



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**  
**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

**“PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA  
CAFETERÍA TÍPICA UTILIZANDO PRODUCTOS AUTÓCTONOS  
EN EL CANTÓN PUERTO QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA,  
2017”**

**Trabajo de titulación**

**Tipo: EMPRENDIMIENTO**

Presentado para optar al grado académico de

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTOR/A: ANGIE NATALLY VILLARREAL MINGA**

**Riobamba – Ecuador**

2017

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Danilo Fernandez

**DIRECTOR**

Riobamba 18 de octubre de 2017

## **CERTIFICADO**

Certifico que el presente trabajo de titulación titulado “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA TÍPICA, UTILIZANDO PRODUCTOS AUTÓCTONOS EN EL CATÓN PUERTO QUITO, PROVINCIA DE PICHINCHA, 2017” de la Srta. Angie Natally Villarreal Minga, ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Danilo Fernandez.

**DIRECTORA**

Lcdo. Carlos Cevallos.

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Yo, Angie Natally Villarreal Minga, declaro que el siguiente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que proviene de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 18 de octubre 2017

Angie Natally Villarreal Minga

CI. 172314728-4

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, mis más sinceros agradecimientos a esta noble institución la cual fue la encargada de formarme como profesional y como una persona apta y capaz de enfrentarme nuevos retos en mi vida laboral.

Al Ing. Danilo Fernández, Lic. Carlos Cevallos a mis amigos Carlos Aguilar y Yadira Patiño les agradezco por toda la ayuda que me han brindado para la realización de proyecto guiándome con sus conocimientos y consejos. Y finalmente pero no por ello menos importante doy las gracias a Dios por darme las fuerzas necesarias y ayudarme a culminar esta hermosa etapa de mi vida.

A todos muchas gracias.

**Angie**

## **DEDICATORIA**

El éxito en la vida no se mide por todos los logros que se haya obtenido, si no por cada obstáculo que hemos superado siempre con una sonrisa.

Dedico este trabajo a mi querida madre la Lic. Elsa Minga primeramente por haberme dado la vida y la oportunidad de cumplir uno de mis grades sueño el ser profesional, el brindarme siempre su apoyo incondicional en todos los objetivos que me he propuesto en mi vida universitaria por ser el pilar fundamental de mis hermanos y mío te doy las gracias por el inmenso amor y paciencia que me has tenido en todo el trayecto de mi vida estudiantil, sobre todo te doy las gracias por haberme formado con buenos valores y virtudes, por todo esto y mucho más te dedico este logro mamá lo único que puedo decir es gracias.

**Angie**

## RESUMEN

El presente emprendimiento propuso desarrollar un estudio de factibilidad para la creación de una cafetería típica “CAFECITO AL PASITO” utilizando productos autóctonos en el catón Puerto Quito Provincia de Pichincha, el tipo de metodología a utilizar es descriptiva, longitudinal y de campo ya que hace referencia a la información obtenida bibliográfica, encuesta que está relacionado con el proyecto se trabajó con una muestra de la población económica activa del catón Puerto Quito, El diseño de la investigación es de carácter transversal ya que no se manipula la información obtenida para el desarrollo del emprendimiento se tomó en cuenta varios estudios que se implementaron en el esquema de este proyecto tales como: estudio de mercado por medio de las encuestas se determinó que hay una demanda insatisfecha de 93% dentro del estudio técnico se elaboró las recetas estándar y el diseño de la carta en la cual consta todos los productos que ofrecerá en el establecimiento, en el estudio administrativo legal y ambiental se analizó el impacto ambiental que puede ocasionar este proyecto ayuda a mitigar el impacto al ambiente, el estudio financiero tiene conexión a todos los costos y gastos que se reflejan en el proyecto que detalla un total de inversión en \$ 25.817,45 en la evolución económica para establecer la viabilidad y financiera del proyecto da como resultado un van \$13.723,52, TIR de 40%, RBC de \$ 1,53 la recuperación será de 4 años 5 meses y 24 días se concluyó que el emprendimiento es técnicamente viable y factible por lo que permitirá la implementación de la cafetería en el catón Puerto Quito y se recomienda seguir innovando el establecimiento para brindar una mejor atención a los futuros clientes que visiten el catón Puerto Quito.

**Palabras clave:** <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <EMPRENDIMIENTO>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <CAFETERÍA>, <MÉTODOS DE COCCIÓN>, <REPOSTERÍA>.

## SUMMARY

The aim of the present research project was to develop a feasibility study for the creation of a typical “CAFECITO AL PASITO” coffee shop using autochthonous products in the Puerto Quito Caton in the Pichincha Province. The methodology used in the study is descriptive, longitudinal and utilized fieldwork and bibliographical information obtained from a survey that is related to the project. A sample of the economically active population of the Puerto Quito Catón was worked with. The design of the research is transversal in nature, as the information obtained for the development of the Enterprise was not manipulated. Several studies were taken into account that were implemented for this Project, including: Market survey – by means of the market survey it was determined that there is an unsatisfied demand of 93% technical study – standard recipes were prepared and the design of a letter outlining all the products that the establishment offers; administrative study – legal and environmental analysis of the environmental impact that this Project may cause and how to mitigate the impact on the environment; financial study – in connection to all costs and expense that are reflected in the project detailing a total investment of 25.817,45; Economic development – to establish the viability and finances of the Project resulted in a NPV of 13.723,52, IRR of 40% and RBC of 1,53% investment recovery would be four years, five months and 24 days. Based on these results, it was concluded that the enterprise is technically viable and feasible and that the implementation of a coffee shop in the Puerto Quito caton is possible. It is recommended to continue innovating the establishment to provide better service to future customers that visit the Puerto Quito caton.

**Key words:** <MEDICAL TECHNOLOGY AND SCIENCES>, <ENTREPRENEURSHIP>, <FEASIBILITY STUDY>, <COFFEE SHOP>, <COOKING METHODS>, <CAKE SHOP>.

## TABLA DE CONTENIDO

### BIBLIOGRAFÍA

RESUMEN .....	vi
SUMMARY .....	vii
CAPÍTULO I.....	1
1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1 Introducción .....	1
1.2 Objetivos.....	3
1.2.1 Objetivo general.....	3
1.2.2 Objetivo específico .....	3
CAPÍTULO II .....	4
2. MARCO TEÓRICO .....	4
2.1 Historia de las cafeterías .....	5
2.1.2 Origen del Frappé.....	6
2.1.3 Origen de las crepes .....	7
2.1.4 Origen del waffle o grofe .....	8
2.1.5 Origen de la maracuyá .....	8
2.1.6 Origen del jackfruit o jaca .....	10
2.1.7 Origen del zapote .....	12
2.1.8 Origen de la Arazá.....	13
2.2 Marco Conceptual .....	16
CAPÍTULO III.....	19
3 METODOLOGÍA.....	19
3.1 Tipo y diseño de la investigación .....	19
3.1.1 Metodología de la investigación.....	19

3.1.2 Estudio descriptivo .....	19
3.1.3 Estudio longitudinal.....	19
3.1.4 Investigación de Campo .....	20
3.1.5 Diseño de la investigación.....	20
3.2 Técnicas de recolección de datos .....	21
3.2.1 Encuesta.....	21
3.3 Fuentes de investigación.....	21
3.3.1 Fuentes Primarias .....	21
3.3.2 Fuentes secundarias.....	21
3.4 Segmento de mercado.....	22
3.5 Universo .....	23
3.6 Muestra.....	24
3.7 Estratificación .....	25
3.8 Tabulación y análisis de resultados.....	26
<b>CAPÍTULO V .....</b>	<b>40</b>
<b>4 Desarrollo de la propuesta .....</b>	<b>40</b>
<b>4.1 Identificación de la idea.....</b>	<b>41</b>
<b>4.1.1 Lluvia de ideas.....</b>	<b>41</b>
<b>4.1.2 Justificación.....</b>	<b>43</b>
<b>4.1.3 Nombre del emprendimiento .....</b>	<b>45</b>
<b>4.1.4 Descripción del emprendimiento .....</b>	<b>45</b>
<b>4.1.5 Aplicación del FODA.....</b>	<b>51</b>
<b>4.2 Estudio de mercado .....</b>	<b>52</b>
<b>4.2.1 Demanda.....</b>	<b>53</b>
<b>4.2.2 Oferta.....</b>	<b>56</b>

<b>4.2.3 Demanda insatisfecha .....</b>	<b>57</b>
<b>4.2.4 Cuota del mercado .....</b>	<b>59</b>
<b>4.2.5 Mix de mercado.....</b>	<b>61</b>
<b>4.3 Estudio Técnico .....</b>	<b>66</b>
<b>4.3.1 Determinación del tamaño .....</b>	<b>66</b>
<b>4.3.2 Capacidad del emprendimiento.....</b>	<b>68</b>
<b>4.3.3 Localización .....</b>	<b>68</b>
<b>4.3.4 Proceso de producción.....</b>	<b>69</b>
<b>4.3.5 Requerimiento de Talento Humano .....</b>	<b>103</b>
<b>4.3.6 Diseño de la planta .....</b>	<b>104</b>
<b>4.3.7 Estructura de costos de producción .....</b>	<b>105</b>
<b>4.3.8 Determinación de activos fijos para producción.....</b>	<b>110</b>
<b>4.3.9 Programa pre operativo .....</b>	<b>111</b>
<b>4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental.....</b>	<b>111</b>
<b>4.4.1 Organización .....</b>	<b>111</b>
<b>4.4.2 Marco Legal.....</b>	<b>120</b>
<b>4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento .....</b>	<b>124</b>
<b>4.4.4 Mitigar el impacto ambiental.....</b>	<b>124</b>
<b>4.5 Estudio Financiero.....</b>	<b>128</b>
<b>4.5.1 Análisis de la inversión .....</b>	<b>128</b>
<b>4.5.2 Estado de Ganancias y Pérdidas.....</b>	<b>137</b>
<b>4.5.3 Estado de Situación Financiera .....</b>	<b>138</b>
<b>4.5.4 Estado de Flujo del Efectivo .....</b>	<b>139</b>
<b>4.5.5 Evaluación Económica .....</b>	<b>140</b>
<b>4.5.6 Evaluación Financiera .....</b>	<b>141</b>

<b>4.5.7 Evaluación Social .....</b>	<b>146</b>
<b>4.5.8 Evaluación Ambiental .....</b>	<b>146</b>
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>148</b>
<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>149</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	
<b>ANEXOS</b>	

## INDICE TABLA

Tabla 3-1 Segmentación del mercado.....	23
Tabla 3-2 Zona urbana.....	25
Tabla 3-3 Postres elaborados con productos autóctonos.....	26
Tabla 3-4 Implementación de una cafetería .....	27
Tabla 3-5 Implementación de la cafetería.....	28
Tabla 3-6 Productos .....	29
Tabla 3-7 Valor económico.....	30
Tabla 3-8 Nombre de la cafetería .....	31
Tabla 3-9 Zona en la que se debería ubicar la cafetería.....	32
Tabla 3-10 Promociones .....	33
Tabla 3-11 Medios de comunicación .....	34
Tabla 3-12 Horarios de atención.....	35
Tabla 3-13 Infraestructura.....	37
Tabla 3-14 Conocimiento de un establecimiento similar.....	38
Tabla 3-15 Visita una cafetería .....	39
Tabla 4-1 Identificación de la idea.....	42
Tabla 4-2 Evaluación de la idea .....	43
Tabla 4-3 Idea de nombres para la empresa .....	45
Tabla 4-4 Análisis FODA .....	51
Tabla 4-5 Análisis del crecimiento de la población.....	52
Tabla 4-6 Crecimiento poblacional .....	53
Tabla 4-7 Demanda proyectada.....	55
Tabla 4-8 Oferta proyectada en el Catón Puerto Quito .....	56
Tabla 4-9 Demanda insatisfecha en el catón Puerto Quito .....	58
Tabla 4-10 Ficha profesiográfica .....	64
Tabla 4-11 Muebles y enseres .....	65
Tabla 4-12 Publicidad.....	66
Tabla 4-13 Tamaño de la empresa.....	67
Tabla 4-14 Capacidad de producción.....	67

<b>Tabla 4-15 Servicios básicos.....</b>	<b>105</b>
<b>Tabla 4-16 Mantenimiento de equipos .....</b>	<b>106</b>
<b>Tabla 4-17 Depreciación.....</b>	<b>106</b>
<b>Tabla 4-18 Materia Prima Directa .....</b>	<b>107</b>
<b>Tabla 4-19 Sueldo Producción .....</b>	<b>108</b>
<b>Tabla 4-20 Sueldo Administrativo.....</b>	<b>108</b>
<b>Tabla 4-21 Sueldo de ventas.....</b>	<b>108</b>
<b>Tabla 4-22 CIF .....</b>	<b>109</b>
<b>Tabla 4-23 Activos Fijos Área de Producción .....</b>	<b>110</b>
<b>Tabla 4-24 Gastos de experimentación .....</b>	<b>111</b>
<b>Tabla 4-25 Ficha profesiografica cajero/mesero .....</b>	<b>117</b>
<b>Tabla 4-26 Ficha profesiográfica Ayudante de cocina .....</b>	<b>118</b>
<b>Tabla 4-27 Ficha profesiográfica Gerente/Chef.....</b>	<b>119</b>
<b>Tabla 4-28 Permisos de funcionamiento .....</b>	<b>124</b>
<b>Tabla 4-29 Impacto ambiental.....</b>	<b>125</b>
<b>Tabla 4-30 Inversión del proyecto .....</b>	<b>128</b>
<b>Tabla 4-31 Estado de fuentes y usos .....</b>	<b>129</b>
<b>Tabla 4-32 Clasificación de la Inversión.....</b>	<b>130</b>
<b>Tabla 4-33 Tipos de financiamiento .....</b>	<b>130</b>
<b>Tabla 4-34 Amortización de crédito bancario.....</b>	<b>131</b>
<b>Tabla 4-35 Amortización activos diferidos .....</b>	<b>132</b>
<b>Tabla 4-36 Estructura de costos y gastos del proyecto.....</b>	<b>133</b>
<b>Tabla 4-37 Costo de producción .....</b>	<b>134</b>
<b>Tabla 4-38 Gasto de administración.....</b>	<b>135</b>
<b>Tabla 4-39 Gasto de ventas .....</b>	<b>135</b>
<b>Tabla 4-40 Cuadro de Ingresos / Proyección de Venta.....</b>	<b>136</b>
<b>Tabla 4-41 Estado de resultados .....</b>	<b>137</b>
<b>Tabla 4-42 Balance general .....</b>	<b>138</b>
<b>Tabla 4-43 Flujo de caja .....</b>	<b>139</b>
<b>Tabla 4-44 Prueba ácida.....</b>	<b>140</b>
<b>Tabla 4-45 VAN.....</b>	<b>141</b>

**Tabla 4-46 TIR .....141**  
**Tabla 4-47 Beneficio costo .....142**  
**Tabla 4-48 PRI .....143**  
**Tabla 4-49 Punto de equilibrio .....144**  
**Tabla 4-50 Evaluación social.....146**

## INDICE GRAFICOS

Gráfico 3-1 Postres elaborados con productos autóctonos.....	26
Gráfico 3-2 Implementación de una cafetería .....	27
Gráfico 3-3 Implementación de la cafetería .....	28
Gráfico 3-4 Productos.....	29
Gráfico 3-5 Valor económico .....	30
Gráfico 3-6 Nombre de la cafetería .....	31
Gráfico 3-7 Zona en la que se debería ubicar la cafetería.....	32
Gráfico 3-8 Promociones .....	33
Gráfico 3-9 Medios de comunicación .....	34
Gráfico 3-10 Horarios de atención .....	36
Gráfico 3-11 Infraestructura.....	37
Gráfico 3-12 Conocimiento de un establecimiento similar.....	38
Gráfico 3-13 Visita una cafetería.....	39
Gráfico 4-1 Crecimiento poblacional desde el año 2017.....	54
Gráfico 4-2 Demanda proyectada.....	55
Gráfico 4-3 Oferta proyectada a partir del 2017 .....	57
Gráfico 4-4 Demanda insatisfecha.....	58
Gráfico 4-5 Diagrama de flujo .....	71
Gráfico 4-6 Organigrama funcional.....	113
Gráfico 4-7 Organigrama funcional.....	114
Gráfico 4-8 Proceso de selección y contratación del talento humano .....	116

## INDICE ILUSTRACIÓN

<b>Ilustración 4-1 Análisis del sector .....</b>	<b>63</b>
<b>Ilustración 4-2 Macro y micro localización .....</b>	<b>69</b>
<b>Ilustración 4-3 Plano de la cafetería .....</b>	<b>104</b>
<b>Ilustración 4-4 Punto de equilibrio.....</b>	<b>145</b>

## CAPÍTULO I

### 1. ASPECTOS GENERALES

#### 1.1 Introducción

En el catón Puerto Quito perteneciente a la provincia de Pichincha se encuentra ubicado al noroccidente de esta provincia que por su ubicación es una parroquia muy visitada por turistas nacionales y extranjero en encuentra varios tipos de establecimientos donde son visitado por diferentes clientes, que por su clima pueden consumir cualquier tipo de productos que se elaboren en ese cantón pero no cuentan con un establecimiento tipo cafetería como alternativa a los sitios ya existentes en esta parroquia.

Los establecimientos tipo cafeterías, además de satisfacer las necesidades de los clientes, han sido puntos de encuentros donde se llevan a cabo reuniones de todo tipo.

El presente proyecto tiene como propósito dar a conocer una cafetería típica en la cual ofrecerá productos de la mejor calidad proporcionando a nuestros clientes un ambiente acogedor con un servicio de calidad y con productos innovadores para todo tipo de cliente de tal manera puedan consumir postres, bebidas entre otras cosas que se hayan elaborado con frutos de la zona, en donde su consumo cumplan con todos los gustos y antojos de los exigentes paladares de cada uno de los consumidores que visiten este establecimiento.

Debido al crecimiento demográfico del catón y los proyectos que se están estableciendo para la expansión turística; es decir que en la parroquia de Puerto Quito demanda de establecimientos tipo cafetería para que pueda abastecer a su población y a sus turistas que van en crecimiento.

Al **establecer** este tipo de establecimiento aprovechando el propio clima del catón con este proyecto se desea lograr satisfacer las necesidades de los clientes y poder emprender una idea innovadora.

Otro beneficio importante que aportara la creación de este establecimiento, será de carácter socio económico ya que creara nuevas fuentes de empleo para los habitantes de este cantón.

Finalmente este proyecto dará como viabilidad a una idea emprendedora a una cafetería que se dedicara a la utilización de productos autóctonos que se de en ese cantón para así aportar al desarrollo de la parroquia Puerto Quito.

## **1.2 Objetivos**

### **1.2.1 *Objetivo general***

- ✓ Elaborar la propuesta de factibilidad para la creación de una cafetería típica utilizando productos autóctonos del cantón Puerto Quito, Provincia Pichincha.

### **1.2.2 *Objetivo específico***

- ✓ Identificar los productos autóctonos con sus características (arazá, maracuyá, Jackfruit, zapote) en el cantón Puerto Quito mediante un estudio investigativo.
- ✓ Elaborar recetas estándar para garantizar la uniformidad de producción en costo, y características organolépticas.
- ✓ Establecer la factibilidad técnica, económica, financiera, legal y ambiental del proyecto.

## CAPÍTULO II

### 2. MARCO TEÓRICO

#### 2.1 Historia de las cafeterías

##### 2.1.1.1 Clasificación de las cafeterías

##### 2.1.1 Origen del frappé

##### 2.1.3 Origen de las crepes

##### 2.1.4 Origen del waffle o grofe

##### 2.1.5 Origen de la maracuyá

##### 2.1.5.1 La maracuyá en la gastronomía

##### 2.1.6 Origen del jackfruit o jaca

##### 2.1.6.1 Jackfruit en la gastronomía

##### 2.1.7 Origen del zapote

##### 2.1.7.1 Zapote en la gastronomía

##### 2.1.8 Origen del arazá

##### 2.1.8.1 Arazá en la gastronomía

#### 2.2 Marco conceptual

## 2.1 Historia de las cafeterías

Las primeras cafeterías comenzaron a abrirse en Estambul en el año 1550, cuyo número rápidamente creció. Dichos establecimientos eran puntos de encuentro para los turcos quienes se reunían a discutir temas de hombres y de esta manera poder escapar de la vida cotidiana. Si bien los sultanes intentaron en muchas ocasiones prohibir las cafeterías, no lograron obtener resultados positivos, puesto que eso hubiese perjudicado el alto impuesto que obtenía del comercio del café en Europa y los territorios del Imperio otomano. Pronto la costumbre de las cafeterías exclusivamente para turcos se extendió por los territorios de los Balcanes ocupados por ellos, y se presume que el concepto entró a la Europa cristiana a través del Reino de Hungría, puesto que éste fungía constantemente de mediador entre el Sacro Imperio Romano Germánico y el Imperio otomano. (Jungal, 2012)

Entre una de las primeras cafeterías europeas establecidas en base a las turcas fue en 1624, en Venecia, conocida como La Bottega del Café. Posteriormente el concepto se extendió ampliamente por Europa y en 1652 fue instalada en París la primera de las posteriormente famosas cafeterías parisinas con el nombre de Café Procope, frecuentada por hombres ilustres como Voltaire, Diderot, Rousseau y Benjamín Franklin entre otros. En 1692 se abre la primera cafetería en la ciudad de Londres. Luego ocurriría lo mismo en Berlín, en Viena y Budapest. Las cafeterías se convirtieron en lugares de reunión de filósofos e intelectuales, donde se discutía y se intercambiaban ideas. (Jungal, 2012)

El carácter de las cafeterías como lugar de contacto humano y de conversación se mantiene hasta nuestros días. En España, a finales del siglo XIX y principios del XX, también los intelectuales comenzaron a reunirse en cafeterías, algunas de las cuales a día de hoy son auténticas instituciones: Café Zúrich (Barcelona, 1862),<sup>2</sup> Café Gijón (Madrid, 1888), Café Iruña (Pamplona, 1888,<sup>3</sup> y Bilbao, 19034), Café Novelty (Salamanca, 1905) o el Café de Fornos (Madrid, 1907) entre otros. (Jungal, 2012)

### *2.1.1.1 Clasificación de las cafeterías*

Las cafeterías están clasificadas en distintas categorías según sus instalaciones y servicio, la ordenación Turística de Cafeterías clasifica estas empresas turísticas en las categorías de: especial, primera y segunda; Como se observa, tanto los restaurantes y hoteles como las cafeterías a mayor número de tenedores, estrellas o tazas, mayor será la categoría de estos establecimientos. (García, Óscar, & Gelio Carlo, 1999, pág. 10)

La categoría debe consignarse <<en forma que no deje lugar a dudas>> mediante la realización del distintivo más arriba mencionado. Esta obligatoriedad debe realizarse mediante su exhibición en el exterior de los establecimientos, en la propaganda impresa, en las cartas y en las facturas. (García, Óscar, & Gelio Carlo, 1999, pág. 10)

### *2.1.2 Origen del Frappé*

Este Café tiene su origen en la Feria Internacional del Comercio de Tesalónica de 1795. El representante de la Compañía Nestlé, Yannis Dritsas, estaba exhibiendo un nuevo producto para niños, una fresca y deliciosa bebida de chocolate que se preparaba instantáneamente mezclando el cacao con leche o agua para después agitarlo en una coctelera. El empleado de Dritsas, Dimitris sin embargo, no encontraba agua caliente así que mezcló café con agua fría en la coctelera. (Dionicio, 2015)

Este experimento improvisado dio origen a la popular bebida, de origen griego y rápidamente, la receta fue extendiéndose por diversos países y hoy es muy común encontrar diferentes versiones del frappé original. (Dionicio, 2015)

El frappé es una modalidad del café que se caracteriza principalmente por tomarlo helado. Contiene hielo cubierto de una espuma elaborado a partir de un aromático instantáneo con algún otro sabor adicional. Forma la base de Ice Cappuccino estadounidense y el Frappuccino europeo y, el término

proviene del francés Frappé, que significa, “agitado o helado” este derivado es muy popular en Grecia y Chipre, especialmente durante el verano y, si bien se ha extendido a otros países, esta especie de bebida tiene sus orígenes en Grecia. (Dionicio, 2015)

### **2.1.3 Origen de las crepes**

El origen de las crepes es antiquísimo. Su nombre deriva del latín *crispus*, que significa *crespo*. Se dice que en la Francia medieval, concretamente Bretaña, los agricultores hacían tortas crujientes con harina de trigo sarraceno que denominaron *galette*, hechas originalmente esparciendo masa en las piedras que se habían calentado al fuego. Con el tiempo, tal vez debido a la facilidad y la portabilidad de envolver los ingredientes dentro de esta tortilla, se convirtió en la comida para llevar de los campesinos de la época. (García Cardona, 2013)

Los ingredientes más comunes son: harina, huevos, leche, mantequilla y azúcar, que se mezclan y se preparan en una sartén especial plana engrasada previamente; En España por lo general se usan los mismos ingredientes variando en el método de elaboración; se engrasa el molde con tocino en vez de mantequilla como lo hacen los franceses. En toda Europa las crepes son considerados como patrimonio y se suelen acompañar de diversos ingredientes tanto salados como dulces como comúnmente suelen ser: nata montada, mermelada, azúcar, chocolate, jaleas, embutidos, cremas, etc. Gracias a su fino grosor, es muy amplia la versatilidad que ofrece a la hora de preparar y decorar. (Mendieta Herrera & Bravo Genovez, 2016)

Una de las crepes más famosas en el mundo son las llamadas *Crepes Suzette*, considerado un clásico debido a su particular historia. Hacia finales del siglo XIX el príncipe Eduardo VII al realizar un viaje a Montecarlo se reunió a comer con un grupo de personas y siendo deseo del jefe de cocina a cargo prepararle algo especial, hizo crepas cubiertas con una salsa de frutas calientes, pero al instante de realizar la salsa se derramó en el sartén y empezó a arder debido a que se le añadió una mezcla de licores. El chef al comprobar que tenía buen sabor decide servirle al príncipe, el cual le pregunta curiosamente su nombre y el decide llamarle “*crepe princesse*” a lo cual Eduardo VII sugiere llamarle

Suzette que era el nombre de una niña que lo acompañaba en ese momento. (Mendieta Herrera & Bravo Genovez, 2016)

#### ***2.1.4 Origen del waffle o grofe***

Al indagar sobre el origen de los waffles se puede encontrar que su aparición se remonta a la antigua Grecia, puesto que los griegos ya elaboraban pasteles muy planos a los que llamaron “obleios” que elaboraban con dos placas calientes de metal, frecuentemente de hierro, en la cual se cocinaban masas simples. El método de cocción como tal se siguió utilizando al pasar de las épocas siendo así que en la Europa medieval únicamente las familias acaudaladas podían tener acceso a este exquisito manjar, tal era el caso que construían sus placas con el escudo de la familia para demostrar el poder que tenían. El modelo de cuadraditos aparece por el siglo XIII gracias a un artesano que manufacturó placas en forma de panales de miel, en la lengua del francés antiguo esto significa “wafla”. Etimológicamente la palabra waffle nace del nombre del instrumento para realizarlos llamado “wafer”; el holandés moderno utiliza la palabra wafel, en francés se lo conoce como gaufre y por consiguiente en España como gofre. Los waffles más populares sin dudarlos son los preparados en Bélgica conocidos por su textura crocante que se realizan a base de una masa esponjada gracias a la levadura y a un adicionamiento de claras batidas de huevo. Son muy famosos por toda Europa y suelen ser servidos con todo tipo de aderezos. (Mendieta Herrera & Bravo Genovez, 2016)

#### ***2.1.5 Origen de la maracuyá***

La *Passiflora Edulis* se considera originaria de la región amazónica, aunque crece de forma silvestre en un área que abarca principalmente desde Colombia hasta el norte de Ecuador, Chile, Argentina y Uruguay; en Paraguay, donde es considerada como flor nacional, las distintas variedades están adaptadas a regímenes más o menos tropicales. A lo largo del siglo XIX las variedades de utilidad gastronómica se introdujeron con éxito en Hawái, Australia y otras islas del Pacífico sur. Las condiciones climáticas favorables hicieron que la planta se adaptara rápidamente; si bien en Hawái la explotación comercial no tuvo verdadero impulso hasta mediados del siglo XX, la planta era frecuente en estado silvestre desde hacía décadas. (Taborda, 2014, pág. 6)

El éxito comercial de la producción de maracuyá, así como el valor ornamental de las flores, incitó a Kenia y a Uganda a intentar su cultivo en los años 1950; aproximadamente al mismo tiempo se introdujo la plantación comercial a Sudáfrica. No es seguro si fueron estas variedades o las cultivadas en Australia las que se introdujeron en la India a través de Sri Lanka, donde hoy se cultiva de manera predominantemente doméstica, el cultivo de la pasionaria se ha extendido a numerosas islas del Caribe, Israel, el archipiélago malayo y La Polinesia. (Taborda, 2014, pág. 6)

El maracuyá, mburucuyá, parcha o parchita (*Passiflora edulis*) es una planta trepadora del género *Passiflora*, nativa de las regiones cálidas de América del Sur: Esta especie es sumamente apreciada por su fruto y en menor medida por sus flores, siendo cultivada en ocasiones como ornamental. La infusión de sus hojas y flores se utiliza, además, con efectos medicinales. La flor del Maracuyá (preferentemente el término mburucuyá) es la flor nacional del Paraguay. (Taborda, 2014, pág. 4)

En México la fruta comenzó a cultivarse desde 1989 y con el tiempo se estableció una demanda interna que es abastecida por los estados de Puebla y Veracruz, la fruta tiene presencia en el mercado nacional no de manera popular; sin embargo es buscada por aquellos que desean transformarla en jugo, pulpa, licor, mermelada, miel, etc. En Brasil, el centro de origen del maracuyá, era llamado por los indígenas “cosa que se come de sorbo”, por lo que la unión de las dos palabras significa ‘fruto que se come de un sorbo’; al conocerla los colonizadores, la palabra se degeneró llegando a la que hoy conocemos; ‘maracuyá’. (Taborda, 2014, pág. 5)

#### *2.1.5.1 La maracuyá en la gastronomía*

El uso más generalizado del fruto de la Pasión es la industrialización para la obtención de su jugo, tanto simple o natural así como el concentrado; pero a la vez este producto y la pulpa de la fruta sirven de base para preparar néctares, mermeladas, refrescos, jarabes, concentrados, sorbetes, helados, yogures, dulces cristalizados, vinos, cremas, saborizantes de pasteles, dulces y ensaladas; además de que es muy usual la mezcla con otros jugos como los de cítricos, piña, guayaba, entre otras frutas para con ello obtener jugos tropicales aprovechando las características de olor y sabor penetrantes del

maracuyá; es frecuente encontrarlo formando parte de jugos de multivitaminas y cócteles exóticos. (Taborda, 2014, pág. 49)

Los subproductos como son la cáscara y las semillas; la primera, es usada como alimento de ganado después de haber sido secada mostrando características de digestibilidad parecida a la de los cítricos, también se utiliza como ingrediente básico para la preparación de abono orgánico; además por tener un alto grado de pectinas es empleada para la fabricación de aceites y gelatinas 22%; en el caso de la semillas, éstas contienen 20% de aceite, el cual se compara en sus características al de la semilla de algodón y siendo útil después de su refinación para fines culinarios, así como para la fabricación de jabones. (Taborda, 2014, pág. 49)

El maracuyá, una de las últimas adquisiciones del mundo gourmet, es tan apto para preparaciones saladas como dulces. (Taborda, 2014, pág. 49)

#### ***2.1.6 Origen del jackfruit o jaca***

Nadie conoce el lugar de origen del jackfruit, pero se cultiva en altitudes bajas en toda la India, Birmania, Ceilán, sur de China, Malasia y las Indias Orientales. Es común en las Filipinas, tanto cultivada y naturalizada. Se cultiva de forma limitada en Queensland y Mauricio. En África, a menudo se plantaron en Kenia, Uganda y Zanzíbar. Si bien planteado en Hawái antes de 1888, todavía es raro allí y en otras islas Pacíficas como lo es en la mayor parte de la América tropical y las Antillas. Fue introducido en el norte de Brasil a mitad del siglo XIX y es más popular allí y en Surinam que en otras partes del Nuevo Mundo. (Castillo Teran , Sarzosa Morillo, & Villacis Alvarado , 2014, pág. 4)

La jaca es originaria de Asia de las partes subtropicales, en este continente se la conoce como una fruta silvestre, por otra parte en el Ecuador se la conoce como “Jackfruit” esta fruta es muy consumida mayormente en la zonas rurales y cantones pequeños de la costa Ecuatoriana. (Eid Rueda & Recalde Yepéz, 2014, pág. 6)

### 2.1.6.1 *Jackfruit en la gastronomía*

Los frutos de jaca son utilizados para la alimentación humana y se pueden comer frescos, mezclados con ensaladas, cocidos con arroz o azúcar y agua de coco. (García Novelo, Andrade, & Larqué Saavedra, 2001, pág. 17)

El jackfruit ha jugado un papel importante en la gastronomía de la India durante siglos, hallazgos arqueológicos han revelado que fue cultivado desde 3000 hasta 6000 años atrás. En general el jackfruit más aceptable es aquel que está completamente formado pero inmaduro, cuando no tiene color objetable y es como la fruta de plátano verde cocido. (Castillo Terán, Sarzosa Morillo, & Villacis Alvarado, 2014, pág. 5)

El fruto en este momento es simplemente cortado en trozos grandes para cocinarlos, la única desventaja es su abundante látex gomoso (goma). Los trozos se hierven en agua ligeramente salada hasta que estén tiernos, entonces se separa la masa de la corteza y se sirve como un delicioso vegetal, incluyendo las semillas. (Castillo Terán, Sarzosa Morillo, & Villacis Alvarado, 2014, pág. 5)

Los frutos se usan en estado tierno como vegetales en sopas, asados, fritos, la pulpa madura, generalmente de color amarillo que envuelve a cada semilla se puede comer fresca, cocida, en dulces, jugos o deshidratada. Para manipular la fruta sin untarse de la leche pegajosa que esta tiene. Se aplica aceite vegetal en el cuchillo, manos y boca cuando se come. (Castillo Terán, Sarzosa Morillo, & Villacis Alvarado, 2014, pág. 6)

Las semillas se pueden tostar y comer como nueces, molerlas y hacer harina o cocinadas para realizar cualquier preparación como postres, entre otras cosas. (Castillo Teran , Sarzosa Morillo, & Villacis Alvarado , 2014, pág. 6)

Carlos Gallardo, presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador, explica que además de los jugos, compotas y mermeladas, la fruta tiene muchas aplicaciones en la gastronomía. Recomienda utilizarla como guarnición en los cebiches o en ensalada de frutas cuando todavía no está madura. Y cuando ya está, dice que sirve para hacer ají o se la puede macerar para hacer un licor de Jackfruit. (Agronegocios, 2012)

### ***2.1.7 Origen del zapote***

La palabra "zapote" se cree que se ha derivado de la azteca "zapotal", un término general que aplicaban a todas las frutas dulces y blandas. Durante mucho tiempo se ha utilizado como un nombre común para Pouteria zapote Otros nombres vulgares son: sapote, zapote colorado, zapote mamey, zapotelava, zapotillo, sapote mamey, zapote mamee, mamee zapote, mamey colorado, mamey rojo. En El Salvador, es conocido como zapote grande, en Colombia como zapote de masa, en Cuba, se le llama mamey, que tiende a confundirlo con la Mammea americana L., una fruta muy diferente ampliamente conocida por ese nombre. El nombre habitual en Panamá es el mamey de la tierra; en Haití, sapotier jaune d'oeuf, o grand sapotillier; en Guadalupe, zapote á creme, en Martinica, grosse sapote, en Jamaica es la marmalade fruit o marmalade plum, en Nicaragua, puede ser llamado guaicume; en México, chachaas o chachalhaas o tezonzapote, en Malasia y Filipinas, chico-mamei, o chico-mamey y en el Ecuador se lo conoce con el nombre de zapote. (Naranjo, 2012, pág. 1)

El zapote pertenece a la familia Sapotaceae, la misma familia que el sapodilla (Manilkara zapota van Royen), que también ha sido llamado, zapote chico para distinguirlo de la fruta más grande. (Naranjo, 2012, pág. 2)

El consumo del zapote data de épocas prehispánicas y los aborígenes le atribuían grandes poderes curativos. Hoy en día siguen atribuyéndose grandes usos medicinales a este fruto, utilizado en jugos como analgésico al igual que la infusión de su corteza; el fruto verde sirve como astringente y antidiarreico; y el aceite de su semilla sirve como tratamiento contra la caída del cabello y como lubricante natural de pieles. Además es una importante fuente de vitamina A y C, rico en fructosa. (Amesty Sanoja, 2013)

#### *2.1.7.1 Zapote en la gastronomía*

El zapote se cultiva fundamentalmente por sus frutos, uno de los más deliciosos que se produce en las regiones tropicales de América y que se consume crudos. Es utilizado en la elaboración de mermeladas, jaleas, jugos, merengadas y helados, pero también en platos salados. (Valera , 2012)

Dentro de las propiedades curativas que se le atribuyen se encuentran que mejora el sistema inmunológico y posee cualidades antibióticas. Es una buena fuente de vitamina C y A. En la medicina popular, el zapote es considerado como antidiarreico, y mezclado con agua se usa en gárgaras contra las infecciones de la garganta. (Valera , 2012)

México, Ecuador, Honduras y República Dominicana son algunos de los países en donde se cultiva zapote, su uso en estos países también es más aprovechado lo ofrecen en mermelada, deshidratado, en polvo y como néctar. (Castor, 2016)

#### *2.1.8 Origen de la Arazá*

El arazá es una fruta endémica originaria del alto amazonas, el mismo que abarca las regiones amazónicas de Brasil, Perú, Colombia, Bolivia y Ecuador. Se lo ha introducido en Costa Rica donde ha tenido una buena adaptación. En Ecuador se cultiva con éxito principalmente, en la zona de Santo Domingo de los Tsáchilas y Puerto Quito, debido a que en esta parte del Ecuador posee un microclima favorable para el desarrollo del frutal en mención. Por ser originario de suelos ácidos de

baja fertilidad, se adapta bastante bien a suelos con alta saturación con aluminio y bajos niveles de fertilidad. No obstante, tiene buena respuesta al abonamiento nitrogenado. Crece mejor en suelos bien drenados. (Romero Haro & Saquinga Pilco, 2012, pág. 4)

Se cree que los amerindios semi-domesticaron y mejoraron muchas especies vegetales en la Amazonía, dentro de las cuales posiblemente se encuentre la *Eugenia stipitata*. La selección inicial se realizó en algún lugar del área de origen de esta subespecie y a partir de ejemplares semi-domesticados se difundieron a otras zonas de la Amazonía Occidental. En la actualidad, el arazá es cultivado en Perú, Brasil, Ecuador, Colombia, Bolivia y Costa Rica. (Laverde Acurio, 2010, pág. 2)

El nombre científico de esta fruta es “*Eugenia stipitata*”, crece en climas tropicales, en el Ecuador se da en la costa y en la amazonia por su temperatura que oscila de 21°C a 24°C, se lo conoce también por el nombre de guayaba amazónica debido a su forma, la planta puede crecer hasta tres metros de altura y da frutos a partir de los dos años de adulto. La producción de arazá es mucho mayor en los meses de febrero, mayo, agosto y noviembre, en las provincias de Napo, Orellana, Sucumbíos y Pastaza, también en la zona de la sierra con clima tropical como Puerto Quito. (Calero Cardenas, 2017, pág. 17)

#### *2.1.8.1 Arazá en la gastronomía*

El fruto de arazá es más adecuado para el procesamiento y/o industrialización. Difícilmente se consume la fruta en fresco, por causa de su elevada acidez. La única manera posible de manipular esta fruta es procesarla enseguida después de la cosecha. La pulpa de arazá, debido a su bajo contenido en materia seca, es adecuada para la elaboración de productos en la línea de las pulpas y los jugos, como son jugos pulposos y clarificados, refrescos, dulce, néctar, jalea y licor. (Lopez Sampetro, 2012, pág. 4)

Esta fruta tiene un alto rendimiento de pulpa, alrededor del 60 al 70 %, se puede utilizar para combinarse con otros frutales, aunque el sabor y aroma característico del arazá se pierde fácilmente

con la cocción. En la Región Amazónica Ecuatoriana se han desarrollado pequeñas empresas agroindustriales, que utilizan la pulpa del arazá para la elaboración de mermeladas combinadas con otras frutas, especialmente con papaya y piña. También se utiliza como saborizante de bebidas y cócteles, en reemplazo de otras frutas como la naranjilla, el maracuyá y la piña. (Lopez Sampedro, 2012, pág. 5)

## 2.2 Marco Conceptual

**Cafeterías.-** lugar donde se vende y toma café. (Real Academia Española, 2014)

**Frappé.-** bebida refrescante que se prepara con hielo picado y jugo de fruta, café u otras bebidas o ingredientes, como jarabes o esencias. (Real Academia Española, 2014)

**Café.-** Bebida que se hace por infusión con la semilla tostada y molida del cafeto. (Real Academia Española, 2014)

**Helado.-** Alimento dulce, hecho generalmente con leche o zumo de frutas, que se consume en cierto grado de congelación. (Real Academia Española, 2014)

**Crepes.-** Tortita muy fina de harina, leche y huevos, que suele servirse enrollada y con un relleno dulce o salado. (Real Academia Española, 2014)

**Mermelada.-** Conserva elaborada con fruta cocida y azúcar. (Real Academia Española, 2014)

**Waffle.-** Un waffle es una especie de pastel cuadrado hecho de pasta con cuadrados marcados en él. Las gofres se comen generalmente con el jarabe vertido sobre ellas. (Real Academia Española, 2014)

**Maracuyá.-** Fruto comestible de la pasionaria, redondeado y de color amarillo o púrpura, y muy apreciado en alimentación. (Real Academia Española, 2014)

**Jugo.-** Líquido de las hierbas, flores, frutas u otras cosas semejantes, que se saca exprimiéndolas o majándolas. (Real Academia Española, 2014)

**Pulpa.-** Parte mollar de la fruta (Real Academia Española, 2014)

**Yogurt.-** Variedad de leche fermentada, que se prepara reduciéndola por evaporación a la mitad de su volumen y sometiéndola después a la acción de un fermento denominado maya. (Real Academia Española, 2014)

**Jackfruit.-** Una fruta muy grande que crece en un árbol que es común en el sur de Asia y otras zonas tropicales (Real Academia Española, 2014)

**Licor.-** Bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias, y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas. (Real Academia Española, 2014)

**Zapote.-** Árbol americano de la familia de las sapotáceas, de unos diez metros de altura, con tronco recto, liso, de corteza oscura y madera blanca poco resistente, copa redonda y espesa, hojas alternas, rojizas en racimos axilares, y fruto comestible, de forma de manzana, con carne amarillenta oscura, dulce y aguanosa, y una semilla gruesa, negra y lustrosa. Está aclimatado en las provincias meridionales de España. (Real Academia Española, 2014)

**Semillas.-** Parte del fruto de las fanerógamas, que contiene el embrión de una futura planta, protegido por una testa, derivada de los tegumentos del primor dio seminal. (Real Academia Española, 2014)

**Jaleas-** Conserva transparente, hecha del zumo de algunas frutas. (Real Academia Española, 2014)

**Néctar.-** Jugo azucarado, producido por los nectarios, que chupan las abejas y otros insectos. (Real Academia Española, 2014)

**Arazá.-** arazá, planta rastrera (no de cultivo) criadas en las barrancas de los campos de Misiones y Corrientes, Fruta roja pequeña muy dulce y de un sabor extraordinario, raíces en forma de pipa de gran dureza, se suelen fabricar pipas, para fumar tabaco. (Real Academia Española, 2014)

**Cocteles.-** Bebida compuesta de una mezcla de licores a la que se añade por lo común otros ingredientes. (Real Academia Española, 2014)

## CAPÍTULO III

### 3 METODOLOGÍA

#### 3.1 Tipo y diseño de la investigación

##### 3.1.1 *Metodología de la investigación*

Una vez descubierto el problema, se delimita los objetivos, que están encaminados a la investigación, la misma que crea enigmas, cuyas respuestas están regidas a un estudio y su alcance revelara toda la información obtenida. Es significativo optar por técnicas y métodos que proporcionen todo el valor requerido a la información.

##### 3.1.2 *Estudio descriptivo*

En esta investigación aplicara un estudio descriptivo ya que busca descifra las diferentes características en cuanto a gustos, opiniones y preferencias que se ha sometido a un grupo de persona en la cual haya realizado o completado con las respectivas encuestas esto ayudara a medir y almacenar información acerca de la investigación

##### 3.1.3 *Estudio longitudinal*

Este estudio tiene como finalidad manejar el tiempo como una imprescindible variable, trata de efectuar un estudio exacto de cómo evoluciona o fluctúa el tiempo en una pequeña muestra

### ***3.1.4 Investigación de Campo***

En la observación se puede delimitar que problemas afectan en el entorno que se investigara esto ayuda a interpretar que anomalías están transcurriendo en la sociedad, para ello se los describe de la siguiente manera por naturaleza y síntesis legislativa, en la cual se explican las causas y efectos aplicando algunas herramientas para así recolectar información que estará enfocado a la investigación con datos originales.

### ***3.1.5 Diseño de la investigación***

#### ***3.1.5.1 Investigación transversal***

Acumula información en un solo instante, en un período definido. Esto tiene como intención detallar, estudiar el acontecimiento que está ocurriendo en el momento dado. Es como captar una imagen en el momento que está sucediendo.

#### ***3.1.5.2 Técnicas Cuantitativas***

Los datos cuantitativos incluye el uso de números con esto se podrá estimar la información recolectada, para esto se aplicara técnicas sistemáticas que son utilizadas a base números esto se considera como un estudio estadístico que tiene como objetivo realizar con eficiencia un alcance de la dirección de estudios.

## **3.2 Técnicas de recolección de datos**

### **3.2.1 Encuesta**

La información adquirida se establecerá mediante un proceso de encuestas que facilitara la recolección de datos dando así un resultado favorable y confidencial que ayudara a cumplir con las preguntas ya establecidas que estarán dirigidas al perfil del consumidor con respecto a la aceptabilidad de los productos que se ofrecerá en el establecimiento, se realizara un sondeo para verificar la ubicación correcta y se analizara el sector para ver si existe rentabilidad y examinar a la competencia de esa zona, ya que estará dirigida a la población en general.

## **3.3 Fuentes de investigación**

Este proyecto de emprendimiento cuenta con dos fuentes de investigación que son:

### **3.3.1 Fuentes Primarias**

Se estableció como fuente primaria la utilización de encuestas ya que por medio de este documento se determinara la factibilidad de la creación de este establecimiento, esto ayudara a comprobar si los consumidores estarían dispuestos a adquirir productos que ofrezca esta entidad ya que cada persona tiene gustos y opiniones diferentes, para esto se realizara un banco de doce preguntas que contengan toda la información requerida de la empresa y los productos que se van a ofrecer.

### **3.3.2 Fuentes secundarias**

Se utilizara varias fuentes de investigación como tesis, libros, artículos de revistas, monografías, revistas especializadas, incluso se tomara datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos

(INEC), los datos adquiridos por este medio servirá para sintetizar mas no para ser interpretados es decir que la información que se obtendrá por medio de esta fuente se utilizara para interpretar todo lo que se va investigando a medida que a avance la investigación de este proyecto se ira redactando.

### **3.4 Segmento de mercado**

Esta investigación se procederá a dividir el mercado desde lo macro hasta lo micro; País, Provincia, Catón y área urbana esta información conformara para la investigación, que se está realizando y se podrá definir un grupo específico de personas para la realización de las encuestas.

## Definir el Universo

**Tabla 3-1** Segmentación del mercado

Variable	Descripción
Geográficas	
✓ País	✓ Ecuador
✓ Provincia	✓ Pichincha
✓ Cantón	✓ Puerto quito
✓ Parroquia	✓ Puerto quito
✓ Demográficas	
✓ Hombres	✓ 20445
✓ Mujeres	✓ Habitantes
✓ Psicograficas	
✓ Nivel económico	✓ Bajo ✓ Medio ✓ Alto
✓ Conductual	
✓ Beneficios a ofrecer ✓ Cualidades del producto	✓ Servicio de calidad Ambiente cómodo ✓ Productos innovadores y de alta calidad

**Fuente:** investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

### 3.5 Universo

El universo es el conjunto de personas, objetos y fenómenos que están involucrados en la investigación en la cual poseen ciertas características decisivas.

El presente proyecto está dirigido a la población que habita en el Cantón Puerto Quito, lugar donde se estableció este estudio, con estos datos se va a proceder y tomar la muestra de población a investigar.

### 3.6 Muestra

La muestra está conjuntamente ligada al universo, su característica es que toma una cierta cantidad menor de personas en la que se abrirá la investigación para obtener los datos precisos de cuantos habitantes hay se tomó en cuenta el último censo que se realizó en el año 2010 por medio del Instituto Nacional de Estadísticas y censos (INEC) para que los datos sean reales del Catón Puerto Quito se encuentra una población de 20445, con estos datos obtenidos se procederá a aplicar las formula correspondiente

#### Formula

$$n = \frac{(Z)^2 P Q N}{(N)e^2 + Z^2 P Q}$$

n= Tamaño

N= Total población

Z= Valor estandarizado que resulta dependiendo de (E) error dispuesto 1,96

P= Probabilidad de éxito 90% (0,90)

Q= Probabilidad de fracaso (0,10)

E= Error dispuesto a cometer (0,05)

$$n = \frac{(1,96)^2(0,90)(0,10)(20445)}{(20445)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,90)(0,10)}$$

$$n = \frac{38416(20445)}{20445(0,0025) + (38416)(0,09)}$$

$$n = \frac{785415120}{35085525}$$

$$n = 136 \text{ encuestas}$$

### 3.7 Estratificación

Una vez establecido el número de encuestas que se realizara, se debe tomar en cuenta las diferentes opiniones que establece el universo, que están ya incorporados en la muestra en la cual se realizó una estratificación de la muestra en la cual se ubicó en la zona urbana del cantón.

**Tabla 3-2** Zona urbana

Recintos	Encuesta
Centro del cantón	100
Puerto Rico	10
Palestina	10
luz y vida	16
TOTAL	136

**Fuente:** investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

Se realizó un número correspondiente de encuestas en la cual se aplicó la fórmula de línea recta, dando como resultado un total de 136 encuestas se serán aplicadas en el catón.

### 3.8 Tabulación y análisis de resultados

Se procederá a analizar cada pregunta que se encuentran en la encuesta para ello existe un grupo de personas que tienen el interés de probar nuevos productos que permita conocer las diferentes necesidades, gustos y preferencias de cada persona para poder cumplir las

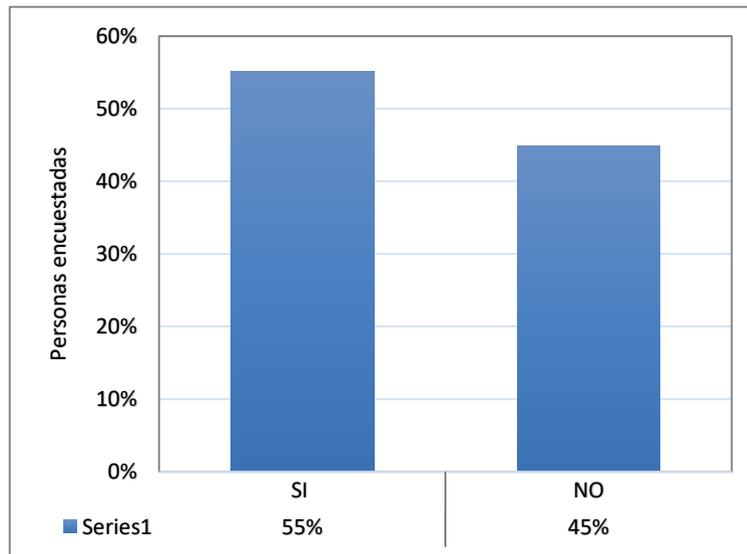
Expectativas que esperan los consumidores que se brinden en el establecimiento, también se obtendrá información sobre la economía que se maneja en esta zona.

**Tabla 3-3** Postres elaborados con productos autóctonos

1. ¿Usted ha consumido postres elaborados con productos autóctonos (arazá, zapote, maracuyá, Jackfruit,) de esta zona?		
SI	NO	Numero de Encuestas
75	61	136
55%	45%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-1** Postres elaborados con productos autóctonos

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

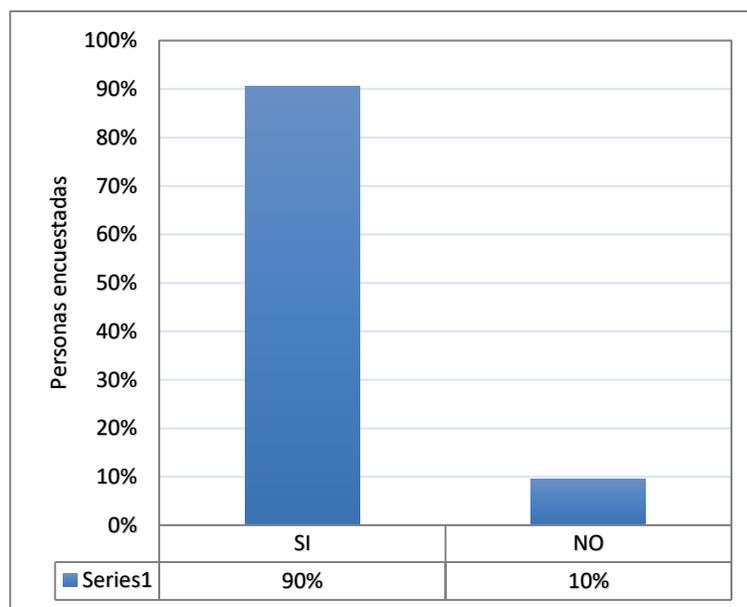
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** Según los datos adquiridos por la encuesta se determinaron que el 55% de personas encuestadas dieron a conocer que si conocen este tipo de productos y han consumido diferentes preparaciones, el 45% de personas encuestadas dijeron que no han consumido ninguno de estos productos en alguna preparación ya sea en postres, bebidas, bocaditos, etc. Teniendo así una oportunidad para poder crear un establecimiento que brinde este tipo de servicio.

**Tabla 3-4** Implementación de una cafetería

2. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de una cafetería utilizando productos autóctonos del catón Puerto Quito?		
SI	NO	Numero de Encuestas
123	13	136
90%	10%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-2** Implementación de una cafetería

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

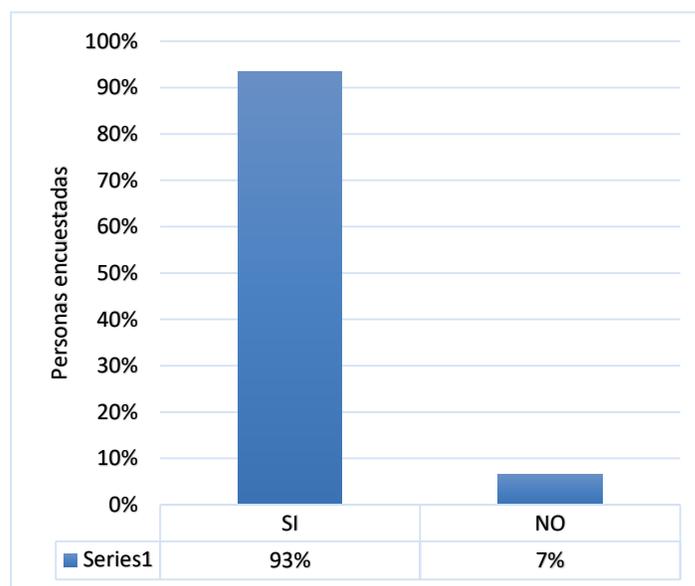
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** la información obtenida se puede identificar que el 90% de las personas encuestadas está de acuerdo con la creación de una cafetería ya que piensan que un establecimiento en esa zona será muy bien visto por la sociedad y ayudara a explotar bien los productos que se dan en la zona el otro 10% de encuestados no está de acuerdo con esta implementación ya que piensan que va hacer una pérdida de tiempo.

**Tabla 3-5** Implementación de la cafetería

<b>3. ¿Si la cafetería se llegaría a implementar estaría dispuesto usted a visitarla?</b>		
<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N de Encuestas</b>
127	9	136
93%	7%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-3** Implementación de la cafetería

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

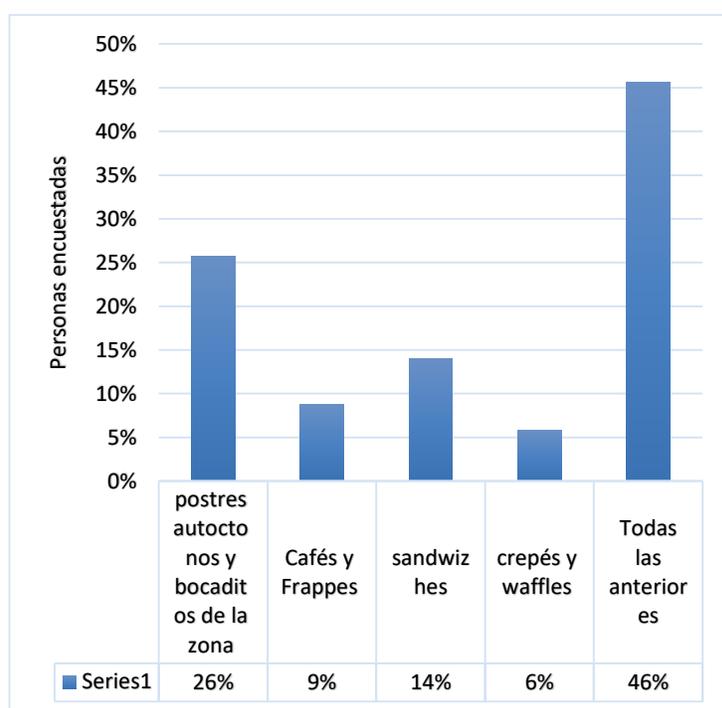
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** según la información conseguida por medio de esta encuesta se observó que el 93% de los pobladores de esta zona están dispuesto a visitar este establecimiento para degustar de los productos que se van a ofrecer mientras que el 7% de pobladores no visitarían este establecimiento porque no les llama la atención este tipo de servicios.

**Tabla 3-6** Productos

4. ¿Qué productos le gustaría usted consumir en la cafetería?					
postres autóctonos y bocaditos de la zona	Cafés y Frappés	Sándwiches	crepés y waffles	Todas las anteriores	Numero de encuestas
35	12	19	8	62	136
26%	9%	14%	6%	46%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-4** Productos

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

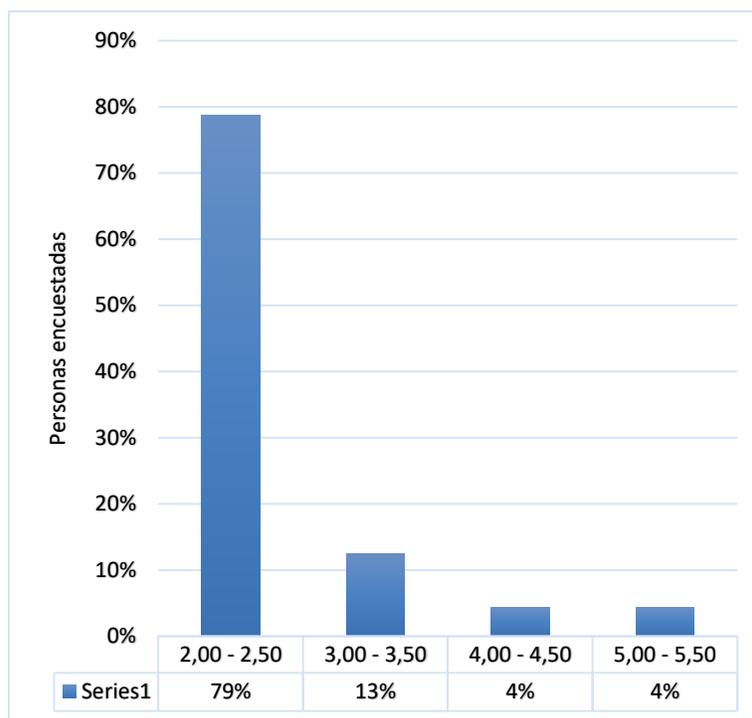
**Análisis descriptivo e interpretativo.**- los datos obtenidos por medio de las encuestas se pudo determinar que los pobladores dieron a conocer que tipo de productos les gustaría consumir en el establecimiento estos fueron los resultados el 26% de personas dieron a conocer que le gustaría consumir postres autóctonos y bocaditos de la zona, el 9% se inclinaron por las bebidas calientes y frías, el otro 14% y 6% de pobladores se manifestó por los sándwiches, crepés, waffles mientras que el 46% de encuestados reveló que les gustaría consumir todos estos productos.

**Tabla 3-7** Valor económico

5. ¿Qué valor económico usted estaría dispuesto a realizar por el consumo en esta cafetería?				
2,00 - 2,50	3,00 - 3,50	4,00 - 4,50	5,00 - 5,50	Numero de encuestas
107	17	6	6	136
79%	13%	4%	4%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-5** Valor económico

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

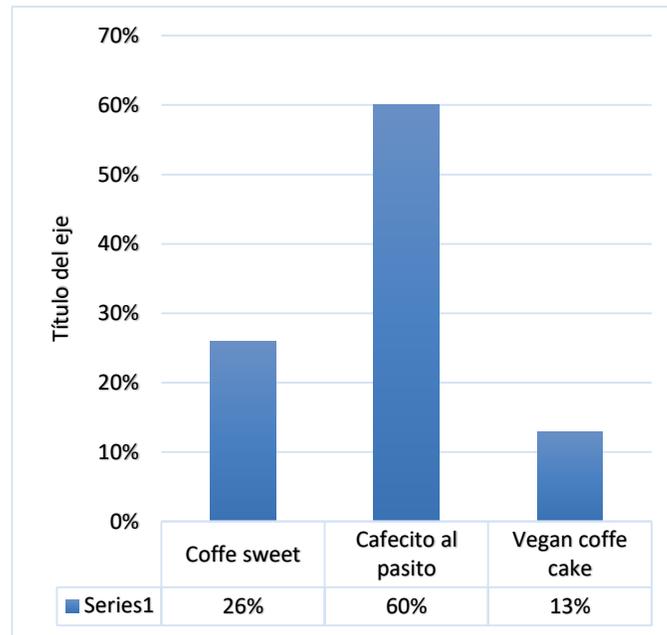
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** según los datos obtenidos por las encuestas un 79% de pobladores estarían dispuestos cancelar por los servicios que ofrece este establecimiento la mínima cantidad de 2,00 – 2,50\$ con un 13% están dispuesto a pagar de 3,00 – 3,50\$ dentro del rango de 4;00 a 5,50\$ un 4% está dispuesto a cancelar por este tipo de servicio, se tiene como referencia que para brindar este tipo de servicio tomar como base el precio de 2,00 a 3,50 en la elaboración de las recetas estándar.

**Tabla 3-8** Nombre de la cafetería

6. ¿De los siguientes nombres con cuál de ellos le gustaría que se identifique la cafetería?			
Coffe sweet	Cafecito al pasito	Vegan coffe cake	Numero de encuestas
36	82	18	136
26%	60%	13%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-6** Nombre de la cafetería

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

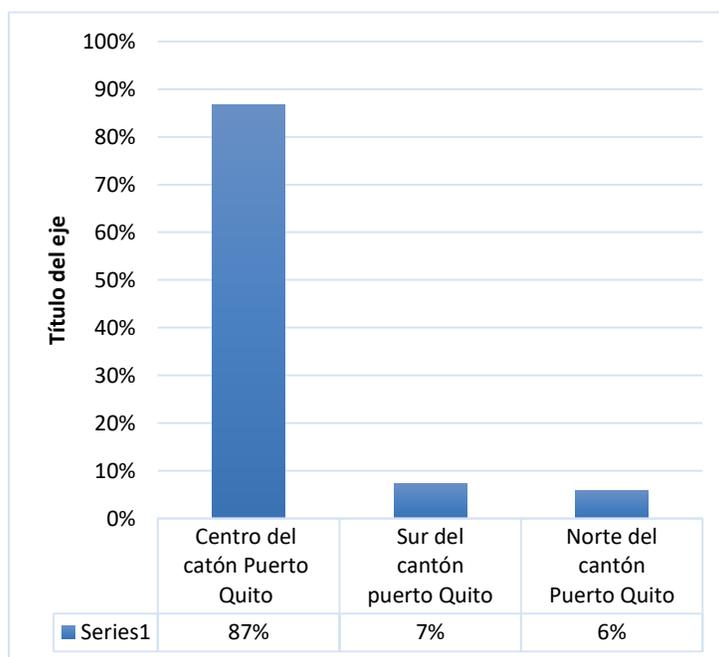
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** según los datos indagados dentro de las encuestas el 26% de habitantes reveló que desearían que el nombre del establecimiento se llamara “coffe sweet” mientras que el 60% de los habitantes manifestaron que el nombre que les gustaría que llevara el establecimiento es “Cafecito al pasito” siendo un nombre fácil de recordar, llamativo, familiar y se familiariza con todos los productos que se va a ofertar para las personas, por último y sin menospreciar con un 13% de las encuestas obtenidas dieron a conocer que les agrada el nombre de “Vegan coffe cake”

**Tabla 3-9** Zona en la que se debería ubicar la cafetería

7. ¿En qué zona cree usted que se debería encontrar la cafetería?			
Centro del catón Puerto Quito	Sur del cantón puerto Quito	Norte del cantón Puerto Quito	Numero de encuestas
118	10	8	136
87%	7%	6%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-7** Zona en la que se debería ubicar la cafetería

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

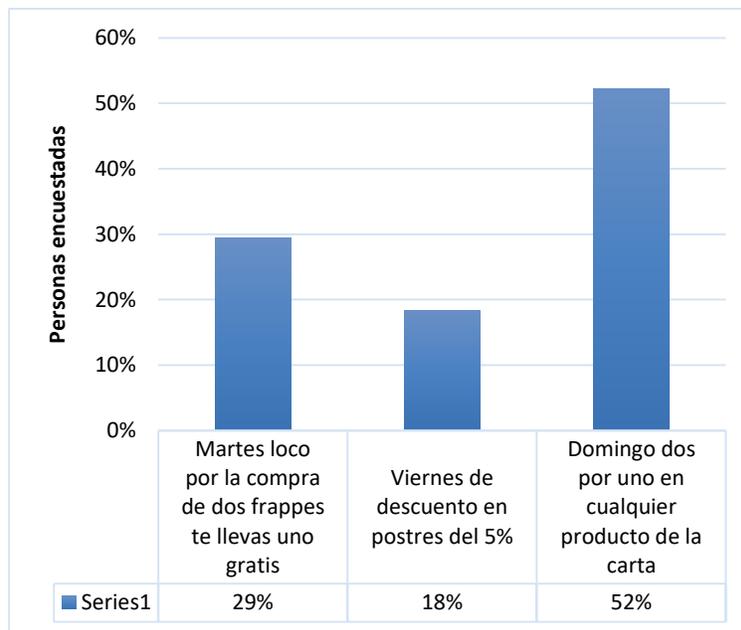
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** con la información obtenida por medio de esta encuesta las personas dieron a conocer en qué lugar les gustaría que se ubicara la cafetería con un 87% opinaron que le gustaría que la cafetería estuviera ubicada en el centro del catón Puerto Quito mientras que las demás personas con un 7% y 6% opinaron que preferirían que el local estuviera el sur del catón o en el norte.

**Tabla 3-10 Promociones**

<b>8. ¿De las siguientes ofertas cuál de ellas le gustaría que se implemente en la cafetería?</b>			
<b>Martes loco por la compra de dos frappé te llevas uno gratis</b>	<b>Viernes de descuento en postres del 5%</b>	<b>Domingo dos por uno en cualquier producto de la carta</b>	<b>Número de encuestas</b>
40	25	71	136
29%	18%	52%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-8 Promociones**

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

**Análisis descriptivo e interpretativo.-** con la semejanza a las promociones que se ofrecerán en el establecimiento un 29% está de acuerdo que se implemente la promoción de martes loco por la compra de dos frappé te llevas uno gratis ya que esta promoción atrae a personas que quieran disfrutar en la compañía de amigos mientras que el 18% manifestó que le agradecería que se establezca la siguiente promoción viernes de descuento en postres del 5% porque esta promoción ayudara a la expiación de los productos de la zona y por ultimo con un 52% la personas optaron por esta promoción

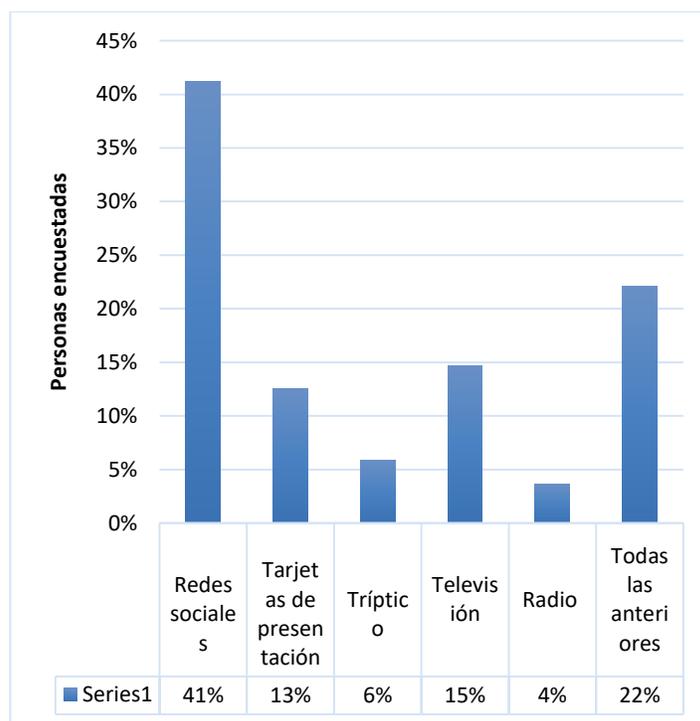
Domingo dos por uno en cualquier producto de la carta ya que en este día se puede disfrutar de la familia y amigos degustando de los productos que se ofrezcan en el local.

**Tabla 3-11** Medios de comunicación

9. ¿Qué medio de comunicación preferiría usted para que se dé a conocer la cafetería?						
Redes sociales	Tarjetas de presentación	Tríptico	Televisión	Radio	Todas las anteriores	Numero de encuesta
56	17	8	20	5	30	136
41%	13%	6%	15%	4%	22%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-9** Medios de comunicación

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

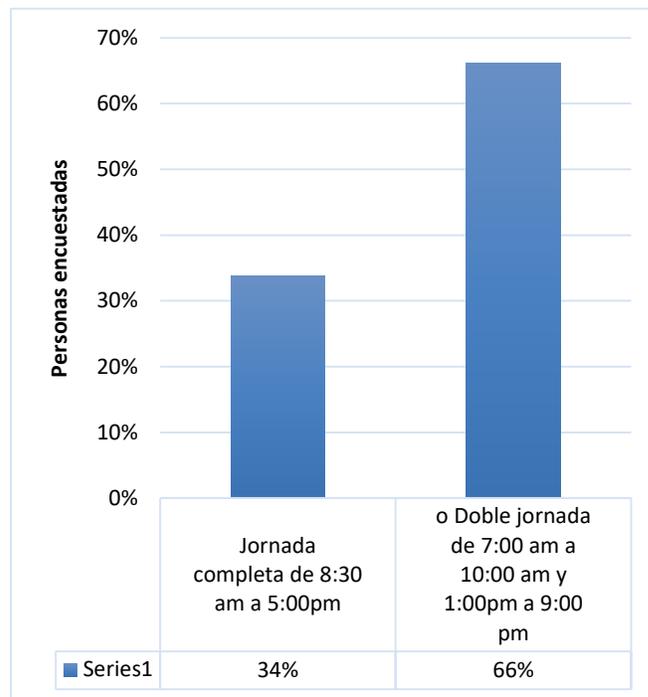
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** con la información adquirida por medio de las encuestas se dio a conocer porque medios publicitarios les gustaría que el establecimiento se diera a conocer el 41% de los encuestados manifestaron que les gustaría que el establecimiento tenga redes sociales ya que por este medio hoy en día es muy utilizado por las personas de diferentes edades, seguidamente con 15% eligieron la televisión ya que por este medio televisivo se puede difundir propagandas publicitarias en la cual todas las personas se pueden informar sin ningún costo alguno, simultáneamente con 13% los pobladores eligieron las tarjetas de presentación el cual lo utilizan para obtener información básica del local, conjuntamente con un 5% eligieron la radio como un medio de información auditiva mientras que el 6% optaron por un medio de comunicación que son los trípticos ya que por este modo se dará a conocer la información del establecimiento, del cantón y productos que se ofrezcan en esta zona.

**Tabla 3-12** Horarios de atención

<b>8. ¿En qué horarios le gustaría que el establecimiento brinde sus servicios?</b>		
<b>Jornada completa de 8:30 am a 5:00pm</b>	<b>Doble jornada de 7:00 am a 10:00 am y 1:00pm a 9:00 pm</b>	<b>N de Encuestas</b>
46	90	136
34%	66%	100%

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Angie Villarreal



**Gráfico 3-10** Horarios de atención

**Fuente:** Encuestas

**Elaborado por:** Angie Villarreal

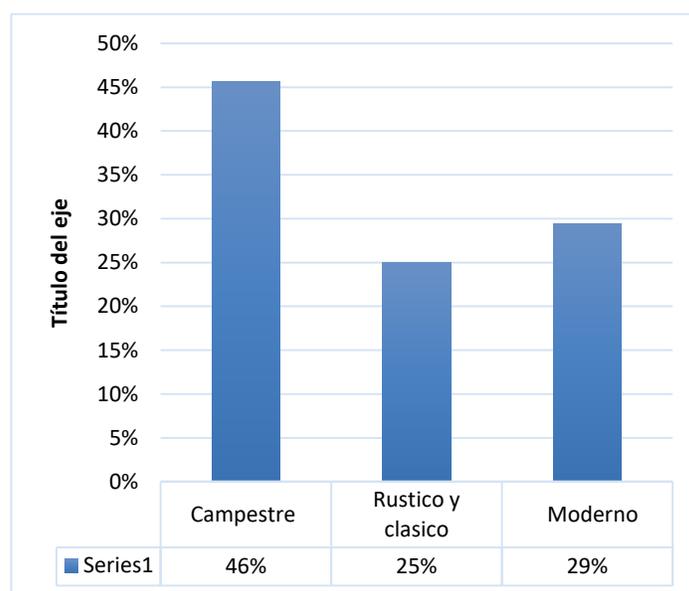
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** De acuerdo con los datos obtenidos de las encuestadas realizadas los ciudadanos indicaron con un 34% que les gustaría que el establecimiento abra sus puertas en una sola jornada completa de 8:30 am a 5:00pm, pero el 66% de personas manifestaron que desearían que el establecimiento atienda en doble jornada de 7:00 am a 10:00 am y 1:00pm a 9:00 pm ya que brindaría sus servicios a diferentes tipos de clientes como adolescentes y personas adultas en los diferentes horarios y así poder satisfacer las necesidades de cada cliente.

**Tabla 3-13** Infraestructura

11 ¿Qué tipo de infraestructura escogería usted para el establecimiento?			
Campestre	Rustico y clásico	Moderno	Numero de encuestas
62	34	40	136
46%	25%	29%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por Angie Villarreal



**Gráfico 3-11** Infraestructura

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

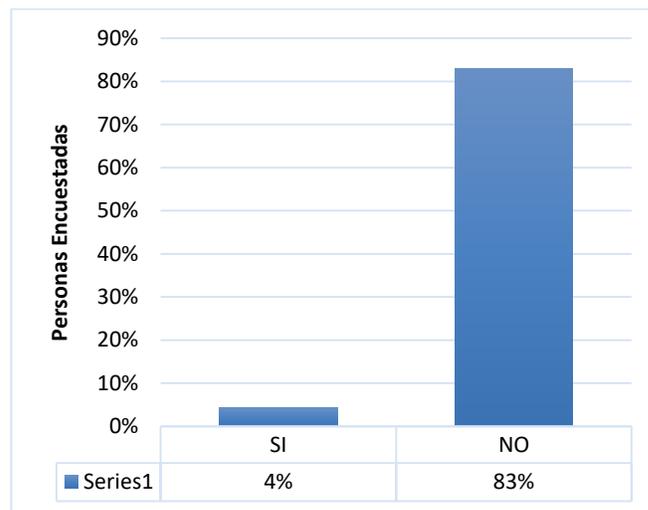
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** De acuerdo con la datos obtenidos un 46% de las personas encuestadas dieron a conocer que les gustaría que la infraestructura del establecimiento sea campestre ya que se identifican con este tipo de estructura ya que en esta zona prevalece la naturaleza, el 25% de encuestados desearían que el establecimiento adquiriera una infraestructura rustica y clásica les llama la atención este tipo de infraestructura porque es traída del occidente por ultimo con un 29% eligieron la infraestructura moderna ya que las personas se sienten cómodas con este tipo de establecimiento.

**Tabla 3-14** Conocimiento de un establecimiento similar

<b>12. ¿Conoce usted otro tipo de establecimientos que ofrezcan este tipo de servicio en el cantón Puerto Quito?</b>		
<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N de Encuestas</b>
6	130	136
4%	96%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-12** Conocimiento de un establecimiento similar

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

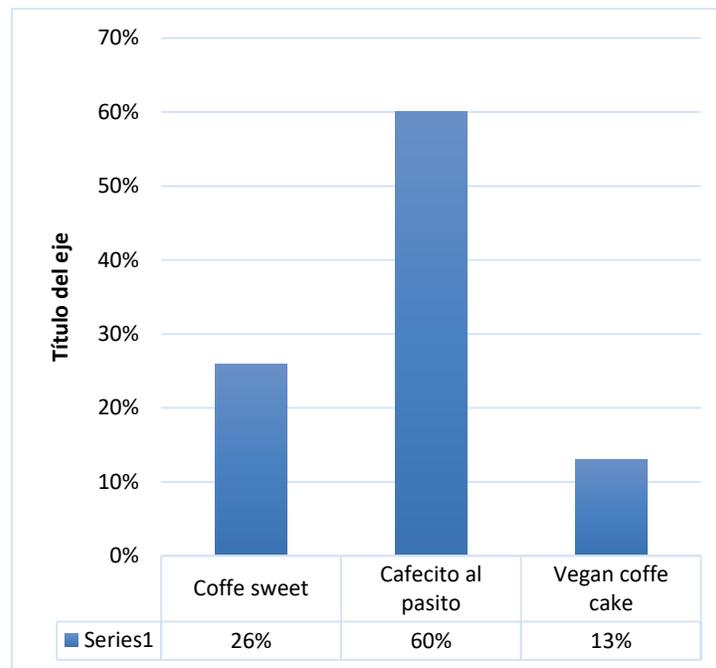
**Análisis descriptivo e interpretativo.-** según las encuestas el 96% de personas no están satisfechos por el servicios que les brinda estos tipos de establecimientos ya que para ellos no cuenta con una buena infraestructura, tampoco con un menú variado mientras que el 4% de personas encuestadas están satisfechos por el servicio que les brinda estos establecimientos ya que se han acostumbrado a este tipo de servicios.

**Tabla 3-15** Visita una cafetería

13. ¿Con que frecuencia visita usted una cafetería?			
1 Vez a la Semana	2 Veces a la Semana	Mensual	Numero de encuestas
30	60	46	136
22%	44%	34%	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 3-13** Visita una cafetería

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Angie Villarreal

**Análisis descriptivo:-** e interpretativo.- según los resultados obtenidos por medio de las encuestas el 44% de personas dieron a conocer que visitan cafeterías o establecimientos similares donde brinden café esto lo hacen dos veces por semana mientras el 34% las personas encuestadas visitan este tipo de establecimientos mensualmente solo por distracción.

## CAPÍTULO V

### 4 Desarrollo de la propuesta

Un emprendedor es aquella persona que tiene como objetivo poner en marcha un determinado negocio, es capaz de liderar un proyecto que es rechazado por la mayoría de las personas posee un espíritu especial que es capaz de crear algo nuevo o dar un plus diferente a algo que ya está posesionado en el mercado existente, de manera que provoque una impacto socio cultural dentro de la comunidad en el entorno en que se desarrolla o desenvuelva.

Esta persona es flexible con ideas que se genera y las adapta a su vida cotidiana en la cual posee una creatividad muy amplia para transformar una idea y convertirla en realidad.

El emprendedor siempre está persistentemente en salir adelante, tener éxito y sobresalir dentro del mercado en el cual se estableció donde le permita tener mayor ingreso económico, utilizando todo lo aprendido en su vida diaria.

Las personas emprendedoras debido a su preparación, innovación e imaginación va generando nuevas fuentes de trabajo, creando establecimientos que brinden vacantes para las personas que quieran superarse logrando un estilo de vida diferente con el patrocinio propio de la empresa.

Un emprendedor es apasionado, honesto y con un alto autoestima en la cual está encaminado a lograr todas sus metas y objetivos trazados, trabaja duramente con eficiencia y eficacia esto ayuda mucho para que el ambiente de trabajo sea positivo entre trabajadores y empleador; Este es un punto para

destacar ya que el emprendedor no piensa en su proyecto de forma acotada, si no que siempre tiene visión de futuro.

La importancia de desarrollar este emprendimiento es para beneficiar la calidad de vida de los clientes un emprendedor es para así cambiar la rutina de alimentación y mantener una población con más opciones a escoger.

#### **4.1 Identificación de la idea**

El proyecto a desarrollarse servirá para constatar el grado de innovación que se realizara en el emprendimiento, estará dirigido a contemplar con las necesidades que se encuentra en la zona, como la falta de un establecimiento que pueda explotar bien la materia prima que brinda esta región y la inasistencia de un buen servicio personalizado.

##### **4.1.1 Lluvia de ideas**

En el siguiente cuadro se va a efectuar varias ideas para realizar la siguiente propuesta, esto dará inicio al proceso creativo del proyecto, mediante la formación de ideas de negocio y creatividad.

**Tabla 4-1** Identificación de la idea

<b>Empresas</b>	<b>Características</b>	<b>Problema o necesidad que satisfacer</b>
✓ <b>Cafetería del libro</b>	✓ Ambiente tranquilo y con una gran gama de conocimientos	✓ Orientado a un grupo determinado de estudiantes
✓ <b>Heladería vegana</b>	✓ Ofrecer un servicio a base de productos naturales sin aditivos químicos y cárnicos	✓ Brinda un servicio de alimentación personalizado aun un cierto tipo de personas
✓ <b>Cafetería típica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Este establecimiento utilizara productos 100% naturales del sector fomentado así la cultura del canto</li> <li>✓ Se brindara un servicio de bebidas frías y calientes, también acompañado de postres derivados de productos propios del sector</li> <li>✓ Fomentar el consumo de los productos propios del sector a través de la elaboración de bebidas y postre.</li> <li>✓ Disfrutar de un ambiente acogedor y un servicio de calidad</li> </ul>	

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

#### 4.1.1.1 Selección y evaluación de la idea

Se valorara la idea del emprendimiento con un valor del uno al cinco, siendo el valor más alto 5 y siendo el uno la puntuación más baja.

**Tabla 4-2** Evaluación de la idea

<b>Criterios / Ideas</b>	<b>Elevación de la idea</b>	<b>Actividad comercial</b>	<b>Capacidad técnica</b>	<b>Demanda del capital</b>	<b>Tendencia nacional</b>	<b>Total</b>
✓ <b>Restaurante orgánico</b>	4	3	4	4	4	19
✓ <b>Cafetería autóctona</b>	5	5	5	5	5	25
✓ <b>Heladería temática</b>	4	4	5	3	5	21

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

#### 4.1.1.2 Descripción de la idea seleccionada

La creación de la cafetería típica posee una valoración alta, ya que va estar ubicado en una zona donde su mercado es potencial, competencia en el área, aplicación de conocimiento técnico, disponibilidad de materia prima todo el año ya que tendrá proveedores locales que proporcionen productos de calidad, en la cual se aplicara en las diferentes preparaciones.

De las tres ideas ya dadas las más aceptada es la cafetería, la misma que contara con una gama de productos de buena calidad que cumplirá las expectativas de los clientes con precios accesibles que este a disponibilidad de cualquier consumidor.

#### 4.1.2 Justificación

Al establecer todas las ideas con sus respectivas puntuaciones se puede confirmar que la creación de una cafetería basada en la utilización de productos autóctonos, el cual brindara un espacio acogedor y agradable para las personas donde podrán experimentar sensaciones amenas en cada una de sus visitas. Contará con un horario acorde a la necesidad del cliente y estará acompañado con una gran gama de deliciosos productos.

Este proyecto se va a enfocar también con el fin de cubrir las necesidades que tienen los habitantes del canto Puerto Quito, la cual aborda el desconocimiento de este tipo de empresas que brindan un servicio personalizado el cual los clientes se sentirán como en casa ya que el ambiente va ser acogedor e innovador.

También se dará a conocer los lugares turísticos que existen en el cantón por medio de la decoración que existirá en la cafetería, en la cual tendrá una breve reseña de cada lugar, si bien es visto que se va ofrecer postres autóctonos de la zona se aplicara tecnología de punta para fortalecer la gama de productos innovadores, teniendo en cuenta que los procesos más simples de cómo elaborar y manejar la receta estándar a la aplicación de los procedimientos estandarizados dentro de la cafetería

Además se dará a conocer por medio de la carta información de los productos autóctonos del cantón que propiedades brinda dándole originalidad a la cafetería y llegando así a un nivel de posicionamiento en el mercado.

La cafetería incluirá la venta de bebidas a base de café tanto calientes como heladas también incluirá crepés y waffles además de exquisitos postres que estarán elaborados con frutas autóctonas del cantón.

### 4.1.3 Nombre del emprendimiento

En el siguiente cuadro se facilitará información adecuada para crear un nombre que se establecerá en la empresa.

**Tabla 4-3** Idea de nombres para la empresa

<b>Nombres</b>	<b>Fácil de acordar</b>	<b>Susceptibilidad</b>	<b>Entretenido</b>	<b>peculiaridad</b>	<b>Total</b>
✓ <b>Coffe sweet</b>	3	4	2	3	12
✓ <b>Cafecito al pasito</b>	5	4	5	5	19
✓ <b>Vegan coffe cake</b>	4	2	4	2	12

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

Cafecito al pasito es el nombre que obtuvo diecinueve puntos, por ser un nombre fácil de recordar que al mismo tiempo coincide con el lugar donde se va establecer este emprendimiento porque es una zona muy transitada por vehículos, motos, turistas, etc. Además este nombre posee originalidad porque brinda un ambiente acogedor y confortable ya que estará ubicado en un lugar con mucha naturaleza otro punto por el que gana este nombre es que existe en el mercado.

### 4.1.4 Descripción del emprendimiento

Este proyecto estará enfocado en una cafetería típica con una percepción innovadora en la cual se utilizará productos autóctonos que se dan en ese cantón las preparaciones serán variadas y de buena calidad en cuanto a las bebidas y postres que serán elaborados en la cafetería, por otra parte también se ofertará varias bebidas t frías o calientes elaboradas a base de café el cual estará acompañada con un ambiente acogedor y agradable, sobresaliendo el profesionalismo en cada una de las preparaciones.

Se deberá disponer de una gran variedad de productos que logren ajustar a la rotación de los diferentes horarios como también del público, una de las ideas en este proyecto es ser creativo constantemente en los productos que se elaboraran en la cafetería.

Este emprendimiento está encaminado a todo tipo de público en general; es decir desde estudiantes, trabajadores, amas de casa, turistas, etc. Se trata de no solo captar el mayor número de personas sino de tener en cuenta que existen diferentes tipos de clientes en horarios distintos en la cual la empresa ofertara los servicios acorde al consumidor.

En todo tipo de negocio es importante conocer, que los clientes están atraídos a los lugares innovadores el cual visitaran pero para esto la empresa deberá invertir en publicidad y dar a conocer el establecimiento con una información clara, corta y precisa que sea llamativa para que el consumidor capte el mensaje.

La cafetería contara con una decoración campestre esto ayudara que el establecimiento se encuentre en armonía con la naturaleza del lugar, siempre cuidando la limpieza del establecimiento, comodidad en el menaje así se lograra tener una imagen única del local donde las personas estén cómodas y se olviden de la rutina.

La carta que utilizara la cafetería tendrá un diseño campestre que esté acorde al lugar donde se establecerá esta empresa, decoración interna del establecimiento se basara en cuadros con los lugares turísticos de la zona esto ayudara a generar más turismo en la zona.

La mejor publicidad que se puede dar en el establecimiento es el “boca a boca” esto lo realizan los clientes cuando han recibido un buen servicio en el establecimiento y los productos que han consumido han sido de buena calidad.

#### 4.1.4.1 *Tipos de empresas*

##### ✓ **Artesanal**

Es aquel negocio que se dedica a la transformación de la materia prima e innovando la creatividad en cada uno de sus productos para dar el realce a las características nutricionales que posee cada alimento con el fin de dar un valor agregado, para cumplir las expectativas de los consumidores que habitan en este entorno.

##### ✓ **Comercial**

Expondrá todos los productos innovadores que se elaboraran de manera aséptica en el establecimiento, para tener los ingresos deseados

##### ✓ **Servicio**

Se ofrecerá un servicio temático de alta calidad que cumpla con las expectativas de los clientes, para su cómoda estadía en el establecimiento

#### 4.1.4.2 *Misión*

Ofrecer un sitio llamativo y típico con horarios flexibles, con un buen ambiente a nuestra distinguida clientela con un entorno acogedor y de distracción, asistida con productos típicos de la zona de muy buena calidad, música delicada y con un servicio personalizado garantizando así su posible retorno.

#### 4.1.4.3 *Visión*

En el año 2022 ser la cafetería líder en el canto Puerto Quito ofreciendo productos típicos de la zona fidelizando a toda nuestra distinguida clientela a través de un servicio personalizado, manteniendo nuestras fortalezas y preservando los privilegios de progresar, conservar la atracción, y la preferencia de nuestro clientes programando un crecimiento constante en la empresa.

#### 4.1.4.4 *Políticas*

- ✓ Brindar un servicio eficiente y de calidad al público en general.
- ✓ Brindar productos de calidad que cumplan las necesidades y que estén al alcance de los consumidores, con varios menús.
- ✓ Cumplir con los estándares de higiene tanto en los productos como el establecimiento
- ✓ Todos los empleados de la empresa deben mantener un comportamiento ético dentro de la empresa y con los clientes.
- ✓ Todos los productos que expendan en la cafetería tendrán el diseño que porta el establecimiento como logotipo y marca
- ✓ Todos los empleados deberán llevar correctamente el uniforme establecido por la empresa.

#### 4.1.4.5 *Estrategias*

- ✓ Tener una buena comunicación para poder resolver los conflictos de la empresa.
- ✓ Respetar los derechos de los trabajadores.
- ✓ Flexibilidad en las sugerencias de cada trabajador
- ✓ Capacitaciones mensuales al personal según las funciones que desempeña en el trabajo.
- ✓ Reclutamiento de personal altamente calificado a través de su perfil profesional.
- ✓ Controlar que la materia prima este en óptimas condiciones.

#### 4.1.4.6 *Valores y principios*

##### **De trabajo**

- ✓ Compromiso
- ✓ Participación
- ✓ Comportamiento
- ✓ Sensatez
- ✓ Adaptabilidad
- ✓ Honestidad

##### **Axiológicos**

- ✓ Honradez
- ✓ Honestidad
- ✓ Integridad
- ✓ Amigable
- ✓ Generosos
- ✓ Ética personal

#### 4.1.4.7 *Distingos y ventajas competitivas*

##### **Distingos competitivos**

- ✓ Singularidad de la marca.
- ✓ Innovación del logotipo.
- ✓ Uniformes personalizados
- ✓ Infraestructura campestre
- ✓ Estilo único en el diseño de la carta

- ✓ Utilización de tecnología de punta

### **Ventajas competitivas**

- ✓ Ofrecer productos naturales sin ningún aditivo que cause algún daño al cliente
- ✓ Publicidad por medio de las redes sociales (Facebook, Instagram, Twitter, etc.)
- ✓ Servicio a domicilio
- ✓ Horarios flexibles para la comodidad del cliente que se dividen en dos jornadas laborales que son (7:00 a 10:00am y 4:00 a 10:00 pm )
- ✓ Establecer un programa de concientización a cerca del medio ambiente dentro del establecimiento.
- ✓ Este establecimiento se especializara en la explotación de los productos autóctonos de la zona.

#### 4.1.5 Aplicación del FODA

**Tabla 4-4** Análisis FODA

<b>Análisis interno</b>	<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
	✓ Contar con un asesor de marketing para la difusión del establecimiento.	✓ Falta de experiencia en el mercado local.
	✓ Obtener productos de primera calidad para superar las expectativas de los clientes.	✓ Carencia de lealtad por parte del personal
	✓ Poseer un personal altamente calificado	✓ No tener una buena acogida
	✓ Analizar permanentemente los cambios y tendencias que se dan dentro del mercado orientado hacia los clientes.	✓ Insuficiencia de presupuesto para la obtención de maquinaria
	✓ Especializado en la elaboración de los productos de la zona.	✓ Bajo poder de negociación con los proveedores
<b>Análisis externo</b>	<b>Amenazas</b>	<b>Oportunidades</b>
	✓ Alto costo de la materia prima en ciertas temporadas.	✓ Incremento de la población por parte de los turistas.
	✓ Factores climatológicos tiende a ocasionar la pérdida de productos en el establecimiento.	✓ Convenio con empresas que conforman en el sector agrícola, público y privado para brindar servicio de alimentación.
	✓ Creación de establecimientos con la misma idea.	✓ Ausencia de este tipo de establecimiento.
	✓ Sustracción de bienes por terceras personas	✓ Localización en un sector estratégico comercial.
	✓ Cambio de leyes que perjudique al establecimiento	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

En el siguiente cuadro se determinó un breve análisis con respecto al FODA, en el cual proporciona una gran información que será de mucha utilidad sobre el proyecto que se está realizando para enfrentarse al mercado competitivo, dándose a conocer cada uno de los factores internos y externos que van a resaltar en la empresa.

## 4.2 Estudio de mercado

El estudio de mercado, es uno de los estudios más significativos, claro de realizar para observar la evolución que tiene el proyecto.

Para ejecutar este estudio de mercado se realizara las encuestas en la cual determinara la cantidad estimada de la población, así también el grado de aceptabilidad que estará con correlación a otros tipos de establecimientos en la cual se analizara conjuntamente el proyecto en ejecución por medio de la oferta, demanda he incluido el mix de mercado que estudiara con detenimiento el producto, precio, plaza y promoción, se analizara con una visión de evaluador eso quiere decir que el costo los beneficios que las variables puedan determinar la rentabilidad del proyectó en curso.

Proyección de la poblacional se realizó con una fórmula de proyección en línea recta en la muestra el crecimiento de la población en dicho cantón.

**Tabla 4-5** Análisis del crecimiento de la población

<b>PO(1+I)<sup>AÑO</sup></b>	20.445	
<b>PO= Población</b>	20445	
<b>I= índice de crecimiento poblacional</b>	1,01 %	0,0101

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

#### 4.2.1 Demanda

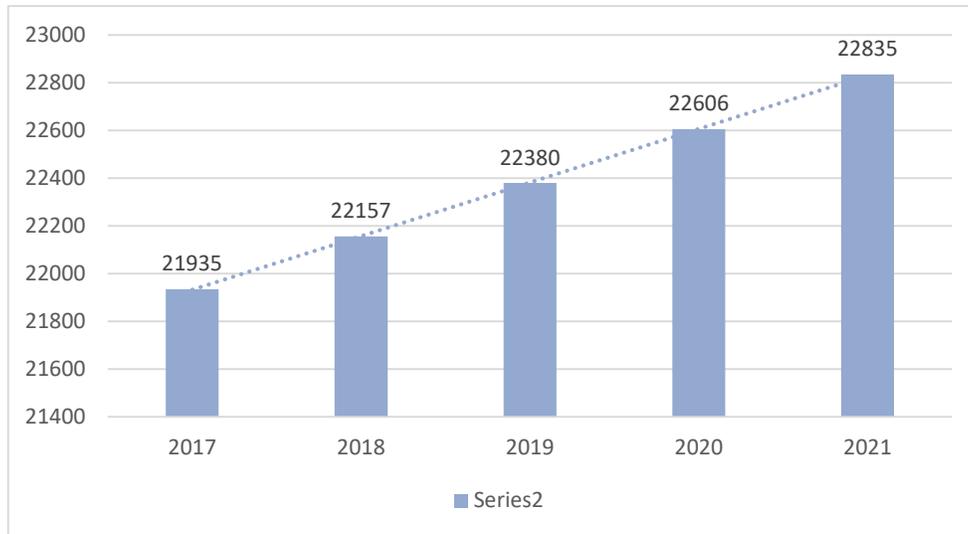
La demanda dará la información estadística necesaria que da como resultado el estudio de campo, que estará realizado aun sector determinador con la finalidad de dar a conocer los gustos y las preferencias de cada consumidor. La influencia de la demanda se efectuara tomando los datos del índice de crecimiento poblacional en que se optó por la utilización del método de línea receta.

**Tabla 4-6** Crecimiento poblacional

<b>Crecimiento Poblacional Cantón Puerto Quito</b>			
<b>N°</b>	<b>Año</b>	<b>Población</b>	<b>Crecimiento Poblacionario</b>
0	2010	20445	20445
1	2011	20445	20651
2	202	20445	20860
3	2013	20445	21071
4	2014	20445	21284
5	2015	20445	21499
6	2016	20445	21716
7	2017	20445	21935
8	2018	20445	22157
9	2019	20445	22380
10	2020	20445	22606
11	2021	20445	22835

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal



**Gráfico 4-1** Crecimiento poblacional desde el año 2017

**Fuente:** INEC

**Elaborado por:** Angie Villarreal

**Análisis.-** según los datos recolectados por el instituto nacional de estadística de censos (INEC) el cantón Puerto Quito cuenta con una población de 20.445 habitantes la cual se dividió por el índice de crecimiento poblacional este dato se tomó del gobierno autónomo de centralizado de su última actualización fue en el periodo de (1990 a 200).

Demanda proyectada del consumo de cafeterías del Catón Puerto Quito

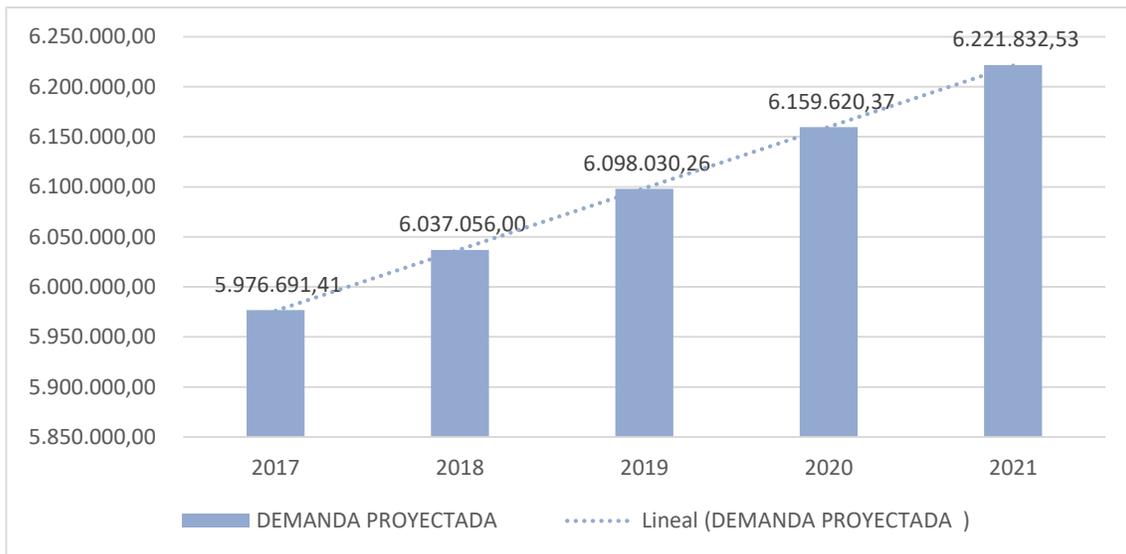
Consumo 93%

**Tabla 4-7** Demanda proyectada

<b>Demanda proyectada del consumo en cafeterías del cantón puerto quito</b>					
<b>Año</b>	<b>Población</b>	<b>Consumo</b>	<b>Población objetivo</b>	<b>Consumó en dólares</b>	<b>Demanda proyectada</b>
2017	21935	93%	20400	24,42	5.976.691,41
2018	22157	93%	20606	24,42	6.037.056,00
2019	22380	93%	20814	24,42	6.098.030,26
2020	22606	93%	21024	24,42	6.159.620,37
2021	22835	93%	21236	24,42	6.221.832,53

Fuente: INEC

Elaborado por: Angie Villarreal



**Gráfico 4-2** Demanda proyectada

Fuente: INEC

Elaborado por: Angie Villarreal

**Análisis.-** con la información obtenida del anterior cuadro se toma en cuenta solo los cinco años que se ha proyectado se basa en el 93% de consumo este porcentaje se obtuvo de la pregunta número tres de la encuesta realizada ¿Si la cafetería se llegaría a implementar estaría dispuesto usted a visitarla?, con el dato adquirido se procedió a

Multiplicar la población por el consumo obteniendo como resultado la población objetivo, se procedió a obtener los resultados del consumo en dólares con un promedio mensual para estos se multiplica las cuatro semana que tiene el mes.

#### 4.2.2 Oferta

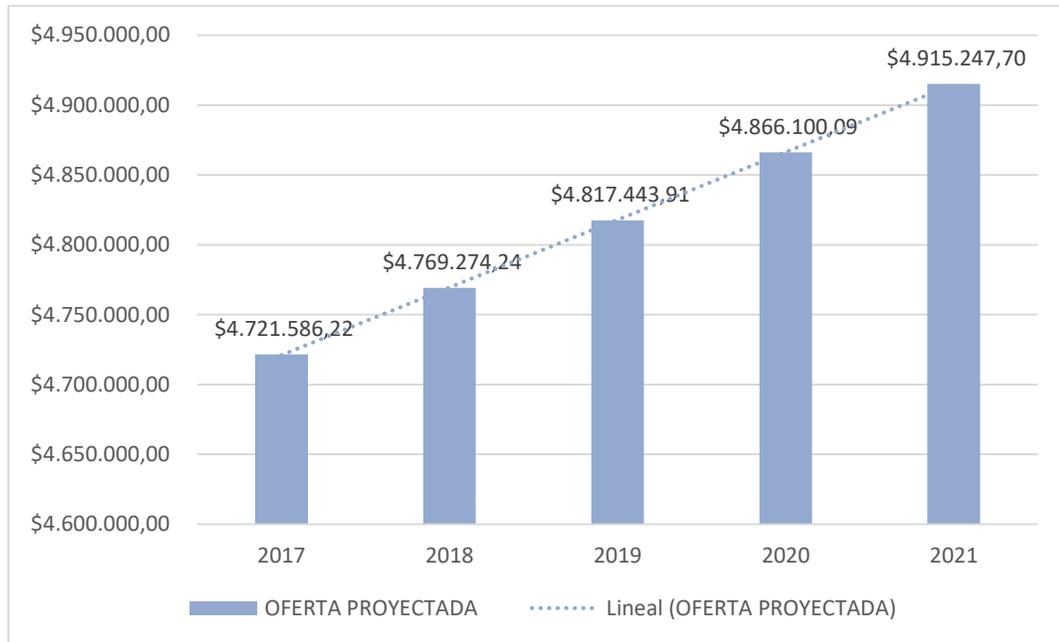
La oferta es uno de los estudios que ayuda a concretar todo los servicios y productos ofertados a un determinado precio que ofrecerá el establecimiento bajo las condiciones del mercado requerido esto ayudara a dar conformidad y aceptabilidad por parte de los consumidores, En la cual para esto se basara en los datos históricos obtenidos por las encuestas realizadas.

**Tabla 4-8** Oferta proyectada en el Catón Puerto Quito

<b>Oferta Proyectada Del Consumo En Cafeterías Del Catón Puerto Quito</b>				
<b>Años</b>	<b>Población Objetivo</b>	<b>Consumo</b>	<b>Oferta Local</b>	<b>Oferta Proyectada</b>
2017	20400	\$5.976.691,41	79%	\$ 4.721.586,22
2018	20606	\$6.037.056,00	79%	\$ 4.769.274,24
2019	20814	\$6.098.030,26	79%	\$4.817.443,91
2020	21024	\$6.159.620,37	79%	\$ 4.866.100,09
2021	21236	\$6.221.832,53	79%	\$ 4.915.247,70

Fuente: INEC

Elaborado por: Angie Villarreal



**Grafico 4-3** Oferta proyectada a partir del 2017

**Fuente:** INEC

**Elaborado por:** Angie Villarreal

**Análisis.-** se tienen un previo análisis desde los últimos cinco años, en la cual se pudo percatar que si existe una buena oferta que va ir aumentando cada año el consumo de estos productos dentro del establecimiento, es una gran ventaja para el proyecto que se está poniendo en marcha.

#### 4.2.3 *Demanda insatisfecha*

Cuando la demanda es mayor que la oferta es un punto claro que el proyecto va por buen camino.

**Tabla 4-9** Demanda insatisfecha en el catón Puerto Quito

<b>Demanda insatisfecha del consumo de cafeterías en el cantón puerto quito</b>			
<b>Años</b>	<b>Demanda Proyectada</b>	<b>Oferta Proyectada</b>	<b>Demanda Insatisfecha</b>
2017	\$ 5.976.691,41	\$ 4.721.586,22	\$ 1.255.105,20
2018	\$ 6.037.056,00	\$ 4.769.274,24	\$ 1.267.781,76
2019	\$ 6.098.030,26	\$ 4.817.443,91	\$ 1.280.586,35
2020	\$ 6.159.620,37	\$ 4.866.100,09	\$ 1.293.520,28
2021	\$ 6.221.832,53	\$ 4.915.247,70	\$ 1.306.584,83

Fuente: INEC

Elaborado por: Angie Villarreal



**Grafico 4-4** Demanda insatisfecha

Fuente: INEC

Elaborado por: Angie Villarreal

**Análisis.-** Después de un breve análisis en el cual se calculó la demanda ofertada y la oferta proyectada se procedió a realizar los debidos cálculos en la cual se pudo determinar que la demanda es mayor a la oferta y se decide continuar con el proyecto ya que es viable para poder continuar con los demás estudios.

#### **4.2.4 Cuota del mercado**

##### *4.2.4.1 Producto / Servicio*

La materia prima que se utilizara para la elaboración de los productos serán ingredientes de primera calidad que serán expendidos por la cafetería “Cafecito al pasito” el cual tiene una gran aceptación por la gente que habita en el cantón, en las encuestas realizadas las personas que viven en el cantón dieron a conocer que están satisfecho por las gama de productos que se ofrecerá en la cafetería.

El servicio que prestara la cafetería para que su potencial clientela será de doble jornada en la cual se establecerá horarios de atención al público de martes a sábado de 7:00 a 10:00 am y de 1:00 pm a 9:00 pm.

##### *4.2.4.2 Nombre*

Cafetería “Cafecito al Pasito”

##### *4.2.4.3 Slogan*

Date un respiro, date un gustito

#### 4.2.4.4 Logo



#### 4.2.4.5 Colores de identificación de la empresa

El logotipo que tuvo más aceptación fue “Cafecito al Pasito” se lo pudo determinar por medio de las encuestas que se realizó ya que las personas asocian este nombre con el catón porque es un pueblo muy transitado tanto por sus propios alrededores, como los turistas que van de paso por esta zona.

Los colores que se ocupó para la creación del logotipo se basaron en una gama de colores que atribuye la naturaleza propia de la zona como:

- ✓ **Verde** transmite tranquilidad, relajación, frescura al ser humano también transmite salud y vida en la cual al verlo se lo asocia con la plantas, la naturaleza, dinero ya que este color es muy simbólico en estos objetos.
  
- ✓ **Naranja:** este tono dará a conocer que la marca es amigable, alegre y confiable.

- ✓ **Rojo:** ayudara a estimular el apetito ya que es un color muy intenso que al ser visto evoca emociones fuertes hacia las personas y emana pasión.
- ✓ **Café:** este color transmitirá confortabilidad, humildad y equilibrio a los productos que se ofrecerán en el establecimiento dándole un toque natural y rustico a la vez.
- ✓ **Azul:** representa el profesionalismo, seriedad y confianza en la cual se caracterizara la empresa.

La conformación de todos estos colores que están dentro del logotipo abarca a la exclusividad y un estatus alto para la empresa.

#### 4.2.4.6 Identificación corporativa (tarjeta de presentación)



**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

#### 4.2.5 Mix de mercado

##### 4.2.5.1 Producto

Cafecito al pasito es una empresa nueva en el mercado alimentario estará especializada en la elaboración, producción de debidas, crepes, waffles, postre y bocaditos autóctonos de la zona contara

con un cuidado en la aplicación de normas de higiene y calidad para cuando el consumidor adquiera el producto este en la plena confianza de poderlo consumir sin problema alguno.

Factores que distinguieran a Cafecito al pasito de otros establecimientos que ofrezcan este mismo servicio.

- ✓ Para la preparación de los productos se probara agregar los ingredientes segundo si el cliente lo desee
- ✓ Cada uno de los productos serán elaborados basándose por medio de una receta estándar para evitar pérdidas de excedente alimentario y contratiempos al momento de su preparación
- ✓ Se cumplirá con todas las normas de higiene establecidas por la empresa para obtener un producto de calidad
- ✓ Controlar la contaminación ambiental dentro de la empresa

#### *4.2.5.1 Precio*

Para establecer el precio de los productos que se ofrecerán en el establecimiento se enfocara en el costo de la materia prima es decir que se determinar un estudio económico financiero del proyecto en curso, en la cual se tomara en cuenta los precios de la competencia y de la encuestas realizadas para esto se establecerá un precio cómodo para el alcance del bolsillo de consumidor ofreciendo un servicio y productos de calidad cumpliendo así las expectativas y necesidades de los clientes.

#### *4.2.5.2 Plaza*

Para establecer la plaza contara con un canal de distribución directo en la cual estará dirigida desde el productor hasta el consumidor, para así garantizar la calidad del producto cumpliendo todo los

estándares de calidad para satisfacer las necesidades del cliente al momento que visite el establecimiento.

#### 4.2.5.3 Promoción

Para dar a conocer las promociones que se efectuaran en el establecimiento se dará a conocer por medio de volantes o por un banner que estará ubicada a las afueras del establecimiento como también el uso de las redes sociales por medio de las páginas creadas por la empresa que se dará a conocer las promociones ofertadas de los productos que se elaboraran en el establecimiento, que estar inmersa a la aceptación de los potenciales clientes que ayudara a la segmentación del mercado.

#### 4.2.5.4 Análisis del sector

La cafetería estará ubicada en el centro del cantón en la calle 28 de mayo y Unidad Nacional la cual son calles muy transitadas por los pobladores del cantón en la cuenta con locales comerciales, las instituciones educativas como también las instituciones bancarias se encuentran cerca del centro.



**Ilustración 4-1** Análisis del sector

Fuente: Google maps

Elaborado por: Angie Villarreal

#### 4.2.5.5 Cargos y funciones del área comercial

**Tabla 4-10** Ficha profesiográfica

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>				
<b>Nombre del puesto</b>	<b>N°</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
cajero/servicio	1		7:00 a 10:00 am 1:00 a 21:00 pm	Martes- Domingo
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Ventas	Gerente	15/03/2017		375.00
<b>RESUMEN DEL CARGO</b>				
Encargado de atención al cliente y realizar actividades de recepción y desembolso del dinero por concepto de ventas en el establecimiento, llevar a cabo actualización de registros de ventas.				
<b>FUNCIONES</b>				
Realizar apertura y cierre de caja				
limpieza de mesas y salón				
Servicio al cliente, dando a conocer el menú y promociones que ofrece el establecimiento.				
Ayudar a la solución de problemas, en caso de existir.				
Despedida del cliente				
<b>PERFIL</b>				
Bachiller en Gastronomía o hotelería y turismo				
experiencia: 1 año en el áreas similares				
Experiencia en atención al cliente				

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

**Tabla 4-11** Muebles y enseres

<b>Muebles y enseres</b>			
Rubro	Cantidad	Costo unitario	Total
Mostrador de cafetería	1	\$ 550,00	\$ 550,00
Caja registradora	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Mesas metálicas tapizadas	6	\$ 30,00	\$ 180,00
Sillas metálicas tapizadas	24	\$ 10	\$ 240,00
Equipo audiovisual	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Cuadros de paisajes	4	\$ 10,00	\$ 40,00
Spot publicitario	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Banner	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Extintor de nitrógeno liquido	1	\$ 17,00	\$ 17,00
Tachos de Basura	2	\$ 22,00	\$ 44,00
Televisión LG	1	\$ 600,00	\$ 600,00
Sillón	1	\$ 139,00	\$139,00
TOTAL			1.941,00

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

**Tabla 4-12** Publicidad

<b>Publicidad</b>				
Tipo	Cantidad mensual	Proveedor	Costo mensual	Costo anual
Redes sociales		Empresa		
Tarjetas de presentación	1000	Lolita	25,00	50,00
Tríptico	1000	Lolita	30,00	360,00
Total			55,00	410,00

**Fuente:** Estado financiero

**Elaborado por:** Angie Villarreal

### **4.3 Estudio Técnico**

Este estudio tiene como finalidad plantear y examinar las diferentes opciones técnicas para brindar un servicio de calidad, cual determina el tamaño óptimo de la planta este tipo de análisis también servirá para verificar los equipos, maquinaria, materia prima e instalaciones necesarias que va requerir la empresa.

#### **4.3.1 Determinación del tamaño**

Para determinar el tamaño y la capacidad de producción que brindara el establecimiento se tomara en cuenta la población objetiva a partir del año 1017 hasta el 2021.

**Tabla 4-13** Tamaño de la empresa

<b>Año</b>	<b>Diario</b>	<b>semanal</b>	<b>Quincenal</b>	<b>Mensual</b>	<b>Semestral</b>	<b>Anual</b>
2017	26	159	317	635	3809	7617
2018	27	160	321	641	3847	7694
2019	27	162	324	648	3886	7772
2020	27	164	327	654	3926	7852
2021	28	165	330	661	3965	7930

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

Este cuadro se basa al volumen de producción que brinda la planta

**Tabla 4-14** Capacidad de producción

<b>Producción</b>	<b>Población objetiva</b>	<b>Diaria</b>	<b>Semanal</b>	<b>Mensual</b>	<b>Anual</b>
2017	20400	26	159	635	7617
2018	20606	27	160	641	7694
2019	20814	27	162	648	7772
2020	21029	27	164	654	7852
2021	21236	28	165	661	7930

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

#### 4.3.2 Capacidad del emprendimiento

<b>C.I= CR-CO</b>	
C.I= Capacidad Instalada	100
CR= Capacidad Real	30
CO= Capacidad Ociosa	70
100 = 30-70	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

**Análisis.**- De acuerdo con la capacidad instalada en la planta es de 30 personas en la cafetería, estando dispuesto a consumir los productos que brinde este establecimiento diariamente, siendo de una capacidad real de 100 y finiquitando con una capacidad ociosa de 70 personas.

#### 4.3.3 Localización

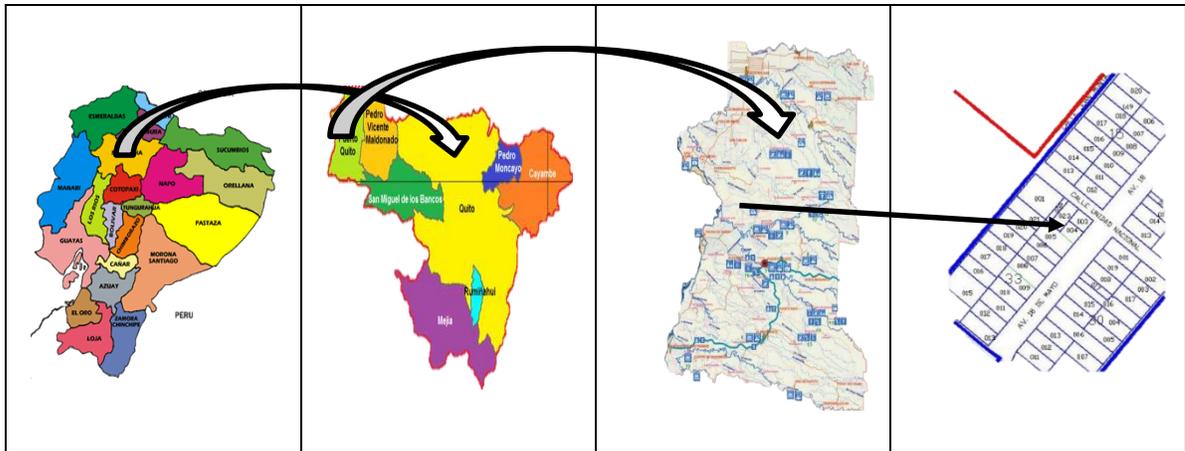
El objetivo de la localización se analizar en qué lugar estará ubicada la empresa esto es de gran importancia ya que por este medio se lograra extraer el máximo beneficio del establecimiento.

##### 4.3.3.1 Macro localización

País Ecuador, Provincia Pichincha, Catón Puerto Quito.

##### 4.3.3.2 Micro localización

Zona urbana, Parroquia Puerto Quito, calles 28 de mayo y unidad nacional.



**Ilustración 4-2** Macro y micro localización

Fuente: Google maps

Elaborado por: Angie Villarreal

#### 4.3.4 *Proceso de producción*

El proceso de producción es un esquema en donde se representa gráficamente un algoritmo que se basa en el manejo de diversos símbolos para poder explicar las diferentes operaciones que se realizan dentro del establecimiento para expresar este tipo de símbolos tiene que tener un orden lógico en que debe realizarse, a esto se los conoce como como diagrama de flujo porque los símbolos utilizados se vinculan por medio de flechas para mostrar la secuencia del trabajo.

**Compra de materia prima.-** Se efectúa la comprar de toda la materia prima siguiendo las instrucciones que están estipuladas en la orden de compran, comprobando el estado de los productos que se están adquiriendo.

**Recepción e inspección.-** Cuando la materia prima que está apunto de ingresar al establecimiento se verificara las características de cada producto esto ayudara a minimizar la perdida de los alimentos de esta manera se procederá a seguir con el siguiente paso.

**Lavado.-** Los alimentos ya ingresados al establecimiento se realiza el proceso de limpieza de cada producto esto ayudara a eliminar la mayoría de impurezas y contaminaciones que ha tenido desde su cosecha o producción.

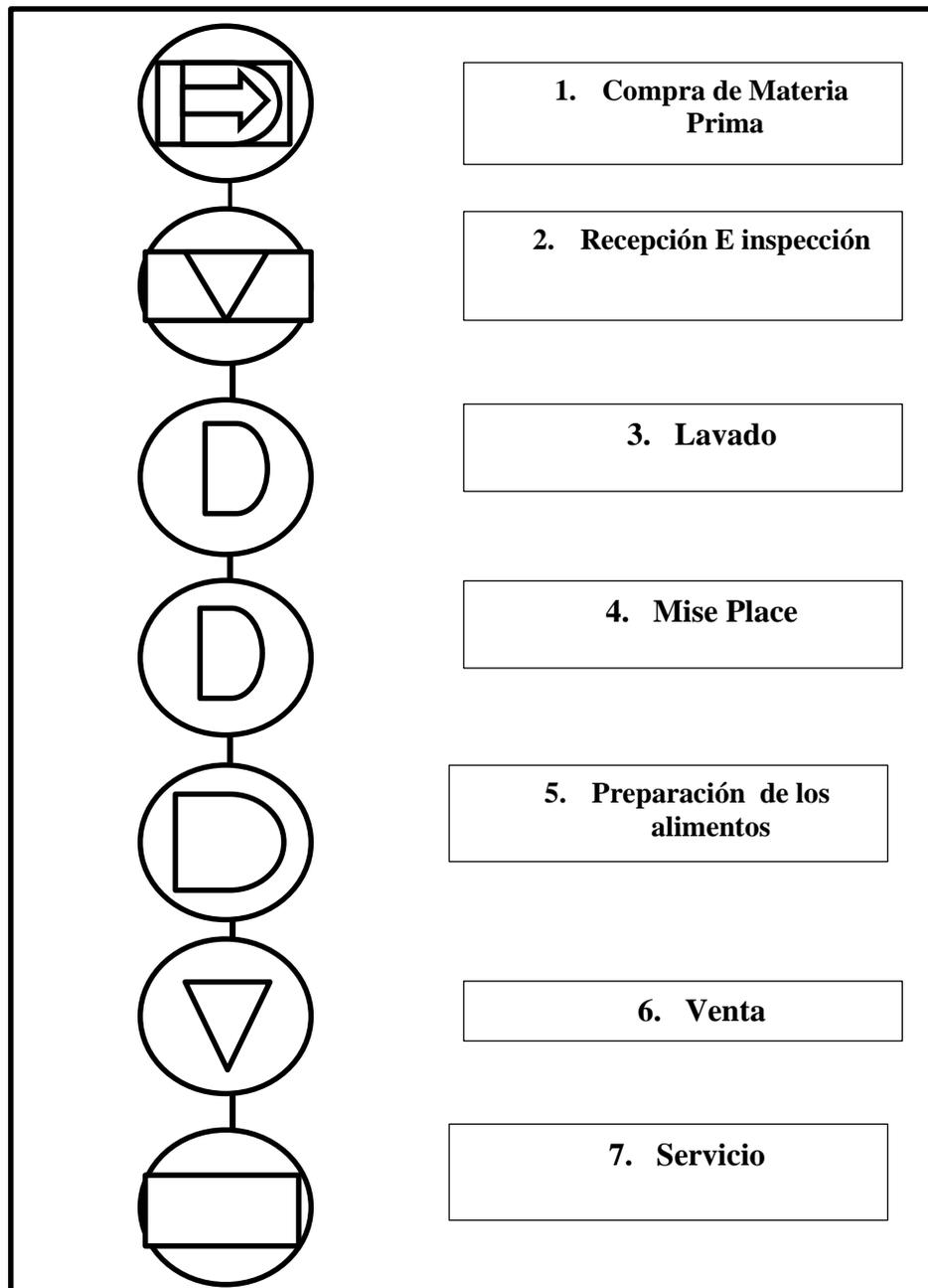
**Mise place.-** En este punto se realiza el mise place tanto es decir cada cosa en su lugar antes de preparar cualquier tipo de alimento, tener todo preparado desde los ingredientes hasta los utensilios necesarios para cocinar.

**Preparación de alimentos.-** Se inicia con la transformación de los alimentos aplicando correctamente los métodos y técnicas necesarias para cada producto en sus diferentes preparaciones.

**Ventas.-** Se realizaran por medio de los productos ya terminados esto se realizara por medio del establecimiento que estará ofreciendo dichos alimentos.

**Servicio.-** Se ofrecerá un servicio de buena calidad con un ambiente cómodo y acogedor, tanto para los momentos de ocio como para un rápido encuentro de trabajo.

4.3.4.1 Diagrama de flujo



**Grafico 4-5** Diagrama de flujo

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

4.3.4.2 Receta estándar

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS						
NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO:		
Mousse de araza				POSTRE		
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
crema de leche	340	340	ml	1,48	c/lt	0,50
huevos (claras)	200	200	gr	0,33	c/u	0,04
azucar	300	300	gr	0,28	c/g	0,04
gelatina sin sabor	12	12	gr	0,42	c/g	0,17
pulpa araza	367	367	gr	0,92	c/g	0,34
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	1,09
C.I.F 30% (PV)	0,10		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,05
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,22		FC=1+D		TOTAL	1,14
U1=PV-ΣCP	0,13		D=10%		C. PAX	0,11
U2=P.V.S-PV	0,62		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	0,75		0		P.V	0,35
					P.V.S	0,97

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Mousse de zapote				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
crema de leche	340	340	ml	1,48	c/lt	0,50	
huevos (claras)	200	200	gr	0,33	c/u	0,04	
azucar	300	300	gr	0,28	c/g	0,04	
gelatina sin sabor	12	12	gr	0,42	c/g	0,17	
pulpa zapote	375	375	ml	0,94	c/g	1,57	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE		2,32
C.I.F 30% (PV)	0,22			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,12
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,46			FC=1+D	TOTAL		2,43
U1=PV-ΣCP	0,27			D=10%	C. PAX		0,24
U2=P.V.S-PV	1,33			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	1,60			0	P.V		0,74
					P.V.S		2,06

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Mousse de jackfruit</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
crema de leche	340	340	ml	1,48	c/lt	0,50	
huevos (claras)	200	200	gr	0,33	c/u	0,04	
azucar	300	300	gr	0,28	c/g	0,04	
gelatina sin sabor	12	12	gr	0,42	c/g	0,17	
pulpa jackfruit	350	350	ml	0,70	c/g	0,25	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	0,99	
C.I.F 30% (PV)	0,09			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,05
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,20			FC=1+D			TOTAL
U1=PV-ΣCP	0,12			D=10%			C. PAX
U2=P.V.S-PV	0,57			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	0,69			0			P.V
						P.V.S	0,89

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Cheesecake araza				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	350	350	ml	2,35	c/lit	1,37	
crema de leche	400	400	g	1,74	c/u	0,70	
leche condensada	250	250	g	2,43	c/g	1,35	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
pulpa de araza	300	300	g	0,60	c/g	0,18	
galletas Maria	250	250	g	1,06	c/g	0,66	
mantequilla	100	100	g	0,60	c/g	0,15	
<b>DECORACIÓN</b>		0	g		c/g	0,00	
araza	40	40	g	0,08	c/g	0,00	
agua	0	0	g	0	c/g	0,00	
azucar	75	75	g	0,07	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE
C.I.F 30% (PV)	0,51			CR=FC*CK	5%	%	% VARIOS
Σ. C.P= CxP + C.I.F	1,07			FC=1+D			TOTAL
U1=PV-ΣCP	0,63			D=10%			C. PAX
U2=P.V.S-PV	3,07			CR=FC*CK	33%		C.M.P O VENTA
U neta= U1+U2	3,70			0			P.V
							P.V.S
							4,77

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Cheesecake zapote				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	350	350	ml	2,35	c/lt	1,37	
crema de leche	400	400	g	1,74	c/u	0,70	
leche condensada	250	250	g	2,43	c/g	1,35	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
pulpa de zapote	250	250	g	0,63	c/g	0,16	
galletas Maria	300	300	g	1,28	c/g	0,96	
mantequilla	100	100	g	0,60	c/g	0,15	
<b>DECORACIÓN</b>		0	g		c/g	0,00	
zapote	50	50	g	0,13	c/g	0,01	
agua	0	0	g	0	c/g	0,00	
azucar	75	75	g	0,07	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABLE</b>	5,62	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,54</b>		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,28	
<b>Σ. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>1,13</b>		FC=1+D		<b>TOTAL</b>	5,91	
<b>U1=PV-ΣCP</b>	<b>0,66</b>		D=10%		<b>C. PAX</b>	0,59	
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>3,22</b>		CR=FC*CK	33%	<b>C.M.P O VENTA</b>	0,33	
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>3,88</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	1,79	
					<b>P.V.S</b>	5,01	

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Cheesecake jackfruit</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	400	400	ml	2,69	c/lt	1,79	
crema de leche	350	350	g	1,52	c/u	0,53	
leche condensada	250	250	g	2,43	c/g	1,35	
azucar	90	90	g	0,08	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
pulpa de jackfruit	367	367	g	0,55	c/g	0,20	
galletas Maria	300	300	g	1,28	c/g	0,96	
mantequilla	167	167	g	1,00	c/g	0,42	
<b>DECORACIÓN</b>		0	g		c/g	0,00	
jackfruit	50	50	g	0,08	c/g	0,00	
agua	0	0	g	0	c/g	0,00	
azucar	75	75	g	0,07	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABLE</b>	6,19	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,59</b>		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,31	
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>1,24</b>		FC=1+D		<b>TOTAL</b>	6,50	
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,73</b>		D=10%		<b>C. PAX</b>	0,65	
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>3,55</b>		CR=FC*CK	33%	<b>C.M.P O VENTA</b>	0,33	
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>4,27</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	1,97	
					<b>P.V.S</b>	5,52	
<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>							
	<b>L</b>	<b>D</b>					
2000	1800	200					
100%	90%	10%					
1	0,09	0,1					

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Cheesecake maracuya</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	416	416	ml	2,79	c/lt	1,94	
crema de leche	416	416	g	1,81	c/u	0,75	
leche condensada	150	150	g	1,46	c/g	0,49	
azucar	175	175	g	0,16	c/g	0,01	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
pulpa de maracuya	350	350	g	0,53	c/g	0,18	
galletas Maria	300	300	g	1,28	c/g	0,96	
mantequilla	167	167	g	1,00	c/g	0,42	
<b>DECORACIÓN</b>		0	g		c/g	0,00	
maracuya	75	75	g	0,11	c/g	0,01	
agua	0	0	g	0	c/g	0,00	
azucar	20	20	g	0,02	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,54</b>			CR=FC*CK	5%		% VARIOS
<b>Σ C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>1,14</b>			FC=1+D			TOTAL
<b>U1=PV-ΣCP</b>	<b>0,67</b>			D=10%			C. PAX
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>3,26</b>			CR=FC*CK	33%		C.M.P O VENTA
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>3,93</b>			<b>0</b>			P.V
							P.V.S
							5,07

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Tiramisu araza				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	400	400	ml	2,69	c/lt	1,79	
crema de leche	350	350	g	1,52	c/u	0,53	
huevos	180	180	g	0,30	c/g	0,03	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
bizcotelas	150	150	g	1,13	c/g	1,13	
pulpa de araza	200	200	g	0,40	c/g	0,08	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	4,03	
C.I.F 30% (PV)	0,38			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,20
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,81			FC=1+D		TOTAL	4,23
U1=PV-ΣCP	0,47			D=10%		C. PAX	0,42
U2=P.V.S-PV	2,31			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	2,78			0		P.V	1,28
						P.V.S	3,59

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Tiramisu de zapote				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	400	400	ml	2,69	c/lt	1,79	
crema de leche	350	350	g	1,52	c/u	0,53	
huevos	180	180	g	0,30	c/g	0,03	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
bizcotelas	150	150	g	1,13	c/g	1,13	
pulpa de zapote	250	250	g	0,63	c/g	0,16	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	4,11	
C.I.F 30% (PV)	0,39			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,21
Σ C.P= CxP + C.I.F	0,82			FC=1+D		TOTAL	4,31
U1=PV-ΣCP	0,48			D=10%		C. PAX	0,43
U2=P.V.S-PV	2,35			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	2,84			0		P.V	1,31
						P.V.S	3,66

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Tiramisu jackfruit				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Queso crema	400	400	ml	2,69	c/lt	1,79	
crema de leche	350	350	g	1,52	c/u	0,53	
huevos	180	180	g	0,30	c/g	0,03	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47	
bizcotelas	150	150	g	1,13	c/g	1,13	
pulpa de jackfruit	250	250	g	0,38	c/g	0,09	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	4,04	
C.I.F 30% (PV)	0,39			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,20
∑. C.P= CxP + C.I.F	0,81			FC=1+D		TOTAL	4,25
U1=PV-∑CP	0,48			D=10%		C. PAX	0,42
U2=P.V.S-PV	2,32			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	2,79			0		P.V	1,29
						P.V.S	3,60

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: Tiramisu de maracuya				GRUPO: POSTRE					
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10		
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL			
Queso crema	400	400	ml	2,69	c/lt	1,79			
crema de leche	350	350	g	1,52	c/u	0,53			
huevos	180	180	g	0,30	c/g	0,03			
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00			
gelatina sin sabor	20	20	g	0,70	c/g	0,47			
bizcotelas	150	150	g	1,13	c/g	1,13			
pulpa de maracuya	100	100	g	0,15	c/g	0,02			
CÁLCULOS	RESULTADOS				ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	3,97		
C.I.F 30% (PV)	0,38				CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,20	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,79				FC=1+D			TOTAL	4,16
U1=PV-ΣCP	0,47				D=10%			C. PAX	0,42
U2=P.V.S-PV	2,27				CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33	
U neta= U1+U2	2,74				0			P.V	1,26
							P.V.S	3,53	

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO: POSTRE			
Crepes campestres				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	474	474	ml	0,38	c/lt	0,18	
harina	225	225	g	0,34	c/u	0,08	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
azucar	15	15	g	0,01	c/g	0,00	
esencia de vainilla	5	5	g	0,09	c/g	0,00	
mantequilla	30	30	g	0,18	c/g	0,01	
salsa	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
araza	350	350	g	0,70	c/g	0,25	
azucar	150	150	g	0,13	c/g	0,01	
canela	10	10	g	0,03	c/g	0,00	
aderezos	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
crema de cacao	150	150	g	2,30	c/g	0,46	
guineo	300	300	g	0,30	c/g	0,09	
crema batida		0	g	0,00	c/g	0,00	
crema de leche	250	250	g	1,02	c/g	0,26	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	1,35	
C.I.F 30% (PV)	0,13		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,07	
∑. C.P= CxP + C.I.F	0,27		FC=1+D		TOTAL	1,42	
U1=PV-∑CP	0,16		D=10%		C. PAX	0,14	
U2=P.V.S-PV	0,77		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33	
U neta= U1+U2	0,93		0		P.V	0,43	
					P.V.S	1,20	

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Crepes frutales</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	500	500	ml	0,40	c/lt	0,20	
harina	300	300	g	0,45	c/u	0,14	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
azucar	15	15	g	0,01	c/g	0,00	
esencia de vainilla	5	5	g	0,09	c/g	0,00	
mantequilla	30	30	g	0,18	c/g	0,01	
<b>mermelada</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
zapote	350	350	g	0,88	c/g	0,31	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
zum de naranja	100	100	g	0,20	c/g	0,02	
<b>aderezos</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
helado de vainilla	150	150	g	0,54	c/g	0,01	
frutilla	100	100	g	0,20	c/g	0,02	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE		
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,07</b>		CR=FC*CK	5%	% VARIOS		0,72
<b>Σ. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,15</b>		FC=1+D		TOTAL		0,04
<b>U1=PV-ΣCP</b>	<b>0,09</b>		D=10%		C. PAX		0,76
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>0,42</b>		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA		0,08
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>0,50</b>		<b>0</b>		P.V		0,33
					P.V.S		0,23
							0,65

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Crepes de casa</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	474	474	ml	0,38	c/lt	0,18	
harina	225	225	g	0,34	c/u	0,08	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
azucar	15	15	g	0,01	c/g	0,00	
esencia de vainilla	5	5	g	0,09	c/g	0,00	
mantequilla	30	30	g	0,18	c/g	0,01	
<b>salsa</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
jackfruit	367	367	g	0,92	c/g	0,34	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
<b>aderezos</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
manzana	30	30	g	0,03	c/g	0,00	
<b>crema batida</b>		0	g	0,00	c/g	0,00	
crema de leche	250	250	g	1,02	c/g	0,13	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,29	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	1,04	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,10</b>			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,05
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,21</b>			FC=1+D		TOTAL	1,10
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,12</b>			D=10%		C. PAX	0,11
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>0,60</b>			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>0,72</b>			<b>0</b>		P.V	0,33
						P.V.S	0,93

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS							
NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO:			
Waffle de casa				POSTRE			
				TIEMPO:	8 MIN	NÚMERO DE PAX:	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	474	474	ml	0,38	c/lt	0,18	
harina	450	450	g	0,68	c/u	0,30	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
azucar	30	30	g	0,03	c/g	0,00	
sal	5	5	g	0,00	c/g	0,00	
mantequilla	20	20	g	0,12	c/g	0,01	
salsa	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
araza	350	350	g	0,70	c/g	0,25	
azucar	150	150	g	0,13	c/g	0,01	
canela	10	10	g	0,03	c/g	0,00	
aderezos	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
helado	150	150	g	0,54	c/g	0,09	
crema batida		0	g	0,00	c/g	0,00	
crema de leche	250	250	g	1,02	c/g	0,26	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	1,11	
C.I.F 30% (PV)	0,11		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,06	
∑. C.P= CxP + C.I.F	0,22		FC=1+D		TOTAL	1,16	
U1=PV-∑CP	0,13		D=10%		C. PAX	0,12	
U2=P.V.S-PV	0,64		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENT.	0,33	
U neta= U1+U2	0,77		0		P.V	0,35	
					P.V.S	0,99	

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS							
NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO:			
Waffle frutal				POSTRE			
				TIEMPO:	8 MIN	NÚMERO DE PAX:	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	474	474	ml	0,38	c/lt	0,18	
harina	450	450	g	0,68	c/u	0,30	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
azucar	30	30	g	0,03	c/g	0,00	
sal	5	5	g	0,00	c/g	0,00	
mantequilla	20	20	g	0,12	c/g	0,01	
salsa	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
zapote	350	350	g	0,88	c/g	0,31	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
zum de naranja	100	100	g	0,20	c/g	0,02	
aderezos	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
frutilla	200	200	g	0,40	c/g	0,08	
helado de chocolate	200	200	g	0,65	c/g	0,14	
crema batida		0	g	0,00	c/g	0,00	
crema de leche	250	250	g	1,02	c/g	0,26	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABL</b>	1,32	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,13</b>		<b>CR=FC*CK</b>	<b>5%</b>	<b>% VARIOS</b>	0,07	
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,26</b>		<b>FC=1+D</b>		<b>TOTAL</b>	1,38	
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,16</b>		<b>D=10%</b>		<b>C. PAX</b>	0,14	
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>0,76</b>		<b>CR=FC*CK</b>	<b>33%</b>	<b>C.M.P O VENT</b>	0,33	
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>0,91</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	0,42	
					<b>P.V.S</b>	1,17	

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS						
NOMBRE DE LA RECETA: Waffle de campestre				GRUPO: POSTRE		
				TIEMPO: 8 MIN	NÚMERO DE P	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche	474	474	ml	0,38	c/lt	0,18
harina	450	450	g	0,68	c/u	0,30
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01
azucar	30	30	g	0,03	c/g	0,00
sal	5	5	g	0,00	c/g	0,00
mantequilla	20	20	g	0,12	c/g	0,01
salsa	0	0	g	0,00	c/g	0,00
jackfruit	350	350	g	0,88	c/g	0,31
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00
aderezos	0	0	g	0,00	c/g	0,00
guineo	300	300	g	0,45	c/g	0,14
helado de ron pasas	200	200	g	0,70	c/g	0,16
crema batida	0	0	g	0,00	c/g	0,00
crema de leche	250	250	g	1,02	c/g	0,26
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABL</b>	1,36
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,13</b>		CR=FC*CK	<b>5%</b>	<b>% VARIOS</b>	0,07
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,27</b>		FC=1+D		<b>TOTAL</b>	1,43
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,16</b>		D=10%		<b>C. PAX</b>	0,14
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>0,78</b>		CR=FC*CK	<b>33%</b>	<b>C.M.P O VENT</b>	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>0,94</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	0,43
					<b>P.V.S</b>	1,22

ANÁLISIS CÁRNICO		
	<b>L</b>	<b>D</b>
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>frappe de araza</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>				
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL		
leche entera	1500	1500	ml	1,20	c/lt	1,80		
leche condensada	100	100	g	0,97	c/u	0,22		
azucar	200	200	g	0,18	c/g	0,02		
hielo	1000	1000	g	0,45	c/g	0,23		
pulpa araza	250	250	g	0,50	c/g	0,13		
CÁLCULOS	RESULTADOS				ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	2,38	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,23</b>				CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,12
<b>Σ. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,48</b>				FC=1+D	<b>TOTAL</b>		2,50
<b>U1=PV-ΣCP</b>	<b>0,28</b>				D=10%	<b>C. PAX</b>	0,25	
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,37</b>				CR=FC*CK	33%	<b>C.M.P O VENTA</b>	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,65</b>				<b>0</b>	<b>P.V</b>	0,76	
						<b>P.V.S</b>	2,12	

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>frappe de zapote</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Agua	1500	1500	ml	0,17	c/lt	0,01	
zumo de naranja	300	300	ml	0,75	c/u	0,23	
azucar	200	200	g	0,18	c/g	0,02	
hielo	1000	1000	g	0,45	c/g	0,23	
pulpa de zapote	300	300	g	0,75	c/g	0,23	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	0,70	
C.I.F 30% (PV)	0,07			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,04
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,14			FC=1+D	TOTAL		0,74
U1=PV-ΣCP	0,08			D=10%	C. PAX		0,07
U2=P.V.S-PV	0,40			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	0,49			0	P.V		0,22
						P.V.S	0,63

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO: POSTRE			
frappe de jackfruit				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche entera	1500	1500	ml	1,20	c/lt	1,80	
leche condensada	100	100	g	0,97	c/u	0,22	
azucar	200	200	g	0,18	c/g	0,02	
hielo	1000	1000	g	0,45	c/g	0,23	
pulpa jackfruit	250	250	g	0,38	c/g	0,09	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	2,35	
C.I.F 30% (PV)	0,22		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,12	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,47		FC=1+D		TOTAL	2,47	
U1=PV-ΣCP	0,28		D=10%		C. PAX	0,25	
U2=P.V.S-PV	1,35		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33	
U neta= U1+U2	1,62		0		P.V	0,75	
					P.V.S	2,10	

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: frappe de maracuya				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Agua	1500	1500	ml	0,17	c/lt	0,01	
leche condensada	150	150	g	1,46	c/u	0,49	
azucar	200	200	g	0,18	c/g	0,02	
hielo	1000	1000	g	0,45	c/g	0,23	
pulpa de maracuya	300	300	g	0,45	c/g	0,14	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	0,87	
C.I.F 30% (PV)	0,08			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,04
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,18			FC=1+D			TOTAL
U1=PV-ΣCP	0,10			D=10%			C. PAX
U2=P.V.S-PV	0,50			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	0,60			0			P.V
						P.V.S	0,78

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA:	Frappé de cappuccino			GRUPO: POSTRE		
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche	2000	2000	ml	1,60	c/lt	1,60
hielo	1500	1500	g	0,68	c/g	0,51
café soluble	200	200	ml	1,20	c/g	0,24
azucar	250	250	g	0,22	c/g	0,03
<b>crema batida</b>						
crema de leche	300	300	ml	1,22	c/ml	0,36
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABLE</b>	2,74
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,26</b>		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,14
<b>Σ. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,55</b>		FC=1+D		<b>TOTAL</b>	2,88
<b>U1=PV-ΣCP</b>	<b>0,32</b>		D=10%		<b>C. PAX</b>	0,29
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,57</b>		CR=FC*CK	33%	<b>C.M.P O VENTA</b>	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,89</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	0,87
					<b>P.V.S</b>	2,44

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: frappe de mocachino				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche	1500	1500	ml	1,20	c/lt	1,80	
hielo	1000	1000	g	0,45	c/u	0,23	
azucar	250	250	g	0,22	c/u	0,03	
café soluble	150	150	ml	0,90	c/u	0,14	
cacao en polvo	200	200	g	0,91	c/u	0,21	
esencia de vainilla	5	5	ml	0,09	c/u	0,00	
<b>crema batida</b>				0,00	c/u	0,00	
crema de leche	250	250	ml	1,02	c/u	0,26	
azucar	100	100	g	0,09	c/u	0,00	
canela en polvo	40	40	g	0,17	c/u	0,02	
<b>CÁLCULOS</b>	<b>RESULTADOS</b>		<b>ANÁLISIS CÁRNICO</b>		<b>C. VARIABLE</b>	2,68	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,26</b>		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,13	
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,54</b>		FC=1+D		<b>TOTAL</b>	2,81	
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,32</b>		D=10%		<b>C. PAX</b>	0,28	
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,53</b>		CR=FC*CK	33%	<b>C.M.P O VENTA</b>	0,33	
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,85</b>		<b>0</b>		<b>P.V</b>	0,85	
					<b>P.V.S</b>	2,39	

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: frappe de caramelo				GRUPO: POSTRE			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
leche entera	1500	1500	ml	1,20	c/lt	0,90	
hielo	1000	1000	g	0,45	c/u	0,45	
café instantaneo	200	200	g	1,20	c/g	0,24	
miel de maple	200	200	g	0,60	c/g	0,12	
jarabe de caramelo	350	350	g	1,58	c/g	0,55	
<b>crema batida</b>				0,00		0,00	
crema de leche	250	250	ml	1,01	C/lt	0,25	
azucar	100	100	g	0,09	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,24</b>			CR=FC*CK	5%	%	VARIOS
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,50</b>			FC=1+D			TOTAL
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,30</b>			D=10%			C. PAX
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,44</b>			CR=FC*CK	33%		C.M.P O VENTA
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,74</b>			<b>0</b>			P.V
							P.V.S
							2,24

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS							
NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO:		POSTRE	
Cappuccino				TIEMPO:	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO		UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera	1000	1000	ml		0,80	c/lt	0,80
café molido	200	200	gr	2,40		c/u	0,48
azucar	150	150	gr	0,13		c/g	0,01
crema batida	0	0	gr	0,00		c/g	0,00
crema de leche	250	250	gr	0,11		c/g	0,03
azucar	100	100	gr	0,20		c/g	0,01
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	1,33
C.I.F 30% (PV)	0,13		CR=FC*CK	5%		% VARIOS	0,07
$\sum C.P = CxP + C.I.F$	0,27		FC=I+D			TOTAL	1,39
$U1 = PV - \sum CP$	0,16		D=10%			C. PAX	0,14
$U2 = P.V.S - PV$	0,76		CR=FC*CK	33%		C.M.P O VENTA	0,33
$U\ neta = U1 + U2$	0,92		0			P.V	0,42
						P.V.S	1,18

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS						
NOMBRE DE LA RECETA: <b>Café americano</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>		
				TIEMPO: <b>8 MIN</b>	NÚMERO DE PAX <b>10</b>	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
café molido	200	200	g	2,40	c/g	0,48
azúcar	150	150	g	0,13	c/g	0,01
agua	1000	1000	ml	0,10	c/ml	0,00
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	
C.I.F 30% (PV)	0,05		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,02
$\sum C.P = CxP + C.I.F$	0,10		FC=1+D		TOTAL	0,52
$U1 = PV - \sum CP$	0,06		D=10%		C. PAX	0,05
$U2 = P.V.S - PV$	0,28		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
$U\text{ neta} = U1 + U2$	0,34		0		P.V	0,16
					P.V.S	0,44

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS						
NOMBRE DE LA RECETA: <b>Café expreso</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>		
				TIEMPO: <b>8 MIN</b>	NÚMERO DE PAX	<b>10</b>
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO		COSTO TOTAL
café molido	250	250	ml		0,20	0,05
agua	1000	1000	g		0,50	0,10
azucar	200	200	g		0,17	0,02
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE		0,17
C.I.F 30% (PV)	0,02		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,01
$\sum C.P = CxP + C.I.F$	0,03		FC=1+D		TOTAL	0,18
U1=PV- $\sum$ CP	0,02		D=10%		C. PAX	0,02
U2=P.V.S-PV	0,10		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	0,12		0		P.V	0,05
					P.V.S	0,15

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS						
NOMBRE DE LA RECETA:				GRUPO:		
Café moca				POSTRE		
				TIEMPO:	8 MIN	NÚMERO DE PAX
						10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO		COSTO TOTAL
café soluble	200	200	ml	1,20	c/u	0,24
cacao en polvo	250	250	g	1,14	c/u	0,32
leche	1000	1000	ml	0,80	c/lt	0,80
azucar	200	200	g	0,17	c/g	0,02
canela en polvo	40	40	g	0,17	c/u	0,02
crema batida	0		g	0,00	c/g	0,00
crema de leche	250	250	ml	1,02	c/u	0,26
azucar	100	100	g	0,09	c/u	0,00
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	1,66
C.I.F 30% (PV)	0,16		CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,08
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0,33		FC=1+D		TOTAL	1,74
U1=PV-ΣCP	0,20		D=10%		C. PAX	0,17
U2=P.V.S-PV	0,95		CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
U neta= U1+U2	1,15		1,32		P.V	0,53
					P.V.S	1,48

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Sándwiches de casa</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
pan	300	300	g	0,20	c/g	0,20	
tomates	250	250	g	0,25	c/u	0,06	
lechuga	200	200	g	0,25	c/u	0,08	
cebolla	250	250	g	0,25	c/g	0,06	
pechuga de pollo	500	500	g	2,50	c/g	1,25	
<b>mayonesa</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
aceite	500	500	g	1,15	c/g	0,58	
limon	20	20	ml	0,04	c/g	0,00	
cilantro	40	40	g	0,04	c/g	0,00	
sal	10	10	g	0,01	c/g	0,00	
oregano	10	10	g	0,06	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	2,25	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,21</b>			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,11
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,45</b>			FC=1+D		TOTAL	2,36
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,26</b>			D=10%		C. PAX	0,24
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,29</b>			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,55</b>			<b>0</b>		P.V	0,72
						P.V.S	2,00

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Sándwiches campesres</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
pan	300	300	g	0,20	c/g	0,20	
tomates	250	250	g	0,25	c/u	0,06	
lechuga	200	200	g	0,25	c/u	0,08	
cebolla	250	250	g	0,25	c/g	0,06	
carne mechada	500	500	g	3,00	c/g	1,50	
<b>mayonesa</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
aceite	500	500	g	1,15	c/g	0,58	
limon	20	20	ml	0,04	c/g	0,00	
cilantro	40	40	g	0,04	c/g	0,00	
sal	10	10	g	0,01	c/g	0,00	
oregano	10	10	g	0,06	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,24</b>			CR=FC*CK	5%		% VARIOS
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,50</b>			FC=1+D			TOTAL
<b>U1=PV-∑CP</b>	<b>0,29</b>			D=10%			C. PAX
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>1,43</b>			CR=FC*CK	33%		C.M.P O VENTA
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,73</b>			<b>0</b>			P.V
							P.V.S
							2,23

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

## RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS

NOMBRE DE LA RECETA: <b>Sándwiches de jamón</b>				GRUPO: <b>POSTRE</b>			
				TIEMPO	8 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
pan	300	300	g	0,20	c/g	0,20	
tomates	250	250	g	0,25	c/u	0,06	
lechuga	200	200	g	0,25	c/u	0,08	
queso holandes	150	150	g	0,75	c/g	0,11	
jamon glaceado	250	250	g	2,50	c/g	0,63	
<b>mayonesa</b>	0	0	g	0,00	c/g	0,00	
huevos	120	120	g	0,20	c/g	0,01	
aceite	500	500	g	1,15	c/g	0,58	
limon	20	20	ml	0,04	c/g	0,00	
cilantro	40	40	g	0,04	c/g	0,00	
sal	10	10	g	0,01	c/g	0,00	
oregano	10	10	g	0,06	c/g	0,00	
CÁLCULOS	RESULTADOS			ANÁLISIS CÁRNICO	C. VARIABLE	1,68	
<b>C.I.F 30% (PV)</b>	<b>0,16</b>			CR=FC*CK	5%	% VARIOS	0,08
<b>∑. C.P= CxP + C.I.F</b>	<b>0,34</b>			FC=1+D		TOTAL	1,76
<b>U1=P.V.-∑CP</b>	<b>0,20</b>			D=10%		C. PAX	0,18
<b>U2=P.V.S-PV</b>	<b>0,96</b>			CR=FC*CK	33%	C.M.P O VENTA	0,33
<b>U neta= U1+U2</b>	<b>1,16</b>			<b>0</b>		P.V	0,53
						P.V.S	1,49

ANÁLISIS CÁRNICO		
	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0,09	0,1

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado por:** Angie Villarreal

#### ***4.3.5 Requerimiento de Talento Humano***

Se considera a esta área de suma importancia ya que por medio de la administración se podrá efectuar con tranquilidad los procesos administrativos y el uso adecuado de los recursos que adquiere la empresa, se considera varios factores claves en el uso de varias técnicas como administración del personal, mejorar la productividad y el desempeño en el trabajo.

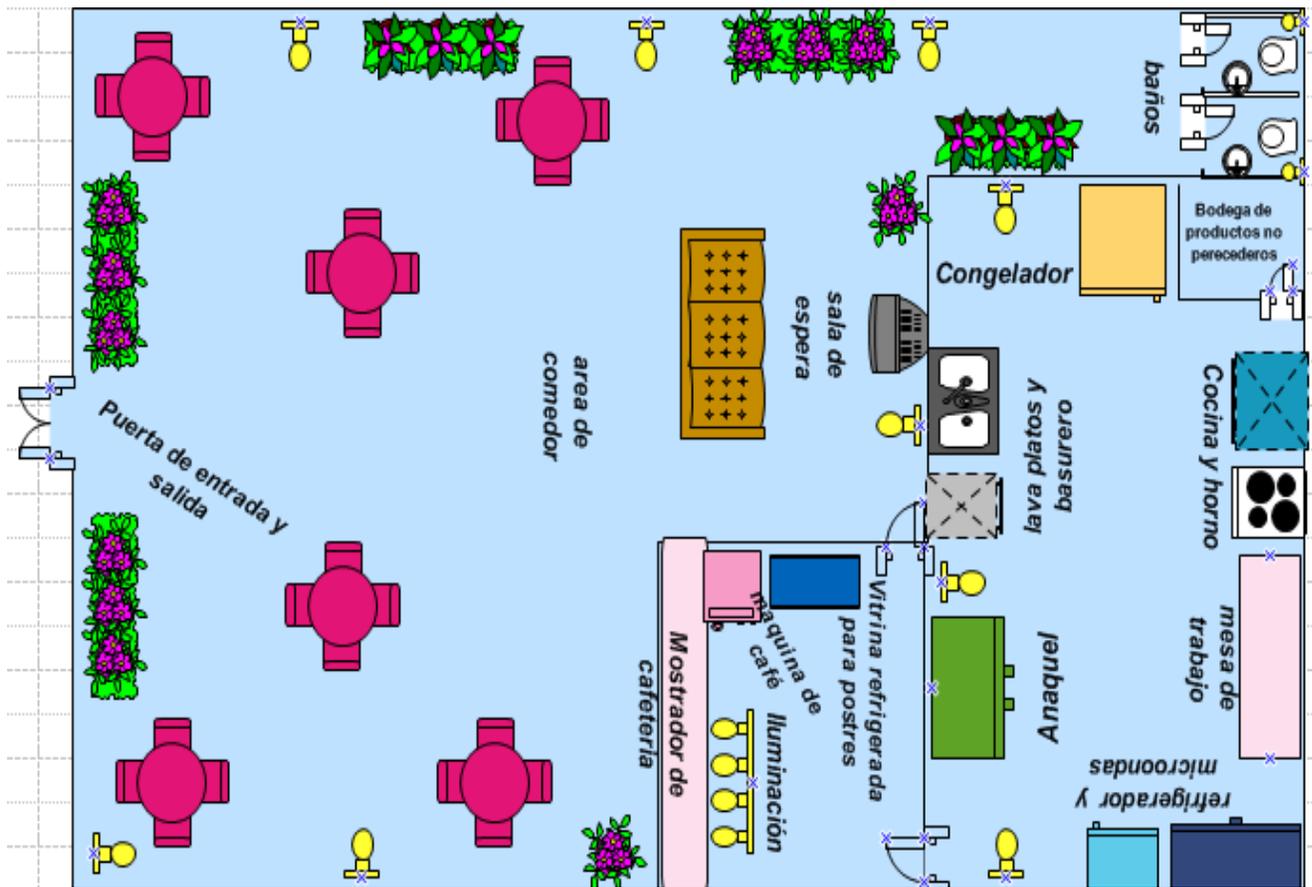
##### *4.3.5.1 Personal administrativo*

- ✓ Gerente/ Chef

##### *4.3.5.2 Personal de servicio*

- ✓ Ayudante de cocina
- ✓ Cajero/mesero

### 4.3.6 Diseño de la planta



**Ilustración 4-3** Plano de la cafetería

**Fuente:** investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

- 1.- Área de servicio
- 2.- área de producción
- 3.- área de bodega
- 4.- baño clientes

### 4.3.7 Estructura de costos de producción

#### 4.3.7.1 Consumo de Servicios Básicos

**Tabla 4-15 Servicios básicos**

<b>Servicios básicos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Costo mensual</b>	<b>Costo anual</b>
<b>Agua</b>	Básico (1,13 C/M3)	EPMIDES	10,00	20,00
<b>Electricidad</b>	Básico (220v)	CNEL	40,00	480,00
<b>Luz empresa electricidad</b>	Básico (110v)	CNEL	25,00	300,00
<b>Internet</b>	Ilimitado	OMEGA	20,00	240,00
<b>TOTAL</b>			95,00	1.140,00

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.3.7.2 Mantenimiento de equipos

**Tabla 4-16** Mantenimiento de equipos

<b>Mantenimiento</b>				
<b>Equipos / instalaciones</b>	<b>Tiempo/ cantidad</b>	<b>Encargado</b>	<b>Costo \$ semestral</b>	<b>Costo \$ anual</b>
Vitrina refrigerada	C/12 meses	Termotec	40,00	80,00
Máquina de café	C/12 meses	Maincoffe	45,00	90,00
Refrigeradora	C/12 meses	Comandato	30,00	60,00
Cocina	C/6 meses	Pama	30,00	60,00
Horno vertical	C/6 meses	Pama	30,00	60,00
Congelador	C/12 meses	Comandato	25,00	25,00
Batidora kitchen	C/6 meses	Montero	20,00	20,00
Mesa de trabajo de acero inoxidable	C/12 meses	Pama	15,00	15,00
Microondas	C/6 meses	Comandato	20,00	20,00
<b>Total</b>			<b>255,00</b>	<b>430,00</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

#### 4.3.7.3 Depreciación

**Tabla 4-17** Depreciación

<b>Depreciación activos fijos</b>				
<b>Bien</b>	<b>Valor total</b>	<b>Año de vida</b>	<b>Valor residual</b>	<b>Valor depreciación anual</b>
Maquinaria y equipos	9580,99	10	958,10	862,29
Equipos de computo	700,00	3	70,00	210,00
Muebles y enseres	2063,00	10	206,30	185,67
<b>Total depreciación</b>				<b>1.257,96</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

4.3.7.4 Materia prima

**Tabla 4-18** Materia Prima Directa

MATERIA PRIMA								
NOMBRE DE LA RECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO \$	COSTO MENSUAL \$	COSTO ANUAL \$	PRECIO UNITARIO \$
Mousse de arazá	6	42	168	2016	0,11	18,48	221,76	0,33
Mousse de zapote	6	42	168	2016	0,24	40,32	483,84	0,73
Mousse de jackfruit	5	35	140	1680	0,10	14,00	168,00	0,30
Cheesecake de arazá	6	42	168	2016	0,56	94,08	1.128,96	1,70
Cheesecake de zapote	5	35	140	1680	0,59	82,60	991,20	1,79
Cheesecake de Jackfruit	6	42	168	2016	0,65	109,20	1.310,40	1,97
Cheesecake de maracuyá	6	42	168	2016	0,60	100,80	1.209,60	1,82
Tiramisú arazá	6	42	168	2016	0,42	70,56	846,72	1,27
Tiramisú zapote	5	35	140	1680	0,43	60,20	722,40	1,30
Tiramisú Jackfruit	5	35	140	1680	0,42	58,80	705,60	1,27
Tiramisú maracuyá	6	42	168	2016	0,42	70,56	846,72	1,27
Frappe arazá	5	35	140	1680	0,25	35,00	420,00	0,76
Frappe zapote	5	35	140	1680	0,07	9,80	117,60	0,21
Frappe jackfruit	5	35	140	1680	0,25	35,00	420,00	0,76
Frappe maracuyá	6	42	168	2016	0,09	15,12	181,44	0,27
Frappe de cappuccino	7	49	196	2352	0,29	56,84	682,08	0,88
Frappe de mochachino	6	42	168	2016	0,28	47,04	564,48	0,85
Frappe de caramelo	6	42	168	2016	0,26	43,68	524,16	0,79
Crepes campestre	6	42	168	2016	0,14	23,52	282,24	0,42
Crepes frutal	5	35	140	1680	0,08	11,20	134,40	0,24
Crepes de casa	6	42	168	2016	0,11	18,48	221,76	0,33
Waffles de casa	6	42	168	2016	0,12	20,16	241,92	0,36
Waffles frutal	5	35	140	1680	0,14	19,60	235,20	0,42
Waffles campestre	6	42	168	2016	0,14	23,52	282,24	0,42
Cappuccino	6	42	168	2016	0,14	23,52	282,24	0,42
Café americano	4	28	112	1344	0,06	6,72	80,64	0,18
Café expreso	4	28	112	1344	0,02	2,24	26,88	0,06
Café moca	4	28	112	1344	0,17	19,04	228,48	0,52
Sandwiches de pollo	6	42	168	2016	0,24	40,32	483,84	0,73
Sandwiches de carne mechada	5	35	140	1680	0,26	36,40	436,80	0,79
Sandwiches de jamon	5	35	140	1680	0,18	25,20	302,40	0,55
		0	0	0		-	-	-
		0	0	0		-	-	-
<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>						<b>1.232,00</b>	<b>14.784,00</b>	<b>0,95</b>
					<b>0,31</b>			

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villareal

4.3.7.5 *Mano de obra directa*

**Tabla 4-19** Sueldo Producción

<b>Cargo</b>	<b>Sueldo mensual</b>	<b>Sueldo año</b>	<b>12,15 (11,15%aporte patronal,0,5 iece,0,5 secap)</b>
Ayudante de cocina	375,00	4.500,00	546,75
<b>TOTALES:</b>	<b>375,00</b>	<b>4.500,00</b>	<b>546,75</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Tabla 4-20** Sueldo Administrativo

<b>Cargo</b>	<b>Sueldo mensual</b>	<b>Sueldo año</b>	<b>12,15 (11,15%aporte patronal,0,5 iece,0,5 secap)</b>
Gerente propietario	450,00	5.400,00	656,10
<b>TOTALES:</b>	<b>450,00</b>	<b>5.400,00</b>	<b>656,10</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Tabla 4-21** Sueldo de ventas

<b>Cargo</b>	<b>Sueldo mensual</b>	<b>Sueldo año</b>	<b>12,15 (11,15%aporte patronal,0,5 iece,0,5 secap)</b>
Cajero	375,00	4.500,00	546,75
<b>TOTALES:</b>	<b>375,00</b>	<b>4.500,00</b>	<b>546,75</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

4.3.7.6 Costos Indirectos de fabricación

**Tabla 4-22 CIF**

<b>CIF</b>					
<b>Rubros</b>	<b>Valor</b>	<b>%</b>	<b>55% A. Producción</b>	<b>25% A. Ventas</b>	<b>20% A. Administrativa</b>
Servicios Básicos y Otros Servicios					
Agua	\$ 10	100%	\$ 5,50	\$ 3	\$ 2
Luz	\$ 65	100%	\$ 35,75	\$ 16	\$ 13
Internet	\$ 20	100%	\$ 11,00	\$ 5	\$ 4
Depreciaciones De Activos Fijos			A. Producción	A. Ventas	A. Administrativa
Equipo De Computo	\$ 1.000	100%	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 500,00
Maquinaria Y Equipo	\$ 1.700	100%	\$ 1.700,00	\$ -	\$ -
Muebles Y Enseres	\$ 420	100%	\$ -	\$ 210,00	\$ 210,00
Equipo De Audio Y Video	\$ 720	100%	\$ 36,00	\$ 648,00	\$ 36,00
Suministros De Limpieza	\$ 197	100%	\$ 39,31	\$ 137,58	\$ 19,65

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villareal

#### 4.3.8 Determinación de activos fijos para producción

**Tabla 4-23** Activos Fijos Área de Producción

<b>Activos Fijos</b>		
Maquinaria y equipo	9.066,87	9.580,99
Muebles y enseres	1.631,00	2.063,00
Equipos de computo	700,00	700,00
	Sub total activos fijos	12.343,99
Inventarios		
Menaje y vajilla	424,75	902,41
Materiales indirectos	95,95	159,30
Suministros y materiales	166,52	280,14
	<b>SUB-TOTAL INVENTARIOS</b>	<b>1.341,85</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.3.9 Programa pre operativo

**Tabla 4-24** Gastos de experimentación

<b>Programa pre operativo o gastos de experimentación</b>					
<b>Proceso / Actividad</b>	<b>Responsable</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Materia Prima</b>	<b>Costo Por Tiempo \$</b>	<b>Costo Total</b>
Pruebas	Ayudante De Cocina	1:00:00	6	2,28	8,28
Muestras	Ayudante De Cocina	1:30:00	3	3,42	6,42
Degustaciones	Gerente Propietario	1:00:00	3	2,73	5,73
Control Calidad	Gerente Propietario	1:00:00	0	2,73	2,73
Total			12,00	11,16	23,16

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

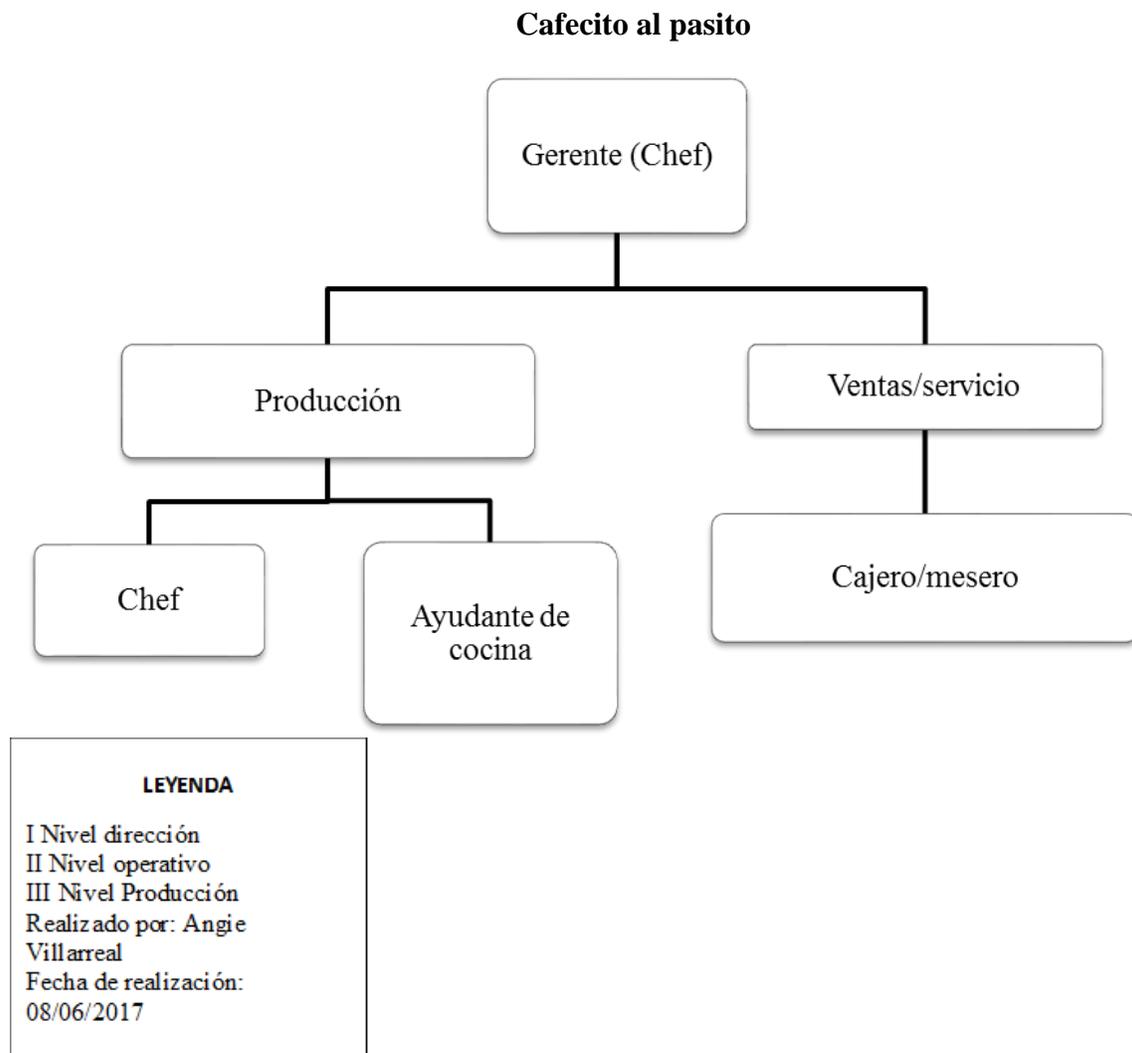
##### 4.4.1 Organización

En este punto tienen como fin de instaurar los objetivos, puestos y niveles jerárquicos para cada una de las áreas establecidas dentro de la empresa para poder cumplir con las metas ya propuestas del establecimiento.

La organización de la empresa consta de tres áreas que cada una de ellas se especifica a cada uno de los empleados que va a ocupar sus respectivas funciones.

- ✓ **Área administrativa:** Esta área estará a cargo por un gerente de alimentos y bebidas que esté ligado en el área, (Chef).
  
- ✓ **Área de Producción:** Chef que estará a cargo tanto de la gerencia del establecimiento como del departamento de producción, contara con un ayudante dentro de la cocina.
  
- ✓ **Área de ventas:** Aquí se establecerá a una persona que cumpla las dos funciones tanto el manejo de la caja como del servicio.

#### 4.4.1.1 Organigrama Estructural

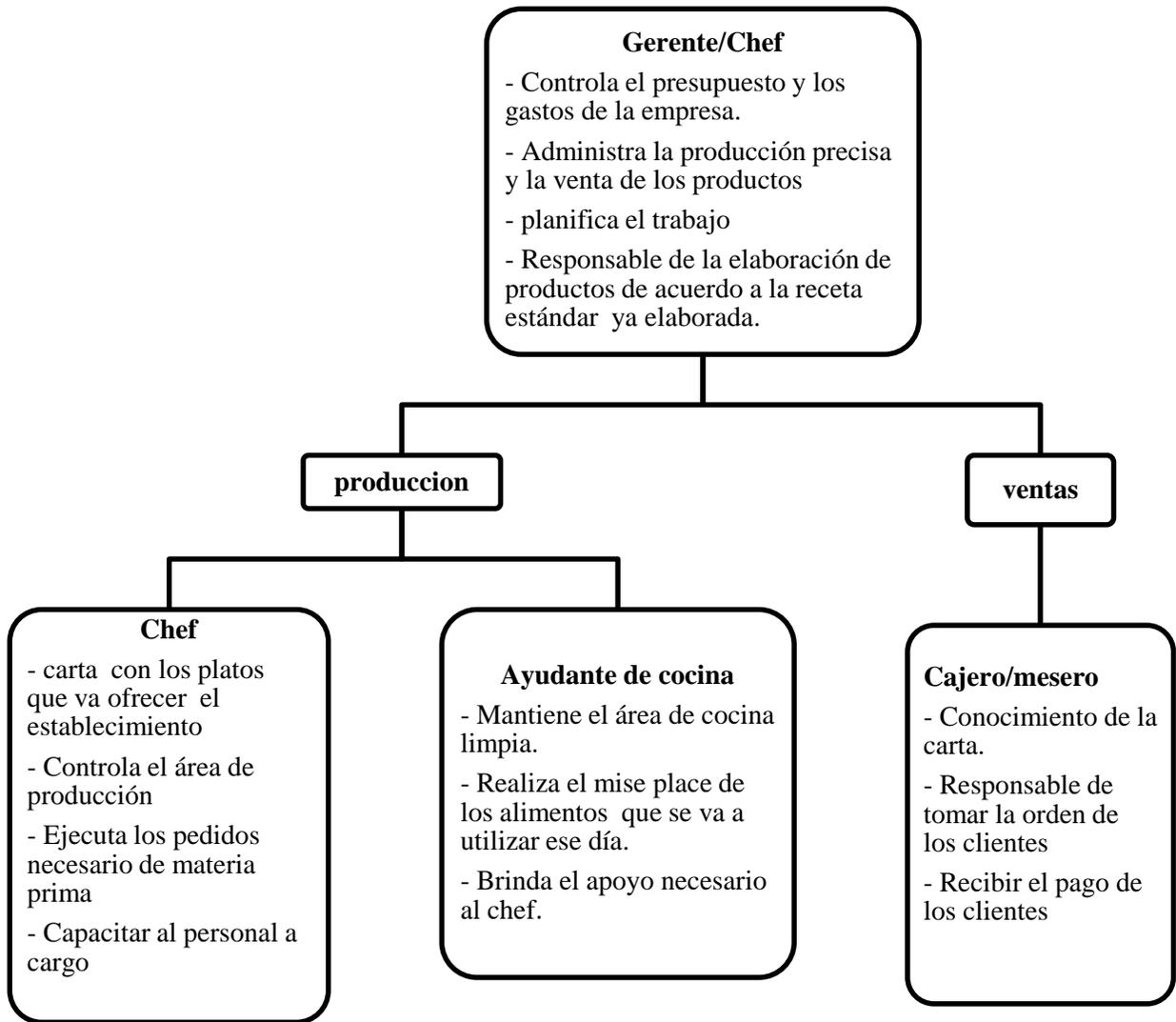


**Grafico 4-6** Organigrama funcional

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

4.4.1.2 Organigrama Funcional



**LEYENDA**

I Nivel dirección  
 II Nivel operativo  
 III Nivel Producción  
 Realizado por: Angie Villarreal  
 Fecha de realización: 08/06/2017

**Grafico 4-7** Organigrama funcional

Fuente: Investigación propia

Elaborado: Angie Villarreal

#### 4.4.1.3 *Proceso de selección y contratación del talento humano*

##### ✓ **Reclutamiento**

Es un proceso en el cual se va a identificar a los posibles candidatos que estén capacitados para llenar las vacantes, esto iniciara con la búsqueda del personal y terminara cuando se haya reclutado las solicitudes de empleo con esto saldrán posteriormente los nuevos empleados, las descripciones de los puestos forman instrumentos esenciales en la cual se facilita la información necesaria sobre las funciones y responsabilidades que debe cumplir cada vacante.

##### **Requisitos para el aspirante a ocupar el puesto**

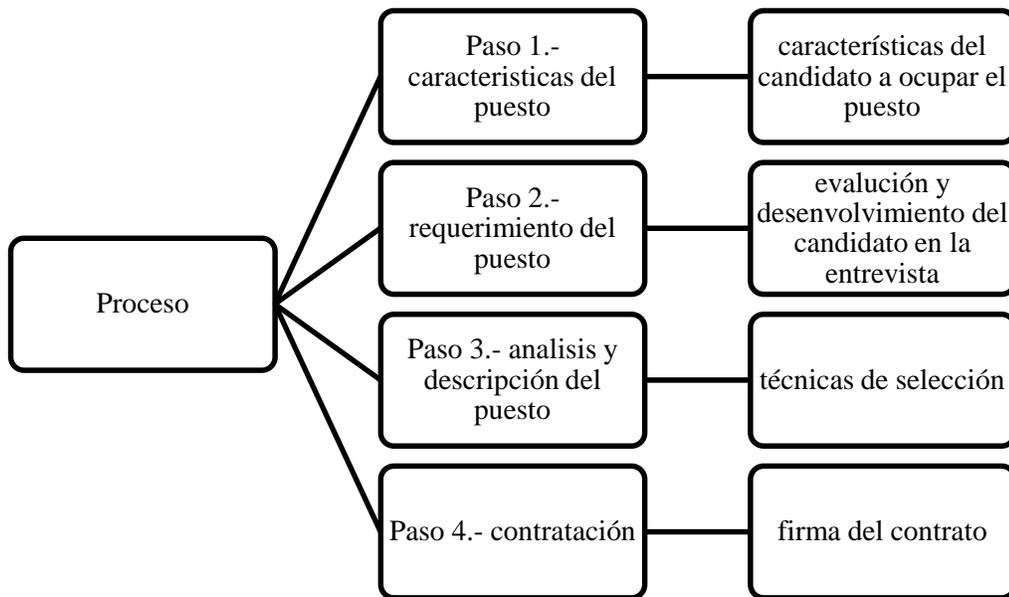
- ✓ ¿Qué actividades debe “ejecutar”?
- ✓ ¿Necesita de experiencia?
- ✓ ¿Qué habilidades debe tener?
- ✓ ¿Qué conocimientos técnicos debe poseer?
- ✓ ¿Valores?
- ✓ ¿Trabajo bajo presión?
- ✓ ¿Nivel de estudio?

#### 4 **Medios de reclutamiento**

- ✓ Oficinas de empleo
- ✓ Anuncios por medio de (redes sociales, periódico, radio, páginas web)
- ✓ Recomendaciones

## 5 Proceso de selección

Una vez que ya se dispone de un grupo apto de solicitantes que se obtuvo por medio del reclutamiento, se da inicio al proceso de selección que consiste en una serie de pasos específicos en la cual deben cumplir con los requisitos que estaban impuestos para cada puesto.



**Grafico 4-8** Proceso de selección y contratación del talento humano

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Tabla 4-25** Ficha profesiografica cajero/mesero

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>				
<b>Nombre del puesto</b>	<b>N°</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
cajero/servicio	1		7:00 a 10:00 am 1:00 a 21:00 pm	Martes- Domingo
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Ventas	Gerente	15/03/2017		375.00
<b>RESUMEN DEL CARGO</b>				
Encargado de atención al cliente y realizar actividades de recepción y desembolso del dinero por concepto de ventas en el establecimiento, llevar a cabo actualización de registros de ventas.				
<b>FUNCIONES</b>				
Realizar apertura y cierre de caja				
limpieza de mesas y salón				
Servicio al cliente, dando a conocer el menú y promociones que ofrece el establecimiento.				
Ayudar a la solución de problemas, en caso de existir.				
Despedida del cliente				
<b>PERFIL</b>				
Bachiller en Gastronomía o hotelería y turismo				
experiencia: 1 año en el áreas similares				
Experiencia en atención al cliente				
Responsabilidad y honestidad				

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Tabla 4-26** Ficha profesiográfica Ayudante de cocina

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>				
<b>Nombre del puesto</b>	<b>Nº</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
Ayudante de cocina	1		7:00 a 10:00 am 1:00 a 21:00 pm	Martes-Domingo
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Ventas	Gerente	15/03/2017		375.00
<b>RESUMEN DEL CARGO</b>				
Auxiliar de cocina para la preparación y distribución de los alimentos, así como mantener en orden y limpio todo el equipo de cocina.				
<b>FUNCIONES</b>				
Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes dentro del área.				
Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones incluyendo menaje y vajilla del establecimiento.				
Tener el mise place listo para cualquier tipo de preparación				
<b>PERFIL</b>				
Bachiller en gastronomía o haber terminado sus estudio en institutos referente a esta rama				
Permiso de manipular alimentos				
experiencia: 6 meses a 1 año en áreas de cocina				
No tener enfermedades infecto contagiosas.				
Sexo: indistinto				

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Tabla 4-27** Ficha profesiográfica Gerente/Chef

<b>DESCRIPCIÓN DEL PUESTO</b>				
<b>Nombre del puesto</b>	<b>Nº</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
Gerente / Chef	1		7:00 a 10:00 am 1:00 a 21:00 pm	Martes-Domingo
<b>Área</b>	<b>Jefe inmediato</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>
Administrativa / Producción		15/03/2017		450.00
<b>RESUMEN DEL CARGO</b>				
Administrar los recursos humanos, operativos y financieros dentro de la empresa. Responsable de controlar, organizar y dirigir la operación de producción, buscando el deleite de los clientes.				
<b>FUNCIONES</b>				
Dirigir la elaboración precisa y la venta de productos.				
Ofrecer instrucción y retroalimentación al equipo de trabajo				
Dar seguimiento y evaluar las áreas de la empresa.				
Contribuir al desarrollo y crecimiento de la empresa				
Responsable de la elaboración de productos de acuerdo a la receta estándar anticipadamente elaborada.				
Control de la higiene de cocina y del personal que está a su cargo.				
Responsable de la elaboración de inventarios de productos de consumo contiguo.				
Establece horarios y días de descanso.				
<b>PERFIL</b>				
Licenciado en gestión gastronómica, artes culinarios, etc.				
Experiencia: 2 año en el áreas similares				
Sexo: indistinto				

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.4.1.4 Manual de funciones

El siguiente manual se encuentra ubicado en los anexos

#### 4.4.2 Marco Legal

La cafetería “Cafecito al pasito”, se compondrá en una empresa estrictamente establecida por a leyes que están vigentes en la República del Ecuador según el norma mentó que está dispuesto en la constitución que fue aprobada el 28 de Agosto del 2008, del cual se toma como referencia los siguientes artículos que serán aplicados dentro de la empresa.

- ✓ **Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas.**
- ✓ Numeral 4.- Derecho a la igualdad formal, igualdad material, y no discriminación. (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 47)
- ✓ Numeral 6.- El derecho a opinar y expresar su pensamiento libremente y en todas sus formas y manifestaciones (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 47)
- ✓ Numeral 15.- El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental. (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 49)
- ✓ Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley.
- ✓ Numeral 6.- Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 59)
- ✓ Numeral 15.- Cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social, y pagar los tributos establecidos por la ley. (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 60)

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional. (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 151)

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social. (Asamblea Nacional República del Ecuador, 2008, pág. 151)

Con los artículos que se mencionaron y las indicaciones que la empresa que ha establecido en los diferentes ítems, en cual es un establecimiento que prestara sus servicios de alimentos y bebidas dentro del catón que está inmerso al contacto diario con el cliente, se estableció que la empresa estará conformada con un personal laboral de 3 personas, por lo cual se ha determinado que el establecimiento es una pequeña empresa.

## **Ley del artesano**

Art. 285.- A quiénes se considera artesanos.- Se considera artesano al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente registrado en el Ministerio de Trabajo y Empleo, hubiere invertido en su taller en implementos de trabajo, maquinarias o materias primas, una cantidad no mayor a la que señala la ley, y que tuviere bajo su dependencia no más de quince operarios y cinco aprendices; pudiendo realizar la comercialización de los artículos que produce su taller. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aun cuando no hubiere invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o no tuviere operarios. (Ministerio del Trabajo, 2012, pág. 81)

### **Beneficios laborales**

- ✓ Exoneración de pago de decimotercero, decimocuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Exoneración del pago bonificación complementaria a los operarios y aprendices. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Protección del trabajo del artesano frente a los contratistas. (Impuestolista, 2017)

### **Beneficios sociales**

- ✓ Afiliación al seguro obligatorio para maestros de taller, operarios y aprendices. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Acceso a las prestaciones del seguro social (Impuestolista, 2017)
- ✓ Extensión del seguro social al grupo familiar. (Impuestolista, 2017)

- ✓ No pago de fondos de reserva (Impuestolista, 2017)

#### Beneficios tributarios

- ✓ Facturación con tarifa 0% (I.V.A.) (Impuestolista, 2017)
- ✓ Declaración semestral del I.V.A (Impuestolista, 2017)
- ✓ Exoneración de impuesto a la exportación de artesanías. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Exoneración del pago del impuesto a la renta. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Exoneración del pago de los impuestos de patente municipal y activos totales. (Impuestolista, 2017)
- 2
- ✓ Exoneración del impuesto a la transferencia de dominio de bienes inmuebles destinados a centros y talleres de capacitación artesanal. (Impuestolista, 2017)
- ✓ No están obligados a llevar contabilidad, por lo tanto, no requieren de un contador. (Impuestolista, 2017)
- ✓ Devolución de retenciones en la fuente en casos específicos. (Impuestolista, 2017)

#### 4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento

**Tabla 4-28** Permisos de funcionamiento

<b>GASTO POR ORGANIZACIÓN</b>			
<b>PASOS</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO</b>	<b>OBSERVACIÓN</b>
1	Inscripción en el SRI	-	No tiene costo
2	Registro de la patente municipal	60,00	Dimensión del local
3	Pago de permisos de bomberos	5,00	Tasa única
4	Registro en el ministerio de turismo	45,00	Categoría del local
5	Registro en el ministerio de turismo municipal	10,00	Categoría del local
6	Registro en el arcsa	40,00	Categoría del local
7	Inscripción del taller en JNDA	25,00	Tasa única
8	Permiso del ministerio del ambiente	-	No tiene costo
<b>TOTAL</b>		<b>185,00</b>	

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.4.4 Mitigar el impacto ambiental

En esta etapa se determinara que afectaciones va a causar la creación de la cafetería en el medio ambiente por medio de una matriz.

**Tabla 4-29** Impacto ambiental

<b>Daños ocasionados por el procesos de producción y por las actitudes pre operativas</b>	<b>Impacto</b>	<b>Medidas de mitigación</b>	<b>Requerimientos</b>	<b>Costo</b>
Agua	Contaminación por desechos de elaboración	Ahorro del agua y minimizar la expulsión de desperdicios orgánicos dentro de los flujos de agua	-----	\$0,00
Suelo	Contaminación por desperdicios orgánicos, inorgánicos, plásticos y metales	Implementar diversos tachos de basura para obtener un buen funcionamiento de reciclaje	Basureros orgánicos Basureros inorgánicos	\$60,00
Aire	Contaminación Por partículas que es ocasionado por el ambiente de producción dentro de la empresa	Atenuar la calidad del clima que se encuentra en el establecimiento ayudando a que el ambiente este en óptimas condiciones	Normas y charlas para evitar la contaminación del medio ambiente que rodea al establecimiento	\$ 0,00
			Total	\$60,00

**Fuente:** Investigación propia

**Elaborado:** Angie Villarreal

**Agua.-** este líquido dentro del establecimiento es vital y de suma importancia para los seres vivos, por lo tanto es necesario saber utilizarlo con debida responsabilidad este recurso natural que nos provee la madre tierra.

El agua tiene infinidad de usos desde la preparación de alimentos, lavar todo tipo de utensilios, como riego de sembríos que se pueden encontrar dentro del establecimiento o fuera de él.

**Suelo.-** el suelo es un recurso natural de suma importancia para los seres humanos ya que su utilización es muy primordial para sembríos, edificaciones, carreteras, etc. Pero su explotación es desconsiderada y desmedida por la mano humana actualmente se está dando un debido cuidado al suelo para minimizar el deterioro de la madre tierra.

El establecimiento se encargara de mitigar el impacto ambiental que este ocasione al suelo uno de los puntos que se llevara acaba para evitar la contaminación es la clasificación y recolección de la basura que genera la empresa por medio una recolección de los desechos orgánicos e inorgánicos.

**Aire.-** este factor es el más susceptible a sufrir drásticos deterioros de impacto ambiental que es ocasionado por la contaminación que se da por diversos factores como es la tala indiscriminada de bosque entre otros aspectos, la empresa minimizara y controlara la expulsión de dióxido de carbono de manera adecuada utilizando extractor de olores para evitar una contaminación excesiva, evitara a toda costa la quema de productos plásticos que ocasionen un daño ambiental al aire ya que este elemento es vital para los seres vivos.

#### *4.4.4.1 Acciones remediales*

Una de las responsabilidades de los seres humanos es controlar, disminuir lo más posible lo que es el deterioro ambiental que es causado por el mal uso de los recurso naturales que nos brinda la naturaleza y con el pasar de los años se está perdiendo poco a poco los recurso para ello la humanidad

está realizando pequeños cambios en los hábitos de consumo tanto de alimentos industrializados con en el uso de loa mismo esto permite que el ambiente se recupere un poco la vitalidad, es por eso que se aplicara una propuesta dentro de la empresa en donde la regla primordial es utilizar las tres R que significa; Reducir, Reciclar, Reutilizar.

### **Reducir**

Reducir los más mínimo el consumo de agua y energía apagar los aparatos electrónicos que no se estén utilizando en ese momento, apagar las luces que este innecesariamente encendidas con esto ayudamos al medio ambiente y se minimiza el gasto excesivo de servicios básicos.

### **Reutilizar**

Utilizar al máximo todo tipo de productos que se cuente en la empresa con ello se podrá evitara producir basura innecesaria y prolongar la vida útil de productos los cuales sean óptimos para ser reutilizados y causar daño al medio ambiente y los seres humanos.

### **Reciclar**

Materiales que no se puedan reutilizar en el establecimiento se convertirán en productos reciclables en la cual servirán con decoraciones en el establecimiento en la cual se incentivara la creatividad para crear nuevos productos que sirvan como adornos con esto se estará incentivando a buen reciclaje dentro de la empresa .

## 4.5 Estudio Financiero

### 4.5.1 Análisis de la inversión

**Tabla 4-30** Inversión del proyecto

RUBRO	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL INVERSIÓN
<b>INVERSIONES FIJAS</b>	<b>0,00</b>	<b>13.634,29</b>	<b>13.634,29</b>
MAQUINARIA Y EQUIPO		9.580,99	9.580,99
EQUIPO DE COMPUTO		700,00	700,00
MUEBLES Y ENSERES		2.063,00	2.063,00
MATERIALES INDIRECTOS		159,30	159,30
MENAJE Y VAJILLA		996,01	996,01
IMPREVISTOS (1%)		134,99	134,99
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>115,81</b>	<b>1.107,11</b>	<b>1.222,92</b>
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		185,00	185,00
GASTOS DE INSTALACIÓN		300,00	300,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		410,00	410,00
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL		200,00	200,00
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	115,81		115,81
IMPREVISTOS (1%)		12,11	12,11
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>0,00</b>	<b>10.960,24</b>	<b>10.960,24</b>
MATERIA PRIMA		3.696,00	3.696,00
MANO DE OBRA DIRECTA		1.640,25	1.640,25
SUELDO VENTAS		1.640,25	1.640,25
SUELDO ADMINISTRATIVO		1.968,30	1.968,30
GASTO ARRIENDO		600,00	600,00
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		31,50	31,50
SUMINISTROS Y MATERIALES		1.020,42	1.020,42
SERVICIOS BÁSICOS		255,00	255,00
CONTINGENCIA		108,52	108,52
<b>TOTAL</b>	<b>115,81</b>	<b>25.701,64</b>	<b>25.817,45</b>

25.817,45

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

La elaboración de esta tabla ayuda a determinar el total de la inversión realizada, la cual será implementada dentro del proyecto tanto en activos fijos, diferidos y capital de trabajo dando un total de \$28.660,44 de los cuales 115,81 están invertidos en publicidad, gastos de organización, capacitación entre otros y 28.544,63 es la inversión por realizar la misma que se deberá ver la forma de cómo financiarlo.

#### 4.5.1.1 Fuentes y usos

**Tabla 4-31** Estado de fuentes y usos

RUBROS	USO DE FONDOS	FUENTES FINANCIERAS		ROVEEDORE
		REC. PROP	EXTERNO	
<b>INVERSIONES FIJAS</b>	<b>13.634,29</b>	<b>0,00</b>	<b>13.634,29</b>	<b>0,00</b>
MAQUINARIA Y EQUIPO	9.580,99		9.580,99	
EQUIPO DE COMPUTO	700,00		700,00	
MUEBLES Y ENSERES	2.063,00		2.063,00	
MATERIALES INDIRECTOS	159,30		159,30	
MENAJE Y VAJILLA	996,01		996,01	
IMPREVISTOS (1%)	134,99		134,99	
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>1.222,92</b>	<b>1.222,92</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,00	185,00		
GASTOS DE INSTALACIÓN	300,00	300,00		
Gastos de PUBLICIDAD	410,00	410,00		
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL	200,00	200,00		
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	115,81	115,81		
IMPREVISTOS (1%)	12,11	12,11		
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>10.960,24</b>	<b>2.240,25</b>	<b>5.023,99</b>	<b>3.696,00</b>
MATERIA PRIMA	3.696,00			3.696,00
MANO DE OBRA DIRECTA	1.640,25	1.640,25		
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.640,25		1.640,25	
SUELDO ADMINISTRATIVO	1.968,30		1.968,30	
GASTO ARRIENDO	600,00	600,00		
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES	31,50	0,00	31,50	
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.020,42		1.020,42	
SERVICIOS BÁSICOS	255,00		255,00	
CONTINGENCIA	108,52		108,52	
<b>TOTAL</b>	<b>25.817,45</b>	<b>3.463,17</b>	<b>18.658,28</b>	<b>3.696,00</b>

25.817,45

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

En esta tabla se determina el total y origen de cada una de las fuentes de financiamiento para el proyecto, que se está realizando en la cual se podrá saber con exactitud el monto del crédito bancario que se realizara es de 18.686,43 el mismo que se realizó para un periodo de cinco años con una tasa de interés de 23,5%, el resto de la inversión se lo realizara por medio de proveedores y con un capital propio

#### 4.5.1.2 Total de la inversión

**Tabla 4-32** Clasificación de la Inversión

<b>CLASIFICACIÓN LA INVERSIÓN</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>VALOR</b>
ACTIVOS FIJOS	13.634,29
ACTIVOS DIFERIDOS	1.222,92
CAPITAL DE TRABAJO	10.960,24
<b>TOTAL</b>	<b>25.817,45</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

Con la creación de esta tabla se podrá conocer el montón total de la inversión en cada uno de los activos y el capital de trabajo.

**Tabla 4-33** Tipos de financiamiento

<b>FINANCIAMIENTO</b>	
PRÉSTAMO	18.658,28
PROPIO	3.463,17
PROVEEDORES	3.696,00
<b>TOTAL FINANCIAMIENTO</b>	<b>25.817,45</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

En este cuadro se detalla de manera breve el origen del dinero que se utilizó en la inversión del proyecto en cual se podrán en marcha.

#### 4.5.1.3 Amortización del préstamo

Préstamo: 18.686,43

Plazo: 5 Años

Interés: 23,5%

**Tabla 4-34** Amortización de crédito bancario

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERIDO	CAPITAL	INTERESES	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	18.658,28	4.384,70	3.731,66	8.116,35	14.926,62
2	14.926,62	3.507,76	3.731,66	7.239,41	11.194,97
3	11.941,30	2.806,21	2.985,32	5.791,53	8.955,97
4	9.553,04	2.244,96	2.388,26	4.633,22	7.164,78
5	7.642,43	1.795,97	1.910,61	3.706,58	5.731,82

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

Estos datos obtenidos por medio de la tabla se logró conocer el total a pagar por cada cuota anual del interés más capital que en este caso es 5.766,67.

**Tabla 4-35** Amortización activos diferidos

<b>GASTOS DE AMORTIZACIÓN</b>						
<b>RUBROS ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>PROYECCIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,00	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
GASTOS DE INSTALACIÓN	300,00	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
GASTOS PUBLICIDAD	410,00	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
GASTO DE CAPACITACIÓN PERSONAL	200,00	40,00	80,00	80,00	80,00	80,00
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	115,81	23,16	23,16	23,16	23,16	23,16
IMPREVISTOS 1%	12,11	2,42	2,42	2,42	2,42	2,42
<b>TOTAL GASTO DIFERIDO</b>	<b>1222,92</b>	<b>244,58</b>	<b>244,58</b>	<b>244,58</b>	<b>244,58</b>	<b>244,58</b>
<b>SALDO DE DIFERIDO</b>	<b>1222,92</b>	<b>978,34</b>	<b>733,75</b>	<b>489,17</b>	<b>244,58</b>	<b>0,00</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Mediante este cálculo se puede determinar el monto exacto de la cuota de amortización que en este caso es de 244,58 la cual está establecida para 5 años.

4.5.1.4 Presupuestos

**Tabla 4-36** Estructura de costos y gastos del proyecto

<b>ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO</b>					
<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
MATERIA PRIMA	14.784,00	15.391,62	16.024,22	16.682,81	17.368,48
MANO DE OBRA DIRECTA	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>	<b>637,20</b>	<b>663,39</b>	<b>690,65</b>	<b>719,04</b>	<b>748,59</b>
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	126,00	126,00	126,00	126,00	126,00
SERVICIOS BÁSICOS	561,00	584,06	608,06	633,05	659,07
Menaje	996,01				
SUMINISTROS Y MATERIALES	2.653,09	2.762,13	2.875,66	2.993,85	3.116,89
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	420,00	437,26	455,23	473,94	493,42
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	8.718,70	7.856,41	6.994,12	6.131,83	5.269,54
AMORTAIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	23,16	23,16	23,16	23,16	23,16
CONTINGENCIA (1%)	108,52	112,98	117,62	117,62	117,62
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>33.078,42</b>	<b>33.211,19</b>	<b>33.384,85</b>	<b>33.596,25</b>	<b>33.851,79</b>
<b>GASTOS. ARRIENDO</b>	<b>2400</b>	<b>2.498,64</b>	<b>2.601,33</b>	<b>2.708,25</b>	<b>2.819,56</b>
AMORTIZACIÓN GTOS PORGANIZACIÓN	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
AMORTIZACIÓN GTOS CAPACITACIÓN	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
SUELDOS	6.056,10	6.305,01	6.564,14	6.833,93	7.114,80
SERVICIOS BÁSICOS	204,00	212,38	221,11	230,20	239,66
SUMINISTROS Y MATERIALES	204,08	212,47	221,20	230,30	239,76
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	490,00	280,00	70,00	-	-
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	1.877,33	1.691,66	1.505,99	1.320,32	1.134,65
IMPREVISTOS (1%)	12,11	12,61	13,12	13,66	14,22
<b>TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION</b>	<b>11.320,62</b>	<b>11.289,77</b>	<b>11.273,91</b>	<b>11.413,66</b>	<b>11.639,66</b>
<b>Gasto Ventas</b>					
SUELDOS	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
AMORTIZACIÓN GTOAS.PUBLICIDAD	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.224,50	1.274,83	1.327,23	1.381,78	1.438,57
IMPREVISTOS (1%)	134,99	140,54	146,32	152,33	158,59
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	92,84	92,84	92,84	92,84	92,84
SERVICIOS BÁSICOS	255,00	265,48	276,39	287,75	299,58
<b>TOTAL GASTO DE VENTA</b>	<b>6.836,08</b>	<b>7.109,86</b>	<b>7.394,89</b>	<b>7.691,63</b>	<b>8.000,57</b>
<b>GASTO FINANCIERO</b>					
INTERESES BANCARIOS	4.384,70	3.507,76	2.806,21	2.244,96	1.795,97
<b>TOTAL GASTO FINANCIERO</b>	<b>4.384,70</b>	<b>3.507,76</b>	<b>2.806,21</b>	<b>2.244,96</b>	<b>1.795,97</b>
<b>TOTAL COSTOS Y GASTOS</b>	<b>55.619,82</b>	<b>55.118,57</b>	<b>54.859,85</b>	<b>54.946,51</b>	<b>55.287,99</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

En este cuadro se puede puntualizar los costos y gastos totales que se realizarán durante la creación y comercialización de los productos que estarán incluidos todos los intereses del préstamo bancario que se va adquirir dentro del periodo anual, estará proyectado a cinco años plazo.

#### 4.5.1.5 Presupuestos de costos de producción

**Tabla 4-37** Costo de producción

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO					
<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
MATERIA PRIMA	14.784,00	15.391,62	16.024,22	16.682,81	17.368,48
MANO DE OBRA DIRECTA	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
MATERIALES INDIRECTOS	637,20	663,39	690,65	719,04	748,59
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	126,00	126,00	126,00	126,00	126,00
SERVICIOS BÁSICOS	561,00	584,06	608,06	633,05	659,07
Menaje	996,01				
SUMINISTROS Y MATERIALES	2.653,09	2.762,13	2.875,66	2.993,85	3.116,89
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	420,00	437,26	455,23	473,94	493,42
<b>DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO</b>	<b>8.718,70</b>	<b>7.856,41</b>	<b>6.994,12</b>	<b>6.131,83</b>	<b>5.269,54</b>
AMORTAIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	23,16	23,16	23,16	23,16	23,16
CONTINGENCIA (1%)	108,52	112,98	117,62	117,62	117,62
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>33.078,42</b>	<b>33.211,19</b>	<b>33.384,85</b>	<b>33.596,25</b>	<b>33.851,79</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

En esta tabla se encuentra detallado todos los costos que están relacionados directamente con la elaboración de los productos que están incluidos desde la mano de obra directa, combustible, materia prima, entre otros se determina un costo anual de \$ 44.365,93 con este monto se parte a realizar la proyección de cinco años llegando a tener como costo de producción en el quinto año a un total de \$ 47.109,97.

#### 4.5.1.6 Presupuesto de gastos de administración

**Tabla 4-38** Gasto de administración

Gasto Organización					
GASTOS. ARRIENDO	2400	2.498,64	2.601,33	2.708,25	2.819,56
AMORTIZACIÓN GTOS PORGANIZACIÓN	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
AMORTIZACIÓN GTOS CAPACITACIÓN	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
SUELDOS	6.056,10	6.305,01	6.564,14	6.833,93	7.114,80
SERVICIOS BÁSICOS	204,00	212,38	221,11	230,20	239,66
SUMINISTROS Y MATERIALES	204,08	212,47	221,20	230,30	239,76
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	490,00	280,00	70,00	-	-
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	1.877,33	1.691,66	1.505,99	1.320,32	1.134,65
IMPREVISTOS (1%)	12,11	12,61	13,12	13,66	14,22
<b>TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION</b>	<b>11.320,62</b>	<b>11.289,77</b>	<b>11.273,91</b>	<b>11.413,66</b>	<b>11.639,66</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Con estos datos obtenidos se puede detallar todos los gastos que se realizaran dentro del área administrativa que se realizara del mismo modo que se ejecutó para los costos de producción en la cual se establece el total de gastos anuales que da un total de 11.320,62 con la misma proyección de cinco años que será de 11.639,66.

#### 4.5.1.7 Presupuesto de gastos de ventas

**Tabla 4-39** Gasto de ventas

Gasto Ventas					
SUELDOS	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
AMORTIZACIÓN GTOAS.PUBLICIDAD	82,00	82,00	82,00	82,00	82,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.224,50	1.274,83	1.327,23	1.381,78	1.438,57
IMPREVISTOS (1%)	134,99	140,54	146,32	152,33	158,59
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	92,84	92,84	92,84	92,84	92,84
SERVICIOS BÁSICOS	255,00	265,48	276,39	287,75	299,58
<b>TOTAL GASTO DE VENTA</b>	<b>6.836,08</b>	<b>7.109,86</b>	<b>7.394,89</b>	<b>7.691,63</b>	<b>8.000,57</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Los resultados que arroja esta tabla detalla todos los gastos que se van a realizar en la área de ventas son gastos directamente relacionados a la comercialización de los productos elaborados dentro de la

Empresa, que en el primer año arroja la cantidad de \$6.836,08 la cual está proyecta para cinco años \$8.000,57.

#### 4.5.1.8 Ingresos y egresos

**Tabla 4-40** Cuadro de Ingresos / Proyección de Venta

PROYECCIÓN DE INGRESOS VENTAS													
NOMBRE DE LA RECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO/UNIT MP	COSTO ANUAL MP	P/ UNIT.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Mousse de arazá	10	70	280	3360	0,11	369,60	0,33	1.120,00	1.164,80	1.211,39	1.259,85	1.310,24	1.362,65
Mousse de zapote	6	42	168	2016	0,24	483,84	0,73	1.466,18	1.524,83	1.585,82	1.649,26	1.715,23	1.783,83
Mousse de jackfruit	6	42	168	2016	0,10	201,60	0,30	610,91	635,35	660,76	687,19	714,68	743,26
Cheesecake de arazá	10	70	280	3360	0,56	1.881,60	1,70	5.701,82	5.929,89	6.167,09	6.413,77	6.670,32	6.937,13
Cheesecake de zapote	5	35	140	1680	0,59	991,20	1,79	3.003,64	3.123,78	3.248,73	3.378,68	3.513,83	3.654,38
Cheesecake de Jackfruit	6	42	168	2016	0,65	1.310,40	1,97	3.970,91	4.129,75	4.294,94	4.466,73	4.645,40	4.831,22
Cheesecake de maracuyá	10	70	280	3360	0,60	2.016,00	1,82	6.109,09	6.353,45	6.607,59	6.871,90	7.146,77	7.432,64
Tiramisú arazá	10	70	280	3360	0,42	1.411,20	1,27	4.276,36	4.447,42	4.625,31	4.810,33	5.002,74	5.202,85
Tiramisú zapote	5	35	140	1680	0,43	722,40	1,30	2.189,09	2.276,65	2.367,72	2.462,43	2.560,93	2.663,36
Tiramisú Jackfruit	5	35	140	1680	0,42	705,60	1,27	2.138,18	2.223,71	2.312,66	2.405,16	2.501,37	2.601,43
Tiramisú maracuyá	10	70	280	3360	0,42	1.411,20	1,27	4.276,36	4.447,42	4.625,31	4.810,33	5.002,74	5.202,85
Frappe arazá	10	70	280	3360	0,25	840,00	0,76	2.545,45	2.647,27	2.753,16	2.863,29	2.977,82	3.096,93
Frappe zapote	10	70	280	3360	0,07	235,20	0,21	712,73	741,24	770,89	801,72	833,79	867,14
Frappe jackfruit	6	42	168	2016	0,25	504,00	0,76	1.527,27	1.588,36	1.651,90	1.717,97	1.786,69	1.858,16
Frappe maracuyá	10	70	280	3360	0,09	302,40	0,27	916,36	953,02	991,14	1.030,78	1.072,02	1.114,90
Frappe de cappuccino	10	70	280	3360	0,29	974,40	0,88	2.952,73	3.070,84	3.193,67	3.321,42	3.454,27	3.592,44
Frappe de mochachino	8	56	224	2688	0,28	752,64	0,85	2.280,73	2.371,96	2.466,83	2.565,51	2.668,13	2.774,85
Frappe de caramelo	8	56	224	2688	0,26	698,88	0,79	2.117,82	2.202,53	2.290,63	2.382,26	2.477,55	2.576,65
Crepes campestre	7	49	196	2352	0,14	329,28	0,42	997,82	1.037,73	1.079,24	1.122,41	1.167,31	1.214,00
Crepes frutal	7	49	196	2352	0,08	188,16	0,24	570,18	592,99	616,71	641,38	667,03	693,71
Crepes de casa	6	42	168	2016	0,11	221,76	0,33	672,00	698,88	726,84	755,91	786,14	817,59
Waffles de casa	6	42	168	2016	0,12	241,92	0,36	733,09	762,41	792,91	824,63	857,61	891,92
Waffles frutal	5	35	140	1680	0,14	235,20	0,42	712,73	741,24	770,89	801,72	833,79	867,14
Waffles campestre	6	42	168	2016	0,14	282,24	0,42	855,27	889,48	925,06	962,07	1.000,55	1.040,57
Cappucino	6	42	168	2016	0,14	282,24	0,42	855,27	889,48	925,06	962,07	1.000,55	1.040,57
Café americano	4	28	112	1344	0,06	80,64	0,18	244,36	254,14	264,30	274,88	285,87	297,31
Café expreso	4	20	80	960	0,02	19,20	0,06	58,18	60,51	62,93	65,45	68,06	70,79
Café moca	4	20	80	960	0,17	163,20	0,52	494,55	514,33	534,90	556,30	578,55	601,69
Sandwiches de pollo	7	35	140	1680	0,24	403,20	0,73	1.221,82	1.270,69	1.321,52	1.374,38	1.429,35	1.486,53
Sandwiches de carne mechada	8	40	160	1920	0,26	499,20	0,79	1.512,73	1.573,24	1.636,17	1.701,61	1.769,68	1.840,46
Sandwiches de jamon	8	40	160	1920	0,18	345,60	0,55	1.047,27	1.089,16	1.132,73	1.178,04	1.225,16	1.274,17
	0	0	0	0	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	0	0	0	0	-	-	-	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>223,00</b>	<b>1.499,00</b>	<b>5.996,00</b>	<b>71.952,00</b>	<b>7,83</b>	<b>19.104,00</b>	<b>23,73</b>	<b>57.890,91</b>	<b>60.206,55</b>	<b>62.614,81</b>	<b>65.119,40</b>	<b>67.724,18</b>	<b>70.433,14</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

#### 4.5.2 Estado de Ganancias y Pérdidas

**Tabla 4-41** Estado de resultados

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>VENTAS NETAS</b>	57.890,91	60.206,55	62.614,81	65.119,40	67.724,18
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	33.078,42	33.211,19	33.384,85	33.596,25	33.851,79
(=) UTILIDAD BRUTA	24.812,49	26.995,36	29.229,96	31.523,15	33.872,39
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	11.320,62	11.289,77	11.273,91	11.413,66	11.639,66
(-) GASTO DE VENTAS	6.836,08	7.109,86	7.394,89	7.691,63	8.000,57
(=) UTILIDAD OPERATIVA	6.655,78	8.595,73	10.561,16	12.417,86	14.232,16
(-) GASTO FINANCIERO	4.384,70	3.507,76	2.806,21	2.244,96	1.795,97
(=) UTILIDAD ANTES DE REPARTO UTILIDADES	2.271,09	5.087,97	7.754,96	10.172,89	12.436,18
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
<b>(=) UTILIDAD NETA</b>	<b>2.271,09</b>	<b>5.087,97</b>	<b>7.754,96</b>	<b>10.172,89</b>	<b>12.436,18</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

En el estado de resultados se verificara la factibilidad del proyecto realizado, siendo esta la parte más esencial del emprendimiento ya que proyecta la utilidades que puede generar el proyecto dentro de un periodo determinado en el caso de “Cafecito al pasito” se observa que las utilidades es mayor a los costos y gastos durante los cinco años que esta como referencia.

### 4.5.3 Estado de Situación Financiera

**Tabla 4-42** Balance general

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVOS</b>						
ACTIVO CORRIENTE (CAPITAL DE TRABAJO )	10.960,24	16.542,22	16.999,38	14.700,69	18.059,93	21.376,77
INVENTARIOS	1.155,31					
ACTIVO FIJO	12.478,98	12.478,98	12.478,98	12.478,98	12.478,98	12.478,98
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-1.257,96	-2.515,92	-3.773,88	-5.031,84	-6.289,80
AC. DIFERIDOS (VALOR ANUAL AMORTIZACIÓN)	1.222,92	978,34	733,75	489,17	244,58	0,00
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>25.817,45</b>	<b>28.741,58</b>	<b>27.696,20</b>	<b>23.894,97</b>	<b>25.751,66</b>	<b>27.565,96</b>
<b>PASIVO</b>						
PASIVO CORRIENTE (INTERESES BANCARIOS)		4.384,70	3.507,76	2.806,21	2.244,96	1.795,97
PASIVO LARGO P. (CRÉDITO BANCARIO)	18.658,28	14.926,62	11.941,30	6.174,63	6.174,63	6.174,63
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>18.658,28</b>	<b>19.311,32</b>	<b>15.449,06</b>	<b>8.980,84</b>	<b>8.419,60</b>	<b>7.970,60</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
CAPITAL	7.159,17	7.159,17	7.159,17	7.159,17	7.159,17	7.159,17
UTILIDAD DE EJERCICIO (UTILIDAD NETA)	0,00	2.271,09	5.087,97	7.754,96	10.172,89	12.436,18
<b>TOTAL DE PATRIMONIO</b>	<b>7.159,17</b>	<b>9.430,26</b>	<b>12.247,15</b>	<b>14.914,13</b>	<b>17.332,06</b>	<b>19.595,36</b>
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>25.817,45</b>	<b>28.741,58</b>	<b>27.696,20</b>	<b>23.894,97</b>	<b>25.751,66</b>	<b>27.565,96</b>

**Fuente:** Estudio financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

El balance general se puede observar tres cuentas principales que son activos, pasivos y patrimonio. Este balance da una información resumida de todas las cuentas que participan en el proyecto, donde cada cuenta está asignada con un respectivo valor monetario previamente calculado, para así poder identificar cuánto dinero tiene la empresa en activos, en qué estado se encuentra las deudas y cuál es el nivel del patrimonio financiero.

#### 4.5.4 Estado de Flujo del Efectivo

**Tabla 4-43** Flujo de caja

RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS		57.890,91	60.206,55	62.614,81	65.119,40	67.724,18
COSTOS DE PRODUCCIÓN		33.078,42	33.211,19	33.384,85	33.596,25	33.851,79
GASTOS ADMINISTRACIÓN		11.320,62	11.289,77	11.273,91	11.413,66	11.639,66
GASTOS VENTAS		6.836,08	7.109,86	7.394,89	7.691,63	8.000,57
GASTOS FINANCIEROS		4.384,70	3.507,76	2.806,21	1.795,97	1.795,97
UTILID. ANTES DE REP UTIL. E IMP		2.271,09	5.087,97	7.754,96	10.621,88	12.436,18
UTILIDAD NETA		2.271,09	5.087,97	7.754,96	10.621,88	12.436,18
DEPRECIACIONES		1.100,64	943,33	786,01	670,69	576,38
AMORT. ACT. NOMINAL		244,58	244,58	244,58	244,58	244,58
INVERSIÓN MAQ. Y EQUIPO	9.580,99					
INV. TERRE Y OBRA FÍSICA						
INVERSIÓN OTROS	3.918,31					
INV. ACT. NOMINAL	1.222,92					
INV. CAPITAL DE TRABAJO		10.960,24				
VEHÍCULO						
IMPREVISTOS	134,99					
RECUP. CAPITAL TRABAJO						
PRÉSTAMO	18.658,28					
AMORT. PRÉSTAMO		3.731,66	3.731,66	2.985,32	2.388,26	1.910,61
<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>(3.801,06)</b>	<b>10.844,89</b>	<b>2.544,23</b>	<b>5.800,23</b>	<b>9.148,90</b>	<b>11.346,54</b>

Fuente: Estudio financiero

Elaborado: Angie Villarreal

El flujo de caja es un instrumento principal en la cual se mide la factibilidad del proyecto su principal fuente de información es el estado de resultado en el caso de “Cafecito al pasito” se puede observar que el flujo de efectivo tiene incremento anualmente haciendo que este proyecto sea viable y tenga utilidades viables.

#### 4.5.5 Evaluación Económica

##### 4.5.5.1 Liquidez o Prueba Acida

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{activo corriente} - \text{inventarios}}{\text{Pasivo corriente}}$$

**Tabla 4-44** Prueba ácida

<b>Prueba ácida</b>	
Activo corriente	16.542,22
Inventarios	1.155,31
Pasivo corriente	4.384,70
Total	3,51

**Fuente:** Financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

Con los datos que se obtiene por medio de esta fórmula en la cual se determina que por cada \$ 1 de deuda a corto plazo que tiene este proyecto dispone de un valor \$ 3,51 centavos para pagar la misma, es decir que “Cafecito al pasito” está en óptimas condiciones de realizar el pago inmediato de la totalidad de sus pasivos a corto plazo.

#### 4.5.6 Evaluación Financiera

##### 4.5.6.1 Valor neto actual

**Tabla 4-45 VAN**

<b>Año</b>	<b>Flujo de Efectivo</b>	<b>Factor de Actualización</b>	<b>Valor Actualizado</b>
1	\$ 10.844,89	0,9988625974764	\$ 10.832,56
2	\$ 2.544,23	0,9977264886373	\$ 2.538,44
3	\$ 5.800,23	0,9965916720112	\$ 5.780,46
4	\$ 9.148,90	0,9954581461284	\$ 9.107,35
5	\$ 11.346,54	0,9943259095209	\$ 11.282,16
Flujo Actualizado			\$ 39.540,97
(-) Inversión de 5 ños			\$ 25.817,45
<b>VAN1</b>			<b>\$ 13.723,52</b>

Fuente: Financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Para la realización de este de este cuadro se toma en cuenta la base de flujo neto efectivo de los periodos de vida útil del proyecto, para determinar la viabilidad del valor neto actual es mayor a cero el emprendimiento es rentable; En este caso se ha obtenido un VAN de 13.723,52 esto dictamina que el proyecto es viable para su aplicación.

##### 4.5.6.2 Tasa interna de retorno

**Tabla 4-46 TIR**

<b>TIR=</b>	40%
-------------	-----

Fuente: Financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Mediante este índice se evalúa cual es el porcentaje de rentabilidad del proyecto en base a una tasa de rendimiento, "Cafecito al pasito" tiene una TIR de 79% con este porcentaje se determina que el emprendimiento es rentable, mientras más alta sea la tasa interna de retorno más rentable es el proyecto.

#### 4.5.6.3 Razón beneficio costo

**Tabla 4-47** Beneficio costo

<b>Razón B / C =</b>	<b>Flujo Neto de caja Actualizado</b>
	<b>Inversión Inicial</b>
<b>Razón B / C =</b>	\$ 39.540,97
	\$ 25.817,45
<b>Razón B / C =</b>	\$ 1,53
<b>Relac. B. C.</b>	\$ 0,53

**Fuente:** Financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

#### 4.5.6.4 Período de Recuperación de la Inversión

**Tabla 4-48 PRI**

<b>Año</b>	<b>flujos de efectivo</b>	<b>Flujos de efectivo actualizados</b>	<b>ingresos actualizados</b>
0			\$ 25.817,45
1	\$ 10.844,89	\$ 10.832,56	\$ 14.984,89
2	\$ 2.544,23	\$ 2.538,44	\$ 12.446,45
3	\$ 5.800,23	\$ 5.780,46	\$ 6.665,99
4	\$ 9.148,90	\$ 9.107,35	-\$ 2.441,36
5	\$ 11.346,54	\$ 11.282,16	-\$ 13.723,52

Fuente: Financiero

Elaborado: Angie Villarreal

Dentro del periodo de recuperación de la inversión de este proyecto cubre en la totalidad toda la inversión que se aplica en el emprendimiento desde su inicio hasta la rentabilidad se puede observar que se empieza a tener utilidad al tercer año a partir del primer año de inicio.

4.5.6.5 Punto de equilibrio

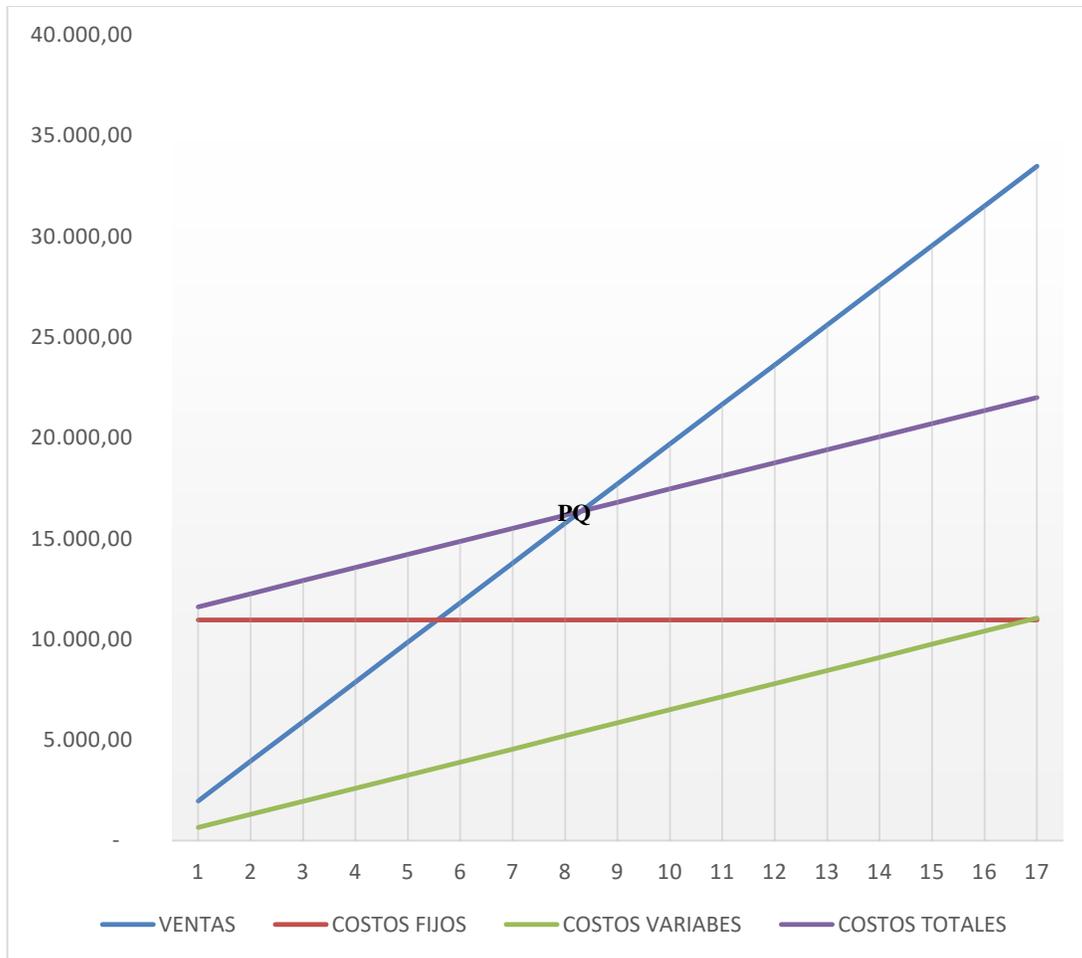
**Tabla 4-49** Punto de equilibrio

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	
COSTOS FIJOS	\$ 10.960,24
PRECIO	\$ 1,97
COSTO VARIABLE	\$ 0,65
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 8.305,12
UTILIDAD	\$ -

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABES	COSTOS TOTALES	UTILIDADES
1000	1.969,70	10.960,24	650,00	11.610,24	- 9.640,54
2000	3.939,39	10.960,24	1.300,00	12.260,24	- 8.320,84
3000	5.909,09	10.960,24	1.950,00	12.910,24	- 7.001,15
4000	7.878,79	10.960,24	2.600,00	13.560,24	- 5.681,45
5000	9.848,48	10.960,24	3.250,00	14.210,24	- 4.361,75
6000	11.818,18	10.960,24	3.900,00	14.860,24	- 3.042,06
7000	13.787,88	10.960,24	4.550,00	15.510,24	- 1.722,36
8000	15.757,58	10.960,24	5.200,00	16.160,24	- 402,66
9000	17.727,27	10.960,24	5.850,00	16.810,24	917,04
10000	19.696,97	10.960,24	6.500,00	17.460,24	2.236,73
11000	21.666,67	10.960,24	7.150,00	18.110,24	3.556,43
12000	23.636,36	10.960,24	7.800,00	18.760,24	4.876,13
13000	25.606,06	10.960,24	8.450,00	19.410,24	6.195,82
14000	27.575,76	10.960,24	9.100,00	20.060,24	7.515,52
15000	29.545,45	10.960,24	9.750,00	20.710,24	8.835,22
16000	31.515,15	10.960,24	10.400,00	21.360,24	10.154,91
17000	33.484,85	10.960,24	11.050,00	22.010,24	11.474,61

**Fuente:** Financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal



**Ilustración 4-4** Punto de equilibrio

**Fuente:** Financiero

**Elaborado:** Angie Villarreal

El punto para este proyecto es de \$8.305,12 es decir que se deberá vender 15.757,58 unidades a un precio de \$ 1,97 centavos para que el costo fijo sea 0.

#### 4.5.7 Evaluación Social

**Tabla 4-50** Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN PICHINCHA	47.159	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,00624%

Fuente: INAC

Elaborado: Angie Villarreal

La empresa aportara a la sociedad fuentes de empleo específicamente a la población perteneciente al catón Puerto Quito, estará orientada a satisfacer las necesidades de cada cliente que esté dispuesto a visitar este establecimiento en cuanto a los productos que se ofrecerá tendrá un plus de esta manera existirá una demanda por los mismo, sin dejar a un lado la atención que estará enfocado a un servicio personalizado que estará abierto a todo tipo de sugerencias que transmitan cada cliente esto ayudara al mejoramiento de la empresa.

#### 4.5.8 Evaluación Ambiental

Las empresas que pertenecen al área de alimentos y bebidas son productoras de todo tipo de desechos tanto orgánicos como inorgánicos es por eso que esta empresa “Cafecito al pasito” estará enfocada al reciclaje la cual se aplicara el método de las 3R, con el fin de disminuir los desechos con el fin de causar un mínimo impacto ambiental.

El beneficio que tiene al aplicar este método de las 3R es de reducir el volumen de residuos generados dentro del establecimiento, reciclar y reutilizar los productos con el mismo fin de esta manera se contribuye al cuidado del medio ambiente.

## CONCLUSIONES

- ✓ Después de haber realizado un exhaustivo estudio de mercado, se concluye que si existe una demanda insatisfecha por lo cual el proyecto que se realizó es factible con una demanda 93% esto se obtuvo por medio de las encuestas que fueron realizadas dentro del Catón Puerto Quito, sobre entendiéndose que tiene una aceptabilidad por parte de los habitantes de esta parroquia y los turistas que visiten esta cafetería “Cafecito al pasito”.
  
- ✓ Luego de que se realizó los diferentes estudios requeridos para este proyecto se determina que el emprendimiento es factible para su creación porque cuenta con un capital establecido y un lugar estratégico, a su vez es amigable para el medio ambiente debido a que no tiene un gran impacto ambiental dentro del catón también se elaboró un manual de funciones que se encuentra ubicado dentro del estudio administrativo legal y ambiental el cual brindará información valiosa sobre cómo desempeñar todas las labores asignadas dentro de la empresa hacia el personal.
  
- ✓ El proyecto es financieramente viable ya que cuenta con valores monetarios que se obtuvieron de la siguiente manera: valor actual neto (VAN) positivo es igual \$13.723,52 la tasa de retorno (TIR) es de 40% la relación beneficio/costo corresponde a \$1,53 por cada dólar invertido se obtiene de ganancia 0,53 el periodo que es de cuatro años.

## RECOMENDACIONES

- ✓ Es recomendable actualizar el estudio de mercado a partir del quinto año debido a los constantes cambios y necesidades que presentan los consumidores, debido a los cambios constantes del establecimiento se seguirá innovando para brindar una mejor atención a los actuales y futuros clientes tanto nacionales como extranjeros que cada año visitan el catón.
  
- ✓ En el caso de la ejecución de este emprendimiento es aconsejable tener el control del proyecto de acuerdo con las especificaciones que arroja el estudio técnico y financiero, se supervisa que todos los gastos que se vaya a utilizar estén de acuerdo al presupuesto establecido y la aplicación del manual de funciones elaborado en la presente investigación con el fin de dar la información necesaria a los empleados de cuáles son sus funciones dentro de la empresa.
  
- ✓ Se sugiere la implementación de la cafetería “Cafecito al pasito” que estará ubicada en el cantón Puerto Quito ya que los resultados que se obtuvo dentro del estudio financiero indica que este proyecto es factible.

## BIBLIOGRAFÍA

- Agronegocios.** (23 de febrero de 2012). *La Jackfruit ayuda a prevenir la diabetes*. Obtenido de agronegocios : [http://agronegociosecuador.ning.com/notes/La\\_Jackfruit\\_ayuda\\_a\\_prevenir\\_la\\_diabetes](http://agronegociosecuador.ning.com/notes/La_Jackfruit_ayuda_a_prevenir_la_diabetes)
- Amesty Sanoja, N.** (22 de Enero de 2013). *El zapote fruto ancestral* . Obtenido de Cocina zuliana : <http://cocinazuliana.blogspot.com/2013/01/el-zapote-fruto-ancestral.html>
- Asamblea Nacional República del Ecuador.** (Octubre de 20 de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de Constitución 2008: <http://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/private/asambleanacional/filesasambleanacionalnameuid-20/transparencia-2015/literal-a/a2/Const-Enmienda-2015.pdf>
- Calero Cardenas, C.** (22 de Marzo de 2017). *Creación de una línea de salsas artesanales en base a arazá* . Obtenido de Repositorio Universidad de las Américas : <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/6717/1/UDLA-EC-TLG-2017-08.pdf>
- Castillo Teran , S. D., Sarzosa Morillo, K. P., & Villacis Alvarado , C. A.** (13 de Enero de 2014). *Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de pulpa, nectar y mermelada de la fruta Artocarpus Heterophyllus Jackfruit, ubicado en la ciudad de Quito*. Obtenido de Repositorio Digital Universidad Politécnica Salesiana del Ecuador: <file:///C:/Users/angienatally/Downloads/UPS-QT05289%20jjij.pdf>
- Castor, B.** (26 de Marzo de 2016). *Zapote fruta exótica y deliciosa*. Obtenido de cbonlinecali: <http://www.cbonlinecali.com/zapote-fruta-exotica-deliciosa/>
- Dionicio, M. Á.** (02 de Junio de 2015). *El frappé tiene su historia* . Obtenido de El UNIVERSAL: <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2015/06/2/el-frappe-tiene-su-historia>
- Eid Rueda, P. J., & Recalde Yepéz, L. R.** (20 de Marzo de 2014). *Estudio de obtención de pulpa y jugo de jackfruit ( Artocarpus heterphillus) a partir del mesocarpio en el Cantón Pedro Vicente Maldonado provincia de Pichincha*. Obtenido de Repositorio Digital Universidad de las Américas: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/2399/1/UDLA-EC-TIAG-2014-07%28S%29.pdf>
- García Cardona, B.** (12 de Mayo de 2013). *Las crepes, un plato fácil y con historia*. Obtenido de Estampas: <http://www.estampas.com/cocina-y-sabor/130512/las-crepes-un-plato-facil-y-con-historia>

**García Novelo, J. M., Andrade, J. L., & Larqué Saavedra, A.** (10 de Septiembre de 2001). *Ciencia y Desarrollo*. Obtenido de Conacyt: <http://www.cyd.conacyt.gob.mx/EdicionesAnteriores/img/Revista%20CyD%202001/CyD160sep-oct2001.pdf>

**García, M., Óscar, G., & Gelio Carlo, G.** (1999). *Alimentos y Bebidas Higiene, manejo y preparación*. Mexico, Mexico : CONTINENTAL,S.A.DE.C.V.

**Impuestolisto.** (23 de junio de 2017). *derechos obligaciones los artesanos ante sri*. Obtenido de [impuestolisto.com](https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/): <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>

**Jungal, K.** (17 de mayo de 2012). *Historia de las cafeterias* . Obtenido de aroma10: <http://cafearomadiez.blogspot.com/2012/05/historias-de-las-cafeterias.html>

**Laverde Acurio, J. L.** (06 de Noviembre de 2010). *Estudio de las Condiciones óptimas para la obtención de jugo clarificado de arazá (Eugenia Stipitate), mediante procesos enzimático y membranario*. Obtenido de Repositorio Digital Escuela Superior Politecnica Nacional: <http://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/2558/1/CD-3233.pdf>

**Lopez Sampedro, S. E.** (2012 de febrero de 2012). *Caracterización bioquímica y solubilización de los precipitados formados en el jugo clarificado de araza (Eugenia stipitata) obtenido por procesos enzimáticos y membranarios*. Obtenido de Repositorio Digital Escuela Superior Politécnica de Chimborazo : <http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/1586/1/56T00273.pdf>

**Mendieta Herrera , M. G., & Bravo Genovez, A. G.** (19 de Abril de 2016). *PROPUESTA GASTRONÓMICA PARA LA APLICACIÓN DEL SIGLALÓN EN DIEZ MASAS BATIDAS DE PASTELERIA CLASICA*. Obtenido de Repositorio Institucional Universidad de Cuenca : <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/23343/1/PROPUESTA%20GASTRONOMICA%20PARA%20LA%20APLICACION%20DEL%20SIGLALON%20EN%20DIEZ%20MASAS%20BATIDAS%20DE%20REPOSTERIA%20CLASIC.pdf>

**Ministerio del Trabajo.** (26 de Septiembre de 2012). *Código de trabajo*. Obtenido de [trabajo.gob.ec](http://trabajo.gob.ec): <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>

**Naranjo, V. A.** (10 de junio de 2012). Obtenido de Repositorio Digital Universidad Tecnológica Equinoccial : [http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11685/1/48097\\_1.pdf](http://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11685/1/48097_1.pdf)

**Real Academia Española, G.** (2014). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa Libros, S. L. U.

**Romero Haro, M. N., & Saquina Pilco, E. I.** (15 de Enero de 2012). *Obtención y conservación de la pulpa de araza utilizando métodos combinados en la planta de frutas y hortalizas de la Universidad Estatal de Bolívar* . Obtenido de Repositorio Digital Universidad Estatal de Bolívar : <http://www.dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/869/1/033.pdf>

**Taborda, N.** (06 de noviembre de 2014). *Maracuya* . Obtenido de Repotur Instituto Superior Particular Incorporado:  
<http://www.repotur.gob.ar/bitstream/handle/123456789/4461/EI%20maracuy%C3%A1%20Tesis.pdf?sequence=2>

**Valera , E.** (24 de noviembre de 2012). *El zapote una fruta muy delicada* . Obtenido de El UNIVERSAL: <http://www.eluniversal.com/vida/121124/el-zapote-una-fruta-muy-delicada>

## ANEXOS

### Anexo A: Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD SALUD PÚBLICA

ESCUELA GASTRONOMIA



Reciba un atento saludo, solicito de la manera más comedida conteste las siguientes preguntas.

**Objetivo:** Adquirir información sobre la creación de una cafetería típica utilizando productos autóctonos en el Cantón Puerto Quito.

**Instrucciones:** marque con una (X) las respuestas que usted crea conveniente.

1. ¿Usted ha consumido postres elaborados con productos autóctonos (arazá, guayaba, maracuyá, Jack fruit, achotillo) de esta zona?
  - Si
  - No
2. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de una cafetería típica utilizando productos autóctonos del catón Puerto Quito?
  - Si
  - No
  - ¿Por qué?.....
3. ¿Si la cafetería se llegaría a implementar estaría dispuesto usted a visitarla?
  - Si
  - No
4. ¿Qué productos le gustaría usted consumir en la cafetería?
  - Postres autóctonos y bocaditos de la zona
  - Cafés y frappés
  - Sándwiches
  - Crepés y waffles
  - Todas las anteriores
5. ¿Qué valor económico usted estaría dispuesto a realizar por el consumo en esta cafetería?
  - 2,00 a 2,50

- 3,00 a 3,50
  - 4,00 a 4,50
  - 5,00 a 5,50
- 6.** ¿De los siguientes nombres con cuál de ellos le gustaría que se identifique la cafetería?
- Coffe sweet
  - Cafecito al pasito
  - Vegan coffe cake
- 7.** ¿En qué zona cree usted que se debería encontrar la cafetería
- Centro del catón Puerto Quito
  - Sur del cantón puerto Quito
  - Norte del cantón Puerto Quito
- 8.** ¿De las siguientes ofertas cuál de ellas le gustaría que se implemente en la cafetería?
- Martes loco por la compra de dos frappes te llevas uno gratis
  - Viernes de descuento en postres del 5%
  - Domingo dos por uno en cualquier producto de la carta
- 9.** ¿Qué medio de comunicación preferiría usted para que se dé a conocer la cafetería?
- Redes sociales
  - Tarjetas de presentación
  - Tríptico
  - Televisión
  - Radio
  - Todas las anteriores
- 10.** ¿En qué horarios le gustaría que el establecimiento brinde sus servicios?
- Jornada completa de 8:30 am a 5:00pm
  - Doble jornada de 7:00 am a 10:00 am y 1:00pm a 9:00 pm
- 11.** ¿Qué tipo de infraestructura escogería usted para el establecimiento?
- Campestre
  - Rustico y clasico
  - Moderno
- 12.** ¿Conoce usted otro tipo de establecimientos que ofrezcan este tipo de servicio en el cantón Puerto Quito
- Si
  - No

Si su repuesta fue positiva mencione cuales son estos tipos establecimientos

.....  
❖ Usted se siente satisfecho con los servicios ofertados

- Si
- No

Anexo B: Manual de funciones

# ***MANUAL DE FUNCIONES***



*Cafecito al pasito*

*Date un respiro, date un gustito*

# MANUAL

## ÍNDICE

### 1. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

- ✓ Bienvenida.
- ✓ Introducción
- ✓ Historia de la empresa.
- ✓ Misión
- ✓ Visión
- ✓ Valores de la cafetería

### 2. ORGANIGRAMA

### 3. FUNCIONES

### 4. DERECHOS Y OBLIGACIONES

- ✓ DERECHOS
- ✓ OBLIGACIONES
- ✓ RECOMENDACIONES GENERALES
- ✓ TERMINACIÓN DE LAS RELACIONES DE TRABAJO

## **BIENVENIDA**

La Cafetería “Cafecito al pasito” te da la bienvenida a formar parte de este equipo de trabajo ya que cuentas con las habilidades y capacidad necesaria requerida para cumplir con el puesto que está designado dentro de la empresa.

Esperamos que su gran esfuerzo de contribución y servicio siempre estén disponibles dentro del equipo de trabajo que contempla la empresa, mediante la ejecución eficaz para cada una de las tareas que son asignadas para cada puesto.

Asimismo se anhela que la *Cafetería “Cafecito al pasito”* sea de suma importancia y permita que este tipo de empresa le proporcione conocimientos de superación mediante la interacción con las diferentes personas que conforman el equipo de trabajo teniendo un alto grado de compromiso que estará dispuesto de mejorar la calidad y servicio que ofrece la empresa.

Al pertenecer a este grupo de trabajo obtendrás los derechos, responsabilidades y obligaciones que se cumplirán bajo la ley estipula del país, la cual se cumplirá a cabalidad para que no exista ningún tipo de inconveniente dentro de la empresa.

En este manual encontraras la información necesaria que estipula la *CAFETERÍA “Cafecito al pacito”* como datos desde la creación de este establecimiento, misión, visión, valores y además información que resulta de gran utilidad para el trabajo.

Bienvenido a lo que es ahora tu equipo de trabajo... *CAFETERÍA “Cafecito al pacito”*.

**Atentamente**

**“La administración”**

## INTRODUCCIÓN

Este manual que tienes en tus manos, ha sido creado con la intención de que sirva de guía para la correcta manipulación dentro del lugar de trabajo.

El manual encontraras varia información necesaria que ayudara a que la adaptación dentro de este medio trabajo sea la más óptima.

Al momento de ingresar a este medio de trabajo te hace partícipe a adquirir este tipo de información el cual brindar conocimiento básico desde la visión, misión y los servicios que brinda a través del trabajo.

## HISTORIA DE LA EMPRESA

### *CAFETERÍA “Cafecito al pasito”*

La idea de la creación de esta cafetería nace para cumplir las necesidades de las personas que habitan en el cantón Puerto Quito en la cual va ofrecer productos de calidad con un excelente servicio.

Este proyecto nace para cumplir las expectativas de toda clase de consumidores que existan dentro y fuera del cantón.

Vivir para preparar café y postres utilizando productos de la zona es un modelo de emprendimiento casi artístico no solo se trata de operar cafeteras, licuadoras, entre otros tipos de maquinaria que se necesita dentro de una cafetería el secreto de las marcas que están consolidadas a nivel mundial como por ejemplo Starbucks entre otras marcas su método para estar donde esta se encuentra en el manejo de la presentación, variedad en el menú y capacidad de ofrecer no solo una taza de café, sino transmitir todo un concepto de lo que su empresa abarca.

En esta cafetería se va a ofrecer una gran variedad de productos como frappés, waffles, crepes, cafés fríos como calientes y postres fríos que serán elaborados con frutas que se dan en la zona, sus precios serán accesibles a todo tipo de bolsillo.

La cafetería típica “cafecitos al pasito” brindara un servicio de calidad que también ofrecerá un buen ambiente agradable para las personas del cantón Puerto Quito, en la cual se ofrecerá una extensa variada de bebidas y postres con un estilo único, original tomando siempre en cuenta la economía de los habitantes de dicho cantón de esta manera se brindara un servicio de calidad con un ambiente divertido para que las personas puedan relajarse.

El servicio que ofrecerá este establecimiento será personalizado en la cual los clientes encontraran una experiencia amena al adquirir los productos que han solicitado dentro del servicio personalizado, estará una persona que cumpla con la cabalidad de brindar satisfacción al cliente siendo amable, respetuosa y muy eficiente hacia el consumidor, pueda sentirse completamente a gusto con el servicio que se le está ofreciendo se aplicará las estrategias que se han establecido dentro de la empresa esto ayudará a conservar a los clientes y llamará la atención de otros más, en la actualidad las redes sociales son muy utilizadas dentro de la sociedad esta herramienta es un punto clave para llamar la atención de varios consumidores.

### **Misión**

Ofrecer un sitio llamativo y típico con horarios flexibles, con un buen ambiente ofreciendo a nuestra distinguida clientela un entorno acogedor y de distracción, asistida con productos típicos de la zona de muy buena calidad, música delicada y con un servicio personalizado garantizando así su posible retorno.

### **Visión**

En el año 2022 ser la cafetería líder en el canto Puerto Quito ofreciendo productos típicos de la zona fidelizando a toda nuestra distinguida clientela a través de un servicio personalizado, manteniendo nuestras fortalezas y preservando los privilegios de progresar, conservar la atracción, y la preferencia de nuestros clientes programando un crecimiento constante en la empresa.

## **NUESTROS VALORES**

### **Responsabilidad**

Respetamos y cumplimos los acuerdos estipulados con nuestros clientes.

Compromiso

Nos comprometemos a ofrecer un excelente servicio a nuestros clientes.

### **Trabajo en equipo**

Envuelve a un compromiso, liderazgo, conformidad, responsabilidad, creatividad, voluntad, organización y cooperación entre cada uno de los miembros que conforma esta empresa.

### **Puntualidad**

Fundamental para desempeñar todas las obligaciones dadas dentro del establecimiento

### **Respeto**

Hacia los clientes y con el personal que estará trabajando dentro de la cafetería.

### **Honestidad**

Lucidez en el cumplimiento de las actividades encargadas en favor de nuestros clientes y partes interesadas.

### **Lealtad**

Efectuar con las normas de fidelidad, honor, gratitud y respeto hacia la empresa.

Creatividad

Concebir nuevas ideas originales con beneficio a la empresa.

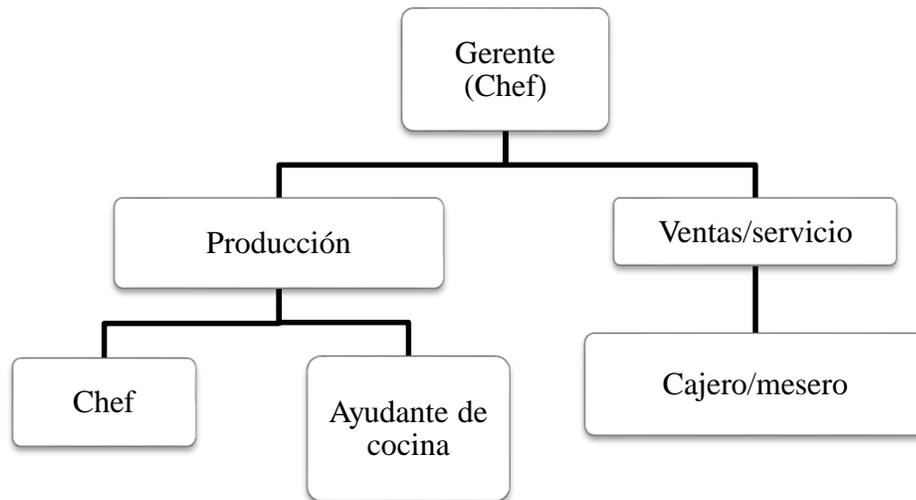
### **Políticas**

- Preparación de los productos que se va a servir al consumidor.
- Todo el personal deben tener un comportamiento ético y moral en el área de trabajo.
- Todos los empleados de la empresa debe tener puntualidad y obtener un mejoramiento continuo en la responsabilidad.

### **Estrategias**

- Obtener varios proveedores con los que se trabajara con el fin de dar abastos, insumos y productos de buena calidad.
- Lograr tener una buena imagen con los clientes satisfechos por los productos que consumen.
- Utilizar nuevas técnicas de estimulación para aumentar el ánimo y desempeño del trabajo en el personal de nuestra empresa.
- Formar equipos de trabajo para que el personal realice sus actividades en forma grupal.
- Tener un horario de trabajo tanto como entrada y salida para así no tener atrasos y saber respetarlo.
- Dejar muy en claro los rangos que se manejaran dentro del personal de la cafetería.

### **ORGANIGRAMA**



## **FUNCIONES**

### **GERERnte (CHEF)**

La cabeza de la empresa y el grado superior en jerarquía.

## **FUNCIONES**

- ✓ Planificación, dirección y supervisión del personal
- ✓ Administración
- ✓ Control de bodega

### **CAJERO/MESERO**

Encargado de atención al cliente y realizar actividades de recepción y desembolso del dinero por concepto de ventas en el establecimiento, llevar a cabo actualización de registros de ventas.

### **FUNCIONES**

- ✓ Realizar apertura y cierre de caja
- ✓ limpieza de mesas y salón
- ✓ Servicio al cliente, dando a conocer el menú y promociones que ofrece el establecimiento.
- ✓ Ayudar a la solución de problemas, en caso de existir.
- ✓ Despedida del cliente.

### **AYUDANTE DE COCINA**

Auxiliar de cocina para la preparación y distribución de los alimentos, así como mantener en orden y limpio todo el equipo de cocina.

### **FUNCIONES**

- ✓ Cumplir con las normas de higiene y seguridad necesarias para preservar la salud y evitar accidentes dentro del área.
- ✓ Mantener en perfecta limpieza y orden la cocina, equipo e instalaciones incluyendo menaje y vajilla del establecimiento.
- ✓ Tener el mise place listo para cualquier tipo de preparación.
- 

### **DERECHOS GENERALES**

- Ejercer un trabajo en un ambiente seguro.
- Recibir un trato respetuoso.
- Contar con las herramientas necesarias para el cumplimiento de las labores requeridas.

## **OBLIGACIONES**

Tus obligaciones como trabajador serán:

### **1. Jornada de trabajo.**

**Los horarios de trabajo para La Cafetería “cafecito al pasito” serán de:**

Martes a domingo en dos jornadas laborales: 7:00 a 10:00 am 1:00 a 21:00 pm

De martes a domingo con un día de descanso en la semana; se contará con una tolerancia de 15 minutos y a su vez contarán con 30 minutos para consumir sus alimentos en la hora de la merienda.

### **2. Retrasos, Ausencias y Permisos.**

#### **Retrasos**

La tolerancia en el horario de entrada es de 15 minutos.

#### **¿Qué debe hacer el empleado si llega tarde?**

- Si llega después de la hora de tolerancia es decir de 14:16 según sea el caso, deberá reportarse con su jefe inmediato.
- Si decide retirarse, el empleado deberá presentarse al día siguiente en su horario habitual de trabajo.

#### **¿Cómo afecta la ausencia en la percepción salarial del trabajador?**

- Si el empleado se quedara a laborar se le pagará medio día de sueldo
- Si se le descansa, se le descontará el día completo más la parte proporcional correspondiente a sábado.

#### **Ausencias**

**Cuando el empleado necesite ausentarse de sus labores por motivos distintos a los de una enfermedad, deberá:**

- Pedir autorización a su jefe inmediato con anticipación.
- Si el permiso es otorgado, deberá entregar un documento en el que haga constancia de la inasistencia acompañada de la firma del jefe inmediato.
- Presentarse al día siguiente del que se le autorizó a faltar.

**¿Cómo afectará la ausencia en las percepciones del empleado?**

- Si el jefe otorga el permiso a cuenta de vacaciones, se pagará el día como si fuera de vacaciones.
- En el caso de ser un permiso justificado, se descontará un día más el proporcional de sábado y domingo.

### **Permisos**

En el caso de que un empleado necesite retirarse antes de su horario de salida o entrada después de su horario habitual de ingreso por motivos distintos a la enfermedad.

**¿Qué debe hacer el empleado?**

- Deberá pedir permiso a su jefe inmediato con anticipación.
- Si el jefe autoriza el permiso, deberá completar el formato de permiso y hacerlo firmar por el jefe inmediato superior (antes de retirarse o el día anterior a su llegada tarde).

**¿Cómo afectará los permisos en las percepciones del empleado?**

- Si el jefe otorga el permiso a cuenta de vacaciones, se pagará el día como si fuera de vacaciones.
- En el caso de ser un permiso justificado, se descontará un día más el proporcional de sábado y domingo.

### **RECOMENDACIONES GENERALES**

- a. Portar el uniforme indicado por la empresa que consta de:**

Pantalón negro para servicio y pantalón de cocina

Camisa blanca.

Zapatos negros.

**b. Portar las herramientas de trabajo proporcionado por la empresa:**

Delantal.

Trapo para limpiar mesas.

Malla para el cabello

**GENERALIDADES**

**- LIMPIEZA**

Como miembro de nuestro equipo de trabajo deberás de tomar todas las medidas de higiene y seguridad en tu ambiente de trabajo; ya que los productos que se ofrecen al consumidor deben de ser de la más alta calidad y contar con la higiene adecuada.

**- BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS**

Dentro de nuestras instalaciones contamos con un botiquín de primeros auxilios para ser utilizado en caso necesario; con existencia de medicamentos y utensilios de curación; así como también el personal que labora en la Cafetería “Cafecito al pasito” cuenta con capacitación de primeros auxilios.

**TERMINACIÓN DE LAS RELACIONES LABORALES**

1. Terminación de contrato individual de trabajo.
2. Tres faltas consecutivas sin previo aviso ni justificación son motivo de baja en el trabajo.
3. Inasistencias, permisos y retardos consecuentes.
4. Bajo de desempeño laboral.
5. Contrariedad con algún cliente.

Anexo C: Carta





### FRAPPES

Frappé de arazá.....	1,25
Frappé de zapote.....	1,25
Frappé de jackfruit.....	1,25
Frappé maracuyá.....	1,25
Frappé de cappuccino.....	2,00
Frappé de mocachino.....	2,25
Frappé de caramelo.....	2,25

### BEBIDAS CALIENTES

<b>Cappuccino</b> .....	2,00
(Leche, esencia de café, crema chantilly)	
<b>Café americano</b> .....	1,50
(Café molido, agua, azúcar)	
<b>Café expreso</b> .....	1,50
(Café molido, agua)	
<b>Café moca</b> .....	1,75
(Leche, chocolate, café, crema chantilly, canela en polvo)	



### POSTRES FRIOS

Mousse de arazá.....	1,50
Mousse de zapote.....	2,30
Mousse de jackfruit.....	1,50
Cheesecake de arazá.....	2,80
Cheesecake de zapote.....	2,25
Cheesecake de Jackfruit.....	2,00
Cheesecake de maracuyá.....	2,00
Tiramisú arazá.....	1,50
Tiramisú zapote.....	1,50
Tiramisú Jackfruit.....	1,50
Tiramisú maracuyá.....	1,50



### WAFFLES

<b>Waffle de casa</b> .....	1,50
(Waffle, helado de vainilla, salsa de arazá, chantilly)	
<b>Waffle frutal</b> .....	1,75
(Waffle, helado de chocolate, frutillas, mermelada de zapote, crema chantilly)	
<b>Waffle de campestre</b> .....	2,00
(Waffle, helado de ron pasas, crema chantilly, salsa de jackfruit, guineo)	

### CREPES

<b>Crepes campestres</b> .....	1,75
(Crepes, crema de cacao, banano, crema chantilly, salsa de arazá)	
<b>Crepes frutales</b> .....	2,00
(Crepes, mermelada de zapote, helado de vainilla, frutilla)	
<b>Crepes de casa</b> .....	2,00
(Crepes, crema chantilly, manzana, salsa de jackfruit)	

