamina A (mg)		3492
vitamina B1 (mg)		2.8
Vitamina C (mg)		0.8
Vitamina D (mg)		148

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: MOUSSE DE CHOCOLATE AROMATIZADA CON CEDRON
CATEGORIA: PASTELES
PAX: 14
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BIZCOCHO CHOCOLATE											
cacao amargo polvo	20	g	X	X	fundida	0%	0	500	4.38	0.009	0.18
Huevos	4	u	X			3%	0.0975	30	3.25	0.108	0.43
Azúcar	120	g		X		0	0	2000	1.77	0.001	0.11
Harina	100	g				0%	0	50000	47	0.001	0.09
Esencia de Vainilla	10	g		X	fundido	0%	0	100	0.94	0.009	0.09
MOUSSE											
chocolate de leche	300	g		X	fundido	0%	0	3000	23	0.008	2.30
yemas de huevo	2	u	X			3%	0.0975	30	3.25	0.108	0.22
leche	200	u	X	X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.16
crema de leche	200	g	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.73
crema de leche andina	300	g	X	X	montada	0%	0	1000	3.67	0.004	1.10
azúcar granulada	50	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
Cedron	5	g				0%	0	45	0.39	0.009	0.04
gelatina sin sabor	10	g				0%	0	1000	15.008	0.015	0.15
JARABE							0				
agua	200	g				0%	0				
azúcar granulada	100	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.09
Cedron	10					0%	0	45	0.39	0.009	0.09
PRALINÉ DE AJONJOLI							0				
Ajonjolí	50	g				10%	0.15	450	1.5	0.003	0.17
Azúcar	50	g		x		0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
Agua	25	g				0%	0				
GLASEADO CHOCOLATE		g					0				

Agua	50	g			0%	0				
Azúcar	100	g			0%	0	2000	1.77	0.001	0.09
glucosa	100	g			0%	0	500	1.07	0.002	0.21
crema de leche	65	g			0%	0	1000	3.67	0.004	0.24
chocolate amargo	150	g			0%	0	1000	9.4	0.009	1.41
gelatina sin sabor	5	g			0%	0	1000	15.008	0.015	0.08
cacao amargo polvo	25	g			0%	0	500	4.38	0.009	0.22

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de cacao

1. Poner los huevos en un bolw con el azucar y calentar a baño maria a 45° sin dejar de batir
2. Batir en la maquina hasta llegar a punto letra y agregar la vainilla
3. Agregar el harina en forma de lluvia con movimientos envolventes
4. Agregar la matequilla derretida y tibia
5. Colocar la mezcla en un molde engrasado, hornear a 180° C por 15 a 20 minutos.
6. Retirar del horno y dejar enfriar

MOUSSE

1. Batir la crema hasta que este firme y reservar.
2. Hacer una crema inglesa con los 200 g de crema de leche y aromatizar con el azafrán.
3. Colocar la crema inglesa sobre el chocolate semiamargo
4. Agregar la gelatina previamente hidratada
5. Temperar un poco de la crema batida con la crema inglesa y agregar el resto de crema batida con movimientos envolventes.

Jarabe de cedrón

1. Hervir el agua con el azucar, aromatizar con el cedrón. Enfriar y reservar

PRALINÉ DE AJONJOLI

1. Hacer un caramelo rubio, agregar el caramelo al ajonjoli y mezclar
3. Poner la mezcla sobre una placa con un silpad y dejar enfriar.

GLASEADO CHOCOLATE

1. Hervir el azúcar, agua y cacao.
2. Aparte hervir la crema y la glucosa
3. Fuera del fuego mezclar la crema y la glucosa dentro de la olla con azúcar, agua y cacao.
4. Luego agregar la gelatina diluida y el chocolate fundido.
5. Mezclar lo menos posible para no formar muchas burbujas.

Para armar la torta

1. Cortar el bizcoho en 4 rectangulos
2. Ccolocar una capa de bizcocho dentro de un molde que sea desmontable y remojar con jarabe
4. Colocar una capa de mousse y espolvorear el praliné
5. Repetir el procedimiento
6. Terminar con una capa de mousse. Llevar a congelar por 2 horas y decorar con el glaseado.

Costo Bruto	8.28
Margen de error	0.41
COSTO TOTAL M P	8.70
Costo por pastel	0.62
Subtotal	0.62
CV%	34.00
PVS	1.83

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	4241
proteinas (gr)	145.3
grasas (gr)	213.3
carbohidratos (gr)	428.9
colesterol (mgr)	624
fibra (gr)	25.1
calcio (mg)	1543
hierro (mg)	27.7
sodio (mg)	330
potasio (mg)	1832
Vitamina A (mg)	3501
vitamina B1 (mg)	2.8
Vitamina C (mg)	0.8
Vitamina D (mg)	148

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE:	CHEESE CAKE DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON BASE DE GALLETA NEGRA Y AJONJOLI
CATEGORIA:	PASTELES
# PAX:	16
UTENSILIOS:	
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO:	4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):	80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):	20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI
BASE DE GALLETA							0			
Galleta negra	180	g				0%	0	1000	6.2496	0.006
mantequilla sin sal	75	g	x	x		0%	0	1000	5.44	0.005
panela	20	g				0%	0	2000	4.02	0.002
ajonjoli	20	g		x		0%	0	450	1.5	0.003
RELLENO CHOCOLATE NEGRO							0			
chocolate semiamargo en b	70	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009
Huevos	2	g	X			0%	0	30	3.25	0.108
Crema de leche	75	u	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004
Queso crema	200	g	X	X		0%	0	500	3.2	0.006
azucar granulada	100	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001
Sal	2.5	g				0%	0	2000	0.72	0.000
Esencia de Vainilla	3	g				0%	0	100	0.94	0.009
RELLENO CHOCOLATE BLANCO										
Chocolate blanco	100	g				0%	0	1000	9.2	0.009
Huevos	2	g		X		3%	0.0975	30	3.25	0.108
Crema de leche	75					0%	0	1000	3.67	0.004
Queso crema	200					0%	0	500	3.2	0.006
azucar granulada	75	g				0%	0	2000	1.77	0.001
Sal	2.5	g		x		0%	0	2000	0.72	0.000
Esencia de Vainilla	3	g				0%	0	100	0.94	0.009

PROCEDIMIENTO

BASE DE GALLETA

1. Moler las galletas realizadas previamente con las avellanas.

Costo Bruto
Margen de error
COSTO TOTAL M P

2. Mezclar con la mantequilla temperada, hasta que se integren bien los ingredientes
3. Colocar la mezcla en un molde engrasado formando una capa en la base y una pared de 1.5 cm de alto
4. Hornear la base a 160°C por 10 minutos.
4. Retirar del horno y dejar enfriar.

RELLENO CHOCOLATE NEGRO

1. Batir el queso con el azucar y la sal, hasta eliminar grumos.
2. Fundir el chocolate a baño María.
3. Agregar los huevos uno a uno
4. Agregar el chocolate fundido y mezclar bien.
5. Reservar.

RELLENO CHOCOLATE BLANCO

1. Batir el queso con el azucar y la sal, hasta eliminar grumos.
2. Fundir el chocolate a baño María.
3. Agregar los huevos uno a uno
4. Agregar el chocolate fundido y mezclar bien.
5. Reservar.

Para armar la torta

1. Colocar el relleno de chocolate negro alternando con el relleno de chocolate blanco sobre la base de galleta
2. Hornear a 160°C por 30 minutos
3. Apagar el horno y dejar el Cheesecake dentro por 15 minutos más con la puerta cerrada.
4. Abrir un poco la puerta del horno y dejar el cheesecake por 15 minutos
5. Una vez transcurrido ese tiempo retirar el Cheesecake del horno y dejar que se enfríe por completo al ambiente
6. Desmoldar el cheesecake y decorar al gusto

Costo por pastel

Subtotal

CV%

PVS

INFORMACION NUTRI

calorias (kcal)

proteinas (gr)

grasas (gr)

carbohidratos (gr)

colesterol (mgr)

fibra (gr)

calcio (mg)

hierro (mg)

sodio (mg)

potasio (mg)

Vitamina A (mg)

vitamina B1 (mg)

Vitamina C (mg)

Vitamina D (mg)



--

COSTO PRODUCTO

1.12
0.41
0.04
0.07
0.66
0.22
0.28
1.28
0.09
0.00
0.03
0.92
0.22
0.28
1.28
0.07
0.00
0.03
6.97
0.35
7.32

0.46|

0.46

34.00

1.35|

RICIONAL

4342

66.5

293.3

356

753

24.1

1947

30.2

1241

2104

4909

3.3

1.5

172

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: PASTEL DE CHOCOLATE PARA DIABETICOS
CATEGORIA: PASTELES
PAX: 18
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI
							0			
Harina	200	g				0%	0	50000	47	0.001
Cacao amargo	90	g	x	x		0%	0	500	4.38	0.009
Endulcorante Stevia	30	g				0%	0	500	4	0.008
Polvo de hornear	15	g		x		0%	0	1000	3.48	0.003
Agua	200				fria		0			
Bicarbonato de sodio	5	g		X		0%	0	250	2	0.008
Aceite	30	g	X			0%	0	1000	1.25	0.001
Huevos	1	u	X	X		0%	0	30	3.25	0.108
Sal	5	g	X	X		0%	0	2000	0.72	0.000
Café	60	g		X		0%	0	340	6.05	0.018
Esencia de Vainilla	15	g				0%	0	100	0.94	0.009
Naranja americana	2	u				10%	0.066	1	0.66	0.660

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar los secos y aparte mezclar el café disuelto con el huevo el aceite, el agua y la vainilla
2. Añadir en forma de lluvia los ingredientes secos, hasta obtener una mezcla suave
3. Engrasar y enharinar el molde y precalentar el horno a 175°C
4. Poner la mezcla en el molde y tapar con papel aluminio y mandar a coccion baño maria en el horno
5. Pelar la naranja a vivo, cortar en gajos y colocar sobre el pastel antes de servir

Costo Bruto
 Margen de error
COSTO TOTAL M P
 Costo por pastel
 Subtotal
 CV%
PVS

INFORMACION NUTR

calorias (kcal)
 proteinas (gr)

grasas (gr)
carbohidratos (gr)
colesterol (mgr)
fibra (gr)
calcio (mg)
hierro (mg)
sodio (mg)
potasio (mg)
Vitamina A (mg)
vitamina B1 (mg)
Vitamina C (mg)
Vitamina D (mg)

COSTO
PRODUCTO
0.19
0.79
0.24
0.05
0.04
0.04
0.11
0.00
1.07
0.14
1.32
3.98
0.20
4.18
0.23
0.23
34.00
0.68
PRICIONAL
4342
66.5

293.3
356
753
24.1
1947
30.2
1241
2104
4909
3.3
1.5
172

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: TRUFA DE NARANJILLA Y CANELA
CATEGORIA: TRUFAS
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
TRUFA											
Chocolate semiamargo	250	gr		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35
Naranja	2	u	X			10%	0.1	3	1	0.333	0.67
Azúcar	25	gr		X		0	0	2000	1.77	0.001	0.02
Canela	3	gr				0%	0	500	4.5	0.009	0.03
Glucosa	10	gr				0%	0	500	1.07	0.002	0.02
Mantequilla sin sal	50	gr	X		temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.27
CUBIERTA											
Chocolate semiamargo	300	gr		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.82
Chocolate blanco	125	gr		X	fundido	0%	0	1000	9.2	0.009	1.15
Manteca de cacao	18	gr				0%	0	200	3	0.015	0.27

PROCEDIMIENTO
TRUFA

1. Mezclar el café con el amaretto y reservar
2. Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla
3. Hervir la crema de leche con la glucosa y añadir el licor con el café.
4. Mezclar el chocolate con la mezcla anterior y homogenizar bien.
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente

CUBIERTA

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

Costo Bruto	7.60
Margen de error	0.38
COSTO TOTAL M P	7.98
Costo por uni	0.27
Subtotal	0.27
CV%	34.00
PVS	0.78

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2482
proteinas (gr)	25.89
grasas (gr)	102.15
carbohidratos (gr)	314.25

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29°C


colesterol (mgr)	52
fibra (gr)	66
calcio (mg)	549
hierro (mg)	11.2
sodio (mg)	198
potasio (mg)	1419
Vitamina A (mg)	1024
vitamina B1 (mg)	1.7
Vitamina C (mg)	4.5
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN												
NOMBRE:		TRUFA DE CAFÉ Y AMARETO										
CATEGORIA:		TRUFAS										
# PAX:		30										
UTENSILIOS:												
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO:		4 DIAS										
TEMPERATURA DE ALMACENAMII		5-7°C										
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):		80PPM										
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):		20PPM										
												
INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUC	
TRUFA												
Chocolate semiamargo	250	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35	
Café soluble	5	g				0%	0	340	6.05	0.018	0.09	
Amareto	25	g				0%	0	750	9.5	0.013	0.32	
Glucosa	20	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.04	
Crema de leche	70	g	X	X	temperatura ambiente	0%	0	1000	3.67	0.004	0.26	
CUBIERTA												
Chocolate semiamargo	300	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.82	
Chocolate blanco	125	g		X		0%	0	1000	9.2	0.009	1.15	
Manteca de cacao	18	g				0%	0	200	3	0.015	0.27	
PROCEDIMIENTO												
TRUFA												
1. Realizar una reducción con la naranjilla, el azúcar y la canela.												
2. Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla												
3. Mezclar la reducción con la glucosa												
4. Mezclar el chocolate con la reducción y homogenizar bien.												
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado												
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente												
CUBIERTA												
1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida												
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado												
TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO												
1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C												
2. Enfriar a 28 - 29° C												
3. Calentar a 31 -32°C												
											Costo Bruto	7.30
											Margen de error	0.36
											COSTO TOTAL M P	7.66
											Costo por uni	0.26
											Subtotal	0.26
											CV%	34.00
											PVS	0.75
INFORMACION NUTRICIONAL												
											calorias (kcal)	2457
											proteinas (gr)	25.59
											grasas (gr)	101.95
											carbohidratos (gr)	308.25
											colestero (mgr)	52
											fibra (gr)	64.9
											calcio (mg)	543

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29° C

hierro (mg)	10.8
sodio (mg)	196
potasio (mg)	1268
Vitamina A (mg)	456
vitamina B1 (mg)	1.6
Vitamina C (mg)	1.3
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN											
NOMBRE: TRUFA DE PIÑA Y CEDRÓN											
CATEGORIA: TRUFAS											
# PAX: 30											
UTENSILIOS:											
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS											
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C											
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM											
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM											
INGREDIENTES	CANT. RECET	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERM	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUC
TRUFA											
Chocolate semiamargo en	250	g		X		0%	0	1000	9.4	0.009	2.35
Piña	1	u	X			20%	0.15	1	0.75	0.750	0.75
Azúcar	25	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.02
Cedrón	5	g				0%	0	45	0.39	0.009	0.04
Glucosa	10	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.02
Mantequilla sin sal	50	g	X	X	temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.27
CUBIERTA											
Chocolate semiamargo en	150	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	1.41
Chocolate blanco	300	g		X		0%	0	1000	9.2	0.009	2.76
Manteca de cacao	20	g				0%	0	200	3	0.015	0.30
PROCEDIMIENTO											
TRUFA								Costo Bruto 7.93			
1. Realizar una reducción con la piña, el azúcar y el cedrón.								Margen de error 0.40			
2. Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla								COSTO TOTAL M P 8.33			
3. Mezclar la reducción con la glucosa								Costo por uni 0.28			
4. Mezclar el chocolate con la reducción y homogenizar bien.								Subtotal 0.28			
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado								CV% 34.00			
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente								PVS 0.82			
CUBIERTA								INFORMACION NUTRICIONAL			
1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida								calorias (kcal) 2774			
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado								proteinas (gr) 20.3			
TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO								grasas (gr) 163.1			
1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C								carbohidratos (gr) 292.1			
2. Enfriar a 28 - 29° C								colesterol (mgr) 267			
								fibra (gr) 12			

3. Calentar a 31 -32°C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C

2. Enfriar a 26 - 27° C


3. Calentar a 28 - 29°C

calcio (mg)	482
hierro (mg)	11
sodio (mg)	206
potasio (mg)	1352
Vitamina A (mg)	2832
vitamina B1 (mg)	1.8
Vitamina C (mg)	48.3
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN													
NOMBRE: TRUFA DE CERVEZA DE ROSAS													
CATEGORIA: TRUFAS													
# PAX: 30													
UTENSILIOS:													
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS													
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C													
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM													
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM													
INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERM	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO		
TRUFA													
Chocolate semiamargo en	250	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.0094	2.35		
Cerveza de rosas	100	g	X			0%	0	250	3	0.012	1.20		
Glucosa	20	g				0%	0	500	1.07	0.00214	0.04		
Crema de leche	25	g	X	X		0%	0	1000	3.67	0.00367	0.09		
Mantequilla sin sal	25	g	X	X	temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.00544	0.14		
CUBIERTA													
Chocolate con leche	300	g		X	fundido	0%	0	3000	23	0.00767	2.30		
Chocolate blanco	150	g		X		0%	0	1000	9.2	0.0092	1.38		
Manteca de cacao	38	g				0%	0	200	3	0.015	0.57		
PROCEDIMIENTO													
TRUFA													
1. Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla y la crema de leche caliente													
2. Agregar la cerveza al ganache													
3. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea													
4. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado													
5. Mandar a refrigerar, cuando estén duras terminar la forma y enfriar nuevamente													
CUBIERTA													
1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida y la esencia de rosas													
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado													
TEMPERADO DEL CHOCOLATE CON LECHE													
1. Fundir el chocolate a 45 - 50 ° C													
2. Enfriar a 27 - 28° C													
3. Calentar a 30 -31°C													
TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO													
											Costo Bruto	8.07	
											Margen de error	0.40	
											COSTO TOTAL M P	8.47	
											Costo por uni	0.28	
											Subtotal	0.28	
											CV%	34.00	
											PVS	0.83	
											INFORMACION NUTRICIONAL		
											calorias (kcal)	2724	
											proteinas (gr)	19.8	
											grasas (gr)	163	
											carbohidratos (gr)	279	
											colesterol (mgr)	267	
											fibra (gr)	10.6	
											calcio (mg)	469	

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29° C

hierro (mg)	10.7
sodio (mg)	205
potasio (mg)	1243
Vitamina A (mg)	2774
vitamina B1 (mg)	1.8
Vitamina C (mg)	0.5
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN												
NOMBRE: TRUFA DE COLADA MORADA												
CATEGORIA: TRUFAS												
# PAX: 30												
UTENSILIOS:												
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS												
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C												
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM												
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM												
INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO	
TRUFA												
Chocolate semiamargo er	400	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76	
Naranja	1	g	X		pulpa	5%	0.05	3	1	0.333	0.33	
Mora	50	g	X		pulpa	3%	0.09	1000	3	0.003	0.15	
Mortño	50	g			pulpa	3%	0.03	454	1	0.002	0.11	
Hierbas dulces	1	ramo			infusión	0%	0	1	0.5	0.500	0.50	
Panela	100	g				0%	0	2000	4.02	0.002	0.20	
Canela	3					0%	0	500	4.5	0.009	0.03	
Ishpingo	2					0%	0	1	0.15	0.150	0.30	
Clavo de olor	3					0%	0	25	1.02	0.041	0.12	
Pimienta dulce	3					0%	0	100	2.09	0.021	0.06	
glucosa	50	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.11	
Mantequilla sin sal	100	g	X	X	temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.54	
CUBIERTA												
Chocolate semiamargo er	500	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	4.70	
Chocolate blanco	250	g	X			0%	0	1000	9.2	0.009	2.30	
Manteca de cacao	38	g	X	X		0%	0	200	3	0.015	0.57	
PROCEDIMIENTO												
TRUFA												
1. Realizar una infusión con las hierbas dulces, la panela y las especias.									Costo Bruto			9.43
2. Mezclar las pulpas y agregar la infusión.									Margen de error			0.47
3. Calentar la mantequilla con la glucosa y agregar la preparación anterior									COSTO TOTAL M P			9.91
4. Fundir el chocolate a baño María al 50% y agregar la mezcla de las pulpas y la mantequilla.									Costo por uni			0.33
5. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea									Subtotal			0.33
6. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado									CV%			34.00
									PVS			0.97
INFORMACION NUTRICIONAL												

7. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente

CUBIERTA

1. Fundir el chocolate negro y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 - 32° C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29° C

calorias (kcal)	3659
grasas (gr)	38.29
carbohidratos (gr)	187.15
colesterol (mgr)	476.75
fibra (gr)	267
calcio (mg)	1825
hierro (mg)	31.5
sodio (mg)	564
potasio (mg)	3669
Vitamina A (mg)	4256
vitamina B1 (mg)	1.9
Vitamina C (mg)	75.1
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: TRUFA DE CREMA DE BANANO
CATEGORIA: TRUFAS
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	ALERGENOS		MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
			PCC	/INTOLERANTE S							
TRUFA											
Chocolate semiamargo en	250	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35
Crema de banano	50	u	X			0%	0	750	11.01	0.015	0.73
Crema de Leche	100	g		X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.37
Banano deshidratado	50	g		x	brunoisse fino	0%	0	500	0.75	0.002	0.08
CUBIERTA							0				
Chocolate semiamargo en	200	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	1.88
Chocolate blanco	300	g	X		fundido	0%	0	1000	9.2	0.009	2.76
Manteca de cacao	10	g	X	X		0%	0	200	3	0.015	0.15

PROCEDIMIENTO

TRUFA

1. Calentar la crema de leche y agregar la crema de banano,
2. Fundir el chocolate a baño María
3. Agregar la crema al chocolate y mezclar hasta obtener una pasta homogénea
4. Agregar el banano deshidratado y mezclar bien.
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado
6. Mandar a refrigerar, cuando estén duras terminar la forma y enfriar nuevamente

CUBIERTA

1. Fundir el chocolate blanco y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C

Costo Bruto	8.32
Margen de error	0.42
COSTO TOTAL M P	8.73
Costo por uni	0.29
Subtotal	0.29
CV%	34.00
PVS	0.86

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2291
proteinas (gr)	22.7
grasas (gr)	101.6
carbohidratos (gr)	305.7
colesterol (mgr)	52
fibra (gr)	13.2

3. Calentar a 31 -32°C


TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C

2. Enfriar a 26 - 27° C

3. Calentar a 28 - 29°C

calcio (mg)	546
hierro (mg)	11.1
sodio (mg)	195
potasio (mg)	1604
Vitamina A (mg)	520
vitamina B1 (mg)	1.6
Vitamina C (mg)	10
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN												
NOMBRE:		TRUFA DE DULCE DE HIGOS CON QUESO										
CATEGORIA:		TRUFAS										
# PAX:		30										
UTENSILIOS:												
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO:		4 DIAS										
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:		5-7°C										
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO):		80PPM										
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO):		20PPM										
												
INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTE S	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO	
TRUFA												
Chocolate semiamargo en	250	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35	
Higos cocinados	50	g			tritirados	15%	0.3825	500	2.55	0.005	0.26	
Miel de panela	25	g				0%	0	2000	4.02	0.002	0.05	
Queso crema	60	g	X	X		0%	0	500	3.2	0.006	0.38	
Glucosa	30	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.06	
Mantequilla sin sal	50	g	X	X	derretida	0%	0	1000	5.44	0.005	0.27	
CUBIERTA												
Chocolate semiamargo en	300	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.82	
Chocolate blanco	250	g	X			0%	0	1000	9.2	0.009	2.30	
Manteca de cacao	38	g	X	X		0%	0	200	3	0.015	0.57	
PROCEDIMIENTO												
TRUFA								Costo Bruto				9.07
1. Mezclar los higos triturados con la miel que no quede muy dulce								Margen de error				0.45
2. Fundir el chocolate a baño María								COSTO TOTAL M P				9.52
3. Ablandar el queso crema, mezclar con los higos								Costo por uni				0.32
4. Mezclar el chocolate con la mezcla anterior y homogenizar bien								Subtotal				0.32
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado								CV%				34.00
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente								PVS				0.93
CUBIERTA								INFORMACION NUTRICIONAL				
1. Fundir el chocolate negro y agregar 25g de la manteca de cacao derretida								calorias (kcal)				2753
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado								proteinas (gr)				26.55
TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO								grasas (gr)				197.3
1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C								carbohidratos (gr)				202.38
2. Enfriar a 28 - 29° C								colesterol (mgr)				377
								fibra (gr)				13.9

3. Calentar a 31 -32°C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C

2. Enfriar a 26 - 27° C

3. Calentar a 28 - 29°C

calcio (mg)	601
hierro (mg)	11.37
sodio (mg)	526
potasio (mg)	1611
Vitamina A (mg)	4259
vitamina B1 (mg)	2.16
Vitamina C (mg)	2.5
Vitamina D (mg)	85

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: TRUFA DE TRUFA DE MANDARINA Y HIERBA BUENA
CATEGORIA: TRUFAS
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
TRUFA											
Chocolate semiamargo en	250	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35
Madarina	3	u	X			10%	0.02	1	0.2	0.200	0.60
Azúcar	25	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.02
Hierba Buena	20	g		x		0%	0	45	0.39	0.009	0.17
Glucosa	10	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.02
Mantequilla sin sal	50	g			temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.27
CUBIERTA											
Chocolate semiamargo en	200	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	1.88
Chocolate blanco	300	g	X			0%	0	1000	9.2	0.009	2.76
Manteca de cacao	30	g	X	X		0%	0	200	3	0.015	0.45

PROCEDIMIENTO

TRUFA

1. Realizar una reducción con la mandarina, el azúcar y la hierba buena.
2. Fundir el chocolate a baño María y mezclar con la mantequilla
3. Mezclar la reducción con la glucosa
4. Mezclar el chocolate con la reducción y homogenizar bien.
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente

CUBIERTA

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C

Costo Bruto	8.53
Margen de error	0.43
COSTO TOTAL M P	8.96
Costo por uni	0.30
Subtotal	0.30
CV%	34.00
PVS	0.88

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2821
proteinas (gr)	23.9
grasas (gr)	164
carbohidratos (gr)	300.1
colesterol (mgr)	267

2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29°C

fibra (gr)	19.4
calcio (mg)	705
hierro (mg)	22.8
sodio (mg)	237
potasio (mg)	1867
Vitamina A (mg)	7509
vitamina B1 (mg)	1.8
Vitamina C (mg)	40.5
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: TRUFA DE TRUFA DE CAMOTE Y HIERBA LUISA

CATEGORIA: TRUFAS

PAX: 30

UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERM A	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
TRUFA											
Chocolate semiamargo er	250	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	2.35
Camote	2	u	X			15%	0.03	1	0.2	0.200	0.40
Agua	300	g		X		0%	0				
Hierba luisa	20	g		x		0%	0	45	0.39	0.009	0.17
Mantequilla sin sal	50	g			temperatura ambiente	0%	0	1000	5.44	0.005	0.27
CUBIERTA											
Chocolate semiamargo er	200	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	1.88
Chocolate blanco	300	g	X			0%	0	1000	9.2	0.009	2.76
Manteca de cacao	30	g	X	X		0%	0	200	3	0.015	0.45
PROCEDIMIENTO											
TRUFA											
1. Cocinar el camote con la hierba luisa para aromatizar											
2. Cuando este suave procesar con un pasapure											
3. Mezclar el pure con la mantequilla											
4. Mezclar el chocolate con el pure y homogenizar bien.											
5. Con la ayuda de una manga y boquilla lisa realizar pequeñas bolas del tamaño de un bocado											
6. Mandar a refrigerar, cuando esten duras terminar la forma y enfriar nuevamente											
CUBIERTA											
1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida											
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado											
TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO											
1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C											
								Costo Bruto 8.29			
								Margen de error 0.41			
								COSTO TOTAL M P 8.70			
								Costo por uni 0.29			
								Subtotal 0.29			
								CV% 34.00			
								PVS 0.85			
INFORMACION NUTRICIONAL											
								calorias (kcal) 2821			
								proteinas (gr) 23.9			
								grasas (gr) 164			
								carbohidratos (gr) 300.1			
								colesterol (mgr) 267			

2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

TEMPERADO DEL CHOCOLATE BLANCO

1. Fundir el chocolate a 40° C
2. Enfriar a 26 - 27° C
3. Calentar a 28 - 29°C

fibra (gr)	19.4
calcio (mg)	705
hierro (mg)	22.8
sodio (mg)	237
potasio (mg)	1867
Vitamina A (mg)	7509
vitamina B1 (mg)	1.8
Vitamina C (mg)	40.5
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: BOMBON CONCHADO RELLENO DE MIEL Y LIMON
CATEGORIA: PASTELES
PAX: 40
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Miel	200	g				0%	0	1000	6.5	0.007	1.30
Zumo de limon	25	g		X		0%	0	500	2.4	0.005	0.12
Manteca de cacao	20	g		x		0%	0	200	3	0.015	0.30
Glucosa	10	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.02

PROCEDIMIENTO
BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

RELLENO DEL BOMBON

1. Una vez que el chocolate este temperado, llenar los moldes, enseguida voltear el molde para retirar el exceso de chocolate. Repetir el procedimiento hasta obtener una capade chocolate de aproximadamente 3 mm
2. Enfriar para que el chocolate se endurezca.
3. Mezclar la miel con el zumo de limón y colocar la mezcla dentro de una manga pastelera para llenar los bombones
4. Llenar hasta la mitad del molde,
5. Colocar una capa de chocolate, con la rasqueta retirar el exceso y refrigerar.
6. Sacar del refrigerador, darle pequeños golpes para desmoldar, colocar en pirutinas

Costo Bruto	5.50
Margen de error	0.28
COSTO TOTAL M P	5.78
Costo por uni	0.14
Subtotal	0.14
CV%	34.00
PVS	0.42

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	879
proteinas (gr)	6.3
grasas (gr)	31.3
carbohidratos (gr)	152
colesterol (mgr)	8
fibra (gr)	10
calcio (mg)	88
hierro (mg)	9
sodio (mg)	30

potasio (mg)	749
Vitamina A (mg)	72
vitamina B1 (mg)	0.2
Vitamina C (mg)	53.5
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: BOMBON CONCHADO RELLENO DE GANACHE CON CASCARAS DE NARANJA CONFITADAS
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo en	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g		x		0%	0	200	3	0.015	0.30
RELLENO											
Chocolate blanco	200	g		X		0%	0	1000	9.2	0.009	1.84
Crema de leche	50	g	X			0%	0	1000	3.67	0.004	0.18
Cascaras confitadas	50	g				0%	0				
Triple sec	25	g				0%	0	750	10	0.013	0.33
CASCARAS CONFITADAS											
Naranja americana	5	g			Cascaras	5%	0.033	1	0.66	0.660	3.30
Zumo de naranja	90	g				0%	0	500	2.14	0.004	0.39
Agua	110	g				0%	0				
Azúcar	200	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.18

PROCEDIMIENTO
BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

CASCARAS CONFITADAS

1. Cortar las naranjas a la mitad, sacar el jugo y reservar. Con ayuda de una cuchara sacar la pulpa que

Costo Bruto	10.28
Margen de error	0.51
COSTO TOTAL M P	10.79
Costo por uni	0.36
Subtotal	0.36
CV%	34.00
PVS	1.06

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2047
proteinas (gr)	15.9

- quedar dejar las cascarras con la parte blanca. Dejar en un bolw con agua por 24 horas
2. Pasado ese tiempo escurrir las cascarras y cortar en julianas. Se procede a escalfar las cascarras 3 veces
 3. Realizar un almibar con el agua el zumo de naranja y el azúcar cuando el almibar llegue a 110°C agregar las cascarras, cuando vuelve a romper en hervor bajar la temperatura y dejar por 30 minutos, pasado el tiempo dejar reposar 3 horas y repetir el procedimiento 3 veces mas
 4. Secar las cascarras de naranja pasandolas por azucar y dejando en el horno por 2 horas a 50°C
 5. Picar las cascarras confitadas en brunoisse fino.

RELLENO DEL BOMBON

1. Una vez que el chocolate este temperado, llenar los moldes, enseguida voltear el molde para retirar el exceso de chocolate. Repetir el procedimiento hasta obtener una capa de chocolate de aproximadamente 3 mm
2. Enfriar para que el chocolate se endurezca.
3. Realizar un ganache y agregar el triple sec con las cascarras de naranja confitadas
4. Llenar los bombones con el ganache hasta la mitad del molde
5. Colocar una capa de chocolate, con la rasqueta retirar el exceso y refrigerar.
6. Sacar del refrigerador, darle pequeños golpes para desmoldar, colocar en pirutinas

grasas (gr)	82.7
carbohidratos (gr)	326.7
colesterol (mgr)	29
fibra (gr)	12.6
calcio (mg)	424
hierro (mg)	9.5
sodio (mg)	121
potasio (mg)	1218
Vitamina A (mg)	508
vitamina B1 (mg)	0.8
Vitamina C (mg)	108
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BOMBON CONCHADO RELLENO DE MERMELADA DE GROSEL
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo en t	400	g	X	X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g	X			0%	0	200	3	0.015	0.30
MERMELADA				X							
Grosellas	300	g				5%	0.0905	172	1.81	0.011	3.16
Azúcar	150	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.13
Canela	5	g				0%	0	500	4.5	0.009	0.05
Clavo de olor	3	g				0%	0	25	1.02	0.041	0.12

PROCEDIMIENTO

BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

MERMELADA

1. Poner las grosellas en una olla, sin agua calentar y aplastar las bayas, cuando se esten rompiendo sacar del fuego.
2. Pasar por un pasa pure para eliminar las pepas, poner el jugo en una olla con el azucar y las especias
3. Llevar a ebullicion cuando empiece a espesar retirar del fuego y reservar.

RELLENO DEL BOMBON

1. Una vez que el chocolate este temperado, llenar los moldes, enseguida voltear el molde para retirar el exceso de chocolate. Repetir el procedimiento hasta obtener una capade chocolate de aproximadamente 3 mm

Costo Bruto	7.52
Margen de error	0.38
COSTO TOTAL M P	7.89
Costo por uni	0.26
Subtotal	0.26
CV%	34.00
PVS	0.77

INFORMACION NUTRICIONAL

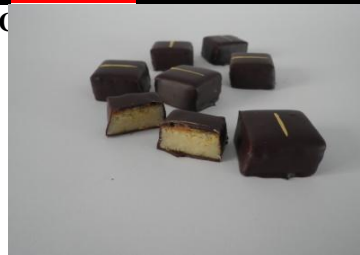
calorias (kcal)	1494
proteinas (gr)	15.92
grasas (gr)	44.85
carbohidratos (gr)	257.33
colesterol (mgr)	8
fibra (gr)	98.8
calcio (mg)	722
hierro (mg)	19.9

3. Colocar la mermelada dentro de una manga pastelera para llenar los bombones
4. Llenar hasta la mitad del molde,
5. Colocar una capa de chocolate, con la rasqueta retirar el exceso y refrigerar.
6. Sacar del refrigerador, darle pequeños golpes para desmoldar, colocar en pirutinas

sodio (mg)	303
potasio (mg)	1856
Vitamina A (mg)	330
vitamina B1 (mg)	0.24
Vitamina C (mg)	41.2
Vitamina D (mg)	0

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BOMBON DE CORTE DE GANACHE DE TOMATE Y ALBAHACA
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 40
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g				0%	0	200	3	0.015	0.30
GANACHE											
Chocolate blanco	500	g				0%	0	1000	9.2	0.009	4.60
Crema de Leche	150	g	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.55
Tomate Riñon	200	g			pulpa	5%	0.075	1000	1.5	0.002	0.30
Albahaca	10	g				2%	0.0298	100	1.49	0.015	0.15
Mantequilla	5	g	X	X		0%	0	1000	5.44	0.005	0.03
Glucosa	50	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.11

PROCEDIMIENTO

BOMBÓN
1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE CON LECHE
1. Fundir el chocolate a 45 - 50 ° C
2. Enfriar a 27 - 28° C
3. Calentar a 30 -31°C

GANACHE
1. Realizar tomate concassé, procesar y reservar.
2. Calentar la crema de leche con la glucosa y agregar la albahaca para infundir, cuando haya hervido retirar del fuego, procesar y tamizar.
3. Fundir el chocolate al 50 % con la mantequilla y agregar la crema de leche y el zumo del tomate

Costo Bruto	9.79
Margen de error	0.49
COSTO TOTAL M P	10.28
Costo por uni	0.26
Subtotal	0.26
CV%	34.00
PVS	0.76

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2037
proteinas (gr)	18.6
grasas (gr)	164.1
carbohidratos (gr)	130.4
colesterol (mgr)	244

4. Mezclar bien, colocar el ganache en un cuadro y reservar por 48 horas.
5. Transcurrido ese tiempo, voltear el ganache y cortar del tamaño deseado.
6. Proceder a bañar los bombones
7. Decorar con transfer, colocar en pirutinas y servir

fibra (gr)	10
calcio (mg)	562
hierro (mg)	11.8
sodio (mg)	134
potasio (mg)	1401
Vitamina A (mg)	8868
vitamina B1 (mg)	1.2
Vitamina C (mg)	33
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BOMBON DE CORTE DE GANACHE DE MANGO
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 40
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECET	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g				0%	0	200	3	0.015	0.30
GANACHE											
Chocolate blanco	500	g				0%	0	1000	9.2	0.009	4.60
Pulpa de Mango	250	g			pulpa	0%	0	500	1.4	0.003	0.70
Mantequilla	5	g	X	X	pomada	0%	0	1000	5.44	0.005	0.03
Glucosa	70	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.15

PROCEDIMIENTO

BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

GANACHE

1. Hervir la pulpa de fruta con la glucosa
2. Fundir el chocolate y agregar un poco de la pulpa de fruta
3. Mezclar bien, seguir agregando el liquido caliente hasta obtener una ganache lisa
4. Agregar la mantequilla pomada y continuar con la emulsión. Colocar el ganache en un cuadro y reposar por 48 H
5. Transcurrido ese tiempo, voltear el ganache y cortar del tamaño deseado.
6. Proceder a bañar los bombones

Costo Bruto	9.54
Margen de error	0.48
COSTO TOTAL M P	10.01
Costo por uni	0.25
Subtotal	0.25
CV%	34.00
PVS	0.74

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1862
proteinas (gr)	12.6
grasas (gr)	144.4
carbohidratos (gr)	135.1
colesterol (mgr)	244
fibra (gr)	8.8
calcio (mg)	290

7. Decorar con transfer, colocar en pirutinas y servir

hierro (mg)	8.4
sodio (mg)	126
potasio (mg)	1037
Vitamina A (mg)	3661
vitamina B1 (mg)	1
Vitamina C (mg)	36.9
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: BOMBON DE CORTE DE GANACHE DE COCO Y BANANO
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 40
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g			fundido	0%	0	200	3	0.015	0.30
GANACHE											
Chocolate de leche	500	g			fundido	0%	0	3000	23	0.008	3.83
Leche de coco	100	g	X	X		0%	0	400	3.23	0.008	0.81
coco rallado	75	g				0%	0	100	1.25	0.013	0.94
Licor de banano	10	g				0%	0	750	11.01	0.015	0.15
Mantequilla	25	g	X	X		0%	0	1000	5.44	0.005	0.14
Glucosa	50	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.11

PROCEDIMIENTO
BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

GANACHE

1. Hervir la leche de coco con la glucosa
2. Fundir el chocolate y agregar un poco de la leche
3. Mezclar bien, seguir agregando el liquido caliente hasta obtener una ganache lisa
4. Agregar la mantequilla pomada y continuar con la emulsión. Colocar el ganache en un cuadro y reposar por 48 H

Costo Bruto	10.03
Margen de error	0.50
COSTO TOTAL M P	10.53
Costo por uni	0.26
Subtotal	0.26
CV%	34.00
PVS	0.77

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2382
proteinas (gr)	19.4
grasas (gr)	188
carbohidratos (gr)	141.1
colesterol (mgr)	246

5. Transcurrido ese tiempo, voltear el ganache y cortar del tamaño deseado.
6. Proceder a bañar los bombones
7. Decorar con transfer, colocar en pirutinas y servir

fibra (gr)	21.6
calcio (mg)	299
hierro (mg)	14.4
sodio (mg)	149
potasio (mg)	1574
Vitamina A (mg)	2744
vitamina B1 (mg)	1.2
Vitamina C (mg)	6.1
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BOMBON CONCHADO RELLENO DE FRESAS
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo en	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g				0%	0	200	3	0.015	0.30
REDUCCION DE FRESAS							0				
Pulpa de fresa	500	g			limpias y cortadas	0%	0	1000	2.58	0.003	1.29
Mantequilla	5	g	X	X	pomada	0%	0	1000	5.44	0.005	0.03
Glucosa	50	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.11

PROCEDIMIENTO

BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

GANACHE

1. Colocar las fresas en una olla sin agua y sin azucar
2. Mezclar bien hasta reducir las fresas
3. Mezclar bien, y agregar la glucosa
4. Agregar la mantequilla pomada y continuar con la emulsión.
5. Colocar la mezcla dentro de una manga pastelera para llenar los bombones
6. Llenar hasta la mitad del molde,
7. Colocar una capa de chocolate, con la rasqueta retirar el exceso y refrigerar.

Costo Bruto	5.48
Margen de error	0.27
COSTO TOTAL M P	5.76
Costo por uni	0.19
Subtotal	0.19
CV%	34.00
PVS	0.56

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1993
proteinas (gr)	16.5
grasas (gr)	150.3
carbohidratos (gr)	123.8
colesterol (mgr)	246
fibra (gr)	10.4
calcio (mg)	365
hierro (mg)	10.5

8. Sacar del refrigerador, darle pequeños golpes para desmoldar, colocar en pirutinas

sodio (mg)	114
potasio (mg)	955
Vitamina A (mg)	2925
vitamina B1 (mg)	1.2
Vitamina C (mg)	0.8
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN
NOMBRE: BOMBON CONCHADO RELLENO DE TOFFEE DE CAFÉ Y RON
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 40
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM


INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo en	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g		x		0%	0	200	3	0.015	0.30
TOFFEE											
Azúcar blanco	250	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.22
Crema de leche	200	g	X			0%	0	1000	3.67	0.004	0.73
Mantequilla s/sal	75	g	X		cubos	0%	0	1000	5.44	0.005	0.41
Café	25	g				0%	0	340	6.05	0.018	0.44
Ron	20	g			Cascaras	0%	0	750	12	0.016	0.32

PROCEDIMIENTO
BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

TOFFEE

1. Colocar el azúcar a fuego lento y remover hasta que esta se haya disuelto
2. Calentar la crema de leche con la esencia de café y al final agregar el ron
3. Cuando este listo el caramelo agregar la crema con cuidado
4. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente
5. Mezclar bien hasta que se integren todos los ingredientes.

Costo Bruto	6.19
Margen de error	0.31
COSTO TOTAL M P	6.50
Costo por uni	0.16
Subtotal	0.16
CV%	34.00
PVS	0.48

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1845
proteinas (gr)	8.6
grasas (gr)	131.3
carbohidratos (gr)	164.8
colesterol (mgr)	223
fibra (gr)	7

RELLENO DEL BOMBON

1. Una vez que el chocolate este temperado, llenar los moldes, enseguida voltear el molde para retirar el exceso de chocolate. Repetir el procedimiento hasta obtener una capa de chocolate de aproximadamente 3 mm
2. Enfriar para que el chocolate se endurezca.
4. Con la ayuda de una manga pastelera llenar los bombones con el ganache hasta la mitad del molde
5. Colocar una capa de chocolate, con la rasqueta retirar el exceso y refrigerar.
6. Sacar del refrigerador, darle pequeños golpes para desmoldar, colocar en pirutinas

calcio (mg)	179
hierro (mg)	8.2
sodio (mg)	38
potasio (mg)	634
Vitamina A (mg)	2730
vitamina B1 (mg)	0.4
Vitamina C (mg)	0.8
Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: BOMBON DE AMARANTO Y MANDARINA
CATEGORIA: BOMBONES
PAX: 30
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
BOMBÓN											
Chocolate semiamargo	400	g		X	fundido	0%	0	1000	9.4	0.009	3.76
Manteca de cacao	20	g				0%	0	200	3	0.015	0.30
GANACHE											
Chocolate con leche	400	g				0%	0	3000	23	0.008	3.07
Mandarina	3	g		X	zumo	10%	0.02	1	0.2	0.200	0.60
Amaranto	50	g			tostado	0%	0	500	4	0.008	0.40
Azucar	50	g				0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
Mantequilla	100	g	X	X	cubos	0%	0	1000	5.44	0.005	0.54
Glucosa	30	g				0%	0	500	1.07	0.002	0.06

PROCEDIMIENTO

BOMBÓN

1. Fundir el chocolate y agregar 25g de la manteca de cacao derretida
2. Temperar el chocolate para obtener un mejor terminado

TEMPERADO DEL CHOCOLATE NEGRO

1. Fundir el chocolate a 50 - 55° C
2. Enfriar a 28 - 29° C
3. Calentar a 31 -32°C

GANACHE

1. Calentar la pulpa y mezclar con la glucosa
2. Fundir el chocolate al 50 % y agregar la mantequilla en cubos que deben estar a temperatura ambiente
3. Mezclar bien y agregar la pulpa junto con al amaranto en praline, mezclar hasta obtener una masa homogenea
5. Colocar la masa en un cuadro y reposar por 48h. Después de ese tiempo voltear el ganache y cortar

Costo Bruto	8.78
Margen de error	0.44
COSTO TOTAL M P	9.22
Costo por uni	0.31
Subtotal	0.31
CV%	34.00
PVS	0.90

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	2609
proteinas (gr)	28.6
grasas (gr)	183.3
carbohidratos (gr)	298.1
colesterol (mgr)	246

6. Proceder a bañar los bombones	fibra (gr)	19.2
7. Decorar con transfer, colocar en pirutinas y servir	calcio (mg)	466
	hierro (mg)	18.3
	sodio (mg)	121
	potasio (mg)	1631
	Vitamina A (mg)	3427
	vitamina B1 (mg)	1.2
	Vitamina C (mg)	30.9
	Vitamina D (mg)	60

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: CHOCOLATE CALIENTE CON MASMELOS
CATEGORIA: BEBIDAS CALIENTES
PAX: 2
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
CHOCOLATE											
Chocolate de tableta	40	g		X		0%	0	1000	9.2	0.009	0.37
Agua	100	g				0%	0				
Canela	3	g				0%	0	500	4.5	0.009	0.03
Clavo de olor	3	g				0%	0	25	1.02	0.041	0.12
Leche entera	400	g		X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.32
Azúcar	50	g				0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
Masmelos	10	g	X	X		0%	0	200	0.95	0.005	0.05

PROCEDIMIENTO

CHOCOLATE

1. Diluir el chocolate en el agua con la canela y el clavo de olor
2. Agregar la leche y remover para que no se queme
3. Agregar el azúcar y dejar que hierva
4. Retirar del fuego y tamizar.
5. Servir decorado con masmelos.

Costo Bruto	0.93
Margen de error	0.05
COSTO TOTAL M P	0.97
Costo por uni	0.49
Subtotal	0.49
CV%	34.00
PVS	1.43

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1504
proteinas (gr)	18.19
grasas (gr)	45.65
carbohidratos (gr)	257.55
colesterol (mgr)	13
fibra (gr)	95.3
calcio (mg)	814

hierro (mg)	19.9
sodio (mg)	346
potasio (mg)	1731
Vitamina A (mg)	257
vitamina B1 (mg)	0.7
Vitamina C (mg)	0.2
Vitamina D (mg)	1

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: MOCACCINO
CATEGORIA: BEBIDAS CALIENTES
PAX: 2
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
MOCACCINO											
Café	20	g		X		0%	0	340	6.05	0.018	0.36
cacao polvo	40	g				0%	0	500	4.38	0.009	0.35
Agua	300	g				0%	0				
Leche entera	200	g	X	X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.16
Azúcar	60	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.05
Canela	2	g				0%	0	500	4.5	0.009	0.02

PROCEDIMIENTO
MOCACCINO

1. Calentar la leche y hacer espuma con ayuda de un batidor.
2. Calentar el agua hasta punto de ebullición y diluir el café y el cacao.
3. Con ayuda del batidor hacer espuma.
4. Servir el café y agregar la leche con espuma.
5. Servir decorado con canela

Costo Bruto	0.94
Margen de error	0.05
COSTO TOTAL M P	0.98
Costo por uni	0.49
Subtotal	0.49
CV%	34.00
PVS	1.44

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	912
proteinas (gr)	27.39
grasas (gr)	15.65
carbohidratos (gr)	188.55
colesterol (mgr)	5
fibra (gr)	87.3
calcio (mg)	256
hierro (mg)	14

sodio (mg)	68
potasio (mg)	1725
Vitamina A (mg)	47
vitamina B1 (mg)	0.5
Vitamina C (mg)	0
Vitamina D (mg)	1

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: CHOCOLATE DE TAZA CON QUESO DE HOJA
CATEGORIA: BEBIDAS CALIENTES
PAX: 2
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
CHOCOLATE											
Chocolate de tableta	40	g		X		0%	0	450	1.5	0.003	0.13
Agua	100	g				0%	0				
Canela	5	g				0%	0	500	4.5	0.009	0.05
Clavo de olor	3	g				0%	0	25	1.02	0.041	0.12
Leche entera	400	g		X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.32
Azúcar	30	g				0%	0	2000	1.77	0.001	0.03
Queso de hoja	20	g	X	X		0%	0	250	2.99	0.012	0.24

PROCEDIMIENTO
CHOCOLATE

1. Diluir el chocolate en el agua con la canela y el clavo de olor
2. Agregar la leche y remover para que no se queme
3. Dejar que hierva
4. Retirar del fuego y tamizar.
5. Servir decorado con cubitos de queso de hoja y canela

Costo Bruto	0.88
Margen de error	0.04
COSTO TOTAL M P	0.93
Costo por uni	0.46
Subtotal	0.46
CV%	34.00
PVS	1.36

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1504
proteinas (gr)	18.19
grasas (gr)	45.65
carbohidratos (gr)	257.55
colesterol (mgr)	13
fibra (gr)	95.3
calcio (mg)	814

hierro (mg)	19.9
sodio (mg)	346
potasio (mg)	1731
Vitamina A (mg)	257
vitamina B1 (mg)	0.7
Vitamina C (mg)	0.2
Vitamina D (mg)	1



RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: FRAPUCCINO CHOCOLATE Y FRESA
CATEGORIA: BEBIDAS FRIAS
PAX: 2
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4
TEMPERATURA DE ALMACENAMIE 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
CHOCOLATE											
Crema de leche	200	g		X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.73
Leche entera	250	g				0%	0	1000	0.79	0.001	0.20
Hielo	50	g				0%	0	3000	0.86	0.000	0.01
Azúcar	50	g				0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
Chocolate polvo	75	g		X		0%	0	500	4.38	0.009	0.66
Fresas	50	g				5%	0.1515	1000	3.03	0.003	0.15

PROCEDIMIENTO

FRAPUCCINO
 1. Colocar todos los ingredientes en la licuadora.
 2. Procesar hasta que los trozos de hielo no sean muy grandes.
 3. Servir con un poco de crema batida y fresas.

Costo Bruto	1.80
Margen de error	0.09
COSTO TOTAL M P	1.89
Costo por uni	0.94
Subtotal	0.94
CV%	34.00
PVS	2.78

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias	885
proteinas	26.8
grasas (gr)	34.6
carbohidrat	174.7
colesterol	5
fibra (gr)	35
calcio (mg)	366
hierro (mg)	14.5
sodio (mg)	67

potasio	1829
Vitamina A (mg)	240
vitamina B1 (mg)	0.5
Vitamina C (mg)	59.6
Vitamina D (mg)	1

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: MILK SHAKE DE CHOCOLATE
CATEGORIA: BEBIDAS FRIAS
PAX: 4
UTENSILIOS:
TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5-7°C
PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM
PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTE	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
HELADO CHOCOLATE											
Crema de leche	100	g		X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.37
Chocolate semiamargo	150	g				0%	0	1000	9.4	0.009	1.41
Crema Inglesa	500	g				0%	0	500	1.5	0.003	1.50
Hielo seco	4	kg				20%	0.8	4000	4	0.001	0.00
MILK SHAKE											
Azúcar	25	g				0%	0	2000	1.77	0.001	0.02
Leche	800	g		X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.63

PROCEDIMIENTO
HELADO CHOCOLATE

1. En un bowl colocar la crema inglesa y el ganache de chocolate. El bowl debes estar sobre otro que tenga el hielo seco
2. Batir hasta emulsionar y obtener una mezcla consistente.
3. Colocar en un recipiente con cierre hermetico y congelar por 48h
4. Licuar el helado con la leche y un poco de azúcar y servir.

Costo Bruto	3.94
Margen de error	0.20
COSTO TOTAL M P	4.13
Costo por uni	1.03
Subtotal	1.03
CV%	34.00
PVS	3.04

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1170
proteinas (gr)	11
grasas (gr)	51.3
carbohidratos (gr)	169.7

colesterol (mgr)	13
fibra (gr)	7
calcio (mg)	278
hierro (mg)	8.2
sodio (mg)	69
potasio (mg)	7.11
Vitamina A (mg)	278
vitamina B1 (mg)	0.7
Vitamina C (mg)	0.8
Vitamina D (mg)	1

RECETA ESTANDAR BASADA EN EL MODELO JUAN PABLO HOLGUIN

NOMBRE: SMOOTHIE DE CHOCOLATE Y FRESA

CATEGORIA: BEBIDAS FRIAS

PAX: 2

UTENSILIOS:

TIEMPO DE ALMACENAMIENTO: 4 DIAS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIE 5-7°C

PPM DESINFECCION DE EQUIPOS (CLORO): 80PPM

PPM DESINFECCION DE ALIMENTOS (YODO): 20PPM



INGREDIENTES	CANT. RECETA	UNI	PCC	ALERGENOS /INTOLERANTES	MISE EN PLACE	% MERMA	COSTO MERMA	CANT. COMPRA	PRECIO COMPRA	COSTO UNI	COSTO PRODUCTO
SMOOTHIE											
Crema de leche	100	g	X	X		0%	0	1000	3.67	0.004	0.37
Leche	400	g	X	X		0%	0	1000	0.79	0.001	0.32
Fresas	50	g				5%	0.1515	1000	3.03	0.003	0.15
Azúcar	50	g		X		0%	0	2000	1.77	0.001	0.04
hojas de menta	3	g				0%	0	45	0.39	0.009	0.03
Chocolate con leche	100	g		X		0%	0	3000	23	0.008	0.77

PROCEDIMIENTO

HELADO CHOCOLATE

- Licuar todos los ingredientes
- Servir en vaso alto con frambuesas y hojas de menta

Costo Bruto	1.67
Margen de error	0.08
COSTO TOTAL M P	1.75
Costo por uni	0.88
Subtotal	0.88
CV%	34.00
PVS	2.58

INFORMACION NUTRICIONAL

calorias (kcal)	1195.9
proteinas (gr)	15.41
grasas (gr)	39.6
carbohidratos (gr)	172.57
colesterol (mgr)	28
fibra (gr)	8.08
calcio (mg)	451

hierro (mg)	3.6
sodio (mg)	125.3
potasio (mg)	524
Vitamina A (mg)	426.75
vitamina B1 (mg)	1.3
Vitamina C (mg)	25.8
Vitamina D (mg)	1