



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

ESCUELA DE NEGOCIO Y COMERCIO INTERNACIONAL

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

TEMA:

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAKERY COFFEE,
OTAVALO, IMBABURA**

AUTOR: *UBIDIA VALLEJO JUAN EDUARDO*

TUTORA: MGS. IRENE MARISOL REVELO PORTILLA

IBARRA – ECUADOR

Junio, 2024

Ibarra, 21 de abril del 2024

CERTIFICACIÓN TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de integración curricular titulado:
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN BAKERY COFFEE,
OTAVALO, IMBABURA, ECUADOR, 2025-2029, presentado por el estudiante Juan
Eduardo Ubidia Vallejo con cédula de ciudadanía N°1004819080, para obtener el Título de
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.

Certifico que el trabajo cumple con todos los parámetros establecidos, mediante el
cual el estudiante demuestra el desarrollo de competencias en el campo de conocimiento de
su profesión con un nivel de argumentación coherente, para ser sometido a la evaluación
por parte de los lectores. Adicionalmente, se adjunta el certificado de porcentaje de
originalidad de TURNITIN.

Turnitin Informe de Originalidad		
Procesado el: 12-jun.-2024 20:57 -05		
Identificador: 2401448037		
Número de palabras: 4177		
Entregado: 1		
JUAN UBIDIA- FACTIBILIDAD BAKERY COFFE.docx Por JUAN EDUARDO UBIDIA VALLEJO		
	Índice de similitud 4%	Similitud según fuente Internet Sources: 2% Publicaciones: 0% Trabajos del estudiante: 2%
1% match (trabajos de los estudiantes desde 23-ene.-2019) Submitted to Universidad Internacional de la Rioja on 2019-01-23		
1% match (trabajos de los estudiantes desde 30-ene.-2024) Submitted to Universidad de Guayaquil on 2024-01-30		
1% match (trabajos de los estudiantes desde 10-feb.-2022) Submitted to Corporación Universitaria Minuto de Dios, UNIMINUTO on 2022-02-10		
1% match (Internet desde 05-sept.-2016) https://issuu.com/procesosurbanosinformales/docs/ciudad_informal_colombiana		
1% match (Internet desde 11-may.-2023) https://repositorio.unc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14074/4656/Tesis%20Jose%20a9%20%20Calvav.pdf?isAllowed=v&sequence=1		
< 1% match (trabajos de los estudiantes desde 09-jun.-2023) Submitted to Uniaustiniana on 2023-06-09		
CONTENIDOS O CUERPO DEL TEXTO 1. ESTADO DEL ARTE El estudio de factibilidad es una herramienta crucial que permite llevar a cabo un análisis sistemático de nuevos proyectos o planes de negocio en desarrollo. Su propósito principal radica en determinar la viabilidad económica y social de dichos proyectos . Para comprender mejor este concepto, examinaremos algunas contribuciones de diversos autores sobre el tema: Rodríguez (2023) destaca que los estudios de factibilidad son una herramienta analítica esencial para evaluar la viabilidad de un proyecto , así como		

(f): _____

Mgs. Irene Marisol Revelo Portilla

C.C.: 0401150420

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal examinador, aprueba el presente trabajo en nombre de la Pontificia
Universidad Católica del Ecuador Ibarra:

(f):

Mgs. Irene Marisol Revelo Portilla

C.C.: 0401150420

(f):

Msc. Veronica Gisella Jaramillo Cruz

C.C.: 1003001474

(f):.....

Msc. Maria Jose Davila Pantoja

C.C.: 1002870267

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo, *Juan Eduardo Ubidia Vallejo*, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones a título gratuito y oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”

Ibarra, 25 de marzo del 2024

(f): _____

Juan Eduardo Ubidia Vallejo

C.C.: 1004819080

AUTORÍA

Yo, *Juan Eduardo Ubidia Vallejo*, portador de la cedula de ciudadanía N° 1004819080, declaro que la presente trabajo de investigación es de total responsabilidad de la autor@, y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.

(f):.....

Juan Eduardo Ubidia Vallejo

C.C.: 1004819080

DEDICATORIA

Este proyecto marca la culminación de mi recorrido académico en la carrera de Administración de Empresas en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Sede Ibarra, durante este tiempo, he tenido la oportunidad de crecer y aprender no solo como profesional, sino también como persona. Quiero dedicar este proyecto a mi familia, quienes me brindaron un apoyo incondicional, fe y amor, siendo el impulso que necesitaba para alcanzar mis metas.

Dedico este proyecto a mis padres, quienes han sido mis ejemplos a seguir en la vida por su perseverancia y esfuerzo. También quiero dedicárselo a mi hermano por su apoyo durante su desarrollo. Asimismo, este proyecto está dedicado a mis profesores, cuyas enseñanzas han sido vitales para mi formación profesional.

Finalmente, lo dedico a todas aquellas personas que, de una u otra manera, han contribuido a mi formación. Que este proyecto no sea solo una prueba de mis conocimientos y habilidades, sino también un agradecimiento por creer en mí. Cada sacrificio y esfuerzo han valido la pena. Este logro es para todos los que han sido parte de mi vida y han contribuido a mi formación profesional.

Con gratitud y esperanza para el futuro,

Juan Eduardo Ubidia Vallejo

AGRADECIMIENTOS

Este proyecto no habría sido posible sin el apoyo y la dedicación de diversas personas que han sido fundamentales en mi vida y en mi formación profesional.

En primer lugar, quiero expresar mi más profundo y sincero agradecimiento a mis padres, Juan Oswaldo Ubidia y María Fernanda Vallejo. Su amor, apoyo incondicional y sacrificio han sido el pilar sobre el cual se ha construido mi éxito. Su guía constante, palabras de aliento y fe inquebrantable en mí me han dado la fuerza para perseguir y culminar mis estudios profesionales. Este logro es tanto mío como de ustedes, y les agradezco desde el fondo de mi corazón por todo lo que han hecho.

También agradezco a mis abuelitos, Juan Eduardo Ubidia Jaramillo y Narcisa de Ubidia, quienes siempre han estado ahí para apoyarme en las buenas y en las malas. Su amor, sabiduría y generosidad me han brindado el soporte necesario para superar cualquier obstáculo. Gracias también a mis tíos, primos y a mi hermano menor por todo el apoyo que me han brindado hasta el día de hoy.

Finalmente, quiero agradecer a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Ibarra, por brindarme una educación de calidad y un entorno en el cual pude crecer tanto académica como personalmente. A la Magíster Irene Marisol Revelo Portilla, mi tutora, gracias por su incansable dedicación y paciencia. Su guía y conocimiento han sido esenciales para la realización de este proyecto.

A todos aquellos que de una u otra forma han contribuido a mi formación y a la culminación de este proyecto, les extiendo mi más sincero agradecimiento. Cada uno de ustedes ha dejado una huella imborrable en mi corazón y en mi camino hacia la graduación.

Con todo mi cariño y reconocimiento,

Juan Ubidia

ÍNDICE DE CONTENIDOS

TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	i
CERTIFICACIÓN TUTOR	ii
PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL	iii
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS	iv
AUTORÍA	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTOS	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xv
RESUMEN	xvi
ABSTRACT	xvi
INTRODUCCIÓN	1
JUSTIFICACIÓN DEL TEMA	1
OBJETIVOS DEL TRABAJO	2
OBJETIVO GENERAL:	2

OBJETIVO ESPECÍFICO:	2
CONTENIDOS O CUERPO DEL TEXTO	3
1. ESTADO DEL ARTE	3
2. MATERIALES Y METODOS	8
OBJETIVO PRINCIPAL:	9
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	10
2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN Y ENFOQUE:	11
2.2 VARIABLES:	11
2.3 INDICADORES:	11
2.4 POBLACIÓN:	12
2.5 MUESTRA:	13
2.6 TIPO DE MUESTREO:	14
2.7 TÉCNICAS:	14
2.8 INSTRUMENTOS:	15
2.9. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN:	15
3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
3.1 RESULTADOS DE LOS INSTRUMENTOS	16
3.2 PRINCIPALES HALLAZGOS	26
4. PROPUESTA	29
4.1 PLAN ESTRATÉGICO:	29

4.2 VALORES:	30
4.3 EQUIPO DE TRABAJO:	30
4.4 ROLES DE TRABAJO:	31
4.5 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	31
4.5 PROPUESTA MARCO ECONOMICA	32
5 CONCLUSIONES	46
6 RECOMENDACIONES	48
7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
8 ANEXO	51
7.1 ENTREVISTA:	51
7.2 FICHAS DE OBSERVACION	55
7.3 PROPUESTA MARCO ECONOMICA	62
7.4 DISEÑO DIGITAL DEL PROYECTO	73

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Matriz de Operacionalización	15
Figura 2 Pregunta 1 del cuestionario	16
Figura 3 Pregunta 2 del cuestionario	17
Figura 4 Pregunta 3 del cuestionario	17
Figura 5 Pregunta 4 del cuestionario	18
Figura 6 Pregunta 5 del cuestionario	19
Figura 7 Pregunta 6 del cuestionario	20
Figura 8 Pregunta 7 del cuestionario	21
Figura 9 Pregunta 8 del cuestionario	22
Figura 10 Pregunta 9 del cuestionario	23
Figura 11 Pregunta 10 del cuestionario	24
Figura 12 Organigrama estructural.....	31
Figura 14 Ficha de observación 1.....	55
Figura 15 Ficha de observación 2.....	56
Figura 16 Ficha de observación 3.....	57
Figura 17 Ficha de observación 4.....	58
Figura 18 Ficha de observación 5.....	59
Figura 19 Ficha de observación 6.....	60
Figura 20 Ficha de observación 7.....	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cálculo de la población	13
Tabla 2 Lista de activos necesarios	32
Tabla 3 Rubros de activos y capital de Trabajo.....	33
Tabla 4 Nomina de roles de pago para 5 años	33
Tabla 5 Demanda del día proyectada para 2025.....	34
Tabla 6 Demanda del día proyectada para 2026.....	35
Tabla 7 Demanda del día proyectada para 2027.....	36
Tabla 8 Demanda del día proyectada para 2028.....	37
Tabla 9 Demanda del día proyectada para 2029.....	38
Tabla 10 Costo menu para el producto principal de bebidas calientes.....	39
Tabla 11 Costo menu para el producto principal de bebidas frias.....	39
Tabla 12 Costo menu para el producto principal de bocadillos.....	40
Tabla 13 Costos de Materia Prima proyectada para 5 años	40
Tabla 14 Ingresos totales proyectados para 5 años.....	41
Tabla 15 Fuentes de financiamiento y uso de fondos.....	42
Tabla 16 Auxiliar costos y gastos	43
Tabla 17 Flujo de caja	44
Tabla 18 Estado de ingresos	44
Tabla 19 Punto de equilibrio	45
Tabla 20 Costo capital	45
Tabla 21 Listas de utensilios necesarios para el proyecto	62
Tabla 22 Lista de gastos del proyecto	62
Tabla 23 Lista de suministros de oficina necesarios para el proyecto.....	63

Tabla 24 Lista de útiles de oficina para el proyecto	63
Tabla 25 Total de servicios básicos para el proyecto	64
Tabla 26 Total de promoción y publicidad.....	64
Tabla 27 Aumento promedio del salario básico en los últimos 5 años	64
Tabla 28 Proyección del mercado meta esperado.....	65
Tabla 29 Proyección del mercado meta esperado.....	66
Tabla 30 Costo menú sin IVA	67
Tabla 31 Depreciación de la inversión fija	68
Tabla 32 Amortización de los activos diferidos	68
Tabla 33 Tasa de amortización _ Cálculo de pago de deuda.....	68
Tabla 34 Suma total de los intereses bancarios	69
Tabla 35 Suma total de los capitales de amortización.....	69
Tabla 36 Tasa de amortización _ Tasa interés de "Banco del Austro" para crédito comercial ordinario	70
Tabla 37 Cálculo del Valor Actual Neto y de la Tasa Interna de Retorno	72

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Entrada principal.....	73
Ilustración 2 Área de producción	73
Ilustración 3 Salón	74
Ilustración 4 Salón	74
Ilustración 5 Vista general	75
Ilustración 6 Área de producción (zona de almacenamiento).....	75

RESUMEN

El estudio de factibilidad es una herramienta esencial para evaluar sistemáticamente nuevos proyectos, determinando su viabilidad económica y social, y permitiendo ajustes en su implementación. Este análisis integral abarca aspectos económicos, técnicos, legales y de cronograma, incluyendo un estudio de mercado para identificar tendencias, necesidades de los consumidores y evaluar la rentabilidad del proyecto. El análisis financiero detecta posibles dificultades y orienta acciones correctivas. El proyecto "Bakery Coffee" propone realizar un estudio de mercado en Otavalo para determinar la demanda, oferta, demanda insatisfecha y los precios que los consumidores estarían dispuestos a pagar, utilizando una metodología cualitativa y cuantitativa. Los resultados destacan la importancia de cumplir con las regulaciones gubernamentales, adaptarse a las preferencias del consumidor, mantener equipos actualizados y gestionar adecuadamente los desechos. El plan estratégico del proyecto busca ofrecer productos artesanales de alta calidad en un ambiente acogedor, con eventos culturales y capacitación continua del personal para mejorar la experiencia del cliente.

ABSTRACT

The feasibility study is an essential tool for systematically evaluating new projects, determining their economic and social viability, and allowing for adjustments in their implementation. This comprehensive analysis covers economic, technical, legal, and scheduling aspects, including a market study to identify trends, consumer needs, and assess the project's profitability. The financial analysis identifies potential difficulties and guides corrective actions. The "Bakery Coffee" project proposes conducting a market study in

Otavalo to determine demand, supply, unmet demand, and the prices consumers would be willing to pay, using both qualitative and quantitative methodologies. The results highlight the importance of complying with government regulations, adapting to consumer preferences, maintaining updated equipment, and properly managing waste. The project's strategic plan aims to offer high-quality artisanal products in a cozy environment, with cultural events and continuous staff training to enhance the customer experience.

INTRODUCCIÓN

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos. El proyecto que se propone iniciar estará ubicado en el sector de cafeterías en la ciudad de Otavalo, provincia de Imbabura, presentando características diferenciadoras.

JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.

El presente proyecto estará enfocado en la creación de una microempresa dedicada a la producción y venta de pan, café y bocadillos personalizados y saber si este proyecto resulta factible llevarlo a cabo en la ciudad de Otavalo.

La idea de este proyecto nace de una iniciativa propia al querer proponer un ambiente acogedor y moderno para centro de reuniones tanto como para jóvenes como para adultos, además de analizar la poca competencia de este tipo de establecimientos dentro de la ciudad de Otavalo, el cual se logró identificar mediante observación que la ciudad cuenta con un porcentaje del 60% de emprendimientos dedicadas a la elaboración y venta de panes y pasteles, un porcentaje del 35% de emprendimientos dedicadas a la elaboración y venta de café, mientras que existe un porcentaje menor del 5% de emprendimientos donde combine los elementos de una cafetería y una panadería. Debido a estos datos, el objetivo de este proyecto es saber que tan factible es la creación de un *Bakery* dedicada a la elaboración y venta de pan, café y bocadillos personalizados en la ciudad de Otavalo.

OBJETIVOS DEL TRABAJO

OBJETIVO GENERAL:

Elabora un estudio de factibilidad para la creación de un *Bakery Coffee* en la ciudad de Otavalo, Imbabura, Ecuador.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

- Realizar el estudio de mercado para determinar la demanda, oferta y demanda insatisfecha, así como el precio estimado que el consumidor estaría dispuesto a pagar del producto del proyecto
- Realizar el estudio técnico para determinar el tamaño óptimo de la empresa; la mejor localización; equipos y recursos necesarios para la puesta en marcha de las distintas operaciones organizacionales además de un estudio organizacional para definir el tipo de empresa a legalizar, partiendo de un estudio administrativo, establecer el organigrama empresarial, así como el direccionamiento de la misma.
- Realizar el estudio económico y financiero, para definir las inversiones requeridas, conocer el flujo de efectivo que genera el proyecto, a lo largo del período de 5 años, considerando la puesta en marcha del mismo y finalizando con una evaluación, para conocer la rentabilidad del *Bakery Coffee*

CONTENIDOS O CUERPO DEL TEXTO

1. ESTADO DEL ARTE

El estudio de factibilidad es una herramienta crucial que permite llevar a cabo un análisis sistemático de nuevos proyectos o planes de negocio en desarrollo. Su propósito principal radica en determinar la viabilidad económica y social de dichos proyectos. Para comprender mejor este concepto, examinaremos algunas contribuciones de diversos autores sobre el tema:

Rodríguez (2023) destaca que los estudios de factibilidad son una herramienta analítica esencial para evaluar la viabilidad de un proyecto, así como la capacidad de una organización para llevarlo a cabo. Estos estudios permiten estimar la probabilidad de alcanzar los objetivos propuestos y proporcionan orientación sobre ajustes necesarios en las expectativas o la implementación de acciones correctivas para asegurar el logro de las metas establecidas.

Quiroa (2020) sostiene que un estudio de factibilidad es llevado a cabo por una empresa para evaluar la viabilidad de desarrollar un negocio o proyecto que planea implementar. Este tipo de estudio permite a la empresa determinar si el negocio o proyecto propuesto podría resultar beneficioso o no. Además, ayuda a la empresa a identificar las estrategias necesarias para alcanzar el éxito en la ejecución del proyecto o negocio.

VQ Ingeniería (2014) explica que el estudio de factibilidad consiste en una evaluación exhaustiva de un nuevo plan, proyecto o método propuesto. Su objetivo es analizar todos los factores involucrados para determinar si es viable implementar el proyecto o la idea. Para ello, es crucial examinar aspectos económicos, técnicos, legales y de programación con el fin de evaluar la probabilidad de éxito en la conclusión del proyecto.

Tomando en cuenta diversas perspectivas sobre el estudio de factibilidad, se obtiene una comprensión más completa de los conceptos que deben incluirse en un proyecto basado en dicho estudio. Al contrastar las opiniones de diferentes autores recopiladas de artículos científicos y blogs de economía, se observa que, aunque tratan el mismo tema, algunos conceptos son más generales mientras que otros son más específicos.

Por ejemplo, la Sra. Johanna Rodríguez especialista de crecimiento Inbound destaca las capacidades que tienen las empresas para llevar a cabo nuevos proyectos que se ajusten a sus expectativas. Por otro lado, el blog de "VQ INGENIERIA" ofrece una perspectiva más integral al otorgar igual importancia a cada factor relacionado con la idea a ejecutar, lo que permite determinar la viabilidad económica del proyecto.

En este sentido, concuerdo principalmente con el concepto presentado por VQ INGENIERIA, ya que considera diversos factores como:

- Factores financieros

- Factores estratégicos
- Factores legales
- Factores técnicos

Además, este proyecto implementará un estudio de mercado, dado que esta herramienta es fundamental para recopilar y analizar datos locales, identificar tendencias, expectativas y necesidades de los consumidores, lo cual contribuirá a clarificar las características del mercado y su funcionamiento actual.

QuestionPro (2023) afirma que “el estudio de mercado es fundamental para la toma de decisiones de un proyecto, al analizar los hábitos de consumo y mitigar los riesgos que este enfrentará”

El blog de Zendesk (2023) nos ofrece un concepto claro, afirmando que los estudios de mercado son conjuntos de acciones realizadas por organizaciones comerciales con el fin de obtener información sobre el estado actual de un segmento del mercado específico. Su finalidad es comprender en profundidad el nicho de mercado que se pretende conquistar y evaluar su grado de rentabilidad.

El mismo blog proporciona un listado de puntos destacados sobre qué implica un estudio de mercado completo:

- Identificar al público objetivo y comprender sus necesidades.
- Determinar los precios más adecuados.

- Evaluar el grado de rentabilidad del proyecto.
- Comprender al consumidor objetivo y sus necesidades.
- Analizar las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades del proyecto.

Finalmente, el blog de Zendesk destaca que un estudio de mercado sirve como una herramienta para prever el comportamiento del público objetivo, permitiendo así la elaboración de estrategias de marketing que optimicen los recursos y adapten el proyecto al mercado competitivo. (Artículo 13)

Nava Rosillón, Marbelis Alejandra (2009) subraya la importancia del análisis financiero para evaluar la situación económica y financiera real de una empresa, detectar posibles dificultades y aplicar las acciones correctivas adecuadas. Además, explica que el objetivo de este estudio es servir como una herramienta fundamental para el análisis y gestión financiera de un proyecto (v.14 n.48).

Finalmente, los bakerys son la combinación armónica entre una panadería y pastelería que siempre se han inclinado por ofrecer un servicio y un producto artesanal de calidad para sus consumidores. Estos establecimientos buscan satisfacer la necesidad de disfrutar de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas a base de leche y café, en un entorno social y acogedor que fomente reuniones agradables para jóvenes y adultos.

Desde su creación en Inglaterra en 1650 como una alternativa más saludable y menos propensa al alcoholismo que las tabernas de la época, los bakerys se convirtieron en

lugares propicios para debates de carácter político o académico, así como también para ser espacios tranquilos frecuentados por poetas de la época.

En el siglo XVIII, las cafeterías comenzaron a ganar popularidad, expandiéndose por diversos sectores de Inglaterra, Francia, Italia y Alemania. Se convirtieron en puntos de encuentro para pensadores del iluminismo y, en 1789, fueron asociadas como símbolos de la razón, antes de los sucesos de la revolución francesa.

Hoy en día, en el siglo XXI, los bakerys han evolucionado y se han expandido por todo el mundo, adaptándose a las nuevas tecnologías y a las diferentes culturas locales. Se han convertido en establecimientos donde se ofrecen bebidas calientes o frías, acompañadas de bocadillos dulces o salados, y siguen siendo populares como centros de convivencia para jóvenes y adultos, propiciando reuniones y diálogos. El ejemplo más destacado de un bakery-coffe es la marca mundialmente conocida “STARBUCKS”, fundada en 1971 en Washington, Estados Unidos. *Museu do café (2014)*

2. MATERIALES Y METODOS

El método que aplicare para este proyecto es el realizar una investigación mixta con un enfoque cualitativo y cuantitativo debido a que se llevara a cabo un estudio de factibilidad el cual tiene diversas formas de recopilar información esencial mediante: estudios y análisis del mercado, análisis administrativo, análisis financiero y legal. El estudio de factibilidad al contar con una secuencia de actividades ya establecidas, por ende, el proyecto dará comienzo a partir del estudio y análisis del mercado para identificar puntos clave en relación a los objetivos, seguido de un análisis técnico y organizacional para identificar las características y oportunidades; y finalmente se concluirá el proyecto con un análisis financiero.

El primer paso que se llevara a cabo es el estudio de mercado con el objetivo de recopilar datos esenciales para conocer qué tan factible es la creación de un *Bakery Coffee* en la ciudad de Otavalo siendo los aspecto más importantes a investigar son: el nivel de consumo de café y bocadillos personalizados, las tendencias, gustos y preferencias de los clientes.

El segundo paso es elaborar encuestas dentro de la ciudad de Otavalo a personas jóvenes y adultos con preguntas enfocadas a la recolección de datos como son: calidad que esperarían, precios accesibles teniendo en cuenta la calidad propuesta, variedad del menú y dentro de una escala del 1 al 10 sobre qué tan abiertos estarían en adquirir los productos de este proyecto. Por último, se analizará detenidamente los datos recolectados para

comprobar si la situación económica y la competencia dentro de este mercado son las adecuadas para llevar a cabo la creación de un *Bakery Coffee*.

El tercer paso es el análisis técnico sobre mi capacidad de satisfacer las necesidades de los clientes ante mi proyecto aplicando métodos de administración y estableciendo un control del presupuesto, control de la materia prima necesaria para la elaboración de los productos, la maquinaria esencial y el personal de trabajo que requeriré para facilitar cada proceso de producción, diseño y venta de café y bocadillos personalizados clasificando al personal por áreas y estableciendo sus papeles a desempeñar con el fin de tener un manejo eficaz del proyecto.

Como cuarto y último paso se llevara a cabo un análisis financiero para establecer el monto inicial a invertir que será esencial para el inicio del proyecto del *Bakery Coffee* estableciendo un flujo de caja en el cual se detallaran los gastos y costos, los activos y pasivos, los ingresos y egresos, los gastos fijos y variables de mi proyecto.

OBJETIVO PRINCIPAL:

Realizar el estudio de mercado para determinar la demanda, oferta y demanda insatisfecha, así como el precio estimado que el consumidor estaría dispuesto a pagar del producto del proyecto

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar cuáles son las preferencias y hábitos de compra del consumidor, así como las tendencias de estos mismos ante bocadillos personalizados y cafés, además de identificar el equipo necesario para la producción de estos productos.
- Evaluar la percepción de los consumidores ante la calidad y los precios brindados por la competencia con el fin de establecer un precio que los consumidores estarán dispuestos a pagar por los productos y servicios de un bakery coffe
- Estudiar la demanda insatisfecha existente en el mercado con el propósito de identificar las oportunidades en donde se pueda ofertar productos y servicios de categoría gourmet para captar la atención del público objetivo además de analizar cuáles serán los posibles riesgos del ámbito legal y ecológico al que este proyecto se enfrentara

A continuación se presentara una descripción detallada de la metodología que será utilizada para el desarrollo de esta investigación y en la justificación sobre la metodología seleccionada para este proyecto

2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN Y ENFOQUE:

El método que aplicare para este proyecto es el realizar una investigación mixta con un enfoque cualitativo y cuantitativo debido a que se llevara a cabo un estudio de factibilidad el cual tiene diversas formas de recopilar información esencial mediante: estudios y análisis del mercado, análisis administrativo, análisis financiero y legal.

2.2 VARIABLES:

2.2.1 Político.

2.2.2 Económico

2.2.3 Social

2.2.4 Tecnológico

2.2.5 Ecológico

2.2.6 Legal

2.3 INDICADORES:

2.3.1 Político

2.3.1.1 Estabilidad política

2.3.1.2 Cambios en la política

2.3.2 Económico

2.3.2.1 Oferta del mercado

2.3.2.1 Demanda del mercado

2.3.2.3 Precios

2.3.3 Social

2.3.3.1 Tendencias

2.3.3.2 Preferencias del consumidor

2.3.3.3 Demografía del mercado

2.3.4 Tecnológico

2.3.4.1 Equipo necesario

2.3.4.2 Nuevas tecnologías

2.3.5 Ecológico

2.3.5.1 Impacto ambiental

2.3.5.2 Regulaciones ambientales

2.3.5.3 Sensibilidad del consumidor

2.3.6 Legal

2.3.6.1 Riesgos

2.3.6.2 Cumplimiento normativo

2.3.6.3 Regulaciones alimentarias

2.4 POBLACIÓN:

Gracias a la información brindada por el INEC (2023) la población total de ciudadanos otavaleños es de un total de 114303 habitantes los cuales se encuentran distribuidos en zonas urbanas con un total de 41718 habitantes y en zonas rurales con un total de 72585 habitantes. Para este estudio de factibilidad se considerara a la población

urbana, en específico a jóvenes y adultos que su rango de edad este dentro de los 14 años a 26 años de edad

2.5 MUESTRA:

Para determinar mi muestra se realizó un cálculo de poblaciones finitas con un coeficiente de error del 5% en donde se consideró al 32% de los habitantes urbanos que son considerados como personas económicamente activos siendo un total de 13350 habitantes, este dato fue tomado del diagnóstico sobre la trata de personas en los cantones Otavalo y Cotacachi, provincia de Imbabura realizada por FLACSO – Ecuador en el 2018; dando como resultado que, para el tamaño de mi muestra se deben realizar un total de 373 encuestas

Tabla 1

Cálculo de la población

Calculo del tamaño de la muestra para poblaciones finitas		FECHA	11/4/2024
		VERSION	1
		PAGINA	2 de 2

Datos para calcular el tamaño de la muestra (numero de encuestas a levantar)		Valores
N	Poblacion	13350
p	Proporcion de usuarios externos que se espera que se encuentre insatisfechos	0,5
q	Proporcion de usuarios externos que se espera que se encuentre satisfechos	0,5
e	Error estandar de 5%	0,05
k	Valor de "k" para el intervalo de confianza 95%. El valor z es igual a 1,96	1,96

Poblacion total de ciudadanos	41718
Porcentaje de la poblacion economicamente activa	32%

Formula

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

Tamaño de la muestra	373	encuestas
----------------------	-----	-----------

2.6 TIPO DE MUESTREO:

El tipo de muestreo seleccionado para la muestra de 373 encuestas es el muestro aleatorio simple debido a ser un método que permite la recopilación de datos de grupos más pequeños de manera aleatoria que vendrían ser los representantes de la población Otavaleña para este proyecto

2.7 TÉCNICAS:

2.7.1 Encuestas: Se aplicara de manera aleatoria hacia los jóvenes y adultos de la ciudad de Otavalo con la finalidad de recopilar datos sobre la postura de los ciudadanos ante la apertura de un nuevo emprendimiento que abarca características de panadería, pastelería y cafetería.

2.7.2 Entrevista: La entrevista será realizada hacia el Juez Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo con el fin de recibir capacitación y aclaración de conocimientos sobre los temas políticos y legales que serán necesarios para la aplicación adecuada y segura del proyecto.

2.7.3 Observación: Observar y analizar los distintos aspectos que poseen los distintos negocios dedicados a la elaboración y distribución de productos y servicios provenientes de la pastelería, cafetería y panadería que servirán como puntos de referencia para elaboración de este proyecto

2.7.4 Análisis documental: Revisar documentación legal, ambiental y artículos enfocados en la existencia de nuevas innovaciones tecnológicas para estar en constante actualización sobre la situación del país y de cómo puede afectar o beneficiar a este proyecto.

2.8 INSTRUMENTOS:

2.8.1 Cuestionarios

2.8.2 Ficha de observación

2.8.3 Documentos e informes gubernamentales

2.8.4 Blogs y sitios web de tecnologías

2.9. MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN:

Figura 1

Matriz de Operacionalización

OBJETIVOS ESPECÍFICOS DE MATERIALES Y MÉTODOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	FUENTES DE INFORMACIÓN	PREGUNTA QUE FUNDAMENTA LA VARIABLE
Evaluar la percepción de los consumidores ante la calidad y los precios brindados por la competencia con el fin de establecer un precio que los consumidores estarán dispuestos a pagar por los productos y servicios de un bakery coffe	Político	Estabilidad política	Entrevista	Cuestionario	Expertos en política	¿Qué importante considera usted la estabilidad política para el éxito de un emprendimiento?
		Cambios en la política			Documentos e informes gubernamentales	¿Qué tan preocupado estaría ante los cambios políticos para la estabilidad de un emprendimiento?
	Económico	Oferta del mercado	Encuestas	Cuestionario	Población objetiva	¿Qué tan importante considera la disponibilidad de productos similares de una cafetería dentro de un emprendimiento?
		Demanda del mercado				¿Con qué frecuencia consumiría los productos ofrecidos por un Bakery coffe, como pasteles, variedad de panes y cafés?
		Precios				¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por productos personalizados?
Identificar cuáles son las preferencias y hábitos de compra del consumidor, así como las tendencias de estos mismos ante bocadillos personalizados y cafés, además de identificar el equipo necesario para la producción de estos productos.	Social	Tendencias	Encuestas	Cuestionario	Población objetiva	¿Qué tan importante considera que el proyecto tenga productos adaptados a las tendencias de consumo de alimentos actuales?
		Preferencias del consumidor				¿Cuáles son las preferencias del público objetivo?
		Demografía del mercado				¿Cuál es su edad, género y nivel educativo?
	Tecnológico	Equipo necesario	Observación	Fichas de observación	Investigación de campo a negocios similares	¿Cuál será el equipo necesario para este proyecto?
		Nuevas tecnologías				¿Cuáles son las nuevas tecnologías que podrían ayudar en este proyecto?
Estudiar la demanda insatisfecha existente en el mercado con el propósito de identificar las oportunidades en donde se pueda ofertar productos y servicios de categoría gourmet para captar la atención del público objetivo además de analizar cuáles serán los posibles riesgos del ámbito legal y ecológico al que este proyecto se enfrentará	Ecológico	Impacto ambiental	Encuestas	Cuestionario	Expertos en medio ambiente	¿Considera importante conocer el impacto ambiental de los productos que consume, como el pan, postres y café?
		Regulaciones ambientales				¿Cree que es esencial que el proyecto cumpla con todas las regulaciones ambientales?
		Sensibilidad del consumidor				¿Es importante para usted que el proyecto tenga en cuenta las preocupaciones ambientales a la hora de producir y vender sus productos?
	Legal	Riesgos	Entrevista	Cuestionario	Documentos legales	¿Qué importancia tiene para usted que el proyecto evalúe los posibles riesgos legales a lo que se enfrenta?
		Cumplimiento normativo			Expertos legales	¿Qué tan relevante considera que el proyecto cumpla con todas las regulaciones y normativas gubernamentales?
		Regulaciones alimentarias				

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 RESULTADOS DE LOS INSTRUMENTOS

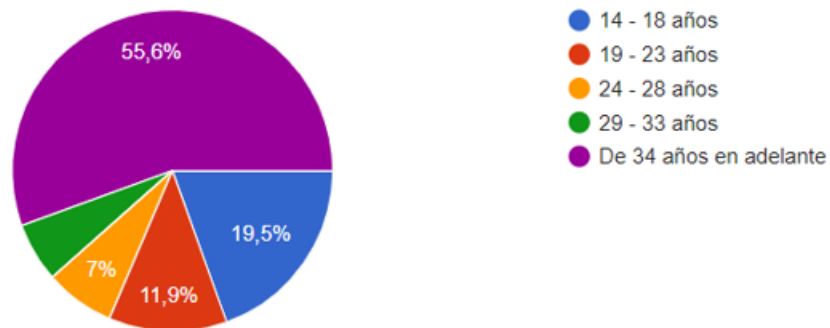
3.1.1 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

La encuesta consta de 10 preguntas diseñadas para recopilar datos e información importante sobre la opinión, puntos de vista y preferencias de los ciudadanos de Otavalo respecto a negocios o establecimientos de este tipo. La información recabada será de gran ayuda para este proyecto.

Figura 2

Pregunta 1 del cuestionario

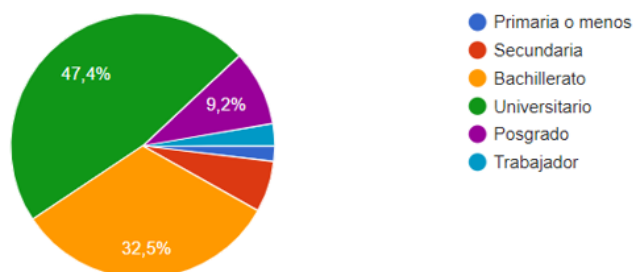
1. ¿Cuál es su edad?



Para este proyecto se llevaron a cabo 373 encuestas dirigidas a la población de Otavalo, principalmente jóvenes y adultos. La encuesta considera tanto las opiniones y puntos de vista de jóvenes como de adultos, siendo estos últimos la mayoría debido a su mayor claridad en cuanto a lo que les gustaría ver y disfrutar en un bakery-coffee

Figura 3*Pregunta 2 del cuestionario*

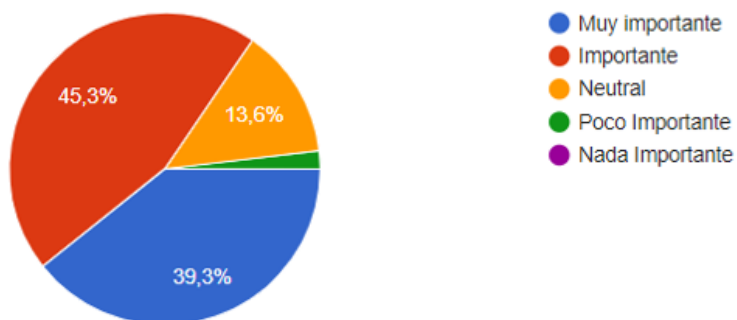
2. ¿Cuál es su nivel educativo?



Dentro de los encuestados, el 47.4% están cursando sus estudios dentro de carreras universitarias y un 32.5% son bachilleres, siendo estos los grupos predominantes dentro de mi población encuestada.

Figura 4*Pregunta 3 del cuestionario*

3. ¿Qué tan importante considera la disponibilidad de productos alimenticios como sandwiches, empanadas, postres gourmet, bebidas, gaseosas, entre otros adicionales a los productos estándar de una cafetería?

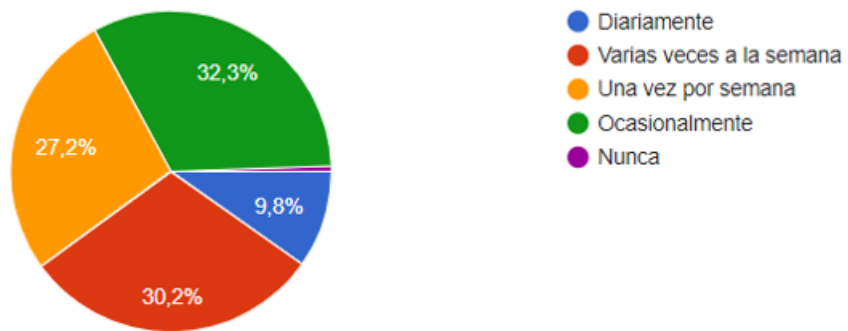


Gran parte de la población a la hora de acercarse a las cafeterías consideran que más importante contar con un menú mucho más variado y con distintas alternativas para aquellos que no son fanáticos del café, pero sí de los establecimientos cómodos que estas cafeterías llegan a ofrecer para la convivencia entre amigos y familiares.

Figura 5

Pregunta 4 del cuestionario

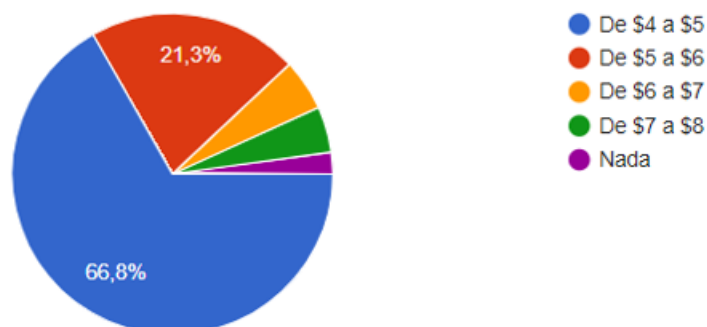
4. ¿Con que frecuencia consumiría los productos ofrecidos por un Bakery coffe, como pasteles, variedad de panes y cafés?



Esto se debe a que las personas suelen acudir a sitios de este estilo de forma ocasional incluso un 30% de las personas encuestadas confesaron que suelen visitar estos establecimientos una vez o varias veces a la semana con amigos, familiares y compañeros de trabajo como lo demuestra los datos recopilados de la pregunta cuatro del cuestionario

Figura 6*Pregunta 5 del cuestionario*

5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por productos y servicios personalizados adicionales a los productos base de una panadería, pastelería y cafetería gourmet?



El precio estándar por un café o sus variantes como los frappuccino, cappuccino, moccaccinos, cafés fríos, entre otros suelen estar entre los \$2 hasta un máximo de \$4 por los productos clásicos de una cafetería, a base de esto una gran parte de mi población, específicamente el 67% de los encuestados, confesaron que estaría dispuestos a pagar un precio adicional por productos y servicios personalizados, colocando ingredientes adicionales a petición del cliente, decoraciones temáticas, entre otras.

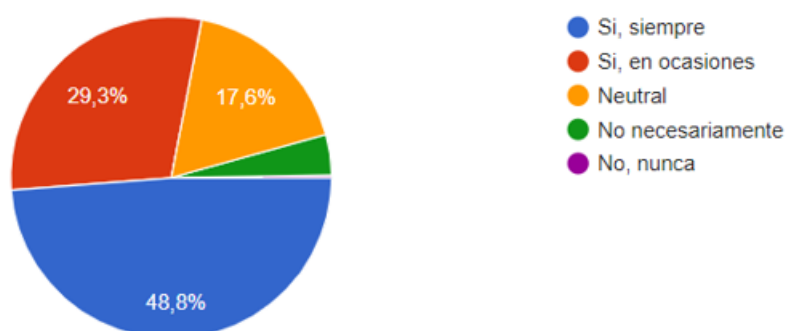
Figura 7*Pregunta 6 del cuestionario***6. ¿Qué tipo de servicios adicionales valoraría dentro de un bakery - coffe?**

Al vivir en un mundo moderno, gran parte de los encuestados han expresado que les agradaría visitar un establecimiento en donde se tengan una buena señal de internet para poder realizar distintas actividades como el entretenimiento o incluso actividades académicas dentro de un ambiente acogedor y tranquilo, a raíz de esta modernidad, uno 28% de los encuestados les gusta que establecimientos como estos puedan contar con un servicio de entrega a domicilio para las personas que no se encuentren en la disponibilidad de visitar el bakery – coffee pero si desean adquirir uno de nuestros productos. Mientras que la gente también preferirían poder disfrutar de música en vivo dentro del establecimiento, para poder cumplir con este punto se podría contratar a las bandas locales conocidas dentro de la ciudad u organizar eventos de karaoke abierto al público, entre otros

Figura 8

Pregunta 7 del cuestionario

7. ¿Prefiere los productos horneados con ingredientes orgánicos como una alternativa saludable?



Aproximadamente el 50% de los encuestados han expresado que al no encontrar muchos establecimientos que ofrezcan alimentos elaborados con productos orgánicos, consideran de vital importancia que hoy en día se puedan ofrecer productos alimenticios a base de ingredientes orgánicos, como el café cultivado sin la presencia de fertilizantes o pesticidas, o alimentos integrales para aquellos que prefieran un estilo de vida más saludable

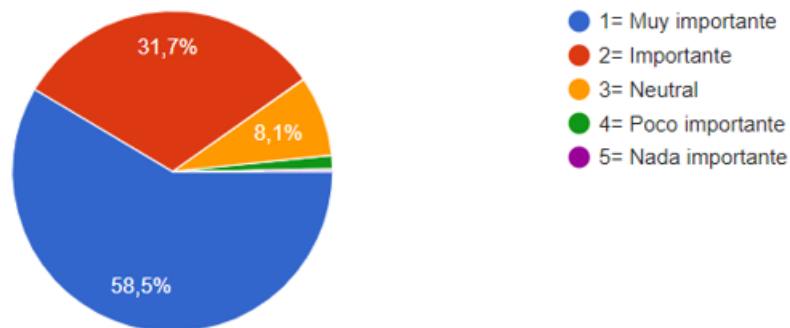
Figura 9*Pregunta 8 del cuestionario***8. ¿Qué tipo de ambiente le gustaría encontrar dentro de un bakery - coffe?**

Además de ofrecer un menú variado con opciones saludables, es crucial definir el ambiente que se desea crear para los ciudadanos de Otavalo. Gracias a la encuesta, se han identificado los tres ambientes más populares para este proyecto. El primer ambiente preferido por la gente es de un establecimiento acogedor donde puedan disfrutar en familia. El segundo ambiente más votado es un lugar con una atmósfera animada y social, ideal para reunirse con amigos. Por último, los estudiantes universitarios y bachilleres expresaron su preferencia por un ambiente tranquilo donde puedan realizar sus actividades académicas o laborales, mientras disfrutaban de los productos y servicios ofrecidos por un bakery-coffee

Figura 10

Pregunta 9 del cuestionario

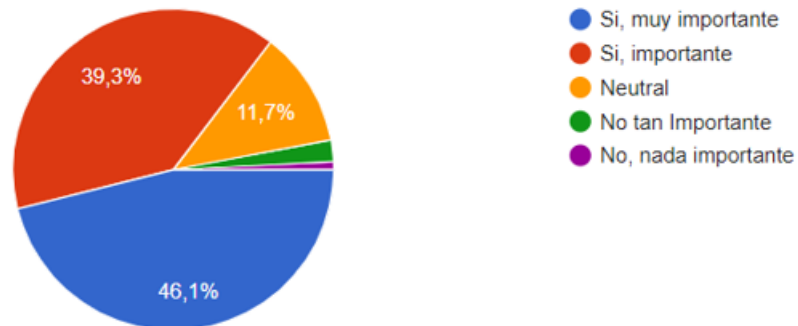
9. Del 1 al 5 ¿Qué tan importante cree usted que es para un bakery-café ofrecer una amplia variedad de productos y servicios, tanto dulces como salados, para satisfacer los gustos de los clientes?



Se preguntó a los participantes de la encuesta qué tan importante creen que es que el proyecto ofrezca una amplia gama de productos y servicios. Utilizando una escala del 1 al 5, donde 1 significa muy importante y 5 significa nada importante, el 58.5% respondió que es muy importante. Esto se debe a que desean evitar la monotonía de una cafetería común y están interesados en cafeterías que tengan la iniciativa de añadir nuevos productos y servicios a su catálogo.

Figura 11*Pregunta 10 del cuestionario*

10. ¿Considera importante conocer el impacto y las regulaciones ambientales de los productos que consume, como el pan, postres y café?



Finalmente, Es crucial comprender el impacto ambiental y las regulaciones pertinentes para este proyecto. Estos factores serán fundamentales para establecer una gestión adecuada de residuos. Además, es importante conocer los procedimientos para utilizar eficientemente los servicios básicos, como el agua y la energía, así como implementar un abastecimiento sostenible para el proyecto.

3.1.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA

En la entrevista, el Dr. Ubidia destaca la importancia de cumplir con las regulaciones gubernamentales para el éxito de un emprendimiento bakery - coffee. Aunque señala que la estabilidad política no debería afectar directamente al negocio, reconoce que

ciertos cambios políticos pueden influir en aspectos económicos y normativos, requiriendo adaptabilidad por parte de los emprendedores.

El Dr. Ubidia enfatiza que la preocupación por los cambios políticos no debe ser excesiva, ya que el éxito del negocio depende principalmente de la calidad del producto y del cumplimiento de las regulaciones vigentes. Destaca la necesidad de evaluar los riesgos legales y cumplir con todos los requisitos legales, laborales, sanitarios y tributarios para evitar sanciones que podrían afectar la continuidad del negocio.

Se resalta la importancia de estar preparado para afrontar cambios en el gobierno, aunque se considera que esta preparación es relativamente baja en comparación con el cumplimiento normativo y la calidad del producto.

El Dr. Ubidia ofrece una perspectiva equilibrada sobre la relación entre la estabilidad política, el cumplimiento normativo y el éxito de un emprendimiento bakery-coffee, destacando la importancia de cumplir con las regulaciones gubernamentales y adaptarse a los cambios políticos según sea necesario para garantizar el éxito a largo plazo del negocio.

3.1.3 ANÁLISIS DE LAS FICHAS DE OBSERVACIÓN

Se realizaron visitas a distintos negocios dedicados a la elaboración y distribución de productos alimenticios como café y variedades de pan con fines académicos, con el propósito de obtener información relevante para el proyecto. Se llevaron a cabo evaluaciones en siete negocios similares al del proyecto para identificar los aspectos más

importantes a considerar. Los negocios visitados incluyeron Molino Café y Juan Valdez Café ubicados en la ciudad de Ibarra, así como Taitawasi Café, Sumak Rasu (heladería y cafetería), Atik's, SISA (Restaurante-Café-Arte) y Daily Grind (Cafés) ubicadas en la ciudad de Otavalo. Gracias a las observaciones realizadas a estos locales se recopiló información y puntos relevantes para ser implementados en este proyecto.

Los aspectos clave identificados en la observación de la competencia incluyen la diversidad del menú, la relación entre calidad y precio de los productos y servicios, así como la eficiencia y rapidez del servicio. Estos tres puntos son fundamentales para implementar en el proyecto con el fin de satisfacer las necesidades del cliente. Además, es importante considerar la presentación de los productos y la calidad del servicio, así como la ambientación y la climatización del negocio. Estos aspectos requieren especial atención, ya que un ambiente atractivo y acogedor es crucial para mantener la percepción positiva de nuestra clientela, especialmente a mi público objetivo que son jóvenes y adultos. Con toda esta información brindada por las fichas de las observaciones realizadas, es importante dar un enfoque en la variedad del menú, la rapidez del servicio como en la generación de un ambiente acogedor para jóvenes y adultos para este proyecto, con el fin de que este proyecto sea capaz de brindar una mejor experiencia para el consumidor al momento que visite un bakery-coffee

3.2 PRINCIPALES HALLAZGOS

La matriz de operacionalización sirve como base de este proyecto al contar con los aspectos necesarios para su desarrollo, siendo su principal fuente de alimentación los aspectos políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ecológicos y legales (PESTEL).

Estos fueron vitales al momento de desarrollar y aplicar los instrumentos del proyecto, dando como resultado los siguientes hallazgos:

POLÍTICO: La entrevista realizada al Doc. Gonzalo Ubidia reveló la importancia de cumplir con las regulaciones gubernamentales para el éxito de un bakery-coffee. Aunque la estabilidad política no afecta directamente a un emprendimiento, podría influir en los aspectos económicos y normativos. Por lo tanto, adaptarse a los cambios políticos y cumplir con las regulaciones activas son cruciales para el éxito del proyecto.

ECONÓMICO: La encuesta realizada a los ciudadanos otavaleños y las observaciones en establecimientos similares mostraron que la oferta y demanda están influenciadas por las preferencias de los clientes. El precio estándar en cafeterías oscila entre \$2 y \$5, por lo que el proyecto debe adaptarse para satisfacer las demandas de los clientes.

SOCIAL: Es importante identificar las preferencias de los consumidores, especialmente del público objetivo, que son los jóvenes y adultos. El proyecto debe ofrecer un ambiente cómodo y social basado en los datos demográficos obtenidos.

TECNOLÓGICO: Las observaciones en negocios modernos como "Molino café" y "Juan Valdez café" muestran la importancia de contar con equipos actualizados para optimizar los tiempos de producción y satisfacer las necesidades de los clientes en un tiempo mínimo.

ECOLÓGICO: Es crucial comprender el impacto ambiental y las regulaciones pertinentes para este proyecto. Estos factores serán fundamentales para establecer una gestión adecuada de residuos. Además, es importante conocer los procedimientos para utilizar eficientemente los servicios básicos, como el agua y la energía, así como implementar un abastecimiento sostenible para el proyecto.

LEGAL: Es esencial realizar análisis continuos de posibles riesgos y cumplir con los requisitos legales, laborales, sanitarios y de calidad para evitar sanciones o la clausura del emprendimiento. Encontrar un equilibrio entre la estabilidad política y el cumplimiento de las regulaciones gubernamentales es fundamental para el éxito del proyecto.

4. PROPUESTA

4.1 PLAN ESTRATÉGICO:

Nombre: Bakery Coffee

Visión:

Ser reconocido como la mejor cafetería en la ciudad de Otavalo por ofrecer productos artesanales de calidad gourmet y un servicio excepcional al consumidor.

Misión:

Generar un ambiente social acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos donde puedan compartir experiencias inolvidables y a la vez, degustar de productos artesanales de calidad gourmet y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café

Objetivo general:

Elaborar productos de alta calidad para satisfacer las expectativas de los clientes locales como de los clientes extranjeros.

Objetivos específicos:

- Contar con una gran variedad de productos y servicios en el menú para poder saciar cualquier necesidad que tenga el cliente a la hora de consumir productos dulces o salados.

- Generar un ambiente acogedor que cuente con eventos culturales y diversos servicios que funcionen para generar buenas experiencias para los consumidores
- Realizar capacitaciones constantes al personal para que estos puedan ofrecer una mejor experiencia para el consumidor

4.2 VALORES:

- Siempre estar comprometido en ofrecer productos y servicios de alta calidad para los clientes.
- Generar un ambiente acogedor para los clientes con un buen servicio y atención a estos mismos.
- Conectar con la comunidad a base de eventos culturales para entretener al público objetivo.

4.3 EQUIPO DE TRABAJO:

- Cocinero
- Ayudante de cocina
- Mesero
- Administrador
- Contador

4.4 ROLES DE TRABAJO:

Cocinero: Responsable de transformar la materia prima y elaborar distintos productos alimenticios con esta para hacerlas aptas para el consumo de los clientes.

Ayudante de cocina: Brindar un apoyo al cocinero en la elaboración de los productos alimenticios y en actividades básicas como la limpieza del equipo.

Mesero: Recibir y entregar los pedidos de los clientes, además de ayudar en el recibimiento de pagos y en la elaboración de las facturas.

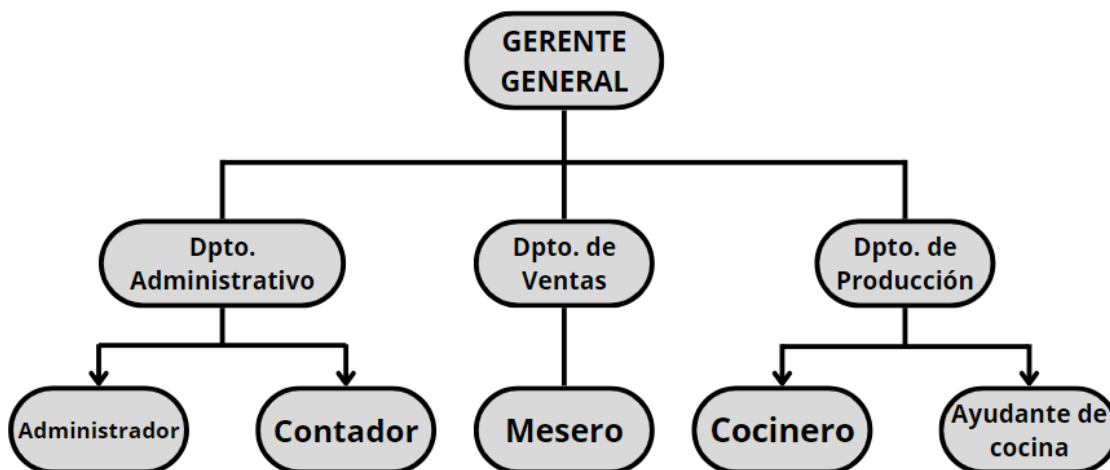
Administrador: Encargado del monitoreo y seguimiento del rendimiento óptimo del equipo de cocina, el personal del trabajo y sus respectivas responsabilidades y revisiones de manera frecuente de las entradas y salidas que genera la cafetería.

Contador: Documentar todos los estados financieros de la cafetería como el control de inventarios, los cierres de caja, flujos de efectivo, entre otros.

4.5 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

Figura 12

Organigrama estructural



4.5 PROPUESTA DE FACTIBILIDAD

A continuación se presentara las propuestas del marco económico para este proyecto los cuales están calculados desde el año 2025 hasta el año 2029, que es el tiempo proyectado para este proyecto.

Tabla 2

Lista de activos necesarios

Lista de Activos Necesarios						
Descripción	Cantidad		Precio por Und	Equipos de cocina	Equipos de oficina	Muebles y enseres
Molino de café	1	Und.	\$ 86,24	\$ 86,24		
Cafetera Magic M1	1	Und.	\$ 2.700,00	\$ 2.700,00		
Juego de mesas de café y sillas para 4 personas	8	Und.	\$ 160,00			\$ 1.280,00
Barra de madera	1	Und.	\$ 200,00			\$ 200,00
Bancos para la barra	4	Und.	\$ 20,00			\$ 80,00
Mostrador de exhibidor para alimentos grandes	1	Und.	\$ 425,00			\$ 425,00
Arboles decorativos	2	Und.	\$ 120,00			\$ 240,00
Microondas	1	Und.	\$ 150,00	\$ 150,00		
Sandwichera	1	Und.	\$ 68,00	\$ 68,00		
Licuada	1	Und.	\$ 240,00	\$ 240,00		
Horno semi industrial	1	Und.	\$ 320,00	\$ 320,00		
AirFrie	1	Und.	\$ 205,00	\$ 205,00		
Congelador	1	Und.	\$ 760,00	\$ 760,00		
Estantes	4	Und.	\$ 100,00			\$ 400,00
Lavabo de doble tina	1	Und.	\$ 144,00	\$ 144,00		
Bandejas metalicas	4	Und.	\$ 6,25	\$ 25,00		
Batidora industrial	2	Und.	\$ 500,00	\$ 1.000,00		
Mesa de trabajo de acero inoxidable	1	Und.	\$ 100,00			\$ 100,00
Total de utensilios necesarios				\$ 722,25		
Total de equipos de oficina					\$ 1.500,00	
SUB TOTALES				\$ 6.420,49	\$ 1.500,00	\$ 2.725,00
TOTAL				\$ 10.645,49		

Tabla 3

Rubros de activos y capital de Trabajo

RUBROS	
Inversion Fija	
Equipos de cocina	\$ 6.420,49
Equipos de oficina	\$ 1.500,00
Muebles y enseres	\$ 2.725,00
TOTAL I.F.	\$ 10.645,49
Activos diferidos	
Permiso de funcionamiento salud publica	\$ 104,53
Promocion y publicidad	\$ 312,00
TOTAL A.D.	\$ 416,53
Capital de trabajo	
Materia prima directa	\$ 3.794,66
Mano de obra directa	\$ 2.026,08
Mano de obra indirecta	\$ 2.016,65
Costos indirectos de fabricación	\$ 435,00
Imprevistos	\$ 1.064,55
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 9.336,93
TOTAL	\$ 20.398,95

Tabla 4

Nómina de roles de pago para 5 años

5 AÑOS

NOMINA

AÑO 1									
Cargo	Salario basico	Decimo 3ro	Decimo 4ro	Fondo de reserva	Aporte patronal (IESS)	Total costo nomina mensual	Total costo nomina anual	Costo hora base	Identificacion costo gasto
Cocinero	\$ 465,89	\$ 38,82	\$ 38,33		\$ 56,61	\$ 599,65	\$ 7.195,84	\$ 2,91	MOD
Mesero	\$ 464,51	\$ 38,71	\$ 38,33		\$ 56,44	\$ 597,99	\$ 7.175,89	\$ 2,90	MOI
Ayudante de cocina	\$ 463,59	\$ 38,63	\$ 38,33		\$ 56,33	\$ 596,88	\$ 7.162,58	\$ 2,90	MOI
Administrador	\$ 468,19	\$ 39,02	\$ 38,33		\$ 56,89	\$ 602,42	\$ 7.229,09	\$ 2,93	GA
Gastos Contador	\$ 100,00					\$ 100,00	\$ 1.200,00		GA
AÑO 5									
Cargo	Salario basico	Decimo 3ro	Decimo 4ro	Fondo de reserva	Aporte patronal (IESS)	Total costo nomina mensual	Total costo nomina anual	Costo hora base	Identificacion costo gasto
Cocinero	\$ 536,45	\$ 44,70	\$ 38,33	\$ 44,70	\$ 65,18	\$ 729,37	\$ 8.752,49	\$ 3,35	MOD
Mesero	\$ 534,86	\$ 44,57	\$ 38,33	\$ 44,57	\$ 64,99	\$ 727,33	\$ 8.727,93	\$ 3,34	MOI
Ayudante de cocina	\$ 533,81	\$ 44,48	\$ 38,33	\$ 44,48	\$ 64,86	\$ 725,96	\$ 8.711,56	\$ 3,34	MOI
Administrador	\$ 539,10	\$ 44,93	\$ 38,33	\$ 44,92	\$ 65,50	\$ 732,79	\$ 8.793,43	\$ 3,37	GA
Gastos Contador	\$ 115,15					\$ 115,15	\$ 1.381,75		GA
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL	VALOR MENSUAL PARA LOS 5 AÑOS (60 MESES)		
MOD	\$ 7.195,84	\$ 7.920,17	\$ 8.187,89	\$ 8.465,22	\$ 8.752,49	\$ 40.521,61	\$ 675,36		
MOI	\$ 7.162,58	\$ 7.883,34	\$ 8.149,74	\$ 8.425,70	\$ 8.711,56	\$ 40.332,91	\$ 672,22		
GA	\$ 15.604,98	\$ 17.098,14	\$ 17.678,71	\$ 18.280,12	\$ 18.903,11	\$ 87.565,06	\$ 1.459,42		

Tabla 5

Demanda del día proyectada para 2025

AÑO 2025	33	Personas
----------	----	----------

BEBIDAS CALIENTES	PROD,	Cappuccino	American coffee	Espresso	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	12%	18%	100%
		13	10	4	6	33

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	45%	35%	10%	10%	100%
		15	11	3	3	33
				18		

BEBIDAS FRIAS	PROD,	Frapuccino	Moccaccino	Cold macha	Otro	TOTAL
	%	35%	20%	15%	30%	100%
		11	7	5	10	33

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	15%	15%	100%
		13	10	5	5	33
				18		

BOCADILLOS	PROD,	Sandwichs	Empanadas	Quimbolito	Otros	TOTAL
	%	40%	25%	10%	25%	100%
		13	8	3	8	33

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	60%	20%	10%	10%	100%
		20	7	3	3	33
				23		

POSTRES	PROD,	Cheesecake	Pie	Cake's	Otro	TOTAL
	%	25%	20%	30%	25%	100%
		8	7	10	8	33

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	50%	30%	15%	5%	100%
		16	10	5	2	33
				21		

Tabla 6

Demanda del día proyectada para 2026

AÑO 2026 34 Personas

BEBIDAS CALIENTES	PROD,	Cappuccino	American coffee	Espresso	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	12%	18%	100%
		13	10	4	6	34

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	45%	35%	10%	10%	100%
		15	12	3	3	34
		18				

BEBIDAS FRIAS	PROD,	Frapuccino	Moccaccino	Cold macha	Otro	TOTAL
	%	35%	20%	15%	30%	100%
		12	7	5	10	34

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	15%	15%	100%
		13	10	5	5	34
		18				

BOCADILLOS	PROD,	Sandwichs	Empanadas	Quimbolito	Otros	TOTAL
	%	40%	25%	10%	25%	100%
		13	8	3	8	34

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	60%	20%	10%	10%	100%
		20	7	3	3	34
		24				

POSTRES	PROD,	Cheesecake	Pie	Cake's	Otro	TOTAL
	%	25%	20%	30%	25%	100%
		8	7	10	8	34

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	50%	30%	15%	5%	100%
		17	10	5	2	34
		22				

Tabla 7

Demanda del día proyectada para 2027

AÑO 2027 35 Personas

BEBIDAS CALIENTES	PROD,	Cappuccino	American coffee	Espresso	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	12%	18%	100%
		14	10	4	6	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	45%	35%	10%	10%	100%
		16	12	3	3	35
				19		

BEBIDAS FRIAS	PROD,	Frapuccino	Moccaccino	Cold macha	Otro	TOTAL
	%	35%	20%	15%	30%	100%
		12	7	5	10	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	15%	15%	100%
		14	10	5	5	35
				19		

BOCADILLOS	PROD,	Sandwichs	Empanadas	Quimbolito	Otros	TOTAL
	%	40%	25%	10%	25%	100%
		14	9	3	9	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	60%	20%	10%	10%	100%
		21	7	3	3	35
				24		

POSTRES	PROD,	Cheesecake	Pie	Cake's	Otro	TOTAL
	%	25%	20%	30%	25%	100%
		9	7	10	9	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	50%	30%	15%	5%	100%
		17	10	5	2	35
				22		

Tabla 8

Demanda del día proyectada para 2028

AÑO 2028 35 Personas

BEBIDAS CALIENTES	PROD,	Cappuccino	American coffee	Espresso	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	12%	18%	100%
		14	11	4	6	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	45%	35%	10%	10%	100%
		16	12	4	4	35
				19		

BEBIDAS FRIAS	PROD,	Frapuccino	Moccaccino	Cold macha	Otro	TOTAL
	%	35%	20%	15%	30%	100%
		12	7	5	11	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	15%	15%	100%
		14	11	5	5	35
				19		

BOCADILLOS	PROD,	Sandwichs	Empanadas	Quimbolito	Otros	TOTAL
	%	40%	25%	10%	25%	100%
		14	9	4	9	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	60%	20%	10%	10%	100%
		21	7	4	4	35
				25		

POSTRES	PROD,	Cheesecake	Pie	Cake's	Otro	TOTAL
	%	25%	20%	30%	25%	100%
		9	7	11	9	35

Frecuencia		Diario	Frecuentement e	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	50%	30%	15%	5%	100%
		18	11	5	2	35
				23		

Tabla 9

Demanda del día proyectada para 2029

AÑO 2029 36 Personas

BEBIDAS CALIENTES	PROD, %	Cappuccino	American coffee	Espresso	Otro	TOTAL
		40%	30%	12%	18%	100%
		15	11	4	7	36

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	45%	35%	10%	10%	100%
		16	13	4	4	36

20

BEBIDAS FRIAS	PROD, %	Frapuccino	Moccaccino	Cold macha	Otro	TOTAL
		35%	20%	15%	30%	100%
		13	7	5	11	36

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	40%	30%	15%	15%	100%
		15	11	5	5	36

20

BOCADILLOS	PROD, %	Sandwichs	Empanadas	Quimbolito	Otros	TOTAL
		40%	25%	10%	25%	100%
		15	9	4	9	36

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	60%	20%	10%	10%	100%
		22	7	4	4	36

25

POSTRES	PROD, %	Cheesecake	Pie	Cake's	Otro	TOTAL
		25%	20%	30%	25%	100%
		9	7	11	9	36

Frecuencia		Diario	Frecuentemente	Más de una vez	Otro	TOTAL
	%	50%	30%	15%	5%	100%
		18	11	5	2	36

24

Tabla 10

Costo menú para el producto principal de bebidas calientes

BEBIDAS CALIENTES					
Cappuccino (Una tasa)	Unidad	Cant	Cost unit	Costo total	
Insumos					
Café molido	Gramos	20	0,012	0,24	
Leche entera	Mililitros	120	0,00088	0,1056	
Total MPD				\$ 0,35	
Materiales indirectos					
Azucar	Ccbs (gr)	10	0,0011	0,011	
Leche de almendras	Mililitros	120	0,00382	0,4584	
Crema chantilly	Mililitros	30	0,00325	0,0975	
Total MPI				\$ 0,57	
Costo total para cappuccino				\$ 0,45	
UTILIDAD (65%)				\$ 1,69	65%
Utilidad para Cappuccino (83%)				\$ 2,15	83%
Precio de venta sin IVA para cappuccino				\$ 2,60	
Precio de venta IVA para cappuccino (15%)				\$ 2,99	15%

Tabla 11

Costo menú para el producto principal de bebidas frías

BEBIDAS FRIAS					
Frappuccino (Una tasa)	Unidad	Cant	Cost unit	Costo total	
Insumos					
Café molido	Gramos	20	0,012	0,24	
Leche entera	Mililitros	120	0,00088	0,1056	
Hielo	Gramos	150	0,00071	0,1065	
Chocolate de cacao organico	Gramos	20	0,0074	0,148	
Azucar	Ccbs (gr)	10	0,0011	0,011	
Total MPD				\$ 0,61	
Materiales indirectos					
Leche de almendras	Mililitros	120	0,00382	0,4584	
Jarabe (chocolate, fresa, manjar)	Mililitros	30	0,00415	0,1245	
Total MPI				\$ 0,58	
Frappuccino				\$ 0,74	
UTILIDAD (66%)				\$ 2,28	66%
Utilidad para fraappuccino (79%)				\$ 2,73	79%
Precio de venta sin IVA para frappuccino				\$ 3,47	
Precio de venta IVA para frappuccino (15%)				\$ 3,99	15%

Tabla 12

Costo menú para el producto principal de bocadillos

BOCADILLOS				
Sandwich clasico (Una UND)	Unidad	Cant	Cost unit	Costo total
Insumos				
Pan suave/Pan baguette	Unidad	1	0,26	0,26
Lechuga	Hojas	1	0,0309524	0,0309524
Tomate	Rodajas	3	0,2	0,6
Jamon	Laminas	2	0,012	0,024
Queso	Laminas	2	0,018	0,036
Total MPD				\$ 0,95
Materiales indirectos				
Salsa de tomate	Gramos	12	0,00349	0,04188
Mayonesa	Gramos	12	0,00349	0,04188
Total MPI				\$ 0,08
Sandwich clasico				\$ 1,03
UTILIDAD (40%)				\$ 0,70 40%
Utilidad para Sandwich clasico (40%)				\$ 0,70 40%
Precio de venta sin IVA para Sandwich clasico				\$ 1,73
Precio de venta IVA para Sandwich clasico(15%)				\$ 1,99 15%

Tabla 13

Costos de Materia Prima proyectada para 5 años

COSTOS		Se considera una inflacion proporcionado por el INEC del		1,27%	inflación estimada para el año 2024 (ultima actualización: 7 de mayo)	
Costo (2025 - 2029)		\$ 0,45	\$ 0,46	\$ 0,47	\$ 0,47	\$ 0,48
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Cappuccino	\$ 0,45	\$ 2.749,78	\$ 2.821,55	\$ 2.895,19	\$ 2.970,76	\$ 3.048,29
Costo (2025 - 2029)		\$ 0,74	\$ 0,74	\$ 0,75	\$ 0,76	\$ 0,77
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Frappuccino	\$ 0,74	\$ 4.454,39	\$ 4.570,65	\$ 4.689,94	\$ 4.812,35	\$ 4.937,95
Costo (2025 - 2029)		\$ 1,03	\$ 1,05	\$ 1,06	\$ 1,07	\$ 1,09
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Sandwich clasico (jamon con queso)	\$ 1,03	\$ 7.974,46	\$ 8.182,60	\$ 8.396,16	\$ 8.615,30	\$ 8.840,16
TOTAL		\$ 15.178,63	\$ 15.574,80	\$ 15.981,30	\$ 16.398,41	\$ 16.826,41
		MENSUAL AÑO 1	MENSUAL AÑO 2	MENSUAL AÑO 3	MENSUAL AÑO 4	MENSUAL AÑO 5
		\$ 1.264,89	\$ 1.297,90	\$ 1.331,77	\$ 1.366,53	\$ 1.402,20

Tabla 14

Ingresos totales proyectados para 5 años

Precio

Se concidera una inflacion proporcionado por el INEC del		1,27%	inflación estimada para el año 2024 (ultima actualización: 7 de mayo)			
Precio (2025 - 2029)		\$ 2,60	\$ 2,63	\$ 2,67	\$ 2,70	\$ 2,73
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Cappuccino	\$ 2,60	\$ 15.744,17	\$ 16.155,10	\$ 16.576,74	\$ 17.009,40	\$ 17.453,34

Precio (2025 - 2029)		\$ 3,47	\$ 3,51	\$ 3,56	\$ 3,60	\$ 3,65
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Frappuccino	\$ 3,47	\$ 21.009,78	\$ 21.558,14	\$ 22.120,81	\$ 22.698,16	\$ 23.290,58

Precio (2025 - 2029)		\$ 1,73	\$ 1,75	\$ 1,77	\$ 1,80	\$ 1,82
Producto	Precio	2025	2026	2027	2028	2029
Sandwich clasico (jamon con queso)	\$ 1,73	\$ 13.336,35	\$ 13.684,43	\$ 14.041,60	\$ 14.408,08	\$ 14.784,13

TOTAL		\$ 50.090,31	\$ 51.397,67	\$ 52.739,14	\$ 54.115,64	\$ 55.528,05
-------	--	--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Tabla 15

Fuentes de financiamiento y uso de fondos

Rubros	Fuentes de financiamiento		
	Uso de fondos	Recursos propios (30%)	Banco (70%)
Inversion fija			
Equipos de cocina	\$ 6.420,49	\$ 1.926,15	\$ 4.494,34
Equipos de oficina	\$ 1.500,00	\$ 450,00	\$ 1.050,00
Muebles y enceres	\$ 2.725,00	\$ 817,50	\$ 1.907,50
Total Inversion fija	\$ 10.645,49	\$ 3.193,65	\$ 7.451,84
Activos diferidos			
Permiso de funcionamiento salud publica	\$ 104,53	\$ 31,36	\$ 73,17
Promocion y publicidad	\$ 312,00	\$ 93,60	\$ 218,40
Total Activos diferidos	\$ 416,53	\$ 124,96	\$ 291,57
Capital de trabajo			
Materia prima directa	\$ 3.794,66	\$ 1.138,40	\$ 2.656,26
Mano de obra directa	\$ 2.026,08	\$ 607,82	\$ 1.418,26
Mano de obra indirecta	\$ 2.016,65	\$ 604,99	\$ 1.411,65
Costos indirectos de fabricación	\$ 435,00	\$ 130,50	\$ 304,50
Imprevistos	\$ 1.064,55	\$ 319,36	\$ 745,18
Total Capital de trabajo	\$ 9.336,93	\$ 2.801,08	\$ 6.535,85
TOTAL	\$ 20.398,95	\$ 6.119,69	\$ 14.279,27
		30%	70%

Tabla 16

Auxiliar costos y gastos



BAKERY COFFEE
AUXILIAR DE COSTOS Y GASTOS
AL 13/06/2024

Estados de costos proyectados	AÑOS				
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Materia prima directa/indirecta	\$ 15.178,63	\$ 15.574,80	\$ 15.981,30	\$ 16.398,41	\$ 16.826,41
Mano de obra directa	\$ 7.195,84	\$ 7.920,17	\$ 8.187,89	\$ 8.465,22	\$ 8.752,49
Mano de obra indirecta	\$ 7.162,58	\$ 7.883,34	\$ 8.149,74	\$ 8.425,70	\$ 8.711,56
Depreciación equipos de cocina	\$ 642,05	\$ 642,05	\$ 642,05	\$ 642,05	\$ 642,05
Servicios básicos	\$ 1.392,00	\$ 1.409,68	\$ 1.427,58	\$ 1.445,71	\$ 1.464,07
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	\$ 30.179,11	\$ 32.020,36	\$ 32.960,97	\$ 33.931,37	\$ 34.932,51
COSTOS DE ADMINISTRACIÓN					
Servicios básicos	\$ 348,00	\$ 352,42	\$ 356,90	\$ 361,43	\$ 366,02
Amortización Permiso de funcionamiento de salud pública	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91
Depreciación equipos de cocina, equipos de oficina y muebles y enseres	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55
TOTAL COSTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 1.583,46	\$ 1.587,87	\$ 1.592,35	\$ 1.596,88	\$ 1.601,47
GASTOS DE VENTAS					
Publicidad	\$ 312,00	\$ 315,96	\$ 319,98	\$ 324,04	\$ 328,15
Consumibles	\$ 11,25	\$ 11,39	\$ 11,54	\$ 11,68	\$ 11,83
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 323,25	\$ 327,36	\$ 331,51	\$ 335,72	\$ 339,99
GASTOS FINANCIEROS					
Intereses y préstamos	\$ 1.766,88	\$ 1.462,77	\$ 1.115,76	\$ 719,80	\$ 267,98
TOTAL	\$ 33.852,69	\$ 35.398,36	\$ 36.000,60	\$ 36.583,78	\$ 37.141,95

inflación estimada para los costos de producción	
1,27%	1,0127

Tabla 17

Flujo de caja

FLUJO DE CAJA PROYECTADO						
CONCEPTOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas		\$ 50.090,31	\$ 51.397,67	\$ 52.739,14	\$ 54.115,64	\$ 55.528,05
(-) Costos de producción		\$ 30.179,11	\$ 32.020,36	\$ 32.960,97	\$ 33.931,37	\$ 34.932,51
(-) Costos de administrador		\$ 1.583,46	\$ 1.587,87	\$ 1.592,35	\$ 1.596,88	\$ 1.601,47
(-) Costos de ventas		\$ 323,25	\$ 327,36	\$ 331,51	\$ 335,72	\$ 339,99
(-) Costos de financieros		\$ 1.766,88	\$ 1.462,77	\$ 1.115,76	\$ 719,80	\$ 267,98
UTILIDAD ANTES DE REPARTO DE UTILIDADES E IMPUESTOS		\$ 16.237,62	\$ 15.999,31	\$ 16.738,54	\$ 17.531,86	\$ 18.386,11
(-) Reparto de utilidades		\$ 2.435,64	\$ 2.399,90	\$ 2.510,78	\$ 2.629,78	\$ 2.757,92
Flujo		\$ 13.801,98	\$ 13.599,41	\$ 14.227,76	\$ 14.902,08	\$ 15.628,19
(-) Impuestos		\$ 3.450,49	\$ 3.399,85	\$ 3.556,94	\$ 3.725,52	\$ 3.907,05
Flujo Neto		\$ 10.351,48	\$ 10.199,56	\$ 10.670,82	\$ 11.176,56	\$ 11.721,14
Depreciaciones activos fijos		\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55	\$ 1.214,55
Amortización activos diferidos		\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31
(-) Inversión activos fijos	\$ 10.645,49					
(-) Inversión activos diferidos	\$ 416,53					
(-) Inversión capital de trabajo	\$ 9.336,93					
Recuperación capital de trabajo						\$ -
Capital pagado		\$ 2.155,62	\$ 2.459,72	\$ 2.806,73	\$ 3.202,69	\$ 3.654,51
FLUJO DE CAJA NETO	\$ 20.398,95	\$ 9.493,72	\$ 9.037,69	\$ 9.161,95	\$ 9.271,73	\$ 9.364,49
VAN	\$9.559,70					
TIR	36%					
Relación costo beneficio	1,47					

Tabla 18

Estado de ingresos

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas netas	\$ 50.090,31	\$ 51.397,67	\$ 52.739,14	\$ 54.115,64	\$ 55.528,05
(-) Costos de producción	\$ 30.179,11	\$ 32.020,36	\$ 32.960,97	\$ 33.931,37	\$ 34.932,51
UTILIDAD BRUTA	\$ 19.911,20	\$ 19.377,31	\$ 19.778,17	\$ 20.184,27	\$ 20.595,55
(-) Costos de administración	\$ 1.583,46	\$ 1.587,87	\$ 1.592,35	\$ 1.596,88	\$ 1.601,47
(-) Costos de venta	\$ 323,25	\$ 327,36	\$ 331,51	\$ 335,72	\$ 339,99
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 18.004,50	\$ 17.462,08	\$ 17.854,31	\$ 18.251,66	\$ 18.654,09
(-) Costo financiero	\$ 1.766,88	\$ 1.462,77	\$ 1.115,76	\$ 719,80	\$ 267,98
UTILIDAD ANTES DE REPARTO DE UTILIDADES	\$ 16.237,62	\$ 15.999,31	\$ 16.738,54	\$ 17.531,86	\$ 18.386,11
Reparto de utilidades 15%	\$ 2.435,64	\$ 2.399,90	\$ 2.510,78	\$ 2.629,78	\$ 2.757,92
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 13.801,98	\$ 13.599,41	\$ 14.227,76	\$ 14.902,08	\$ 15.628,19
Impuesto sobre la renta	\$ 3.450,49	\$ 3.399,85	\$ 3.556,94	\$ 3.725,52	\$ 3.907,05
UTILIDAD NETA	\$ 10.351,48	\$ 10.199,56	\$ 10.670,82	\$ 11.176,56	\$ 11.721,14

Tabla 19

Punto de equilibrio

RUBROS	AÑO 1			AÑO 2		
	CV	CF	CT	CV	CF	CT
Costos de producción	\$ 30.179,11		\$ 30.179,11	\$ 32.020,36		\$ 32.020,36
Costos de administración		\$ 1.583,46	\$ 1.583,46		\$ 1.587,87	\$ 1.587,87
Gastos de venta		\$ 323,25	\$ 323,25		\$ 327,36	\$ 327,36
Gastos financieros		\$ 1.766,88	\$ 1.766,88		\$ 1.462,77	\$ 1.462,77
TOTAL	\$ 30.179,11	\$ 3.673,58	\$ 33.852,69	\$ 32.020,36	\$ 3.378,00	\$ 35.398,36
	AÑO 3			AÑO 4		
	CV	CF	CT	CV	CF	CT
	\$ 32.960,97		\$ 32.960,97	\$ 33.931,37		\$ 33.931,37
		\$ 1.592,35	\$ 1.592,35		\$ 1.596,88	\$ 1.596,88
		\$ 331,51	\$ 331,51		\$ 335,72	\$ 335,72
		\$ 1.115,76	\$ 1.115,76		\$ 719,80	\$ 719,80
	\$ 32.960,97	\$ 3.039,63	\$ 36.000,60	\$ 33.931,37	\$ 2.652,41	\$ 36.583,78
	AÑO 5					
	CV	CF	CT			
	\$ 34.932,51		\$ 34.932,51			
		\$ 1.601,47	\$ 1.601,47			
		\$ 339,99	\$ 339,99			
		\$ 267,98	\$ 267,98			
	\$ 34.932,51	\$ 2.209,44	\$ 37.141,95			
				Costos variables total para 5 años		\$ 164.024,31
				Costos fijo total para 5 años		\$ 14.953,05
				Ingresos por venta para 5 años		\$ 263.870,81
				Costo variable unitario en relación a las ventas		0,621608406
				PUNTO DE EQUILIBRIO		
				Costo fijo		\$ 39.517,40

Tabla 20

Costo capital

Financiamiento	Monto	% del total	Costo antes ISR	Costo capital ponderado
Propio	\$ 6.472,05	30%	20%	6%
Prestamo	\$ 15.101,44	70%	13,27%	9%
TOTAL	\$ 21.573,49	100%		15%

1,27%

WACC	16,56%
-------------	---------------

5 CONCLUSIONES

Tras concluir el estudio de factibilidad sobre la creación de una panadería-cafetería en la ciudad de Otavalo, se ha determinado que el proyecto es rentable desde diversos puntos de vista.

En relación al estudio de mercado, se ha identificado una fuerte demanda por productos personalizados y de calidad gourmet, lo que indica que el público objetivo está dispuesto a pagar precios competitivos. Además, las investigaciones realizadas entre los ciudadanos otavaleños indican que buscan experiencias variadas que combinen productos personalizados con opciones elaboradas a base de ingredientes orgánicos, y un ambiente acogedor para convivir con amigos y familiares, disfrutando de eventos culturales como la música en vivo. Este hallazgo confirma la existencia de una demanda insatisfecha, que el proyecto puede cubrir de manera efectiva.

En el estudio técnico, se ha determinado el tamaño óptimo de la empresa, la mejor localización, así como los equipos y recursos necesarios para la puesta en marcha de las distintas operaciones organizacionales. Se ha definido el tipo de empresa a legalizar, estableciendo el organigrama empresarial y el direccionamiento de la misma. Los datos y cálculos obtenidos muestran un escenario favorable para la implementación del proyecto, cumpliendo con las necesidades de equipos de trabajo, maquinaria y materia prima.

El estudio económico y financiero ha definido las inversiones requeridas y ha permitido conocer el flujo de efectivo que genera el proyecto a lo largo del período de cinco años. El análisis financiero demuestra que el proyecto es sostenible y rentable, con una evaluación positiva de la rentabilidad del Bakery Coffee. El cumplimiento de las regulaciones legales y las buenas prácticas de consumo y producción aseguran la legalidad del proyecto, aumentando las probabilidades de apoyo y aceptación por parte de los ciudadanos otavaleños.

6 RECOMENDACIONES

- Resaltar la personalización de productos y el uso de ingredientes saludables para atraer a los clientes que prefieren un estilo de vida saludable y de calidad, ofreciendo así un valor agregado que nos diferencie de otros competidores con emprendimientos similares.
- Implementar estrategias y planes de marketing efectivos que potencien el alcance de este proyecto.
- Promover prácticas sostenibles y llevar un adecuado control de costos y gastos operativos para asegurar operaciones eficientes y ecológicas, ajustando el presupuesto según las necesidades y resultados obtenidos.

7 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

café, M. d. (s.f.). *Museu do café*. Obtenido de Museu do café:

<https://www.museudocafe.org.br/es/cafeteria-es/la-historia-de-las-cafeterias/#:~:text=En%20Inglaterra%2C%20las%20cafeter%C3%ADas%20empezaron,discusi%C3%B3n%20debates%20pol%C3%ADticos%20e%20intrigas>.

Cano Plata, C. A. (2017). *La administración y el proceso administrativo*. Bogotá:

Universidad de Bogotá Jorge Tadeo Lozano.

Economía, F. d. (s.f.). *Estudio técnico*. UNAM.

Gil Montelongo, M. D. (2017). *Estudios organizacionales y administrativos*. Guanajuato:

Universidad de Guanajuato.

INGENIERIA, V. (s.f.). *Los siete pasos para realizar un estudio de factibilidad con éxito*.

Obtenido de vqIngenieria: <https://www.vqingenieria.com/los-siete-pasos-para-realizar-un-estudio-de-factibilidad-con-exito>

Mankin, N. G. (1997). *Principios de Economía. Cuarta y sexta edición*. PARANINFO.

Moreno, A. P. (2000). *Estados financieros*. Mexico: Thomson Learning.

Perez, L. S., Zurita, R. J., Salazar, P. R., Oña, R. R., & Haro, E. H. (2017). *Diseño y*

evaluación de proyectos de inversión. Primera edición. Quito.

QuestionPro. (2023). *QuestionPro*. Obtenido de Estudio de mercado:

<https://www.questionpro.com/es/estudio-de-mercado.html>

Quiroa, M. (04 de Julio de 2020). *Estudio de factibilidad*. Obtenido de Economipedia:

<https://economipedia.com/definiciones/estudio-de-factibilidad.html>

Rodriguez, J. (20 de enero de 2023). *Qué es la factibilidad de un proyecto, cómo se estudia y ejemplos*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/>: <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-factibilidad>

Nava Rosillón, Marbelis Alejandra (Diciembre de 2009) *Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente*. Obtenido de: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842009000400009

Zendesk (18 de septiembre de 2023) *Guía completa para entender qué es el estudio de mercado y para qué sirve*. Obtenido de <https://www.zendesk.com.mx/blog/que-es-estudio-de-mercado/>

INEC (2023) *Población y demografía*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

8 ANEXO

7.1 ENTREVISTA:

Buenos días/tardes/noches doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo, le agradezco por su tiempo el día de hoy para la elaboración de esta entrevista con fines académicos para discutir sobre temas legales y sobre el cumplimiento normativo para la creación un bakery-coffe

Antes de empezar con la entrevista me gustaría explicarle en que consiste un bakery-coffee. Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos. Con este contexto podemos proseguir con la entrevista doctor Gonzalo Ubidia

1. ¿Cómo afecta la estabilidad política al éxito de un emprendimiento desde su perspectiva?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “La estabilidad política de manera general No debería afectar de ninguna manera a lo que tiene que ver con un emprendimiento., Más, sin embargo, se debe tomar en cuenta cuando esta estabilidad política puede afectar a factores económicos como son impuestos u otros requisitos adicionales a los que ya se encuentran vigentes actualmente, podría dificultar en alguna manera el emprendimiento. Más, sin embargo, y de manera general, la estabilidad política no debería afectar a un emprendimiento, ya que el emprendimiento en sí es un negocio

básicamente privado que se debe manejar al margen del aspecto. Político, obviamente cumpliendo los requisitos de orden legal pertenecientes al ordenamiento normativo de nuestro territorio.”

2. ¿Qué nivel de preocupación considera apropiado frente a los cambios políticos y su impacto en la estabilidad de un emprendimiento?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “Si bien es cierto Podría existir una ligera afectación a un emprendimiento, cómo se indicó en la pregunta anterior, más, sin embargo, consideró que no es una fuente de preocupación directa toda vez que la estabilidad del emprendimiento va a depender mucho de la calidad del producto y, como ya lo dije antes en la pregunta anterior del cumplimiento también de la normativa tanto legal como sanitaria, lo que permitiría pueda permanecer sin ningún problema dentro de nuestro territorio. Del mismo modo, se debe de cumplir con los requisitos tributarios que la Norma establece los cambios políticos al ser estos inciertos considero que los emprendimientos deben adaptarse conjuntamente con las circunstancias en sus respectivos momentos”

3. ¿Cuál es la importancia que atribuye a la evaluación de los riesgos legales en un proyecto?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “No se hablaría de riesgos legales sino del cumplimiento obligatorio de un marco legal, que va desde los permisos para su funcionamiento, e incluso respecto de leyes laborales en cuanto a los trabajadores dependientes, normativa sanitaria e incluso al ordamento, tributario y pago de tasas, impuestos y contribuciones que correspondan de acuerdo al tipo de actividad y a las ganancias que generen esta actividad.”

4. ¿Qué relevancia legal tiene el cumplimiento de regulaciones y normativas gubernamentales para el desarrollo de un proyecto?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “La relevancia legal de cumplimiento de regulaciones normativas gubernamentales es de máximo nivel, puesto que sin el cumplimiento de estas, el negocio o el emprendimiento no podría realizar sus actividades con tranquilidad, puesto que pudiera ser cerrado sancionado e incluso multado, dependiendo de las circunstancias y los factores que no se hayan cumplido entonces. De manera general, las regulaciones normativas gubernamentales deben ser cumplidas a cabalidad, sobre todo para que pueda funcionar sin ningún inconveniente.”

5. ¿Cuál es su opinión sobre la importancia de que un negocio esté preparado para afrontar cambios en el gobierno?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “La importancia en que un negocio esté preparado para afrontar cambios en el gobierno va a depender mucho de qué conlleven estos cambios, ya que cada gobierno puede o mantener o cambiar situaciones que puedan afectar a un negocio o un emprendimiento, de manera general los negocios se manejan de forma independiente a los cambios políticos del estado, mas, sin embargo, las regulaciones que puedan hacer de los cambios políticos les pueden afectar de alguna forma, lo que conlleva que siempre habrá la posibilidad de realizar las adaptaciones necesarias para que pueda seguir funcionando sin ningún problema. Entonces, considero que la importancia es baja en este factor.”

6. ¿Cuáles serían las repercusiones legales de no cumplir con las normativas gubernamentales vigentes para un negocio?

Respuesta del doctor Gonzalo Gustavo Ubidia Hidrobo: “Las repercusiones básicas de no cumplir la normativa, tanto legal, laboral, sanitaria y tributaria. Es que el negocio podría sufrir sanciones que pueden ir desde factores económicos como multas, hasta el cierre provisional o definitivo del negocio, lo cual impediría su funcionamiento, sin perjuicio de las responsabilidades civiles y penales que puedan tener los responsables, representantes o dueños de dicho negocio,; en tal sentido, de manera general se debe cumplir con todas y cada una de las normativas gubernamentales vigentes en los diferentes aspectos en los cuales se ve vinculado el negocio en particular.”

7.2 FICHAS DE OBSERVACION

Figura 13

Ficha de observación 1

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	Molino Café
Fecha de la observacion	20 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observacion de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N*	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu	X				
2	Relación calidad - precio	X				
3	Rapidez del servicio	X				
4	Forma de entrega del producto		X			
5	Sabor del producto	X				
6	Limpieza del establecimiento	X				
7	Decoracion / ambientacion		X			
8	Climatizacion del local		X			
9	Equipo en optimas condiciones	X				
10	Organización del personal	X				

Figura 14

Ficha de observación 2

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	Juan Valdez café
Fecha de la observacion	20 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observación de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N*	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENT E	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu	X				
2	Relación calidad - precio			X		
3	Rapidez del servicio		X			
4	Forma de entrega del producto		X			
5	Sabor del producto		X			
6	Limpieza del establecimiento	X				
7	Decoracion / ambientacion	X				
8	Climatizacion del local	X				
9	Equipo en obtimas condiciones	X				
10	Organización del personal		X			

Figura 15

Ficha de observación 3

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	Taitawasi Café
Fecha de la observacion	21 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observacion de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N*	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu		X			
2	Relación calidad - precio	X				
3	Rapidez del servicio		X			
4	Forma de entrega del producto		X			
5	Sabor del producto	X				
6	Limpieza del establecimiento	X				
7	Decoracion / ambientacion	X				
8	Climatizacion del local		X			
9	Equipo en obtimas condiciones		X			
10	Organización del personal		X			

Figura 16

Ficha de observación 4

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento Sumak Rasu (Heladería y cafetería)

Fecha de la observación 22 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procederá con la aplicación de esta ficha de observación de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de cómo llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N°	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menú		X			
2	Relación calidad - precio		X			
3	Rapidez del servicio		X			
4	Forma de entrega del producto			X		
5	Sabor del producto		X			
6	Limpieza del establecimiento		X			
7	Decoración / ambientación			X		
8	Climatización del local				X	
9	Equipo en óptimas condiciones		X			
10	Organización del personal	X				

Figura 17

Ficha de observación 5

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	Atik's (Coffee restaurant)
Fecha de la observacion	23 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observacion de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N*	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu		X			
2	Relación calidad - precio		X			
3	Rapidez del servicio	X				
4	Forma de entrega del producto		X			
5	Sabor del producto		X			
6	Limpieza del establecimiento	X				
7	Decoracion / ambientacion	X				
8	Climatizacion del local	X				
9	Equipo en obtimas condiciones	X				
10	Organización del personal		X			

Figura 18

Ficha de observación 6

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	SISA (restaurante-café-arte)
Fecha de la observacion	24 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observacion de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N*	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu	X				
2	Relación calidad - precio		X			
3	Rapidez del servicio		X			
4	Forma de entrega del producto			X		
5	Sabor del producto	X				
6	Limpieza del establecimiento	X				
7	Decoracion / ambientacion			X		
8	Climatizacion del local		X			
9	Equipo en obtimas condiciones	X				
10	Organización del personal	X				

Figura 19

Ficha de observación 7

FICHA DE OBSERVACIÓN

Nombre del establecimiento	Dialy Grind (cafés)
Fecha de la observacion	25 de abril del 2024

Los bakerys representan una armoniosa fusión entre una panadería y una pastelería, siempre enfocados en ofrecer productos artesanales de calidad y un servicio excepcional para aquellos consumidores que buscan satisfacer sus antojos de bocadillos deliciosos y dulces, acompañados de bebidas lácteas y café, en un ambiente social y acogedor que funcione como punto de encuentro tanto para jóvenes como para adultos.

Con esta contextualización sobre lo que es un bakery - coffe se procedera con la aplicación de esta ficha de observación de campo hacia la competencia o locales similares que sirvan como referencia de como llevar a cabo un buen servicio al cliente dentro de mi bakery - coffe

N°	FACTORES	ESCALA DE COMPARACIÓN				
		EXCELENTE	MUY BUENO	BUENO	REGULAR	MALA
1	Variedad en el menu				X	
2	Relación calidad - precio			X		
3	Rapidez del servicio	X				
4	Forma de entrega del producto			X		
5	Sabor del producto			X		
6	Limpieza del establecimiento			X		
7	Decoracion / ambientacion					X
8	Climatizacion del local					X
9	Equipo en optimas condiciones		X			
10	Organización del personal		X			

7.3 PROPUESTA DE FACTIBILIDAD

Tabla 21

Listas de utensilios necesarios para el proyecto

Lista de utensilios necesarios				
Descripción	Cantidad		Precio	Total
Cubiertos				
Cucharas (6 por paquete)	12	Paq.	\$ 4,50	\$ 54,00
Tenedores (6 por paquete)	12	Paq.	\$ 5,50	\$ 66,00
Cuchillos (6 por paquete)	12	Paq.	\$ 7,50	\$ 90,00
Cucharas de café (6 por paquete)	12	Paq.	\$ 4,50	\$ 54,00
Cuchillo de cierra	1	Und.	\$ 8,00	\$ 8,00
Cuchillo de carnicero	1	Und.	\$ 15,00	\$ 15,00
Platos pequeños (6 por paquete)	8	Paq.	\$ 5,00	\$ 40,00
Tasas de ceramica (36 por caja)	1	Caja	\$ 35,00	\$ 35,00
Trapeador	1	Und.	\$ 5,00	\$ 5,00
Balde para lavar el trapeador	1	Und.	\$ 15,00	\$ 15,00
Escoba	1	Und.	\$ 3,25	\$ 3,25
Pala recogedora plastico	1	Und.	\$ 2,00	\$ 2,00
Bandejas de plastico	10	Und.	\$ 3,50	\$ 35,00
Bandejas para servir antideslizantes	2	Und.	\$ 6,25	\$ 12,50
Envases para conservar alimentos peq.	6	Und.	\$ 1,00	\$ 6,00
Envases para conservar alimentos med.	6	Und.	\$ 2,50	\$ 15,00
Envases para conservar alimentos grande	6	Und.	\$ 3,50	\$ 21,00
Vasos de carton prensado (20 por paquete)	10	Paq.	\$ 2,75	\$ 27,50
Fundas de empaque de papel (50 por paquete)	5	Paq.	\$ 2,00	\$ 10,00
Papel de empaque para sandwiches (500 hojas de papel)	1	Paq.	\$ 45,00	\$ 45,00
Sorbetes ecologicos (500 por paquete)	1	Paq.	\$ 11,50	\$ 11,50
Contenedores de salsa de ceramica	64	Und.	\$ 1,25	\$ 80,00
Contenedores de salsa de plastico (50 por paquete)	10	Paq.	\$ 1,75	\$ 17,50
Dulceros de ceramica	8	Und.	\$ 2,25	\$ 18,00
Saleros de ceramica	8	Und.	\$ 2,25	\$ 18,00
Pimenteros ceramica	8	Und.	\$ 2,25	\$ 18,00
TOTAL DE UTENSILLIOS NECESARIOS				\$ 722,25

Tabla 22

Lista de gastos del proyecto

Gastos				
Descripción	Cantidad		Precio	Total
Servilletas	5	Paq.	\$ 2,25	\$ 11,25
TOTAL DE GASTOS				\$ 11,25

Tabla 23

Lista de suministros de oficina necesarios para el proyecto

Suministros de oficina				
Descripción	Cantidad		Precio	Total
Impresora para facturas	1	Und.	\$ 400,00	\$ 400,00
Impresora para documentos	1	Und.	\$ 220,00	\$ 220,00
Computadora	1	Und.	\$ 800,00	\$ 800,00
Caja registradora	1	Und.	\$ 80,00	\$ 80,00
TOTAL DE SUMINISTROS DE OFICINA				\$ 1.500,00

Tabla 24

Lista de útiles de oficina para el proyecto

Útiles de oficina				
Descripción	Cantidad		Precio	Total
Esferos				
Esfero rojo	1	Und.	\$ 0,30	\$ 0,30
Esfero azul	1	Und.	\$ 0,30	\$ 0,30
Esfero negro	1	Und.	\$ 0,30	\$ 0,30
Grapadora	1	Und.	\$ 1,50	\$ 1,50
Caja de grapas (500 por caja)	1	Paq.	\$ 1,00	\$ 1,00
Libreta	1	Und.	\$ 1,50	\$ 1,50
Carpetas	5	Und.	\$ 0,50	\$ 2,50
Folders	3	Und.	\$ 3,50	\$ 10,50
Corrector	1	Und.	\$ 0,75	\$ 0,75
Lapiz	1	Und.	\$ 0,30	\$ 0,30
Borrador	1	Und.	\$ 0,25	\$ 0,25
Clips (100 por caja)	1	Paq.	\$ 1,00	\$ 1,00
Resma de hojas de papel	1	Paq.	\$ 5,00	\$ 5,00
TOTAL DE SUMINISTROS DE OFICINA				\$ 25,20

Tabla 25

Total de servicios básicos para el proyecto

Servicios basicos			
Descripción	Periodo de tiempo	Precio	Total
Luz	Anual	\$ 50,00	\$ 600,00
Agua	Anual	\$ 30,00	\$ 360,00
Internet	Anual	\$ 65,00	\$ 780,00
TOTAL DE SERVICIOS BASICOS			\$ 1.740,00

Tabla 26

Total de promoción y publicidad

Promocion y publicidad				
Descripción	Cantidad		Precio	Total
Redes sociales			\$ 200,00	\$ 200,00
Volantes (1000 por paquete)	1	Paq.	\$ 20,00	\$ 20,00
Banners	1	Und.	\$ 80,00	\$ 80,00
Tarjetas de presentación (1000 por paquete)	1	Paq.	\$ 12,00	\$ 12,00
TOTAL				\$ 312,00

Tabla 27

Aumento promedio del salario básico en los últimos 5 años

Salarios Basicos				
Años	Salarios Basicos	Incremento \$ estimado por año	Incremento % estimado por año	
2020	\$ 400,00			
2021	\$ 400,00	\$ -	100%	0%
2022	\$ 425,00	\$ 25,00	106%	6%
2023	\$ 450,00	\$ 25,00	106%	6%
2024	\$ 460,00	\$ 25,00	102%	2%
			3,59%	14%
Se considera un aumento promedio del periodo 2020 al 2024 del 3,59 %				

Tabla 28*Proyección del mercado meta esperado*

Considerando el crecimiento poblacional estimado por el INEC de %2,61 se determino la demanda proyectada

Población urbana estimada Otavalo (2024-2028) tomada del capitulo 2 "materiales y metodos"

AÑO	Población
2025	41718
2026	42807
2027	43924
2028	45071
2029	46247

Tomando en cuenta que el 32% de la poblacion es economicamente activa se determina el mercado meta

AÑO	Población meta
2025	13350
2026	13698
2027	14056
2028	14423
2029	14799

Se estima que un 15% de personas gusta de frecuentar a este tipo de establecimientos, este dato fue tomado de una tesis presentada en la Universidad de Otavalo 2015

AÑO	Población meta
2025	2002
2026	2055
2027	2108
2028	2163
2029	2220

Tabla 29*Proyección del mercado meta esperado*

De acuerdo a los resultados de la pregunta 4 de la encuesta, aproximadamente el 9% respondió que asistirán diariamente a un bakery coffe ubicada en Otavalo

AÑO	Mercado meta Total
2025	180
2026	185
2027	190
2028	195
2029	200

Del total de asistentes a un bakery coffe, se debe distribuir cuanto corresponde a la competencia y cuanto sería el mercado meta del negocio

AÑO	Mercado meta Total
2025	33
2026	34
2027	35
2028	35
2029	36

Tabla 30

Costo menú sin IVA

COSTOS			
BEBIDAS CALIENTES		BEBIDAS FRIAS	
Cappuccino	\$ 2,60	Vegan shake	\$ 1,73
Café Latte	\$ 2,60	Cold coffee	\$ 2,60
Velvet Coffee	\$ 4,34	Cold macha	\$ 4,34
Flat white	\$ 1,73	Iced tea	\$ 1,73
American coffee	\$ 1,73	Frapuccino	\$ 3,47
Cinnamon Coffee	\$ 3,47	Jugos Naturales	\$ 2,60
Espresso	\$ 1,73	Chilled Latte	\$ 3,47
Vanilla Latte	\$ 3,47	Belgian chocolate	\$ 1,73
Filter Coffee	\$ 4,34	Crunchy Frappé	\$ 3,47
		Malteada de chocolate	\$ 2,39
BOCADILLOS		POSTRES	
Empanada (queso, pollo o carne)	\$ 2,60	Cheesecake	\$ 3,04
Sandwich clasico (jamon con	\$ 1,73	Choco Fantasy	\$ 2,60
Sandwich de pollo	\$ 1,91	Brownie	\$ 4,34
Sandwich de perrnil	\$ 2,39	Pie	\$ 3,04
Cottage cheese fry	\$ 2,60	Vanilla scoop	\$ 3,47
Quimbolito	\$ 1,73	Berry cheesecake	\$ 1,73
Humita	\$ 1,73	Strawberry cake	\$ 3,47
Mini Burger's	\$ 3,47	Red velver cake	\$ 4,34
Mini pizza's	\$ 1,73		
Nuggets de pollo	\$ 3,47		
Pita bread	\$ 4,34		

Tabla 31

Depreciación de la inversión fija

Depreciación de la inversión fija			
Detalle	Valor del bien	Deprec. Anual	Años
Equipos de cocina	\$ 6.420,49	\$ 642,05	10
Equipos de oficina	\$ 1.500,00	\$ 300,00	5
Muebles y enceres	\$ 2.725,00	\$ 272,50	10
TOTAL	\$ 10.645,49	\$ 1.214,55	

Tabla 32

Amortización de los activos diferidos

Amortización de los activos diferidos						
Detalle	Valor	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Permiso de funcionamiento salud publica	\$ 104,53	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91	\$ 20,91
Promocion y publicidad	\$ 312,00	\$ 62,40	\$ 62,40	\$ 62,40	\$ 62,40	\$ 62,40
TOTAL		\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31	\$ 83,31

Tabla 33

Tasa de amortización _ Cálculo de pago de deuda

Cálculo pago de la deuda	
Capital	\$ 14.279,27
Frecuencia de pago (anual)	12
Tipo de interes nominal	13,27%
Duracion en años	5
Numero total de pagos	5
Periodo (mensualidades)	60
Cuota nivelada	\$326,87

Tabla 34

Suma total de los intereses bancarios

SUMA TOTAL DE LOS INTERESES BANCARIOS				
2025	2026	2027	2028	2029
\$ 1.766,88	\$ 1.462,77	\$ 1.115,76	\$ 719,80	\$ 267,98

Tabla 35

Suma total de los capitales de amortización

SUMA TOTAL DEL CAPITAL DE AMORTIZACIÓN				
2025	2026	2027	2028	2029
\$ 2.155,62	\$ 2.459,72	\$ 2.806,73	\$ 3.202,69	\$ 3.654,51

Tabla 36

Tasa de amortización _ Tasa interés de "Banco del Austro" para crédito comercial ordinario

	Periodos	Cuota	Capital	Intereses	Saldos
	0				\$ 14.279,27
AÑO 2025	1	\$ 326,87	\$ 168,97	\$ 157,90	\$ 14.110,30
	2	\$ 326,87	\$ 170,84	\$ 156,04	\$ 13.939,46
	3	\$ 326,87	\$ 172,73	\$ 154,15	\$ 13.766,73
	4	\$ 326,87	\$ 174,64	\$ 152,24	\$ 13.592,10
	5	\$ 326,87	\$ 176,57	\$ 150,31	\$ 13.415,53
	6	\$ 326,87	\$ 178,52	\$ 148,35	\$ 13.237,01
	7	\$ 326,87	\$ 180,50	\$ 146,38	\$ 13.056,51
	8	\$ 326,87	\$ 182,49	\$ 144,38	\$ 12.874,02
	9	\$ 326,87	\$ 184,51	\$ 142,37	\$ 12.689,51
	10	\$ 326,87	\$ 186,55	\$ 140,32	\$ 12.502,96
	11	\$ 326,87	\$ 188,61	\$ 138,26	\$ 12.314,35
	12	\$ 326,87	\$ 190,70	\$ 136,18	\$ 12.123,65
AÑO 2026	13	\$ 326,87	\$ 192,81	\$ 134,07	\$ 11.930,85
	14	\$ 326,87	\$ 194,94	\$ 131,94	\$ 11.735,91
	15	\$ 326,87	\$ 197,09	\$ 129,78	\$ 11.538,81
	16	\$ 326,87	\$ 199,27	\$ 127,60	\$ 11.339,54
	17	\$ 326,87	\$ 201,48	\$ 125,40	\$ 11.138,06
	18	\$ 326,87	\$ 203,71	\$ 123,17	\$ 10.934,35
	19	\$ 326,87	\$ 205,96	\$ 120,92	\$ 10.728,40
	20	\$ 326,87	\$ 208,24	\$ 118,64	\$ 10.520,16
	21	\$ 326,87	\$ 210,54	\$ 116,34	\$ 10.309,62
	22	\$ 326,87	\$ 212,87	\$ 114,01	\$ 10.096,75
	23	\$ 326,87	\$ 215,22	\$ 111,65	\$ 9.881,53
	24	\$ 326,87	\$ 217,60	\$ 109,27	\$ 9.663,93

AÑO 2027	25	\$ 326,87	\$ 220,01	\$ 106,87	\$ 9.443,92
	26	\$ 326,87	\$ 222,44	\$ 104,43	\$ 9.221,48
	27	\$ 326,87	\$ 224,90	\$ 101,97	\$ 8.996,58
	28	\$ 326,87	\$ 227,39	\$ 99,49	\$ 8.769,20
	29	\$ 326,87	\$ 229,90	\$ 96,97	\$ 8.539,30
	30	\$ 326,87	\$ 232,44	\$ 94,43	\$ 8.306,85
	31	\$ 326,87	\$ 235,01	\$ 91,86	\$ 8.071,84
	32	\$ 326,87	\$ 237,61	\$ 89,26	\$ 7.834,22
	33	\$ 326,87	\$ 240,24	\$ 86,63	\$ 7.593,98
	34	\$ 326,87	\$ 242,90	\$ 83,98	\$ 7.351,09
	35	\$ 326,87	\$ 245,58	\$ 81,29	\$ 7.105,50
	36	\$ 326,87	\$ 248,30	\$ 78,58	\$ 6.857,20
AÑO 2028	37	\$ 326,87	\$ 251,05	\$ 75,83	\$ 6.606,16
	38	\$ 326,87	\$ 253,82	\$ 73,05	\$ 6.352,34
	39	\$ 326,87	\$ 256,63	\$ 70,25	\$ 6.095,71
	40	\$ 326,87	\$ 259,47	\$ 67,41	\$ 5.836,24
	41	\$ 326,87	\$ 262,34	\$ 64,54	\$ 5.573,91
	42	\$ 326,87	\$ 265,24	\$ 61,64	\$ 5.308,67
	43	\$ 326,87	\$ 268,17	\$ 58,71	\$ 5.040,50
	44	\$ 326,87	\$ 271,13	\$ 55,74	\$ 4.769,37
	45	\$ 326,87	\$ 274,13	\$ 52,74	\$ 4.495,23
	46	\$ 326,87	\$ 277,16	\$ 49,71	\$ 4.218,07
	47	\$ 326,87	\$ 280,23	\$ 46,64	\$ 3.937,84
	48	\$ 326,87	\$ 283,33	\$ 43,55	\$ 3.654,51
AÑO 2029	49	\$ 326,87	\$ 286,46	\$ 40,41	\$ 3.368,05
	50	\$ 326,87	\$ 289,63	\$ 37,25	\$ 3.078,42
	51	\$ 326,87	\$ 292,83	\$ 34,04	\$ 2.785,59
	52	\$ 326,87	\$ 296,07	\$ 30,80	\$ 2.489,52
	53	\$ 326,87	\$ 299,34	\$ 27,53	\$ 2.190,18
	54	\$ 326,87	\$ 302,65	\$ 24,22	\$ 1.887,52
	55	\$ 326,87	\$ 306,00	\$ 20,87	\$ 1.581,52
	56	\$ 326,87	\$ 309,39	\$ 17,49	\$ 1.272,13
	57	\$ 326,87	\$ 312,81	\$ 14,07	\$ 959,33
	58	\$ 326,87	\$ 316,27	\$ 10,61	\$ 643,06
	59	\$ 326,87	\$ 319,76	\$ 7,11	\$ 323,30
	60	\$ 326,87	\$ 323,30	\$ 3,58	\$ 0,00

7.4 DISEÑO DIGITAL DEL PROYECTO

Ilustración 1

Entrada principal



Ilustración 2

Área de producción



Ilustración 3

Salón

Ilustración 4

Salón

Ilustración 5

Vista general



Ilustración 6

Área de producción (zona de almacenamiento)

