



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EUROAMERICANO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Tesis previa a la obtención del título de Tecnólogo en Administración de Empresas

TÍTULO DEL PROYECTO DE TESIS

Plan de Negocios para la creación de una Panadería “VOLUNTAD DE DIOS C. LTDA.”, ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos, 2020

PROPUESTA:

PARA UN PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE LA PANADERÍA “VOLUNTAD DE DIOS C. LTDA.”, UBICADA EN EL RECINTO SOTOMAYOR, PROVINCIA DE LOS RÍOS, AÑO 2020

AUTOR:

Ayala Valle Jesús Alberto

TUTORA:

MSc. Claudia Patricia Bernal Luna

Guayaquil, noviembre 2020



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EUROAMERICANO

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

DIRECTIVOS

Ing. ANTONIO MARQUES FIRMINO, MSc.
RECTOR

Ing. WALTER MALDONADO DE LA CRUZ, MSc
VICERRECTOR

Ing. ANTONIO MARQUES GUTIERREZ
SECRETARIO GENERAL

DEL TUTOR**Fecha:** 14 de diciembre del 2020**Ing. ANTONIO MARQUES FIRMINO, MSc.****RECTOR****Ciudad.**

Tengo el bien de informar que el egresado: AYALA VALLE JESÚS ALBERTO con cédula de identidad 1207171511, diseñó y ejecuto el Proyecto de investigación con el tema: Plan de Negocios para la Creación de una Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos. El mismo que ha cumplido con la directrices y recomendaciones dados por el (la) suscrito (a).

El autor ha ejecutado satisfactoriamente las diferentes etapas constitutivas del proyecto. Por lo expuesto se procede a la aceptación que pone a vuestra consideración el informe de rigor para los efectos legales correspondientes.

TUTOR (A)

MSc. Claudia Patricia Bernal Luna

ACEPTACIÓN DE LA PROPUESTA**Fecha:** 14 de diciembre de 2020**Ing. ANTONIO MARQUES FIRMINO, MSc.****RECTOR****Ciudad.**

Tengo bien informar que el egresado AYALA VALLE JESÚS ALBERTO con cédula de identidad 1207171511, diseñó, elaboró e implemento la propuesta: **Plan de Negocios para la Creación de una Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos, 2020**

El mismo que ha cumplido con las directrices y recomendaciones técnicas dadas por el suscrito. El autor ha ejecutado satisfactoriamente las diferentes etapas constitutivas del desarrollo de la propuesta técnica; por lo expuesto se procede a la APROBACIÓN y pone a vuestra consideración el informe de rigor para los efectos legales correspondientes.

Atentamente

Ing. Walter Maldonado de la Cruz, MSc.**VICERRECTOR ACADÉMICO**

FECHA: 14 de diciembre de 2020

DERECHOS DE AUTOR

Ing. WALTER MALDONADO DE LA CRUZ, MSc.

VICERRECTOR ACADÉMICO

Ciudad.

Para los fines legales pertinentes comunico a usted que los derechos intelectuales del
Proyecto de Investigación:

Plan de Negocios para la Creación de una Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda.”, Ubicada
en el Recinto Sotomayor, Provincia de Los Ríos, Año 2020

Pertenecen al INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR EUROAMERICANO.

Atentamente

Nombre Egresado AYALA VALLE JESÚS ALBERTO

C.I.: 1207171511

EGRESADO.

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación se la dedico a mis padres por ser uno de los pilares fundamentales en mi vida por inculcarme valores, por hacerme una gran persona y por haber creído en mí.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primero a Dios por brindarme salud, a los docentes del instituto Euro Americano por todas las enseñanzas que repartieron durante todo el transcurso de mi carrera Administración de Empresa, también le agradezco a la MSc. Claudia Bernal por la paciencia que me tuvo durante el proceso de titulación por compartir sus conocimientos y poder desarrollar mi trabajo de investigación.

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Titulación, me corresponden exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EUROAMERICANO

Nombre Egresado AYALA VALLE JESÚS ALBERTO

C.I.: 1207171511

EGRESADO.

.

CERTIFICADO DE GRAMATÓLOGO

2 de diciembre del 2020

Por medio de la presente, certifico que he revisado la redacción y la ortografía del contenido de la tesis con el Tema:

“Plan de Negocios para la creación de una Panadería “VOLUNTAD DE DIOS C. LTDA.”, ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos, 2020.”

Elaborado por el alumno: **AYALA VALLE JESÚS ALBERTO.**, previo a la obtención del Título de: **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS.** Para el efecto he procedido a leer y analizar de manera profunda el estilo y la forma del contenido concluyendo que:

- Se denota la pulcritud de la escritura en todas sus partes
- La acentuación es precisa
- Se utilizaron los signos de puntuación de manera acertada
- En todos los ejes temáticos se evita los vicios de dicción
- Existe concreción y exactitud en las ideas
- No incurre en errores en la utilización de las letras
- La aplicación de la sinonimia es correcta
- Se maneja con conocimiento y precisión la morfosintaxis
- El lenguaje es pedagógico, académico, sencillo y directo por lo tanto de fácil Comprensión.

Recomendación. – Redactar mejor la propuesta. Antes de imprimir revisar con mucha precaución las faltas ortográficas, recordar que las mayúsculas también se tildan. Llenar el formato de las hojas. Mejorar formato en el acta de veredicto final.

Por lo expuesto y en uso de mis derechos como Lcda. en Ciencias de la Educación mención literatura y español, recomiendo la VALIDEZ ORTOGRÁFICA de su tesis previo a la obtención del título de: **TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

Atentamente


Lcda. Pacheco Bernal Susana Emilia
DOCENTE UNIVERSITARIO
REG: 2311-13-164182

ACTA DE VEREDICTO FINAL
PARA LA SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la ciudad de Guayaquil el **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EUROAMERICANO**, convoco al tribunal integrado por los señores Mgs. Antonio Marques Firmino (**Rector**), Mgs.Walter Maldonado de la Cruz (**Vicerrector Académico**) , Ing. Antonio Marques Gutierrez (**Secretario**), MSc. Claudia Patricia Bernal Luna (**Docente**), en calidad de jurado calificador para la sustentación de tesis de grado del alumno egresado:

AYALA VALLE JESÚS ALBERTO

De la carrera de “Administración de Empresa”

Después de haber observado y realizado las preguntas respectivas este TRIBUNAL resuelve:

APROBAR

NO APROBAR

SUSPENDER

EL TEMA:

PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA PANADERÍA “VOLUNTAD DE DIOS C. LTDA.”, UBICADA EN EL RECINTO SOTOMAYOR, PROVINCIA DE LOS RÍOS.

En la ciudad de Guayaquil al 14 día de Diciembre del 2020, el **INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO EUROAMERICANO**, otorga el título de:

TECNÓLOGO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESA.

MGS. ANTONIO MARQUES FIRMINO
Promotor - Rector

MGS. WALTER MALDONADO CRUZ
Vicerrector Académico

ING. ANTONIO MARQUES GUTIERREZ
Secretario

JESÚS ALBERTO AYALA VALLE
Egresado

INDICE GENERAL

RESUMEN.....	XIX
ABSTRACT	XX
INTRODUCCIÓN	21
CAPÍTULO I.....	22
PROBLEMA.....	22
1.1. Planteamiento del Problema.....	22
1.2. Ubicación del Contexto.....	23
1.3. Situación en Conflicto.....	23
1.4. Tabla de Causas y Consecuencias.....	24
1.5. Formulación del Problema.....	24
1.6. Objetivo General	25
1.7. Objetivos Específicos.....	25
1.8. Justificación de la Investigación.	25
1.9. Alcance y Limitaciones.....	26
1.9.1 Alcances.....	26
1.9.2. Limitaciones.....	26
CAPITULO II	27
MARCO TEORICO.....	27
2.1. Bases Teóricas.....	27
2.2 Marco Legal	39
2.3 Glosario	43
CAPITULO III.....	45

MARCO METODOLOGICO	45
3.1 Diseño y tipo de investigación	45
3.1.1 Diseño de investigación	45
3.1.2 Tipo de investigación	45
3.2 Población y muestra	46
3.2.1 Población.....	46
3.2.2 Muestra.....	47
3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	49
3.4. Técnicas de análisis de los resultados	50
CAPITULO IV	51
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	51
CAPITULO V	64
CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN	64
5.1 Conclusiones	64
5.2 Recomendaciones.....	64
CAPITULO VI.....	65
PROPUESTA.....	65
6.1. Título de la propuesta.....	65
6.2. Objetivos de la propuesta	65
6.2.1 Objetivo General	65
6.2.2 Objetivos Específicos.....	65
6.3. Importancia	65
6.4 Descripción de la Propuesta	66

Resumen Ejecutivo.....	66
Análisis FODA.....	73
Análisis financiero	101
BIBLIOGRAFIA	107
REFERENCIAS WEB	108
ANEXOS	111

INDICE DE TABLA

Tabla 1. <i>Causas y Consecuencias.</i>	24
Tabla 2. <i>Valor Nutricional de la Harina de Trigo.</i>	30
Tabla 3. <i>Definiciones Plan de Negocios, Según Autores.</i>	31
Tabla 4. <i>Población del Cantón Vinces.</i>	47
Tabla 5. <i>Población de Estudio Recinto "Sotomayor".</i>	47
Tabla 6. <i>Datos para la Obtención de la Muestra.</i>	48
Tabla 7. <i>Posibles Precios de la Panadería.</i>	60
Tabla 8. <i>El producto a Ofertar</i>	67
Tabla 9. <i>Listado de Proveedores Calificados.</i>	76
Tabla 10. <i>Matriz de Análisis de Porter.</i>	77
Tabla 11. <i>Evaluación de Riesgo.</i>	78
Tabla 12. <i>Estrategias de Producto.</i>	79
Tabla 13. <i>Presupuesto Estrategias de Producto.</i>	80
Tabla 14. <i>Estrategias de Plaza.</i>	81
Tabla 15. <i>Presupuesto por Estrategias de Plaza</i>	81
Tabla 16. <i>Estrategias Promoción</i>	83
Tabla 17. <i>Presupuesto de Estrategia Promoción</i>	84
Tabla 18. <i>Estrategias de Precio</i>	85
Tabla 19. <i>Presupuesto de Estrategias de Precio</i>	86
Tabla 20. <i>Costo de Elaboración de pan de sal por 10 Unidad.</i>	87
Tabla 21. <i>Costo de Producción de pan Mixto por 10 Unidades.</i>	90
Tabla 22. <i>Costo de Producción pan de chocolate por 10 Unidades</i>	92

Tabla 23. <i>Costo de Producción de Pañuelo con Relleno de Manjar por 10 Unidades</i>	95
Tabla 24. <i>Costo de Producción de Pastel de Pollo por 10 Unidades</i>	98
Tabla 25. <i>Equipos y Maquinarias</i>	99
Tabla 26. <i>Herramientas para la Panadería</i>	100
Tabla 27. <i>Listado y Precios de los Equipos</i>	101
Tabla 28. <i>Inversión Inicial</i>	102
Tabla 29. <i>Inversión de Activos Fijos</i>	102
Tabla 30. <i>Inversión de Capital Inicial</i>	102
Tabla 31. <i>Financiamiento</i>	103
Tabla 32. <i>Condiciones del Banco</i>	103
Tabla 33. <i>Tabla de Amortización</i>	103
Tabla 34. <i>Balance General, año 0</i>	104
Tabla 35. <i>Estado de Resultado Proyectado a 5 años</i>	105
Tabla 36. <i>Proyección de estado de Flujo</i>	106

INDICE DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1.</i> Ubicación del Lugar, (Fuente: Google Maps)	23
<i>Gráfico 2.</i> Herramienta PEST, Fuente: Elaborado Por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.....	34
<i>Gráfico 3.</i> Herramienta FODA, Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.	38
<i>Gráfico 4.</i> Matriz FODA, Fuente: Obtenida por el autor Christopher, Gabriela Becker	39
<i>Gráfico 5.</i> Género, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).	51
<i>Gráfico 6.</i> Rango de Edades, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	52
<i>Gráfico 7.</i> Consumo de Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	53
<i>Gráfico 8.</i> Existencia de una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).	54
<i>Gráfico 9.</i> Factores que Impide que se Constituya una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	55
<i>Gráfico 10.</i> Existencia de una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).	56
<i>Gráfico 11.</i> Clases de Pan que Más se Consume, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	57
<i>Gráfico 12.</i> Consumo de Pan a la Semana, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).	58

<i>Gráfico 13.</i> Aspecto al Momento de Comprar Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).	59
<i>Gráfico 14.</i> Precios de los Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	60
<i>Gráfico 15.</i> Variaciones de Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	61
<i>Gráfico 16.</i> Horario de Atención, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	62
<i>Gráfico 17.</i> Horario de Atención, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).....	63
<i>Gráfico 18.</i> Población Económicamente activa, (fuente: INEC, 2020).	70
<i>Gráfico 19.</i> Análisis FODA, (Fuente: Elaborado por el investigador Jesús Ayala, Año 2020)	73
<i>Gráfico 20.</i> Preparación de la masa, Fuente: Obtenido de Google	88
<i>Gráfico 21.</i> Desgasificar, Fuente: Obtenida por Google.....	88
<i>Gráfico 22.</i> Corte y Enrollar, Fuente: Obtenida por Google.	89
<i>Gráfico 23.</i> Pan Horneándose, Fuente: Obtenido por Google	89
<i>Gráfico 24.</i> Mezcla y Amasado, Fuente: Obtenida por Google.....	91
<i>Gráfico 25.</i> Desgasificar, Fuente: Obtenida por Google.....	91
<i>Gráfico 26.</i> Pan Mixto Para Hornear, fuente: Obtenido Por Google.	92
<i>Gráfico 27.</i> Mezclas de los Ingredientes, fuente: Obtenido por Google.....	93
<i>Gráfico 28.</i> Mezcla del Chocolate con la Masa de Harina, fuente: Obtenido por Google.....	93
<i>Gráfico 29.</i> Enrollar, fuente: Obtenido por Google.	94

<i>Gráfico 30.</i> Pan de Chocolate. fuente: Obtenido por Google.	94
<i>Gráfico 31.</i> Amasar y Mezclar, fuente: Obtenido por Google.....	96
<i>Gráfico 32.</i> Aplanar la Masa, fuente: Obtenido por Google.....	96
<i>Gráfico 33.</i> Rellenar la Masa con Manjar, fuente: Obtenido por Google.....	97
<i>Gráfico 34.</i> Pañuelo relleno de Manjar, Obtenido por Google.	97

RESUMEN

El presente trabajo de titulación corresponde al Diseño de un Plan de Negocio Para la Creación de una Panadería en el Recinto Sotomayor, Por tal motivo se va a identificar la problemática que ocurre en el sector, causas y consecuencia, la formulación del problema, los objetivos para el cumplimiento de la misma, la razón porque hacer esta investigación y establecer el alcance y las limitaciones.

Además, se va a conocer de que se tratará el negocio, saber las bases teóricas de cómo levantar un plan de negocio para la constitución de una empresa junto con todos los permisos de operaciones, también se detalla el tipo de investigación del presente trabajo, identificar la muestra a tomar y las herramientas útiles para el levantamiento de información.

Se pretende establecer estrategias que permita posesionarse rápidamente en el mercado y en la mente de los consumidores, brindando un pan de calidad.

Palabras Clave: Plan de Negocios, Estrategias, Mercado, Planificación.

ABSTRACT

The present degree work corresponds to the Design of a Business Plan for the Creation of a Bakery in the Sotomayor Campus, for this reason the problems that occur in the sector, causes and consequences, the formulation of the problem, the objectives will be identified For the fulfillment of the same, the reason why to do this investigation and establish the scope and limitations.

In addition, it will be known what the business will be about, know the theoretical bases of how to draw up a business plan for the constitution of a company together with all the operating permits, the type of investigation of this work is also detailed, identify the sample to be taken and the useful tools for gathering information.

It is intended to establish strategies that allow a quick possession in the market and in the minds of consumers, providing quality bread.

Key Words: Business Plan, Strategies, Market, Planning.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día las personas consumen pan por lo menos una vez al día, porque es un alimento básico que se ha convertido como una de las principales fuentes de energía, llegando a ser recomendada por la organización mundial de la salud (OMS). Considera un adecuado consumo entre 200-250 gramos por días.

El pan se puede degustar a cualquier hora del día, pero por lo general es consumido en la mañana, en el desayuno, puede ser de sal o mixto acompañado de una deliciosa taza de café o vaso de leche, el pan de dulces también se puede dar el gusto comerlo a cualquier hora del día, porque se sabe que son ricos tanto como en sabor y textura.

Para la creación de una pequeña y mediana empresa dedicada a la elaboración y venta de pan, es necesario elaborar un plan de negocios, con el objetivo de demostrar que el proyecto es rentable y sustentable financieramente, por lo tanto, se aplicará herramientas de levantamiento de información, para determinar el número de demanda del mercado que está dispuesto a comprar en la panadería que se denominará “Voluntad de Dios”, con el fin de producir lo ideal y mantener el producto fresco, conocer el precio ideal para que el cliente tenga la facilidad de consumir el producto, producir los panes que más le gusta el consumidor, establecer cuáles son los gastos y costos fijos y variables del negocio, llevar un control de la materia prima y equipos que se necesita para la elaboración de los panes.

La investigación se centra en la Propuesta para un Plan de Negocios para la Creación de la Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda., Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de Los Ríos, Año 2020.

CAPÍTULO I

PROBLEMA

1.1. Planteamiento del Problema

Hay que destacar que el pan se ha convertido en un alimento básico de los ecuatorianos, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) del año 2017, en el país funcionaban 5670 empresas y negocios dedicados a la elaboración de pan y otros productos de panadería. (Lideres, 2019).

Según Daniel Romero, gerente de mercadeo de Grupo Superior, comenta que la industria panadera y pastelera es fuerte en el país y se encuentra en constante crecimiento, lo que representa una gran oportunidad. “actualmente en Ecuador existe un consumo de 27 kilos de pan al año por habitante. (Lideres, 2019). Lo que indica que puede ser un negocio sostenible y duradero a lo largo del tiempo si realizamos un plan de negocio adecuado, definiendo bien los objetivos estratégicos.

En el Recinto “Sotomayor”, ubicado en la provincia de Los Ríos, Cantón Vinces, no existe una panadería cerca del lugar, donde las personas para comprar pan tienen que ir a un pueblo llamado “General Vernaza”, donde se ve afectado el bolsillo de los ciudadanos, el tiempo de viaje es aproximadamente entre unos 20 a 25 minutos en la cooperativa Salitreña que pasa por el lugar, en motocicleta un estimado de 15 minutos, por lo tanto, se ha visto una oportunidad para emprender e iniciar un negocio de elaboración y comercialización de panes, en el lugar de investigación.

La panadería “voluntad de Dios C. Ltda.” tiene como objetivo, llegar a los corazones de los consumidores, a través de un servicio y producto de calidad,

satisfaciendo las necesidades y expectativas de las personas que viven en el sector y a sus alrededores, generando confianza y fidelidad con el tiempo, y a su vez contribuir a la alimentación y nutrición de los mismos.

1.2. Ubicación del Contexto

La Panadería se ubicará en el Recinto “Sotomayor”, perteneciente a la provincia de Los Ríos, Cantón Vinces.



Gráfico 1. Ubicación del Lugar, (Fuente: Google Maps)

1.3. Situación en Conflicto.

El motivo de estudio es que en el Sector donde se hará la investigación, Recinto “Sotomayor”, no existe una panadería cercana, en donde la población para degustar de un pan tiene que viajar entre 15 a 25 minutos para adquirirlo, por lo que genera malestar en la población por el tiempo de traslado de un lugar a otro, y por la afectación del bolsillo.

1.4. Tabla de Causas y Consecuencias.

Tabla 1.

Causas y Consecuencias.

Causas	Consecuencias
No existe una Panadería en la zona	Preocupación de la población por no contar con una panadería cercana para degustar de un delicioso pan
Desconocimiento de cómo constituir una compañía por parte de los socios	Problemas con la parte legal por el incumplimiento de alguna documentación habilitante necesario para el funcionamiento del negocio.
Incorrecta estructuración financiera, errores en los cálculos y proyecciones	No se genera ingresos y muchas deudas por pagar.

Fuente: Datos recopilados por el investigador Jesús Ayala (Año 2020)

1.5. Formulación del Problema.

¿De qué forma beneficiará a la comunidad la Implementación de un Plan de Negocios para la Creación de la Panadería Voluntad de Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos, año 2020?

¿La comunidad estará de acuerdo en la creación de una panadería en el sector Recinto Sotomayor?

1.6. Objetivo General

Proponer de un Plan de Negocios para la Creación de la Panadería “Voluntad de Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de los Ríos, año 2020

1.7. Objetivos Específicos

- Conocer la situación actual que se presenta en el lugar de estudio, acerca de por qué no existe una panadería, para proponer un Plan De Negocios para la Creación de la Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de Los Ríos, Año 2020.
- Determinar los recursos necesarios con respecto a talento humano, tecnológico, financieros, los procesos, las estrategias, la competencia y la tendencia en relación al consumo de los panes, para un Plan De Negocios para la Creación de la Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de Los Ríos, Año 2020.
- Proponer un Plan de Negocios para la Creación de la Panadería “Voluntad De Dios C. Ltda. ”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia de Los Ríos, Año 2020.

1.8. Justificación de la Investigación.

El presente trabajo de investigación nace de una Propuesta para un Plan de Negocios para la Creación de una Panadería en el Recinto Sotomayor, Provincia

de Los Ríos, poniendo en práctica los conocimientos adquiridos en los años de estudios en la carrera de Administración de Empresa.

Esta propuesta tiene un valor importante para la población de estudio, en donde se busca levantar una pequeña empresa que cumpla con todos los estándares de calidad a fin de satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros futuros clientes.

La investigación e implementación de una panadería en el sector, beneficiará a toda la población de estudio, porque tendrá un lugar donde comprar y degustar de un pan a cualquier hora del día y no tendrá que viajar a otro lado.

1.9. Alcance y Limitaciones

1.9.1 Alcances.

El presente trabajo de investigación abarca únicamente el Recinto Sotomayor, provincia de Los Ríos.

1.9.2. Limitaciones.

- Poca de disponibilidad de tiempo para trasladarse al lugar.
- Falta de recursos económicos para trasladarse al lugar de la investigación

CAPITULO II

MARCO TEORICO

2.1. Bases Teóricas

Constitución de la empresa (Panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”)

Para constituir una empresa primero hay que saber que es una empresa. Existen muchas definiciones de varios autores acerca que es una empresa y como se constituye.

Según el autor (Joan Ramón Sanchís Palacio, Domingo Ribeiro Soriano, 1999) define que la empresa “es un proceso de transformación de los factores productivos en productos finales a través de una determinada tecnología”.

Referente a lo citado podemos mencionar que una empresa u organización es un conjunto de procesos dedicada a las ventas de productos o servicios, a fin de obtener ingresos y rentabilidad en un periodo determinado.

La panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, será constituida por el Sr. Jesús Ayala, se encargará de realizar todos los trasmite correspondiente para la obtención de la documentación necesario, a fin de poder ejecutar su actividad económica y evitar sanciones por el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Vinces.

Giro del Negocio

La panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, su actividad económica principal ya establecido en el Servicio de Rentas Internas SRI es la elaboración de productos de panadería con código CIU C1071.

La clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) se encarga de categorizar las actividades económicas en una serie de categorías y subcategorías cada una con un código alfanumérico.

Composición de los accionistas

Los accionistas están compuestos por 2 socios, que es lo mínimo que se necesita para la constitución de la panadería, de acuerdo al Artículo 92 de la Ley de compañías reformado por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada.

El capital mínimo para la suscripción de la panadería en la Superintendencia de Compañía es de \$400, valor que será dividido en 50% para ambos accionistas.

Duración del proyecto

La duración del proyecto tiene una duración de 3 meses.

Misión y Visión

Según los autores O. C. Ferrel y Geoffrey Hirt, del libro “Introducción a los Negocios en un Mundo Cambiante”, citado por (Ivan Thompson, 2007), “la misión de una organización es su propósito general. Responde la pregunta. ¿Qué se supone que hace la organización?”

Referente a lo citado, podemos decir que la misión es la razón de ser de una organización, ¿para qué existe?

Según Bengt Karlof,, citado por (Mariano Ramos Mejia, 2009) la visión “es una concepción del futuro distante, según la cual los negocios se desarrollan de la mejor manera posible y de acuerdo con las aspiraciones de sus propietarios o líderes.

Referente a lo citado, la visión no es nada más que una proyección a futuro de lo que quiere ser una organización.

La misión y visión se va a definir en el Capítulo VI del presente trabajo de investigación.

Beneficios a la salud que contiene la harina de trigo

Componentes principales de la harina de trigo.

La harina de trigo es uno de los ingredientes principales para la fabricación del pan, los componentes son:

- Proteínas 9 – 14%
- Almidón 68 – 72%
- Humedad 13 – 15%
- Azúcar fermentada 1 – 2%

Valor Nutricional de la harina de trigo

La harina hecha de trigo contiendo un 70% de gramos de carbohidratos, al consumirla aporta al cuerpo humano nutrientes como la proteínas y minerales, en ellos se destacan el hierro, calcio, potasio, yodo, zinc, magnesio y sodio.

Tiene una gran cantidad de vitaminas hidrosolubles que aporta grandes beneficios para el ser humano, tales como: B1 B2, B3, B6, B9.

Tabla 2.*Valor Nutricional de la Harina de Trigo.*

Nutrientes	Cantidad	Unidad
Proteínas	17,3	G
Grasa	2,6	G
Fibra dietética	1,8	G
Calcio	31	Mg
Hierro	4,2	Mg
Potasio	446	Mg
Sodio	3,8	Mg
Fosforo	441	Mg
Magnesio	153	Mg
Vitamina B1	0,45	Mg
Vitamina B2	0,12	Mg
Vitamina E	1,7	Mg

Fuente: Universidad de Guayaquil, Autor: Carlos Silva, (Año 2015)

Plan de negocios

Definiciones de Plan de Negocios

Tabla 3.*Definiciones Plan de Negocios, Según Autores.*

Autores	Definición
(Luis Enrique Moyano Castillejo, 2015)	“un plan de negocios es un documento que ayuda a planificar las actividades del negocio, a tener un norte, a definir objetivos, como lograrlos y en qué tiempo lograrlos, asimismo, permite hacer correcciones y modificaciones de las actividades descritas para generar ganancia.”
(Jhoan Mir Julia, 2019)	“Es un documento que definirá y analizará la oportunidad de negocio. Y desarrollará las estrategias y procedimientos necesarios para transformar esa oportunidad en un proyecto empresarial real.”
(Karen Weinberger Villarán, 2009)	“Es un documento, escrito de manera clara, precisa y sencilla, que es el resultado de un proceso de planeación. Este plan de negocio sirve para guiar un negocio, porque muestra desde los objetivos que se quieren lograr hasta las actividades cotidianas que se desarrollarán para alcanzarlos.”
(Walter Andía Valencia, Elizabeth Paucara Pinto, 2013)	“Es un documento escrito de manera sencilla y precisa, el cual es el resultado de una planificación. Este documento muestra los objetivos que se quieren obtener y las actividades que se desarrollarán para lograr dichos objetivos.”

Fuente: Datos recopilados por el investigador Jesús Ayala, (Año 2020)

De acuerdo a las diferentes definiciones tomado por varios actores, podemos definir que un plan de negocios es un documento donde se detalla toda la planificación de forma estructurada y organizado, a fin de cumplir con los objetivos propuestos.

Importancia del Plan de Negocio

Antes de iniciar una actividad económica es muy importante diseñar un plan de negocio, que permitirá al emprendedor evaluar todos los aspectos tanto internos como externos y tomar decisiones respecto a los resultados obtenidos.

Es importante un plan de negocio porque te permite reducir el riesgo de fracasar, de evitar malgastar los recursos, cada dólar gastado debe estar debidamente justificado, y por ultimo te ayuda a maximizar las posibilidades de tener éxito en el negocio.

Estructura del Plan de Negocio

Según la autora (Karen Weinberger Villarán, 2009, pág. 43), “Desde mediados de los años noventa se ha escrito mucho sobre la importancia de los planes de negocios para el desarrollo de nuevas experiencias empresariales exitosos. Es considerable el número de libros y páginas en Internet que muestran la estructura de un plan de negocios, e inclusive muchos concursos nacionales e internacionales determinan la estructura que debe tener el plan de negocios a presentar”.

No existe una estructuración de un plan de negocio definido o estandarizado, existe muchos, el inversionista o empresario debe ser capaz de definir cuál es la mejor estructura de a acuerdo a su giro de negocio y a los objetivos que ha propuesto.

Las principales estructuras de un plan de negocio es la siguiente:

- Resumen Ejecutivo
- Descripción del negocio
- Estudio del mercado
- Estudio de la competencia
- Estrategias de venta y marketing
- Evaluación Financiera

Resumen Ejecutivo: es un resumen breve de los aspectos más relevantes que se va a ejecutar en el plan de negocio.

Descripción del negocio: Es la presentación de la empresa, de incluir a que se dedica, el producto o servicio que va a ofrecer al público en general y los objetivos de la empresa.

Estudio de mercado: Consiste en analizar y estudiar la viabilidad de un proyecto en marcha, llegar a un acuerdo mutuo relación con el precio, cantidad y calidad entre el que oferta y el que demanda un servicio o producto.

Estudio de Competencia: Conocer cuáles son los puntos fuertes y débiles de los principales competidores, a fin de establecer estrategias que permita estar un paso delante de ellos.

Estrategias de venta y marketing: Es donde se define las promociones claves para aumentar las ventas y que los consumidores nos tengan como la primera opción a la hora de comprar.

Evaluación Financiera: Determinar cuál es la inversión inicial que se necesita para comenzar con la actividad económica, cuántos ingresos y egresos va tener la

empresa, llevar registros contables de todas las transacciones que la empresa realiza día a día.

Análisis PEST

El autor (Pérez & Tabernero, 2019, pág. 13), hace énfasis que “Es una herramienta utilizada por las empresas para obtener un análisis del entorno que lo rodea. El nombre es un acrónimo que viene de las siglas de los factores analizados, políticos, económico, sociales, tecnológico y ecológicos y legales”.

Esta herramienta fue creada por Liam Fahey y V. K. Narayanan, esta facilita el entendimiento del contexto en que la empresa va a trabajar, ayudando a comprender las evoluciones de los mercados en los que se mueve la organización, así como las dificultades y los retos a los que se puede enfrentar.

El PEST también ayuda bastante en la toma de decisiones, ya que te permite conocer tanto el mercado actual como la evolución de la misma para anticiparse a los cambios y evaluar los riesgos que se presenta en cada uno del análisis identificado durante la evaluación.

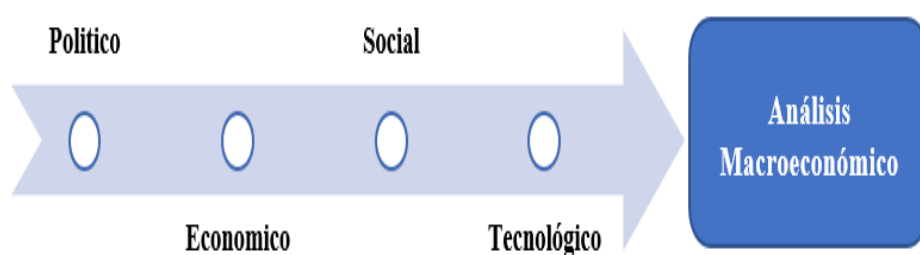


Gráfico 2. Herramienta PEST, Fuente: Elaborado Por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

El análisis PEST es conveniente hacerlo a través de una lluvia de ideas las cuales se puedan discutir para llegar a definiciones claras de los factores involucrados y evitar en lo posible que se pase algún aspecto importante.

Factor Político

Son los referentes a todo lo que implica una posición de poder en la sociedad, que tendrán una repercusión económica ya sea en corto o largo plazo. En los factores políticos se puede identificar cierta importancia de los aspectos referentes a las ideologías y partidos políticos relevantes, pues normalmente los partidos políticos tienden a favorecer a las compañías rebajando los impuestos tributarios, de tal manera que esto beneficia a los empresarios.

Factor Económico

Puede incluir cuestiones relacionadas con la pobreza, PIB, tasa de interés, desempleo, inflación, el acceso a los recursos, y las distintas formas en que afecta a la población tanto nacional como internacional.

Factor Social

En este factor se toma en cuenta la evolución demográfica, la movilización social y los cambios de estilo de vida, el nivel educativo y otros patrones culturales, la religión, las creencias, gustos, moda, etc.

Factor Tecnológico

Los factores que más incurren son las tendencias que se dan en el área de sistemas informáticos y nuevas tecnologías. En este aspecto la nueva era digital es un área a tener en cuenta dentro de las empresas.

Ventajas del Análisis PEST

El autor (Mario Rodríguez, 2019) hace mención las siguientes ventajas:

“Anticipación. El análisis PEST permite a los usuarios ver las tendencias que está tomando el mercado y anticiparse a ellas para tomar posiciones de actuación. Tener un conocimiento constante de todas las variables que rodean a una empresa es crucial para poder dirigir las diferentes estrategias y poder adaptarse a cualquier cambio”.

Referente al párrafo en mención por el autor (Mario Rodríguez, 2019) en otra palabra que el análisis PEST te ayuda anticiparte en el futuro los posibles cambios en el mercado y poder tomar acciones inmediatamente.

Otra ventaja que hace mención el autor (Mario Rodríguez, 2019), “Se adapta a cada caso concreto. Ya se ha mencionado que hay factores que se pueden incluir dentro de otros. Por Ejemplo, el legislativo que puede integrar dentro del político y el industrial se puede incluir en el económico. Cabe destacar que el factor político afecta prácticamente a la totalidad de los demás, ya que el gobierno tiene mucho poder de actuación.”

La tercera ventaja que hace énfasis el autor (Mario Rodríguez, 2019), es “la toma de decisiones. Ayuda a tomar decisiones y adaptarse mejor al cambio. Este punto tiene mucha sinergia con el primero, ya que una vez viendo como el mercado puede fluctuar, llega el momento de la toma de decisiones y valorar cuál de ellas reportará mejores resultados según los objetivos marcados”.

De acuerdo a lo que menciona el autor Mario Rodríguez se llega a la conclusión que el análisis PEST una vez que tenga identificados todos los aspectos que puede afectar la rentabilidad o desempeño de la empresa, te sirve para tomar decisiones radicales que van a ayudar a la toma de decisiones se adapte rápidamente.

Análisis FODA

Según el autor (Pérez & Taberero, 2019, pág. 16), Hace énfasis que “La matriz FODA o también llamada DAFO, es una herramienta estratégica que sirve de análisis de la situación global de una empresa. Ayuda a analizar la realidad de la empresa y así poder tomar decisiones. El nombre viene de las siglas Fortalezas, Oportunidades, Amenazas y Debilidades”.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente por el autor (Pérez & Taberero, 2019), se llega a la conclusión que la herramienta FODA sirve para identificar el contexto global de lo que está sucediendo dentro de una organización, y a su vez este sirve para establecer estrategias que ayude a combatir los puntos débiles y las posibles amenazas que podría afectar a empresa.

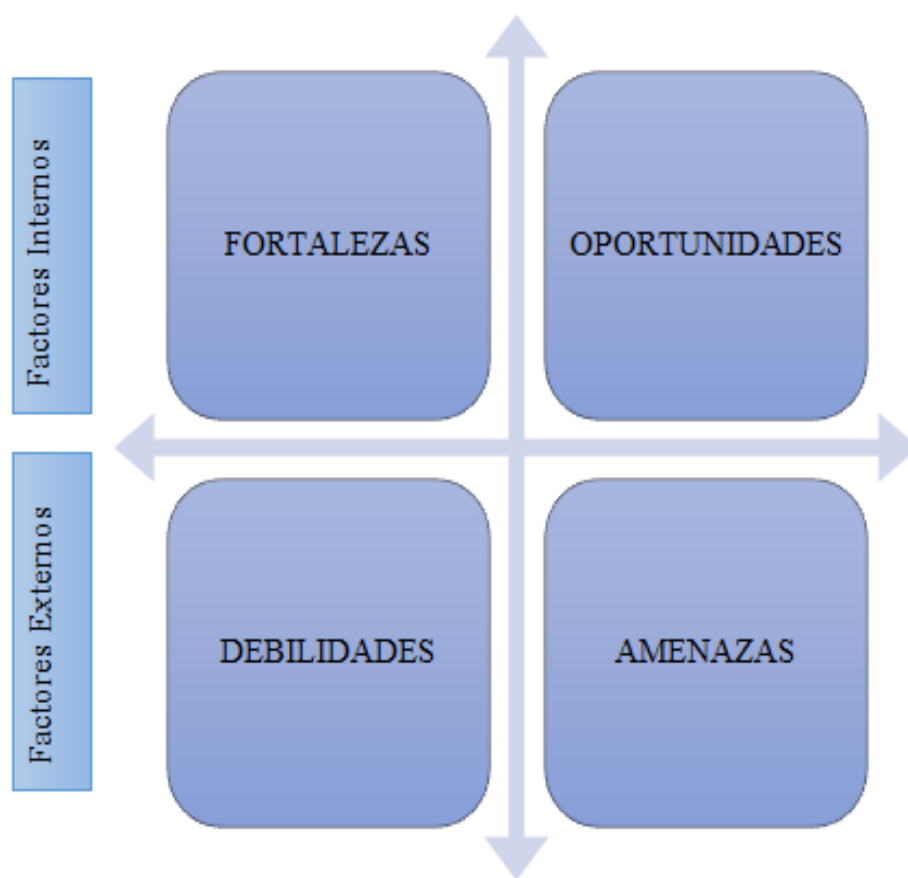


Gráfico 3. Herramienta FODA, Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Los autores (Nikulín & Becker, 2015, pág. 3), indica que según Dyson (2004) lo define de la siguiente manera, “El análisis FODA es una de las técnicas más empleadas en la planeación estratégicas, en especial para la determinación de la posición estratégica de la empresa.

Referente a lo que indica el autor Dyson (2004), se puede decir que para establecer un plan estratégico es importante utilizar la herramienta FODA para poder emplear de una manera eficaz las estrategias.

Para Houben (1999), citado por el autor (Nikulín & Becker, 2015), “Las fortalezas y debilidades conforman un entorno interno que puede ser controlado,

mientras que los otros factores están en un ambiente externo que no puede ser manipulado.”

Ibáñez et al. (2008), citado por el autor (Nikulin & Becker, 2015) Hace mención que “por su parte, señalan que el análisis FODA considera que una estrategia tiene que lograr el equilibrio o ajuste entre la capacidad interna de la organización y su situación de carácter externo.

Referente a lo que menciona los autores en los párrafos anteriores, se puede decir que las fortalezas y debilidades es lo que sucede dentro de la organización y que puede ser controlado y monitoreado, mientras que las amenazas y debilidades corresponde a lo que sucede alrededor de la empresa y que este no puede ser controlado en su totalidad.

	OPORTUNIDADES - Cambios en el entorno social, económico, político, tecnológico - Nuevas tecnologías y procesos productivos - Nuevas necesidades del mercado	AMENAZAS - Resistencia al cambio - Competitividad - Altos riesgos y grandes obstáculos
FORTALEZAS - Recursos superiores - Capacidades distintivas - Ventajas naturales	Estrategias ofensivas: Usar las fuerzas para aprovechar las oportunidades	Estrategias defensivas: Usar las fuerzas para evitar las amenazas
DEBILIDADES - "Talones de Aquiles" - Desventajas - Recursos y capacidades escasas	Estrategias Adaptativas: Superar las debilidades aprovechando las oportunidades	Estrategias de supervivencia: Reducir la debilidades y evitar las amenazas

Gráfico 4. Matriz FODA, Fuente: Obtenida por el autor Christopher, Gabriela Becker

2.2 Marco Legal

La empresa “Voluntad de Dios” será constituida como una sociedad limitada, la misma que tendrá las siglas de “Cía. Ltda.”, en la cual tendrá un mínimo de dos socios y máximo 15, las participaciones deberán ser iguales, acumulativas e indivisibles. El valor mínimo de capital, es de \$400,00 de dólares de los Estados

Unidos de América, dicho valor que es determinado por la Superintendencia de Compañías.

Trámite Para Obtención De Permiso Para Iniciar Actividades.

Permiso de Funcionamiento Sanitarios

De acuerdo a la resolución emitida por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA-DE-040-2015-GGG, 2015, pág. 4), en el artículo 2 hace mención: “Exceptúese de la obligatoriedad de obtención de permiso de funcionamiento, a los establecimientos que se encuentran identificados respectivamente con su código a continuación, sin perjuicio, a que los mismos, se encuentren sujetos a vigilancia; y, a las respectivas sanciones que se generen, por el incumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la ley”.

Es decir que esto permite que los propietarios de panaderías, licorerías, tiendas de abarrotes, hoteles, sala de cines, complejos turísticos, bares, discotecas, entre otros establecimientos, ya no es obligatorio obtener permisos sanitarios de funcionamiento.

Por lo tanto, la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.” no requiere permiso sanitario para poder operar, sin embargo, el negocio cumplirá con todas las normas sanitarias establecidas para evitar ser sancionada por una entidad competente.

Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

Todo local comercial que se dedica a la venta de un producto o servicios, requiere obtener el permiso de funcionamiento del cuerpo de Bomberos, según lo que indica en la página del Cuerpo de Bomberos de Vinces, los requisitos son:

- Adquirir un formulario de solicitud de Inspección que se lo compra en las oficinas de recaudación de la institución, y luego entregarlo lleno con los datos de su negocio en las mismas ventanillas.
- Esperar que el inspector realice la inspección al local comercial, generalmente se hace después de 24 horas, una vez entregado la solicitud.
- Si el inspector no encuentra ninguna novedad dentro de su negocio, debe acercarse a recaudación con los siguientes requisitos:
 - Copia de cédula del Representante Legal.
 - Copia del certificado de Votación del Representante Legal.
 - Copia del RUC actualizado
 - Copia de la Patente Municipal
 - Copia de la factura de recarga de los Extintores.
- En caso que el inspector encuentre alguna novedad, este emite una boleta de novedad, en la cual el propietario debe cumplirlo en el plazo establecido, y volver a pedir un re inspección.

Patente Municipal

De acuerdo al Concejo del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Vinces la ordenanza (Nro. 002-ORD-GADMVINCES-2019, 2019, pág. 5) en el artículo 13, hace mención de los requisitos para la obtención de la Patente Anual Municipal por primera vez, debe presentar lo siguiente:

- Copia de RUC actualizado.
- Copia de cédula del Representante Legal.

- Permiso de Funcionamiento otorgado por el Cuerpo de Bomberos
- Formulario 101 y 102 de la última declaración del impuesto a la Renta del SRI
- Los sujetos pasivos que realicen actividades en más de un cantón presentarán la declaración del impuesto en el cantón en donde tengan su domicilio
- Estados de situación financiera y resultados del ejercicio económico del año anterior, certificado por SCB.
- Llenado del formulario de Patente con la declaración patrimonial firmado por el Representante Legal y el contador.

Obtención del Registro Único de Contribuyente (RUC)

Toda persona que realiza alguna actividad económica está obligado a la inscripción en el RUC, emitir y entregar comprobantes de ventas autorizados por el SRI por todas las transacciones.

De acuerdo al (Reglamento a la Ley del Registro Único de Contribuyentes, 2016, pág. 4), hace mención en el artículo 7. Lo siguiente: “De la inscripción en el RUC. - La inscripción de los contribuyentes podrá ser realizada en cualquiera oficina del Servicio de Rentas Internas a nivel nacional, con la presentación de la documentación establecida para cada caso en este reglamento”.

La documentación a presentar es la siguiente:

- Copia de la cedula de identidad del Representante Legal
- Copia del certificado de votación
- Copia de la planilla de servicios básicos

- Copia del nombramiento
- Permiso de bombero y Patente.

2.3 Glosario

Análisis financiero: Estudio del comportamiento de los valores financieros, a fin de conseguir información que ayude a tomar buenas decisiones en los proyectos de inversión.

Capital: Se refiere a los recursos que se necesita y se utilizan para generar un valor.

Control: Medir y analizar los resultados obtenido, diagnosticando la razón de las desviaciones y tomando las medidas correctivas y preventivas.

Contabilidad: Registro contable e interpretación de manera significativa y en termino de dinero, de transacciones y eventos de carácter financiero.

Emprendedor: Es aquella persona que establece, desarrolla y pone en marcha una empresa o negocio, ya sea individual o colectiva.

Empresa: Organización o institución ya sea pública, privada o mixta, que se dedica a actividades de fines económicos.

Estrategia: Es una planificación que se compone de una serie de acciones planificadas que ayuda a tomar decisiones en el futuro.

Inversión: Es el acto mediante el cual usan ciertos bienes con el fin de obtener ingresos a lo largo del tiempo.

Liquidez: Es la capacidad para hacer frente a las obligaciones financieras en la fecha de su vencimiento.

Marketing: Presentar el producto o servicio al cliente y negociar con el objetivo de captar, retener y fidelizar a los clientes.

Mercado: Conjunto de transacciones de procesos o intercambio de bienes o servicios.

Negocio: es una ocupación o actividad que se realiza para obtener dinero a cambio de un bien o servicio ofertado por el consumidor.

Plan de negocio: Es un documento escrito, donde se describe los procesos a seguir para mantener el negocio en el mercado durante muchos años.

Proyecto: Conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas.

Posicionamiento: Estrategias que se toman para que un producto o servicio ocupe en las mentes de los consumidores.

Producto: Bienes o servicios que son adquiridos por el consumidor final.

Rentabilidad: Capacidad que un negocio genere utilidades, mientras mantiene un buen flujo en la contabilidad.

Requisitos: Condiciones necesaria para algo, o cumplir con lo solicitado.

Segmentación: Clasificación de los clientes en grupo con distintas necesidades, características o comportamiento.

Sociedad: Relación legal entre dos o más personas asociadas en una empresa y que tiene capital invertido.

CAPITULO III

MARCO METODOLOGICO

3.1 Diseño y tipo de investigación

3.1.1 Diseño de investigación

Según los autores (Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, María del Pilar Baptista Lucio, 2010, pág. 120), define que es un “Plan o estrategia que se desarrolla para obtener la información que se requiere en una investigación”.

Referente a lo citado, un diseño de investigación es un plan y estructura de una investigación concebidas para obtener repuestas a las preguntas de estudio.

3.1.2 Tipo de investigación

Según el criterio del autor Landeau, citado por (Rafael Beloso Chacín, 2010), “el tipo de investigación se define de acuerdo a los aspectos que representan las modalidades particulares según la búsqueda como: su finalidad, momentos específicos, fuentes de información, momento histórico, la observación, la amplitud y el método de casos. La esencia de clasificar la investigación es establecer la estrategia de la misma debido a que hay componentes que varían según el tipo de estudio”.

Tomando en cuenta lo citado por el autor, el tipo de investigación del presente trabajo de investigación es de:

- Investigación de campo
- Investigación descriptiva
- Investigación Exploratoria
- Investigación No experimental

- Investigación experimental (No aplica)

Investigación de campo: Mediante el uso de este tipo de investigación se pudo constatar desde el lugar de los hechos la problemática y la necesidad que existe de crear una panadería.

Se utilizará herramientas de recolección de información, tales como: la observación y cuestionario.

Investigación descriptiva: Consiste en detallar cada una de las situaciones, objetos, costumbres, entre otros; se requirió de este tipo de investigación para puntualizar y analizar las diferentes situaciones y variables que intervienen.

Investigación Exploratoria: Se trata de un primer acercamiento al lugar de investigación, se visitará el sitio de estudio para tener un acercamiento con la población a fin de obtener información y realizar un análisis acerca de la problemática.

Investigación No experimental: Mediante el uso de este tipo de investigación que se basa en la observación, se buscará las diferentes variables que forman parte de la situación actual de la problemática.

La presente investigación es de tipo descriptivo, documental, observacional, no experimental.

3.2 Población y muestra

3.2.1 Población

Según la opinión de la autora Chávez (2007), citado por (Rafael Belloso Chacín, 2010), hace mención que la población es “definida como el universo de la investigación el cual se pretende generalizar los resultados de la misma. Está

constituida por características o estratos que le permiten distinguir los sujetos, uno de otros”.

Referente a lo citado, una población es el conjunto total de objetos, animales o personas que se consideran en un estudio, sobre el cual se pretende generalizar los resultados obtenidos.

Según la (INEC, 2010), la población del cantón de Vinces es de 71.736 personas, de lo cual se clasifica de la siguiente manera:

Tabla 4.

Población del Cantón Vinces.

POBLACIÓN DEL CANTÓN VINCES		
SEXO		
HOMBRES	MUJERES	TOTAL
37.081	34.655	71.736

Fuente: INEC, (Año 2010)

La población en el recinto “Sotomayor” zona rural, lugar de la investigación del presente trabajo de investigación es de 16.293 Según (INEC, 2010). De lo cual se clasifica de la siguiente manera

Tabla 5.

Población de Estudio Recinto "Sotomayor".

POBLACIÓN DEL RECINTO SOTOMAYOR		
SEXO		
HOMBRES	MUJERES	TOTAL
8.961	7.332	16.293

Fuente: INEC, (Año 2010)

3.2.2 Muestra

La autora Chávez (2007), define que la muestra es “una opción representativa de la población, que permite generalizar sobre esta, los resultados de investigación. Es una conformación de unidades dentro de un subconjunto, que tiene por finalidad integrar las observaciones (sujetos, objetos, instituciones, etc.)

como parte de su población, extrayendo información que resulte imposible de estudiar.

De acuerdo a lo citado, una muestra es una representación pequeña del universo total de estudio, a fin de generalizar los resultados.

Para la toma de muestra de tomará de manera aleatoria en el recinto “Sotomayor”, del cantón Vinces.

Se aplicará la siguiente fórmula para conocer el total de muestras.

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

Dónde:

N: total de la población

n: Total de muestra

P: Probabilidad de éxito con un valor de 50%

Q: Probabilidad de fracaso con un valor de 50%

e: Margen de error aceptable con un valor del 9%

Z: Nivel de confianza con un valor del 95% equivalente a 1.96

Tabla 6.

Datos para la Obtención de la Muestra

Datos	Valores
N	16.293
N	?
P	0,5
Q	0,5
E	0,09
Z	1,96

Fuente: Datos recopilados por el investigador Jesús Ayala, (Año 2020)

$$n = \frac{1.96^2 * 0,5 * 0,5 * 16.293}{0,09^2 16.293 + 1.96^2 * 0,5 * 0,5}$$

n= 118 Total de muestras

3.3 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

El autor Méndez (1999) citado por (Eleazar Angulo, 2012) define que “las técnicas para recolección de la información como los hechos o documentos a los que acude el investigador y que le permiten tener información. También señala que las técnicas son los medios empleados para recolectar información, Además manifiesta que existen: fuentes primarias y fuentes secundarias”.

Referente a lo que indica el autor, las técnicas e instrumentos de recolección de datos te ayuda a recopilar información a través de varias herramientas existente.

Las herramientas a utilizar para el levantamiento y recopilación de información son:

- La Observación.
- El cuestionario.

La observación: Permite inspeccionar y estudiar las características más sobresalientes en el desarrollo de la creación e implementación del Plan de Negocio de la panadería. Además, nos ayuda a identificar y tener un indicio la situación actual en el lugar de estudio.

La encuesta: Será aplicada en la investigación de campo, a fin de conocer las percepciones de las personas que se encuentra involucrada en el Plan de Negocio para la Creación de la Panadería “Voluntad de Dios C. Ltda.”

Cada pregunta busca obtener información indispensable para el desarrollo del presente trabajo de investigación.

3.4. Técnicas de análisis de los resultados

La técnica para analizar los resultados de la investigación es la representación gráfica mediante los gráficos de pastel y barras.

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

1. Seleccione su sexo

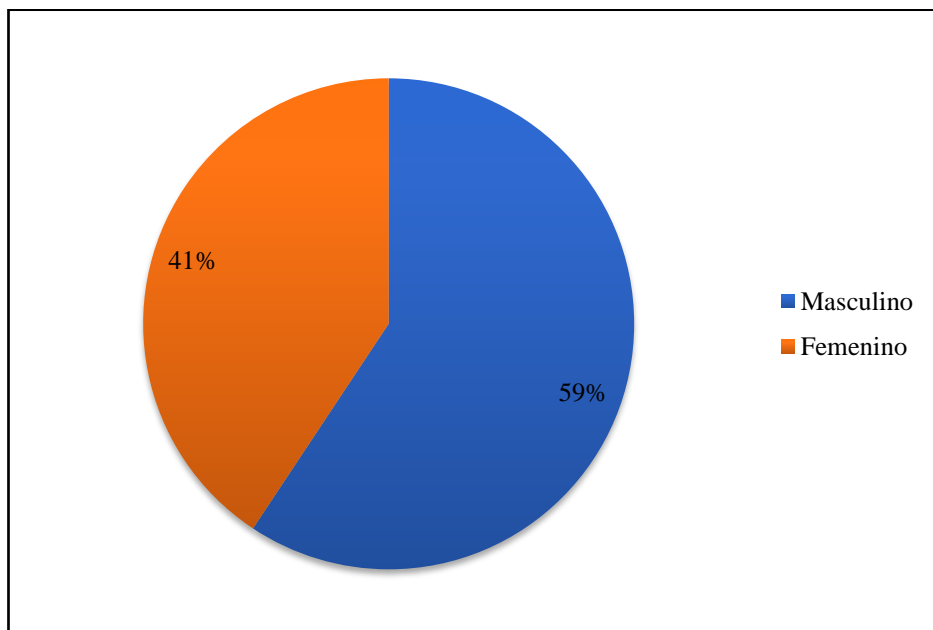


Gráfico 5. Género, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De acuerdo a los resultados obtenidos de las 118 muestras tomadas en el Recinto Sotomayor, el 59% corresponde al género masculino que participaron en responder el cuestionario y el 41% representa el género femenino.

2. Seleccione el rango donde se encuentra su edad

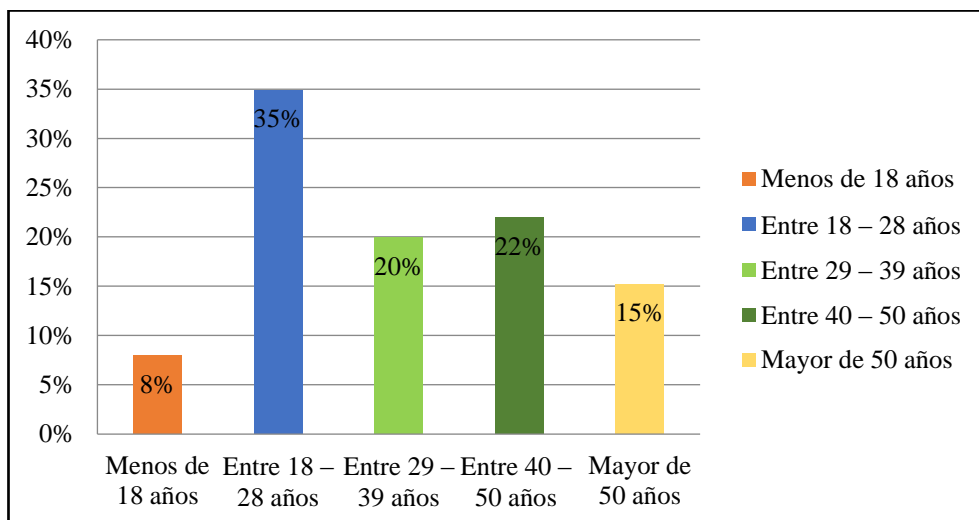


Gráfico 6. Rango de Edades, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De la muestra tomada, el 35% que ayudaron a contestar el cuestionario esta entre el rango de edad de 18 a 28 años, el 22% corresponde la edad de 40 a 50 años, y el 20% representa entre 29 a 39 años de edad. Por lo tanto, se llega a la conclusión que las personas interesadas en que realice el proyecto está entre el rango de edades mencionadas anteriormente.

3. ¿Usted consume pan? (en responder No, ha finalizado el cuestionario, gracias por su participación)

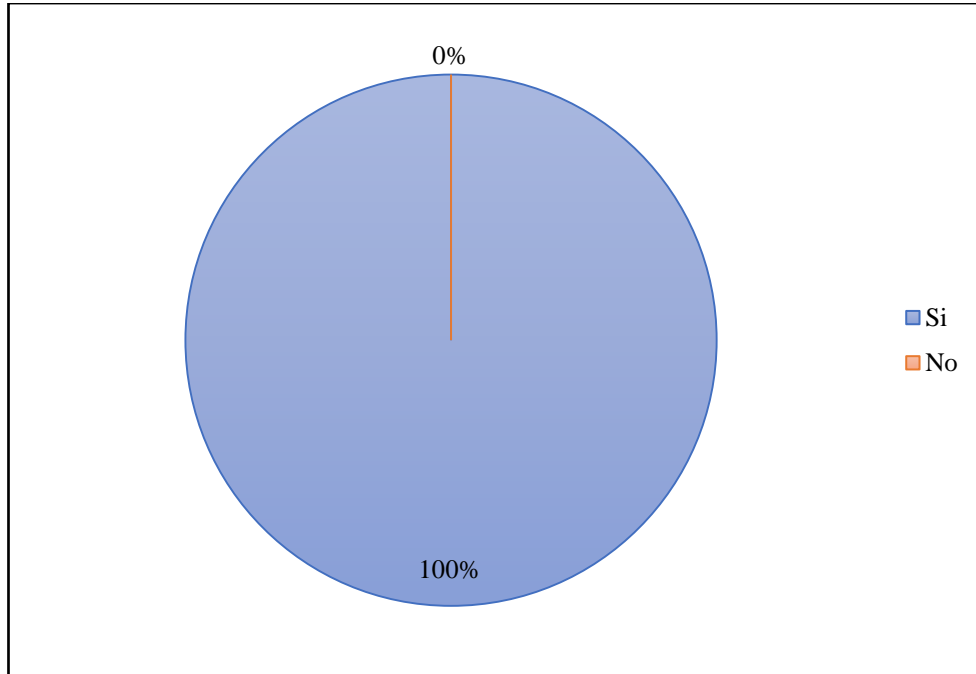


Gráfico 7. Consumo de Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: Referente a los resultados obtenidos de la muestra obtenida, el 100% consume pan, por lo tanto, concluimos que Diseñar e Implementar un Plan de Negocio para la Creación de una Panadería, beneficiará al sector y será de gran rentabilidad.

4. ¿En el Recinto Sotomayor existe una panadería cerca?

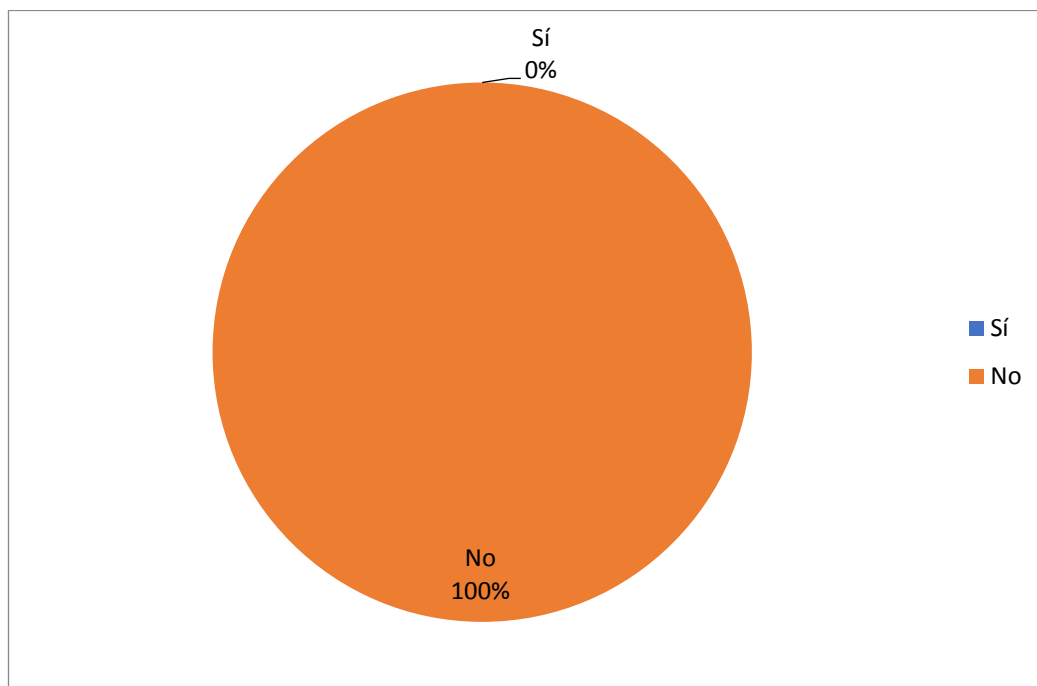


Gráfico 8. Existencia de una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De acuerdo a los resultados arrojados en el cuestionario, se evidencia que el 100% de la muestra tomada, hace énfasis que no existe una panadería en el sector Recinto Sotomayor, de la Provincia de los Ríos.

5. ¿Cuál de estos factores, Usted cree que impide que se cree una panadería en el sector?

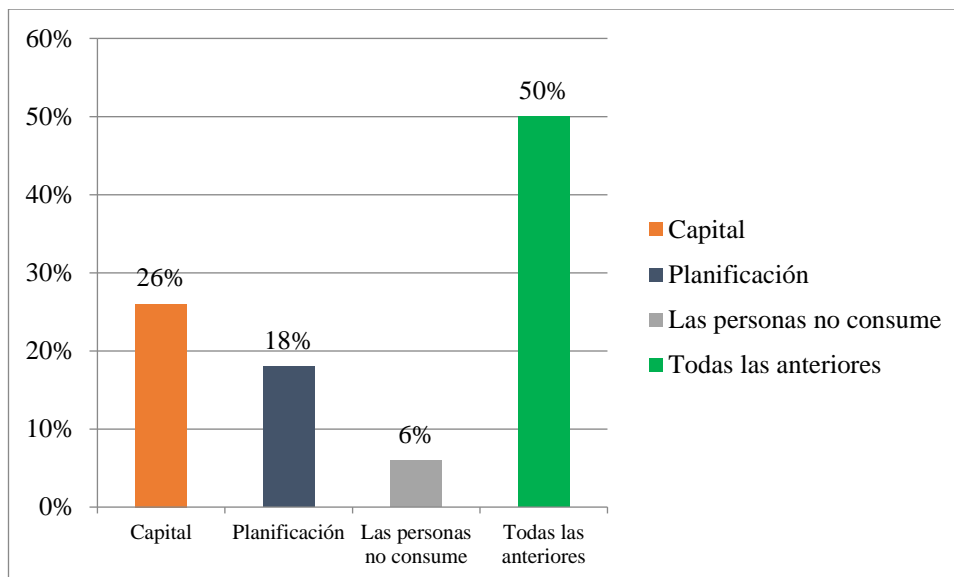


Gráfico 9. Factores que Impide que se Constituya una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: Mediante el gráfico se puede observar que el 36% del total, hace mención que los factores que impide que se constituya una panadería es: el capital, la planificación y que no hay muchos consumos, el 26% indica que solamente el capital para invertir, impide la creación de la misma, el 18% que se necesita una planificación y el 6% que no todas las personas consumen pan.

6. ¿Le gustaría que se cree una panadería en el Recinto Sotomayor?

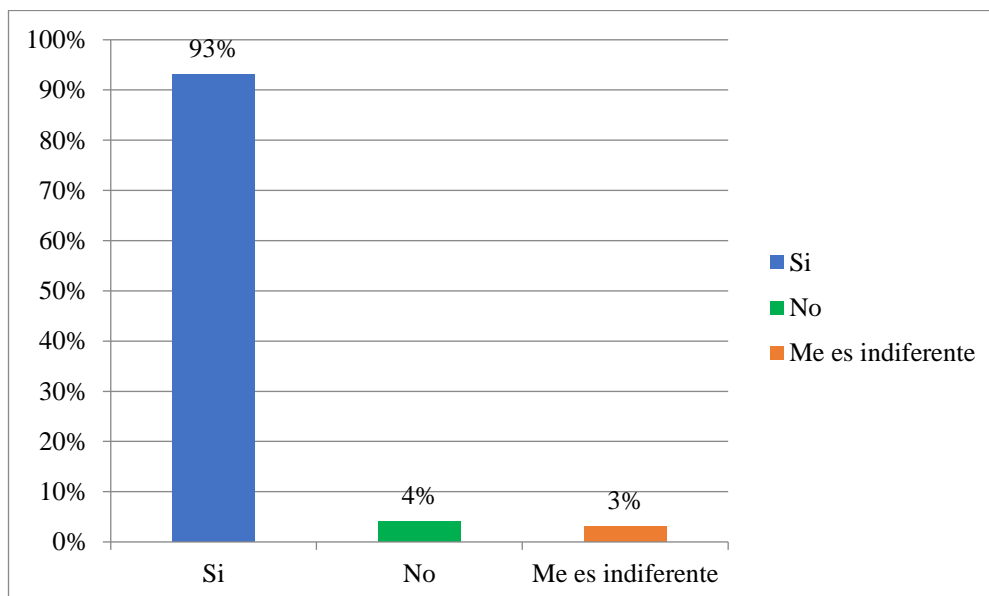


Gráfico 10. Existencia de una Panadería, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De los resultados obtenidos del cuestionario, el 93% de la muestra tomada, están de acuerdo que se cree una panadería en el sector, el 4% no está interesado, y el 3% le es indiferente, por lo que concluimos, que la panadería Voluntad de Dios Cía. Ltda., tendrá aceptación por parte de las personas que habitan cercas y al alrededor del lugar de la investigación.

7. ¿Qué clases de pan usted consume más? (solo seleccionar una opción)

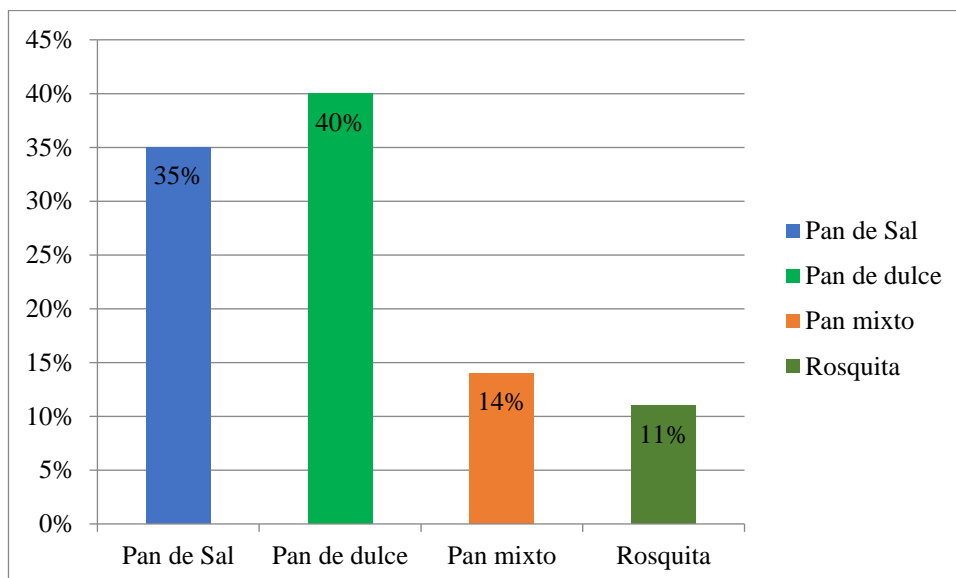


Gráfico 11. Clases de Pan que Más se Consume, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: de acuerdo a los resultados arrojados en el cuestionario realizado, el pan que más se consume es el pan de dulce que representa el 40%, el segundo pan más consumido es el pan de sal que tiene el 35%. Por lo tanto, concluimos que al constituir la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, elaborada y fabricará más panes de dulces que de otro tipo.

8. ¿Cuántas veces a la semana usted consume panes?

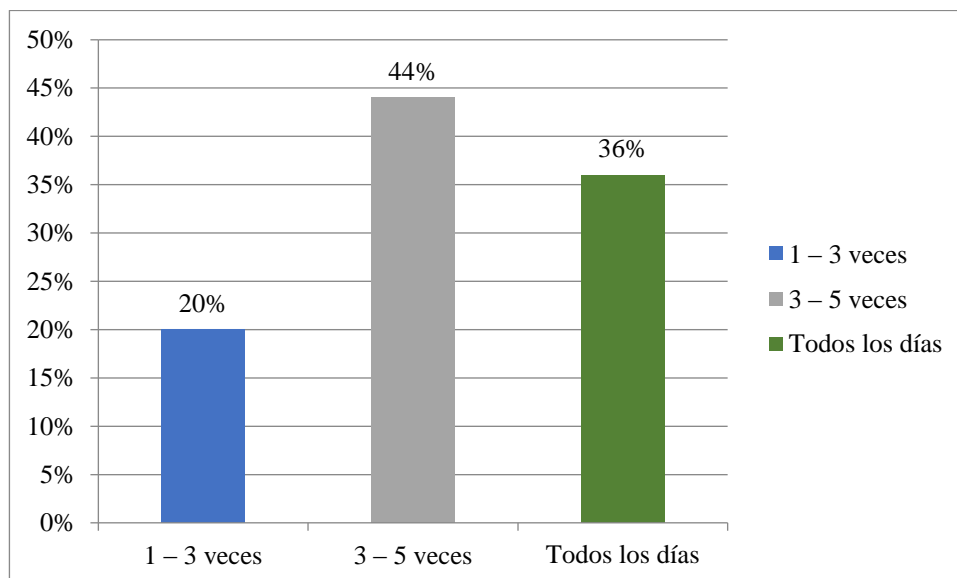


Gráfico 12. Consumo de Pan a la Semana, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De acuerdo a los resultados arrojados del cuestionario, es 44% de la muestra tomada consume pan 3 a 5 veces a la semana, el 36% todos los días, y el 20% consume solamente 1 a 3 veces a la semana, por lo que se concluye, que todos los días verá movimiento de compras.

9. ¿Qué aspecto tiene como prioridad al momento de comprar panes?

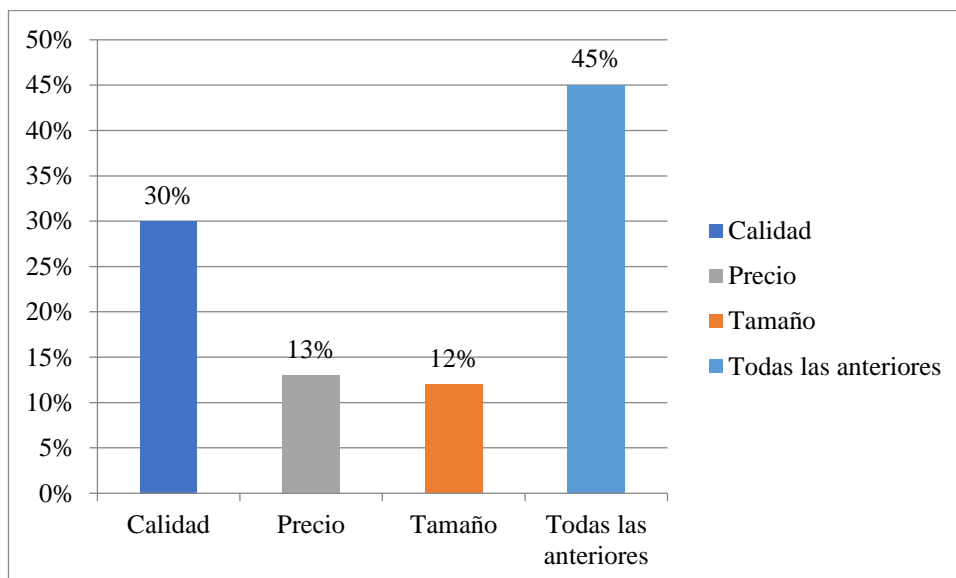


Gráfico 13. Aspecto al Momento de Comprar Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: Como se puede observar en la gráfica 8, la muestra tomada en el Recinto Sotomayor, el 45% considera que los panes deben ser de calidad, tener un precio justo y competitivo y un buen tamaño, el 30% indicaron que la calidad es fundamental al momento de comprar panes, seguido el precio que alcanzó un 13% de relevancia y por último el tamaño que obtuvo un 12% como se muestra en la gráfica. Por lo tanto, la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, al momento de elaborar los panes considerará los 3 aspectos: calidad, precio y tamaño.

10. A continuación, encontrará una lista de los precios de algunos panes que se venderá en la panadería “Voluntad de Dios C. Ltda.”

Tabla 7.

Posibles Precios de la Panadería.

Tipos de panes	Precio
Pan de sal	\$ 0,10
Pan mixto	\$ 0,10
Pan de chocolate	\$ 0,25
Cara sucia	\$ 0,25
Pan de piña	\$ 0,25
Pasteles relleno de (pollo, carne, queso, o manjar)	\$ 0,75

Fuente: Datos recopilados por el investigador Jesús Ayala, (Año 2020).

¿Usted Está de Acuerdo con los precios?

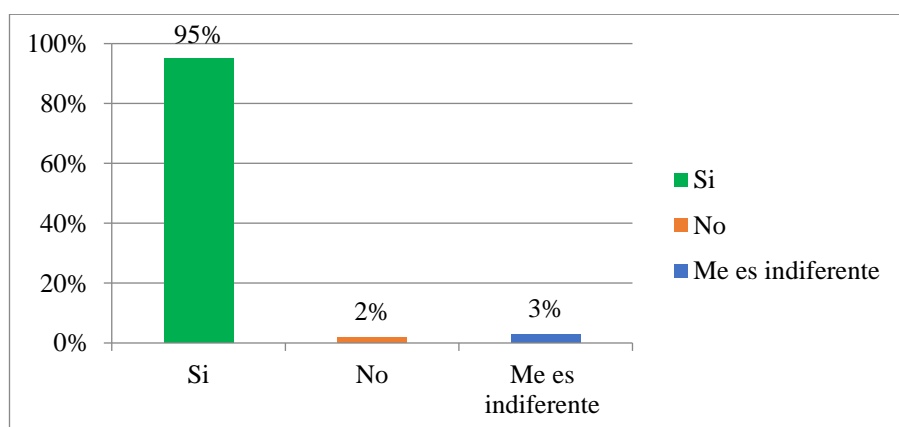


Gráfico 14. Precios de los Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De acuerdo a los resultados reflejados en el cuestionario realizado, se observa que el 95% están de acuerdo en los precios que fijará la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, existe un 3% que le es indiferente el precio y el 2% que no están de acuerdo.

11. ¿Le gustaría que la panadería tenga muchas variaciones de panes?

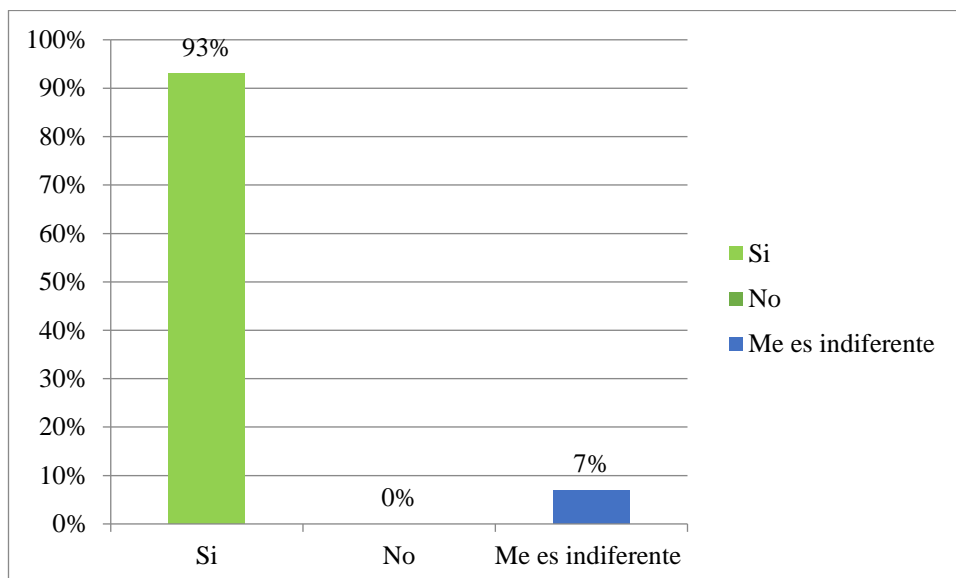


Gráfico 15. Variaciones de Panes, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: Se puede observar en la gráfica 10, donde indica que el 93% de las muestras tomadas de la población de estudio, hace énfasis que le gustaría que la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, tengas muchas variaciones de panes, y el 7% restante, indica que le es indiferente.

12. ¿Le gustaría que la panadería este abierta todos los días, incluyendo los fines de semana?

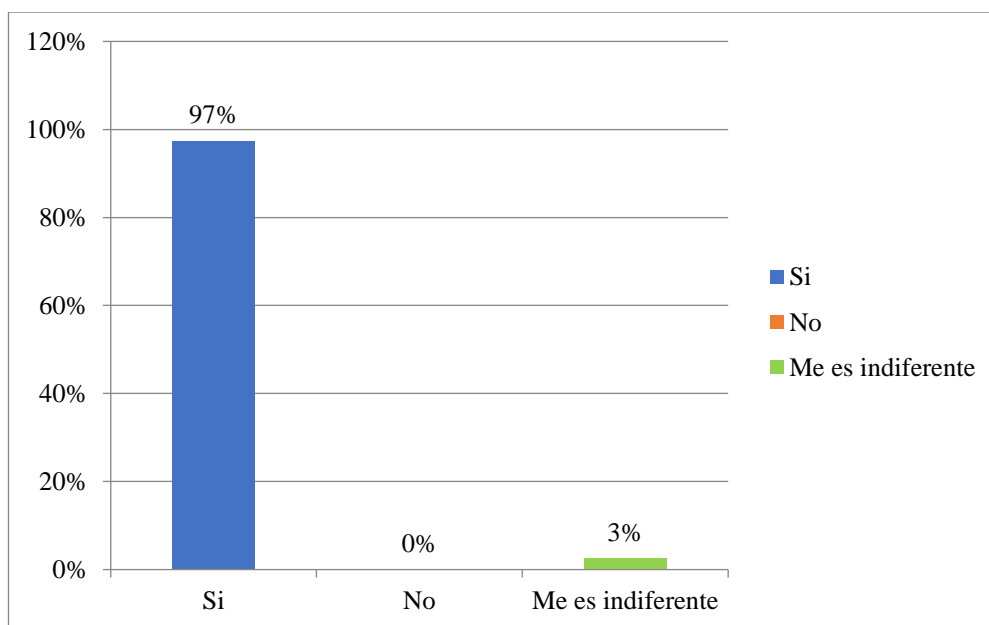


Gráfico 16. Horario de Atención, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: De acuerdo a los resultados obtenidos del cuestionario realizado en el Recinto Sotomayor, se evidencia que el 97% de las muestras tomadas para el presente trabajo de investigación, hace mención que, si le gustaría que la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, este abierta todos los días incluyendo los fines de semana, y un 3% indica que le es indiferente.

13. ¿En qué horario de atención, le gustaría a usted que la panadería esté abierta?

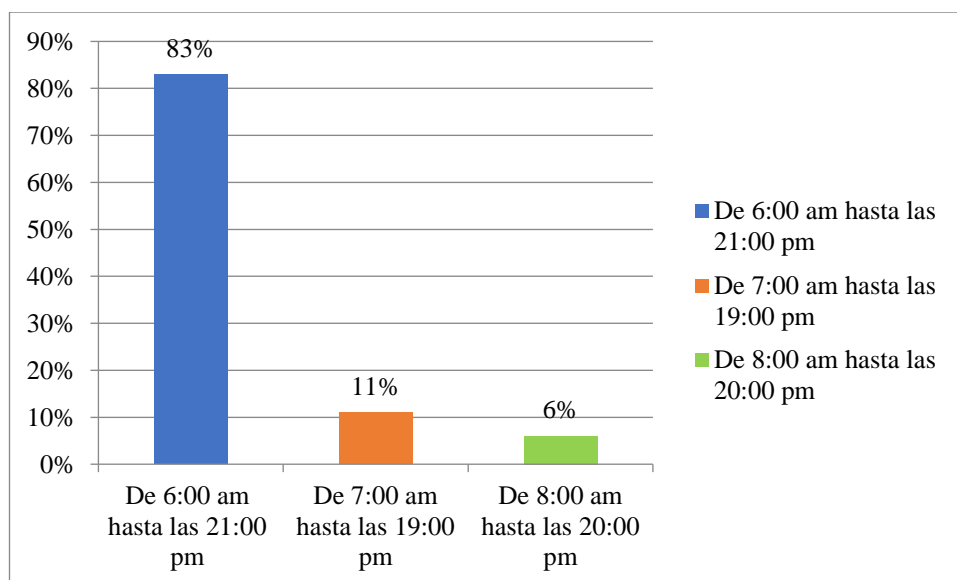


Gráfico 17. Horario de Atención, (Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020).

Análisis: Como se puede observar en la gráfica 12, existe un 83% que las personas respondieron que le gustaría que la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, este abierta en el horario de 6:00am hasta las 21:00pm, el 11% que este abierta entre las 7:00am hasta las 19:00pm y por último el 6% indica que es mejor que se atienda en el horario de 8:00 am hasta las 20:00pm.

CAPITULO V

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN

5.1 Conclusiones

De acuerdo a los resultados que arrojó el cuestionario, se llega a las siguientes conclusiones:

En el recinto Sotomayor, cantón Vinces de la Provincia de Los Ríos; se pudo dictaminar la necesidad de Elaborar un Plan de Negocio para la Creación de la Panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”.

No existe una panadería en donde las personas que habitan en el sector no pueden de degustar de un delicioso pan.

La población de estudio indica que las razones que no exista una panadería en el lugar es porque no tiene un capital para invertir, que se debe hacer una planificación para conocer si es rentable el proyecto, y por último que la persona no consume mucho pan.

5.2 Recomendaciones

Para el desarrollo del Plan de Negocio para la Creación de la Panadería se planea lo siguiente:

Crear estrategias de marketing para la aceptación y posicionamiento en el mercado, y que las personas consuman casi todos los días.

Realizar un estudio de mercado para conocer que clases de variaciones de panes las personas consumen más.

Llevar un control adecuado de la materia prima, a fin de no quedarse sin stock y evitar de no cumplir con la demanda de los consumidores.

CAPITULO VI

PROPUESTA

6.1. Título de la propuesta

Plan de Negocios para la Creación de una Panadería “Voluntad De Dios Cía. Ltda.”, Ubicada en el Recinto Sotomayor, Provincia De Los Ríos.

6.2. Objetivos de la propuesta

6.2.1 Objetivo General

Diseñar un plan de negocio para la creación de una panadería, que garantice una adecuada gestión en los recursos y capacidades para enfrentar los obstáculos que se pueda presentar, y que permita posicionarse en el mercado cumpliendo con las expectativas y necesidades del consumidor.

6.2.2 Objetivos Específicos

- Definir la misión, visión y valores del negocio, así mismo analizar el contexto interno y externo, a fin de establecer estrategias para la toma de decisiones.
- Establecer un plan de producción, estableciendo los productos a ofertar, el proceso de fabricación, y los costos y gastos.
- Realizar una evaluación financiera de la propuesta para conocer la viabilidad.

6.3. Importancia

El desarrollo del Plan de Negocio para la Creación de una Panadería, nos ayudará al levantamiento de información para analizar el contexto interno y externo para realizar los objetivos estratégicos, conocer la inversión que se

necesita para poner en marcha el negocio, los recursos necesarios para la elaboración y comercialización de panes.

6.4 Descripción de la Propuesta

Resumen Ejecutivo

El plan de negocio surge de las necesidades de las personas que se detectaron al utilizar herramientas de levantamiento de información, en donde se conoció las variedades de panes que se consumen, a fin de satisfacer las necesidades del consumidor.

Por lo tanto, el plan de negocio consiste en constituir una panadería en el recinto Sotomayor, en donde la población indicó que le gustaría que exista un negocio que se dedique a la elaboración y comercialización de panes, con la finalidad de tener un lugar más cerca de su domicilio donde pueda comprar y degustar de un delicioso pan a cualquier hora, sin la necesidad de trasladarse por varios minutos para adquirirlo.

La finalidad del negocio de la panadería consiste en satisfacer las necesidades y expectativas de la población con un producto de calidad, acompañe de un excelente servicio.


Descripción del negocio

Producto

La panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, se centrará en la elaboración y comercialización de diversidades de panes de harina de trigo. A continuación, se detalla los panes que tendrá el negocio para la venta al público.

Tabla 8.

El producto a Ofertar

Nombre del pan	Fotografía	Nombre del pan	Fotografía
De sal		De chocolate	
Mixto		Cara sucia	
Pañuelo con manjar		Caracol relleno con manjar	
Rosquilla		Pastel de pollo	
Cachito		Orejas de hojaldre	

Fuente: Imágenes obtenidos de diferentes páginas web.

Clientes

Los clientes de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, por su lugar de ubicación son los habitantes Recinto Sotomayor del cantón Vinces, perteneciente de la provincia de los Ríos, ya sea de género: hombres o mujer de diferentes edades; niños, adolescentes, adultos y personas de la tercera edad.

Misión

Voluntad de Dios Cía. Ltda., es una empresa que se dedica a la elaboración y comercialización de panes, fabricados con harina de trigo que cumpla con los altos estándares de calidad, que satisfagan las necesidades y expectativas de los consumidores.

Visión

Para el año 2021, posesionarse en el mercado y en la mente de los consumidores que habitan en el recinto Sotomayor y lugares aledaños, al momento de comprar panes ser la primera opción, ofreciendo un producto de calidad, a fin de lograr una fidelización con los posibles potenciales clientes.

Valores

- **Vocación:** Dando una plena satisfacción a las necesidades de nuestros clientes y trabajar para superar día a día sus expectativas con los productos ofrecidos.
- **Excelencia:** Bajo un marco de excelencia que se refleja en la imagen que nuestros clientes y proveedores tenga del negocio, tanto a nivel como humano como profesional.
- **Respeto:** Mediante la creación de relaciones profesionales basada en el respeto mutuo.

Objetivos

- Incrementar la demanda, innovando nuevas variedades tanto en su sabor como su presentación.
- Posesionarse en la mente del consumidor, dando un producto y servicio de calidad.
- Incrementar las ventas en un 5% mensualmente desde su apertura.
- Lograr un alto grado de satisfacción a nuestros clientes en el primer año.

Mercado

Ubicación de la empresa

La panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.” Se localiza en el Recinto Sotomayor, que pertenece al cantón Vinces, en horario de Lunes a Domingos de 06H00 am hasta las 21H00 pm, de acuerdo a los resultados que se obtuvo en el cuestionario.

Investigación del mercado

Análisis PEST

PEST, es una herramienta que sirve para analizar e identificar los factores macro-entorno que afecta en una organización, para establecer estrategias para contrarrestar de una manera eficaz.

- **Factor Político**

Actualmente en Ecuador no se cuenta con un gobierno estable, en el año 2017, un nuevo gobernante asumió el poder y en el año 2021, se asume que otro presidente llegará el poder.

Por esa inestabilidad en la política y otros factores influye que los inversionistas no inviertan en el país debido por la inseguridad que se transmite a ellos.

No obstante, también se debe tomar en cuenta otros factores de riesgos los cambios de leyes, altos impuestos, y debido a la emergencia sanitaria que actualmente el país y el mundo entero está atravesando por el COVID-19, a existido muchos cambios que ha influido en el bolsillo de todos los ecuatorianos.

- **Factor Económico**

De acuerdo a los estudios realizados por el INEC (septiembre 2020), Ecuador registra un nivel de desempleo del 6,6% y el 93,4% de la población cuenta con un empleo.

Debido a la situación que el país está enfrentando por el COVID-19 este índice ha aumentado en los últimos meses.

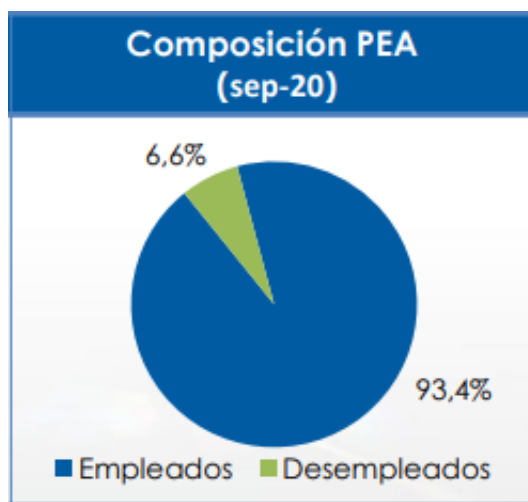


Gráfico 18. Población Económicamente activa, (fuente: INEC, 2020).

Aunque el pan es considerado un alimento de primera necesidad, hay que tener cuidado en el aumento del precio, ya que las personas optarán por reemplazar el pan por algún otro tipo de producto más económico.

La Revista (Lideres, 2019), hace énfasis que, “según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos en el año 2017, en Ecuador funcionan 5670 empresas y negocios dedicados a la elaboración de pan y otros productos de panadería”.

Daniel Romero, gerente del mercadeo del Grupo Superior, hace mención que la industria panadera es fuerte en el país y que se encuentra en constante crecimiento, por lo que representa grandes oportunidades en este tipo de negocio.

- **Factor Social**

Según estudio realizado la revista “Los Lideres”, en el año 2017, en Ecuador el consumo de pan es de 27 kilos al año por habitante. Otra fortaleza que se presenta en este sector es que los negocios que se dedica a la fabricación y elaboración de panes tienen un promedio de vida de 13 años, casi no fracasan.

El instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2017), indica que las panaderías en general tienen ventas anuales de 306 millones de dólares y que a su vez dan empleo de manera directa a 13.407 de personas.

El pan que más demandado es el enrollado o también conocido pan de sal, aunque actualmente los consumidores se están inclinando con mayor frecuencia por consumir pan integral o pan elaborado con cereales. Esto se debe a que las personas optan por cuidar más su salud, en realizar dietas para verse bien.

- **Factor Tecnológico**

En los últimos años, la tecnología en el mercado ha evolucionado rápidamente, haciendo esta necesaria para el día a día, el uso de la misma en todas las empresas ya sea que venda un producto o un servicio, se ha conseguido mejorar sus procesos, estrategias, relación comercial con clientes y proveedores, permitiendo alcanzar mayor rentabilidad y ventaja competitiva.

Por tal motivo es importante analizar el factor tecnológico que rodea la empresa a fin de sacar el máximo beneficio que puede aportar la tecnología al negocio de la panadería.

Se buscará que el negocio disponga de maquinarias modernas, con la finalidad que esta no quede obsoleta con el pasar del tiempo y lograr tener una mayor productividad, ya que esto beneficia una mayor adaptación a cambios futuro y disminuirá el trabajo que realiza el panadero a la hora de realizar la producción, aumentando de este modo la eficiencia y la rentabilidad del negocio.

Por otra parte, también se puede sacar el máximo provecho las redes sociales, creando una página en los siguientes App:

- Facebook
- Instagram
- WhatsApp

Hoy en día estas 3 aplicaciones son utilizadas por todas las personas, se podría sacar el máximo provecho de la misma, en donde se puede hacer post de nuestras promociones, interactuar con los clientes, aumentar el reconocimiento de la panadería de todos nuestros productos, y su vez generar venta por ese medio.

Análisis FODA

Es una herramienta de estudio que te permite conocer la situación de una empresa, institución, proyecto o persona, analizando el contexto interno y externos en una matriz.

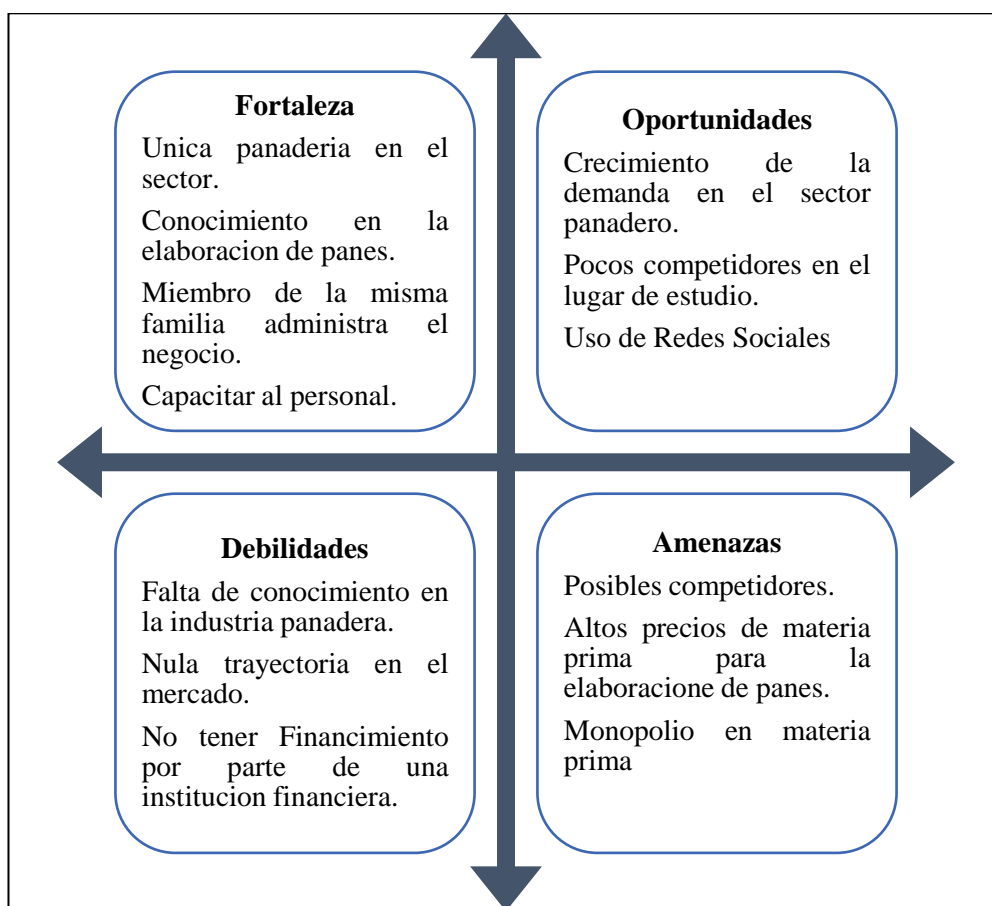


Gráfico 19. Análisis FODA, (Fuente: Elaborado por el investigador Jesús Ayala, Año 2020)

Análisis de la Competencia

El negocio se enfrenta a una competencia que no es agresiva en término de cantidad de competidores y ubicación, ya que no existe un negocio similar en el Recinto Sotomayor, sin embargo, es muy importante realizar un análisis en caso

de existir competencia más adelante, que pueda adueñarse del mercado por un descuido y no a ver establecido estrategias que pueda contrarrestar la situación que podría presentarse.

Condiciones del negocio

El mercado actual de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, de acuerdo a los resultados que se obtuvo en el cuestionario realizado en el sector de la investigación es del 93% de aceptación.

La panadería analizará el comportamiento de los consumidores a fin de establecer un plan estratégico que tenga como objetividad aumentar el porcentaje de aceptación y ser líder en el mercado dentro del lugar que está asignado la constitución de la panadería.

Segmentación del mercado

En el proceso de investigación y de acuerdo al estudio que se realizó, se llega a la conclusión que el mercado objetivo es de clases media baja, los niños, los jóvenes, los adultos que salen por la mañana a trabajar y puedan comprarse de un delicioso pan, para comérselo a cualquier momento y personas de mayor edad que no sufra de ninguna enfermedad que pueda afectarles a su metabolismo como por ejemplos la diabetes.

Las 5 fuerzas de Porter

El plan de negocio se basa en la creación de una panadería en el sector Recinto Sotomayor, el cual su objetivo es ofrecer productos de consumo diario, donde la demanda es constante a lo largo del año, es decir, no tiene temporada o también llamado efectos estacionarios.

Primera Fuerza: Poder de negociación con los clientes

Se considera medio, porque el consumo del pan incrementa según el tamaño de la población, en el Recinto Sotomayor según la INEC es de 16.293 habitantes. El total de panadería es bajo, en relación con la demanda del cliente, este a su vez tendrá pocas opciones a elegir en relación con otros recintos, cantones o parroquias, cuyo total de establecimientos de este tipo es mayor.

Segunda Fuerza: Rivalidad entre industrias

La ventaja que tenemos es que no existe una panadería cercana del lugar donde se creara la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”. La más cercana está en el Recinto “Matecito” llamada “el buen sabor” que esta aproximadamente unos 10 a 15 minutos en transporte.

Otra panadería que se puede considerar competencia es la que se ubica en la ubica en la parroquia “General Vernaza”, llamada “Panadería Carmita”, que esta aproximadamente en unos 20 minutos en transporte.

Tercera Fuerza: Amenaza de los nuevos entrantes

Se considera bajo, debido que durante todos estos años que ha pasado, no ha existido una persona que se atreva a crear una panadería, ha existido otros negocios como venta de víveres de primera necesidad, ventas de accesorios para mujeres, de licores, pero venta de panes hasta la actualidad no.

Por tal motivo, este mercado es óptimo para establecer un negocio de este tipo de actividad económica debido al total de la demanda que existe en el lugar.

Cuarta Fuerza: Poder de negociación con los proveedores

Existen muchos proveedores que pueden ofrecer la materia prima necesaria para la elaboración del pan a ofrecer, como exigencia de los consumidores y la

industria alimenticia, los proveedores deben estar certificados y cumplir estrictamente requisitos obligatorios, a fin que esto garantice que el producto a ofrecer sea de calidad y no afecte a la salud de las personas.

Principales proveedores para la elaboración de los panes.

Tabla 9.

Listado de Proveedores Calificados.

N°	Proveedor	Producto a ofrecer
1	Industria Molinera C.A.	Harina de trigo
2	La Troncal	Azúcar
3	San Carlos	Azúcar
4	Azúcar Valdez	Azúcar
5	Ecuasal	Sal
6	Levapan	Levadura
7	Fleishmann	Levadura

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Quinta Fuerza: Amenaza de Productos Sustitutos

El pan es uno de los productos que el precio es bajo y está al alcance de cualquier persona, el precio actual está a partir de los \$0,10 ctvs. de dólares por unidad, dependiendo el tipo de pan a comprar.

Los posibles productos que podría sustituir el pan es las galletas, tortillas ya sea de verde, yuca o de harina, y el chifle.

El consumo del pan resulta más tradicional, la variedad de productos con los que puede ser sustituido considerando por el precio no es tan amplia.

Análisis de las 5 fuerzas de Porter

Tabla 10.

Matriz de Análisis de Porter.

Fuerza	Peso (100%)	Valor (1 al 3)	Baja(1)	Media(2)	Alta(3)	Total
Poder de negociación con los clientes	30%	2		X		0,6
Rivalidad en la industria	15%	1	X			0,15
Amenaza de los nuevos entrantes	20%	2		X		0,4
Poder de negociación con los proveedores	25%	3			X	0,75
Amenaza de productos sustitutos	10%	1			X	0,10
Total	100%					2,00

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

De acuerdo a los resultados arrojados en la tabla N° 10, se refleja una evaluación de 2 lo que representa una calificación de B que significa “Riesgo medio”, según la tabla N° 11. Lo cual indica que este tipo de negocio es factible para invertir.

Tabla 11.*Evaluación de Riesgo.*

Riesgo	Calificación	Valor
Alto	A	1
Medio	B	2
Bajo	C	3

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Estrategia de Marketing y venta.

Las estrategias son la trayectoria que te permitirá lograr los objetivos de una empresa, por lo tanto, es importante seleccionar las más adecuadas, de acuerdo a los recursos y necesidades del negocio. Por tal motivo, se plantearán estrategias de marketing mix: producto, plaza, promoción y precio, con la finalidad de alcanzar los objetivos que se proponen dentro del plan.

Producto

Dentro de este tipo de estrategias se hace referencia al diseño del producto, el logo, empaque y merchandising relacionadas a mejorar la imagen y presentación del producto en los clientes.

Objetivo: Fortalecer la imagen de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”.

Responsable: El dueño del negocio.

Tabla 12.*Estrategias de Producto.*

N°	Estrategias	¿Cómo desarrollarlo?
1	Modernización del logo: Diseñar el logo de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, que sea muy atractivo y llamativo para el consumidor	Contratar una persona que nos preste sus servicios de diseño de marketing para la elaboración del logo y slogan, acorde al negocio y producto a ofertar., utilizando colores atractivos.
2	Empaque: elaborar un diseño de empaque apropiado al producto ofrecidos por la panadería y a su vez uno que no tenga mucho impacto con el medio ambiente.	En el empaque, agregar el logo y slogan para que los consumidores se identifique con la panadería. Nota: Solamente se le entregará un empaque a las personas que consuma más de 10 panes en adelante.
3	Merchandising: Mejorar la imagen del negocio, con una buena presentación del personal que fabrica y vende.	Diseñar un uniforme para que el personal se identifique con la panadería y a su vez los clientes tenga una buena expectativa hacia el negocio.

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Presupuesto de producto

Tabla 13.

Presupuesto Estrategias de Producto.

Estrategias	Costo Unitario	Cantidad	Total	IVA 12%	Valor Total
Diseño de un logo y slogan	\$85	1	\$85,00	\$10,20	\$95,20
Empaque y Diseño	\$0,20	1000	\$200	\$24	\$224
Uniforme	\$9	4	\$36	\$4,32	\$40,32
		Total			\$359,52

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Plaza

Hace referencia a las plazas o puntos de venta en donde el producto es ofrecido o vendido a los consumidores, así mismo la forma en como es distribuido.

Objetivos: Colocar los productos que la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, va a ofrecer a los consumidores, estableciendo canales de distribución adecuados para su comercialización.

Responsable: El propietario dueño del negocio, ayudante.

Tabla 14.*Estrategias de Plaza.*

N°	Estrategias	¿Cómo desarrollarlo?
1	Distribuir y comercializar los productos ofrecidos por la panadería a través de canales apropiados, donde estén a disposición para el cliente y adquirirlos de forma oportuna.	Servicio a domicilio en bicicleta por pedido, por medio de llamadas o mensajes por WhatsApp o SMS. Vendedor ambulante, pasar por las casas ofreciendo panes, a fin que los consumidores no tengan la necesidad de salir de su vivienda.

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Presupuesto por estrategia de plaza

Tabla 15.*Presupuesto por Estrategias de Plaza*

Estrategias	Costo Unitario	Cantidad	Total	IVA 12%	Valor Total
Bicicleta	\$110	1	\$110,00	\$13,20	\$ 123,20
Internet y Telefonía	\$20	1	\$20	\$2,40	\$ 22,40
Total					\$ 145,60

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Estrategias de Promoción

Se busca informar, dar a conocer el negocio y los productos que la panadería le ofrece, estimular o motivar la compra, con la finalidad de incrementar las ventas y posicionamiento en el mercado.

Objetivo: dar a conocer los productos a los demandantes y aumentar el nivel de ventas de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”

Responsable: Propietario del negocio.

Tabla 16.*Estrategias Promoción*

N°	Estrategias	¿Cómo desarrollarlo?
1	Utilizar las redes sociales, actualización de perfil, divulgar las actividades y productos del negocio	Crear perfiles en Facebook e Instagram y demás redes sociales que los clientes más uso le dan, monitorear y actualizar las publicaciones todos los días a fin de mantener informado a todos los clientes.
2	Ofrecer promociones que permitan captar a los consumidores.	Por la compra de cierta cantidad de pan, dar de regalo otra clase de pan con la finalidad de darle a conocer su sabor, textura y calidad del producto A los clientes que haya comprado una cierta cantidad de panes regalarle un artículo promocional con la intención de recodarle el negocio

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Presupuesto de estrategia Promoción

Tabla 17.

Presupuesto de Estrategia Promoción

Estrategias	Costo Unitario	Cantidad	Total	IVA 12%	Valor Total
Artículos Promocionales	\$ 0,15	200	\$ 30	\$ 3,6	\$ 33,36
Total					\$33,36

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020

Estrategia Precio

Dentro del marketing mix es el único elemento que genera ingresos para el negocio, ya que representa el valor monetario que le asigna al producto a ofertar a los consumidores.

Objetivos: Ofrecer precios competitivos con la finalidad de captar nuevos clientes.

Responsable: Propietario, Ayudante en la panadería.

Tabla 18.*Estrategias de Precio*

N°	Estrategias	¿Cómo desarrollarlo?
1	Ofrecer productos con un precio de venta establecido acorde al costo de producción.	Monitorear la aceptación de los precios de la panadería “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, a fin de asegurarse que los consumidores tengan una buena percepción en relación con el precio.
2	Ofrecer descuentos a los clientes potenciales en temporada de bajas ventas.	Descuento de un 5% por la compra de ciertos productos por la compra mínima de \$5 en adelante, o utilizar un cupón de descuento que la panadería ofrecerá a los clientes potenciales.

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Presupuesto de Estrategia de Precio

Tabla 19.

Presupuesto de Estrategias de Precio

Estrategias	Costo Unitario	Cantidad	Total	IVA 12%	Valor Total
Cupón de descuento	\$ 0,10	200	\$ 20	\$ 2,4	\$ 22,4
		Total			\$ 22,4

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Producción y operación de la panadería

Definición de Pan a Elaborar

La Panadería “Voluntad de Dios”, contará con panes elaborados de diferentes tamaños y formas cuyo su principal ingrediente será a base de la harina de trigo.

En la tabla N° 8 se encuentra definido los panes a elaborar y comercializar.

Materia Prima

Una vez ya definido las clases de panes a elaborar y comercializar, a continuación, se detallan los ingredientes, cantidades y precios de la materia primas necesarias para elaborar de cada uno de los productos.

Preparación del pan de sal

Tabla 20.

Costo de Elaboración de pan de sal por 10 Unidad.

Proceso Productivo					
Ingredientes	Presentación	Costo Unitario del producto	Costo de Producción	Cantidad	Total
Harina de Trigo	1000g	\$ 1,59	\$ 0,00	60 g	\$ 0,19
Huevo	30 Unidad	\$ 3,00	\$ 0,10	1 unid	\$ 0,10
Azúcar	1000 g	\$ 0,99	\$ 0,00	15 g	\$ 0,01
Levadura	250 g	\$ 1,40	\$ 0,01	20 g	\$ 0,11
Mantequilla Especial	200 g	\$ 1,27	\$ 0,01	0,01 g	\$ 0,00
Sal	2000 g	\$ 0,85	\$ 0,00	25 g	\$ 0,01
Agua	20 litros	\$ 1,50	\$ 0,08	0,2 lt	\$ 0,02
Total					\$ 0,44

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En la tabla N° 20 se demuestra el costo de producción de \$0,44 ctv. para elaborar 10 unidades. Para conocer el costo de producción por unidad se divide los \$0,44 ctv. / 10 unidades que da como resultado \$0,04 ctv. Por cada pan de sal o también conocido pan enrollado.

Procedimiento para la elaboración del pan de sal

El primer paso es mezclar la harina de trigo con la levadura en un recipiente, luego añadir el azúcar y el agua tibia, mezclar con cuidado y dejar reposar 10 minutos.

Luego añadir la manteca especial junto con la sal, una vez mezclado todo, se comienza amasar hasta cuando no la masa no se nos pegue en la palma de las

manos, luego tapar la masa preparada y dejar levar aproximadamente entre 45 minutos a 60 minutos.



Gráfico 20. Preparación de la masa, Fuente: Obtenido de Google

El segundo paso es desgasificar la masa, es decir quitarle todo el gas que la masa genero durante el levado, este proceso se debe hacer entre unos 5 a 10 minutos como mínimo.



Gráfico 21. Desgasificar, Fuente: Obtenida por Google

El tercer paso es cortar en tiras de unos 4 a 5 cm, dependiendo del tamaño que desee el pan y luego coger cada tira de masa para enrollar y a su vez estirando a medida que se vaya envolviendo.



Gráfico 22. Corte y Enrollar, Fuente: Obtenida por Google.

El cuarto paso es colocar un poco de mantequilla en la superficie del horno para evitar que se pegue, esperar aproximadamente 1 hora mientras doblan su tamaño, luego barnizar con el huevo batido. Precalear el horno a 180 grados centígrados por unos 10 minutos.



Gráfico 23. Pan Horneándose, Fuente: Obtenido por Google

Preparación del pan mixto

Tabla 21.

Costo de Producción de pan Mixto por 10 Unidades.

Proceso Productivo						
Ingredientes	Presentación	Costo		Cantidad	Total	
		Unitario del producto	Costo de Producción			
Harina de Trigo	1000g	\$ 1,59	\$ 0,00	120 g	\$ 0,10	
Huevo	30 Unidad	\$ 3,00	\$ 0,10	1 Unid.	\$ 0,10	
Azúcar	1000 g	\$ 0,99	\$ 0,00	70 g	\$ 0,07	
Levadura	250 g	\$ 1,40	\$ 0,01	20 g	\$ 0,11	
Mantequilla sin sal	200 g	\$ 1,27	\$ 0,01	0,01 g	\$ 0,00	
Sal	2000 g	\$ 0,85	\$ 0,00	20 g	\$ 0,01	
Agua	20 litros	\$ 1,50	\$ 0,08	0,2 lt	\$ 0,02	
Colorante	60 ml	\$ 0,40	\$ 0,01	0,05 ml	\$ 0,00	
Total					\$ 0,50	

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En la tabla N° 21 se detalla los ingredientes y el costo de producción para la elaboración del pan mixto, en donde su costo es de \$0,50 ctv. por elaborar 10 unidades, y el costo unitario es de \$0,05 ctv.

Procedimiento para la elaboración del pan mixto

El primer paso es mezclar la harina de trigo con la levadura en un recipiente, luego añadir el azúcar y el agua tibia, mezclar con cuidado y dejar reposar 10 minutos.

Luego añadir la mantequilla junto con la sal, y añadir el colorante amarillo, una vez mezclado todo se comienza amasar hasta cuando no la masa no se nos pegue

en la palma de las manos, luego tapar la masa preparada y dejar levar aproximadamente entre 45 minutos a 60 minutos.



Gráfico 24. Mezcla y Amasado, Fuente: Obtenida por Google

El segundo paso es quitarle todo el gas que la masa que se generó durante el levado, este proceso se debe hacer entre unos 5 a 10 minutos como mínimo y dejar reposar unos 10 minutos.



Gráfico 25. Desgasificar, Fuente: Obtenida por Google.

Una vez que la masa haya reposado se procede a hacer bolitas aproximadamente de 35 gr a fin que este no quede crudo por dentro, después se coloca en una bandeja para hornear mantequillazo, luego se procede a barnizar

con el huevo batido al pan y dejar hornear a 180 grados centígrados aproximadamente unos 30 minutos o hasta que se vean dorados.



Gráfico 26. Pan Mixto Para Hornear, fuente: Obtenido Por Google.

Preparación del pan relleno de chocolate

Tabla 22.

Costo de Producción pan de chocolate por 10 Unidades

Proceso Productivo					
Ingredientes	Presentación	Costo		Cantidad	Total
		Unitario del producto	Costo de Producción		
Harina de Trigo	1000g	\$ 1,59	\$ 0,00	160 g	\$ 0,25
Huevo	30 Unidad	\$ 3,00	\$ 0,10	1 Unid.	\$ 0,10
Azúcar	1000 g	\$ 0,99	\$ 0,00	90 g	\$ 0,09
Levadura	250 g	\$ 1,40	\$ 0,01	25 g	\$ 0,14
Mantequilla sin sal	200 g	\$ 1,27	\$ 0,01	0,01 g	\$ 0,00
Agua	20 litros	\$ 1,50	\$ 0,08	0,2 lt.	\$ 0,02
Chocolate	450 g	\$ 3,49	\$ 0,01	50 g	\$ 0,39
Total					\$ 0,99

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

De acuerdo a los costos de producción obtenido, se observa que para elaborar 10 panes de chocolate tiene un valor de \$0,99ctv. y si este valor lo dividimos para

los 10 panes que salen de acuerdo a la cantidad que se detalla en la tabla N° 22, el costo de producción vendría ser de \$0,10 ctv. por cada pan.

Procedimiento para la elaboración del pan de chocolate

El primer paso es en un recipiente mezclar todos los ingredientes, harina, huevo, azúcar, levadura, mantequilla, y agua y comienza a amasar hasta que la masa tenga una consistencia dura, este proceso hacerlo entre unos 5 a 10 minutos para que los ingredientes se hayan mezclado bien y dejarlo reposar por unos 60 minutos la masa.



Gráfico 27. Mezclas de los Ingredientes, fuente: Obtenido por Google.

El segundo paso a seguir es estirar la masa, puede hacerlo con la mano en caso de no tener un rodillo aplanador y luego mezclar el chocolate en polvo con azúcar y agua para agregarlo a la masa.



Gráfico 28. Mezcla del Chocolate con la Masa de Harina, fuente: Obtenido por Google.

Una vez puesto todo el chocolate en la masa, el tercer paso consiste en proceder a enrollar la masa, a fin que se mezcle la masa con el chocolate, después de terminar de enrollar, se comienza a cortar de acuerdo a su tamaño que desee.



Gráfico 29. Enrollar, fuente: Obtenido por Google.

El cuarto paso consiste en poner un poco de mantequilla en el recipiente donde ira la masa, con la finalidad que cuando se esté horneando este no se pegue, luego le coloca el huevo batido para darle brillo al pan, después colocarlo al horno a 180 grados centígrados por unos 45 minutos.



Gráfico 30. Pan de Chocolate. fuente: Obtenido por Google.

Preparación del pan relleno de chocolate

Tabla 23.

Costo de Producción de Pañuelo con Relleno de Manjar por 10 Unidades

Proceso Productivo					
Ingredientes	Presentación	Costo		Cantidad	Total
		Unitario del producto	Costo de Producción		
Harina de Trigo	1000g	\$ 1,59	\$ 0,00	400 g	\$ 0,64
Huevo	30 Unidad	\$ 3,00	\$ 0,10	1 Unid.	\$ 0,10
Azúcar	1000 g	\$ 0,99	\$ 0,00	90 g	\$ 0,09
Levadura	250 g	\$ 1,40	\$ 0,01	50 g	\$ 0,28
Mantequilla sin sal	200 g	\$ 1,27	\$ 0,01	15 g	\$ 0,10
Agua	20 litros	\$ 1,50	\$ 0,08	0,35 lt.	\$ 0,03
manjar	500 g	\$ 2,89	\$ 0,01	50 g	\$ 0,29
Total					\$ 1,52

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Como se muestra en la tabla N°23, el costo de producción por elaborar 10 unidades de pañuelo con manjar es de \$1,52 dólares, por lo tanto, eso quiere decir que el costo de producción es de \$0,15 ctv.

Procedimiento para la elaboración del pañuelo con manjar

El primer paso consiste en mezclar los ingredientes tales como: la harina y azúcar, luego agrega agua y comienza amasar la masa y dejar reposar unos 45 minutos, con la finalidad que la masa se endurezca y esta permita estirarse sin que esta se desprenda en su totalidad.



Gráfico 31. Amasar y Mezclar, fuente: Obtenido por Google.

El siguiente paso consiste en estirar la masa hasta su límite y colocarle la mantequilla sin sal y comienza otra vez a mezclar y aplanar la masa con un rodillo por unos 5 minutos aproximadamente.



Gráfico 32. Aplanar la Masa, fuente: Obtenido por Google.

Una vez que haya aplanado la masa, el siguiente paso consiste en doblar la masa hasta conseguir 3 capas y formar un cuadrado, luego esperar unos 25 minutos hasta que la masa haya cogido consistencia, después comienza a cortar la masa en forma de cuadrado, una vez cortado se procede a colocar el manjar en el

centro de la masa, pero antes de eso, con una brocha mojar la masa.



Gráfico 33. Rellenar la Masa con Manjar, fuente: Obtenido por Google.

Por último, se procede a colocar la masa con el relleno del manjar en el recipiente donde se va a hornear, pero antes de ese proceso, echar un poco de mantequilla en el recipiente, después colocar al horno a 180 grado centígrados aproximadamente unos 30 minutos.



Gráfico 34. Pañuelo relleno de Manjar, Obtenido por Google.

Preparación del pastel de pollo

Tabla 24.

Costo de Producción de Pastel de Pollo por 10 Unidades.

Proceso Productivo					
Ingrediente	Presentación	Costo Unitario del producto	Costo de Producción	Cantidad	Total
Harina de Trigo	1000g	\$ 1,59	\$ 0,00	400 g	\$ 0,64
Huevo	30 Unidad	\$ 3,00	\$ 0,10	2 Unid.	\$ 0,20
Azúcar	1000 g	\$ 0,99	\$ 0,00	10 g	\$ 0,01
Levadura	250 g	\$ 1,40	\$ 0,01	50 g	\$ 0,28
Mantequilla	200 g	\$ 1,27	\$ 0,01	60 g	\$ 0,38
Agua	20 litros	\$ 1,50	\$ 0,08	0,35 lt	\$ 0,03
Sal	2000 g	\$ 2,89	\$ 0,01	50 g	\$ 0,29
Tomate	1 Unidad	\$ 0,15	\$ 0,15	1 Unid.	\$ 0,15
Pechuga	500 g	\$ 3,25	\$ 0,01	500 g	\$ 3,25
Cebolla	1 Unidad	\$ 0,20	\$ 0,20	1 Unid	\$ 0,20
Total					\$ 5,42

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En la tabla N°24 se detalla los valores que incurre en la elaboración de pastel de pollo, el costo es de \$5,42 dólares, por lo tanto, el costo unitario es del producto es \$0,54 ctv.

Procedimiento para la elaboración del pastel de pollo

El proceso de elaboración del producto es parecido a la manufactura de elaboración del pañuelo relleno con manjar, el proceso cambio a partir cuando ya tiene la masa cortada en forma de cuadro y rellena.

Para el relleno, hacer un refrito con el tomate, la cebolla, después colocar la pechuga picada y previamente cocida. En cada pesado de masa colocar 50 g de pollo y hornear a 250 grados centígrados por unos 20 minutos.

Maquinaria y herramientas de trabajo

Dentro del negocio “Voluntad de Dios Cía. Ltda.”, se llevan a cabo distintos procesos, en cada uno de ellos intervienen instrumentos y equipos necesarios para poder ofrecer a los clientes un servicio óptimo, acorde a sus exigencias. Por tal motivo se detalla los equipos e instrumentos indispensables para la elaboración de los panes.

Tabla 25.

Equipos y Maquinarias.

Equipos	Cantidad	Precio Final	Fotografía
Horno Industrial	1	\$ 350,00	
Amasadora	1	\$ 1.100,00	
Mesa de trabajo	1	\$ 120,00	
Frigorífico / Vitrina	1	\$ 1.200,00	
Porta latas	1	\$ 150,00	
Balanza digital	1	\$ 8,48	

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala, año 2020

Tabla 26.*Herramientas para la Panadería.*

Herramientas	Cantidad	Precio Final	Fotografía
Latonas	3	\$ 70,00	
Bolillo de Acero inoxidable	1	\$ 17,00	
Rasqueta	1	\$ 5,00	
Brocha	1	\$ 1,25	
Jarro medidor	1	\$ 4,00	
Pinzas	1	\$ 1,99	
Guantes	2	\$ 550,00	
Fregadero Industrial	1	\$ 300,00	
Total de equipos y herramientas		\$ 3.877,72	

Fuente: Elaborado por el Investigador Jesús Ayala. Año 2020.

A su vez también existen algunos equipos que no intervienen directamente en la elaboración de los panes, pero si es útil y necesario para que se pueda ofrecer a los clientes un servicio óptimo acorde a las exigencias del mercado.

Tabla 27.

Listado y Precios de los Equipos.

Equipos	Cantidad	Precio Final	Fotografía
Aire Acondicionado 24BTU + Mano de obra	1	\$ 1.128,96	
Equipo de computación	1	\$ 400,00	
Caja registradora	1	\$ 250,00	
Escritorio	1	\$ 80,00	
Sillas	1	\$ 40,00	
Total		\$ 1.898,96	

Fuente: Elaborado por Jesús Ayala, Año 2020.

Análisis financiero

La inversión inicial que se necesita para la creación de la empresa asciende a un valor de \$ 7.261,76 de los cuales \$ 5.776,68 corresponde a la inversión de activos fijos y los \$ 1485,08 a la inversión de capital para comenzar el negocio.

Tabla 28.*Inversión Inicial.*

Inversión Inicial	
Activo Fijos	\$ 5.776,68
Inversión en capital	\$ 1.485,08
Total	\$ 7.261,76

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

A continuación, se detalla los valores desglosado de la inversión de activo fijos, y la inversión de capital.

Tabla 29.*Inversión de Activos Fijos.*

Activo	Precio final
Maquinarias / Instrumentos	\$ 3.877,72
Equipos	\$ 1.898,96
Total	\$ 5.776,68

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.**Tabla 30.***Inversión de Capital Inicial.*

Desglose	Valores
Costos de Producción	\$ 424,20
Estrategias Marketing Mix	\$ 560,88
Constitución de la empresa	\$ 500,00
Total	\$ 1.485,08

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

Financiamiento

La inversión para el negocio es financiada por recursos propios del inversionista y por medio de una entidad financiera. A continuación, se detalla el porcentaje de aportación de ambos.

Tabla 31.*Financiamiento.*

Financiamiento	\$ 7.261,76	
Recursos Propio	\$ 2.000,00	28%
Entidad Bancaria (Banco Bolivariano)	\$ 5.261,76	72%

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.**Amortización**

A continuación, se detalla la información relacionada con el prestamos bancario que se obtendrá para conseguir la parte del financiamiento de \$5261,76.

Tabla 32.*Condiciones del Banco*

Datos del prestamos	
Capital	\$ 5.261,76
Intereses	15,96%
Tiempo	12 meses
Intereses del prestamos	\$ 454,88
Total a pagar	\$ 5.716,64

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.**Tabla 33.***Tabla de Amortización.*

Periodo	Cuota	Interés	Amortización	Saldo
0				\$ 5.261,76
1	\$ 438,48	\$ 69,98	\$ 508,46	\$ 4.823,28
2	\$ 438,48	\$ 64,15	\$ 502,63	\$ 4.384,80
3	\$ 438,48	\$ 58,32	\$ 496,80	\$ 3.946,32
4	\$ 438,48	\$ 52,49	\$ 490,97	\$ 3.507,84
5	\$ 438,48	\$ 46,65	\$ 485,13	\$ 3.069,36
6	\$ 438,48	\$ 40,82	\$ 479,30	\$ 2.630,88
7	\$ 438,48	\$ 34,99	\$ 473,47	\$ 2.192,40
8	\$ 438,48	\$ 29,16	\$ 467,64	\$ 1.753,92
9	\$ 438,48	\$ 23,33	\$ 461,81	\$ 1.315,44
10	\$ 438,48	\$ 17,50	\$ 455,98	\$ 876,96
11	\$ 438,48	\$ 11,66	\$ 450,14	\$ 438,48
12	\$ 438,48	\$ 5,83	\$ 444,31	\$ 0,00

Fuente: Datos Obtenidos por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020

Estados financieros

Balance General

Tabla 34.

Balance General, año 0

Activo corriente		Pasivo corriente	
Efectivo	\$ 1.485,08	Cuentas por pagar	\$ 0,00
Cuentas por cobrar	\$ 0,00	Intereses por pagar	\$ 0,00
Inventarios	\$ 0,00	Total de pasivo corriente	\$ 0,00
Total activo corriente	\$ 1.485,08		
Activos Fijos	\$ 5.776,68	Pasivos no corriente	
Depreciación Acumulada	\$ 0,00	Préstamos bancarios	\$ 5.261,76
Vehículo	\$ 0,00	Total de pasivo no corriente	\$ 5.261,76
Total Activos fijos	\$ 5.776,68		
		Total de pasivo	\$ 5.261,76
		Patrimonio	
		Capital Social	\$ 2.000,00
		utilidad del ejercicio	\$ 0,00
		Utilidad retenida	\$ 0,00
		Total patrimonio	\$ 2.000,00
Total de activos	\$ 7.261,76	Total Pasivo + Patrimonio	\$ 7.261,76

Fuente: Datos Obtenido por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En el presente balance general se muestran los activos y pasivos que son considerados para el negocio de la panadería en el año 0, así también como el patrimonio que cuenta la empresa.

Estado de resultado

Tabla 35.

Estado de Resultado Proyectado a 5 años.

	2021	2022	2023	2024	2025
Ingresos por ventas	\$ 33.000,00	\$ 36.300,00	\$ 39.930,00	\$ 43.923,00	\$ 48.315,30
Costos de producción	\$ 4.220,40	\$ 4.642,44	\$ 5.106,68	\$ 5.617,35	\$ 6.179,09
Utilidad Bruta	\$ 28.779,60	\$ 31.657,56	\$ 34.823,32	\$ 38.305,65	\$ 42.136,21
Gastos de salarios	\$ 19.200,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00
Gastos de servicios básicos	\$ 660,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00	\$ 960,00
Gastos de alquiler	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Gastos de depreciación	\$ 557,67	\$ 557,67	\$ 557,67	\$ 557,67	\$ 557,67
Otros gastos	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00
Utilidad Operacional	\$ 4.761,93	\$ 2.539,89	\$ 5.705,65	\$ 9.187,98	\$ 13.018,54
Ingresos no operacionales	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Gastos No operacionales	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Utilidad antes de Impuestos y Participación	\$ 4.761,93	\$ 2.539,89	\$ 5.705,65	\$ 9.187,98	\$ 13.018,54
Participación a empleados 15%	\$ 714,29	\$ 380,98	\$ 855,85	\$ 1.378,20	\$ 1.952,78
Utilidad antes de Impuesto a la Renta	\$ 4.047,64	\$ 2.158,91	\$ 4.849,80	\$ 7.809,78	\$ 11.065,76
Impuesto a la Renta 22%	\$ 890,48	\$ 474,96	\$ 1.066,96	\$ 1.718,15	\$ 2.434,47
Utilidad Neta	\$ 3.157,16	\$ 1.683,95	\$ 3.782,84	\$ 6.091,63	\$ 8.631,29

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En la tabla N° 33, en relación a la generación de utilidades de negocio, se estima que desde el primer año el negocio obtendrá ganancia por un valor de \$3.157,16.

Estado de Flujo

Tabla 36.

Proyección de estado de Flujo

	2021	2022	2023	2024	2025
Utilidad antes del impuesto	\$ 4.761,93	\$ 2.539,89	\$ 5.705,65	\$ 6.091,63	\$ 8.631,29
Actividad de operación					
(+) ventas	\$ 33.000,00	\$ 36.300,00	\$ 39.930,00	\$ 43.923,00	\$ 48.315,30
(-) total de producción	\$ 4.220,40	\$ 4.642,44	\$ 5.106,68	\$ 5.617,35	\$ 6.179,09
(-) gastos personal	\$ 19.200,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00	\$ 24.000,00
(-) gastos de servicios básicos	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
(-) Otros gastos	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00	\$ 3.600,00
Total de actividades de operación	\$ 4.179,60	\$ 2.257,56	\$ 5.423,32	\$ 8.905,65	\$ 12.736,21
Actividad de inversión					
(-) Estrategias Marketing Mix	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60
(-) adquisición de activos fijos	-\$ 5.776,68	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Total de actividades de financiamiento	12.506,28	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60	-\$ 6.729,60
Actividades de financiamiento					
(+) obtención de un préstamo	\$ 5.261,76	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Total de actividades de financiamiento	\$ 5.261,76	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Saldo final de efectivo	\$ 1.697,01	-\$ 1.932,15	\$ 4.399,36	\$ 8.267,68	\$ 14.637,91

Fuente: Datos Recopilados por el Investigador Jesús Ayala, Año 2020.

En el flujo de efectivo se puede observar los movimientos del dinero de la panadería de manera proyectada, considerando los resultados de las actividades de producción, los costos que incurre, las inversiones y financiamiento por alguna entidad financiera.

BIBLIOGRAFIA

- Enrique Zorita Lloreda. (2015). *Plan de Negocio*. Madrid: ESIC Editorial.
- Jhoan Mir Julia. (2019). *Cómo crear un plan de negocio útil y creíble*. España: Paco López & Virtuts Ángulo.
- Joan Ramón Sanchís Palacio, Domingo Ribeiro Soriano. (1999). *Creación y dirección de Pymes*. Madrid: Díaz de Santos.
- Karen Weinberger Villarán. (2009). *Plan de Negocios, herramienta para evaluar la viabilidad de un negocio*. Perú: Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional.
- Luis Enrique Moyano Castillejo. (2015). *Plan de Negocios*. Perú: Talleres gráficos de la empresa Editora Macro EIRL.
- Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado, María del Pilar Baptista Lucio. (2010). *Metodología de la investigación*. México: McGRAW-HILL.
- Walter Andía Valencia, Elizabeth Paucara Pinto. (2013). Los planes de negocios y los proyectos de inversión: similitudes y diferencias. *redalyc.org*.

REFERENCIAS WEB

Agencia Nacional de Regulación, C. y. (2015). *ARCOSA-DE-040-2015-GGG*.

Obtenido de ARCOSA-DE-040-2015-GGG:

<https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/06/Resoluci%C3%B3n-040.pdf>

Aguirre, K., & Allauca, J. (2016). *PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN*

DE LA PANADERÍA “NUTRIPAN” EN LA PUNTILLA –

SAMBORONDÓN DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS. Obtenido de

<http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/10474/1/PANADERIA%20NUTRIPAN.pdf>

educacionestadisticageneral. (2009).

<http://educacionestadisticageneral.blogspot.com/2009/08/poblacion-y-muestra.html>. Obtenido de

<http://educacionestadisticageneral.blogspot.com/2009/08/poblacion-y-muestra.html>:

<http://educacionestadisticageneral.blogspot.com/2009/08/poblacion-y-muestra.html>

Eleazar Angulo. (2012). *Técnicas de recolección de datos*. Obtenido de

https://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/eal/tecnicas_recoleccion_datos.html

INEC. (2010). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Obtenido de Instituto

Nacional de Estadística y Censos: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/descargas/Manu-lateral/Resultados-provinciales/los_rios.pdf

Ivan Thompson. (2007). *Concepto de Misión*. Obtenido de Concepto de Misión:

<https://www.promonegocios.net/mercadotecnia/mision-concepto.htm>

J. M. Mesas & M. T. Alegre. (2009). *El pan y su proceso de Elaboración*.

Obtenido de El pan y su proceso de Elaboración:

[https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_EL_PAN_Y_SU_PROCESO_DE_ELABORACION_THE_BREAD_AND_ITS_PROCESSING_OR_PAN_E_O_SEU_PROCESO_DE_ELABORACION)

[EL_PAN_Y_SU_PROCESO_DE_ELABORACION_THE_BREAD_AND_ITS_PROCESSING_OR_PAN_E_O_SEU_PROCESO_DE_ELABORACION](https://www.academia.edu/31106528/Ciencia_y_Tecnologia_Alimentaria_EL_PAN_Y_SU_PROCESO_DE_ELABORACION_THE_BREAD_AND_ITS_PROCESSING_OR_PAN_E_O_SEU_PROCESO_DE_ELABORACION)

Lideres, R. (2019). *Lideres*. Obtenido de

[https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-](https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-produccion.html#:~:text=El%20consumo%20de%20pan%20en,20%20000%20directa%20e%20indirectamente.)

[produccion.html#:~:text=El%20consumo%20de%20pan%20en,20%20000%20directa%20e%20indirectamente.](https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-produccion.html#:~:text=El%20consumo%20de%20pan%20en,20%20000%20directa%20e%20indirectamente.)

Mariano Ramos Mejia. (2009). *PLANEAMIENTO Y CONTROL*

PRESUPUESTARIO. Obtenido de PLANEAMIENTO Y CONTROL

PRESUPUESTARIO: <http://planuba.orientaronline.com.ar/wp-content/uploads/2009/09/05avision.pdf>

Mario Rodríguez. (2019). *¿Qué es análisis PEST?* Obtenido de ¿Qué es análisis

PEST?: <https://izo.es/que-es-analisis-pestel/>

Moisés Bittán. (2012). *El modelo Pest como herramienta de planificación*.

Obtenido de El modelo Pest como herramienta de planificación:

<https://www.americaeconomia.com/analisis-opinion/el-modelo-pest-como-herramienta-de-planificacion>

- Nikulín, C., & Becker, G. (2015). *Una metodología Sistémica y creativa para la gestión estratégica*. Obtenido de Caso de Estudio Región de Atacama-Chile: <https://scielo.conicyt.cl/pdf/jotmi/v10n2/art09.pdf>
- Pérez, Á., & Taberbero, P. (2019). *Industriales ETSII*. Obtenido de Estudio de los análisis del entorno en el modelo del emprendimiento disciplinado: http://oa.upm.es/54122/1/TFG_ANGEL_PEREZ_TABERBERO_POLO.pdf
- Rafael Belloso Chacín. (2010). *Metodología de la investigación*. Obtenido de Metodología de la investigación: <http://virtual.urbe.edu/tesispub/0104638/cap03.pdf>
- Reglamento a la Ley del Registro Único de Contribuyentes*. (13 de Junio de 2016). Obtenido de Reglamento a la Ley del Registro Único de Contribuyentes: <https://www.sri.gob.ec/web/guest/RUC#gu%C3%ADas>
- Rodríguez. (2016). *ESPIGAS*. Obtenido de LA CULTURA DEL PAN: <https://www.losespigas.com/la-cultura-del-pan/>
- Vargas, Mariela. (12 de 2003). *EL PAN: ALIMENTO BÁSICO Y UNIVERSAL*. Obtenido de <https://www.virtualpro.co/editoriales/20080101-ed.pdf>
- Vinces, G. M. (20 de Septiembre de 2019). *Nro. 002-ORD-GADMVINCES-2019*. Obtenido de Nro. 002-ORD-GADMVINCES-2019: http://www.vinces.gob.ec/index.php/index.php?option=com_content&view=article&id=322

ANEXOS



CUESTIONARIO DIRIGIDAS A LOS HABITANTES DEL RECINTO

SOTOMAYOR DEL CANTON VINCES

Introducciones: por favor, lea con mucha atención cada pregunta, llene el cuestionario con mucha honestidad, no debe espacio en blanco. El cuestionario tiene una duración aproximadamente de 5 minutos.

1. Seleccione su sexo

Femenino

Masculino

2. Seleccione donde se encuentra su rango de edad

Menos de 18 años

Entre 18 – 28 años

Entre 29 – 39 años

Entre 40 – 50 años

Mayor de 50 años

3. ¿Usted consume pan? (en responder No, ha finalizado el cuestionario, gracias por su participación)

Sí

No

4. ¿En el Recinto Sotomayor existe una panadería cerca?

Sí

No

- 5. ¿Cuál de estos factores, Usted cree que impide que se cree una panadería en el sector?**
- Capital
 - Planificación
 - No hay consumo de panes
 - Todas las anteriores
- 6. ¿Le gustaría que se cree una panadería en el Recinto Sotomayor?**
- Sí No Me es indiferente
- 7. ¿Qué clases de pan usted consume más? (solo puede una opción)**
- Pan de Sal
 - Pan de dulce
 - Pan mixto
 - Rosquita
- 8. ¿Cuántas veces a la semana usted consume panes?**
- 1 – 3 veces
 - 3 – 5 veces
 - Todos los días
- 9. ¿Qué aspecto tiene como prioridad al momento de comprar panes?**
- Calidad
 - Precio
 - Tamaño
 - Sabor
 - Todas las anteriores

10. A continuación, encontrará una lista de los precios de algunos panes que se venderá en la panadería “Voluntad de Dios C. Ltda.”

Tipos de panes	Precio
Pan de sal	\$ 0,10
Pan mixto	\$ 0,10
Pan de chocolate	\$ 0,25
Cara sucia	\$ 0,25
Pan de piña	\$ 0,25
Pasteles relleno de (pollo, carne, queso, o manjar)	\$ 0,40

¿Usted Está de Acuerdo con los precios?

Si No Me es indiferente

11. ¿Le gustaría que la panadería tenga muchas variaciones de panes?

Si No Me es indiferente

12. ¿Le gustaría que la panadería este abierta todos los días, incluyendo los fines de semana?

Si No Me es indiferente

13. ¿En qué horario de atención, le gustaría a usted que la panadería este abierta?

De 6:00 am hasta las 14:00 pm

De 7:00 am hasta las 17:00 pm

De 8:00 am hasta las 20:00 pm

“GRACIAS POR CONTESTAR TODAS LAS PREGUNTAS”

Registro fotográfico.



