

“INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO RUMIÑAHUI”

PROYECTO INTEGRADOR

**EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE SUSHI CON FRUTAS
EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS**

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

AUTOR:

BRIGETTE GUALOTUÑA

DOCENTE:

CARLOS TOAPANTA

SANTO DOMINGO - ECUADOR

PAO 2023 - 2024

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

"Yo, Gualotuña Rivera Brigette Cristina, declaro que el presente trabajo titulado EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE SUSHI CON FRUTAS EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS es de mi autoría, y que ha sido desarrollado de manera independiente y original. Todos los recursos, fuentes y referencias utilizados han sido debidamente citados y referenciados según las normas establecidas.

Así mismo, declaro que no he utilizado material previamente publicado o realizado por otras personas, sin citar adecuadamente las fuentes correspondientes. Además, garantizo que no he infringido ningún derecho de autor ni he cometido plagio en ninguna forma.

También declaro que no existen conflictos de intereses que puedan afectar la objetividad y la imparcialidad en la realización de este trabajo.

Asumo la responsabilidad plena por el contenido y los resultados presentados en esta tesis, así como por las conclusiones y las implicaciones derivadas del mismo.

Finalmente, autorizo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLOGICO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI a utilizar y difundir este trabajo académico con fines educativos y de investigación, siempre respetando los derechos de autor correspondientes y sin fines comerciales.

Firma: _____

Fecha: 17 de mayo de 2024

RESUMEN

El proyecto se basa en la guía para la conformación de la empresa SUSHI – FRUIT dedicada a la elaboración de rollitos de arroz de dulce con frutas, un plato típico de la cultura japonesa y conocido alrededor del mundo. Siendo un postre saludable y con grandes nutrientes para una alimentación adecuada.

Este proyecto colecciona la información idónea para determinar la factibilidad del proyecto y llevar a cabo su ejecución, además se realizará la elaboración de los estudios técnico, económico y de mercado que permitirán una adecuada toma de decisiones en base a la creación de la empresa, esperando cautivar a la ciudad de Santo Domingo con este delicioso e innovador postre.

ABSTRACT

The project is based on the guide for the conformation of the company SUSHI - FRUIT dedicated to the elaboration of sweet rice rolls with fruits, a typical dish of the Japanese culture and known around the world. Being a healthy dessert and with great nutrients for proper nutrition.

This project collects the ideal information to determine the feasibility of the project and carry out its execution, in addition to the elaboration of the technical, economic and market studies that will allow an adequate decision making based on the creation of the company, hoping to captivate the city of Santo Domingo with this delicious and innovative dessert.



CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-6-6.3

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

**MSc. Elizabeth Ordoñez
DIRECTORA DE DOCENCIA**

**MSc. Mónica Loachamín
COORDINADORA DE TITULACIÓN**

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO**

Presente

Por medio de la presente, yo Gualotuña Rivera Brigitte Cristina con C. I. 1728112820, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado "EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE SUSHI CON FRUTAS EN SANTO DOMINGO DE LOS TSÁCHILAS" y a su vez manifiesto mi voluntad de ceder al Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui con condición de Universitario los derechos de reproducción, distribución y publicación de dicho trabajo de titulación, en cualquier formato y medio, con fines académicos y de investigación.

Esta cesión se otorga de manera no exclusiva y por un periodo indeterminado. Sin embargo, conservo los derechos morales sobre mi obra.

En fe de lo cual, firmo la presente.

Atentamente,

Brigitte Gualotuña
C.I.: 1728112820

**FORMULARIO PARA ENTREGA DE PROYECTOS EN
BIBLIOTECA INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO**

CT-ANX-2024-ISTER-1

CARRERA: Tecnología superior en gastronomía

AUTOR /ES: Gualotuña Rivera Brigette Cristina

TUTOR: ING. TOAPANTA CUSTODE CARLOS DAVID

CONTACTO ESTUDIANTE: 0993938293

CORREO ELECTRÓNICO: brigette.gualotuna@ister.edu.ec

TEMA:

EMPRESA DE PRODUCCIÓN DE SUSHI CON FRUTAS EN SANTO DOMINGO DE
LOS TSÁCHILAS

OPCIÓN DE TITULACIÓN:

(UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR)

RESUMEN EN ESPAÑOL: El proyecto se basa en la guía para la conformación de la empresa SUSHI – FRUIT dedicada a la elaboración de rollitos de arroz de dulce con frutas, un plato típico de la cultura japonesa y conocido alrededor del mundo. Siendo un postre saludable y con grandes nutrientes para una alimentación adecuada.

Este proyecto colecciona la información idónea para determinar la factibilidad del proyecto y llevar a cabo su ejecución, además se realizará la elaboración de los estudios técnico, económico y de mercado que permitirán una adecuada toma de decisiones en base a la creación de la empresa, esperando cautivar a la ciudad de Santo Domingo con este delicioso e innovador postre.

PALABRAS CLAVE: Rollitos de arroz - cultura japonesa – alimentación adecuada – saludable -

ABSTRACT: The project is based on the guide for the conformation of the company SUSHI - FRUIT dedicated to the elaboration of sweet rice rolls with fruits, a typical dish of the Japanese culture and known around the world. Being a healthy dessert and with great nutrients for proper nutrition.

This project collects the ideal information to determine the feasibility of the project and carry out its execution, in addition to the elaboration of the technical, economic and market studies that will allow an adequate decision making based on the creation of the company, hoping to captivate the city of Santo Domingo with this delicious and innovative dessert.



SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2024-ISTER-2

Sangolquí, 18 de octubre del 2024

Sres.-
INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE
UNIVERSITARIO

Presente

A través del presente me permito aceptar la publicación del trabajo de titulación de la Unidad de Integración Curricular en el repositorio digital "DsPace" del estudiante: **Gualotuña Rivera Brigitte Cristina** con C.I.1728112820: alumno de la Carrera de Gastronomía.

Atentamente,

Firma del Estudiante
C.I.: 1728112820

TABLA DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA	2
RESUMEN	3
ABSTRACT	3
1 TEMA	11
1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA	11
1.1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
1.2 PREGUNTA PROBLEMÁTICA	12
1.3 OBJETIVOS	13
1.3.1 Objetivo general.....	13
1.3.2 Objetivos específicos	13
1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA	13
1.4.1 Aporte Nutricional y Salud	14
1.4.2 Atractivo Visual y Presentación.....	14
1.4.3 Adaptación a Diferentes Dietas	14
2 MARCO TEORICO	15
2.1 ANTECEDENTES DE LA IVESTIGACIÓN	15
2.2 ANALISIS DE LA TEORIA	16
2.2.1 ANÁLISIS SITUACIONAL (ENTORNO).....	16
2.3 AMENAZAS Y OPORTUNIDADES	18
2.3.1 AMENAZAS	18



2.3.2 OPORTUNIDADES	19
2.4 LOCALIZACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO.	20
2.5 MICRO LOCALIZACIÓN.	21
2.5.1 Zona comercial.....	21
2.6 INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	22
2.6.1 PROCESO PRODUCTIVO.....	22
3 METODOLOGIA.....	26
3.1.1 Enfoque cuantitativo	26
3.1.2 Enfoque cualitativo	26
3.1.3 Métodos a emplearse en la Investigación	26
3.1.4 Población y muestra.....	27
3.1.5 Muestra	27
3.1.6 Aplicación de la encuesta.....	29
3.1.7 Análisis de Encuestas.....	32
3.1.8 FODA.....	35
.....	36
4 ESTUDIO DE MERCADO.....	37
4.2 PLAN DE MARKETING	37
4.2.1 Marketing mix.....	37
4.2.2 PRODUCTO	38
4.2.3 PRECIO	39



4.2.4	PLAZA.....	41
5	ESTUDIO TECNICO.....	44
5.1	Instalaciones, equipo	44
5.1.5	Ubicación	44
5.1.2	Distribución de la planta física	46
	Para la elaboración del sushi fruit se utilizará los siguientes materiales:	48
5.2	Misión, visión y valores de la empresa.....	50
5.2.1	Declaración de la misión sushi - fruit	50
5.2.2	Formulación de la visión.....	50
5.2.3	Valores corporativos	50
5.3	Políticas de la empresa	51
5.3.1	Calidad.....	52
5.3.2	Servicio al cliente.....	52
5.4	Organigrama funcional.....	52
5.4.1	Funciones del personal.....	52
6	PLAN DE MERCADEO	57
6.1	Estrategias de canales de distribución	57
6.1.2	ESTRATEGIAS.....	57
6.2	Estrategias de promoción y publicidad	59
6.2.1	PROMOCIÓN	59
6.3	PLAN DE PRODUCCION	60

7 ESTUDIO FINANCIERO	61
7.1 Capital.....	61
7.2 Materia Prima directa	62
7.3 Mano de obra Directa.....	62
7.4 COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR.....	63
7.4.1 DESGLOSE DE LA INFORMACIÓN	65
7.5 INVERSIÓN DEL PROYECTO	67
7.6 PERMISOS.....	68
7.6.1 REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES	68
7.6.2 OBLIGACIONES TRIBUTARIAS	68
7.6.3 PATENTE MUNICIPAL	69
7.6.4 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO CUERPO DE BOMBEROS	70
7.7 FLUJOGRAMA DE PROCESOS.....	71
7.7.1 Detalle de las actividades.....	71
8 IMPACTO AMBIENTAL	74
8.1 Identificación y valoración de impactos	74
8.2 Impactos.....	74
8.2.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN	74
8.2.1.2 Generación de residuos	74
8.2.2 Empaque y Distribución:	75
8.2 Estrategias de remediación.....	76



8.2.1 Valoración y Mitigación de Impactos.....	76
CONCLUSIONES	77
BIBLIOGRAFÍA	78

ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN

El sushi es un plato de origen japonés basado en arroz cocido adobado con vinagre de arroz, azúcar, sal y otros ingredientes. Muchos son los que piensan que el significado de la palabra «sushi» tiene que ver con el pescado crudo, lo cierto es que «sushi» hace referencia a la unión de ingredientes con el clásico *arroz avinagrado*.

La función de las frutas en el organismo es muy parecida a la de las verduras, porque actúan como alimentos reguladores proporcionando vitaminas y minerales, sin embargo, en el caso de las frutas el contenido en hidratos de carbono es más elevado por lo que se convierten en alimentos más energéticos y saludables.

El Kiwi es una fruta que aumenta la masa muscular, los mangos ayudan a proteger distintos tipos de cáncer, la piña ayuda en la lucha contra la artritis, la frutilla ayuda a cubrir la dosis recomendada de vitamina C y la mora es una fuente de antioxidantes.

Santo Domingo siendo una ciudad privilegiada por su situación geográfica y su diversidad climática, ha generado grandes beneficios las cuales han colaborado en el continuo crecimiento de la provincia; las mismas que han atraído a varias personas nacionales y extranjeras a ofrecer platos tradicionales de otros países, por lo cual sus negocios han prosperado, basándonos en estos antecedentes decidimos ofertar un producto de origen japonés con un toque nutritivo e innovador, al reemplazar el pescado por trozos de frutas, dado que no todos disfrutaban el sushi tradicional

debido al sabor del mismo, pero con nuestro producto podrán experimentar un sabor único y distinto.

Se toma la iniciativa de comenzar a producir Sushi de frutas, ya que es un postre innovador y novedoso por sus sabores y olores a vainilla con leche y chocolate, permitiendo capturar la atención de todo el público, ya que su aroma se propagará y dará un sabor diferente a los demás que se ofertarán a nivel regional y nacional, permitiendo obtener el producto con buena calidad y presentación del mismo, este producto está elaborado con ingredientes selectos.



CAPITULO I

1 TEMA

“Empresa de producción de sushi con frutas en santo domingo de los Tsáchilas”

1.1 DELIMITACIÓN DEL TEMA

1.1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En una empresa ubicada en Santo Domingo de los Tsáchilas, se ha identificado la oportunidad de introducir la opción de sushi con frutas en el menú. Sin embargo, es necesario plantear el problema para comprender los desafíos y obstáculos que podrían surgir en la elaboración de sushi con frutas en esta empresa.

Este problema implica considerar varios aspectos, como la aceptación de los empleados, la calidad y frescura de los ingredientes, la viabilidad económica, la capacitación del personal de cocina, la promoción y comunicación interna, entre otros.

Al plantear este problema, se busca encontrar soluciones y estrategias que permitan introducir exitosamente el sushi con frutas en el menú de la empresa, logrando satisfacer las necesidades y preferencias de los empleados, garantizando la calidad de los ingredientes y promoviendo esta opción de manera efectiva.



Tecnológico UNIVERSITARIO
“RUMIÑAHUI”

1.2 PREGUNTA PROBLEMÁTICA



¿Cómo implementar y promover de manera efectiva el sushi con frutas en el menú de la empresa en Santo Domingo de los Tsáchilas?

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo general

Introducir y posicionar una línea innovadora de sushi con frutas en el mercado gastronómico de Santo Domingo de los Tsáchilas, ofreciendo una opción fresca y saludable que combine los sabores tradicionales del sushi con la riqueza de las frutas tropicales locales, para satisfacer las demandas de los consumidores por alimentos creativos y nutritivos.

1.3.2 Objetivos específicos

- Implantar los medios de comercialización y distribución orientados al Sushi de Frutas.
- Implementar un canal de distribución de productos.
- Determinar la conformación de la organización de acuerdo a las habilidades y conocimientos de cada integrante.

1.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

El sushi con frutas es una tendencia culinaria que ofrece una combinación perfecta de sabor, salud, innovación y atractivo visual. Al satisfacer las necesidades de un público cada vez más exigente y consciente de su alimentación, se posiciona como una opción ganadora en el mercado gastronómico, considerando los siguientes puntos:

1.4.1 Aporte Nutricional y Salud

Fuente de vitaminas y minerales ya que las frutas aportan una gran cantidad de vitaminas, minerales y antioxidantes esenciales para una dieta equilibrada. Muchas frutas tienen un bajo índice glucémico, lo que las hace ideales para personas que buscan controlar su nivel de azúcar en sangre y mantener una energía constante y la fibra presente en las frutas contribuye a una buena digestión y sensación de saciedad.

1.4.2 Atractivo Visual y Presentación

Los colores vibrantes intensos de las frutas hacen que los platos de sushi sean visualmente atractivos y apetitosos. Las presentaciones creativas de las frutas permiten crear presentaciones artísticas y originales, lo que lo convierte en una opción popular para eventos especiales y celebraciones.

1.4.3 Adaptación a Diferentes Dietas

El sushi con frutas es una alternativa deliciosa y nutritiva para personas que siguen dietas vegetarianas o veganas. Al eliminar el pescado crudo, se reduce el riesgo de alergias alimentarias, haciéndolo accesible a un público más amplio.

Se pueden crear opciones sin gluten ni lácteos, adaptándose a las necesidades de cada individuo.

CAPITULO II

2 MARCO TEORICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA IVESTIGACIÓN

Según (Agricultura, 2021) las frutas y verduras es parte de una dieta saludable que ayuda a los menores a crecer fuertes y sanos, apoyando las funciones corporales y el bienestar físico, mental y social esto aplica a todas las edades. El consumo de frutas y verduras ayuda a prevenir distintos tipos de enfermedades como la desnutrición, deficiencia de micronutrientes, obesidad y sobrepeso

Por otro lado, (Universo, 2018) las frutas aportan agua, vitaminas, minerales, fibra y diferentes compuestos beneficiosos para el organismo y por sus antioxidantes, previene el envejecimiento prematuro de las células, dejando una piel más limpia, joven y sana.

Según (Reinoso, 2017) “Las frutas y verduras poseen grandes beneficios en la salud, ya que ciertos estudios indican que las personas que ingieren en menor cantidad son más propensas a padecer enfermedades crónicas no transmisibles, tal como se demostró en la recolección bibliográfica que engloba varios países en los cuales se aplicó dichas investigaciones”

Según (AS, 2012) “Comer frutas a diario es una recomendación cada vez más extendida gracias a la labor de los expertos en nutrición y salud. Esto es porque se ha comprobado en múltiples ocasiones que estos alimentos son capaces de brindar múltiples beneficios.”

Las frutas son mucho más que simples alimentos. Son una fuente de vitaminas, minerales y fibra que contribuyen a nuestro bienestar general. Desde mejorar la digestión hasta fortalecer el sistema inmunológico, los beneficios de las frutas son innumerables.

2.2 ANALISIS DE LA TEORIA

2.2.1 ANÁLISIS SITUACIONAL (ENTORNO)

En el presente análisis hemos utilizado el modelo de las fuerzas de Porter, ya que este método es muy utilizado para la formulación de estrategias en cualquier tipo de empresa por su facilidad de comprensión, dado a que es una nueva empresa se procede a analizar los siguientes puntos:

2.2.1.1 Poder de negociación de los clientes

El poder de negociación de clientes es bajo, dado que el FrutiRoll únicamente puede ser adquirido en nuestro local. Además, nuestros clientes no podrán elaborar el FrutiRoll en su hogar ya que la elaboración del mismo requiere un proceso minucioso y una sigilosa combinación de frutas para su exquisito sabor.

2.2.1.2 Poder de negociación de proveedores

El poder de negociación de proveedores es media, ya que existen varios proveedores de materia prima indispensable para la elaboración del FrutiRoll, con quienes se puede establecer relaciones a corto plazo para beneficio de ambas partes.

2.2.1.3 Amenaza de nuevos competidores

La rivalidad en el mercado es media, pese a que somos la única empresa que elabora los FrutiRoll, al ser una idea innovadora existirán empresas que decidirán emprender el mismo giro de negocio o ampliar su línea de productos. SUSHI – FRUIT elaborará estrategias de mercado para posicionarnos en la mente de nuestros consumidores.

2.2.1.4 Amenaza de ingreso de productos sustitutos

En el mercado existen varios productos que podrían sustituir a los FrutiRoll, entre los más relacionados tenemos: ensaladas de frutas, postres dulces, snacks, etc.; ante esta posible amenaza FrutiRoll contará con estrategias para poder posicionarse en la mente del consumidor como lo son: precios justos, calidad del producto combinado con una excelente presentación de tal manera que lograra captar la atención de los consumidores.

2.3 AMENAZAS Y OPORTUNIDADES

2.3.1 AMENAZAS

2.3.1.1 Tasas de inflación del 1,27%

Para el año 2024 Ecuador estima una posible inflación del 1,27%. En este indicador, el Ecuador estaría registrando un porcentaje más elevado que nuestros competidores y también mayor a la inflación de Estados Unidos. Complica las decisiones de inversión y reduce el crecimiento económico. (Vasconés, 2024)

2.3.1.2 Controles sanitarios

En el país se han creado normas sanitarias y de funcionamientos, como el control de preparación, limpieza, pisos, paredes, iluminación, ventilación y otras condiciones que deben cumplir los diferentes locales que vendan alimentos y bebidas; en tales casos de no ser cumplidas se emitirán sanciones para las mismas. (Ministerio del Ambiente, 2024)

2.3.1.3 Máquina para hacer sushi Rolls

La gastronomía japonesa se caracteriza por ser artesanal, lo cual le da gran importancia a la misma, sin embargo, se considera implementar máquinas industriales en un futuro, ya que

estas pueden ayudar a la elaboración de los rollos de arroz, porque estos son los que requieren más tiempo en la preparación de sushi.

2.3.1.4 Software de control interno

La mayoría de empresas hoy en día trabajan con programas o software relacionados con la parte administrativa ya que estos sistemas son automáticos y facilitan el trabajo interno, la emisión de facturas, el control de stock, la gestión de inventarios y el control de personal de cierto modo.

2.3.2.5 Fenómeno del niño

La última misión en altamar trajo resultados que dan un respiro a las autoridades. Según el informe, el potencial fenómeno de El Niño, que llegaría en el año 2024 a las costas del Ecuador, no tendría la misma fuerza de 1997 y 1998. En esos años, sucederá posibles cambios climáticos a las costas del país. (Expreso, 2023)

2.3.2 OPORTUNIDADES

2.3.2.1 Tendencia de las personas a gastar

Santo domingo se caracteriza por ser una sociedad que le gusta consumir mucho y más aún existe la novedad de consumir lo que sale al mercado.

2.3.2.2 La sociedad busca alimentación sana

La mayoría de personas buscan una alimentación no muy alta en calorías y baja en grasa, evitando condimentos que afectan la salud y, promoviendo el consumo de frutas que mejoran la salud. (El Telegrafo, 2023)

2.3.2.3 Practicas amigables con el ambiente

La Responsabilidad Social Empresarial es un modelo de gestión empresarial que se replica a nivel mundial respondiendo a la nueva tendencia global del desarrollo sostenible es un valor agregado a la empresas que las hace destacar de las demás. (Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano - Alemana, 2022)

2.4 LOCALIZACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO.

Santo Domingo es una ciudad con grandes actividades comerciales, donde se puede encontrar con facilidad las frutas que se producen en las ciudades aledañas a Santo Domingo para la producción del Sushi de Frutas, además existen diversos proveedores de plásticos y centros comerciales donde se pueden conseguir el arroz oriental y otros ingredientes indispensables.

2.5 MICRO LOCALIZACIÓN.

Tabla 1 Matriz de Localización Óptima

FACTORES	Peso	Torres de Vista Hermosa		Av. La Lorena y Rio Lelia		Av Schumager y Venezuela	
		Calificación	T. ponderado	Calificación	T. ponderado	Calificación	T. ponderado
Servicios básicos	0,18	6	1,08	6	1,08	7	1,26
Influencia de target de mercado	0,2	9	1,8	9	1,8	5	1
Facilidad de acceso a la materia prima	0,23	8	1,84	7	1,61	7	1,61
Zona comercial	0,1	8	0,8	7	0,7	9	0,9
Competencia cercana	0,19	7	1,33	8	1,52	9	1,71
Normas municipales de zonificación	0,1	8	0,8	8	0,8	7	0,7
Total	1		7,65		7,51		7,18
Fuente: Consulta propia							
Elaborado por: Brigette Gualotuña							

Sushi Fruit luego de evaluar diversos factores en la Matriz de Localización Óptima ha escogido como localización óptima dentro de la provincia de Sto Domingo.

2.5.1 Zona comercial

La ubicación de la empresa estará en el sector de las Torres de Vista Hermosa ya que es una zona comercial donde se encuentran varios locales que prestan servicios de comida donde las personas acuden a menudo y facilitara la obtención de clientes.

Gráfico N° 1 Localización Micro



Fuente: Waze mapa
Elaborado por: Sushi – Fruit

2.6 INGENIERÍA DEL PROYECTO

2.6.1 PROCESO PRODUCTIVO

Sushi-Fruit elabora varias combinaciones de Sushi de frutas de las cuales se explicará más detallado:

Proceso productivo de FrutiRolls

2.6.1.1 Ingredientes

- Arroz oriental
- Mango



- Frutillas
- Banano
- Moras
- Kiwi
- Leche
- Azúcar
- Harina
- Huevo





CAPITULO III

3 METODOLOGIA

3.1.1 Enfoque cuantitativo

Un enfoque cuantitativo en una empresa de producción de sushi con frutas implica recopilar y analizar datos numéricos para tomar decisiones informadas sobre la producción, marketing y ventas. Este enfoque permite a la empresa obtener una visión objetiva y medible de su desempeño y del mercado.

3.1.2 Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo, complementario al cuantitativo, busca profundizar en la comprensión de las experiencias, percepciones y motivaciones de los consumidores. En el caso de la empresa de sushi con frutas, este enfoque nos permite obtener información rica y detallada sobre los gustos, preferencias y necesidades de los clientes, que a menudo no pueden ser capturados por los datos numéricos.

3.1.3 Métodos a emplearse en la Investigación

Se va a utilizar el método cuantitativo ya que se va a realizar encuestas para recopilar datos de forma gráfica de base sólida para tomar decisiones estratégicas y mejorar el desempeño. Al



recopilar y analizar datos de manera sistemática, se puede identificar oportunidades de crecimiento, optimizar las operaciones y ofrecer una mejor experiencia a los clientes.

3.1.4 Población y muestra

3.1.4.1 Características de la población

La población objetivo de esta empresa de sushi con frutas en Santo Domingo de los Tsáchilas va dirigida a niños, jóvenes, adultos y también para las personas veganas para el consumo del producto, ya que por la presencia de frutas se considera un alimento saludable y disponible para todas las edades. Al comprender las características y necesidades de este público, se pueden desarrollar estrategias de marketing y productos que se adapten a sus gustos y preferencias.

3.1.5 Muestra

3.1.5.1 Cálculo del tamaño de la muestra

Para esta investigación se utiliza el cálculo de muestra probabilístico, es decir no solo se va a elegir a un grupo del sector de Santo Domingo de los Tsáchilas sino también a personas residentes y turísticas del lugar que cumplan con ciertas características de interés para el estudio.



3.1.5.2 Simbología

Para saber cuántas encuestas hay que realizar, se realiza la siguiente fórmula de la población finita, que es la siguiente.

n= Tamaño de muestra buscado	e= Error de estimación máximo aceptado
N= Tamaño de La población o universo	p= Probabilidad de que ocurra el evento estudiado (éxito)
z= Nivel de confianza	q= (1-p) = Probabilidad de que no ocurra el evento

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

3.1.5.3 Tamaño de la muestra

Tabla N° 2 Tamaño de muestra para una población finita

			n =	$\frac{432000}{2880,95}$	150	Encuestas			
n =	150				e =	8%	0,08	e² =	0,0064
N =	450.000				p =	50%	0,5		
z =	90%	1,96	z² =	3,84	q =	1 - 50%	50%	0,5	

1 Realizado en Excel



3.1.6 Aplicación de la encuesta

Sushi Fruit

OBJETIVO: Ejecutar un estudio de mercado que permita conocer si la Empresa Sushi Fruit tendrá aceptación con la presentación de sus Fruit-Roll

INTRODUCCIÓN: Por favor sírvase usted a responder de manera comedida las siguientes preguntas que serán de gran ayuda para la utilización del estudio de mercado a realizar.

“Los datos proporcionados son de uso confidencial”

1. ¿Cuál de las siguientes categorías corresponde a su edad?

18 – 24 ()

25 – 34 ()

35 – 44 ()

45 – 54 ()

Más de 55 ()

2. ¿Usted reside, o es turista de la provincia de Santo domingo de los Tsáchilas?

Si ___

No ___



(En caso de que su respuesta sea NO, por favor no continúe con la encuesta y le agradecería que compartiera el link con sus familiares)

3. ¿De su agrado con las frutas, cuáles prefiere?

Dulces ()

Ácidas ()

Ambas ()

4. ¿Qué factor le ayuda a usted a decidir por un producto?

Sabor ()

Precio ()

Estética ()

Otros ()

5. ¿Ha Consumido alguna vez comida Asiática?

Si__

No__

6. ¿Considera usted que las frutas son parte de una alimentación sana con nutrientes y vitaminas?

Si ()

No ()

Tal vez ()

7. ¿Estaría usted dispuesto a probar una nueva variedad de Sushi con frutas?

Si__

No__



(En caso de que su respuesta sea NO, por favor no continúe con la encuesta y le agradecería que compartiera el link con sus familiares)

GUSTOS Y PREFERENCIAS

8. Marque la respuesta, del 1 al 7, siendo 1 la que más le gusta y 7 la que menos le gusta. (Se solicita una respuesta en cada fila)

	Kiwi	Mora	Fresa	Mango	Mandarina	Banano	Uva
1	<input type="radio"/>						
2	<input type="radio"/>						
3	<input type="radio"/>						
4	<input type="radio"/>						
5	<input type="radio"/>						
6	<input type="radio"/>						
7	<input type="radio"/>						

9. ¿Qué variedad de Sushi le gustaría consumir?

Sushi con arroz blanco ()

Sushi con arroz bañado en chocolate ()

Ambos ()



10. Dentro de un postre de Sushi con Frutas que le gustaría que este le brinde

Cantidad ___

Calidad___

11. ¿Qué precio estaría usted dispuesto a pagar por un postre de Sushi con frutas con 3 rollitos?

\$2.50 a \$3.50 ()

\$4.00 a \$4.50 ()

\$5.00 ()

3.1.7 Análisis de Encuestas

Tabla Nro 3 Análisis de encuestas



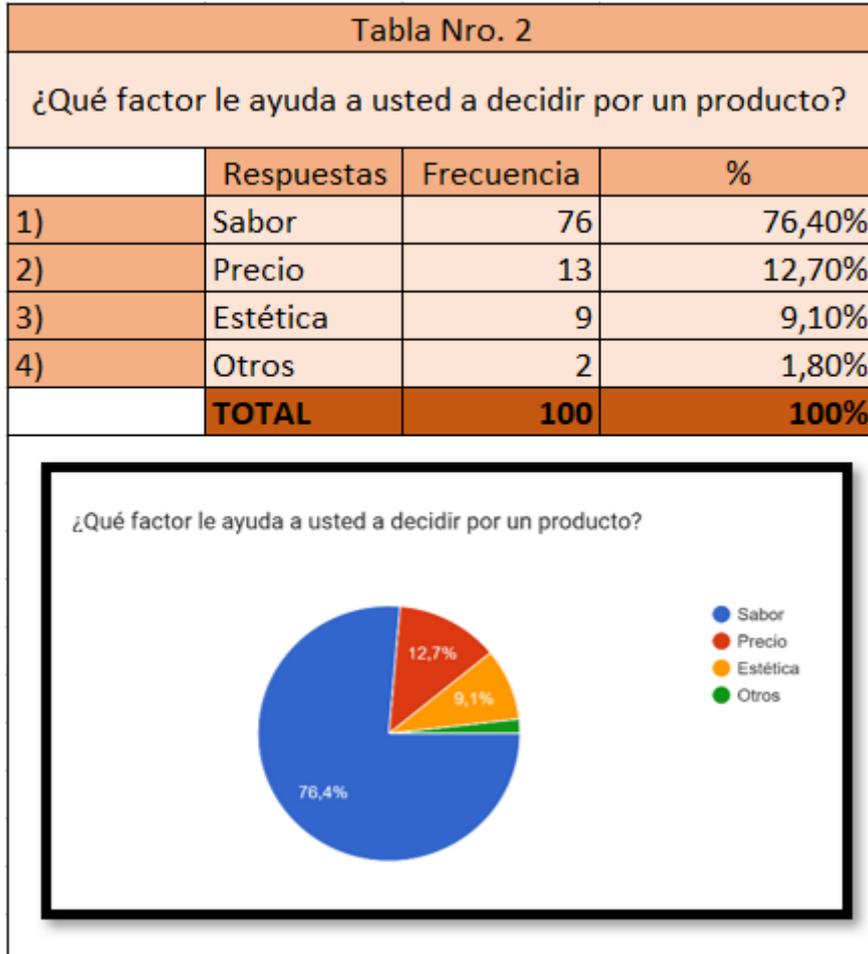


Fuente: Encuestas (Google – Forms)

Elaborado por: Sushi-Fruit

Análisis. - En vista de los porcentajes obtenidos, se interpreta que a la mayoría de los encuestados les agrada las frutas dulces y las frutas ácidas, dado que el 30,9% del total de la muestra contestan que prefieren dulces, el 7,3% prefieren las ácidas y el 61,8 ambas, es decir que hay que tomar en cuenta las votaciones con mas porcentaje y por ende realizar la venta al público con la combinación de frutas dulces y ácidas, dependiendo del gusto del cliente.

Tabla N° 4 Análisis de encuestas





Fuente: Encuestas (Google – Forms)

Elaborado por: Sushi-Fruit

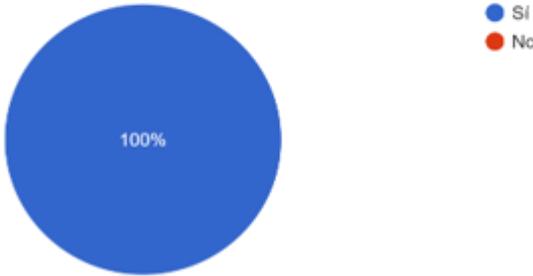
Análisis. -Según la información recolectada, los futuros consumidores al momento de adquirir las frutas se fijan más en su sabor que en cualquier otro factor, ya que en las encuestas realizadas el 70,4% prefieren el sabor, el 12,7% el precio, el 9,1% la estética y el 1,8% otros.

Tabla N° 4 Análisis de encuestas

Tabla Nro. 3			
¿Estaría usted dispuesto/a a probar una nueva variedad de sushi con frutas? (En caso de que su respuesta sea NO, por favor no continúe con la encuesta y le agradecería que compartiera el link con sus familiares)			
	Respuestas	Frecuencia	%
2)	SI	100	100,00%
3)	NO	0	0,00%
	TOTAL	100	100%

¿Estaría usted dispuesto/a a probar una nueva variedad de sushi con frutas? (En caso de que su respuesta sea NO, por favor no continúe con la encu...ería que compartiera el link con sus familiares)

56 respuestas



Legend: ● SI (blue), ● No (red)



Fuente: Encuestas (Google – Forms)

Elaborado por: Sushi-Fruit

Análisis. -Según las respuestas recolectadas, de los consumidores están dispuestos a probar una nueva variedad de sushi y que mejor que un postre saludable.

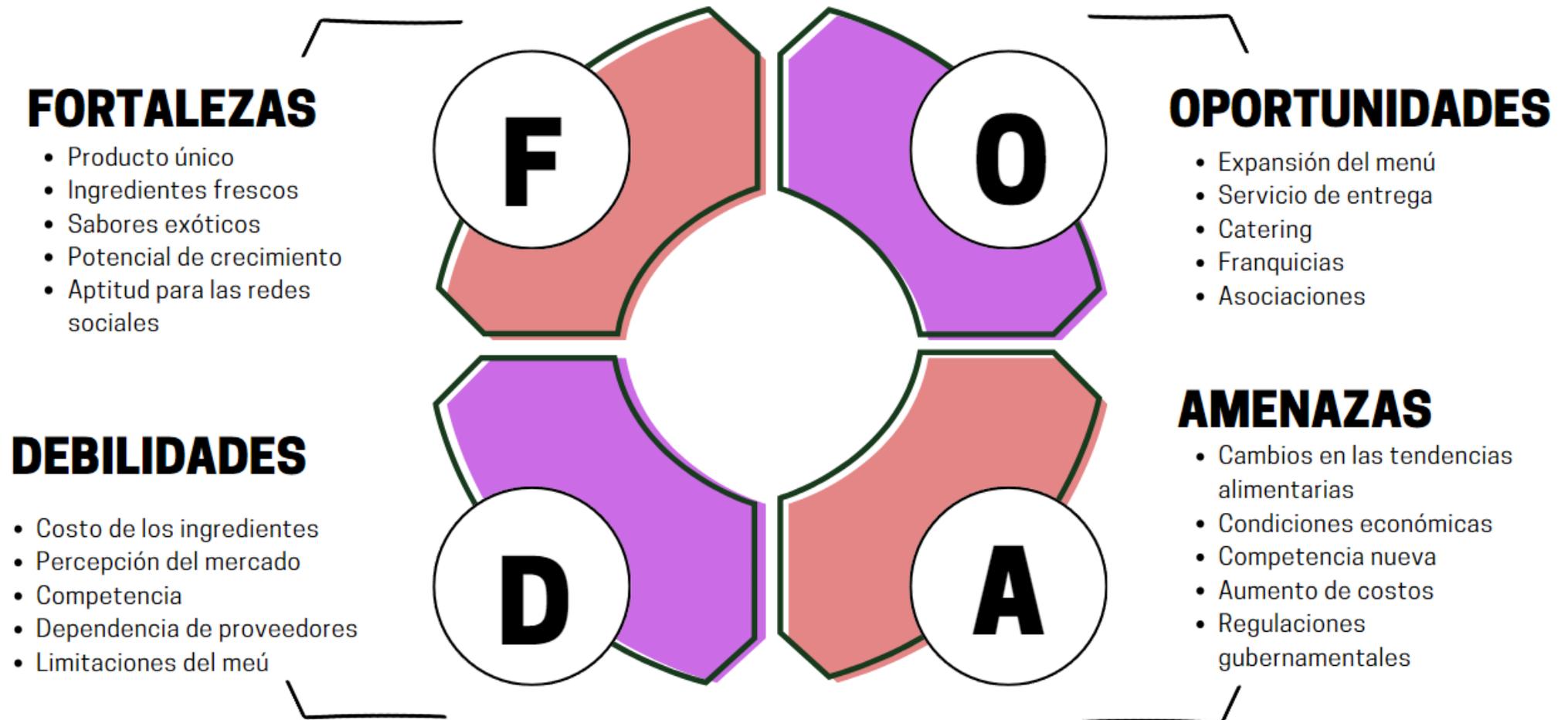
3.1.8 FODA

Gráfico Nro 11 Análisis FODA



FODA

EMPRESA: **SUSHI-FUIT**





CAPITULO IV

4 ESTUDIO DE MERCADO

4.1 Objetivo del estudio:

Conocer al cliente y a la competencia fundamental identificar a las personas interesadas en nuestro producto, sus gustos y necesidades. Además, debemos analizar a nuestra competencia directa e indirecta para diferenciarnos. Por último, debemos elegir los canales más adecuados para llegar a nuestros clientes.

4.2 PLAN DE MARKETING

4.2.1 Marketing mix

El Marketing Mix o Mezcla de Marketing es un concepto fundamental en el mundo del marketing que se refiere al conjunto de herramientas y estrategias que una empresa utiliza para comercializar un producto o servicio de manera efectiva y alcanzar sus objetivos de negocio.



4.2.2 PRODUCTO

4.2.2.1 Marca

- FrutiRolls

La empresa trabaja bajo la marca de FrutiRolls, caracterizándola por ofertar productos frescos de calidad.

4.2.2.2 Slogan

- ¡Come rico, come sano!

4.2.2.3 Logotipo

Gráfico N° 6 Logotipo





Fuente: Investigación propia
Elaborado por: Sushi Fruit (canva)

4.2.2.4 Empaque

Para mayor conservación del producto, empaclar en un envase plástico cerrado para evitar el contacto con el ambiente; el tamaño dependerá de la cantidad de sushi que deseen llevar los posibles consumidores.

Gráfico N° 7 Envase de Sushi



4.2.3 PRECIO

El precio es el valor monetario que se asigna a un producto o servicio. Es el resultado de la interacción entre la oferta y la demanda, y refleja el costo de producción, los márgenes de beneficio deseados y la percepción del valor por parte del cliente.

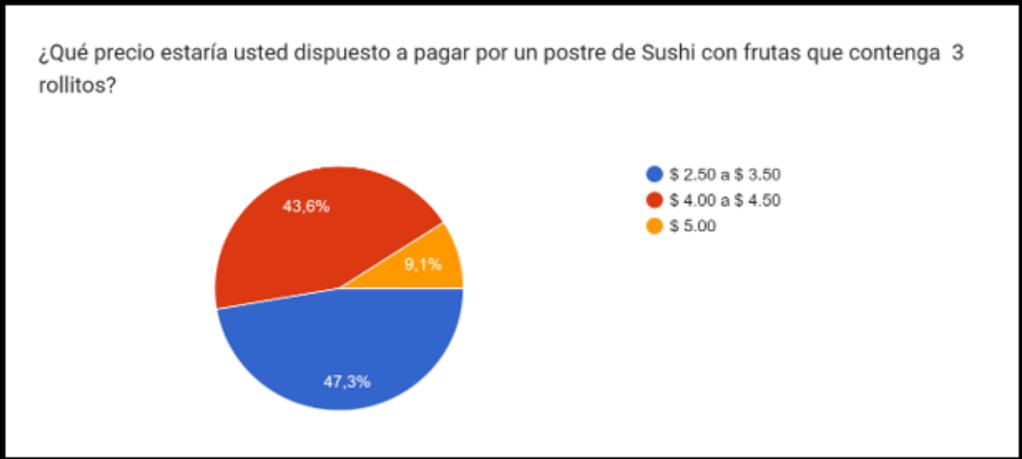


Para fines académicos se determinó el precio tomando en cuenta las encuestas realizadas, luego de la tabulación de datos se observó que el 47,3% de nuestros posibles clientes están dispuestos a pagar el valor de \$2.50 a \$3.50 por la cantidad de 3 rollitos de sushi con frutas.

Tabla N° 5 Análisis de precio

Tabla Nro. 4			
¿Qué precio estaría usted dispuesto a pagar por un postre de Sushi con frutas que contenga 3 rollitos?			
	Respuestas	Frecuencia	%
1)	\$ 2.50 a \$ 3.50	47	47,30%
2)	\$ 4.00 a \$ 4.50	44	43,60%
3)	\$ 5.00	9	9,10%
	TOTAL	100	100%

¿Qué precio estaría usted dispuesto a pagar por un postre de Sushi con frutas que contenga 3 rollitos?



4.2.3.1 Lista de precios

Considerando las respuestas de nuestros posibles consumidores hemos establecido los precios de nuestro producto, de la siguiente manera:



Tabla N° 6 Lista de precios

LISTA DE PRECIOS		
	CONTENIDO	PRECIO
Presentación pequeña	3 rollitos	\$3,50
Presentación mediana	5 rollitos	\$5,00
Presentación grande	8 rollitos	\$8,00

4.2.4 PLAZA

4.2.4.1 Canal

La empresa tiene canal de distribución directo ya que no cuenta con intermediarios para su transporte, venta o distribución; se toman los pedidos por teléfono y por medio de las redes sociales con las que se cuenta por lo tanto no es necesaria la ayuda de intermediarios.

4.2.4.2 Cobertura

Sushi - Fruit tiene cobertura en toda la Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas.

4.2.4.3 Ubicación

Se atenderá a cada uno de los clientes directamente desde la empresa ya que es ahí donde se encuentran los equipos necesarios para la elaboración del producto y su respectiva entrega.



Gráfico N° 9 Creación de redes sociales (tik tok)

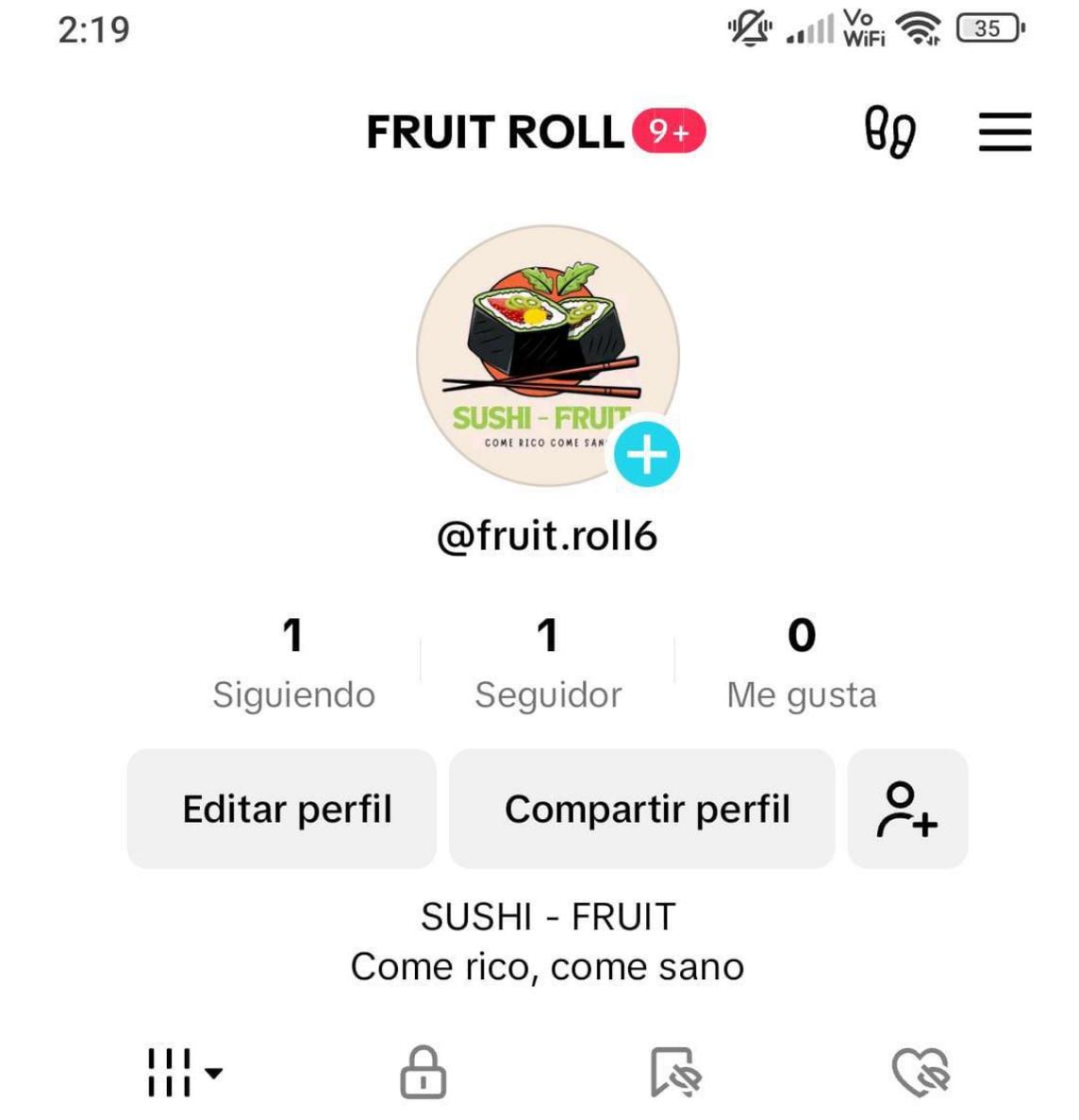




Gráfico N° 10 Creación de redes sociales (Instagram)

2:45



fruti_roll ▾



0
publicacion...

0
seguidores

0
seguidos

SUSHI FRUIT

Come rico, come sano 🍀

Editar perfil

Compartir





CAPTULO V

DESARROLLO DE LAPROPUESTA

5 ESTUDIO TECNICO

La clave para elaborar un sushi con frutas excepcional reside en la selección de ingredientes frescos y de alta calidad. Desde la recepción de las frutas hasta el momento de servir el producto, seguir un proceso de producción riguroso que garantiza la máxima higiene y seguridad alimentaria.

Al cumplir con los más altos estándares de calidad, buscar no solo satisfacer las necesidades de nuestros clientes, sino también posicionarnos como una referencia en el mercado de la comida saludable.

5.1 Instalaciones, equipo

5.1.5 Ubicación

5.1.5.2 Macro localización

La empresa se localizará en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas, en la cabecera cantonal de, dado que es una ciudad en crecimiento que une la Costa con la Sierra y que brindan ventajas competitivas en la elaboración del proyecto, tales:



- Facilidad de adquisición de la materia prima.
- Disponibilidad de los insumos para la elaboración del producto.
- Personal especializado.
- Cuidad turística.
- Mercado potencial para la venta del producto.

Gráfico N° 2 Localización Micro



Fuente: Google maps
Elaborado por: SushiFruit



5.1.2 Distribución de la planta física

La planta física va a estar distribuida para distintas áreas de trabajo como por ejemplo, la cocina, el departamento de administración y el lugar de recepción de alimentos donde aquí se va a llevar un proceso, que es el siguiente:

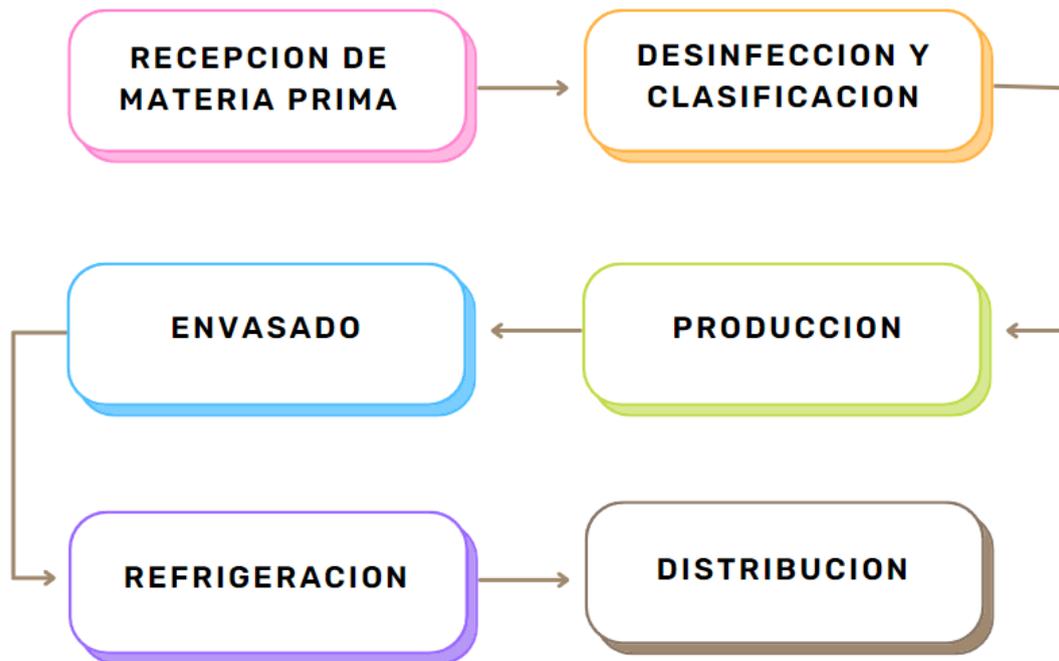
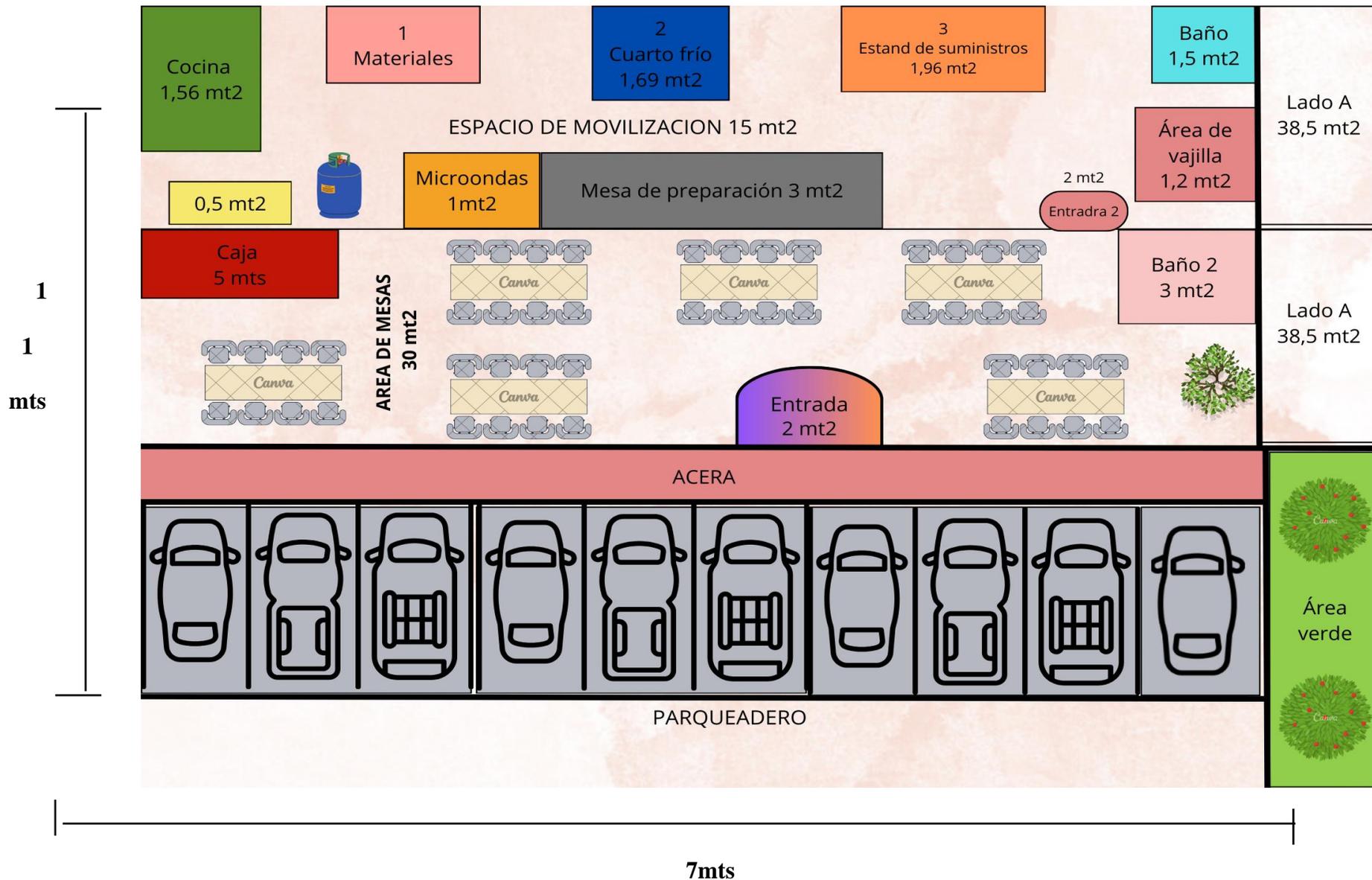




Gráfico N° 4 Distribución de la planta





5.1.2.1 Detalle general

- Espacio del local comercial: 7 mt de frente, por 11 mt de fondo
- Espacio total de las instalaciones: 77 mts²
- Espacio utilizado en la cocina: 38,5 mt²
- Espacio utilizado para la atención del cliente: 39

5.1.2.2 Equipos

Para la elaboración del sushi fruit se utilizará los siguientes materiales:

Tabla 7 Equipos

Tipo	Imagen	Características	Precio
Cocina Indurama		4 quemadores	559,00
Refrigeradora Indurama		Sistema de deshielo automático	821,00



Ollas Nuvox		Ollas de gran calidad	36,20
Bowls		De aluminio resistente	5,50
Cuchillo tramontina		Longitud: 75mm	10,00
Esterilla		Dimensiones: 9½" x 9½" x 1/8	4,30
Suman			1.436,00

Elaborado por: Sushi Fruit
Fuente: Investigación propia



5.2 Misión, visión y valores de la empresa

5.2.1 Declaración de la misión sushi - fruit

SHUSHI FRUIT S.A, es una empresa innovadora dedicada a la producción de rollitos de arroz dulce con frutas, enfocado al público en general de la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas; con un producto sano y nutritivo, cumpliendo con la exigencia de nuestros consumidores, destacando que será la primera empresa que ofrece Sushi dulce, basándonos en los principios y valores éticos que nos caracterizan.

5.2.2 Formulación de la visión

En el año 2024 SUSHI FRUIT será una de las principales empresas productoras de sushi con frutas en el país, con presencia en la provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas y alrededores, logrando complacer los más exigentes requerimientos de los clientes, con los mejores estándares de calidad y servicio, para brindar experiencias únicas en sabor y estadía.

5.2.3 Valores corporativos

5.2.3.1 Honestidad



Actuar de manera correcta con responsabilidad y transparencia los recursos que se nos encomienda, mostrando un respeto absoluto.

5.2.3.2 Responsabilidad

Tener siempre presente que por todas y cada una de nuestras acciones en cumplimiento de la misión empresarial estaremos dispuestos a dar respuesta oportuna y cierta, aceptando libremente las consecuencias de nuestros actos.

5.2.3.3 Trabajo en equipo

Integrar un equipo en función al logro de objetivos compartidos con apertura a las diferentes opiniones y conocimientos.

5.2.3.4 Ética

Son normas establecidas en nuestra mente que ayuda a cumplir nuestros derechos y deberes

5.3 Políticas de la empresa



5.3.1 Calidad

La calidad se toma como prioridad en Sushi Fruit, desde el punto de las encuestas ya que la mayoría de los encuestados optaron por la calidad del producto.

Entonces se prioriza desde la selección de las frutas más frescas hasta la manipulación final del producto, implementar un estricto control de calidad. Las frutas no se almacenan por más de 10 días y todos los procesos productivos cumplen con las normas de Buenas Prácticas de Manufactura.

5.3.2 Servicio al cliente

Sushi Fruit se compromete a ofrecer un servicio de calidad y excelencia. El equipo de la empresa está altamente capacitado y siempre dispuesto a ayudar para satisfacer al cliente. Se va a valorar las opiniones y sugerencias, para poder mejorar continuamente.

5.4 Organigrama funcional

La empresa Sushi Fruit cuenta con un organigrama vertical por su distribución y la forma de presentar su estructura, además presentan unidades ramificadas que van de arriba abajo a partir del presidente y seguido por diferentes niveles jerárquicos en forma escalonada.

Gráfico N° 5 Organigrama

5.4.1 Funciones del personal



5.4.1.1 Presidencia

- Ejercer la representación legal de la empresa.
- Presidir las sesiones de la de la Junta Directiva, suscribiendo las respectivas actas.
- Cumplir y hacer cumplir las decisiones adoptadas por la Junta Directiva.
- Apoyar las actividades de la Empresa.

5.4.1.2 Gerencia

- Liderar la gestión estratégica
- Liderar la formulación y aplicación del plan de negocios
- Alinear a las distintas Gerencias y Departamentos
- Definir políticas generales de administración

5.4.1.3 Departamento de producción

- Establecer procesos y diseño del sistema de producción, incluyendo tecnología, distribución de las instalaciones, análisis del flujo del proceso, ubicación de las instalaciones, equilibrio de las líneas, control de procesos y análisis de transportes.
- Determinar los niveles óptimos de producción de la organización.



5.4.1.4 Departamento administrativo

- Responder ante el Gerente y Junta Directiva, por la administración de los recursos financieros y físicos de la empresa.
- Responder por la elaboración y presentación oportuna ante la Gerencia sobre los estados financieros.

5.4.1.5 Departamento de contabilidad

- Programar, Organizar, dirigir y controlar las actividades contables de la Institución.
- Supervisar y conciliar la ejecución de estados financieros.
- Aplicar el control interno previo y concurrente sobre los, gastos y desembolsos.
- Suscribir Balances Contables y Estados Financieros.
- Dirigir y Supervisar las labores del personal de la sección Contabilidad.
- Asegurar el funcionamiento de un correcto control interno financiero como parte del Sistema Contable.

5.4.1.6 Departamento de marketing

- Realizar estudios de mercado para obtener una comprensión clara de lo que los clientes de una organización realmente necesitan.
- Desarrollar estrategias de marketing para sus organizaciones.



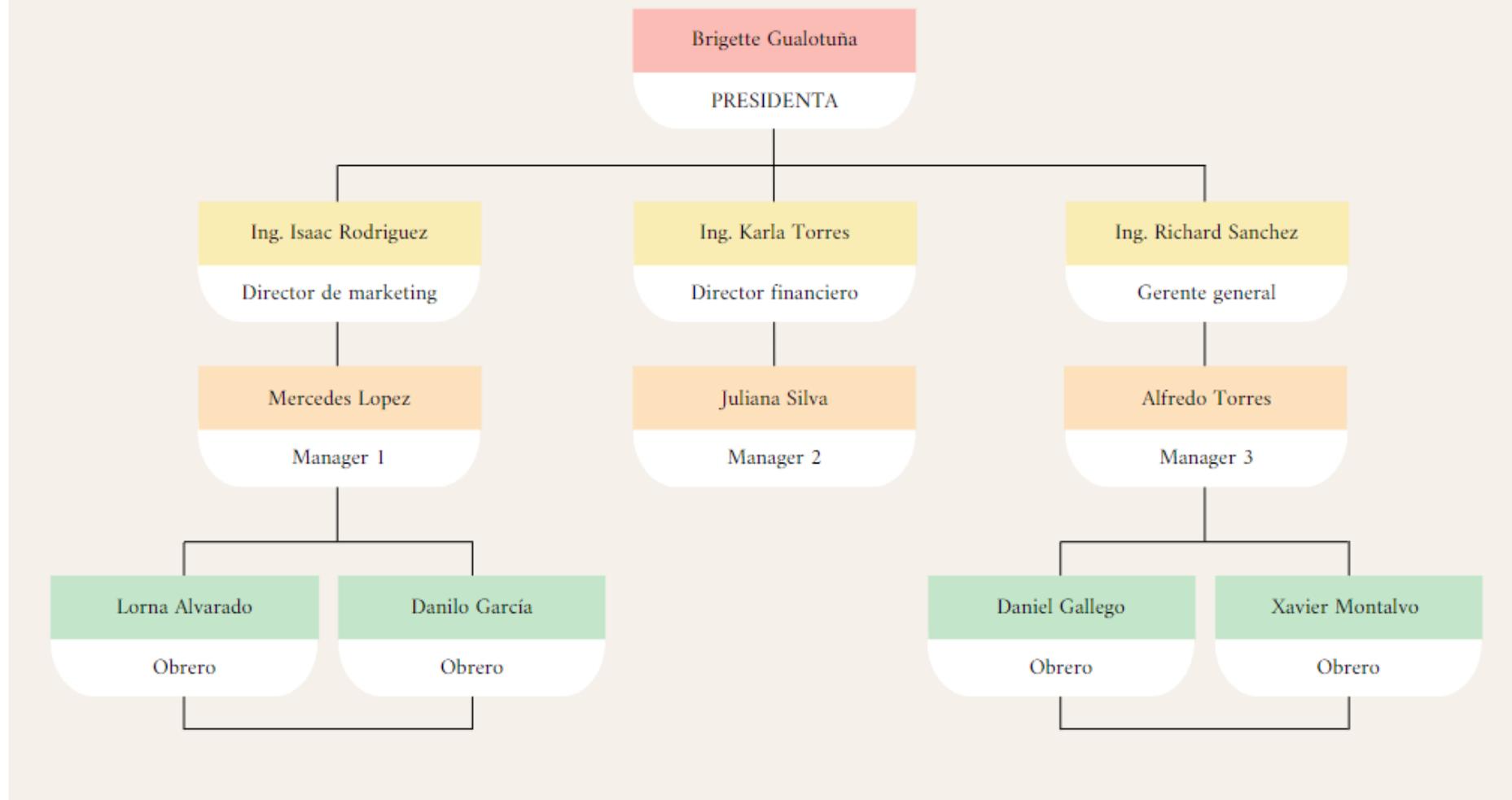
- Responsable en la gestión de relaciones con el cliente en la organización.
- Analizan las tendencias del mercado con el objetivo de identificar los mercados no explotados o nuevos para los productos y servicios de la organización.
- Definir un plan estratégico de Marketing acorde con los objetivos empresariales.
- Distribución de mercados y planeación de canales y territorios de ventas.

5.4.1.7 Ventas

- Preparar planes y presupuestos de ventas, antes de lanzar un producto debe de conocer quién es su cliente, que satisface su producto, a base de esa información debe de planear; la forma de vender, cuanto piensa vender, y quienes son los vendedores.
- Liderar equipo de ventas, planificando y dirigiendo sus acciones



ORGANIGRAMA SUSHI FRUIT





CAPÍTULO VI

6 PLAN DE MERCADEO

6.1 Estrategias de introducción en el mercado

6.2 Estrategias de ventas

6.1 Estrategias de canales de distribución

Gráfico N° 8 Canal de distribución directo



Fuente: Investigación propia
Elaborado por: Sushi Fruit

6.1.2 ESTRATEGIAS

6.1.2.1 Estrategia 1: Distribución exclusiva

Táctica 1:



Sushi Fruit ofrecerá sus productos solo en un punto de venta que será en nuestro local ubicado en torres de Vista Hermosa en la ciudad de Santo Domingo

6.1.2.2 Estrategia 2: Distribución a través de plataformas de delivery y aplicaciones móviles

Amplio alcance aprovechando la popularidad de las aplicaciones de delivery como Uber Eats, Rappi o Glovo para llegar a un público más amplio y diverso.

Comodidad para el cliente con la facilidad de que los clientes puedan pedir tu sushi desde cualquier lugar y en cualquier momento, sin necesidad de desplazarse.

Personalizar los menús y ofrecer promociones exclusivas, lo que te ayudará a fidelizar a tus clientes.

6.1.2.3 Estrategia 3: Distribución a través de tiendas especializadas y gourmet

Imagen de marca premium asociando la marca con tiendas especializadas y gourmet que permite posicionar al producto de alta calidad y exclusivo.

Establecer alianzas con estas tiendas para ofrecer el producto junto a otros alimentos complementarios, como vinos o bebidas especiales.



6.1.2.3 Estrategia 4: Distribución a través de suscripciones mensuales

Ofrecer suscripciones mensuales te permitirá crear una comunidad de clientes fieles que recibirán tus productos de forma regular.

Ofrecer diferentes opciones de suscripción para que los clientes puedan personalizar sus pedidos según sus gustos y necesidades.

6.2 Estrategias de promoción y publicidad

6.2.1 PROMOCIÓN

6.2.2.1 Publicidad

Se va a realizar publicidad para dar a conocer los FrutiRoll en las redes sociales y mediante material pop.

6.2.2.2 Promoción

En fechas especiales se va a ofrecer promociones como dos por uno en las compras y también cupones de descuento.

6.2.2.3 Anuncios



Se va a publicar en las redes sociales (Tik tok, Instagram) los beneficios del producto.

6.2.2.4 Venta personal

Se atenderá a los clientes de manera directa, ofreciéndoles los beneficios del producto y dando una atención personalizada.

6.3 PLAN DE PRODUCCION

Los cuales se adquirirán en las distintas casas comerciales de Santo Domingo, considerando la mejor opción para realizar la compra.

Proceso de elaboración del Sushi Fruit:

Tabla 8 Proceso de Elaboración

Detalle	Actividad
Adquisición de la materia prima	Se compran las frutas frescas y en buen estado
Almacenamiento de la materia prima	Se refrigeran las frutas para evitar que se dañen y mantengan el sabor y frescura que se requiere.
Lavar el arroz y las frutas	para que estén listos para usarse
Separar en recipientes diferentes	Se deben ubicar las frutas en diferentes
Cocinar el arroz con la leche	Dejar cocer el arroz durante 25 minuto
Extender el arroz sobre el tatami	Con ayuda de una cuchara extender sobre la esterilla
Agregar las frutas al arroz y enrollar	De manera ordenada y enrollar la preparación.
Cubrir los rollitos con aderezos	se agregan aderezos sobre estos para una mejor degustación

*Elaborado por: Sushi Fruit
Fuente: Investigación propia*



CAPITULO VII

7 ESTUDIO FINANCIERO

7.1 Capital

La empresa se inicia con un capital aportado por las accionistas, es decir se va a contar con financiamiento propio, a medida que incremente la demanda la empresa recurrirá a créditos financieros para el incremento de capital y por ende aumentar la producción del producto con mejoras continuas para nuestros clientes.

Tabla 9 Personal de trabajo

Sueldos		
Nombre	Cargo	sueldo
Trabajadores operativos	Operación	460
Richard Sánchez	Gerente General	460
Managers	Dpto. de Producción	460
Karla Torres	Dpto. de Administración	460
Isaac Rodriguez	Dpto. de Marketing	460
TOTAL SUELDOS MENSUALES		2300

*Elaborado por: Sushi Fruit
Fuente: Investigación propia*



7.2 Materia Prima directa

Tabla 10 Costo Materia prima

Materia Prima Directa	
arroz	0,07
frutilla	0,03
guineo	0,02
harina	0,02
huevo	0,03
leche	0,05
azucar	0,02
	0,24

Elaborado por: Sushi Fruit
Fuente: Investigación propia

En este rubro incluye todos los costos incurridos referentes a los ingredientes necesarios para la elaboración del FrutiRoll, basándonos en unidades, dando un costo de 0,24 por ingredientes en cada trocito de FrutiRoll.

7.3 Mano de obra Directa

Tabla 11 Costo de Mano de Obra

mano de obra	
460	SBU
240	Horas
1,92	C por hora
Tiempo 5rollos	1,92
60 min	5
	rollos
	0,38
	c.unid

Elaborado por: Sushi Fruit
Fuente: Investigación propia



La mano de obra directa incluye los costos de los empleados que prestan sus servicios para la elaboración del producto, para determinación del costo se utilizó el método de costeo hora hombre siendo el valor de 1,92 y se multiplico por el tiempo estimado de producción el cual haciende a 1 hora.

7.4 COSTEO DE RECETA ESTÁNDAR

Tabla 12 Receta Estandarizada



7.4.1 DESGLOSE DE LA INFORMACIÓN

7.4.1.2 Información General del Plato

- % Costo: 77%. Indica que el 77% del precio de venta se destina a cubrir los costos de producción.
- % Utilidad: 12%. Representa el margen de ganancia obtenido por la venta de una porción.
- Utilidad de Servicio: \$0.48. Es la utilidad directa asociada al servicio de este plato.
- Utilidad de Ganancia: \$12.42. Indica la utilidad total obtenida por cada dólar de venta.
- Costo Total: \$3.18. Confirma el costo unitario total del plato.

7.4.1.3 Composición de los Ingredientes

- Ingredientes: Se detalla una lista completa de ingredientes, incluyendo frutas como mora, fresas, algarroba, uva, arándano, mandarina, y lácteos como leche semidescremada.
- Cantidad: Se indica la cantidad exacta de cada ingrediente necesaria para preparar una porción.



- Misen Plas: Se refiere a la preparación previa de los ingredientes.
- Rendimiento: Indica el porcentaje de producto utilizable que se obtiene después de la preparación.
- Costo Unitario: Se detalla el costo por kilogramo o litro de cada ingrediente
- Importe: El costo total del ingrediente utilizado en la porción
- Q de MP que hay que Comprar: La cantidad de materia prima que se debe adquirir para preparar una cierta cantidad de porciones.

7.4.1.4 Análisis e Interpretación

- Estandarización: La receta está altamente estandarizada, lo que garantiza la repetibilidad y la calidad del producto final.
- Control de Costos: El desglose detallado de los costos permite un control preciso de los gastos y una optimización de los precios de venta.
- Rentabilidad: La utilidad del 12% indica que el producto es rentable, aunque este margen puede variar dependiendo de otros factores como los gastos generales.



- Calidad de los Ingredientes: Se utilizan ingredientes frescos y de buena calidad, lo que se refleja en el costo unitario de algunos productos.
- Preparación Detallada: Las instrucciones de preparación son claras y concisas, lo que facilita la elaboración del plato.

7.5 INVERSIÓN DEL PROYECTO

Para echar andar el proyecto se requiere una inversión inicial, que ayudará a poner en marcha el negocio. A continuación, se detalla la inversión inicial:

Tabla 2 Inversión del proyecto

INVERSIONES	DÓLARES
A. ACTIVOS FIJOS	\$ 8.000
Muebles y enseres	\$ 3.000
Equipos para producción	\$ 5.000
B. OTROS ACTIVOS	\$ 2.000
Gastos de Constitución	\$ 1.500
Registro Sanitario	\$ 500
SUBTOTAL	\$ 10.000
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 5.000,00
Efectivo	\$ 5.000,00
total de inversión	\$ 15.000



7.6 PERMISOS

7.6.1 REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES

- Original y copia de la cédula de ciudadanía, para ecuatorianos.
- Original del certificado de votación más reciente. (Solo para Ecuatorianos)
- Original y copia de cualquiera (solo uno) de los siguientes documentos que certifique la dirección donde se realizara la actividad económica
- Cualquier documento emitido por una entidad pública a nombre del contribuyente que tramita el RUC, donde sea explícita la dirección que se necesita constatar para sacar RUC personal Ecuador.

7.6.2 OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

a. Obtener el RUC.

b. Presentar Declaraciones.

- Declaración de Impuesto al valor agregado (IVA)



- Declaración del Impuesto a la Renta
- Pago del Anticipo del Impuesto a la Renta
- Declaración de Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta

c. Presentar Anexos.

- Anexo de Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta por otros conceptos (REOC).
- Anexo de Impuesto a la Renta en Relación de Dependencia (RDEP).

7.6.3 PATENTE MUNICIPAL

- Correo electrónico
- Formulario de patente
- Copia de cedula y certificado de votación



- Copia del permiso de bomberos del año en curso
- Copia del RUC
- Copia de las tres últimas declaraciones del IVA
- Declaración del impuesto a la renta
- Inspección municipal

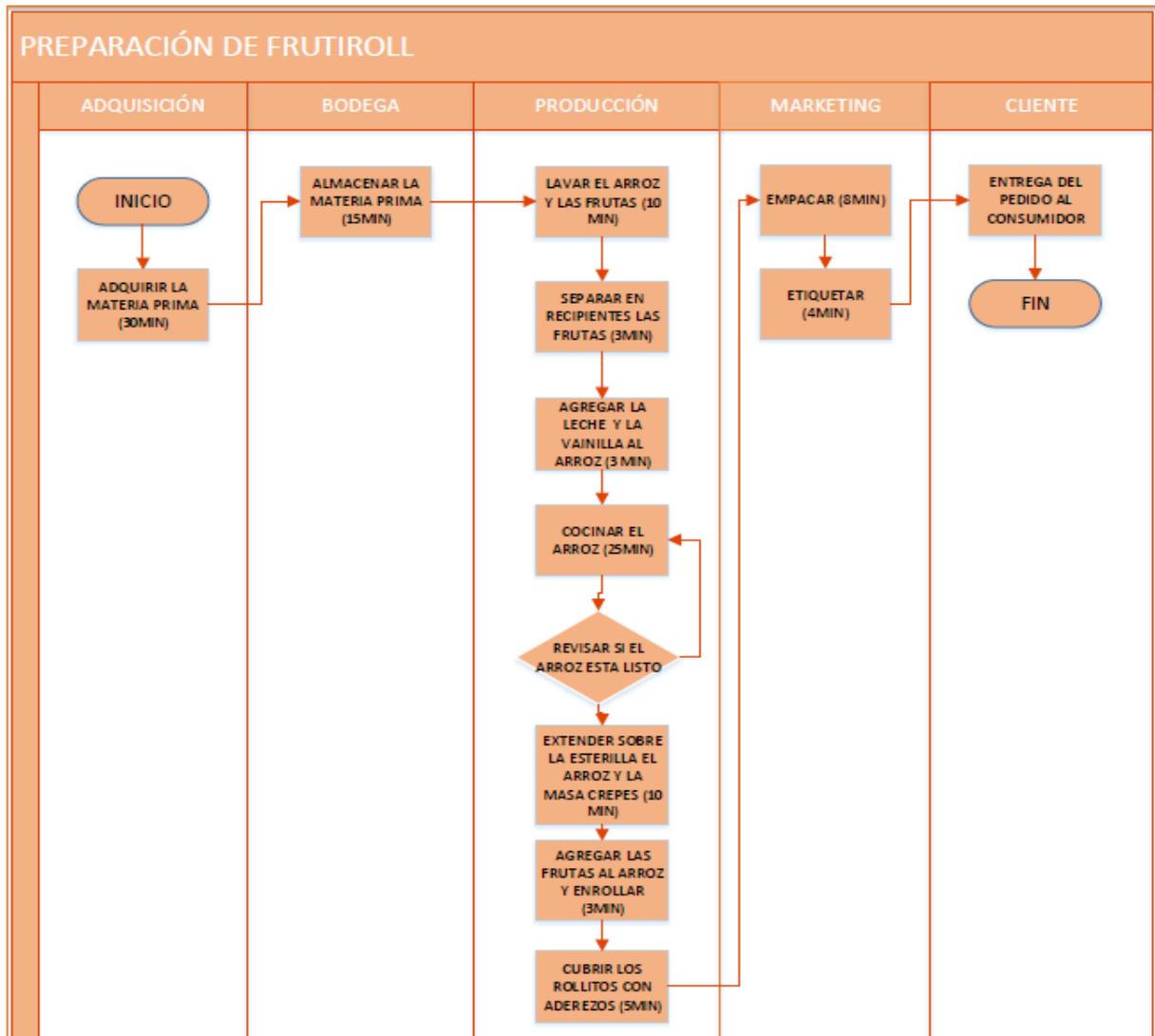
7.6.4 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO CUERPO DE BOMBEROS

- Copia de la cédula de identidad
- Copia del RUC (Registro Único de Contribuyente)
- Original y Copia de la factura de compra o recarga del extintor.
- Patente municipal



7.7 FLUJOGRAMA DE PROCESOS

Gráfico N° 3 Flujoograma



Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Sushi-Fruit

7.7.1 Detalle de las actividades

a. Adquisición de la materia prima



Se compran las frutas frescas y en buen estado como el kiwi, frutilla, mango y mora; el chocolate, la leche de coco y el arroz oriental todo lo necesario para la elaboración de Roll-Fruit, considerando la fecha de elaboración y de vencimiento.

b. Almacenamiento de la materia prima

Se refrigeran las frutas para evitar que se dañen y mantengan el sabor y frescura que se requiere de estos ingredientes.

c. Lavar el arroz y las frutas

Se debe preparar los alimentos para que estén listos para usarse lavándolos y desinfectándolos de modo que para las frutas el siguiente paso sea pelar y cortar en tiritas.

d. Separar en recipientes diferentes

Se deben ubicar las frutas en diferentes recipientes para facilitar la combinación al momento de la preparación.

e. Cocinar el arroz durante agregar la leche

Dejar cocer el arroz durante 25 minutos y remover de vez en cuando hasta alcanzar el punto de cocción deseado, seguir mezclando y agregar la leche remover hasta obtener una mezcla homogénea y dejar enfriar.

f. Extender el arroz sobre la esterilla

Con ayuda de una cuchara extender sobre la esterilla el arroz de manera uniforme para poder aplicar las frutas sobre este.

g. Agregar las frutas al arroz y enrollar



Luego de cortar las frutas y preparar el arroz en la esterilla agregar las frutas de manera ordenada y enrollar la preparación.

h. Cubrir los rollitos con aderezos

Una vez listos los Fruti Rolls se agregan aderezos sobre estos para una mejor degustación, pueden ser salsas dulces, miel, ralladura de coco, ajonjolí, u otros; esta actividad se llevará a cabo en un tiempo de 5 minutos debido al cuidado con el que se desarrolla.

i. Cortar para empacar

Para la degustación y presentación se cortan los rollos en tamaños iguales y estarán listos para empacar en cada uno de sus recipientes con la finalidad de conservar y proteger el producto; esta actividad tomara un tiempo de 8 minutos por empaque.

j. Etiquetar

Se procede a etiquetar cada uno de los empaques destinados para el producto ya que de este modo se evita dañar las etiquetas con alguna mancha ocasionada por los ingredientes, esta actividad se tardará aproximadamente 4 minutos por empaque.

k. Entrega

Finalmente se procede a la entrega del producto totalmente empacado al consumidor final, listo para degustar.



CAPÍTULO VIII

8 IMPACTO AMBIENTAL

8.1 Identificación y valoración de impactos

Una Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) es un estudio sistemático que identifica, predice y evalúa los efectos significativos de un proyecto sobre el medio ambiente. En el caso de una empresa de sushi, esto implica analizar desde la obtención de las materias primas hasta la disposición final de los residuos.

8.2 Impactos

8.2.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN

8.2.1.1 Contaminación de agua

El lavado constante de frutas, verduras y utensilios consume grandes cantidades de agua.

8.2.1.2 Generación de residuos



La generación de residuos orgánicos como cáscaras, huesos de pescado y papel de embalaje puede contaminar el medio ambiente si no se gestiona adecuadamente.

8.2.1.3 Consumo de energía

La conservación de los ingredientes frescos requiere de sistemas de refrigeración que consumen energía eléctrica.

8.2.2 Empaque y Distribución:

8.2.2.1 Uso de plásticos

El uso excesivo de plásticos para el envasado contribuye a la contaminación de los océanos y los ecosistemas terrestres.

8.2.2.2 Residuos de embalaje

Generación de residuos porque los envases desechables generan una gran cantidad de residuos sólidos.



8.2 Estrategias de remediación

8.2.1 Valoración y Mitigación de Impactos

Para minimizar los impactos ambientales, una empresa de sushi con frutas puede implementar las siguientes medidas:

- Adquirir ingredientes de proveedores que practiquen la agricultura orgánica o sostenible, y que estén certificados por organismos reconocidos.
- Reducir del consumo de agua optimizando los procesos de lavado, utilizar sistemas de recuperación de agua y promover la cultura del ahorro de agua entre los empleados.
- Separar los residuos orgánicos para su compostaje, reciclar los materiales reciclables y reducir al mínimo la generación de residuos.
- Utilizar envases biodegradables o compostables, reducir el tamaño de los envases y fomentar el uso de envases reutilizables o a la vez etiquetar el producto con un sello donde diga “producto reciclable” por ser plástico.
- Sensibilizar a los empleados y clientes sobre la educación ambiental y la importancia de la sostenibilidad y promover prácticas de consumo responsable.



CONCLUSIONES

En este plan de negocios se estudió la factibilidad de crear una empresa dedicada a la producción de sushi dulce con frutas, en la ciudad de Santo Domingo de los Tsáchilas, enfocada a los posibles consumidores desde los 15 a los 65 años de edad.

Para llevar a cabo este estudio se encuestó a 100 personas de manera aleatoria, las respuestas se analizaron y tabularon con la finalidad de conocer cuántas personas están dispuestas a probar este nuevo producto en el mercado.

Se estudió los riesgos de emprender este negocio y entre ellos el que mayor importancia tiene es que nuestro producto tenga poca acogida en el mercado, debido a que los consumidores asocian la palabra “sushi” con pescado crudo, sin embargo Sushi Fruit realizará un plan de marketing enfocado a dar a conocer la realidad de nuestro producto, el cual consideramos que una vez que degusten querrán volverlo hacer, por su sabor es exquisito.

Lo principal que se buscó con este plan de negocios fue identificar y conocer la factibilidad para la creación de este negocio de giro gastronómico; uno de los aspectos más importantes a considerar del plan de negocios es la calidad del servicio, ya que se lo debe elaborar con ingredientes frescos y con medidas exactas para lograr la consistencia del producto FrutiRoll.

Finalmente se concluye que una vez estudiada la situación de la empresa Sushi Fruit, las oportunidades y fortalezas son mayores que las amenazas y debilidades, lo cual es favorable ya que permitirá un buen desenvolvimiento en el mercado, y entre sus requerimientos la necesidad de buscar algo innovador a la hora de probar un postre.



BIBLIOGRAFÍA

(s.f.).

Agricultura, O. d. (2021). *Bueno para ti, beneficio para la salud*. Obtenido de Consumo de frutas y verduras: [https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a0d8db5d-f798-43c6-8ccc-5ffe886b01d6/content/src/html/bueno-para-ti.html#:~:text=Ayudan%20a%20los%20ni%C3%B1os%20a,no%20transmisibles%20\(Afshin%20et%20al.](https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/a0d8db5d-f798-43c6-8ccc-5ffe886b01d6/content/src/html/bueno-para-ti.html#:~:text=Ayudan%20a%20los%20ni%C3%B1os%20a,no%20transmisibles%20(Afshin%20et%20al.)

AS, M. c. (2012). *¿Por qué debemos comer frutas a diario?* Obtenido de <https://mejorconsalud.as.com/por-que-debemos-comer-frutas-a-diario/>

Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano - Alemana. (12 de Marzo de 2022). *Cámara de Industrias y Comercio Ecuatoriano - Alemana*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://ecuador.ahk.de/es/servicios/responsabilidad-social-empresarial/>

El Telegrafo. (27 de Julio de 2023). *Noticia El Telegrafo*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://www.telegrafo.com.ec/economia/item/la-tendencia-de-alimentacion-sana-impone-retos-y-genera-negocios.html>

El universo. (6 de Marzo de 2015). *Noticias El Universo*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://www.eluniverso.com/noticias/2015/03/06/nota/4627241/ecuador-aplicara-salvaguardias-32-sus-importaciones-durante-15>

El Universo. (19 de Noviembre de 2015). *Noticias El Universo*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de El Universo:



<http://www.eluniverso.com/noticias/2015/11/19/nota/5248605/sueldos-subirian-469-2016-segun-encuesta>

Expreso. (7 de Noviembre de 2023). *Noticias Expreso*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de http://expreso.ec/expreso/plantillas/nota_print.aspx?idArt=8647621&tipo=2

IDE Busines School. (Agosto de 2014). *IDE Busines School*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de <http://investiga.ide.edu.ec/index.php/revista-agosto-2004/836-el-consumo-en-ecuador-indicadores-exclusivos>

Ministerio del Ambiente. (24 de Abril de 2024). *Ministerio del Ambiente*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2024/04/24.04.10_Borrador_Ref_certificado_exclusividad_V3..pdf

Reinoso, I. (2017). *Importancia del consumo de frutas y verduras en la alimentación humana*.

Obtenido de Importancia del consumo de frutas y verduras en la alimentación humana:

<https://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/3747/1/IMPORTANCIA%20DEL%20CONSUMO%20DE%20FRUTAS%20Y%20VERDURAS%20EN%20LA%20ALIMENTACI%C3%93N.pdf>

Universo. (2018). *La importancia de las frutas en la nutrición diaria*. Obtenido de

<https://www.eluniverso.com/vida/2018/07/19/nota/6865352/importancia-frutas/>

Vasconés, L. (2024). *Preocupaciones del Presupuesto*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2015, de El Comercio: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/inflacion-suba-abril-incremento-iva-2024.html>



ANEXOS



