



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL**

**FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA:**

**PROPUESTA DE PRE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA  
CAFETERÍA - PASTELERÍA DE VANGUARDIA CON PRODUCTOS  
ANDINOS EN EL SECTOR IÑAQUITO DE LA CIUDAD DE QUITO,  
PROVINCIA DE PICHINCHA**

**Autor:**

David Antonio Andrade Sierra

**Director de tesis:**

Lcda. Daniela Espinoza, M.sc

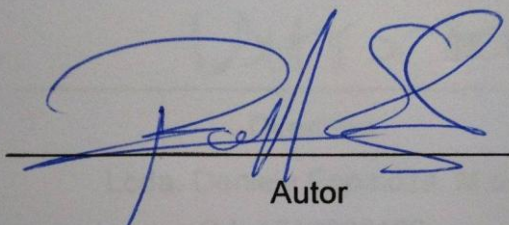
**Quito – Ecuador**

**Junio 2016**

## **Declaración de autenticidad**

Yo, David Antonio Andrade Sierra, declaro que el presente trabajo de investigación es de mi autoría y que los resultados de esta investigación son auténticos y originales. Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de grado.

Quito, 13 de Junio de 2016

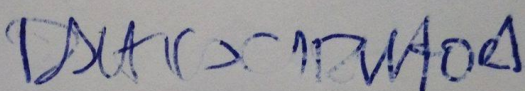


Autor  
David Antonio Andrade Sierra  
C.I. 1721113312

## Informe de aprobación del director de trabajo de grado

En mi calidad de Directora del Trabajo de titulación presentado por el señor David Antonio Andrade Sierra, previo a la obtención del título de Administrador Gastronómico, considero que dicho trabajo reúne los requisitos y disposiciones emitidas por la Universidad Tecnológica Equinoccial para ser sometido a la evaluación por parte del Tribunal examinador que se designe.

Quito, 13 de Junio de 2016



---

Directora  
Lcda. Daniela Espinoza, M.sc  
C.I. 1712909108

## **Dedicatoria**

Dedico el presente trabajo a toda mi familia por apoyarme en mi formación como profesional, en especial a mis padres que con su guía he logrado alcanzar las metas que me he propuesto, y en especial a mi abuelita, mamá Blanquita quien sembró en mí la semilla del amor hacia la cocina y la repostería.

## **Agradecimiento**

Deseo agradecer a Dios, quien ha sido el pilar fundamental en el desarrollo de mi vida, a mi madre Fanny por ser perseverante en mi educación tanto personal como estudiantil, por enseñarme que todas las cosas se deben hacer como para el señor y no rendirme ante los fracasos, sino tomarlos como oportunidades para crecer, a Teodoro mi padre quien me enseñó que con empeño y responsabilidad todas las metas se pueden alcanzar, a mi hermana Adriana quien supo darme aliento en momentos difíciles y me enseñó que la humildad es la clave para lograr el éxito, a Verónica que con su ejemplo me inculco que los sueños y las metas son alcanzables cuando uno lucha por ellos, a mi pequeño sobrino Jorge quien con sus rizas y abrazos me impulsa a ser un ejemplo de vida para él y que me tenga como su amigo es uno de los mejores regalos que se me pueden dar. A mi tutora, Chef Daniela por la paciencia, ayuda e interés hacia mí tanto como alumno y como persona.

**Formulario de registro bibliográfico****Proyecto de titulación**

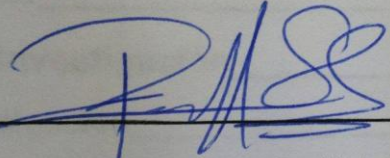
DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1721113312
APELLIDO Y NOMBRES:	Andrade Sierra David Antonio
DIRECCIÓN:	Av. Rumichaca S25-105 y Av. Solanda
EMAIL:	davidandrade92@outlook.com
TELÉFONO FIJO:	022686368
TELÉFONO MOVIL:	0996431910

DATOS DE LA OBRA	
TITULO:	Propuesta de pre factibilidad para la creación de una cafetería - pastelería de vanguardia con productos andinos en el sector Ñaquito de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha.
AUTOR O AUTORES:	Andrade Sierra David Antonio
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	13/06/2016
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	Lcda. Daniela Espinoza, M.sc
PROGRAMA	Pregrado <input type="checkbox"/> X Posgrado <input type="checkbox"/>
TITULO POR EL QUE OPTA:	Administrador gastronómico
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>Las pastelerías en la ciudad de Quito no realizan o comercializan preparaciones con productos andinos, existe desconocimiento en el mundo de la pastelería, el cual abre las puertas para explotar este segmento e impulsar la distribución de postres a base de ellos.</p> <p>Mediante la creación y distribución, de productos altamente nutricionales se da paso a la investigación acerca de estos, todos los beneficios que se pueden obtener hace viables parasuexplotaciónenpropuestas gastronómicas y sus diferentes aplicaciones. El sector a ser investigado se encuentra dentro de la ciudad. Existen varios negocios relacionados a este estudio en donde se podrá establecer competencias y debilidades.</p> <p>El beneficiario directo es para el cliente que da paso a estos postres en el mercado, gracias al consumo se expande su conocimiento y a su vez su popularidad dentro el segmento de mercado al cual va dirigido, los beneficiarios indirectos son las cafeterías que se encuentran alrededor como competencia, ya que al ver el auge de estos productos se empezaría a buscar nuevas aplicaciones para ellos en sus respectivos negocios.</p>

	<p>Esta es una investigación actual ya que no se ha indagado acerca de postres novedosos a base de estos productos, los cuales brindaran una gran acogida en el mercado actual de la ciudad, en vista que los comensales buscan nuevas tendencias en sabor, texturas y aromas.</p> <p>Mediante la investigación del proyecto, aportaremos a la explotación de estos productos los cuales no soy muy populares en su entorno, dando cabida a la adquisición de entendimiento tanto en su composición como en las aplicaciones en el ámbito gastronómico. El impacto financiero depende mucho de la aceptación dada al producto y de cómo esto logra establecerse en el segmento del mercado al cual fue enviado. En tanto el impacto ambiental será la demanda que se produciría de estos alimentos, los cuales gracias a su auge se aumentara su producción agrícola y su refinamiento en los procesos de manufactura, indirectamente también se aumentara el trabajo para los agricultores y productores de estos productos.</p>
<p><b>ABSTRACT:</b></p>	<p>Patisseries in the city of Quito do not make or market with Andes products, there is a lack of knowledge in the world of pastry, which opens the doors to exploit this segment and boost distribution based on desserts.</p> <p>By creating and distributing highly nutritional products, we can learn about all the benefits that can obtained and how we can make viable the exploitation in gastronomic proposals and its various applications.</p> <p>The place to be searched is within the city. There are several business places that are related to this study where we will be able to establish skills and weaknesses.</p> <p>The direct beneficiary is the customer, and that would lead these desserts to the market, thanks to consumer popularity, the knowledge will expands and popularity within the market. The indirect beneficiaries are the cafes that are around as competition, when they see the rise of these product, they will begin to find new applications for their respective businesses.</p> <p>This is an ongoing investigation because there is not investigations about innovative desserts based on these products, which provide a great welcome in the current market of the city, given that diners are always looking for new trends in taste, textures and aromas.</p> <p>Through this research project, we will bring the use of these products, which are not very popular in their environment, allowing for the acquisition of understanding both its composition and applications in the culinary field. The financial impact depends heavily on the acceptance given to the product and how it manages to establish itself in the market</p>

segment to which it was sent. While the environmental impact will depend on the increasing of the agricultural booming production and refinement in the manufacturing process and indirectly, on the work from the increase of the farmers and producers of these products.

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

f.   
Andrade Sierra David Antonio  
1721113312

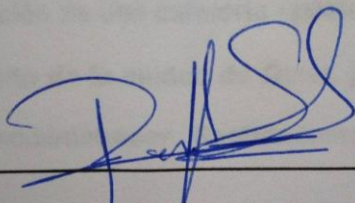


**Declaración y Autorización**

Yo, **Andrade Sierra David Antonio**, C.I. 1721113312 autor del proyecto titulado: **Propuesta de pre factibilidad para la creación de una cafetería - pastelería de vanguardia con productos andinos en el sector Iñaquito de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha**. 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 13 de junio de 2016

f.   
Andrade Sierra David Antonio  
1721113312

## Índice

Declaración de autenticidad _____	II
Informe de aprobación del director de trabajo de grado _____	III
Dedicatoria _____	IV
Agradecimiento _____	V
Formulario de registro bibliográfico _____	VI
Declaración y Autorización _____	IX
Índice _____	X
Índice de ilustraciones _____	XV
Índice de tablas _____	XVI
<b>Planteamiento del problema _____</b>	<b>1</b>
1.1. Enunciado del problema _____	1
1.2. Formulación del problema _____	2
<b>2. Objetivo de la investigación _____</b>	<b>2</b>
2.1. Objetivo general _____	2
2.2. Objetivos Específicos _____	2
<b>3. Justificación _____</b>	<b>3</b>
<b>4. Marco Referencial _____</b>	<b>4</b>
4.1. Marco Teórico Referencia. _____	4
4.1.1. Conceptos y generalidades _____	4
4.1.2. Establecimientos de A y B _____	5
4.2. Marco Legal _____	5
4.2.1. Plan nacional del buen vivir _____	5
4.2.2. Ministerio de salud publica _____	6
4.2.3. El cuerpo de bomberos del distrito metropolitano de Quito _____	6
4.2.4. Licencia Metropolitana de Funcionamiento _____	6
4.3. Marco conceptual. _____	7
<b>5. Metodología de la investigación _____</b>	<b>9</b>
5.1. Tipo de la investigación _____	9
5.1.1. Exploratoria _____	9
5.2. Método de Investigación. _____	9
5.3. Técnicas de Investigación. _____	9
<b>6 Contenido de la capitulación _____</b>	<b>11</b>
<b>Capítulo 1 _____</b>	<b>12</b>
<b>Marco referencial _____</b>	<b>12</b>
1.1. Marco Teórico _____	12

1.1.1.	Actividades turísticas _____	12
1.1.2.	Cafetería - Pastelería de vanguardia con productos andinos _____	12
1.1.3.	Las pastelerías en el Ecuador _____	13
1.1.4.	Vanguardia _____	13
1.1.5.	Categorización _____	14
1.1.6.	Características técnicas generales que debe tener una pastelería _____	15
1.1.7.	Descripción de Quito _____	15
1.1.8.	Descripción de la Parroquia Iñaquito _____	16
1.1.9.	Marco Conceptual _____	17
<b>1.2.</b>	<b>Marco legal _____</b>	<b>19</b>
1.2.1.	Plan nacional del buen vivir. _____	19
1.2.1.1.	Objetivo 10 _____	19
1.2.2.	Tipo de empresa _____	19
1.2.3.	Requisitos legales para la apertura y operaciones _____	20
1.2.3.1.	LUAE (Licencia única de actividades económicas) _____	20
1.2.3.2.	Ministerio de salud publica _____	21
1.2.3.3.	Ministerio de Turismo _____	21
1.2.3.4.	ARCSA _____	22
1.2.3.5.	Cuerpo de bomberos _____	24
1.2.3.6.	RUC _____	25
1.2.3.7.	IEPI _____	27
1.2.4.	Contrato de trabajo _____	27
1.2.5.	Capacitación _____	27
1.2.6.	Políticas para el personal _____	29
1.2.7.	Despido inmediato _____	29
1.2.8.	Políticas de salarios y beneficios _____	30
1.2.9.	Políticas de salarios y beneficios _____	30
1.2.10.	Remuneración _____	31
1.2.11.	Sueldos y Salarios _____	31
1.2.13.	Utilidades _____	32
1.2.14.	Décimo tercer sueldo _____	33
1.2.15.	Décimo cuarto sueldo _____	33
1.2.16.	Vacaciones _____	33
1.2.17.	Renuncias y despidos _____	34
1.2.18.	Porcentajes correspondientes a sueldos y beneficios de ley _____	35
1.2.19.	Proyección del salario básico unificado _____	35
<b>2.</b>	<b>Capítulo 2 _____</b>	<b>41</b>
	<b>Estudio de Mercado _____</b>	<b>41</b>
2.1.	Definición _____	41
2.2.	Macro entorno _____	41
2.3.	Micro entorno _____	42
2.4.	Análisis de la demanda _____	44
2.4.1.	Demanda actual _____	44
2.4.2.	Cálculo de la demanda actual por sectores _____	45
2.4.3.	Calculo de la demanda actual por edad _____	46
2.5.1.	Herramientas de recolección de Datos. _____	47

2.5.2.	Encuesta	48
<b>2.6.</b>	<b>Tabulación de encuestas</b>	<b>49</b>
2.6.1.	Conclusión	57
<b>2.7.</b>	<b>Demanda</b>	<b>58</b>
2.7.1.	Definición de demanda.	58
2.7.2.	Demanda actual	58
2.7.3.	Estimación de la demanda histórica	59
2.7.4.	Estimación de la demanda futura	61
<b>2.8.</b>	<b>Análisis de la oferta</b>	<b>62</b>
2.8.1.	Oferta historia	62
2.8.2.	Estimación de la oferta futura	65
2.8.3.	Balance oferta demanda	66
<b>3.</b>	<b>Capítulo 3</b>	<b>67</b>
<b>3.1.</b>	<b>Estudio administrativo</b>	<b>67</b>
3.1.1.	Organigrama estructural	67
3.1.2.	Organigrama funcional	67
3.1.3.	Administrador	68
3.1.4.	Chef pastelero	69
3.1.5.	Ayudante de pastelería / Steward	70
3.1.6.	Cajero / Mesero	72
3.1.7.	Auxiliar Contable	74
<b>3.2.</b>	<b>Estudio de marketing</b>	<b>74</b>
3.2.1.	Plan de marketing	74
3.2.2.	Objetivos	75
3.2.3.	Estrategias de marketing	75
3.2.4.	Misión	75
3.2.5.	Visión	75
3.2.6.	Valores corporativos	75
3.2.7.	Nombre de la empresa	76
3.2.8.	Eslogan	76
3.2.9.	Mascota	76
3.2.10.	Colores	76
3.2.11.	Logotipo	77
3.2.12.	Menú	77
3.2.13.	Estrategias de marketing	77
3.2.13.1.	Producto	77
3.2.13.2.	Precio	78
3.2.13.3.	Plaza	78
3.2.13.4.	Promoción	78
3.2.13.5.	Publicidad	79
3.2.14.	Tarjeta de presentación	79
3.2.15.	Marketing Viral	79
3.2.15.1.	Facebook	79
3.2.15.2.	Instagram	80
3.2.16.	Descuentos y promociones	80
3.2.16.1.	Descuentos	80

3.2.16.2.	Promociones _____	80
<b>3.3.</b>	<b>Estudio técnico _____</b>	<b>81</b>
3.3.1.	Descripción del negocio _____	81
3.3.2.	Plano del local _____	82
3.3.3.	Capacidad instalada _____	82
3.3.4.	Horario de atención _____	82
3.3.4.1.	Políticas para los clientes _____	82
3.3.4.2.	Horario y políticas para el personal _____	82
3.3.5.	Procesos generales de la empresa _____	83
3.3.5.1.	Flujo gramas del proceso en el área de producción _____	84
3.3.5.2.	Flujo grama del proceso en el área de atención al cliente _____	85
3.3.6.	Recursos técnicos y materiales _____	86
3.3.7.	Recetas estándar _____	89
3.3.8.	Recursos de materia prima _____	89
<b>3.4.</b>	<b>Estudio de impactos _____</b>	<b>91</b>
3.4.1.	Impactos _____	91
3.4.2.	Impacto ambiental _____	92
3.4.3.	Impacto turístico _____	93
3.4.4.	Impacto económico _____	94
3.4.5.	Impacto general _____	95
<b>3.5.</b>	<b>Estudio financiero _____</b>	<b>95</b>
3.5.1.	Demanda probable _____	95
3.5.2.	Inversiones _____	99
3.5.2.1.	Activos fijos _____	99
3.5.2.2.	Activos diferidos _____	101
3.5.2.4.	Otros gastos indirectos _____	101
3.5.2.5.	Servicios básico _____	102
3.5.2.6.	Materia prima _____	103
3.5.2.7.	Costo mano de obra _____	103
3.5.3.	Proyecciones políticas financieras _____	103
3.5.4.	Inversión y financiamiento _____	107
3.5.5.	Resumen parcial _____	110
3.5.6.	Balance general inicial _____	112
3.5.7.	Estado de pérdidas y ganancias _____	112
3.5.8.	Flujo de caja _____	114
3.5.9.	Valor actual neto y Tasa de retorno _____	116
3.5.10.	Punto de equilibrio _____	117
<b>3.6.</b>	<b>Conclusiones _____</b>	<b>119</b>
<b>3.7.</b>	<b>Recomendaciones _____</b>	<b>121</b>
<b>Bibliografía _____</b>		<b>122</b>
<b>Anexos _____</b>		<b>126</b>
<b>Anexo 1: Plano del establecimiento _____</b>		<b>126</b>
<b>Anexo 2: Proformas _____</b>		<b>127</b>
Mano de obra _____		127
Muebles _____		128

Montero	129
Termalimex	132
Marcimex	134
uniforme	135
Súper paco	136
<b>Anexo 3: Menú</b>	<b>137</b>
<b>Anexo 4: Tarjeta de presentación</b>	<b>141</b>
<b>Anexo 5: Facebook</b>	<b>142</b>
<b>Anexo 6: Instagram</b>	<b>143</b>
<b>Anexo 7: Producción agrícola de la región sierra del Ecuador</b>	<b>144</b>
<b>Anexo 8: Lista de precios materia prima</b>	<b>150</b>
<b>Anexo 9: Distribuidores</b>	<b>153</b>
<b>Anexo 10: Recetas estándar</b>	<b>155</b>
Receta 1: Nube de aromas	155
Receta 2: Nube de tomate de árbol	158
Receta 3: Macaron de durazno	161
Receta 4: Pie de nísperos	165
Receta 5: Pavlova exprés de naranja	168
Receta 6: Éclairs de toffe e higos	171
Receta 7: Tartaleta pasión de chocolate	174
Receta 8: Esferas de uvilla	178
Receta 9: Financier de chocolate y mango	181
Receta 10: Guana Mora	184
Receta 11: Lingote de toronja y jengibre	188
Receta 12: Nuez pop	192
Receta 13: Asid pop	196
Receta 14: Achoman	199
Receta 15: Kiwiman	204
Receta 16: Rocas del Cotopaxi	209
Receta 17: Tarta de frutilla apasionada y ajonjolí	213
Receta 18: Macachoux	217
Receta 19: Tarta de la pasión	221
Receta 20: Mousse de ajonjolí	224
Receta 21: Mousse y brownie	227
Receta 22: Esponjo de chocolate	230
Receta 23: Cilindro cremoso	234
Receta 24: Esponja de mango	237
Receta 25: Sorpresa de pera	241
Receta 26: Expreso	245
Receta 27: Expreso doble	247
Receta 28: Americano	249
Receta 29: Capuchino	251
Receta 30: Mocachino	253

## Índice de ilustraciones

Ilustración 1: Zonificación de la parroquia .....	17
Ilustración 2: Delimitación de la parroquia Iñaquito .....	41
Ilustración 3: Fachada del edificio He Parc .....	42
Ilustración 4: Exterior del local a ser arrendado .....	43
Ilustración 5: Género.....	49
Ilustración 6: Edad .....	49
Ilustración 7: Pregunta 1 .....	50
Ilustración 8: Pregunta 2 .....	50
Ilustración 9: Pregunta 3 .....	51
Ilustración 10: Pregunta 4 .....	52
Ilustración 11: Pregunta 5 .....	52
Ilustración 12: Pregunta 6 .....	53
Ilustración 13: Pregunta 7 .....	54
<i>Ilustración 14: Pregunta 8 .....</i>	<i>54</i>
Ilustración 15: Pregunta 9 .....	55
Ilustración 16: <i>Pregunta 10</i> .....	56
Ilustración 17: Pregunta 11 .....	56
Ilustración 18: Organigrama estructural .....	67
Ilustración 19: Organigrama funcional.....	67
Ilustración 20: Logotipo.....	77
Ilustración 21: Actividades generales de producción.....	84
Ilustración 22: Actividades generales de producción.....	85

## Índice de tablas

Tabla 1: Porcentajes correspondientes a sueldos y beneficios de ley .....	35
Tabla 2: Proyección del salario básico unificado .....	35
Tabla 3: Proyección de los sueldos operativos año 1 .....	36
Tabla 4: Proyección de los sueldos operativos año 2 .....	36
Tabla 5: Proyección de los sueldos operativos año 3 .....	37
Tabla 6: Proyección de los sueldos operativos año 4 .....	37
Tabla 7: Proyección de los sueldos operativos año 5 .....	38
Tabla 8: Proyección de los sueldos administrativos año 1 .....	38
Tabla 9: Proyección de los sueldos administrativos año 2 .....	39
Tabla 10: Proyección de los sueldos administrativos año 3 .....	39
Tabla 11: Proyección de los sueldos administrativos año 4 .....	40
Tabla 12: Proyección de los sueldos administrativos año 5 .....	40
Tabla 13: Población económicamente activa del sector Ñaquito .....	45
Tabla 14: Proyección de la PEA en el sector Ñaquito (2010 - 2015) .....	45
Tabla 15: Proyección de la población 2015 .....	46
Tabla 16: Cuadro del cálculo de la demanda actual .....	58
Tabla 17: Estimación de la demanda histórica .....	60
Tabla 18: Cuadro de datos para la obtención de la demanda futura .....	61
Tabla 19: Proyección de la demanda .....	62
Tabla 20: Capacidad total de la competencia 2015 .....	63
Tabla 21: Capacidad total de competencia año 2015 .....	63
Tabla 22: Capacidad total de la competencia año 2014 .....	64
Tabla 23: Capacidad total de la competencia año 2013 .....	64
Tabla 24: Capacidad total de la competencia año 2012 .....	64
Tabla 25: Capacidad total de la competencia año 2011 .....	64
<i>Tabla 26: Cuadro de datos para la obtención de la oferta futura .....</i>	<i>65</i>
Tabla 27: Proyección de la oferta .....	66
Tabla 28: Proyección de la oferta .....	66
Tabla 29: Capacidad instalada .....	82
Tabla 30: Horario de atención .....	82
Tabla 31: Proveedores para equipos y material de oficina .....	86
Tabla 32: Muebles y encerres .....	86
Tabla 33: Maquinaria y equipo .....	86
Tabla 34: Equipo de oficina .....	87
Tabla 35: Equipo de computación .....	87
Tabla 36: Menaje de cocina .....	87
Tabla 37: Instalaciones .....	88
Tabla 38: Vajilla, cubertería y cristalería .....	88
Tabla 39: Uniformes .....	89
Tabla 40: Precio de venta .....	90
Tabla 41: Niveles de impacto .....	91
Tabla 42: Impacto ambiental .....	92
Tabla 43: Impacto turístico .....	93
Tabla 44: Impacto económico .....	94



Tabla 45: Impacto general .....	95
Tabla 46: Ocupación Máxima .....	95
Tabla 47: Entrevista a local.....	96
Tabla 48: Porcentaje de ocupación Cyril.....	96
Tabla 49: Consumo promedio .....	97
Tabla 50: Determinación de la demanda probable.....	97
Tabla 51: Determinación de la demanda probable anual .....	98
Tabla 52: Variables para considerar en las proyecciones .....	98
Tabla 53: Proyección de la demanda probable .....	99
Tabla 54: Recursos técnicos y materiales.....	100
Tabla 55: Amortización de activos diferidos .....	101
Tabla 56: Gasto de mantenimiento de los activos.....	101
Tabla 57: Proyección de otros gastos .....	102
Tabla 58: Servicios básicos .....	102
Tabla 59: Materia prima .....	103
Tabla 60: Total de mano de obra directa.....	103
Tabla 61: Total de mano de obra indirecta.....	103
Tabla 62: Total de mano de obra indirecta.....	104
Tabla 63: Proyección de ventas y costos .....	104
Tabla 64: Proyección de ventas y costos .....	105
Tabla 65: Gastos operacionales diarios .....	105
Tabla 66: Anexos caja mínima.....	106
Tabla 67: Capital de trabajo neto .....	106
Tabla 68: Stock de capital de trabajo.....	106
Tabla 69: Anexos de inversión total .....	107
Tabla 70: Inversión .....	107
<i>Tabla 71: Tabla de amortización.....</i>	<i>108</i>
Tabla 72: Interese anuales.....	110
Tabla 73: Pagos totales .....	110
Tabla 74: Resumen de costos y gastos .....	111
Tabla 75: Estado de situación inicial .....	112
Tabla 76: Estado de pérdidas y ganancias .....	113
Tabla 77: Flujo de caja.....	115
Tabla 78: Tasa de descuento.....	116
Tabla 79: Valor actual neto .....	117
Tabla 80: Tasa interna de retorno.....	117
Tabla 81: Resumen de costas y gastos .....	117
Tabla 82: Resumen de costas y gastos .....	118
Tabla 83: Datos para punto de equilibrio.....	118
Tabla 84: Punto de equilibrio .....	118

## **Generalidades**

### **Planteamiento del problema**

#### **1.1. Enunciado del problema**

La pastelería en el Ecuador especialmente en la Ciudad de Quito, se ha quedado estancada en la utilización de productos a base de trigo y maíz, en la elaboración de postres con típicos con sencillos montajes, poco estilizados.

El gran auge de la pastelería moderna en otros países ha dado cabida a una gran demanda en donde el cliente busca sabores y texturas con presentación y buen sabor. Para ello, grandes avances en los equipos de la pastelería han venido evolucionando, entre los que se destacan amasadoras automáticas, hornos de cocción seca, húmeda y rápida adjuntando cámaras de leudado, cámaras de deshidratación y la utilización de químicos para la elaboración y presentación de postres.

Con este antecedente las cafeterías y pastelerías en Quito enfocando el sector Ñaquito, ofrecen una reducida gama de productos, algunos más elaborados que otros, en donde aplican técnicas básicas para su preparación, tomando como base al trigo, maíz y avena.

El problema se encuentra en que en la ciudad de Quito, las cafeterías y pastelerías no usan en sus productos ingredientes de alto balance nutricional, quedando abierta la posibilidad de introducir productos diferentes cómo los producidos en la región andina, entre los que podemos destacar la uvilla, duraznos chirimoya, zuquini, chochos, morocho, mote y quinua.

En el sector Ñaquito en donde no existe una pastelería que elabore y venda esta clases de postres, por el desconocimiento de estos productos al prepararlos y comercializarlos.

Al no potencializar el consumo de estos productos en el ámbito gastronómico se dejaría de obtener demanda para ellos, haciendo que su producción se reduzca y otros productos con mayor demanda ocupen el espacio de producción.

Se propone la implementación de una pastelería con postres a base de productos andinos en el sector Ñaquito de la ciudad de Quito para satisfacer la demanda de comensales en busca de sabores, texturas y aromas diferentes y nutritivos con la creación de postres de alta calidad.

Se ampliara la oferta gastronómica, así se llegara a los comensales con una oferta nueva, rescatando la utilización de estas especies, plasmando su sabor en nuevas creaciones

## **1.2. Formulación del problema**

### **Pregunta General**

¿Cómo se puede realizar el estudio de pre factibilidad de una cafetería-pastelería de vanguardia con productos andinos y que características debe poseer para su funcionamiento?

### **Preguntas específicas**

- ¿Cuáles son las necesidades y características que debe cubrir una pastelería para el segmento de mercado del sector Ññaquito?
- ¿Cómo desarrollar la propuesta técnica del proyecto de una pastelería en el sector Ññaquito?
- ¿Cuál es la rentabilidad y factibilidad del proyecto mediante un estudio de pre factibilidad de una pastelería en el sector Ññaquito?

## **2. Objetivo de la investigación**

### **2.1. Objetivo general**

Realizar el estudio de pre factibilidad de una pastelería de vanguardia con productos andinos y que características debe poseer para su funcionamiento.

### **2.2. Objetivos Específicos**

- Analizar las necesidades y características que debe cubrir una cafetería - pastelería para el segmento de mercado del sector Ññaquito.
- Desarrollar el análisis de la oferta y la demanda del proyecto de una cafetería - pastelería en el sector Ññaquito.
- Examinar la rentabilidad y propuesta técnica del proyecto mediante un estudio de pre factibilidad de una cafetería - pastelería en el sector Ññaquito.

### **3. Justificación**

Las pastelerías en la ciudad de Quito no realizan o comercializan preparaciones con productos andinos, existe desconocimiento en el mundo de la pastelería, el cual abre las puertas para explotar este segmento e impulsar la distribución de postres a base de ellos.

Mediante la creación y distribución, de productos altamente nutricionales se da paso a la investigación acerca de estos, todos los beneficios que se pueden obtener hace viables para su explotación en propuestas gastronómicas y sus diferentes aplicaciones.

El sector a ser investigado se encuentra dentro de la ciudad. Existen varios negocios relacionados a este estudio en donde se podrá establecer competencias y debilidades.

El beneficiario directo es para el cliente que da paso a estos postres en el mercado, gracias al consumo se expande su conocimiento y a su vez su popularidad dentro el segmento de mercado al cual va dirigido, los beneficiarios indirectos son las cafeterías que se encuentran alrededor como competencia, ya que al ver el auge de estos productos se empezaría a buscar nuevas aplicaciones para ellos en sus respectivos negocios.

Esta es una investigación actual ya que no se ha indagado acerca de postres novedosos a base de estos productos, los cuales brindaran una gran acogida en el mercado actual de la ciudad, en vista que los comensales buscan nuevas tendencias en sabor, texturas y aromas.

Mediante la investigación del proyecto, aportaremos a la explotación de estos productos los cuales no soy muy populares en su entorno, dando cabida a la adquisición de entendimiento tanto en su composición como en las aplicaciones en el ámbito gastronómico. El impacto financiero depende mucho de la aceptación dada al producto y de cómo esto logra establecerse en el segmento del mercado al cual fue enviado. En tanto el impacto ambiental será la demanda que se produciría de estos alimentos, los cuales gracias a su auge se aumentara su producción agrícola y su refinamiento en los procesos de manufactura, indirectamente también se aumentara el trabajo para los agricultores y productores de estos productos.

## **4. Marco Referencial**

### **4.1. Marco Teórico Referencia.**

#### **4.1.1. Conceptos y generalidades**

El diccionario de la RAE<sup>1</sup> (Real Academia Española), indica el concepto a nivel general de una pastelería:

“Establecimiento donde se hacen o se venden pasteles, pastas u otros dulces”.

Así también nos menciona que una pastelería es:

“Arte de trabajar pasteles, pastas, etc.”

Mencionado ya el concepto general, conocer un englobe total de que es una pastelería dentro del concepto de la Hostería<sup>2</sup>

“Establecimiento que además de helados, batidos refresco e infusiones y bebidas en general, sirve al público mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y a cualquier hora dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido” (JESUS FELIPE GALLEGO, 2001, pág. 166)

Dentro de los conceptos de pastelería que nos brinda la hostería menciona a todos los que la RAE a excepción de “Unidad del departamento de cocina de un Hotel” (JESUS FELIPE GALLEGO, 2001, pág. 622). Afines a estos conceptos, la chocolatería, heladería, panadería y todo la amplia gama de bebías calientes y frías que se pueden ofertar, dan las bases fundamentales para el desarrollo de este proyecto, encaminando a la consolidación de una cafetería-pastelería con conceptos innovadores los cuales están ampliamente ligados con el boom de la vanguardia en la cocina a nivel mundial. Las nuevas técnicas que se han desarrollado para la elaboración y presentación de comida es en absoluto impresionante, un conjunto de sensaciones que lleva a los cinco sentidos a experimentar explosiones de sabor en boca, con texturas que se asimilan a las que común mente no se pensaría probar. El placer de la vista al observar el

---

1 RAE: Real Academia Española

2 Hostería: Casa donde se da comida y alojamiento mediante pago.

cambio de color o el inexplicable misterio que tiene ciertas presentaciones novedosas para el comensal.

#### **4.1.2. Establecimientos de A y B**

“El concepto es como establecimiento intermedio entre el Restaurante y el Bar o Café. Las pastelerías entrarían en el concepto de cafeterías las cuales se clasifican en las categorías de Especial, Primera y Segunda, cuyos distintivos son tres, dos y una taza, respectivamente” (JESUS FELIPE GALLEG0, 2001, pág. 166).

Se tienen que determinar las metas y los objetivos de la pastelería, ya que ellos se cumplirán por el dueño, gerente o encargado, Tendrá la responsabilidad de establecer mecanismo para ofrecer a sus clientes uno de los mejores servicios ya que esto es parte fundamental para que el comensal se sienta a gusto y regrese.

Para asegurar el correcto funcionamiento de la empresa, las decisiones a tomar se deben compartir y dialogar y recordar que por ante todo está la satisfacción del cliente, con esto aseguramos el éxito de la empresa.

En el desarrollo de lo mencionado se pueden presentar mucho problemas, la clave en esto proceso es no estancarse en el problema, al contrario ser proactivos y buscar soluciones para ellos. La supervisión de las diferentes áreas que se encuentran dentro de una cafetería y a su vez una pastelería debe ser siempre controlada por el encargado para que no existan fallas en los procesos de producción.

## **4.2. Marco Legal**

### **4.2.1. Plan nacional del buen vivir**

Objetivo 10: Impulsar la transformación de la matriz productiva en el plan del buen vivir nos hablar sobre la diversificación y el generar el valor agregado a la producción nacional, el impulsar la producción y la productividad de forma sostenible para fomentar la inclusión. Fortaleces la economía popular y solidaria de las micro, pequeñas y medianas empresas en la estructura de productividad. Se indica el potencial ismo de procesos diversificados y sostenibles. Impulsar la inversión pública y la compra estratégica de Estado en la transformación

productiva, todo esto los hacemos para alcanzar la participación de la industria, aumentar el turismo y reducir el tiempo de iniciar un negocio.

#### **4.2.2. Ministerio de salud publica**

Para adquirir el permiso de funcionamiento en la ciudad de Quito se necesita ciertos requerimientos de distintas organizaciones.

En el caso del MSP (Ministerio de Salud Pública) las cafeterías se encuentran dentro de la categoría de Restaurantes - bar restaurantes o bar (incluye bares escolares), boîte grill - cafeterías - heladerías-fuentes de soda - soda bar - picantería. Y los requerimientos que nos exigen son:

Solicitud para permiso de funcionamiento.

Planilla de Inspección.

Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo.

(Restaurantes, barestaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.). Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos.

Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión).

#### **4.2.3. El cuerpo de bomberos del distrito metropolitano de Quito**

Solicita la Siguiete información: Permiso de funcionamiento TIPO C: Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

Requisitos: Solicitud de inspección del local; Informe favorable de la inspección; Copia del RUC; y, Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados).

#### **4.2.4. Licencia Metropolitana de Funcionamiento**

Formulario Único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento: Copia del RUC. Copia de la Cédula de Identidad del Representante Legal. Copia de la Papeleta de Votación del Representante Legal. Informe de Compatibilidad de uso de suelo. Para establecimientos que requieren control sanitario: Carné de salud del

personal que manipula alimentos. Persona Jurídica: Copia de Escritura de Constitución (primera vez). Artesanos: Calificación artesanal.

Requisitos adicionales para los establecimientos que deseen colocar publicidad exterior: Autorización notariada del dueño del predio (en caso de no ser local propio). En caso de propiedad horizontal: Autorización notariada de la Asamblea de Copropietarios o del Administrador como representante legal. Dimensiones y fotografía de la fachada del local (ESTABLECIMIENTOS CON PUBLICIDAD EXISTENTE). Dimensiones y bosquejo de cómo quedará la publicidad (PUBLICIDAD NUEVA)

#### **4.3. Marco conceptual.**

Local donde se hacen pasteles, pastas u otros dulces. Tienda donde se venden. Arte de trabajar pasteles, pastas, etc. Conjunto de pasteles o pastas.

- **Andino, na.**

Pertenciente o relativo a la cordillera de los Andes.

- **Vanguardia.**

Parte de una fuerza armada, que va delante del cuerpo principal. Avanzada de un grupo o movimiento ideológico, político, literario, artístico, etc. Lugares, en los ribazos y orillas de los ríos, donde arrancan las obras de construcción de un puente o de una presa.

- **Repostería.**

Arte y oficio del repostero. Productos de este arte. Establecimiento donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas.

- **Chocolatería.**

Casa donde se fabrica y se vende chocolate. Casa donde se sirve al público chocolate, para tomarlo en el acto.

- **Factibilidad.**

Cualidad o condición de factible.



- **Segmento de mercado.**

Cada uno de los grupos homogéneos diferenciados a los que se dirige la política comercial de una empresa.

- **Rentable.**

Que produce renta suficiente o remuneradora.

- **Comercializar.**

Dar a un producto condiciones y vías de distribución para su venta. Poner a la venta un producto. Van a comercializar una nueva marca de café.

- **Postre.**

Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida

- **Alimento.**

Conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para subsistir. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición. Cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, necesita de pábulo. Sostén, fomento, pábulo de cosas incorpóreas, como virtudes, vicios, pasiones, sentimientos y afectos del alma. Prestación debida entre parientes próximos cuando quien la recibe no tiene la posibilidad de subvenir a sus necesidades.

- **Dulce.**

Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la miel, el azúcar, etc. Que no es agrio o salobre, comparado con otras cosas de la misma especie. Dicho de un alimento: Que está insulso, faltar de sal. Grato, gustoso y apacible.

- **Comensal.**

Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

## **5. Metodología de la investigación**

### **5.1. Tipo de la investigación**

#### **5.1.1. Exploratoria**

Aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido como lo es los productos andinos no explotados en el campo de la pastelería o poco estudiado, por lo que los resultados de este proyecto son una visión aproximada.

### **5.2 Método de Investigación.**

Método deductivo: Este método de razonamiento ya que consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, los cuales proporcionan el organismo de cada sector, todo debe ser validado y puesto en práctica en el proyectos dado.

### **5.3 Técnicas de Investigación.**

Fuentes Secundarias: Toda investigación implica acudir a este tipo de fuentes, que suministran información básica. Se encuentran en las bibliotecas y está contenida en libros, periódicos y otros materiales documentales, como trabajos de grado, revistas especializadas, enciclopedias, diccionarios, anuarios, etc.

Fuentes Primarias: Es posible que el desarrollo de la investigación propuesta dependa de la información que el investigador debe recoger en forma directa. Cuando esto sucede, se habla de la fuente primaria, e implica utilizar técnicas y procedimientos que suministren la información adecuada. Existen diferentes técnicas, algunas de ellas utilizadas con frecuencia en las ciencias económicas, administrativas y contables.

### **Observación**

Es una técnica antiquísima, cuyos primeros aportes sería imposible rastrear. A través de sus sentidos, el hombre capta la realidad que lo rodea, que luego organiza intelectualmente. La observación puede definirse como el uso sistemático de nuestros sentidos en la búsqueda de los datos que necesitamos

para resolver un problema de investigación. (Sabino C., *op. cit.*3, p. 155, citado por Méndez C., 2001, p. 154)

Se puede afirmar que la observación científica conoce la realidad y permite definir previamente los datos más importantes que deben recogerse por tener relación directa con el problema de investigación. Supone un conocimiento profundo de un marco teórico que orienta al investigador.

### **Encuesta**

La recolección de información mediante la encuesta se hace a través de formularios, los cuales tienen aplicación a aquellos problemas que se pueden investigar por métodos de observación, análisis de fuentes documentales y demás sistemas de conocimiento. La encuesta permite el conocimiento de las motivaciones, las actitudes y las opiniones de los individuos con relación a su objeto de investigación.

La encuesta tiene el peligro de traer consigo la subjetividad y, por tanto, la presunción de hechos y situaciones por quien responda; por tal razón, quien recoge la información a través de ella debe tener en cuenta tal situación.

### **Cuestionarios, entrevistas y sondeos**

El cuestionario supone su aplicación a una población bastante homogénea, con niveles similares y problemáticas semejantes. Se puede aplicar colectivamente, por correo o a través de llamadas telefónicas. En cambio, la entrevista supone en su aplicación una población no homogénea en sus características y una posibilidad de acceso diferente.

La aplicación de formularios y de encuestas supone que el investigador diseñe el cuestionario; éste es el instrumento para realizar la encuesta y el medio constituido por una serie de preguntas que sobre un determinado aspecto se formulan a las personas que consideran relacionadas con el mismo.

La formulación de estas preguntas depende de la índole del problema que quiere estudiar y los aspectos por formular.

---

El empleo de la encuesta supone la definición por parte del investigador del universo de investigación (población cuyas características específicas la constituyen en objeto de investigación). Si el universo de investigación es muy amplio, debe definir una muestra representativa del mismo. Para ello, ha de acudir a las diferentes técnicas y procesos de muestreo.

Tomado de: (Méndez, 2001, pp. 153 a 156)

## **6 Contenido de la capitulación**

**CAPÍTULO 1:** Analizar las necesidades que el mercado actual está demandando en la utilización de productos innovadores, como mediante el estudio y selección de productos cables podemos llegar a que el cliente se sienta totalmente anonadado por la experiencia de sabores y demás que pueda encontrar en un solo bocado y características actualmente una cafetería- pastelería tiene que cumplir en la Ciudad de Quito, que márgenes tiene que manejarse de acuerdo con las autoridades competentes, enfocarnos en el segmento de mercado del sector Lñaquito, el cual es la principal fuente de explotación para este mercado.

**CAPÍTULO 2:** Desarrollar el análisis de la oferta y demanda, mediante la búsqueda de los aspectos como maquinaria e instrumental así como la búsqueda y la obtención de la materia prima de mejor calidad para la elaboración de los productos, adaptar o modificar lo antes mencionado para que se factible su implementación en una cafetería-pastelería en el sector Lñaquito.

**CAPÍTULO 3:** Examinar la rentabilidad del proyecto, como este puede empezar a funcionar y el estudio técnico del mismo pasando por las diferentes etapas de pre factibilidad que se necesitan para que esta cafetería-pastelería ubicado en el sector de Lñaquito se puede desarrollar mediante un estudio de pre factibilidad.

# Capítulo 1

## Marco referencial

### 1.1. Marco Teórico

#### 1.1.1. Actividades turísticas

Considerando que el “Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: b.

Servicio de alimentos y bebidas;” (Nacional C. , 2008)

Sustentados en la ley del turismo vigente, se da paso al estudio de la apertura de una pastelería, pues esta actividad está dentro del servicio de alimentos y bebidas el cual se puede desarrollar por cumplir los parámetros que el artículo cinco considera.

#### 1.1.2. Cafetería - Pastelería de vanguardia con productos andinos

La creación de una cafetería - pastelería de vanguardia está dentro del servicio de alimentos y bebidas pues en el establecimiento se expenderán una gran variedad de postres que se acompañaran con una gama básica de productos de cafetería.

La cafetería - pastelería es un establecimiento en el cual se ofertan alimentos dulces, la variedad que se puede encontrar es amplia y extensamente variada, pero existen los llamados clásicos de la pastelería que se deben siempre encontrara o por lo menos postres que se asemejen a estos. De acuerdo con las fechas festivas de la ciudad o país en donde se establezca una pastelería se considera los postres festivos que un comensal espera adquirir. Son varios los productos que se pueden hallar a más de pasteles en el local, como los macarrones, postres fríos y calientes, éclairs, postres con montaje al plato entre una gran variedad más. La materia prima a ser usada lleva un gusto en común, el dulce, no solo encontrado en el azúcar, sino también en el chocolate, la miel, frutas maduras. Así también productos de uso común como la harina, huevos, leche y derivados, mantecas, frutos secos. Dentro de las artes culinarias, la pastelería marca una diferencia por su enfoque en lo visual, es decir en cómo se presenta el postre y los detalles finos que se deben aplicar a esta.

### **1.1.3. Las pastelerías en el Ecuador**

En los últimos años el boom de las cafeterías en el país destacando a Quito ha sido marcado en la habitualidad de los residentes y turistas, pues ahora se puede conseguir un café recién molido acompañado de productos de repostería. Ya no es exclusividad del centro histórico de la ciudad contar con grandes representantes de este género gastronómico, pues estos negocios se han multiplicado a lo largo de la ciudad, se los puede encontrar en centros comerciales, gasolineras, a la salida de edificios de oficinas e incluso dentro de centros administrativos o centros de exposiciones.

### **1.1.4. Vanguardia**

La vanguardia es un término complejo, ya que no existe una definición exacta que describa a la pastelería de vanguardia en sí, para lograr una definición de esta se toma en cuenta su etimología y como los diferentes términos se acoplan a la cocina y la idea de desarrollo de la misma.

La definición de la palabra vanguardia “ Viene del idioma francés que la divide en dos, van que definía avance y gard que define guardia, este término se utilizaba para un grupo selecto de militares quienes iban en un grupo aparte de los demás para ser los primeros en la estrategia militar.” (etimologias.dechile.net, 2016)

Este término se modificó o se acopló al movimiento artístico rupturista en todas las artes como la pintura, literatura y arquitectura principalmente, esas corrientes se denominaron vanguardista. Todas las artes mencionadas tienen un factor en común, la libertad. (definicion.mx, 2016)

Centrándose en como este término se acopla a la cocina, en especial a la pastelería en la actualidad se lleva a consideración como el auge de la cocina moderna fue gracias al nombrado Chef Ferran Adrià, quien fue la persona que revolucionó la cocina actual, desarrollando nuevas técnicas y la explotación del producto al 100%, ha sido la inspiración para muchos profesionales que se encuentran innovando gracias a este impulso de descubrir que más se puede hacer por algo que ya se conoce.

Grandes representantes de la pastelería han surgido por esta tendencia que ha roto con los parámetros tradicionales, tales como: Paco Torreblanca, Oriol

Balaguer, Jordi Puigvert, Ramón Morató, Carles Mampel, Miguel Sierra, Jacob Torreblanca. Todos ellos definen una pastelería simple, en donde todos sus ingredientes son estrellas, llevando al comensal a un viaje por todos sus sentidos, con la ayuda de agente químicos, técnicas y maquinas innovadoras que ayudan al proceso final.

Luego de ver todos estos factores de la creciente auge de la pastelería moderna se llega a la conclusión de:

*“La pastelería de vanguardia es un arte, el cual expresa la creatividad del autor, ya que no está sujeta a reglas específicas, la variedad de resultados es amplia pues para lograrlo se utilizan técnicas, agentes químicos y maquinas que ayudan al profesional o artista a lograr un producto, limpio, sencillo y elegante.”*

David Andrade Sierra

Es por la definición antes mencionada se considera pertinente el utilizarla en el desarrollo del presente trabajo, el cual cumple con los parámetros y direcciones en los cuales se define a la pastelería de vanguardia

#### **1.1.5. Categorización**

“Art. 19.- El Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas categorías deberán sujetarse a las normas de uso internacional. Para este efecto expedirá las normas técnicas y de calidad generales para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas de cada categoría.” (Nacional C. , 2008)

La cafetería - pastelería está dentro de la restauración, ya que expende productos comestibles, para que la empresa puede establecerse en Quito, necesita cumplir los requerimientos necesarios para su funcionamiento, esta actividad entra en la sección de cafeterías, por lo cual sus requerimiento tendrá ciertas variaciones con los de un restaurante. Las categorías para cafeterías se dividen en especial, primera y segunda, los cuales se establecen respectivamente como una taza, dos tazas y tres tazas. (Castellon, 2000)

### **1.1.6. Características técnicas generales que debe tener una pastelería**

Para el local que se habilitaría se utilizara la categoría de tres tazas, el establecimiento deberá contar con:

- “Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y seca manos.
- La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Plato combinado del día.”

(<http://www.camarazaragoza.com/>, 2008)

### **Instalaciones de servicios**

- La cocina estará equipada con todas las maquinas necesarias para el correcto funcionamiento.
- Se tiene que contar con refrigeradores y congeladores para el correcto almacenaje de productos perecibles.
- Una bodega para almacenaje de materia prima.

### **1.1.7. Descripción de Quito**

Según la página oficial del Quito en Internet dice que: La Ciudad de Quito se encuentra en la provincia de Pichincha, al noroeste del Ecuador, tiene una extensión de 422.802 hectáreas, su población de 2,2 millones de habitantes aproximadamente. La altitud va desde los 1.533 metros hasta los 3.777 sobre el nivel del mar, mientras que en el área urbana del DMQ tiene una altura promedio de 2.850 metros, Quito se divide en 33 parroquias rurales y 32 parroquias urbanas, el idioma es el español y la moneda que se usa es el dólar estadounidense. (<http://quito.com.ec>, 2015)



## **Referencias Históricas**

La información referida por la página de Quito dice que: la ciudad se volvió clave para los deseos independentistas de la región, el liderazgo de Eugenio Espejo, muchos quiteños sintieron la necesidad de un nuevo modelo de vida, por eso el 10 de agosto de 1809 surgió el Primer Grito de Independencia en América, muchos de los participantes fueron asesinados por los españoles y casi 20 años después, con el apoyo estratégico de Simón Bolívar, se creó La Gran Colombia, de la que luego el país se retiraría, para ver nacer a Ecuador, con Quito como capital. (<http://quito.com.ec>, 2015)

## **Atractivos Turísticos**

En la ciudad de Quito los atractivos turísticos son abundantes, dados por su ubicación e historia es una ciudad en la que cada rincón tiene su leyenda, la página de quito turismo ha dividido en seis categorías a los atractivos turísticos en la ciudad. El centro histórico es el primero de ellos, el mejor conservado en Latinoamérica, aquí se encuentra una gran cantidad de iglesias, conventos y arquitectura del siglo XVI. La siguiente es la Mariscal en esta zona del norte de la capital, la Plaza Foch es el centro de vida nocturna y sus alrededores cuenta con infraestructura estatal y privada haciéndola el centro financiero de la ciudad. El monumento de la Mitad del Mundo indica la división de los hemisferios norte y sur del planeta, Quito al ser la ciudad más alta por donde pasa esta línea hace que el cálculo de la misma sea más explícito, y es aquí en donde se levanta este monumento. Alrededor de Quito existen varias parroquias las cuales están ligadas al desarrollo de la misma ciudad, Cumbaya y Los Chillos son valles que se encuentran adjuntas a la capital en donde la oferta turística y gastronómica son amplias. Otros atractivos de Quito son los que se encuentran en la periferia de la ciudad como el teleférico, el museo de la capilla del hombre, entre otros. Los alrededores de Quito son destinos que se encuentran muy cerca de la capital en donde incluso se puede cambiar de clima en pocas horas.

### **1.1.8. Descripción de la Parroquia Ñaquito**

La parroquia Ñaquito se encuentra ubicada en el norte de la ciudad, este sector es actualmente el más desarrollado puesto que es el centro socioeconómico de la ciudad, debido a que están ubicadas plataformas gubernamentales, estatales

y privadas. Así como colegios, centros de entretenimiento, puntos de encuentro, centros comerciales, parques y los recientemente habilitados bulevares. Aquí también se ha desarrollado el sector inmobiliario, una de las áreas más habitadas de la ciudad y en donde se encuentra un total de 29.245 (Estévez, quito.gov.ec, 2010) personas que son económicamente activas. El sector turístico se ha incrementado según Quito Turismo en un 9,9% en el año 2014. El turista aparte de tener lugares para visitar, la ciudad oferta lugares de hospedaje y lugares de consumo de alimentos. Refiriéndose en el desarrollo de oferta gastronómica, ha avanzado puesto que se encuentran restaurantes y pastelerías, su oferta ha dado un gran cambio. Gracias a la influencia de personas extranjeras e incluso de personas nacionales han hecho que las demandas de los clientes con respecto al producto cambien y se hagan más exigentes.

## Zonificación de la parroquia

Ilustración 1: Zonificación de la parroquia



Ilustración tomada de: (quito.gov.ec, 2015)

### 1.1.9. Marco Conceptual

- **Andino, na.**

Perteneciente o relativo a la cordillera de los Andes.

- **Repostería.**

Arte y oficio del repostero. Productos de este arte. Establecimiento donde se hacen y venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas.

- **Chocolatería.**

Casa donde se fabrica y se vende chocolate. Casa donde se sirve al público chocolate, para tomarlo en el acto.

- **Factible**

Que se puede hacer

- **Segmento de mercado.**

Cada uno de los grupos homogéneos diferenciados a los que se dirige la política comercial de una empresa.

- **Rentable.**

Que produce renta suficiente o remuneradora.

- **Comercializar.**

Dar a un producto condiciones y vías de distribución para su venta. Poner a la venta un producto. Van a comercializar una nueva marca de café.

- **Postre.**

Alimento, especialmente fruta o dulce, servido como final de una comida

- **Alimento.**

Conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para subsistir. Cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición. Cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, necesita de pábulo. Sostén, fomento, pábulo de cosas incorpóreas, como virtudes, vicios, pasiones, sentimientos y afectos del alma. Prestación debida entre parientes próximos cuando quien la recibe no tiene la posibilidad de subvenir a sus necesidades.

- **Dulce.**

Que causa cierta sensación suave y agradable al paladar, como la miel, el azúcar, etc. Que no es agrio o salobre, comparado con otras cosas de la misma

especie. Dicho de un alimento: Que está insulso, falto de sal. Grato, gustoso y apacible.

- **Comensal.**

Cada una de las personas que comen en una misma mesa.

## **1.2. Marco legal**

### **1.2.1. Plan nacional del buen vivir.**

“El buen vivir se planifica, no se improvisa. El buen vivir es la forma de vida que permite a felicidad y la permanencia de la diversidad cultural y ambiental; es armonía, igualdad, equidad y solidaridad. No es buscar la opulencia ni el crecimiento económico infinito.” (Ecuador R. d., 2013)

#### **1.2.1.1. Objetivo 10**

Impulsar la transformación de la matriz productiva en el plan del buen vivir nos hablar sobre la diversificación y el generar el valor agregado a la producción nacional, el impulsar la producción y la productividad de forma sostenible para fomentar la inclusión. Fortaleces la economía popular y solidaria de las micro, pequeñas y medianas empresas en la estructura de productividad. Se indica el potencial ismo de procesos diversificados y sostenibles. Impulsar la inversión pública y la compra estratégica de Estado en la transformación productiva, todo esto los hacemos para alcanzar la participación de la industria, aumentar el turismo y reducir el tiempo de iniciar un negocio.

#### **1.2.2. Tipo de empresa**

Para establecer la pastelería se decidió que la empresa debiera ser una compañía unipersonal de responsabilidad, de acuerdo con la cámara de comercio de Quito en su publicación realizada el 08 de diciembre del 2012 dice “Toda persona natural con capacidad legal para realizar actos de comercio, podrá desarrollar por intermedio de una empresa unipersonal de responsabilidad limitada cualquier actividad económica que no estuviere prohibida por la ley, limitando su responsabilidad civil por las operaciones de la misma al monto del capital que hubiere destinado para ello.” (Quito C. d., 2013)

En vista de que el establecimiento será establecido por solo una persona con su propio capital y financiamiento externo por un banco, este será el gerente propietario.

### **1.2.3. Requisitos legales para la apertura y operaciones**

#### **1.2.3.1. LUAE (Licencia única de actividades económicas)**

“La LUAE es el acto administrativo único con el que el Municipio de Quito autoriza al titular el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el territorio del Distrito Metropolitano de Quito.

La Emisión de la LUAE se efectúa a través de tres procesos administrativos: Simplificado, Ordinario y Especial en función de la categoría de la Actividad Económica.

#### **Requisitos Generales:**

- 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.
- Artesanos: Calificación Artesanal de la Junta Nacional de la Defensa de Artesanos o MIPRO.
- En caso de no se local propio: Autorización del dueño del predio para colocar el rótulo.
- 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.
- Requisitos complementarios (No se requiere que los documentos sean notariados) Proceso especial Secretaría Territorio Hábitat y Vivienda (García

Moreno N2-57 y Sucre).“Industrias con incompatibilidad de Uso de Suelo II1, II2, II3 y CZ4”

- a) Copia de la escritura de la constitución de la compañía.
- b) Documentos que acrediten la preexistencia del establecimiento antes de diciembre del 2011 tales como: Informe de compatibilidad de uso de suelo (ICUS) permitido, Licencias o Autorizaciones de Funcionamiento.
- c) Licencia Ambiental o copia de oficio ingresado a la Secretaría de Ambiente con los documentos iniciales para regularización ambiental” (Quito M. d.)

### **1.2.3.2. Ministerio de salud publica**

“Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento (Acuerdos Ministeriales 4712 y 4907)

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Registro único de contribuyentes (RUC).
- Cédula de identidad, identidad y ciudadanía, carné de refugiado, o documento equivalente a éstos, del propietario o representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica del establecimiento, cuando corresponda.
- Categorización emitida por el Ministerio de Industrias y Productividad, cuando corresponda.
- Comprobante de pago por derecho de Permiso de Funcionamiento; y,
- Otros requisitos específicos dependiendo del tipo de establecimiento, de conformidad con los reglamentos correspondientes.” (Publica, s.f.)

### **1.2.3.3. Ministerio de Turismo**

“Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades: Alojamiento; Servicio de alimentos y bebidas; Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio

transporte, esa actividad se considerará parte del agencia miento; La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y, Hipódromos y parques de atracciones estables.

### **Requisitos:**

- Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
- Copia de la cédula de identidad
- Copia de la última papeleta de votación
- Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.
- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual ( IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de: Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis
- Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
- Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa. (Formulario del Ministerio de Turismo)
- Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados.
- Permiso de uso del suelo (para bares y discotecas)” (Ecuador M. d., 2016)

#### **1.2.3.4. ARCSA**

##### **“Registro del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

1. Revise el Instructivo externo del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura
2. Llene la Solicitud para la Inspección para obtención del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Adjunte los requisitos:

- Solicitud de registro de certificado de buenas prácticas para alimentos procesados.
  - Copia del certificado emitido por el organismo de inspección acreditado.
  - Copia del informe favorable de la inspección, con la declaración de la líneas y productos certificados.
  - Copia del acta de inspección.
  - Copia de la guía de verificación.
  - Plan de trabajo para el cierre de no conformidades menores (cuando aplique).
  - Listado de productos que se encuentran en la línea de producción certificada (APP)
4. Entregue la solicitud en la Secretaría General de Arcsa (conozca aquí las direcciones).
  5. Arcsa revisará la documentación y coordinará la inspección
  6. Después de realizada la inspección el usuario debe solicitar el registro del Certificado en las bases de datos de la Agencia (Guía de Usuario – Procedimiento para el registro del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura). El propietario/gerente o responsable técnico de la planta procesadora de alimentos deberá solicitar a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria el registro del certificado en sus archivos, adjuntando lo siguiente:
    - Copia del certificado emitido por el Organismo de Inspección acreditado;
    - Copia del informe favorable de la inspección, con la declaración de las líneas y productos certificados;
    - Copia del acta de inspección;
    - Copia de la guía de verificación; y
    - El plan de trabajo para el cierre de las no conformidades menores, de ser el caso.
  7. Una vez revisada la información, se generará la orden de pago correspondiente a los derechos de certificación de acuerdo a la categorización de la planta o establecimiento:
    - Industria 5 SBU
    - Mediana industria 4 SBU
    - Pequeña industria 3 SBU



- Microempresa 2 SBU
- Artesanal 1 SBU

El usuario debe realizar el depósito o transferencia bancaria en una de las siguientes cuentas, a nombre de ARCSA: Banco del Pacífico: Corriente N° 0746506 8/ Banco de Fomento: Corriente N° 3001108015 (código sub-línea: 130113)

8. Realizado el pago, el propietario/gerente o responsable técnico de la planta o establecimiento, deberá enviar el comprobante de pago al correo [arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec](mailto:arcsa.facturacion@controlsanitario.gob.ec) para la respectiva validación en el término de 3 días laborable.
9. Con la validación del pago, la información del certificado de Buenas Prácticas de Manufactura se registrará en el Sistema de Permisos de Funcionamiento, Registros Sanitarios y Control Posterior.

Cualquier cambio de la condiciones en la que fue certificada la planta procesadora de alimentos deberá ser notificado de inmediato por sus representantes a la ARCSA, quien dispondrá la inspección a que haya lugar, y la ampliación o cambio del certificado de buenas prácticas de manufactura.

Si en cualquier etapa del proceso de inspección con fines de certificación del cumplimiento o verificación del mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentra que el informe emitido por los inspectores de las entidades de inspección acreditadas no corresponde a las evidencias encontradas, ARCSA notificará de inmediato al SAE para las acciones a las que haya lugar.” ([controlsanitario.gob.ec](http://controlsanitario.gob.ec), 2016)

#### **1.2.3.5. Cuerpo de bomberos**

“El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de la actividad.

#### **TIPO C**

Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanqueros de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

## **Requisitos**

- Solicitud de inspección del local;
  - Informe favorable de la inspección;
  - Copia del RUC; y,
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)” (bomberos, s.f.)

### **1.2.3.6. RUC**

“Requisitos generales para identificación del contribuyente (persona natural) o representante legal de la sociedad en inscripción o actualización del ruc:

- Documento de identificación
- Documento de votación
- Documento migratorio

Requisitos generales para identificación de la ubicación del domicilio y establecimientos del contribuyente (persona natural o sociedad) en inscripción o actualización del ruc.

- Factura, planilla, comprobante de pago de servicios básicos
- Factura o estados de cuenta de otros servicios
- Comprobante de pago de impuesto predial urbano o rural
- Notas de Crédito y Notas de Débito
- Cualquier documento emitido por una entidad pública
- Contrato o factura de arrendamiento, contrato de comodato
- Contrato de Concesión Comercial o certificaciones de uso de locales u oficinas, otorgadas por administradores de centros comerciales, del municipio, de asociaciones de plazas y mercados u otros
- Estado de cuenta bancario o tarjeta de crédito
- Patente Municipal, Permiso de Bomberos
- Certificación de la Junta Parroquial más cercana al lugar de domicilio
- Carta de cesión de uso gratuito del inmueble
- Escritura de compra venta del inmueble o certificado del Registrador de la Propiedad

## **Consideraciones:**

Nota:

- En los requisitos en los cuales se requiere copia del documento, esta copia puede ser a color o blanco y negro, siempre y cuando se encuentre legible.
- La vigencia del requisito será de cualquiera de los tres (3) meses anteriores a la fecha de inscripción o actualización del RUC, tomando en cuenta la fecha de emisión, corte o pago.
- En el caso de facturas electrónicas, servirán únicamente si consta la dirección del contribuyente, las mismas se validarán en la página web correspondiente, no se imprimirá el documento y para certificar la revisión del comprobante electrónico, el servidor de ventanilla colocará en el expediente obligatoriamente la siguiente leyenda: “Verificación por CEL”, que significa COMPROBANTE ELECTRÓNICO, el número de autorización con el cual se consultó dicha factura y la respectiva sumilla en la impresión del documento RUC.
- Cuando el documento de ubicación no contenga la dirección completa, el contribuyente o autorizado deberá completar y firmar esta información en la respectiva copia, a excepción de la carta de cesión de uso gratuito misma que no puede ser modificada.
- Cuando el documento sea emitido de manera anual, servirá el del año en curso o del inmediatamente anterior.
- Cualquiera de los requisitos definidos para identificar la ubicación del contribuyente deben contener los datos de la dirección para que sean receptados.
- Todos los documentos con los que la Administración se quede como respaldo de cada procedimiento de RUC, deben estar en buenas condiciones: no en el papel térmico, papel químico, sin tachones o enmendaduras.
- El documento de ubicación deberá contener al menos un dato completo e invariable de la dirección. Este dato deberá corresponder a cualquiera de los siguientes casilleros: calle, intersección, barrio, sector, recinto, ciudadela, edificio. Este dato debe registrarse siempre en el sistema de RUC. El resto de información puede ser completada de acuerdo a la información que proporcione el contribuyente, siendo obligatorio escribir con letra clara y legible la dirección

completa en el mismo documento de ubicación, junto con la firma de aceptación del contribuyente

- Para actualización del RUC se debe presentar únicamente el documento que sustente el cambio que va a realizar, de acuerdo a los documentos admitidos según la tabla de requisitos específicos. Si el RUC no ha sido actualizado hasta el 01-01-2004, el contribuyente o autorizado, según sea el caso. deberá presentar los requisitos correspondientes a una inscripción.” (SRI, SRI)

#### **1.2.3.7. IEPI**

- “Crear un casillero en línea a través de la página web
- Registrar la Solicitud utilizando los formularios disponibles.
- Generar una Vista Previa de la solicitud.
- Generar el Comprobante de Pago.
- Acercarse a las agencias del Banco del Pacífico con el Comprobante de Pago impreso para cancelar el valor adeudado. “ (IEPI, 2016)

#### **1.2.4. Contrato de trabajo**

Para analizar el desarrollo de contratación del personal se menciona el artículo nueve en donde se menciona el concepto de trabajador. “Art. 9.- Concepto de trabajador.- La persona que se obliga a la presentación del servicio o a la ejecución de la obra se denomina trabajador y puede ser empleado u obrero”. (NACIONAL, 2015). El artículo ocho del código de trabajo detalla bajo qué términos se realiza el contrato del empleado seleccionado: “**Art. 8.-** Contrato individual.- Contrato individual de trabajo es el convenio en virtud del cual una persona se compromete para con otra u otras a prestar sus servicios lícitos y personales, bajo su dependencia, por una remuneración fijada por el convenio, la ley, el contrato colectivo o la costumbre.” (NACIONAL, 2015)

#### **1.2.5. Capacitación**

Según Edgar Frigo en su artículo menciona que “Capacitación, o desarrollo de personal, es toda actividad realizada en una organización, respondiendo a sus necesidades, que busca mejorar la actitud, conocimiento, habilidades o conductas de su personal” (Frigo, 2016). El personal tiene que tener

competencias en todas las áreas que maneja sea cuando este ingrese al establecimiento como su primer día o como que este ya un año, siempre se debe estar en constante capacitación para que así el desarrollo del local avance ante la competencia.

## **Temas de las capacitaciones a tratarse en la empresa**

### **Sanitación** (Salazar, 2015)

- Las buenas prácticas de manufactura
- Las alimentos
- Las instalaciones
- Las enfermedades de transmisión alimentaria
- Las plagas
- Formatos de control

### **Administración** (Salazar, 2015)

- Nombre del local
- El cliente
- Letreros
- Cartel pizarrón
- Volantes promocionales
- Carteles luminosos
- Carteles de lona
- Uniforme
- Carta
- Publicidad de mesa
- Manteletas
- Publicidad en anuncios de mesa
- Empaque
- Tarjeta de presentación
- Decoración del local

### **Servicio** (Salazar, 2015)

- Atención y servicio al cliente
- Servicio
- El cliente

- Puntos clave del servicio
- Rentabilidad
- Motivación

### **1.2.6. Políticas para el personal**

#### **Aspecto personal**

##### **Hombres**

- Baño diario.
- Mantener el cabello bien peinado.
- No usar perfumes muy fuertes.
- Uñas siempre cortas y sin esmaltes.
- Afeitarse o mantener la barba bien estilizada.
- No utilizar joyas (excepto anillo de bodas).
- Llegar 5 a 10 minutos antes de la hora de apertura.
- Mantener siempre limpia y bajo control su estación.
- Cuidar del uniforme, siempre llevarlo limpio y presentable.

##### **Mujeres**

- Baño diario.
- Mantener el cabello recogido y bien peinado.
- No usar perfumes muy fuertes.
- Uñas siempre cortas y sin esmaltes.
- Maquillaje discreto y muy sencillo.
- No utilizar joyas (excepto anillo de bodas).
- Llegar 5 a 10 minutos antes de la hora de apertura.
- Mantener siempre limpia y bajo control su estación.
- Cuidar del uniforme, siempre llevarlo limpio y presentable.

### **1.2.7. Despido inmediato**

A continuación se detallan las razones por las cuales se aplicarían un despido inmediato.

- Falta grave a una autoridad o igual en el establecimiento
- Uso de sustancias ilegales dentro del establecimiento, a su vez distribuirlas o almacenarlas en el mismo.

- El no cumplimiento de las tareas designadas o el cometimiento debidamente deliberado de faltas graves.
- El robo de cualquier producto sea alimenticio o material del establecimiento.
- El irrespeto o agresión a un cliente, exceptuando la defensa propia.

#### **1.2.8. Políticas de salarios y beneficios**

Como estipula en el capítulo IV del Código del trabajo, el empleado está en todo el derecho de recibir los siguientes beneficios como:

- Salarios.
- Sueldos.
- Utilidades.
- Bonificaciones.
- Remuneraciones adicionales. (NACIONAL, 2015)
- Entradas extras
- Propinas
- Horas extraordinarias y suplementarias
- Bonificaciones

#### **1.2.9. Políticas de salarios y beneficios**

Como estipula en el capítulo IV del Código del trabajo, el empleado está en todo el derecho de recibir los siguientes beneficios como:

- Salarios.
- Sueldos.
- Utilidades.
- Bonificaciones.
- Remuneraciones adicionales. (NACIONAL, 2015)

Entradas extras

- Propinas
- Horas extraordinarias y suplementarias
- Bonificaciones

### **1.2.10. Remuneración**

La remuneración es lo que se obtiene por medio de la prestación de un servicio a quien lo requiere y este en capacidad de pagar por él, este pago se lo realiza mediante dinero, pues en la sociedad actual es necesario hacerlo por este medio. Las normas laborales así como la remuneración es no discrimina al género, por lo tanto un hombre como una mujer pueden recibir el mismo salario por la actividad realizada.

**“Art. 79.** Igualdad de remuneración. A trabajo igual corresponde igual remuneración, sin discriminación en razón de nacimiento, edad, sexo, etnia, origen social, idioma, religión, filiación política, posición económica, orientación sexual, estado de salud, discapacidad, o diferencia de cualquier otra índole; mas, la especialización y práctica en la ejecución del trabajo se tendrán en cuenta para los efectos de la remuneración”. (NACIONAL, 2015)

### **1.2.11. Sueldos y Salarios**

**“Art. 80.-** Salario y sueldo.- Salario es el estipendio que paga el empleador al obrero en virtud del contrato de trabajo; y sueldo, la remuneración que por igual concepto corresponde al empleado.

El salario se paga por jornadas de labor y en tal caso se llama jornal; por unidades de obra o por tareas. El sueldo, por meses, sin suprimir los días no laborables.” (Nacional A. , 2015)

- El pago del salario se lo hará quincenalmente siendo la primera aportación el 15 de cada mes y la segunda el último día del mes.
- Los beneficios de ley serán cancelados en el segundo pago.
- El 10% de servicio será repartido en el 70% para el personal de atención al cliente y el 30% para cocina
- Para realizar un anticipo se debe informar con anticipación al gerente, y este lo realizar dependiendo de la posibilidad de realizarlo.

### **1.2.12. Rol de pagos**

Según la página web de definiciones Definición ABC “El rol de pagos es un registro que lleva una compañía para detallar los pagos y los descuentos que tiene que hacer cada mes a sus empleados.” (definicion.de, 2016)



El rol de pagos debe poseer dos copias, un original y una copia la cual será archivada como documentos de respaldo con firma y fecha de recibimiento, mientras que el original será para el empleado, el rol deberá contar con los siguientes datos:

- “Nombre
- Cargo
- Días trabajados
- Sueldo nominal
- Sueldo ganado
- Horas extras
- Valor horas extras
- Comisión
- Total ingreso
- Aporte IEES
- Líquido a pagar” (EcuadorLegal, 2016)

### **1.2.13. Utilidades**

**Art. 97.-** Participación de trabajadores en utilidades de la empresa.- El empleador o empresa reconocerá en beneficio de sus trabajadores el quince por ciento (15%) de las utilidades líquidas. Este porcentaje se distribuirá así: El diez por ciento (10%) se dividirá para los trabajadores de la empresa, sin consideración a las remuneraciones recibidas por cada uno de ellos durante el año correspondiente al reparto y será entregado directamente al trabajador. El cinco por ciento (5%) restante será entregado directamente a los trabajadores de la empresa, en proporción a sus cargas familiares, entendiéndose por éstas al cónyuge o conviviente en unión de hecho, los hijos menores de dieciocho años y los hijos minusválidos de cualquier edad. El reparto se hará por intermedio de la asociación mayoritaria de trabajadores de la empresa y en proporción al número de estas cargas familiares, debidamente acreditadas por el trabajador ante el empleador. De no existir ninguna asociación, la entrega será directa. Quienes no hubieren trabajado durante el año completo, recibirán por tales participaciones la parte proporcional al tiempo de servicios. En las entidades de derecho privado en las cuales las instituciones del Estado tienen participación

mayoritaria de recursos públicos, se estará a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Servicio Civil y Carrera Administrativa y de Unificación y Homologación de las Remuneraciones del Sector Público. (NACIONAL, 2015)

#### **1.2.14. Décimo tercer sueldo**

“**Art. 111.-** Derecho a la decimotercera remuneración o bono navideño.- Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario. La remuneración a que se refiere el inciso anterior se calculará de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 95 de este Código.” (NACIONAL, 2015)

#### **1.2.15. Décimo cuarto sueldo**

“**Art. 113.-** Derecho a la decimocuarta remuneración.- Los trabajadores percibirán, además, sin perjuicio de todas las remuneraciones a las que actualmente tienen derecho, una bonificación anual equivalente a una remuneración básica mínima unificada para los trabajadores en general y una remuneración básica mínima unificada de los trabajadores del servicio doméstico, respectivamente, vigentes a la fecha de pago, que será pagada hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular, y hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Amazónica. Para el pago de esta bonificación se observará el régimen escolar adoptado en cada una de las circunscripciones territoriales. La bonificación a la que se refiere el inciso anterior se pagará también a los jubilados por sus empleadores, a los jubilados del IESS, pensionistas del Seguro Militar y de la Policía Nacional. Si un trabajador, por cualquier causa, saliere o fuese separado de su trabajo antes de las fechas mencionadas, recibirá la parte proporcional de la decimocuarta remuneración al momento del retiro o separación. Nota: Inciso primero sustituido por Ley No. 77, publicada en Registro Oficial 75 de 2 de Mayo del 2007.” (NACIONAL, 2015)

#### **1.2.16. Vacaciones**

Para establecer las vacaciones se debe establecer un calendario, este se deberá hacer con anticipación para que las fechas no se crucen con otros empleados, así también que estas fechas no se crucen con temporadas altas de ventas.

**Art. 69.- Vacaciones anuales.-** Todo trabajador tendrá derecho a gozar anualmente de un período ininterrumpido de quince días de descanso, incluidos los días no laborables. Los trabajadores que hubieren prestado servicios por más de cinco años en la misma empresa o al mismo empleador, tendrán derecho a gozar adicionalmente de un día de vacaciones por cada uno de los años excedentes o recibirán en dinero la remuneración correspondiente a los días excedentes. El trabajador recibirá por adelantado la remuneración correspondiente al período de vacaciones. Los trabajadores menores de dieciséis años tendrán derecho a veinte días de vacaciones y los mayores de dieciséis y menores de dieciocho, lo tendrán a dieciocho días de vacaciones anuales. Los días de vacaciones adicionales por antigüedad no excederán de quince, salvo que las partes, mediante contrato individual o colectivo, convinieren en ampliar tal beneficio. (NACIONAL, 2015)

#### **1.2.17. Renuncias y despidos**

Para determinar la terminación de contrato se dará bajo el artículo 169 del código de trabajo con el cual se rige cualquier decisión tomada por el gerente del establecimiento, además también se efectuara un despido si no se cumplen las reglas del contrato interno del establecimiento. Para aplicar estas normas el empleador como el empleado deberá informar a la parte afectada con 15 días de anticipación, con la finalidad de poder reemplazar a la vacante saliente y no tener problemas en el funcionamiento del local.

“Art. 169.- Causas para la terminación del contrato individual.- El contrato individual de trabajo termina:

- Por las causas legalmente previstas en el contrato.
- Por acuerdo de las partes.
- Por la conclusión de la obra, período de labor o servicios objeto del contrato.
- Por muerte o incapacidad del empleador o extinción de la persona jurídica contratante, si no hubiere representante legal o sucesor que continúe la empresa o negocio.
- Por muerte del trabajador o incapacidad permanente y total para el trabajo.

- Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibiliten el trabajo, como incendio, terremoto, tempestad, explosión, plagas del campo, guerra y, en general, cualquier otro acontecimiento extraordinario que los contratantes no pudieron prever o que previsto, no lo pudieron evitar.
- Por voluntad del empleador en los casos del artículo 172 de este Código.
- Por voluntad del trabajador según el artículo 173 de este Código.
- Por desahucio.” (NACIONAL, 2015)

### 1.2.18. Porcentajes correspondientes a sueldos y beneficios de ley

Tabla 1: Porcentajes correspondientes a sueldos y beneficios de ley

Beneficios de ley	Porcentaje
13ero	8.33%
14to	8.33%
Aporte patronal	11.15%
Fondos de reserva	8.33%
Vacaciones	4.17%

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 1.2.19. Proyección del salario básico unificado

Entre el año 2015 y el 2016, el salario básico unificado subió de \$354 a \$366 dólares, indicando un crecimiento del 3,28% en el último año, con este dato se proyectó el salario básico unificado para los siguientes 5 años.

Tabla 2: Proyección del salario básico unificado

Proyecciones		
Salario básico unificado	2016	\$366
	2017	\$378
	2018	\$390.40
	2019	\$403.21
	2020	\$416.43

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 3: Proyección de los sueldos operativos año 1

Año 1									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Directa	Total Anual
Chef pastelero	1	\$ 700,00	\$ 30,50	\$58,33	\$ -	\$ -	\$ 78,05	\$ 866,88	\$10.402,60
Ayudante de pastelería	1	\$ 400,00	\$ 30,50	\$33,33	\$ -	\$ -	\$ 44,60	\$ 508,43	\$ 6.101,20
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 366,00	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	\$16.503,80

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el primer año no se cancela fondos de reserva ni vacaciones, estos se generan a partir del segundo año

Tabla 4: Proyección de los sueldos operativos año 2

Año 2									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(1 3er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Directa	Total Anual
Chef pastelero	1	\$ 722,96	\$ 31,50	\$ 60,25	\$ 60,22	\$30,12	\$ 80,61	\$ 985,66	\$11.827,96
Ayudante de pastelería	1	\$ 413,12	\$ 31,50	\$ 34,43	\$ 34,41	\$17,21	\$ 46,06	\$ 576,74	\$6.920,83
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 378,00	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	\$18.748,79

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 5: Proyección de los sueldos operativos año 3

Año 3									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Directa	Total Anual
Chef pastelero	1	\$ 746,67	\$ 32,53	\$ 62,22	\$ 62,20	\$ 31,11	\$ 83,25	\$ 1.017,99	\$ 12.215,91
Ayudante de pastelería	1	\$ 426,67	\$ 32,53	\$ 35,56	\$ 35,54	\$ 17,78	\$ 47,57	\$ 595,65	\$ 7.147,84
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 390,40	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	\$ 19.363,75

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 6: Proyección de los sueldos operativos año 4

Año 4									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Directa	Total Anual
Chef pastelero	1	\$771,16	\$ 33,60	\$ 64,26	\$ 64,24	\$ 32,13	\$ 85,98	\$ 1.051,38	\$12.616,60
Ayudante de pastelería	1	\$440,67	\$ 33,60	\$ 36,72	\$ 36,71	\$ 18,36	\$ 49,13	\$ 615,19	\$7.382,29
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 403,21	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	\$19.998,88

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 7: Proyección de los sueldos operativos año 5

Año 5									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Directa	Total Anual
Chef pastelero	1	\$ 910,24	\$ 34,70	\$ 75,85	\$ 75,82	\$ 37,93	\$ 101,49	\$ 1.236,03	\$ 14.832,42
Ayudante de pastelería	1	\$ 568,90	\$ 34,70	\$ 47,41	\$ 47,39	\$ 23,70	\$ 63,43	\$ 785,54	\$ 9.426,42
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 416,43	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$ 24.258,84</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 8: Proyección de los sueldos administrativos año 1

AÑO 1									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Indirecta	Total Anual
Administrador	1	\$ 800,00	\$ 30,50	\$ 66,67	\$ -	\$ -	\$ 89,20	\$ 986,37	\$11.836,40
Cajero / Mesero	1	\$ 500,00	\$ 30,50	\$ 41,67	\$ -	\$ -	\$ 55,75	\$ 627,92	\$7.535,00
Auxiliar contable	1	\$ 366,00	\$ 30,50	\$ 30,50	\$ -	\$ -	\$ 40,81	\$ 467,81	\$ 5.613,71
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 366,00	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$24.985,11</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el primer año no se cancela fondos de reserva ni vacaciones, estos se generan a partir del segundo año.

Tabla 9: Proyección de los sueldos administrativos año 2

Año 2									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Indirecta	Total Anual
Administrador	1	\$ 826,24	\$ 31,50	\$ 68,85	\$ 68,83	\$ 34,43	\$92,13	\$1.121,97	\$13.463,66
Cajero / Mesero	1	\$ 516,40	\$ 31,50	\$ 43,03	\$ 43,02	\$ 21,52	\$57,58	\$ 713,05	\$8.556,54
Auxiliar contable	1	\$ 378,00	\$ 31,50	\$ 31,50	\$ 31,49	\$ 15,75	\$42,15	\$ 530,39	\$6.364,69
<b>Salario básico unificado</b>	\$378,00	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$28.384,90</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 10: Proyección de los sueldos administrativos año 3

Año 3									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Indirecta	Total Anual
Administrador	1	\$ 853,34	\$32,53	\$ 71,11	\$ 71,08	\$ 35,56	\$ 95,15	\$ 1.158,77	\$13.905,27
Cajero / Mesero	1	\$ 533,34	\$32,53	\$ 44,44	\$ 44,43	\$ 22,22	\$ 59,47	\$ 736,43	\$ 8.837,20
Auxiliar contable	1	\$ 390,40	\$32,53	\$ 32,53	\$ 32,52	\$ 16,27	\$ 43,53	\$ 547,79	\$ 6.573,46
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 390,40	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$29.315,92</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra



Tabla 11: Proyección de los sueldos administrativos año 4

Año 4									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Indirecta	Total Anual
Administrador	1	\$ 881,33	\$ 33,60	\$73,44	\$ 73,41	\$ 36,72	\$98,27	\$1.196,78	\$14.361,36
Cajero / Mesero	1	\$ 550,83	\$ 33,60	\$45,90	\$ 45,88	\$ 22,95	\$61,42	\$ 760,59	\$ 9.127,06
Auxiliar contable	1	\$ 403,21	\$ 33,60	\$33,60	\$ 33,59	\$ 16,80	\$44,96	\$ 565,76	\$ 6.789,06
<b>Salario básico unificado</b>	\$403,21	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$30.277,49</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 12: Proyección de los sueldos administrativos año 5

Año 5									
Cargo	Cantidad	Sueldo Mensual Unificado	(14to Sueldo)	(13er Sueldo)	Fondos de reserva	Vacaciones	Aporte Patronal	Costo de Mano de Obra Indirecta	Total Anual
Administrador	1	\$ 910,24	\$ 34,70	\$ 75,85	\$ 75,82	\$ 37,93	\$101,49	\$ 1.236,03	\$14.832,42
Cajero / Mesero	1	\$ 568,90	\$ 34,70	\$ 47,41	\$ 47,39	\$ 23,70	\$ 63,43	\$ 785,54	\$ 9.426,42
Auxiliar contable	1	\$ 416,43	\$ 34,70	\$ 34,70	\$ 34,69	\$ 17,35	\$ 46,43	\$ 584,31	\$ 7.011,75
<b>Salario básico unificado</b>	\$ 416,43	<b>1,0328</b>	8,33%	8,33%	8,33%	4,17%	11,15%	<b>TOTAL</b>	<b>\$ 31.270,59</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

## 2. Capítulo 2

### Estudio de Mercado

#### 2.1. Definición

“La investigación de mercados, es una de las funciones del marketing consistente en la obtención sistemática de información con el objeto de poder tomar decisiones de carácter comercial acertadas. Por lo tanto, la investigación de mercados está integrada en el sistema del marketing de la empresa.

Podemos definir la investigación de mercados, como la técnica comercial que tiene como finalidad el estudio analítico de la problemática que hace referencia a la planificación de la fabricación, producción, distribución, y apoyo promocional y publicitario de los productos o servicios de una empresa con el objeto de reducir al máximo el riesgo comercial e incrementar las ventas lo máximo posible.”

(Pujol, 1998)

#### 2.2. Macro entorno

Ilustración 2: Delimitación de la parroquia Iñaquito

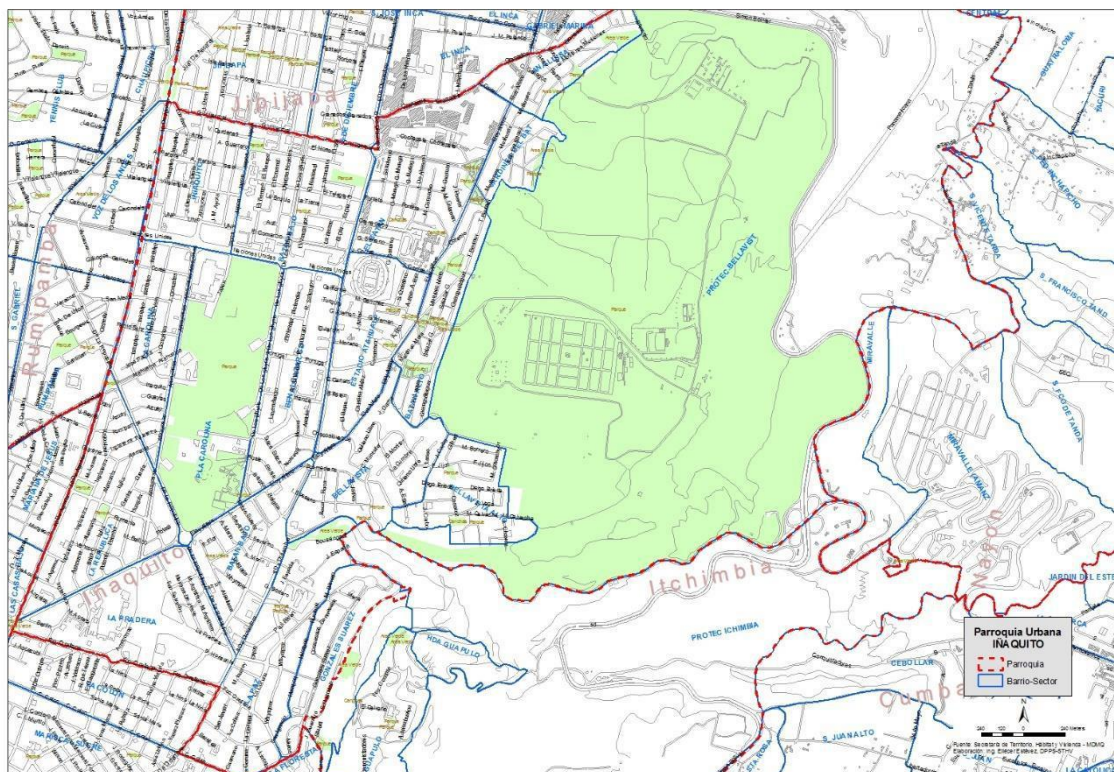


Ilustración tomada de: (EPMMOP, 2015)

Ubicada en el centro norte de la ciudad, Iñaquito cuenta con parques, puntos de encuentro, estructuras gubernamentales y privadas, centros de diversión.

Según la página oficial de Quito sus delimitaciones son:

- Norte: Parroquia Jipijapa
- Sur: Parroquia Marisca Sucre
- Este: Belisario Quevedo y Rumipamba
- Oeste: Itchimbia

### 2.3. Micro entorno

Ilustración 3: Fachada del edificio He Parc



Ilustración tomada de: <http://www.usconstructores.com/he-parc/>

Ilustración 4: Exterior del local a ser arrendado

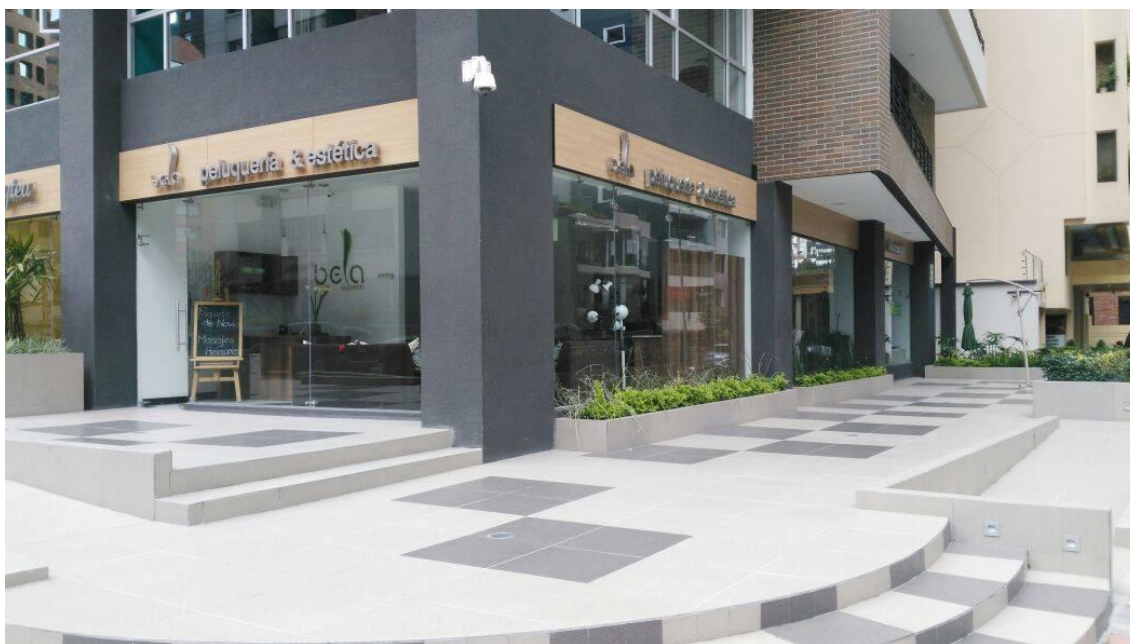


Ilustración tomada de: David Andrade Sierra

La pastelería se ubicara en el edificio “HE PARC”, una torre de estilo contemporáneo que está ubicada en una de las principales avenidas de la ciudad de Quito, República de El Salvador, ampliándose sobre las calles Suecia y Finlandia.

### 2.3.1. Descripción de áreas

- **Parqueadero**

El local no cuenta con parqueadero propio, pero se puede utilizar la zona azul de parqueo que se encuentre al frente del local y en sus alrededores.

- **Entrada**

Por las condiciones del local se cuenta con una sola entrada, pero a su vez esta adecuada para el ingreso de personas con discapacidad.

- **Oficina**

La oficina es pequeña y se encuentra adjunta a la caja y el mesón, cuenta con lo necesario para la administración del establecimiento.

- **Baños**

Se contará con un baño por la infraestructura del local, está habilitado con un servicio higiénico, urinario y un lavamanos. Contará con un dispensador de jabón líquido y gel antiséptico, con un secador de manos y un espejo.

- **Cocina**

Se implementará todas las máquinas necesarias como hornos, batidoras y utensilios, ubicándolas estratégicamente para el correcto movimiento interno del personal.

- **Salón**

Estará adecuado con tres mesas de 4 pax, dos mesas de 2 pax, una barra para 5 pax y una mini sala para 3 pax.

## **2.4. Análisis de la demanda**

“La estructura de la demanda se refiere a la forma en que el comprador reacciona a las fuerzas que determinan su conducta.” (Howard, 1979)

Es decir que el cliente tiene una necesidad, en este caso hacemos referencia a la comida, la cual es satisfecha con la compra de un producto, así como existe una amplia gama de opciones a escoger por parte del cliente, existe una gran cantidad de personas que desean algo en especial, lo importante es conocer a que cliente se quiere llegar y que preferencia tiene este al momento de realizar la elección, con esto se asegura la compra del producto y la satisfacción del consumidor.

### **2.4.1. Demanda actual**

La población a ser analizada es la residente en la ciudad de Quito, puesto que el producto va enfocado para este público, además los datos con los que se analizarán el crecimiento de la demanda son los que proporciona el INEC<sup>4</sup> en su informe del último censo del año 2010

---

<sup>4</sup> INEC: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos

Tabla 13: Población económicamente activa del sector Iñaquito

<b>Población económicamente activa</b>				
Censo	Total Población	Población Económicamente	Resto	Tasa de crecimiento por periodos
	Administración Zonal Eugenio Espejo	Activadela Parroquia Iñaquito		
1990	-----	15,341	-----	2,25%
2001	169,993	21,262	148,731	2,10%
2010	265,46	29,245	236,215	1,95%

(Estévez, quito.gob.ec, 2010)

(INEC, ecuadorencifras.gob.ec, 2016)

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

#### 2.4.2. Cálculo de la demanda actual por sectores

Para obtener el dato de la demanda actual se debe proyectar la tasa de crecimiento del último registro que se tiene dado por el INEC, para ello se utiliza la formula siguiente

VF= Valor final (29,245)

TC= Tasa de crecimiento

n= Número de años a proyectar

$$VF = V \cdot (1 + TC)^n$$

$$2015 = 29245(1 + (0,0195))^5$$

$$2015 = 29245(1,0195)^5$$

$$2015 = 29245(1,1014)$$

$$2015 = 32210$$

Ya proyectado el ultimo valor se tiene el dato de que en el 2015 la PEA será de 32,210. En la siguiente tabla se plasma la proyeccción por año.

Tabla 14: Proyección de la PEA en el sector Iñaquito (2010 - 2015)

<b>Crecimiento laboral</b>	<b>Crecimiento poblacional</b>	<b>Población total</b>
1,95	2010	29245
1,95	2011	29815
1,95	2012	30397
1,95	2013	30989
1,95	2014	31594
1,95	2015	32210

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 2.4.3. Calculo de la demanda actual por edad

Tabla 15: Proyección de la población 2015

Edad de la población	Proyección de población 2015	Porcentaje
Total	2947627	100%
15 - 19	257252	9
20 - 24	255715	9
25 - 29	249128	8
30 - 34	236537	8
35 - 39	216372	7
40 - 44	189296	6
45 - 49	164624	6
<b>Total</b>		<b>53</b>

(ecuadorencifras.gob.ec, 2016)

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 2.5. Calculo de la muestra

Mediante la siguiente formula se puede calcular el tamaño de la muestra a ser estudiada.

Datos:

- N: 29245
- K: 1,95
- E: 5%
- P: 0,05
- Q: 0,05

N: Tamaño de población o universo

K: Es la constante que marca el nivel de confianza que se asigne

E: marca el error deseado en la muestra

P: Es la proporción de individuos que poseen en la población la característica de estudio

Q: proporción de individuos que no poseen las características

N: Es el tamaño de muestra

Formula:

$$n = \frac{K^2 * P * Q}{E^2}$$

$$n = \frac{1,95^2 * 0,05 * 0,05}{0,05^2} = 29245$$

$$= \frac{29245 * 0,9506}{0,0025 * (29244) + 0,9506}$$

$$= \frac{27800,2970}{74,0606}$$

$$= 375,3723$$

El número total 375 encuestas, contando ya con el número se procede a establecer la encuesta.

### 2.5.1. Herramientas de recolección de Datos.

“Recolectar los datos implica elaborar un plan detallado de procedimientos que nos conduzcan a reunir datos con un propósito específico.” (SAMPIERI, 2006)  
 Según Gabriel Baca en su libro, Evaluación de proyectos dice que para obtener la información primara acerca de un tema es necesario establecer un diálogo directo con el cliente por el cual, el no da a conocer tres métodos para poder realizarlo.

- Observar directamente la conducta del cliente.
- Método de experimentación.
- Acercamiento y conversación directa con el usuario.

Basados en la descripción que Baca nos ofrece en su libro, se decide seleccionar el acercamiento y conversación directa con el usuario a investigar, visto que con este método se podría evaluar que él lo que el cliente quiere consumir y que problemas tiene en la actualidad con la propuesta que se ofrece en el mercado.



## 2.5.2. Encuesta

### UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

El objetivo de esta encuesta es conocer el nivel de aceptación de una pastelería de vanguardia con productos andinos ubicada en la parroquia Ñaquito de la ciudad de Quito. La información proporcionada será utilizada en beneficio del presente.

GÉNERO:  F  M

EDAD: .....

#### INTRODUCCIÓN:

La pastelería de vanguardia utiliza productos de alta calidad y tecnología avanzada, logrando una revolución gastronómica mediante la transformación del placer por la buena pastelería en un lujo para los sentidos. Una vez asociado al término vanguardia.

1. ¿Conoce alguna pastelería en la cual se aplique este concepto “vanguardia”?

Sí  No

2. ¿Le gustaría encontrar una pastelería con estas características?

Sí  No

3. ¿Qué tipos de pastelería, le gustaría encontrar dentro del establecimiento?

Pastelería fría

Pastelería calientes

Pastelería tradicional Nacional Pastelería

tradicionales Internacionales

4. ¿Cree que la presentación del postre es importante a la hora de elegir si comprar o no?

Sí  No

5. Según su criterio, ¿Cuál es el factor más importante que toma en consideración para elegir un postre?

Presentación

Sabor

Cantidad

Calidad

6. ¿Con qué frecuencia consume un postre?

1 a 2 veces por

semana Cada 15 días

1 a 2 veces al

mes Nunca

7. ¿En qué tipo de ambientación, usted se sentiría cómodo para consumir un postre?

Moderno

Temático

Tradicional

Vanguardista

Si su elección es temático especifique cuál:.....

8. ¿Cree usted que la parroquia Ñaquito es un lugar ideal para esta idea de negocio?

Sí  No

9. ¿Cuál cree usted que es el medio publicitario idóneo con el cual pueda llamar su atención y llegar a usted como cliente? Ordene siendo 5 el mayor y 1 el menor.

Redes sociales (Facebook, Twitter,

Instagram) Medios tradicionales (Televisión,

Radio) Vallas publicitarias

Volantes

10. ¿Cuál cree que es la razón por la cual los clientes regresan a un establecimiento?

Atención  Calidad del producto  Sabor  Obligación

Según todo lo mencionado anteriormente

11. ¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un postre, servicio y ambiente?

3 a 5 \$

6 a 8 \$

10 a 15 \$

Gracias por su colaboración.

## 2.6. Tabulación de encuestas

### Datos generales

#### Genero

Ilustración 5: Género

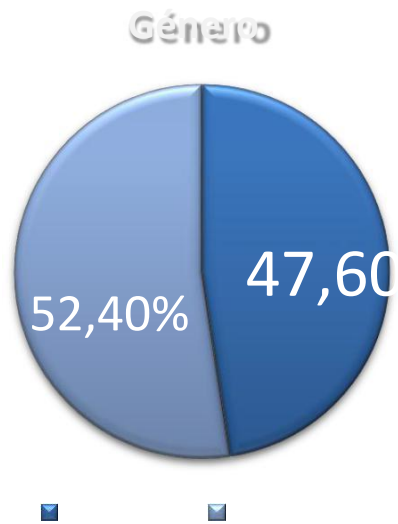


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

#### Edad

Ilustración 6: Edad

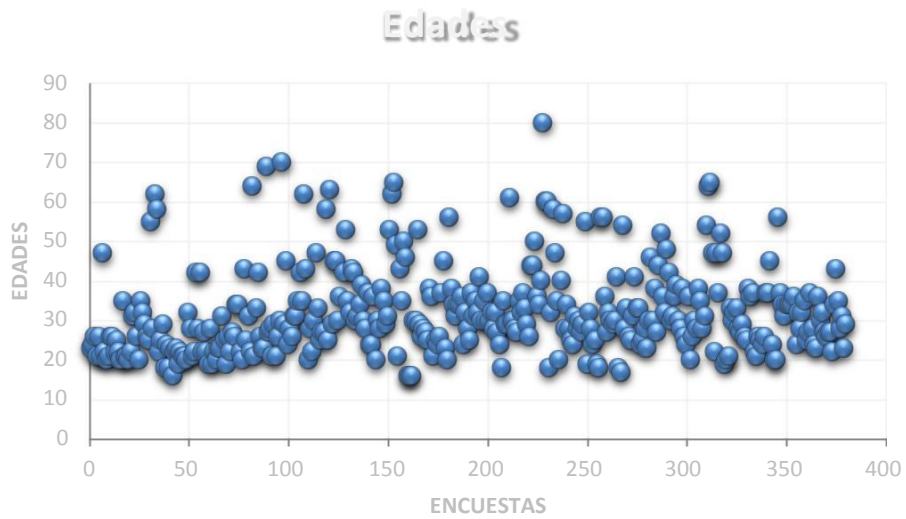


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

## 1. ¿Conoce alguna pastelería en la cual se aplique el concepto de “vanguardia”?

Ilustración 7: Pregunta 1

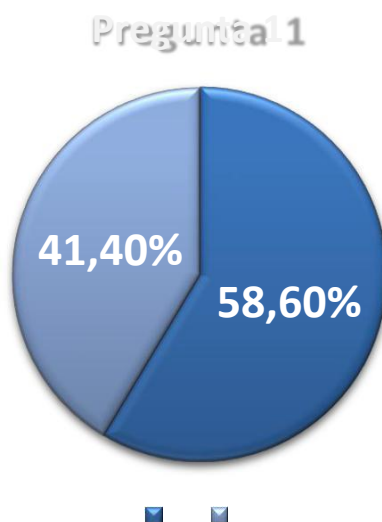


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

El 58,6% de la población encuestada conoce de pastelerías de vanguardia en el sector, haciendo mención a Ciry y Cyrano, mientras que el 41,4% no está segura de conocer o de asegurar que las pastelerías que conocen entren en el concepto de vanguardia.

## 2. ¿Le gustaría encontrar una pastelería con estas características?

Ilustración 8: Pregunta 2

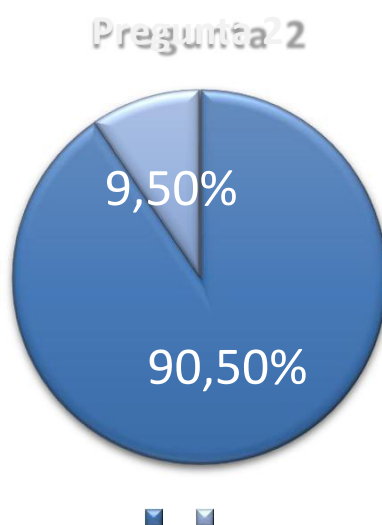


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

Para el 90.5% de personas, la idea de una pastelería de vanguardia es acertada, ya que se menciona que el sector es ideal para el desarrollo de esta idea, pero para el 9,5% no le pareció relevante el hecho de encontrar una pastelería por varios factores como el de no consumir postres o de no mostrar interés sobre el desarrollo culinario del sector.

### 3. ¿Qué tipos de pastelería, le gustaría encontrar dentro del establecimiento?

Ilustración 9: Pregunta 3

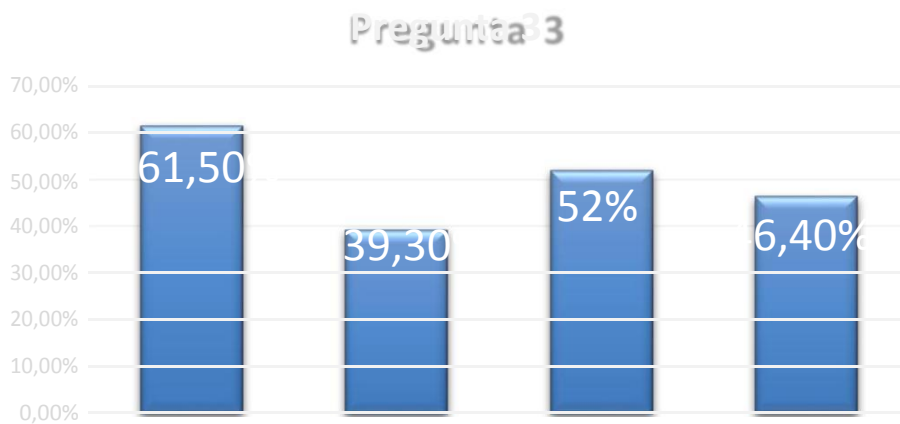


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

En el desarrollo de las encuestas se indica que el 61.5% de encuestados les gustaría encontrar pastelería fría en el local, seguida del 52% que indica que la pastelería tradicional nacional estaría acertada en el establecimiento, cabe recalcar que se mencionó por una gran mayoría que les gustaría encontrar las cuatro opciones en las pastelería para tener variedad al momento de elegir.

**4. ¿Cree que la presentación del postre es importante a la hora de elegir si comprar o no?**

Ilustración 10: Pregunta 4

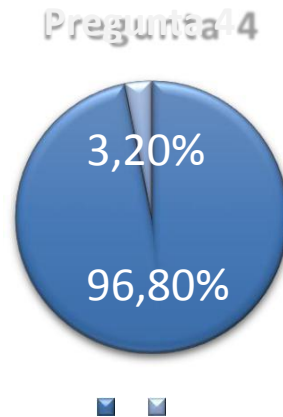


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

Se recalcó la importancia de la presentación con el 96,8% al momento de elegir, mencionando que lo que primero que influye en la compra de un postre es la presentación del mismo, en caso contrario del 3,2% que indico que no es un factor primordial en el momento de adquirir un postre.

**5. Según su criterio, ¿Cuál es el factor más importante que toma en consideración para elegir un postre?**

Ilustración 11: Pregunta5

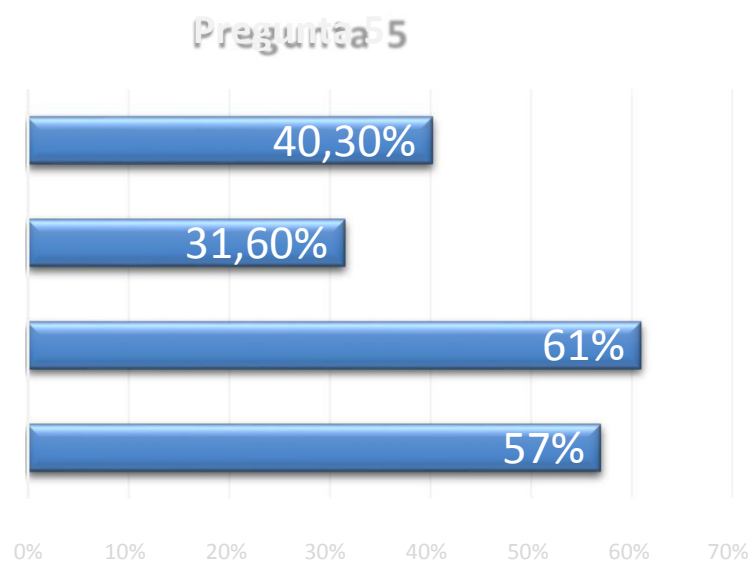


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

El sabor es la opción que resalta en esta pregunta con el 61% de interés por las personas, ya que esto depende del comensal y llevara a una decisión al momento de comprar, seguido por la presentación con el 57% en que hace mención a la pregunta cuatro en donde este factor también influye en la decisión final del cliente.

## 6. ¿Con qué frecuencia consume un postre?

Ilustración 12: Pregunta 6

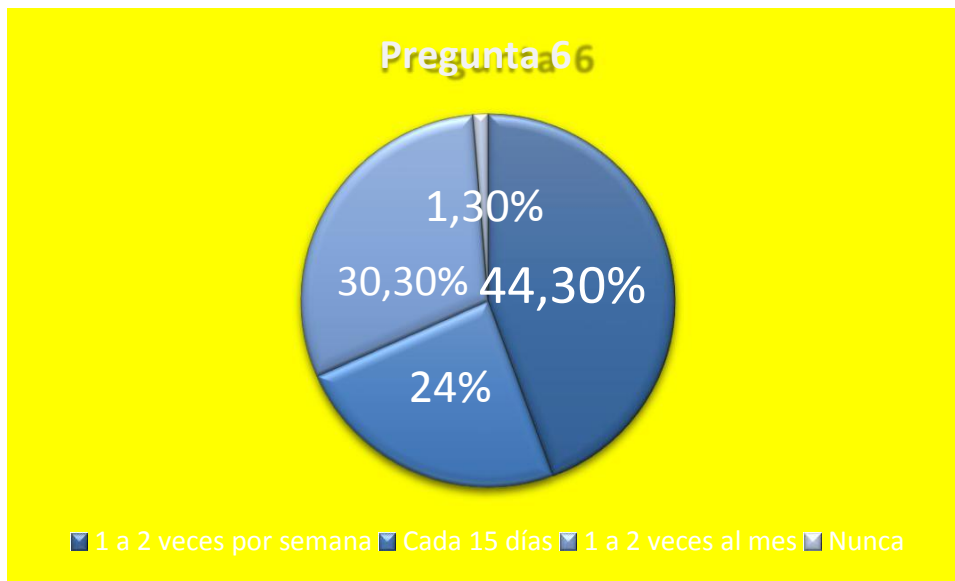


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

Las personas encuestadas indicaron que la pastelería es parte de su dieta, ya sea después del almuerzo como pequeñas porciones o como acompañante en la tarde junto a una taza de café, es decir que el consumo es frecuente esto se refleja en el 44,3% que indica que consumen pastelería 1 a 2 veces por semana, indicando que el la demanda es alta.

**7. ¿En qué tipo de ambientación, usted se sentiría cómodo para consumir un postre?**

Ilustración 13: Pregunta 7

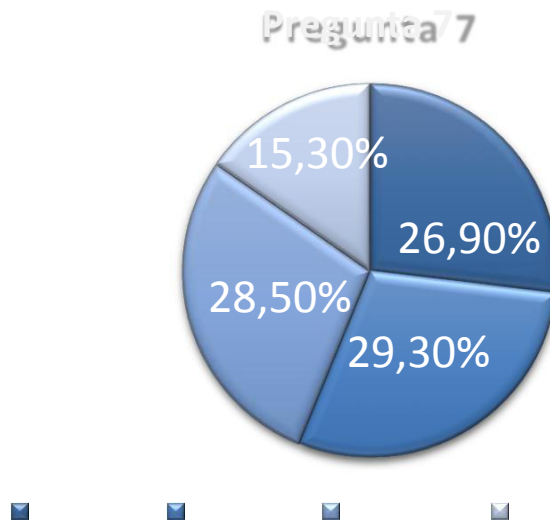


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

El ambiente temático se hizo presente con el 29,3%, indicando que se debería salir de lo tradicional y lo ya visto en el sector, para la implementación de un ambiente nuevo y no común, que valla junto a las nuevas tendencias, en donde la decoración sea acorde para jóvenes y adultos. Entre los temas de ambiente mencionados se destacan: Europa, Paris, Rock, Quito y Regiones del país.

**8. ¿Cree usted que la parroquia Ñaquito es un lugar ideal para esta idea de negocio?**

Ilustración 14: Pregunta 8

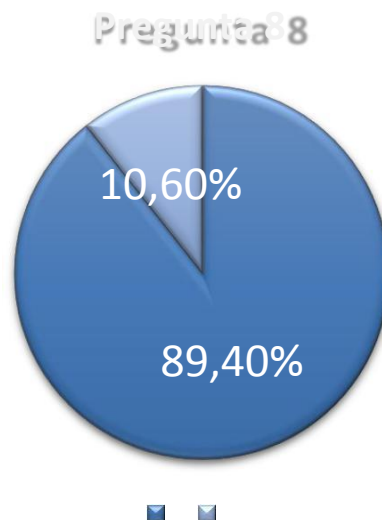


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

El 89,4% se sintieron cómodos con indicar que el sector es propicio para la implementación de la idea del negocio, siendo este un punto de encuentro para varios de ellos, sea por el trabajo o por centros de reunión como centros comerciales, cines, restaurantes y cafetería. El 10.6% indica que no se plasma como una buena idea, debido a que ya existen varias cafeterías en donde se puede encontrar productos de pastelería.

**9. ¿Cuál cree usted que es el medio publicitario idóneo con el cual pueda llamar su atención y llegar a usted como cliente? Ordene siendo 5 el mayor y 1 el menor.**

Ilustración 15: Pregunta 9

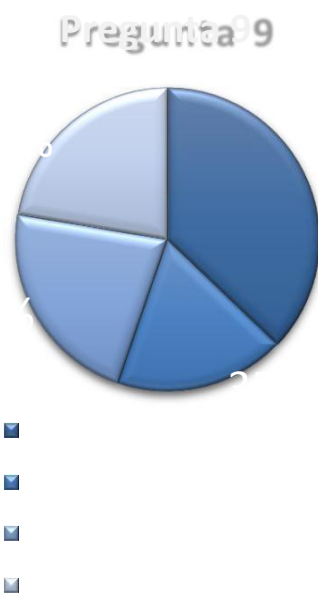


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

Marcando notoriamente el 73,3% las redes sociales marcan la tendencia en comunicación en la actualidad, puesto que son fáciles de manejar y llegan a muchas personas enfocados en un mercado específico, seguidos de medios como televisión y radio con el 53,8%. En las entrevistas realizadas también se mencionó la utilización de diferentes métodos como activaciones, BTL, y publicidad en línea.



**10. ¿Cuál cree que es la razón por la cual los clientes regresan a un establecimiento?**

Ilustración 16: Pregunta 10

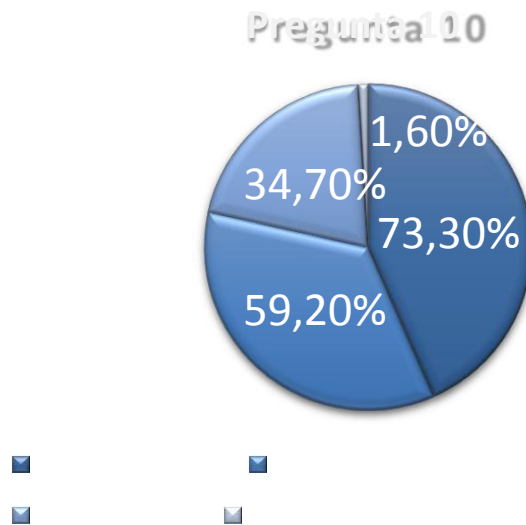


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

Siendo el 73,3% las encuestas nos ayudaron a definir que la atención es primordial en un establecimiento, ya que las encuestados comentaron que si el productos no es excelente pero la atención al cliente si, ellos regresarían por la atención. El sabor ubicado en el segundo puesto con el 59,2% es la firma de autoría del local, ya que al tener sabores únicos y no comunes hacen que los clientes regresen por este mismo factor.

**11. ¿Qué valor estaría dispuesto a pagar por un postre, servicio y ambiente?**

Ilustración 17: Pregunta 11

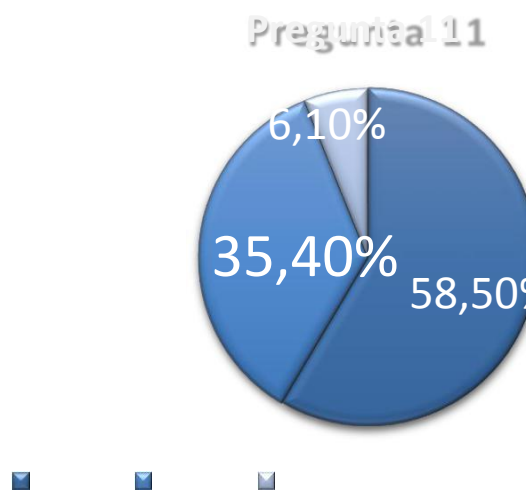


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

El 58,5% indicó que estarán de acuerdo con pagar por una porción individual de postre de 3 a 5\$, incluyendo el ambiente y el servicio, pero a su vez, recibí varios comentarios acerca de que si el postre y la atención son excelentes estarían dispuestos a pagar de 6 a 8\$, es así que la segunda opción nos señaló lo anterior mencionado con el 35,4%.

### **2.6.1. Conclusión**

Gracias a los resultados obtenidos en la encuesta, se ha podido obtener los siguientes análisis.

La población que reside, trabaja y habitualmente concurre en el sector está familiarizada con el concepto de vanguardia y asocian diferentes locales que expenden pastelería de vanguardia, a su vez es aceptable la idea de encontrar una pastelería que se especialice en esta rama. Se mencionó que se debe poseer una amplia gama de opciones, tanto sabores tradicionales como el de experimentar con nuevas técnicas. La presentación de un postre resalta la decisión al momento de elegir siendo esta opción la que llamara la atención del cliente. La población encuestada menciona que el consumo de pastelería es recurrente, esto implica que hay demanda por el producto a ser ofertado dando y se puede enganchar al cliente. El sector que ha sido determinado para el estudio es de acogida en vista que en él se encuentra un gran tráfico de personas, las cuales están ajusto con la implementación de un local con las características de una pastelería de vanguardia y sumando a todo esto un buen ambiente y servicio excelente conllevan a que los posibles clientes estén dispuestos a pagar un precio razonable por la adquisición de un postre.

Es por todo lo antes mencionado que la posible implementación de una pastelería sería factible en el sector, se debe recalcar que existe una alto índice de competencia, pero al ser una pastelería en donde se da prioridad a la implementación de producto nacional se le suma un extra, algo innovador y algo propio del país, estas características serán primordiales para distinguir el negocio de las demás, mencionando que en los últimos años el rescate de los sabores y productos típicos de la región han estado en auge, esto ayuda para que la idea sea aceptada por el cliente que podrá interactuar con los sabores, aromas y texturas. Pero a su vez estos productos serán tratados y manejados

con altos estándares, llevando a que la simple compra de un postre sea la puerta para el recuerdo de pequeñas memorias en los comensales.

## 2.7. Demanda

### 2.7.1. Definición de demanda.

“La estructura de la demanda se refiere a la forma en que el comprador reacciona a las fuerzas que determinan su conducta.” (Howard, 1979)

Es decir que el cliente tiene una necesidad, en este caso hacemos referencia a la comida, la cual es satisfecha con la compra de un producto, así como existe una amplia gama de opciones a escoger por parte del cliente, existe una gran cantidad de personas que desean algo en especial, lo importante es conocer a que cliente se quiere llegar y que preferencia tiene este al momento de realizar la elección, con esto se asegura la compra del producto y la satisfacción del consumidor.

### 2.7.2. Demanda actual

Tabla 16: Cuadro del cálculo de la demanda actual

<b>DETERMINACION DEL UNIVERSO</b>			
<b>Geográfica</b>		Porcentaje	Año 2015
Ubicación	República de El Salvador N30-9	100%	1.057.485
PEA (Población económicamente activa)		2,77	29.245
<b>Demográficas</b>			
Edad ( de 15 hasta 49 )	15-49	53,00%	15.500
<b>Psicográficas</b>			
Estratificación de nivel socioeconómico	A, B, C+	36%	5.564
Gustos y preferencias:	Pastelería fría	62%	
	Pastelería caliente	39%	
	Pastelería tradicional nacional	52%	
	Pastelería tradicional internacional	46%	
	Total	50%	2.771
<b>Conductual</b>	Consumen postres 1 o 2 veces por semana	44%	<b>1.228</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

- **Estratificación del nivel socioeconómico**

“El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) presentó la Encuesta de Estratificación del Nivel Socioeconómico, la misma que servirá para homologar las herramientas de estratificación, así como para una adecuada segmentación del mercado de consumo. Este estudio se realizó a 9.744 viviendas del área urbana de Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala y Ambato.

La encuesta reflejó que los hogares de Ecuador se dividen en cinco estratos, el 1,9% de los hogares se encuentra en estrato A, el 11,2% en nivel B, el 22,8% en nivel C+, el 49,3% en estrato C- y el 14,9% en nivel D.” (INEC, [ecuadorencifras.gob.ec](http://ecuadorencifras.gob.ec), 2016)

### **2.7.3. Estimación de la demanda histórica**

Para obtener esta información se debe realizar el cálculo con los datos de la PEA de los anteriores años.

Tabla 17: Estimación de la demanda histórica

Demanda histórica			Años				
Geográfica		%	2011	2012	2013	2014	2015
Ubicación	República de El Salvador N30-9	1057485					
PEA (Población económicamente activa)			29.815	30.397	30.989	31.594	32.210
<b>Demográficas</b>							
Edad ( de 15 hasta 49 )	15-49	53,00%	15.802	16.110	16.424	16.745	17.071
<b>Psicográficas</b>							
Estratificación de nivel socioeconómico	A, B, C+	35,90%	5.673	5.784	5.896	6.011	6.129
<b>Gustos y preferencias:</b>	Pastelería fría	62%	3.489	3.557	3.626	3.697	3.769
	Pastelería caliente	39%					
	Pastelería tradicional nacional	52%					
	Pastelería tradicional internacional	46%					
	<b>Total</b>		50%	1.737	1.771	1.806	1.841
<b>Conductual</b>	Consumen postres 1 o 2 veces por semana	28,57%	496	506	516	526	536
	<b>Demanda anual histórica</b>		<b>23.828</b>	<b>24.293</b>	<b>24.766</b>	<b>25.249</b>	<b>25.742</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el último cuadro se proyecta la estimación de la demanda histórica la cual ha sido multiplicada por cuatro, que señala las semanas laborales y por doce que indica los meses del año.

#### 2.7.4. Estimación de la demanda futura

Para proyectar la demanda futura se debe tomar como base a la demanda histórica, así podremos obtener el mercado meta. Para lo cual se utiliza el método de mínimos cuadrados.

Formula:

$$= \quad +$$

En donde:

Y: Demanda proyectada del año determinado

$$m: \frac{\sum Y - \sum X \cdot b}{\sum X^2 - \sum X \cdot a}$$

x: Numero de año correspondiente

Para la resolución de las formulas, se procede a plasmarlas en el siguiente cuadro, con estos datos se puede ejecutar las formulas.

Tabla 18: Cuadro de datos para la obtención de la demanda futura

<b>N</b>	<b>X</b>	<b>Y</b>	<b>XY</b>	<b>X<sup>2</sup></b>
2011	1	23.828	23.828	1,00
2012	2	24.293	48.585	4,00
2013	3	24.766	74.299	9,00
2014	4	25.249	100.997	16,00
2015	5	25.742	128.708	25,00
<b>Σ</b>	<b>15</b>	<b>123.878</b>	<b>376.417</b>	<b>55,00</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En donde:

Y: Demanda histórica

X: Número de año correspondiente

N: Universo del proyecto

Con los datos obtenidos procedemos a proyectar la demanda mediante la fórmula mencionada:

Tabla 19: Proyección de la demanda

<b>PROYECCION DE LA DEMANDA</b>			
	<b>Demanda</b>	<b>Pronostico años ( x )</b>	<b>Años</b>
Y =	26.211	6	2016
Y =	26.689	7	2017
Y =	27.168	8	2018
Y =	27.646	9	2019
Y =	28.124	10	2020

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro No.5 se despliega la información de la proyección de la demanda desde el año 2016 al 2020

## **2.8. Análisis de la oferta**

“Para Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro "Mercadotecnia", la oferta se refiere a "las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado."

Complementando ésta definición, ambos autores indican que la ley de la oferta "son las cantidades de una mercancía que los productores están dispuestos a poner en el mercado, las cuales, tienden a variar en relación directa con el movimiento del precio, esto es, si el precio baja, la oferta baja, y ésta aumenta si el precio aumenta"

### **2.8.1. Oferta historia**

Para el análisis de la oferta histórica se procede a investigar la principal competencia que se encuentran en el sector, se procede a seleccionar a las cafeterías-pastelerías de mayor capacidad que ofertan productos similares con la idea de negocio que se piensa establecer.

Con esta información se procede al cálculo total de la competencia, para lograrlo se consideró los datos anteriormente obtenidos y así se proyectara la demanda insatisfecha.

El cálculo se procederá a realizar por años.

Tabla 20: Capacidad total de la competencia 2015

<b>Cyril</b>	
Mesas	8
Sillas	32
Rotación	1,80

<b>Le petite patisserie</b>	
Mesas	20
Sillas	73
Rotación	4,38

<b>Cyrano and Corfú</b>	
Mesas	13
Sillas	48
Rotación	3,52

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro No 6, se indica el número de sillas y mesas de los establecimientos actualmente incluyendo la rotación de los mismos, la cual es diaria.

Tabla 21: Capacidad total de competencia año 2015

	<b>Negocio</b>	<b>Cap. Max. Sillas</b>	<b>Rotación mesas</b>	<b>Diario PAX</b>	<b>Anual PAX</b>
<b>2015</b>	Cyril	32	1,80	57,60	20.736
	Le petite patisserie	73	4,38	320,00	115.200
	Cyrano and Corfú	48	3,52	169,00	60.840
	<b>Total</b>				<b>196.776</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

El presente cuadro indica la capacidad máxima de mesas y sillas en su totalidad, la rotación obtenida en mesas es el dato obtenido anteriormente y se procede a obtener el valor anual con la siguiente fórmula

Cientes diarios= Capacidad máxima en sillas \* Rotación

Cientes por año = Cientes diarios \* 360

Luego de haber explicado dichas tablas se procede a realizar lo mismo en los años anteriores hasta el 2011, disminuyendo la ocupación clave en un 1,95% anual de acuerdo al crecimiento poblacional. (INEC, [ecuadorencifras.gob.ec](http://ecuadorencifras.gob.ec), 2016)



Tabla 22: Capacidad total de la competencia año 2014

<b>Año</b>	<b>Negocio</b>	<b>Cap. Max. Sillas</b>	<b>Rotación mesas</b>	<b>Diario PAX</b>	<b>Anual PAX</b>
<b>2014</b>	Cyril	32	1,76	56,35	20.287
	Le petite patisserie	73	4,28	312,20	112.392
	Cyrano and Corfú	48	3,45	165,70	59.654
				<b>Total</b>	<b>192.332</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 23: Capacidad total de la competencia año 2013

<b>Año</b>	<b>Negocio</b>	<b>Cap. Max. Sillas</b>	<b>Rotación mesas</b>	<b>Diario PAX</b>	<b>Anual PAX</b>
<b>2013</b>	Cyril	32	1,72	55,10	19.837
	Le petite patisserie	73	4,17	304,40	109.584
	Cyrano and Corfú	48	3,38	162,41	58.467
				<b>Total</b>	<b>187.889</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 24: Capacidad total de la competencia año 2012

<b>Año</b>	<b>Negocio</b>	<b>Cap. Max. Sillas</b>	<b>Rotación mesas</b>	<b>Diario PAX</b>	<b>Anual PAX</b>
<b>2012</b>	Cyril	32	1,68	53,86	19.388
	Le petite patisserie	73	4,06	296,60	106.776
	Cyrano and Corfú	48	3,31	159,11	57.281
				<b>Total</b>	<b>183.445</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 25: Capacidad total de la competencia año 2011

<b>Año</b>	<b>Negocio</b>	<b>Cap. Max. Sillas</b>	<b>Rotación mesas</b>	<b>Diario PAX</b>	<b>Anual PAX</b>
<b>2011</b>	Cyril	32	1,64	52,61	18.939
	Le petite patisserie	73	3,96	288,80	103.968
	Cyrano and Corfú	48	3,25	155,82	56.094
				<b>Total</b>	<b>179.001</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

## 2.8.2. Estimación de la oferta futura

Utilizaremos los datos obtenidos de la oferta histórica, así conoceremos la competencia en los siguientes años, para lo cual se utilizara el método de mínimos cuadrados.

**Formula:**

$$= \frac{\sum Y - \sum X \cdot m}{\sum X^2 - \sum X^2}$$

En donde:

**Y:** Demanda proyectada del año determinado

$$\frac{\sum Y - \sum X \cdot m}{\sum X^2 - \sum X^2}$$

$$\sum X - \sum X^2 \cdot m: \sum X^2 - \sum X^2$$

**x:** Numero de año correspondiente

Para la resolución de las formulas, se procede a plasmarlas en el siguiente cuadro, con estos datos se puede ejecutar las formulas.

Tabla 26: Cuadro de datos para la obtención de la oferta futura

<b>N</b>	<b>X</b>	<b>Y</b>	<b>XY</b>	<b>X<sup>2</sup></b>
2011	1	179001	179001	1
2012	2	183445	366890	4
2013	3	187889	563666	9
2014	4	192332	769329	16
2015	5	196776	983880	25
<b>∑</b>	<b>15</b>	<b>939443,4</b>	<b>2862766,8</b>	<b>55</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En donde:

Y: Demanda histórica

X: Número de año correspondiente

N: Universo del proyecto

Con los datos obtenidos procedemos a proyectar la demanda mediante la fórmula mencionada:

Tabla 27: Proyección de la oferta

<b>PROYECCION DE LA DEMANDA</b>			
	<b>Demanda</b>	<b>Pronostico años ( x )</b>	<b>Años</b>
Y =	201.219,66	6	2016
Y =	205.663,32	7	2017
Y =	210.106,98	8	2018
Y =	214.550,64	9	2019
Y =	218.994,30	10	2020

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro No.5 se despliega la información de la proyección de la demanda desde el año 2016 al 2020

### 2.8.3. Balance oferta demanda

Ya obtenido los datos de la oferta y demanda se puede determinar las posibilidades que el proyectos puede tener, para obtener la información se realiza una resta entre el total de la demanda, esta representa a los clientes es decir la PEA y el total de la oferta que representa a la oferta gastronómica del sector la cual cubrirá a la demande de los clientes del mismo.

Tabla 28: Proyección de la oferta

<b>Balance de oferta contra demanda</b>				
<b>Año</b>	<b>Demanda anual</b>	<b>Oferta anual</b>	<b>Balance entre oferta y demanda</b>	<b>%</b>
2011	23828	179001	-155173	13,31
2012	24293	183445	-159152	13,24
2013	24766	187889	-163122	13,18
2014	25249	192332	-167083	13,13
2015	25742	196776	-171034	13,08
2016	26211	201220	-175009	13,03
2017	26689	205663	-178974	12,98
2018	27168	210107	-182939	12,93
2019	27646	214551	-186905	12,89
2020	28124	218994	-190870	12,84

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro No. 13, proyecta un resultado negativo de demanda contra la oferta, esto indica que las necesidades de los clientes ya están abastecidas, pero esto no significa que no se puede establecer la idea de negocio desarrollado en este proyecto, se pueden implementar estrategias de márketing para poder atraer a los comensales al negocio y poder ganar clientes en el mercado.

### 3. Capítulo 3

#### 3.1. Estudio administrativo

En el siguiente estudio se desarrolla el plan de negocio del establecimiento a implementarse, este se tiene que desenvolver de forma adecuada para tener una idea real de como el negocio se implementaría en la vida real. Para ello se realiza el organigrama estructural el cual se lo considera como el esqueleto del establecimiento, en donde se detalla los puestos y las funciones.

##### 3.1.1. Organigrama estructural

Ilustración 18: Organigrama estructural



Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

##### 3.1.2. Organigrama funcional

Ilustración 19: Organigrama funcional

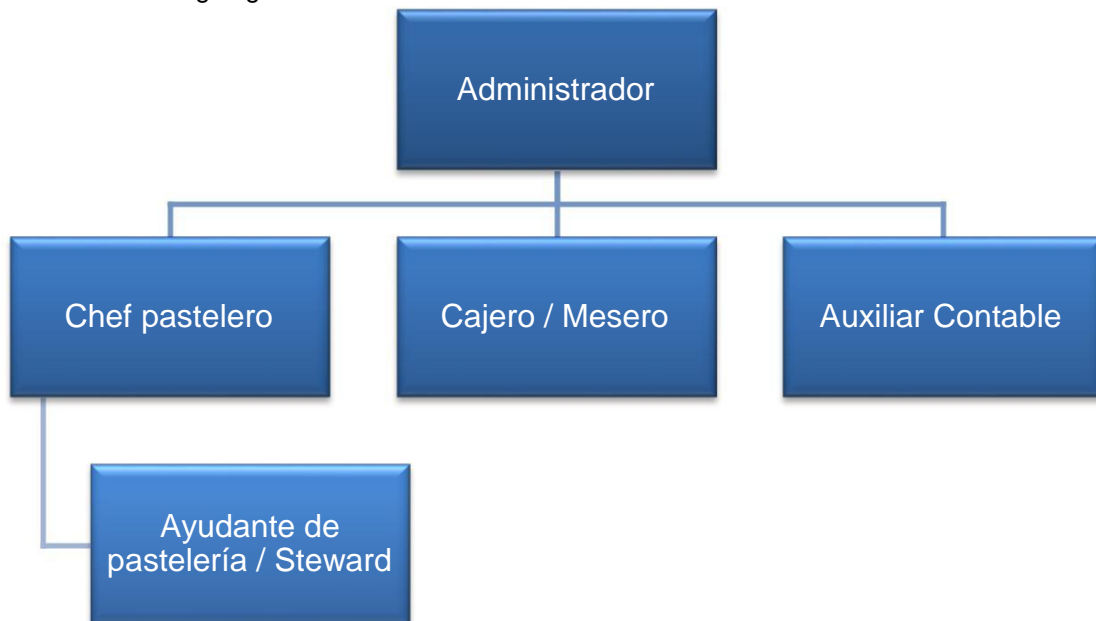


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

## **Descripción de funciones**

Con el desarrollo de los organigramas se puede determinar el personal requerido en el establecimiento para su correcto funcionamiento, se detalla cada una de las actividades a desempeñar por cada uno de ellos.

Se necesita contratar a 5 personas

- Administrador (1)
- Chef pastelero (1)
- Ayudante de pastelería / Steward (1)
- Cajero / Mesero (1)
- Auxiliar contable (1)

### **3.1.3. Administrador**

**Descripción del cargo:** (INEN, 2016). Menciona que, el administrado de restaurante en este caso pastelería se ocupa, principalmente de administrar el servicio de un restaurante o de una área de alimentos y bebidas, incluyendo la planificación y la administración de personal, compra, almacenaje y venta de productos y servicios, control contable financiero; apoyar a la dirección y asegurar la satisfacción del cliente.

#### **Resultados esperados** (INEN, 2016)

- Planificar el trabajo
- Participar en la composición del menú
- Coordinar el servicio
- Atender o supervisar la atención al cliente
- Cuidar de la seguridad alimentaria
- Promover ventas
- Velar por la seguridad empresarial y patrimonial
- Apoyar al cliente
- Asegurar la satisfacción al cliente
- Apoyar al equipo
- Liderar al equipo

### **Competencia (Conocimientos, habilidades, actitudes) (INEN, 2016)**

- Procesos básicos de liderazgo y gestión de personal.
- Técnicas de manejo de crisis.
- Métodos básicos de control contable y gestión financiera.
- Indicadores económicos para toma de decisiones
- Herramientas de control gerencial, financiero y contable.
- Sistemas básicos de administración de la producción y de administración de las existencias (stock).
- Principios de almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
- Ingredientes de platos y bebidas nacionales.
- Términos técnicos relativos al servicio de alimentos y bebidas.
- Normas de etiqueta en la mesa y en el salón.
- Procedimientos en casos de emergencia.
- Enología, espirituosos, bebidas alcohólicas y su servicio.
- Herramientas de gestión especializadas para el manejo de alimentos y bebidas.
- Leyes y regulaciones especiales que aplican al sector de alimentos y bebidas.
- Comunicación verbal clara, articulada y expresiva con empleo de gramática y voz adecuadas.
- Toma de decisiones en situaciones críticas con clientes.
- Actuar de forma independiente para acelerar decisiones.
- Detallista, confiable, atento, equilibrado, controlador.

#### **3.1.4. Chef pastelero**

Descripción: (INEN, 2016). El chef pastelero se ocupa de ejecutar recetas; elaborar, preparar, montar y presentar postres, helados, pastas dulces y saladas, decorar productos de pastelería.

#### **Resultados esperados (INEN, 2016)**

- Coordinar y realizar la preparación de ingredientes de pastelería
- Coordinar y realizar la preparación, cocción y conservación de productos de pastelería

- Administrara existencias (stock) de la pastelería
- Cuidar de la higiene y seguridad alimentaria
- Cuidar del área de trabajo
- Operar equipos y maquinaria
- Cuidar de la higiene y presentación
- Orientar y apoyar al equipo

### **Competencia (Conocimientos, habilidades, actitudes) (INEN, 2016)**

- Procedimiento básicos de inventario y de rotación de existencias (stock)
- Técnicas de manipulación, corte, conservación y almacenamiento de alimentos
- Procedimientos de emergencia.
- Técnicas de aprovechamiento, porcionamiento de alimentos y sustitución de ingredientes para los diferentes tipos de servicio.
- Técnicas de congelamiento, descongelamiento. cocción y preparación, de alimentos de pastelería.
- Calculo de las cuatro operaciones aritméticas.
- Comunicación clara y articulada.
- Juzgamiento de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos
- Lectura e identificación de hora, temperatura y peso, cálculos de estimativa de tiempo, peso, tamaño, cantidad y costo de alimentos.
- Detallista, confiable, atento, equilibrado emocionalmente, controlador.

#### **3.1.5. Ayudante de pastelería / Steward**

**Descripción:** (INEN, 2016). El cocinero, en este caso pastelero se ocupa de ejecutar recetas, comprender los procesos de elaboración, preparación, montaje y presentación de postres, helados, pastas dulces y saladas, decorar productos de pastelería.

El Steward se ocupa principalmente de higienizar, limpiar, lavar y arreglar la loza, cubiertos, cristales, ollas, utensilios y equipos de cocina, de acuerdo con los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

**Resultados esperados:** (INEN, 2016)

- Apoyar al jefe de cocina en la administración de existencias (stock) y control de consumo de la cocina.
- Apoyar al jefe de cocina en la elaboración de menú o carta
- Realizar corte y preparación de comestibles varios
- Realizar cocciones
- Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos.
- Cuidar la higiene y seguridad alimentaria
- Cuidar el área de trabajo
- Operar equipos y maquinaria
- Cuidar de su higiene y presentación personal.
- Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos.
- Almacenar y organizar utensilios

**Competencia (conocimientos, habilidades, actitudes)** (INEN, 2016)

- Procedimientos básicos de inventario y de rotación de existencias (stock)
- Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos
- Procedimiento de emergencia
- Procedimiento de apertura y cierre del área de trabajo
- Técnicas de corte y moldeado
- Ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, temporada y formas de temperar y marinar alimentos.
- Técnicas de descongelación, cocción, flambeo con observación de punto, tiempo, textura, sabor, color y conservación de las propiedades de los alimentos.
- Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar, y aspecto visual.
- Maquinaria, equipos y utensilios básicos de cocina.
- Vocabulario técnico de la cocina internacional.
- Requisitos de higiene y presentación personal adecuados de la ocupación.
- Técnicas de decoración de platos
- Elaboración de presupuestos



- Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas.
- Lectura e identificación de hora, temperatura y peso
- Reflejo rápido, coordinación motriz, mano firme y destreza manual para transportar y utilizar objeto, instrumento y equipo leve.
- Motricidad fina
- Detallista, confiable, equilibrado.
- Técnicas básicas de limpieza e higienización de ambientes, utensilios y equipos.
- Prácticas de arreglo y localización de menaje, utensilios y equipos.
- Manipulación de químicos y productos especiales.
- Arreglar o reparar daños menores de equipos y utensilios.

### **3.1.6. Cajero / Mesero**

Descripción: (INEN, 2016). El cajero se ocupa de calcular, recibir y registrar los diversos tipos de pago de valores, verificar documentos y firmas, asegurar la regularidad de la transacción financiera, emitir el comprobante fiscal y realizar el cierre del movimiento financiero.

El mesero polivalente se ocupa, principalmente, de recibir y acoger al cliente; servir alimentos y bebidas y cuidar del arreglo del punto de venta o servicio.

#### **Resultados esperados: (INEN, 2016)**

- Organizar caja
- Abrir y cerrar caja
- Emitir documentos
- Asegurar la satisfacción del cliente
- Cuidar de su presentación personal
- Apoyar al equipo
- Atender al cliente
- Presentar el menú o carta
- Servir al cliente
- Actuar como nexo entre el cliente y las otras áreas del establecimiento
- Finalizar la atención y recibir el pago
- Cuidar de la seguridad de los alimentos

- Cuidar del arreglo del punto de venta
- Operar equipos de salón y punto de venta

**Competencia (Conocimiento, habilidades, actitudes) (INEN, 2016)**

- Procedimientos de recepción y pago de valores
- Ley de régimen tributario interno y su reglamento
- Métodos específicos de control de caja
- Procedimientos de control y equipos especializados para punto de venta
- Principios de contabilidad
- Terminología aplicada al sector de alimentos y bebidas
- Técnicas de atención al cliente y servicio
- Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas y cálculo porcentual sin calculadora.
- Buena memoria para acordarse de códigos, precios y pedidos
- Capacidad de estimar cantidad y valor.
- Tipos de servicios a la mesa y al cliente según puntos de venta.
- Normas de etiqueta a la mesa y en el salón.
- Preparación básica de alimentos y bebidas.
- Técnicas de servir bebidas, licores, bajativos, digestivos y vino.
- Procedimientos de emergencia.
- Requisitos de higiene personal adecuados a la ocupación.
- Operaciones de equipos de salón y comedor, cafetería, lugar donde se preparan alimentos ligeros y procedimientos de seguridad.
- Técnicas de comunicaciones en el servicio.
- Técnicas de trabajo en grupo.
- Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible.
- Comunicación oral clara y articulada con empleo en gramática y vocabulario adecuados.
- Interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual.
- Capacidad para transportar pequeños pesos y permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo.
- Detallista, confiable, equilibrado emocionalmente.

### **3.1.7. Auxiliar Contable**

Descripción: (ISSTE) Apoyar y colaborar con su jefe inmediato en la realización de las operaciones tanto de egresos como de ingresos derivados del funcionamiento de la pastelería. Así como para las declaraciones antes las autoridades de control.

#### **Resultados Esperados: (ISSTE)**

- Elaborar pólizas y registrar en libros todos los movimientos contables tanto de ingresos como de egresos que se generen.
- Recibir, organizar y archivar los comprobantes de gastos diarios de las distintas áreas.
- Auxiliar en la depuración de cuentas.
- Recibir y revisar los cortes de caja parciales que le sean entregados a través del personal de caja.
- Elaborar el "comprobante de servicio" de depósito y turnarlo a su jefe inmediato para su revisión.
- Proporcionar a caja, la morralla necesaria al inicio de operaciones o en los horarios en que el personal de dicha área lo solicite.
- Archivar toda la documentación que se genere y reciba en el área.
- Reportar el depósito diario por concepto de ventas a la agencia bancaria de servicios turísticos.
- Auxiliar en la elaboración del presupuesto anual de egresos.
- Llevar el control de auxiliares al día.

### **3.2. Estudio de marketing**

En este punto se desarrolla el plan de estudio para insertar el producto ofrecido en el mercado.

#### **3.2.1. Plan de marketing**

Mediante este estudio se busca satisfacer la necesidad del cliente, en este caso en específico el de consumir un postre, para poder llegar hacerlo se

implementara varias estrategias de marketing para que el producto a ser vendido sea totalmente claro y objetivo al público al que va dirigido.

### **3.2.2. Objetivos**

- Posicionar la marca dentro de las redes sociales.
- Satisfacer las necesidades del cliente tanto visual como no visual.
- Desarrollar estrategias para el producto, plaza, precio y promoción

### **3.2.3. Estrategias de marketing**

#### **Descripción del proyecto**

Se trata de una pastelería de vanguardia la cual enfocara el desarrollo de sus productos en la materia prima local de la producción agrícola de la región sierra, resaltado el sabor de las frutas, cereales y harinas mediante varias técnicas y productos químicos modernos que se utilizan en la pastelería alrededor del mundo.

#### **3.2.4. Misión**

Proporcionar productos de pastelería de alta calidad mediante un servicio cordial y de excelencia para personas de conocimiento sobre el arte culinario, presentando e innovando en nuevas técnicas de la pastelería.

#### **3.2.5. Visión**

Implementar la experimentación de sabores tradicionales así como sabores olvidados por la falta de consumo, mediante la utilización de técnicas culinarias nuevas en el mercado, llevando al consumidor a un viaje de sensaciones mediante sus sentidos.

#### **3.2.6. Valores corporativos**

**Responsabilidad:** Acatar e interpretar las órdenes y obligaciones dentro del establecimiento, dentro de los parámetros establecidos por el gerente.

**Respeto:** Cordialidad y amabilidad entre los trabajadores proyectan una imagen sólida sosteniendo el acatamiento de la persona encargada.

**Honestidad:** Transparencia ante las situaciones cotidianas del restaurante, con respeto a la conducta moral de cada personas

**Comunicación:** Una buena comunicación entre el personal mediante la palabra amable y cortés.

**Trabajo en equipo:** Conocer al compañero, respetarlo y escucharlo hacen que el trabajo sea ameno y proyecte un desarrollo entre toda la estructura de la empresa.

### **3.2.7. Nombre de la empresa**

Se tiene que considerar que el nombre tiene que ir relacionado con el tipo de negocio al cual va enfocado, además de lo que se va a ofertar como producto final, para ello se desea resaltara la producción agrícola de la región sierra del país, utilizando frutas, harinas y hiervas que son tradicionales para los habitantes de este sector, por tal razón se escogió PARAMO, que representa la idea global de lo que se quiere dar a ofertar a los comensales.

### **3.2.8. Eslogan**

“Pastelería de vanguardia con sabores de altura”

### **3.2.9. Mascota**

Cóndor: representa a la región sierra, pues es el habitad de esta ave.

### **3.2.10. Colores**

Dorado: Representa al concepto de vanguardismo, el cual lleva un toque de sofisticación y simplicidad. Este a su vez llama la atención pero se mantiene en un perfil sencillo y elegante.

Café: Símbolo básico de la utilización de materia prima como el chocolate y el café, es un color cálido que invita a una estancia confortable.

### **3.2.11. Logotipo**

Ilustración 20: Logotipo



Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

### **3.2.12. Menú**

Anexos: Diseño y presentación de la carta

### **3.2.13. Estrategias de marketing**

#### **3.2.13.1. Producto**

El producto no solo está enfocado al postre que el cliente obtendrá como tal, sino también al servicio que recibe y al ambiente en donde lo ha obtenido. Para ello es necesario contar con un personal capacitado en las diferentes áreas en donde se presentan estos servicios tales como la cocina, caja y salón, tomando en consideración a este en donde se le tiene que dar mantenimiento y aseo respectivo al igual que el baño.

El producto final obtenido, tiene como base muchos factores que implican que este sea único y a su vez exclusivo del local de donde se lo adquiere. A su vez el servicio brindado es personal, directo y respetuoso. El mesero estar totalmente capacitado de los componentes del postre para responder a cualquier duda con respecto a los postres a ser consumidos por los comensales.

La oferta gastronomía está basada en los productos de la región sierra del Ecuador, posicionando a la fruta como uno de los principales ingredientes en la elaboración de estos postres seguidos por los cereales y harinas de esta zona productiva. También considerar la utilización de productos químicos para emplearlos de maneras no convencionales, ayudando a explotar al máximo las características organolépticas de los productos a implementar.

### **3.2.13.2. Precio**

Para poder establecer un precio adecuado para la comercialización de postres se tiene que tomar en consideración tres factores importantes. Los resultados de las encuestas que se realizaron al público del sector. Los precios de la competencia, es decir los establecimientos que expenden productos de pastelería. Analizar la situación económica actual del país.

Los precios tienen que regirse bajo los resultados de la receta estándar en donde detalla el costo bruto, el margen bruto, costo neto, y el costo por porción, estos serán visibles en el menú. Además de eso se considera la calidad del producto, los estudios realizados antes de sacar el producto a la venta, el ambiente del establecimiento, el servicio al cliente.

### **3.2.13.3. Plaza**

El cliente podrá obtener toda la información necesaria respecto al producto por medio del personal de atención al cliente, así podrá solucionar cualquier inquietud que tenga el cliente con relación a los componentes del postre, si contiene algún producto que puede causar una reacción alérgica. Los primeros clientes son quienes se encuentren por las cercanías, es necesario engancharlos con una excelente atención al igual que el producto que se ofrece. El personal está capacitado para brindar un trato ameno y cordial. El cliente será quien pueda escoger a elección el postre que desee consumir.

Quito es un sector urbano en donde la movilidad está abastecida por medios de transporte privados y públicos, haciendo que sea de fácil acceso y movilidad para cualquier parte de la ciudad, además al ser la capital del país, la población es amplia al igual que el ingreso de turistas siendo factores para que la ciudad sea en esencia un medio para promocionar el negocio y que los habitantes y turistas puedan acceder a él.

### **3.2.13.4. Promoción**

El principal medio de conocimiento del local más que redes sociales es el boca o boca de personas que ya han visitado el local o están interesados en ir, esta herramienta es primordial para que el establecimiento se conozca en el sector. Citando los resultados de las encuestas, las redes sociales son el auge de la

comunicación en la actualidad, ya que no solo se puede promocionar al local si no que se pueden ofrecer promociones he incluso hacer reservaciones. Siendo esta una cara o presentación de que puede encontrar el cliente en la pastelería.

### **3.2.13.5. Publicidad**

Para tener una buena publicidad antes que nada es necesario que el producto ofrecido sea excelente, ya que si se tiene una alta calidad el cliente estará feliz y abra zaceado la necesidad de comer un postre delicioso, si el cliente tiene todas estas características será un factor para que se lo comuniqua a otra personas, siendo así que el cliente se convierte en nuestra publicad, pero al mismo tiempo es una herramienta de destrucción pues si un cliente es mal atendido o se encuentra con un mal servicio informara de ello a sus conocidos y será una mala publicad para el local.

### **3.2.14. Tarjeta de presentación**

La herramienta de presentación para dar a conocer los contactos y productos que ofrece la empresa, es una puerta hacia clientes potenciales o para tener el contacto del local, debe poseer el nombre del establecimiento, el nombre del contacto, el número de teléfono principal y alterno, el correo electrónico y los contactos de redes sociales, se sugiere que esta tengo un estilo llamativo o no convencional así el cliente tendrá otra razón por la cual recordar la pastelería.

Anexos: Diseño y presentación de la tarjeta.

### **3.2.15. Marketing Viral**

#### **3.2.15.1. Facebook**

Es la red social más grande del mundo, con miles de usuarios a nivel mundial es la clave para la publicidad de la pastelería, una cuenta es simple de crear y una cuenta para promocionar un negocio es gratuita, si se quiere ampliar el campo de acogida de usuarios se puede pagar desde un dólar diario para tener un mayor alcance de personas.

Anexos: Diseño y presentación de la página web.



### **3.2.15.2. Instagram**

Una red social dedicada en especial hacia las fotografías, en donde el cliente o el establecimiento pueden divulgar los productos ofrecidos y a su vez agregar una ubicación e incluso el lugar exacto en donde se la tomo.

Anexos: Diseño y presentación de la página web.

### **3.2.16. Descuentos y promociones**

#### **3.2.16.1. Descuentos**

Si las personas llevan su propio termo tanto para consumir en el local o para llevar se le otorga el 10% de descuento, así se contribuye a la reutilizaciones y disminuye el consumo de desechable y el de agua para lavar con relación a la vajilla.

#### **3.2.16.2. Promociones**

- Por la compra de dos postres recibe gratis dos cafés americanos medianos
- El cumpleaños no paga el consumo presentando su cedula de identidad, esta promoción aplica por 4 acompañantes sin incluir al cumpleaños, el consumo debe ser menor o igual a las demás órdenes.
- Recibe el 25% de descuento en el postre seleccionado del día a partir de las 21:00h
- Por la compra de un pastel recibe un bocadillo gratis

### **3.3. Estudio técnico**

El siguiente estudio se encuentra los requerimientos para la creación de la pastelería, necesidades técnicas, legales. La creación del producto a ofrecer para el cliente, el organigrama de las funciones dentro del establecimiento, como el local va a estar distribuido, con que equipos estará adecuado, los diferentes procesos para la producción y la venta.

#### **3.3.1. Descripción del negocio**

La idea de negocio es la de una pastelería de vanguardia en donde la estrella principal sea la utilización de productos andinos, es decir producidos en la región sierra lo cual abarcan cereales, harinas y frutas. El producto a ser vendido, será una combinación de pastelería tradicional con pastelería de vanguardia en donde el sabor, aroma y texturas llevaran al comensal a experimentar sensaciones gustativas y olfativas no comunes por lo que se espera que la aceptación sea amplia.

Se implementará un menú el cual ayuda para la creación de los postres así también será primordial el abastecimiento adecuado de materia prima, con ello el producto final mantendrá los niveles de calidad que se esperan dar para satisfacer al cliente. Se planea dar gran importancia a la utilización de frutas para resaltar el sabor de los postres, y tratar en lo posible de implementarlas totalmente frescas. Reemplazar el azúcar procesada por panela o azúcar morena o si es posible endulzantes alternos como miel y estevia, con lo que se plantea postres que no estén saturados en azúcares procesados. La decoración a ser establecida se determinará por la sencillez y elegancia que se pueda expresar en su montaje, recordando que el postre por sí mismo es una expresión artística del chef.

En la sección de cafetería se tiene a la utilización del llamado café de altura, cuya producción se la realiza en provincias como Loja, tal provincia es una de las mayores representantes de este producto.

El servicio se lo hará en un local en el cual se exhibirán los postres en una vitrina para que el cliente puede apreciar la variedad que existe en el establecimiento. El pedido se lo realizará directamente en el mostrador de exhibición, luego

pasara a caja para cancelar el total de la compra, y posteriormente se despachara hacia la mesa en donde se encuentre el comensal.

### 3.3.2. Plano del local

Anexos: Diseño estructural del proyecto

### 3.3.3. Capacidad instalada

La capacidad de atención de comensales es de 24 pax distribuida como indica la siguiente tabla

Tabla 29: Capacidad instalada

Número	Descripción	Número de puestos	Total
3	Mesa	4	12
2	Mesa	2	4
1	Barra	5	5
1	Sala	3	3
		Total	24

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.3.4. Horario de atención

Tabla 30: Horario de atención

Día	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Apertura	Cerrado	13:30	13:30	13:30	13:30	13:30	Cerrado
Receso	Cerrado	00:30	00:30	00:30	00:30	00:30	Cerrado
Cierre	Cerrado	22:00	22:00	22:00	22:00	22:00	Cerrado

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

#### 3.3.4.1. Políticas para los clientes

- Atención personalizada.
- Satisfacción completa por el producto y atención.
- Limpieza y orden en el establecimiento para el cliente.

#### 3.3.4.2. Horario y políticas para el personal

- El personal trabaja en turnos de ocho horas.
- Se da un receso de treinta minutos el cual lo puede usar para consumir su merienda.
- Se pueden dar cambios de horarios, previa anticipación y justificación.

- En caso de no asistir por asuntos de fuerza mayor, sede informar al gerente.
- El pago del sueldo será quincenal.
- Se debe asistir entre 5 a 10 minutos antes de la hora de apertura.
- Se dará por concluido la jornada a la hora de salida empunto.

### **3.3.5. Procesos generales de la empresa**

Para los procesos de una pastelería se dividen en dos áreas básicas, siendo estas las más importantes para el desarrollo del mismo.

- Producción
- Atención al cliente

### 3.3.5.1. Flujo gramas del proceso en el área de producción

Ilustración 21: Actividades generales de producción

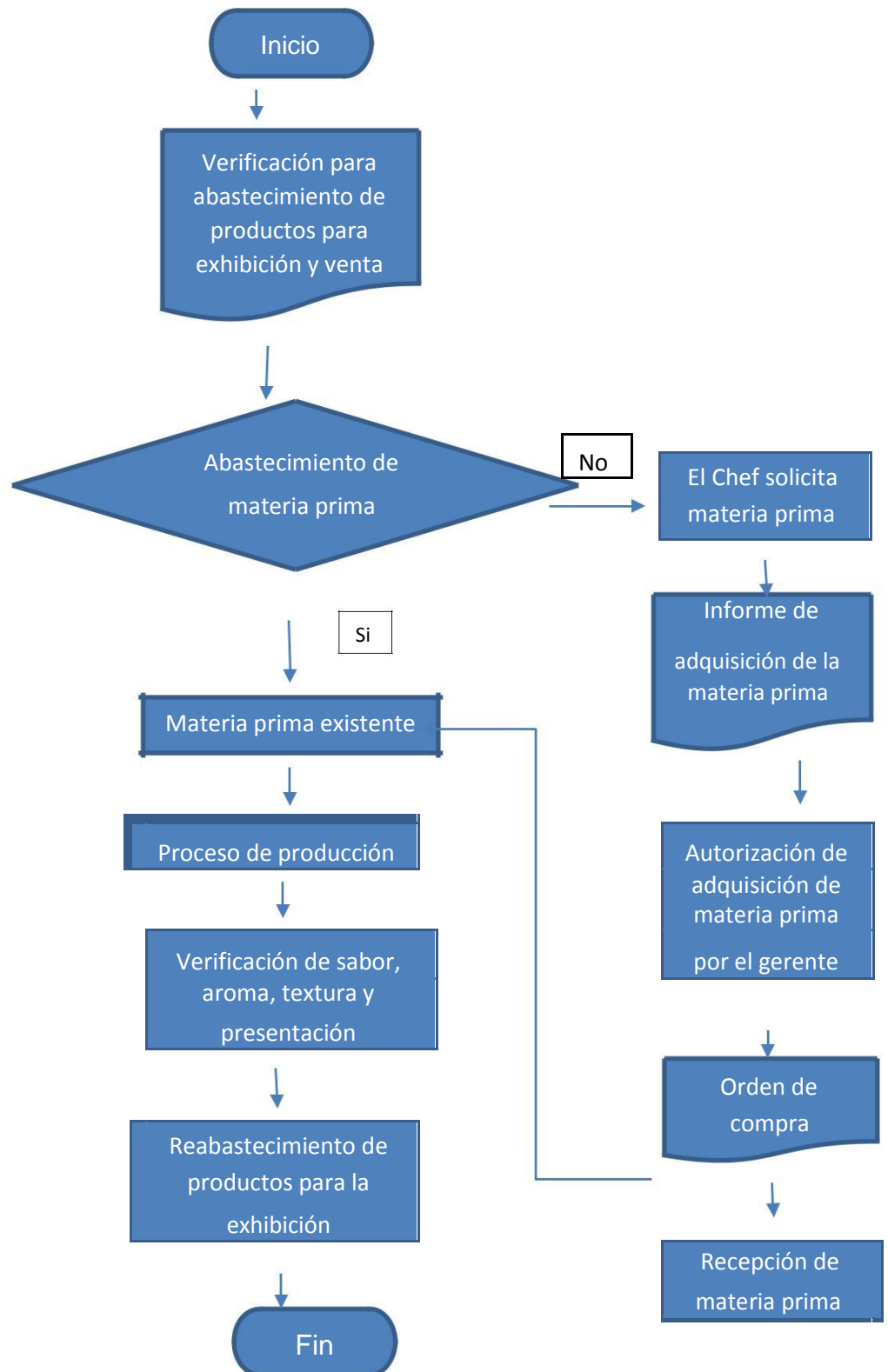


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.3.5.2. Flujo grama del proceso en el área de atención al cliente

Ilustración 22: Actividades generales de producción

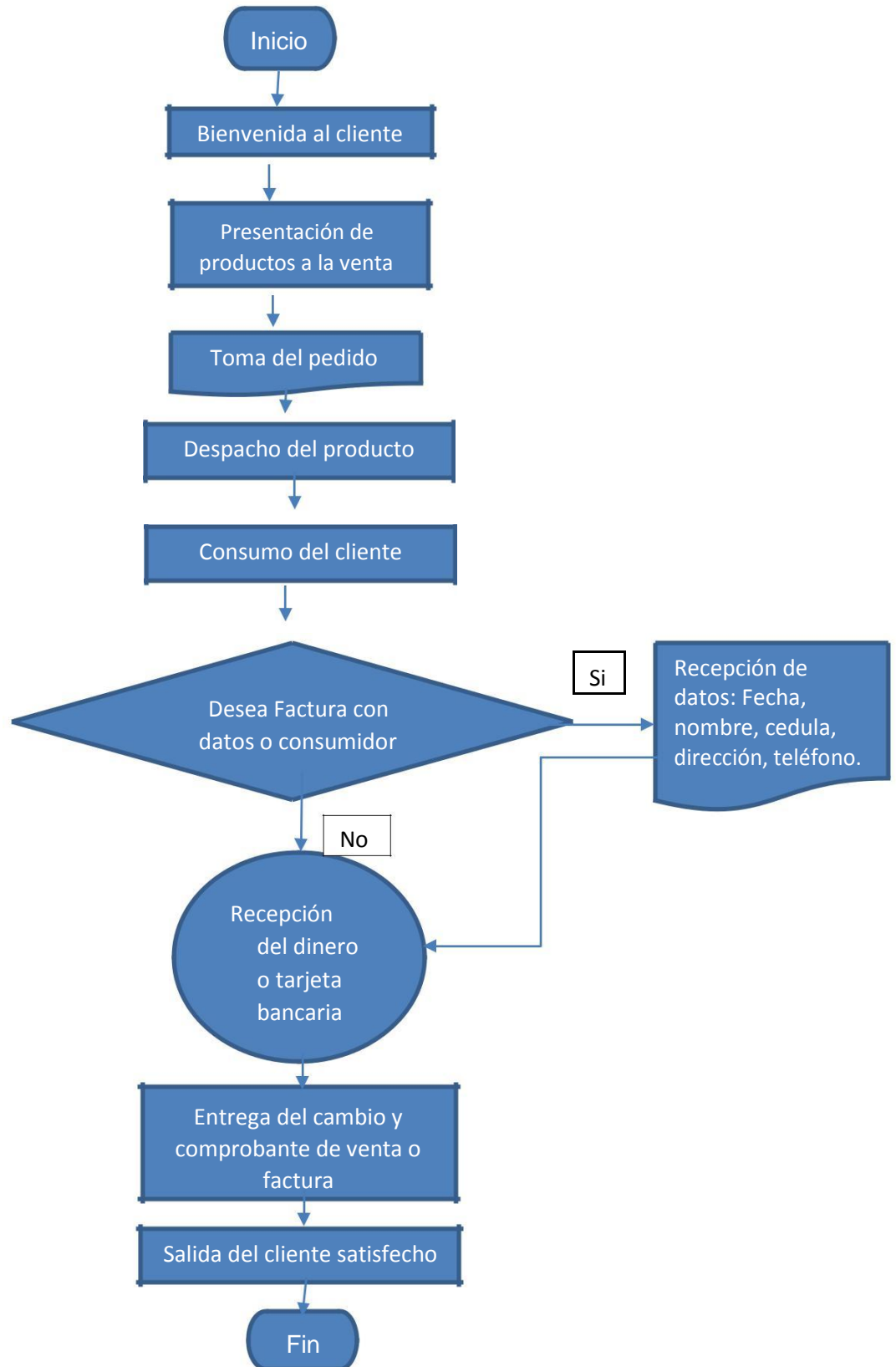


Ilustración elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.3.6. Recursos técnicos y materiales

Para el equipamiento del local, se analizaron las posibles empresas que puedan abastecer con sus productos al negocio a ser implementado, se detalla en el siguiente cuadro la empresa y el producto.

#### Proveedores para equipos y material de oficina

Tabla 31: Proveedores para equipos y material de oficina

Equipos	Proveedor
Maquinaria y equipo	Termalimex
Equipo de computación	Súper PACO
Equipo de oficina	Multimuebles
Muebles de oficina y salón	El uniforme
Vajilla, cubertería y cristalería	Termalimex / Montero
Utensilios de cocina	Termalimex / Montero

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 32: Muebles y enseres

Muebles y enseres			
Concepto	Unidades	Valor unitario	Total
Mesas 0,60 x 0,60	5	\$ 75,00	\$ 375,00
Sillas corte pluma	16	\$ 20,00	\$ 320,00
Taburetes de bar sin espalda	5	\$ 18,00	\$ 90,00
Sillas tapizado de cuero	2	\$ 55,00	\$ 110,00
Counter curvo mixto	1	\$ 210,00	\$ 210,00
Estantería metálica	3	\$ 110,00	\$ 330,00
Mini juego de sala y mesa	1	\$ 750,00	\$ 750,00
Pozo doble	1	\$ 180,00	\$ 180,00
Mesas de trabajo isla	1	\$ 380,00	\$ 380,00
Mesa de trabajo	1	\$ 168,00	\$ 168,00
		<b>Total</b>	\$ 2.913,00

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 33: Maquinaria y equipo

Maquinaria y equipo			
Concepto	Unidades	Valor unitario	Total
Cocina de inducción 4 qmd	2	\$ 279,00	\$ 558,00
Cacerolas de inducción 3.31lt	4	\$ 44,68	\$ 178,72
Cacerolas de inducción 4.25lt	4	\$ 50,38	\$ 201,52
Campana extractora de olores	1	\$ 164,99	\$ 164,99
Refrigerador-Congelador	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Exhibidor refrigerador	1	\$ 480,00	\$ 480,00
Horno eléctrico con bandejas	1	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
Deshidratador	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Coche porta bandejas	1	\$ 680,00	\$ 680,00

Licudadora	1	\$ 349,99	\$ 349,99
Microondas	1	\$ 145,47	\$ 145,47
Balanza	1	\$ 109,95	\$ 109,95
Batidora industrial	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
Kitchen Aid Professional	1	\$ 694,00	\$ 694,00
Aditamento molino Kitchen	1	\$ 239,04	\$ 239,04
Cafetera con molino	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
		<b>Total</b>	\$ 20.101,68

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 34: Equipo de oficina

<b>Equipo de oficina</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Perforadora	1	\$ 2,20	\$ 2,20
Grapadora	1	\$ 3,00	\$ 3,00
Caja de esferos	1	\$ 9,00	\$ 9,00
Calculadora	1	\$ 4,80	\$ 4,80
Resaltador	1	\$ 0,90	\$ 0,90
Caja de Lápices	1	\$ 3,30	\$ 3,30
Cuaderno	1	\$ 1,45	\$ 1,45
Resma de papel	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Papel registradora	1	\$ 2,92	\$ 2,92
Sistema continuo de impresión	1	\$ 30,00	\$ 30,00
		<b>Total</b>	\$ 41,67

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 35: Equipo de computación

<b>Equipo de computación</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Computador todo en 1	1	\$ 599,98	\$ 599,98
Impresora punto de venta	1	\$ 371,00	\$ 371,00
Impresora multifuncional	1	\$ 319,00	\$ 319,00
Parlantes	1	\$ 87,36	\$ 87,36
		<b>Total</b>	\$ 1.377,34

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 36: Menaje de cocina

<b>Menaje de cocina</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Bowl 0,70lt	12	\$ 1,39	\$ 16,67
Bowl 4,75lt	12	\$ 6,76	\$ 81,18
Bowl 15,15lt	6	\$ 22,57	\$ 135,41
Espátula alta temperatura 10"	6	\$ 3,34	\$ 20,03
Espátula alta temperatura 14"	6	\$ 6,36	\$ 38,17
Espátula de codo	3	\$ 7,93	\$ 23,79
Cuchareta	3	\$ 2,72	\$ 8,16



Batidor manual	3	\$ 6,51	\$ 19,52
Chaira	1	\$ 20,75	\$ 20,75
Cernidor 16cm	2	\$ 3,17	\$ 6,34
Cernidor 22cm	2	\$ 3,91	\$ 7,82
Rallador	2	\$ 24,62	\$ 49,24
Cuchillo Cebollero	2	\$ 13,68	\$ 27,35
Puntilla	3	\$ 3,48	\$ 10,45
Cuchillo de sierra	2	\$ 11,59	\$ 23,18
Tabla de picar verde	2	\$ 24,15	\$ 48,29
Tabla de picar blanca	2	\$ 24,15	\$ 48,29
Tabla de picar café	2	\$ 24,15	\$ 48,29
Porta tabla	1	\$ 26,78	\$ 26,78
Molde cup cake	6	\$ 13,04	\$ 78,22
Molde cake plano 24cm	6	\$ 4,16	\$ 24,93
Molde de media esfera	3	\$ 12,26	\$ 36,79
Molde de cilindro	3	\$ 14,30	\$ 42,91
Bailarina	2	\$ 38,40	\$ 76,81
Paquete de boquillas 29 piezas	1	\$ 34,96	\$ 34,96
Manga pastelera	12	\$ 6,38	\$ 76,61
Porta Boquilla	6	\$ 1,50	\$ 9,00
Sifón	2	\$ 135,00	\$ 270,00
Capsula de gas x10	4	\$ 6,58	\$ 26,32
<b>Total</b>			<b>\$ 1.336,26</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 37: Instalaciones

<b>Instalaciones</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Diseño, acabado, instalaciones, albañil	1	\$ 6.184,75	\$ 6.184,75
<b>Total</b>			<b>\$ 6.184,75</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 38: Vajilla, cubertería y cristalería

<b>Vajilla, cubertería y cristalería</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Plato cuadrado 17cm	36	\$ 4,09	\$ 147,17
Taza de 8 onz	36	\$ 2,56	\$ 92,16
Plato para taza de 8 onz	36	\$ 1,96	\$ 70,56
Taza de 4 onz	24	\$ 1,89	\$ 45,36
Plato para taza de 4 onz	24	\$ 1,63	\$ 39,12
Tenedor para postre	36	\$ 0,46	\$ 16,56
Cuchara para taza de 8 onz	36	\$ 0,70	\$ 25,20
Cuchara para taza de 4 onz	24	\$ 0,67	\$ 16,08
<b>Total</b>			<b>\$ 452,21</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 39: Uniformes

<b>Uniformes</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Valor unitario</b>	<b>Total</b>
Arte de Bordados	1	\$ 13,44	\$ 13,44
Pantalón Chef unisex	8	\$ 20,14	\$ 161,12
Chaqueta Chef unisex	4	\$ 28,00	\$ 112,00
Delantal	4	\$ 10,51	\$ 42,04
Delantal de cintura	4	\$ 10,51	\$ 42,04
Camiseta pique	4	\$ 10,14	\$ 40,56
Litos	12	\$ 4,15	\$ 49,80
Red transparente	12	\$ 3,59	\$ 43,08
		<b>Total</b>	<b>\$ 504,08</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.3.7. Recetas estándar

Anexos: Recetas estándar

### 3.3.8. Recursos de materia prima

En el siguiente cuadro se detalla el costo de cada postre y bebidas que la pastelería ofrecerá para los clientes, en donde el margen de ganancia se detalla con el 30% adicional al costo total, y el PVP (Precio de venta al público) es establecido en relación a los precios de venta de la competencia directa que se encuentra en el sector, al final de ello se encuentra el promedio de precio de venta.

Tabla 40: Precio de venta

Nombre	Costo x porción	Precio de venta sugerido (33%)	% de costo	PVP	% de costo potencial
Nube de aromas	\$ 1,88	\$ 5,71	33%	\$ 5,75	33%
Nube tomate de árbol	\$ 1,95	\$ 5,91	33%	\$ 5,99	33%
Macaron de durazno	\$ 3,14	\$ 9,51	33%	\$ 9,75	32%
Pie de nísperos	\$ 7,38	\$ 22,35	33%	\$ 22,50	33%
Pavlova exprés	\$ 6,11	\$ 18,51	33%	\$ 17,99	34%
éclairs de toffe e higos	\$ 1,13	\$ 3,42	33%	\$ 3,99	28%
Tartaleta pasión	\$ 1,56	\$ 4,72	33%	\$ 4,50	35%
Esferas de uvillas	\$ 0,98	\$ 2,96	33%	\$ 3,50	28%
Financier de chocolate	\$ 1,73	\$ 5,24	33%	\$ 5,25	33%
Guana Mora	\$ 2,63	\$ 7,98	33%	\$ 7,99	33%
Lingote de toronja	\$ 2,31	\$ 7,01	33%	\$ 6,99	33%
Nuez pop	\$ 1,35	\$ 4,09	33%	\$ 3,99	34%
Asid pop	\$ 1,34	\$ 4,06	33%	\$ 3,99	34%
Achoman	\$ 5,79	\$ 17,53	33%	\$ 17,50	33%
Kiwiman	\$ 5,64	\$ 17,08	33%	\$ 16,99	33%
Rocas del Cotopaxi	\$ 2,42	\$ 7,34	33%	\$ 6,99	35%
Tarta de frutilla	\$ 3,27	\$ 9,91	33%	\$ 9,75	34%
Macachoux	\$ 3,61	\$ 10,95	33%	\$ 12,00	30%
Tarta de la pasión	\$ 1,67	\$ 5,06	33%	\$ 5,25	32%
Mousse de ajonjolí	\$ 11,67	\$ 35,36	33%	\$ 34,99	33%
Mousse y brownie	\$ 10,47	\$ 31,74	33%	\$ 30,99	34%
Esponjoso de chocolate	\$ 14,58	\$ 44,17	33%	\$ 39,99	36%
Cilindro cremoso	\$ 2,78	\$ 8,41	33%	\$ 8,50	33%
Esponja de mango	\$ 28,55	\$ 86,52	33%	\$ 49,99	57%
Sorpresa de pera	\$ 19,85	\$ 60,16	33%	\$ 39,99	50%
Expreso	\$ 0,68	\$ 2,06	33%	\$ 1,75	39%
Expreso doble	\$ 0,40	\$ 1,22	33%	\$ 1,99	20%
Americano	\$ 0,43	\$ 1,30	33%	\$ 1,75	24%
Capuchino	\$ 0,40	\$ 1,22	33%	\$ 2,25	18%
Mocachino	\$ 0,61	\$ 1,84	33%	\$ 2,35	26%
<b>Total</b>	<b>\$ 146,30</b>	<b>\$ 443,33</b>		<b>\$ 385,20</b>	
<b>Promedio</b>				<b>\$ 12,84</b>	<b>33%</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Se ha impuesto el precio de venta al público en relación a la competencia y la ubicación del local, de esta manera se logra obtener un costo de materia prima del 33%, en donde el 77% cubre los costos operacionales y otros costos tales como agua, luz, teléfono, internet y el porcentaje de utilidad de acuerdo a la ley.

### 3.4. Estudio de impactos

Para el estudio de la implementación de una pastelería se debe tomar en cuenta que esta genera un impacto ambiental, grande o pequeño este debe ser validado para considerar sus factores de impacto en el ambiente que se desarrollara.

Varios factores se consideran como contaminación hacia el medio ambiente, la contaminación de suelos, aire y agua; desechos sólidos y líquidos. Contaminación ambiental y el uso inapropiado del ruido en el ambiente. El objetivo de este estudio es tener el conocimiento de cómo se puede detener o remediar los impactos ambientales.

Tomando las medidas necesarias y considerando el dicho: Es mejor prevenir que lamentar, los resultados que arroje esta investigación serán beneficiosos para poder contrarrestarlos y lograr un manejo responsable de los desechos que se produzcan en el establecimiento.

Resaltando con la concientización del medio ambiente que tanto el gobierno como la empresa privada tratan de implementar en la cultura del país, capacitar a los empleados en tomar las debidas normas con respecto al cuidado del medio ambiente será eje para tomar conciencia en como este se debe poner en practica a diario.

#### 3.4.1. Impactos

Para desarrollar el análisis de los impactos se tiene que valorar la escala de estos mediante niveles que se representan numéricamente en el siguiente cuadro.

Tabla 41: Niveles de impacto

<b>Niveles de impacto</b>	
-3	Impacto alto negativo
-2	Impacto medio negativo
-1	Impacto bajo negativo
0	No hay impacto
1	Impacto bajo positivo
2	Impacto medio positivo
3	Impacto alto positivo

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.4.2. Impacto ambiental

Tabla 42: Impacto ambiental

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Ruido			X				
Contaminación				X			
Reciclaje					X		
Plagas					X		
<b>Total</b>			-1	0	2		
<p>Nivel del impacto ambiental = <math>\frac{\Sigma}{N} = \frac{1}{1} = 1</math></p> <p>Nivel de impacto ambiental: No hay impacto</p>							

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

#### Análisis:

Todo el ruido generado por el local es interno, pues no se cuenta con mesas externas, la música de ambiente estará nivelada para no molestar a los clientes, y el ruido generado por las maquina es mínimo, además este no es incómodo para los clientes así que se puede trabajar en horario de atención y no se molestara a los comensales.

Con respecto a la contaminación, el local no genera un impacto directo porque no usa combustibles fósiles, se utiliza energía eléctrica la cual es sustentable para el medio ambiente.

El establecimiento genera desperdicios biodegradables y no degradables, por lo que se tiene que separar estos residuos y reciclarlos para su correcto manejo para su almacenamiento final.

Al manejar productos perecible es común que plagas puedan invadir el espacio de producción, se tiene que mantener un debido orden y limpieza, en caso de plagas realizar las correctas normas para exterminarlas lo más rápido posible.

### 3.4.3. Impacto turístico

Tabla 43: Impacto turístico

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Oferta						x	
Gastronomía							x
Cultura de calidad						x	
<b>Total</b>						4	3
<p>Nivel del impacto ambiental = <math>\frac{\Sigma}{N} = \frac{7}{10} = 0.7</math> <math>\Sigma = 7</math></p> <p>Nivel de impacto ambiental: Medio positivo</p>							

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

#### Análisis:

El sector en donde se encuentra la pastelería oferta una gama de posibilidad para que el cliente escoja entre varios productos no siendo exclusivos los de pastelería pues en el sector se encuentran restaurantes de varios estilos de comida.

La ideología con la que se construye el negocio, es la idea de fomentar el consumo de productos locales y por lo tal sumar la producción de estos haciendo que el agricultor ocupe un lugar en su terreno para la producción de ellos, así se mantiene viva la tradición de consumirlos y se evita que estos productos desaparezcan.

Por el sector en el que se ubica la pastelería se tiene la certeza de que este tiene cultura gastronómica, es por ello que se genera una curiosidad en el cliente por la utilización de productos no convencionales, tal como las técnicas vanguardistas, y como no mencionar el trabajo final que se lo ve reflejado en el postre que se exhibe para su posterior venta.

### 3.4.4. Impacto económico

Tabla 44: Impacto económico

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Productividad						X	
Ingresos							X
Empleo						X	
Rentabilidad						X	
<b>Total</b>						6	3
<p>Nivel del impacto ambiental = <math>\frac{\Sigma}{N} = \frac{9}{4} = 2.25</math>      <math>\Sigma = 9</math></p> <p>Nivel de impacto ambiental: Medio positivo</p>							

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

#### Análisis:

Gracias a la productividad que se genera en la implementación de un negocio se empieza a generar desarrollo dentro de la empresa, siendo las estrategias de marketing y venta los impulsores de ello. El objetivo es abarcar más clientes y crecer como empresa.

Al poseer un grupo de clientes y que el nombre de la pastelería se conozca entre ellos y el público se genera una fidelidad por partes de los comensales, teniendo ya establecido un mercado y por lo tanto se generan ingresos, esto ayuda al crecimiento interno y por lo tanto al desarrollo de la pastelería.

Al abrir un negocio se necesita buscar personal capacitado, el concepto de pastelería se enfoca en el trato limpio del producto, es decir, explotar sus características al 100%, es por ello que se necesita que el personal posea conocimientos de gastronomía, es por ello que se solicita a personal que tenga formación en estudios culinarios, generando una fuente de trabajo para profesionales de la cocina. La rentabilidad del local se la adquiere cuando todos los factores antes mencionados son estables, y el establecimiento encaja cubriendo la necesidad del comensal.

### 3.4.5. Impacto general

Tabla 45: Impacto general

Indicador	Niveles de impacto						
	-3	-2	-1	0	1	2	3
Ambiental				x			
Turística						x	
Económica						x	
Total						4	
<p>Nivel del impacto ambiental = <math>\frac{\Sigma}{N} = \frac{4}{1.33} = 3.00</math> <math>\Sigma = 4</math></p> <p>Nivel de impacto ambiental: Bajo positivo</p>							

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### Análisis

En el cuadro presente se muestra que el impacto general del proyecto en los tres ámbitos tales como el ambiental, turístico y económico se genera un impacto bajo positivo, siendo este bueno para el desarrollo de la productividad y rentabilidad del negocio sin generar altos daños al medio ambiente. Llevando a conocimiento de los clientes técnicas innovadoras implementadas en productos tradicionales, manteniendo sus características propias pero alterando sus texturas y formas de consumo, atrayendo a la innovación y modernización de la pastelería en Quito.

## 3.5. Estudio financiero

### 3.5.1. Demanda probable

Se procede a indagar en la demanda probable del primer año, con relación de a los alimentos y bebidas del local, para ellos se debe determinar la cantidad de mesas y sillas con las cuales contara la pastelería.

Demando probable de alimentos y bebidas del primer año

Tabla 46: Ocupación Máxima

Detalle	Cantidad
Mesas	7
Sillas	24

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra



La cantidad de mesas y sillas con relación al tamaño físico del local se adaptan al espacio físico con posibilidad de expansión.

Se fija la franja horaria que regirá al establecimiento, para este proyecto será una.

Tarde/noche de 13:30 a 22:00

Se selecciona este horario en vista que el producto a ser ofertado se consume por las tardes, basado en un hecho cultural de consumo. Además de que la pastelería está en un centro de ambiente laboral, la salida de las oficinas se establece en la tarde.

Considerando los anteriores puntos mencionados se procede a determinar el consumo promedio y el porcentaje de capacidad de ocupación, utilizando la entrevista, la cual nos ayuda a obtener los datos y por consiguiente conocer la demanda probable del primer año.

Tabla 47: Entrevista a local

<b>Establecimiento:</b>	<b>Cyril</b>
Horario de atención:	8:00 – 20:00
Días de atención:	Lunes a domingo
Capacidad del local:	32
Horario de mayor afluencia por personas:	Tardes
Personas en dicho horario:	28
Horario de menor afluencia por personas:	Medio día
Personas en dicho horario:	10
Enfoque de mercado	16 – 40 años
Consumo promedio	\$6

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Con los datos obtenidos se procede a calcular el porcentaje de ocupación

$$\% \text{ ó } = \frac{h \text{ h correspondiente}}{\text{capacidad}} * 100$$

Tabla 48: Porcentaje de ocupación Cyril

Ocupación	%
Alta	87.5
Baja	31.25

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Considerando que Cyril es una marca conocida y tiene mucho prestigio no se puede proyectar la ocupación de una pastelería nueva con las mismas de Cyril, pero para hacer una proyección de la ocupación para este proyecto se realiza un promedio entre los dos porcentajes que nos da como resultado 59,37. Para un mejor manejo de datos se deja al porcentaje en entero 59%.

Para determinar el consumo promedio, se toma en cuenta el dato obtenido en la entrevista y los precios de la carta obteniendo lo siguiente:

Tabla 49: Consumo promedio

<b>Franja</b>	<b>Consumo promedio</b>
Tarde	5.5

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 50: Determinación de la demanda probable

<b>Mesas</b>		<b>Sillas</b>				
<b>Horario de atención</b>	<b>Franja horaria</b>	<b>Tiempo de atención</b>	<b>Capacidad ocupacional</b>	<b>Porcentaje de ocupación</b>	<b>Consumo promedio</b>	<b>Ingresos</b>
13:30 a 20:00	Tarde / noche	8.5	14	59%	\$5.50	77.88

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el presente cuadro observar que:

$$D = \left( \frac{C \times T \times P \times O}{60} \right) \times 24 \times 365$$

Con los datos obtenidos del cuadro anterior podemos determinar la demanda de alimentos y bebidas diaria, mensual y anual representada en el siguiente cuadro:

Tabla 51: Determinación de la demanda probable anual

<b>Demanda probable</b>	
<b>Detalle</b>	<b>Valores</b>
Capacidad instalada mesas	24
Clientes atendidos diarios	14
Atención días	20
Demanda clientes mensual	283
Demanda clientes anual	3.398
<b>Ingresos proyectados de A y B</b>	
Ingresos por mes	\$18.691,20
Total ingresos anual	\$224.294,40

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el presente cuadro observar que:

$$= \quad = \quad * \acute{u} \quad * \acute{u} \quad * \acute{u}$$

Con estos datos de la demanda de alimentos y bebidas anual, si procede a proyectar a cinco años, para ello se muestra a continuación las siguientes variables

Tabla 52: Variables para considerar en las proyecciones

<b>Variables a considerar para variables</b>	
Inflación de alimentos y bebidas	3,38%
Crecimiento (%) en volumen	1,95%
<b>Total</b>	<b>5,33%</b>

(INEC, [ecuadorencifras.gob.ec](http://ecuadorencifras.gob.ec), 2016)

(universo, 2016)

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Según el INEC, la inflación del 2015 cerró con un 3.38% en el 2015, mientras que el crecimiento poblacional fue del 1.95%, dando un total de 5.33%. Con estos datos nos basamos para proceder a proyectar la demanda.

Tabla 53: Proyección de la demanda probable

	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Ventas</b>	\$224.294,40	\$236.249,29	\$248.841,38	\$ 262.104,62	\$276.074,80
<b>Materia Prima 33%</b>	\$ 74.017,15	\$ 77.962,27	\$ 82.117,65	\$ 86.494,53	\$ 91.104,68
<b>Utilidad bruta</b>	\$150.277,25	\$158.287,03	\$166.723,72	\$ 175.610,10	\$184.970,12

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Para proyectar la demanda se utilizó la siguiente formula:

$$= ( \text{ñ} * ) * \text{ñ}$$

### 3.5.2. Inversiones

Las inversiones que se hacen en el local son establecidas por el dueño, ya que representan una inversión monetaria al momento de comprar el adecuamiento para que funcione el local, así este está preparada para funcionar y poder abastecer de productos.

#### 3.5.2.1. Activos fijos

En el siguiente cuadro se detalla los valores de los activos fijos, los cuales están basados en proformas que se realizaron a los establecimientos que distribuyen estos artículos.

Para los porcentajes de la depreciación, tomamos los valores de (SRI, sri.gob.ec, 2016)

Tabla 54: Recursos técnicos y materiales

Recursos técnicos y materiales									
No	Inversiones	Totales	Vida útil	Depreciación anual (%)	Proyecciones				
					Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1	Muebles y enseres	\$ 2.913,00	10	10%	\$ 2.621,70	\$ 2.330,40	\$2.039,10	\$ 1.747,80	\$ 1.456,50
2	Maquinaria y equipo	\$ 20.101,68	10	10%	\$ 18.091,51	\$ 16.081,34	\$14.071,17	\$ 12.061,01	\$ 10.050,84
3	Equipo de oficina	\$ 41,67	10	10%	\$ 37,50	\$ 33,34	\$ 29,17	\$ 25,00	\$ 20,84
4	Equipo de computación	\$ 1.377,34	33	3%	\$ 1.335,60	\$ 1.293,86	\$1.252,13		
5	Menaje de cocina	\$ 1.336,26	10	10%	\$ 1.202,64	\$ 1.069,01	\$ 935,38	\$ 801,76	\$ 668,13
6	Instalaciones	\$ 6.184,75	10	10%	\$ 5.566,28	\$ 4.947,80	\$ 4.329,33	\$ 3.710,85	\$ 3.092,38
7	Vajilla	\$ 452,21	10	10%	\$ 406,99	\$ 361,77	\$ 316,55	\$ 271,32	\$ 226,10
8	Uniformes	\$ 504,08	2	50%	\$ 252,04	\$ 206,82			
	<b>Total activos fijos</b>	\$ 32.910,99		<b>Total</b>	\$ 29.514,25	\$ 26.324,34	22.972,82	\$ 18.617,74	\$ 15.514,78

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.2.2. Activos diferidos

Los activos diferidos son los permisos de funcionamiento que se requieren para que el local funcione legalmente, estos se los amortiza a cinco años. Lo cual se detalla en el siguiente cuadro.

Tabla 55: Amortización de activos diferidos

<b>Amortizaciones</b>				
\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54
<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.2.3. Gastos de mantenimiento de los activos fijos

Como es de conocimiento lógico, toda máquina necesita mantenimiento, en el siguiente cuadro se detalla el costo de este con relación de un 10% del precio total de adquisición.

Tabla 56: Gasto de mantenimiento de los activos

<b>GASTOS DE MANTENIMIENTO ACTIVO FIJO</b>				
<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR DEL ACTIVO</b>	<b>%</b>	<b>VALOR MENSUAL</b>	<b>VALOR ANUAL</b>
Muebles y enseres	\$ 2.913,00	0,83%	\$ 24,28	\$ 291,30
Maquinaria y equipo	\$ 20.101,68	0,83%	\$ 167,51	\$ 2.010,17
Equipo de oficina	\$ 41,67	0,83%	\$ 0,35	\$ 4,17
Equipo de computación	\$ 1.377,34	0,83%	\$ 11,48	\$ 137,73
Menaje de cocina	\$ 1.336,26	0,83%	\$ 11,14	\$ 133,63
Instalaciones	\$ 6.184,75	0,83%	\$ 51,54	\$ 618,48
Vajilla, cubertería y cristalería	452,208	0,83%	\$ 3,77	\$ 45,22
Uniformes	504,08	0,83%	\$ 4,20	\$ 50,41
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 32.910,99</b>		<b>\$ 274,26</b>	<b>\$ 3.291,10</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.2.4. Otros gastos indirectos

Los otros gastos se proyectan a 5 años, tomando en consideración que el porcentaje de inflación anual es del 3.38%. (INEC, ecuadorencifras.gob.ec, 2016)

Tabla 57: Proyección de otros gastos

<b>Proyecciones otros gastos indirectos</b>			
<b>Año</b>	<b>Gastos de mant.</b>	<b>Otros gastos</b>	<b>Total</b>
1	\$ 3.291,10	\$ 317,00	\$ 3.608,10
2	\$ 3.402,34	\$ 327,71	\$ 3.730,05
3	\$ 3.517,34	\$ 338,79	\$ 3.856,13
4	\$ 3.636,22	\$ 350,24	\$ 3.986,47
5	\$ 3.759,13	\$ 362,08	\$ 4.121,21

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Para el calcular las proyecciones de otros gastos indirectos se aplica la siguiente formula

$$\ddot{n} = \left( \frac{\ddot{n} - 1}{((\ddot{n} - 1) * 3.2\%) + \ddot{n} - 19} \right) \ddot{n} - 1 * 3.2\%$$

### 3.5.2.5. Servicios básico

Estos incluyen agua, luz, teléfono y por ser ya necesarios para la comunicación el internet. Al contar con equipos electrónicos no es necesario el consumo de gas es por eso que este rubro no se adjuntó en esta tabla. El arriendo es alto debido a la ubicación y a que el edificio en donde se encuentra fue recién inaugurado.

Tabla 58: Servicios básicos

<b>Servicios básicos</b>					
<b>Servicios básicos</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad mensual</b>	<b>Costo por unidad</b>	<b>Valor mensual</b>	<b>Valor anual</b>
Agua	m3	200	\$ 0,28	\$ 56,00	\$ 672,00
Luz	kw/h	1200	\$ 0,09	\$ 111,96	\$ 1.343,52
Teléfono	min	600	\$ 0,02	\$ 14,40	\$ 172,80
Arriendo	usd/mes	1	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 10.800,00
Internet	usd/mes	1	\$ 21,00	\$ 21,00	\$ 252,00
			<b>Total</b>	<b>\$ 1.103,36</b>	<b>\$ 13.240,32</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.2.6. Materia prima

Tabla 59: Materia prima

	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Ventas</b>	\$224.294,40	\$236.249,29	\$248.841,38	\$ 262.104,62	\$276.074,80
<b>Materia Prima 33%</b>	<b>\$ 74.017,15</b>	<b>\$ 77.962,27</b>	<b>\$ 82.117,65</b>	<b>\$ 86.494,53</b>	<b>\$ 91.104,68</b>
<b>Utilidad bruta</b>	\$150.277,25	\$158.287,03	\$166.723,72	\$ 175.610,10	\$184.970,12

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.2.7. Costo mano de obra

Tabla 60: Total de mano de obra directa

<b>Proyecciones</b>	
<b>Año</b>	<b>Costo total mano de obra</b>
1	\$ 16.503,80
2	\$ 18.748,79
3	\$ 19.363,75
4	\$ 19.998,88
5	\$ 20.654,84

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 61: Total de mano de obra indirecta

<b>Sueldos administración</b>	
<b>Año</b>	<b>Valor anual</b>
1	\$ 24.985,11
2	\$ 28.384,90
3	\$ 29.315,92
4	\$ 30.277,49
5	\$ 31.270,59

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.3. Proyecciones políticas financieras

Las proyecciones políticas financieras se basan en proyecciones de procesos internos dentro del local como la caja mínima, la cual se proyecta a cuantos días se debe poseerla, al igual que cuentas por cobrar, inventarios y proveedores, todo esto con el fin de determinar el capital de trabajo neto requerido por el proyecto.



Se determina primero la caja mínima, el tiempo en cuentas por cobrar promedio de acuerdo al tipo de negocio, la rotación en inventarios en días y el número de días plazo para el pago a proveedores:

Tabla 62: Total de mano de obra indirecta

	Tiempo	Proyecciones políticas financieras				
		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Caja mínima (venta)	días	2	2	2	2	2
C x C promedio	días	2	2	2	2	2
Inventarios (promedio)	días	15	15	15	15	15
Proveedores (promedio)	días	15	15	15	15	15

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro se proyecta la caja mínima a 2 días, con esto tomamos consideración para mantener la caja chica, las cuentas por cobrar se promedian a 2 días, ya que la mayoría de pagos se realizaran en efectivo y los de tarjeta se hacen efectivos en 2 días, por lo tanto los inventarios se realizan cada semana al inicio de esta, y el pago de proveedores cada 15, así se tiene un control ya que el establecimiento es de alimentos y bebidas, con estos conocimientos se procede a proyectar las ventas, costos y gastos.

Tabla 63: Proyección de ventas y costos

PROYECCION DE VENTAS Y COSTOS					
Años	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas proyectadas (miles)	\$224.294,40	\$ 236.249,29	\$248.841,38	\$262.104,62	\$276.074,80
Costo de ventas (% ventas)	41,97%	42,51%	42,33%	42,15%	41,97%
Gastos dan. Y ventas (% ventas)	30,31%	29,06%	26,81%	24,35%	22,54%
Depreciación anual (\$)	\$29.514,25	\$ 26.324,34	\$22.972,82	\$18.617,74	\$ 15.514,78
Costo de ventas	\$94.129,05	\$ 100.441,11	\$105.337,53	\$110.479,87	\$115.880,74
Gastos administración y ventas	\$67.981,22	\$ 68.658,47	\$66.721,87	\$ 63.829,31	\$ 62.238,10
<b>Total</b>	<b>\$162.110,27</b>	<b>\$ 169.099,58</b>	<b>\$172.059,40</b>	<b>\$174.309,18</b>	<b>\$178.118,84</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra



En la tabla presentada en donde se estable la venta proyectada y mediante los costos de ventas y los gastos administrativos y ventas se obtendrá los porcentajes anuales en costos y gastos, como se lo representa con las siguientes formulas.

$$\frac{\text{Costo de producción}}{\text{Cuentas por cobrar}} \times 100\%$$

Con ello se procede al ciclo de conversión cuya fórmula es:

$$\text{Ciclo conversión} = \frac{\text{Cuentas por cobrar}}{\text{Cuentas por pagar}} + \frac{\text{Cuentas por cobrar}}{\text{Cuentas por cobrar}} + \frac{\text{Cuentas por pagar}}{\text{Cuentas por pagar}}$$

En donde:

Costo de producción = rotación de inventarios

Cuentas por cobrar = rotación cuentas por cobrar

Plazo promedio proveedores = rotación cuentas por pagar

Tabla 64: Proyección de ventas y costos

2	15	2	15
<b>Ciclo conversión en efectivo</b>	<b>Días</b>	<b>Días</b>	<b>Días</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Por consiguiente esto significa que el proyecto debe financiar 2 días de operación con recursos de terceros, que quiere decir, deudas bancarias o aporte socios.

Con este dato del ciclo de conversión en efectivo, se procede a calcular al capital de trabajo neto, para lo cual se suman los costos y gastos anuales para luego dividirlos entre 360 obteniendo los gastos operacionales diarios:

Tabla 65: Gastos operacionales diarios

<b>Costos y gastos anuales</b>	\$ 162.110,27	\$ 169.099,58	\$ 172.059,40	\$174.309,18	\$ 178.118,84
<b>Gastos operacional diarios ( B)</b>	\$ 450,31	\$ 469,72	\$ 477,94	\$ 484,19	\$ 494,77
	días	días	días	días	días
<b>Ciclo conversión efectivo (A)</b>	2	2	2	2	2

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Con los datos operacional diarios se puede calcular la caja mínima

Tabla 66: Anexos caja mínima

<b>Anexos caja mínima</b>		
Caja año =	Ventas año	X ? Días
	360	
	<u>224.294,40</u>	2
	360	
<b>Año 1</b>	1.246,08	
<b>Año 2</b>	1.312,50	
<b>Año 3</b>	1.382,45	
<b>Año 4</b>	1.456,14	
<b>Año 5</b>	1.533,75	

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Para obtener el capital de trabajo se debe multiplicar A (ciclo de conversión en efectivo) por B (gastos operacionales diarios):

Tabla 67: Capital de trabajo neto

<b>A * b</b>	\$ 900,61	\$ 939,44	\$ 955,89	\$ 968,38	\$ 989,55
<b>Caja mínima</b>	\$1.246,08	\$1.312,50	\$ 1.382,45	\$ 1.456,14	\$ 1.533,75
<b>Cap trab neto</b>	\$2.146,69	\$2.251,94	\$ 2.338,34	\$ 2.424,52	\$ 2.523,30

Cuadro elaborado por: David Andrade Sierra

El proyecto necesita una inversión total de \$2.507,86 dólares en los cinco años lo cual se divide en 5 partes como lo muestra la siguiente tabla.

Tabla 68: Stock de capital de trabajo

	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>
Ctn incremental		105,25	86,40	86,18	98,78
Stock de ctn	2.146,69	2.251,94	2.338,34	2.424,52	2.523,30

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

El capital de trabajo neto incremental corresponde al incremento de un año referente del siguiente y el capital de trabajo neto corresponde a 2.125,76

### 3.5.4. Inversión y financiamiento

La inversión que se realiza en este negocio es por parte del dueño y crédito bancario, para poder adquirir todo lo necesario para que el negocio se pueda poner en marcha. Para tener el valor que se necesita financiar se estima que el aporte personal es del 30% y el crédito bancario es del 60%

Tabla 69: Anexos de inversión total

<b>Anexo</b>	
Activos fijos	\$ 32.910,99
Diferidos	\$ 1.207,68
Inversión total	\$ 34.118,67

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 70: Inversión

<b>Inversión</b>	<b>Fuente</b>		<b>Monto</b>
	Propio	Préstamo	
Inversión total	\$ 10.235,60	\$ 20.471,20	\$ 34.118,67
Capital de trabajo	\$ 756,99	\$ 1.513,98	\$ 2.523,30
Total	\$ 10.992,59	\$ 21.985,18	\$ 36.641,96
Porcentaje (%)	30%	60%	

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el cuadro anterior se explica los valores a ser invertidos en el establecimiento, en donde el 30% es inversión personal y el 60% crédito bancario, para este se busca una entidad financiera que puede aceptar el proyecto y financiarlo.

La corporación financiera nacional financiara el proyecto con un préstamo que se puede programar a 5 años plazo con una tasa efectiva anual de 7.9700% (CFN, 2016)

Tabla 71: Tabla de amortización

Tabla de amortización					
<b>Beneficiario</b>		Andrade Sierra David Antonio			
<b>Instit. Financiera</b>		Corporación financiera nacional			
<b>Monto</b>		21.985,18			
<b>Tasa</b>		7,97%		T. Efectiva	8,2677%
<b>Plazo</b>		5	Años		
<b>Gracia</b>		0	Años		
<b>Fecha de inicio</b>		1/6/2016			
<b>Moneda</b>		Dólares			
<b>Amortización cada</b>		30	Días		
<b>Número de períodos</b>		60	Para amortizar capital		
No.	Vencimiento	Saldo	Interés	Principal	Dividendo
0		21.985,18			
1	01-Jul-2016	21.618,76	146,02	366,42	512,44
2	31-Jul-2016	21.252,34	143,58	366,42	510,00
3	30-Ago-2016	20.885,92	141,15	366,42	507,57
4	29-Sept-2016	20.519,50	138,72	366,42	505,14
5	29-Oct-2016	20.153,08	136,28	366,42	502,70
6	28-Nov-2016	19.786,66	133,85	366,42	500,27
7	28-Dic-2016	19.420,24	131,42	366,42	497,84
8	27-Ene-2017	19.053,82	128,98	366,42	495,40
9	26-Feb-2017	18.687,40	126,55	366,42	492,97
10	28-Mar-2017	18.320,98	124,12	366,42	490,54
11	27-Abr-2017	17.954,56	121,68	366,42	488,10
12	27-May-2017	17.588,14	119,25	366,42	485,67
13	26-Jun-2017	17.221,72	116,81	366,42	483,23
14	26-Jul-2017	16.855,30	114,38	366,42	480,80
15	25-Ago-2017	16.488,88	111,95	366,42	478,37
16	24-Sept-2017	16.122,46	109,51	366,42	475,93
17	24-Oct-2017	15.756,04	107,08	366,42	473,50
18	23-Nov-2017	15.389,62	104,65	366,42	471,07
19	23-Dic-2017	15.023,21	102,21	366,42	468,63
20	22-Ene-2018	14.656,79	99,78	366,42	466,20
21	21-Feb-2018	14.290,37	97,35	366,42	463,77
22	23-Mar-2018	13.923,95	94,91	366,42	461,33
23	22-Abr-2018	13.557,53	92,48	366,42	458,90
24	22-May-2018	13.191,11	90,04	366,42	456,46
25	21-Jun-2018	12.824,69	87,61	366,42	454,03
26	21-Jul-2018	12.458,27	85,18	366,42	451,60
27	20-Ago-2018	12.091,85	82,74	366,42	449,16

28	19-Sept-2018	11.725,43	80,31	366,42	446,73
29	19-Oct-2018	11.359,01	77,88	366,42	444,30
30	18-Nov-2018	10.992,59	75,44	366,42	441,86
31	18-Dic-2018	10.626,17	73,01	366,42	439,43
32	17-Ene-2019	10.259,75	70,58	366,42	437,00
33	16-Feb-2019	9.893,33	68,14	366,42	434,56
34	18-Mar-2019	9.526,91	65,71	366,42	432,13
35	17-Abr-2019	9.160,49	63,27	366,42	429,69
36	17-May-2019	8.794,07	60,84	366,42	427,26
37	16-Jun-2019	8.427,65	58,41	366,42	424,83
38	16-Jul-2019	8.061,23	55,97	366,42	422,39
39	15-Ago-2019	7.694,81	53,54	366,42	419,96
40	14-Sept-2019	7.328,39	51,11	366,42	417,53
41	14-Oct-2019	6.961,97	48,67	366,42	415,09
42	13-Nov-2019	6.595,55	46,24	366,42	412,66
43	13-Dic-2019	6.229,13	43,81	366,42	410,23
44	12-Ene-2020	5.862,71	41,37	366,42	407,79
45	11-Feb-2020	5.496,29	38,94	366,42	405,36
46	12-Mar-2020	5.129,87	36,50	366,42	402,92
47	11-Abr-2020	4.763,46	34,07	366,42	400,49
48	11-May-2020	4.397,04	31,64	366,42	398,06
49	10-Jun-2020	4.030,62	29,20	366,42	395,62
50	10-Jul-2020	3.664,20	26,77	366,42	393,19
51	09-Ago-2020	3.297,78	24,34	366,42	390,76
52	08-Sept-2020	2.931,36	21,90	366,42	388,32
53	08-Oct-2020	2.564,94	19,47	366,42	385,89
54	07-Nov-2020	2.198,52	17,04	366,42	383,46
55	07-Dic-2020	1.832,10	14,60	366,42	381,02
56	06-Ene-2021	1.465,68	12,17	366,42	378,59
57	05-Feb-2021	1.099,26	9,73	366,42	376,15
58	07-Mar-2021	732,84	7,30	366,42	373,72
59	06-Abr-2021	366,42	4,87	366,42	371,29
60	06-May-2021	0,00	2,43	366,42	368,85
		<b>TOTAL</b>	4.453,56	21.985,18	26.438,73

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

## Resumen de pago de interés por años con totales

Tabla 72: Interese anuales

<b>Interés por año</b>	
<b>Año</b>	<b>Interés</b>
1	1.591,60
2	1.241,15
3	890,71
4	540,27
5	189,82
<b>Total</b>	<b>4.453,56</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 73: Pagos totales

<b>Pago anual</b>	
<b>Año</b>	<b>Pago</b>
1	5.988,63
2	5.638,19
3	5.287,75
4	4.937,30
5	4.586,86
<b>Total</b>	<b>26.438,73</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.5. Resumen parcial

En el siguiente cuadro detalla el resumen de las costas y gastos que se necesitan para que el local pueda funcionar, así como la cantidad de monetaria que se requiere para habilitar el proyecto, se recalca que estos valores son anuales.



Tabla 74: Resumen de costos y gastos

<b>Resumen de costos y gastos</b>					
<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>A. Materia prima</b>	\$ 74.017,15	\$ 77.962,27	\$ 82.117,65	\$ 86.494,53	\$ 91.104,68
Costos de a y b	\$ 74.017,15	\$ 77.962,27	\$ 82.117,65	\$ 86.494,53	\$ 91.104,68
<b>B. Mano de obra</b>	\$ 16.503,80	\$ 18.748,79	\$ 19.363,75	\$ 19.998,88	\$ 20.654,84
Sueldos y beneficios	\$ 16.503,80	\$ 18.748,79	\$ 19.363,75	\$ 19.998,88	\$ 20.654,84
<b>C. Costos indirectos</b>	\$ 3.608,10	\$ 3.730,05	\$ 3.856,13	\$ 3.986,47	\$ 4.121,21
Mantenimiento de activos	\$ 3.291,10	\$ 3.402,34	\$ 3.517,34	\$ 3.636,22	\$ 3.759,13
Otros gastos indirectos	\$ 317,00	\$ 327,71	\$ 338,79	\$ 350,24	\$ 362,08
<b>D. Gastos de administración</b>	\$ 67.981,22	\$ 68.658,47	\$ 66.721,87	\$ 63.829,31	\$ 62.238,10
Sueldos y beneficios	\$ 24.985,11	\$ 28.384,90	\$ 29.315,92	\$ 30.277,49	\$ 31.270,59
Servicios básicos	\$ 13.240,32	\$ 13.707,70	\$ 14.191,59	\$ 14.692,55	\$ 15.211,20
Amortización	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54
Depreciaciones	\$ 29.514,25	\$ 26.324,34	\$ 22.972,82	\$ 18.617,74	\$ 15.514,78
<b>E. Gastos financieros</b>	\$ 1.591,60	\$ 1.241,15	\$ 890,71	\$ 540,27	\$ 189,82
Intereses pagados	\$ 1.591,60	\$ 1.241,15	\$ 890,71	\$ 540,27	\$ 189,82
<b>Total costos y gastos</b>	\$ 163.701,87	\$ 170.340,74	\$ 172.950,11	\$ 174.849,45	\$ 178.308,66

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.6. Balance general inicial

Al balance general se lo denomina el estado de situación inicial, el cual consta de 3 partes: el activo, el pasivo y el patrimonio, estos deben cumplir la ecuación contable, la cual es Activo = Pasivo + Patrimonio.

Tabla 75: Estado de situación inicial

<b>Balance general (inicial)</b>			
<b>Activos</b>	<b>Montos</b>	<b>Pasivos</b>	<b>Montos</b>
Activo corriente	\$ 2.523,30	Pasivo corriente	\$ 0,00
Capital de trabajo	\$ 2.523,30		
Activos fijos	\$ 32.910,99	Pasivo largo plazo	\$ 21.985,18
Muebles y enseres	\$ 2.913,00	Préstamo	\$ 21.985,18
Maquinaria y equipo	\$ 20.101,68		
Equipo de oficina	\$ 41,67		
Equipo de computación	\$ 1.377,34	Patrimonio	\$ 10.992,59
Menaje de cocina	\$ 1.336,26	Inversión propia	\$ 10.992,59
Instalaciones	\$ 6.184,75		
Vajilla	\$ 452,21		
Uniformes	\$ 504,08		
Activo diferido	\$ 1.207,68		
<b>Total activos</b>	<b>\$ 36.641,96</b>	<b>Total pasivo y patrimonio</b>	<b>\$ 32.977,77</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Se observa el balance general de la empresa, además se toma en consideración que el total de activos es igual al total pasivo, cumpliendo la norma contable de esta operación.

### 3.5.7. Estado de pérdidas y ganancias

El estado de pérdidas y ganancias es un informe en donde detalla la contabilización, los ingresos egresos, en el presente cuadro detalla los ingresos proyectados hacia los diferentes años, frentes a los costos y gastos que con llevan las operaciones del proyecto.

Tabla 76: Estado de pérdidas y ganancias

<b>Estado de pérdidas y ganancias proyectado</b>					
	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
<b>Ingresos</b>	\$ 224.294,40	\$ 236.249,29	\$ 248.841,38	\$ 262.104,62	\$ 276.074,80
Alimentos y bebidas	\$ 224.294,40	\$ 236.249,29	\$ 248.841,38	\$ 262.104,62	\$ 276.074,80
<b>(-)Total costos variables</b>	\$ 103.761,27	\$ 110.418,76	\$ 115.672,99	\$ 121.185,96	\$ 126.970,72
Materia prima	\$ 74.017,15	\$ 77.962,27	\$ 82.117,65	\$ 86.494,53	\$ 91.104,68
Mano de obra directa	\$ 16.503,80	\$ 18.748,79	\$ 19.363,75	\$ 19.998,88	\$ 20.654,84
Servicios básicos (c.i.f.)	\$ 13.240,32	\$ 13.707,70	\$ 14.191,59	\$ 14.692,55	\$ 15.211,20
<b>Utilidad bruta</b>	\$ 120.533,13	\$ 125.830,53	\$ 133.168,39	\$ 140.918,67	\$ 149.104,08
<b>(-) Costos/gastos fijos</b>	\$ 59.940,59	\$ 59.921,98	\$ 57.277,12	\$ 71.740,97	\$ 66.662,90
Gastos de administración y ventas	\$ 24.985,11	\$ 28.384,90	\$ 29.315,92	\$ 30.277,49	\$ 31.270,59
Mantenimiento de activos fijos	\$ 3.291,10	\$ 3.402,34	\$ 3.517,34	\$ 3.636,22	\$ 3.759,13
Otros gastos indirectos	\$ 317,00	\$ 327,71	\$ 338,79	\$ 350,24	\$ 362,08
Gastos de depreciación	\$ 29.514,25	\$ 26.324,34	\$ 22.972,82	\$ 18.617,74	\$ 15.514,78
Gastos de amortización	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54
Gastos intereses financieros	\$ 1.591,60	\$ 1.241,15	\$ 890,71	\$ 18.617,74	\$ 15.514,78
<b>Utilidad antes de trabajadores</b>	\$ 60.592,53	\$ 65.908,55	\$ 75.891,27	\$ 69.177,70	\$ 82.441,18
(-) 15% reparto trabajadores	\$ 9.088,88	\$ 9.886,28	\$ 11.383,69	\$ 10.376,66	\$ 12.366,18
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	\$ 51.503,65	\$ 56.022,27	\$ 64.507,58	\$ 58.801,05	\$ 70.075,00
(-) 22% impuesto a la renta	\$ 11.330,80	\$ 12.324,90	\$ 14.191,67	\$ 12.936,23	\$ 15.416,50
<b>Utilidad neta</b>	\$ 40.172,85	\$ 43.697,37	\$ 50.315,91	\$ 45.864,82	\$ 54.658,50

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En el presente cuadro se proyecta a cinco años los ingresos, frente a los costos y gastos que genera este mismo, se detalla un costo elevado de gastos pero la empresa también genera utilidades en comparación con gastos, haciendo rentable.

### **3.5.8. Flujo de caja**

El flujo de caja es un informe monetario detallado de cuánto dinero ingresa al proyecto y de cuánto dinero egresa o sale del mismo, con el fin de determinar períodos déficit en los cuales faltara dinero y poder tomar decisiones sobre la marcha para evitar este tipo de periodos.

Tabla 77: Flujo de caja

<b>Flujo de caja del inversionista proyectado</b>						
<b>Descripción</b>	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Inversión total	\$ 36.641,96					
<b>Entradas de efectivo</b>		\$ 69.928,64	\$ 70.263,24	\$ 73.530,27	\$ 64.724,09	\$ 70.414,82
<b>Utilidad neta</b>		\$ 40.172,85	\$ 43.697,37	\$ 50.315,91	\$ 45.864,82	\$ 54.658,50
(+) Gastos depreciación		\$ 29.514,25	\$ 26.324,34	\$ 22.972,82	\$ 18.617,74	\$ 15.514,78
(+) Gastos amortización		\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54	\$ 241,54
(+) Capital prestado	\$ 21.985,18					
<b>Salidas de efectivo</b>						
(-) Pago préstamo		\$ 4.397,04	\$ 4.397,04	\$ 4.397,04	\$ 4.397,04	\$ 4.397,04
<b>Inversiones</b>						
(-) Muebles y enseres	\$ (1.165,20)	40%				
(-) Maquinaria y equipo	\$ (8.040,67)	40%				
(-) Equipo de oficina	\$ (16,67)	40%				
(-) Equipo de computación	\$ (550,94)	40%				
(-) Menaje de cocina	\$ (534,50)	40%				
(-) Instalaciones	\$ (2.473,90)	40%				
(-) Vajilla	\$ (180,88)	40%				
(-) Uniformes	\$ (201,63)	40%				
(-) Gastos diferidos	\$ (483,07)	40%				
(-) Capital de trabajo	\$ (756,99)	40%				
(+) Recu cap de trabajo						
<b>Flujo de caja inicial</b>		\$ 2.523,30				
<b>Flujo de caja final</b>	\$ 14.656,79	\$ 63.008,30	\$ 65.866,21	\$ 69.133,23	\$ 60.327,06	\$ 66.017,79

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

### 3.5.9. Valor actual neto y Tasa de retorno

El valor actual neto (VAN) permite determinar el valor actual de un determinado número de flujos de caja, los cuales se originaron gracias a una inversión. La tasa interna de retorno (TIR) es el promedio geométrico de los rendimientos futuros de una inversión, también utilizando los flujos de caja.

Se procede a calcular el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) con los siguientes datos y tomando en cuenta los flujos de caja final obtenidos anteriormente:

Tabla 78: Tasa de descuento

Tasa de descuento	
Inflación	3,38%
Tasa pasiva	5,47%
Riesgo país	-2,16%
Total	6.69%

(INEC, [ecuadorencifras.gob.ec](http://ecuadorencifras.gob.ec), 2016)

(Ecuador B. C., 2016)

(Indalo, 2016)

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

En este cuadro se muestra el porcentaje de inflación anual, la tasa pasiva que es la tasa de interés promedio de una inversión en un banco y el porcentaje de riesgo país, se suman todos los porcentajes y se obtiene el total de la tasa de descuento para los cálculos respectivos.

Fórmula:

$$= - + \left( \frac{\text{ñ 1}}{\dots} \right) + \left( \frac{\text{ñ 2}}{\dots} \right)$$

Se obtiene:

Tabla 79: Valor actual neto

<b>Valor actual neto (VAN)</b>	6.838,52
--------------------------------	----------

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

El van al ser un valor positivo, se interpreta como que el proyecto es sustentable ya que el VAN es superior a 0, lo cual demuestra que se generan utilidades mayores a la tasa de descuento.

Tabla 80: Tasa interna de retorno

<b>Tasa interna de retorno (TIR)</b>	25,02
--------------------------------------	-------

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

La tasa interna de retorno se calcula utilizando las fórmulas de Excel que son para el cálculo de esta. Al ser el resultado 2913, es mucho mayor que la tasa de descuento, con esto se afirma que el proyecto es totalmente viable ya que los beneficios son mayores a los del riesgo.

### 3.5.10. Punto de equilibrio

Es la actividad en la que los ingresos totales de la empresa son iguales y exactos siendo equivalentes a los costos totales de venta, es decir que el punto de equilibrio indica la actividad en donde no existe ni perdida ni ganancia.

Tabla 81: Resumen de costas y gastos

<b>Clasificación de los costos</b>			
<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Costos fijos</b>	<b>Costo variable</b>
<b>A. Materia prima</b>	\$ 74.017,15		\$ 74.017,15
Costos de a y b	\$ 74.017,15		\$ 74.017,15
<b>B. Mano de obra</b>	\$ 16.503,80	\$ 16.503,80	
Sueldos y beneficios	\$ 16.503,80	\$ 16.503,80	
<b>C. Costos indirectos</b>	\$ 3.608,10	\$ 3.608,10	
Mantenimiento de activos	\$ 3.291,10	\$ 3.291,10	
Otros gastos indirectos	\$ 317,00	\$ 317,00	
<b>D. Gastos de administración</b>	\$ 67.981,22	\$ 54.740,90	\$ 13.240,32
Sueldos y beneficios	\$ 24.985,11	\$ 24.985,11	
Servicios básicos	\$ 13.240,32		\$ 13.240,32
Amortización	\$ 241,54	\$ 241,54	
Depreciaciones	\$ 29.514,25	\$ 29.514,25	
<b>E. Gastos financieros</b>	\$ 1.591,60	\$ 1.591,60	
Intereses pagados	\$ 1.591,60	\$ 1.591,60	
<b>Total costos y gastos</b>	<b>\$ 163.701,87</b>	<b>\$ 76.444,39</b>	<b>\$ 87.257,47</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Tabla 82: Resumen de costas y gastos

<b>Punto de equilibrio</b>	
Fijos	\$ 76.444,39
Variables	\$ 87.257,47
<b>Total costos y gastos</b>	<b>\$ 163.701,87</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Obteniendo los siguientes datos:

Tabla 83: Datos para punto de equilibrio

\$ 76.444,39	<b>Costos fijos</b>
1	<b>Variables</b>
\$ 87.257,47	<b>Costos variables</b>
\$ 224.294,40	<b>Ventas</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Para este cálculo, se utiliza las siguientes fórmulas.

$$() = \frac{\text{---}}{\text{---}}$$

1-0

En donde se representa:

PE: Punto de equilibrio

(Y): Valores

CF: Costo Fijo CV:

Costo Variable 1:

Dato fijo

PV: Ventas

Se obtiene:

Tabla 84: Punto de equilibrio

<b>Punto de equilibrio</b>	<b>\$ 125.119,92</b>
----------------------------	----------------------

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Se necesita vender \$125.119,92 dólares anualmente, lo que nos dice que por mes se debe vender \$10.426,66 y por día \$521.33, para que según este dato no se gane ni se pierda, lo que hace rentable la apertura del establecimiento, cuando se venda más de esta cantidad anual se empieza a generar utilidades.



### 3.6. Conclusiones

- La pastelería en el país se considera como una actividad turista ya que el consumo de alimentos está dentro de los rubros que un turista consume en su periodo de estancia en un lugar, tomando este factor se decide que el estudio de la pastelería que este proyecto pretende implantar será acogida tanto como extranjeros y en el mercado local, esta conclusión nos determina que incluyendo sabores propios de la región se desarrolla una apreciación por los productos nacionales, sin necesidad de que estos sean totalmente procesados o que su sabor se altere drásticamente. En Ecuador la pastelería no se ha renovado en las últimas décadas, presentando los típicos postres de los cuales no se disminuye su sabor o preparación pero si se hace hincapié en que no se ha explotado las frutas como ingrediente principal. Es en los últimos años se dio un auge por la pastelería francesa, su peculiar y llamativa presentación, convirtiéndose en una atracción a los cinco sentidos. En lo personal refiero al sector Ñaquito como un centro de actividad económica elevado, pues se evidencia por los centros comerciales, restaurantes, y el gran número de oficinas del sector público y privado que se encuentra aquí, dado todo lo anterior también influye la visita de turistas en este medio.

Para que el proyecto tenga validez en el estado ecuatoriano, tiene que ser parte del plan nacional del buen vivir, es por ello que se basa el desarrollo de este estudio en el objetivo 10 de este plan nacional. Además para que la empresa pueda funcionar legalmente dentro de los parámetros del gobierno autónomo y gobierno central tiene que cumplir las regulaciones de las entidades pertinentes de control.

- Para determinar la ubicación del local de la pastelería se debe analizar el marco y micro entorno, esto se lo realiza mediante observación de campo, la cual se realizó en la parroquia Ñaquito determinado que el mejor lugar para establecer el local sería en o cerca de la república del salvador, seleccionando como punto clave el nuevo edificio He Parc, por su ubicación cerca de la salida posterior de los Supercines, a pocas cuadras del parque la carolina, el centro comercial Quicentro y la concurrida avenida república del salvador que se encuentra a una cuadra del local en cuestión, en vista de que esta avenida se usa como tránsito desde sur a norte y viceversa tanto para autos como para peatones, ya seleccionado el local procedemos a segmentar a la población a la

que va dirigida nuestra estudio, se selecciona a la población económicamente activa, por ser quienes tiene poder adquisitivo, una vez realizado procedemos a encuestar y tabular, con los resultados procedemos a analizar los gustos y preferencias de los posibles clientes y cuantos estarían dispuesta a pagar. Con estos datos se puede desarrollar la base de ingredientes y tipos de postres que se desea vender y se procede a realizar las recetas estándar, enfocándose en la utilización de fruta procesada y fresca para potencializar su uso.

Con todo lo anterior mencionado se proyectó la estimación de la demanda y oferta futura con la base de la demanda y oferta histórica, con esto se analiza la oferta futura y demanda, realizando un análisis para proyectar si la oferta de ofrecida abastecerá a la demanda de clientes, los resultados indican que la oferta es baja a comparación de la demanda pero esto no es un enfoque negativo para el negocio ya que el producto a ser ofertado es diferente al que ya se encuentra en el mercado.

- Por ser un local nuevo se establecen horarios de ocho horas con un receso de treinta minutos los cuales el personal puede usarlos como él lo desee, este horario puede variar de acuerdo a la demanda, se establecen los debidos proceso para las dos áreas de la cocina lo cual estable como el personal tiene que manejarse ante ellos. Se desglosa la información de los recursos técnicos, todos los precios fueron adquiridos mediante proformas expedidas por los locales correspondientes, además se adjunta la base de precios de las recetas estándar. Se designa los sueldos del personal, los cuales están en similitud con los de otros profesionales y las remuneraciones que reciben respectivamente. La empresa necesita legalizarse antes las entidades pertinentes por ello se estable que tipo de empresa se establecerá y que requerimientos legales necesita para establecerse. En el plan de marketing se desarrolló toda la imagen corporativa, nombrando como Paramo a la empresa, las estrategias de márketing se desenvuelven de acuerdo con el negocio el sector y el público al cual se desea llegar. Ya concluido lo anterior, el estudio financiero determina la rentabilidad del negocio el cual nos indica que mediante la VAN y el TIR, la implementación de la pastelería de vanguardia es rentable en el sector establecido con los productos ofertados al cliente.

### **3.7. Recomendaciones**

- Luego de ver todos los datos y estudios anteriores se establece que la ubicación de la pastelería tiene un factor de riesgo ya que se encuentra en medio de otras pastelerías ya conocidas y bien posicionadas en el mercado, el factor sorpresa por llamarlo de esta manera que ofrece la pastelería, es la implementación de sustitutos o derivados en la elaboración de postres, así también la inclusión de frutas frescas para su consumo en combinación con los postres, esta última es considerada la más destacada ya que al ser un país en donde existe gran variedad de frutas las cuales se pueden conseguir en mercados aledaños y a bajo costo en comparación a otros países.
- Luego de analizar las encuestas y poder hablar directamente con algunas personas acerca de que es lo que buscan es una pastelería el servicio y el buen producto fueron un factor común para determinar el consumo promedio de los posibles clientes, quienes afirman que un buen producto y una excelente atención complacen al comensal quien está dispuesto a pagar por tales servicios.
- Las redes sociales son un gran aliado para un negocio que está naciendo, ya que en la actualidad la población pasa un gran tiempo de su distracción en redes sociales, es aquí en donde podemos incursionar y promocionar los productos por medios visuales.
- La inversión a realizarse requiere financiamiento propio y externo, la CFN otorga préstamos a emprendimiento lo cual se ajusta a este estudio.
- Al ser una pastelería de vanguardia esta se tiene que ir renovando constantemente, y estar a la altura de las pastelerías que se encuentran alrededor del mundo ofreciendo productos nuevos e innovadores, sin olvidar que la fruta local tiene que ser la estrella del producto.
- La materia prima así como el instrumental para la pastelería son fundamentales, una buena adquisición mediante asesoramiento evitara derroches de dinero y malas inversiones, así como una buena materia prima dará como resultado un excelente producto.

## Bibliografía

- bomberos, C. d. (s.f.). *Cuerpo de bomberos*. Obtenido de [http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6](http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6)
- Características de la decoración al estilo modernismo, n. a. (10 de 3 de 2016). <http://decoracionenelhogar.com/>. Obtenido de <http://decoracionenelhogar.com/estilo-moderno/n/726/decoracion-con-estilo-modernista.html>
- Castellon, C. (25 de 10 de 2000). <http://www.camaracastellon.com/>. Obtenido de <http://www.camaracastellon.com/creacion-de-empresas/documentacion/13restaurantescafeterias.pdf>
- CFN. (2016). *cfn.fin.ec*. Obtenido de <http://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/05/TASAS-INTERES-MAYO.pdf>
- Colombia, U. N. (s.f.). *Dirección Nacional de innovación Académica*. Obtenido de <http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/sedes/manizales/4010039/Lecciones/CAPITULO%20II/ometodos.htm>
- Concepts, C. (06 de 06 de 2007). *Directo al Paladar*. Obtenido de Cooking Concepts/utensilios/rotaval-tecnologia-alimentaria-para-obtener-destilados-de-cualquier-producto
- controlsanitario.gob.ec. (26 de 04 de 2016). *controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/registro-de-buenas-practicas-para-alimentos-procesados/>
- definicion.de. (16 de 3 de 2016). *definicion.de*. Obtenido de <http://definicion.de/rol-de-pagos/>
- definicion.mx. (2016). *definicion.mx*. Obtenido de <http://definicion.mx/vanguardia/>
- Ecuador, B. C. (16 de 05 de 2016). *contenido.bce.fin.ec*. Obtenido de <http://contenido.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/Estadisticas/SectorMonFin/TasasInteres/Indice.htm>
- Ecuador, M. d. (10 de 04 de 2016). *Ministerio de Turismo del Ecuador*. Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/index.php/portfolio/registro-de-establecimientos-turisticos/registro-de-alojamiento-alimentos-y-bebidas/110>
- Ecuador, R. d. (2013). *Buen vivir*. Obtenido de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-10.-impulsar-la-transformacion-de-la-matriz-productiva>
- ecuadorencifras.gob.ec. (2016). *ecuadorencifras.gob.ec*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/>
- EcuadorLegal. (16 de 03 de 2016). *EcuadorLegal.com*. Obtenido de <http://www.ecuadorlegalonline.com/biblioteca/aplicaciones/rol-pagos/>

- EPMMOP, C. S. (21 de 11 de 2015). *http://www.epmmop.gob.ec/*. Obtenido 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>
- Estévez, I. E. (2010). *quito.gob.ec*. Obtenido de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/parroquia/empleo10.htm>
- Estévez, I. E. (28 de 09 de 2015). *Quito.gov.ec*. Obtenido de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/parroquia/empleo10.htm>
- etimologias.dechile.net. (2016). *etimologias.dechile.net*. Obtenido de <http://etimologias.dechile.net/?vanguardia>
- Friego, E. (15 de 03 de 2016). *Foro de seguridad*. Obtenido de <http://www.forodeseguridad.com/artic/rrhh/7011.htm>
- González, M. L. (2005). *Raosoft*. Obtenido de <http://www.mey.cl/html/samplesize.html>
- Howard, J. (1979). *Administracion de mercadotecnia*. Mexico : Editorial Diana .
- <http://quito.com.ec>. (25 de 05 de 2015). *http://quito.com.ec*. Obtenido de <http://quito.com.ec/la-ciudad/sobre-quito/historia-de-quito/independencia-de-quito>
- <http://www.camarazaragoza.com/>. (2008). Obtenido de <http://www.camarazaragoza.com/>: <http://www.camarazaragoza.com/docs/BolsaProyectos/Cafeteria.pdf>
- IEPI. (26 de 04 de 2016). *propiedadintelectual.gob.ec*. Obtenido de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/propiedad-intelectual/>
- Indalo, G. (16 de 05 de 2016). *ambito.com*. Obtenido de <http://www.ambito.com/economia/mercados/riesgo-pais/info/?id=5>
- INEC. (2016). *ecuadorencifras.gob.ec*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/encuesta-de-estratificacion-del-nivel-socioeconomico/>
- INEC. (16 de 05 de 2016). *ecuadorencifras.gob.ec*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/resultados/>
- INEC. (s.f.). *ecuadorencifras.gob.ec*. Obtenido de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/estadisticas-agropecuarias-2/>
- INEN. (9 de 3 de 2016). *SecretariaCapacitacion*. Obtenido de <http://www.secretariacapacitacion.gob.ec/wp-content/uploads/2013/07/Administrador-de-restaurante.pdf>
- ISSTE. (s.f.). *ISSTE*. Obtenido de <http://info4.juridicas.unam.mx/ijure/nrm/62/577/26.htm?s=iste>
- JESUS FELIPE GALLEGOS, R. P. (2001). *DICCIONARIO DE HOSTERIA: HOTELERIA Y TURISMO*.



- Jimena, G. S. (22 de junio de 2012). *http://www.gestiopolis.com/*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/seleccion-de-personal-en-8-pasos/>
- Juan, S., & Roussos, A. (Julio de 2010). *El focus group como técnica de investigación cualitativa. Documentos de Trabajo No. 256*. Recuperado el 14 de Octubre de 2013, de [www.ub.edu.ar](http://www.ub.edu.ar) (Universidad de Belgrano): [http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt\\_nuevos/254\\_Roussos.pdf](http://www.ub.edu.ar/investigaciones/dt_nuevos/254_Roussos.pdf)
- Ltda., W. (16 de 09 de 2015). *Gestiopolis*. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/analisis-estructura-mercado/>
- Nacional, A. (1 de 12 de 2015). *http://www.asambleanacional.gob.ec/*. Obtenido de [http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion\\_de\\_bolsillo.pdf](http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf)
- Nacional, C. (06 de 05 de 2008). *turismo.gob.ec*. Obtenido de <http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/Ley-de-Turismo-MINTUR.pdf>
- NACIONAL, H. C. (2015). *justicia.gob.ec*. Obtenido de <http://www.justicia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/05/CODIGO-DEL-TRABAJO.pdf>
- Promonegocios.net. (2012). *Promonegocios.net*. Obtenido de <http://www.promonegocios.net/mercado/estudios-mercados.html>
- Publica, M. d. (s.f.). *Ministerio de Salud Publica* . Obtenido de <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>
- Pujol, B. (1998). *Direccion de Marketing y ventas*. Madrid: CULTURAL S.A.
- Quito, C. d. (08 de 12 de 2013). *http://www.derechoecuador.com/*. Obtenido de <http://www.derechoecuador.com/articulos/detalle/archive/doctrinas/derechosocietario/2012/12/08/compaNia-unipersonal-de-responsabilidad-limitada>
- Quito, M. d. (s.f.). *Quito alcaldía*. Obtenido de <https://pam.quito.gob.ec/SitePages/InfoTramite.aspx?Tramite=240&Guia=LUA&Codigo=L-0001>
- quito.gov.ec. (19 de 11 de 2015). *quito.gov.ec*. Obtenido de <http://sthv.quito.gob.ec/images/indicadores/Barrios/inaquito.jpg>
- Rico, V. (2005). *ESTUDIO DE MERCADO* . Obtenido de [http://www.estudiosdemercado.org/que\\_es\\_un\\_estudio\\_de\\_mercado.html](http://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html)  
#
- Salazar, D. (2015). *Documento de plan de capacitacion*. Quito.
- SAMPIERI, R. H. (2006). *Metodología de la invetigacion* . Mexico: McGraw-Hill Interamericana.
- SRI. (16 de 05 de 2016). *sri.gob.ec*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/depreciacion-acelarada-de-activos-fijos>
- SRI. (s.f.). *SRI*. Obtenido de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/ins-pnatural>

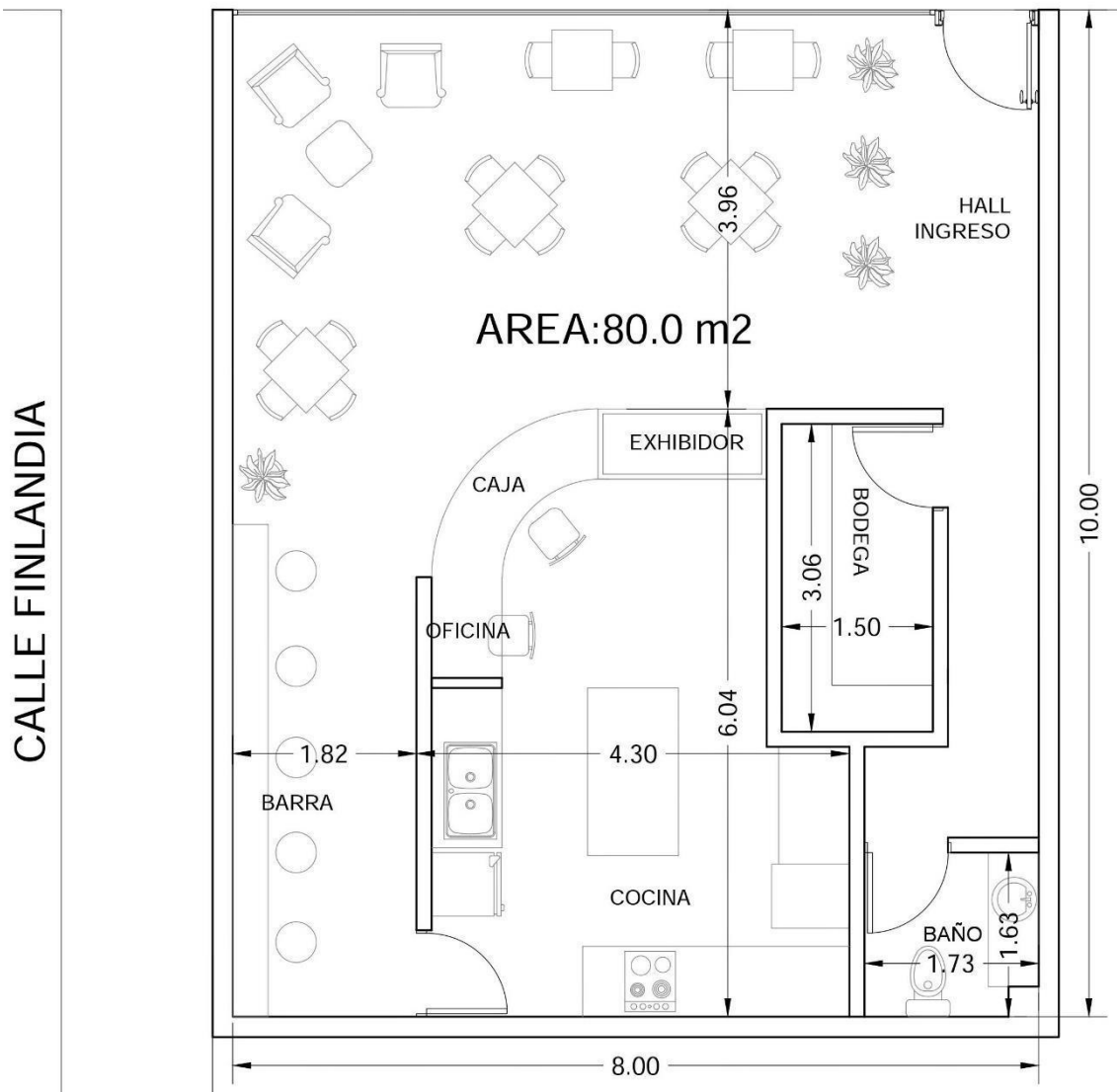
universo, E. (07 de 01 de 2016). *eluniverso.com*. Obtenido de  
<http://www.eluniverso.com/noticias/2016/01/07/nota/5330500/ecuador-registro-inflacion-anual-338-2015>



Anexos

Anexo 1: Plano del establecimiento

CALLE SUECIA







# Montero



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: ANDRADE SIERRA DAVID ANTONIO

R.U.C./C.I.: 1721113312

Dirección: EL COMERCIO

Teléfono: 022686368

Fecha: 7 de marzo de 2016 11:39 a.m.

Factura: 001999000002351

## COTIZACIÓN

PRODUCTO	DESCRIPCION	CANT.	PRECIO	DESC.	TOTAL
GAS0101010004904	KI.AI ADITAMENTO PARA BATTIDORA MOLINO DE GRANOS	1	231,4300	0.00	231.43
GAS0302020006435	MONTE TERMOMETROS PARA HORNOS ESTERILIZADORES 25 A 200 GRA	1	4,4600	0.00	4.46
GAS0701010000258	TRAMO MASTE CHAIRA ESTRIADA DE 12IN. PARA ASENTAR EL FILO DE	1	18,5300	0.00	18.53
GAS0901010004978	MONTE 3HPTW LIQUADORA FRAPEADORA DE USO COMERCIAL CON PAN	1	312,4900	0.00	312.49
GAS0902010005882	CAMRY BALANZA ELECTRONICA DISPLAY DUAL TIPO TORRE Y CALCULO	1	98,1700	0.00	98.17
GAS0307090000997	ONIX CERNIDOR 16cm. DE ACERO INOXIDABLE	1	2,8300	0.00	2.83
GAS0307090000998	ONIX CERNIDOR 22cm. DE ACERO INOXIDABLE	1	3,4900	0.00	3.49
GAS0307280003557	WUSTO RALLADOR MEDIO	1	21,9800	0.00	21.98
GAS0901020009666	MONTE SUJU EXTRACTOR DE JUGOS COMERCIAL SILVER 110V-60HZ-3	1	174,1100	0.00	174.11
GAS1101030003757	CORON ACTUA SALSERA LISA 190CC. ACT. BL.	1	1,9000	0.00	1.90
GAS1002010007400	WIKIN CACEROLA DE 2.4 LT DE ACERO INOXIDABLE QUIRURGICO CON I	2	47,2800	0.00	94.55
GAS1001010000179	WIKIN OLLA DE 4.4LT ACERO INOX. T304(NSF)DIA20CM X ALT14CM TRI	1	53,5300	0.00	53.53
GAS0904020000603	SH.LI BATTIDORA 25 LT CON REJILLA DE SEGURIDAD/1 TAZON/1 ASPA H	1	1,785,7100	0.00	1,785.71
GAS0703010005317	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROFESIONAL NSF DE 8IN.	1	12,2100	0.00	12.21
GAS0703010002165	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRES PROFESIONAL NSF 3IN. CA	1	3,1100	0.00	3.11
GAS0703010002163	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA FIAMBRE 12IN.	1	10,3500	0.00	10.35
GAS0701040004141	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDAD COLOR AMARILLA 46X	1	21,5600	0.00	21.56
GAS0701040007784	WIKIN BHALA PORTA TABLA DE PICAR CON 6 ESPACIOS	1	23,9100	0.00	23.91
GAS1202010004872	ILKO MOLDE PARA PONCAKE 6 MOLDECITOS	1	11,6400	0.00	11.64
GAS1203060004087	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO 29CM.	1	34,2900	0.00	34.29
GAS1202010000407	UM.EC MOLDE CAKE PLANO 24CM.	1	3,7100	0.00	3.71
GAS1202010000364	TRAMO BRASI MOLDE ANTIADHERENTE PARA PAN DE 30CM	1	9,9500	0.00	9.95
GAS1203030005833	BAKEW BOQUILLA SET 29 PIEZAS EN ACERO NIQUELADO TAMANO DOM	1	31,2100	0.00	31.21
GAS1201010005845	BAKEW MANGA PASTELERA MAS ESPATULA	1	5,7000	0.00	5.70
GAS1203030005853	BAKEW PORTA BOQUILLA DOBLE PARA BOQUILLAS GRANDES	1	1,3400	0.00	1.34
GAS1101050003419	CORON ACTUA PLATO PANDO 17 CM CUADRADO ACT. BL.	1	3,6500	0.00	3.65



R.U.C. : 170214450004

Fecha: 7 de marzo de 2015 11:39 a.m.  
 Dirección: E. COMERCIO  
 Cliente: ANGELES SIERA DAVID ANTONIO  
 Teléfono: 0208858  
 R.U.C.C.I.: 172113313  
 Fecha: 0019900002321

**COTIZACIÓN**

PRODUCTO	DESCRIPCION	CANT.	PRECIO	DESC.	TOTAL
040201000904	ALFOMBRADO PARA BATHROOM MOLINO DE GRANOS	1	232,400.00	0.00	232,400.00
040201000443	MOLINO Y FOMENTO PARA HORNOS ESTABILIZADORES 25 A 500 GR.	1	4,400.00	0.00	4,400.00
040201000232	TRAMO MASTE CHAIRA ESTADA DE 12M PARA ABERTAR EL TIPO DE	1	18,200.00	0.00	18,200.00
040201000678	MOLINO SHRYW LIGADERA PARA USO DOMESTICO CON P.M.	1	312,400.00	0.00	312,400.00
040201000285	CABINETE MAQUINA ELECTRONICA DISPLAY DUAL TIPO TORRE Y CALCULO	1	98,700.00	0.00	98,700.00
040201000995	OVEN CONHIDOR 18cm DE ACERO INOXIDABLE	1	2,800.00	0.00	2,800.00
040201000995	OVEN CONHIDOR 22cm DE ACERO INOXIDABLE	1	2,400.00	0.00	2,400.00
040201000252	VALVULO BOLLADOR MEDIO	2	21,900.00	0.00	43,800.00
040201000988	MOLINO SUIZO EXTRACTOR DE JUGOS COMERCIAL SILVER 1200 WATT	1	174,100.00	0.00	174,100.00
040201000377	CONCHA ACTIVA PARA USO INDUSTRIAL 1000 K.G.	1	1,900.00	0.00	1,900.00
040201000408	VALVULO CILINDRICO DE 2 1/2" DE ACERO INOXIDABLE GURUNCOS CON	3	47,800.00	0.00	143,400.00
040201000219	VALVULO CILINDRICO DE 4" DE ACERO INOXIDABLE GURUNCOS CON	1	23,200.00	0.00	23,200.00
040201000902	SHALL BATHROOM 25 CM CON BIELLA DE SEGURIDAD TAPONADO	1	1,282,700.00	0.00	1,282,700.00
040201000217	TRAMO MASTE CUBIERTO CHEF GROLTERO PROFESIONAL 100 CM	1	42,200.00	0.00	42,200.00
040201000216	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	2,100.00	0.00	2,100.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	10,200.00	0.00	10,200.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	21,000.00	0.00	21,000.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	23,900.00	0.00	23,900.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	11,900.00	0.00	11,900.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	34,200.00	0.00	34,200.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	2,700.00	0.00	2,700.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	9,200.00	0.00	9,200.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	21,200.00	0.00	21,200.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	2,700.00	0.00	2,700.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	1,300.00	0.00	1,300.00
040201000133	TRAMO MASTE CUBIERTO PARA RESUMIDAS PROFESIONAL 100 CM	1	2,800.00	0.00	2,800.00
<b>SUBTOTAL</b> : 2,975.79 <b>DESCUENTO</b> : 0.00 <b>TARIFA 0%</b> : -0.02 <b>TARIFA 12%</b> : 2,975.81 <b>I.V.A. 12%</b> : 357.10 <b>TOTAL</b> : <b>3,332.89</b>					

# Montero

INSUMOS PROFESIONALES  
INSUPROF CIA. LTDA.

CONTRIBUYENTE ESPECIAL No. 826  
RUC: 1792144566001

Av. Maldonado 136 y Carrión C.C. El  
Recreo ancla 1

Teléfono: (02) 2 611 001

Cliente: ANDRADE SIERRA DAVID  
ANTONIO

Ruc/ Ci: 1721113312

Fecha: 04/04/2016 10:25 a.m.

Dirección: EL COMERCIO

Factura: 002999000001140

Vendedor: AUTOSERV. RECREO

Clave de Acceso:

04042016001792144566001200299

90000011401234567813

## COTIZACIÓN

CODIGO	DESCRIPCION		
CANT.	PRE. UNIT	TOTAL	
GAS1101060004170	CORON ACTUA		
36	2,5900	93.24	
GAS1101050003441	CORON ACTUA F		
36	1,9600	70.56	
GAS0403010002088	CATER CUCHAR		
3	8,4900	25.47	
GAS1101060004172	CORON ACTUA 1		
24	1,8900	45.36	
GAS1101060003435	CORON ACTUA F		
24	1,6300	39.12	
GAS0403010004725	CATER CUCHAR		
2	8,1067	16.21	
TOTAL ITEMS	:	0	
SUBTOTAL	:	289.96	
DESCUENTO	:	0.00	
TARIFA 0%	:	0.00	
TARIFA 12%	:	289.96	
I.V.A 12%	:	34.80	
VALOR TOTAL	:	324.76	

Estimado Cliente: Se aceptan cambios hasta 4 días a partir de la fecha de compra en el mismo almacén y con esta FACTURA, a excepción de los productos de uso personal. Aplican restricciones.

Usted recibirá su factura electrónica al email:

[davidandrade62@outlook.com](mailto:davidandrade62@outlook.com)

Cualquier novedad contactarse a:

[facturacion@montero.ec](mailto:facturacion@montero.ec)

Firma Autorizada

Recibi Conforme

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

QUITO: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO.  
 GUAYAQUIL: VIRGILIO JAIME SALINAS 1-2 Y 4TO PASAJE

R.U.C.: 1790162524001

**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES**

RESOLUCION SRI No 345 07/07/2004

COTIZACION

12900952

**Cliente:** ANDRADE SIERRA DAVID ANTONIO

**FECHA:** 02/03/2016

**Contacto:**

**Dirección:** CIUADELA COMERCIO

**Ciudad:** QUITO

**Email:** davidandrade92@outlook.com

**R.U.C.:** 1721113312

**Telefono:** 2686368

**Cod. Vendedor:** P.V.

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
1.00	1	Sistema SELF COOKING CENTER RATIONAL SCC GAS 61 de fabricación alemana con capacidad para albergar 6 bandejas Gastronorm 1/1. Unidad con 9 modos de cocción y 3 modos de operacion en Combi Steamer. Control de tiempo individual para cada nivel. Sistema de programación digital con control manual de temperatura y tiempo. Generador de vapor de alta eficiencia. Capacidad de calentamiento de 78;500 btu/h. Especificación eléctrica 220/60/1 (0.4KW/H). Dimensiones 84 cm de ancho x 77 cm de profundidad x 101 cm de altura.	SCC61 ELECTRICO	15,783.35	0.00%	15,783.35
2.00	1	Coche porta bandejas; fabricado en acero inoxidable para bandejas de equipo racional	COCHE-PV	680.00	0.00%	680.00
3.00	1	Mesa base para horno racional en acero 430	MESA-PV	455.00	0.00%	455.00
4.00	1	Exhibidor refrigerado ANVIL DFC1200; capacidad 310 lts. Fabricación de acero inoxidable. Viene con 2 cajones ajustables; iluminación interior y en base. Display digital y control de temperatura;Defrost automático. Especificación eléctrica 120/60/1	DFC1200	3,209.77	0.00%	3,209.77
5.00	1	Mesa de trabajo de fabricación nacional; 100 x 75 x 85 cms	MESA-PV	420.00	0.00%	420.00
6.00	1	Refrigerador-Congelador industrial TERMAL DTR700; 242 litros de capacidad; compuesto de dos cuerpos; puerta solida; sistema de refrigeración ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion	DTR700	3,046.46	0.00%	3,046.46
7.00	1	Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-14HR; hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F; mango de polipropileno. Longitud 14".	U-RSC-14HR	5.68	0.00%	5.68
8.00	1	Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-10HR; hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F; mango de polipropileno. Longitud 10".	U-RSC-10HR	2.98	0.00%	2.98
9.00	1	Stand giratorio plastico ATECO; 608	608	11.09	0.00%	11.09
10.00	1	Tazón UPDATE U-MB-75 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 3/4 Qt.	U-MB-75	1.24	0.00%	1.24
11.00	1	Tazon HALCO S775 fabricado en acero inoxidable de 5 Qt de capacidad.	S775	6.04	0.00%	6.04
12.00	1	Tazon HALCO S780 fabricado en acero inoxidable de 16 Qt de capacidad.	S780	20.15	0.00%	20.15
13.00	1	Espatula pastelera TRAMONTINA 24681/180 de 10"(25.7) mango plástico (ESPATULA CURVA)	24681/180	7.08	0.00%	7.08
14.00	1	Cacerola de inducción UPDATE U-SSP-3 fabricada en acero inoxidable de 3.5 Qt. de capacidad; con tapa	U-SSP-3	39.90	0.00%	39.90
15.00	1	Cacerola de inducción UPDATE U-SSP-4 fabricada en acero inoxidable de 4.5 Qt. de capacidad; con tapa	U-SSP-4	44.99	0.00%	44.99
16.00	1	Cuchareta sólida convencional de servicio HALCO 2760 fabricada de acero inoxidable pulido de 33.0 cms. de longitud.	2760	2.43	0.00%	2.43
17.00	1	Batidor frances LUMI L-WW-2012; fabricado en acero inoxidable de 30.5 cm. longitud.	L-WW-2012	5.81	0.00%	5.81
18.00	1	Molde SILIKOMART SFT300/C fabricado en silicona rectangular. Soporta temperaturas desde -60°C hasta 230°C. Dimensión de 28x22x4cm	SFT300/C	16.22	0.00%	16.22

No.	CANT	DESCRIPCION	CODIGO	PRECIO U.	DSCTO.	P. TOTAL
19.00	1	Molde SILIKOMART SFT124/C fabricado en silicona redondo. Soporta temperaturas desde -60°C hasta 230°C. Dimensión de 24cm de diámetro x4.2cm de altura	SFT124/C	12.67	0.00%	12.67
20.00	1	Molde SILIKOMART SF004/C fabricado en silicona media esfera. Soporta temperaturas desde -60°C hasta 230°C. Dimensión de 5cm de diámetro x2.5cm de altura	SF004/C	10.95	0.00%	10.95
21.00	1	Molde SILIKOMART SF098 fabricado en silicona con forma de cilindro. Cuenta con 12 unidades cada uno. Soporta temperaturas desde -60°C hasta 230°C. Dimensión de la unidad 4.7cm de diámetro y 5cm de altura	SF098	12.77	0.00%	12.77
22.00	1	Plato BORMIOLI 4.05841 de 15.5 cms. de diámetro; color blanco.	4.05841	1.87	0.00%	1.87
23.00	1	Plato para postre BORMIOLI 4.98880- medidas 200 x 200mm	4.98880	3.39	0.00%	3.39
24.00	1	Tenedor de postre TRAMONTINA 23735/000 de acero inoxidable.	23735/000	0.41	0.00%	0.41
25.00	1	Batidor - dispensador de crema chantilly ISI 1703; recipiente s/s de 1 lts. de capacidad. Incluye tres boquillas plásticas; porta - cartucho; tapa y cepillo de limpieza.	1703	132.29	0.00%	132.29
26.00	1	Cápsula de gas para dispensadores de crema chantilly ISI 87; caja de 10 unidades.	87	5.88	0.00%	5.88
27.00	1	Licuada TERMAL; TM-800; capacidad 64 onz.contenedor de policarbonato; espec. elec. 120/60/1	TM-800	323.99	0.00%	323.99

**SUMAN:** 24,262.41  
**DESCUENTO:** 0.00  
**SUBTOTAL:** 24,262.41  
**I.V.A. 12%:** 2,911.49  
**TOTAL:** 27,173.90

**FORMA DE PAGO:** A CONVENIR

**PLAZO DE ENTREGA:** DE 15 A 20 DIAS LABORABLES A PARTIR DEL PAGO DEL ANTICIPO DEL 60% y EL 40% RESTANTE SE CANCELA CONTRA ENTREGA

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

**LUGAR DE ENTREGA:** BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

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

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

ATENTAMENTE  
 PABLO VELASCO  
 ASESOR COMERCIAL  
 TERMALIMEX  
 2275912 EXT 120



**COTIZACIÓN**

MIN QUITO NACIONES UNID MARCIMEX S.A.

Cotización Id: 1658 Fecha: 02-MAR-16  
 Dias Vigencia: 5 Estado: Ingresada  
 Política: POLITICA GENERAL MINOREO Term. Venta: Contado  
 Agente: H-HERNANDEZ Plazo: 0

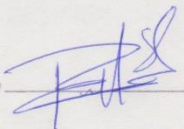
Nombres Cliente: DAVID ANDRADE 1721113312 RUC/CED:  
 Dirección:  
 Telefono: 2686368

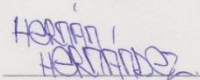
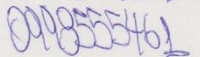
Artículo	Cantidad	PVP	Descuento	Valor
LIQUADORA PERILLA OSTER	1	310.68	143.51	167.17
MICROONDAS OSTER	1	241.38	111.5	129.89
ENCIMERA INDUCCION INDURAMA	1	279	0	279
CAMPANA EXTRACTORA INDURAMA	1	273.79	126.47	147.32

TOTAL PVP SIN IVA	1104.87
DESCUENTO	381.40
SUBTOTAL SIN IVA	723.38
IVA	53.33
OFERTA CON IVA	776.71
ENTRADA	776.71
TASA CREDITO 16.06%	16
TOTAL CREDITO + ENTRADA	776.71

**AUTORIZACIÓN DE CONSULTA DE BURO:**

POR MEDIO DEL PRESENTE DOCUMENTO AUTORIZO, A MARCIMEX S.A. Y A LAS ENTIDADES FINANCIERAS CON LAS QUE MARCIMEX OPERE, A VERIFICAR, REPORTAR, OBTENER TODO TIPO DE INFORMACIÓN, DE CUALQUIER FUENTE SEA PÚBLICA O PRIVADA, BUROS DE INFORMACIÓN CREDITICIA, MIENTRAS SE ENCUENTRE VIGENTE EL CUPO OTORGADO PARA COMPRAS DENTRO DE LA CADENA COMERCIAL. ADEMÁS PODRÁ SOLICITAR TODO TIPO DE REFERENCIAS BANCARIAS, COMERCIALES, EN FIN, TODA INFORMACIÓN CONCERNIENTE A MI COMPORTAMIENTO CREDITICIO.

Cliente 

Vendedor   


# El uniforme

## El Uniforme

Quicentro

004-001-0002915

Linea completa para todo trabajo

CODIGO CLIENTE : 51050  
 EMPRESA : ANDRADE DAVID  
 DIRECCION : CDLA EL COMERCIO  
 ATENCION :  
 E-MAIL : N/D

FECHA : miércoles, marzo 2 de 2010

R.U.C. / CEDULA : 1721113312  
 TELEFONO : P593A02T686368  
 FAX : PAT

CODIGO	DETALLE	CANT	V. UNIT	V. TOTAL
04.3.10.3	CAMISETA PIQUE C/CUELLO T/L	1	9.08 \$	9.08
03.1.03.2	DELANTAL CHEF GABARDINA GRANDE	1	9.38 \$	9.38
007	ARTE DE BORDADOS	12	12.00 \$	144.00
001.2	BORDADO TAMAÑO BOLSILLO CON ARTE	1	2.50 \$	2.50
001.2	BORDADO TAMAÑO BOLSILLO CON ARTE	1	2.50 \$	2.50
14.1.05.3	PANTALÓN CHEF UNISEX ELÁSTICO	1	17.99 \$	17.99
06.13.02.3	CHAQUETA CHEF -FRANCESA GAB. IMP.	1	25.00 \$	25.00
03.2.03.2	DELANTAL PANADERO GABARDINA	1	9.38 \$	9.38

SUBTOTAL ANTES DEL IVA	\$	219.80
DESCUENTO	\$	0.00
SUBTOTAL CON IVA	\$	219.80
SUBTOTAL SIN IVA	\$	0.00
I. V. A	\$	26.38
TOTAL A PAGAR	\$	246.18

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA / o 15 DIAS LABORABLES  
 FORMA DE PAGO : DE CONTADO / 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA  
 VALIDEZ DE LA PROFORMA : 8 DIAS  
 CHEQUE A NOMBRE DE : ~~EL UNIFORME~~ **MEVIL CIA. LTDA.**  
 PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE N.º 02050014178  
 A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA

Observaciones:

*afs*

MARIA (SABEL PAZHAR

3824014  
 quicentro@eluniforme.com.ec

\*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telef: 223-9616 / 254-6500  
 \*QUICENTRO SHOPPING Telef: 246-1917 \* C.C VILLA CUMBAYA telef: 269-3922  
 \*C.C EL BOSQUE Telef: 225-0451 \* SAN LUIS SHOPPING Telef: 209-0116  
 www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec

# Súper paco



La mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y 9 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313  
 Telf.: +593 2 3997 500 • Fax: +593 2 2521667  
 www.superpaco.com  
 QUITO - ECUADOR

Razon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.  
 Direccion : AV. COLON E4-81 Y AV. 9DE OCTUBRE  
 Almacen : PA-CO QUICENTRO NORT  
 Direccion : AV. NN.UU Y 6 DE DICIEMBRE C.C.QUICENTRO PB-005  
 Telefonos : 2245868 0  
 QUITO

PROFORMA: 007-002-000026314  
 RUC : 1790040275001  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995  
 Fecha : 2 DE MARZO DEL 2016  
 Fecha Entrega: DE MES: DEL  
 Emision Sist.: 16/03/02 15:21:10  
 No. Control : 19-PR-00026314  
 Cliente : 9999 ANDRADE DAVID  
 Direccion : CIUADELA EL COMERCIO No:  
 Telefono : 686368 Ciudad :  
 RUC/Cedula : 1721113312

Pagina: 1 de 1

Pedido: (19-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: jrodrigu Autoriza: rtilleria

SC.COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSE.
1 0889296427094	COMPUTADOR TODO EN 1 18-5515LA AMD E1-60 HEWLETT PACKARD 10 4GB 500GB WS.1 18.5PLG		1.00	UN 2	535.70000	535.70	
	AMD DE DOS NUCLEOS E1-6010 CON GRAFICOS RADEON R2 (1,35 GHZ, 1 MB DE CACHE), 4GB RAM, 500GB DISCO DURO, WI-FI, ETHERNET 10/100 BASE-T INTEGRADA, CAMARA WEB, GRABADORA DE DVD SUPERMULTI, WEB CAM, WINDOWS 8.1						
2 0000000372756	IMPRESORA TMU-220D MATRICIAL PUERTO USB EPSON		1.00	UN 2	370.71000	370.71	
	VELOCIDAD DE IMPRESION 4.7 LINEAS POR SEGUNDO COLUMNAS 56 CAPACIDAD DE COPIAS ORIGINAL + XCOPIA PUERTO USB						
3 7861012840045	PAPEL REGISTRADORA QUIMICO 75MMX75MM 3 P - ARTES		1.00	UN 2	2.61000	2.61	

CONTRIBUYENTES ESPECIALES  
 NO RETENER I.V.A.

- ADQUIRIENTE -

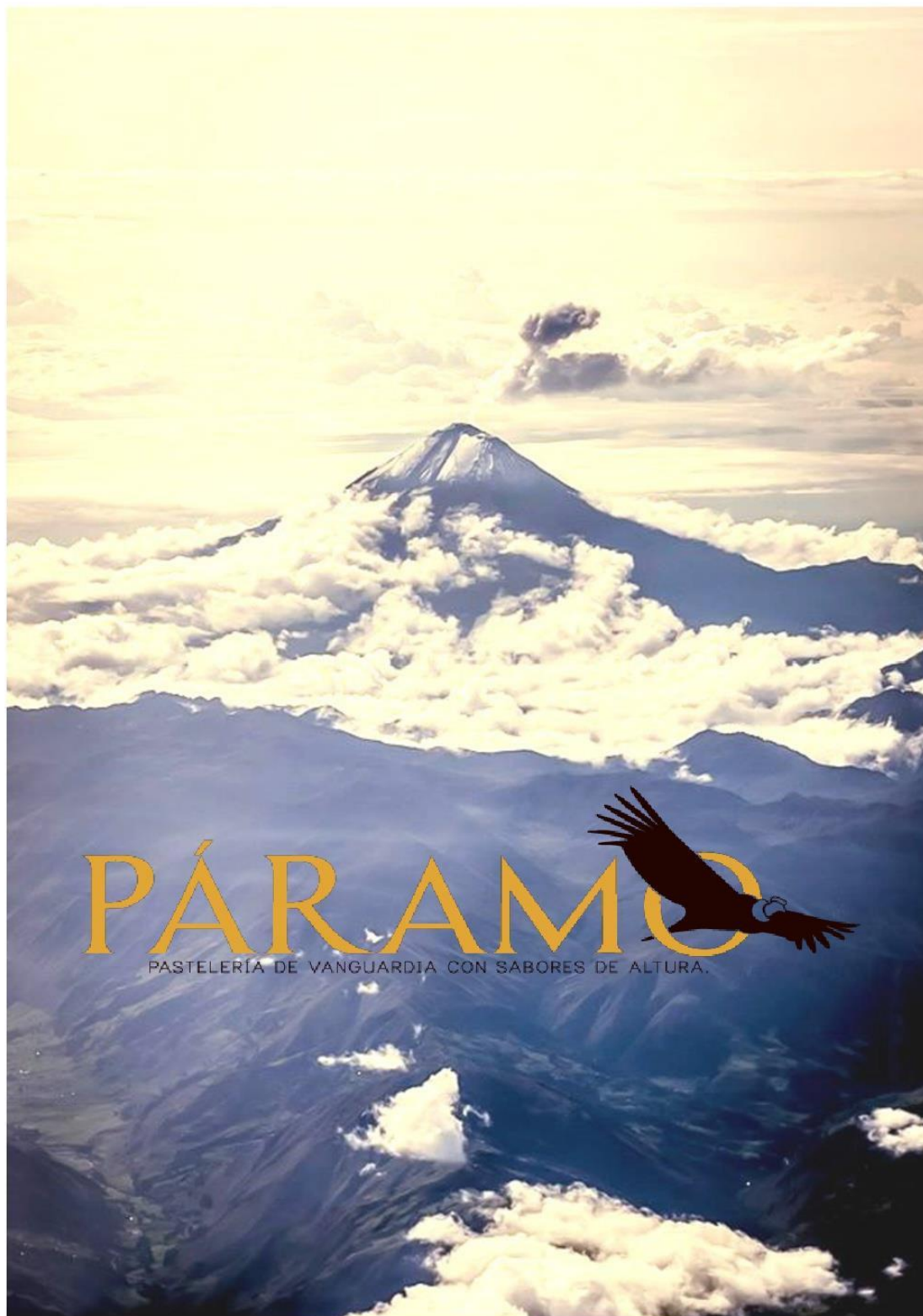
Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.  
 En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten  
 al costo de la mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.  
 \*\*VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS\*\*

SUBTOTAL : 909.02  
 TARIFA 0%: .00  
 TARIFA 12%: 909.02  
 I V A 12%: 109.08  
 T O T A L \$: 1,018.10

\_\_\_\_\_  
 FIRMA CLIENTE

\_\_\_\_\_  
 N° de Cédula de Identidad

### Anexo 3: Menú



## ***Postres individuales***

### **“Nube de aromas” \$5.75**

*Esponjoso de horchata y limón con polvo de chocolate*

### **“Nube de tomate de árbol” \$5.99**

*Lazos dulces de tomate y azúcar*

### **“Macaron de durazno” \$9.75**

*Duraznos crujientes y cremosas frambuesas*

### **“Éclairs de toffe e higos” \$3.99**

*Tradicional cremoso de leche e higos frescos*

### **“Tartaleta pasión de chocolate” \$4.50**

*Dulce ácido de maracuyá y trufa de chocolate*

### **“Esferas de uvillas” \$3.50**

*Esferas agridulces de uvilla*

### **“Financier de chocolate y mango” \$5.25**

*Gelatinoso mango oculto en esponjoso chocolate*

### **“Guana Mora” \$7.99**

*Explosión de guanábanas acompañado de acida gelatina de mora*

### **“Lingote de toronja y jengibre” \$6.99**

*Elegante mezcla de fruta y especias para altos paladares*

### **“Nuez pop” \$3.99**

*Bocado crujiente en boca*

### **“Asid pop” \$3.99**

*Mordida ácida de sabores de escuela*

### **“Rocas del Cotopaxi” \$6.99**

*Sabores andinos mezclados entre harinas y frutas*

### **“Tarta de frutilla apasiona y ajonjolí” \$9.75**

*Peligrosa combinación entre maracuyá y frutillas*

### **“Macachoux” \$12.00**

*Los tradicionales de la pastelería juntos con clásicos de los andes*

### **“Tarta de la pasión” \$5.25**

*Deléitate con la dulzura del maracuyá y la naranja*

**Los precios incluyen IVA**

**“Cilindro cremoso” \$8.50**

Simple y vanguardista postres para degustar

**“Achoman” \$17.50**

*Nunca probaste algo así, en el centro algo espera*

**“Kiwiman” \$16.99**

*Inesperado relleno de fruta, necesitas llegar al centro*

***Especialidades***

**Pie de nísperos \$22.50**

*Ocultos en la ciudad son un deleite al paladar*

**Pavlova exprés de naranja \$17.99**

*Fuerte y acida combinación cremosa de fruta*

**Mousse de ajonjolí \$34.99**

*Se queda en el paladar y te encantara*

**Mousse y brownie \$30.99**

*Cremoso y suave, de textura ligera*

**Esponjoso de chocolate \$39.99**

*EL chocolate apasiona y endulza a todos*

**Esponja de mango \$49.99**

*Estructurada y delicada combinación de ingredientes para degustar y saborear*

**Sorpresa de pera \$39.99**

*Son suaves y crujientes capas rellenas de sabor*

***Cafetería***

*Nuestro café, cultivado en los andes de nuestro país hacen que sus características sean únicas, llevándote a un paseo mediante su aroma y sabor.*

**Expreso \$1.75**

**Expreso doble \$1.99**

**Americano \$1.75**

**Capuchino \$ 2.25**

**Mocachino \$2.35**

**Los precios incluyen IVA**



## Anexo 4: Tarjeta de presentación





## Anexo 5: Facebook

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Paramo'. The page header includes the search bar with 'Paramo' entered, the user's name 'David', and navigation icons for 'Inicio', 'Mensajes', 'Notificaciones', 'Estadísticas', 'Herramientas de publicación', 'Configuración', and 'Ayuda'. The main content area features a large banner with the 'PÁRAMO' logo and a hawk silhouette, with the tagline 'PANELERÍA DE VANGUARDIA CON SABORES DE ALTURA.' Below the banner is the page name 'Paramo' and category 'Alimentos/bebidas'. A navigation menu includes 'Biografía', 'Información', 'Fotos', 'Opiniones', 'Más', and '+ Agregar tienda'. The left sidebar shows the location 'Alimentos/bebidas · Quito' with a 5.0 star rating and a search bar for 'Busca publicaciones en esta página'. The main feed displays a post from 'Paramo' updated on May 15 at 16:14. The right sidebar contains a 'Promocionar' button, a weekly summary for 'ESTA SEMANA' (1 reach, 42 interactions, 0 calls), and a 'Reciente' section for 2015. An advertisement for 'Paramo' is also visible, with the text 'Me gusta esta página · A 92 personas les gusta esta página' and a 'Promocionar página' button. The URL 'https://www.facebook.com/paramouio/#' is visible at the bottom left.

Paramo  
Alimentos/bebidas

Alimentos/bebidas · Quito  
5.0 ★★★★★

Busca publicaciones en esta página

92 Me gusta 0 this week  
Anabel Borja Salazar y 62 amigos más

62 estuvieron aquí +27 this week

Ver noticias de páginas  
Publicaciones de páginas que indicaste que te gustan en nombre de tu página

Estado Foto/video Oferta, Evento +

Escribe algo...

Paramo actualizó su foto del perfil.  
15 de mayo a las 16:14 ·

Paramo  
Productos de Repostería y Panadería

Me gusta esta página ·  
A 92 personas les gusta esta página

Promocionar página

https://www.facebook.com/paramouio/#

## Anexo 6: Instagram

The image shows a screenshot of an Instagram profile for the account 'paramouio'. At the top, the Instagram logo and the word 'Instagram' are visible on the left, and a search bar with the text 'Buscar' is in the center. On the right side of the top navigation bar, there are icons for home, heart, and profile. The profile header includes a circular profile picture featuring a condor and the text '100 AÑOS DE ALTURA'. To the right of the profile picture, the name 'paramouio' is displayed with a 'Seguir' button and a three-dot menu icon. Below the name, the bio reads 'Paramouio'. The statistics section shows '10 publicaciones', '63 seguidores', and '245 seguidos'. The main content area displays a grid of six images: two logos for 'ÁRMO STELERÍA DE VANGUARD' and 'M MO SABORES DE ALTURA', a close-up of a layered flatbread, a plate of fruit including mango, banana, and strawberry, a glass of a beverage with a cookie, and a swirl of cream with chocolate shavings.

## Anexo 7: Producción agrícola de la región sierra del Ecuador

Provincia	Producto		
<b>Azuay</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arveja seca	Aguacate
	Cacao	Arveja tierna	Banano
	Café	Cebada	Café
	Caña de azúcar	Fréjol seco	Claudia
	Plátano	Fréjol tierno	Chirimoya
	Tómate de árbol	Haba seca	Cocotero
		Haba tierna	Durazno
		Maíz duro seco	Guaba
		Maíz suave choclo	Limón
		Papa	Mandarina
		Trigo	Mango
		Yuca	Manzana
			Naranja
			Papaya
			Pera
			Plátano
			Tomate de árbol
			Toronja
			Zapote
<b>Bolívar</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arroz	Achiote
	Cacao	Arveja seca	Aguacate
	Café	Arveja tierna	Banano
	Caña de azúcar	Cebada	Cacao
	Maracuyá	Fréjol seco	Café
	Naranja	Fréjol tierno	Chirimoya
	Palma africana	Haba seca	Ciruelo
	Plátano	Haba tierna	Durazno
		Maíz duro choclo	Guaba
		Maíz duro seco	Guanábana
		Maíz suave choclo	Guayaba
		Maíz suave seco	Lima
		Papa	Limón
		Tomate riñón	Mandarina
		Trigo	Mango
		Yuca	Maracuyá
			Naranja
			Orito

			Papaya
			Plátano
			Tomate de árbol
			Zapote
<b>Carchi</b>			
	Cacao	Arveja seca	Aguacate
	Café	Arveja tierna	Claudia
	Caña de azúcar	Cebada	Chirimoya
	Naranja	Fréjol seco	Guaba
	Plátano	Fréjol tierno	Lima
	Tómate de árbol	Haba tierna	Limón
		Maíz duro choclo	Mandarina
		Maíz duro seco	Manzana
		Maíz suave choclo	Naranja
		Maíz suave seco	Tomate de árbol
		Papa	
		Tomate riñón	
		Yuca	
<b>Cañar</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arveja seca	Aguacate
	Cacao	Arveja tierna	Banano
	Café	Cebada	Café
	Caña de azúcar	Fréjol seco	Claudia
	Naranja	Fréjol tierno	Chirimoya
	Plátano	Haba seca	Durazno
	Tómate de árbol	Haba tierna	Guayaba
	Cacao	Maíz duro choclo	Limón
	Café	Maíz duro seco	Mandarina
	Caña de azúcar	Maíz suave choclo	Mango
	Naranja	Papa	Manzana
	Plátano	Trigo	Naranja
	Tómate de árbol	Yuca	Papaya
			Pera
			Tomate de árbol
			Toronja
<b>Cotopaxi</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arroz	Achiote
	Cacao	Arveja seca	Aguacate
	Café	Arveja tierna	Banano
	Caña de azúcar	Cebada	Cacao
	Maracuyá	Fréjol seco	Claudia

	Naranja	Fréjol tierno	Chirimoya
	Palma africana	Haba seca	Durazno
	Plátano	Haba tierna	Guaba
	Tómate de árbol	Maíz duro choclo	Guanábana
		Maíz duro seco	Guayaba
		Maíz suave choclo	Lima
		Maíz suave seco	Limón
		Papa	Mandarina
		Trigo	Mango
		Yuca	Manzana
			Naranja
			Orito
			Papaya
			Pera
			Piña
			Plátano
			Tomate de árbol
			Toronja
			Zapote
<b>Chimborazo</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arveja seca	Aguacate
	Cacao	Arveja tierna	Banano
	Café	Cebada	Cacao
	Caña de azúcar	Fréjol seco	Café
	Naranja	Fréjol tierno	Claudia
	Plátano	Haba seca	Chirimoya
	Tómate de árbol	Haba tierna	Durazno
		Maíz duro choclo	Guaba
		Maíz duro seco	Limón
		Maíz suave choclo	Mandarina
		Maíz suave seco	Manzana
		Papa	Naranja
		Tomate riñón	Orito
		Trigo	Papaya
		Yuca	Pera
			Plátano
			Tomate de árbol
<b>Imbabura</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arveja seca	Aguacate
	Cacao	Arveja tierna	Cacao
	Café	Cebada	Chirimoya

	Caña de azúcar	Fréjol seco	Cocotero
	Naranja	Fréjol tierno	Durazno
	Palma africana	Haba seca	Guaba
	Plátano	Haba tierna	Guanábana
	Tómate de árbol	Maíz duro seco	Guayaba
		Maíz suave choclo	Lima
		Maíz suave seco	Limón
		Papa	Mandarina
		Tomate riñón	Manzana
		Trigo	Naranja
		Yuca	Papaya
			Piña
			Plátano
			Tomate de árbol
			Zapote
<b>Loja</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arroz	Achiote
	Cacao	Arveja seca	Aguacate
	Café	Arveja tierna	Banano
	Caña de azúcar	Cebada	Cacao
	Maracuyá	Fréjol seco	Café
	Naranja	Fréjol tierno	Claudia
	Plátano	Haba seca	Chirimoya
	Tómate de árbol	Haba tierna	Ciruelo
		Maíz duro choclo	Cocotero
		Maíz duro seco	Durazno
		Maíz suave choclo	Guaba
		Maíz suave seco	Guanábana
		Papa	Guayaba
		Tomate riñón	Lima
		Trigo	Limón
		Yuca	Mandarina
			Mango
			Manzana
			Maracuyá
			Naranja
			Papaya
			Piña
			Plátano
			Tomate de árbol
			Toronja
			Zapote

<b>Pichicha</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Banano	Arroz	Achiote
	Cacao	Arveja seca	Aguacate
	Café	Arveja tierna	Banano
	Caña de azúcar	Cebada	Cacao
	Maracuyá	Fréjol seco	Café
	Naranja	Fréjol tierno	Chirimoya
	Palma africana	Haba seca	Ciruelo
	Plátano	Haba tierna	Cocotero
	Tómate de árbol	Maíz duro choclo	Durazno
		Maíz duro seco	Guaba
		Maíz suave choclo	Guanábana
		Maíz suave seco	Guayaba
		Papa	Lima
		Tomate riñón	Limón
		Trigo	Mandarina
		Yuca	Mango
			Manzana
			Maracuyá
			Naranja
			Papaya
			Piña
			Plátano
			Tomate de árbol
			Toronja
			Zapote
<b>Tungurahua</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>
	Tómate de árbol	Arveja tierna	Aguacate
		Cebada	Claudia
		Fréjol seco	Durazno
		Fréjol tierno	Guaba
		Haba seca	Guayaba
		Haba tierna	Lima
		Maíz duro seco	Limón
		Maíz suave choclo	Mandarina
		Maíz suave seco	Manzana
		Papa	Pera
		Tomate riñón	Plátano
			Tomate de árbol
<b>Santo Domingo de los Tsáchilas</b>	<b>Cultivos Permanente</b>	<b>Cultivos transitorios</b>	<b>Cultivos dispersos</b>

	Banano	Fréjol seco	Achiote
	Cacao	Fréjol tierno	Aguacate
	Café	Maíz duro choclo	Banano
	Caña de azúcar	Maíz duro seco	Cacao
	Maracuyá	Maíz suave seco	Café
	Palma africana	Yuca	Chirimoya
	Plátano		Ciruelo
			Cocotero
			Guaba
			Guanábana
			Guayaba
			Lima
			Limón
			Mandarina
			Mango
			Maracuyá
			Naranja
			Orito
			Papaya
			Piña
			Plátano
			Toronja
			Zapote

(INEC, [ecuadorencifras.gob.ec](http://ecuadorencifras.gob.ec))



## Anexo 8: Lista de precios materia prima

Lista de precios				
<b>Químicos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Ácido ascórbico	500	g	8,44	0,017
Agar agar	500	g	38,79	0,078
Albumina el polvo	450	g	20,46	0,045
Azúcar invertido	700	g	8,04	0,011
Citrato sódico	200	g	6,35	0,032
Dextrosa	700	g	5,63	0,008
Gelatina en polvo	180	g	4,92	0,027
Gelcrem frio	150	g	8,07	0,054
Glucosa	300	g	4,94	0,016
Goma garrofín	500	g	20,37	0,041
Goma gellan	500	g	70,52	0,141
Goma guar	500	g	11,27	0,023
Goma xantana	500	g	18,32	0,037
Hojas de gelatina	12	g	1,2	0,100
Iota	500	g	30,96	0,062
Kappa	400	g	45,12	0,113
Kuzu	600	g	119,02	0,198
Lecitina	300	g	18,05	0,060
Maltodextrina de tapioca	600	g	50,72	0,085
Pectina	140	g	14,1	0,101
Sorbitol	500	g	15,5	0,031
<b>Lácteos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Clara de huevo	30	g	0,09	0,003
Crema de leche	1000	g	4,41	0,004
Huevo	50	g	0,15	0,003
Leche	1000	g	0,79	0,001
Mantequilla	250	g	1,98	0,008
Yemas	20	g	0,06	0,003
Yogur natural griego	1000	g	3,61	0,004
<b>Fruta</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Achotillo	200	g	1	0,005
Albahaca	60	g	1	0,017
Capulí	454	g	1	0,002
Duraznos	1000	g	2,93	0,003
Frambuesa	125	g	2,93	0,023
Frutillas	454	g	1,5	0,003
Guanábana	1000	g	2,59	0,003
Guayaba	450	g	1,62	0,004
Higos	500	g	2,4	0,005

Kiwi	1000	g	2,63	0,003
Limón	1000	g	0,67	0,001
Mandarina	1000	g	3,6	0,004
Mango	250	g	1	0,004
Manzana	1000	g	2,95	0,003
Maracuyá	450	g	2,85	0,006
Mora	454	g	1,5	0,003
Mortiño	454	g	2	0,004
Naranja	1000	g	3,37	0,003
Nísperos	200	g	1	0,005
Peras	1000	g	2,32	0,002
Plátano	1000	g	0,82	0,001
Tomate de árbol	1000	g	1,82	0,002
Toronja	1000	g	0,73	0,001
Uvilla	420	g	2,22	0,005
<b>Abastos secos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Ajonjolí	50	g	0,62	0,012
Almendra	350	g	8,45	0,024
Anís	50	g	0,96	0,019
Azúcar	2000	g	1,77	0,001
Azúcar en polvo	500	g	0,93	0,002
Azúcar morena	2000	g	2,16	0,001
Café en grano	340	g	7,15	0,021
Canela	80	g	2,35	0,029
Cedrón	26	g	1,1	0,042
Chuquiragua	100	g	1	0,010
Clavo de olor	12	g	0,54	0,045
Cobertura chocolate	500	g	3,18	0,006
Cobertura chocolate blanco	500	g	4,03	0,008
Cocoa	440	g	2,33	0,005
Jengibre	25	g	2,19	0,088
Harina de almendra	21,26	g	1	0,047
Harina de maíz	500	g	0,97	0,002
Harina de quinua	400	g	1,2	0,003
Harina de trigo	1000	g	2,12	0,002
Horchata	30	g	0,59	0,020
Ishpingo	10	g	0,15	0,015
Láminas de oro alimentario	22	g	30	1,364
Levadura en polvo	120	g	1,41	0,012
Maicena	200	g	0,95	0,005
Manteca de cacao	200	g	3	0,015
Nuez	350	g	8,13	0,023
Pimienta dulce	25	g	1,1	0,044

Sal	1000	g	0,52	0,001
Te de naranja	26	g	1,1	0,042
Vainas de vainilla	8	g	2,5	0,313
<b>Abastos líquidos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Aceite de girasol	1000	g	3,3	0,003
Aceite de oliva	250	g	5,89	0,024
Agua	600	g	0,4	0,001
Agua de rosas	300	g	7,36	0,025
Colorante amarillo	28	g	3,13	0,112
Colorante rojo	28	g	3,13	0,112
Colorante verde	28	g	3,13	0,112
Esencia de vainilla	100	g	0,92	0,009
Esencia de limón	112	g	1	0,009
Esencia de naranja	112	g	1	0,009
Higos en miel	550	g	2,43	0,004
Pájaro azul	750	g	7,68	0,010
Ron	700	g	7,64	0,011
Vinagre balsámico	250	g	5,48	0,022
<b>Azúcares</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Precio x gramo</b>
Azúcar blanco sobre	300	g	1,95	0,007
Azúcar morena sobre	500	g	2,13	0,004
Edulcorante	100	g	4,89	0,049
			<b>Promedio</b>	<b>0,020</b>

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

## Anexo 9: Distribuidores

Proveedores					
Genero	Empresa	Teléfono	Dirección	Web page / e-mail	Productos
Lácteos	Floralp	2892156	Chimborazo Y Av. Pampite C.C.La Esquina	floralpq@pi.pro.ec.	Leche, lácteos, queso y huevos
Lácteos	Vitaleche	2651880	Pedro Pinto 610 y Av. Napo	<a href="http://www.vitaleche.com/index.php/contacto">http://www.vitaleche.com/index.php/contacto</a>	Leche, lácteos, queso y huevos
Huevos	Pronaca	3976-400	República del Salvador y Portugal esquina	<a href="http://www.pronaca.com/site/principalHogar.jsp?arb=1020">http://www.pronaca.com/site/principalHogar.jsp?arb=1020</a>	Huevos
Huevos	Grupo oro	248 5500	José Andrade Oe1-103 Y Juan De Selis	ventas@grupooro.com.ec	Huevos
Harina	Santa Lucia	2 670 757	Av. Maldonado S13-178 y Joaquín Gutiérrez	info@santa-lucia.ec	Harina
Harina	Harina YA	1800929292		yayaya@moderna.com.ec	Harina
Café	Café Valdez	601 7050	Valladolid N24-282 y Fco. Galavis	info@cafevelez.com	Café
Café	Montañés	2528487	Coruña y Toledo esquina	info@cafemontanes.com	Café
Chocolate	Nestlé	22232400	González Suarez n31-135	nestle@ec.nestle.com	Chocolates
Chocolate	Cordialsa	2474900	Av. Galo Plaza Lasso N68-100 y Avellaneda Edificio	cordial@cordialsa.com.ec	Chocolates
Frutas	Mercado Iñaquito		Iñaquito y Juan Villa lengua		Frutas
Frutas	Santa María	2942920	Iñaquito y Juan Villa lengua		Frutas
Verduras	Mercado Iñaquito		Iñaquito y Juan Villa lengua		Verduras

Verduras	Santa María	2942920	Iñaquito y Juan Villa Lengua		Verduras
Cereales	Mega maxi	246-2705	Avenida 6 de Diciembre,		Cereales
Cereales	Santa María	2942920	Iñaquito y Juan Villa Lengua		Cereales
Abarrotes	Mega maxi	246-2705	Avenida 6 de Diciembre,		Abarrotes
Abarrotes	Santa María	2942920	Iñaquito y Juan Villa Lengua		Abarrotes
Limpieza	Mega maxi	246-2705	Avenida 6 de Diciembre,		Productos de limpieza
Limpieza	Santa María	2942920	Iñaquito y Juan Villa Lengua		Productos de limpieza

Tabla elaborada por: David Andrade Sierra

Anexo 10: Recetas estándar

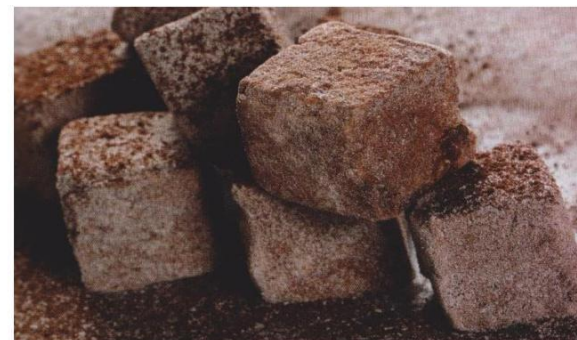
Receta 1: Nube de aromas



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Nube de aromas
<b>Categoría:</b>	Postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	Mixer
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Nube</b>									
Azúcar	500	g				0%	500	g	\$ 0,54
Glucosa	100	g				0%	100	g	\$ 1,65
Agua	200	g				0%	200	g	\$ 0,13
Hojas de gelatina	22	g			Hidratadas y escurridas	0%	22	g	\$ 2,20

Albumina el polvo	18	g			0%	18	g	\$	0,82
Infusión de horchata	175	g		Muy concentrada	0%	175	g	\$	0,37
Extracto de limón	6	g			0%	6	g	\$	0,05
Cobertura de chocolate	200	g			0%	200	g	\$	1,27
<b>Rebozado</b>									
Azúcar en polvo	200	g			0%	200	g	\$	0,85
Maicena	100	g			0%	100	g	\$	1,18
Dextrosa	100	g			0%	100	g	\$	0,80
Cocoa	40	g			0%	40	g	\$	0,21
Polvo de horchata	10	g			0%	10	g	\$	0,02
<b>Montaje</b>									
Frutillas	200	g		Cortadas en cuartos	4%	200	g	\$	0,66
<b>Procedimiento</b>								<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 10,76</b>
<b>Rebozado</b> 1.- Mezclar todos los ingredientes <b>Nube</b> 1.- mezclar la infusión de horchata con la albumina en polvo y montar un merengue 2.- Mezclar la glucosa, azúcar y agua, llevar a hervor hasta los 125°C. Añadir las hojas de gelatina 3.- Derretir la cobertura de chocolate en baño maría o microondas 4.- Añadir el jarabe en punto de hilo al merengue anteriormente preparado 5.- Incorporar el merengue al chocolate en forma envolvente con una espátula 6.- En un silpad espolvorear el rebozado y colocar encima un marco cuadrado de acero. 7.- Verter la mezcla aun tibia a 45°C dentro del marco 8.- Dejar gelificar en refrigeración a 4°C 9.- Cuando este consistente porcionar en doce cuadrados 10.- espolvorear el rebozado sobre los cubos								<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$ 0,54</b>
								<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 11,30</b>
								<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 1,88</b>

<b>Montaje</b> Servir tres cubos junto con una buena porción de frutillas	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Si se busca una textura un poco más firme se puede añadir un 5% de manteca de cacao antes de verter la mezcla en la manga, esto ayuda a combatir la humedad del ambiente. Se puede cambiar el extracto de limón por un licor.	Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo. Glucosa: Mezcla de maltosa, dextrina y dextrosa. Dextrosa: Es una variedad de la glucosa.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	Incorporar en punto de hilo seguido al merengue para que este monte, no batir en exceso pues el merengue se corta



Receta 2: Nube de tomate de árbol



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Nube de tomate de árbol
<b>Categoría:</b>	Postre
<b># Pax:</b>	4
<b>Utensilios:</b>	Mixer
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Nube</b>									
Azúcar	500	g				0%	500	g	\$ 0,44
Glucosa	100	g				0%	100	g	\$ 5,38
Agua	200	g				0%	200	g	\$ 0,13
Hojas de gelatina	22	g			Hidratadas y escurridas	0%	22	g	\$ 2,20
Albumina en polvo	18	g				0%	18	g	\$ 0,82

Tomate de árbol	175 g			Pulpa	5%	175 g	\$ 0,32
Extracto de naranja	6 g				0%	6 g	\$ 0,05
<b>Rebozado</b>							
Azúcar	200 g				0%	200 g	\$ 0,18
Maicena	100 g				0%	100 g	\$ 0,48
Dextrosa	100 g				0%	100 g	\$ 0,80
<b>Montaje</b>							
Tomate de árbol	200 g			Cortados en medias lunas	5%	200 g	\$ 0,36
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b> \$ 7,43 <b>Margen de error 5%</b> \$ 0,37 <b>Costo Neto</b> \$ 7,80 <b>Costo por porción</b> \$ 1,95	
<b>Nube</b> 1.- Disolver la albumina en la pulpa con ayuda de un mixer, montar un merengue con la batidora. 2.- Mezclar el azúcar, glucosa y agua, llevar a hervor hasta los 125°C. Añadir las hojas de gelatina. 3.- Añadir en forma de hilo al merengue, seguir batiendo hasta que la base este tibia 45°C. 4.- Añadir las gotas de extracto de naranja y mezclar. 5.- Disponer de una manga y llenarla con la mescla a 45 °C. 6.- Espolvorear el rebozado en un silpad, escudillar 12 líneas con la mescla y espolvorear con más rebozado. 7.- Dejar reposar en refrigeración 4°C.							
<b>Montaje</b> Se pueden obtener formas divertidas como lazos o nudos. Servir con las medias lunas del tomate de árbol junto con tres nudos de nube.							
<b>Técnicas</b>				<b>Glosario</b>			
Si se busca una textura un poco más firme se puede añadir un 5% de manteca de cacao antes de verter la mezcla en la manga, esto				Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo. Glucosa: Mescla de maltosa, dextrina y			

ayuda a combatir la humedad del ambiente. Se puede cambiar el extracto de naranja por un licor.	dextrosa. Dextrosa: Es una variedad de la glucosa.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	Incorporar en punto de hilo seguido al merengue para que este monte, no batir en exceso pues el merengue se corta

Receta 3: Macaron de durazno



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Macaron de durazno
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	12
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Liofilización de duraznos</b>									
Duraznos	50	g				19%	50	g	\$ 0,15
<b>Macaron</b>									
Azúcar en polvo	500	g				0%	500	g	\$ 0,93
Polvo de almendra	500	g				0%	500	g	\$ 22,00
Agua	170	g				0%	170	g	\$ 0,11

Albumina en polvo	15	g			0%	15	g	\$	0,68	
Colorante amarillo	2	g			0%	2	g	\$	0,22	
Duraznos liofilizados	25	g			0%	25	g	\$	3,66	
<b>Almíbar</b>										
Azúcar	500	g			0%	500	g	\$	0,44	
Agua	220	g			0%	220	g	\$	0,15	
<b>Merengue</b>										
Agua	170	g			0%	170	g	\$	0,11	
Albumina en polvo	15	g			0%	15	g	\$	0,68	
<b>Crema</b>										
Frambuesa	400	g			puré	4%	400	g	\$	9,38
Leche	100	g	x	x		0%	100	g	\$	0,08
Azúcar	100	g				0%	100	g	\$	0,09
Maicena	45	g				0%	45	g	\$	0,53
Yemas	90	g	x	x		0%	90	g	\$	0,27
Manteca de cacao	30	g				0%	30	g	\$	0,14
Mantequilla	250	g	x	x		0%	250	g	\$	1,98
Colorante rojo	2	g				0%	2	g	\$	0,22
<b>Montaje</b>										
Duraznos	200	g			Cortados en rodajas	19%	200	g	\$	0,59
<b>Procedimiento</b>										
<b>Liofilización</b>										
1.- Lavar los duraznos, cortarlos por la mitad y rebanar muy delgado con una mandolina.										
2.- Extenderlos sobre papel film, sobreponerlos sobre una lata.										
3.- Congelar alrededor de 10 días.										
4.- Triturar y reservar.										
									<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 35,88</b>
									<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$ 1,79</b>
									<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 37,67</b>
									<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 3,14</b>

**Macaron**

- 1.- Disolver la albumina con el agua.
- 2.- Poner en la batidora la mezcla de polvo de almendra, azúcar en polvo, y los duraznos liofilizados.
- 3.- Añadir la albumina disuelta y mezclar por 30s con el escudo a velocidad media.
- 4.- Incorporar el colorante y mezclar 30 segundos más.

**Almíbar**

- 1.- Mezclar el azúcar con el agua y cocer hasta formar un almíbar a 118°C.

**Merengue**

- 1.- Montar un merengue con la albumina y el agua, verter el almíbar y batir hasta que la preparación este casi fría.
- 2.- Mezclar las dos preparaciones, el merengue y los secos con una espátula.

**Ensamblaje**

- 1.- Colocar la masa de macaron en una manga y con ella formar círculos sobre un silpad, tratando que sean del mismo tamaño.
- 2.- Golpear la lata para evitar que se formen burbujas de aire, dejar reposar por 20 minutos.
- 3.- Hornear a 115°C de 8 a 10 minutos.
- 4.- Reposar hasta que estén fríos, conservar un par de días en refrigeración.

**Crema muselina**

- 1.- Mezclar las yemas con la mitad del azúcar y el almidón de maíz.
- 2.- Aparte calentar hasta punto de ebullición la mezcla de leche con puré de frambuesas y el resto del azúcar.
- 3.- Verter sobre las yemas, cocer de nuevo hasta punto de ebullición.
- 4.- Retirar del fuego, añadir la manteca de cacao y enfriar.
- 5.- Crear la mantequilla en la batidora y mezclar con la preparación anterior.
- 6.- Reservar en un bowl con papel film al contacto.

**Montaje**

En uno de los discos colocar la crema en forma de espiral y cerrarla con otro disco. Servir 3u con rodajas de duraznos frescas.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	<p>Liofilización: Técnica de deshidratación por frío, un proceso común en la industria alimentaria conocido como deshidrocongelación o secado por congelación.</p> <p>Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo.</p>
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	

## Receta 4: Pie de nísperos



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Pie de nísperos
<b>Categoría:</b>	Tarta
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	Mixer
<b>Tiempo de almacenamiento</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Masa sablee</b>									
Harina de trigo	250	g	x	x		0%	250	g	\$ 0,75
Mantequilla	125	g	x	x		0%	125	g	\$ 0,99
Azúcar en polvo	63	g				0%	63	g	\$ 0,12
Huevo	50	g	x	x		0%	50	g	\$ 0,15
<b>Crema</b>									



Azúcar	120	g				0%	120	g	\$ 0,11
Mantequilla	240	g	x	x		0%	240	g	\$ 1,90
Yemas	40	g	x	x		0%	40	g	\$ 0,12
Huevos	50	g	x	x		0%	50	g	\$ 0,15
Nísperos	75	g			puré	24%	75	g	\$ 0,38
<b>Merengue de manzana</b>									
Manzana	200	g			puré	14%	200	g	\$ 0,59
Albumina	18	g				0%	18	g	\$ 0,82
Azúcar	200	g				0%	200	g	\$ 0,18
Azúcar en polvo	150	g				0%	150	g	\$ 0,28
Goma xantana	1,5	g				0%	1,5	g	\$ 0,05
<b>Montaje</b>									
Ácido ascórbico	5	g				0%	5	g	\$ 0,08
Manzanas	100	g			Cortadas en cuartos	14%	100	g	\$ 0,30
Agua	100	g				0%	100	g	\$ 0,07
<b>Procedimiento</b>									
<b>Masa sable</b>							<b>Costo Bruto \$ 7,02</b>		
1.- Cremar la mantequilla con el azúcar.							<b>Margen de error 5% \$ 0,35</b>		
2.- Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa.							<b>Costo Neto \$ 7,38</b>		
3.- Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío y pinchar.							<b>Costo por porción \$ 7,38</b>		
4.- Poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15 min.									
<b>Crema</b>									
1.- Sobre un baño maría, colocar el azúcar, el puré de nísperos, las yemas y los huevos.									
2.- Trabajar con el batidor de alambre. La crema tiene que espesar. Temperar la									

preparación e incorporar la mantequilla pomada poco a poco mezclando constantemente para homogeneizar.

**Merengue**

- 1.-Añadir la albumina y la goma xantana al puré de manzana.
- 2.- Homogenizar con el mixer, montar el merengue en la batidora, agregar el azúcar poco a poco y seguir montando unos minutos más.
- 3.- Añadir el azúcar en polvo de a poco y seguir batiendo 5 minutos más.

**Montaje**

Disolver el ácido ascórbico en el agua, cortar en láminas la manzana y reposar en la mezcla del agua.

Una vez fría la tarta, agregar la crema de níspero, llevar a frío. Decorar con el merengue y las láminas de manzana.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Si el puré de manzana es muy denso, se recomienda sustituir 75g de puré por 75g de zumo de manzana para obtener una mejor hidratación de la albumina (125g de puré y 75g de zumo)	Ácido ascórbico: Potente conservante y antioxidante alimentario. Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

Receta 5: Pavlova exprés de naranja



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Pavlova exprés de naranja
<b>Categoría:</b>	Tarta
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Merengue</b>									
Café expreso	250	g				0%	250	g	\$ 5,26
Clara de huevo	250	g	x	x		0%	250	g	\$ 0,75
Albumina en polvo	15	g				0%	15	g	\$ 0,68
Azúcar	100	g				0%	100	g	\$ 0,09
Gomo xantana	1,5	g				0%	1,5	g	\$ 0,05

Azúcar	120	g				0%	120	g	\$	0,11
<b>Crema de naranja</b>										
Leche	500	g	X	x		0%	500	g	\$	0,40
Azúcar	100	g				0%	100	g	\$	0,09
Yemas	4	g	x	x		0%	4	g	\$	0,01
Maicena	40	g				0%	40	g	\$	0,47
Mantequilla	40	g	x	x		0%	40	g	\$	0,32
Esencia de vainilla	5	g				0%	5	g	\$	0,05
Extracto de naranja	6	g				0%	6	g	\$	0,05
Piel de naranja	30	g				0%	30	g	\$	0,10
<b>Montaje</b>										
Gajos de naranja	100	g				35%	100	g	\$	0,34
Frutilla	100	g				4%	100	g	\$	0,33
<b>Procedimiento</b>										
<b>Merengue</b>						<b>Costo Bruto</b> \$ <b>5,82</b>				
1.- Mezclar el café expreso, las claras de huevo, la albumina en polvo y el azúcar y batir durante seis minutos, cuando el merengue este montado incorporar la goma xantana y batir seis minutos más.						<b>Margen de error 5%</b> \$ <b>0,29</b>				
2.- Verter la mezcla en marcos de 2cm de alto e introducir en el horno por 12 horas a 55°C.						<b>Costo Neto</b> \$ <b>6,11</b>				
3.- Reservar y enfriar						<b>Costo por porción</b> \$ <b>6,11</b>				
<b>Crema</b>										
1.- Hervir la leche junto con la mitad de azúcar y la piel de naranja.										
2.- Batir las yemas con la otra mitad de azúcar y la maicena.										
3.- Cuando la leche hierve temperar sobre las yemas, regresar al fuego hasta que espese y aromatizar con vainilla y el extracto de naranja.										
4.- Abrillantar la crema con mantequilla y tapar con film cubriendo la crema para evitar										

formar nata, enfriar y reservar.

**Montaje**

En el medio de la pavlova, introducir la crema y en la parte superior decorar con los gajos de naranja y frutillas.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
La xantana va ayudar a estabilizar la emulsión del agua con el aire del merengue	Goma Xantana: producido por la fermentación de glucosa o sacarosa del maíz por la bacteria Xanthomonas campestris, es un espesante. Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

Receta 6: Éclairs de toffe e higos



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	éclairs de toffe e higos
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Toffe base</b>									
Crema de leche	300	g	x	x		0%	300	g	\$ 1,32
Azúcar	150	g				0%	150	g	\$ 0,13
<b>Cremoso</b>									
Toffe base	300	g				0%	300	g	\$ 1,46
Leche	200	g	x	x		0%	200	g	\$ 0,16

Azúcar	30	g			0%	30	g	\$ 0,03
lota	3	g			0%	3	g	\$ 0,19
Goma garrofín	1	g			0%	1	g	\$ 0,04
<b>Pasta choux</b>								
Mantequilla	100	g	x	x	0%	100	g	\$ 0,79
Azúcar	4	g			0%	4	g	\$ 0,00
Huevos	250	g	x	x	0%	250	g	\$ 0,75
Harina	150	g	x	x	0%	150	g	\$ 0,45
Agua	250	g			0%	250	g	\$ 0,17
Sal	4	g			0%	4	g	\$ 0,00
<b>Montaje</b>								
Higos maduros	200	g			3%	200	g	\$ 0,96
<b>Procedimiento</b>								
<b>Base toffe</b>						<b>Costo Bruto \$ 6,45</b>		
1.- Preparar un caramelo oscuro en seco cociendo el azúcar, mientras tanto llevar la crema de leche a hervir.						<b>Margen de error 5% \$ 0,32</b>		
2.- Retirar el caramelo oscuro del fuego y verter poco a poco la crema de leche removiendo continuamente hasta su total integración.						<b>Costo Neto \$ 6,77</b>		
<b>Cremoso</b>						<b>Costo por porción \$ 1,13</b>		
1.- Mezclar los sólidos con la leche y triturar con el mixer.								
2.- Añadir el toffe y mezclar, cocer hasta punto de ebullición.								
3.- Dejar enfriar ligeramente y utilizar.								
<b>Pasta choux</b>								
1.- Hervir el agua junto con la sal, azúcar y mantequilla.								
2.- Agregar la harina y cocinar a fuego medio removiendo constantemente, cuando se forme una costra dorada en el fondo del recipiente que se está cocinando retirar del fuego y colocar en bowl con el escudo, batir hasta entibiar.								
3.- Incorporar los huevos 1x1 hasta formar una pasta homogénea, colocar la pasta en								

una manga con una boquilla de 1cm.

4.- Manguear una tira de 8cm de largo, separándolas por 1cm sobre una bandeja para hornear enmantequellida, pintar con huevo batido.

5.- Hornear a 200°C de 20 a 25 minutos.

### **Montaje**

Con un cuchillo de cierra partir a los bastones por la mitad y rellenar con el cremoso de toffe, verter el mismo cremoso en la parte superior y añadir medias unas de higos para decorar.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
La goma garrofín aporta estabilidad en técnicas que requieren un proceso de congelación, forma parte de algunos neutros estabilizantes para helados	Goma de garrofín: Es un espesante que procede de la semilla del algarrobo, usado sobre todo para evitar la cristalización de helados y espesar otros productos lácteos.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	



Receta 7: Tartaleta pasión de chocolate



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Tartaleta pasión de chocolate
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Base de maracuyá</b>									
Crema de leche	200 g		x	x		0%	200 g		\$ 0,88
Maracuyá	100 g				pulpa	36%	100 g		\$ 0,63
Azúcar	150 g					0%	150 g		\$ 0,13
<b>Cremoso</b>									
Base de maracuyá	300 g					0%	300 g		\$ 1,65

Leche	200 g	x	x		0%	200 g	\$ 0,16
Azúcar	30 g				0%	30 g	\$ 0,03
Iota	3 g				0%	3 g	\$ 0,19
Goma garrofín	1 g				0%	1 g	\$ 0,04
<b>Masa sable</b>							
Harina	200 g	x	x		0%	200 g	\$ 0,60
Cocoa	50 g				0%	50 g	\$ 0,26
Mantequilla	125 g				0%	125 g	\$ 0,99
Azúcar en polvo	70 g				0%	70 g	\$ 0,13
Huevo	50 g				0%	50 g	\$ 0,15
Esencia de vainilla	2 g				0%	2 g	\$ 0,02
<b>5 especies</b>							
Canela	5 g			Polvo	0%	5 g	\$ 0,15
Pimienta dulce	5 g			Polvo	0%	5 g	\$ 0,12
Anís	5 g			Polvo	0%	5 g	\$ 0,10
Ishpingo	5 g			Polvo	0%	5 g	\$ 0,10
Clavo de olor	5 g			Polvo	0%	5 g	\$ 0,23
<b>Trufa</b>							
Leche	250 g		x		0%	250 g	\$ 0,20
Crema de leche	500 g		x		0%	500 g	\$ 2,21
Cobertura de chocolate	350 g				0%	350 g	\$ 2,23
Hojas de gelatina	4 g			Hidratadas y escurridas	0%	4 g	\$ 0,40
5 especies	7 g				0%	7 g	\$ 0,68
<b>Montaje</b>							
Frambuesa	50 g				35%	100 g	\$ 2,34
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 8,91</b>

**Base**

- 1.- Preparar un caramelo oscuro en seco cociendo el azúcar, mientras tanto llevar la crema de leche y pulpa de maracuyá hervir.
- 2.- Retirar el caramelo oscuro del fuego y verter poco a poco la crema de leche removiendo continuamente hasta su total integración.

**Cremoso**

- 1.- Mezclar los sólidos con la leche y triturar con el mixer.
- 2.- Añadir la base y mezclar, cocer hasta punto de ebullición.
- 3.- Dejar enfriar ligeramente y utilizar.

**Masa sable**

- 1.- Cremar la mantequilla con el azúcar.
- 2.- Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa.
- 3.- Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío y pinchar.
- 4.- Poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15 min.

**5 especias**

- 1.- Mesclar todos los secos por partes iguales.

**Trufa**

- 1.- Fundir el chocolate.
- 2.- Calentar la leche con las especias, llevar a ebullición y dejar inficionarse por 5 minutos
- 3.- Añadir las hojas de gelatina y seguidamente verter poco a poco encima de la cobertura hasta obtener una emulsión lisa y brillante.
- 4.- Dejar enfriar hasta 30°C y añadir la crema de leche semimontada

**Montaje**

En el momento de rellenar la tartaleta, esta tiene que estar congelada para que el cremoso gelifique de forma rápida. Seguidamente introducir unos minutos en el congelador para acabar de bloquear y reservar en nevera.  
Cortar una tira de plástico y formar un círculo del mismo diámetro que la tartaleta.

<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$</b>	<b>0,45</b>
<b>Costo Neto</b>	<b>\$</b>	<b>9,35</b>
<b>Costo por porción</b>	<b>\$</b>	<b>1,56</b>

Dejar cuajar ligeramente la trufa de chocolate y acto seguido disponer en una manga pastelera con una boquilla lisa del número 8. Escudillar la trufa dentro del círculo de plástico en forma de montoncitos pegados entre sí, dejar cuajar y congelar, retirar el plástico y pulverizar con pintura de chocolate negro.

Disponer la trufa encima de la tarta antes de que el cremoso este completamente gelificado, con el fin de que quede perfectamente adherido. Añadir una frambuesa en la parte superior.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
La goma garrofín aporta estabilidad en técnicas que requieren un proceso de congelación, forma parte de algunos neutros estabilizantes para helados	Goma de garrofín: Es un espesante que procede de la semilla del algarrobo, usado sobre todo para evitar la cristalización de helados y espesar otros productos lácteos.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España.</p> <p>La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	

Receta 8: Esferas de uvilla



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Esferas de uvillas
Categoría:	postre
# Pax:	4
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Base de maracuyá</b>									
Crema de leche	200	g	x	x		0%	200	g	\$ 0,88
Uvilla	100	g			Pulpa con semillas	36%	100	g	\$ 0,53
Azúcar	150	g				0%	150	g	\$ 0,13
<b>Cremoso</b>									
Base de uvilla	300	g				0%	300	g	\$ 1,54

Leche	200	g	x	x	0%	200	g	\$	0,16
Azúcar	30	g			0%	30	g	\$	0,03
lota	3	g			0%	3	g	\$	0,19
Goma garrofín	1	g			0%	1	g	\$	0,04
Colorante amarillo	2	g	x	x	0%	2	g	\$	0,22
<b>Procedimiento</b>									
<b>Base</b>						<b>Costo Bruto</b> \$ <b>3,72</b>			
1.- Preparar un caramelo oscuro en seco cociendo el azúcar, mientras tanto llevar la crema de leche y pulpa de uvilla a hervir.						<b>Margen de error 5%</b> \$ <b>0,19</b>			
2.- Retirar el caramelo oscuro del fuego y verter poco a poco la crema de leche removiendo continuamente hasta su total integración.						<b>Costo Neto</b> \$ <b>3,91</b>			
<b>Cremoso</b>						<b>Costo por porción</b> \$ <b>0,98</b>			
1.- Mezclar los sólidos con la leche y triturar con el mixer.									
2.- Añadir la base y mezclar, cocer hasta punto de ebullición.									
3.- Incorporar el colorante.									
4.- Verter el contenido en moldes de esfera de 3cm de diámetro.									
<b>Montaje</b>									
Sustituir a la uvilla real de sus hojas y reemplazar por las esferas, servir 3 unidades.									
<b>Técnicas</b>			<b>Glosario</b>						
La goma garrofín aporta estabilidad en técnicas que requieren un proceso de congelación, forma parte de algunos neutros estabilizantes para helados			Goma de garrofín: Es un espesante que procede de la semilla del algarrobo, usado sobre todo para evitar la cristalización de helados y espesar otros productos lácteos.						
<b>Reseña histórica</b>			<b>Puntos importantes</b>						
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la									

pastelería actual”, 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.

## Receta 9: Financier de chocolate y mango



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Financier de chocolate y mango
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Gelificado</b>									
Mango	350	g			Puré	33%	350	g	\$ 1,40
Almíbar base	100	g				0%	100	g	\$ 0,09
Agua	50	g				0%	50	g	\$ 0,03
Citrato sódico	1,5	g				0%	1,5	g	\$ 0,05
Goma gellan	10	g				0%	10	g	\$ 1,41



Zumo de limón	25	g				0%	25	g	\$	0,02
<b>Financier</b>										
Cobertura de chocolate	220	g				0%	220	g	\$	1,40
Crema de leche	275	g	x	x		0%	275	g	\$	1,21
Azúcar en polvo	100	g				0%	100	g	\$	0,19
Almendra en polvo	75	g				0%	75	g	\$	3,30
Harina	75	g	x	x		0%	75	g	\$	0,23
Polvo de hornear	8	g				0%	8	g	\$	10,91
Clara de huevo	200	g	x	x		0%	200	g	\$	0,60
Mantequilla	110	g	x	x	Fundida	0%	110	g	\$	0,87
<b>Montaje</b>										
Mango	100	g			Cubos	33%	100	g	\$	0,40
<b>Procedimiento</b>										
<b>Gelificado</b>						<b>Costo Bruto \$ 9,88</b>				
1.- Mezclar en una cacerola, el puré de mango, el almíbar mesclado con el agua, el zumo de limón y la goma gellan, en ese estricto orden.						<b>Margen de error 5% \$ 0,49</b>				
2.- Mezclar sin durante 1 minuto a fuego lento.						<b>Costo Neto \$ 10,38</b>				
3.- Disponer en un marco de 1cm de alto sobre un silpad y llenar con las mescla.						<b>Costo por porción \$ 1,73</b>				
4.- Dejar enfriar y una vez dura, cortar barritas de medida inferior al tamaño del molde para de financier que vamos a usar.										
<b>Financier</b>										
1.- Calentar la crema de leche y verter sobre la cobertura de chocolate.										
2.- Mezclar con la clara de huevo sin dejar que monte, añadir los polvos previamente mezclados.										
3.- Incorporar la mantequilla fundida y ligeramente caliente.										
4.- Llenar los moldes hasta la mitad con la masa, introducir la gelatina de mango y cubrir con más masa, hornear a 200°C.										

<b>Montaje</b> Servir una porción del financier con trozos de mango recién cortados.	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
En el caso de utilizar una mezcla con una textura muy líquida, podemos bajar la cantidad de gellan a 8g por kilo de líquido.	Gellan: Es un polisacárido obtenido de la fermentación bacteriana de un almidón, utilizado con gelificaste. Citrato sódico: Compuesto por un grupo de sales extraídas de las cáscaras de los cítricos, que permiten regular la acidez de una solución para su esterificación.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

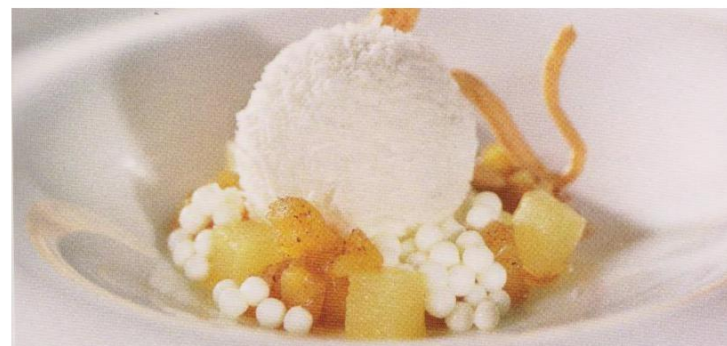
Receta 10: Guana Mora



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Guana Mora
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Caviar</b>									
Guanábana	350	g				13%	350	g	\$ 0,91
Leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,12
Azúcar	50	g				0%	50	g	\$ 0,04
Agar agar	4	g				0%	4	g	\$ 0,31
Aceite de girasol	1000	g				0%	1000	g	\$ 3,30

<b>Gelatina</b>									
Mora	350	g				7%	350	g	\$ 1,16
Jarabe	100	g			50% agua, 50% azúcar	0%	100	g	\$ 0,09
Ron	50	g				0%	50	g	\$ 0,55
Agar agar	3	g				0%	3	g	\$ 0,23
<b>Mousse</b>									
Guanábana	500	g				13%	500	g	\$ 1,30
Azúcar	80	g				0%	80	g	\$ 0,07
Crema de leche	200	g	x	x		0%	200	g	\$ 0,88
Hojas de gelatina	4	g				0%	4	g	\$ 0,40
<b>Compota</b>									
Guanábana	500	g				13%	500	g	\$ 1,30
Azúcar morena	100	g				0%	100	g	\$ 0,11
Polvo de anís estrellado	3	g				0%	3	g	\$ 0,06
<b>Speculoos</b>									
Azúcar	200	g				0%	200	g	\$ 0,18
Mantequilla	80	g	x	x		0%	80	g	\$ 0,63
Agua	40	g				0%	40	g	\$ 0,03
Harina	315	g	x	x		0%	315	g	\$ 0,95
Levadura en polvo	4	g				0%	4	g	\$ 5,45
Polvo de anís estrellado	3	g				0%	3	g	\$ 0,06
<b>Montaje</b>									
Frambuesa	50	g				35%	100	g	\$ 2,34
<b>Procedimiento</b>									
<b>Caviar de guanábana</b>									
1.- Mezclar todos los ingredientes excepto el aceite de girasol, llevar a ebullición sin parar de									
						<b>Costo Bruto</b>			<b>\$ 15,04</b>
						<b>Margen de error 5%</b>			<b>\$ 0,75</b>
						<b>Costo Neto</b>			<b>\$ 15,79</b>

remover, retirar del fuego y enfriar hasta 80°C.

2.- Rellenar un recipiente con aceite de girasol a temperatura ambiente, con una jeringa, verter gotas de la mezcla de puré de guanábana sobre el aceite y dejar por 2 minutos.

3.- Enjuagar con agua tibia y utilizar.

#### **Gelatina de mora y ron**

1.- Mezclar el puré de guanábana con el jarabe y el agar agar, calentar hasta que hierva, retirar del fuego y verter sobre el ron.

2.- Verter esta mezcla en un molde hasta los 2cm de altura.

3.- Dejar reposo y cortar en cubos de 1x1cm.

#### **Mousse de guanábana**

1.- Calentar una peque porción del puré de guanábana e incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría.

2.- Aparte, batir la crema de leche a ir añadiendo azúcar gradualmente, dejar de batir cuando haya comenzado a espesar, agregue la mezcla de puré de guanábana con una espátula.

3.- Verter el mousse en un molde de media esfera (4cm de diámetro), reservar una parte del mousse para realizar la crema de guanábana.

4. Cuando las medias esferas han gelificado unirlas para formar esferas completas

#### **Crema de guanábana**

1.- De la preparación anterior tomar la parte reservada del mousse y batir hasta que quede cremoso.

#### **Compota**

1.- Calentar todos los ingredientes a fuego lento hasta que el jugo se evapore.

#### **Speculoos de anís**

1.- Calentar el azúcar, la mantequilla y el agua hasta que hierva, retirar del fuego y añadir al resto de los ingredientes que han sido mezclados previamente.

2.- Amasar y extender entre dos silpad hasta los 0,3cm de grosor.

3.- Dejar enfriar y cortar tiras de 10x0,5cm

4.- Cocer en el horno a 170°C durante 10 minutos.

5.- Reservar los Speculoos en un recipiente hermético.

**Costo por porción \$ 2,63**

**Montaje**

En un plato, colocar un poco de crema de guanábana y encima pone compota de mora y anís, depositar la esfera del mousse de guanábana en la parte superior de la compota, colocar algunas perlas de caviar y compota alrededor de la esfera, decorar con dos Speculoos de anís.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
La esterificación se puede realizar con todo tipo de líquidos y purés de fruta (Con un mínimo de 80% de líquido), conservando un porcentaje de 2g de agar agar por 250g de base	Gellan: Es un polisacárido obtenido de la fermentación bacteriana de un almidón, utilizado con gelificante.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

## Receta 11: Lingote de toronja y jengibre



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Lingote de toronja y jengibre
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Gelatina</b>									
Zumo de toronja	400	g				35%	400	g	\$ 0,29
Almíbar base	100	g			50% de agua, 50% de azúcar	0%	100	g	\$ 0,09
Limón	25	g				0%	25	g	\$ 0,02
Gelatina en polvo	35	g				0%	35	g	\$ 0,96
<b>Brownie</b>									

Azúcar	210 g					210 g	\$ 0,19
Mantequilla	200 g	x	x	Pomada	0%	200 g	\$ 1,58
Cobertura de chocolate	125 g				0%	125 g	\$ 0,80
Huevo	160 g	x	x		0%	160 g	\$ 0,48
Sal	2 g				0%	2 g	\$ 0,00
Harina	90 g	x	x		0%	90 g	\$ 0,27
Jengibre	15 g			Polvo	0%	15 g	\$ 1,31
<b>Cremoso</b>							
Crema de leche	300 g	x	x		0%	300 g	\$ 1,32
Leche	200 g	x	x		0%	200 g	\$ 0,16
Azúcar morena	50 g				0%	50 g	\$ 0,05
Jengibre	10 g			Polvo	0%	10 g	\$ 0,88
lota	3 g				0%	3 g	\$ 0,19
Goma de garrofín	1,5 g				0%	1,5 g	\$ 0,06
<b>Glaseado</b>							
Agua	300 g				0%	300 g	\$ 0,20
Crema de leche	300 g	x	x		0%	300 g	\$ 1,32
Azúcar	480 g				0%	480 g	\$ 0,42
Cacao en polvo	180 g				0%	180 g	\$ 0,95
Hojas de gelatina	16 g				0%	16 g	\$ 1,60
<b>Montaje</b>							
Toronja	100 g			Gajos	35%	100 g	\$ 0,07
<b>Procedimiento</b>							
<b>Gelatina</b>							
1.- Mezclar todos los ingredientes con el mixer a máxima potencia durante un minuto.							
2.- Dejar gelificar y acto seguido montar en la batidora hasta obtener una masa muy							
					<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 13,22</b>	
					<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$ 0,66</b>	
					<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 13,88</b>	
					<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 2,31</b>	



esponjosa que triplique el volumen inicial.

3.- Verter en marcos del tamaño adecuado, alisar bien la superficie y dejar cuajar, la gelatina resultante presentará una textura que se puede cortar perfectamente e incluso pistolear.

### **Brownie**

1.- Mezclar en la máquina con la hoja de azúcar con la mantequilla hasta que esté bien emulsionado.

2.- Añadir el chocolate fundido pero no muy caliente.

3.- Incorporar los huevos a temperatura ambiente poco a poco y continuar con el batido hasta que este esté bien liso.

4.- Mezclar la harina, la sal y el jengibre y mezclar hasta que esté bien mezclada.

5.- Disponer la masa en una placa con un grosor de 1cm como máximo, cocer a 170°C por unos 15 minutos.

### **Cre moso**

1.- Mezclar el azúcar, el jengibre, la iota y la goma garrofín.

2.- Aparte mezclar la leche con la crema de leche y seguidamente añadir la mezcla de los sólidos.

3.- Remover y calentar hasta punto de ebullición.

4.- Aplicar encima del brownie con un grosor de 0,5cm.

5.- Dejar en refrigeración 2 horas y congelar antes de glasear.

### **Glaseado**

1.- Mezclar el agua, la crema y el azúcar y llevar a ebullición.

2.- Añadir el cacao, mezclar bien hasta que se integre y cocer a volver hasta que hierva de nuevo.

3.- Dejar hervir a fuego lento 1 minuto, retirar y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas a 35°C.

### **Montaje**

Cortar rectángulos de brownie con cremoso de jengibre y mascabado de 5x2,5cm, pulir las esquinas y glasear con el glaseado, dejar en la nevera hasta que el glaseado cuaje y acto seguido disponer encima de un rectángulo de gelatina ligeramente más corta y menos ancha que el lingote.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
<p>El punto óptimo para comenzar a montar la gelatina es cuando esta empieza a cuajar, pero no del todo, ya que al ser aun un poco blanda, no se rompe sino que se deshace.</p>	<p>lota: Producto natural que se extrae de un tipo de algas rojas. Presentación en polvo refinado.</p>
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	

Receta 12: Nuez pop



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Nuez pop
Categoría:	postre
# Pax:	12
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	350	g	x	x		0%	350	g	\$ 0,28
Crema de leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,66
Nuez	150	g			Pasta	0%	150	g	\$ 2,25
Azúcar	130	g				0%	130	g	\$ 0,12
Gelatina en polvo	40	g				0%	40	g	\$ 1,09

Goma guar	2	g				0%	2	g	\$	0,05
Crema semimontada	550	g	x	x		0%	550	g	\$	2,43
<b>Relleno</b>										
Frutillas	250	g				4%	250	g	\$	0,83
Almíbar	40	g			50% agua, 50% azúcar	0%	40	g	\$	0,04
Vinagre balsámico	30	g				0%	30	g	\$	0,66
Gelatina en polvo	11	g				0%	11	g	\$	0,30
<b>Glaseado</b>										
Frutillas	410	g				4%	410	g	\$	1,35
Almíbar base tpt	100	g				0%	100	g	\$	0,09
Kappa	7,5	g				0%	7,5	g	\$	0,85
Goma garrofín	1,5	g				0%	1,5	g	\$	0,06
<b>Biscocho</b>										
Azúcar en polvo	125	g				0%	125	g	\$	0,23
Mantequilla	150	g	x	x		0%	150	g	\$	1,19
Cobertura de chocolate	150	g				0%	150	g	\$	0,95
Yemas	140	g	x	x		0%	140	g	\$	0,42
Claras	280	g	x	x		0%	280	g	\$	0,84
Azúcar	125	g				0%	125	g	\$	0,11
Harina	120	g	x	x		0%	120	g	\$	0,36
Cocoa	25	g				0%	25	g	\$	0,13
Canela	5	g				0%	5	g	\$	0,15
<b>Procedimiento</b>										
<b>Mousse</b>										
1.- Mezclar la leche, le crema de leche y el azúcar, la goma guar y la gelatina instantánea en frío. Triturar con un mixer a velocidad alta por 1 minuto, hasta obtener una textura fina,										
						<b>Costo Bruto</b>		<b>\$ 15,42</b>		
						<b>Margen de error 5%</b>		<b>\$ 0,77</b>		
						<b>Costo Neto</b>		<b>\$ 16,19</b>		
						<b>Costo por porción</b>		<b>\$ 1,35</b>		

lisa y ligeramente untosa.

2.- Añadir la pasta de pistacho y volver a mezclar bien, incorporar la crema de leche semimontada delicadamente y usar de inmediato.

### **Relleno**

1.- Mezclar todos los ingredientes con un mixer hasta que se integre todo. 2.- Rellenar moldes de silicona en forma de esfera y congelar.

### **Glaseado**

1.- Mezclar la goma garrafón y la kappa, homogenizar bien con el resto de ingrediente en frío hasta que se allá integrado perfectamente la parte sólida.

2.- Cocer el conjunto mezclado de vez en cuando hasta alcanzar el punto de ebullición. 3.- Retirar y usar a 75-80°C para glasear.

### **Biscocho**

1.- Batir con el escudo la mantequilla y pomarla con el azúcar lustre, mezclar a velocidad media hasta que la preparación este esponjosa.

2.- Añadir la cobertura fundida a unos 35°C poco a poco y seguir mezclando hasta que esté bien integrada.

3.- Añadir las yemas a temperatura ambiente poco a poco y seguir mezclando 10 minutos.

4.- Aparte elaborar un merengue con las claras y el azúcar, cuando este esté montado pero no excesivamente firme, incorporar a la mezcla de chocolate delicadamente con una espátula.

5.- Tamizar la harina, la cocoa y la canela juntos y añadir a la preparación anterior en tres golpes máximo.

6.- Esparcir sobre una hoja de papel cera de 60x40cm. 7.- Hornear a 180°C durante 10 minutos.

### **Montaje**

Disponer del mousse en moldes de silicona en forma de esfera, insertar el relleno congelado, acto seguido congelar. Con la ayuda de una aguja pinchar la esfera y sumergir en el glaseado que debe estar a 75-80°C durante 3 segundos. Sacar del baño y disponer encima de un disco de biscocho de chocolate.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	<p>Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio. Kappa: Producto natural que se extrae de un tipo de algas rojas. Presentación en polvo refinado.</p>
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	

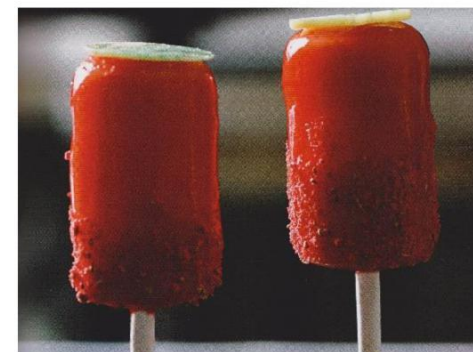
Receta 13: Asid pop



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Asid pop
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	350	g	x	x		0%	350	g	\$ 0,28
Crema de leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,66
Mango	150	g			Puré	0%	150	g	\$ 0,60
Azúcar	130	g				0%	130	g	\$ 0,12
Gelatina en polvo	40	g				0%	40	g	\$ 1,09

Goma guar	2 g				0%	2 g	\$ 0,05
Crema semimontada	550 g	x	x		0%	550 g	\$ 2,43
<b>Relleno</b>							
Limón	250 g				4%	250 g	\$ 0,17
Almíbar	40 g			50% agua, 50% azúcar	0%	40 g	\$ 0,04
Vinagre	30 g				0%	30 g	\$ 0,66
Gelatina en polvo	11 g				0%	11 g	\$ 0,30
<b>Glaseado</b>							
Limón	410 g				4%	410 g	\$ 0,27
Almíbar base tpt	100 g				0%	100 g	\$ 0,09
Kappa	7,5 g				0%	7,5 g	\$ 0,85
Goma garrofín	1,5 g				0%	1,5 g	\$ 0,06
<b>Procedimiento</b>							
<b>Mousse</b>						<b>Costo Bruto \$ 7,65</b>	
1.- Mezclar la leche, la crema de leche y el azúcar, la goma guar y la gelatina instantánea en frío. Triturar con un mixer a velocidad alta por 1 minuto, hasta obtener una textura fina, lisa y ligeramente untosa.						<b>Margen de error 5% \$ 0,38</b>	
2.- Añadir la pasta de pistacho y volver a mezclar bien, incorporar la crema de leche semimontada delicadamente y usar de inmediato.						<b>Costo Neto \$ 8,03</b>	
<b>Relleno</b>						<b>Costo por porción \$ 1,34</b>	
1.- Mezclar todos los ingredientes con un mixer hasta que se integre todo.							
2.- Rellenar moldes de silicona en forma de esfera y congelar.							
<b>Glaseado</b>							
1.- Mezclar la goma garrofín y la kappa, homogenizar bien con el resto de ingrediente en frío hasta que se allá integrado perfectamente la parte sólida.							
2.- Cocer el conjunto mezclado de vez en cuando hasta alcanzar el punto de ebullición.							
3.- Retirar y usar a 75-80°C para glasear.							
<b>Montaje</b>							



Disponer del mousse en moldes de silicona en forma de esfera, insertar el relleno congelado, acto seguido congelar. Con la ayuda de una aguja pinchar la esfera y sumergir en el glaseado que debe estar a 75-80°C durante 3 segundos.	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio. Kappa: Producto natural que se extrae de un tipo de algas rojas. Presentación en polvo refinado.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

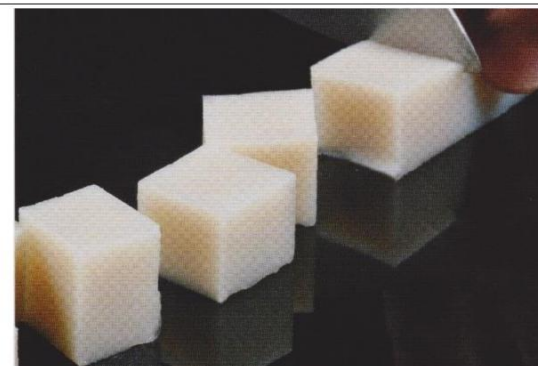
Receta 14: Achoman



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Achoman
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Glutinoso</b>									
Achotillo	420 g				Puré	13%	420 g		\$ 2,10
Mandarina	30 g				Puré	37%	30 g		\$ 0,11
Almíbar base tpt	50 g				50% agua, 50% azúcar	0%	50 g		\$ 0,04
Kuzu	80 g					0%	80 g		\$ 15,87
Agua	150 g					0%	150 g		\$ 0,10

<b>Crema</b>									
Huevos	150 g	x	x		4%	150 g	\$	0,45	
Mandarina	100 g				37%	100 g	\$	0,36	
Azúcar	150 g				0%	150 g	\$	0,13	
Gelcrem frio	11 g				0%	11 g	\$	0,59	
<b>Biscocho de hoja de naranja</b>									
Huevos	200 g	x	x		0%	200 g	\$	0,60	
Azúcar	80 g				0%	80 g	\$	0,07	
Almendra	80 g			Paste	0%	80 g	\$	1,93	
Te de naranja	10 g			Polvo	0%	10 g	\$	0,42	
Harina	25 g	x	x		0%	25 g	\$	0,08	
Colorante verde	2 g	x	x		0%	2 g	\$	0,22	
<b>Bola</b>									
Frutillas	75 g			Puré	4%	75 g	\$	0,25	
Mora	75 g			Puré	7%	75 g	\$	0,25	
Agua de rosas	50 g				0%	50 g	\$	1,23	
Almíbar base tpt	50 g				0%	50 g	\$	0,04	
Kappa	4 g				0%	4 g	\$	0,45	
Frutillas	30 g				4%	30 g	\$	0,10	
Mora	30 g				7%	30 g	\$	0,10	
<b>Sopa</b>									
Te de naranja	470 g			Infusión	0%	470 g	\$	19,88	
Almíbar base tpt	30 g				0%	30 g	\$	0,03	
Goma xantana	1,2 g				0%	1,2 g	\$	0,04	
<b>Cuajada</b>									

Guanábana	350g			Puré	13%	350g	\$ 0,91
Crema de leche	150g	x	x		0%	150g	\$ 0,66
lota	4g				0%	4g	\$ 0,25
Azúcar	35g				0%	35g	\$ 0,03
<b>Montaje</b>							
Mandarina	100g			Gajos	37%	100g	\$ 0,36
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 33,06</b>
<b>Glutinoso</b>						<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$ 1,65</b>
1.- Disolver el kuzu en el agua, añadir el resto de los ingredientes y cocer a fuego lento sin dejar de remover hasta conseguir una textura muy densa y elástica.						<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 34,71</b>
2.- Disponer de la masa recién cocida en un marco y este encima de una silpad, cubrir con film y hacer presión en la superficie para que quede plano, dejar en refrigeración unas 3 horas.						<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 5,79</b>
<b>Crema</b>							
1.- Mezclar con el mixer los huevos, el gelcrem, el azúcar y el puré de mandarina, cocer sin parar de remover con un batidor hasta que hierva.							
2.- Retirar del fuego y triturar en el robot para afinar la crema.							
<b>Biscocho</b>							
1.- Mezclar los ingredientes con la batidora de mano, colar y rellenar el sifón de medio litro, cargar con dos cargas de gas y dejar en la nevera una hora							
2.- En un vaso plástico y hacerle un pequeño agujero en el fondo.							
3.- Llenar el vaso hasta la mitad con la masa del biscocho y cocer de inmediato al microondas a máxima potencia durante unos 25 segundos.							
4.- Dejar el vaso boca abajo encima de una reja hasta que esté totalmente frío, desmoldar y utilizar.							
<b>Bola</b>							
1.-Mezclar el puré de frutillas y mora, el almíbar, la kappa y calentar hasta llegar a ebullición.							
2.- Dejar enfriar hasta 80°C y añadir el agua de rosas.							
3.- Dentro de un molde de silicona con forma de esfera entera, colocar una media mora y							



media frutilla, dosificar la gelatina y dejar gelificar, desmoldar.

**Sopa**

1.- Mezclar con el mixer y a continuación extraer el aire con la ayuda de la maquina al vacío para conseguir un líquido totalmente translucido y nada opaco.

**Cuajada**

1.- Mezclar los ingredientes con un mixer y calentar removiendo de vez en cuando hasta llegar a punto de ebullición.

2.- Retirar del fuego y disponer en aros metálicos del diámetro adecuado. 3.- Dejar cuajar en la nevera durante 2 horas.

**Montaje**

Disponer tres puntos de crema de la crema en la base de la plata dejando un espacio entre sí, en el medio colocar un peque cilindro de 2cm de diámetro de cuajada. Encima de los puntos de crema situar dados de 2x2cm de achotillo calientes a 85°C, en el centro colocar la bola de frutas y agua de rosas. Entre los dados de achotillo poner unos trozos de biscocho de té de infusión de naranja, encima del conjunto sobreponer trozos de fruta fresca. Servir con la sopa de té.

Técnicas	Glosario
	Glicer frio: Espesante incoloro que da textura de cremosa. Kuzu: Espesante, gelificarte. Sustituto de harinas y almidones. Kappa: Producto natural que se extrae de un tipo de algas rojas. Presentación en polvo refinado.
Reseña histórica	Puntos importantes
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España.	

La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.

Receta 15: Kiwiman



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Kiwiman
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Glutinoso</b>									
Kiwi	420	g			Puré	13%	420	g	\$ 1,10
Mandarina	30	g			Puré	37%	30	g	\$ 0,11
Almíbar base tpt	50	g			50% agua, 50% azúcar	0%	50	g	\$ 0,04
Kuzu	80	g				0%	80	g	\$ 15,87
Agua	150	g				0%	150	g	\$ 0,10



<b>Crema</b>								
Huevos	150 g	x	x		0%	150 g	\$	0,45
Kiwi	50 g			Puré	13%	50 g	\$	0,13
Leche	50 g	x	x		0%	50 g	\$	0,04
Azúcar	150 g				0%	150 g	\$	0,13
Gelcrem frio	11 g				0%	11 g	\$	0,59
lota	2 g				0%	2 g	\$	0,12
<b>Biscocho</b>								
Huevos	200 g	x	x		0%	200 g	\$	0,60
Azúcar	80 g				0%	80 g	\$	0,07
Almendra	80 g			Paste	0%	80 g	\$	1,93
Cedrón	10 g			Polvo	0%	10 g	\$	0,42
Harina	25 g	x	x		0%	25 g	\$	0,08
Colorante verde	2 g	x	x		0%	2 g	\$	0,22
<b>Bola</b>								
Mortiño	150 g			Puré	7%	75 g	\$	0,33
Agua de rosas	50 g				0%	50 g	\$	1,23
Almíbar base tpt	50 g				0%	50 g	\$	0,04
Kappa	4 g				0%	4 g	\$	0,45
Mortiño	30 g				7%	30 g	\$	0,13
<b>Sopa</b>								
Cedrón	470 g			Infusión	0%	470 g	\$	19,88
Almíbar base tpt	30 g				0%	30 g	\$	0,03
Goma xantana	1,2 g				0%	1,2 g	\$	0,04
<b>Cuajada</b>								
Guayaba	350 g			Puré	13%	350 g	\$	1,26

Crema de leche	150	g	x	x	0%	150	g	\$	0,66
Iota	4	g			0%	4	g	\$	0,25
Azúcar	35	g			0%	35	g	\$	0,03
<b>Montaje</b>									
Mortiño	100	g			7%	100	g	\$	0,44
<b>Procedimiento</b>									
<b>Glutinoso</b>						<b>Costo Bruto</b> \$ <b>32,20</b>			
1.- Disolver el kuzu en el agua, añadir el resto de los ingredientes y cocer a fuego lento sin dejar de remover hasta conseguir una textura muy densa y elástica.						<b>Margen de error 5%</b> \$ <b>1,61</b>			
2.- Disponer un film encima de la mesa de trabajo y seguidamente verter encima una cuchara sopera de masa recién cocida, cubrir con otro film y hacer presión con un utensilio plano para rebajar el grosor a 0,2mm.						<b>Costo Neto</b> \$ <b>33,81</b>			
3.- Dejar en la nevera unas 2 horas hasta que esté bien gelificado.						<b>Costo por porción</b> \$ <b>5,64</b>			
<b>Crema</b>									
1.- Mezclar con el mixer los huevos, el gelcrem, la iota, el azúcar, la leche y el puré de mandarina, cocer sin parar de remover con un batidor hasta que hierva.									
2.- Retirar del fuego y triturar en el robot para afinar la crema.									
<b>Biscocho</b>									
1.- Mezclar los ingredientes con la batidora de mano, colar y rellenar el sifón de medio litro, cargar con dos cargas de gas y dejar en la nevera una hora									
2.- En un vaso plástico y hacerle un pequeño agujero en el fondo.									
3.- Llenar el vaso hasta la mitad con la masa del biscocho y cocer de inmediato al microondas a máxima potencia durante unos 25 segundos.									
4.- Dejar el vaso boca abajo encima de una reja hasta que esté totalmente frío, desmoldar y utilizar.									
<b>Bola</b>									
1.- Mezclar el puré de mortiño, el almíbar, la kappa y calentar hasta llegar a ebullición.									
2.- Dejar enfriar hasta 80°C y añadir el agua de rosas.									
3.- Dentro de un molde de silicona con forma de esfera entera, colocar mortiños, dosificar									

la gelatina y dejar gelificar, desmoldar.

### **Sopa**

1.- Mezclar con el mixer y a continuación extraer el aire con la ayuda de la maquina al vacío para conseguir un líquido totalmente translucido y nada opaco.

### **Cuajada**

1.- Mezclar los ingredientes con un mixer y calentar removiendo de vez en cuando hasta llegar a punto de ebullición.

2.- Retirar del fuego y disponer en aros metálicos del diámetro adecuado. 3.- Dejar cuajar en la nevera durante 2 horas.

### **Montaje**

Rellenar una lámina de kiwi con la crema recién preparada y aún caliente, cerrar el film en forma de atado. Disponer un cilindro de 4,5cm de diámetro de cuajada en el plato, alrededor disponer unos puntos de crema para escudillar con manga. Encima de cada montoncito de crema colocar un trozo de biscocho.

Poner una bola de mortño a un lado. Sumergir el atado durante unos instantes en un baño maría con agua muy caliente a 95°C. Retirar el film y disponer al atado de la cuajada. Servir de inmediato.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	Gelcrem frio: Espesante incoloro que da textura de cremosa. lota: Producto natural que se extrae de un tipo de algas rojas. Presentación en polvo refinado.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido	

modificados para la adaptación de  
ingredientes en esta reproducción.

Receta 16: Rocas del Cotopaxi



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Rocas del Cotopaxi
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Rocas</b>									
Cobertura de chocolate	100	g				0%	100	g	\$ 0,64
Maltodextrina de tapioca	35	g				0%	35	g	\$ 2,96
Sal	1	g				0%	1	g	\$ 0,00
<b>Crema</b>									
Leche	250	g	x	x		0%	250	g	\$ 0,20

Azúcar	150 g					150 g	\$ 0,13
Yemas	20 g	x	x		0%	20 g	\$ 0,06
Harina de maíz	20 g				0%	20 g	\$ 0,94
Chuquiragua	10 g			Polvo	0%	10 g	\$ 0,10
Gelatina en polvo	23 g				0%	23 g	\$ 0,63
Agua	138 g				0%	138 g	\$ 0,09
Crema de leche	350 g	x	x	Montada	0%	350 g	\$ 1,54
<b>Crema</b>							
Higos en miel	200 g				0%	200 g	\$ 0,88
Higos maduros	220 g				0%	220 g	\$ 1,06
Ron	15 g				0%	15 g	\$ 0,16
<b>Bizcocho</b>							
Nuez	80 g			Pasta	0%	80 g	\$ 1,20
Harina	20 g	x	x		0%	20 g	\$ 0,06
Azúcar	80 g				0%	80 g	\$ 0,07
Huevos	200 g	x	x		7%	200 g	\$ 0,60
Sal	1 g				0%	1 g	\$ 0,00
Chuquiragua	3 g			Polvo	0%	3 g	\$ 0,03
<b>Masa sablee</b>							
Harina	250 g	x	x		0%	250 g	\$ 0,75
Mantequilla	125 g				0%	125 g	\$ 0,99
Azúcar en polvo	63 g				0%	63 g	\$ 0,12
Huevos	50 g	x	x		0%	50 g	\$ 0,15
<b>Montaje</b>							
Higos	100 g				3%	100 g	\$ 0,48
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 13,84</b>

**Rocas**

- 1.- Mezclar el chocolate con sal y la matodextrosa de tapioca hasta obtener una textura de pasta de modelar.
- 2.- Formar trozos irregulares de masa de diferentes tamaño, dejar cristalizar las rocas durante 3 horas o hasta que endurezcan completamente.
- 3.- Frotar las rocas con las manos para pulirlas

**Crema**

- 1.- Mezclar las yemas, la harina de maíz, el azúcar, y el te verde.
- 2.- Verter la leche hirviendo poco a poco y volver a calentar a fuego lento hasta que arranque el primer hervor, retirar del fuego.
- 3.- Aparte mezclar con una batidora de mano el agua con la gelatina en polvo y seguidamente incorporar a la crema anterior, dejar hasta las 30°C y añadir la crema de leche montada con una espátula. Usar de inmediato

**Crema de higos**

- 1.- Mezclar los ingredientes en el robot hasta que quede una masa homogénea.

**Biscocho**

- 1.- Mezcla todos los ingredientes con el mixer, llevar a un sifón y colocar 2 cargas si el sifón es de medio litro, si es de litro son 3 cargas. Dejar 2 horas en la nevera para que se enfríe totalmente.
- 2.- Con la ayuda de un cuchillo hacer un hueco pequeño en el fondo de cada vaso plástico, llenar con la espuma las  $\frac{3}{4}$ , calentar en el microondas durante 40 segundos, dejar los vasos al revés hasta que el biscocho se enfríe ligeramente.
- 3.- Reservar en la nevera y desmoldar una vez totalmente fríos.

**Tartaleta**

- 1.- Crear la mantequilla con el azúcar.
- 2.- Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa.
- 3.- Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío y pinchar.
- 4.- Poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15

<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$</b>	<b>0,69</b>
<b>Costo Neto</b>	<b>\$</b>	<b>14,53</b>
<b>Costo por porción</b>	<b>\$</b>	<b>2,42</b>

min.

### **Montaje**

Disponer trozos de higos en el fondo de la tartaleta, cubrir con la crema de té hasta el borde de la tartaleta, encima poner la crema de higos utilizando una boquilla. Rebozar parcialmente algunas rocas de chocolate y ubicarlos en forma aleatoria sobre la crema de higos, hacer lo mismo con los trozos de biscocho.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	Maltodextrina: Carbohidrato procedente del almidón, usado en cocina para granular compuestos grasos.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	



Receta 17: Tarta de frutilla apasionada y ajonjolí



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Tarta de frutilla apasionada y ajonjolí
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Compacto</b>									
Ajonjolí	250	g			Pasta	0%	250	g	\$ 3,10
Praliné de ajonjolí	250	g				0%	250	g	\$ 3,32
Sal	3	g				0%	3	g	\$ 0,00
Lecitina	8	g				0%	8	g	\$ 0,48
Frutilla	15	g			Liofilizado	4%	15	g	\$ 0,05

Maracuyá	10	g			Liofilizado	36%	10	g	\$	0,06
Yogur natural griego	15	g	x	x	Liofilizado	0%	15	g	\$	0,05
<b>Dacquoise</b>										
Claras	200	g	x	x	Polvo	0%	200	g	\$	0,60
Azúcar	160	g				0%	160	g	\$	0,14
Sal	2	g				0%	2	g	\$	0,00
Polvo de almendras	120	g			Montada	0%	120	g	\$	5,28
Azúcar en polvo	40	g				0%	40	g	\$	0,07
Harina	30	g	x	x		0%	30	g	\$	0,09
Harina de quinua	20	g				0%	20	g	\$	0,04
<b>Mousse</b>										
Leche	175	g	x	x		0%	175	g	\$	0,14
Crema de leche	175	g	x	x	Pasta	0%	175	g	\$	0,77
Vainas de vainilla	2	g				0%	2	g	\$	0,63
Azúcar	115	g				0%	115	g	\$	0,10
Goma guar	1,5	g				7%	1,5	g	\$	0,03
Gelatina en polvo	35	g				0%	35	g	\$	0,96
Crema de leche	550	g	x	x	Semimontada	0%	550	g	\$	2,43
<b>Montaje</b>										
Frutilla	100	g				3%	100	g	\$	0,33
<b>Procedimiento</b>										
<b>Compacto</b>						<b>Costo Bruto \$ 18,68</b>				
1.- Mezclar el praliné con sal y el mono y diglicérido, calentar a 65°C hasta que este último se haya fundido por completo y esté totalmente integrado en el praliné.						<b>Margen de error 5% \$ 0,93</b>				
2.- Añadir la pasta pura y mesclar hasta obtener una mezcla homogénea.						<b>Costo Neto \$ 19,61</b>				
3.- Agregar los liofilizados y mezclar nuevamente, en moldar o enmarcar de inmediato,						<b>Costo por porción \$ 3,27</b>				

dejar cuajar en la nevera durante 6 horas.

### **Dacquoise**

- 1.- Batir las claras, el azúcar y la sal hasta montar una textura esponjosa.
- 2.- Por otra parte tamizar juntos la harina, la harina de quinua, el polvo de almendra y el azúcar en polvo.
- 3.- Incorporar a las claras montadas y mezclar delicadamente, verter en una manga y extender sobre papel cera a 0,3mm de grosor, espolvorear azúcar lustre y hornear a 190°C por 8 minutos.

### **Mousse**

- 1.- Inficionar la leche y la nata junto con la vainilla, colar. Mezclar el azúcar y la gelatina en polvo en frío más la goma guar, incorporar esta última a la infusión de vainilla ya fría o a temperatura ambiente.
- 2.- Triturar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto aproximadamente o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa.
- 3.- Añadir la crema semimontada y utilizar de inmediato.

### **Montaje**

Disponer marcos del tamaño adecuado, colocar con la base del dacquoise y sobre este el compacto de ajonjolí, llenar con el mousse de vainilla y congelar.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Calentamos solo el praliné para agilizar el proceso de solidificación del producto acabado, se podría dejar cristalizar a una temperatura de 18°C durante 24 horas.	Mono y diglicérido de ácidos grasos: Actúan como emulsificantes y estabilizantes.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España.	

La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.

Receta 18: Macachoux



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Macachoux
Categoría:	postre
# Pax:	12
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Crema base</b>									
Capulí	400	g			Puré	6%	400	g	\$ 0,88
Jarabe base tpt	100	g				0%	100	g	\$ 0,09
Limón	30	g			Zumo	36%	30	g	\$ 0,02
Gelcrem frio	25	g				0%	25	g	\$ 1,35
<b>Crema</b>									

Crema base	350	g				0%	350	g	\$	2,33
Mantequilla	150	g	x	x		0%	150	g	\$	1,19
Azúcar en polvo	20	g				0%	20	g	\$	0,04
<b>Macaron</b>										
Azúcar en polvo	500	g				0%	500	g	\$	0,93
Polvo de almendra	500	g				0%	500	g	\$	22,00
Agua	170	g				0%	170	g	\$	0,11
Albumina en polvo	15	g				0%	15	g	\$	0,68
Colorante amarillo	0,3	g	x	x		0%	0,3	g	\$	0,03
Duraznos	25	g			Liofilizados	19%	25	g	\$	0,07
<b>Pasta choux</b>										
Mantequilla	100	g	x	x		0%	100	g	\$	0,79
Azúcar	4	g				0%	4	g	\$	0,00
Huevos	5	g	x	x		0%	5	g	\$	0,02
Harina	150	g	x	x		0%	150	g	\$	0,45
Agua	250	g				0%	250	g	\$	0,17
Sal	4	g				0%	4	g	\$	0,00
<b>Ganache</b>										
Mora	175	g			Pulpa	7%	175	g	\$	0,58
Sorbitol	45	g				0%	45	g	\$	1,40
Glucosa	78	g				0%	78	g	\$	1,28
Cobertura de chocolate blanco	440	g				0%	440	g	\$	3,55
Mantequilla	80	g	x	x		0%	80	g	\$	0,63
Pájaro azul	35	g				0%	35	g	\$	0,36
<b>Montaje</b>										
Frambuesa	100	g				3%	100	g	\$	2,34

<b>Procedimiento</b>	<b>Costo Bruto</b>	<b>\$ 41,30</b>
<p><b>Crema base</b></p> <p>1.- Mezclar el puré de capulí, el jarabe base, el zumo de limón y el gelcrem frio, triturar a alta velocidad con un mixer hasta obtener una crema sin grumos, lisa y brillante.</p> <p>2.- Dejar enfriar 2 horas en la nevera.</p> <p>3.- Para evitar la aparición de burbujas durante su conservación, se recomienda envasar la crema al vacío.</p> <p><b>Crema</b></p> <p>1.- Mezclar la crema base, la mantequilla pomada y el azúcar en polvo y montar en la batidora a velocidad media alta hasta obtener una buena emulsión.</p> <p><b>Macaron</b></p> <p>1.- Disolver la albumina con el agua.</p> <p>2.- Poner en la batidora la mezcla de polvo de almendra, azúcar en polvo, y los duraznos liofilizados.</p> <p>3.- Añadir la albumina disuelta y mezclar por 30s con el escudo a velocidad media. 4.- Incorporar el colorante y mezclar 30 segundos más.</p> <p><b>Pasta choux</b></p> <p>1.- Hervir el agua junto con la sal, azúcar y mantequilla.</p> <p>2.- Agregar la harina y cocinar a fuego medio removiendo constantemente, cuando se forme una costra dorada en el fondo del recipiente que se está cocinando retirar del fuego y colocar en bowl con el escudo, batir hasta entibiar.</p> <p>3.- Incorporar los huevos 1x1 hasta formar una pasta homogénea, colocar la pasta en una manga con una boquilla de 1cm.</p> <p>4.- Manguear una tira de 8cm de largo, separándolas por 1cm sobre una bandeja para hornear enmantequellida, pintar con huevo batido.</p> <p>5.- Hornear a 200°C de 20 a 25 minutos.</p> <p><b>Ganache</b></p> <p>1.- Disolver el sorbitol y la glucosa con el puré de mora a 30°C.</p> <p>2.- Mezclar la cobertura y la mantequilla fundidas e incorporar sobre la preparación anterior.</p>	<b>Margen de error 5%</b>	<b>\$ 2,06</b>
	<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 43,36</b>
	<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 3,61</b>

3.- Añadir el licor, emulsionar y rellenar los macaron.

### **Montaje**

Rellenar los profiteroles con la crema de capulí, pegar un macaron relleno con su ganache sobre cada profiterol, interponiendo en medio una plaqueta de chocolate templado para conseguir mayor estabilidad en el montaje.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	Liofilización: Técnica de deshidratación por frío, un proceso común en la industria alimentaria conocido como deshidrocongelación o secado por congelación. Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo. Gelcrem frío: Espesante incoloro que da textura de cremosa.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	



Receta 19: Tarta de la pasión



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Tarta de la pasión
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	6
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Crema</b>									
Huevos	300	g	x	x		0%	300	g	\$ 0,90
Azúcar	300	g				0%	300	g	\$ 0,27
Maracuyá	200	g			Zumo	36%	200	g	\$ 1,27
Maicena	20	g				0%	20	g	\$ 0,24
<b>Merengue</b>									

Agua de rosas	150 g			Infusión	0%	150 g	\$ 3,68
Azúcar	200 g				0%	200 g	\$ 0,18
Azúcar en polvo	50 g				0%	50 g	\$ 0,09
Albumina en polvo	12 g				0%	12 g	\$ 0,55
Esencia de naranja	3 g				0%	3 g	\$ 0,03
<b>Masa sable</b>							
Harina	250 g	x	x		0%	250 g	\$ 0,75
Mantequilla	125 g	x	x		0%	125 g	\$ 0,99
Azúcar en polvo	63 g				0%	63 g	\$ 0,12
Huevos	50 g	x	x		0%	50 g	\$ 0,15
<b>Montaje</b>							
Naranja	100 g			Gajos	35%	100 g	\$ 0,34
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto \$ 9,53</b>	
<b>Crema</b>						<b>Margen de error 5% \$ 0,48</b>	
1.- Mezclar el azúcar con la pulpa, sobreponer los huevos y la maicena en la parte superior, mezclar con un mixer a máxima potencia, llevar a punto de ebullición, homogenizar con el mixer y enfriar.						<b>Costo Neto \$ 10,01</b>	
<b>Merengue</b>						<b>Costo por porción \$ 1,67</b>	
1.- Mezclar la albumina con el agua de rosas, hidratar por 30 minutos.							
2.- Montar e ir añadiendo el azúcar en polvo de a poco, seguir montando por 5 minutos.							
3.- Incorporar la esencia de naranja y batir 30 segundos más.							
<b>Masa sable</b>							
1.- Cremar la mantequilla con el azúcar.							
2.- Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa.							
3.- Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío y pinchar.							
4.- Poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15							

min.

### **Montaje**

Llenar con la crema caliente la tartaleta hasta el borde, llevar a congelar hasta que cuaje, luego pasar a refrigeración, así se evita que la masa se moje. Sobreponer los gajos de naranja en espiral, y terminar decorando con el merengue.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Con el choque térmico la crema cuaja mucho más rápido y se evita que la tartaleta se humedezca demasiado	Albumina: Proteína derivada de la clara de huevo.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

Receta 20: Mousse de ajonjolí



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Mousse de ajonjolí
<b>Categoría:</b>	Postre
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,12
Crema de leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,66
Ajonjolí	150	g			Pasta	0%	150	g	\$ 1,86
Azúcar	100	g				0%	100	g	\$ 0,09
Goma Guar	2	g				0%	2	g	\$ 0,05

Gelatina en polvo	48	g				0%	48	g	\$	1,31
Crema de leche	550	g	x	x	Semimontada	0%	550	g	\$	2,43
<b>Biscocho</b>										
Yema	300	g	x	x		0%	300	g	\$	0,90
Huevos	150	g	x	x		0%	150	g	\$	0,45
Azúcar	175	g				0%	175	g	\$	0,15
Harina	150	g	x	x		0%	150	g	\$	0,45
Cobertura de chocolate	130	g				0%	130	g	\$	0,83
Mantequilla	70	g	x	x		0%	70	g	\$	0,55
Clara de huevo	350	g	x	x		0%	350	g	\$	1,05
Azúcar	150	g				0%	150	g	\$	0,13
<b>Montaje</b>										
Plátano	100	g			Rodajas	35%	100	g	\$	0,08
<b>Procedimiento</b>										
<b>Mousse</b>						<b>Costo Bruto</b> \$ <b>11,11</b>				
1.- Mezclar el azúcar, la gelatina en polvo en frío y la goma guar e incorporar al conjunto de leche y crema de leche a temperatura ambiente.						<b>Margen de error 5%</b> \$ <b>0,56</b>				
2.- Triturar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa.						<b>Costo Neto</b> \$ <b>11,67</b>				
3.- Incorporar la pasta de ajonjolí a la mezcla anterior y homogenizar bien el conjunto.						<b>Costo por porción</b> \$ <b>11,67</b>				
4.- Añadir la nata semimontada y utilizar de inmediato										
<b>Biscocho</b>										
1.- Montar los huevos, las yemas, el azúcar invertido a los 100g de sacarosa hasta obtener una mezcla bien montada.										
2.- Aparte montar las claras de huevo con el resto del azúcar.										
3.- Fundir la cobertura de chocolate junto con la mantequilla.										
4.- En una parte de las claras montadas con el azúcar, incorporar la harina y la mezcla de										

chocolate y mantequilla.

5.- Añadir el montado de huevos inicial y acabar agregando el resto de claras montadas, escudillar y cocer a 180°C unos 12 minutos.

**Montaje**

Poner el mousse sobre el bizcocho y refrigerar, decorar con rodajas de plátano.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Para hacer un mousse helado añadir a la receta de mousse 40g de glicerina y rebajar la cantidad de gelatina a 24 gramos.	Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

Receta 21: Mousse y brownie



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Mousse y brownie
Categoría:	postre
# Pax:	1
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	175	g	x	x		0%	175	g	\$ 0,14
Crema de leche	175	g	x	x		0%	175	g	\$ 0,77
Vaina de vainilla	2	g				0%	2	g	\$ 0,63
Azúcar	115	g				0%	115	g	\$ 0,10
Goma Guar	1,5	g				0%	1,5	g	\$ 0,03

Gelatina en polvo	35	g				0%	35	g	\$	0,96
Crema de leche	550	g	x	x	Semimontada	0%	550	g	\$	2,43
<b>Brownie</b>										
Azúcar	210	g				0%	210	g	\$	0,19
Mantequilla	200	g	x	x	Pomada	0%	200	g	\$	1,58
Cobertura de chocolate	125	g				0%	125	g	\$	0,80
Huevo	160	g	x	x		0%	160	g	\$	0,48
Sal	2	g				0%	2	g	\$	0,00
Harina	90	g	x	x		0%	90	g	\$	0,27
Jengibre	15	g			Polvo	0%	15	g	\$	1,31
<b>Montaje</b>										
Durazno	100	g			Rodajas	19%	100	g	\$	0,29
<b>Procedimiento</b>										
<b>Mousse</b>						<b>Costo Bruto \$ 9,98</b>				
1.- Inficionar la crema de leche y la leche junto a las vainas de vainilla, cernir.						<b>Margen de error 5% \$ 0,50</b>				
2.- Mezclar el azúcar, la gelatina en frio y la goma guar e incorporar a la infusión de vainilla ya fría o a temperatura ambiente.						<b>Costo Neto \$ 10,47</b>				
3.- Triturar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto aproximadamente o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa						<b>Costo por porción \$ 10,47</b>				
4.- Añadir la crema semimontada y utilizar de inmediato										
<b>Brownie</b>										
1.- Mezclar en la maquina el azúcar y mantequilla hasta que esté bien emulsionado.										
2.- Añadir el chocolate fundido no muy fundido pero no muy caliente.										
3.- Incorporar los huevos a temperatura ambiente poco a poco y continuar con el batido hasta que esté bien liso.										
4.- Mezclar la harina, la sal y el jengibre, mesclar de nuevo hasta que esté bien integrada										
5.- Disponer la masa en una placa con un grosor de 1cm como máximo.										
6.- Cocer a 170°C durante 15 minutos.										



<b>Montaje</b> Poner el mousse sobre el bizcocho y refrigerar, decorar con pedazos de durazno.	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Para hacer un mousse helado añadir a la receta de mousse 40g de glicerina y rebajar la cantidad de gelatina a 24 gramos.	Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la pastelería actual", 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.	

Receta 22: Esponjo de chocolate



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Esponjoso de chocolate
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	250g		x	x		0%	250g		\$ 0,20
Crema de leche	75g		x	x		0%	75g		\$ 0,33
Azúcar	35g					0%	35g		\$ 0,03
Goma Guar	1,5g					0%	1,5g		\$ 0,03
Gelatina en polvo	17g					0%	17g		\$ 0,46

Cobertura de chocolate	275	g				0%	275	g	\$ 1,75
Crema de leche	425	g	x	x	Semimontada	0%	425	g	\$ 1,87
<b>Brownie</b>									
Yema	250	g	x	x		0%	250	g	\$ 0,75
Huevo	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,45
Azúcar	175	g				0%	175	g	\$ 0,15
Harina	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,45
Cobertura de chocolate	130	g				0%	130	g	\$ 0,83
Mantequilla	70	g	x	x		0%	70	g	\$ 0,55
Clara de huevo	350	g	x	x		0%	350	g	\$ 1,05
Azúcar	150	g				0%	150	g	\$ 0,13
<b>Glaseado</b>									
Agua	300	g				0%	300	g	\$ 0,20
Crema de leche	300	g	x	x		0%	300	g	\$ 1,32
Azúcar	480	g				0%	480	g	\$ 0,42
Cocoa	180	g				0%	180	g	\$ 0,95
Hojas de gelatina	16	g				0%	16	g	\$ 1,60
<b>Montaje</b>									
Frutillas	100	g				4%	100	g	\$ 0,33
<b>Procedimiento</b>									
<b>Mousse</b>						<b>Costo Bruto \$ 13,88</b>			
1.- Mezclar el azúcar, la gelatina en frío y la goma guar, e incorporar al conjunto de leche y crema de leche a temperatura ambiente.						<b>Margen de error 5% \$ 0,69</b>			
2.- Mezclar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto aproximadamente, o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa.						<b>Costo Neto \$ 14,58</b>			
3.- Fundir el chocolate a 50°C e incorporarlo a la mezcla anterior poco a poco y mezclando						<b>Costo por porción \$ 14,58</b>			

continuamente con el mixer hasta la total integración. 4.- Añadir la crema semimontada y utilizar de inmediato.

**Biscocho**

- 1.- Montar los huevos, las yemas, el azúcar invertido y los 100g de sacarosa hasta obtener una mezcla bien montada.
- 2.- Aparte montar las claras con el resto del azúcar.
- 3.- Fundir la cobertura junto con la mantequilla.
- 4.- En una parte de las claras montadas con el azúcar, incorporar la harina y la mezcla de chocolate y mantequilla.
- 5.- Añadir al montado de huevos inicial y acabar agregando el resto de claras montada, poner en un molde y hornear a 180°C unos 12 minutos.

**Glaseado**

- 1.- Mesclar y el agua a la crema de leche y el azúcar y llevara a punto de ebullición.
- 2.- Añadir la cocoa, mezclar bien hasta que se integre y volver a cocer hasta que hierva de nueve, dejar hervir a fuego lento un minuto, retirar y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas, usar a 35 °C.

**Montaje**

Colocar el mousse sobre el bizcocho y decorar con las frutillas en láminas.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Se pone menos gelatina, ya que como el chocolate contiene manteca de cacao, esta al enfriarse ya nos da cierta estructura, dependiendo de la cantidad que queremos utilizar en la receta pondremos por tanto más o menos cantidad de gelatina.	Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Puigvert, Jordi. "Evolution, Técnicas e ingredientes para la	

pastelería actual”, 2da Edición 2014. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.

Receta 23: Cilindro cremoso



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Cilindro cremoso
Categoría:	postre
# Pax:	6
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	3 días
Temperatura de almacenamiento:	4°C
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>5 especies</b>									
Canela	5 g				Polvo	0%	5 g		\$ 0,15
Pimienta dulce	5 g				Polvo	0%	5 g		\$ 0,12
Anís	5 g				Polvo	0%	5 g		\$ 0,10
Ishpingo	5 g				Polvo	0%	5 g		\$ 0,10
Clavo de olor	5 g				Polvo	0%	5 g		\$ 0,23

<b>Cilindro</b>										
Crema de leche	425	g	x	x		0%	425	g	\$ 1,87	
Cobertura de chocolate	240	g				0%	240	g	\$ 1,53	
Sal	1	g				0%	1	g	\$ 0,00	
5 especias	1	g				0%	1	g	\$ 0,68	
<b>Chocolate dorado</b>										
Cobertura de chocolate	75	g				0%	75	g	\$ 0,48	
Láminas de oro alimentario	6	g				0%	6	g	\$ 8,18	
<b>Caramelizado</b>										
Ajonjolí	130	g				0%	130	g	\$ 1,61	
Azúcar	78	g				0%	78	g	\$ 0,07	
Mantequilla	9	g	x	x		0%	9	g	\$ 0,07	
Sal	2	g				0%	2	g	\$ 0,00	
5 especias	1	g				0%	1	g	\$ 0,68	
<b>Procedimiento</b>										
<b>Cilindro</b>							<b>Costo Bruto \$ 15,86</b>			
1.- Hervir la crema de leche y verter poco a poco sin dejar de mover con la espátula sobre el chocolate previamente picado.							<b>Margen de error 5% \$ 0,79</b>			
2.- Añadir la sal y las 5 especias y continuar moviendo, dejar enfriar la mezcla y cuando este fría llenar una manga pastelera.							<b>Costo Neto \$ 16,65</b>			
3.- Preparar con antelación un cilindro de plástico no demasiado ancho y rellenar con el cremoso, congelar y desmoldar.							<b>Costo por porción \$ 2,78</b>			
<b>Chocolate dorado</b>										
1.- Colocar las láminas de oro alimentario encima de un silpad, atemperar el chocolate al 31 °C y verter lo encima.										
2.- Colocar otro silpad encima y alisar con un rodillo para que quede bien fino.										
3.- Enfriar, partir en trozos asimétricos y clavarlos encima del cilindro una vez has										

congelado.

### **Caramelizado**

- 1.- Mezclar el ajonjolí con la sal en sartén y calentar ligeramente.
- 2.- Aparte hervir el agua con el azúcar, verter este almíbar sobre el ajonjolí y poner a fuego, mover constantemente con una espátula.
- 3.- Cuando esté dorado agregar las 5 especies.
- 4.- Finalmente retirar del fuego y mezclar con la mantequilla

### **Montaje**

Colocar el cilindro de cremoso de chocolate, clavarlos trozos irregulares de chocolate de oro y finalizar con el espolvoreado de ajonjolí se puede agregar diferentes polvos, estos pueden ser de té o de frutos secos.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Pujol, Ramón Morató, Carles Mampel, Miguel Sierra, Jacob Torreblanca. “7 maestros de la pastelería moderna española”, 1era Edición 2009. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	



## Receta 24: Esponja de mango



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Esponja de mango
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Mousse</b>									
Leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,12
Crema de leche	150	g	x	x		0%	150	g	\$ 0,66
Mango	150	g				33%	150	g	\$ 0,60
Azúcar	100	g				0%	100	g	\$ 0,09
Goma Guar	2	g				0%	2	g	\$ 0,05

Gelatina en polvo	48	g				0%	48	g	\$	1,31
Crema de leche	550	g	x	x		0%	550	g	\$	2,43
<b>Esponjoso</b>										
Guanábana	1000	g				0%	1000	g	\$	2,59
Merengue	400	g	x	x		0%	400	g	\$	1,20
Hojas de gelatina	20	g				0%	20	g	\$	2,00
Crema de leche	1000	g	x	x	montada	0%	1000	g	\$	4,41
<b>Bizcocho</b>										
Huevos	250	g	x	x		0%	250	g	\$	0,75
Azúcar	500	g				0%	500	g	\$	0,44
Harina	500	g	x	x		0%	500	g	\$	1,50
Polvo de hornear	35	g				0%	35	g	\$	0,41
Leche	500	g	x	x		0%	500	g	\$	0,40
Aceite de oliva	350	g				0%	350	g	\$	8,25
Albahaca	50	g				0%	50	g	\$	0,83
<b>Bizcocho 2</b>										
Claras	350	g	x	x		0%	350	g	\$	1,05
Albumina en polvo	22	g				0%	22	g	\$	1,00
Azúcar	256	g				0%	256	g	\$	0,23
Azúcar en polvo	155	g				0%	155	g	\$	0,29
Ajonjolí	175	g				0%	175	g	\$	2,17
Harina	130	g	x	x		0%	130	g	\$	0,39
Crema de leche	50	g	x	x		0%	50	g	\$	0,22
<b>Procedimiento</b>							<b>Costo Bruto</b>		\$	<b>27,19</b>
<b>Mousse</b> 1.- Mesclar el azúcar, la gelatina en polvo en frio y la goma guar e incorporar al conjunto							<b>Margen de error 5%</b>		\$	<b>1,36</b>
							<b>Costo Neto</b>		\$	<b>28,55</b>

- de leche y crema de leche a temperatura ambiente.
- 2.- Triturar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa.
  - 3.- Incorporar la pasta de ajonjolí a la mezcla anterior y homogenizar bien el conjunto.
  - 4.- Añadir la nata semimontada y utilizar de inmediato.

**Eponjoso**

- 1.- Calentar la pulpa para fundir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.
- 2.- Temperar la mescla a 28°C, agregar el merengue con la crema de leche montada.

**Biscocho 1**

- 1.- Triturar la albahaca con el aceite.
- 2.- Batir los huevos con el azúcar hasta obtener una masa con textura de pico.
- 3.- Agregar la leche y el la mezcla de aceite.
- 4.- Añadir la harina con el polvo de hornear, reservar por 24 horas, hornear en una plancha a 200°C.

**Biscocho 2**

- 1.- Montar el azúcar y las claras bien firmes, añadir los sólidos juntos y mezclar delicadamente, incorporar la crema de leche.
- 2.- Hornear en moldes a 210°C durante 8 minutos.

**Montaje**

Verter el esponjoso de guanábana sobre el biscocho 2, congelar. Montaje a la inversa. Disponer los moldes de PVC de 4cm de altura, verter el mousse de mando, colocar el interior de guanábana congelada, cubrir con una nueva capa de mousse y terminar cerrando con el biscocho 1. Congelar, glasear con un baño de mango a 40°C, decorar con pepas de cacao, nubes de guanábana y hojas de albahaca y ralladura de lima.

**Costo por porción \$ 28,55**

Técnicas	Glosario
	Goma guar: Espesante y estabilizador obtenido de las habas del guar, planta de origen Indio.

<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
<p>Receta y fotografía tomada de: Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Pujol, Ramón Morató, Carles Mampel, Miguel Sierra, Jacob Torreblanca. “7 maestros de la pastelería moderna española”, 1era Edición 2009. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad. Barcelona-España. La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.</p>	

Receta 25: Sorpresa de pera



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Sorpresa de pera
<b>Categoría:</b>	postre
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	3 días
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	4°C
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
<b>Compota</b>									
Peras	600	g				26%	600	g	\$ 1,39
Azúcar	80	g				0%	80	g	\$ 0,07
Limón	10	g			Zumo	36%	10	g	\$ 0,01
Hojas de gelatina	4	g				0%	4	g	\$ 0,40
Vaina de vainilla	1	g				0%	1	g	\$ 0,31

Pectina	2 g				0%	2 g	\$ 0,20
<b>Mousse</b>							
Leche	250 g	x	x		0%	250 g	\$ 0,20
Crema de leche	75 g	x	x		0%	75 g	\$ 0,33
Azúcar	35 g				0%	35 g	\$ 0,03
Goma Guar	1,5 g				0%	1,5 g	\$ 0,03
Gelatina en polvo	17 g				0%	17 g	\$ 0,46
Cobertura de chocolate	275 g				0%	275 g	\$ 1,75
Crema de leche	425 g	x	x	Semimontada	0%	425 g	\$ 1,87
<b>Streusel</b>							
Azúcar morena	200 g				0%	200 g	\$ 0,22
Harina	200 g	x	x		0%	200 g	\$ 0,60
Harina de almendra	200 g				0%	200 g	\$ 8,80
Mantequilla	200 g	x	x		0%	200 g	\$ 1,58
Sal	1 g				0%	1 g	\$ 0,00
Esencia de naranja	4 g				0%	4 g	\$ 0,04
<b>Procedimiento</b>							
<b>Compota</b>						<b>Costo Bruto \$ 18,91</b>	
1.- Cortar en octavos la pera y mezclar con el resto de ingredientes excepto la gelatina.						<b>Margen de error 5% \$ 0,95</b>	
2.- Cocer en horna a 180°C durante 40 minutos						<b>Costo Neto \$ 19,85</b>	
3.- Extraer un cuarta parte de esta mezcla y triturarla bien hasta obtener un puré fino, e incorporar las hojas de gelatinas previamente hidratadas y escurridas.						<b>Costo por porción \$ 19,85</b>	
4.- Volver a mezclar todo y poner en un marco de 1cm de altura, congelar.							
5.- Caramelizar con azúcar y reservar.							
<b>Mousse</b>							
1.- Mezclar el azúcar, la gelatina en frio y la goma guar, e incorporar al conjunto de leche y crema de leche a temperatura ambiente.							

2.- Mezclar con el mixer a velocidad alta durante 1 minuto aproximadamente, o hasta conseguir una mezcla ligeramente cremosa.

3.- Fundir el chocolate a 50°C e incorporarlo a la mezcla anterior poco a poco y mezclando continuamente con el mixer hasta la total integración.

4.- Añadir la crema semimontada y utilizar de inmediato.

#### **Streusel**

1.- Mezclar todos los ingredientes con suavidad hasta obtener una masa homogénea

2.- Reservar en el congelador, luego triturar en un robot hasta obtener una textura de cous cous.

3.- Extender en un marco una capa de 1cm sin presionar en exceso. 4.- Hornear a 160°C por 20 minutos.

#### **Montaje**

Montar la tarta al revés. Colocar un silpad en el fondo de una bandeja de horno, disponer de moldes cuadrados de 4 cm de altura forrados de papel cera, verter una capa de mousse, colocar en el interior una capa de compota bien caramelizada, colocar otra capa de mousse y cerrar con la galleta crujiente, que pintaremos con chocolate para impermeabilizar y que aguante más tiempo crujiente. Glasear con chocolate, decorar unas rocas de streusel rebozadas en polvo de oro.

<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
	Pectina: Tiene la propiedad de espesar, gelificar y estabilizar alimentos y bebidas.
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>
Receta y fotografía tomada de: Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Jordi Pujol, Ramón Morató, Carles Mampel, Miguel Sierra, Jacob Torreblanca. "7 maestros de la pastelería moderna española", 1era Edición 2009. Editorial: Vilbo ediciones y publicidad.	

Barcelona-España.

La receta actual y el procedimiento han sido modificados para la adaptación de ingredientes en esta reproducción.



Receta 26: Expreso



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Expreso
<b>Categoría:</b>	Bebida Caliente
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
Agua	56g					0%	56g		\$ 0,04
Café molido	7,5g					0%	7,5g		\$ 0,06
Azúcar	10g					0%	10g		\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>									
1.- Poner el café molido en la cafetera y filtrar.						<b>Costo Bruto</b> \$ 0,30			
2.- Servir						<b>Margen de error 5%</b> \$ 0,01			
						<b>Costo Neto</b> \$ 0,31			

		<b>Costo por porción</b> \$ 0,31
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>	
Filtración: Pasar un líquido caliente por un sólido triturado para obtener su sabor y aroma.		
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>	
<p>Vezaara añadió más presión a su máquina de café y descubrió que no solo agilizaba el proceso de preparación, sino, también, que se obtenía un sabor más intenso, ya que este método mejoraba la calidad de los granos al ser extraídos. Así nació el primer café expreso, que en italiano significa “rápido”.</p>		

Receta 27: Expreso doble



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Expreso doble
<b>Categoría:</b>	Bebida Caliente
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
Agua	112	g				0%	112	g	\$ 0,07
Café molido	14	g				0%	14	g	\$ 0,11
Azúcar	10	g				0%	10	g	\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>									
1.- Poner el café molido en la cafetera y filtrar.									
2.- Servir									
							<b>Costo Bruto</b>		<b>\$ 0,38</b>
							<b>Margen de error 5%</b>		<b>\$ 0,02</b>
							<b>Costo Neto</b>		<b>\$ 0,40</b>

		<b>Costo por porción</b> \$ <b>0,40</b>
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>	
Filtración: Pasar un líquido caliente por un sólido triturado para obtener su sabor y aroma.		
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>	

Receta 28: Americano



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS  
RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Americano
Categoría:	Bebida Caliente
# Pax:	1
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	
Temperatura de almacenamiento:	
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
Café molido	7,5	g				0%	7,5	g	\$ 0,06
Agua	224	g				0%	224	g	\$ 0,15
Azúcar	10	g				0%	10	g	\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b>			<b>\$ 0,41</b>
1.- Poner el café molido en la cafetera y filtrar.						<b>Margen de error 5%</b>			<b>\$ 0,02</b>
2.- Servir						<b>Costo Neto</b>			<b>\$ 0,43</b>

		<b>Costo por porción</b> \$ <b>0,43</b>
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>	
Filtración: Pasar un líquido caliente por un sólido triturado para obtener su sabor y aroma.		
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>	

Receta 29: Capuchino



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

RECETA ESTANDAR UTE

Nombre:	Capuchino
Categoría:	Bebida Caliente
# Pax:	1
Utensilios:	
Tiempo de almacenamiento:	
Temperatura de almacenamiento:	
Fecha:	4/5/2016
Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):	80PPM
Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
Café molido	7,5	g				0%	7,5	g	\$ 0,06
Agua	56	g				0%	56	g	\$ 0,04
Leche	112	g	x	x		0%	112	g	\$ 0,09
Azúcar	10	g				0%	10	g	\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>							<b>Costo Bruto</b>		<b>\$ 0,38</b>
							<b>Margen de error 5%</b>		<b>\$ 0,02</b>

1.- Poner el café molido en la cafetera y filtrar. 2.- Calentar la leche al vapor 3.- Servir	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Filtración: Pasar un líquido caliente por un sólido triturado para obtener su sabor y aroma.	
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>

<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 0,40</b>
<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 0,40</b>



Receta 30: Mocachino



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE HOSPITALIDAD Y SERVICIOS

RECETA ESTANDAR UTE

<b>Nombre:</b>	Mocachino
<b>Categoría:</b>	Bebida Caliente
<b># Pax:</b>	1
<b>Utensilios:</b>	
<b>Tiempo de almacenamiento:</b>	
<b>Temperatura de almacenamiento:</b>	
<b>Fecha:</b>	4/5/2016
<b>Ppm desinfección de equipos ( Cloro ):</b>	80PPM
<b>Ppm desinfección de alimentos ( Yodo ):</b>	20PPM



Ingrediente	Cant. Requerida	Uni	App	Alerg / Intoler	Mise en place	Factor merma	Cant. Compra	Uni	Cos. Producto
Café molido	7,5	g				0%	7,5	g	\$ 0,06
Agua	56	g				0%	56	g	\$ 0,04
Leche	168	g				0%	168	g	\$ 0,13
Cocoa	28	g				0%	28	g	\$ 0,15
Azúcar	10	g				0%	10	g	\$ 0,20
<b>Procedimiento</b>						<b>Costo Bruto</b>		<b>\$ 0,58</b>	
						<b>Margen de error 5%</b>		<b>\$ 0,03</b>	

1.- Poner el café molido en la cafetera y filtrar 2.- Mezclar la cocoa con el expreso 3.- Calentar la leche al vapor 4.- Servir	
<b>Técnicas</b>	<b>Glosario</b>
Filtración: Pasar un líquido caliente por un sólido triturado para obtener su sabor y aroma.	
<b>Reseña histórica</b>	<b>Puntos importantes</b>

<b>Costo Neto</b>	<b>\$ 0,61</b>
<b>Costo por porción</b>	<b>\$ 0,61</b>