



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

“PROYECTO DE PRE-INVERSIÓN PARA ELABORACIÓN DE
DULCES A BASE DE PÉTALOS DE ROSA, BALBANERA. 2010”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

SANDRA REBECA ASITIMBAY FERNÁNDEZ

RIOBAMBA – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICADO

Los miembros de Tesis certifican que, el trabajo de investigación titulado “Proyecto de Pre Inversión para la Elaboración de Dulces a Base de Pétalos de Rosa, Balbanera, 2010”; de responsabilidad de la Srta. Sandra Rebeca Asitimbay Fernández, ha sido revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

Dra. Lilia Peralta S.

MIEMBRO

26 de Marzo de 2012

AGRADECIMIENTO

El don más grande del ser humano es reconocer y ser reconocido por sus obras es por esto que manifiesto mi más sincero agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad Salud Pública, Escuela de Gastronomía que día a día ha hecho posible el forjar esta carrera profesional.

Mi inmensa gratitud a la Ing. Maribel Vallejo, Directora de Tesis, a la Dra. Lilia Peralta, Miembro, por su paciencia y apoyo incondicional en el desarrollo de esta Tesis, porque no solo han sido maestras y guías, si no que ante todo amigas.

DEDICATORIA

Un agradecimiento a mi Dios por haberme dado la fortaleza y la sabiduría para culminar esta carrera profesional.

Esta tesis va dedicada a mis queridos padres Pedro y Manuela que con su apoyo moral y económico incondicional han logrado que cumpla uno de los anhelos más grandes.

A mi esposo Lenin que gracias a su apoyo, amor y confianza que en mi ha depositado he llegado a culminar mi estudio que constituye el legado más importante.

A mi más grande tesoro Anthony, que con su sonrisa me alienta a seguir adelante y hacer realidad mi sueño.

Sandra A.

RESUMEN

En el presente proyecto de Pre-Inversión para Elaboración de Dulces a Base de Pétalos de Rosa, realizado en Balbanera, Cantón Colta, Provincia de Chimborazo, se determinó las fases del estudio de Mercado, Técnico, Administrativo-Legal y Financiero, sin olvidar la parte Ambiental del proyecto, estableciendo los siguientes resultados de cada estudio.

El estudio de Mercado determinó el 98.97% de encuestados les gustaría consumir dulces a base de Pétalos de Rosa, el 91.25%, están de acuerdo que se implemente el proyecto en el sector de Balbanera; el 25% de los clientes potenciales les gustaría consumir pasteles y el 16.07% gelatina, 8.41 % mouse y 49.48% otros productos de esta línea.

El estudio técnico determinó el tamaño adecuado, produciéndose 155 unidades diariamente y la distribución óptima que se requiere para la ejecución del proyecto. El estudio administrativo y legal seleccionó personal idóneo para trabajar según la estructura implementando y los trámites requeridos para su funcionamiento.

El estudio ambiental analizó medidas para mitigar el impacto ambiental concluyendo con el estudio económico que representa los siguientes datos; Índice de Solvencia 1.03%, Apalancamiento de 52.53%, VAN positivo, TIR 29.45% siendo mayor que TMR16%, Relación Beneficio Costo \$1.71, Punto de Equilibrio que corresponde en dólares a \$ 20,032.58 y en unidades de producción de 6956 anualmente.

De acuerdo a los estudios realizados en el Estudio de Mercado y el Análisis Financiero se determinó que el presente proyecto es factible y viable, por lo que se recomienda la implementación del proyecto investigado.

SUMMARY

In this pre-investment Project for the preparation of sweets made of rose petals conducted in Balbanera, Colta Canton, Chimborazo Province, we were able to determine the different phases of a technical, legal-administrative and financial market study, considering also the environment. All of this allowed us to establish the following results of each study.

The market study determined that 98.97% of the respondents would like to eat sweets made of rose petals, 91.25% agree with implementing this project in Balbanera, and 25% of the potential clients would like to eat cakes and 16% would like to eat jelly, 8.41% mouse and 49.48% other products of this line.

The technical study determined the proper size, producing 155 units daily and the optimum distribution required for the execution of the project. The legal and administrative study selected a qualified staff to work according to the implemented structure and to the formalities required for its function.

The environmental study analyzed ways to mitigate the environmental impact, concluding with an economical study that shows the following results; Solvency ratio 1.03%, Leverage 52.53%, VAN positive, TIR 29.45%, being this greater than TMR that has 16%, Crust benefit ratio \$ 1.71, Breakeven point \$ 20,032.58 and 6956 units annually.

According to the studies made in the market and to the Financial Analysis, we could determine that this project is feasible and viable, reason why we recommend the implementation of this project.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

CONTENIDOS	Pág.
I. INTRODUCCIÓN	1
II. OBJETIVOS	2
a. GENERAL	2
b. ESPECÍFICO	2
III. MARCO TEÓRICO	3
IV. METODOLOGÍA	11
a. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN	11
b. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	11
c. POBLACIÓN Y MUESTRA	11
d. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO	12
i. Investigación de Mercado y Marketing	12
ii. Plan de Empresa	13
1. Aspectos Técnicos	13
2. Aspectos Jurídicos – Mercantiles	13
3. Estrategias de Marketing	13
4. Gestión de Talento Humano	13
5. Aspectos Económicos – Financieros	14
6. Aspectos Ambientales	14
V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	15
a. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS	15
i. Presentación, tabulación y análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y marketing	15
ii. Discusión	32
VI. PLAN DE EMPRESA	34
a. ASPECTOS TÉCNICOS	34
i. Determinación del tamaño de la empresa	34
ii. Capacidad de Producción/ Capacidad de oferta del servicio	34
iii. Localización	35
iv. Proceso de Producción del bien/ Proceso de oferta del servicio	36
v. Vialidad técnica	72
b. ASPECTOS JURÍDICOS-MERCANTILES	78
i. Forma Jurídica elegida para el proyecto	78
ii. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento (trámites, permisos, y demás)	78
iii. Derechos, Deberes y Obligaciones legales de la empresa	82
iv. Gastos de constitución	84
c. ESTRATEGIAS DE MARKETING	90
i. Producto	85
ii. Precio	95

iii.	Distribución	96
iv.	Plan de Comunicación	97
v.	Estrategias de Mercado	99
vi.	Competencia	99
d.	GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	100
i.	Determinación del Talento Humano	100
ii.	Descripción de los puestos de trabajo	106
iii.	Perfil de los trabajadores	109
iv.	Costes Salariales	111
v.	Organización de la empresa	112
vi.	Programa Operativo	112
vii.	Organigrama Empresarial	115
viii.	Selección y contratación del Talento Humano	115
e.	ASPECTOS ECONÓMICOS – FINANCIEROS	117
i.	Objetivos Empresariales	117
1.	Corto Plazo	117
2.	Mediano Plazo	117
3.	Largo Plazo	117
4.	Creación de valor	117
ii.	Estructura del Balance	119
1.	Balance General	119
2.	Estado de Pérdidas y Ganancias	120
3.	Capital de Trabajo	121
4.	Cuenta de Resultados	122
5.	Costes del Capital Medio Ponderado	123
6.	Ratios Económicos	125
7.	Ratios Financieros	125
8.	Ratios Operativos	126
9.	Viabilidad Financiera	126
f.	ASPECTOS AMBIENTALES	132
i.	Impacto Ambiental del proyecto	132
ii.	Acciones remediales	135
VII.	CONCLUSIÓN	136
VIII.	RECOMENDACIÓN	137
IX.	REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA	138
X.	ANEXOS	140

ÍNDICE DE CUADROS

Nº	CONTENIDO	Pág.
1	Sexo de los turistas del sector de Balbanera	15
2	Ocupación de los turistas del sector de Balbanera	16
3	Ingreso de los turistas del sector de Balbanera	17
4	Consumo de dulces a base de pétalos de rosa	18
5	Le gustaría consumir dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa	19
6	Indique los dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa que le gustaría consumir.	20
7	Precios que están dispuestos a pagar por estos productos.	21
8	Lugar de compra.	23
9	Nivel de aceptación para la implementación del local	24
10	Ubicación del local en sector de Balbanera	25
11	Días que le gustaría que atienda este local.	26
12	Aceptabilidad del Pastel	27
13	Aceptabilidad del pay	28
14	Aceptabilidad del mousse	29
15	Aceptabilidad de la gelatina	30
16	Aceptabilidad del coctel de frutas	31
17	Tamaño de la empresa	34
18	Capacidad de producción	35
19	Arriendo del local comercial	35
20	Requerimiento de equipo de cocina	72
21	Requerimiento de muebles y enseres	72
22	Requerimiento de suministro de oficina	73
23	Requerimiento de materia prima indirecta	73
24	Requerimiento de menaje y vajilla	74
25	Requerimiento de equipo de computo	74
26	Requerimiento de materiales	75
27	Requerimiento de servicios básicos	75
28	Requerimiento de mantenimiento	75
29	Requerimiento del personal	75
30	Requerimiento de materia prima directa	76
31	Proveedores	77
32	Requisitos legales para el funcionamiento de la empresa	82

33	Gastos de constitución de la empresa	84
34	Beneficios y Atributos del producto	85
35	Fórmula del producto	86
36	Gama de productos	89
37	Medios impresos	97
38	Costos de publicidad y promoción	97
39	Descripción del cargo de administrador	107
40	Descripción del cargo de chef pastelero	107
41	Descripción del cargo de ayudante de cocina	108
42	Descripción de cargo de limpieza-Stewart	108
43	Perfil del administrador	109
44	Perfil del chef pastelero	110
45	Perfil de ayudante de cocina	110
46	Perfil de encargado de limpieza-Stewart	111
47	Costes salariales	111
48	Programa operativo del año 2012	113
49	Proceso de selección del personal	116
50	Presupuesto de ingresos	118
51	Capital de trabajo	121
52	Inversión	121
53	Cuenta de resultados	122
54	Amortización del pago de la deuda	124
55	Depreciación	124
56	Flujo neto de efectivo	127
57	VAN	128
58	Período de recuperación del capital	128
59	Relación beneficio costo	129
60	Punto de equilibrio	130
61	Medidas de Mitigación	134

ÍNDICE DE FLUJO GRAMA

Nº	CONTENIDO	Pág.
1	Flujo grama de pay de rosa	38
2	Flujo grama de pastel DolceRosse	40
3	Flujo grama de pastel pétalos de rosa	43
4	Flujo grama de pastel helado	46
5	Flujo grama de pastel chocolate con salsa de rosa	48
6	Flujo grama de pastel de chocolate blanco	50
7	Flujo grama de Mousse de rosa	52
8	Flujo grama de Mousse de rosa blanca	54
9	Flujo grama de Mousse de chocolate	56
10	Flujo grama de Mousse de limón	58
11	Flujo grama de flan de rosa	60
12	Flujo grama de gelatina de limón con rosa	62
13	Flujo grama de gelatina de rosa	64
14	Flujo grama de muffins	66
15	Flujo grama de Budín	68
16	Flujo grama de coctel de frutas	70

ÍNDICE DE ANEXOS

Nº	CONTENIDO	Pág.
1	Encuesta	140
2	Test de aceptabilidad y evaluación sensorial	142
3	Glosario de términos financieros	143
4	Proporción de la marca	145
5	Cromática de la marca permitida y no permitida	146
6	Tarjeta de presentación	147
7	Rótulo y publicidad móvil	148
8	Promocionales	149
9	Menú de la repostería Dolce Rosse	150
10	Hoja tipo	151
11	Hoja manual	152

I. INTRODUCCIÓN

El Ecuador es un país con una variada de flora y fauna que permite la exportación de los productos, es así que la rosa es un producto nuevo que se ha utilizado a nivel mundial por los chefs en la elaboración de suculentos platos.

Más allá de su uso ornamental y del lenguaje que se les atribuye para expresar sentimientos, las flores ofrecen al paladar el doble placer que proporcionan sus características, aromas y sabores. Sus beneficios van desde lo medicinal hasta lo cosmético. Además, culturas milenarias les han reconocido propiedades muy especiales. Como si fuera poco, son estimulantes y sugestivos dentro de la gastronomía.

En la presente investigación se pudo observar la aceptabilidad de dulces a base de pétalos de rosa a través de una encuesta realizada a los turistas que asisten al sector de Balbanera y personas que viajan de Riobamba hacia la provincia de Guayas y Azuay o viceversa en transportes provinciales, locales y particulares, también se verificó la aceptabilidad del producto mediante la degustación realizada a 50 personas entre ellos, estudiantes y docentes de la Facultad de Salud Pública.

Fue importante realizar esta investigación porque en este sector no existe un punto de venta que expendan dulces elaborados a base de pétalos de rosa lo que me motivó a realizar esta investigación para la implementación de un local de repostería que empezó con el Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Aspectos Jurídicos-Mercantiles, Gestión de Talento Humano, Aspecto Económico-Financiero, seguidamente el Impacto Ambiental que se ha desarrollado con la finalidad de ver la viabilidad del presente proyecto.

II. OBJETIVOS

a. GENERAL

Realizar el proyecto de Pre-Inversión para la elaboración de dulces a base de pétalos de rosa.
Balbanera 2010.

b. ESPECÍFICOS

- Realizar un estudio de mercado para detectar los requerimientos en cuanto al producto, servicio, precio, competencia, medios de comunicación y distribución.
- Establecer los requerimientos para la Gestión del talento humano.
- Determinar los aspectos legales y mercantiles para su funcionamiento de acuerdo al producto/ servicio.
- Establecer la viabilidad del proyecto mediante el análisis económico- financiero.
- Mitigar el Impacto Ambiental.

III. MARCO TEÓRICO

A. HISTORIA DE LA ROSA

Los rosales son de género de arbustos espinosos y floridos principales representantes de la familia de las rosáceas, las denominaciones "rosal" (planta), "rosa" (flor) y "escaramujo" (fruto) se usan indistintamente como nombres vulgares para rosa.

La Rosa ha sido sometida a lo largo de la Historia a una intensa selección e hibridaciones con el objetivo de crear nuevas variedades y formas. Es la planta más "trabajada" que existe.

La mayoría de las especies de Rosa son cultivadas como ornamentales por su conspicua flor: la rosa; pero también para la extracción de aceite esencial (perfumería y cosmética), usos medicinales (fitoterapia) y gastronómicos.

Actualmente, y con distribución mundial, existen una enorme variedad de cultivares de rosas a partir de diversas hibridaciones, y cada año aparecen nuevos cultivares. Los cultivadores de rosas del siglo XX favorecieron el tamaño y el color, produciendo las flores grandes y atractivas, con poco o ningún aroma. Muchas rosas silvestres tienen un olor dulce y fuerte.

Las rosas están entre las flores más comunes vendidas por los floristas, así como uno de los arbustos más populares del jardín, incluso jardines específicos rosaledas, compuestos solamente con sus ejemplares. Las rosas son de gran importancia económica tanto como cosecha para el uso de los floristas como para la elaboración de perfumes.¹

Todas las rosas son comestibles y cuanto más perfumadas su sabor es más intenso. El espectro va de dulce a picante, y es por eso que se pueden emplear en variedad de platos; ensaladas, mermeladas, mousse, salsas de mariscos y chocolates o caramelos, entre otros.

Antiguos manuscritos revelan que la rosa era utilizada en los ritos funerarios de los egipcios y otros pueblos de la era precristiana. Fue a través del sur de Italia que los griegos la

introdujeron en Europa. Los romanos la utilizaban frecuentemente para adornar sus puertas, hacer alfombras o incluirlas en la elaboración del vino.

Las imágenes de Cupido, Venus y Baco eran coronadas con guirnaldas de Rosas. Los turcos fueron los primeros en elaborar el agua de rosas desde el siglo X hasta el siglo XVIII, lo cual describe Avicena de la siguiente manera: “De las Rosas frescas se saca el zumo de las hojas en un mortero y exprimiendo todo el líquido: el cuál se deja a la sombra, hasta que queda espeso y entonces se guarda para las medicinas como por ejemplo colirios”.²

B. ETIMOLOGÍA DE LA ROSA

En español y para otras lenguas romances también, el término rosa proviene directamente y sin cambios del latín rosa, con el significado que conocemos: 'la rosa' o 'la flor del rosal'.

C. TIPOS DE ROSA

Existen muchos tipos de rosas. Aunque pueden clasificarse de varias maneras, lo más común es hacerlo a partir del rosal original. Así, podemos encontrar tres grandes grupos: Rosales silvestres, rosales antiguos y rosales modernos.

1. Rosales silvestres

Los Rosales silvestres son las especies que crecen en la naturaleza, de ellas descienden todas las demás rosas.

El rosal silvestre es un arbusto fibroso no muy alto, con tallos forrados de sutiles espinas. Las hojas están mantenidas por un tallo, se componen de dos ó tres pares de hojas más una impar.

Dan unas seductoras rosas blancas, rosas, rojas y amarillas, de todos los matices posibles. Nacen de forma espontánea en setos, malezas, bordes de bosques etc., así como en las laderas con poca vegetación. Se cultivan por todo el país.

2. Rosales antiguos

Los Rosales Antiguos son las variedades que existían antes del año 1.867. Son poco conocidos en el mercado actual. Poco a poco se van utilizando más, pues son increíblemente fuertes y robustos. No requieren de muchos cuidados ya que tienen menos problemas de plagas y enfermedades.

3. Rosales modernos

De la clasificación de grupos de rosas es decir: Silvestres, Antiguos y Modernos, los modernos son los más famosos hoy en día y del que hay un mayor número de clases. Más del 95 % de los rosales que se plantan son Rosales Modernos.

D. CLASIFICACIÓN GENERAL DE LAS ROSAS

Hablar de la Rosa es hablar de la flor preferida por la Humanidad, la más cultivada y para muchos, la más bella.

Son tan difundidas y conocidas que no hay que hacer muchas presentaciones. Conoce sus infinitas variedades, sus flores, colores, perfumes, historias, detalles evocadores. Es un mundo apasionante. Incluso, hay personas tan entusiastas que llegan a crear sus propias variedades de Rosas.³

1. Clasificación de rosa según el número de pétalos

Las rosas pueden clasificarse según la cantidad de pétalos, pueden ser sencillas, semidobles, dobles, moderadamente llenas.

- a. **Sencillas:** Poseen menos de 8 pétalos
- b. **Semidobles:** Poseen de 8 a 20 pétalos
- c. **Dobles:** poseen entre 21 y 29 pétalos
- d. **Moderadamente llenas:** poseen entre 30 y 39 pétalos

2. Clasificación de rosa según el color

Las rosas también pueden clasificarse según el color. Así pueden ser monocolors, bicolors, jaspeadas, combinadas o pintadas.

- a. **Monocolor:** como su nombre lo indica, tienen sólo un color.
- b. **Bicolor:** poseen dos tonos de colores.
- c. **Combinadas:** poseen pétalos que combinan dos o más colores distintos.
- d. **Jaspeadas:** tienen pétalos con dos o más colores distintos, uno de los cuales forma rayas.
- e. **Pintadas:** tienen pétalos salpicados por otro color.

3. Clasificación de rosa según su forma

Clasificación por la forma de la flor. Las rosas también pueden clasificarse según su forma: globular, abierta, cuarteada, horizontal, en forma de roseta o pompón.

- a. **Globular.-**Se caracteriza por una flor muy densa con muchos pétalos que forma un globo.
- b. **Abierta.-**Posee flores con el centro abierto.
- c. **Chata o plana.-**Se manifiesta en flores con pocos pétalos dispuestos en un plano horizontal.
- d. **Cuarteada.-**Se manifiesta en flores con pétalos interiores que terminan en cuatro partes o grupos.
- e. **Roseta.-**Consiste en flores con numerosos pétalos y dispuestos horizontalmente.
- f. **Pompón.-**Posee flores densas, con pétalos cortos y numerosos dispuestos en plano horizontal.

E. BENEFICIOS DE LOS PÉTALOS DE ROSA

Sus beneficios van desde lo medicinal hasta lo cosmético. Además, culturas milenarias les han reconocido propiedades muy especiales. Como si fuera poco, son estimulantes y sugestivos dentro de la gastronomía.

Desde siempre, los pétalos de rosas han sido empleados para preparar productos de las más variadas clases. Desde astringentes y tónicos para la piel, hasta artilugios que prometen la estimulación sexual. Lo cierto es que contienen cantidades importantes de vitamina C y son recomendables para calmar los nervios, reducir el estrés y favorecer la digestión.⁴

Propiedades: Los pétalos son utilizados en los chicos como laxantes. El té de rosa y las variantes de su esencia son utilizados para calmar problemas digestivos, gripes y catarrros. También sirve para calmar dolores estomacales.

Nombre original: Rosa damascena.

Especie: Rosáceas.

Origen: Esta especie fue importada a Europa desde Asia Oriental y tras una serie de adaptaciones comenzó a cultivarse en España, Italia y Francia. También se cultiva en Asia Menor y toda América.

Características: Es una planta arbustiva, leñosa, que sostiene sobre tallos espinosos hojas imparipinnado sectas, alteras, y flores en corimbos terminales, con el receptáculo dilatado que contiene los frutos, que son los aquenios.

Olor: Muy dulce.

Sabor: Agradable.

Reproducción: Pueden reproducirse por varios métodos: esqueje, acodo, injerto o división de la macolla. No necesitan cuidados especiales, salvo una adecuada defensa ante enfermedades criptogámicas.

Cómo se usa: En forma de infusiones, polvo y mezclado con esencias medicinales

1. Uso de los pétalos de rosa en la cocina

Los pétalos de flores se pueden utilizar frescos o secos. Frescos tienen menos sabor, pero quedan muy bien en ensaladas y postres, a los que aportan colorido, aroma y textura.

Los pétalos secos sirven para elaborar infusiones y tanto frescos como secos, prestan su aroma a jarabes y licores.⁵

2. Jarabe de rosas

Para 250 mililitros de agua, se cuecen 125 gramos de pétalos de rosa y 400 gramos de azúcar. Se disuelve bien el azúcar y a continuación se cuece 10 minutos y se cuela. Otra forma de hacer jarabe es la siguiente: hervir la mitad del agua y dejar los pétalos en infusión durante 2 horas.

Con el resto del agua y el azúcar se hace un almíbar y se mezcla con el agua de la infusión colada. Este jarabe es susceptible de diversos usos en postres, helados, cremas, bizcochos, frutas, etcétera.

Además puede servir para bañar pétalos o flores que se utilizan como elemento decorativo.

Con los pétalos frescos se elaboran mermeladas, confituras y jaleas. También se pueden preparar escarchados.

3. Flores escarchadas

Para escarchar se utilizan pétalos de rosa, violetas y flores de manzano o cerezo entre otras. Se lavan bien y se secan perfectamente. Se bañan con una capa muy ligera de clara de huevo y se cubren con azúcar, en fina capa.

A continuación se extienden los pétalos sobre una rejilla y se dejan secar. Se conservan uno o dos días.

4. Cómo aromatizar azúcar con flores

Las flores se mezclan con azúcar blanquilla, a razón de una taza de pétalos de rosa o violeta (apretándolos un poco) por cada dos de azúcar. Si se quiere un sabor más fuerte, se pueden triturar los pétalos.

A continuación se extiende la mezcla de flores y azúcar en una bandeja de horno y se introduce en el horno a 50° hasta que esté todo bien seco.

Otra forma de hacer azúcar aromatizado es mezclar 50 gramos de pétalos por cada 200 de azúcar y guardar en botes herméticos durante 15 días.

En ambos casos, el azúcar aromatizado se cuela después para eliminar las flores. Este azúcar con flores sirve para todo tipo de repostería.

5. Cómo hacer agua de rosas casera

En un recipiente poner 2 partes de pétalos de rosa por 3 de agua y se cuece a fuego lento 1 hora. Se cuela y se une otra vez con la misma cantidad de pétalos frescos y se cuece otra hora. Se vuelve a colar y se reduce si se desea un sabor aún más intenso.

Esta preparación sirve para aromatizar postres y guisos y por supuesto se puede hacer también con otras flores como el azahar.

6. Cómo secar los pétalos de rosa

Los pétalos se colocan extendidos sobre un paño en bandejas y se tienen 4 días en un lugar seco y oscuro. Deben quedar crujientes como el papel, para lo cual se pueden terminar de secar en el horno a temperatura muy baja (50°) o bien en el horno caliente y apagado.

F. PRE INVERSIÓN

Es la Fase del Ciclo de vida en la que los proyectos son estudiados y analizados con el objetivo de obtener la información necesaria para la toma de decisiones de inversión. Este proceso de estudio y análisis se realiza a través de la preparación y evaluación de proyectos

para determinar la rentabilidad socioeconómica y privada, en base a la cual se debe programar la inversión.

Es importante mencionar que no todos los proyectos requieren el mismo nivel de análisis técnico en la fase de pre inversión: a mayor magnitud de inversión, mayores serán los riesgos de pérdida de recursos y, consecuentemente, es mayor la necesidad de información y estudios técnicos que reduzcan la incertidumbre en la toma de decisiones.

G. BALBANERA

Por estar ubicado en un sitio estratégico la comunidad se ha convertido en un mirador natural para observar las cordilleras, los páramos, el gran Chimborazo. Cerca de la comunidad se ubica el malecón de la laguna de Colta, Las Totoras, el paso ferrocarril y la famosa Laguna de Colta. La iglesia de Balbanera, fundada en 1534, fue la primera Iglesia Católica construida en suelo ecuatoriano.

Este lugar posee un atractivo lleno de historia, la primera iglesia construida en suelo ecuatoriano, donde fue Santiago de Quito, centro de comercio y de intelectualidad a la llegada de los españoles.

Su construcción se realizó en el año de 1534, su estilo de construcción es colonial, su fachada de piedra es el único testigo de su historia, se puede obtener una fantástica vista al nevado Chimborazo.

El templo fue levantado en honor a la santísima virgen María Natividad de Balbanera de España. Ahora, las autoridades se esfuerzan por recuperar este tesoro histórico, deteriorado por el paso del tiempo.

En las alturas de la cordillera es frío, húmedo con permanente neblina. La época de lluvia va desde mediados de septiembre hasta mediados de enero.

Sus principales cultivos son: papas, cebada, trigo, habas, chochos, arveja, toda clase de hortalizas; en el clima cálido se cultiva maíz, frutas, pastizales, etc.⁶

IV. METODOLOGÍA

a. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se llevó a cabo en el sector de Balbanera Cantón Colta que cuenta aproximadamente con 18.650 turistas nacionales y extranjeras que llegan anualmente a visitar este sector.

El desarrollo del proyecto tuvo un año de duración; que inició del mes de febrero de 2011 hasta febrero de 2012, en los cuales fue realizado el trabajo de investigación para demostrar la factibilidad y viabilidad del presente proyecto.

b. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El tipo de investigación es de campo transversal que determinó la aceptación del producto elaborado a base de pétalos de rosa.

Las técnicas que se utilizó fueron fuentes primarios que son las encuestas realizadas a los turistas del sector de Balbanera y degustaciones hechas a los docentes y estudiantes de la Facultad de Salud Pública, con la finalidad de ver la aceptabilidad del producto y viabilidad del proyecto.

c. POBLACIÓN Y MUESTRA

El trabajo de investigación se realizó en Balbanera, cantón Colta, provincia de Chimborazo, que cuenta con 18.650 turistas aproximadamente que visitan al sector de Balbanera, datos obtenidos del departamento de turismo de Colta.

$$n = \frac{m}{e^{2(m-1)} + 1}$$

Donde:

n= tamaño de la muestra

m=tamaño de la población

e= error admisible (aceptable hasta el 5%)

$$n = \frac{18.650}{(0.05)^2(18.650-1)+1}$$

$$n = \frac{18.650}{(0.0025) * (18649)+1}$$

$$n = \frac{18.650}{47.6225}$$

MUESTRA = 391.62 \Rightarrow 392

d. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTO

Se procedió al análisis de la información obtenida de cada una de las preguntas relacionadas con los objetivos de tal manera que se pudo establecer la decisión, tomando los porcentajes más significados para luego realizar el plan de empresa.

La representación de los datos se realizó a través de cuadros y gráficos, las mismas que permitieron la comprensión de la información.

i. Investigación de Mercado y Marketing

El estudio de mercado, nos permitió que ratifique la existencia de una necesidad insatisfecha en el mercado, o la posibilidad de brindar un mejor servicio que el que ofrece otros productos y que estaría dispuesto a adquirir a determinados precios.

ii. Plan de Empresa

1. Aspectos Técnicos

En este aspecto se determinó el tamaño de la empresa, la capacidad de la planta, la localización de la planta, también se realizó un recetario en base a los criterios de los catadores y se ejecutó el proceso de producción del producto y por ende el diseño de planta, el análisis de la inversión y la viabilidad técnica.

2. Aspecto Jurídico – Mercantil

Para el funcionamiento de la repostería se buscó los permisos y requisitos legales correspondientes como son los siguientes: Registro Único de Contribuyente (RUC), registro de cuerpo de bomberos, permisos de la intendencia, patente municipal, permiso de funcionamiento de la Dirección Provincial de Salud de Chimborazo, Número patronal y certificado de Gestión Ambiental.

La forma jurídica que he elegido para este proyecto es de sociedad unipersonal por lo que seré la única propietaria que asume la gestión, riesgo y beneficios de la actividad.

3. Estrategias de Marketing

Se analizó el producto, precios que están dispuestos a adquirir, también se analizó cuáles son los medios de distribución y comunicación más adecuada que se puede emplear para llegar hacia los clientes, fue primordial que el mercado conozca la existencia de bien/servicio, sus características y que elijan el producto/servicio frente a otros productos de la competencia.

4. Gestión del Talento Humano

Para el funcionamiento de la repostería se requiere del personal calificado que cumpla con los parámetros necesarios, lo que se definió el perfil de los trabajadores para cada puesto de trabajo, tomando en cuenta la edad, estudios realizados, formación, experiencias y otros

conocimientos básicos que se encuentran detalladas en el capítulo de gestión de talento humano.

Por último se realizó la selección y contratación del talento humano y por ende se calculó el coste de cada uno de los puestos de trabajo que desempeñarán en nuestra empresa.

5. Aspecto Económicos – Financieros

En la viabilidad económica y financiera se desarrolló los objetivos empresariales de corto, mediano y largo plazo, siguiendo con el análisis de costo de capital, ratios financieros, ratios económicos, ratios operativos, VAN, TIR, PRI, relación beneficio costo y punto de equilibrio para observar la viabilidad del proyecto que se encuentran detalladas en el capítulo de Aspectos Económicos-Financieros.

6. Aspectos Ambientales

Se buscó la forma de mitigar el impacto ambiental.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

a. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS.

i. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos de la investigación de mercado y marketing.

ENCUESTA

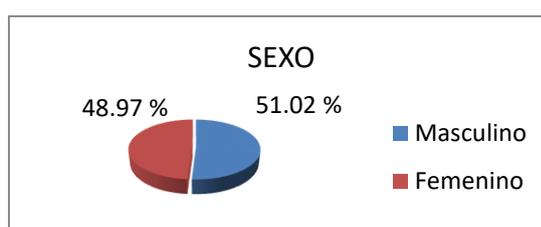
La encuesta fue aplicada a los turistas del sector de Balbanera con la finalidad de determinar la factibilidad de implementar un local que expenda dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa.

Cuadro Nº 1 Sexo de los turistas que visitan el sector de Balbanera

Indicador	Número	Porcentaje
Masculino	200	51,02
Femenino	192	48,97
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas en sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 1 Sexo de los turistas del sector Balbanera



Fuente: Encuesta realizada a los turistas en sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

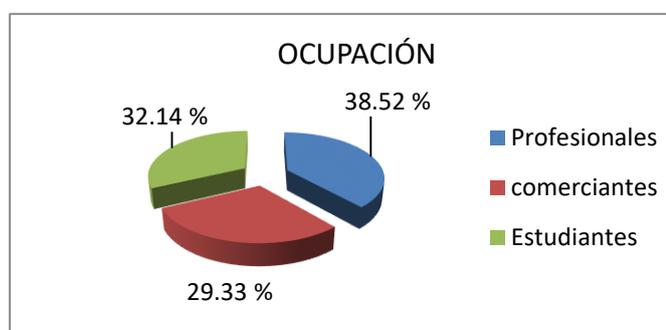
Según los datos obtenidos en la investigación el 51.02% representa a turistas de sexo masculino, y el 48.97% a turistas de sexo femenino lo que indica que están conformado tanto los turistas nacionales como extranjeros que visitan a la comunidad Balbanera.

Cuadro Nº 2 Ocupación de los turistas del sector de Balbanera

Indicador	Número	Porcentaje
Profesionales	151	38,52
comerciantes	115	29,33
Estudiantes	126	32,14
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 2 Ocupación de los turistas del sector de Balbanera



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

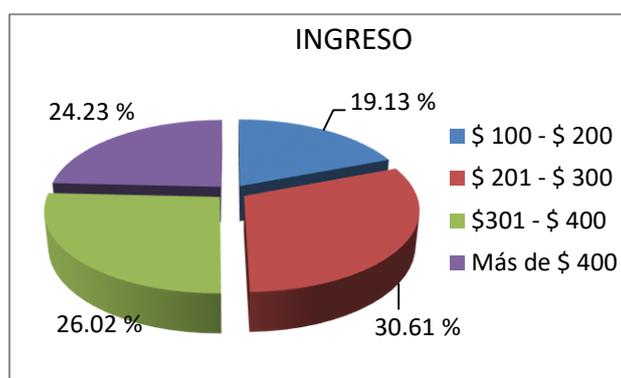
Mediante la encuesta realizada se obtuvo los siguientes datos; el 38.52 % son profesionales que visitan el sector de Balbanera, mientras que el 32.14 % son estudiantes que realizan sus estudios cercanos y lejos del sector y el 29.33 % son comerciantes que se dedican al negocio.

Cuadro Nº 3 Ingreso de los turistas del sector de Balbanera

Indicador	Número	Porcentaje
\$ 100 - \$ 200	75	19,13
\$ 201 - \$ 300	120	30,61
\$301 - \$ 400	102	26,02
Más de \$ 400	95	24,23
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 3 Ingreso de los turistas del sector de Balbanera



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Según los datos el 19.13% son personas que tienen un ingreso muy bajo que corresponde de 100 a 200 dólares mensuales, el 30.61% de ingreso bajo que representa de 201 a 300 dólares, mientras que el 26.02% son personas de ingreso medio que indica de 301 a 400 dólares y el 24.23 % corresponde a personas de ingreso alto que ganan de 400 dólares en adelante.

Pregunta N° 1.

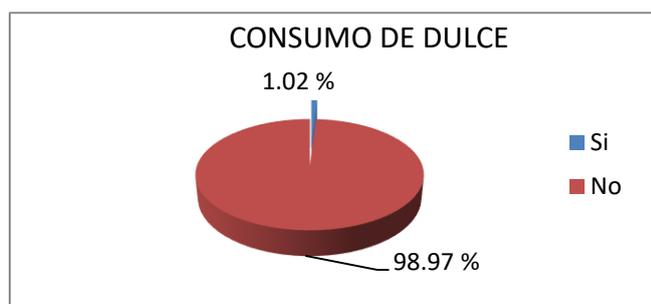
¿Ha consumido alguna vez, dulces elaborados a base de pétalos de rosa?

Cuadro N° 4 Consumo de dulces elaborados a base de pétalos de rosa.

Indicador	Número	Porcentaje
Si	4	1,02
No	388	98,97
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 4 Consumo de dulces elaborados a base de pétalos de rosa.



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

En el resultado obtenido el 1.02% de las personas encuestados han consumido dulces elaborado a base de pétalos de rosa mientras que el 98.97% no han consumido.

Pregunta N° 2.

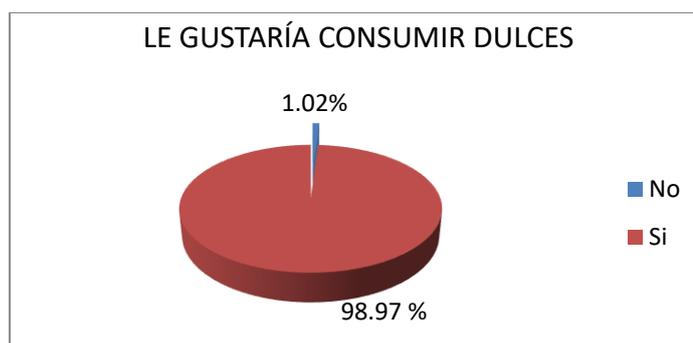
¿Le gustaría consumir dulces de repostería elaborado a base de pétalos de rosa?

Cuadro N° 5 Le gustaría consumir dulces de repostería elaborado a base de pétalos de rosa.

Indicador	Número	Porcentaje
No	4	1,02
Si	388	98,97
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 5 Le gustaría consumir dulces de repostería elaborado a base de pétalos de rosa



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Mediante los datos obtenidos el 1.02% revelan que no le gustaría el consumo de los dulces debido a que la rosa ha sido utilizada generalmente para productos cosméticos o de regalo, mientras que el 98.97% de los encuestados si les gustaría consumir los dulces preparados con los pétalos de rosa ya que mediante estos productos el consumidor adquiere beneficios para la salud.

Pregunta Nº 3.

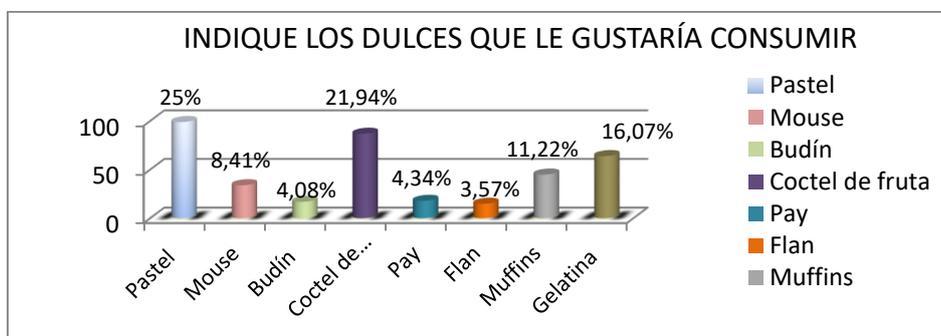
¿Marque con una x los dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa que le gustaría consumir?

Cuadro Nº 6. Indique los dulces de repostería que le gustaría consumir.

Indicador	Número	Porcentaje
Pastel	98	25
Mouse	33	8,41
Budín	16	4,08
Coctel de fruta	86	21,94
Pay	17	4,34
Flan	14	3,57
Muffins	44	11,22
Gelatina	63	16,07
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 6 Indique los dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa que le gustaría consumir.



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

El 25% prefieren consumir pastel, 8.41 % Mousse, seguidamente el 4.08 % indican que le gustaría consumir el budín el 21.94% le gustaría consumir el coctel de frutas, el 4.34% le gustaría consumir el pay, el 3.57% están dispuestos a consumir flan y el 11.22% de personas prefieren consumir muffins y por último el 16.07% de las personas quisieran consumir gelatina.

Pregunta Nº 4

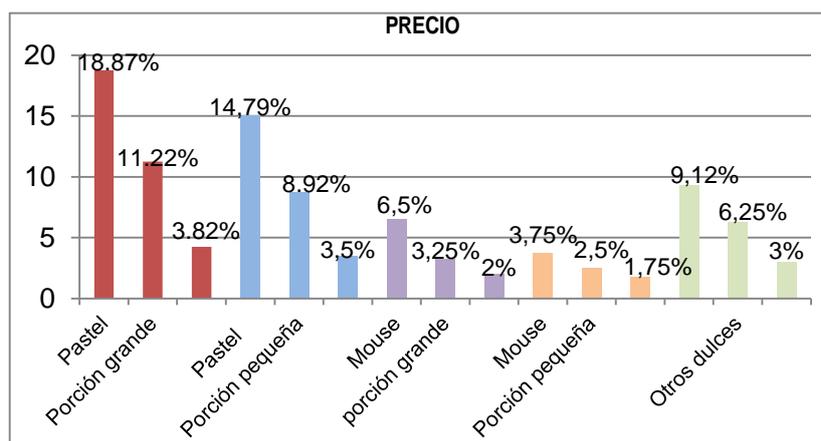
¿A qué precios estarían dispuestos a pagar por estos productos?

Cuadro Nº 7 Precios que estarían dispuestos a pagar.

	Precio	Número	Porcentaje
Pastel Porción grande	\$ 7	74	18,87
	\$ 8	44	11,22
	\$ 9	15	3,82
Pastel Porción pequeña	\$1	58	14,79
	\$ 1,50	35	8,92
	\$ 2	14	3,5
Mouse porción grande	\$3,50	26	6,5
	\$5	13	3,25
	\$6	8	2
Mouse Porción pequeña	\$0,50	15	3,75
	\$1	10	2,5
	\$1,50	7	1,75
Otros dulces	\$0,60	36	9,12
	\$1,25	25	6,25
	\$2	12	3
Total		392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 7. Precios que están dispuestos a pagar.



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Mediante la encuesta aplicada el 18,87 % están dispuestos a pagar \$7,00 el 11,22 % están dispuestos a pagar \$8,00 y el 3,82 % están de acuerdo con el precio de \$ 9.00 del pastel de la porción grande. El 14,79 % están dispuestos a pagar \$1,00 del pastel de la porción pequeña, 8,92% están de acuerdo con \$1,50 y el 3,5 % indican que el precio del pastel de porción pequeño de \$2,00 es aceptable.

Seguidamente el 6,5 % de los encuestados están dispuestos a pagar \$3.50, mientras el 3,25 % están dispuestos a pagar \$ 5.00 y el 2% indican pagar \$ 6.00 todo esto del mousse de la porción grande. A continuación el 3,75 % de las personas aplicada la encuesta están de acuerdo con el precio de \$ 0.50, el 2,5 % indican pagar \$ 1.00 y el 1.75% muestran pagar \$1.50, Todo esto corresponde al mouse de la porción pequeña.

Por último el 9,25 % de los encuestados están dispuestos a pagar \$ 0,60 ctvs. El 6,25% indican que pagaría \$1.25, Y el 3 % estarían de acuerdo en pagar \$ 2.00 que corresponde a la porción pequeña de otros dulces que corresponde a gelatina, flan, pay, Muffins, coctel de frutas y budín que se expenderá solo en porciones pequeñas.

Pregunta 5.

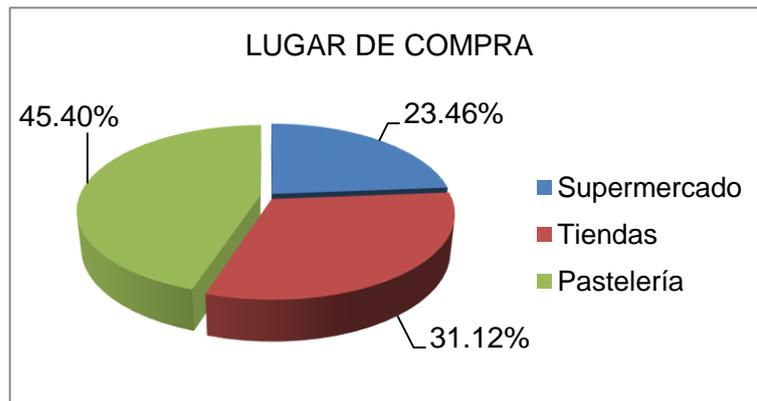
¿Dónde compra actualmente los dulces de repostería?

Cuadro N° 8 Lugar de compra

Indicador	Número	Porcentaje
Supermercado	92	23,46
Tiendas	122	31,12
Pastelería	178	45,40
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 8 Lugar de compra



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

El 31,12% de los turistas encuestados realizan su compra de dulces en tiendas, en cambio el 23,46% hacen sus compras en supermercados y 45,40% en pastelería debido a que en este lugar hay más opciones de escoger el producto deseado.

Pregunta 6

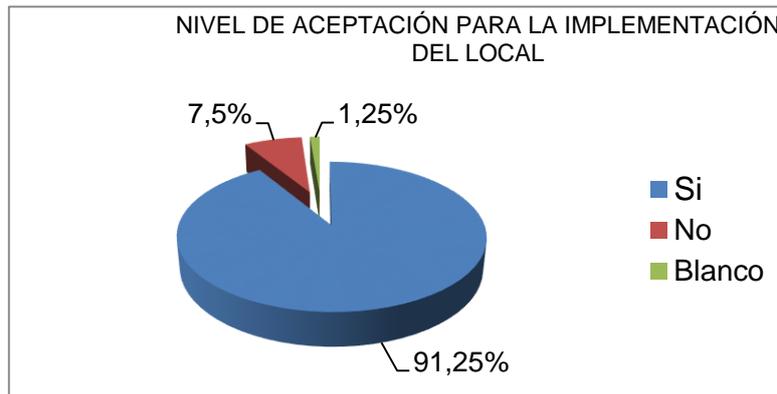
¿Considera Usted que implemente un local que venda dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa?

Cuadro Nº 9 Nivel de aceptación para la implementación del local

Indicador	Número	Porcentaje
Si	358	91,25
No	29	7,5
Blanco	5	1,25
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 9 Nivel de aceptación para la implementación del local.



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

En los datos obtenidos puedo indicar que el 91.25% le gustaría la implementación de un local de repostería por lo que no existe un establecimiento que se dedique a la venta de dulces elaborados con los pétalos de rosa, el 7.5% consideran que no es necesario que se implemente un local de expendia dulces de rosa y 1,25% no opinan.

Pregunta 7.

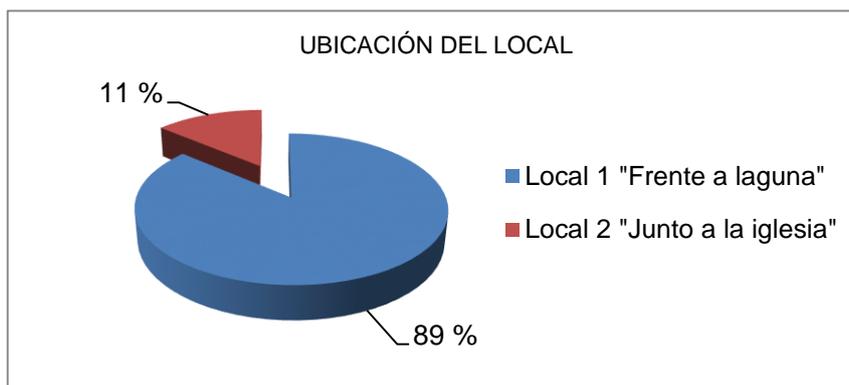
¿En donde le gustaría que se ubique nuestro local?

Cuadro N° 10 Ubicación del local en sector de Balbanera

Indicador	Número	Porcentaje
Local 1 "Frente a laguna"	349	89
Local 2 "Junto a la iglesia"	43	11
Total	392	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 10 Ubicación del local en sector de Balbanera



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

En la tabulación realizada, se puede observar que al 89% de turistas que visitan el sector de Balbanera, el expendio de este producto elaborado a base de pétalos de rosa sea frente a Laguna de Colta ya que se ha convertido en un paradero turístico y el 11% indica que le gustaría que se ubique junto a la iglesia catedral de Balbanera debido a que llegan turistas de diferentes lugares a observar a la iglesia construida en honor a la virgen María Natividad de Balbanera de España.

Pregunta 8.

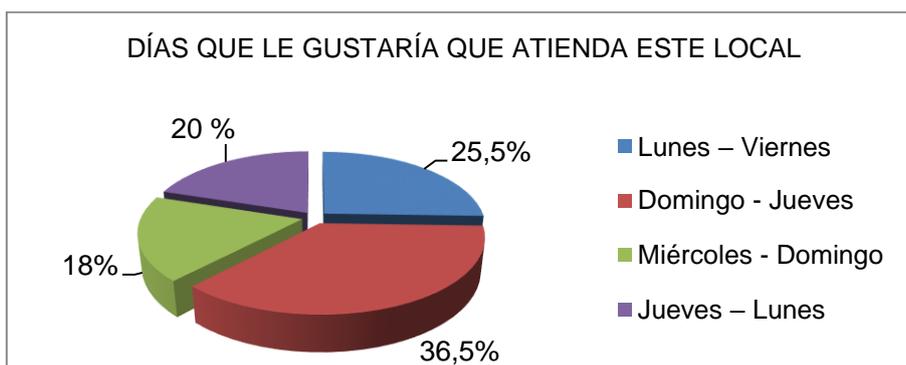
¿Indique los días que le gustaría que atienda este local?

Cuadro Nº 11 Días que le gustaría que atienda este local.

Indicador	Número	Porcentaje
Lunes – Viernes	100	25,5
Domingo - Jueves	143	36,5
Miércoles - Domingo	71	18
Jueves – Lunes	78	20
Total	400	100

Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 11 Días que le gustaría que atienda este local.



Fuente: Encuesta realizada a los turistas del sector de Balbanera, junio de 2011
Elaborado por: Sandra Asitimbay

De acuerdo a la respuesta de los encuestados el 25,5% desean que atienda de Lunes a Viernes ya que tiende ser días laborables, el 36,5% indican que la atención al cliente sea de Domingo a Jueves puesto que llegan más turistas a disfrutar del hermoso paisaje del sector, mientras que el 18% dicen de Miércoles a Domingo por lo que disponen de tiempo para salir de paseo por los lugares turísticos que posee el país, y el 20 % de Jueves a Lunes por lo que se dedican a trabajar los fines de semana.

DEGUSTACIÓN

Cuadro Nº 12 Aceptabilidad del Pastel

Valoración: <6= Excelente; 7-9= Muy Bueno; 10 -12 = Bueno; 13 – 15 = Malo

Escala	Número	Porcentaje
Excelente	11	22
Muy bueno	30	60
Bueno	7	14
Malo	2	4
Total	50	100

Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 12 Aceptabilidad del Pastel



Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

En la degustación correspondiente del pastel el 22% de los catadores indican que el producto es excelente ya que evaluaron el olor, sabor, textura, color y dulzura del mismo, mientras que un 60% indica que el producto es muy bueno debido a que contenía el sabor y color original de rosa, seguidamente el 14% indican que la preparación del pastel no era el apropiado debido a que los pétalos contienen un olor suave y el 4% demostraron que el producto final no presentó un color a rosa lo que califican como un producto malo.

Cuadro Nº 13 Aceptabilidad del Pay

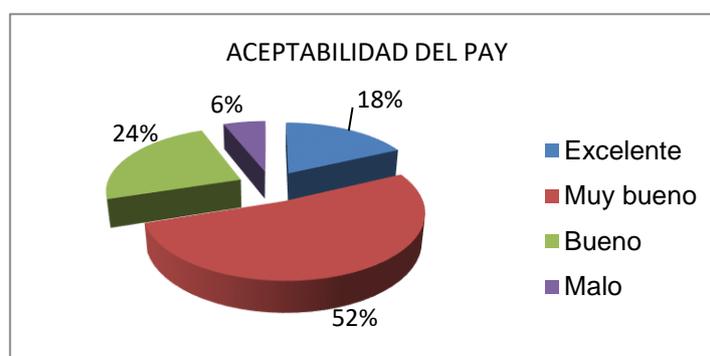
Valoración: <6= Excelente; 7-9= Muy Bueno; 10 -12 = Bueno; 13 – 15 = Malo

Escala	Número	Porcentaje
Excelente	9	18
Muy bueno	26	52
Bueno	12	24
Malo	3	6
Total	50	100

Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 13 Aceptabilidad del Pay



Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

En el resultado se puede observar que el 18% de los catadores indican que el pay elaborado a base de pétalos de rosa es un postre excelente ya que su preparación fue muy agradable, el 52 % evalúan como un producto muy bueno ya que en la preparación del relleno faltó que se concentre el sabor de rosa, mientras que el 24% indican que el producto final no presentó un color específico a rosa lo que califican como un producto bueno y el 6% de los degustadores califican como un producto malo debido a que le faltó el olor, sabor y color a rosa.

Cuadro N° 14 Aceptabilidad del Mousse

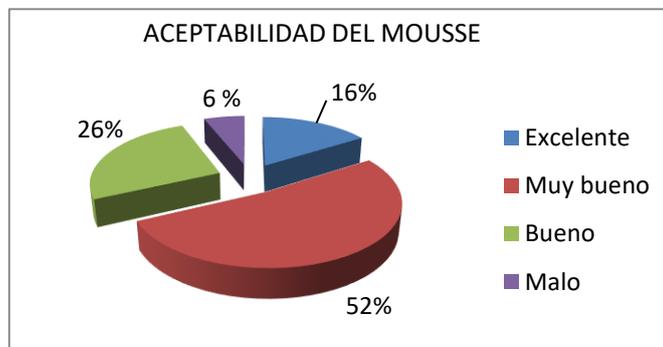
Valoración: <6= Excelente; 7-9= Muy Bueno; 10 -12 = Bueno; 13 – 15 = Malo

Escala	Número	Porcentaje
Excelente	8	16
Muy bueno	26	52
Bueno	13	26
Malo	3	6
Total	50	100

Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 14 Aceptabilidad del Mousse



Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

El 16% indican que el mousse preparado con los pétalos de rosa es excelente ya que el sabor y olor a rosa estuvo presente hasta el momento de ingerirlo, el 52% de los catadores indican que el mousse estuvo un poco empalagoso, pero que lo demás le gusto mucho lo que califican como un producto muy bueno, el 24% indican que el producto final es bueno ya que la presentación del mousse fue poco desagradable, y el 6% revelan que el mousse es muy dulce y que no presentó su textura original lo que evalúan como un producto malo.

Cuadro Nº 15 Aceptabilidad del Gelatina

Valoración: <6= Excelente; 7-9= Muy Bueno; 10 -12 = Bueno; 13 – 15 = Malo

Escala	Número	Porcentaje
Excelente	13	26
Muy bueno	27	54
Bueno	9	18
Malo	1	2
Total	50	100

Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico Nº 15 Aceptabilidad de Gelatina



Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012

Elaborado por: Sandra Asitimbay

En la tabulación de datos se puede observar que el 26% indican que el producto es excelente debido a que presentó su color, olor y textura apropiado, el 54% evalúan como un postre muy bueno, pero que le causó molestia al momento de consumirlo debido a que los pétalos deshidratados estaban en la superficie de la preparación lo que recomendaron utilizar las rosas mediante infusión, a continuación el 18% indican que el producto es bueno por lo que le faltó mejorar en la preparación y utilización correcta de las rosas y el 2% indican que en la gelatina le faltó rectificar el sabor y la presentación lo que califican como un producto malo.

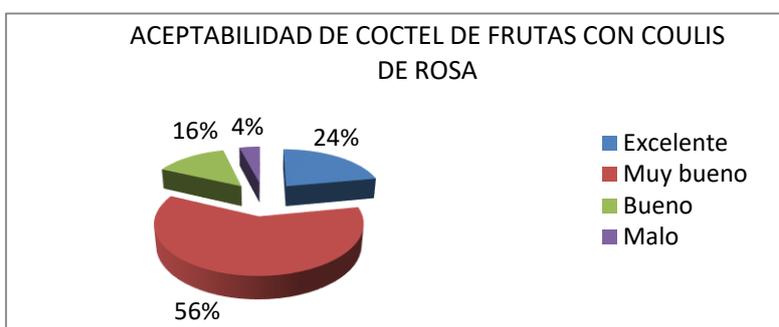
Cuadro Nº 16 Aceptabilidad de coctel de frutas con coulis de rosa

Valoración: <6= Excelente; 7-9= Muy Bueno; 10 -12 = Bueno; 13 – 15 = Malo

Escala	Número	Porcentaje
Excelente	12	24
Muy bueno	28	56
Bueno	8	16
Malo	2	4
Total	50	100

Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Gráfico N° 16 Aceptabilidad de Coctel de frutas con coulis de rosa



Fuente: Degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, febrero de 2012
Elaborado por: Sandra Asitimbay

Mediante la degustación realizada el 24% consideran al coctel de frutas como un postre excelente ya que el coulis de rosa mantuvo su sabor original, el 56% de los degustadores calificaron como un producto muy bueno debido a que le faltó el color en la ensalada, el 16% indican que al consumir el coctel de frutas el sabor de las cerezas sobrepasó al sabor de la rosa lo que evaluaron como un postre bueno y el 4% indicaron que el producto final presentó sabor a cereza lo que no pudieron catar el sabor de rosa lo que evaluaron como un producto malo.

ii. **Discusión**

En el desarrollo de la investigación realizada a través de una encuesta a turistas nacionales y extranjeros que visitan la comunidad Balbanera el 51.02% representó el sexo masculino y el 48.97% el sexo femenino; el 33.14% de los turistas fueron estudiantes y el 38.52% profesionales que llegaban a disfrutar del atractivo paisaje con un ingreso medio de 301 a 400 dólares que corresponde al 26.02% y de ingreso de 400 dólares en adelante que representa el 24.23%.

Según los datos obtenidos el 98.97% de los turistas indicaron que no han consumido postres elaborados a base de pétalos de rosa, mientras que 1.02% dieron a conocer que sí han consumido productos hecho con los pétalos y el 98.97% indicaron que sí le gustaría consumir productos de repostería preparado básicamente con los pétalos debido a que la rosa aporta nutrientes al organismo al ser consumido y el 1.02% no opinaron.

Al indicar la variedad de postres a los turistas el 24,75% prefirieron consumir el pastel ya que es el más conocido por los encuestadores, el 21.75% mostraron el consumo de coctel de frutas debido a que contiene mucha vitamina, mientras que el 16 % indicaron que le gustaría consumir la gelatina hecho con lo pétalos ya que mantiene el sabor y color a rosa y el resto de turistas prefirieron degustar de todo.

En cuanto a los precios de los postres los encuestados dieron a conocer lo siguiente; el 18.87% indicaron que estarían dispuestos a pagar \$7.00 por el pastel grande seguidamente el 11.22% prefirieron pagar \$ 8.00 de la misma porción mientras que el resto de encuestados estarían de acuerdo con los precios del pastel. A continuación el 6.5% consideran que seria conveniente pagar \$ 3.50 del mousse porción grande y el 3.25% están dispuestos a pagar \$ 5.00 de la misma porción, mientras que el 18.5% de turistas prefieren consumir postres de la porción pequeña de toda la variedad debido a que los precios varían desde \$ 0.50, a \$ 2.00.

Los encuestados revelaron que hacen su compra de productos de repostería en pastelerías que corresponde a 45.40% de turistas, el 31.12% realizan su compra en tiendas y el resto de turistas en supermercados. Lo que indica que es necesario la implementación de un local que expendia dulces elaborados a base de pétalos de rosa ya que en el sector de Balbanera no existe un local que venda estos productos, el 91.25% están de acuerdo y el 89% opinan que

la implantación del local se ubique frente a Laguna de Colta mientras que el 36.5% de los encuestados indican que se atienda de domingo a jueves debido a que llegan más turistas de diferentes lugares a disfrutar del hermoso paisaje.

Mediante la degustación realizada a los estudiantes y docentes de la Escuela de Gastronomía, el 60% indicaron que el pastel hecho con los pétalos de rosa es un producto muy bueno debido a que contenía su olor, sabor y textura original, el 52% calificó al mousse y al pay como un producto muy bueno debido a que la preparación fue muy agradable, el 54% calificó a la gelatina como un postre muy bueno y el 56% de los catadores indicaron que el coctel de frutas es un postre muy bueno de modo que se perfeccionó en la preparación de estos productos para llegar a la excelencia.

En base a los criterios de los degustadores los pétalos de la rosa se utilizó mediante infusión, secado y fresco en las preparaciones de los dulces ya que al momento de consumirlo no cause molestia y sea de agrado para todos los consumidores. En la degustación se dio a conocer cinco productos los cuales sirvió de base para la elaboración de otros productos que son: pastel (pastel de rosa, de helado, de chocolate negro y chocolate blanco), mousse (pétalos de rosa, limón, chocolate y pétalos blancos), pay, gelatina, muffins, budín y coctel de frutas con coulis de rosa.

VI. PLAN DE EMPRESAS

a. ASPECTOS TÉCNICOS

i. Determinación del tamaño de la empresa

En este cuadro se proyecta el número de clientes que asistirán a nuestra empresa, que indicamos a continuación:

Cuadro N° 17 Tamaño de la empresa

Año	Diario	Semanal (5 días)	Mensual (24 días)	Anual
2012	115	575	13,800	165,600
2013	125	625	15,000	180,000
2014	135	675	16,2000	194,400
2015	150	750	18,000	216,000
2016	200	1000	24,000	288,000

Elaborado por: Sandra Asitimbay

ii. Capacidad de Producción

Mediante este cuadro se da a conocer la capacidad que tiene nuestra empresa para producir los dulces elaborados con los pétalos de rosa de tal manera que hemos vinculado con nuestros clientes potenciales que se encuentra en el cuadro anterior.

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN				
		Mínimo	Medio	Máximo
Unidades/Diarias		115	158	200
Porción Grande	Pastel	8	11	15
	Mousse	10	16	20
Porción Pequeña	Pastel	25	31	35
	Mousse	22	27	30
	Gelatina	13	16	20
	Pay	2	6	10
	Flan	3	6	10
	Muffins	12	16	20
	Budín	5	9	15
	Coctel de frutas	15	20	25

Cuadro N° 18 Capacidad de Producción

Año	Diario	Semanal (5 días)	Mensual (24 días)	Anual
2012	115	575	13,800	165,600

2013	125	625	15,000	180,000
2014	135	675	16,2000	194,400
2015	150	750	18,000	216,000
2016	200	1000	24,000	288,000

Elaborado por: Sandra Asitimbay

iii. Localización

Macro localización

- País: Ecuador
- Región: Sierra
- Provincia: Chimborazo

Micro localización

- Cantón: Colta
- Parroquia: Sicalpa
- Comunidad: Balbanera
- Calle: panamericana sur vía a Cuenca

Cuadro Nº 19 Arriendo del Local Comercial

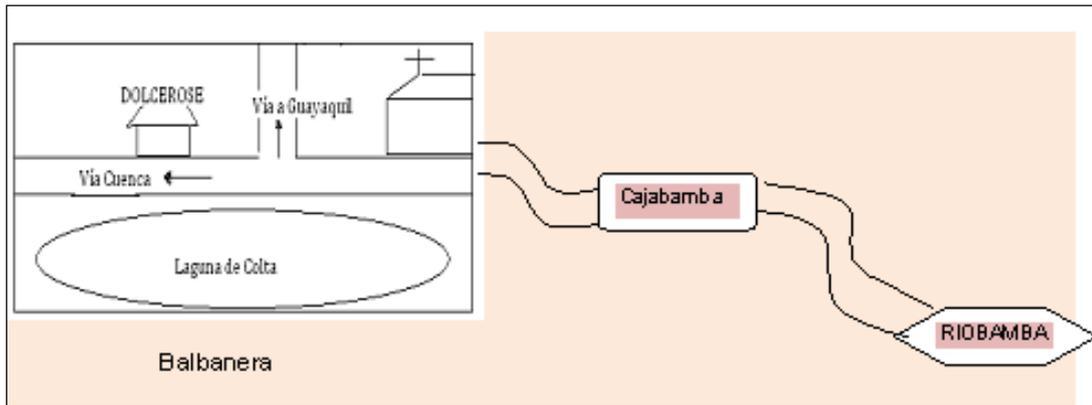
	Variable	Local 1 "frente a Laguna"	Local 2 "junto a la iglesia"
1	Servicios Básicos	5	4
2	Espacio de Producción	4	3
3	Parqueadero	2	2
4	Vías de acceso	5	4
5	Costo	5	4
6	Juegos infantiles	4	2
7	Áreas verde	5	4
	Total	30	23

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Valoración: 1= pésimo; 2=regular; 3=buena; 4=muy buena; 5=excelente

El alquiler del local es de \$ 400,00 mensuales que se cancelará el día 5 de cada mes y se canceló \$ 200,00 de garantía.

Gráfico Nº 17 Localización del local



Elaborado por: Sandra Asitimbay

iv. Proceso de producción del bien / Proceso de oferta del servicio

1. Receta estándar

1.1 Pay de pétalos de rosa

La realización de la receta estándar se tomó en cuenta los criterios de los catadores ya que evaluaron el olor, sabor, textura, color y dulzura de cada producto de modo que se mejoró en la utilización de la rosa en la preparación de cada producto.

Nombre de la Receta: Pay de pétalos de rosa			
Código de la Receta: H-001			
Número / Cantidad de porción : 6 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
200	gr	Galletas María	1.20
100	gr	Mantequilla	0.60
1	lata	Leche condensada	1.89
3	unidades	Rosa rojas	0.45
40	gr	Gelatina sin sabor	0.50
454	gr	Queso crema	1.60
Costo Total MPD			6,24
COSTO x ración (MPD)			1,04
P.V.P CON IVA			1,16



Preparación:

Muela finamente las galletas Marías y después vacíelas en un recipiente, al que va a agregar la mantequilla suavizada hasta formar una pasta para forrar el molde. Enseguida, proceda a elaborar el relleno: En una licuadora vacíe la leche condensada, los pétalos de rosa deshojados, ingredientes que molerá hasta que se desbaraten.

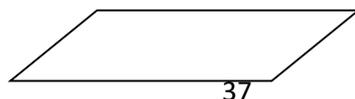
Aparte, en un vaso de cristal vaciará los $\frac{3}{4}$ de agua caliente para disolver la gelatina; es importante que no queden grumos en la solución, ya que después se agregará junto con el queso crema a la licuadora para que se mezclen con los anteriores ingredientes.

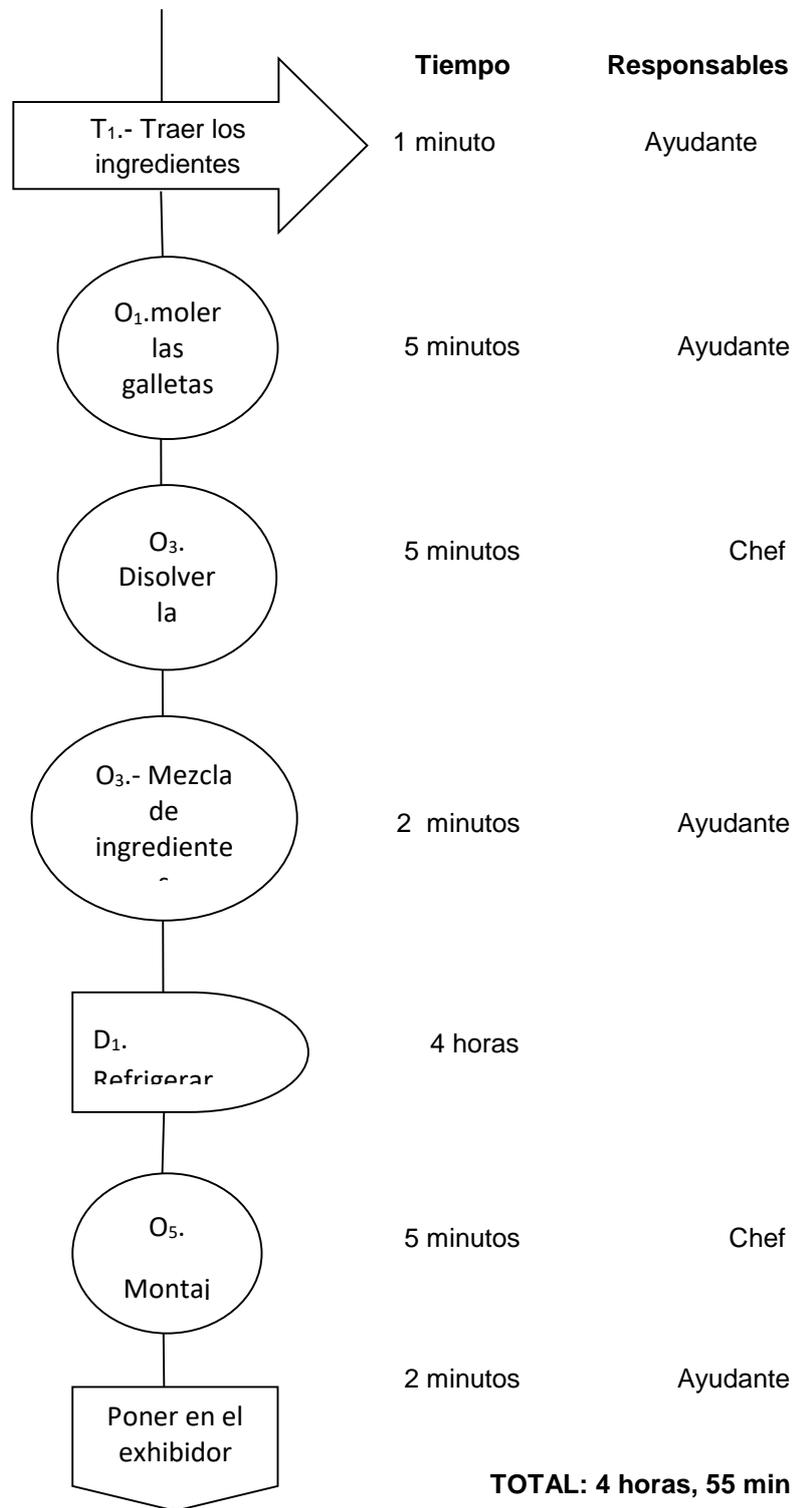
Finalmente, extienda la galleta molida por completo en un molde de vidrio. Cuando éste se encuentre tapizado, vacíe el relleno. Introduzca el molde al refrigerador por espacio de 4 horas para que cuaje. Servirse

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Moler finamente las galletas 5 min.
- Disolver la gelatina 5 min.
- Mezclar con los ingredientes anteriores 2 min.
- Refrigerar por 4 horas.
- Montaje del producto terminado 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Flujo grama N° 1 Pay de pétalos de rosa





1.2 Pastel de rosa

Nombre de la Receta: Pastel de rosa			
Código de la Receta: A-002			
Número / Cantidad de porción : 15 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1000	kg	Harina	1.50
500	gr	Azúcar	0.75
15	gr	Polvo de hornear	0.13
10	unidades	Huevo	1.00
430	gr	Mantequilla	1.41
15	gr	Rosa deshidratadas	0.75
15	gr	Pétalos enteras	0.75
7	gr	Esencia de vainilla	0.05
Costo Total MPD			6.34
COSTO x ración (MPD)			0.42
P.V.P CON IVA			0.47

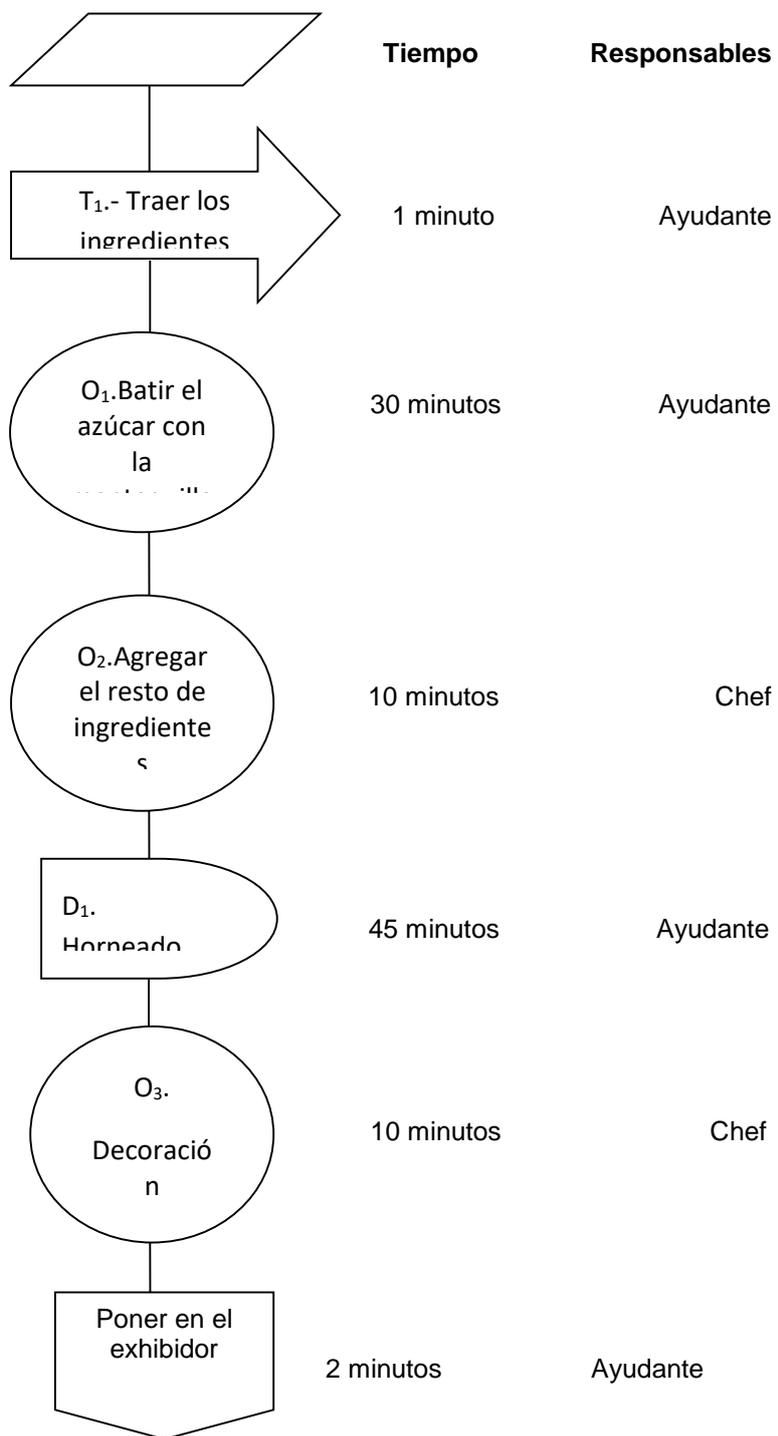
Preparación:

Bate el azúcar con la mantequilla hasta que forme una crema, luego añadir los huevos de uno en uno, seguidamente los pétalos deshidratados, agua de rosas y la harina, mezcle despacio y vacíe en un molde previamente enmantecado y enharinado, y lleve al horno por 45 minutos a una temperatura de 180°C. Después cubre el pastel con la crema chantilly y decora a su gusto.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Batir el azúcar con la mantequilla 30 min.
- Agregar el resto de ingredientes 10 min.
- Llevar al horno a 180° C 45 min.
- Decorar el pastel 10 min.
- Colocar en los exhibidores 2 min.

Flujo grama N° 2 Pastel de rosa



TOTAL: 1 hora, 38 minutos.

1.3 Pastel de pétalos

Nombre de la Receta:			
Pastel de pétalos			
Código de la Receta: A-003			
Número / Cantidad de porción : 15 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1000	kg	Harina	1.50
500	gr	Azúcar	0.75
15	gr	Polvo de hornear	0.13
10	unidades	Huevo	1.00
430	gr	Mantequilla	1.41
15	gr	Rosa deshidratadas	0.75
7	gr	Esencia de vainilla	0.05
160	gr	Crema chantilly	1.21
1	lt	Leche	0.75
1	lb	Fresas frescas	1.00
Costo Total MPD			8.55
COSTO x ración (MPD)			0.57
P.V.P CON IVA			0.64

Preparación:

Bate el azúcar con la mantequilla hasta que forme una crema, luego añadir los huevos de uno en uno, seguidamente los pétalos deshidratados, agua de rosas y la harina, mezcle despacio y vacíe en un molde previamente enmantequillado y enharinado, y lleve al horno por 45 minutos a una temperatura de 180°C. Después corte el pastel en tres partes y cada parte cubra con crema chantilly y encima coloque las fresas cortadas por la mitad, la última capa cubra con los pétalos cristalizados.

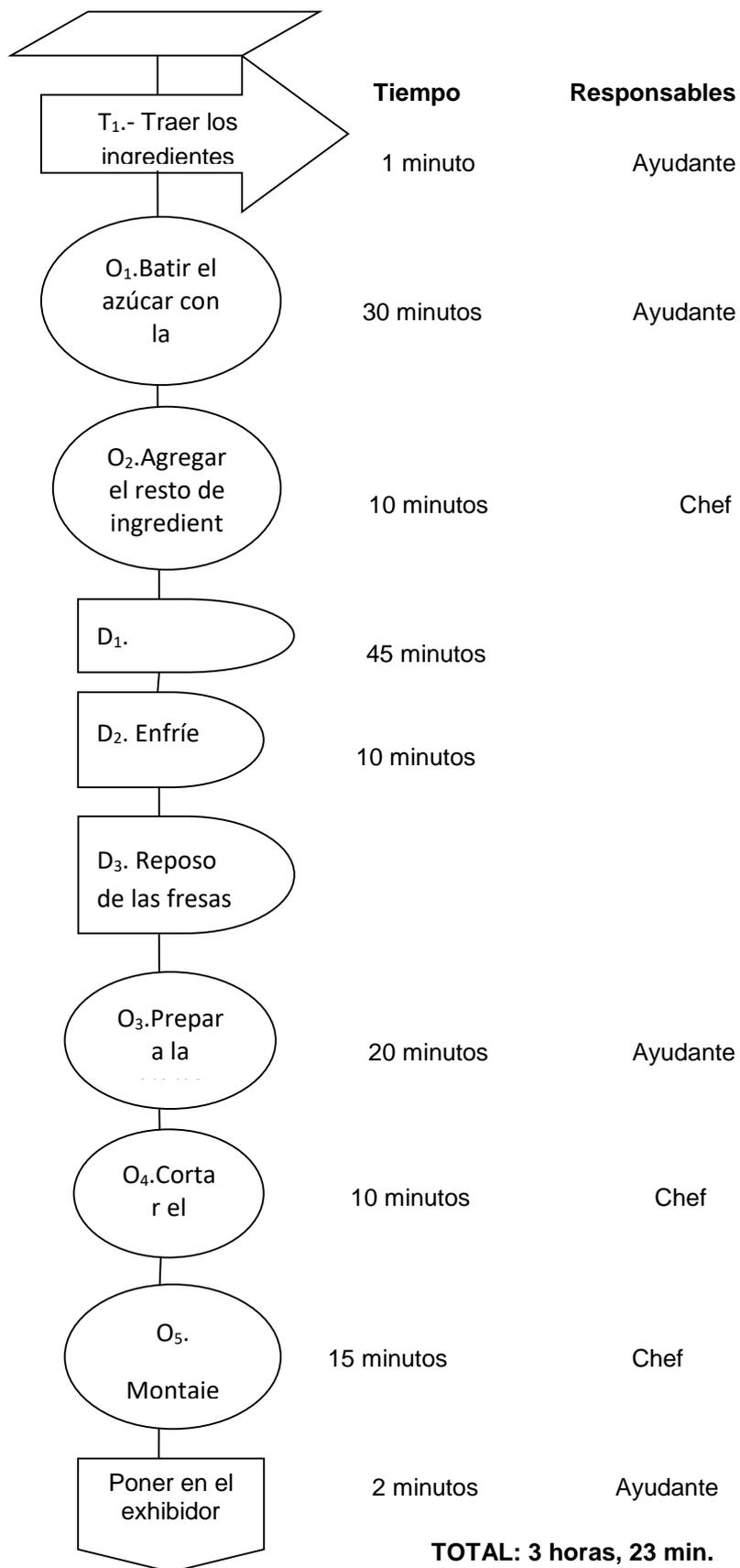
Hacer el relleno: Bate bien la crema con la leche. En un recipiente coloca las fresas cortadas por la mitad, previamente bañada con el jarabe de pétalos de rosa y deje reposar durante 1 hora.

Pétalos de rosa cristalizado: Pinta los pétalos de rosa con la clara de huevo utilizando un pincel por ambos lados y pásalos por azúcar, luego déjalos secar a temperatura ambiente por 2-3 días.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Batir el azúcar con la mantequilla 30 min.
- Agregar el resto de ingredientes 10 min.
- Llevar al horno a 180°C 45 min.
- Dejar que se enfríe 10 min
- Dejar en reposo las fresas con el jarabe 1 hora
- Preparar la crema chantilly 20 min.
- Cortar el pastel en tres capas 10 min.
- Montaje del pastel 15 min
- Colocar en el mostrador 2 min.

Gráfico N° 3 Flujo grama de Pastel de Pétalos de rosa



1.4 Pastel de Helado

Nombre de la Receta: Pastel de Helado			
Código de la Receta: A-004			
Número / Cantidad de porción : 15 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1000	kg	Harina	1.50
500	gr	Azúcar	0.75
15	gr	Polvo de hornear	0.13
10	unidades	Huevo	1.00
430	gr	Mantequilla	1.41
15	gr	Rosa deshidratadas	0.75
7	gr	Esencia de vainilla	0.05
160	gr	Crema chantilly	1.21
2	taza	Crema batida	1.65
1	lb	Chocolate negro	2.30
Costo Total MPD			10.75
COSTO x ración (MPD)			0.72
P.V.P CON IVA			0.81

Preparación

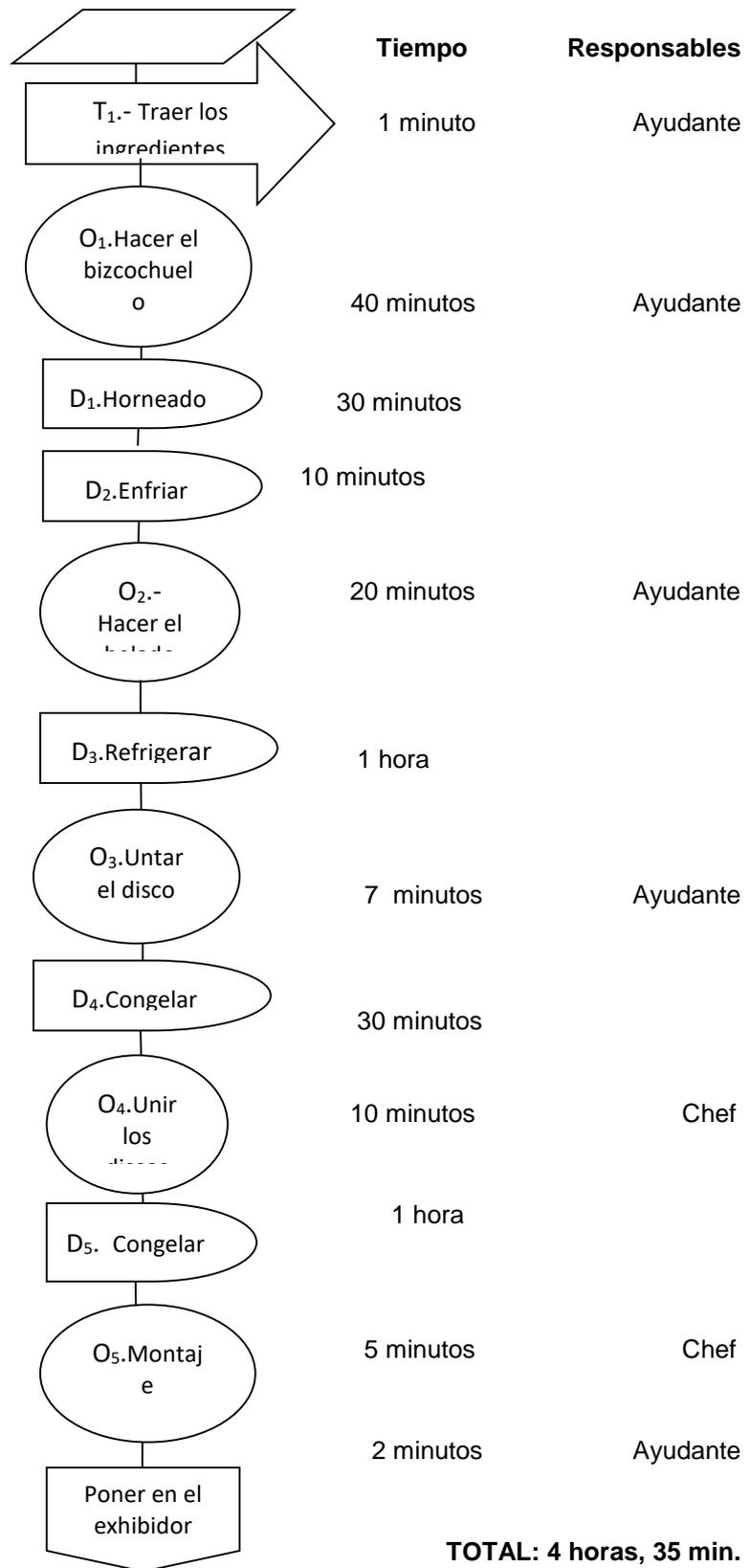
Bate el azúcar con la mantequilla hasta que forme una crema, luego añadir los huevos de uno en uno, seguidamente los pétalos deshidratados, agua de rosas y la harina, mezcle despacio y vacíe en un molde previamente enmantequillado y enharinado, y lleve al horno por 30-45 minutos a una temperatura de 180°C. Luego deje que se enfríe.

Helado: Picar y derretir a baño maría, el chocolate, añada 1 taza de crema y Refrigere. Cortar el bizcochuelo en 2 discos, untar cada uno con el chocolate blanco respectivamente. Congelar cada disco hasta que el chocolate solidifique. Unir los dos discos y volver a congelar por una hora más, antes de servir cubrir la torta con la crema chantilly. Volver al congelador hasta servir. Adornar con rizos de chocolate y pétalos cristalizados.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Hacer el bizcochuelo 40 min.
- Llevar al horno a 180° C 30 min.
- Dejar que se enfríe 10 min
- Hacer el helado 20 min.
- Refrigerar 1 hora.
- Untar cada disco de pastel con el chocolate 7 min.
- Congelar cada disco 30 min.
- Unir los dos discos 10 min.
- Volver a congelar 1 hora
- Montaje 5 min
- Colocar en el mostrador frío, hasta el momento de servir 2 min.

Flujo grama Nº 4 Pastel de Helado



1.5 Pastel de chocolate con coulis de rosa

Nombre de la Receta: Pastel de chocolate con culis de rosa			
Código de la Receta: A-005			
Número / Cantidad de porción : 16 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1000	kg	Harina	1.50
500	gr	Azúcar	0.75
15	gr	Polvo de hornear	0.13
10	unidades	Huevo	1.00
430	gr	Mantequilla	1.41
5	unidades	Rosa roja	0.63
7	gr	Esencia de vainilla	0.05
160	gr	Crema chantilly	1.21
60	gr	Cocoa	0.42
Costo Total MPD			7.10
COSTO x ración (MPD)			0.44
P.V.P CON IVA			0.49

Preparación:

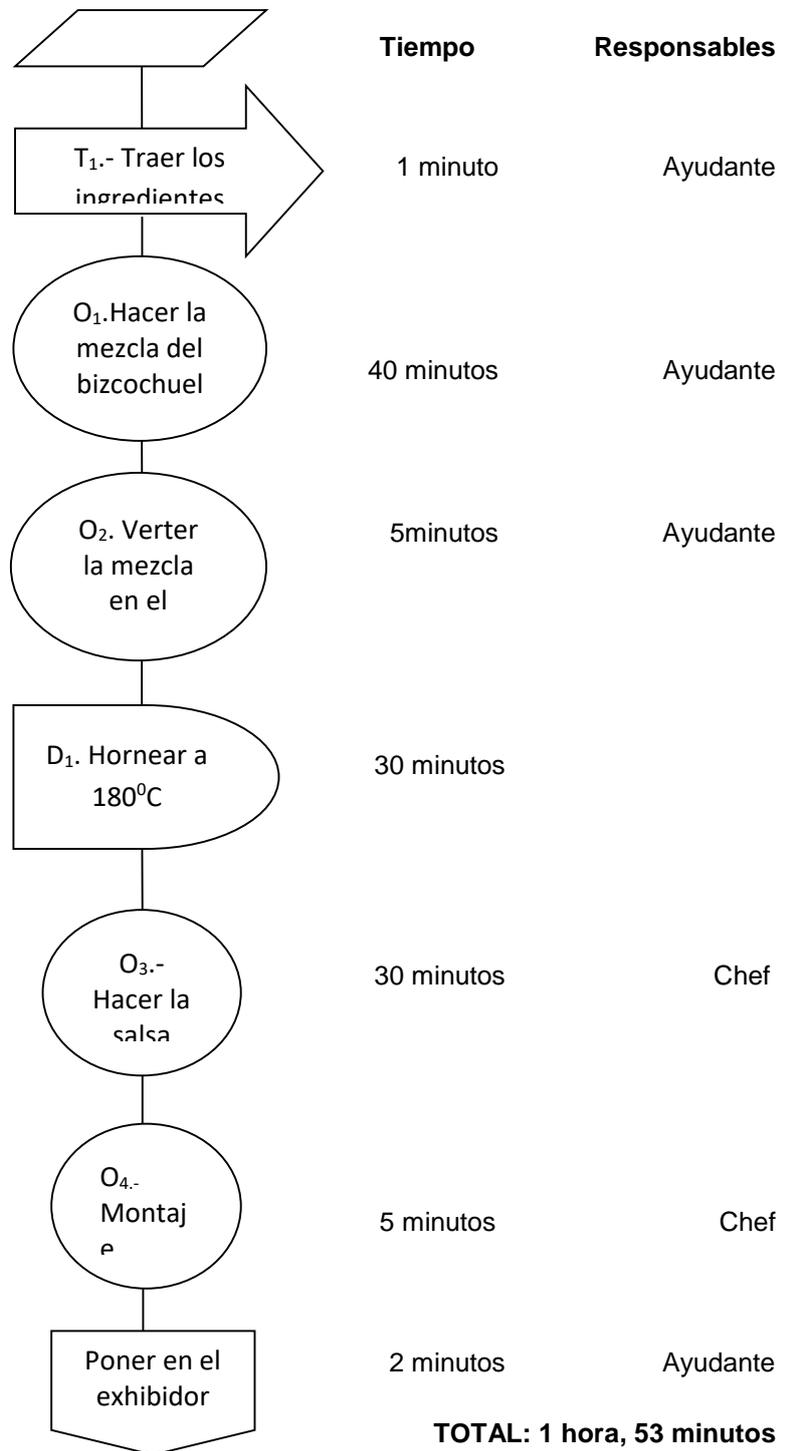
Batir el azúcar con la mantequilla hasta que estén blanquecinas, luego agregar los huevos y la harina mezclado con el polvo de hornear y la cocoa, obtener una mezcla suave y lisa. Verter la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y hornear a 180°C por 30 minutos, luego desmoldar y bañar con salsa de rosa. Después decorar con la crema chantilly.

Coulis licuar los pétalos con un poco de agua y proceda a cocinar y añada el azúcar, siga cocinando hasta que se espese, cuela y dejar que se enfríe.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Hacer la mezcla del bizcochuelo 40 min.
- Verter la mezcla en el molde 5 min.
- Hornear a 180°C 30 min.
- Hacer salsa de rosas. 30 min.
- Montaje del producto terminado 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Gráfico N°5 Flujo grama de Pastel de chocolate



1.6 Pastel de rosa con chocolate blanco

Nombre de la Receta: Pastel de rosa con chocolate blanco			
Código de la Receta: A-006			
Número / Cantidad de porción : 15 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
400	gr	Harina	0.45
200	gr	Azúcar	0.55
15	gr	Polvo de hornear	0.09
5	unidades	Huevo	0.50
215	gr	Mantequilla	0.72
3	unidades	Rosa roja deshidratadas	0.38
3	gr	Esencia de vainilla	0.05
400	gr	Chocolate blanco	2.48
Costo Total MPD			5.22
COSTO x ración (MPD)			0.35
P.V.P CON IVA			0.39

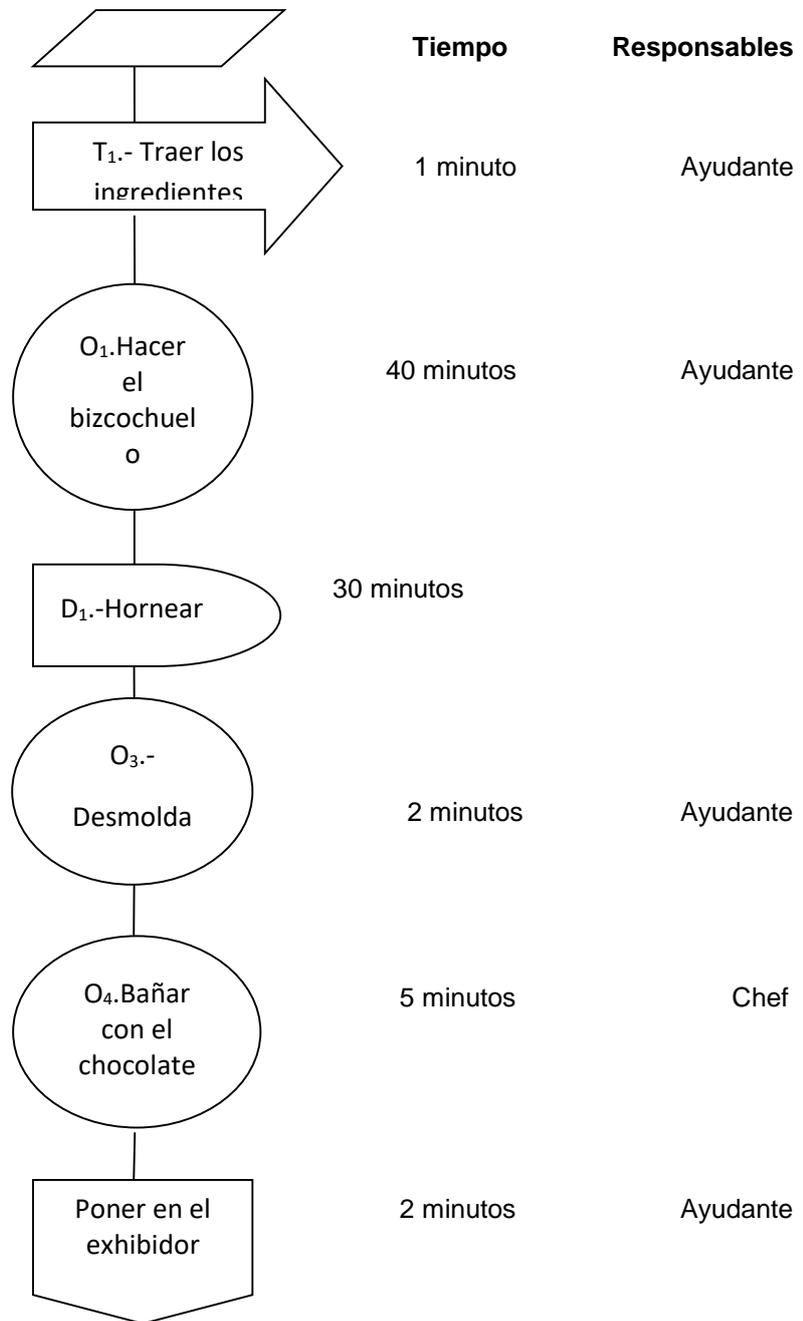
Preparación:

Batir el azúcar con la mantequilla hasta que estén blanquecinas, luego agregar los huevos y la harina mezclado con el polvo de hornear y los pétalos deshidratados cortados finamente, obtener una mezcla suave y lisa. Verter la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y hornear a 180°C por 30 minutos, luego desmoldar y bañar con el chocolate blanco desleído a baño maría.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Hacer el bizcochuelo 40 min.
- Hornear a 180° C 30 min.
- Desmoldar 2 min.
- Bañar con el chocolate 5 min.
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Flujo grama N° 6 Pastel de Rosa con Chocolate Blanco



TOTAL: 1 hora, 20 min.

1.7 Mousse de pétalos de rosa

Nombre de la Receta: Mousse de Pétalos de rosa			
Código de la Receta: B-001			
Número / Cantidad de porción : 6 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
250	cc	Leche	0.18
1	lata	Leche condensada	1.89
6	cdas	Azúcar	0.09
75	gr	Gelatina sin sabor	0.50
30	gr	Pétalos	0.72
Costo Total MPD			3.38
COSTO x ración (MPD)			0.56
P.V.P CON IVA			0.62

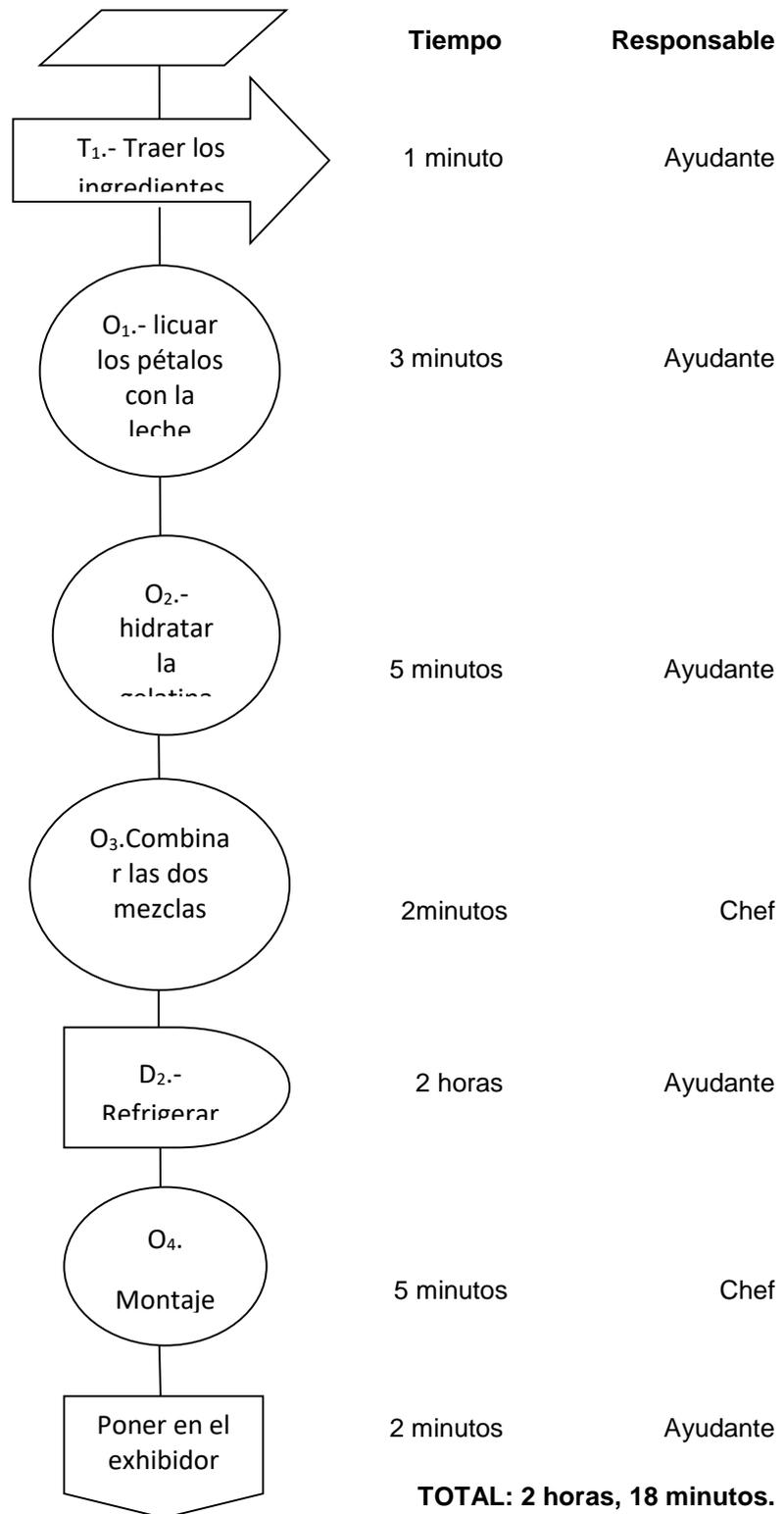
Preparación:

Licuar los pétalos rojos y el azúcar con la leche y mezclar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en agua de rosas y combinar las dos mezclas en formas envolventes para no bajar la mezcla y refrigerar por dos horas.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Licuar los pétalos con la leche 3 min.
- Hidratar la gelatina 5 min.
- Combinar las dos mezclas 2 min.
- Refrigerar por 2 horas.
- Montaje del producto 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 1 min.

Flujo grama N° 7 Mousse de pétalos de rosa



1.8 Mousse de rosa blanca

Nombre de la Receta:			
Mousse de rosa blanca			
Código de la Receta:			
B-002			
Número / Cantidad de porción : 6 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
250	cc	Leche	0.18
1	lata	Leche condensada	1.89
6	cdas	Azúcar	0.09
75	gr	Gelatina sin sabor	0.50
30	gr	Pétalos	0.72
Costo Total MPD			3.38
COSTO x ración (MPD)			0.56
P.V.P CON IVA			0.62

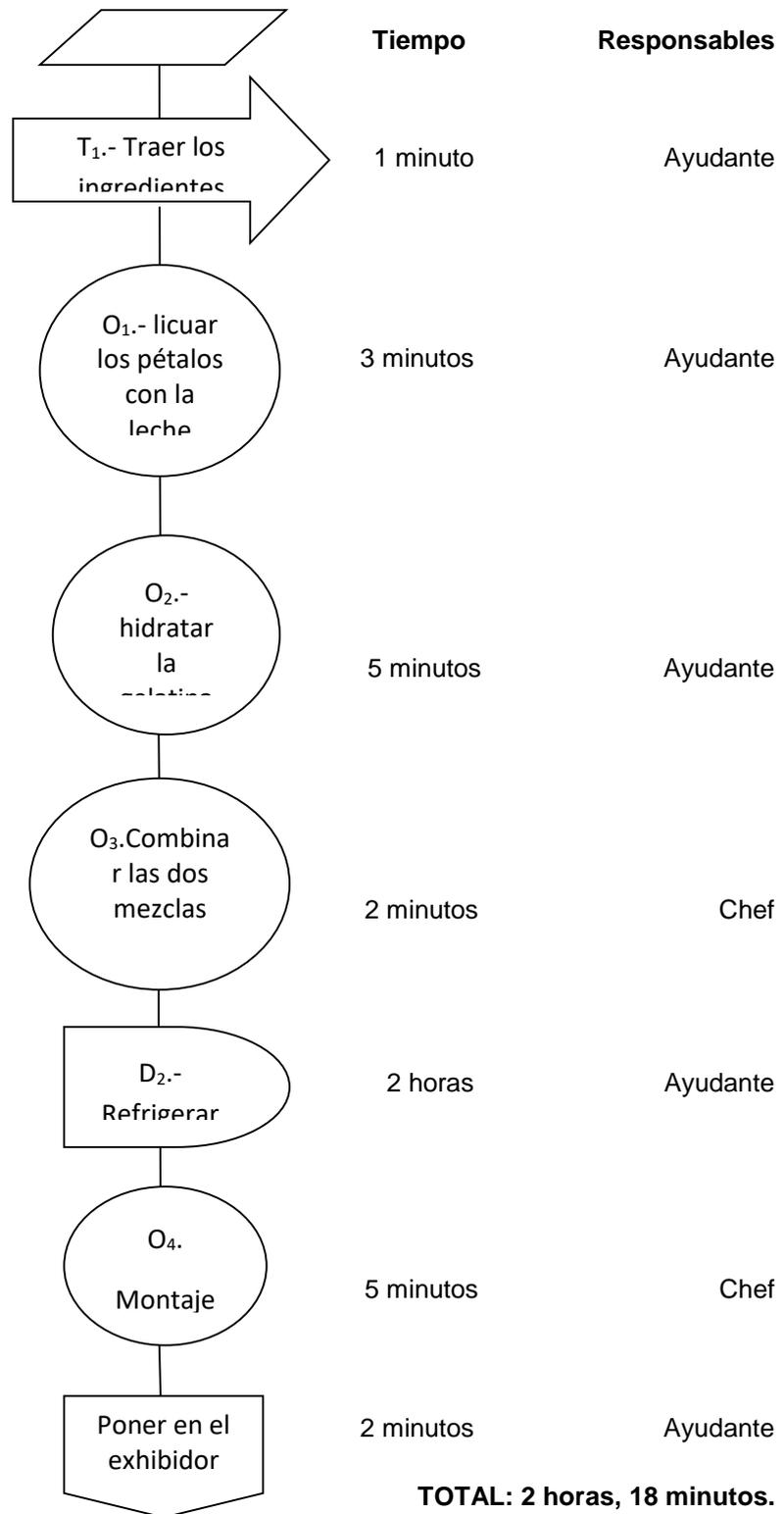
Preparación:

Licuar los pétalos blancos y el azúcar con la leche y mezclar con la leche condensada. Aparte hidratar la gelatina en agua de rosas y combinar las dos mezclas en formas envolventes para no bajar la mezcla y refrigerar por dos horas.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Licuar los pétalos con la leche 3 min.
- Hidratar la gelatina 5 min.
- Combinar las dos mezclas 2 min.
- Refrigerar por 2 horas.
- Montaje del producto 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 1 min.

Flujo grama Nº 8 Mousse de rosa blanca



1.9 Mousse de chocolate

Nombre de la Receta:			
Mousse de Chocolate			
Código de la Receta:			
B-002			
Número / Cantidad de porción : 5 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
3	cdas	Leche	0.10
125	gr	Chocolate	2.50
3	unidad	Yema	0.30
4	unidad	Claras	0.40
3	cdas	Azúcar	0.18
75	gr	Mantequilla	2.50
Costo Total MPD			5.98
COSTO x ración (MPD)			1.20
P.V.P CON IVA			1.34

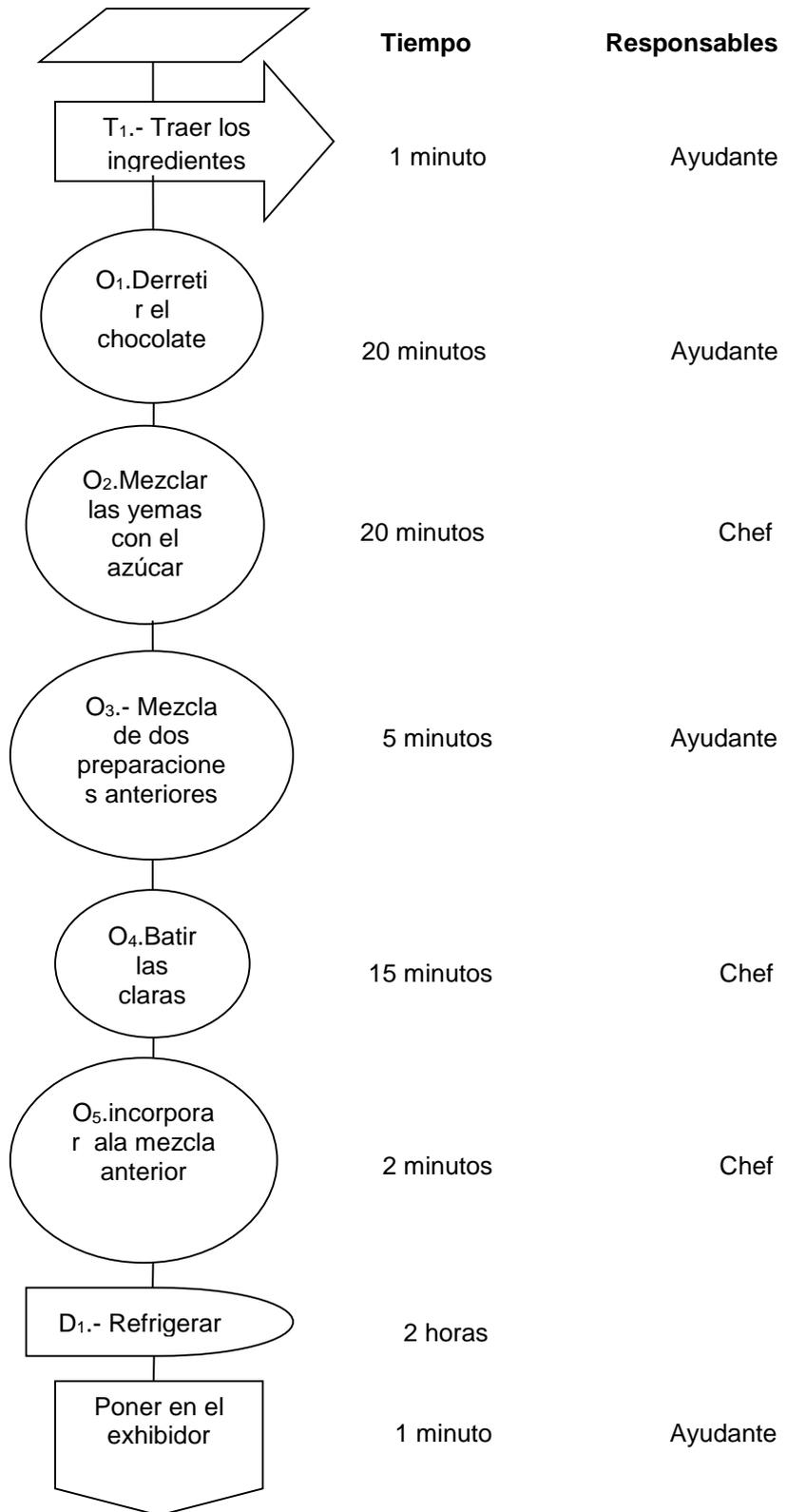
Preparación:

Poner en un recipiente a baño maría el chocolate troceado y la leche, una vez que el chocolate se ha derretido retirar del fuego y añadir la mantequilla troceada. Aparte en otro recipiente mezclar bien las yemas con el azúcar y los pétalos, luego esta mezcla añadir a la mezcla anterior de chocolate. Batir la claras a punto de nieve. Enfriada la mezcla de chocolate, se incorpora las claras batidas muy suavemente. Poner la preparación en un recipiente y refrigerar al menos por dos horas.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Derretir el chocolate. 20 min.
- Mezcla de yemas con el azúcar 20 min.
- Mezcla de las dos preparaciones anteriores 5 min.
- Batir la claras a punto de nieve 15 min.
- Incorporar a la mezcla anterior 2 min.
- Refrigerar 2 horas
- Colocar en el mostrador 1 min.

Flujo grama Nº 9 Mousse de chocolate con rosas



Total: 3 horas, 4 minutos

1.10 Mousse de limón con rosas

Nombre de la Receta: Mousse de limón con rosas			
Código de la Receta: B-004			
Número / Cantidad de porción : 6 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1	Lata mediana	Leche condensada	1.89
3	unidades	Huevo	0.30
3	unidades	Rosas	0.45
4	unidades	Limón	0.40
250	gr	Mantequilla	1.20
Costo Total MPD			4.24
COSTO x ración (MPD)			0.70
P.V.P CON IVA			0.78

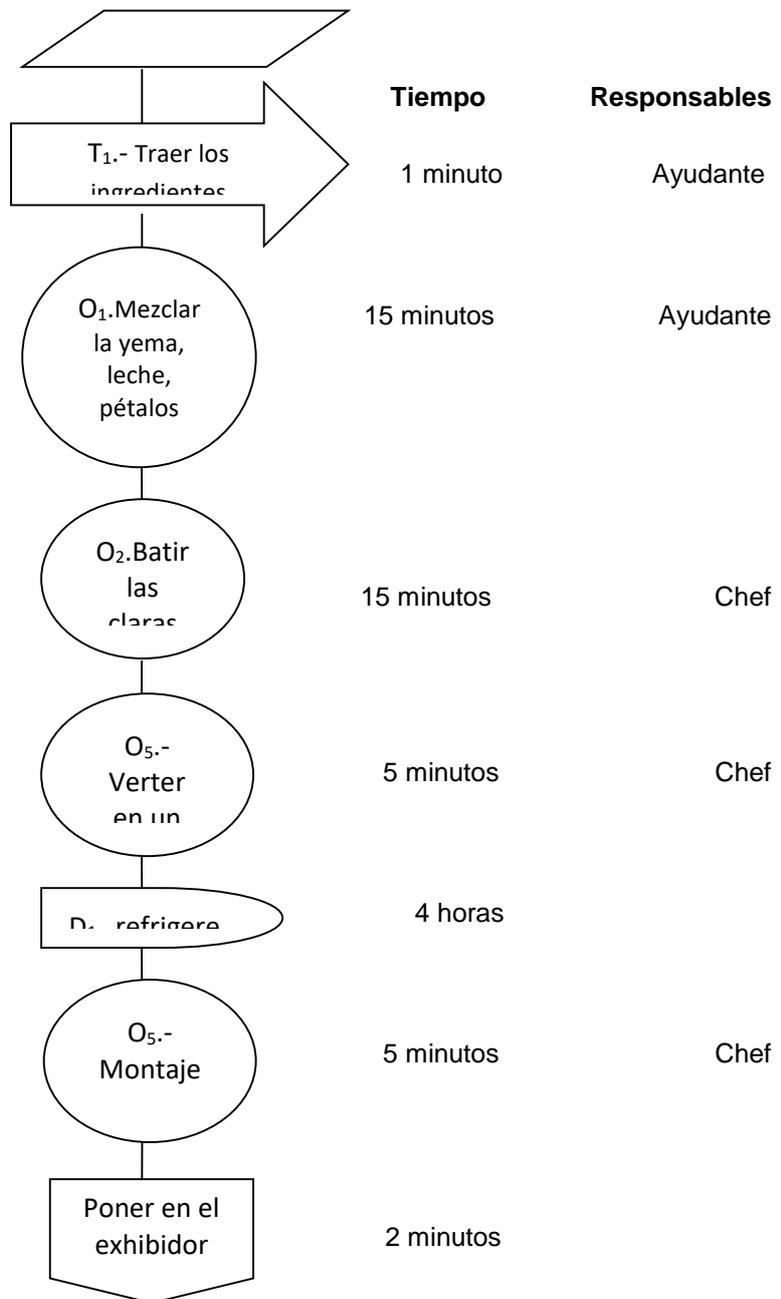
Preparación

Se separan las yemas de las claras y se ponen en dos recipientes por separado. Junto a las yemas, se agrega la leche condensada y los pétalos deshidratados se remueven bien. A continuación se exprimen los limones y se vierte el zumo en la mezcla anterior y se remueve todo muy bien hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea, a esta misma mezcla se agrega la mantequilla y se remueve todo nuevamente con la espátula de madera. Por otro lado se baten a punto de nieve las claras y se añaden a la mezcla removiendo con movimientos verticales de arriba a abajo para evitar que se bajen y pierdan la esponjosidad. Se vierte la mezcla en un molde y se refrigera por 4 horas.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Mezclar las yemas, leche condensada y pétalos 15 min.
- Batir las claras a punto de nieve añadir a la mezcla 15 min.
- Verter en un molde 2 min.
- Refrigerar 4 horas
- Montaje del producto terminado 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Flujo grama N° 10 de Mousse de limón con rosas



Total: 4 horas, 43 minutos.

1.11 Flan de rosas

Nombre de la Receta: Flan de rosas			
Código de la Receta: C-001			
Número / Cantidad de porción : 4 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
1	lt	Leche	0.70
5	unidades	Huevo	0.60
100	gr	Azúcar normal	0.23
100	gr	Azúcar para el caramelo	0.23
3	unidades	Rosa roja deshidratadas	0.38
Costo Total MPD			2.14
COSTO x ración (MPD)			0.54
P.V.P CON IVA			0.60

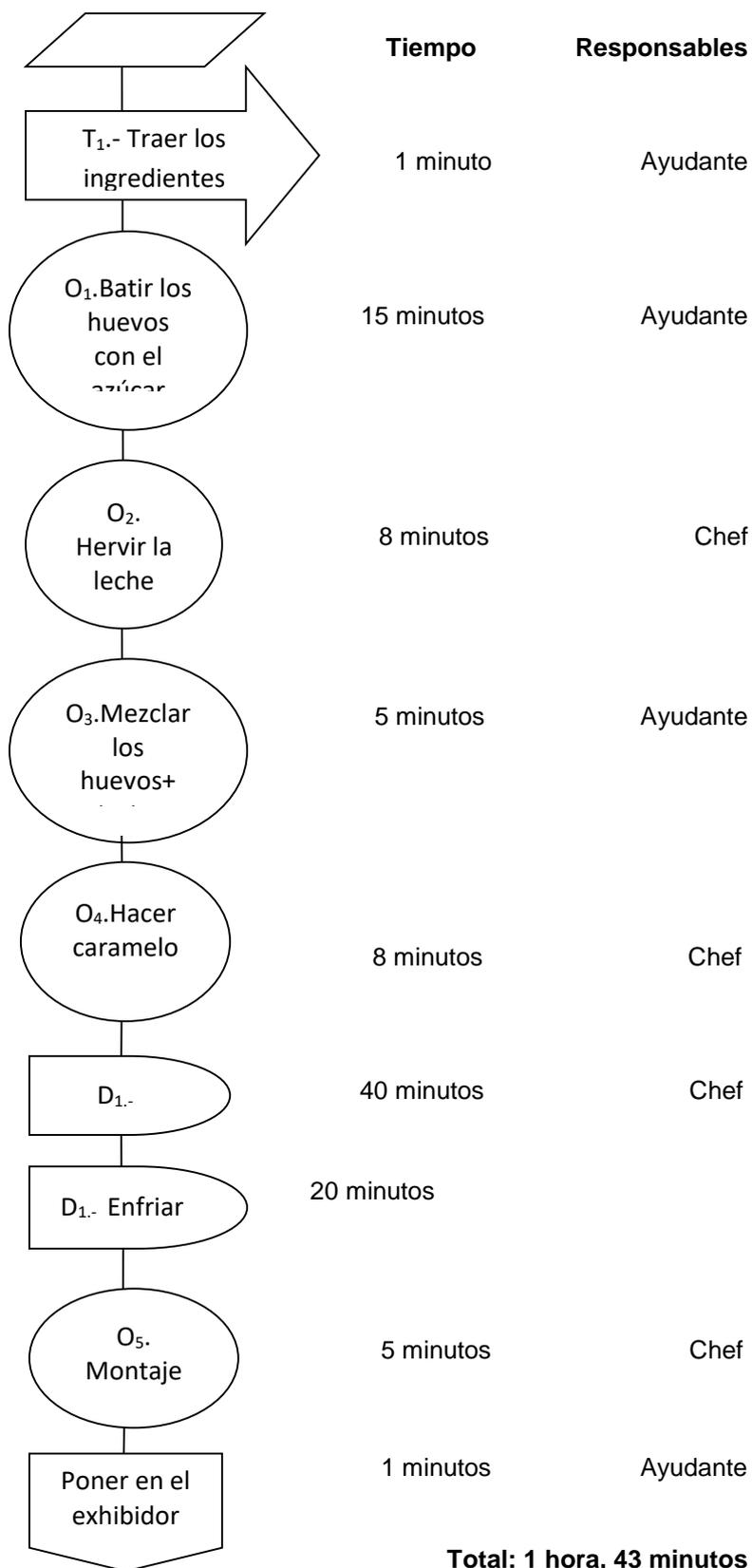
Preparación:

Batir bien el huevo con el azúcar. Poner a hervir la leche con los pétalos enteros y el azúcar, una vez hervido cernir y mezclar a la preparación anterior. Quemar el azúcar hasta obtener un caramelo de color marrón líquido y untar las paredes del molde. Verter la mezcla en el molde, se pone al baño maría y lleve al horno de temperatura suave, cocinar por 40 min aproximadamente.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Batir los huevos con el azúcar. 15 min.
- Poner a hervir la leche con los pétalos de rosa. 8 min.
- Mezclar los huevos con la leche, 5min.
- Hacer un caramelo y poner la preparación. 8 min
- Llevar al horno suave por 40 min.
- Esperar que se enfríe. 20 min.
- Llevar al mostrador 1 min.

Flujo grama Nº 11 Flan de pétalos de rosa



1.12 Gelatina de limón con rosas

Nombre de la Receta: Gelatina de limón con rosa			
Código de la Receta: D-001			
Número / Cantidad de porción : 10 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
450	gr	Gelatina sabor a limón	2.40
5	unidades	Rosas rojas	0.60
1	lt	leche	0.70
230	gr	Crema chantilly	1.41
Costo Total MPD			5.11
COSTO x ración (MPD)			0.51
P.V.P CON IVA			0.57

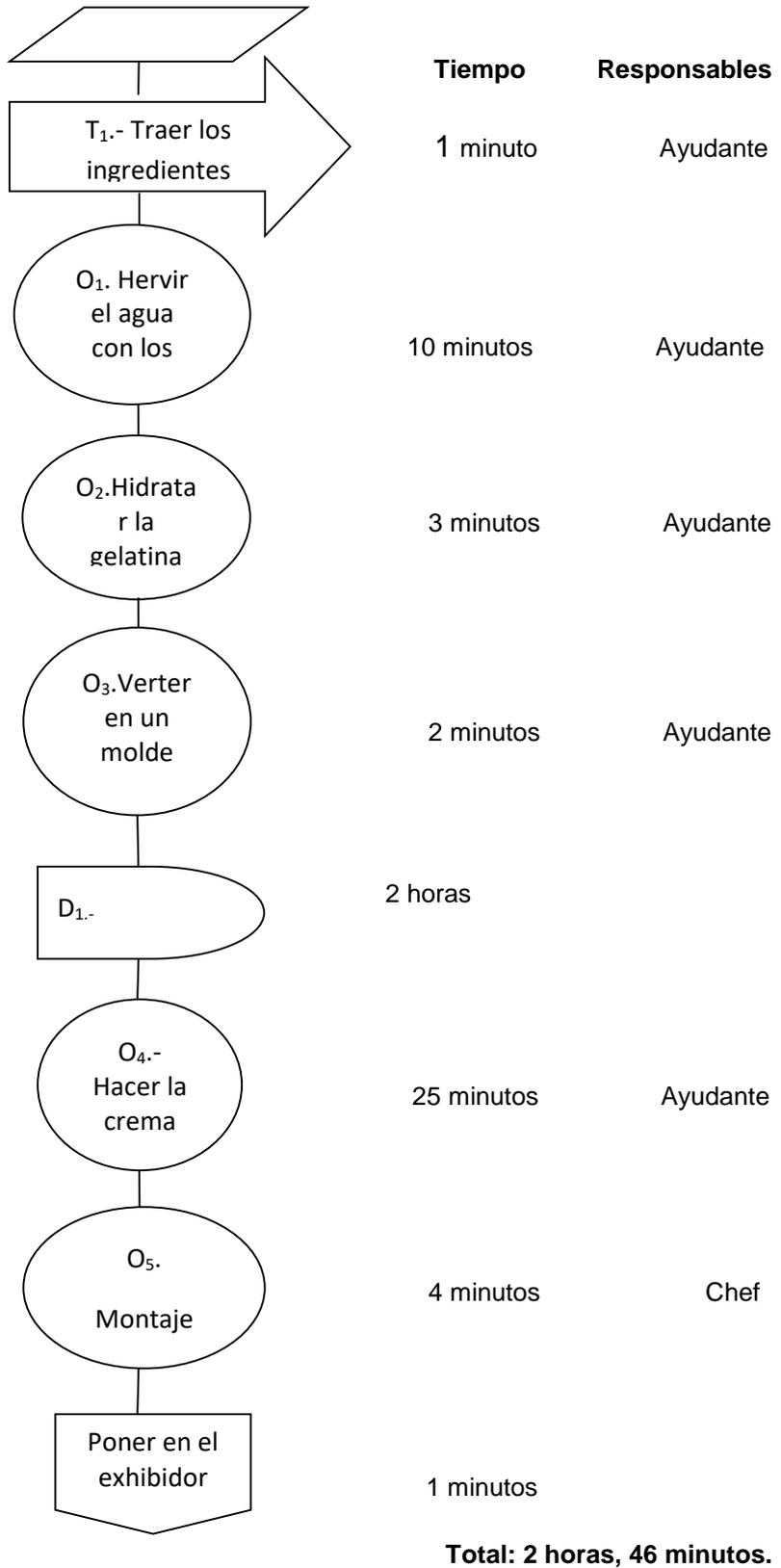
Preparación:

Hervir el agua y añadir los pétalos de rosa. Cernir y reservar. Luego hidratar la gelatina en la preparación anterior. Vierta la mezcla en un molde y refrigere hasta que cuaje. Desmolde y decore con la crema chantilly.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Hervir el agua con los pétalos 10 min.
- Hidrate la gelatina en la preparación anterior. 3 min.
- Verter la preparación en un molde 2 min.
- Refrigere hasta que cuaje 2 hora
- Hacer la crema chantilly 25 min.
- Montaje del producto terminado 5 min
- Llevar a la planta de exhibición 1 min.

Flujo grama Nº 12 Gelatina de limón con rosa



1.13 Gelatina de rosas

Nombre de la Receta: Gelatina de rosas			
Código de la Receta: D-002			
Número / Cantidad de porción : 6porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
450	gr	Gelatina sin sabor	2.40
5	unidades	Rosas rojas	0.60
1	lata	Leche evaporada	1.52
100	gr	Azúcar	0.35
Costo Total MPD			4.87
COSTO x ración (MPD)			0.82
P.V.P CON IVA			0.92

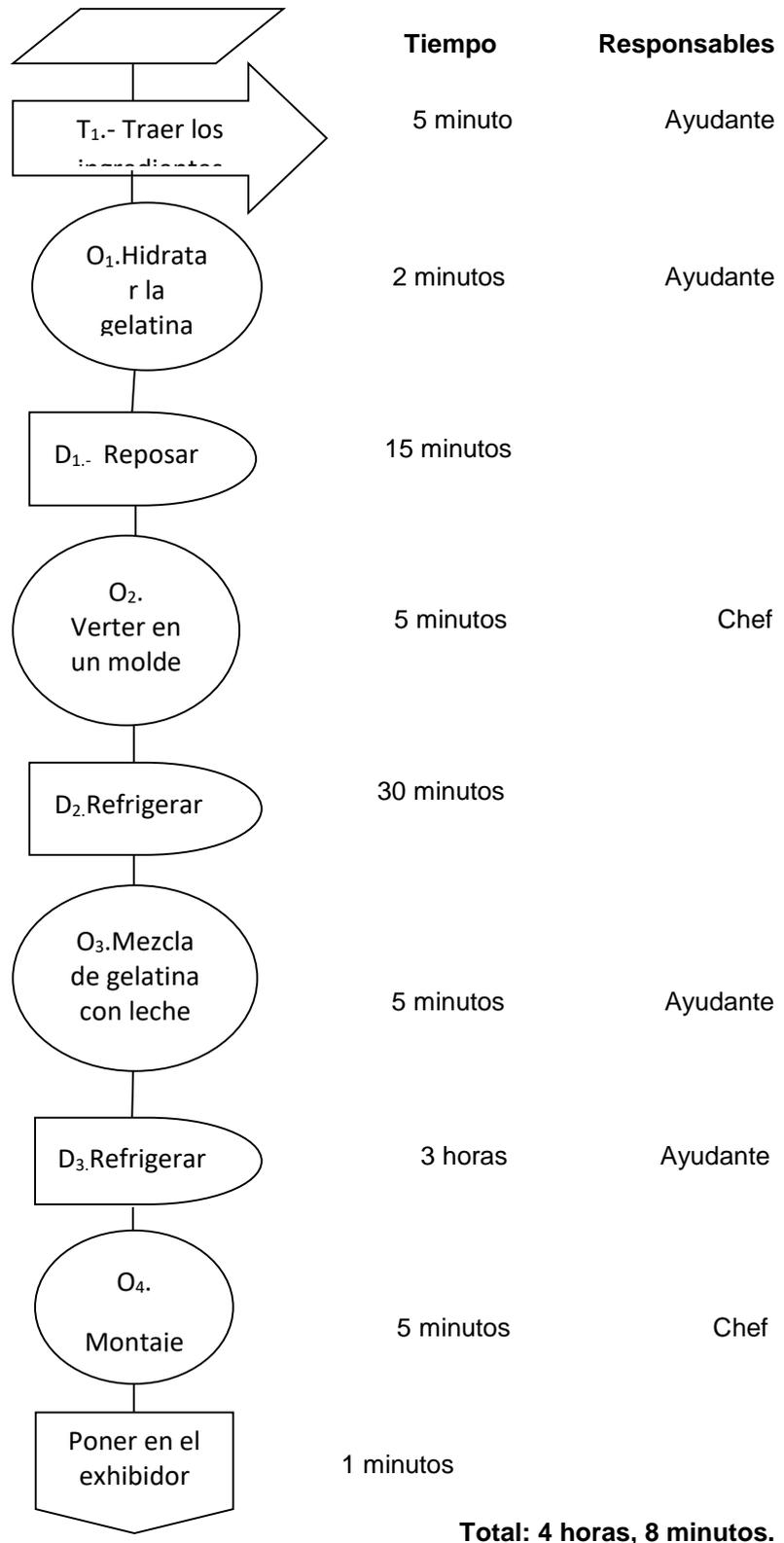
Preparación:

Hidrate la gelatina en agua junto con los pétalos de rosa; revuelve durante 2 min, hasta que la gelatina esté completamente disuelta, tápala con la envoltura plástica, déjala reposar 15 min, escúrrela y desecha los pétalos. Vierte 1 ½ taza de gelatina en un molde. Refrigérala 30 min. Mientras, mezcla la gelatina restante con la leche, vierte esto cuidadosamente sobre la capa de gelatina en el molde, refrigérala 3 horas o hasta que esté firme.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 5 min.
- Hidratar la gelatina y disolver bien 2 min.
- Dejar en reposo 15 min,
- Vierte 1 ½ taza de gelatina en un molde 5 min.
- Refrigerar 30 min.
- Mezcla la gelatina restante con la leche y refrigérala 3 horas
- Montaje del producto 5 min.
- Llevar a la planta de exhibición 1 min.

Flujo grama N° 13 Gelatina de Rosas



1.14 Muffins

Nombre de la Receta:			
Muffins			
Código de la Receta:			
E-001			
Número / Cantidad de porción : 12 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
300	gr	Harina	0.45
150	gr	Azúcar	0.35
6	gr	Polvo de hornear	0.09
5	unidades	Huevo	0.60
200	gr	Mantequilla	0.72
1	lt	Leche	0.70
3	unidades	Rosas rojas	0.38
Costo Total MPD			3.29
COSTO x ración (MPD)			0.27
P.V.P CON IVA			0.30

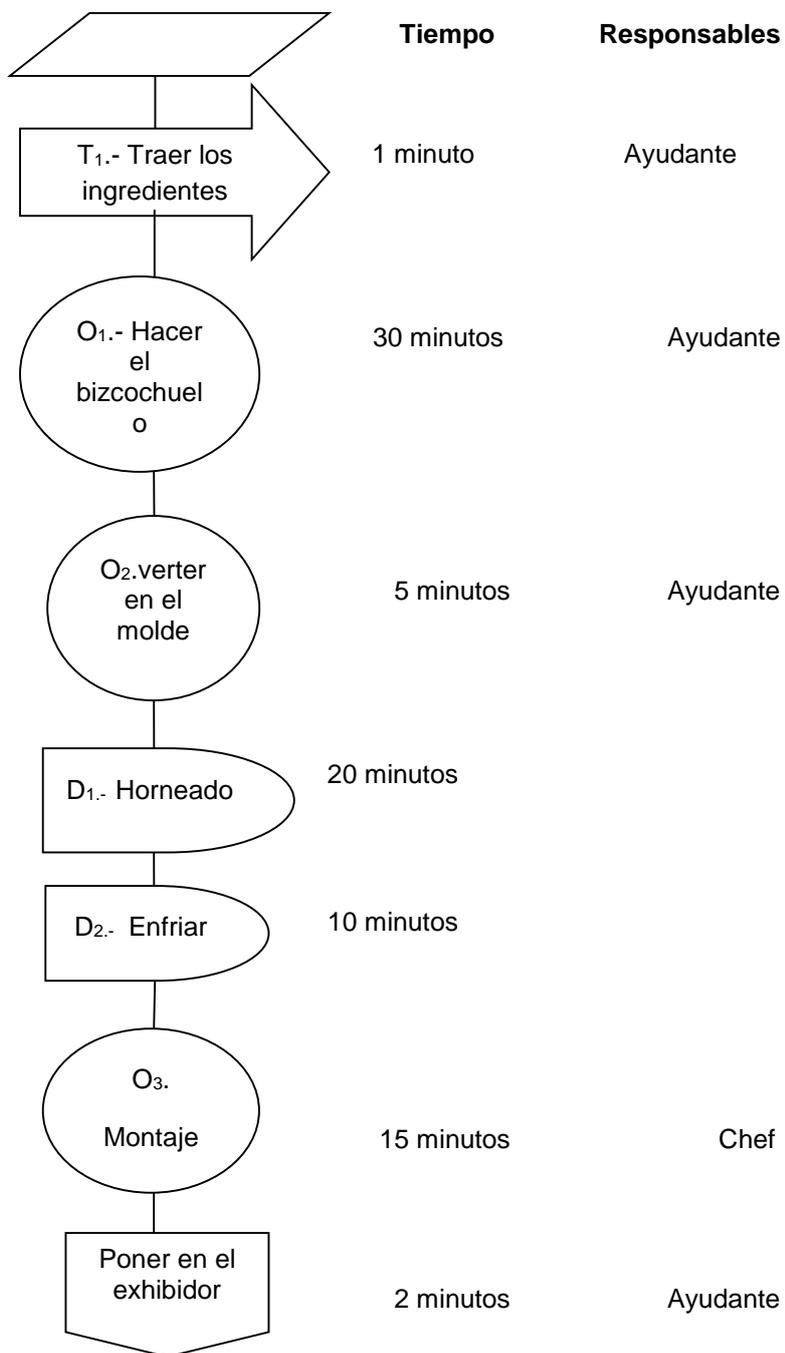
Preparación:

En un bol mezclar la mantequilla con el azúcar normal, añadir los huevos ligeramente batido, aparte licuar los pétalos con la leche y añadir a la mezcla anterior, después agregar la harina mezclado con el polvo de hornear y la pizca de sal y remover suavemente con la espátula hasta que se mezcle todo. Verter en el molde y llevar al horno de 180°C por 20 min. Una vez horneado los Muffins dejar que se enfríe.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 1 min.
- Hacer el bizcochuelo 30 min.
- Verter la mezcla en el molde 5 min.
- Llevar al horno de 180° C , 20 minutos
- Enfriar, 10 min.
- Montaje 15 min
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Flujo grama N° 14 Muffins



Total: 1 horas, 23 minutos.

1.15 Budín de naranja con rosa

Nombre de la Receta: Budín de naranja con rosa			
Código de la Receta: F-001			
Número / Cantidad de porción : 12 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo en dólares
300	gr	Harina	0.45
150	gr	Azúcar	0.35
6	gr	Polvo de hornear	0.09
5	unidades	Huevo	0.60
200	gr	Mantequilla	0.72
3	unidades	Naranja	0.50
3	unidades	Rosas rojas	0.38
Costo Total MPD			3.09
COSTO x ración (MPD)			0.25
P.V.P CON IVA			0.29

Preparación:

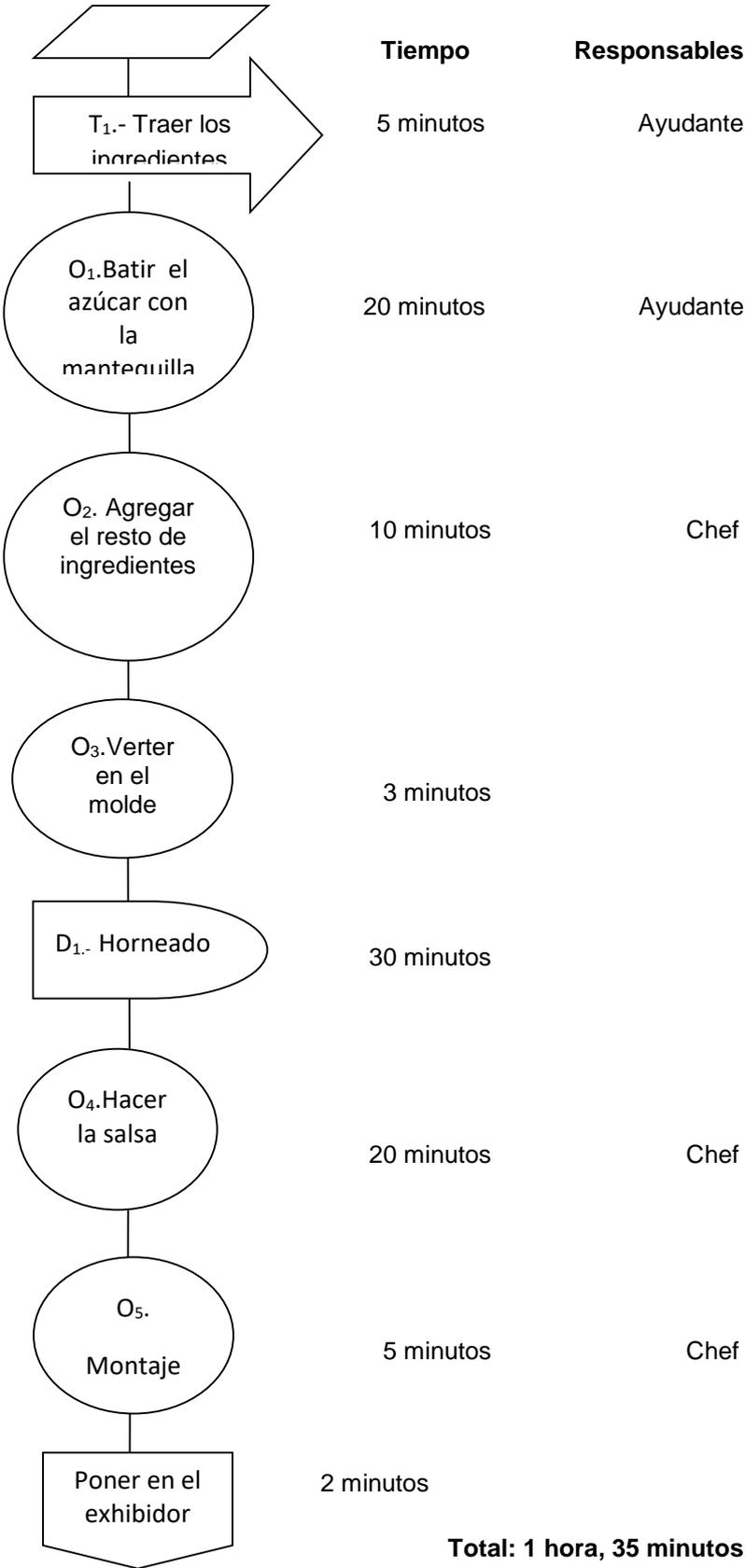
Batir la mantequilla con el azúcar hasta que se haga una crema, agregar la vainilla al gusto los pétalos deshidratados y picados finamente. Incorporar suavemente las claras a punto de nieve y el jugo de naranja. Verter la mezcla en budinera con tapa enmantecado y enharinado. Hornear 30 min a 180°C, enfriar y desmoldar.

Salsa: hacer culis de naranja, colar y bañar el budín.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 5 min.
- Batir la mantequilla con el azúcar, 20 min.
- Agregar el resto de ingredientes 10 min
- Verter en el molde 3 min.
- Hornear a 180°C 30 min.
- Hacer la salsa 20 min.
- Decorar el producto terminado 5 min.
- Llevar a la planta de exhibición 2 min.

Flujo grama N° 15 Budín de rosas



1.16 Coctel de frutas con coulis de rosa

Nombre de la Receta: Coctel de frutas con coulis de rosa			
Código de la Receta: G-001			
Número / Cantidad de porción : 12 porciones de 60 gr			
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo
454	gr	Frutilla	\$ 1.00
454	gr	Uva	\$ 1.50
454	gr	Guineo	\$ 0.50
1	unidad	Piña	\$ 1.75
1	unidad	Sandía	\$ 3.00
½	taza	Azúcar	\$ 0.15
5	unidad	Rosas rojas	\$ 0.63
1	ramita	Canela	\$ 0.15
Costo Total MPD			\$ 8.68
COSTO x ración (MPD)			\$0.72
P.V.P CON IVA			\$ 0.80

Preparación:

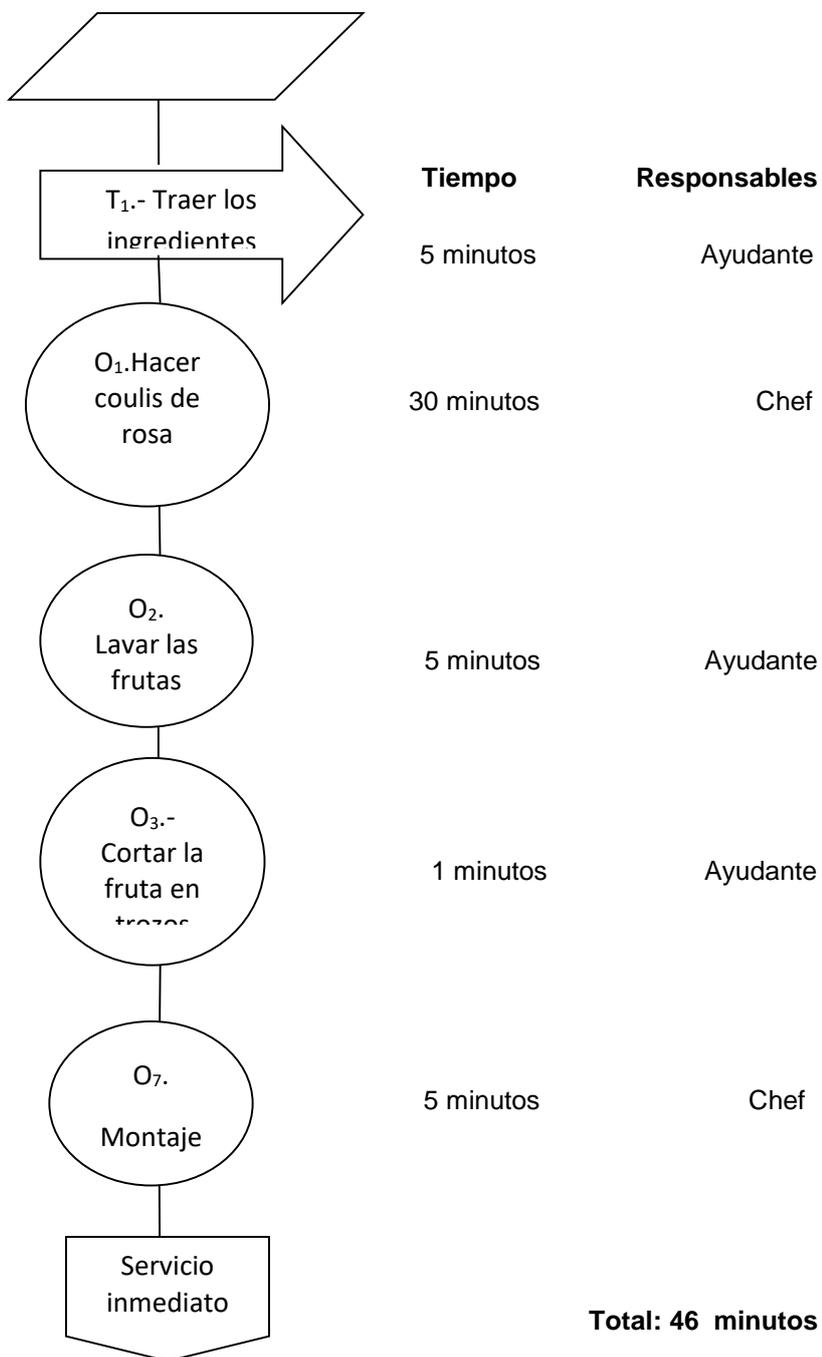
Cocina el agua, la canela y el azúcar hasta que ésta queda disuelta. Agrega el agua de rosas a la mezcla.

Corta la fruta en trozos y cúbreala con jugo de limón a tu gusto. Añade el jarabe de azúcar, canela y agua de rosas.

Proceso de producción del producto

- Traer los ingredientes de la bodega al lugar de trabajo, 5 min.
- Hacer coulis 30 min.
- Lavar las frutas 5 min
- Cortas la frutas en trozos 20 min
- Montaje del plato 5 min.
- Servir de inmediato.

Flujo grama Nº 16 Coctel de frutas con coulis de Rosa

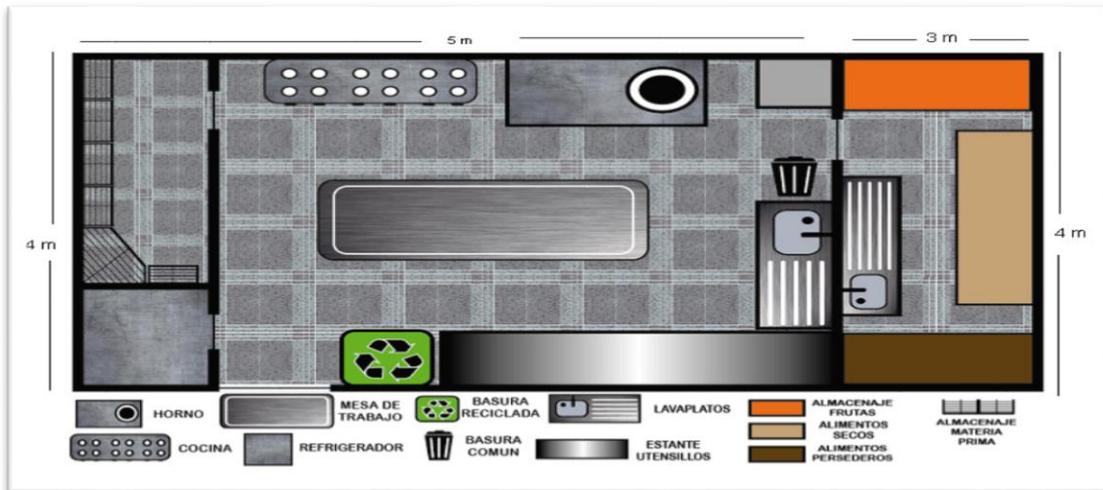


2. Diseño de la planta

2.1 Distribución de la planta

DEPENDENCIA	SUPERFICIE m ²
Bodega	3 x 4 m ²
Área de producción	5 x 4 m ²
Área de exhibición	5 x 3 m ²
Total	80 m ²

2.2 Distribución de la Planta de producción y bodega



Elaborado por: Jorge G. (Diseñador Gráfico).

2.3 Distribución de Planta de exhibición



Elaborado por: Jorge G. (Diseñador Gráfico).

En la planta de exhibición se ubicó dos mesas y 8 sillas, lo que indica que los clientes pueden servirse en este lugar, además se ubicó las vitrinas y mostradores para poder exhibir el producto terminado.

V. Vialidad Técnica

Dentro de la vialidad técnica se indican los análisis de inversión donde se identifican todos los equipos de cocina, equipos para el área de exhibición; equipos de oficina, muebles y enseres, suministros de oficina y otros activos necesarios.

Es importante realizar los requerimientos necesarios de tal manera que podamos sacar los costos correspondientes de cada área.

Cuadro Nº 20 Requerimiento de Equipos de Repostería

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Campana extractora	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Mesa de trabajo	2	\$ 700,00	\$ 1,400
Fregadero industrial	3	\$ 530,00	\$1,590
Horno de 12 latas	2	\$ 1000,00	\$ 2,000
Refrigeradora vertical 2 puertas	1	\$ 1,200	\$ 1,200
Licuada industrial	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Balanza 5 kg	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Batidora profesional	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Batidora de Mano	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Licuada Oster	2	\$ 75,00	\$ 150,00
Cilindro de gas	2	\$ 50,00	\$ 100,00
Cocina	1	\$ 390,00	\$ 390,00
Mostrador con nuestro diseño	2	\$800,00	\$1,600
Total			\$ 9,575

Fuente: Hornos Andino

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 21 Requerimiento de muebles y enseres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Teléfono	1	\$ 25	\$ 25
Mesas	2	\$95	\$190
Sillas	8	\$18	\$144
Escritorio	1	\$120	\$120
Silla de oficina	1	\$45	\$45
Muebles	1	\$ 700	\$700
Televisor LCD	1	\$ 890	\$890
Caja registradora	1	\$ 300	\$ 300
Total			\$2414

Fuente: Comercial Moreno

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 22 Requerimiento de suministro de oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Papal bon	1 paquete	\$ 4,00	\$ 4,00
Cartucho	2	\$20,00	\$40,00
Carpeta cartón	5	\$0,30	\$1,80
Perforadora	1	\$1,50	\$1,50
Cuaderno grande espiral	200 hojas	\$ 2.50	\$ 2.50
Tijera	1	\$0,30	\$0,30
Memoria de 4 GB.	1	\$ 20	\$ 20
Libro de repostería	2	\$ 45.00	\$ 90.00
Esferos	2	\$ 0,30	\$ 0,60
Total			\$ 150.00

Fuente: Librería Técnica

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 23 Requerimiento de Materia Prima Indirecta

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Botes de basura con tapa (medianos)	3	\$ 15	\$ 45
Recogedor de basura	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Trapeadores	1	\$ 1,80	\$ 1,80
Mopa	1	\$25,	\$25,
Fundas de basura	10	\$ 0,10	\$ 1,00
Estropajos	5	\$ 0,15	\$ 0,75
Limpiones	3	\$ 0,75	\$ 2,25
Rollo de papel toalla	1	\$ 4,50	\$ 4,50
Abrillantadora	1	\$ 200	\$ 200
Rollo de papel aluminio	1	\$ 4,50	\$ 4,50
Rollo de papal film	1	\$ 4,50	\$ 4,50
Papel higiénico	1 doc.	\$ 2,70	\$ 2,70
Cloro	1 galón	\$ 4,10	\$ 4,10
Desinfectante	1 galón	\$ 3,80	\$ 3,80
Lava vajilla	1 kg	\$ 3,30	\$ 3,30
Escoba	2	\$ 2,50	\$ 5,00
Total			\$ 150,00

Fuente: Supermercado Tía, Mega su Casa

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 24 Requerimiento de Menaje y Vajillas

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Cuchillo cebollero	3	\$ 10,20	\$ 30,60
Puntilla	2	\$ 1,80	\$ 3,60
Espumadera	2	\$ 2,80	\$ 5,60
Paleta	2	\$ 3,50	\$ 7,00
Manga pastelera	1	\$ 6,30	\$ 6,30
Espátula	1	\$ 3,50	\$ 3,50
Set de boquillas	1	\$ 4,50	\$ 4,50
Tabla de picar	5	\$ 25,00	\$ 125,00
Bols 38 cm	12	\$ 3,60	\$ 15,60
Cucharon	4	\$ 3,30	\$ 13,20
Exprimidor de limón	2	\$ 0,80	\$ 1,60
Colador plástico	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Colador metal	1	\$ 5,60	\$ 5,60
Rallador 4 lados	1	\$ 1,90	\$ 1,90
Bolillos	2	\$ 2,20	\$ 4,40
Dispensador de agua	1	\$ 16,00	\$ 16,00
Cuchara sopera	12	\$ 6,00	\$ 6,00
Cucharon de palo	5	\$ 2,65	\$ 13,25
Set de pírex	2	\$ 46,50	\$ 93,00
Jarro de 1 lt	3	\$ 1,50	\$ 6,00
Juego de molde	3	\$ 35,00	\$ 10,50
Molde grande	12	\$ 7,00	\$ 84,00
molde de muffins	20	\$ 3,80	\$ 23,80
cucharetas	5	\$ 2,25	\$ 7,25
bol plástico	5	\$ 1,00	\$ 5,00
copas	12	\$ 1,25	\$ 13,25
Tazas	12	\$ 0,75	\$ 9,00
Juego de olla	2	\$ 36,00	\$ 72,00
platos base	12	\$ 0,85	\$ 10,20
cucharita de postre	12	\$ 6,80	\$ 6,80
mantel	4	\$ 15,00	\$ 60,00
cubre mantel	4	\$ 12,00	\$ 48,00
servilleta de tela	8	\$ 3,00	\$ 24,00
florero	3	\$ 8,00	\$ 24,00
vaso cristal	12	\$ 1,53	\$ 13,53
Sartén mediano	3	\$ 12,00	\$ 36,00
batidor de mano	2	\$ 4,50	\$ 9,00
total			\$ 1324.54

Fuente: Comercial moreno, Electrobahía, comercial Pica

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 25 Requerimiento de Equipo de cómputo

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Computadora con impresora	1	\$ 900	\$ 900
Total			\$ 900

Fuente: Importadora Impoexa

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 26 Requerimiento de Materiales

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	
		UNITARIO	TOTAL
Uniforme (pantalón, chaqueta)	4	\$ 55,00	\$ 220,00
Gorros de tela	3	\$6,00	\$18,00
Mascarillas	100	\$0,15	\$15,00
Guantes	100	\$5,50	\$5,50
Mallas	100	\$2,80	\$2,80
Delantales	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Total			\$ 276.30

Fuente: Megaseg, Chef city

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 27 Requerimiento de Servicio Básico

DESCRIPCIÓN	VALOR	
	Costo mensual	Costo anual
Luz eléctrica	\$60	\$ 720
Agua potable	\$6,30	\$83,16
Teléfono	\$ 12	\$99,48
Total		\$ 902,64

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 28 Requerimiento de mantenimiento

Mantenimiento e instalaciones del equipo	Cantidad	Costo individual	Costo total
Equipo de Cómputo	1	19.65	\$19.65
Refrigeradora	1	22.56	\$22.56
Cocina	1	40	\$ 40
		TOTAL ANUAL	\$ 82,21

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 29 Requerimiento del personal

Denominación	Sueldo	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	Total
Administrador	350,00	350,00	200,00	175,00	1,075
Chef Pastelero	320,00	320,00	200,00	160,00	1,000
Ayudante del Chef	260,00	260,00	200,00	130,00	850,00
Limpieza - Stewart	260,00	260,00	200,00	130,00	850,00
Total					3,775

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 30 Requerimiento de Materia Prima Directa

Materia prima	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Costos Mensual	Costo Anual
Harina	qq	2	\$ 25,00	\$ 50,00	\$ 1.200,00
Azúcar	qq	2	\$ 45,00	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Huevo	cubeta	30	\$ 2,60	\$ 78,00	\$ 936,00
Rosas	unidad	120	\$ 0,15	\$ 18,00	\$ 216,00
mantequilla	lb	30	\$ 1,90	\$ 57,00	\$ 684,00
Leche	lt	20	\$ 0,65	\$ 13,00	\$ 156,00
Leche evaporada	410g	25	\$ 1,62	\$ 40,50	\$ 486,00
Esencia de vainilla	100 ml	10	\$ 1,00	\$ 10,00	\$ 12,00
Crema pastelera	lb	20	\$ 2,80	\$ 56,00	\$ 672,00
Chocolate Nestlé	200 gr	30	\$ 2,13	63,90	\$ 766,00
Chocolate blanco	lb	50	\$ 1,75	\$ 87,50	\$ 1.050,00
Lavadura de repostería	lb	15	\$ 0,95	\$ 14,25	\$ 171,00
Crema de leche la lechera	200 ml	25	\$ 1,10	\$ 27,50	\$ 330,00
Queso crema	300gr	5	\$ 1,60	\$ 8,00	\$ 96,00
Gelatina s/s	Caja	5	\$ 3,00	\$ 15,00	\$ 180,00
Gelatina de diferentes sabores	450 gr	25	\$ 2,61	\$ 65,25	\$ 783,00
Leche condensada	390 gr	10	\$ 2,10	\$ 20,10	\$ 330,00
Crema chantilly	lt	30	\$ 1,90	\$ 57,00	\$ 684,00
Azúcar refinada	500 gr	10	\$ 0,95	\$ 9,50	\$ 114,00
Polvo de hornear	120gr	10	\$ 1,11	\$ 11,10	\$ 133,20
Colorante repostería	4/40 ml	5	\$ 1,49	\$ 7,45	\$ 89,40
Canela	gr	400	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 9,00
Frutilla	lb	100	\$ 1,00	\$ 100,00	\$ 1.200,00
Limón	lb	5	\$ 0,50	\$ 2,50	\$ 30,00
Cereza	lb	25	\$ 4,10	\$ 102,50	\$1.230,00
				total	\$10.637.60

Fuente: Dicosavi, Súper despensas AKÍ

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 31 Proveedores

PROVEEDORES		
Empresa	Ciudad	Actividad Principal
Mega su Casa	Riobamba	- Distribución de gelatina, margarina, esencia de vainilla, crema chantillí, azúcar impalpable, etc. - Distribución de frutos secas(pasas, nueces, fruta confitada)
Azúcar Valdez	Guayaquil	- Distribución de azúcar blanca
Levapan	Quito	- Distribución de aditivos para pastelería,(polvo de hornear, levadura seca, bicarbonato, edulcorante)
Mercado mayorista	Riobamba	- Distribución de frutas
Mercado la Condamine	Riobamba	- Distribución de hierbas aromáticas y rosas
Depósitos de huevo "Charito"	Riobamba	- Distribución de huevos
Prolac	Riobamba	- Distribución de lácteos(leche entera, crema de leche, queso crema)
Arco iris	Latacunga	- Distribución de rosas
AKI	Riobamba	- Distribución de papel film, papel aluminio, papel higiénico, servilletas, lustres, lava, etc
Molinos electro modernos	Cajabamba	- Distribución de harina de trigo

Elaborado por: Sandra Asitimbay

b. ASPECTOS JURÍDICOS – MERCANTILES

i. Forma Jurídica elegida para el proyecto

La repostería tiene forma jurídica de sociedad unipersonal, por lo que la Sra. Sandra Asitimbay será la única propietaria que responde a todas las actividades de la empresa.

La responsabilidad es individual e ilimitada que responde con todos sus bienes presentes y futuros de los resultados de la gestión y de los actos negligentes cometidos por sus empleados en el cumplimiento de sus funciones y que perjudiquen a terceros.

Las características de la forma jurídica son las siguientes:

- Ser una persona natural que ejerce habitualmente una actividad empresarial.
- Ser mayor de edad y tener la libre disposición de sus bienes.
- El propietario es propietario único de la empresa, aporta todo el capital y el trabajo necesario para el desarrollo de su actividad.
- Dirige personalmente y bajo su responsabilidad personal e ilimitada.
- La responsabilidad es ilimitada por parte del empresario incluyendo su patrimonio personal.
- Tiene obligaciones con la seguridad social de modo voluntario y con el servicio de rentas internas.

ii. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento (trámites, permisos, y demás)

1. Requisitos legales

- Inscribirse en el seguro social
- Afiliación a la cámara de Turismo de Chimborazo
- Obtención del RUC
- Declaración al impuesto a la Renta anualmente
- Declaración del IVA mensual o semestralmente

- Llevar la contabilidad según el monto de capital o facturación.
- Licencia de obra
- Permiso de apertura del local
- Afiliación a la Federación de Artesanos de Chimborazo

2. Trámites

a) Registro Único de Contribuyente (RUC)

- Original y copia de la cédula de identidad
- Original y copia de la papeleta de votación
- Planilla de pago de agua, luz, teléfono.
- Si la inscripción es posterior a los 30 días de iniciada la actividad económica presentar la copia de formulario 106 correspondiente a las multas RUC

b) Permiso del cuerpo de bombero

La entidad encargada de la seguridad industrial de la empresa es el cuerpo de bombero.

Los requisitos son los siguientes:

- Solicitud al jefe de bomberos de Cajabamba
- Copia de la cédula de identidad
- Copia de RUC
- Comprar un formulario de inscripción, valorado en \$1,00, en donde se debe llenar los datos, croquis, para que realicen la inspección.

Luego de realizada la inspección se le otorga una categoría según las características del establecimiento y de acuerdo a la categoría se cancela los valores.

c) Permiso de la intendencia

La atención de policía es la entidad encargada de que el establecimiento sea lícito y corresponda a la actividad que está inscrita.

Los requisitos para su permiso son los siguientes:

- Oficio al Sr. Intendente de la Policía de Cajabamba
- Para la obtención del permiso la intendencia realizara la inspección necesaria.

d) Obtener patente municipal

Este permiso lo otorga el Municipio de Colta por medio del departamento de Rentas y los requisitos son los siguientes:

- Copia del RUC
- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia del permiso del cuerpo de bomberos

e) Permiso de funcionamiento de la Dirección Provincial de Salud de Chimborazo

El Ministerio de Salud es el ente encargado de vigilar por la salud de todos los habitantes y la ciudad de Riobamba la dirección Provincial de Salud de Chimborazo es quien se encarga de conceder el permiso de funcionamiento siempre y cuando cumplan con las disposiciones existentes en el Código de Salud. Los requisitos para el permiso son los siguientes:

- Copia de la cédula de identidad y de la papeleta de votación
- Original y copia de la cédula de identidad
- Copia de RUC
- Copia del permiso de cuerpo de bomberos
- Exámenes de sangre y heces de todos de la empresa esto se los debe hacer en el Ministerio de Salud Pública o en la cruz roja.
- Certificado de capacitación, otorgado por el Dirección Provincial de Salud Pública de Chimborazo a través del departamento de vigilancia.
- Certificado de salud
- Acta de inspección otorgado por el inspector de zona

- Comprar una solicitud en tesorería y tiene un costo de \$1,00
- Carpeta con pestaña
- Una foto del representante legal

f) Certificado de Gestión Ambiental

Este departamento pertenece al Municipio de Colta, la finalidad de este departamento es conocer que las actividades de la empresa no causen mayor daño al medio ambiente y proteger el bienestar de los moradores cercanos al lugar donde está situada la empresa.

Requisitos para obtener el certificado de gestión ambiental:

- Copia de la cédula de identidad y papeleta de votación
- Copia del RUC
- Copia del certificado de uso del suelo, otorgado por la dirección de planificación.
- Copia del certificado de salud
- Oficio dirigido al Director de Higiene, solicitando la inspección del local.
- Pago por inspección, tiene un costo de \$ 3,50

g) Número Patronal

Los empleadores, sin excepción, están obligados a realizar la afiliación de sus empleados al Instituto de Seguridad Social desde el primer día de labor.

El empleador debe solicitar un número patronal en el IESS que sirve de identificación de la empresa para realizar la afiliación de sus empleados. Los requisitos son los siguientes:

- Llenar el formulario para solicitar el número patronal en el IESS.
- Copia del RUC
- Copia de cédula de identidad del representante legal
- Copia de los contratos de trabajo debidamente legalizados en la Inspectoría de trabajo.
- Copia de comprobante de pago de luz, agua o teléfono.

Cuadro Nº 32 Requisitos legales para el Funcionamiento de la Empresa

Descripción	Lugar	Costo
RUC	SRI Riobamba	\$ 1,00
Permiso de Cuerpo de Bombero	Cuerpo de Bomberos Cajabamba	\$ 10,00
Patente Municipal	Departamento Municipal de Rentas	\$ 30,00
Permiso de Dirección Provincial de Salud de Chimborazo	Dirección Provincial de Salud	\$ 100,00
Certificado de Gestión Ambiental	Dpa. Gestión Ambiental	\$ 3,50
Número Patronal	IESS Rbba.	
Costo Total		\$ 144,50

Elaborado por: Sandra Asitimbay

iii. Derechos, Deberes y Obligaciones legales de la empresa

La empresa se fundamenta en el Control y riesgo de una persona natural como propietario para lo cual necesitará la apertura de RUC, identificación que la convierte en un agente pasivo para el Gobierno obligada a declarar e informar toda su actividad económica ingresos y gastos.

Elaborar toda la documentación requerida por la Ley: Facturas de venta y Facturas de compra.

1. Deberes y Obligaciones

- Pago del impuesto al valor agregado RISE

- Impuesto a la renta Anual
- Proporcionar la información requerida por la administración Tributaria
- Renovación anual de permisos
- Afiliación al IESS
- Permiso sanitario
- Bomberos
- Patente municipal
- Certificado de Gestión ambiental.

2. Derechos

- Beneficios IESS
- Así como también comparar los documentos y justificaciones con las declaraciones de impuestos, para verificar que las declaraciones presentadas son correctas.

iv. Gastos de Constitución

El asesoramiento profesional y una mejor planificación tributaria de parte del empresario, tomando en cuenta la disminución de los costos innecesarios, análisis de los gastos para que puedan ser imputados contribuyen a reducir el costo de los impuestos.

Dado que nuestra empresa se constituirá como un negocio unipersonal, los gastos de constitución harán referencia a los desembolsos realizados para el funcionamiento de la misma.

Cuadro N° 33 Gastos de Constitución de la empresa

Concepto	Costo
Municipio	\$ 30,00
Permisos	\$ 114,5
SRI	\$ 1,00
Imprevistos 5%	\$ 7,28
Abogado	\$ 100,00
Notario	\$ 100,00
Total	\$ 352,78

Elaborado por: Sandra Asitimbay

c. ESTRATEGIAS DE MARKETING

i. Producto

Postres elaborados a base de pétalos de rosas; existen productos con similares características, pero no se ha utilizado las rosas como ingrediente principal en elaboraciones gastronómicas especialmente en la repostería.

1. Características del producto

Las características de los productos elaborados a base de pétalos de rosa han sido puestas a consideración de los consumidores para observar su aceptabilidad y beneficio.

Cuadro N° 34 Atributos y Beneficios del Producto

Productos: Postres con pétalos de rosa

Atributos	Beneficios
Antioxidantes	Prevención de enfermedades relacionadas con el estrés oxidativo.
Laxante	Aceleran la evacuación de las heces.
Vitamina C, B, E, K, carotenos, pectina.	Mantiene la juventud
Diurética	Ayudan al riñón a eliminar las sustancias de desecho.
Astringente	Combate la diarrea
Estimulante	Ayuda a luchar contra la depresión y fatiga nerviosa.

Elaborado por: Sandra Asitimbay

2. Beneficios del producto

Antioxidante.- Se conoce que pueden aportar beneficios para la salud, a través de la dieta, la cual puede jugar un papel importante en la prevención de enfermedades relacionadas con el estrés oxidativo.

Laxante.- los pétalos de rosa son utilizados en los chicos como laxantes que aceleran la evacuación de las heces y mejoran el tránsito intestinal.

Vitamina C, B, E, K, carotenos, pectina.-Su contenido en vitaminas y antioxidantes luchan contra los radicales libres, explica su probable efecto en la preservación de la juventud de las células es decir que mantiene la juventud.

Diurética.-Tanto los pétalos como las semillas de la rosa alivian la retención de líquidos y ayudan al riñón a eliminar las sustancias de desecho.

Astringente.-Las infusiones de los pétalos de la rosa son conocidas por su ligero efecto astringente. Combate la diarrea.

Estimulante.-Sus frutos poseen un efecto estimulante y reparador del sistema nervioso y puede mejorar insomnios, depresiones, irritabilidad y fatiga nerviosa.

3. Fórmula - Núcleo - Materia

Los porcentajes de los valores diarios están basados en una dieta de 2400 Kcal. Sus valores pueden variar dependiendo de sus necesidades energéticas.

Proteína = 90 gr, Grasa = 72 gr, Carbohidrato = 348 gr

Cuadro Nº 35 Fórmula del Producto

Nombre del postre	CHO	Proteína	Grasa
Pastel de rosa	15,8gr	0 gr	3,8gr
Pastel de pétalos de rosa	5 gr	2,71gr	-
Pastel helado	13,4 gr	0,85 gr	1,12 gr
Pastel chocolate en salsa de rosa	21gr	12	6,2 gr
Pastel de chocolate blanco	19,7gr	4,42gr	6,6gr
Mousse de pétalos de rosa	16,6 gr	0,85 gr	5,4 gr
Mousse de rosa blanca	14,6 gr	6,42 gr	8,4 gr
Mousse de chocolate con rosa	21gr	12	6,2 gr
Mousse de limón con rosa	15,8 gr	1,43gr	0,22gr
Pay	14 gr	0 gr	4gr
Flan de rosa	19,4 gr	3,57 gr	4 gr
Gelatina de rosas	0 gr	0 gr	0 gr
Gelatina de frambuesa	1,8 gr	2,28gr	3,4 gr
Muffins	19,6 gr	1,29 gr	0,12 gr
Budín de rosas	20,6 gr	4,28 gr	6,4 gr

Fuente: Clase de planificación de menú con la Dra. Sara Betancourt

Elaborado por: Sandra Asitimbay

4. Marca:

“Dolce Rosse”

a) **Tipo de marca:** Analogía, por que dimos un componente de la actividad.

b) **Imago tipo**



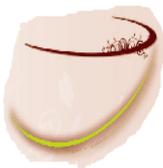
c) **Elementos compositivos de la marca**



La rosa es un elemento principal de la marca ya que nuestro proyecto se basa en la elaboración de dulces con los pétalos de rosa.



El batidor de mano es uno de los utensilios que se utiliza en la preparación de los dulces de modo que hemos usado en la composición de nuestra marca.



Este gráfico representa un bol, que utilizamos en la preparación de los dulces, ya que las dos líneas de dos colores forman el gráfico correspondiente.



Representa las gotas de chocolate que utilizamos en la preparación de dulces a base de pétalos de rosa, lo que indica el desbordamiento del chocolate al momento de preparación y montaje, esto muestra dulzura y frescura.

d) **Significado del color de la marca**

Rojo: colores que se encuentra en los pétalos de rosa, en el batidor y en la palabra rosse, que es símbolo de la pasión ardiente, color cálido en el que representa una rosa color emblemático, es el color del fuego y de la sangre, de la vitalidad y de la acción, ejerce una influencia poderosa sobre el humor y los impulsos de los seres humanos. El aspecto negativo del color rojo es que puede destapar actitudes agresivas.

Verde: se encuentra en las hojas de la rosa, es un color de extremo equilibrio ya que esta compuesto con los colores de la emoción (amarillo= cálido) y del juicio (azul= frío) y por su situación transicional en el espectro.

Se lo asocia con las personas superficialmente inteligentes y sociales que gustan de la vanidad y simboliza la primavera. Significa realidad, esperanza, lógica y juventud.

Marrón: representa al chocolate que se encuentra derramando por la superficie del bol, es el color de la Madre Tierra. Aporta el sentido de la estabilidad y aleja la inseguridad. Sin embargo, se le relaciona con la represión emocional y el miedo al mundo exterior, también a la estrechez de miras en el futuro.

A menudo se le relaciona el color marrón con una carencia de auto-valoración, una falta de conocimiento sobre sí mismo. Palabras claves del color marrón: estabilidad, realismo, cautela, fertilidad.

e) Tipografía de la marca

La tipografía utilizada en nuestra marca es la RAGE ITALIC, ya que es muy visible y de fácil entendimiento, además esta tipografía utilizamos en las decoraciones de los dulces usando la manga pastelera.

El tamaño de letra variará según los soportes gráficos que requiera para diferentes materiales como: Etiqueta, tarjeta de presentación, rótulo y publicidad móvil.

Dolce: es una palabra en italiano, que significa dulce, se lo escogió por que esta relacionado en las preparaciones de los dulces con los pétalos de Rosa.

Rosse: esta palabra esta en inglés, que significa rosa, le añadimos una “s” para que nuestros clientes distingan nuestra marca de las demás que utilicen ROSE en futuras marcas.

f) Eslogan de la marca

“La rosa endulzará tus sentidos”.

La tipografía utilizada en nuestro eslogan es HAND OF SEA, el tamaño de la letra es de 18 cm.

5. Gama de productos

Los rosales presentan diferentes colores, olores y tamaño de pétalos por lo que tiene una variedad de preparaciones en la repostería, que indicamos a continuación los postres que expondrá nuestra empresa:

Cuadro Nº 36 Gama de productos

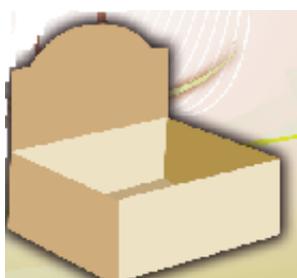
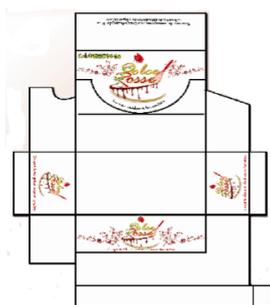
Pastel	Pastel de rosa
	Pastel helado
	Pastel de pétalos de rosa
	Pastel de chocolate negro
	Pastel de chocolate blanco
Mousse	Mousse de rosa
	Mousse de rosa blanca
	Mousse de chocolate
	Mousse de limón
Gelatina	Gelatina de rosa
	Gelatina frambuesa
Variedad	Pay de rosa
	Flan
	Muffins
	Budín
	Coctel de frutas coulis de rosa

Elaborado por: Sandra Asitimbay

6. Empaque

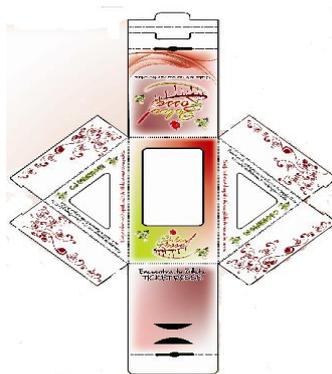
- **Pasteles** (porción grande)

Los pasteles grandes serán colocados en empaques de material cartón cartulina diseñado con la marca y slogan de la empresa, cada empaque tiene un costo de \$ 0,30 ctvs. y su dimensión es de 30 x 30 cm, en cada empaque será colocado un billete promocional, lo que significa que el cliente acumulará puntos para reclamar su obsequio correspondiente.



- **Pastel** (porción pequeña)

Los pasteles de la porción pequeña serán colocados en empaques de cartón cartulina su dimensión es de 9 x11 cm cada empaque tiene un valor de \$ 0,20 ctvs.



- **Mousse** (porción grande)

Para el mousse se utilizará recipientes rectangulares desechables de 18 x21 cm, con cierre hermético y bisagra de control en el que irá impreso en la parte frontal la marca de la empresa.

En cada empaque será colocado un billete promocional, lo que significa que el cliente acumulará puntos para reclamar su obsequio.



- **Mousse** (porción pequeña)

El Mousse de la porción pequeña serán colocados en embase plástico rectangulares de 9 x11 cm, con cierre hermético y bisagra de control.



- **Gelatina, Pay, Flan y Budín**

Estos postres serán colocados en embase plástico rectangulares de 9 x11 cm, con cierre hermético y bisagra de control, debido a que se expenderá solo en porciones pequeñas.



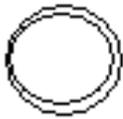
- **Muffins**

Este dulce se expenderá únicamente en porción pequeña que será colocado en pirutin de papel mediano valorado \$ 0,25 ctvs. el paquete que contiene 100 unidades



- **Coctel de frutas**

El coctel de frutas se servirá en copas de cristal, montado en plato base con cubiertos de postre, el costo de la vajilla, cristalería y cubertería esta detallado en la pág. 78.



Plato base



Copa globo



Cucharita y Tenedor de postre

7. Etiqueta

La etiqueta que se ha fabricado para identificar nuestro producto y promoverlo mediante su presentación contiene los siguientes datos:

- Marca: indicador + slogan
- Peso: gr
- Dirección de la empresa: km 18 de Rbba. panamericana sur, vía a Cuenca

El material de la etiqueta es de papel coushe y es adhesivo para facilitar su uso contiene los datos solo en la parte de adelante. El costo es de \$180 las 1000 unidades.

Gráfico N° 18 Etiqueta



Elaborado por: Jorge G. (Diseñador Gráfico).

8. Calidad del producto

Los productos elaborados en la empresa son confiables por que además de tener todas las condiciones de seguridad alimentaria es agradable para los consumidores; esta será la garantía que ofrece este producto.

Por todas las razones se afirma que el producto es de excelente calidad:

- Los dulces son elaborados en el área de producción equipada adecuadamente, con zonas de trabajo reguladas térmicamente, utilizado el mejor equipo para la elaboración de la misma.
- Estos dulces se elaboró poniendo en práctica las normas de seguridad alimentaria existente en el Codex Alimentarius y normas de sanitación, de esta manera brindaremos a nuestros clientes, productos libres de gérmenes.
- Los productos serán elaborados con materia prima de origen natural, lo que indica que nuestros consumidores obtendrán productos frescos y en buenas condiciones organolépticas.
- Se realizó inventarios periódicos de materia prima, utensilios, control de contaminación cruzada, se realizó limpieza profunda las veces que sean necesarias, de tal manera que los consumidores tengan la seguridad de que no contraerán enfermedades transmitidas por los alimentos.

9. Servicio de preventa

El objetivo de toda empresa es mantener al cliente final debido a que esto genera el volumen de ventas día tras día, para lo cual nuestra atención al cliente será de una manera muy amable, que nuestros clientes tengan una buena impresión desde el primer momento que llega al local, por lo que es necesario mencionar los siguientes puntos:

- Saludar con cordialidad
- Llamadas bajo pedido.
- Siendo eficiente al momento de vender el producto.
- Siendo puntuales en los pedidos que hacen nuestros clientes.
- Degustar el producto para verificar la aceptabilidad.

10. Servicio durante la venta

Durante la venta nuestro servicio irá mejorando ya que tomaremos en cuenta las sugerencias del cliente para el bien de nuestra empresa, siempre y cuando entendiendo que no siempre el cliente tiene la razón, también seguiremos manteniendo el saludo cordial con una sonrisa, es decir:

¡Buenos Días!, ¡En que le puedo ayudar!, ¡Qué le damos!, ¡A la orden!, ¡Que tenga un bonito día!, ¡Feliz viaje!, ¡Pronto retorno! etc.

También se realizara las siguientes demostraciones:

Simbólicos: se entregará una tarjeta de presentación que tiene un costo de \$ 80 las 1000 unidades.

Consumible: se dará degustaciones de los productos valorado en \$ 70.

Visuales y auditivos; se ubicará un rótulo encima de la puerta principal de la planta de exhibición valorado en \$ 330.

11. Servicio post- venta

Para que nuestra empresa tenga éxito, se ubicará buzón de sugerencias y libro blanco.

ii. Precio

1. Determinación del Precio del Producto

Margen de utilidad = Costos de producción / ventas

$$= 23257.76 / 95385.60$$

$$= 0.25 = 25\%$$

Cantidad	Nombre	P.V.P	Precio Promedio Competencia	Margen de utilidad de 25 %
Porción Grande	Pastel de rosa	\$ 8,00	\$ 7.00	\$ 6,00
	Pastel de pétalos de rosa	\$11,00	\$12.00	\$ 8,25
	Pastel helado blanco/negro	\$15,00	\$16.00	\$11,25
	Pastel de chocolate	\$8,00	\$ 8.00	\$6,00
	Pastel con chocolate blanco	\$ 8,00	\$ 8.00	\$ 6,00
	Mousse de pétalos de rosa	\$3,50	\$ 5.00	\$2,65
	Mousse de rosa blanca	\$7,50	\$ 7.00	\$5,63
	Mousse de chocolate con rosas	\$7,50	\$ 8.00	\$5,63
	Mousse de limón y rosas	\$6,50	\$ 8.00	\$4,88
Porción pequeño	Pastel de rosa	\$ 1,00	\$ 1.25	\$ 0,75
	Pastel de pétalos de rosa	\$1,50	\$ 1.50	\$1,13
	Pastel helado blanco/negro	\$2,50	\$ 2.00	\$1,88
	Pastel de chocolate	\$ 1,00	\$ 1.30	\$ 0,75
	Pastel de rosa con chocolate blanco	\$ 1,00	\$ 1.30	\$ 0,75
	Mousse de pétalos de rosa	\$ 0,85	\$ 0.80	\$ 0,64
	Mousse de rosa blanca	\$0,70	\$ 0.80	\$0,53
	Mousse de chocolate con rosas	\$1.50	\$1.50	\$1.13
	Mousse de limón y rosas	\$1.00	\$ 1.25	\$0.75
	Pay de rosa	\$1,60	\$ 1.80	\$1,20
	Flan de pétalos de rosa	\$ 0,75	\$ 1.00	\$ 0,56

Gelatina de Limón	\$ 0,70	\$ 0.80	\$ 0,53
Gelatina de rosas	\$ 1,00	\$ 1.25	\$ 0,75
Muffins	\$ 0,50	\$ 0.40	\$ 0,38
Budín en salsa de naranja	\$ 0,70	\$ 1.00	\$ 0,53

Elaborado por: Sandra Asitimbay

2. Forma de pago

La forma de pago es en efectivo debido a los precios más bajo ya que los precios están de acuerdo al estudio del margen de utilidad. Para eventos se hará descuentos de acuerdo al porcentaje mínimo de margen de utilidad y el costo total de la cuenta se cobrará anticipadamente el 50% y el resto cuando haya sido entregado el producto al consumidor final.

iii. Distribución

El área de producción de nuestra empresa está situada junto a la planta de exhibición, por lo que no necesita desplazarse de un lugar a otro con el producto terminado.

El canal de distribución es un canal directo también llamado canal corto, por lo que no existe un intermediario, de tal manera que el producto final se lo entregará directamente al consumidor final.

Los dulces serán preparados diariamente de acuerdo al volumen de ventas, y los productos que no se venden en ese día estarán ubicados en los exhibidores lo que significa que llevaremos un stock o inventario de alimentos terminados que es encuentran almacenados.

Almacenamiento.- Los productos para la elaboración de postres con pétalos de rosa están ubicados en los estantes de acuerdo a la requisición realizada, estos insumos están colocados en recipientes plásticas con fechas correspondientes para reducir el desperdicio, es decir se manejará el sistema FIFO para un almacenamiento correcto. Estos productos

están ubicados en una bodega que se ha dividido en dos partes, los productos secos en un cuarto seco, las frutas y otros productos similares en cuarto frío.

Los postres terminados serán almacenados en mostradores ubicado en la de planta de exhibición, la línea de pasteles se mantendrá mínimo por 4 días, luego será retirado, la línea de Mousse se almacenará por 3 días al igual que otros postres variados excepto el coctel de frutas ya que este producto se servirá solo a petición del cliente.

iv. Plan de Comunicación

El objetivo de nuestra empresa es conquistar al cliente a través de plan de comunicación, utilizando los medios impresos de una forma sorprendente que a la larga el consumidor no compre una sola vez los bienes/servicios sino que lo haga continuamente.

Cuadro N° 37 Medios Impresos

Medios Impresos	Gráfico	Cantidad	Dimensión	Costo
Tarjetas de presentación	Ver pág. 156	1000 unidades	10 x 5 cm	\$ 80
Rótulo	Ver pág.156	1 unidad	3 x 2 m, espesor 20cm por lado	\$ 330
Etiqueta	Ver pág. 99	1000 unidades	10 x 5 cm	\$ 180
Publicidad móvil	Ver pág.156	20	3 x 1,50 m	\$ 1000
Costo total				\$ 1590

Fuente: Datos obtenido de la imprenta "Zeus" y rótulos "J&G"

Cuadro N° 38 Costo de Publicidad y Promoción

Descripción	Cantidad	Costo total
Tarjetas de presentación	1000 unidades	\$ 80,00
Rótulo	1 unidad	\$ 330,00
Etiqueta	1000 unidades	\$ 180,00
Publicidad móvil	20 unidades	\$ 1,000

Degustación (5 recetas)	500 pax	\$ 400,00
Costo total		\$ 1,990

Elaborado por: Sandra Asitimbay

1. Segmentación del mercado

El potencial turístico del cantón Colta crea un nicho adecuado para implementar el proyecto, a esto se suma el entusiasmo de la población coltence por recibir nuevas ideas que mejoren la economía, en tal virtud nuestro producto se comercializó en Región Sierra, Provincia de Chimborazo, Cantón Colta, comunidad Balbanera.

Estos dulces elaborados a base de pétalos de rosa son aptos para el consumo humano por lo que aporta vitamina al organismo, debido a que nuestra empresa está ubicado en un lugar estratégico que llegan turistas a visitar la encantada laguna de Colta y transitado de transportes interprovinciales que viajan a Cuenca y Guayaquil pueden realizar su compra en el siguiente horario desde las 9 am hasta las 17 pm de domingo a jueves.

Tanto los habitantes como turistas frecuentan a realizar la compra de dulces como; pastel, budín, mouse y otro en tiendas, pastelerías y supermercados por lo que es importante que se implemente este local.

2. Análisis del sector

Por considerar un lugar del buen vivir, nuestra empresa se ubicó junto a la Laguna de Colta, lugar de potencial turístico incomparable por su belleza y la afluencia de turistas que llegan a la zona por lo que se ha convertido en un mirador natural para observar las cordilleras, los páramos, el gran Chimborazo, cerca de la comunidad se ubica el malecón de la laguna de Colta y el paseo de ferrocarril. Este lugar posee un atractivo lleno de historia, la construcción de la primera iglesia en suelo ecuatoriano, centro de comercio y de intelectualidad a la llegada de los españoles.

Nuestra empresa está ubicada en un lugar estratégico por lo que llegan turistas nacionales y extranjeros a observar al nevado Chimborazo, la encantada laguna de Colta y la antigua iglesia de Balbanera, es así que hemos aprovechado implementar un local de repostería que brinde beneficios al consumidor.

Con el deseo de mejorar el nivel de ventas se prevé la ubicación de un rótulo que permita la identificación del local, denotando también su bajo precio y el mejor servicio al cliente.

v. Estrategias del Mercado

Para enfrentar las innumerables complejidades que encierran los diferentes tipos de mercado, se necesitan planificar e implementar una o más estrategias de mercado con la finalidad de lograr los objetivos que la empresa o negocio se ha propuesto alcanzar en su mercado meta.

Nuestra empresa optó por la estrategia de un solo mercado llamado también estrategias de concentración, que consiste en elegir como meta un segmento abierto del mercado total, por lo tanto se hace una mezcla de mercadotecnia para llegar a ese segmento único. Este tipo de estrategia permite a la empresa penetrar a fondo en el segmento del mercado que ha elegido y adquirir una reputación como especialista en ese segmento.⁷

Por lo tanto para la repostería se ha tomado la decisión de utilizar la estrategia de un solo segmento, es decir que se eligió como meta al mercado que son los habitantes y turistas del sector de Balbanera con el propósito de brindar un excelente servicio.

vi. Competencia

Nuestra empresa no tiene competencia directa porque es el único establecimiento ubicado en el sector de Balbanera que brinda servicio con productos elaborados con pétalos de rosa, pese a no tener una competencia directa, nuestra empresa ofrecerá productos como: pasteles, Mousse de fresa, Mousse de limón, Mousse de chocolate, Mousse de rosa, flan, gelatina, budín, muffins y coctel de frutas con miel de rosa y también bebidas.

Es por eso creemos que nuestra empresa tendrá éxito al no tener una competencia con similares características de modo que nuestra meta va encaminado a obtener buenas utilidades que pueda cubrir todos los gastos de la empresa y de esta manera poder reducir costos.

d. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

i. Determinación del Talento Humano

La gestión del talento humano es una serie de decisiones acerca de la relación de los colaboradores que influye en la eficacia de éstos y de las organizaciones, estas decisiones influye en varios ámbitos como; conocimientos, experiencias, motivación, intereses vocacionales, habilidades, potencialidades, salud, de los aspirantes al cargo.

El éxito de una empresa, se centra en la estimación de número de empleados que debe cumplir su actividad a cabalidad y con responsabilidad las tareas que asigne en cada área. Por ello es preciso definir la tarea y el número de horas que se invierte en la actividad y el perfil de las personas a buscar.

1. Políticas del Talento Humano

Están sujetos al presente Reglamento, todas las personas que desempeñen cualquier trabajo subordinado a favor de la empresa.

El personal de la empresa está obligado a cumplir también con las disposiciones de orden técnico y administrativo que dicte la misma, las cuales les serán dadas a conocer a través de los medios adecuados para el caso.

Art. 1.- ORGANIZACIÓN DEL PERSONAL

Los trabajadores se clasifican de acuerdo con la duración del contrato en:

- **Trabajadores permanentes:** los trabajadores cuya relación tiene el carácter de tiempo indeterminado conforme al contrato individual de trabajo.
- **Trabajadores temporales:** nuestra empresa se encargará de contratar personas para la ejecución de trabajos temporales ya sea por obra o por tiempo determinado.

Art. 2.- LUGAR Y TIEMPO DE TRABAJO

Los trabajadores iniciarán y terminarán sus labores en los lugares que la empresa les designe y deberán atender a cualquier otra actividad conexas a su ocupación principal.

Al iniciarse la jornada de trabajo diariamente, los trabajadores deberán llegar 5 minutos antes de la hora de entrada y de inmediato procederán a instalarse en los lugares de trabajo.

El día que se establezca una urgencia por cualquier causa, en los que el trabajador no se pueda dedicar a las labores que habitualmente desempeña, la empresa tiene el derecho de utilizar sus servicios y el trabajador el deber de prestarlos, en cualquier otra labor compatible que se le asigne, sin menoscabo de la retribución de su categoría.

Al terminar esta circunstancia extraordinaria, el trabajador regresará a su puesto habitual.

Art. 3.- JORNADA DE TRABAJO

La jornada semanal de trabajo será de 40 horas tratándose del turno diurno. El horario regirá en la empresa ya que trabajará 5 días de la semana, es decir de domingo a jueves desde las 9:00 am - 17:00 pm. Los alimentos serán tomados por los trabajadores fuera de la empresa, por lo que el horario de trabajo es una sola, lo que indica que tendrá 30 minutos de descanso.

Los trabajadores, sin excepción alguna, deberán estar en sus lugares de operación e iniciar sus labores exactamente a la hora señalada sin embargo, se contará con una tolerancia de 10 minutos, pasados los cuales se considerará como retardo al inicio de labores.

Art. 4.- DÍAS DE DESCANSO Y VACACIONES

La empresa concederá a sus trabajadores dos días de descanso que corresponde al día viernes y sábado, por cada cinco días de trabajo. La empresa concederá a sus trabajadores vacaciones anuales conforme al artículo 76 de la ley, en la inteligencia de que tales días serán pagados con salario íntegro, más el 10% adicional por concepto de prima vacacional.

Para el cómputo de las vacaciones del personal se incluirán únicamente los días laborables, entendiéndose como tales los que no estén incluidos en el descanso semanal, ni los días de descanso señalados.

Art. 5.- PERMISOS

Los trabajadores deben comunicar al administrador con anticipación el día que no va a trabajar es decir debe solicitar un permiso para faltar a su labor. Toda falta no amparada con anticipación, se computará como días de descanso, es decir que no tendrá dos días de descanso, si no solo un día.

El trabajador que necesite retirarse de la empresa durante la jornada de trabajo por enfermedad, razones personales o extraordinarias, deberá solicitar al administrador de inmediato, quien le entregará la autorización correspondiente.

Art. 6.- LUGAR Y DÍAS DE PAGO

Todos los trabajadores están obligados a firmar el rol de pago, como comprobante del pago de los salarios. La negativa del trabajador a otorgar la firma de dichos documentos, relevará a la empresa de entregar los salarios respectivos.

Para los efectos del pago de vacaciones, la empresa pagará a los trabajadores los salarios correspondientes al período respectivo, el día anterior al inicio de su disfrute.

Art. 7.- POLÍTICAS DE PAGO

Los pagos se realizarán el día tres de cada mes.

A todo el personal se le reconocerán las horas extras.

Las capacitaciones se realizarán dentro de las jornadas de trabajo durante una hora.

El bono navideño equivaldrá a la doceava parte de la remuneración recibida durante el año calendario de trabajo según la ley que rige en la actualidad.

El personal que labora por temporada será cancelado el mismo día.

Los días faltos injustificados del personal deberán laborar uno de sus días libres. Cinco atrasos equivaldrán al 10% de descuento de su salario unificado.

Art. 8.- MEDIDAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

Por ningún motivo, los trabajadores durante los períodos de incapacidades temporales médicas, ni las trabajadoras durante las incapacidades pre y postnatales deberán presentarse en los centros de trabajo.

Cuando el trabajador sufra un accidente de trabajo, deberá dar aviso inmediato al administrador, a fin de que se adopten con toda urgencia las medidas pertinentes.

En el departamento de administración existirá un botiquín de emergencia con todos los implementos y útiles necesarios para la atención de los trabajadores que, en caso de accidente o enfermedad, requieran de un auxilio inmediato. Para evitar accidentes de trabajo, los trabajadores deberán observar las siguientes reglas:

- Seguirán con todo cuidado y esmero las instrucciones que dicte la empresa respecto a la ejecución de sus trabajos, previsión de riesgos y observancia de medidas de cualquier índole encaminadas a tal efecto.
- Usarán en todo caso el equipo e instrumentos de protección personales que sean necesarios en el desempeño de su trabajo.
- Queda estrictamente prohibido correr, ingerir alcohol o fumar dentro de la empresa.

Cuando algún trabajador contraiga alguna enfermedad contagiosa, éste o cualquier otro trabajador de la empresa que tuviere conocimiento del hecho, están obligados a dar de inmediato aviso al administrador, a fin de que el trabajador enfermo pueda ser examinado por los médicos.

Art. 9.- ASPECTO Y UNIFORME

Tanto las damas como los caballeros deberán mantener el cabello bien recogido en el área de producción y también deberán tener uñas cortas.

Las damas no deberán laborar con maquillaje en su rostro, o a su vez deberán usar un maquillaje muy discreto.

Se prohíbe el uso de colonias, perfumes, u otras fragancias ya que pueden afectar la sensibilidad del producto.

La damas no deberán llevar esmalte en sus uñas. El personal de nuestra empresa deberá laborar con todo el uniforme completo e impecable todos los días.

El personal de producción deberá laborar con su toca, malla y uniforme respectivamente.

El aseo personal de todos los empleados que laboran en nuestra empresa será vigilado minuciosamente por el administrador.

Reglas de Sanidad

- Todo el personal deberá estar consiente que después de hacer uso de los servicios higiénicos deberá lavarse bien las manos.
- El personal de producción deberá realizar su trabajo con mayor sanidad posible (desinfección de la mesa de trabajo, equipo, utensilios, etc.)

Art. 10.- POLÍTICAS DE DESPIDO

A todos los empleados que cometan faltas graves como:

- Problemas entre empleados se deberán tomar medidas pertinentes que el administrador considere.
- En caso de acoso sexual deberá ser notificado inmediatamente al administrador.
- Estafas, robos, falta de desempeño laboral

El administrador de la empresa “Dolce Rosse” deberá despedir a los empleados que cometan dichas faltas.

Para la ejecución de este proyecto se requiere del siguiente personal:

Personal Administrativa.- administración general de la empresa “Dolce Rosse”, que comprende la actividad laboral, económica y de servicio alimentario.

Personal de Producción.- que cumple su actividad en área de producción, como es la preparación de los dulces, así como el aseo y limpieza de la empresa.

ROL DE PAGO

Denominación	Sueldo	Décimo tercero	Décimo cuarto	Vacaciones	Total
Administrador	350,00	350,00	200,00	175,00	1, 075
Chef Pastelero	320,00	320,00	200,00	160,00	1, 000
Ayudante del Chef	260,00	260,00	200,00	130,00	850,00
Limpieza– Stewart	260,00	260,00	200,00	130,00	850, 00
Total					3,775

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Según el artículo 1 establecido por la empresa Dolce Rosse tenemos dos clases de trabajadores permanentes que conforma el administrador, chef pastelero, ayudante del chef

y encargado de limpieza mientras que los trabajadores temporales corresponde al contador y al abogado.

Denominación	Función	Responsabilidad	Costo Mensual por honorario	Costo anual
Contador	*Establecer el sistema de contabilidad. *Estudios de estados financieros y sus análisis. *Certificación de planillas para pago de impuestos. * Elaboración de reportes financieros para la toma de decisiones.	*Se ocupa de la liquidación de impuestos *Revisa informes financieros elaborados por otros colegas *Calcula los balances que son requisitos para las agencias de impuestos.	\$ 50,00	\$600,00
Abogado	Ayuda en cuestiones legales y representa ante la justicia para defender los derechos e intereses de la empresa	Velar por el cumplimiento del contrato laboral para que la empresa marche bien.	\$ 50,00	\$ 600,00
Total				\$ 1200

ii. Descripción de los puestos de trabajo

Una vez definido el personal es necesario describir de la forma más detallada posible cada uno de los puestos de trabajo antes determinado.

Es indispensable identificar, analizar y describir las tareas de cada uno de los puestos de trabajo, con la finalidad de obtener información sobre el suceso de cada puesto de trabajo.

Cuadro N° 39 Descripción del cargo de Administrador

Puesto de trabajo: Administrador	Sueldo: \$ 350 mensual + beneficio de ley
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> - Representar a la empresa -Planificar, organizar, dirigir y controlar el desarrollo de las actividades -Analizar mensualmente la situación contable y financiera de la empresa -Contratar al personal -Contactar y evaluar a los proveedores
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> -Realizar la planificación diaria de las actividades -Dirigir y controlar la producción -Realizar la inducción al personal contratada

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 40 Descripción de cargo del Chef Pastelero

Puesto de trabajo: Chef Pastelero	Sueldo: \$ 320 mensual + beneficio de ley
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> - Revisar la receta estándar al inicio del día -Dirigir al ayudante de área de producción -Revisar el mise en place del día -Realizar la producción diaria
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> -Informar al administrador sobre algún desperfecto de los equipos de producción -Mantener los estándares de calidad en elaboración de postres -Verificar que los productos terminados estén bien decorados,

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 41 Descripción de cargo de Ayudante del Chef

Puesto de trabajo: Ayudante del Chef	Sueldo: \$ 260 mensual + beneficio de ley
Función	Proporcionar los elementos necesarios para la producción.
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> -Revisar que todo lo que necesita el chef éste disponible -Pedir al Stewart utensilios limpios -Realizar el mise en place -Mantener el área de trabajo limpio -Colocar el producto terminado en el mostrador -Ayudar al Stewart a realizar la limpieza profunda

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 42 Descripción de cargo de Limpieza – Stewart

Puesto de trabajo: Stewart	Sueldo \$ 240 mensual + beneficio de ley
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar la limpieza da la planta de exhibición, del área de producción y de bodega. - Lavar los utensilios de pastelería y equipos de la misma, durante y finalizada la tarea.
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> - Colocar los utensilios limpios en los estantes y mantener limpio el área de servicio. - Hacer requisición de suministros de limpieza cada vez que se termine. - Tener a tiempo toda la vajilla lista para la producción. - Mantener limpio todas las áreas de la empresa.

Elaborado por: Sandra Asitimbay

iii. Perfil de los trabajadores

Los puestos definidos anteriormente requieren de un perfil ideal para ocupar el puesto de trabajo, ya que sirve de referencia en el momento de seleccionar a la persona idónea.

El perfil de los candidatos para cada uno de los puestos, se medirán bajo los siguientes parámetros:

- **Conocimiento:** formación básica de la persona, información de que dispone, comprensión de los problemas que tiene el puesto de trabajo.
- **Experiencia:** trabajo de un puesto similar o con problemas similares al del puesto de trabajo que se pretende ocupar.
- **Aptitud:** capacidad para resolver los problemas nuevos que se le plantean en el puesto de trabajo, o al menos los más probables de un modo lógico y esperado.
- **Actitud:** forma de comportarse ante las tareas del puesto del trabajo de los problemas nuevos que en él se presentan.

Para el desarrollo de las actividades de la empresa se necesita del siguiente recurso humano:

Cuadro N° 43 Perfil del Administrador

Edad	25 – 40 años
Sexo	Masculino / Femenino
Formación académica	Titulo en Gestión Gastronómica Titulo en Gerencia de Alimento y Bebida Conocimiento en administración financiera
Otros conocimientos	Hablado y escrito en idioma inglés 50%
Experiencia	Mínimo de 2 años
Requerimientos	Excelente relaciones humanas Conocimiento en administración de empresa Delegar funciones Ética profesional Atención al cliente

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 44 Perfil del Chef Pastelero

Edad	25 a 45 años
Sexo	Masculino
Formación académica	Pastelero profesional Cursos realizados mínimo 3 cursos
Otros conocimientos	Conocimiento en decoración, técnicas culinarias
Experiencia	Mínimo 2 años como chef pastelero
Requerimiento	Excelentes relaciones humanas Capacidad para resolver problemas Ser creativo Ser eficiente Puntualidad Trabajo bajo presión, si así lo merita el tiempo

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 45 Perfil del Ayudante de Chef

Edad	18 a 28 años
Sexo	Masculino/ femenino
Formación académica	Bachiller Cursos realizados mínimo 2 cursos
Otros conocimientos	Conocimiento básico en repostería, técnica culinaria
Experiencia	Mínimo 1 años como ayudante en pastelería
Requerimiento	Excelentes relaciones humanas Manipulación de material prima Ser creativo Ser eficiente Puntualidad Trabajo bajo presión, si así lo merita el tiempo

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N°46 Perfil de encargado de Limpieza- Stewart

Edad	18 a 28 años
Sexo	Masculino
Formación académica	Bachiller
Otros conocimientos	Conocimiento en limpieza e higiene Conocimiento básico sobre el manejo de productos químicos y utilización de equipos de limpieza.
Experiencia	Mínimo 1 años como personal de limpieza en cualquier establecimiento.
Requerimiento	Excelentes relaciones humanas Sereficiente Puntualidad Trabajo bajo presión, si así lo merita el tiempo

Elaborado por: Sandra Asitimbay

iv. Costos salariales

El administrador de nuestra empresa estará constantemente buscando talento humano para cubrir posiciones vacantes ya que contratar la persona adecuada será crucial para ayudar a lograr objetivos de la operación tanto en el servicio como en el aspecto financiero.

En el siguiente cuadro se registran los costos salariales, que es calculado para los doce meses laborables.

Cuadro N°47 Costes Salariales

Denominación	Sueldo	Décimo tercero	Décimo cuarto	Seguro 9.35%	Aporte patronal 11,15%	Vacación	Total
Administrador	350,00	350,00	200,00	32,73	39,02	175,00	1,075
Chef Pastelero	320,00	320,00	200,00	29,92	35,68	160,00	1,000
Ayudante del Chef	260,00	260,00	200,00	24,31	28,99	130,00	850,00
Limpieza - Stewart	260,00	260,00	200,00	24,31	28,99	130,00	850,00
Total	1190,00						3,775

Elaborado por: Sandra Asitimbay

v. Organización de la Empresa

La organización se trata de determinar que recurso y que actividad se requiere para alcanzar los objetivos de la organización.

Luego se diseñó la forma de combinar en grupo operativo, es decir crear la estructura departamental de empresa.

1. Propósito de la organización

- Permitir la consecución de los objetivos primordiales de la empresa lo más eficientemente y con un mínimo esfuerzo.
- Eliminar duplicidad de trabajo
- Establecer canales de comunicación

2. Pasos básicos para organización de la repostería “Dolce Rosse”

- Dividir la tarea que puedan ser ejecutadas en forma lógica y cómoda, en grupo o individual, es decir repartir una tarea compleja a cada persona para culminar en menor tiempo posible.
- Especificar quien depende de quién en la organización de la empresa.

vi. Programa Operativo

En el plan operativo se determinó todas las actividades a realizar del año, para lo cual es importante planificar el programa operativo.

Cuadro N° 48 Programa Operativo del año 2012

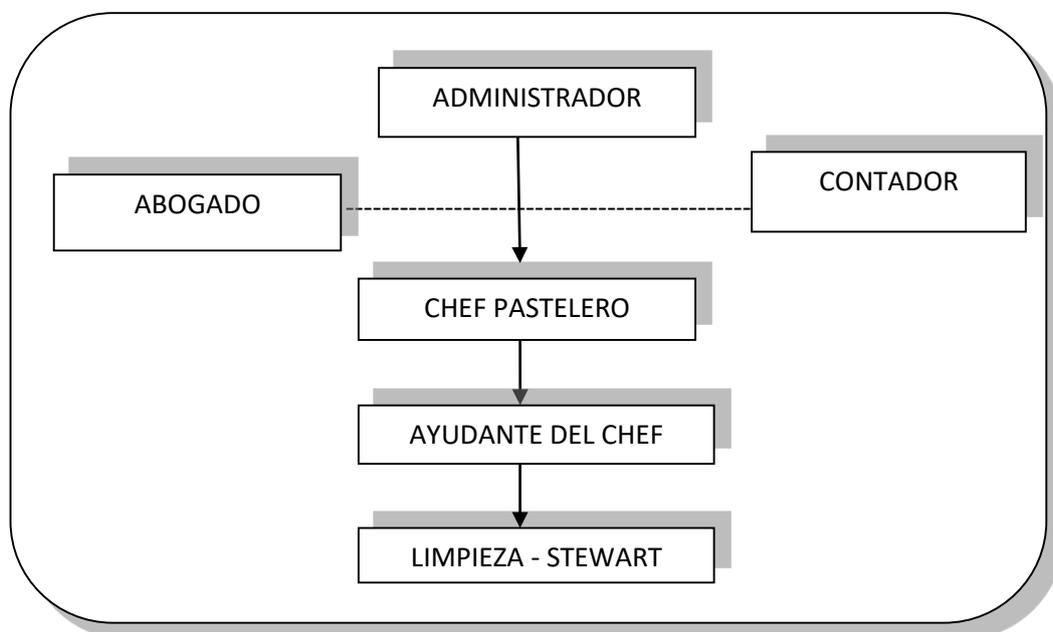
FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
Febrero		
01-Feb-12	08h00 Inducción al personal	Administrador
05-Feb-12	10h00 Inauguración de la nueva empresa	
06-Feb-12	09h00 Ingreso del personal e inicio de actividades	
06-Feb-12	10h00 Indicación de las políticas de la empresa	Administrador
13-Feb-12	09h00 Realizar requisición para elaboración de pasteles	Chef
14-Feb-12	09h00 - 17h00 Entrega de una rosa por el día de san Valentín por la compra de dos pasteles grandes	Administrador
Marzo		
02-Mar-12	16h00 Limpieza profunda del área de producción	Ayudante
08-Mar-12	09h00 Instalación de música clásica por el día de la mujer	Administrador
15-Mar-12	10h00 Capacitación del personal	Administrador
	Tema: Servicio al cliente	
30-Mar-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	
Mayo		
01-May-12	Vacación	
14-May-12	09h00 Inventario de insumos de bodega	Ayudante
15-May-12	10h00 Capacitación del personal	
	Tema: manipulación correcto de alimentos	Administrador
Junio		
15-Jun-12	10h00 Capacitación del personal	Administrador
	Tema: Almacenamiento de alimentos	
30-Jun-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	
Julio		
02-Jul-12	10h00 Capacitación del personal	Administrador
	Tema: Limpieza y desinfección	
30-Jul-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	
Agosto		
01-Ago-12	16h00 Limpieza profunda de planta de exhibición	Stewart
02-Ago-12	10 h00 Inventario de utensilios	Chef
15-Ago-12	10h00 Capacitación del personal	Administrador
	Tema: Uso correcto de químicos	
30-Ago-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	

Septiembre		
05-Sep-12	15h00 Limpieza profunda del área de producción	Stewart
30-Sep-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	
Octubre		
15-Oct-12	10h00 Capacitación del personal	
	Tema: riesgo físicos de mal uso de equipos	Administrador
Noviembre		
10-Nov-12	15h00 Limpieza profunda del área de producción	Stewart
15-Nov-12	10h00 Capacitación del personal	Administrador
	Tema: Higiene personal	
30-Nov-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	
Diciembre		
15-Dic-12	10h00 Capacitación del personal	Administradora
	Tema: Uso de técnicas culinarias	
31-Dic-12	10h00 Realizar inventario de utensilios, materia prima y equipos de producción	Chef
Enero		
01-Ene-12	Vacación	
05-Ene-12	10h00 Colocación de nuevos equipos en área de producción	Administrador
15-Ene-12	10h00 Capacitación del personal	
	Tema: contaminación cruzada	Administrador
30-Ene-12	17h00 Festejo de cumpleaños correspondiente a este mes	

Elaborado por: Sandra Asitimbay

vii. Organigrama Empresarial

Gráfico N° 19 Organigrama Empresarial



Elaborado por: Sandra Asitimbay

viii. Selección y Contratación del Talento Humano

Es demasiado importante que el éxito de la empresa dependa de la selección de personal ya que los gastos generales se aproximan a un porcentaje elevado que perjudica a la empresa, de tal manera que es un punto importante de realizar una buena contratación del personal.

Perfil: Cada persona que requiera trabajar en nuestra empresa deberá cumplir con el perfil estricto que decide el o la directora/o que ya mencionamos anteriormente.

Publicar: Se publicará en Radio Canela que tiene un costo de \$ 20,00

Reclutar: Lugar: Oficina de la empresa, Tiempo: miércoles y jueves de 09:00 – 13:00

Seleccionar: Las carpetas recibidas serán evaluadas con un puntaje total de 10 puntos el cual será evaluado cada parámetro con los siguientes puntajes:

- Experiencia laboral 1 pt

- Título académico 1 pt
- Certificados 0,5 pt

Prueba: Se realizara una prueba escrita a los aspirantes, el cual tendrá un puntaje de 7,5 pts.

Entrevista: Se entrevistara máximo a 10 personas de las cuales serán seleccionadas las 5 primeras personas y las restantes quedaran registradas en la base de datos de la empresa para cualquier emergencia.

Examen médico: De las cinco personas seleccionadas anteriormente, se seleccionaran a tres personas de las cuales quedara solo uno, dicha persona deberá realizarse un examen médico para ingresar a laborar en la empresa “Dulce Rosse”.

Luego del examen médico se realizara los trámites que es necesario de un contrato de trabajo en el que constan los derechos y obligaciones tanto del empleado como del empleador, además se especificará la duración del trato, beneficios de ley, horarios, etc.

Cuadro Nº 49 Proceso de selección del persona

Requisitos	Medios	Costos
Aviso	Radio Canela	20,00
Copias	Copiadora	10,00
Exámenes de Salud	Laboratorio LACFE	120,00
Total		\$150,00

Elaborado por: Sandra Asitimbay

e. **ASPECTOS ECONÓMICOS- FINANCIEROS**

i. **Objetivos Empresariales**

1. **Objetivo de Corto Plazo**

Ser una empresa líder en ventas a nivel local, ofreciendo a los clientes productos de calidad preparados con los pétalos de rosas obteniendo mejores ingresos para generar una gran rentabilidad en nuestra empresa.

2. **Objetivo de Mediano Plazo**

Lograr que la empresa se posicione en el mercado a nivel provincial y por ende conocer la situación actual del mercado y la demanda para los postres a fin de detectar y establecer sus posibilidades, medios y recursos para asegurar su incorporación plena en el mercado.

3. **Objetivo a Largo Plazo**

Incrementar las ventas y generar mayores utilidades obteniendo una mayor rentabilidad. Ser una empresa reconocida a nivel nacional por los productos únicos y buen servicio que ofrece la repostería “Dolce Rosse”.

4. **Creación de valor**

La creación de valor dentro de una empresa es lo que le permite llegar hacia los consumidores con productos y servicios que satisface las necesidades y deseos del mismo. Es decir que el valor es la relación que existe entre lo que el cliente da para obtener y mantener un producto y aquello que recibe del mismo.⁸

Dentro de la creación de valor de nuestra empresa Dolce Rosse se refiere a que los clientes perciban el valor del producto a parte de ver satisfecha una necesidad, ya que al hablar de beneficios no solamente se refiere a aquellos que se desprenden de las características y funciones del producto, sino también de cómo se siente al tenerlo.

Cuadro Nº 50 Presupuesto de Ingreso

Elaborado por: Sandra Asitimbay

INGRESOS	Nº de pax diario/ porción grande	Nº de pax diario/ porción individual	Costo de la porción grande	Costo de la porción individual	Total diaria	Total mensual (24días)	Total Anual
Pastel dulce rosse	3	8	\$ 8,00	\$ 1,00	\$ 32,00	\$ 768,00	\$ 9216,00
Pastel pétalos de rosa	4	4	\$ 11,00	\$ 1,50	\$ 48,50	\$ 1.164,00	\$ 13.968,00
Pastel helado	2	5	\$ 15,00	\$ 2,50	\$ 42,50	\$ 1.020,00	\$ 12.240,00
Pastel chocolate	3	5	\$ 8,00	\$ 1,00	\$ 29,00	\$ 696,00	\$ 8.352,00
Pastel White cake	2	6	\$ 8,00	\$ 1,00	\$ 22,00	\$ 528,00	\$ 6.336,00
Mousse de rosa	3	6	\$ 3,50	\$ 0,85	\$ 15,60	\$ 374,40	\$ 4.492,80
Mousse de frutilla	4	7	\$ 7,00	\$ 1,70	\$ 38,20	\$ 916,80	\$ 11.001,60
Mousse chocolate	2	5	\$ 7,50	\$ 0,65	\$ 39,45	\$ 946,80	\$ 11.361,60
Mousse de limón	3	5	\$ 6,00	\$ 0,50	\$ 20,50	\$ 492,00	\$ 5.904,00
Gelatina de Limón	-	4	-	\$ 0,70	\$ 3,50	\$ 84,00	\$ 1.008,00
Gelatina de Rosa	-	6	-	\$ 1,00	\$ 10,00	\$ 240,00	\$ 2.880,00
pay de rosse	-	2	-	\$ 1,60	\$ 3,20	\$ 76,00	\$ 921,60
Coctel de frutas	-	8	-	\$ 1,00	\$ 15,00	\$ 360,00	\$ 4.320,00
Flan	-	3	-	\$ 0,75	\$ 2,25	\$ 54,00	\$ 648,00
Muffins	-	10	-	\$ 0,50	\$ 6,00	\$ 144,00	\$ 1.728,00
Budín	-	5	-	\$ 0,70	\$ 3,50	\$ 84,00	\$ 1.008,00
Total	26	89			331.2	\$ 7948.80	\$ 95385.6

ii. **Estructura del Balance**

1. **Balance General**

Empresa "DOLCE ROSSE"
Balance Inicial
Del 1 de Enero al 31 de Diciembre 2011

Activos

<u>Activos Disponibles</u>		23.257,76
Caja Bancos	23.257,76	
<u>Activos fijos</u>		14.213,54
Equipo de cómputo	900	
Maquinaria y Equipo	9.575	
Muebles y enseres	2.414	
Menaje y vajilla	1.324,54	
<u>Activos diferidos</u>		602,78
Gastos de constitución	352,78	
S. Organización	150,00	
S. Investigación y Desarrollo	100,00	
	TOTAL ACTIVOS	38.074,07

Pasivos

Pasivo a largo plazo

Préstamo	20.000	
TOTAL PASIVO	20.000	

Patrimonio

Accionista Sandra Asitimbay 18.074,07

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO 38.074,07

Elaborado por

Revisado por

Aprobado por

2. Estado de Pérdidas y Ganancias

Empresa "DOLCE ROSSE"
Estado de Pérdidas y Ganancias
Del 1 de Enero al 31 de Diciembre 2011

Ingreso

Ventas	95.385,6	
(-) Costos de producción	23.257,76	
(=) Utilidad bruta		72.127,84

Gastos

<u>Gastos administrativos</u>		6.485,30
Sueldo	4.200	
Beneficio social	1.075	
Aporte patronal	510,30	
<u>Gastos de ventas</u>		1.990
Publicidad	1.990	
<u>Gastos financieros</u>		1.375,20
Interés	1.375,20	
Utilidad antes del impuesto		62.277,34
(-) 15% utilidad del trabajo		(9341,60)
Utilidad antes del impuesto		52.935,74
(-) 25% impuesto a la renta		(13233,93)
Utilidad del presente ejercicio		39.701,80

Elaborado por

Aprobado por

Revisado por

3. Capital de Trabajo

La inversión en Capital de Trabajo es la que nos mostrará cuanto de dinero necesitamos para que nuestra empresa funcione normalmente y de tal manera pueda producir un giro de efectivo que le permita mantenerse en el tiempo.

Cuadro Nº 51 Capital de Trabajo

DESCRIPCIÓN	CAPITAL DE TRABAJO
Materia prima directa	10,637.60
Mano de obra directa	10,080
Costos indirectos	
Materiales	276.30
Materia prima indirecta	150,05
Servicio básicos	902,64
Depreciación	1.279,01
Mantenimiento	82,21
Total	23.257,76

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro Nº 52 Inversión

	Valor
Activo Fijo	\$ 14,213.54
Activos Diferidos	\$ 325.78
Capital de Trabajo	\$ 23,257.76
TOTAL	\$ 38,074.07

Elaborado por: Sandra Asitimbay

4. Cuenta de Resultados

En este cuadro indicamos el estado de resultados para los próximos cinco años con una inflación de 4.34%

Cuadro Nº 53 Cuenta de Resultado

Rubros / años	2011	2012	2013	2014	2015
Ventas netas	95385,6	99525,33	103844,73	108351,59	113054,05
(-) Costo de producción	23257,76	24267,15	25320,34	26419,24	27565,84
(=) Utilidad bruta	72127,84	75258,19	78524,40	81932,35	85488,21
(-) Gastos administrativos	6.485,30	6766,76	7060,43	7366,85	7686,57
(-) Gastos de venta	1.990	2076,36	2166,47	2260,49	2358,59
(-) Gastos financieros	1.375,20	1434,88	1497,15	1562,13	1629,92
(=) Utilidad neta	62.277,34	64980,18	67800,32	70742,85	73813,09
(-) 15% utilidad del trabajo	9.341,60	9747,02	10170,04	10611,42	11071,96
(-) 25% impuesto a la renta	13.233,93	13808,28	14407,56	15032,84	15685,26
(=) Utilidad del ejercicio	39.701,80	41424,85	43222,68	45098,54	47055,81

Fuente: La inflación es de 4,34% según del Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Sandra Asitimbay.

5. Costes de Capital Medio Ponderado

Refleja el costo futuro promedio esperado de los fondos a largo plazo, de tal manera que empezamos paso a paso para obtener el porcentaje de coste de capital medio ponderado.⁹

Paso 1.- La empresa Dolce Rosse tiene una inversión de \$ 38.074,07 financiado de la siguiente manera:

Deuda a Largo Plazo	\$ 20.000
Accionista única Sandra Asitimbay	\$ 18.074,07
Total Pasivo + Patrimonio	\$ 38.074,07

Luego obtenemos los mismos datos en porcentuales para notar la combinación de las diferentes fuentes de financiación: Datos en dólares

Fuente	Cálculo	Absoluto	Relativo
Deuda a largo plazo	$\$20.000 \div 38.074,07$	0.525	52.5 %
Accionista única	$\$18.074,07 \div 38.074,07$	0.475	47.5%
Total financiación		1.00	100 %

Lo que indica que la estructura de capital de Dolce Rosse está conformada por un 52.5 % de deuda y 47.5 % de accionista.

Paso 2.- Calcular el costo de la deuda considerando que la tasa de interés de la deuda a largo plazo es de 11.46 %, mientras que las acciones tiene un costo de 20 % y que la empresa paga un impuesto de renta de 40%.

$K_d = \text{Tasa de interés} (1 - \text{tasa de impuestos})$

$K_d = 11.46 \% (1 - 0.40)$

$K_d = 6.87\%$

PASO 3: En el siguiente paso se halla el promedio ponderado de los diferentes costos de las fuentes de financiación. Este ponderado se halla multiplicando el porcentaje de participación (% relativo) por su correspondiente costo financiero. Después se suman los resultados.

Fuente	% Relativo (1)	Costo (2)	(1*2)
Deuda a largo plazo	52.5%	6.87 %	3.61%
Accionista única	47.5 %	12 %	5.70%
Total del Capital Medio Ponderado			9.31 %

Por lo tanto el coste de capital de la empresa es 9.31 %, este es el costo que usaremos para evaluar las alternativas de la inversión que enfrente la empresa y que deban ser financiadas para obtener un retorno (tasa de rentabilidad) igual o mayor al 9.31 %.

Cuadro N° 54 Amortización del Pago de la Deuda

Método: Saldos Insolutos

Monto: \$ 20000

Interés: 11.46 % anual

Períodos	Capital	Interés	C. Pagado	Cuota	Saldo
1	20000	2292	4000	6292	16000
2	16000	1833,60	4000	5833,60	12000
3	12000	1375,20	4000	5375,20	8000
4	8000	916,80	4000	4916,80	4000
5	4000	458,40	4000	4458,40	0
Total		6,876		26,876	

Fuente: tasa de interés según la Cooperativa de Ahorro y Crédito Fernando Daquilema

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Cuadro N° 55 Depreciación

Cuentas	Valor	Porcentaje	Años	Valor residual	Total
Computadora	900	33%	3	300,00	200,00
Equipos de Repostería	9575	10%	10	8617,5	861,75
Muebles y enseres	2414	10%	10	2172,6	217,26
Total				11090,10	1279,01

Elaborado por: Sandra Asitimbay

6. Ratios Económicos

Rendimiento sobre la inversión	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activos totales}}$	$\frac{62.277,34}{38.074,07}$	= 1,63%
Rendimiento sobre el patrimonio (rentabilidad financiera)	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{62.277,34}{18.074,07}$	=3,4%
Rentabilidad sobre las ventas (margen de utilidad)	$\frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{ventas}}$	$\frac{72127,84}{95385,6}$	=0,76 %

Rendimiento sobre la inversión: Mide la eficacia general de la administración para generar utilidades con sus activos disponibles, cuanto más alto es el rendimiento sobre los activos totales de la empresa mejor. Este valor indica que la empresa ganó \$ 1.63 ctvs., sobre cada dólar de inversión en activos.

Rendimiento sobre el patrimonio: Esto significa que por cada dólar que el dueño mantiene en el año genera un rendimiento de 3,4% sobre el patrimonio. Es decir, mide la capacidad de la empresa para generar utilidad a favor del propietario.

Rentabilidad sobre las ventas: Mide el porcentaje de cada dólar de ventas que queda después que la empresa pagó sus bienes, cuanto más alto es el margen de utilidad bruta, mejor.

7. Ratios Financieros

Índice de Solvencia	$\frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$	$\frac{23.257,76}{22658,69}$	1.03 veces
---------------------	---	------------------------------	------------

Índice de solvencia: Esto quiere decir que el activo corriente es 1.03 veces más grande que el pasivo corriente; o que por cada dólar de deuda, la empresa cuenta con \$ 1.03 para pagarla. Cuanto mayor sea el valor de esta razón, mayor será la capacidad de la empresa de pagar

sus deudas. (Una liquidez de 2.0 se considera aceptable, aunque la aceptabilidad de un valor depende de la industria en la que opera la empresa)

8. Ratios Operativos

Estructura del capital	$\frac{\text{pasivo total}}{\text{patrimonio}}$	X 100	$\frac{20000}{18.074,07}$	= 110 %
Nivel de endeudamiento	$\frac{\text{pasivo total}}{\text{activo total}}$	x 100	$\frac{20000}{38074,07}$	= 52,53%

Estructura del capital: Esto quiere decir, que por cada dólar aportado por el dueño, hay \$1,10 centavos o el 110 % aportado por los acreedores.

Nivel de endeudamiento: Este valor indica que la empresa ha financiado más de la mitad de sus activos con deuda, cuanto más alto es este índice, mayor es el grado de endeudamiento de la empresa y mayor su apalancamiento financiero.¹⁰

9. Vialidad Financiera

Para realizar los cálculos de viabilidad financiera primero calculamos el TMAR.

Financiamiento	%	TMAR	Aportes
Coop. Ahorro y Crédito Fernando Daquilema	52.53	16%	20 000
Sandra Asitimbay	47.48		18.074,07
Total	100%		38074,07

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Datos: Préstamo que realiza la empresa “Dolce Rosse” es de \$ 20.000 con una tasa de interés de 11.46%, la inflación promedio de 5 años es de 4,34%.

$$\text{TMAR} = si + f + (si \times f)$$

$$= 11.46\% + 4,34\% + (11.46\% \times 4.34\%)$$

= 16%

Cuadro Nº 56 Flujo neto de efectivo

Rubros	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2015
Utilidad neta	62.277,34	62.277,34	62.277,34	62.277,34	62.277,34
(+)Depreciación	1279,01	1279,01	1279,01	1279,01	1279,01
(+)Amortización					
(+)Valor residual					11090,10
(-)Capital	4000	4000	4000	4000	4000
(=) FNE	56998,33	56998,33	56998,33	56998,33	70646,45

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Valor actual neto (VAN).- el valor actual neto es el valor presente de todos los ingresos desde el primer año hasta el quinto año disminuida la inversión.

Explicando detalladamente indicamos la fórmula:

$$VAN = -I_o + \left\{ \frac{FN}{(1+i)^n} \right\}$$

Donde:

FN= representa los flujos de caja

lo= es el valor del desembolso inicial de la inversión

N= es el número de períodos considerados.

$$VAN = -38074,07 + \left\{ \frac{56998,33}{(1+0.1146)^1} + \frac{56998,33}{(1+0.1146)^2} + \frac{56998,33}{(1+0.1146)^3} + \frac{56998,33}{(1+0.1146)^4} + \frac{70646,45}{(1+0.1146)^5} \right\}$$

$$VAN = -38074,07 + (51137,92 + 45880,06 + 41162,81 + 36930,57 + 41067,21)$$

$$VAN = -38074,07 + 216178,57$$

$$VAN = 178.104,5$$

Cuadro N° 57 Valor Actual Neto (VAN)

Año	Flujo de caja	VAN 11.46 %	VAN 16%
1	- 38074,07	51137,92	49136,49
2	56998,33	45880,06	42359,04
3	56998,33	41162,81	36516,42
4	56998,33	36930,57	9602,10
5	70646,45	41067,21	33635,69
total		178,104.5	133,175.67

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Tasa interna de rendimiento (TIR).- se conoce como rentabilidad financiera, por que el dinero que se gasta todo el año se trata de una tasa de rendimiento generada en el interior de la empresa por medio de la inversión es decir, la tasa que iguala los flujos de ingresos y egresos futuros de una inversión.

La fórmula que corresponde es:

$$TIR = tim + (TIM - tim) \frac{\Sigma VAN tim}{\Sigma VAN tim - \Sigma VAN TIM}$$

$$TIR = 11.46 + (16 - 11.46) \frac{178,104.5}{178,104.5 - 133,175.67}$$

TIR= 29.45%

Lo que nos indica que el presente proyecto es viable debido a que TIR es mayor que TMAR, lo ya que presenta un rendimiento de capital aceptable.

TIR= 29.45% >16%

Cuadro N° 58 Período de Recuperación del Capital / Inversión (PRI)

Año	Flujo de caja	VAN1 11.46 %	Flujo de Caja Actualizado
1	- 38,074.07	51,137.92	-89,211.99
2	56,998.33	89,211.99	-32,213.66

3	56,998.33	32,213.66	24,784.67
4	56,998.33	24,784.67	32,213.66
5	70,646.45	32,213.66	24,784.67

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Dentro del período establecido se ha observado que en el tercer año se recuperará el capital invertido, lo que indica que el proyecto es aceptable y viable.

Cuadro N° 59 Relación Beneficio Costo

Año	Ingreso	Egreso	Ingreso actualizado VAN 11.46%	Egreso actualizado VAN 11.46%
1	95385,6	55,683.79	85578.32	49958.54
2	95385,6	55,683.79	76779.40	44821.94
3	95385,6	55,683.79	68885.16	40213.48
4	95385,6	55,683.79	61802.58	36078.84
5	95385,6	55,683.79	55448.22	32369.32
total			348,493.68	203,442.12

Elaborado por: Sandra Asitimbay

Relación beneficio costo $B/C = \Sigma \text{ Ingreso Actualizados} / \Sigma \text{ Egreso Actualizados}$

Relación $B/C = 348,493.68 \div 203,442.12$

Relación B/ C= 1.71

La relación beneficio costo es de \$1.71, al ser esta mayor a la unidad, se puede decir que el proyecto es bastante viable por que se esta ganando \$ 0.71 ctvs. por cada dólar invertido

Punto de equilibrio.- Indica el nivel de operaciones que se requiere para cubrir todos los costos y la rentabilidad relacionada con diversos niveles de ventas.

El análisis del Punto de Equilibrio es un método de Planeación Financiera, que tiene por objeto, proyectar el nivel de ventas netas que necesita una empresa, para no perder no ganar, en una economía con estabilidad de precios, para tomar decisiones y alcanzar objetivos.

Cuadro Nº 60 Punto de Equilibrio

Costo total			
Concepto	Costo fijo	Costo variable	Total
Costos de producción			17,597.6
Materia prima directa		10,637.60	
Mano de obra directa	6,960		
Costos Indirectos de Fabricación			5,810.16
Materiales		276.30	
Materia prima indirecta		150.00	
Servicios básicos		902,64	
Depreciación	1,279.01		
Mantenimiento		82.21	
Sueldo	3,120		
Costos de administración			4,350
Suministro de oficina	150.00		
Sueldo	4,200		
Costos de venta			1,900
Publicidad		1,990	
Costos financieros			1,375.20
Interés bancario	1,375,20		
Total	17,084.21	14,038.75	31,122.96

Elaborado por: Sandra Asitimbay

$$PuntodeEquilibrio = \frac{CostoFijoTotal}{1 - \frac{CostoVariable}{Ventas}}$$

$$Punto\ de\ equilibrio = \frac{17,084.21}{1 - \frac{14,038.75}{95385,6}}$$

$$Punto\ de\ equilibrio = \frac{17,084.21}{0,852821075}$$

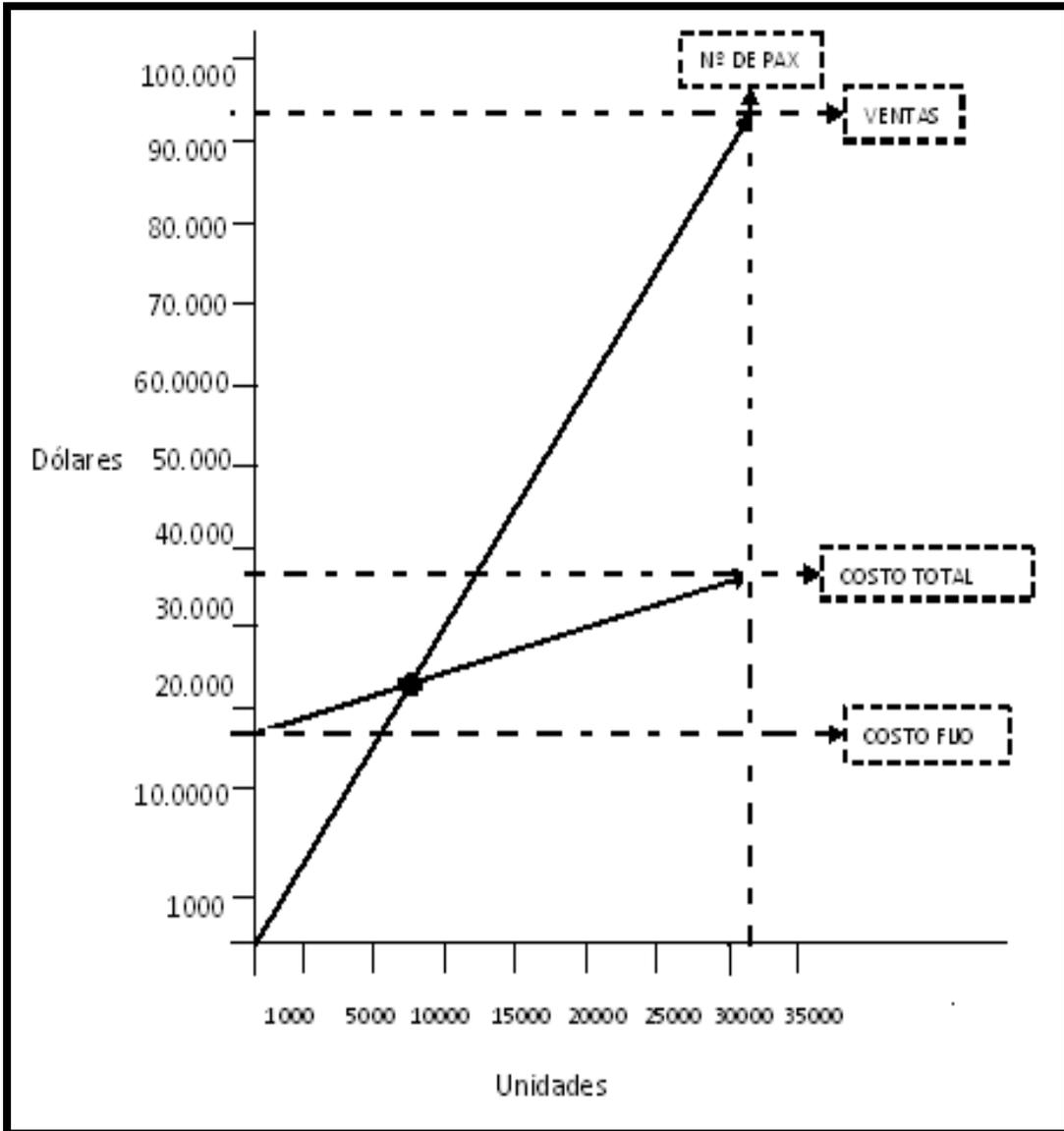
$$= 20,032.58 \text{ dólares // } \div 2.88$$

$$=6,955.75 \rightarrow 6956 \text{ unidades //}$$

$$\text{Cuenta media} = \text{ventas} \div \# \text{ de clientes}; \text{ Cuenta media} = 95385,6 \div 33120 = 2.88$$

Punto de Equilibrio Anual (total)	20,032.58 dólares	6956 unidades
Punto de Equilibrio Mensual (total)	1,669.38 dólares	580 unidades

Gráfico N° 20 Punto de Equilibrio



Elaborado por: Sandra Asitimbay

f. **ASPECTOS AMBIENTALES**

i. **Impacto Ambiental del Proyecto**

La situación ambiental en el Ecuador es crítica, debido principalmente al mal uso de los recursos naturales e industriales, lo que ha provocado un deterioro en el ambiente.

Los problemas ambientales, prácticamente están afectando a la totalidad de los elementos de la naturaleza como son: el aire, el agua, el suelo; por lo que, los bosques, la vegetación, los animales, el clima y el hombre mismo se encuentran seriamente amenazados.

Por tal motivo nuestro proyecto realizó un estudio de impacto ambiental que va encaminado con el propósito de colaborar con la naturaleza.

1. POLÍTICAS MEDIO AMBIENTALES

- Gestión ambiental responsable que hacemos de nuestros productos en todos los estados del proceso de producción, distribución y reciclaje. Todo destinado a reconocer la obligación de mantener y de consolidar la ecología del planeta.
- Contribuir con el manejo adecuado de los desechos, su generación, separación y transporte.
- Aportamos con la preservación del medio ambiente en el que viven la sociedad.
- Contribuir a una mejora del entorno social y ambiental a través de actividades que fomenten el desarrollo saludable de las personas y aportando beneficios con nuestros servicios y soluciones. El objetivo es minimizar los impactos negativos contra el medio ambiente y nuestro entorno en general.
- Nos comprometemos a promover el respeto al medio ambiente, a fomentar el uso adecuado y el ahorro de energía.
- La generación de residuos es uno de los principales aspectos ambientales que corresponden y preocupan a las empresas. Nosotros trabajamos por garantizar una gestión adecuada y su debido manejo.

- Estamos comprometidos con el desarrollo sostenible, la protección del medio ambiente y la reducción de cualquier impacto negativo de nuestras operaciones sobre el entorno en el que nuestra empresa se desenvuelve y todo el ámbito social que nos rodea.

2 MANEJO DE LOS DESPERDICIOS SÓLIDOS

Dentro de la empresa “Dolce Rosse” se manejarán tres tipos de contenedores de basura y éstos son:

- **Gris.-** Para la basura inorgánica, estos se almacenaran bolsas de lona y cada fin de semana que venderán en los Centros de Reciclaje de la Ciudad, los cuales están ubicados al Sur cerca del Camal frigorífico de Riobamba
- **Azul.-** Para plástico, botellas y cartón
- **Verde.-** Para la basura orgánica, se depositará todos los desperdicios que sale del área de producción que será llevado por un vecino ya que sirve como abono natural para el terreno.

Se utilizará este sistema debido a que nos permite separar la basura de tal manera que podamos evitar la contaminación del medio ambiente.

La basura recopilada durante toda la jornada de trabajo será desechada por separado, en cuanto a lo que se refiere a basura orgánica será reciclada por una persona designada anteriormente, para evitar la descomposición de la misma.

El administrador de la empresa “Dolce Rosse” deberá designar personal para que saquen la basura a las horas aproximadas en donde el camión recolector de basura pasa por el sector.

A continuación mostraremos una tabla en dónde se identifica los valores de composición de los desperdicios:

Cuadro N° 61 Medidas de Mitigación (Matriz)

Orden	Impactos ambientales	Causa	Efecto	Acciones alternativas	Para que	Donde	Costo
01	Desechos orgánicos	Roedores Moscas Cucarachas	Contaminación Infecciones Intoxicaciones	Obsequio	Alimentación de chanchos. Abono para el terreno	En Balbanera	
02	Desechos inorgánicos	Olor desagradable. Acumulación de mosquitos	Contaminación del suelo, aire, etc.	Venta	Reciclaje	Planta de recicladora	1kg por 0,70
03	Agua	Fugas	Desperdicio	Vigilar que las tuberías de agua estén en buen estado.	Ahorro del agua	En la empresa "Dolce Rosse"	

Elaborado por: Sandra Asitimbay

ii. Acciones remediales

Nuestra empresa considera la posibilidad de minimizar los residuos a las emisiones que producen, la primera idea que plantea es, sustituirla materia prima, disminución de residuos a través de cambios en la disposición de los procesos y las actividades.

Para el manejo adecuado de residuos se aplicará las tres R como son:

Reducir.- evitar todo aquello que de una u otra forma genera un desperdicio innecesario. Ej.: la acumulación de basura, consumo de energía y de agua, contaminación del aire.

Reutilizar.- volver a usar un producto o materia varias veces, darle la máxima utilidad a los objetos sin la necesidad de destruir o deshacerse de ellos. Ej.: fundas para las compras, envases retornables, materiales, etc.

Reciclar.- utilizar los mismos materiales una y otra vez, reintegrar a otro proceso natural o industrial para hacer el mismo u otros productos nuevos, utilizando menos recursos naturales, se puede hacer una recolección selectiva de algunos elementos y procesarlos para darles nuevo uso, sean estos de carácter orgánico e inorgánico. Ej.: plásticos, papel, latas de aluminio, vidrio y materia orgánica.

VII. CONCLUSIONES

- Mediante la degustación realizada de los dulces elaborados a base de pétalos de rosa los catadores indicaron que los productos son muy buenos ya que el color, sabor, dulzura y textura se mantiene en cada producto, lo que significa que son aceptables por los consumidores.
- En el estudio de mercado el 91.25% indicaron la aceptación para la creación de un local que expendiera dulces de pétalos de rosa.
- Los estudios técnicos realizados demostraron que sí existe la facilidad de realizar el proyecto ya que existe las instalaciones disponibles, las facilidades de realizar las obligaciones legales y el recurso humano necesario y dispuesto a trabajar para el desenvolvimiento del proyecto.
- El requerimiento para la gestión del talento humano ha sido desarrollado de tal forma que el personal que entre a trabajar dentro de la empresa este acorde a las necesidades de la empresa.
- Los aspectos legales y mercantiles de la empresa dado que se va a constituir un negocio propio son fáciles de realizar.
- En el análisis financiero económico las herramientas utilizadas para determinar la viabilidad financiera proyectaron resultados positivo comenzando con una TIR de 16%, el VAN salió positivo, la relación de beneficio costo de \$ 1.71 lo que indica que el proyecto es bastante viable debido a que el resultado es mayor a la unidad.

VIII. RECOMDACIONES

- En la elaboración de los dulces se recomienda utilizar la rosa de manera adecuada ya que al momento de consumirlo no cause molestias a los consumidores, lo que es necesario que se utilice mediante infusión, secado y fresco.
- Mediante los datos obtenidos de la investigación del mercado se recomiendan que se implemente un local que expenda dulces elaborados básicamente con los pétalos de rosa ya que en este sector de Balbanera no existe establecimientos con similares características.
- Dentro del aspecto técnico, se recomienda el uso de todos los equipos de repostería de la mejor calidad, cumplir con todas las obligaciones legales para evitar así cualquier sanción que nos quite la credibilidad de un negocio.
- Dentro del aspecto del Talento Humano se recomienda la selección del personal idóneo para que trabajen en la empresa acorde a los requerimientos establecidos.
- Para la apertura y funcionamiento de la empresa se recomienda cumplir a cabalidad con los requisitos legales (trámites, permisos y demás) para evitar cualquier sanción que afecte el prestigio de la misma.
- De acuerdo a los estudios realizados en el estudio de mercado y el análisis financiero se determinó que el presente proyecto es factible, por lo que recomienda la implementación del proyecto investigado.
- Dentro del impacto ambiental se recomienda aplicar las acciones remediabes que se elaboraron para minimizar el impacto que causa los desechos de la producción.

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PICCOLO, A. R. Las Hierbas Aromáticas: Saborizantes y Saludables. Buenos Aires:

Cultural Librería Americana. 2006. 385p ⁽¹⁾ ⁽²⁾

PEREZ OREJA, N. MAYOR RIVAS, G. NAVARRO TOMAS, V.J Pre elaboración y

Conservación de Alimentos. Madrid: Síntesis, 2002. 270 p. ⁽³⁾

GRAU, J. Plantas Medicinales, bayas, verduras silvestres. Barcelona: Blume, 1986.

287p. ⁽²⁾ ⁽³⁾

ZELLER, G. SCDNEEBERGER, H. ABC de la Salud. Barcelona, Blume, 1982. 320p.

MARQUEZ GUSMAN, M. ENGLEMAN, A. MARTINEZ MENA, E. Evolución de las Flores.

Alemania, Vol. 76, No. 1, 1989. 250p. ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾

ANDRADE, S. Diccionario de Economía, 1986. 275p.

ANDRADE, S. El Diccionario de Marketing, de Cultural S.A., ⁽⁷⁾

OCHOA, S. G. Administración Financiera. México: Edición, 2003. 736p. ⁽⁸⁾

ESTUPIÑANG, R. ESTUPIÑANAG, O Análisis Financiero. Bogotá: Síntesis, 2006. 406p.

HISTORIA DE BALBANERA

www.colta.com/histotiadecolta ⁽⁶⁾

2010-07-01

FLORES EN LA COCINA.

www.femeninas.com.ar/cocina-con.flores ⁽³⁾

2010-07-02

COSTO DE CAPITAL MEDIO PONDERADO

www.monografia.com/gerencias-finanzas-proyectos ⁽⁹⁾

2011-07-14

RATIOS FINANCIEROS

www.monografía.com/ratios-financieros ⁽¹⁰⁾

2011- 11- 15

X. ANEXOS

Anexo 1.- Encuesta

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Objetivo: Determinar la factibilidad de dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa, en Balbanera, Cantón Colta, Provincia de Chimborazo.2011

Sexo: M___ F___ Ocupación_____

Indique cuánto gana Ud. Mensualmente.

\$100 a \$200___, \$201 a \$ 300___, \$301 a \$400___, Más de \$400___

1. ¿Ha consumido alguna vez productos de repostería elaborados a base de pétalos de rosa?

Si_____ No_____

¿Cuál?_____

2. ¿Le gustaría consumir dulces de repostería elaborados a base de pétalos de rosa?

Si ___ No___

3. ¿Marque con una x los dulces elaborados a base de pétalo de rosa que le gustaría consumir?

Pastel_____ Mouse_____

Budín _____Flan_____

Gelatina_____ Pay_____

Coctel de fruta con coulis de rosa_____

4. ¿A qué precios estarían dispuestos a pagar por estos productos?

Pastel porción grande \$7_____, \$ 8_____, \$ 9_____

Pastel porción individual \$ 1_____, \$ 1.5_____, \$ 2 _____

Mousse porción grande \$ 3.5_____, \$5_____ \$6_____

Mousse porción individual \$ 0.50_____, \$1_____, \$1.50_____

Otros dulces solo porción individual \$ 0.60_____, \$ 1.25_____, \$ 2_____

5. ¿Dónde compra actualmente los dulces?

Supermercado ____

Tienda _____

Pastelería _____

Otros, ¿Cuál? _____

6. ¿Considera usted que se implemente un local que venda dulces elaborados a base de pétalos de rosa?

Si ____ No ____

7. ¿En donde le gustaría que se ubique nuestro local?

Local 1 “Junto a la iglesia” _____

Local 2 “Frente a laguna” _____

8. ¿Indique los días que le gustaría que atienda este local?

Lunes a viernes_____ domingo a jueves_____ miércoles a

domingo_____ jueves a lunes_____

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Anexo 2.- Test de Aceptabilidad y Evaluación Sensorial

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTA DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

TEST DE ACEPTABILIDAD Y EVALUACIÓN SENSORIAL

TESIS: “PROYECTO DE PRE-INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DULCES A BASE DE PÉTALOS DE ROSA, BALBANERA.2010”

Instructivo: Califique del 1 al 3. (1=Agradable, 2=Medio Agradable, 3= Desagradable)

Parámetros de evaluación	Ponderación		Pastel	Pay	Mousse	Gelatina	Coctel de frutas con coulis de rosa
OLOR	Agradable	1	1	1	1	1	1
	Medio agradable	2	2	2	2	2	2
	Desagradable	3	3	3	3	3	3
SABOR	Agradable	1	1	1	1	1	1
	Medio agradable	2	2	2	2	2	2
	Desagradable	3	3	3	3	3	3
TEXTURA	Adecuado al producto	1	1	1	1	1	1
	Medio adecuado	2	2	2	2	2	2
	Inadecuado	3	3	3	3	3	3
COLOR	Agradable	1	1	1	1	1	1
	Medio agradable	2	2	2	2	2	2
	Desagradable	3	3	3	3	3	3
DULZURA	Dulce	1	1	1	1	1	1
	Extremadamente dulce	2	2	2	2	2	2
	Insípida	3	3	3	3	3	3
ACEPTABILIDAD DEL PRODUCTO	Me gusto mucho	1	1	1	1	1	1
	Me gusto	2	2	2	2	2	2
	Me gusto un poco	3	3	3	3	3	3
	Me es indiferente	4	4	4	4	4	4

Anexo 3.- Glosario de Términos Financieros

Glosario

Amortización.- Una amortización es una disminución gradual o extinción gradual de cualquier deuda durante un periodo de tiempo.

Apalancamiento.- También se llama nivel de endeudamiento que mide la proporción de los activos totales que financian los acreedores de la empresa.

Capital de Trabajo.- Lo considera como aquellos recursos que requiere la empresa para poder operar, en este sentido el capital de trabajo es lo que comúnmente conocemos activo corriente.

Costes de capital medio ponderado (CCMP).- Refleja el costo futuro promedio esperado de los fondos a largo plazo.

Creación de valor.- El valor es la relación que existe entre lo que el cliente da para obtener y mantener un producto y aquello que recibe del mismo.

Desembolso.- Entrega de una porción de dinero efectivo y de contado.

Factibilidad.- Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados.

Flujo neto de efectivo.- Es la diferencia entre los Ingresos netos y los desembolsos netos, descontados a la fecha de aprobación de un proyecto de Inversión.

Período de recuperación de la inversión (PRI).- Es un instrumento que permite medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo o inversión inicial.

Punto de equilibrio.- Llamado también Punto de Quiebra es el punto donde el importe de las ventas netas absorbe los costos variables y los costos fijos, en ese punto se han dejado de tener pérdida y no se ha empezado a tener beneficio.

Ratios.- ¹ Son un conjunto de índices, resultado de relacionar dos cuentas del Balance o del estado de Ganancias y Pérdidas. ² Los ratios proveen información que permite tomar

decisiones acertadas a quienes estén interesados en la empresa, sean éstos sus dueños, banqueros, asesores, capacitadores, el gobierno, etc.

Tasa interna de rendimiento (TIR).- Se define como aquella tasa de descuento (porcentaje que representa una tasa de interés o rentabilidad) que "igualara el valor presente de los flujos en efectivo de ingresos con el valor presente de los flujos en efectivo de egresos", siendo esa tasa la que se busca, una vez que se satisface la condición de igualdad a la que se hace.

Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR).- Cuando el capital necesario para llevar a cabo un proyecto es aportado totalmente por una persona física, esa persona siempre tiene en mente una tasa mínima de ganancia sobre la inversión propuesta.

Valor actual neto (VAN).- Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

Viabilidad.- Es el estudio que dispone el éxito o fracaso de un proyecto a partir de una serie de datos base de naturaleza empírica: medio ambiente del proyecto, rentabilidad, necesidades de mercado, factibilidad política, aceptación cultural, legislación aplicable, medio físico, flujo de caja de la operación, haciendo un énfasis en viabilidad financiera y de mercado. Es por lo tanto un estudio dirigido a realizar una proyección del éxito o fracaso de un proyecto.

Anexo 4.- Proporción de la marca



La proporción de logo esta maqueta en un formato A4 que es el más factible para medios impresos ya que varía según los soportes gráficos que requiera.

La proporción de la marca se utilizó en diferentes medios como son: tarjeta de presentación, publicidad móvil, etiqueta, rótulo y escaparates.

Anexo 5.- Cromática de la marca permitida y no permitida



La aplicación de fondos puede afectar la forma o visibilidad de la marca por eso no es recomendable aplicar el logo sobre fondos de colores fuertes, para el uso correcto de la cromática se puede aplicar en una degradación de colores, es más recomendable la utilización de logo en colores pasteles y color negro ya que resalta los elementos y colores del logo y así se ve más elegante la presentación.

Anexo 6.- Tarjeta de Presentación

TARJETA DE PRESENTACIÓN



El mejor sabor con el exquisito dulce de pétalos de rosa en tus postres

Sandra Asitimbay
Propietaria

El sabor de la rosa endulzará tus sentidos

Cel: 018651448

Balbanera Av. panamericana via a Cuenca-Guayaquil a 18 Km de la ciudad de Riobamba frente la laguna de colta.

© 2011 dolcesrosse.com

Anverso



Calendar for 2011 with months: enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre, diciembre.

Cel: 018651448

El sabor de la rosa endulzará tus sentidos

Balbanera Av. panamericana via a Cuenca-Guayaquil a 18 Km de la ciudad de Riobamba frente la laguna de colta.

© 2011 dolcesrosse.com

Transverso

RÓTULO



PUBLICIDAD MÓVIL



Anexo 8.- Promocionales

PROMOCIONALES

1 Este billete es de la promoción 8.00 **1**

Funcion: Este es valido por (1) acumula (3)del mismo color y promocion, y reclama tu porcion de pastel completamente gratis

Este promocional es valido por un pezado de pastel de la cantidad de \$ 8.00

1 Este billete es de la promoción 11.00 **1**

Funcion: Este es valido por (1) acumula (3)del mismo color y promocion, y reclama tu porcion de pastel completamente gratis

Este promocional es valido por un pezado de pastel de la cantidad de \$ 11.00

1 Este billete es de la promoción Mousse **1**

Funcion: Este es valido por (1) acumula (5)del mismo color y promocion, y reclama tu Mousse completamente gratis

Este promocional es valido por la compra de un Mousse

1 Este billete es de la promoción Variados **1**

Funcion: Este es valido por (1) acumula (5)del mismo color y promocion, y reclama tu postre preferido completamente gratis

Este promocional es valido por la compra de un Variados

1 Este billete es de la promoción 15.00 **1**

Funcion: Este es valido por (1) acumula (3)del mismo color y promocion, y reclama tu porcion de pastel completamente gratis

Este promocional es valido por un pezado de pastel de la cantidad de \$ 15.00

Anexo 9.- Menú de la repostería “Dolce Rosse”

MENÚ

REPOSTERÍA

El sabor de la rosa endulzará tus sentidos



	Entero	Porción
TORTAS		
DOLCE ROSSE <i>(Bizcochuelo de vainilla, relleno con crema de rosa)</i>	\$ 8.00	\$ 1.00
PETALOS DE ROSSE <i>(Bizcochuelo, crema de chocolate y cobertura de pétalos cristalizados)</i>	\$ 11.00	\$ 1.50
PASTELADO ROSSE <i>(Molde de pastel de rosa y mitad helado de chocolate)</i>	\$ 5.00	\$ 2.50
CHOCO ROSSE <i>(Bizcochuelo de chocolate, helado en salsa de rosa)</i>	\$ 8.00	\$ 1.00
WHITE ROSSE <i>(Bizcochuelo de rosa, relleno de chocolate blanco)</i>	\$ 8.00	\$ 1.00
MOUSE		
MOUSE DE ROSSE <i>(Agua de rosa, crema batida)</i>	\$ 3.50	\$ 0.80
MOUSE DE FRUTILLA <i>(Pastilla, chocolate blanco, pétalos cristalizados)</i>	\$ 7.00	\$ 0.70
MOUSE CHOCO <i>(Chocolate negro, crema, agua de rosa)</i>	\$ 7.50	\$ 1.50
MOUSE DE LIMÓN <i>(Leche evaporada, leche condensada y extracto de rosa)</i>	\$ 6.00	\$ 1.00
FRAMBUESA ROSSE <i>(Leche, frambuesa, extracto de rosa)</i>	\$ 0.70	
ALMENDRA ROSSE <i>(Folleto de rosa, relleno de almendra, pétalos cristalizados)</i>	\$ 1.00	
PAY DE ROSSE <i>(Folleto, leche condensada, pétalos frescos)</i>	\$ 1.60	
COCTEL DE FRUTAS <i>(Leche, fresas, guiso, leche, mango, mandarina, miel de rosa)</i>	\$ 1.00	
FLAN ROSSE <i>(Pétalos sejan, caramelo, leche)</i>	\$ 0.75	
MUFFINS ROSSE <i>(Bizcochuelo de vainilla, pétalos cristalizados)</i>	\$ 0.50	
BUDÍN MARACUROSSE <i>(Crema de leche, pétalos enteros, salsa de maracujá)</i>	\$ 0.70	

Solo Porciones

El mejor sabor con el exquisito dulce de pétalos de rosa en tus postres

Cel: 098659448

Anexo 10.- Hoja tipo



Anexo 11.- Hoja Manual

