



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HELADERÍA ARTESANAL, UTILIZANDO CONOS DE SABORES EN EL CANTÓN PUYO, PROVINCIA DE PASTAZA 2017”

Trabajo de titulación:

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: RÓMULO MAURICIO CAJAHUISHCA SAILEMA

TUTOR: ING. DANILO FERNÁNDEZ

Riobamba-Ecuador

2018

©2017, Rómulo Mauricio Cajahuishca Sailema.

Se autoriza la reproducción parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el derecho de autor.

Rómulo Mauricio Cajahuishca Sailema

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA DE LICENCIATURA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: el trabajo de investigación: Tipo Emprendimiento titulado “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA HELADERÍA ARTESANAL, UTILIZANDO CONOS DE SABORES EN EL CANTÓN PUYO, PROVINCIA DE PASTAZA, 2017.” de responsabilidad del señor RÓMULO MAURICIO CAJAHUISHCA SAILEMA, ha sido de minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

FECHA

Lic. Roger Paredes
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinueza
**DIRECTORA DEL TRABAJO DE
TITULACIÓN**

Lic. Ronald Mauricio Zurita Gallegos
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing: Rafael Inty Salto Hidalgo
DOCUMENTALISTA

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Rómulo Mauricio Cajahuishca Sailema declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

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

Rómulo Mauricio Cajahuishca Sailema

RESPONSABILIDAD Y COMPARTIR DERECHOS

Yo RÓMULO MAURICIO CAJAHUISHCA SAILEMA soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta tesis y el patrimonio intelectual de la tesis de grado pertenece a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO.

Rómulo Cajahuishca

AGRADECIMIENTO

Mis agradecimientos a mi Dios, a mi familia quienes han estado pendientes de mi caminar, quienes me han apoyado apesar de las circunstancias de la vida, supieron estar a mi lado, en la buenas en las malas y en las peores situaciones de la vida, agradecido con tos mis maestros quienes tuvieron mucha paciencia en impartir sus conocimientos, para que crezcamos académicamente y como personas.

Rómulo Cajahuishca

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado al pilar de mi vida Dios, quinen me da salud y vida, a mi amada esposa que el destino me dio la oportunidad de conocerla en este caminar, quien me ha dado dos grandes bendiciones, quienes son inspiración para seguir adelante, mis padres quienes me apoyaron en todo momento.

TABLA DE CONTENIDOS

RESUMEN	xviii
SUMMARY	xix
CAPITULO I	
1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1 Tema	1
1.2 Problema	1
1.3 Justificación.....	2
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 <i>Objetivo general</i>	4
1.4.2 <i>Objetivo específico</i>	4
CAPITULO II	
2. CAPÍTULO II BASES TEÓRICAS.....	5
2.1 Hilo conductor	5
2.2 Marco teórico	6
2.2.1 <i>Los helados</i>	6
2.2.1.1 <i>Historia</i>	6
2.2.1.2 <i>Tipos de helados</i>	7
2.2.1.3 <i>Tipos o métodos de preparaciones</i>	8
2.2.1.4 <i>Ingredientes</i>	10
2.2.1.5 <i>Características</i>	12
2.2.1.6 <i>Toppings</i>	13
2.2.2 <i>Envases</i>	15
2.2.2.1 <i>Conos</i>	15
2.2.2.2 <i>Tulipán</i>	16
2.2.2.3 <i>Plástico</i>	17
2.2.3 <i>Formulación</i>	17
2.2.3.1 <i>Helados</i>	17
2.2.3.2 <i>Conos</i>	20
2.3 Marco conceptual	21
CAPITULO III	

3.	CAPÍTULO III METODOLOGÍA	22
3.1	Tipo y diseño de la investigación.	22
3.2	Técnicas de recolección de datos.	22
3.3	Segmento de mercado.	22
3.4	Universo.	23
3.5	Muestra.	23
3.5.1	Tabulación y análisis de resultados.	25
CAPITULOIV		
4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	39
4.1	Identificación de la Idea	39
4.1.1	Lluvia de idea	39
4.1.1.1	Selección y evaluación de la idea	40
4.1.1.2	Descripción de la idea seleccionada	41
4.1.2	Justificación	41
4.1.3	Nombre del emprendimiento	42
4.1.4	Descripción del emprendimiento	43
4.1.4.1	Misión	43
4.1.4.2	Visión	43
4.1.4.3	Políticas	43
4.1.4.4	Estrategias	43
4.1.4.5	Valores y principios	44
4.1.4.6	Distingos y ventajas competitivas	45
4.1.5	Aplicación del FODA	45
4.2	Estudio de Mercado	46
4.2.1	Demanda	46
4.2.2	Oferta	48
4.2.3	Demanda insatisfecha	49
4.2.4	Mix de mercado	50
4.2.4.1	Producto	50
4.2.4.2	Precio	52
4.2.4.3	Plaza	52
4.2.4.4	Promoción	52
4.2.5	Análisis del sector	53

4.2.6	<i>Cargos y funciones del área comercial</i>	53
4.2.7	<i>Determinación de inversiones y gastos del área comercial</i>	53
4.3	Estudio Técnico	55
4.3.1	<i>Capacidad del emprendimiento</i>	55
4.3.2	<i>Localización</i>	57
4.3.3	<i>Determinación del tamaño</i>	58
4.3.4	<i>Proceso de producción</i>	59
4.3.4.1	<i>Diagrama de flujo</i>	60
4.3.4.2	<i>Recetas estándar</i>	60
4.3.5	<i>Requerimiento de Talento Humano</i>	61
4.3.6	<i>Diseño de la planta</i>	65
4.3.7	<i>Estructura de costos de producción</i>	65
4.3.7.1	<i>Materia prima</i>	67
4.3.7.2	<i>Mano de obra directa</i>	69
4.3.7.3	<i>Indirectos de fabricación</i>	69
4.3.8	<i>Determinación de activos fijos para producción</i>	70
4.3.9	<i>Programa pre operativo</i>	70
4.4	Estudio Administrativo, Legal y Ambiental	71
4.4.1	<i>Organización</i>	71
4.4.1.1	<i>Organigrama Estructural</i>	71
4.4.1.2	<i>Organigrama Funcional</i>	72
4.4.1.3	<i>Proceso de Selección y contratación del talento humano</i>	72
4.4.1.4	<i>Manual de funciones</i>	77
4.4.2	<i>Marco Legal</i>	77
4.4.3	<i>Permisos requeridos para su funcionamiento</i>	84
4.4.4	<i>Mitigar el impacto ambiental</i>	84
4.4.4.1	<i>Acciones remediales</i>	85
4.5	Estudio Financiero	86
4.5.1	<i>Análisis de la inversión</i>	86
4.5.1.1	<i>Fuentes y usos</i>	87
4.5.2	<i>Presupuestos</i>	88
4.5.2.1	<i>Presupuestos de costos de producción</i>	88
4.5.2.2	<i>Presupuesto de gastos de administración</i>	89

4.5.2.3	<i>Presupuesto de gastos de ventas</i>	90
4.5.2.4	<i>Presupuesto de gastos financieros</i>	90
4.5.3	<i>Estado de Ganancias y Pérdidas</i>	90
4.5.4	<i>Estado de Situación Financiera</i>	91
4.5.5	<i>Estado de Flujo del Efectivo</i>	92
4.5.6	<i>Evaluación Económica</i>	93
4.5.7	<i>Evaluación Financiera</i>	94
4.5.8	<i>Evaluación Social</i>	99
4.5.9	<i>Evaluación Ambiental</i>	99
CONCLUSIONES		101
RECOMENDACIONES		101
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Porcentaje de agua en los ingredientes del helado.....	18
Tabla 2-2: Porcentaje de grasa en lácteos.....	19
Tabla 3-2: Azúcar invertido.....	20
Tabla 1-3: Segmentación del mercado	22
Tabla 2-3: Consumo de helados	25
Tabla 3-3: Consumo mensual de helados	26
Tabla 4-3: Razón por la que no consume.....	27
Tabla 5-3: Satisfacción de las otras heladerías	28
Tabla 6-3: Valor de consumo en helados	29
Tabla 7-3: Preferencia de helados.....	30
Tabla 8-3: Tipo de helado usted prefiere consumir	31
Tabla 9-3: Apreciación de los conos de sabores.....	32
Tabla 10-3: Preferencia de sabor de conos	33
Tabla 11-3: Consumo de helado los últimos días.....	34
Tabla 12-3: Promociones de la heladería.....	35
Tabla 13-3: Servicio a domicilio	36
Tabla 14-3: Medios por los cuales recibir información de la heladería.	37
Tabla 15-3: Apertura de este servicio de heladería	38
Tabla 1-4: Lluvia de ideas.	39
Tabla 2-4: Selección y evaluación de ideas.....	40
Tabla 3-4: Descripción de la idea seleccionada.....	41
Tabla 4-4: Selección del nombre del emprendimiento.....	42
Tabla 5-4: Crecimiento poblacional y demanda.....	47
Tabla 6-4: Proyección de la oferta.....	48
Tabla 7-4: Demanda insatisfecha.....	49
Tabla 8-4: Cargos y funciones del área comercial.....	53
Tabla 9-4: Gastos área comercial.....	53
Tabla 10-4: Gastos de promoción.....	54
Tabla 11-4: Capacidad del emprendimiento.....	55
Tabla 12-4: Determinación de la localización	57

Tabla 13-4: Determinación del tamaño de la empresa	58
Tabla 14-4: Formula para helados	61
Tabla 15-4: Consumo de servicio básico	65
Tabla 16-4: Combustible y lubricante	66
Tabla 17-4: Mantenimiento de equipos e instalaciones	66
Tabla 18-4: Depreciación de activos fijos	66
Tabla 19-4: Costo de materia prima	67
Tabla 20-4: Mano de obra directa.....	69
Tabla 21-4: Servicios basicos	69
Tabla 22-4: Depreciación activos fijos	70
Tabla 23-4: Activo fijo	70
Tabla 24-4: Gasto de experimentación	70
Tabla 25-4: Gastos de organización	84
Tabla 26-4: Mitigar el impacto ambiental	84
Tabla 27-4: Acciones remediales 3R.....	85
Tabla 28-4: Inversión del proyecto.....	86
Tabla 29-4: Fuentes y usos	87
Tabla 30-4: Costos de producción	88
Tabla 31-4: Gasto administrativo	89
Tabla 32-4: Presupuesto de gastos de ventas.....	90
Tabla 33-4: Gastos financieros	90
Tabla 34-4: Estado de resultados	90
Tabla 35-4: Balance general	91
Tabla 36-4: Estado de Flujo del Efectivo	92
Tabla 37-4: Evaluación económica PVN	93
Tabla 38-4: Evaluación económica	93
Tabla 39-4: Determinación del van	94
Tabla 40-4: Determinación del TIR.....	95
Tabla 41-4: Determinación de la tasa mínima de retorno.....	95
Tabla 42-4: Determinación del PRI.....	96
Tabla 43-4: Relación beneficio costo	96
Tabla 44-4: Determinación del punto de equilibrio.....	97
Tabla 45-4: Utilidad a ofertar en el establecimiento	98
Tabla 46-4: Determinación de la evaluación social.....	99

Tabla 47-4: Evaluación ambiental 99

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1-2: Temperatura del servicio del servicio del helado	13
Figura 2-2: Overrun del helado	18
Figura 1-4: Diseño de planta	65

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3: Consumo de helados	25
Gráfico 2-3: Consumo mensual de helados	26
Gráfico 3-3: Razón por la que no consume	27
Gráfico 4-3: Satisfacción de las otras heladerías	28
Gráfico 5-3: Valor de consumo en helados	29
Gráfico 6-3: Preferencia de helados	30
Gráfico 7-3: Tipo de helado usted prefiere consumir	31
Gráfico 8-3: Apreciación de los conos de sabores	32
Gráfico 9-3: Preferencia de sabor de conos	33
Gráfico 10-3: Consumo de helado los últimos días	34
Gráfico 11-3: Promociones de la heladería.	35
Gráfico 12-3: Servicio a domicilio	36
Gráfico 13-3: Medios por los cuales recibir información de la heladería	37
Gráfico 14-3: Apertura de este servicio de heladería	38
Gráfico 1-4: Proyección de la demanda.....	47
Gráfico 2-4: Proyección de la oferta.....	49
Gráfico 3-4: Demanda insatisfecha	50
Gráfico 4-4: Macro localización	58
Gráfico 5: Diagrama de flujo	60
Gráfico 6-4: Organigrama estructural Área administrativa	71
Gráfico 7-4: Organigrama funcional	72
Gráfico 8-4: Punto de equilibrio	98

LISTADO DE ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Anexo B: Recetas

Anexo C: Carta

Anexo D: Manual de funciones

RESUMEN

El presente trabajo de titulación tipo emprendimiento, plantea realizar un propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores, en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, se serializara un estudio descriptivo y de campo que permite recolectar información. Para continuar con el desarrollo del emprendimiento se realizó varios estudios, como el estudio de mercado, donde se determinó la aceptabilidad de los helados y conos de sabores con un 93% dando paso, a continuar con el emprendimiento y los siguientes estudios, dentro del estudio técnico se determinó, la capacidad, el tamaño de la empresa, el lugar en el que estará ubicado, así también conocer los proceso de producción sus costos y su receta estándar. En el administrativo se fijó los perfiles necesarios y aptos para cada área de trabajo así también como su salario, en el estudio legal se investigó acerca de las normativas y requisitos que necesita una empresa artesanal, para dar apertura de dicho negocio, para contribuir con el medio ambiente se realizó una matriz, que contribuye a la reducción del impacto ambiental, así también acciones remediales utilizando 3r. Dentro del estudio financiero se pudo reconocer la inversión inicial, %15.146,96 con este monto se podrá iniciar el negocio, dentro de la evolución económica, y conocer su factibilidad económica se obtuvo el siguiente resultado, VAN positivo de \$ 2.903,38. La TIR es de 18%, la relación beneficio/costo es de %1,91. El periodo en el que se podrá recuperar la inversión es en 1 año, una vez terminado todos los estudios se ha demostrado que es viable, y se puede poner en marcha la heladería, es importante ser creativos e innovadores en cuanto a la elaboración del helado manteniendo su esencia.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <EMPRENDIMIENTO>, <HELADERÍA ARTESANAL>, <CONOS DE SABORES>, <HELADO>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>.

SUMMARY

The current entrepreneurship degree work pose to realize a feasibility study for the creation of an artisanal ice-cream parlor that use flavor cones, in Puyo city- Pastaza province-. A descriptive and field study will be carried out to gather information. Several studies were made to continue with the entrepreneurship development as the market research, where the ice-cream acceptability and flavor cones were determined in a 93 %. Giving way to continue with the entrepreneurship and the following studies. The technical study determined the capacity, the size of the company and the place where it will be located; as well as knowing the production processes, their costs and their standard recipe. Furthermore, the necessary and fit profiles, for each work area, were fixed within the administrative study, as well as their salary. The regulations and requirements that an artisanal company needs to open up this sort of business were investigated in the legal study. A matrix that helps reduce the environmental impact was made in order to contribute to the environment, including others remedial actions. Within the financial study it can be recognized the initial investment, 15 146,96 USD. With this amount it can be possible to start the business and to know the economic feasibility as well. The following result was obtained: the positive VAN is 2 903,38 USD, the TIR represents a 18% and the benefit/ cost ratio represents a 1,91%. The investment can be recovered in a year. All these studies have been proved that's viable and the ice-cream parlor can be started up. Regarding the ice-cream production, it's important to be creative and inventive while maintaining its essence.

KEY WORDS: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ENTREPRENEURSHIP>, <ARTISANAL ICE-CREAM PARLOR>, <FLAVOR CONES>, <ICE-CREAM>, <FEASIBILITY STUDY>.

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Tema

Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.

1.2 Problema

En el presente emprendimiento se pretende llevar a cabo la creación de una heladería artesanal implementando conos de sabores el cual se llevara a cabo en la ciudad del Puyo provincia de Pastaza, dicho emprendimiento será realizado en esta ciudad por el motivo de que existen muchas empresas de heladerías enfocadas solo en producir helados artificiales la mayoría en su parte realizados con químicos y saborizantes, otras de ellas solo expenden helados cremosos o los adquieren de empresas como son, pingüino, topsy, ice cream, que son empresas que elaboran helados de crema con sabores artificiales.

¿Cuáles son los factores por el cual no existe un establecimiento de helados artesanales con dichas características en la ciudad del Puyo?

Uno de los principales factores por el que no existen empresas heladeras de tipo artesanales, es porque con el pasar del tiempo la mayoría de empresarios heladeros no se han enfocado en el valor nutricional incluyendo la salud de sus consumidores, siendo así se enfocan solo en producir y recibir ganancias las cuales han beneficiado solo a dichos empresarios.

Al no existir en la ciudad ya mencionada una heladería con este tipo de temática las personas se ven obligadas a salir del sector para consumir helados de su gusto y diferentes a los ya existentes.

Al igual dichos empresarios no cuentan con la información necesaria acerca de la manipulación de alimentos ni normas de sanitación para poder expender su producto inocuo sin contaminantes, siendo así su falta de capacitación para expenderlo, no contando con una infraestructura adecuada con espacios específicos para cada producto.

Por ello hemos decidido crear una heladería que se caracterizara por sus diferentes sabores de helado al igual que los sabores de sus conos, siendo así la combinación perfecta al gusto del consumidor, teniendo en cuenta las normas de manipulación de alimentos, de la misma forma trabajando de manera profesional, contando con la infraestructura adecuada para el expendio de los mismos.

Por lo expuesto anteriormente, nace la propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores en el cantón Puyo.

1.3 Justificación

Este proyecto se realiza con el fin de crear fuentes de trabajo y una estabilidad económica mediante una empresa de helados artesanales presentados en conos de sabores, llegando a satisfacer el paladar de los futuros consumidores.

La elaboración de estos se realizara con frutas naturales, mediante un proceso adecuado, sin la necesidad de utilizar edulcorantes o saborizantes artificiales, teniendo como plus conos de sabores siendo una heladería diferente a las que existen en la ciudad del Puyo.

Hoy en día se puede encontrar una gran variedad de empresas de helados sin embargo no todas nutren médiante su consumo, los helados a realizar proporcionaran vitaminas, carbohidratos, proteínas, ya que será realizado con la pulpa natural de la fruta, los conos

de sabores serán comestibles por lo tanto no se expenderá en envases desechables que afectan el medio ambiente al ser desechados

La variedad de gustos y preferencias de los consumidores exigen a las heladerías a tener una variedad de productos para ofrecer, exigiendo cada vez a ser innovadores, requiriendo esto de un gran esfuerzo por parte de los negocios que se dedican a esta actividad y lograr el posicionamiento del negocio.

La siguiente empresa estará ubicada en la ciudad del Puyo provincia de Pastaza ofreciendo un excelente servicio a nuestros clientes, dando un producto de calidad y agradable.

1.4 Objetivos.

1.4.1 Objetivo general

- Desarrollar la propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores.

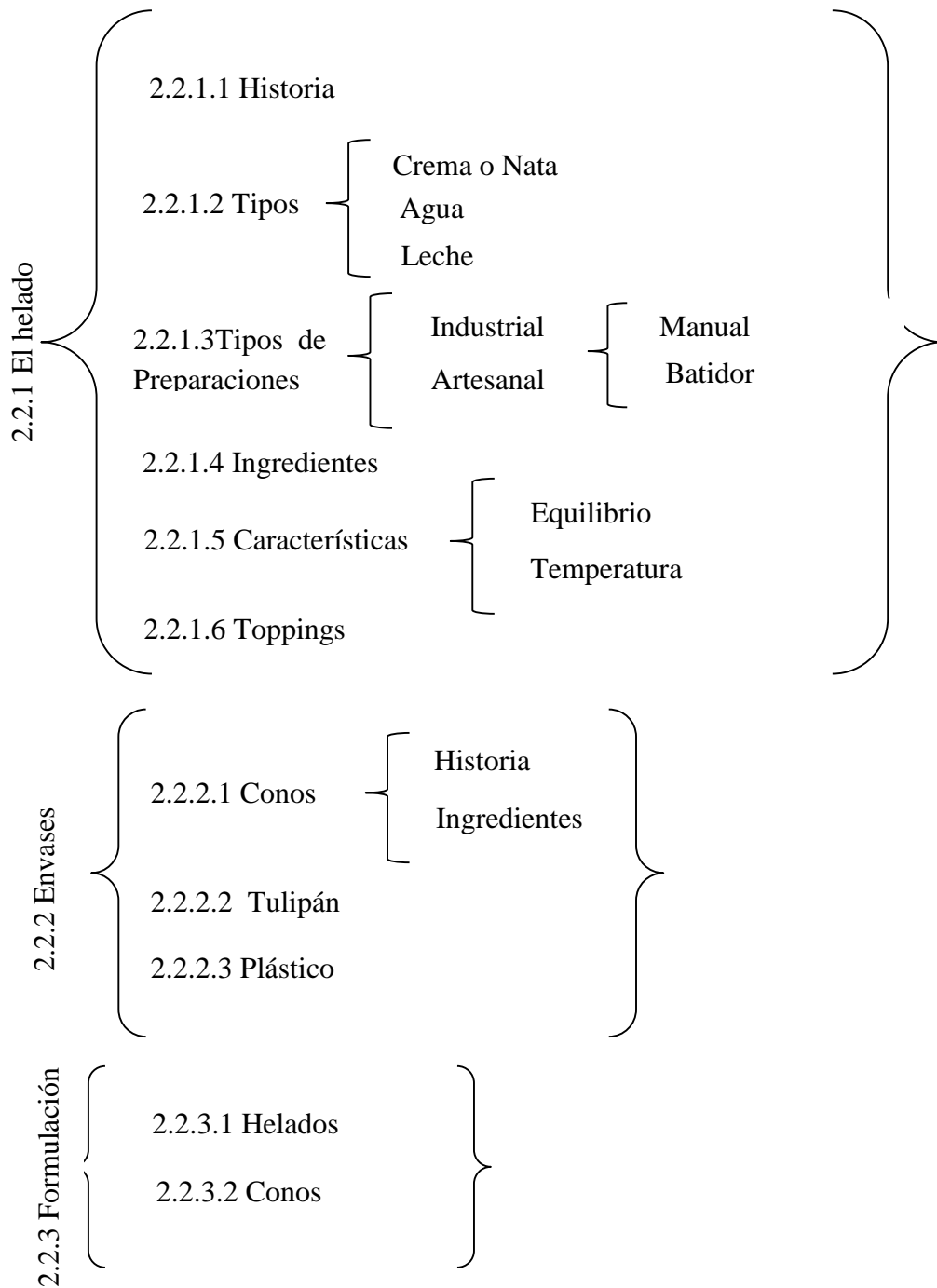
1.4.2 Objetivo específico

- Determinar la demanda insatisfecha al consumo de helados en la ciudad del Puyo.
- Formular las combinaciones de los conos y helados artesanales.
- Determinar la viabilidad, económica, técnica, legal, administrativa, financiera y ambiental de la heladería.

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS

2.1 Hilo conductor



2.2 Marco teórico

2.2.1 Los helados

En si un helado es una mezcla de ingredientes líquidos que posteriormente se transforma en pastosa, mediante una transformación simultanea de agitación, y enfriamiento, por lo tanto para la elaboración de un helado, como primer paso es amalgamar varios ingredientes líquidos y sólidos hasta obtener una mezcla líquida que también se lo llama mix. (Corvitto, 2004, pág. 24)

Según (Corvitto, 2004, pág. 24) Luego de este proceso de mezcla de ingredientes, esta mezcla se introduce dentro de una maquina heladora, que mediante un proceso de agitación incorpora el aire necesario a la mezcla que es retenida por el enfriamiento. Como resultado final se obtiene una mezcla pastosa o semisólida. Este mix que se ha transformado en helado presentara unas características muy concretas como el sabor, color, la textura que son determinadas por los siguientes factores:

- La calidad de los ingredientes a utilizar
- El equilibrio que existe en la mezcla
- El procedimiento utilizado para su elaboración

2.2.1.1 Historia

Su origen es muy antiguo y muy incierto, posiblemente Marco Polo fue quien introdujo la fórmula del helado a Europa de uno de los viajes de China, Lo que sí es verdad es que los árabes cuando tenía en dominio de la isla Cíclica, realizaban una mezcla de jugo de las frutas con miel y nieve que recolectaban de Etna que les llamaban sherbet a esta preparación. (Corvitto, 2004)

El consumo del helado, por tener una gran dificultad para obtenerlo, solamente consumía aquella clase social acomodada, mediante el descubrimiento de la salmuera que es una mezcla de hielo y sal cerca del año 1660, y la creación de ventas ambulantes, fue el principio para llegar a ser tan popular el helado, En el año 1600 un siciliano fue

quien inauguró e Paris el Café Precope un lugar fijo donde a más de vender café vendía helados. (Corvitto, 2004)

El primer helado hecho de leche fue una creación de una cocinero francés quien era empleado de la corte inglesa, quien recibía un salario por guardar aquel secreto y reservado para la mesa británica, pero no duro mucho aquel secreto que en muy pocos años se extendió por toda Europa. (Corvitto, 2004).

A inicios del siglo XVIII el helado llego a Estados Unidos, donde rápidamente alcanzo el éxito entre las personas de clase popular, pero en realidad donde empezó el auge de los helados fue con la fabricación industrial, con la creación de la primera heladora automática realizada por la norteamericana Nancy Johnson en el año 1846, y después apareció en Italia, por el año 1930 las maquinas precursoras de las heladoras modernas como las que conocemos hoy en día, que también se las conoce como turbinas o mantecadoras. (Corvitto, 2004)

2.2.1.2 Tipos de helados

Existen varios tipos de helados como pueden ser

Helados de leche

Helados de agua

Cremas blancas

Cremas de yogurt

Cremas de yemas de huevo

Sorbetes de fruta

Crema de fruta

Crema de chocolate

Crema de frutos secos

Cremas de té, especias, hierbas y plantas aromáticas

Sorbetes de té, especias, hierbas y plantas aromáticas

Cremas saladas

Sorbetes salados

Sorbetes de licor cremas de licor

Pero los más importantes o los destacados son los helados hechos a base de crema o nata, los helados de leche los helados de agua y los sorbetes.

Crema o Nata

Los Helado crema, que poseen como mínimo un 8 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 2,5 por 100 de proteínas exclusivamente de origen lácteo. (Sanz, 2015)

Agua

Helado de agua, que contiene como mínimo un 12 por 100 de extracto seco total. (Sanz, 2015)

Leche

Helado de leche, que contiene como mínimo un 2,5 por 100 de materia grasa exclusivamente de origen lácteo y como mínimo un 6 por 100 de extracto seco magro lácteo. (Sanz, 2015)

2.2.1.3 Tipos o métodos de preparaciones

Existen varios métodos de preparación para realizar un helado, como la que es hecho mediante una maquina heladora industrial, y la artesanal.

Industrial

Antiguamente las heladeras debían ser giradas manualmente, mediante una manivela por media hora o más tiempo para realizar el helado, hoy en día existen heladeras eléctricas que no es necesario esfuerzo alguno para ser realizados.

En el mercado existen algunos tipos de heladeras, la más sencilla posee una tapa con una hélice en la parte de abajo, y un minuterio con un cable para ser contado, Para utilizar este tipo de aparatos, es muy sencillo, con tan solo verter los ingredientes del helado en la máquina y la maquina terminara de hacer el proceso hasta llegar a obtener un helado. (Landra & Landra , 2001).

Artesanal

Está dividido en manual y batidor.

Manual

Según (Landra & Landra , 2001) Se coloca el preparado o mix dentro de un bowl y se lo deja enfriar dentro de una nevera, donde cada cierto tiempo se los debe remover para romper los cristales de hielo que se hayan formado y posteriormente formara una consistencia blanda.

Batidor

Es uno de los sistemas más sencillos y rápidos. Cuando la mezcla o el mix esté completamente congelado, se lo saca del congelador, partir en trozos, se coloca en un recipiente hondo para ser batido hasta obtener un producto cremoso. Se vierte nuevamente la mezcla en un recipiente para ser enviado a congelar por 15 minutos y repetir el proceso de batido. (Landra & Landra , 2001)

2.2.1.4 Ingredientes

Al elaborar los helados el principal objetivo, es utilizar materia prima de calidad, que al momento de degustar un helado pueda cumplir elementos como textura, sabor, temperatura. (Corvitto, 2004, pág. 22)

Por lo tanto es muy importante que se utilice los mejores ingredientes, la búsqueda de los ingredientes de calidad debe ser la mayor preocupación, la búsqueda de estos ingredientes deberá ser todos los días, que los ingredientes sean mejor que los ya utilizamos. (Corvitto, 2004, pág. 23)

¿Porque la utilización de ingredientes de calidad?

Al elaborar dos helados utilizando el mismo proceso, utilizando la misma fórmula, pero sin embargo que se utilice ingredientes con estándares diferentes, de calidades diferentes, el producto final será muy distintos en cuanto a su sabor y aroma. (Corvitto, 2004)

En cuanto a los precio de cada ingrediente son mínimas, si se llega a comparar ingredientes de calidad con los de gama media, ya que elaborar un litro es muy poco, y de ese litro saldrán varias raciones. (Corvitto, 2004)

El valor de expedido del helado será de acuerdo a la calidad de la materia prima, si mayor es la calidad del helado mayor será su valor, y su prestigio será muy alto, Sin duda alguna, el orgullo de producir un helado de máxima calidad y que el cliente lo disfrute no tiene precio alguno. (Corvitto, 2004).

Los ingredientes básicos:

Leche en polvo desnatada.

La leche en polvo, por su elevado poder de absorber el agua, permitirá jugar con las proporciones y conseguir la textura perfecta de nuestro helado según los demás ingredientes que utilice, Se utilizará desnatada para evitar añadir demasiado contenido de grasas a los helados, que suelen ir de sobra en ellas como en los helados de chocolate. (Mancebo Somosa , 2014)

Nata líquida

Esta nata debe poseer entre un 10 y 12% de materia grasa. Es imprescindible un cierto aporte de materia grasa, para hacer un buen helado, se deberá realizar helados que no superarán el 8% de contenido en materia grasa; con las porciones típicas de un helado. (Corvitto, 2004)

El agua

Cuantitativamente es el ingrediente que más se encuentra en el helado con el el sorbete que se la añade directamente, en el caso de los helados se evidencia que la leche contiene un 88% de agua, la nata un 60% mientras que la fruta entre unos 80% y 90%. (Corvitto, 2004)

El azúcar

El azúcar es el endulzante principal del helado, es el sabor dulce que el consumidor espera percibir. Cuando la concentración del azúcar es la óptima, se encuentra del 14 al 16% que dará un rico y delicado sabor que es lo que debe poseer un buen helado. Cuando este ingrediente es excesivo, hostiga el sabor, descenden el punto de congelación y produce un helado pegajoso y pesado. (Corvitto, 2004)

Los azúcares más comunes a utilizar tenemos:

Azúcar de caña

Melaza

Miel

Glucosa

Sacarina

Azúcar de maíz

Dextrina

Sacarosa

Saborizante

Para la aceptación del helado es importante su sabor. Para el consumidor lo definitivo será el sabor del helado, un buen sabor que deberá estar acompañado del olor. Los sabores que posee un helado son muy variados, los que más se emplean son: vainilla, chocolate, ya las que más se pueden utilizar son las pulpas de frutas. (Corvitto, 2004)

El Aire

Se lo introduce por medio del batido y es necesario porque sin él, el helado sería demasiado denso, puro y frío. El aumento del volumen por el contenido del aire a través del batido este proceso es conocido como "overrun". El rango normal del overrun es de 80 a 100%, pero podría alcanzar 150%. (Corvitto, 2004)

Productos estacionales

En este grupo entra las frutas, que tienen un periodo variado para su maduración, es muy importante que la fruta este en su máxima maduración para aprovechar su calidad y precio, Cuando el producto está bien maduro se la puede congelar para aprovechar sus características y conservarlas. En caso contrario existen lugares donde expenden pulpas congeladas, que muchas son de buena calidad como, el arará, la guanábana. (Corvitto, 2004)

2.2.1.5 Características

Equilibrio

Lo que se propone en una heladería es producir los mejores helados, no cuanto a su calidad, sabor, textura, que cumplan todos los requisitos necesarios, La mezcla o el mix que posteriormente se convertirá en helado está compuesto de elementos distintos como es la materia grasa, el azúcar, el agua, la leche y otros ingredientes más. Al tener un variado tipo de ingredientes es preciso que haya un equilibrio entre estos ingredientes, donde ninguno pueda alterarse, llegando a un producto final de calidad, donde se disfrute de su sabor y aroma. (Corvitto, 2004, págs. 28,29)

A pesar de que hay tipos de helados todos deben cumplir un estándar de calidad y los hacen iguales

- Todos los helados
 - Textura o estructura.
 - Cantidad de aire incorporado
 - Temperatura al momento de degustar

Temperatura

Un helado con una temperatura equilibrada es aquella que este entre los $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$

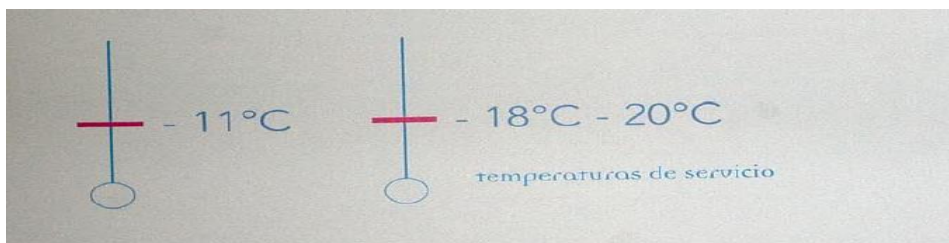


Figura 1-2: Temperatura del servicio del servicio del helado

Realizado por: (Corvitto, 2004)

2.2.1.6 Toppings

Existen muchas formas para disfrutar un helado a pesar de que tenga un sabor favorito. Hay pequeños detalles en la presentación del helado que marcan una como son la adición de topping. Lo más típico es la adición de fruta troceada o chocolate, pero hay muchas variedades más para añadir en un helado. (Lopez , 2016)

Los toppings permiten jugar un poco añadiendo un contraste de texturas y de sabores que elevarán aún más el sabor del helado, y poder ser todo lo creativo. Pero no hace falta complicarse mucho con productos extraños. (Lopez , 2016)

Tipos de toppings

Almendras, avellanas, piñones, cacahuetes, pistachos, anacardos o nueces, todos combinan de maravilla con el dulce sabor y la cremosa textura del helado. Además podemos usarlos en crudo, tostados, caramelizados o incluso fritos y salados

Frutos secos. (Lopez , 2016)

Almendras, avellanas, pistachos, nueces, todos son una buena combinación, para disfrutar con el dulce sabor y la cremosa textura del helado. Además se las puede utilizar en crudo, tostados, caramelizados o hasta fritos y salados. (Lopez , 2016)

Las almendras cortadas en láminas finas quedan muy elegantes, se las puede tostar hasta dar un color llamativo dará una textura crocante al helado se las puede poner un poco de sal para que resalte más el sabor del helado. (Lopez , 2016) Se las puede triturar a los frutos secos que darán resultados muy distintos ya que el tamaño y la textura influirán en el sabor. (Lopez , 2016)

Mermeladas y compotas

En los postres no pueden faltar los culis o las salsas de frutas que dan un color y un sabor muy especial a los dulces, los sabores clásicos hacen una buena combinación con los helados como la fresa, mora, naranja, los frutos rojos. (Lopez , 2016)

Hiervas

El caso de las hierbas aromáticas, se puede utilizar secas o frescas, incluso se puede tener un pequeño huerto y así obtener hojas aromáticas frescas. Una vez que este limpias y secas, seleccionando las hojas más pequeñas y bonitas que ayuden a decorar el helado, o se las puede picarlas. (Lopez , 2016)

Se puede hacer un gran topping dulce el romero, el tomillo, la menta, la hierbabuena, la albahaca el eneldo. Como alternativa atrevida y original, el pimentón dulce o picante crea un contraste y una aprobación del sabor único. (Lopez , 2016)

Galletas y otros dulces

Una forma muy buena de decorar un helado es en aplastar las galletas y luego espolvorearlas por encima. Se puede escoger entre varios sabores de galletas como pueden ser de chocolate, caramelizadas, de miel, de cereales, entre otros, triturarlas con

una picadora o con el mortero, y guardarlas en bolsas de plástico para usar cuando se las necesite. (Lopez , 2016)

Miel melaza siropes

Entre los toppings cremosos nunca puede faltar el caramelo, que se puede sustituir sin problemas usando miel o siropes. La miel es un producto natural con un gran poder endulzante, y hace muy buena combinación con los helados de base láctea y con los de frutas. (Lopez , 2016)

La melaza es la miel de caña, tiene un color oscuro y un sabor tostado que combina con la vainilla y la nata, que también puede estar combinado de un topping de frutos secos. Cereales. (Lopez , 2016)

Utilizar los cereales más neutros, como los copos de maíz para combinar con otros toppings, como fruta o miel, mientras que las mezclas de muesli llegarían a ser una combinación perfecta por sí solas. (Lopez , 2016)

Se puede hacer toppings de cereales totalmente personalizado, utilizando copos de avena, uvas pasas, dátiles troceados, nueces, maíz o arroz inflado y un poco de azúcar. Se puede tostar todo en la sartén para hacerles más crujientes y aromatizarlos con las especias. (Lopez , 2016)

2.2.2 Envases

Existe una gran variedad de envases o empaques en los cuales se puede expender un helado como por ejemplo en cartones que son para el transporte de grandes cantidades de helado, en una heladería común, los envases más utilizados son los conos, el tulipán, los envases de plástico.

2.2.2.1 Conos

Los conos son los más utilizados y los más consumidos, hoy en día se puede encontrar una gran variedad de conos tanto en su forma y colores, así también en la forma de su fabricación, podemos encontrar los conos industriales y los artesanales.

Historia

En un día caluroso de verano, durante la St. Louis World's Fair un inmigrante sirio de nombre Ernest Hamwi se encontraba vendiendo en un pequeño puesto una pasta crujiente muy parecida a los waffles y llamada zalabia. Aquel día no estaba siendo tan bueno como Ernest esperaba, muy diferente a lo que ocurría con su vecino, donde Arnold Fornachou no paraba de vender sus helados. (Beyer, 2013)

Sin embargo, tan rápido como vendió, sus reservas de recipientes para servirlos quedaron totalmente agotadas, por lo cual aceptó la propuesta de su vecino de ofrecer los helados en conos realizados con la zalabia. (Beyer, 2013)

Ingredientes

Materia grasa: manteca, margarina, mantequilla

Endulzante: azúcar, miel

Líquido: leche, agua, vino

Harina

2.2.2.2 Tulipán

Es muy común que algunos negocios entre heladerías o cafés, opten por elaborar sus propios conos partiendo de las tulipas, la cual suele ser una masa muy ligera elaborada con manteca o mantequilla, claras, azúcar impalpable y harina; que se hornea rápidamente en capas muy finas; una vez fuera del horno o del calor, deben ser moldeadas rápidamente, pues se endurecen extremadamente rápido. (Flores , 2014)

Es cuestión de segundos. A diferencia del cono común y corriente, las tulipas suelen ser un preparado artesanal, aunque mucho más fino y apreciado por ser “hechos en casa”. (Flores , 2014)

2.2.2.3 Plástico

Hoy día en la fabricación de envases de plástico se están utilizando los denominados “envases barrera”. De este modo se protege a los alimentos del oxígeno o vapor de agua. Asimismo, repercuten en el ahorro económico y disminuyen el impacto medioambiental. (Flores , 2014)

En concreto, para los helados, se emplea un material multicapa con etiqueta integrada. En estos casos, la última capa destinada a poner la marca del producto es la encargada de la propiedad barrera. A esta técnica se la conoce como *In Mould Labelling* y se caracteriza por, encima de todo, la reducción del plástico utilizado. (Flores , 2014)

2.2.3 Formulación

Según (Corvitto) en su libro menciona que no hay un solo equilibrio para todos los helados por lo tanto es importante diferenciar cada tipo de helado y de sus familias así como los factores internos como externos en la producción del helado.

El objetivo común que poseen todos los helados como es la resistencia al frío, la misma incorporación de aire si logramos cumplir con estos objetivos, los helados tendrán el mismo peso, una estructura y textura idéntica, y un comportamiento igual a la misma temperatura. (Corvitto, 2004)

2.2.3.1 Helados

El overrun es el aire que se incorporara al helado este tendrá un 35% del helado, el aire es un elemento aislante tanto del frío como del calor, se trata de equilibrarlo, con ello conseguiremos, que todos los helados tengan el mismo peso la misma estructura. (Corvitto, 2004)

$$\text{peso helado} = \frac{\text{peso mix} = 1000 \text{ g}}{\text{overrun deseado} = 35\%} = 740 \text{ g}$$

Figura 2-2: Overrun del helado

Relizado por: (Corvitto, 2004)

El líquido que debe poseer un el helado deberá ser de 64% y el 36% seco, el 75% del agua deberá estar congelada mientras el 25% estará inestable.

Porcentaje de agua de ingredientes a utilizar en el helado

Tabla 1-2: Porcentaje de agua en los ingredientes del helado.

Ingrediente	Agua
Leche	88%
Nata	35%
Leche en polvo	0%
Yema	50%
Zumo de frutas	85%
Pulpa de frutas	85%
Azúcar invertido	25%
Miel	20%
Jarabe de glucosa	20%

Fuente: (Corvitto, 2004)

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Materia grasa, aporta cremosidad y cuerpo, suave y untosa, sabor, ayuda a incorporar aire. El punto de fusión de la grasa deberá ser a 36°C con este punto evitaremos un sabor rancio.

Tabla 2-2: Porcentaje de grasa en lácteos

Leche entera	3.6% de grasa
Nata	35% de grasa
Crema de leche	18% de grasa

Fuente: (Corvitto, 2004)

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

El porcentaje adecuado de grasa que debe poseer el helado es del 6 al 10%

Leche en polvo desnatada este ingrediente actuara dentro del mix como un retenedor de agua dando estructura y cuerpo al helado, no sobrepasar del 10% de leche en polvo dentro del mix.

Calculación de la leche en polvo

Si el helado posee 20% de azúcar y 8% de grasa

$$20+8= 28$$

$$100-28= 72$$

$$72/6.9=10.4$$

Tenemos por lo tanto 10.4% de leche en polvo desnata como cantidad máxima en un mix.

El azúcar, deberá tener entre 17 y un 22% del total del helado, se puede emplear varios tipos de azúcares en un helado, dentro del helado el azúcar no solo tienen el poder de endulza, además es capaz de regular, controlar y retardar el punto de congelación. (Corvitto, 2004)

El azúcar invertido, es proceso de calentar agua, sacarosa, ácido, bicarbonato de sodio, resultado mitad fructosa y mitad dextrosa ideal para helados de chocolate, avellana y de frutos secos

Fórmula para realizar el azúcar invertido

Tabla 3-2: Azúcar invertido

Azúcar invertido		
Ingredientes	G	:-10
Agua	9.000	450
Azúcar	21.000	1,050
Ácido cítrico	90	4.5
Bicarbonato de sodio	110	5.5
Total	30200	1.510
Procedimiento: Poner en una cacerola el agua A los 50°C añadir el azúcar A los 80 °C añadir el ácido A los 85 empezar a enfriar A los 65 empezar a añadir bicarbonato disuelta en poca agua Enfriar hasta los 20°C Guardar en recipientes herméticos		

Fuente: (Corvitto, 2004)

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

La yema de huevo, es un excelente emulsionante, tres yemas en un kilo de mix es lo suficiente para emulsionar, para los helados cremosos se utilizara 2 yemas que daría un peso de 40 gramos por lo tanto sería el 4% de del total del helado.

2.2.3.2 Conos

Conos de sabores

Materia grasa: manteca, margarina, mantequilla

Endulzante: azúcar, miel

Líquido: leche, agua, vino

Harina

Saborizante natural

2.3 Marco conceptual

Dextrosa: es el azúcar puro que se deriva del maíz.

Masticación: proceso en el cual el mix o la mezcla se congela y, y simultáneamente, incorpore aire. (Corvito, 2004)

Manteadora: es también conocido como heladora, es la máquina que efectúa el proceso de masticación.

Neutro: son los agentes que permiten la emulsión del agua con la grasa en los helados de crema. (Corvito, 2004)

Overrun: el aumento de volumen del helado relacionado con la cantidad de aire incorporado. (Corvito, 2004)

Sacarosa: es el azúcar común.

Helado: es el producto restante de batir y congelar una mezcla debidamente pasteurizada y homogenizada. (Roser & Mestres Lagarriga, 2004) Preparaciones alimenticias congeladas,

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de la investigación.

En la presente investigación se realizará un estudio descriptivo y de campo que permite recolectar información, con la aplicación de encuesta a los habitantes de la ciudad del Puyo, dándonos a conocer sus gustos y preferencias ante el consumo de helados.

3.2 Técnicas de recolección de datos.

Para la siguiente investigación se realizara recolección de datos por medio de una encuesta que se aplicara a un grupo determinado de la ciudad del Puyo

3.3 Segmento de mercado

Tabla 1-3: Segmentación del mercado

VARIABLE	SEGMENTACIÓN
	GEOGRÁFICA
PAÍS	Ecuador
REGIÓN	Oriente
UBICACIÓN	Cantón Puyo, provincia de Pastaza
NÚMERO DE HABITANTES	En el cantón Puyo , según datos del INEC, realizados en el año 2010 existen 36.659 habitantes comprendidos en el área rural
TOTAL DE LA POBLACION DEL PUYO	36.659 habitantes
DENSIDAD	Urbana
CLIMA	Cálido húmedo
	DEMOGRÁFICO

EDAD	Múltiple
GÉNERO	Hombres y Mujeres
OCUPACIÓN	Estudiantes, Profesionales,
EDUCACIÓN	Múltiple
RELIGIÓN	Múltiple
RAZA	Múltiple
	PSICOGRÁFICA
CLASE SOCIAL	Media, Media-Alta
ESTILO DE VIDA	Leal, extrovertida, creativa e innovadora.
PERSONALIDAD	Conservadora

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

3.4 Universo

El universo es total de la población de un determinado lugar que pueden tener distintas características para ser estudiadas no siempre se llegara estudiarlo en totalidad ya que puede ser finita o infinita, por esta razón es necesario coger una cantidad necesaria del universo para el estudio con la utilización de una formula seleccionada. (Calderón , 2014)

Dentro de la investigación es de gran importancia conocer la cantidad de población que va a ser tomada, la población que va a ser tomada en cuenta son los habitantes de la ciudad del Puyo, los cuales son total de 36.659 habitantes de acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas, Censo de población y vivienda INNEC 2010.

3.5 Muestra

Para llegar a conocer la cantidad de la muestra se llegó a aplicar la siguiente formula

$$n = \frac{Np^2 Z^2}{(N - 1)e^2 + p^2 Z^2}$$

n= es el tamaño de la muestra

k= Nivel de confianza (1,96)

e= Error admisible (0,5)

N= Población total

p= Proporción esperada (0,5)

CÁLCULOS

$$n = \frac{36.659 (0,5)^2 (1,96)^2}{(36.659 - 1)(0,09) + (0,5)^2(1,96)^2}$$

$$n = \frac{36.695 * 0,25 * 3,84}{(36.659 - 1)(0,0081) + (0,25)(3,84)}$$

$$n = \frac{35227,2}{(36.658)(0,0081) + (0,25)(3,84)}$$

$$n = \frac{35227,2}{(296,93) + (0,96)}$$

$$n = \frac{35227,2}{297,89}$$

$$n = 118$$

3.5.1 Tabulación y análisis de resultados.

1 ¿Usted consume helados?

Tabla 2-3: Consumo de helados

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
a) SI	110	93%
b) NO	8	7%
Total	118	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

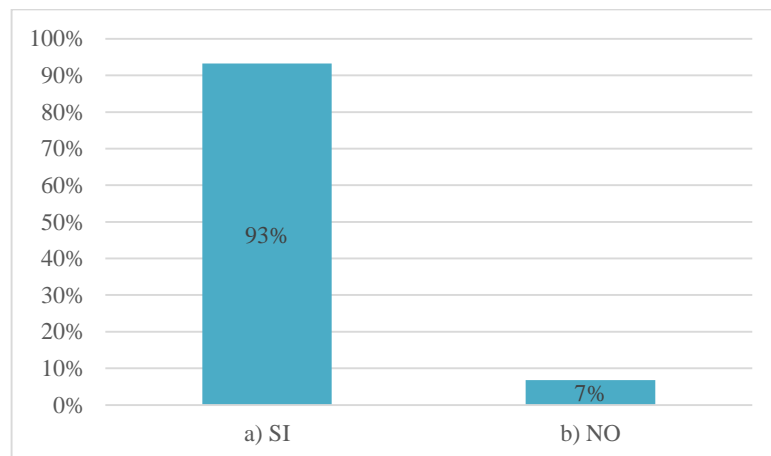


Gráfico 1-3: Consumo de helados

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis:

Las escuetas se aplicaron a 118 personas entre niños jóvenes y adultos, dando como resultados que el 93% de las personas encuestadas consumen helados esto se debe a que los helados son un postre que se puede consumir a cualquier hora del día, la ciudad del Puyo al tener un clima cálido lo hace mucho más consumible para refrescarse.

2 Si su respuesta es SI, ¿cuantos consume aproximadamente al mes?

Tabla 3-3: Consumo mensual de helados

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
a) 4	52	47%
b) 6	33	30%
c) 8	7	6%
D) Más de 10	18	16%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

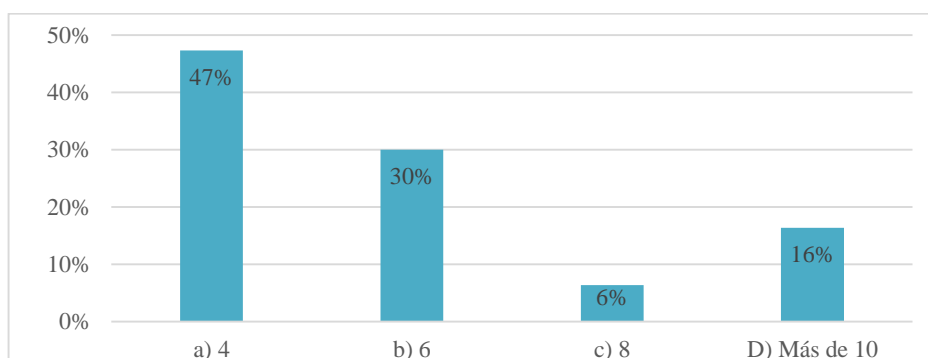


Gráfico 2-3: Consumo mensual de helados

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Las escuetas se aplicaron a 118 personas entre niños jóvenes y adultos, dando como resultados que el 47% de las personas encuestadas consumen cuatro porciones de helado al mes esto se debe a que estas personas solo lo consumen en épocas de calor y por darse un gusto como lo es este postre exquisito el helado, continuando tenemos que el 30% de las personas encuestadas consumen este rico postre seis veces al mes considerando así que este grupo de personas lo consumen mes seguido al mes, por otro lado el 6% de estas mismas lo consumen ocho veces al mes mientras que el 16% de las personas encuestadas entre niños y adultos consumen este postre más de diez veces al mes.

3 Si su respuesta es NO, ¿cuál es la razón por la que no consume?

Tabla 4-3: Razón por la que no consume

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Tiene un alto contenido de grasas	1	17%
No son saludables	3	33%
No tolero la sensación de frío	4	50%
Restricciones médicas	0	0%
Total	8	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

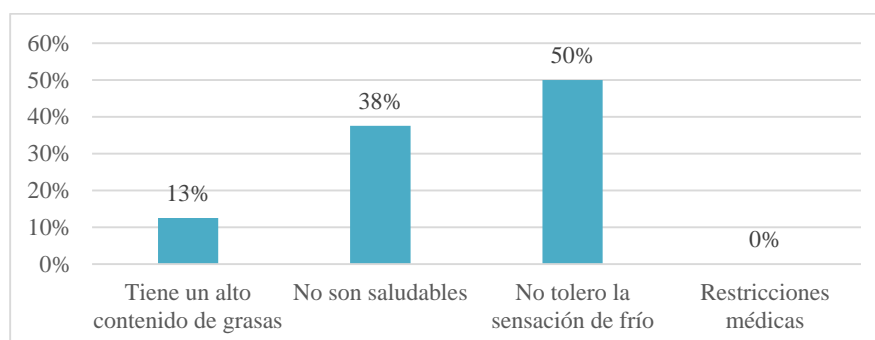


Gráfico 3-3: Razón por la que no consume

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

De las 118 personas encuestadas 8 encuestados no consumen helados, dando a un 7%, de la población no consume helados, los siguientes resultados o motivos por los cuales no consumen helados el 17% de estas personas no consumen helado por el motivo del alto contenido en grasas ya que muchos de los helados llevan como ingrediente principal la crema de leche o nata, esos ingredientes tienen un alto contenido en grasa, 33% de estas personas dicen que no consumen helados porque piensan que no son saludables. Mientras el 50%, no toleran el frío, existen niños y adultos que tienen sensibilidad en los dientes provocando un dolor no soportable al ingerir un producto frío como es el helado, esto provocando en aquellas personas dejar el consumo de este producto. Y con un resultado del 0% no tiene restricciones médicas

4 ¿Las heladerías que usted frecuenta satisfacen sus expectativas?

Tabla 5-3: Satisfacción de las otras heladerías

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Si	51	46%
No	59	54%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

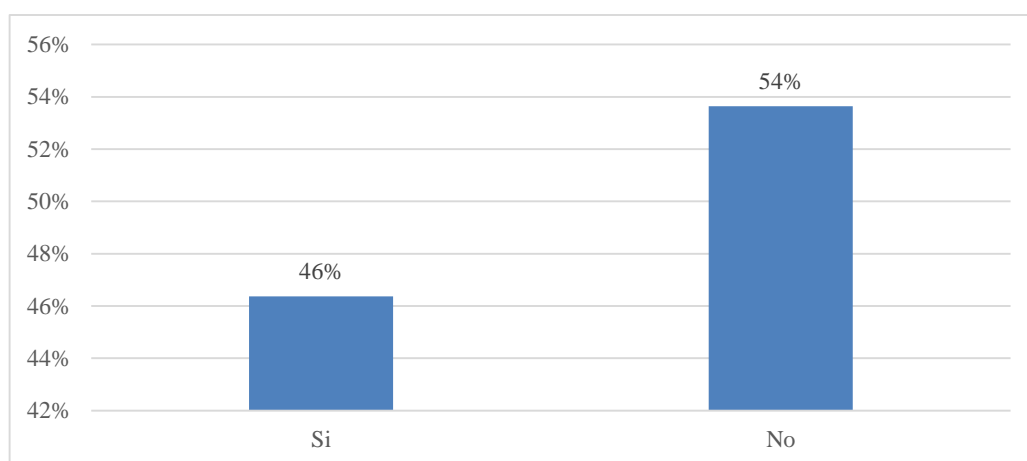


Gráfico 4-3: Satisfacción de las otras heladerías

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Según los resultados es el 46% del total de personas encuestadas asegura que las heladerías que ellos suelen frecuentar satisfacen en su totalidad las expectativas y necesidades de sus clientes, mientras tanto la mayoría de las personas encuestadas dando un total de 54% de resultado se acogieron a la respuesta que representa el no estar satisfechos con la atención, servicio y el producto que les ofrecen dichas heladerías a las que suelen frecuentar dándonos a entender que la mayoría de heladerías ubicadas en el sector del Puyo no cuentan con establecimientos adecuados para los productos que ofertan.

5 ¿Cuánto es su valor de consumo en helados?

Tabla 6-3: Valor de consumo en helados

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
a) 1.00	36	33%
b) 1.50	35	32%
c) 2.00	10	9%
d) 2.50	29	26%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

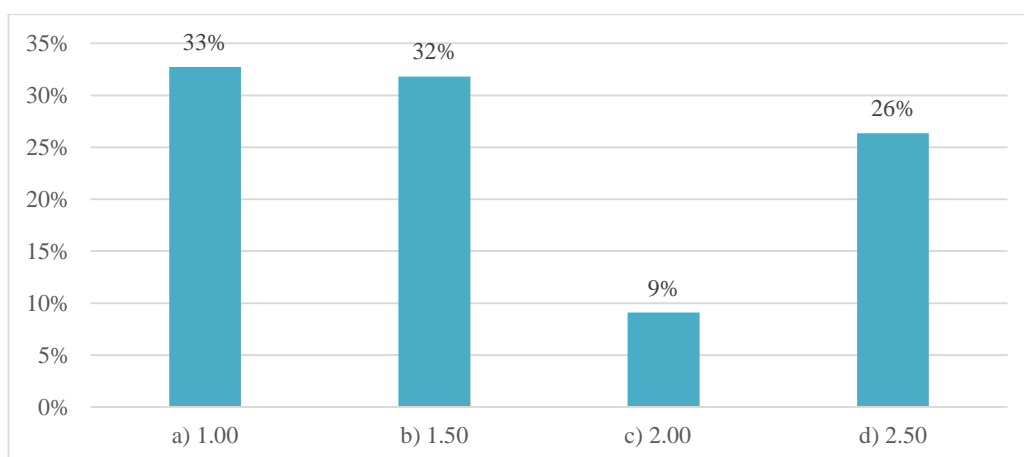


Gráfico 5-3: Valor de consumo en helados

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

De los 110 encuestados que consumen helados, las mismas que han sido aplicadas en la ciudad del Puyo con respecto a nuestro producto hemos podido notar que un 33% de la población encuestada paga por un helado la cantidad de un dólar sin excederse en sus gastos, mientras que 32% gasta en 1.50 estos resultados nos hacen tomar en cuenta que existen pocas personas que se dan un gusto grande y delicioso siendo así que van desde un 26% hasta un 9% que llegan a gastar un poco más, y como no hacerlo si un helado es un gusto y muy sabroso para su paladar.

6 Según la elaboración de los helados ¿cuáles prefiere?

Tabla 7-3: Preferencia de helados

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Helados artesanales	58	53%
Helados industriales	52	47%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

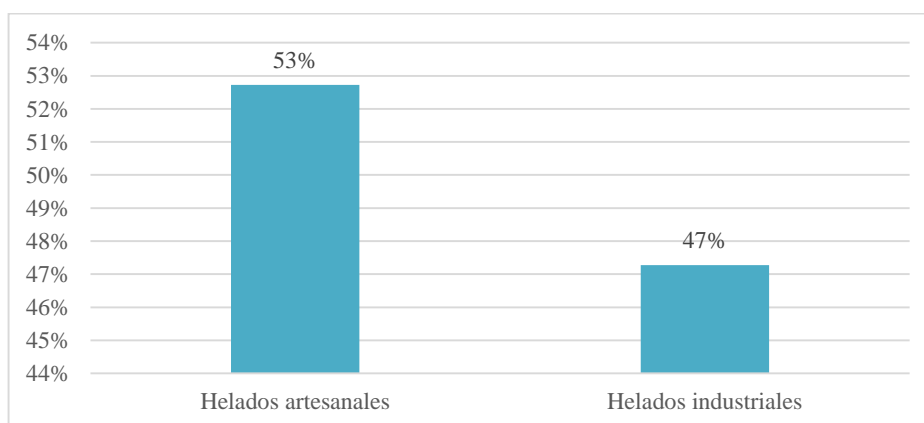


Gráfico 6-3: Preferencia de helados

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

El modo de elaboración de cada uno de los helados es muy distinto cada productor tiene técnicas y métodos diferentes para elaborarlos, de las 110 personas que consumen helados en su mayoría siendo el 53% de las personas encuestadas se inclinan por los helados que son elaborados artesanalmente, mientras tanto el 47% total les interesa consumir más lo que son helados elaborados industrialmente, llegando así a la conclusión de que aún existe un porcentaje menor que se inclina por los helados que no son naturales sino realizados en máquinas.

7 ¿Qué tipo de helado usted prefiere consumir?

Tabla 8-3: Tipo de helado usted prefiere consumir

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Helado de crema o nata	60	55%
Helados de leche	38	35%
Helados de agua	12	11%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

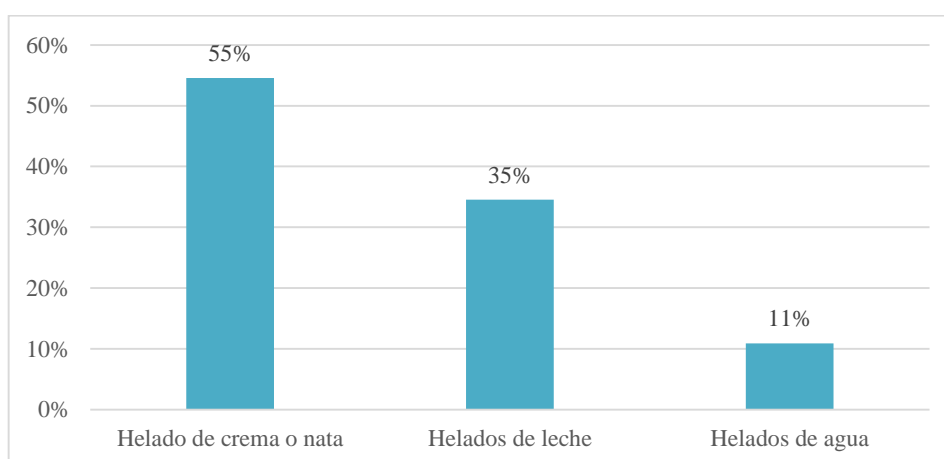


Gráfico 7-3: Tipo de helado usted prefiere consumir

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Al momento de realizar el proyecto vemos la necesidad de aplicar encuestas a la población de la ciudad del Puyo para poder identificar las preferencias de los futuros clientes de nuestra empresa por lo tanto de las 110 personas que si consumen helados, hemos obtenido los siguientes resultados. El 54% de las personas se inclinan por consumir helados elaborados a base de crema o nata al mismo tiempo que el 34% de los encuestados prefieren consumir helados a base de leche, y un mínimo porcentaje del 11% solo lo consumen cuando son realizados a base de agua, poniéndose en énfasis que la mayoría de estas personas encuestadas se inclinan por helados más cremosos.

8 ¿Le gustaría consumir conos de sabores?

Tabla 9-3: Apreciación de los conos de sabores

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
SI	105	95%
NO	5	5%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

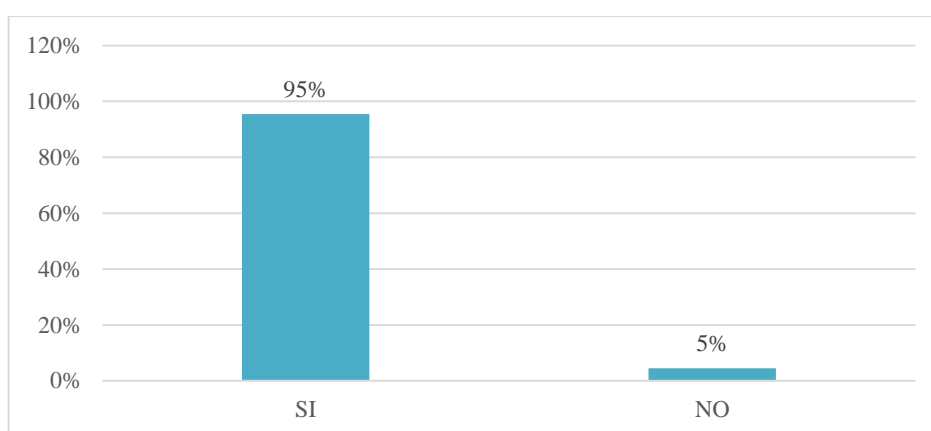


Gráfico 8-3: Apreciación de los conos de sabores

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Al existir una gran variedad de sabores de helados y que las personas disfrutan compartir con sus familias se ha tomado la decisión de aplicar encuestas a un total de 118 personas para poder saber si los futuros clientes consumirían conos de sabores en las cuales se obtuvo los siguientes resultados, de las 110 personas que si consumen helados, la cantidad de personas que si consumirían los conos de sabores es un total de 95%, dejando un 5% que no consumirían el producto esto debido a que existen aún personas que no se atreven a probar algo nuevo y se quedan atrapados en la monotonía consumiendo lo que ya conocen sin dar cabida a algo nuevo.

Si su respuesta es SÍ ¿Qué sabores de conos le gustaría? (marque 3 ítems)

Tabla 10-3: Preferencia de sabor de conos

RESPUESTAS	TOTAL	
	CANTIDAD	%
Mora	58	18%
Canela	26	8%
Naranja	17	5%
Fresa	40	12%
Café	30	9%
Chocolate	78	24%
Coco	52	16%
Nuez	17	5%
Almendras	12	4%
TOTAL	330	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

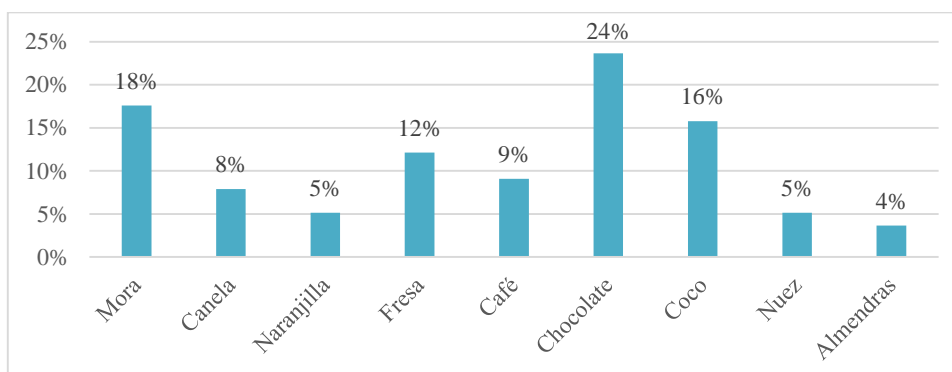


Gráfico 9-3: Preferencia de sabor de conos

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

De las 110 personas encuestadas que consumen helados 105 personas si aceptaron consumir conos de sabores, según la pregunta expuesta al público se obtuvo un resultado mayor del 24% de que los futuros clientes se inclinen más por un sabor de cono de Chocolate con un total intermedio de 18% que prefieren el sabor a Mora y un valor bajo del 4% que se inclina al sabor de almendras.

Dando a conocer que los futuros consumidores de nuestro cono de sabor prefieren sabores dulces y frutales saludables como es el caso de la mora, fresa, coco, y un sabor más dulce y agradable como es el chocolate.

10. ¿Qué tipo de helado ha consumido últimamente?

Tabla 11-3: Consumo de helado los últimos días.

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Helados Pingüino	37	34%
Helados Topsy	18	16%
Nice Cream	26	24%
Helados artesanales	29	25%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

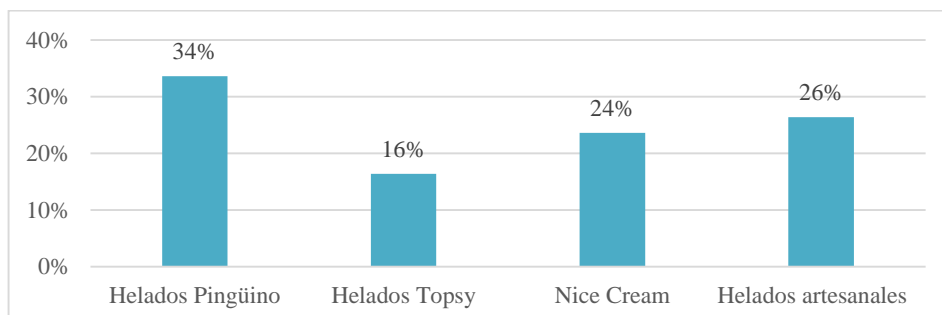


Gráfico 10-3: Consumo de helado los últimos días.

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Con el pasar del tiempo las personas poco a poco han dejado de consumir helados elaborados de forma artesanal dando así cabida a helados elaborados en máquinas con sabores artificiales y colorantes y saborizantes por ello en las respuestas dadas en las encuestas nos hemos dado cuenta de que el 34% de las personas encuestadas consumen más helados de marca pingüino un 16% marca topsy el 24% nice cream y un mínimo porcentaje de 25% consumen helados artesanalmente.

9 ¿Qué promociones le gustaría recibir de la heladería?

Tabla 12-3: Promociones de la heladería

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Descuentos al consumidor frecuente	33	30%
Aderezo gratis al que invite a un amigo	30	27%
Helado gratis al cumpleaños	32	29%
Descuentos por más de 10 helados	15	14%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

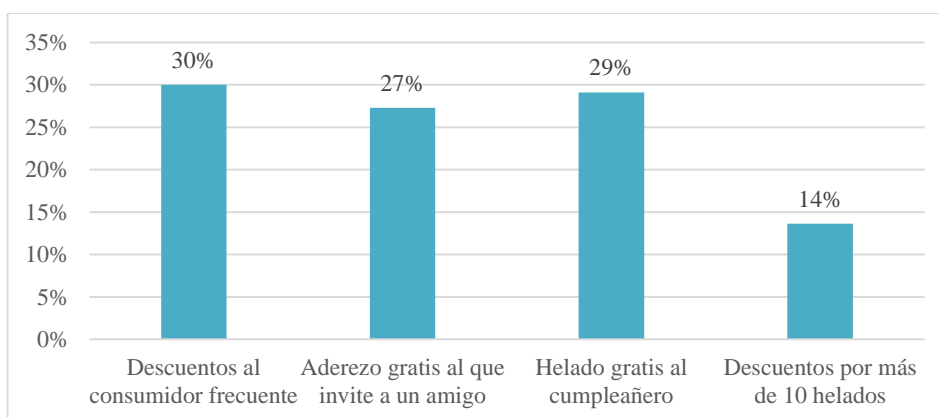


Gráfico 11-3: Promociones de la heladería.

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

En este mundo donde la tecnología va avanzando nos hemos visto en la necesidad de ofrecer a los futuros clientes que escojan una opción de promoción que sería bien aceptada por los futuros consumidores entre las expuestas se dio el resultado de que el 30% y 29% de las personas encuestadas optaron por recibir descuentos por consumidores frecuentes, y aderezos gratis por invitar a alguien, bajando así a un 27% y 14% por recibir helado gratis por ser cumpleaños y descuentos por consumo masivo de 10 a más helados

10 ¿Le gustaría un servicio a domicilio?

Tabla 13-3: Servicio a domicilio

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
SI	77	70%
NO	33	30%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

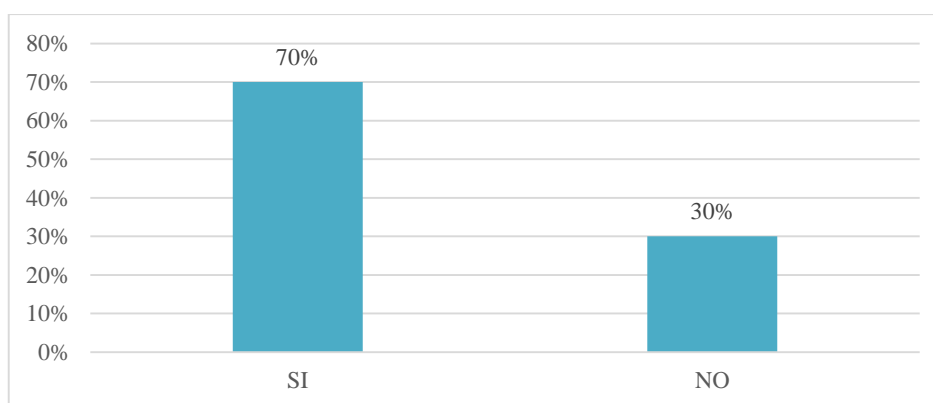


Gráfico 12-3: Servicio a domicilio

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

De las 110 personas que consumen helados a se les ha hecho una propuesta de entregarles los helados a domicilio, el 70% de personas que prefieren que el producto sea entregado a domicilio esto se debe a que la mayoría de personas prefieren consumirlo desde la comodidad de su hogar compartiendo con sus seres queridos en un ambiente de confianza y familiar, mientras que el 30% prefiere salir de la comodidad de su hogar para compartir con su familia.

11 ¿Por qué medio le gustaría obtener información acerca de la heladería?

Tabla 14-3: Medios por los cuales recibir información de la heladería

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Redes sociales	88	80%
Afiches	4	4%
Hojas volantes	12	11%
Tarjetas	6	5%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

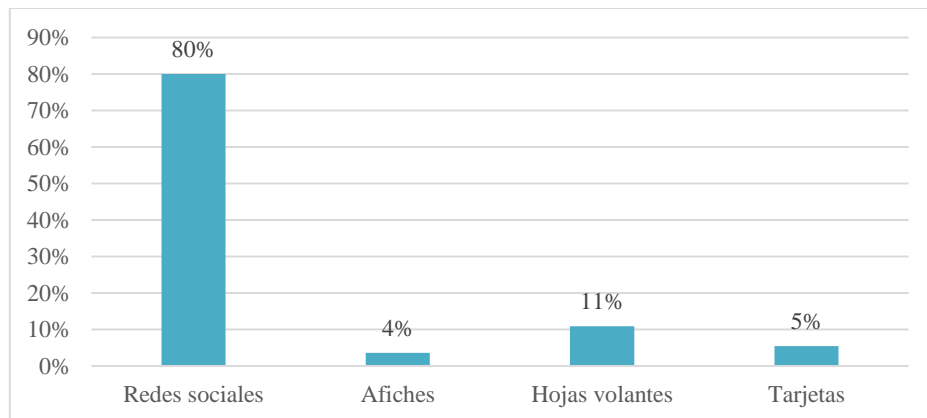


Gráfico 13-3: Medios por los cuales recibir información de la heladería

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Desde hace años atrás las personas nos hemos vuelto casi esclavos de las redes sociales es por eso que a la mayoría de personas les resulta más cómodo y más fácil ver cualquier publicidad por medio de ellas tanto así que en las encuestas realizadas dio un total de 80% de aceptabilidad de poder dar una promoción o información acerca de nuestra empresa por medio de estas redes sociales mientras tanto en porcentajes muy bajos aceptan información por medio de afiches, hojas volantes y tarjetas

12 ¿Usted está de acuerdo en la apertura de este servicio de heladería?

Tabla 15-3: Apertura de este servicio de heladería

RESPUESTA	TOTAL	
	Cantidad	%
Si	110	100%
No	0	0%
Total	110	100%

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

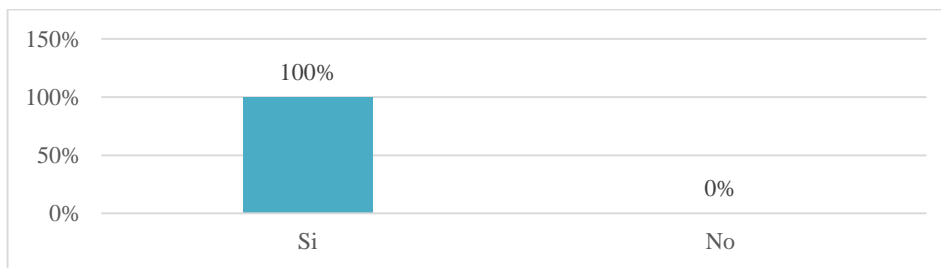


Gráfico 14-3: Apertura de este servicio de heladería

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Puesto que no existe en la ciudad del puyo una heladería similar a nuestra temática nos hemos visto en la necesidad de aplicar encuestas a los ciudadanos de la misma para poder identificar la aceptabilidad que tendrá nuestro producto y empresa en la ciudad del Puyo, la heladería que se plantea implementar, dio una aceptabilidad del 100% esto quiere decir que existirá una gran acogida de la heladería en la ciudad del Puy

CAPÍTULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1 Identificación de la Idea

4.1.1 *Lluvia de idea*

Tabla 1-4: Lluvia de ideas.

Ideas a emprender	Detalles de la idea	Problemas o necesidades a resolver
Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería, repostería en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	Servicio de helados de frutas naturales Variedad de helados para todos los gustos Servicio de postres como tortas de chocolate, selva negra, cupcakes, con montajes muy llamativos que llamen la atención	La opción de escoger una gran variedad de helados Consumir helados que contenga todo el sabor a fruta natural Consumir postres con características únicas y diferentes a la competencia Un montaje único y llamativo
Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería de paila en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	Helados cremosos Cartas ya establecidas Jaleas, aderezos muy dulces Un lugar muy moderno	Disfrutar de helados cremosos Una gran variedad de aderezos dulces

<p>Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.</p>	<p>Una heladería con un toque rustico confortable. Helados artesanales con sabor a fruta natural Helados que cuiden y no afecten la salud del consumidor De acuerdo a la temporada una gran variedad de helados para su elección Un establecimiento decorado con madera y bambú A más de que el cliente disfrute del helado pueda también disfrutar de un cono de sabores agradables con sabor a chocolate, café, a frutas que contengan nueces almendras, manzanas, fresas Montadas de una manera que llame la atención con el final de un postre Con aderezos de frutos rojos, chocolate jaleas de futras, nueces, almendras</p>	<p>Variedad de helados a disposición del cliente No existe una carta definida que da al cliente la ventaja de escoger el sabor del helado, el sabor de conos, y cualquier tipo de aderezos Hoy en día muchos quieren cuidar su salud, helados saludables con pulpas naturales y frescas a aporten vitaminas carbohidratos al cuerpo No existirá embaces o palillos que tengan que ser desechados, serán conos de sabores.</p>
--	---	--

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.1.1.1 Selección y evaluación de la idea

Tabla 2-4: Selección y evaluación de ideas.

IDEAS A EMPRENDER	Originalidad de la idea	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Capital necesario	Total
<p>Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería, repostería en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.</p>	3	5	3	4	15
<p>Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería de paila en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.</p>	4	4	3	3	14

Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	5	4	4	4	17
---	---	---	---	---	----

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.1.1.2 Descripción de la idea seleccionada

Tabla 3-4: Descripción de la idea seleccionada

Ideas a emprender	Barreras de entrada	Adquisición de materia prima	Valor del producto	Total
Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería, repostería en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	3	3	3	9
Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería de paila en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	3	4	4	11
Propuesta de factibilidad para la creación de una heladería artesanal, utilizando conos de sabores en el cantón Puyo, provincia de Pastaza, 2017.	4	5	4	13

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.1.2 Justificación

Este proyecto se realiza con el fin de crear fuentes de trabajo y una estabilidad económica mediante una empresa de helados artesanales presentados en conos de sabores, llegando a satisfacer el paladar de los futuros consumidores.

La elaboración de estos se realizara con frutas naturales, mediante un proceso adecuado, sin la necesidad de utilizar edulcorantes o saborizantes artificiales, teniendo como plus conos de sabores, marcando la diferencia del resto de heladerías de la ciudad del Puyo.

Hoy en día se puede encontrar una gran variedad de empresas de helados sin embargo no todas nutren mediante su consumo, los helados a realizar proporcionarán vitaminas, carbohidratos, proteínas, ya que será realizado con la pulpa de fruta, los conos de sabores serán comestibles, por lo tanto no se expendirá en envases desechables que afectan el medio ambiente al ser desechados

La variedad de gustos y preferencias de los consumidores exigen a las heladerías a tener una variedad de productos para ofrecer, exigiendo cada vez a ser innovadores, requiriendo esto de un gran esfuerzo por parte de los negocios que se dedican a esta actividad y lograr el posicionamiento del negocio.

La siguiente empresa estará ubicada en la ciudad del Puyo, provincia de Pastaza, ofreciendo un excelente servicio a nuestros clientes, dando un producto de calidad y agradable.

4.1.3 *Nombre del emprendimiento*

Tabla 4-4: Selección del nombre del emprendimiento

Nombre de la empresa	Descriptivo	Original	Significativo	Agradable	Claro	Fácil de recordar	Total
Deconos heladería	5	5	5	4	4	5	28
Conos heladería	4	4	3	5	5	5	26
Cuernos heladería	3	5	4	4	5	4	25
Heladería tropical	2	4	3	3	3	3	18

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.1.4 Descripción del emprendimiento

El nombre escogido DECONOS HELADERIA. El plus de nuestra empresa son los conos de sabores, de tal manera que nos enfocaremos en producir conos que llamen la atención del cliente, a más de que los helados tendrán un sabor único, es un nombre que llama la atención del cliente, de la misma manera se ha escogido un tipo de letra adecuada para nuestro logotipo.

4.1.4.1 Misión

Producir y comercializar productos de buena calidad, con un alto valor nutricional apto para el consumo de toda persona, satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes, teniendo como prioridad una labor social en nuestra ciudad.

4.1.4.2 Visión

La heladería DECONOS para el año 2020 ser una de las empresas más reconocidas a nivel de la provincia, llegado a consolidarse en el mercado, siendo el lugar de más preferencia.

4.1.4.3 Políticas

- Poseer personal altamente capacitado
- Materia prima de calidad
- Materiales y equipos adecuados

4.1.4.4 Estrategias

- Manual de funciones del trabajador

- Capacitación de personal
- Derechos y obligaciones internas del personal
- Mínimo 4 proveedores
- Control de requisición de MP
- Control de bodegas

- Mantenimiento de equipos y materiales
- Limpieza diaria de los equipos
- Control de funcionamiento y seguridad

4.1.4.5 Valores y principios

Lealtad: Los colaboradores de la empresa, trabajan como un equipo, fieles a la empresa contribuyen a su desarrollo

Responsabilidad: Ser parte de la empresa, la cual genera acciones adecuadas, generando productos de calidad,

Liderazgo: Un equipo de trabajo muy comprometido con el servir a los demás, siempre influyendo positivamente.

Eficiencia: Utilizar de forma correcta los recursos, que brinda la empresa para lograr alcanzar las metas, en menos tiempo

Eficacia: cada producto que se expendá será de calidad,

Honestidad: Ser identificado por ser sincero con sus acciones, siendo franco y transparente consigo mismo y con los demás

Respeto: Actuando de forma amable, cortes

Puntualidad: siendo muy exactos a la hora de entrar y salir de su lugar de trabajo

4.1.4.6 Distingos y ventajas competitivas

Distingos competitivos

El producto será realizado de manera artesanal, no se utilizara ninguna clase de químicos adicionales, utilizando como genero principal pulpas para la producción de sus conos y helados, dándoles un color sabor textura agradables y ofreciendo el producto a un precio accesible al bolsillo de nuestros clientes desde niños hasta a adultos.

Ventajas competitivas

Existen muchas empresas dedicadas al expendio de helados, pero ninguna ha tratado de recuperar el consumo de lo tradicional, nosotros nos enfocamos en la salud de nuestros clientes ya que elaboraremos helados con pulpas los cuales darán color, sabor agradable teniendo el producto estrella conos de distintos sabores. Cumpliendo con los requerimientos nutricionales de los clientes y el gusto de cada uno de ellos.

4.1.5 Aplicación del FODA

Fortaleza

- Sabores agradables al paladar y variados
- Maquinaria adecuada
- Personal capacitado
- Normas de higiene
- Infraestructura adecuada

Oportunidad

- No existe dentro de la ciudad que brinden helados en conos de sabores.
- Materia prima de fácil acceso.
- Cultivo de frutas propias de la zona
- Clima cálido como para degustar un helado

- Desarrollo en el mercado local

Debilidad

- Materia prima de fácil descomposición
- Proceso largo para la transformación de materia prima
- Falta de capital económico
- Poco acceso a un crédito
- Poco conocimiento en la fabricación de helados

Amenaza

- Empresas heladeras de la ciudad
- Temporadas de lluvia
- Proveedores no eficiente
- Aumento de costo de la materia prima
- Cambios de gustos por las personas

4.2 Estudio de Mercado

Es un proceso que permite recolectar datos importantes para el análisis del mercado, de los clientes y de los competidores. Este estudio nos abrirá paso o no a continuar con el desarrollo del emprendimiento

4.2.1 Demanda

Posteriormente de haber realizado un estudio del sector y obtenido información por medio de las encuestas realizadas a un grupo objetivo, se determinó que en el cantón Puyo es un lugar idóneo para la implementación de una heladería artesanal con conos de sabores, obteniendo los siguientes resultados:

Tabla 5-4: Crecimiento poblacional y demanda

Nº	AÑOS	POBLACIÓN	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	POBLACION OBJETIVO	CONSUMO	DEMANDA
0	2017	47691	93%	44353,06	72	3193420
1	2018	49518	93%	46051,78	72	3315728
2	2019	51415	93%	47815,56	72	3442720
3	2020	53384	93%	49646,90	72	3574577
4	2021	55428	93%	51548,37	72	3711483
5	2022	57551	93%	53522,67	72	3853633

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

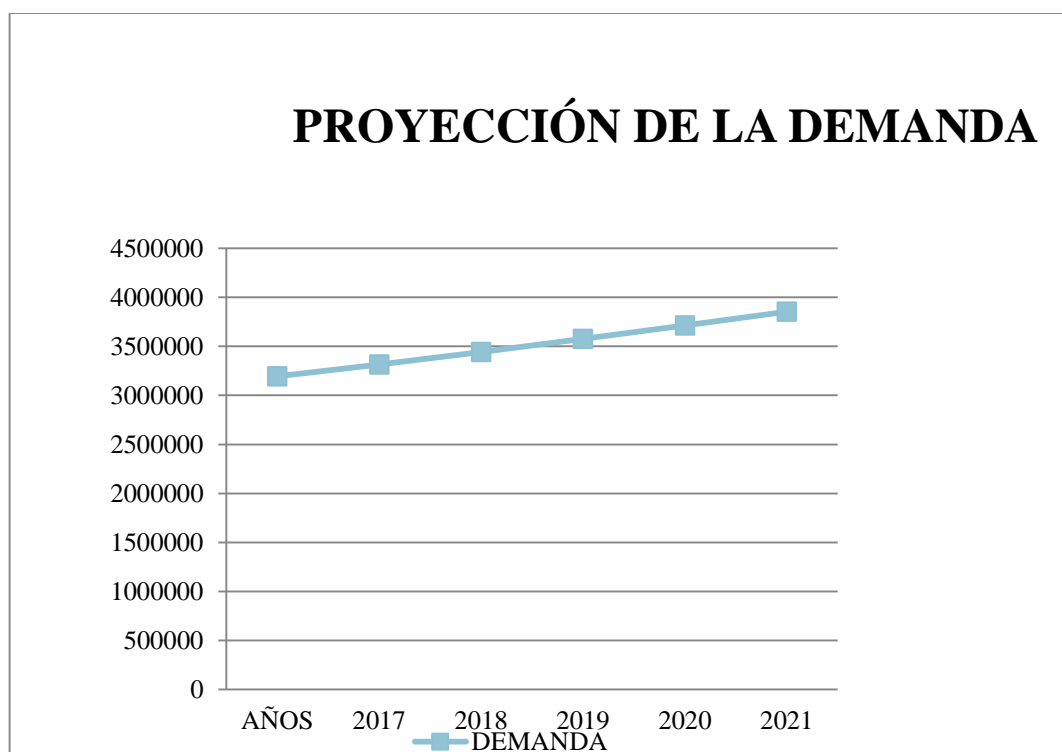


Gráfico 1-4: Proyección de la demanda.

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis descriptivo, interpretativo:

Para obtener los siguientes resultados se ha tomado datos de la encuesta (preguntas N°1,2 3) El 93% de los encuestados consumen helados que esto a su vez ratifica el consumo de helados y conos de sabores, se ha tomado encuesta el crecimiento poblacional para su determinación, en el primer año la población objetiva es de 46051,78 por el consumo que es de 72 (dato obtenido de la encuesta pregunta N°2,5) la demanda será de 3315728 anuales mientras que en el quinto año la demanda será de 3853633 anuales

4.2.2 Oferta

En la ciudad del Puyo existe varios lugares que se ofertar productos como son los helados, pero existe un déficit en cuanto a presentación, servicio, innovación, ninguna de las heladerías poseen conos de sabores, la mayor parte son heladerías industriales.

Tabla 6-4: Proyección de la oferta

Nº	AÑOS	CONSUMO ANUAL	OFERTA LOCAL	OFERTA
0	2017	3193420	54%	1724447
1	2018	3315728	54%	1790493
2	2019	3442720	54%	1859069
3	2020	3574577	54%	1930271
4	2021	3711483	54%	2004201
5	2022	3853633	54%	2080962

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

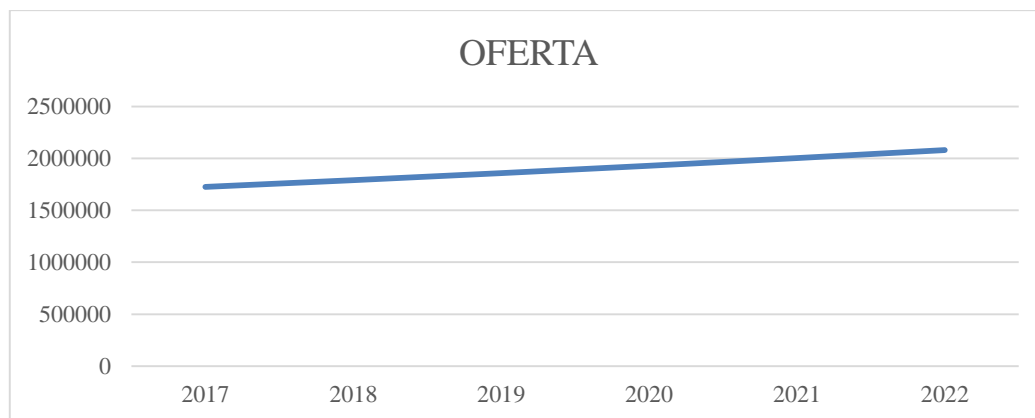


Gráfico 2-4: Proyección de la oferta

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.2.3 *Demanda insatisfecha*

Tabla 7-4: Demanda insatisfecha

AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	3193420	1724447	1468973
2018	3315728	1790493	1525235
2019	3442720	1859069	1583651
2020	3574577	1930271	1644305
2021	3711483	2004201	1707282
2022	3853633	2080962	1772671

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

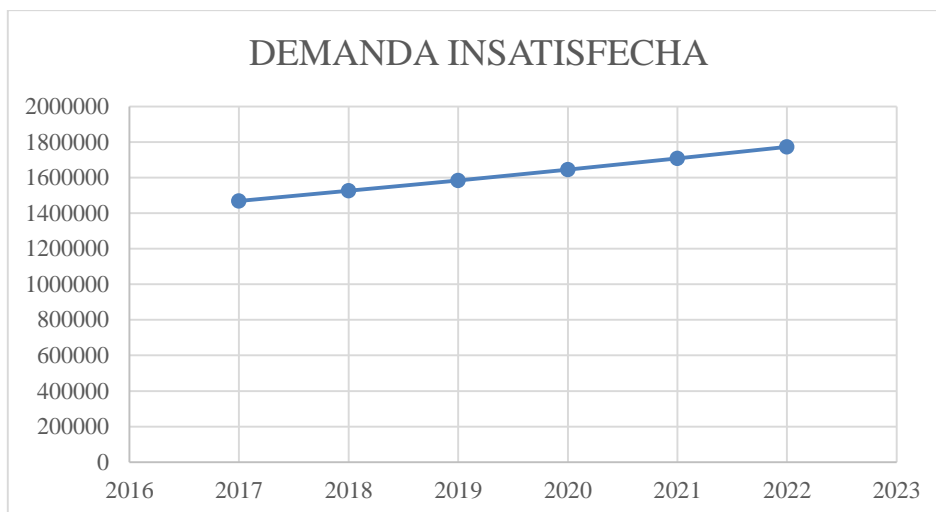


Gráfico 3-4: Demanda insatisfecha

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis interpretativo descriptivo:

Se obtuvo la proyección de la oferta, tomando datos de la proyección de la demanda por el 54% de las personas que no están satisfechas de las demás heladerías porcentaje tomado de la encuesta (pregunta N°4). Por lo tanto tomaremos al 54% de las personas insatisfechas por la el consumo anual, el primer año tendremos 1525235

Se pudo obtener la demanda insatisfecha, con la demanda menos la oferta, de acuerdo al estudio realizado con un grupo objetivo se llegó a determinar que existe demanda insatisfecha demostrando que la demanda es mayor que la oferta permitiendo el paso para continuar con el desarrollo del proyecto.

4.2.4 Mix de mercado

Permite realizar un análisis interno de la empresa, donde se toman cuatro aspectos muy importantes como son precio, producto, plaza y promoción.

4.2.4.1 Producto

La empresa DECONOS es una heladería artesanal el cual llegaría a expender, helados con muchas variedad de sabores, siendo el producto que llegaría a satisfacer la necesidad de los clientes mediante un producto frio, dulce agradable.

Los helados principalmente serán hechos con los productos muy naturales si la necesidad de utilizar colorantes o edulcorantes, utilizando frutas naturales como son la naranjilla, arazá, fresas, mora, guineo, coco, piña, guanábana, maracuyá,

El plus de la heladería son los conos de sabores, permitiendo no solo disfrutar del helado sino también de un cono con sabor a fresa, mora, chocolate, coco, canela, café.

Slogan

“DISFRUTA LA VIDA, QUE SE DERRITE”

Logo



Tarjeta de presentación

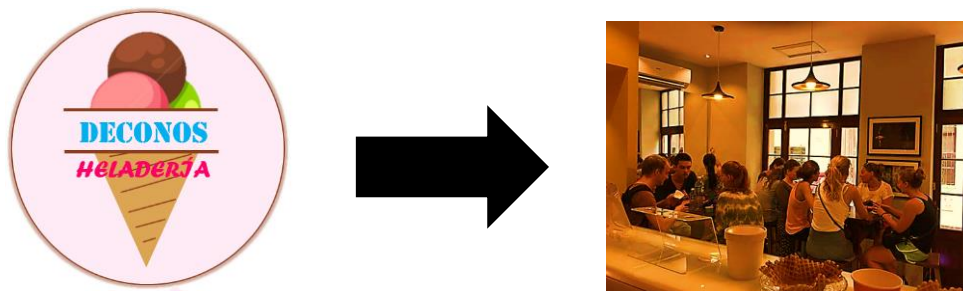


4.2.4.2 Precio

El precio de los helados será determinado en el estudio económico financiero en el que también se tomara encuesta los precios de la competencia y los costos de producción con estos datos se llegara a plantear los respectivos precios de los helados, basándonos en las encuestas realizadas, los consumidores pagan entre \$1,00 y \$ 1,50 por un helado.

4.2.4.3 Plaza

La heladería estaría ubicada en el centro de la ciudad del Puyo, por donde haya más concurrencia de personas, esto podría ser por las calles 20 de Julio y 27 de Febrero. Para expender el producto se realizara mediante el canal directo, el producto final se expenderá directamente de la heladería hacia el cliente que llegaría a ser el consumidor final, ya que la el cliente recibirá el producto directamente de la heladería, si intermediarios, por lo tanto el cliente podrá servirse dentro de la heladería como puede consumirlo mientras va a su lugar de destino.



4.2.4.4 Promoción

A todo cliente le gustaría tener una promoción la cual llame la atención e incentive a comprar algún producto, una de las mejores formas de promocionar es:

La heladería está dispuesta a premiar al cliente cumpleaños, recibirá un 50% de descuento del helado de su gusto, solo tendrá que acercarse con su respectiva cédula.

Por la compra mayor a diez helados recibirá un descuento de 10%

Hoy en día la mayor parte de las personas tienen redes sociales, por lo que ese un medio por donde se promocionara el producto con imágenes y mensajes que llamen la atención del consumidor

4.2.5 *Análisis del sector*

La heladería estará ubicada en el centro de la ciudad del Puyo, por donde haya más afluencia de personas que podría ser por la avenida 20 de Julio donde existe mayor concurrencia de personas. Tendrá un ambiente refrescante con colores vivos, decorado con madera y bambú mesas de madera, vitrinas, muebles que sea un lugar muy acogedor donde se pueda pasar entre amigos, entre familia.

4.2.6 *Cargos y funciones del área comercial*

Tabla 8-4: Cargos y funciones del área comercial

N° DE PUESTOS	CARGO	FUNCIÓN	SUELDO MENSUAL
1	Cajero, mesero	Llevar un registro de las cuentas que diarias semanales y mensuales. Registrar y cobrar las cuentas. Serrar la caja al final del día. Ayudar en el área de servicio. Tomar las comandas de los clientes. Ingreso de comandas Limpieza y desinfección del salón.	\$390
		SUELTO TOTAL AL MES	\$780

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.2.7 *Determinación de inversiones y gastos del área comercial.*

Tabla 9-4: Gastos área comercial

Gastos área comercial

Rubro	Cantidad	Costo unitario	Total
Tv Sony 40 pulgadas	1	640,00	640,00
Caja registradora Casio pcr-t280	1	290,00	290,00
Parlantes Sony	1	170,00	170,00
Mesas madera	4	40,00	160,00
Sillas madera	16	18,00	288,00
Barra de madera móvil	1	250,50	250,50
Estantería madera	1	120,00	120,00
Total	25	1.528,50	1.918,50

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tabla 10-4: Gastos de promoción

Gasto promoción		
Tipo	Cantidad	C. Anual
Carta menú	10	40,00
Tarjeta de presentación	1000	50,00
Tríptico	2	4,00
Rotulo	1	250,00
Publicidad internet	1	50,00
Total		394,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3 Estudio Técnico

En el estudio técnico, consiste en llevar a cabo el diseño producción óptima, donde se pueda utilizar de mejor manera los recursos disponibles, permitiendo tener un producto de calidad.

Para desarrollar el estudio técnico se requiere encontrar respuestas a como, cuando, donde cuanto y con que producir el producto a realizar por lo que

4.3.1 Capacidad del emprendimiento

Tabla 11-4: Capacidad del emprendimiento

Costo de materia prima							
Tipo de receta estándar	Cantidad diaria	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Cantidad anual	Costo por pax	Costo total mensual	Costo total anual
Cono mora	8	40	160	1.920	0,10	16,00	192,00
Cono fresa	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Cono maracuyá	8	40	160	1.920	0,11	17,60	211,20
Cono naranjilla	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Cono coco	8	40	160	1.920	0,11	17,60	211,20
Cono café	8	40	160	1.920	0,07	11,20	134,40
Cono chocolate	8	40	160	1.920	0,10	16,00	192,00
Cono nueces	8	40	160	1.920	0,15	24,00	288,00
Cono canela	8	40	160	1.920	0,06	9,60	115,20
Cono menta	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Helado de naranjilla	7	35	140	1.680	0,42	58,80	705,60
Helado de mora	7	35	140	1.680	0,48	67,20	806,40
Helado de	7	35	140	1.680			

fresa					0,42	58,80	705,60
Helado de maracuyá	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Helado de coco	7	35	140	1.680	0,48	67,20	806,40
Helado de arazá	7	35	140	1.680	0,38	53,20	638,40
Helado de kiwi	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Helado de manzana	7	35	140	1.680	0,41	57,40	688,80
Helado de pera	7	35	140	1.680	0,45	63,00	756,00
Helado de piña	7	35	140	1.680	0,41	57,40	688,80
Helado de guineo	7	35	140	1.680	0,36	50,40	604,80
Helado de sandia	7	35	140	1.680	0,49	68,60	823,20
Helado de durazno	7	35	140	1.680	0,48	67,20	806,40
Helado de guanábana	7	35	140	1.680	0,52	72,80	873,60
Helado de taxo	7	35	140	1.680	0,42	58,80	705,60
Helado de mango	7	35	140	1.680	0,59	82,60	991,20
Helado de naranja	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Culis de fresa	15	75	300	3.600	0,03	9,00	108,00
Culis de mora	15	75	300	3.600	0,07	21,00	252,00
Culis de naranjilla	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Praliné de nueces	15	75	300	3.600	0,10	30,00	360,00
Jarabe de chocolate	15	75	300	3.600	0,10	30,43	365,15
Menta caramelizada	15	75	300	3.600	0,04	12,00	144,00
Polvo de oreo	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Nube de azúcar	15	75	300	3.600	0,03	9,00	108,00
Fruta picada	15	75	300	3.600	0,10	30,43	365,15
Manjar de leche	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Helado ciudad canela	7	35	140	1.680	1,48	207,20	2.486,40

Helado de la pasión	7	35	140	1.680	1,72	240,80	2.889,60
Helado fresca la fresa	7	35	140	1.680	1,59	222,60	2.671,20
Helado del bosque	7	35	140	1.680	1,42	198,80	2.385,60
Helado Decono	7	35	140	1.680	1,94	271,60	3.259,20
Total	384	1.920	7.680	92.160	9,65	1.483,77	17.805,23

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.2 Localización

Tabla 12-4: Determinación de la localización

Determinación de la localización				
Factores que benefician		Alternativas de localización		
		Calle 10 de Agosto y Atahualpa	Ceslao Marín y Atahualpa	20 de Julio y 27 de Febrero
A	Disposición de M.P.	8	7	8
B	Vías de comunicación	7	7	8
C	Proximidad al mercado potencial	7	6	9
D	Afluencia de personas	8	9	9
E	Servicios básicos	10	10	10
F	Disponibilidad del transporte	9	9	9
	TOTAL	47	48	53

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Macro localización






ECUADOR	PASTAZA	PUYO
		

Gráfico 4-4: Macro localización

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.3 Determinación del tamaño

Para la determinación del tamaño de la empresa se aplicará la siguiente formula:

$$CI=CR+CO.$$

Tabla 13-4: Determinación del tamaño de la empresa

CR= CAPACIDAD REAL	80
CO= CAPACIDAD OCIOSA	20
CI = CAPACIDAD INSTALADA	100
CI=CR+CO	50=32+17

Fuente: Investigación propia

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis: La capacidad de almacenamiento, de producción de helados de maquinarias es de 100 pax diarios, la capacidad real de producción de helados es para 80 pax diarios y una capacidad ociosa de 20 pax diarios.

4.3.4 *Proceso de producción*



DECONOS HELADERÍA

Recepción: verificación del pedido con la entrega.

Mece en place 1: limpieza de MP, hacer pulpas de cada fruta.

Almacenado 1: empacado alimentos perecederos y no perecederos, etiquetado nombre y fecha.

Producción: pesar los ingredientes, realizar los distintos helados y conos

Almacenamiento 2: empacado etiquetado de los helados, congelación a -18. Los conos guardar en un lugar seco,

Montaje: cada helado tendrá una presentación distinta

Venta: toma de comanda, pagos

Servicio: expender el helado hacia el cliente.

4.3.4.1 Diagrama de flujo



Gráfico 5-4: Diagrama de flujo

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.4.2 Recetas estándar

Fórmula para la creación las recetas.

Tabla 14-4: Formula para helados

Ingredientes	CANTIDAD	UNIDAD	Materia Grasa	Dulzor	Leche en polvo desnatada	Solidos totales	Poder anticongelante	Temperatura de servicio
Leche entera	100	ML	3,6		8,4	12	4,2	
Nata 35%	100	ML	36		6	41	3	
Leche en polvo desnatada	100	G	9		100	100	50	
Dextrosa	100	G		70		100	190	
Sacarosa	100	G		100		100	100	
Neutro	100	G				100		
Fruta	100	G						
	700		48,6	170	114,4	453	347,2	
TOTAL	1000		40	180	100	339	275	
%	100		4	18	10	339	275	-11

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

En la tabla anterior se muestra detalladamente los ingredientes a utilizar y los componentes de cada ingrediente, con esta fórmula se podrá crear recetas de helados cremosos con sabor a fruta, se debe tomar muy en cuenta, llegar al porcentaje que nos indica, para su mayor exactitud del helado, permitiendo obtener un mejor sabor color, textura.

Conos:

Helado:

Toppings:

4.3.5 *Requerimiento de Talento Humano*

HELADERIA DECONOS

DOCUMENTO FICHA PROFECIOGRAFIA DEL CARGO

Área administrativa

Nombre del empleado:

Cargo: Gerente

Horario: 12:00-20:00

Jornada: martes a sábado

1. Descriptivo

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades de la heladería, instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo donde haya una armonía entre el equipo

2. Equipo de trabajo

Hojas, computador, impresora, esfero, lápices, libros, tarjetas, perforadora, grapadora

3. Requisitos generales

Estudio primario

Estudio secundario

Cursos realizados

Conocimientos en administración

4. Condiciones de trabajo

Oficina lugar no muy amplio, sin ruido, ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades

Instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo

Llevar los registros contables, promoción en ventas, elaboración de turnos

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

Nombre:

Cargo: chef heladero

Sección: producción

Horario: 10:00-18:00

Jornada: lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo,

2. Equipo de trabajo

Equipos y materiales de cocina

3. Requisitos generales

Estudios primarios

Conocimiento en cocina

Conocimientos en la fabricación de helados

Conocimiento en higiene y sanitación

Manejo equipos

4. Condiciones de trabajo

Ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Producción de helados, Requisición de MP, manejar hojas de compras,

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

Nombre:

Cargo: mesero, cajero

Sección: producción

Horario: 12:00-20:00

Jornada: martes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo, ser amable, respetuoso con los clientes y compañeros de trabajo.

2. Equipos de trabajo

Limpiones, congeladores, mesas, sillas, en si todo el área del restaurante, Máquina registradora, hojas, esfero, congeladores

3. Requisitos generales

Estudios primarios como mínimos

Conocimientos higiene y sanitación

Conocimientos en servicio

4. Condiciones de trabajo

Área amplia, iluminación, ventilación, área comfortable

5. Actividades

Servicio de helados, Limpieza de todo el área de la heladería

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

4.3.6 Diseño de la planta

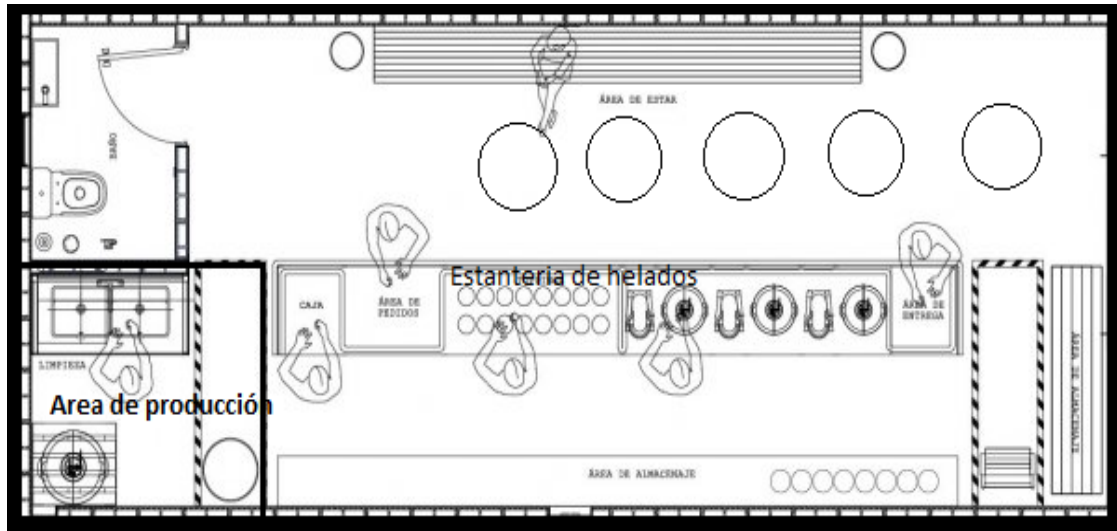


Figura 1-4: Diseño de planta

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.7 Estructura de costos de producción

Tabla 15-4: Consumo de servicio básico

Servicios básicos						
Tipo	Cantidad	Valor	Unidad	Costo	Trimestral	Anual
Luz	300	0,11	Kw/h	31,71	95,12	380,49
Teléfono	150	0,09	Mm	13,50	40,5	162
Internet	Ilimitado	30,00	Megas	30,00	90	360
Agua	31	0,49	M3	15,19	45,57	182,28
Total				90,40	271,19	1.084,77

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tabla 16-4: Combustible y lubricante

Combustibles y lubricantes						
Combustibles	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Costo unitario	Costo mensual	Costo trimestral	Costo anual
Gas domestico	0	2	3,00	6,00	18,00	72,00
Total					18,00	72,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tabla 17-4: Mantenimiento de equipos e instalaciones

Mantenimiento					
Mantenimiento de equipos, maquinarias o instalaciones	Cantidad	Tiempo	Proveedor	Costo	Costo anual
Exhibidor y congelador helados bandejas 10	1	1 año	Mabe	20,00	20,00
Refrigeradora Mabe	1	1 año	Mabe	20,00	20,00
Cocina industrial 3 quemadores	1	1 año	Andino	10,00	10,00
Manteadora	1	1 año	Montero	25,00	25,00
Batidora americana Kitchen aid 10 velocidades	1	1 año	Montero	10,00	10,00
Tv Sony 40 pulgadas	1	1 año	Sony	10,00	10,00
Caja registradora Casio per-t280	1	1 año	Casio	10,00	10,00
Plagas y tuberías	1	1 año		70,00	70,00
Total				175,00	350,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tabla 18-4: Depreciación de activos fijos

Depreciación activos fijos				
Bien	Valor (sin iva)	Años vida	Valor residual	Valor a depreciar anual
Maquinaria y equipos	2.889,47	10	288,95	260,05

Equipo de computo	390,35	3	128,82	87,18
Muebles y enseres	408,77	10	40,88	36,79
Total	3.688,60		458,64	384,02

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.7.1 Materia prima

Tabla 19-4: Costo de materia prima

Costo de materia prima							
Tipo de receta estándar	Cantidad diaria	Cantidad semanal	Cantidad mensual	Cantidad anual	Costo por pax	Costo total mensual	Costo total anual
Cono mora	8	40	160	1.920	0,10	16,00	192,00
Cono fresa	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Cono maracuyá	8	40	160	1.920	0,11	17,60	211,20
Cono naranjilla	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Cono coco	8	40	160	1.920	0,11	17,60	211,20
Cono café	8	40	160	1.920	0,07	11,20	134,40
Cono chocolate	8	40	160	1.920	0,10	16,00	192,00
Cono nueces	8	40	160	1.920	0,15	24,00	288,00
Cono canela	8	40	160	1.920	0,06	9,60	115,20
Cono menta	8	40	160	1.920	0,08	13,10	157,24
Helado de naranjilla	7	35	140	1.680	0,42	58,80	705,60
Helado de mora	7	35	140	1.680	0,48	67,20	806,40
Helado de fresa	7	35	140	1.680	0,42	58,80	705,60
Helado de maracuyá	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Helado de	7	35	140	1.680			

coco					0,48	67,20	806,40
Helado de arazá	7	35	140	1.680	0,38	53,20	638,40
Helado de kiwi	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Helado de manzana	7	35	140	1.680	0,41	57,40	688,80
Helado de pera	7	35	140	1.680	0,45	63,00	756,00
Helado de piña	7	35	140	1.680	0,41	57,40	688,80
Helado de guineo	7	35	140	1.680	0,36	50,40	604,80
Helado de sandia	7	35	140	1.680	0,49	68,60	823,20
Helado de durazno	7	35	140	1.680	0,48	67,20	806,40
Helado de guanábana	7	35	140	1.680	0,52	72,80	873,60
Helado de taxo	7	35	140	1.680	0,42	58,80	705,60
Helado de mango	7	35	140	1.680	0,59	82,60	991,20
Helado de naranja	7	35	140	1.680	0,56	78,40	940,80
Culis de fresa	15	75	300	3.600	0,03	9,00	108,00
Culis de mora	15	75	300	3.600	0,07	21,00	252,00
Culis de naranjilla	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Praliné de nueces	15	75	300	3.600	0,10	30,00	360,00
Jarabe de chocolate	15	75	300	3.600	0,10	30,43	365,15
Menta caramelizada	15	75	300	3.600	0,04	12,00	144,00
Polvo de oreo	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Nube de azúcar	15	75	300	3.600	0,03	9,00	108,00
Fruta picada	15	75	300	3.600	0,10	30,43	365,15
Manjar de leche	15	75	300	3.600	0,08	24,00	288,00
Helado ciudad canela	7	35	140	1.680	1,48	207,20	2.486,40
Helado de la pasión	7	35	140	1.680	1,72	240,80	2.889,60

Helado fresca la fresa	7	35	140	1.680	1,59	222,60	2.671,20
Helado del bosque	7	35	140	1.680	1,42	198,80	2.385,60
Helado decano	7	35	140	1.680	1,94	271,60	3.259,20
Total	384	1.920	7.680	92.160	9,65	1.483,77	17.805,23

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.7.2 Mano de obra directa

Tabla 20-4: Mano de obra directa

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO
Heladero	390,00	4.680,00
TOTALES:	390,00	4.680,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.7.3 Indirectos de fabricación

Tabla 21-4: Servicios basicos

Servicios básicos						
Tipo	Cantidad	Valor	Unidad	Costo	Trimestral	Anual
Luz	300	0,11	Kw/h	31,71	95,12	380,49
Teléfono	150	0,09	Mm	13,50	40,5	162
Internet	Ilimitado	30,00	Megas	30,00	90	360
Agua	31	0,49	M3	15,19	45,57	182,28
Total				90,40	271,19	1.084,77

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tabla 22-4: Depreciación activos fijos

Depreciación activos fijos				
Bien	Valor (sin iva)	Años vida	Valor residual	Valor a depreciar anual
Maquinaria y equipos	2.889,47	10	288,95	260,05
Equipo de computo	390,35	3	128,82	87,18
Muebles y enseres	408,77	10	40,88	36,79
Total	3.688,60		458,64	384,02

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.8 Determinación de activos fijos para producción**Tabla 23-4:** Activo fijo

Detalle	Valor
1. Inversiones en activos fijos	
Maquinaria y equipo	3.394,00
Equipo de computo	445,00
Muebles y enseres	796,00
Menaje y vajilla	396,00
Imprevistos (1%)	50,31
Total de activos fijos	5.081,31

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.3.9 Programa pre operativo**Tabla 23-4:** Gasto de experimentación

PRUEBAS	COSTO
Prueba conos 1	3,38
Prueba conos 2	2,93
Prueba helados	8,96

	TOTAL	15,27
	COSTO UNITARIO	5,09

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

4.4.1 Organización

Uno de los aspectos muy importantes dentro de la empresa es la organización estableciendo departamentos que designen áreas y ocupaciones para cada uno, el administrador es el encargado o tiene la autoridad de designar las actividades específicas para cada departamento

4.4.1.1 Organigrama Estructural

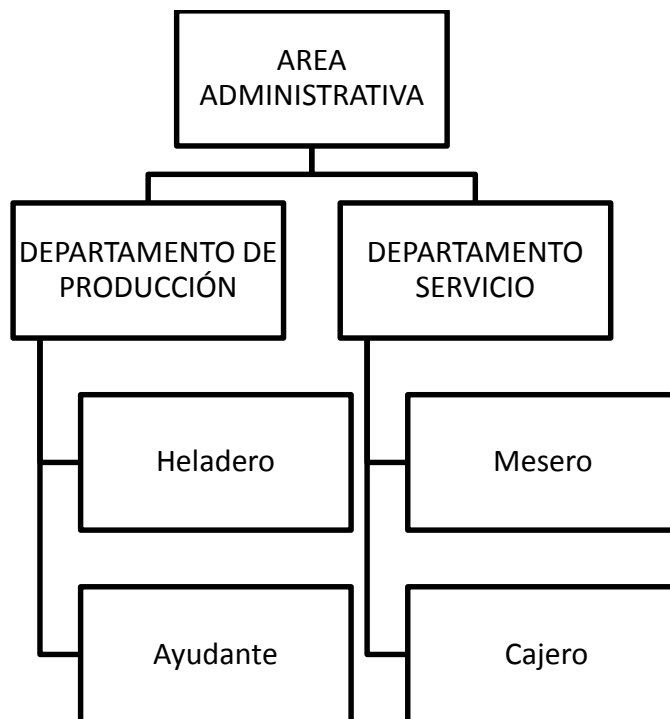


Gráfico 6-4: Organigrama estructural Área administrativa

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.4.1.2 Organigrama Funcional

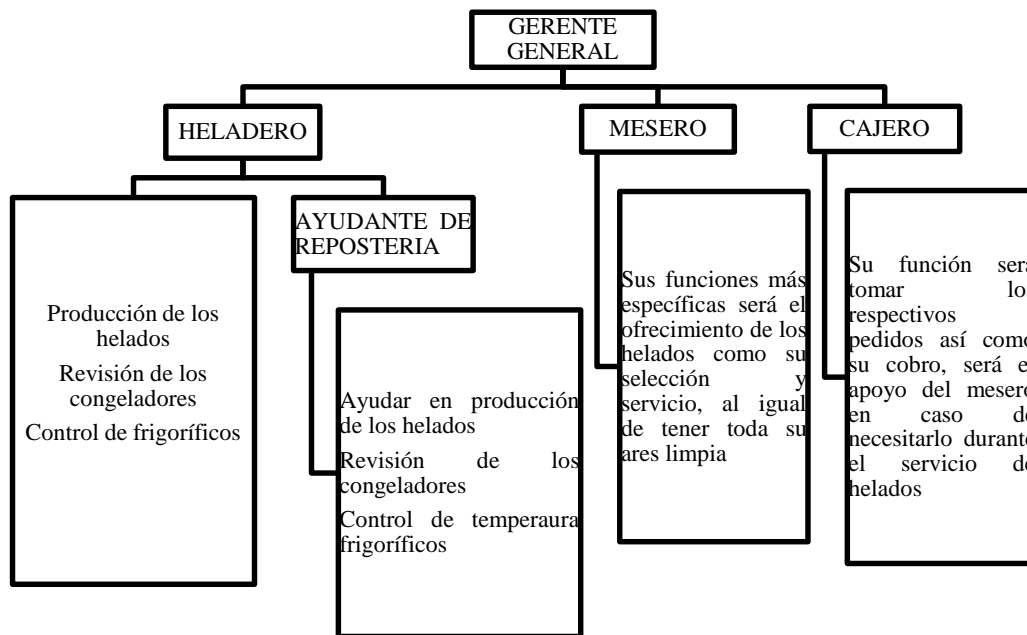


Gráfico 7-4: Organigrama funcional

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.4.1.3 Proceso de Selección y contratación del talento humano

Este proceso permite la selección del personal idóneo o adecuado para ocupar el puesto que se encuentre bacante, para su selección se seguirá el siguiente proceso.

Provisión del personal: dar a conocer que existe una vacante disponible.

Estudio del puesto vacante: estudio de las características necesarias para el puesto.

Reclutamiento: empieza la divulgación del puesto bacante fuera y dentro de la empresa, en periódicos, anuncian, hojas volantes

Preselección: análisis de todas las carpetas recibidas durante el periodo de reclutamiento, revisión de todos los aspectos profesionales y personales.

Pruebas de selección: realizar pruebas dentro del establecimiento para su adaptación y selección

Decisión: valorar los perfiles obtenidos junto con los perfiles preestablecidos, y elegir a la persona más acorde a los perfiles necesitados.

Contratación: realizar todo el proceso formal de acuerdo a la ley

Incorporación: acoger al nuevo equipo de trabajo, realizar un curso de información de la empresa

FICHAS PROFESIOGRÁFICAS

Área administrativa

Nombre del empleado:		1.
Cargo:	Gerente	
Horario:	12:00-20:00	
Jornada:	lunes a sábado	

Descriptivo

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades de la heladería, instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo donde haya una armonía entre el equipo

2. Equipo de trabajo

Hojas, computador, impresora, esfero, lápices, libros, tarjetas, perforadora, grapadora

3. Requisitos generales

Estudio primario

Estudio secundario

Cursos realizados

Conocimientos en administración

Manejo de software

4. Condiciones de trabajo

Oficina lugar no muy amplio, sin ruido, ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades

Instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo

Llevar los registros contables

Promoción en ventas

Elaboración de turnos

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con las manos,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Área de producción

Nombre del empleado:	
Cargo:	Chef heladero
Horario:	10:00-18:00
Jornada:	lunes a sábado

1.

Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo,

2. Equipo de trabajo

Equipos y materiales de cocina

3. Requisitos generales

Estudios primarios

Conocimiento en cocina

Conocimientos en la fabricación de helados

Conocimiento en higiene y sanitación

Manejo equipos

4. Condiciones de trabajo

Ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Producción de helados, Requisición de MP, manejar hojas de compras,

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Área de servicio

Nombre del empleado:	
Cargo:	Mesero
Horario:	12:00-20:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo, ser amable, respetuoso con los clientes y compañeros de trabajo.

2. Equipos de trabajo

Limpiones, congeladores, mesas, sillas, en si todo el área del restaurante

3. Requisitos generales

Estudios primarios como mínimos

Conocimientos higiene y sanitación

Conocimientos en servicio

4. Condiciones de trabajo

Área amplia, iluminación, ventilación, área comfortable

5. Actividades

Servicio de helados, Limpieza de todo el área de la heladería

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Nombre del empleado:	
Cargo:	Cajero
Horario:	12:00-20:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo, ser amable, respetuoso con los clientes y compañeros de trabajo.

2. Equipo de trabajo

Máquina registradora, hojas, esfero, congeladores

3. Requisitos generales

Estudios primarios como mínimos

Conocimientos higiene y sanitación

Conocimientos en servicio

4. Condiciones de trabajo

Área amplia, iluminación, ventilación, área comfortable

5. Actividades

Tomar las comandas

Realizar los cobros

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

4.4.1.4 Manual de funciones

4.4.2 Marco Legal

La heladería “DECONOS” será una empresa que este estrictamente regidas a las leyes vigentes de la República del Ecuador según la constitución del Ecuador aprobada el 28

de Agosto del 2008, por lo tanto se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto.

Artículo 66. Se reconoce y garantizará a las personas.

Numeral 15.- El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental.

Artículo 83. Son deberes y responsabilidades de los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la constitución y la ley:

Numeral 6.- Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos de modo racional, sustentable y sostenible.

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

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

En base a los artículos ya mencionados y las proporciones de nuestra empresa, al estar dedicado a los servicios de alimentación dentro de la ciudad del puyo y a la vez en contacto directo con los clientes, por solo contar con un personal laboral de 3 personas, se ha determinado que la misma es una pequeña empresa,

Requisitos legales para su constitución y funcionamiento.

Los requisitos necesarios para el funcionamiento y constitución de nuestra empresa se detallan a continuación:

En la ley de turismo suscrita en el decreto ejecutivo 1424, registro oficial 309 del 19 de Abril del 2011, se tomaron los siguientes artículos, que permitirán la constitución legal del proyecto a emprender.

En el artículo 5 se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- Alojamiento
- Servicio de alimentos y bebidas
- Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del alojamiento
- La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

En el artículo 8. Nos detalla que para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

En el artículo 9. Nos dice que el registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los

requisitos que establece el Reglamento de esta ley. En el registro se establecerá la clasificación y la categoría que le corresponda.

Los encargados de entregar la licencia única anual de funcionamiento están detallados en el artículo.10 que dice: El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos la Licencia Única Anual de Funcionamiento, lo que les permitirá:

- Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley
- Dar publicidad a su categoría
- Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento
- Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra.
- No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

Requisito previo para la operación:

En el Art. 55 Para el inicio y ejercicio de las actividades turísticas se requiere además del registro de turismo, la licencia única anual de funcionamiento, la misma que constituye la autorización legal a los establecimientos dedicados a la prestación de los servicios turísticos, sin la cual no podrán operar, y tendrá vigencia durante el año en que se la otorgue y los sesenta días calendario del año siguiente.

Art. 56.- Derechos por la obtención de la licencia única anual de funcionamiento: A la persona natural o jurídica en cuyo beneficio se ha expedido la licencia única anual de

funcionamiento, le acceden todos los derechos establecidos en el artículo 10 de la Ley de Turismo.

Art. 60.- Pago de la licencia: El valor que deberá pagarse es igual al valor que se paga por registro. En los municipios descentralizados el valor será fijado mediante la expedición de la ordenanza correspondiente.

Requisitos legales

Para la obtención del RUC (registro único de contribuyentes) de personas jurídicas se requiere:

- Formulario 01A y 01B suscritos por el representante legal
- Original y copia de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil
- Original y copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención
- Original y copia del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.
- Original y copia, de la escritura pública o del contrato social otorgado ante notario o juez. f) Original y copia del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia del nombramiento del representante legal, notariado y con reconocimiento de firmas.
- Original y copia del nombramiento del representante legal avalado por el organismo ante el cual la organización no gubernamental sin fin de lucro se encuentra registrada: Ministerios o TSE
- Original y copia de la hoja de datos generales otorgada por la Súper Intendencia de Compañías.

Patente municipal:

Formulario de solicitud de patente. El formulario de solicitud será adquirido en la Tesorería Municipal y llenado por el interesado o por el personal de Rentas, con los siguientes datos:

- Fecha de presentación.
- Nombres completos de propietarios de la actividad económica o representante legal de la misma. iii
- Numero de cedula.
- Papeleta de votación
- Numero de RUC o RISE
- Nacionalidad
- Dirección domiciliaria del propietario o representante legal
- Actividad económica a la que se dedica
- Razón social con que opere
- Capital en operación (total activos menos pasivos corrientes)
- Ubicación del establecimiento
- Firma autorizada del declarante
- Copia de Acta de Constitución cuando la actividad tiene personería jurídica
- Copia de cedula y papeleta de votación del representante legal
- Copia de RUC o RISE
- Permiso del Cuerpo de Bomberos

Permisos sanitarios

Para obtenerlo, se presenta en la Jefatura Provincial de Salud lo siguiente:

- Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de Control Sanitario.
- Comprobante de pago de patente del año.
- Permiso sanitario de funcionamiento.
- Certificado(s) de salud.
- Informe de control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.

- Copia de cedula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.

Registro Actividad Turística

Las personas naturales o jurídicas para registrarse y clasificarse en el Ministerio de Turismo deberán presentar la correspondiente solicitud, en el formulario entregado por la corporación, acompañado de los siguientes documentos:

- Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas.
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito de la persona jurídica solicitante en la oficina de Registro Mercantil.
- Copia del RUC o RISE
- Copia de la cedula de identidad
- Copia de la papeleta de votación
- Certificado de instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial motivo de la solicitud
- Registro único de contribuyentes o cedula de ciudadanía o de identidad, según sea la persona natural ecuatoriana o extranjera solicitante
- Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado
- Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia)
- Declaración juramentada de activos fijos para cancelación de 1 por mil

Una vez recibida la solicitud, el departamento correspondiente verificará si esta ha sido presentada en debida forma y dispondrá la visita de inspección previa a la clasificación

Licencia Anual de Funcionamiento

Para obtener la licencia anual de funcionamiento los requerimientos son:

- Solicitud de Registro de Catastro Turístico dirigida al Señor Alcalde
- Certificado de registro conferido por el Ministerio de Turismo

- Patente municipal actualizada
- Certificado actualizado de afiliación a la Cámara de Turismo Provincial (tramite opcional)
- Copia certificada del RUC o RISE
- Lista de precios del establecimiento turístico
- Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento.
- Afiliación a la Cámara de Turismo Provincial

4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento

Tabla 25-4: Gastos de organización

Gastos de organización	
Tipo	Gasto anual
Inscripción del negocio a la junta del artesano	-
Tasa de habilitación de establecimiento	30
Notaria	30
Bomberos	10
Arcsa	84,26
Municipio (patente)	60
Permisos	30
Total	214,26

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.4.4 Mitigar el impacto ambiental

Tabla 26-4: Mitigar el impacto ambiental

Elementos afectados	Impacto	Ideas para mitigar	Requerimientos	Costo
<i>Agua</i>	Contaminación causado por el proceso de producción	Ser cuidadosos al utilizar el agua, no desperdiciando, no dejar la llave abierta. Utilizar llaves que regulen el flujo del agua	Laves de agua	\$35,00

<i>Aire</i>	Contaminación causado por el proceso de producción dejando partículas de olores en el ambiente	Campana de extracción de olores. Utilizar ventiladores para que exista circulación de aire. No utilizar aerosoles o elementos que produzcan olores	Campana Ventilador	\$500,00
<i>Suelo</i>	Desechos orgánicos e inorgánicos salientes en el proceso de producción	Utilizar con moderación el plástico fil, papel aluminio. Utilizar tuppens para almacenar productos, no almacenar en fundas No utilizar tarrinas desechables. Tachos de basura para su reciclado Etiquetado de contenedores y ares de la heladería	Tuppens Tachos de basura Rótulos	\$100,00
Total				\$635,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.4.4.1 Acciones remediales

Tabla 27-4: Acciones remediales 3R

Detalle	Reciclar	Reducir	Reutilizar
Fundas plásticas		X	
Contenedores	X		X
Tuppens	X		X
Cartones	X	X	X
Papel aluminio	X	X	

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

La heladería DECONOS tiene la obligación de cuidar el medio ambiente, aplicando acciones remediales, aplicando las 3Rs, reciclar, reducir, reutilizar.

Las fundas plásticas se trataran de no utilizar, se utilizara solo para el depósito de basura, no será utilizado para guardar o empacar productos.

Tuppers estos contenedores son de mucha ayuda ya que son reciclables y reutilizarlos después de ser utilizados se puede lavar y utilizarlo nuevamente, se utilizara para almacenar productos perecederos y no perecederos

Los cartones se pueden reciclar para luego venderlas, tratar de utilizar menos

El papel aluminio se tratara de utilizar menos y reciclar.

4.5 Estudio Financiero

4.5.1 Análisis de la inversión

Para inicio del micro emprendimiento y continuar con el desarrollo, es necesario contar con una inversión inicial, en cual nos permite conocer los recursos económico a necesitar, siendo el punto de partida de dicho negocio o emprendimiento

Tabla 28-4: Inversión del proyecto

A. INVERSIONES DEL PROYECTO			
RUBROS	INVERSION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSION
1. INVERSIONES FIJAS			
MAQUINARIA Y EQUIPO		3.394,00	3.394,00
EQUIPO DE COMPUTO		445,00	445,00
MUEBLES Y ENSERES		796,00	796,00
MENAJE Y VAJILLA		396,00	396,00
IMPREVISTOS (1%)		50,31	50,31
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		214,26	214,26
GASTOS DE INSTALACIÓN		94,00	94,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		131,33	131,33
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		15,27	15,27

IMPREVISTOS (1%)		4,55	4,55
3. CAPITAL DE TRABAJO			
MATERIA PRIMA		4.451,31	4.451,31
MATERIALES INDIRECTOS		320,40	320,40
MANO DE OBRA DIRECTA		568,62	568,62
MANO DE OBRA INDIRECTA		1.137,24	1.137,24
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		18,00	18,00
SERVICIOS BÁSICOS		271,19	271,19
GASTO ARRIENDO		450,00	450,00
SUELDOS ADMINISTRATIVOS(sueldos)		1.749,60	1.749,60
SUMINISTROS Y MATERIALES		244,77	244,77
CAJA - BANCOS	300,00		300,00
CONTINGENCIA (1%)		95,11	95,11
TOTAL DE INVERSION	300,00	14.846,96	15.146,96

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.1.1 Fuentes y usos

La siguiente tabla permite identificar el valor del préstamo con el cual se puede iniciar, por lo tanto se detalla las distintas fuentes de financiamiento y sus rubros.

Tabla 29-4: Fuentes y usos

Fuentes y usos				
Rubros	Usos de fondos	Fuentes de financiamiento		
		Rec. propio	Banco	Proveedores
1. Inversiones fijas				
Maquinaria y equipo	3.394,00		3.394,00	
Equipo de computo	445,00		445,00	
Muebles y enseres	796,00		796,00	
Menaje y vajilla	396,00		396,00	
Imprevistos (1%)	50,31		50,31	
2. Activos diferidos				
gastos de organización	214,26		214,26	

gastos de instalación	94,00		94,00	
gastos de publicidad	131,33		131,33	
gastos de experimentación	15,27		15,27	
Imprevistos (1%)	4,55		4,55	
3. Capital de trabajo				
materia prima	4.451,31			4.451,31
materiales indirectos	320,40		320,40	
mano de obra directa	568,62		568,62	
mano de obra indirecta	1.137,24		1.137,24	
combustibles y lubricantes	18,00		18,00	
servicios básicos	271,19		271,19	
gasto arriendo	450,00		450,00	
sueldos administrativos(sueldos)	1.749,60		1.749,60	
suministros y materiales	244,77		244,77	
caja - bancos	300,00	300,00		
Contingencia (1%)	95,11		95,11	
total	15.146,96	300,00	10.395,65	4.451,31

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.2 Presupuestos

4.5.2.1 Presupuestos de costos de producción

Tabla 30-4: Costos de producción

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Materia prima	17.805,23	18.537,02	19.298,89	20.092,08	20.917,86
Mano de obra directa	6.823,44	7.103,88	7.395,85	7.699,82	8.016,29
<i>Costos indirectos de fabricación</i>					

Materiales indirectos	106,80	111,19	115,76	120,52	125,47
Gastos generales de fabricación					
Combustibles y lubricantes	72,00	74,96	78,04	81,25	84,59
Mantenimiento	350,00	364,39	379,36	394,95	411,19
Servicios básicos	542,38	564,68	587,88	612,05	637,20
Suministros y materiales	244,77	254,83	265,30	276,21	287,56
Gasto de experimentación	30,54	31,79	33,10	34,46	35,87
Depreciación maquinaria y equipo	260,05	260,05	260,05	260,05	260,05
Contingencia 1%		95,11	95,11	95,11	95,11
Total costos de producción	25.715,10	26.877,79	27.989,25	29.146,39	30.351,08

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.2.2 Presupuesto de gastos de administración

Tabla 31-4: Gasto administrativo

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Gastos de administración					
Gasto arriendo	1.350,00	1.405,49	1.463,25	1.523,39	1.586,00
Gasto organización	214,26	223,07	223,07	232,23	241,78
Servicios básicos	271,19	282,34	293,94	306,02	318,60
Sueldos	6.998,40	7.286,03	7.585,49	7.897,25	8.221,83
Depreciación muebles y enseres		18,39	18,39	18,39	18,39
Depreciación equipo de computo		87,18	87,18	87,18	87,18
Amortización de gastos diferidos	738,27	147,65	147,65	147,65	147,65
Imprevistos 1%	4,55	4,74	4,93	5,13	5,34
Total gastos administración	9.576,67	9.243,74	9.612,76	10.006,11	10.415,64

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.2.3 Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 32-4: Presupuesto de gastos de ventas

Gasto de ventas					
Publicidad	394,00	410,19	427,05	444,60	462,88
Sueldos	6.823,44	7.103,88	7.395,85	7.699,82	8.016,29
Depreciación muebles y enseres		18,39	18,39	18,39	18,39
Servicios básicos	271,19	282,34	293,94	306,02	318,60
Imprevistos 1%	50,31	52,38	54,53	56,77	59,10
Total gasto de ventas	7.538,94	7.830,40	8.152,98	8.488,83	8.838,47

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.2.4 Presupuesto de gastos financieros

Tabla 33-4: Gastos financieros

4. Gastos financieros			
Interés bancario	1.247,48	831,65	415,83
Total gastos financieros	1.247,48	831,65	415,83

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.3 Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 34-4: Estado de resultados

Estado proforma de resultados					
Rubros	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas netas	49.200,00	51.222,12	53.327,35	55.519,10	57.800,94
(-) costo de producción	25.715,10	26.877,79	27.989,25	29.146,39	30.351,08
(=) utilidad bruta	23.484,90	24.344,33	25.338,10	26.372,72	27.449,86

(-) gasto de administración	9.576,67	9.243,74	9.612,76	10.006,11	10.415,64
(-) gasto de ventas	7.538,94	7.830,40	8.152,98	8.488,83	8.838,47
(=)utilidad operativa	6.369,29	7.270,19	7.572,36	7.877,78	8.195,75
(-) gasto financiero		831,65	415,83	-	
(=) resultado utilidad y/o pérdida	6.369,29	6.438,54	7.156,53	7.877,78	8.195,75
(-) reparto de utilidades					
(-) impuesto renta					
(=) utilidad neta	6.369,29	6.438,54	7.156,53	7.877,78	8.195,75

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.4 Estado de Situación Financiera

Tabla 35-4: Balance general

Tabla n° balance general						
Detalle	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activo						
Activo corriente (capital de trabajo)	9606,24	13942,89	11311,51	8683,39	9533,03	10395,74
Activo fijo	5081,31	5081,31	5081,31	5081,31	5081,31	5081,31
Depreciación acumulada		-384,02	-768,04	-1152,06	-1536,08	-1920,10
Diferidos (valor amortización anual)	738,27	590,62	442,96	295,31	147,65	0,00
Total activos	15425,82	19230,79	16067,74	12907,94	13225,91	13556,95
Pasivos						
Pasivo corriente (interés bancario)		831,65	415,83	0,00		
Pasivo largo/plazo (crédito bancario)	10395,65	6930,44	3465,22			
Total pasivo	10395,65	7762,09	3881,04	0,00	0,00	0,00
Patrimonio						
Capital	5030,17	5030,17	5030,17	5030,17	5030,17	5030,17
Resultado del ejercicio (utilidad neta)		6438,54	7156,53	7877,78	8195,75	8526,79
Total patrimonio	5030,17	11468,70	12186,70	12907,94	13225,91	13556,95
Total pasivo +patrimonio	15425,82	19230,79	16067,74	12907,94	13225,91	13556,95

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.5 Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 36-4: Estado de Flujo del Efectivo

	RUBROS	0	1	2	3	4	5
(+)	Ventas		49.200,00	51.222,12	53.327,35	55.519,10	57.800,94
(-)	Costos Producción		25.715,10	26.877,79	27.989,25	29.146,39	30.351,08
(-)	Gasto Administrativo		9.576,67	9.243,74	9.612,76	10.006,11	10.415,64
(-)	Gasto Ventas		7.538,94	7.830,40	8.152,98	8.488,83	8.838,47
(-)	Gasto Financieros		1.247,48	831,65	415,83		
(.)	Amortización act. Diferido		147,65	147,65	147,65	147,65	147,65
(=)	Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		5.121,81	6.438,54	7.156,53	7.877,78	8.195,75
(=)	Utilidad Neta		5.121,81	6.438,54	7.156,53	7.877,78	8.195,75
(+)	Depreciaciones		384,02	384,02	384,02	384,02	384,02
(+)	Amort.Act.Nominal		147,65	147,65	147,65	147,65	147,65
(-)	Inversión Maq. Y Equip.	3.394,00					
(-)	Inv. Terreno y Obra Fisica						
(-)	Inversión Otros	1.637,00					
(-)	Inv. Act. Nominal	459,41					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	9.606,24					
(-)	Vehículo						
(-)	Imprevisto	50,31					
(+)	Recup. Capital Trabajo						
(+)	Préstamo						
(-)	Amort. Préstamo		-3.465,22	-3.465,22	-3.465,22		
	FLUJO DE CAJA	15.146,96	2.188,26	3.504,99	4.222,99	8.409,45	8.727,42

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis: En el cuadro anterior se puede observar el incremento del flujo de caja, cada año, obteniendo en el primer año \$2188,26 finalizando en el quinto año con \$8727,42

4.5.6 Evaluación Económica

Tabla 37-4: Estado de Flujo del Efectivo VPN

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESO/VENTAS	49.200,00	51.222,12	53.327,35	55.519,10	57.800,94	60.176,56
Costos	25.715,10	26.877,79	27.989,25	29.146,39	30.351,08	31.605,29
Flujo neto	23.484,90	24.344,33	25.338,10	26.372,72	27.449,86	28.571,27

Iop	12%
	Propuesta A
VPB	247.843,01
VPC	129.994,16
R B/C	1,91
VPN	117.848,8

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis.- El resultado enseña que por cada dólar de deuda a corto plazo tenemos \$1,91 dólares para cancelar la misma, lo que nos da a conocer que el micro emprendimiento no tiene problema en desarrollarse.

Determinación de la evaluación económica

Permite evaluar y determinar la situación económica de la empresa dando a conocer la solvencia, el endeudamiento y su rentabilidad.

Tabla 38-4: Evaluación económica

Detalle	Año 0	Año 1
Activo		
Activo corriente (capital de trabajo)	9606,24	13942,89
Activo fijo	5081,31	5081,31

Depreciación acumulada		-384,02
Diferidos (valor amortización anual)	738,27	590,62
Total activos	15425,82	19230,79
Pasivos		
Pasivo corriente (interés bancario)		831,65
Pasivo largo/plazo (crédito bancario)	10395,65	6930,44
Total pasivo	10395,65	7762,09
Patrimonio		
Capital	5030,17	5030,17
Resultado del ejercicio (utilidad neta)		6438,54
Total patrimonio	5030,17	11468,70
Total pasivo +patrimonio	15425,82	19230,79

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.7 Evaluación Financiera

Para determinar si el proyecto en marcha es rentable se debe aplicar indicadores financieros, que determinan la viabilidad del negocio, por lo cual se aplicara el VAN, TIR, TMR, PRI, R/C Y EL PUNTO DE EQUILIBRIO.

Calculo Valor Actual Neto (VAN)

Indicador de rentabilidad del proyecto.

Tabla 39-4: Determinación del van

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)			
Nº	FNE	$(1 + i)^n$	FNE / $(1 + i)^n$
INVERSION	15.146,96		15.146,96
1	2.188,26	1,12	1.953,81
2	3.504,99	1,25	2.794,16
3	4.222,99	1,40	3.005,84
4	8.409,45	1,57	5.344,36

5	8.727,42	1,76	4.952,17
TOTAL			2.903,38

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis: VAN en el resultado de la suma de los cinco años de flujo de caja

Cálculo De La Tasa Interna De Retorno (TIR)

Tabla 40-4: Determinación del TIR

AÑO	FNE
0	- 15.146,96
1	2.188,26
2	3.504,99
3	4.222,99
4	8.409,45
5	8.727,42
TIR	18%

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Tasa mínima de retorno

Tabla 41-4: Determinación de la tasa mínima de retorno

(Tmr) tasa mínima de retorno		
Años	Flujo operacional	Van
		18%
Inversión inicial	- 15.146,96	- 15.146,96
1	2.188,26	1.854,46
2	3.504,99	2.970,33
3	4.222,99	3.578,80
4	8.409,45	7.126,65

	5	8.727,42	7.396,12
Total		11.906,16	7.779,41

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Análisis: Para la creación de la heladería el 18% es la tasa mínima de rendimiento

Cálculo Del Periodo De Retorno De La Inversión (**PRI**)

Tabla 42-4: Determinación del PRI

Periodo de recuperación de la inversión (pri)					
Años	Flujos operativos	Flujo neto	Diferencia entre flujos e inversión	Parcial del año	Pri
0	15.146,96	-			
1	2.188,26	2.188,26	2.188,26		
2	3.504,99	5.693,26	5.693,26	1,62	2,62
3	4.222,99	9.916,25	9.916,25	2,35	3,35
4	8.409,45	18.325,70	18.325,70	2,18	3,18
5	8.727,42	27.053,12	27.053,12	3,10	4,10
Total	11.906,16			9,25	13,25

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Relación beneficio costo

Tabla 43-4: Relación beneficio costo

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
Nº	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	15.146,96	-	

1		51.222,12	26.877,79
2		53.327,35	27.989,25
3		55.519,10	29.146,39
4		57.800,94	30.351,08
5		60.176,56	31.605,29
		TOTAL INGRESO	164.497,21
		TOTAL COSTO	86.345,37
		(=) COSTO + INVERSIÓN	71.198,41

RB/C	1,91
-------------	-------------

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio permitirá conocer cuántas unidades debo generar para obtener una utilidad deseada, a partir de la cantidad de ventas el micro emprendimiento es rentable.

Tabla 44-4: Determinación del punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	9.606,24
PRECIO	0,98
COSTO VARIABLE	0,23
PUNTO DE EQUILIBRIO	12.767,20
UTILIDAD	0

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Utilidad a ofertar en el establecimiento

Tabla 45-4: Utilidad a ofertar en el establecimiento

UNIDADES	VENTAS	COSTO	UTILIDADES
1.920	1.885,71	10.047,32	- 8.161,60
3.840	3.771,43	10.488,39	- 6.716,96
5.760	5.657,14	10.929,47	- 5.272,33
7.680	7.542,86	11.370,55	- 3.827,69
9.600	9.428,57	11.811,62	- 2.383,05
11.520	11.314,29	12.252,70	- 938,41
13.440	13.200,00	12.693,78	506,22
15.360	15.085,71	13.134,85	1.950,86
17.280	16.971,43	13.575,93	3.395,50
19.200	18.857,14	14.017,01	4.840,14
21.120	20.742,86	14.458,08	6.284,78
23.040	22.628,57	14.899,16	7.729,41
24.960	24.514,29	15.340,24	9.174,05
26.880	26.400,00	15.781,31	10.618,69
28.800	28.285,71	16.222,39	12.063,33

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

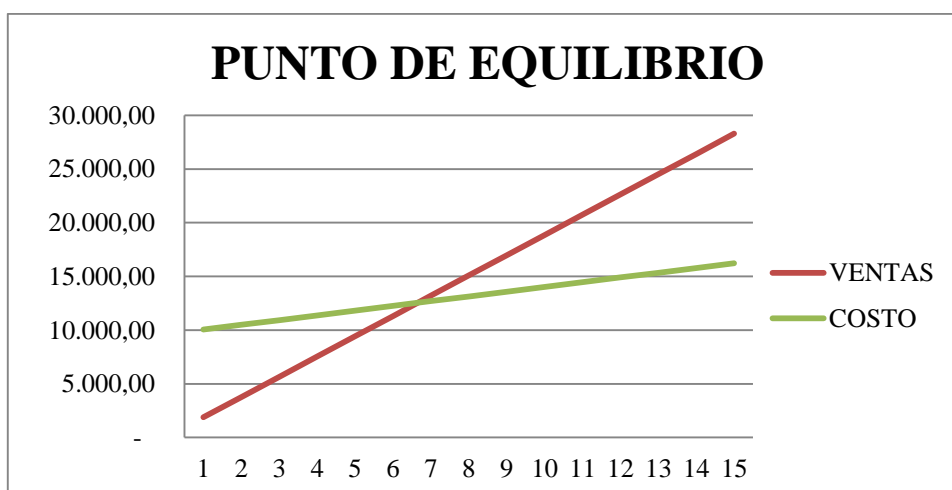


Gráfico 8-4: Punto de equilibrio

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

Se puede determinar y analizar en el punto de equilibrio se podrá ver utilidades al haber obtenido \$13.200,00 dólares de ventas, con un costo de \$12.693,78 dejándonos como utilidades netas \$506,22 dólares.

4.5.8 Evaluación Social

La evaluación Social nos da a conocer el porcentaje que nuestro proyecto aporta a disminuir el desempleo en este caso de la provincia de Pastaza. Tomando datos históricos de desempleo en la provincia y el número de empleados con el que contara la heladería.

Tabla 46-4: Determinación de la evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN PASTAZA	62.016	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,0048%

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

4.5.9 Evaluación Ambiental

Tabla 47-4: Evaluación ambiental

Elementos afectados	Impacto	Ideas para mitigar	Requerimientos	Costo
Agua	Contaminación causado por el proceso de producción	Ser cuidadosos al utilizar el agua, no desperdiciando, no dejar la llave abierta. Utilizar llaves que	Laves de agua	\$35,00

		regulen el flujo del agua		
<i>Aire</i>	Contaminación causado por el proceso de producción dejando partículas de olores en el ambiente	Campana de extracción de olores. Utilizar ventiladores para que exista circulación de aire. No utilizar aerosoles o elementos que produzcan olores	Campana Ventilador	\$500,00
<i>Suelo</i>	Desechos orgánicos e inorgánicos salientes en el proceso de producción	Utilizar con moderación el plástico fil, papel aluminio. Utilizar tappers para almacenar productos, no almacenar en fundas No utilizar tarrinas desechables. Tachos de basura para su reciclado Etiquetado de contenedores y ares de la heladería	Tappers Tachos de basura Rótulos	\$100,00
Total				\$635,00

Realizado por: (Cajahuishca , 2017)

CONCLUSIONES

- Posteriormente de haber realizado el estudio de mercado y obtenido información por medio de las encuestas realizadas a un grupo objetivo, se concluye que en el cantón Puyo es un lugar óptimo para la implementación de una heladería artesanal con conos de sabores, con una aceptabilidad de. 93%, porcentaje que permite dar paso a la creación de la heladería artesanal.
- Mediante formulaciones y pruebas realizadas, se llegó a obtener una fórmula para la creación de helados y conos de sabores, las propiedades de cada helado tiene un porcentaje idóneo al que se debe llegar en su exactitud. Al utilizar fruta natural, la cantidad de ingredientes a utilizar son variables dependiendo de cada helado
- Se puede concluir citando que el emprendimiento es económico y financieramente viable, al lograr obtener los siguientes resultados, valor actual neto \$ 2.903,38; tasa interna de retorno con un 18%; con una tasa de beneficio costo de \$1,91 el periodo de recuperación será desde el primer año

RECOMENDACIONES

- Es de gran importancia la innovación y la creatividad dentro emprendimiento, esto nos permitirá captar nuevos cliente, mejorar la calidad del producto, haciendo que el producto sea único y especial.
- Es recomendable cumplir con exactitud las recetas pasmadas, ya que es formula única, esto permitirá no altera los sabores y calidad del helado, utilizar productos de calidad y maquinarias adecuadas para su producción.
- Al contar un estudio financiero económicamente y financieramente rentable, es recomendable poner en marcha el emprendimiento, y no tenerlo solo en un documento.

BIBLIOGRAFÍA

- Beyer, R.** (03 de 2013). Obtenido de <https://www.curistoria.com/2013/05/quien-invento-el-cono-de-helado.html>
- Cajahuishca , R. M.** (11 de 2017). Riobamba , Riobamba , Ecuador .
- Calderón , T.** (30 de diciembre de 2014). *es.slideshare.net*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/TomsCaldern/universo-poblacin-y-muestra>
- Corvitto, A.** (2004). *LOS SECRETOS DEL HELADO el helado sin secretos* .
Barcelona, España : VILBO EDICIONES Y PUBLICIDAD S.L.
- Flores , V.** (19 de 05 de 2014). *el cuchillo sin filo*. Obtenido de <https://elcuchillosinfilo.wordpress.com/2014/05/19/vamos-por-el-cono/>
- Landra , L., & Landra , M.** (2001). *Como hacer Los Helados en casa con y sin heladera*. España : Editorial de Vecchi, S.A.
- Lopez , C.** (22 de 08 de 2016). *Directo al paladar* . Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/veranocartedor/ideas-de-topping-para-helado-que-seguro-tenes-en-casa>
- Maisanche , F.** (16 de 09 de 2016). *El Comercio* . Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/salcedo-tradicion-venta-helados-cotopaxi.html>
- Mancebo Somosa , M. J.** (2014). *Helados caseros*. España : Autor-Editor .
- Roser, R. S., & Mestres Lagarriga , J.** (31 de 12 de 2004). *books.google.com*.
Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=l5kpzUzUcikC&dq=helados+definici%C3%B3n&source=gbs_navlinks_s
- Sanz, E.** (26 de 11 de 2015). *muy interesante* . Obtenido de <https://www.muyinteresante.es/curiosidades/preguntas-respuestas/cuantos-tipos-de-helados-existen-801373368460>

ANEXOS

Anexo A: Encuesta



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA



Objetivo: Obtener información para la determinación de gustos y preferencias del mercado objetivo para la creación de una heladería

Introducción: Marque con una X una de las respuestas más indicadas para usted.

1. **¿Usted consume helados?**
a) SI b) NO
2. **Si su respuesta es SI, ¿cuántos consume aproximadamente al mes?**
a) 4 c) 8
b) 6 d) Más de 10
3. **Si su respuesta es NO, ¿cuál es la razón por la que no consume?**
a) Tiene un alto contenido de grasas
b) No son saludables
c) No tolero la sensación de frío
d) Restricciones médicas
4. **¿Cuánto es su valor de consumo en helados?**
a) 1.00 c) 2.00
b) 1.50 d) 2.50
5. **Según la elaboración de los helados ¿cuáles prefiere?**
a) Helados artesanales
b) Helados industriales
6. **¿Qué tipo de helado usted prefiere consumir?**
a) Helado de crema o nata
b) Helados de leche
c) Helados de agua
7. **¿Le gustaría consumir conos de sabores?**
a) SI b) NO
Si su respuesta es SÍ ¿Qué sabores de conos le gustaría? (marque 3 ítems)
a) Mora f) Chocolate
b) Canela g) Coco
c) Naranja h) Nuez
d) Fresa i) Almendras
e) Café
8. **¿Qué tipo de helado ha consumido últimamente?**
a) Helados Pingüino c) ~~Nice Cream~~
b) Helados Topsy d) Helados artesanales
¿Si su respuesta es la opción d indique cuál?
.....
9. **¿Qué promociones le gustaría recibir de la heladería?**
a) Descuentos al consumidor frecuente
b) Aderezo gratis al que invite a un amigo
c) Helado gratis al cumpleaños
d) Descuentos por más de 10 helados
10. **¿Le gustaría un servicio a domicilio?**
a) SI b) NO
11. **¿Por qué medio le gustaría obtener información acerca de la heladería?**
a) Redes sociales c) Hojas volantes
b) Afiches d) Tarjetas
12. **¿Usted está de acuerdo en la apertura de este servicio de heladería?**
a) Si b) No

Gracias por brindarnos su tiempo

Anexo B: Recetas

DECONOS HELADERÍA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO MORA							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.		\$ 1,10	\$ 0,13	
	Mantequilla	60	g.	500	g.		\$ 2,25	\$ 0,27	
	Azúcar	100	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,10	
	Huevos	60	g.	60	g.		\$ 0,12	\$ 0,12	
	Mora	180	g.	454	g.		\$ 1,00	\$ 0,40	
1. Llevar a cocción la mora junto con el azúcar, hasta obtener un coulis, licuar y tamizar.							C. Variable	\$ 1,01	
2. Derretir la mantequilla e incorporar al coulis.							Varios 8%	\$ 0,08	
3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea.							C. Total	\$ 1,09	
4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos.							C. Por pax	\$ 0,07	
5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,10	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERÍA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO FRESA							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.		\$ 1,10	\$ 0,13	
	Mantequilla	60	g.	500	g.		\$ 2,25	\$ 0,27	
	Azúcar	100	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,10	
	Huevos	60	g.	60	g.		\$ 0,12	\$ 0,12	
	Fresa	180	g.	454	g.		\$ 0,60	\$ 0,24	
1. Llevar a cocción las fresas junto con el azúcar, hasta obtener un coulis, licuar y tamizar.							C. Variable	\$ 0,85	
2. Derretir la mantequilla e incorporar al coulis.							Varios 8%	\$ 0,07	
3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea.							C. Total	\$ 0,92	
4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos.							C. Por pax	\$ 0,06	
5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,08	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERÍA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO MARACUYA							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración			Congelación	Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	HARINA	120	g.	1000	g.		\$ 1,10	\$ 0,13	
	MANTEQUILLA	60	g.	500	g.		\$ 2,25	\$ 0,27	
	AZÚCAR	100	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,10	
	HUEVOS	60	g.	60	g.		\$ 0,12	\$ 0,12	
	MARACUYA PULPA	140	ml.	500	ml.		\$ 2,00	\$ 0,56	
1. Llevar a cocción la maracuyá junto con el azúcar, hasta obtener un coulis, licuar y tamizar. 2. Derretir la mantequilla e incorporar al coulis. 3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 1,18	
							Varios 8%	\$ 0,09	
							C. Total	\$ 1,27	
							C. Por pax	\$ 0,08	
							C.I.F 33%	\$ 0,03	
							P. Venta	\$ 0,11	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERÍA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO NARANJILLA							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración			Congelación	Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.		\$ 1,10	\$ 0,13	
	Mantequilla	60	g.	500	g.		\$ 2,25	\$ 0,27	
	Azúcar	100	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,10	
	Huevos	60	g.	60	g.		\$ 0,12	\$ 0,12	
	Naranja pulpa	140	g.	1000	kl.		\$ 1,40	\$ 0,20	
1. Llevar a cocción la naranja junto con el azúcar, hasta obtener un coulis, licuar y tamizar. 2. Derretir la mantequilla e incorporar al coulis. 3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 0,81	
							Varios 8%	\$ 0,07	
							C. Total	\$ 0,88	
							C. Por pax	\$ 0,06	
							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,08	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO COCO							# pax:	15
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Harina	120	g.	1000	g.	\$ 1,10		\$ 0,13
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2,25		\$ 0,27
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0,95		\$ 0,10
	Huevos	60	g.	60	g.	\$ 0,12		\$ 0,12
	Coco	120	g.	454	g.	\$ 1,50		\$ 0,40
	Leche	100	ml.	1000	ml.	\$ 0,90		\$ 0,09
1. Licuar la leche y el coco, una vez licuado tamizar y extraer la leche de coco (utilizar el 50% del afrecho extraído) 2. Derretir la mantequilla e incorporar a la leche de coco 3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 1,10
							Varios 8%	\$ 0,09
							C. Total	\$ 1,19
							C. Por pax	\$ 0,08
							C.I.F 33%	\$ 0,03
							P. Venta	\$ 0,11
							P.V.S	\$ 0,25
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO CAFÉ							# pax:	15
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Harina	120	g.	1000	g.	\$ 1,10		\$ 0,13
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2,25		\$ 0,27
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0,95		\$ 0,10
	Huevos	60	g.	60	g.	\$ 0,12		\$ 0,12
	Café	30	g.	60	g.	\$ 0,30		\$ 0,15
	Agua	120	ml.					
1. Mezclar el agua junto con el café y el azúcar. 2. Derretir la mantequilla e incorporar al café. 3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 0,77
							Varios 8%	\$ 0,06
							C. Total	\$ 0,83
							C. Por pax	\$ 0,06
							C.I.F 33%	\$ 0,02
							P. Venta	\$ 0,07
							P.V.S	\$ 0,25
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.								

DECÓNOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO CHOCOLATE							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	100	g.	1000	g.	\$ 1.10	\$ 0.11		
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2.25	\$ 0.27		
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0.95	\$ 0.10		
	Huevos	60	g.	100	g.	\$ 0.12	\$ 0.07		
	Cacao semi amargo	60	g.	454	g.	\$ 4.00	\$ 0.53		
	Agua	160	ml.						
1. Entibiar el agua, agregar el cacao semi amargo, mezclar. 2. Derretir la mantequilla e incorporar a la preparación anterior. 3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 1.08	
							Varios 8%	\$ 0.09	
							C. Total	\$ 1.16	
							C. Por pax	\$ 0.08	
							C.I.F 33%	\$ 0.03	
							P. Venta	\$ 0.10	
							P.V.S	\$ 0.25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECÓNOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO NUECES ALMENDRAS							# pax:	15	
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	Lugar seco	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.	\$ 1.10	\$ 0.13		
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2.25	\$ 0.27		
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0.95	\$ 0.10		
	Huevos	60	g.	60	g.	\$ 0.12	\$ 0.12		
	Nueces	25	g.	500	g.	\$ 8.00	\$ 0.40		
	Almendras	25	g.	500	g.	\$ 8.00	\$ 0.40		
	Leche	120	ml.	1000	ml.	\$ 0.90	\$ 0.11		
1. Derretir la mantequilla e incorporar a la leche y azúcar. 2. Mezclar la harina, nueces, almendras y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea. 3. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos. 4. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C. Variable	\$ 1.53	
							Varios 8%	\$ 0.12	
							C. Total	\$ 1.65	
							C. Por pax	\$ 0.11	
							C.I.F 33%	\$ 0.04	
							P. Venta	\$ 0.15	
							P.V.S	\$ 0.25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO CANELA							# pax:		15
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.	\$ 1,10	\$ 0,13		
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2,25	\$ 0,27		
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,10		
	Huevos	60	g.	60	g.	\$ 0,12	\$ 0,12		
	Canela	20	g.	454	g.	\$ 1,00	\$ 0,04		
	Agua	120	ml.						
1. Mezclar el agua tibia junto con la canela y el azúcar.							C. Variable	\$ 0,66	
2. Derretir la mantequilla e incorporar a la preparación anterior.							Varios 8%	\$ 0,05	
3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea.							C. Total	\$ 0,71	
4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos.							C. Por pax	\$ 0,05	
5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,06	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CONO MENTA							# pax:		15
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	LUGAR SECO	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD				
	Harina	120	g.	1000	g.	\$ 1,10	\$ 0,13		
	Mantequilla	60	g.	500	g.	\$ 2,25	\$ 0,27		
	Azúcar	100	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,10		
	Huevos	60	g.	60	g.	\$ 0,12	\$ 0,12		
	Menta	20	g.	30	g.	\$ 0,25	\$ 0,17		
	Agua	120	ml.						
1. Lavar y picar la menta en incorporar agua y azúcar.							C. Variable	\$ 0,78	
2. Derretir la mantequilla e incorporar a la preparación anterior.							Varios 8%	\$ 0,06	
3. Mezclar la harina y huevos, con la preparación anterior, hasta obtener una pasta homogénea.							C. Total	\$ 0,85	
4. Poner 30 gramos en la máquina de conos, dejar a cocción por 2 minutos.							C. Por pax	\$ 0,06	
5. Formar el cono rápidamente antes de que se enfríe.							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,08	
							P.V.S	\$ 0,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES: Al momento de formar el cono, este proceso se realizara muy rápido, al momento de que llegue a enfriarse, será muy quebradiza, dificultando la formación adecuada del cono.									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE NARANJILLA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	161	ml.	1000	ml.		\$ 0,90	\$ 0,14	
	Nata 36%	100	ml.	250	ml.		\$ 1,25	\$ 0,50	
	Leche en polvo	80	g.	200	g.		\$ 1,93	\$ 0,77	
	Glucosa	38	g.	100	g.		\$ 1,00	\$ 0,38	
	Azúcar	113	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,11	
	Neutro	1	g.	100	g.		\$ 1,00	\$ 0,01	
	Naranja	500	g.	500	g.		\$ 1,00	\$ 1,00	
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 2,91	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,23	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 3,15	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,31	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,10	
6. Cocer la naranja y extraer la pulpa, mezclar con el mix.							P. Venta	\$ 0,42	
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE MORA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	190	ml.	1000	ml.		\$ 0,90	\$ 0,17	
	Nata 36%	92	ml.	250	ml.		\$ 1,25	\$ 0,46	
	Leche en polvo	79	g.	200	g.		\$ 1,93	\$ 0,76	
	Glucosa	38	g.	100	g.		\$ 1,00	\$ 0,38	
	Azúcar	93	g.	1000	g.		\$ 0,95	\$ 0,09	
	Neutro	1	g.	100	g.		\$ 1,00	\$ 0,01	
	Mora pulpa	500	g.	500	g.		\$ 1,50	\$ 1,50	
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 3,37	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,27	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 3,64	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,36	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,12	
6. Mezclar la pulpa de mora con el mix.							P. Venta	\$ 0,48	
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE FRESA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	164	ml.	1000	ml.	\$ 0,90		\$ 0,15	
	Nata 36%	97	ml.	250	ml.	\$ 1,25		\$ 0,49	
	Leche en polvo	80	g.	200	g.	\$ 1,93		\$ 0,77	
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00		\$ 0,38	
	Azúcar	113	g.	1000	g.	\$ 0,95		\$ 0,11	
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00		\$ 0,01	
	Fresas pulpa	500	g.	500	g.	\$ 1,00		\$ 1,00	
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 2,90	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,23	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 3,13	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,31	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,10	
6. Mezclar la pulpa de fresa con el mix.							P. Venta	\$ 0,42	
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE MARACUYA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	155	ml.	1000	ml.	\$ 0,90		\$ 0,14	
	Nata 36%	100	ml.	250	ml.	\$ 1,25		\$ 0,50	
	Leche en polvo	81	g.	200	g.	\$ 1,93		\$ 0,78	
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00		\$ 0,38	
	Azúcar	118	g.	1000	g.	\$ 0,95		\$ 0,11	
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00		\$ 0,01	
	Maracuyá	500	g.	500	g.	\$ 2,00		\$ 2,00	
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 3,92	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,31	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 4,24	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,42	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,14	
6. Mezclar la pulpa de maracuyá con el mix.							P. Venta	\$ 0,56	
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE COCO								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	196	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,18		
	Nata 36%	92	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,46		
	Leche en polvo	78	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,75		
	Glucosa	37	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,37		
	Azúcar	89	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,08		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01		
	Coco	500	g.	500	g.	\$ 1,50	\$ 1,50		
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3,35		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,27		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 3,62		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,36		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,12		
6. Extraer la comida blanca del coco, licuar con un poco de leche						P. Venta	\$ 0,48		
7. Mezclar el licuado de coco, con el mix.						P.V.S	\$ 1,25		
8. Mantecar y conservar a -11°C									
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE ARAZA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	155	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,14		
	Nata 36%	100	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,50		
	Leche en polvo	81	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,78		
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38		
	Azúcar	118	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,11		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01		
	Araza	500	g.	500	g.	\$ 0,75	\$ 0,75		
1. Llevar a baño maría, leche, Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 2,67		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,21		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 2,89		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,29		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,10		
6. Lavar, pelar, extraer las semillas del araza y licuar la pulpa, mezclar con el mix.						P. Venta	\$ 0,38		
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1,25		
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA								
NOMBRE DE LA PREPARACION: HELADO DE KIWI							# pax:	10
CONSERVACION	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Leche entera	161	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,14	
	Nata 36%	100	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,50	
	Leche en polvo	80	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,77	
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38	
	Azúcar	113	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,11	
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01	
	Kiwi	500	g.	500	g.	\$ 2,00	\$ 2,00	
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3,91	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,31	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 4,23	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,42	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,14	
6. Pelar el kiwi, licuar con un poco de agua y mezclar con el mix.						P. Venta	\$ 0,56	
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE								
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA								
NOMBRE DE LA PREPARACION: HELADO DE MANZANA							# pax:	10
CONSERVACION	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Leche entera	190	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,17	
	Nata 36%	92	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,46	
	Leche en polvo	79	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,76	
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38	
	Azúcar	93	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,09	
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01	
	Manzana	500	g.	500	g.	\$ 1,00	\$ 1,00	
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 2,87	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,23	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 3,10	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,31	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,10	
6. Licuar la manzana con un poco de agua y jugo de limón, mezclar la pulpa con el mix.						P. Venta	\$ 0,41	
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE								
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE PIÑA							# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR		COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD			
	Leche entera	196	ml	1000	ml	\$ 0.90		\$ 0.18
	Nata 36%	92	ml	250	ml	\$ 1.25		\$ 0.46
	Leche en polvo	78	g.	200	g.	\$ 1.93		\$ 0.75
	Glucosa	37	g.	100	g.	\$ 1.00		\$ 0.37
	Azúcar	89	g.	1000	g.	\$ 0.95		\$ 0.08
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1.00		\$ 0.01
	Piña	500	g.	500	g.	\$ 1.00		\$ 1.00
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa. 2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro. 3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos. 4. Enfriar rápidamente a 4°C. 5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas 6. Licuar la pera con un poco de agua y jugo de limón, mezclar la pulpa con el mix. 7. Mantecar y conservar a -11°C							C. Variable	\$ 2.85
							Varios 8%	\$ 0.23
							C. Total	\$ 3.08
							C. Por pax	\$ 0.31
							C.I.F 33%	\$ 0.10
							P. Venta	\$ 0.41
							P.V.S	\$ 1.25
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE GUINEO							# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR		COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD			
	Leche entera	382	ml	1000	ml	\$ 0.90		\$ 0.34
	Nata 36%	76	ml	250	ml	\$ 1.25		\$ 0.38
	Leche en polvo	63	g.	200	g.	\$ 1.93		\$ 0.61
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1.00		\$ 0.38
	Azúcar	83	g.	1000	g.	\$ 0.95		\$ 0.08
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1.00		\$ 0.01
	Guineo	350	g.	500	g.	\$ 1.00		\$ 0.70
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa. 2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro. 3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos. 4. Enfriar rápidamente a 4°C. 5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas 6. Triturar el guineo con un poco de jugo de limón, mezclar con el mix. 7. Mantecar y conservar a -11°C							C. Variable	\$ 2.50
							Varios 8%	\$ 0.20
							C. Total	\$ 2.70
							C. Por pax	\$ 0.27
							C.I.F 33%	\$ 0.09
							P. Venta	\$ 0.36
							P.V.S	\$ 1.25
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE SANDIA									
CONSERVACION		Ambiente		Refrigeración		Congelación		# pax: 10	
						X		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	155	ml	1000	ml	\$ 0.90	\$ 0.14		
	Nata 36%	95	ml	250	ml	\$ 1.25	\$ 0.48		
	Leche en polvo	81	g.	200	g.	\$ 1.93	\$ 0.78		
	Glucosa	37	g.	100	g.	\$ 1.00	\$ 0.37		
	Azúcar	124	g.	1000	g.	\$ 0.95	\$ 0.12		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1.00	\$ 0.01		
	Sandia	500	g.	500	g.	\$ 1.50	\$ 1.50		
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3.39		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0.27		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 3.67		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0.37		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0.12		
6. Licuar la sandia, tamizar y mezclar con el mix.						P. Venta	\$ 0.49		
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1.25		
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE NARANJA									
CONSERVACION		Ambiente		Refrigeración		Congelación		# pax: 10	
						X		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	190	ml	1000	ml	\$ 0.90	\$ 0.17		
	Nata 36%	92	ml	250	ml	\$ 1.25	\$ 0.46		
	Leche en polvo	79	g.	200	g.	\$ 1.93	\$ 0.76		
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1.00	\$ 0.38		
	Azúcar	93	g.	1000	g.	\$ 0.95	\$ 0.09		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1.00	\$ 0.01		
	Naranja	500	g.	500	g.	\$ 2.00	\$ 2.00		
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3.87		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0.31		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 4.18		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0.42		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0.14		
6. Extraer el jugo de naranja y mezclar con el mix.						P. Venta	\$ 0.56		
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1.25		
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE DURAZNO								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	187	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,17		
	Nata 36%	90	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,45		
	Leche en polvo	79	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,76		
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38		
	Azúcar	98	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,09		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01		
	Durazno	500	g.	500	g.	\$ 1,50	\$ 1,50		
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3,36		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,27		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 3,63		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,36		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,12		
6. Licuar el durazno con un poco de agua, mezclar la pulpa con el mix.						P. Venta	\$ 0,48		
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1,25		
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE GUANABANA								# pax:	10
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	190	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,17		
	Nata 36%	92	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,46		
	Leche en polvo	79	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,76		
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38		
	Azúcar	93	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,09		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01		
	Guanábana	500	g.	500	g.	\$ 1,75	\$ 1,75		
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.						C. Variable	\$ 3,62		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.						Varios 8%	\$ 0,29		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.						C. Total	\$ 3,91		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.						C. Por pax	\$ 0,39		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas						C.I.F 33%	\$ 0,13		
6. Sacar las semillas de la guanábana, licuar y hacer una pulpa, mezclar la pulpa con el mix.						P. Venta	\$ 0,52		
7. Mantecar y conservar a -11°C						P.V.S	\$ 1,25		
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA										
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE PERA										
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	# pax:	10	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD					
	Leche entera	196	ml	1000	ml		\$ 0,90	\$ 0,18		
	Nata 36%	92	ml	250	ml		\$ 1,25	\$ 0,46		
	Leche en polvo	78	g	200	g		\$ 1,93	\$ 0,75		
	Glucosa	37	g	100	g		\$ 1,00	\$ 0,37		
	Azúcar	89	g	1000	g		\$ 0,95	\$ 0,08		
	Neutro	1	g	100	g		\$ 1,00	\$ 0,01		
	Pera	500	g	500	g		\$ 1,25	\$ 1,25		
							C. Variable	\$ 3,10		
							Varios 8%	\$ 0,25		
							C. Total	\$ 3,35		
							C. Por pax	\$ 0,34		
							C.I.F 33%	\$ 0,11		
							P. Venta	\$ 0,45		
							P.V.S	\$ 1,25		
MONTAJE										
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:										

DECONOS HELADERIA										
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE TAXO										
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	# pax:	10	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD					
	Leche entera	161	ml	1000	ml		\$ 0,90	\$ 0,14		
	Nata 36%	100	ml	250	ml		\$ 1,25	\$ 0,50		
	Leche en polvo	80	g	200	g		\$ 1,93	\$ 0,77		
	Glucosa	38	g	100	g		\$ 1,00	\$ 0,38		
	Azúcar	113	g	1000	g		\$ 0,95	\$ 0,11		
	Neutro	1	g	100	g		\$ 1,00	\$ 0,01		
	Taxo	500	g	500	g		\$ 1,00	\$ 1,00		
1. Llevar a baño maría, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 2,91		
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,23		
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 3,15		
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,31		
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,10		
6. Licuar y hacer una pulpa de taxo, mezclar la pulpa con el mix.							P. Venta	\$ 0,42		
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25		
MONTAJE										
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL					
NOTAS IMPORTANTES:										

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HELADO DE TAXO									
CONSERVACIÓN		Ambiente		Refrigeración		Congelación		# pax: 10	
						X		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Leche entera	161	ml.	1000	ml.	\$ 0,90	\$ 0,14		
	Nata 36%	100	ml.	250	ml.	\$ 1,25	\$ 0,50		
	Leche en polvo	80	g.	200	g.	\$ 1,93	\$ 0,77		
	Glucosa	38	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,38		
	Azúcar	113	g.	1000	g.	\$ 0,95	\$ 0,11		
	Neutro	1	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,01		
	Taxo	500	g.	500	g.	\$ 1,00	\$ 1,00		
1. Llevar a baño maria, leche Chema de leche, leche en polvo y la glucosa.							C. Variable	\$ 2,91	
2. A los 40 °C añadir azúcar y el neutro.							Varios 8%	\$ 0,23	
3. Llevar el mix a 85°C por 30 minutos.							C. Total	\$ 3,15	
4. Enfriar rápidamente a 4°C.							C. Por pax	\$ 0,31	
5. Dejar macerar a 4°C de 6 a 12 horas							C.I.F 33%	\$ 0,10	
6. Licuar y hacer una pulpa de taxo, mezclar la pulpa con el mix.							P. Venta	\$ 0,42	
7. Mantecar y conservar a -11°C							P.V.S	\$ 1,25	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA									
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CULIS DE FRESA									
CONSERVACION		Ambiente		Refrigeración		X		Congelación	
# pax: 20									
								Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Fresas	250	g.	1000	g.	\$ 2,00	\$ 0,50		
	Azúcar	150	g.	1000	g.	\$ 1,00	\$ 0,15		
1. Limpiar, lavar la fresa.							C. Variable	\$ 0,65	
2. Llevar a cocción, a fuego lento, la fresa junto con el azúcar							Varios 8%	\$ 0,05	
3. Licuar y tamizar.							C. Total	\$ 0,70	
4. Poner en dispensador de salsas							C. Por pax	\$ 0,04	
							C.I.F 33%	\$ 0,01	
							P. Venta	\$ 0,05	
							P.V.S	\$ 0,50	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CULIS DE MORA								# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Mora	250	g.	1000	g.	\$ 2,00	\$ 0,50		
	Azúcar	150	g.	1000	g.	\$ 1,00	\$ 0,15		
<ol style="list-style-type: none"> Limpiar, lavar la mora. Llevar a cocción, a fuego lento, la mora junto con el azúcar Licuar y tamizar. Poner en dispensador de salsas 							C. Variable	\$ 0,65	
							Varios 8%	\$ 0,05	
							C. Total	\$ 0,70	
							C. Por pax	\$ 0,04	
							C.I.F 33%	\$ 0,01	
							P. Venta	\$ 0,05	
							P.V.S	\$ 0,50	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CULIS DE NARANJILLA								# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL		
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO			
	Naranja	250	g.	1000	g.	\$ 2,50	\$ 1,00		
	Azúcar	150	g.	1000	g.	\$ 1,00	\$ 0,15		
<ol style="list-style-type: none"> Limpiar, lavar la naranja Extraer la pulpa de la naranja Llevar a cocción, a fuego lento, junto con el azúcar Licuar y tamizar. Poner en dispensador de salsas 							C. Variable	\$ 1,15	
							Varios 8%	\$ 0,09	
							C. Total	\$ 1,24	
							C. Por pax	\$ 0,06	
							C.I.F 33%	\$ 0,02	
							P. Venta	\$ 0,08	
							P.V.S	\$ 0,50	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:									

DECONOS HELADERIA								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: PRALINÉ DE NUECES							# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Nueces	250	g.	500	g.	\$ 2,50	\$ 1,25	
	Azúcar	200	g.	1000	g.	\$ 0,85	\$ 0,17	
1. Llevar a fuego el azúcar, hasta que este derretida completamente. 2. Incorporar las nueces y extender en un silpak dejar enfriar 3. Una vez que este frío, triturar 4. Guardar en un recipiente hermético						C. Variable	\$ 1,42	
						Varios 8%	\$ 0,11	
						C. Total	\$ 1,53	
						C. Por pax	\$ 0,08	
						C.I.F 33%	\$ 0,03	
						P. Venta	\$ 0,10	
						P.V.S	\$ 0,50	
MONTAJE								
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA								
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: JARABE DE CHOCOLATE							# pax:	30
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Cobertura de chocolate	250	g.	500	g.	\$ 2,80	\$ 1,40	
	Crema de leche	60	g.	10000	g.	\$ 4,10	\$ 0,02	
	Glucosa	30	g.	100	g.	\$ 1,00	\$ 0,30	
1. Derretir el chocolate a baño maría. 2. Incorporar la crema de leche y la glucosa 3. Poner en un dispensador de salsas						C. Variable	\$ 1,72	
						Varios 8%	\$ 0,14	
						C. Total	\$ 1,86	
						C. Por pax	\$ 0,06	
						C.I.F 33%	\$ 0,02	
						P. Venta	\$ 0,08	
						P.V.S	\$ 0,50	
MONTAJE								
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: HOJAS DE MENTA							# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Hojas de menta	100	g.	100	g.	\$ 0,50	\$ 0,50	
	Azúcar	60	g.	1000	g.	\$ 1,00	\$ 0,06	
1. Limpiar y lavar las hojas de menta 2. Pasar por el azúcar 3. Guardar en un recipiente hermético.							C. Variable	\$ 0,56
							Varios 8%	\$ 0,04
							C. Total	\$ 0,60
							C. Por pax	\$ 0,03
							C.I.F 33%	\$ 0,01
							P. Venta	\$ 0,04
							P.V.S	\$ 0,50
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: POLVO DE OREO							# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO		
	Galletas oreo	200	g.	200	g.	\$ 1,00	\$ 1,00	
	Cacao en polvo	20	g.	500	g.	\$ 2,00	\$ 0,08	
1. Sacar la crema de la galleta 2. Triturar la galleta 3. Incorporar el cacao 4. Guardar en un recipiente hermético.							C. Variable	\$ 1,08
							Varios 8%	\$ 0,09
							C. Total	\$ 1,17
							C. Por pax	\$ 0,06
							C.I.F 33%	\$ 0,02
							P. Venta	\$ 0,08
							P.V.S	\$ 0,50
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: NUBE DE AZÚCAR							# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD			
	Azúcar en polvo	250	g.	1000	g.	\$ 1,80	\$ 0,45	
1. Hacer un algodón de azúcar. 2. Para esto se incorpora el azúcar poco a poco a la maquina 3. Cuando se esté formando hilos de azúcar recoger con un palillo 4. Guardar en un recipiente hermético.							C. Variable	\$ 0,45
							Varios 8%	\$ 0,04
							C. Total	\$ 0,49
							C. Por pax	\$ 0,02
							C.I.F 33%	\$ 0,01
							P. Venta	\$ 0,03
							P.V.S	\$ 0,50
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: FRUTA PICADA							# pax:	20
CONSERVACIÓN	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR			COSTO	COSTO TOTAL
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD			
	Guineo	150	g.	500	g.	\$ 0,80	\$ 0,24	
	Fresas	150	g.	500	g.	\$ 1,00	\$ 0,30	
	Uvilla	150	g.	500	g.	\$ 1,50	\$ 0,45	
1. Lavar las frutas. 2. Cortar en cubos. 3. Tener en refrigeración. 4. Guardar en un recipiente hermético							C. Variable	\$ 0,99
							Varios 8%	\$ 0,08
							C. Total	\$ 1,07
							C. Por pax	\$ 0,05
							C.I.F 33%	\$ 0,02
							P. Venta	\$ 0,07
							P.V.S	\$ 0,50
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

DECONOS HELADERIA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: MANJAR DE LECHE							# pax:	20
CONSERVACION	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros	
CODIGO	PRODUCTO	UTILIZAR		PROVEEDOR		COSTO	COSTO TOTAL	
		CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD			
	Leche	1000	ml.	1000	ml.	\$ 0,80		\$ 0,80
	Azúcar	250	g.	1000	g.	\$ 1,00		\$ 0,25
	Esencia de vainilla	2,5	ml.	120	ml.	\$ 1,25		\$ 0,03
<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a fuego lento la leche 2. Incorporar el azúcar y la esencia de vainilla 3. Dejar reducir hasta obtener una salsa espesa. 4. Poner en un dispensador de salsas 						C. Variable	\$ 1,08	
						Varios 8%	\$ 0,09	
						C. Total	\$ 1,16	
						C. Por pax	\$ 0,06	
						C.I.F 33%	\$ 0,02	
						P. Venta	\$ 0,08	
P.V.S	\$ 0,50							
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
NOTAS IMPORTANTES:								

Anexo C: Carta



Anexo D: Manual de funciones



MANUAL DE FUNCIONES DECONOS HELADERÍA

RÓMULO MAURICIO CAJAHUISHCA SAILEMA

RIOBAMBA-ECUADOR

2017

Finalidad de la empresa

La empresa comprometida con crear fuentes de trabajo y una estabilidad económica mediante una empresa de helados artesanales presentados en conos de sabores, llegando a satisfacer el paladar de los futuros consumidores.

La elaboración de estos se realizara con frutas naturales, mediante un proceso adecuado, sin la necesidad de utilizar edulcorantes o saborizantes artificiales, teniendo como plus conos de sabores, marcando la diferencia del resto de heladerías de la ciudad del Puyo.

Hoy en día se puede encontrar una gran variedad de empresas de helados sin embargo no todas nutren médiante su consumo, los helados a realizar proporcionaran vitaminas, carbohidratos, proteínas, ya que será realizado con la pulpa de fruta, los conos de sabores serán comestibles, por lo tanto no se expenderá en envases desechables que afectan el medio ambiente al ser desechados

La variedad de gustos y preferencias de los consumidores exigen a las heladerías a tener una variedad de productos para ofrecer, exigiendo cada vez a ser innovadores, requiriendo esto de un gran esfuerzo por parte de los negocios que se dedican a esta actividad y lograr el posicionamiento del negocio.

La siguiente empresa estará ubicada en la ciudad del Puyo, provincia de Pastaza, ofreciendo un excelente servicio a nuestros clientes, dando un producto de calidad y agradable.

Objetivos

Objetivo general

- Diseñar un manual que contenga las funciones de cada trabajador que sean claras y precisas con un bien en común con la empresa Deconos

Objetivo específico

- Crear perfiles del trabajador de acuerdo a las necesidades de la empresa
- Establecer las actividades que el trabajador deberá desempeñar dentro de la empresa
- Motivar al trabajador a desempeñar de la mejor manera sus funciones.

Misión

Producir y comercializar productos de buena calidad con un alto valor nutricional apto para el consumo de toda persona incluyendo a personas diabéticas, satisfaciendo las necesidades de nuestros clientes teniendo como prioridad una labor social en nuestra ciudad

Visión

Para el 2020 ser una de las empresas más grandes y reconocidas a nivel Ecuador llegando con nuestros productos hasta los más pequeños rincones del mismo

Políticas de la empresa

- Poseer personal altamente capacitado
- Materia prima de calidad
- Materiales y equipos adecuados

Estrategias

- Manual de funciones del trabajador
- Capacitación de personal
- Derechos y obligaciones internas del personal

- Mínimo 4 proveedores
- Control de requisición de MP
- Control de bodegas

- Mantenimiento de equipos y materiales
- Limpieza diaria de los equipos
- Control de funcionamiento y seguridad

Diagnóstico de la empresa

F.O.D.A

Fortaleza

- Sabores agradables al paladar y variados
- Maquinaria adecuada
- Personal capacitado

- Normas de higiene
- Infraestructura adecuada

Oportunidad

- No existe dentro de la ciudad que brinden helados en conos de sabores.
- Materia prima de fácil acceso.
- Cultivo de frutas propias de la zona
- Clima cálido como para degustar un helado
- Desarrollo en el mercado local

Debilidad

- Materia prima de fácil descomposición
- Proceso largo para la transformación de materia prima
- Falta de capital económico
- Poco acceso a un crédito
- Poco conocimiento en la fabricación de helados

Amenaza

- Empresas heladeras de la ciudad
- Temporadas de lluvia
- Proveedores no eficiente
- Aumento de costo de la materia prima
- Cambios de gustos por las personas

Valores y principios de la empresa

Lealtad: Los colaboradores de la empresa, trabajan como un equipo, fieles a la empresa contribuyen a su desarrollo

Responsabilidad: Ser parte de la empresa, la cual genera acciones adecuadas, generando productos de calidad,

Liderazgo: Un equipo de trabajo muy comprometido con el servir a los demás, siempre influyendo positivamente.

Eficiencia: Utilizar de forma correcta los recursos, que brinda la empresa para lograr alcanzar las metas, en menos tiempo

Eficacia: cada producto que se expenda será de calidad,

Honestidad: Ser identificado por ser sincero con sus acciones, siendo franco y transparente consigo mismo y con los demás

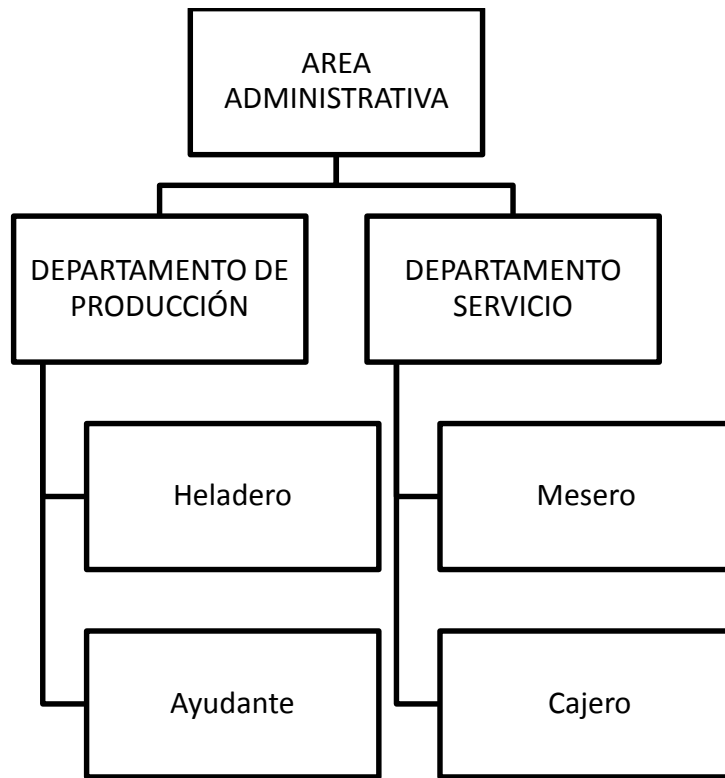
Respeto: Actuando de forma amable, cortes

Puntualidad: siendo muy exactos a la hora de entrar y salir de su lugar de trabajo

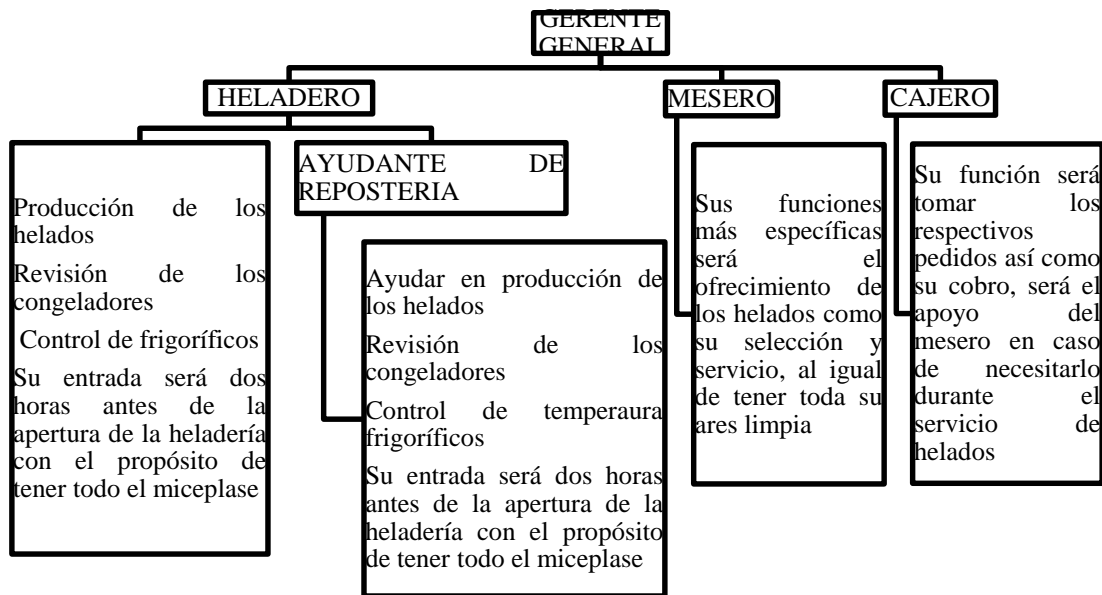
Organización de la empresa

Uno de los aspectos muy importantes dentro de la empresa es la organización, la empresa está organizada por departamentos, esto permite llevar un mejor control de las áreas de trabajo, ayuda a mantener y aumentar la productividad, llevando un control eficiente del personal que labora en la empresa, haciéndolos parte de la misma por un bien en común, mantenerse en el mercado, llegar a cumplir los objetivo.

Organigrama estructural



Organigrama funcional.



Proceso de Selección y contratación del talento humano

Este proceso permite la selección del personal idóneo o adecuado para ocupar el puesto que se encuentre vacante, para su selección se seguirá el siguiente proceso.

Provisión del personal: dar a conocer que existe una vacante disponible.

Estudio del puesto vacante: estudio de las características necesarias para el puesto.

Reclutamiento: empieza la divulgación del puesto vacante fuera y dentro de la empresa, en periódicos, anuncios, hojas volantes

Preselección: análisis de todas las carpetas recibidas durante el periodo de reclutamiento, revisión de todos los aspectos profesionales y personales.

Pruebas de selección: realizar pruebas dentro del establecimiento para su adaptación y selección

Decisión: valorar los perfiles obtenidos junto con los perfiles preestablecidos, y elegir a la persona más acorde a los perfiles necesitados.

Contratación: realizar todo el proceso formal de acuerdo a la ley

Incorporación: acoger al nuevo equipo de trabajo, realizar un curso de información de la empresa

Cargo y funciones

Área administrativa

Nombre del empleado:	
Cargo:	Gerente
Horario:	12:00-20:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades de la heladería, instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo donde haya una armonía entre el equipo

2. Equipo de trabajo

Hojas, computador, impresora, esfero, lápices, libros, tarjetas, perforadora, grapadora

3. Requisitos generales

Estudio primario

Estudio secundario

Cursos realizados

Conocimientos en administración

Manejo de software

4. Condiciones de trabajo

Oficina lugar no muy amplio, sin ruido, ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Planificar, coordinar, organizar todas las actividades

Instruir, supervisar y dirigir a todos los miembros del equipo

Llevar los registros contables

Promoción en ventas

Elaboración de turnos

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con las manos,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Área de producción

Nombre del empleado:	
Cargo:	Chef heladero
Horario:	10:00-18:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo,

2. Equipo de trabajo

Equipos y materiales de cocina

3. Requisitos generales

Estudios primarios

Conocimiento en cocina

Conocimientos en la fabricación de helados

Conocimiento en higiene y sanitación

Manejo equipos

4. Condiciones de trabajo

Ventilación, iluminación artificial,

5. Actividades

Producción de helados, Requisición de MP, manejar hojas de compras,

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Área de servicio

Nombre del empleado:	
Cargo:	Mesero
Horario:	12:00-20:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo, ser amable, respetuoso con los clientes y compañeros de trabajo.

2. Equipos de trabajo

Limpiones, congeladores, mesas, sillas, en si todo el área del restaurante

3. Requisitos generales

Estudios primarios como mínimos

Conocimientos higiene y sanitación

Conocimientos en servicio

4. Condiciones de trabajo

Área amplia, iluminación, ventilación, área confortable

5. Actividades

Servicio de helados, Limpieza de todo el área de la heladería

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica

Nombre del empleado:	
Cargo:	Cajero
Horario:	12:00-20:00
Jornada:	lunes a sábado

1. Descriptivo

Responsable con las tareas encomendadas, puntualidad en toda su área de trabajo, ser amable, respetuoso con los clientes y compañeros de trabajo.

2. Equipo de trabajo

Máquina registradora, hojas, esfero, congeladores

3. Requisitos generales

Estudios primarios como mínimos

Conocimientos higiene y sanitación

Conocimientos en servicio

4. Condiciones de trabajo

Área amplia, iluminación, ventilación, área comfortable

5. Actividades

Tomar las comandas

Realizar los cobros

6. Características psicológicas

Responsable, amable, respetuoso, coordinador, inteligencia general, rapidez

7. Características psicofisiológicas

Agilidad con la manos, agilidad con los pies, destrezas,

8. Personalidad

Poseer una buena educación y formación académica.

Uniformes

Mesero y cajero



Camisa color rosa

Pechera o faldon color turquesa

Pantalos color negro

Zapatos negreos

Chef heladero



Chaqueta blanco

Pechera blanco o negro

Pantalón negro

Zapatos de cocina