

Pregrado

Carrera: Gastronomía

Asignatura (UIC): Proyecto de Gestión Gastronómica

Trabajo de titulación previo a la obtención del

Título en: Tecnología Superior en Gastronomía

**Tema: Elaboración de helado con base de ungurahua
en la ciudad de Fco. de Orellana, provincia de Orellana**

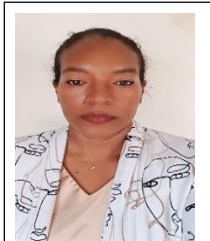
Autor/s: Yanina Edith Trejo Estacio

Tutor: Ing. Andrés Felipe Sisalima Soria Msc.

Fecha: 05/03/2025



Autor:



Trejo Estacio Yanina Edith

Título a obtener: Tecnología Superior en Gastronomía

Matriz: Sangolquí -Ecuador

Correo electrónico: yanina.trejo@ister.edu.ec

Dirigido por:



Sisalima Soria Andrés Felipe

Título: Ingeniero en industrialización de alimentos

Correo electrónico: andres.sisalima@ister.edu.ec

Todos los derechos reservados.

Queda prohibida, salvo excepción prevista en la Ley, cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública y transformación de esta obra para fines comerciales, sin contar con autorización de los titulares de propiedad intelectual. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual. Se permite la libre difusión de este texto con fines académicos investigativos por cualquier medio, con la debida notificación a los autores.

Rumiñahui SANGOLQUÍ – ECUADOR

TREJO ESTACIO YANINA EDITH

***ELABORACIÓN DE HELADO CON BASE DE UNGURAHUA
EN LA CIUDAD DE FCO. DE ORELLANA, PROVINCIA DE ORELLANA***

CARTA DE CESIÓN DE DERECHOS DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-2-2.2

Sangolquí, 05 de marzo del 2025

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, Yanina Edith Trejo Estacio, declaro y acepto en forma expresa lo siguiente: Ser autor del trabajo de titulación denominado Elaboración de helado a base de ungurahua, de la Tecnología Superior en Gastronomía; 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,



Firmado electrónicamente por:
YANINA **EDITH**
TREJO ESTACIO

YANINA EDITH TREJO ESTACIO

C.I.: 2200053169

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Telf: 0960052734 / 023524576 / 022331628

 **www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec**

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

CT-ANX-2025-ISTER-3

CARRERA:
TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

AUTOR /ES:
YANINA EDITH TREJO ESTACIO

TUTOR (METODOLÓGICO Y ACADÉMICO):
ANDRES FELIPE SISALIMA SORIA

CONTACTO ESTUDIANTE:
0983296540

CORREO ELECTRÓNICO:
yany_tre89@hotmail.es

TEMA:
ELABORACIÓN DE HELADO CON BASE DE UNGURAHUA
EN LA CIUDAD DE FCO. DE ORELLANA, PROVINCIA DE ORELLANA

OPCIÓN DE TITULACIÓN:
UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR
RESUMEN EN ESPAÑOL:

El proyecto desarrolla la elaboración de un helado artesanal a base de Ungurahua en Francisco de Orellana, Ecuador. Esta iniciativa busca innovar en la industria local aprovechando recursos autóctonos y respondiendo a la demanda de productos saludables y sostenibles. La Ungurahua, rica en antioxidantes y ácidos grasos, se combina con frutas como guanábana, frutilla y naranjilla. El objetivo principal es crear un helado que satisfaga

preferencias sensoriales, promoviendo al mismo tiempo la identidad cultural y el turismo gastronómico.

Los resultados revelaron una preferencia por helados cremosos. Las pruebas de recetas permitieron ajustar sabores y texturas, culminando en fórmulas equilibradas que destacan el sabor único de la fruta. La propuesta técnica incluyó la adquisición de equipos especializados, la ubicación estratégica del local cerca de puntos turísticos y la implementación de un plan de mercadeo con branding enfocado en sostenibilidad.

PALABRAS CLAVE:

Helado, Ungurahua, Innovación, Recursos autóctonos, Identidad cultural.

ABSTRACT:

(The project develops the production of artisanal Ungurahua-based ice cream in Francisco de Orellana, Ecuador. This initiative seeks to innovate in the local industry by leveraging native resources and responding to the demand for healthy and sustainable products. Ungurahua, rich in antioxidants and fatty acids, is combined with fruits such as soursoy, strawberry, and naranjilla. The main objective is to create an ice cream that satisfies sensory preferences, while promoting cultural identity and gastronomic tourism. The results revealed a preference for creamy ice creams. Recipe testing allowed for fine-tuning of flavors and textures, culminating in balanced formulas that highlight the fruit's unique taste.

MATRIZ SANGOLQUÍ: Av. Atahualpa 1701 y 8 de Febrero

Tel: 0960052734 / 023524576 / 022331628

    www.ister.edu.ec / info@ister.edu.ec

The technical proposal included the acquisition of specialized equipment, strategically locating the facility near tourist spots, and implementing a marketing plan with branding focused on sustainability.

PALABRAS CLAVE:

Ice cream, Ungurahua, Innovation, Native resources, Cultural identity.



YANINA EDITH TREJO
ESTACIO

Firma del Estudiante (AUTOR)
Yanina Edith Trejo Estacio
C.I.: 2200053169

SOLICITUD DE PUBLICACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

CT-ANX-2025-ISTER-4

Sangolquí, 05 de marzo del 2025

Sres.-

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO

Presente

Yo, YANINA EDITH TREJO ESTACIO, con C.I.:2200053169 alumno de la Carrera TECNOLOGIA EN GASTRONOMIA, cedo al INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO

RUMIÑAHUI CON CONDICIÓN DE UNIVERSITARIO, los derechos de publicaciones del presente trabajo de Titulación en el Repositorio Institucional para hacer uso de todos los contenidos con fines estrictamente académico o de investigación.

Atentamente,



Firmado electrónicamente por:
YANINA EDITH TREJO ESTACIO

Firma del Estudiante
Yanina Edith Trejo Estacio
C.I.: 2200053169

Dedicatoria:

Dedico este proyecto a Dios, por darme fuerza en los momentos difíciles y guiar cada paso de este camino. A mi esposo Juan y a nuestros hijos Juan Camilo y Valery, por apoyarme sin condiciones y alegrar cada día de esfuerzo. Y a la vida, por permitirme alcanzar esta meta con humildad y seguir creciendo.

Agradecimientos:

En primer lugar, doy gracias a Dios por el don de la salud y la prosperidad que ha puesto en mi camino. A mi esposo, Juan, por ser mi compañero de vida y soporte inquebrantable, cimiento fundamental de nuestro hogar. A mis amados hijos, Juan Camilo y Valery, fuente constante de motivación y alegría.

Así mismo, expreso mi profunda gratitud al Instituto Rumiñahui, que me permitió culminar con éxito mi carrera profesional. Un reconocimiento especial a cada uno de los docentes que, con dedicación y paciencia, compartieron sus valiosas enseñanzas. Destaco, entre ellos, a mi tutor Chef Andrés Sisalima, cuyo conocimiento y guía fueron faros indispensables en este recorrido.

Resumen:

El proyecto desarrolla la elaboración de un helado artesanal a base de Ungurahua, en Francisco de Orellana (Ecuador). Es una iniciativa busca innovar en la industria local aprovechando recursos autóctonos, respondiendo a la demanda de productos saludables y sostenibles. La Ungurahua, rica en antioxidantes y ácidos grasos, se combina con frutas como guanábana, frutilla y naranjilla. El objetivo principal es crear un helado que satisfaga preferencias sensoriales, promoviendo al mismo tiempo la identidad cultural y el turismo gastronómico.

Los resultados revelaron una preferencia por helados cremosos, Las pruebas de recetas permitieron ajustar sabores y texturas, culminando en fórmulas equilibrada que destacan el sabor único de la fruta.

La propuesta técnica incluyó la adquisición de equipos especializados, la ubicación estratégica del local cerca de puntos turísticos y la implementación de un plan de mercadeo con branding enfocado en sostenibilidad.

Palabras claves:

Helado, Ungurahua, Innovación, Recursos autóctonos, Identidad cultural.

Abstract:

The project develops the production of artisanal ice cream based on Ungurahua, in Francisco de Orellana (Ecuador). This initiative seeks to innovate in the local industry by leveraging native resources, responding to the demand for healthy and sustainable products. Ungurahua, rich in antioxidants and fatty acids, is combined with fruits such as soursop, strawberry, and naranjilla. The main objective is to create an ice cream that satisfies sensory preferences, while promoting cultural identity and gastronomic tourism. The results revealed a preference for creamy ice creams. Recipe testing allowed for the adjustment of flavors and textures, culminating in balanced formulas that highlight the unique flavor of the fruit. The technical proposal included the acquisition of specialized equipment, the strategic location of the establishment near tourist spots, and the implementation of a marketing plan with branding focused on sustainability.

Key words:

Ice cream, Ungurahua, Innovation, Native resources, Cultural identity.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

Declaración de Autoría	2
Dedicatoria	9
Agradecimiento	9
Resumen	10
Abstract	11
Índice De Contenidos	17
Índice De Tablas.....	18
Índice De Gráficos.....	20
CAPÍTULO I.....	15
Tema.....	15
Delimitación del tema.....	15
Planteamiento del problema	15
Pregunta problemática	16

Objetivos	16
Objetivo general	16
Objetivos específicos.....	17
Justificación e importancia	17
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO	18
Helado	18
Reseña histórica.....	19
Clasificación	20
Ingredientes Utilizados En La Fabricación Del Helado	21
Técnicas Utilizadas En La Fabricación Del Helado	21
Panorama Mundial	22
Helados En El Ecuador	23
Ciudad Francisco De Orellana	24
Reseña Histórica.....	25
Turismo En Orellana	26
Mercado Del Helado En Orellana	27

Turismo Gastronómico En Orellana.....	27
Características	30
Aprovechamiento Tecnológico	30
Valor Nutricional.....	31
Ungurahua En Helados.....	32
CAPÍTULO III METODOLOGÍA.....	32
Tipo De Investigación	32
Modalidad Y Tipo De Investigación	33
Grupos Focales.....	33
Métodos A Emplearse En La Investigación	33
Planificación	34
Desarrollo	34
Población Y Muestra.....	34
Numero De Muestra	35
Aplicación De Encuesta	36
Análisis De Resultados.....	36

CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA	46
Estudio Técnico.....	46
Descripción Física Del Proyecto	49
Macro Localización	49
Micro Localización.....	49
Estudio administrativo.....	52
.1. ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	52
Marco Legal	53
Propuesta Culinaria	56
Desarrollo De Recetas	56
CAPÍTULO PLAN DE MERCADEO	63
Planificación Estratégica	63
Valores Corporativos.....	66
Cultura Empresarial.....	67
Branding.....	67
Logotipo	67

Slogan.....	67
Paleta De Colores	68
Personalidad Del Negocio	68
Actividad Principal.....	69
Diseño De Fachadas	69
Menú	70
Foda.....	71
Estrategias de introducción en el mercado	72
Estrategias de ventas	72
Estrategias de canales de distribución	72
Estrategias de promoción y publicidad	72
CAPÍTULO 6 ESTUDIO FINANCIERO	73
Inversión y financiamiento	73
CAPÍTULO 7 IMPACTO AMBIENTAL.....	77
Identificación Y Valoración De Impactos.....	77
Contaminación De Aire.....	78

Contaminación Acústica	78
Contaminación De Agua	79
Estrategias De Remediación.....	80
CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES	82
BIBLIOGRAFÍA.....	83
ANEXOS.....	84
Anexo 1.1	86

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Receta base para preparación de helados	21
Tabla 2. Técnicas generales de fabricación de helado	22
Tabla 3. Datos para cálculos estadísticos	35
Tabla 4 cotización para equipos básicos para heladeria	48
Tabla 5. Primera prueba de la receta base para helados	56
Tabla 6 segunda prueba de la receta base para helados.....	57
Tabla 7 tercera prueba de la receta base para helados	57
Tabla 8 cuarta prueba de la receta base para helados	58
Tabla 9 quinta prueba de la receta base para helados.....	58
Tabla 10 sexta prueba de la receta base para helados	59
Tabla 11 séptima prueba final de la receta base para helados	60

Tabla 12 Punto de equilibrio	73
Tabla 13 ingresos egresos	74
Tabla 14 focus group	89
Tabla 15 análisis competencia.....	90
Tabla 16 tabla amortización	91
Tabla 17 Simulación de costeo para punto de equilibrio.....	92

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Ungurahua a granel en estado natural	28
Gráfico 2. Pulpa de unguurahua	28
Gráfico 3 análisis de resultados de encuesta consumo de helado	37
Gráfico 4 encuesta a población para estrategias de venta.....	38
Gráfico 5 consistencia del helado de unguurahua	38
Gráfico 6 conoce la fruta de unguurahua.....	39
Gráfico 7 helados con fruta amazónica	39
Gráfico 8 elección del logotipo	40
Gráfico 9 encuesta sobre la aceptación del sabor del helado.....	41
Gráfico 10 encuesta sobre precio posible del helado	41
Gráfico 11 encuesta de otros sabores con unguurahua	42
Gráfico 12 encuesta de sabor guanábana.....	43
Gráfico 13 porcentaje en gusto con el producto	43
Gráfico 14 encuesta de frecuencia de consumo	44
Gráfico 15 aceptación del helado por su innovación	44

Gráfico 16 relación sabor ungurahua con otro helado	45
Gráfico 17 encuesta sobre conocimiento del ungurahua	45
Gráfico 18 publicidad del producto	46
Gráfico 19 Mapa de Ecuador.....	49
Gráfico 20 Mapa provincia de Orellana	49
Gráfico 21Localización de la unidad productiva	50

Gráfico 22 Dirección de riesgos localización del terreno.....	50
Gráfico 23 croquis	51
Gráfico 24 paleta de colores.....	68
Gráfico 25 diseño de fachada	69
Gráfico 26 carta menú	70

CAPÍTULO I

1.1. Tema

Elaboración de helado a base de ungurahua en la ciudad de Francisco de Orellana en la provincia de Orellana.

1.2. Delimitación del tema

Elaboración de helado a base de ungurahua en la ciudad de Francisco de Orellana en la provincia de Orellana Este estudio se llevará a cabo exclusivamente en la ciudad de Francisco de Orellana, (Coca) ubicada en la región amazónica de Ecuador. El análisis y desarrollo del producto se enfocará en el mercado local, sin extenderse a otras regiones del país en esta fase inicial. El producto se comercializará principalmente en puntos de venta cercanos a las ferias indígenas, mercados locales y en lugares turísticos de la región amazónica.

1.3. Planteamiento del problema

A nivel global y nacional, se observa una creciente demanda por productos saludables y sostenibles, especialmente en la industria alimentaria, donde los consumidores buscan opciones que no solo sean sabrosas, sino también nutritivas y respetuosas con el medio ambiente. En el Ecuador existe una variedad de helados, que son comercializados a nivel Nacional, en la provincia de Orellana, específicamente en el Coca, existen una variedad de venta de helados,

como los de Salcedos que son muy solicitados además de otras variedades de helados, como empastados, con crema. (Torre, 2024)

Sin embargo, existe una ausencia de productos innovadores que aprovechen los frutos autóctonos de la región, no hay una propuesta de un helado que contenga nutrientes esenciales al menos dentro de la ciudad, sobre todo con un producto que se comercialice en las ferias indígenas y que esta al alce de todos. Además, en la Ciudad el Coca no se consume helados de productos tradicionales, sin una oferta de alimentos que combine lo autóctono con lo saludable. Esta situación plantea la necesidad de innovar en la industria local de helados, creando productos que no solo sean deliciosos, sino también nutritivos y representativos de la rica biodiversidad de la Amazonía ecuatoriana (Daniela, 2015)

1.4. Pregunta problemática

¿Cómo puede la introducción de helados elaborados con productos autóctonos como el ungurahua contribuir a la innovación en la industria de helados en Francisco de Orellana, mejorando la oferta nutricional y representando la rica biodiversidad de la región amazónica, especialmente en el mercado local?

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Crear un helado a con pulpa de ungurahua, con distintas combinaciones de frutas, realizando encuestas sobre la preferencia de helados, se experimentará partir de estos resultados , mejorar la receta para obtener un helado equilibrado que resalte el sabor del ungurahua, el mismo que se convertirá en una opción atractiva e innovadora para los colonos y los turistas.

1.5.2. Objetivos específicos

- Hacer encuestas y pruebas para saber qué sabores, texturas y características prefieren los consumidores.
- Usar redes sociales y estrategias digitales para promocionar los helados, resaltando el uso de producto local que es el ungurahua.
- Crear una experiencia gastronómica al consumir el helado, que permita conectarse con la cultura de Orellana

1.6. Justificación e importancia

La industria de helados en Francisco de Orellana, provincia de Orellana, se caracteriza por ofrecer opciones tradicionales que no aprovechan plenamente los recursos autóctonos de la región amazónica. En este contexto, el ungurahua (*Oenocarpus bataua*), una fruta nativa de la Amazonía ecuatoriana, emerge como un recurso valioso y subutilizado que puede transformarse en una propuesta innovadora para el mercado local. Este fruto, conocido por su alto contenido de nutrientes esenciales como ácidos grasos omega-9, antioxidantes y vitaminas, representa una oportunidad única para desarrollar un producto que combine lo saludable, lo nutritivo y lo auténticamente amazónico. (Oriente, 2024)

La creación de un helado a base de ungurahua no solo responde a la creciente demanda global y nacional de alimentos saludables y sostenible. (Barona, 2011)

también contribuye a la valorización de la biodiversidad local. En Ecuador, el consumo per cápita de helados es bajo (1.6 litros por persona al año), con un gasto promedio de \$8.4 dólares, lo que indica un mercado con potencial de crecimiento si se

diferenciados. Actualmente, los consumidores ecuatorianos muestran una tendencia hacia la búsqueda de opciones que sean nutritivas, bajas en calorías y que ofrezcan sabores no convencionales, como los helados de nitrógeno, con alcohol o de frutas exóticas. (Vistazo, 2023)

En Francisco de Orellana, específicamente en la ciudad de El Coca, existe una clara ausencia de helados que aprovechen los frutos autóctonos de la región. Aunque se comercializan helados tradicionales como los de Salcedo, empastados o con crema, no hay una oferta que combine lo autóctono con lo saludable. Esta brecha en el mercado representa una oportunidad para introducir un producto innovador que no solo satisfaga las necesidades nutricionales de los consumidores, sino que también promueva la identidad cultural y gastronómica de la Amazonía. (Oriente, 2024)

Además, el ungurahua es un recurso abundante en la región, lo que facilita su obtención y reduce los costos de producción. Su incorporación en la elaboración de helados no solo agregaría valor nutricional al producto, sino que también permitiría ofrecer una experiencia gastronómica única tanto para los habitantes locales como para los turistas que visitan la provincia. Este enfoque no solo contribuiría a la diversificación de la oferta de helados en la región, sino que también fomentaría el desarrollo económico local al generar nuevas oportunidades de empleo y promover el uso sostenible de los recursos naturales. (Oriente, 2024)

CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO

2.1. Helado

“Una mezcla fluida que se vuelve densa y espesa al aplicarle técnicas de frío, agitarla o removerla simultáneamente” (helados, 2019)

2.2. Reseña histórica

El helado es un producto muy popular y refrescante, especialmente en días calurosos. A lo largo de los años, se han creado nuevos sabores y formas de presentación, siendo consumido por personas de todas las edades. Su origen es antiguo y está relacionado con el desarrollo de técnicas de refrigeración. Inicialmente, los helados eran hechos de frutas y no contenían productos lácteos, pero con el tiempo se incorporaron leche y crema.

Aunque no se conoce con certeza su origen exacto, se sabe que hace unos tres mil años ya se mencionaba en Oriente. En la Edad Media, el helado se popularizó en Europa, especialmente en Italia. Al principio, era un manjar exclusivo para la realeza debido a la dificultad de su elaboración. En el siglo XVII, aparecieron los primeros helados de chocolate y vainilla, y las recetas comenzaron a incluirse en libros de cocina. Con el tiempo, se desarrollaron máquinas para facilitar su producción, convirtiéndose en un producto ampliamente consumido.

En Ecuador, el helado tiene una larga historia, con referencias que datan de 1743. A diferencia de Europa, en Ecuador se consume helado durante todo el año. Además, el mercado de helados para mascotas ha crecido, ofreciendo productos que son agradables y beneficiosos para la salud de los animales. (Pérez, 2018)

En cuanto a los proyectos de inversión, estos se definen como planes que asignan recursos para producir bienes o servicios, buscando una rentabilidad mayor que la tasa de interés de oportunidad, el costo de oportunidad de la inversión o el costo de capital, siempre respetando la sociedad, la naturaleza y el ser humano. El helado en el mercado local, especialmente en el contexto de la creciente demanda de productos nutritivos

El ungurahua, una fruta rica en nutrientes esenciales, como grasas saludables, antioxidantes y vitaminas, es un recurso natural abundante en la Amazonía ecuatoriana que no ha sido suficientemente aprovechado en productos alimenticios procesados. A través de este proyecto, se busca aprovechar de la biodiversidad de la región amazónica para crear un producto nutritivo y representativo que podría atraer tanto a los consumidores locales como a los turistas que buscan experiencias gastronómicas auténticas. (Perez, 2018)

El helado de fruta se elabora con agua potable o leche y debe contener al menos un 10% de fruta natural, excepto el limón que requiere un mínimo del 5%. Se pueden añadir colorantes y saborizantes permitidos. (UNIBE, 2016)

2.3 Clasificación

Los helados se pueden clasificar según su composición nutricional:

Helados De Crema

- Contienen entre 7% y 10% de grasa, 6% a 8% de sólidos no grasos, y 20% a 32% de sólidos totales de leche, con aire incorporado en un 100% del volumen de la mezcla. (helados, 2019)

Helados De Leche

- Tienen 2.5% de grasa de leche, 5% de sólidos no grasos de la leche, y entre 12% y 27% de sólidos totales, también con un 100% de aire incorporado.

Helados De Agua

- (granizados y sorbetes): Hechos con agua, fruta, color y sabor, deben tener al menos 20% de extracto seco y un máximo de 1.5% de materia grasa de leche.

Helados de yogur

- Pueden incluir fruta y contienen entre 3% y 6% de grasa, 11% a 20% de azúcar, 10% a 12% de sólidos no grasos, y aproximadamente 70% de agua.

Helados Dietéticos

- Son bajos en calorías, con alrededor de 14.4% de azúcar, 9.6% de jarabe o miel, 73% de agua y 3% de fructosa.

Estos tipos de helado ofrecen una amplia gama de sabores y texturas, satisfaciendo diferentes gustos y preferencias. Mientras que los helados cremosos son ricos y decadentes, los helados de agua son refrescantes y ligeros, perfectos para los días calurosos. (Alfonsín, 2023)

2.4. Ingredientes Utilizados En La Fabricación Del Helado

Tabla 1. Receta base para preparación de helados

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Nata 35% grasa	1000	gr	\$0,03	\$80,00
2	azúcar	300	gr	\$0,00	\$3,00
3	leche en polvo	300	gr	\$0,02	\$48,00
4	cmc	10	gr	\$0,00	\$0,00
5	pulpa ungurahua	500	ml	\$0,00	\$5,00
6	pulpa de fruta	100	gr	\$0,00	\$3,00
7	vaso biodegradable con tapa	250	UNIDAD	\$0,10	\$24,00
8	palos de helado	250	UNIDAD	\$0,03	\$2,50
9	logotipo	250	UNIDAD	\$0,10	\$25,00
	peso total	22010	KG		

Fuente: Autor

2.5. Técnicas Utilizadas En La Fabricación Del Helado

Tabla 2. Técnicas generales de fabricación de helado

Técnica	Descripción
Preparación de la Mezcla	Se combinan ingredientes como leche, nata, azúcar y saborizantes hasta obtener una mezcla homogénea.
Pasteurización	La mezcla se calienta a alta temperatura para eliminar bacterias.
Homogeneización	Se rompe la grasa en la mezcla para asegurar una distribución uniforme.
Enfriamiento y Maduración	La mezcla se enfría rápidamente y se deja reposar para desarrollar los sabores.
Congelación	La mezcla se congela mientras se le agrega aire para obtener una textura cremosa.
Envasado	El helado se envasa y se almacena en cámaras frigoríficas para su distribución.

Fuente; Autor

2.6. Panorama Mundial

La producción de helados ha evolucionado significativamente gracias a los avances en ciencia y tecnología, especialmente en el paso del frío natural al frío industrial. Científicos como Fahrenheit, Reamur, Lord Kelvin, Joule y Faraday hicieron importantes contribuciones en el campo de la termodinámica, lo que facilitó la producción moderna de helados.

Orígenes Antiguos El consumo de helados, conocidos antiguamente como "congelados", se remonta a tiempos antiguos. Inicialmente, los helados eran productos frutales, pero con el tiempo se incorporaron productos lácteos, convirtiéndose en ingredientes básicos. (Juri-Morales & Ramírez-Navas, 2015)

disfrutado por todas las edades. (Udla, 2019)

El origen exacto del helado es incierto, pero se cree que se originó en Oriente hace más de tres mil años. Los chinos, babilonios y mongoles son algunos de los posibles inventores. En la Baja Edad Media, Italia jugó un papel crucial en la difusión del helado por Europa. (Juri-Morales & Ramírez-Navas, 2015)

- China, se preparaban postres helados mezclando nieve con miel y frutas.
- Persia Inventaron el "faludeh", un postre hecho de agua de rosas y fideos, y "sherbets", jarabes enfriados con nieve.
- Grecia y Roma, utilizaban nieve y hielo para preparar bebidas y manjares fríos. Alejandro Magno y el emperador Nerón disfrutaban de estos postres.

Edad Media en Europa, Los helados se convirtieron en un manjar para la élite. En Italia, Bernardo Buontalenti creó el "gelato", precursor del helado moderno.

Renacimiento y Modernidad Durante el Renacimiento, los helados se popularizaron en las cortes de España, Francia e Inglaterra. La tecnología de refrigeración moderna permitió la producción y conservación de helados a gran escala, haciendo que este producto se volviera accesible para el público en general.

2.7. Helados En El Ecuador

El helado es un postre muy popular en Ecuador, apreciado por su sabor y adaptabilidad a los diversos climas del país. El consumo de helados en Ecuador es alto, especialmente en regiones cálidas como la Costa y la Amazonía, aunque también es popular en la Sierra, incluso en ciudades frías como Quito. Es un producto masivo,

Sabores clásicos como vainilla, chocolate y fresa. elaborados con ingredientes locales como maracuyá, guanábana y café. Helado de paila es tradición de la Sierra, hechos en una paila de bronce.

Los helados de Nestlé, Holanda y Pingüino dominan supermercados.

La industria del helado ha evolucionado, incorporando sabores tradicionales como guanábana, taxo, mora y maracuyá, junto con opciones internacionales como chocolate, vainilla y fresa. Recientemente, ha crecido la tendencia hacia helados artesanales, hechos con ingredientes naturales y procesos menos industrializados, atrayendo a consumidores más exigentes y conscientes de su alimentación. (Udla, 2019)

2.8. Ciudad Francisco De Orellana

Francisco de Orellana, conocida como "El Coca", es la capital de la provincia de Orellana en la región amazónica de Ecuador. Es un punto estratégico para el turismo y el comercio, gracias a su cercanía con el río Napo y su conexión con la biodiversidad de la Amazonía. (Vazquez, 2022) es la ciudad más poblada de la Amazonía ecuatoriana, después de Nueva Loja. Ubicada entre los ríos Napo, Coca y Payamino, a 255 metros sobre el nivel del mar, tiene un clima lluvioso tropical con una temperatura promedio de 24,4 °C.

Sus orígenes se remontan a la época colonial, pero su crecimiento acelerado comenzó a mediados del siglo XX, impulsado por el descubrimiento de petróleo y su ubicación estratégica. Esto atrajo a colonos de la Sierra y la Costa, consolidándola como un centro administrativo, económico y comercial de la Amazonía. Las principales actividades económicas incluyen la industria petrolera, el transporte, el comercio, la ganadería y la agricultura.

En 1998, durante el gobierno de Jamil Mahuad, la provincia de Orellana se separó de Napo, y El Coca se convirtió en su capital. En 2019, mediante un proceso participativo, se cambió oficialmente su nombre a "El Coca" y se estableció el 28 de febrero como el "Día de la Identidad Coqueña", en conmemoración de su fundación el 29 de febrero de 1956.

En resumen, El Coca es una ciudad con una rica historia colonial y un desarrollo moderno basado en la industria petrolera y su importancia geográfica, consolidándose como un eje clave en la Amazonía ecuatoriana. (Turismo)

2.9. Reseña Histórica

Fundada creada el 28 de Julio de 1998 la ciudad lleva el nombre del explorador español Francisco de Orellana, el primer europeo en navegar el río Amazonas. Inicialmente habitada por comunidades indígenas, se convirtió en un centro de actividad petrolera. Hoy, combina su historia con el desarrollo moderno, siendo un punto de partida para explorar la selva amazónica, además de ingresar a la reserva de Biosfera del Yasuní. En la obra de Alberto Vázquez-Figueroa, Francisco de Orellana es retratado como un conquistador y explorador español del siglo XVI, destacado por liderar una de las expediciones más arriesgadas y significativas de la era colonial. Orellana no solo se caracterizó por su espíritu aventurero, sino también por su capacidad de liderazgo en situaciones extremas, demostrando una notable determinación al adentrarse en territorios desconocidos. Su travesía por el río Coca y el Amazonas lo consagró como el primer europeo en recorrer y registrar el curso completo del río más caudaloso de Sudamérica, un logro que dejó una huella imborrable en la historia de la exploración geográfica. (Vazquez, 2022) Respecto a

la ciudad de Coca, oficialmente denominada Puerto Francisco de Orellana, esta no fue fundada por el explorador durante su expedición. Su establecimiento ocurrió mucho después,

en 1998, como un homenaje a Orellana y a su hazaña de navegar los ríos Coca y Amazonas. Ubicada en la región amazónica de Ecuador, cerca de los ríos Coca y Napo, la ciudad surgió en el contexto de la expansión colonizadora y el desarrollo de la Amazonía. (Vázquez, 2022)

2.4. Turismo En Orellana

Orellana es conocida por su riqueza natural y cultural. Entre sus principales atractivos están el Parque Nacional Yasuní, uno de los lugares con mayor biodiversidad del planeta, y el río Napo, que ofrece paseos en canoa a los 3 ríos y avistamiento de fauna silvestre. La ciudad es un punto de conexión para experiencias ecoturísticas como caminatas por la selva, visitas a comunidades indígenas y observación de aves. Los turistas que visitan Orellana, (Turismo) específicamente Puerto Francisco de Orellana (El Coca), provienen de una variedad de países, atraídos principalmente por la riqueza natural y cultural de la Amazonía ecuatoriana. Los visitantes más frecuentes suelen ser, turistas estadounidenses son de los más comunes, interesados en el ecoturismo y la biodiversidad única de la región, especialmente en parques nacionales como el Yasuní, además de Alemania, Asia, Oceanía, Francia, España y Reino Unido visitan Orellana para experimentar la selva amazónica, participar en tours de aventura y aprender sobre las culturas indígenas locales.

De igual forma visitantes de países vecinos como Colombia, Perú y Argentina también llegan a Orellana, atraídos por la cercanía geográfica y la oportunidad de explorar la Amazonía sin necesidad de viajar largas distancias.

En general, los turistas que visitan Orellana buscan experiencias relacionadas con la naturaleza, la aventura y el contacto con culturas ancestrales, lo que convierte a la región en un destino atractivo para viajeros de todo el mundo (Vazquez, 2022)

2.4. Mercado Del Helado En Orellana

El mercado del helado en Francisco de Orellana ha crecido, impulsado por el turismo y el clima cálido y húmedo. Los helados más populares son los elaborados con frutas tropicales de la Amazonía, como arazá, guanábana, piña. Pequeñas heladerías locales ofrecen opciones artesanales, bien recibidas por residentes y turistas, convirtiéndose en una alternativa económica para emprendedores locales. (Vásquez, 2022)

Pequeñas heladerías locales han surgido como una alternativa económica para emprendedores. Estas ofrecen helados elaborados de manera artesanal, utilizando métodos tradicionales y sin conservantes artificiales, El crecimiento del mercado del helado en El Coca ha generado oportunidades económicas para los emprendedores locales, especialmente para mujeres y jóvenes que encuentran en este negocio una fuente de ingresos sostenible. (Vázquez, 2022)

2.4. Turismo Gastronómico En Orellana

Mediante capacitaciones con programas Líderes, formación de emprendedores, cursos de ayuda y capacitaciones por medio de la Prefectura de Orellana, el turismo gastronómico en Orellana ha ganado relevancia gracias a la diversidad de sabores y platos típicos de la Amazonía. (Vázquez, 2022)

El turismo gastronómico en Orellana ha cobrado importancia en los últimos años, destacándose por su oferta de platos y bebidas tradicionales de la Amazonía ecuatoriana. Esta experiencia culinaria no solo atrae a turistas nacionales e internacionales, sino que del Ecuador, la gastronomía amazónica es uno de los principales atractivos para los visitantes que buscan una experiencia auténtica y sostenible.

Los visitantes pueden disfrutar de platos como maito de pescado, chontacuro, el paiche además de la chicha de yuca, chontaduro y maito de gallina. guayusa, agua de jamaica complementan la experiencia culinaria auténtica, promoviendo la economía local y preservando las tradiciones y sabores de la región. (Vázquez, 2022)

Gráfico 1. Ungurahua a granel en estado natural



Fuente: Amisacho lab

Gráfico 2. Pulpa de ungurahua



Fuente: Autor

El ungurahua es una palmera que crece en la selva amazónica, de la cual nace un fruto que es valorado por ser nutritivo y versátil. los indígenas que habitan a lo largo de las orillas de los ríos, Napo, Aguarico, Cuyabeno, integran este fruto como parte de su alimentación. (Palacios, 2018) Taxonomía

- División: Angiospermae
- Orden: Arecales
- Familia: Arecaceae
- Especie: *Oenocarpus bataua*

El ungurahua es una palma grande y solitaria que puede alcanzar entre 30 y 35 metros de altura. Sus hojas son grandes y sus frutos miden entre 3 y 7 cm de largo, con una pulpa delgada y una semilla dura.

Esta palma crece tanto en regiones inundadas como en áreas bien drenadas, desde el nivel del mar hasta los 1350 metros de altitud.

El ungurahua se adapta a una variedad de suelos, incluyendo aquellos bien drenados y áreas temporal o permanentemente inundadas. Es especialmente común en suelos arenosos pobres en nutrientes.

Se encuentra en el norte de Suramérica y el sur de Centroamérica, particularmente en la región amazónica y la costa del Pacífico. En Ecuador, está presente en varias provincias y áreas protegidas como Jatun Sacha y el Parque Nacional Yasuní.

El fruto del ungurahua es muy nutritivo, rico en proteínas, lípidos y vitaminas. Cada fruta fresca pesa entre 5 y 14 gramos. (Martínez, 2011)

2.5. Características

El helado tiene un sabor agradable, una textura suave y uniforme, se derrite adecuadamente, tiene un color atractivo, bajo contenido bacteriano y un envase llamativo.

Términos importantes en el helado

Cuerpo: Incluye todos los componentes del helado (sólidos, líquidos, aromas, aire). Debe ser consistente, pero no demasiado duro, y proporcionar una sensación agradable al comerlo.

Textura: Se refiere a la disposición y tamaño de las partículas del helado, que debe ser cremosa, ligera y suave.

Color: Debe ser intenso y homogéneo, acorde al sabor del helado, ya que el color es lo primero que atrae al consumidor.

Olor: Debe ser característico de los ingredientes usados y agradable, evitando ingredientes en mal estado que reducirían la aceptación del producto.

Sabor: Todos los componentes deben combinarse para crear un sabor agradable, sin que ningún ingrediente predomine excesivamente. (helados, 2019)

- Color negro

- Forma ovalada
- Apariencia pulpa violácea al estar madura (Chimborazo, Facultad de Dietética y Nutrición, 2016)

2.6. Aprovechamiento Tecnológico

Usos tradicionales

- Chicha, es una bebida fermentada del fruto
- Bebidas, helados
- Semillas, se usan como bisutería
- Hojas y el tallo, es utilizado para elaborar artesanías, además de construcción, los colonos usan para cercar los terrenos.
- Jabones, aceite, crema hidratante (Chimborazo, Facultad de Dietética y Nutrición, 2016)

2.7. Valor Nutricional

Su composición es similar al aceite de oliva, con grasos saturados e insaturados

- Es antioxidante contiene un compuesto fenólico
- Protege al sistema cardiovascular, combate inflamaciones y previene enfermedades como las cataratas y el cáncer.
- Contiene ácido, omega 9 revitaliza el cabello, piel.

Indica que La fracción insaponificable del aceite de ungurahua, que incluye componentes en porcentajes de 33.70%, 8.17%, 1.19%, 0.83% y 0.46%, ha demostrado ser muy efectiva en retardar el proceso de decoloración causado por los radicales libres.

Esto sugiere que el aceite contiene sustancias antioxidantes. (Chimborazo, Facultad de Dietética y Nutrición, 2016) indican que el aceite de ungurahua es recomendable para su uso en diversas industrias, como la farmacéutica, alimenticia y cosmética, debido a sus propiedades antioxidantes (Martínez, 2011)

2.8. Ungurahua En Helados

El ungurahua no solo es una fruta deliciosa, sino también una fuente de múltiples beneficios para la salud, haciendo de los helados una opción nutritiva y refrescante

- Ideal para días calurosos.
- Alto valor nutritivo, aportando omega 6, proteínas y calorías.
- Ayuda a desinflamar irritaciones en la boca y garganta.
- Rico en aceites de alto valor nutricional.
- Puede ser bajo en colesterol, por lo que no engorda.
- Contiene nutrientes de fácil digestión.

Consumido en grandes cantidades y rápidamente, puede bajar la temperatura del estómago. Puede causar dolores de cabeza breves en personas sensibles al frío (Chimborazo, Facultad de Dietética y Nutrición, 2016)

CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1. Tipo De Investigación

Este estudio de factibilidad para crear un helado de Ungurahua artesanal se utilizó un enfoque mixto, combinando datos cualitativos y cuantitativos. Se recopilaron y analizaron datos de encuestas, entrevistas y documentos. La investigación fue descriptiva para detallar y explicar la información, y exploratoria para abordar el tema desde diferentes perspectivas.

El enfoque cualitativo se centra en comprender fenómenos complejos desde una perspectiva holística. Según Denzin (2015), la investigación cualitativa es un proceso

dinámico que involucra un conjunto de prácticas interpretativas que buscan dar sentido a los datos

recolectados. Este enfoque permite al investigador fortalecer sus preguntas y estrategias de investigación, proporcionando una comprensión profunda y detallada de los fenómenos estudiados.

En este estudio, se utilizará un enfoque mixto porque permite obtener una comprensión rica y detallada de las experiencias y perspectivas de los participantes. Se emplearán métodos como entrevistas en profundidad y grupos focales, encuesta para recopilar datos, lo que permitirá una exploración detallada de las experiencias y opiniones de los participantes.

3.1. Modalidad Y Tipo De Investigación

3.1.1 Grupos Focales

conociéndose como una reunión de personas como mínimo, representativas de la población con un moderador y un relator.

El moderador hace la formulación de preguntas en la reunión. Y la otra persona anota las opiniones en este caso el relator.

La importancia es que todos los participantes den a conocer su opinión.

Mediante la encuesta se recolectará datos precios. Se realiza una encuesta en Francisco de Orellana, que tiene una población de 95,130 habitantes, y asegura que los resultados sean precisos con un margen de error del 5%, se encuestara a 384 personas

3.2. Métodos A Emplearse En La Investigación

3.2.1 Planificación

- Determinar el tema
- Diseñar una guía para el análisis de las mismas
- Determinar el grupo de personas y el lugar de la reunión.

3.2.2 Desarrollo

el moderador y el relator debe llegar a tiempo para iniciar la reunión.

Esperar un tiempo razonable, para empezar la reunión. Se inicia agradeciendo a los participantes y explicándoles el tema a tratar y el objetivo que se busca.

Para el manejo del grupo focal

evitar manipular a los participantes sobre las opiniones emitidas, y el relator debe escribir las opiniones.

Neutralizar a los participantes que hablen demás de manera sutil. Para que todos los participantes expresen su criterio.

Encuesta

Este número se calcula para garantizar que los resultados de la encuesta representen adecuadamente las opiniones y características de toda la población (Martin, 2011)

3.3. Población Y Muestra

Para obtener una muestra, se aplicó información sobre el número de habitantes de la ciudad de Fco. De Orellana (El Coca), que es la zona donde se comercializara el producto. En base a los resultados obtenidos se identificará a los consumidores.

3.4.1. Numero De Muestra

Tabla 3. Datos para cálculos estadísticos

Datos generales de Población	
Provincia	Orellana
# de habitantes	182,166
Ciudad	Fco. De Orellana
# de habitantes	95.130
Total	95.130

Fuente: Autor

Calculo para el tamaño de muestra para una población

finita Se aplicará la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 \cdot p \cdot (1-p)}{E^2}$$

Calculo

Población (N) = 95,130 (habitantes de la ciudad)

Nivel de confianza = 95% → $Z=1.96$ $Z=1.96$ $Z=1.96$ (valor crítico)

Margen de error (E) = 5% → $E=0.05$ $E=0.05$ $E=0.05$

Proporción esperada (p) = 0.5 (cuando no se conoce, se usa 0.5 para obtener el tamaño más conservador)

Primero, calculemos el tamaño de muestra para una población infinita:

$$n = \frac{(1.96)^2 \cdot 0.5 \cdot (1-0.5)}{(0.05)^2}$$

$$n = \frac{3.8416 \cdot 0.25}{0.0025}$$

$$n = \frac{0.96040}{0.0025} = 384.16$$

Donde:

n_{fn} = es el tamaño de muestra ajustado.

n = es el tamaño de muestra para población infinita (384). N = es el tamaño de la población (95,130)

3.4. Aplicación De Encuesta

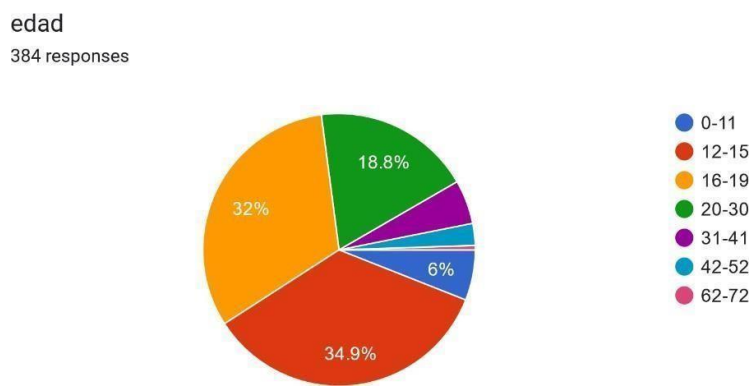
En la ciudad de Francisco de Orellana, conocida por su clima caluroso, se realizó un estudio para entender mejor la competencia en la venta de helados. Para obtener resultados representativos de la población total de 95,130 habitantes, se aplicaron **384** encuestas. Este tamaño de muestra se determinó para asegurar un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, lo que permite obtener datos precisos y fiables sobre las preferencias y hábitos de consumo de helados en la Ciudad.

3.5. Análisis De Resultados

385 responses

La información obtenida de las encuestas proporciona una visión clara de las preferencias por edad en el consumo de helados en Francisco de Orellana. Con estos datos, puedes enfocar las estrategias de marketing y ventas en los grupos de edad más interesados, especialmente en los adolescentes y adultos jóvenes, para maximizar el impacto y las ventas.

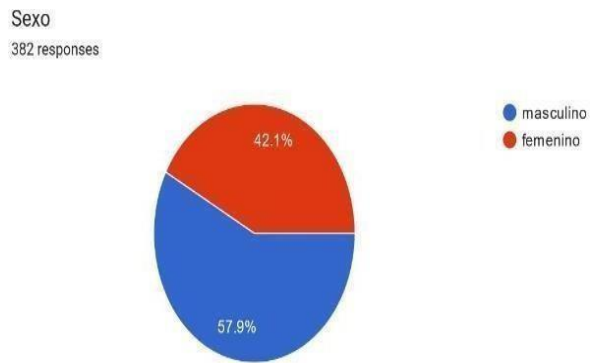
Gráfico 3 análisis de resultados de encuesta consumo de helado



Fuente: Autor

El estudio en Francisco de Orellana mostró que los hombres participaron más en la encuesta sobre el consumo de helados, representando el 57.9% de los encuestados. Aunque las mujeres fueron menos, con un 42.1%, siguen siendo un grupo importante a considerar en las estrategias de marketing. Es esencial tener en cuenta las preferencias de ambos géneros para desarrollar campañas efectivas y satisfacer mejor las necesidades del mercado.

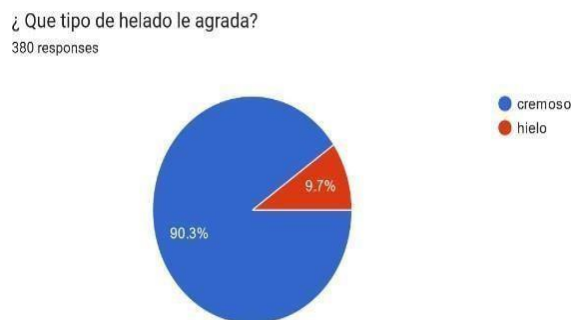
Gráfico 4 encuesta a población para estrategias de venta



Fuente: Autor

Los productos cremosos suelen tener una textura más suave y un sabor más rico, lo que podría hacerlos más atractivos para la mayoría de las personas, a menudo se perciben como más indulgentes y de mayor calidad, lo que podría influir en la preferencia de los consumidores.

Gráfico 5 consistencia del helado de ungurahua



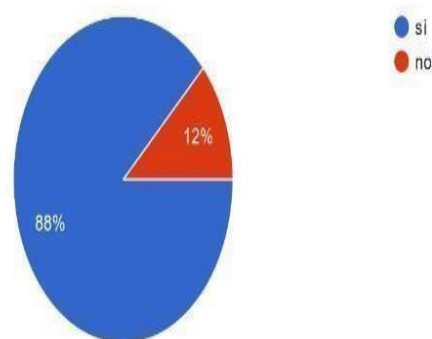
Fuente: Autor

La alta familiaridad de la gente con la fruta de ungurahua es una buena señal. Esta popularidad puede ser aprovechada para futuras estrategias de marketing y desarrollo de nuevos productos.

Gráfico 6 conoce la fruta de ungurahua

¿conoce la fruta de Ungurahua?

384 responses



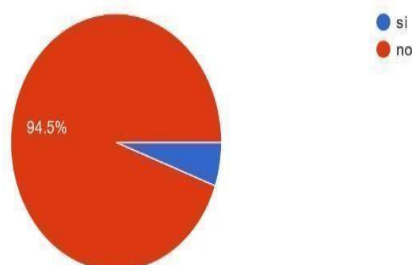
Fuente: Autor

El bajo consumo de helados con fruta de ungurahua sugiere una oportunidad significativa para aumentar la presencia y popularidad de este producto en el mercado. Implementar estrategias efectivas puede ayudar a incrementar su consumo y aceptación.

Gráfico 7 helados con fruta amazónica

¿ha consumido helados con frutas amazónicas?

382 responses



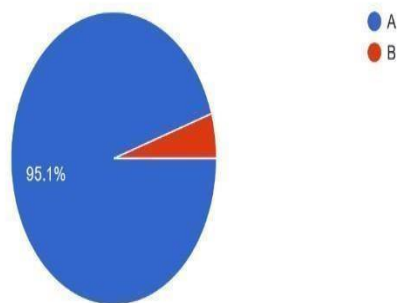
Fuente: Autor

La aceptación del logotipo entre los encuestados es una señal positiva. Implementar este logotipo puede ayudar a fortalecer la identidad de la marca y mejorar la percepción general entre los consumidores.

Gráfico 8 elección del logotipo

¿ Que logo le agrada el A o B ?

384 responses



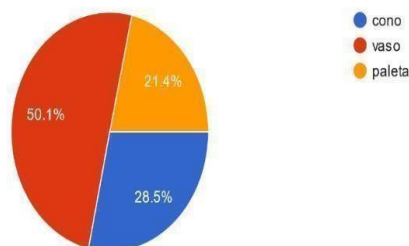
Fuente: Autor

La diversidad en las preferencias de los consumidores indica que es crucial ofrecer diferentes formas de helado para satisfacer todos los gustos. Esta información puede ser muy útil para tomar decisiones acertadas sobre cómo desarrollar y comercializar nuevos productos en el futuro.

Gráfico 9 encuesta sobre la aceptación del sabor del helado

¿ Que presentación le agrada el helado ?

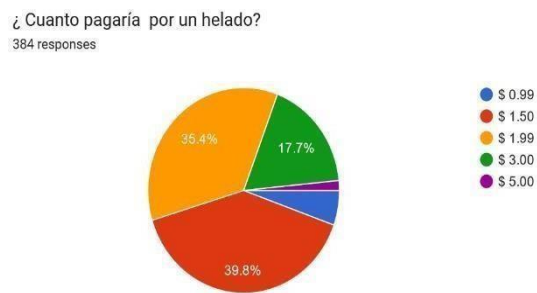
383 responses



Fuente: Autor

La disposición variada a pagar por un helado entre los consumidores sugiere la importancia de ofrecer opciones de precios diversificadas para satisfacer a todos los segmentos del mercado.

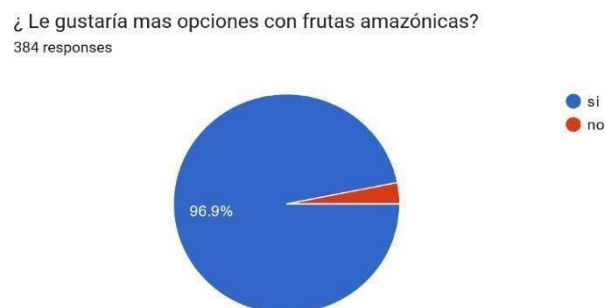
Gráfico 10 encuesta sobre precio posible del helado



Fuente: Autor

El alto interés en más opciones con frutas amazónicas entre los encuestados sugiere una oportunidad significativa para desarrollar y comercializar productos que incorporen esta fruta.

Gráfico 11 encuesta de otros sabores con ungurahua

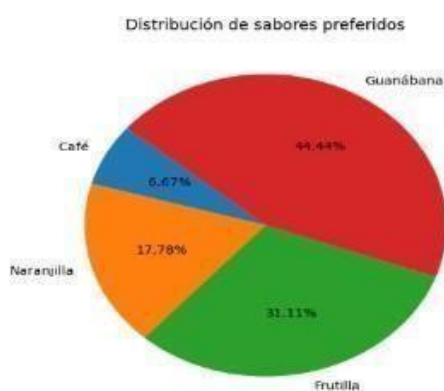


Fuente: Autor

Encuesta Focus Group

La mayoría de los entrevistados prefieren el sabor de guanábana, mencionando que el sabor a café es más invasivo y no se logra diferenciar del Ungurahua.

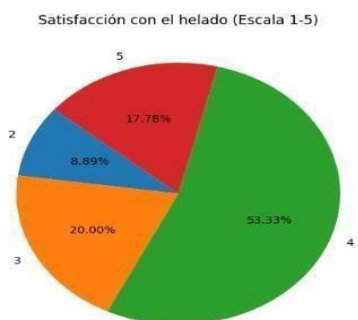
Gráfico 12 encuesta de sabor guanábana



Fuente: Autor

La mayoría de entrevistados les agrada el Ungurahua en helado, mencionando que falta dulce.

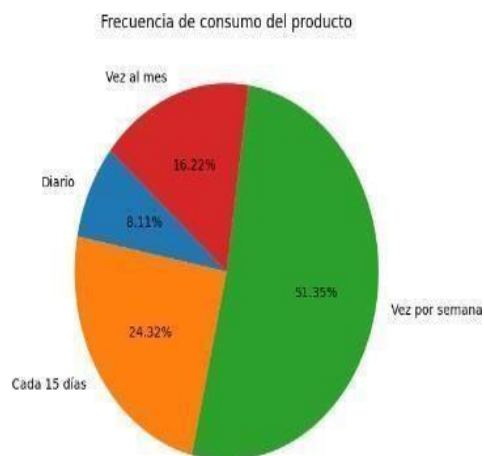
Gráfico 13 porcentaje en gusto con el producto



Fuente: Autor

La frecuencia de consumo tiene un alto grado de aceptación en los consumidores.

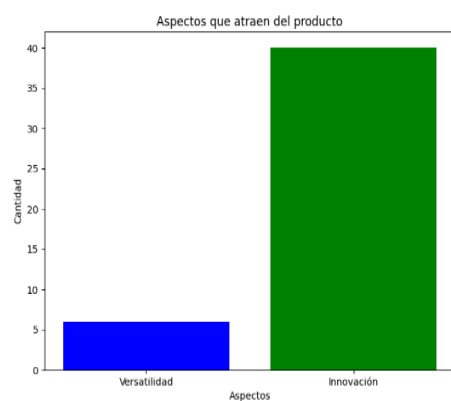
Gráfico 14 encuesta de frecuencia de consumo



Fuente: Autor

Los consumidores aprecian las características del helado por su innovación

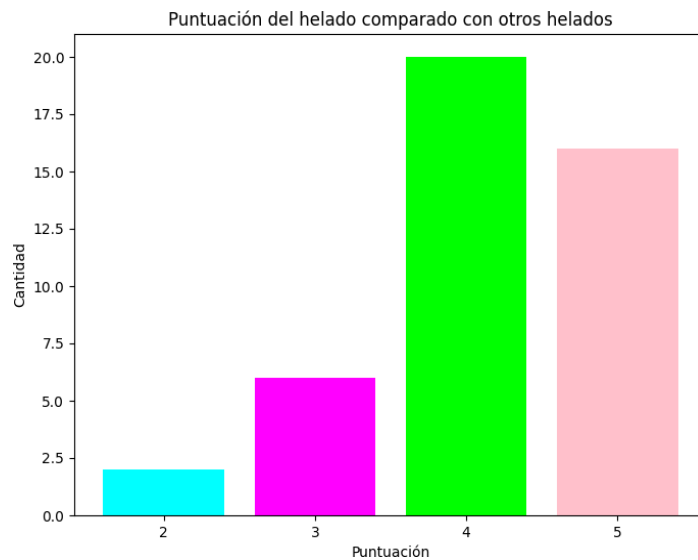
Gráfico 15 aceptación del helado por su innovacion



Fuente: Autor

Los entrevistados tienen un grado alto de aceptación del helado, en comparación con otro tipo de helado.

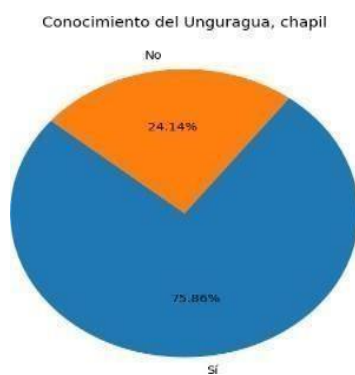
Gráfico 16 relación sabor ungurahua con otro helado



Fuente: Autor

La mayoría de los encuestados conocen el producto y están familiarizados con la fruta,

Gráfico 17 encuesta sobre conocimiento del ungurahua



Fuente: Autor

Una estrategia de marketing efectiva, es el uso de las redes sociales.

Gráfico 18 publicidad del producto



Fuente: Autor

CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1. Estudio Técnico

Instalaciones, Equipos

Para lograr una producción eficiente y de alta calidad en una heladería, es esencial contar con las instalaciones y materiales adecuados.

Área de producción: dedicado a la elaboración de los helados.

Área de almacenamiento: destinado a guardar ingredientes y productos terminados.

Área de limpieza y baterías sanitarias: Espacio para mantener la higiene y sanidad del personal y equipos.

Control de calidad: para realizar pruebas y asegurar que los helados cumplen con los estándares. Bodega: Espacio adicional para almacenamiento de equipos y materiales.

Área administrativa: Oficinas para la gestión y administración de la heladería. Equipos gastronómicos:

Máquinas para hacer helado.

Refrigeradores

congeladores para almacenamiento.

Equipos de envasado y etiquetado.

Materiales e utensilios:

Contenedores

recipientes de almacenamiento.

Utensilios de cocina como cucharas, espátulas y moldes.

Materiales de limpieza y desinfección.

Tabla 4 cotización para equipos básicos para heladería

COTIZACION						
	DETALLE	CARACTERISTICAS	VALOR	PROVEEDOR	Estado actual	
	Doble compresor produccion 200 helados batidor acero inoxidable 28 litros /hora 220v/ 60hz	Su tecnología detecta el momento en que el helado está listo para extraer. La potencia del compresor dependerá de la mezcla que se introduzca.	\$2890	Produmaquinas Ecuador	Nuevo	
	2 velocidades boton de turbo 800ml cuerpo de acero inoxidable 120v 60hz	Diseñada para hacer más fácil tu trabajo en la cocina, ya que su diseño ergonómico es liviano y sus 400W de potencia te ofrecen un trabajo rápido y efectivo.	\$41,06	tventas	Nuevo	
	Heladería Vitrinas Heladeras Cubetas 18 de 5 Lt Refrigeración Ventilada Temperatura 0 a -20°C Defrost	Sistema de refrigeración con compresor hermético para unidades condensadoras de aire incorporado `Cuadro de control electrónico con termómetro digital y termostato` Desescarche automático `Con ruedas y patas, fácil de mover y fijar.	\$ 1,590	Italdesing	Nuevo	
	N36 puedes sacar 36 pelotitas de helado en 1 litro y en el N40 puedes sacar 40 pelotitas en 1 litro de helado.	Porcionador de helado en acero Inox y de alta durabilidad. Hecho en Italia.	\$51,58	Garcia Reinoso	Nuevo	
	120 kg Dimensiones 67 x 64 x 193 cm Refrigeración y Congelación AmariosCongelación Disponibilidad Cotizar Temperatura	Tekna esa diseñado para exhibir tus productos de la manera mas elegante y funcional posible. Su diseño italiano y calidad en el detalle, lo hace genial para poder exhibir tus productos dentro del área de servicio.	\$ 1,355	Italdesing	Nuevo	

Fuente: Autor

Foto obtenida de Google maps.

4.2.1 Micro Localización

Gráfico 20 Mapa provincia de Orellana



Foto tomada de Google maps.

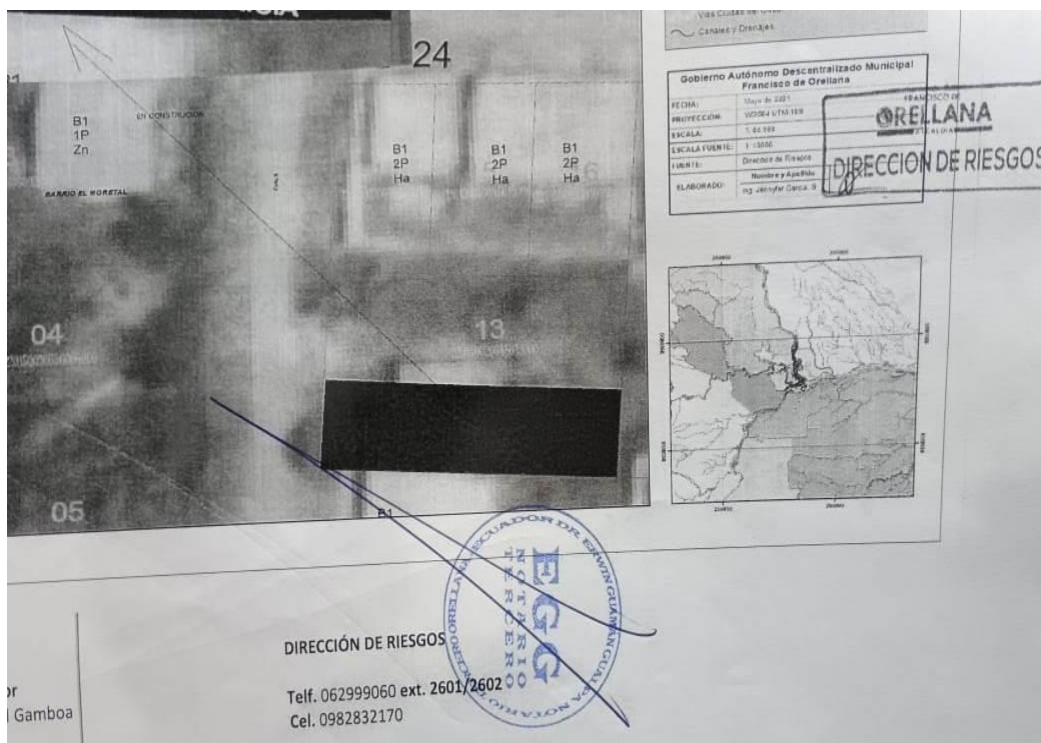
Gráfico 21 Localización de la unidad productiva



Foto tomada de Google maps.

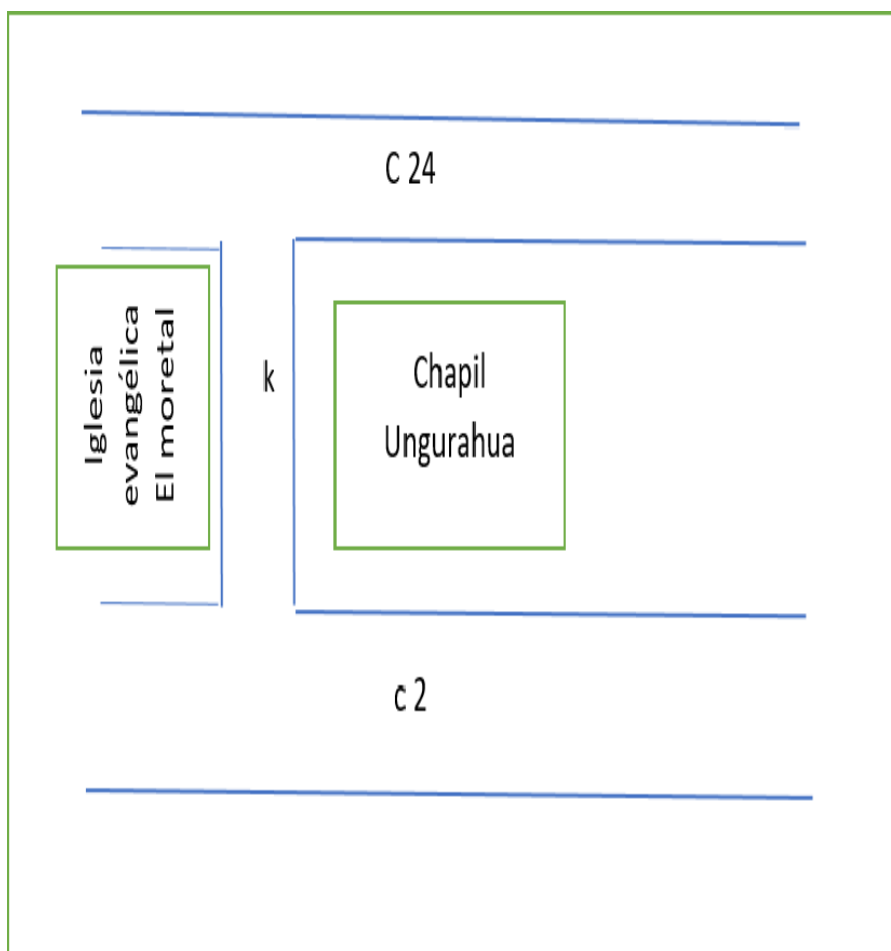
El proyecto se está realizando en la ciudad de Fco. De Orellana (El Coca) barrio el moretal entre las calles C2 k y C24, cuenta con servicios básicos como agua potable, alcantarillado, luz y servicio de transporte público. Las vías de acceso son lastradas que a 7 cuadras de la vía principal asfaltada.

Gráfico 22 Dirección de riesgos localización del terreno



Fuente: Autor

Gráfico 23 croquis

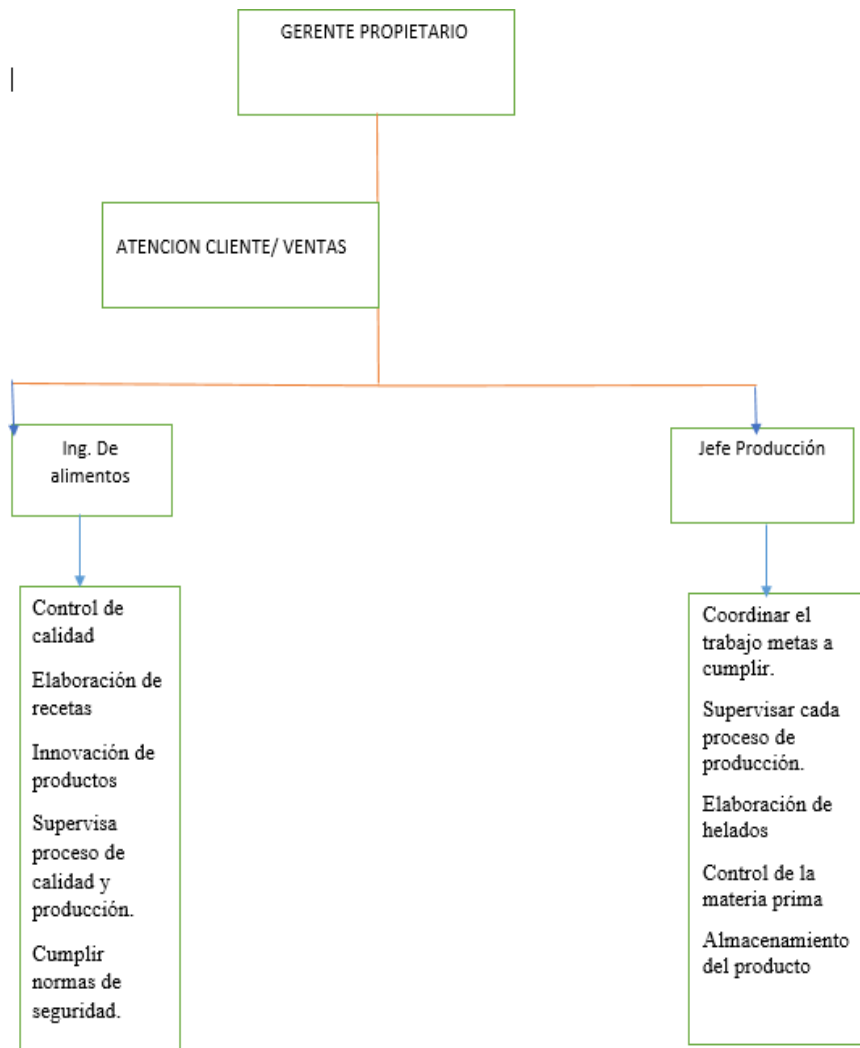


elaborado por: Autora

4.3. Estudio administrativo

”Helados ‘Chapil’”

4.3 .1. ORGANIGRAMA FUNCIONAL



Fuente: Autor

4.3.2. Marco Legal

Dentro del marco legal los requisitos que se debe cumplir

Inscribirse en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el Servicio de Rentas Internas (SRI).

Registro de la empresa

Inscribirse en la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (SCVS) para obtener el certificado de existencia legal

REQUISITOS DEL ARCSA

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS

“Según Art. 4.- El idioma de la información del etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano estará conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022

de Rotulado de Productos Alimenticios, Procesados, Envasados y Empaquetados y podrá además utilizarse lenguas locales predominantes, en términos claros y fácilmente comprensibles para el consumidor al que van dirigidos.” (ARCSA, 2024)

“Según Art. 5.- El etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, se ajustará a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen y cantidad del alimento envasado, de modo tal que se evite toda concepción errónea de sus cualidades o beneficios y estará fundamentada en las características o especificaciones del alimento, aprobadas en su Registro Sanitario.”

“Según Art. 6.- El Ministerio de Salud Pública a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) autorizará el etiquetado de los alimentos procesados para el

consumo humano, conforme a lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.”

“Según Art. 7.- En materia de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano, se prohíbe:”

a) Afirmar que consumiendo un producto por sí solo, se llenan los requerimientos nutricionales de una persona;

b) Utilizar logos, certificaciones y/o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones y de grupos colegiados, que estén relacionados a la calidad y composición del producto;

c) Las marcas de conformidad relacionados con certificaciones de sistemas de calidad, procesos y otros, excepto las marcas de conformidad de certificaciones que han sido otorgadas al producto;

d) Declarar que el producto cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare en el Registro Sanitario;

e) Declarar propiedades nutricionales, incumpliendo los valores de referencia establecidos en las normas y reglamentos técnicos de etiquetado nutricional (ARCSA, 2024)

f) Realizar comparaciones en menoscabo de otros productos;

g) Declarar propiedades saludables, que no puedan comprobarse;

h) Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar.

i) (Reformado por el Art. 2 del Acdo. 00004832, R.O. 237S, 2V2014).
Utilizar imágenes de niños, niñas, y adolescentes conforme el Código de la Niñez y Adolescencia; Fiel Web 13.0 (www.fielweb.com) :: Ediciones Legales, 2013
Página 3 de 8

j) Utilizar imágenes que no correspondan a las características del producto;

k) Declarar frecuencia de consumo;

l) (Derogado por el Art. 2 del Acdo. 00004832, R.O. 237-S, 2-V-2014).-

m) Utilizar imágenes de celebridades en productos con contenido alto o medio de componente (ARCSA, 2024)

Requisitos para funcionamiento del municipio de fco, de orellana

1. Oficio dirigido a la máxima autoridad en el cual debe indicar (Nombre completos del solicitante o representante legal, número de cédula, RUC, Dirección exacta, actividad económica a realizar en el establecimiento, adicional indicar si es primera vez o renovación)

2. Cancelar el valor de 18.86 por el uso de suelo

3. Copia del Ruc (Actualizado)

4. Copia de Cédula de Identidad

5. Copia del Certificado del uso de Suelo anterior (Sólo si es renovación)

6. Copia pago impuesto predial

7. Regularización de la construcción del establecimiento, en base a lo establecido en el COOTAD, Art. 55 literal o. Regular y controlar las construcciones en la circunscripción cantonal, con especial atención a las normas de control y prevención de riesgos y desastres. Por lo que se solicita realizar el trámite correspondiente en la Dirección

de Ordenamiento Territorial. Requisitos adicionales para personas jurídicas (empresas, asociaciones entre otros)

1. Nombramiento del representante legal
2. Registro mercantil
3. Copia contrato de arrendamiento con copias de cédula en caso de no ser propietario del predio
4. Pago impuesto y revisión de los Bomberos.

4.3.3. Propuesta Culinaria

- Crear helados con ungurahua combinado con ingredientes locales como guanábana, naranjilla y frutilla.
- Asegurar un suministro constante de ungurahua y adquirir maquinaria adecuada.
- Diseñar una marca atractiva y promover el producto en redes sociales y eventos locales.
- Vender en tiendas locales, supermercados y en línea. Colaborar con restaurantes y agencias de turismo además de hoteles.
- Recoger opiniones de los clientes y explorar nuevas variedades de helados.

4.3.4. Desarrollo De Recetas

Tabla 5. Primera prueba de la receta base para helados

RECETA CREMOSOS		prueba 1
1000 ml		Nata
200 g		azúcar
100 ml		pulpa ungurahua
50 ml		pulpa de fruta
Observación: helado se siente hielos, se elabora con café, chocolate. Los trozos de chocolate hacen que no se sienta el sabor de ungurahua		



Fuente: Autor

Tabla 6 segunda prueba de la receta base para helados

RECETA prueba 2	
1000 ml	agua
200 g	azúcar
100 ml	pulpa ungurahua
50 ml	pulpa de fruta
observación: helado se siente falta de azúcar y hielos, pero es refrescante	



Fuente: Autor

Tabla 7 tercera prueba de la receta base para helados

RECETA 3 CREMOSOS prueba 3		
1000 ml	Nata	
200 g	azúcar	
100 g	leche condensada	
100 ml	pulpa ungurahua	
50 ml	pulpa de fruta	
observación: la pulpa de mango, no se diferencia del Ungurahua. Con sandia queda amargo, y con morete queda acido.		

Fuente: Autor

Tabla 8 cuarta prueba de la receta base para helados

RECETA CREMOSOS prueba 4		
1000 ml	Nata	
300 g	azúcar	
1 g	cmc	
100 ml	pulpa ungurahua	
50 ml	pulpa de fruta	
observación: se hace la prueba con guanábana, frutilla y naranjilla, quedan sabores muy agradables		

Fuente: Autor

Tabla 9 quinta prueba de la receta base para helados

	UNGURAHUA GUANABANA				
	PREPARACIÓN:	HELADO			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	45 min	NÚMERO DE HELADOS:		250
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Entrada fría			
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Nata 35% grasa	10000	g	\$0,01	\$80,00
2	azúcar	3000	g	\$0,00	\$3,30
3	leche en polvo	3000	g	\$0,02	\$48,00
4	cmc	10	g	\$0,00	\$0,00
5	pulpa unguurahua	5000	ml	\$0,00	\$5,00
6	pulpa de fruta	1000	g	\$0,00	\$3,00
7	vaso biodegradable con tapa	250	unidad	\$0,10	\$24,00
8	palos de helado	250	unidad	\$0,01	\$2,50
9	logotipo	250	unidad	\$0,10	\$25,00
	peso total	22010	kg		
	Costo total alimentos			\$	190,84
	Costo por porción				0,76
	% Respaldo				
	Costo por porción				0,76
	PVP porción sin IVA			2,14	
	Iva			0,33	
	PVP teórico			\$	2,51
	Margen bruto de ganancia			\$	1,42
	% ganancia			35	
	peso helado			90	
	FOTOGRAFÍA				
	PROCEDIMIENTO		OBSERVACIONES		

Fuente: Autor

Tabla 10 sexta prueba de la receta base para helados

						
UNGURAHUA FRUTILLA						
PREPARACIÓN:		HELADO				
TIEMPO DE PREPARACIÓN:		45 min	NÚMERO DE HELADOS:		250	
TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:				Directo		
INFORMACIÓN ADICIONAL:		Entrada fría				
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	Nata 35% grasa	10000	g	\$0,01	\$80,00	
2	azucar	3000	g	\$0,00	\$3,30	
3	leche en polvo	3000	g	\$0,02	\$48,00	
4	cmc	10	g	\$0,00	\$0,04	
5	pulpa ungurahua	5000	ml	\$0,00	\$5,00	
6	pulpa de frutilla	1000	g	\$0,00	\$3,30	
7	vaso biodegradable con tapa	250	unidad	\$0,10	\$25,00	
8	palos de helado	250	unidad	\$0,01	\$2,50	
9	logotipo	250	unidad	\$0,10	\$25,00	
	peso total	22010	kg			
	Costo total alimentos				\$	192,14
	Costo por pax				\$	0,77
	% Respaldo				\$	-
	Costo por porción				\$	0,77
	Beneficio bruto			65		
	PVP porción sin IVA			2,19		
	Iva			0,33		
	PVP teórico				\$	2,52
	Factor multiplicador					2,86
	Margen bruto de ganancia				\$	1,43
	Total, Unidades			2,78		

Fuente: Autor

Tabla 11 séptima prueba final de la receta base para helados

					
	UNGURAHUA GUANABANA				
	PREPARACIÓN:	HELADO			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	45 min	NÚMERO DE HELADOS:	269	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:			Directo	
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Entrada fría			
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Nata 35% grasa	6500	g	\$0,01	\$52,0
2	Agua	3000	g	\$0,00	\$0,1
2	Maltodextrina	500	g	\$0,00	\$1,4
3	Azúcar	3000	g	\$0,00	\$3,3
4	Dextrosa	1500	g	\$0,00	\$4,1
5	leche en polvo	3000	g	\$0,02	\$48,0
6	Neutro todo uso	145	g	\$0,03	\$4,6
7	pulpa ungurahua	5000	ml	\$0,00	\$5,0
8	pulpa de guanábana	1000	g	\$0,00	\$4,5
9	vaso biodegradable con tapa	269	unidad	\$0,10	\$26,9
	palos de helado	269	unidad	\$0,01	\$2,7
	logotipo	269	unidad	\$0,10	\$26,9
	peso total	23645	g		
	Costo total alimentos			\$	179,52
	Costo por pax				0,67
	% Respaldo				0
	Costo por porción				0,67
	PVP porción sin iva			1,91	
	Iva			0,29	
	PVP teórico			\$	2,20
	Margen bruto de ganancia			\$	1,24

	UNGURAHUA NARANJILLA				
	PREPARACIÓN:	HELADO			
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	45 min	NÚMERO DE HELADOS:	269	
	TECNICAS DE PREPARACIÓN/COCCIÓN:		Directo		
	INFORMACIÓN ADICIONAL:	Entrada fría			
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Nata 35% grasa	6500	g	\$0,01	\$52,0
2	Agua	3000	g	\$0,00	\$0,1
3	Maltodextrina	500	g	\$0,00	\$1,4
4	Azúcar	3000	g	\$0,00	\$3,3
5	Dextrosa	1500	g	\$0,00	\$4,1
6	leche en polvo	3000	g	\$0,02	\$48,0
7	Neutro todo uso	145	ml	\$0,03	\$4,6
8	pulpa ungurahua	5000	ml	\$0,00	\$5,0
9	pulpa de NaranjaJilla	1000	g	\$0,00	\$2,8
	vaso biodegradable con tapa	269	uni	\$0,10	\$26,9
	palos de helado	269	uni	\$0,01	\$2,7
	logotipo	269	uni	\$0,10	\$26,9
	peso total	23645	g		
	Costo total alimentos			\$	177,77
	Costo por pax			\$	0,66
	% Respaldo				0
	Costo por porción				0,66
	PVP porción sin iva			1,89	
	Iva			0,28353901	
	PVP teórico				2,17
	Margen bruto de ganancia			\$	1,23

Fuente: Autor

Fuente: Autor

5 CAPÍTULO PLAN DE MERCADEO

5.1 Planificación Estratégica

Misión

Ofrecer productos nutritivos y auténticos, elaborados con ingredientes locales de la región amazónica, que promuevan la innovación preservando la riqueza cultural y natural de la zona. Visión

Ser reconocidos como la marca líder en helados de Ungurahua en el Ecuador dentro de 5 años, los mismos que sea nutritivos y exóticos, destacándonos por ofrecer productos de alta calidad que respetan y preservan la riqueza y sostenibilidad del medio ambiente.

Objetivo

Introducir sabores únicos y exóticos que diferencien nuestros productos en el mercado, utilizando ingredientes autóctonos de la región amazónica.

Implementar prácticas sostenibles en la recolección y producción del unguahua, asegurando la preservación del medio ambiente y el bienestar de las comunidades locales.

Calidad y Seguridad. Políticas internas

Realizar controles de calidad regulares.

Capacitar al personal en prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Mantener registros de control de calidad

Apoyar a las comunidades locales y asegurar prácticas justas y equitativas

Fomentar la investigación y el desarrollo para mejorar nuestros productos y procesos.

Adoptar prácticas ecológicas para proteger el medio ambiente.

5.2 Valores Corporativos

Integridad

Es fundamental en todas nuestras acciones. Al igual que el ungurahua, que crece de manera robusta y solitaria en la selva amazónica, nosotros nos mantenemos firmes en nuestros principios y valores, asegurando que cada decisión que tomamos sea honesta y transparente.

Responsabilidad

Esencial en nuestra forma de actuar. Nos hacemos responsables de nuestras acciones y sus impactos, tanto positivos como negativos. Al igual que los indígenas que utilizan el ungurahua de manera sostenible, nosotros asumimos la responsabilidad de cuidar nuestro entorno y de actuar con conciencia y ética en todas nuestras actividades.

Innovación

Es clave para nuestro progreso. Así como el ungurahua se adapta a diferentes suelos y condiciones, nosotros buscamos constantemente nuevas formas de mejorar y adaptarnos a los cambios.

Respeto

La base de nuestras relaciones. Respetamos la biodiversidad y las tradiciones culturales, como las de los pueblos indígenas que utilizan el ungurahua para diversos fines, desde la alimentación hasta la artesanía. Valoramos y honramos la diversidad y las contribuciones de todos.

Compromiso

Con la comunidad y el medio ambiente. Los indígenas que habitan a lo largo de los ríos Napo, Aguarico y Cuyabeno integran el fruto del ungurahua en su alimentación diaria, demostrando un compromiso profundo con la naturaleza y sus recursos. De la misma manera, nos dedicamos a cumplir nuestras promesas y a trabajar arduamente para alcanzar nuestros objetivos.

Sostenibilidad

Guía nuestras acciones hacia un futuro mejor. El ungurahua, que crece en regiones tanto inundadas como bien drenadas, nos enseña la importancia de adaptarnos y prosperar en armonía con el entorno. Nos esforzamos por implementar prácticas sostenibles que protejan el medio ambiente y aseguren el bienestar de las generaciones futuras.

Fuente: Autor

5.3. Cultura Empresarial

5.3.1. Branding

5.3.1.1 Logotipo

Es la marca o símbolo que representa, sea por imágenes y colores que identifican a un producto. El mismo que es de diferentes formas y tamaños. El cual debe ser simple, llamativo, representativo y original. (Laza, 2024)



Fuente: Autor

ALTO en GRASA MEDIO en AZÚCAR BAJO en SAL		Helado Chapil Ingredientes Nata 35% grasa azúcar leche en polvo cmc pulpa ungurahua pulpa de fruta
"Contiene Lactosa"		
contenido Neto 90 g		
Notificación Sanitaria		
conservar a -18º		
tiempo máximo de consumo 6 meses		
Elaborado por: Yania Trejo Estacio		
Fecha de caducidad: 20/08/2025		
Fecha elaboración: 20/02/2025		
Fco. De Orellana - Orellana - ECUADOR		
Valor Nutricional		
Categoría	Nutriente	Descripción
Vitaminas	Vitamina E	Un antioxidante que protege las células del daño.
Minerales	Calcio	Importante para la salud ósea.
Minerales	Hierro	Esencial para la formación de glóbulos rojos.
Minerales	Magnesio	Ayuda en la función muscular y nerviosa.
Ácidos Grasos	Omega 9 (ácido oleico)	Contribuye a la salud cardiovascular y tiene propiedades antiinflamatorias.

Fuente: Autor

Hemos decidido usar solamente el Logotipo

5.3.1.2. Slogan

“Chapil, sabor natural y frescura en tu boca”

5.3.1.3 Paleta De Colores

El naranja es un color vibrante y energético que transmite alegría, creatividad y calidez. El verde está asociado con la naturaleza, la frescura y la salud.

El negro es un color elegante y sofisticado que transmite modernidad, lujo y minimalismo. (CEP, 2017)

Gráfico 24 paleta de colores



Fuente: Autor

5.3.1.4. Personalidad Del Negocio

Naturaleza del Negocio

Chapil es una heladería artesanal que se especializa en la producción y elaboración de helados, aprovechando el recurso natural de la ungurahua, un fruto amazónico rico en nutrientes y energía. Nuestro objetivo es ofrecer una experiencia única, combinando sabores tradicionales con ingredientes innovadores, mientras promovemos el cuidado del medio ambiente y el bienestar de nuestro cliente

5.3.1.5 Actividad Principal

Producción y venta de helado de Ungurahua

5.3.1.6 Diseño De Fachadas

Gráfico 25 diseño de fachada



Fuente: Autor



Fuente: Autor

5.3.1.7 Menú

Gráfico 26 carta menú



Fuente: Autor

<https://vm.tiktok.com/ZMk3QPLMn/>

5.4. Foda

FODA

FORTALEZAS

1. El ungurahua es muy nutritivo, lleno de proteínas, grasas saludables y vitaminas.
2. Tiene propiedades antioxidantes y beneficios para el corazón.
3. La palma de ungurahua crece en diferentes tipos de suelo y condiciones.
4. El fruto es versátil y se puede usar en diversas formas, como bebidas y helados.
5. El aceite de ungurahua es similar al aceite de oliva, lo que puede atraer a consumidores preocupados por su salud.

DEBILIDADES

1. Falta de conocimiento del producto entre los consumidores.
2. La aceptación del sabor y la textura puede ser un desafío.
3. La recolección y procesamiento pueden ser costosos.
4. Necesidad de invertir en marketing para educar a los consumidores sobre el producto.
5. El costo de producción puede ser alto debido a la recolección y procesamiento.

OPORTUNIDADES

1. Creciente demanda de productos naturales y saludables.
2. Posibilidad de introducir un sabor exótico y único en el mercado.
3. Expansión a mercados internacionales interesados en productos amazónicos.
4. Promoción cultural utilizando el ungurahua como ingrediente principal.
5. Desarrollo de productos innovadores con frutas amazónicas.

AMENAZAS

1. Competencia con otros helados y productos similares en el mercado.
2. Regulaciones alimentarias que pueden afectar la comercialización en ciertos mercados.
3. Sobreexplotación del ungurahua que podría afectar su disponibilidad a largo plazo.
4. Cambios en las preferencias del consumidor que podrían afectar la demanda.
5. Normativas alimentarias que pueden limitar la comercialización.

5.4.1. Estrategias de introducción en el mercado

Crea un programa de fidelización que ofrezca recompensas por compras repetidas, como descuentos o productos gratuitos.

Realiza encuestas de seguimiento y analiza las ventas para medir la satisfacción del cliente.

5.4.2. Estrategias de ventas

Crear campañas en redes sociales dirigidas a adolescentes y adultos jóvenes. Colabora con influencers locales para aumentar la visibilidad.

5.4.3. Estrategias de canales de distribución

Participar en eventos locales, ferias y festivales para vender helados directamente a los consumidores.

Además de agencias, turísticas, hoteles, bares escolares y tiendas de barrio. Así mismo ventas en línea.

5.4.4. Estrategias de promoción y publicidad

Crear perfiles en redes sociales como Facebook, TikTok. Publicar contenido atractivo, Organizar eventos de degustación en lugares concurridos como parques, centros comerciales y ferias locales. Y radio.

Colocar carteles y vallas publicitarias en ubicaciones estratégicas, como cerca de escuelas, parques, etc.

CAPÍTULO 6 ESTUDIO FINANCIERO

6.1 Inversión y financiamiento

Tabla 12 Punto de equilibrio

COSTOS FIJOS	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
ALQUILER DE LOCAL	\$ 100,00
SUELDO DEL PERSONAL	\$ 905,50
SERVICIO AGUA	\$ 50,00
SERVICIO ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 20,00
SERVICIO GAS	\$ 7,00
IESS 11,15% y F.R 8,33%	\$ 16,23
DÉCIMO CUARTO	\$ 83,33
DECIMO TERCERO	\$ 83,33
CAJA CHICA	\$ 90,00
PUBLICIDAD	\$ 50,00
ING. DE ALIMENTOS ASESORIA T.	\$ 500,00
GEREBTE PROPIETARIO	\$ 300,00
CUOTA MES PRESTAMO	\$ 790,97
TOTAL COSTOS FIJOS (CF)	\$ 2.996,37

Fuente: Autor

COSTOS VARIABLES POR RECETA (269PAX)	
DESCRIPCIÓN	COSTO POR MES
INGREDIENTES	\$ 179,52
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 7,00
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA	\$ 1,52
TOTAL COSTOS VARIABLES (CV)	\$ 188,03
COSTO VARIABLE POR UNIDAD	\$ 0,70
PRECIO DE VENTA SIN IMPUESTOS	\$ 1,35
Pe en unidades = CF / (PV - CV)	464
	UNIDADES POR ME
	15
	UNIDADES POR DÍ
COSTO TOTAL = CV + CF	\$ 3.184,40

Fuente: Autor

6.2 Ingresos y egresos

Tabla 13 ingresos egresos

EGRESOS POR MES		COSTO POR AÑO	
DETALLE	VALOR	DETALLE	VALOR
COSTOS VARIABLES	\$2.068,38	COSTOS VARIABLES	\$24.820,61
COSTOS FIJOS	\$2.996,37	COSTOS FIJOS	\$35.956,44
TOTAL	\$5.064,75	TOTAL	\$60.777,05

Fuente: Autor

INGRESOS POR AÑO	
MESES	VALOR
ENERO	6277,9
FEBRERO	6277,9
MARZO	6277,9
ABRIL	6277,9
MAYO	6277,9
JUNIO	6277,9
JULIO	6277,9
AGOSTO	6277,9
SEPTIEMBRE	6277,9
OCTUBRE	6277,9
NOVIEMBRE	6277,9
DICIEMBRE	6277,9
TOTAL	\$75.330,00

Fuente: Autor

INGRESOS POR DIARIOS			
DIA	PRODUCTO	VENTA DIARIA	VALOR
1	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
2	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
3	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
4	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
5	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
6	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
7	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
8	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
9	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
10	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
11	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
12	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
13	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
14	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
15	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
16	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
17	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
18	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
19	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
20	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
21	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
22	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
23	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
24	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
25	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
26	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
27	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
28	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
29	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
30	HELADO DE UNGURAHUA	155	209,25
		TOTAL INGRESO	\$6.277,50

Fuente: Autor

DISTRIBUCION DE HELADOS DIARIOS	
Agencia turismo Cok travel s.a	15
Agencia turismo tour operator	15
Agencia turismo Amazon wildlilife tours	15
Winary Gagpo	15
Makita cuy centro recreacional	15
Coca turismo Bocana del payamino	15
Parque Nacional Yasuní	20
Colegio Napo	10
Colegio Padre Miguel Gamboa	10
Escuela Santiago de Quito	10
Colegio Amazonas	10
Restaurante Monarca	5
Cevichería La Bomba	5
Restaurante Flor de Oriente	10
Venta en local Chapil	20
Ventas en línea	5
Total	195

Fuente: Autor

CAPÍTULO 7 IMPACTO AMBIENTAL

7.1. Identificación Y Valoración De Impactos

La actividad diaria de Chapil genera impactos ambientales asociados al consumo intensivo de recursos naturales y la generación de residuos. Destacan el alto uso de agua y energía en procesos como la refrigeración y limpieza. A esto se suma la gestión inadecuada de residuos sólidos como envases plásticos no reciclables y desperdicios orgánicos.

Además, las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) derivadas del transporte de insumos y del uso de sistemas de refrigeración con gases nocivos agravan la huella de carbono del negocio. (Ministerio del Ambiente, 2024)

Los impactos identificados presentan riesgos significativos para el medio ambiente y la sociedad. Las emisiones de GEI contribuyen al cambio climático, mientras que los vertidos contaminantes comprometen la calidad del agua y la salud de los ecosistemas. La cadena de suministro de materias primas y el empleo de plásticos de un solo uso amplían indirectamente la huella ecológica, vinculándose a problemas como la pérdida de biodiversidad y la acumulación de micro plásticos. Asimismo, prácticas como la sobreexplotación de recursos naturales y la falta de estrategias circulares evidencian vulnerabilidades en el modelo operativo actual, con efectos acumulativos a largo plazo. (Ministerio del Ambiente, 2024)

Para reducir estos impactos, se proponen medidas como la adopción de tecnologías eficientes en consumo energético e hídrico, la sustitución de plásticos por materiales

biodegradables y el tratamiento integral de residuos. Priorizar ingredientes de origen sostenible certificados libres de deforestación y optimizar rutas logísticas para disminuir emisiones del transporte son acciones clave. Estas estrategias no solo minimizarían el daño ambiental, sino que también mejorarían la competitividad de Chapil en un mercado global que exige transparencia y responsabilidad ecológica. La implementación de un modelo productivo circular fortalecería su imagen corporativa, alineándose con normativas emergentes y demandas de consumidores conscientes, posicionando a la empresa como referente en sostenibilidad. (Pastor, 2017)

7.2 Contaminación De Aire

La fabricación de helado de unguurahua puede generar emisiones de dióxido de carbono (CO₂) y compuestos orgánicos volátiles (COV), especialmente cuando se emplean procesos industriales intensivos y transporte a larga distancia. El uso de vehículos para trasladar insumos y productos finales incrementa la liberación de gases de efecto invernadero (GEI), como CO₂ y óxidos de nitrógeno (NO_x), agravando el cambio climático. (Ministerio del Ambiente, 2024)

A esto se suma el alto consumo de energía eléctrica, particularmente si proviene de fuentes no renovables, y el uso de sistemas de refrigeración que emplean gases con alto potencial de calentamiento global en caso de fugas. Estos factores amplían significativamente la huella de carbono del proceso productivo. (Ministerio del Ambiente, 2024)

7.3 Contaminación Acústica

La actividad industrial vinculada a la fabricación y distribución de helados genera contaminación acústica, principalmente por el uso de maquinaria pesada, equipos de refrigeración y transporte de carga. Estos ruidos, que pueden superar los umbrales recomendados, afectan tanto a los

trabajadores expuestos a riesgos de estrés auditivo y trastornos de sueño como a comunidades aledañas, alterando su calidad de vida. Además, la fauna local puede sufrir desplazamientos o cambios comportamentales debido a la perturbación de sus hábitats. (Ministerio del Ambiente, 2024)

La exposición prolongada a altos decibeles se asocia con problemas de salud crónicos, como hipertensión y pérdida auditiva, lo que subraya la necesidad de abordar este impacto ambiental, es importante implementar medidas de mitigación, como el uso de equipos más silenciosos (Ministerio del Ambiente, 2024)

7.2 Contaminación De Agua

La elaboración de helado de unguurahua genera desechos líquidos y sólidos que representan un riesgo para los recursos hídricos. Durante las operaciones de limpieza, se producen efluentes con contaminantes como grasas, detergentes y químicos, que, sin tratamiento previo, pueden infiltrarse en ríos, lagos o acuíferos, alterando su calidad y afectando los ecosistemas. (Ministerio del Ambiente, 2024)

Además, la producción agrícola de ingredientes clave, como lácteos y frutas, implica el uso de fertilizantes y pesticidas sintéticos, cuyos residuos pueden lixiviarse hacia el suelo y fuentes de agua, generando eutrofización o toxicidad para la vida acuática. (Ministerio del Ambiente, 2024)

7.2 Estrategias De Remediación

Para contrarrestar los impactos ambientales del proyecto, se recomienda implementar estrategias de remediación basadas en procesos naturales y prácticas sostenibles. La biorremediación, mediante el uso de bacterias especializadas, permite descomponer y neutralizar contaminantes en suelos y aguas residuales, reduciendo la toxicidad de los efluentes. Complementariamente, la adopción de métodos de producción sostenible como el uso de ingredientes locales y técnicas de cultivo ecológico minimiza la huella ambiental al evitar el transporte extensivo y reducir la dependencia de agroquímicos. (Ambiente, 2025)

La integración de la ungurahua, una fruta autóctona y nutritiva, no solo promueve la biodiversidad local, sino que también fomenta modelos agroforestales que protegen los ecosistemas nativos. (Ambiente, 2025)

La optimización del ciclo productivo es clave para la sostenibilidad. Esto incluye sistemas de recirculación y tratamiento de agua para disminuir el consumo hídrico y prevenir la contaminación de fuentes naturales, junto con la selección de proveedores certificados que garanticen prácticas agrícolas libres de deforestación y uso responsable de insumos. La adhesión a normativas internacionales (ISO 14001) no solo asegura el cumplimiento ambiental, sino que también fortalece la responsabilidad social corporativa,

posicionando al proyecto como un referente en innovación sostenible y conservación de recursos. (LL-C, 2025)

CONCLUSIONES

Al investigar las expectativas sensoriales de los consumidores (sabores, texturas, presentación) no solo permite diseñar un helado que agrada al paladar, sino que refleja un compromiso ético con sus necesidades. Este proceso, además de fomentar la fidelización, impulsa la incorporación de ingredientes autóctonos como la ungurahua, un recurso amazónico que trasciende su uso culinario para convertirse en un símbolo de identidad y sostenibilidad.

Utilizar redes sociales para promover el helado basado en ungurahua trasciende el ámbito comercial es un acto cultural, educa sobre el valor ecosistémico de este fruto y reconoce el saber ancestral de las comunidades de Orellana. Así, la estrategia digital se convierte en un puente entre la tradición y la modernidad, donde el producto es vehículo de un patrimonio natural que merece ser protegido.

Al enriquecer el acto de consumir el helado, el diseño de empaques inspirados en arte amazónico, se logra una vinculación afectiva con el territorio. El cliente no solo percibe un sabor único, sino que internaliza la historia detrás de cada ingrediente, conectándose emocionalmente con Orellana y sus raíces. Esta aproximación convierte al alimento en una herramienta pedagógica y de rescate de tradiciones.

RECOMENDACIONES

- Diseñar e implementar estrategias educativas para sensibilizar a la población sobre los beneficios nutricionales y gastronómicos del ungurahua, utilizando degustaciones y campañas informativas en redes sociales y eventos locales.
- Establecer alianzas estratégicas con productores locales para garantizar el abastecimiento continuo de la fruta, impulsando al mismo tiempo el desarrollo económico.
- Ampliar la oferta del producto con diferentes presentaciones, como helados en paleta, en vasos individuales y opciones sin lactosa, para atraer a un público más diverso.
- Explorar nuevos canales de distribución, incluyendo supermercados, restaurantes y hoteles, para incrementar la accesibilidad del producto en distintos puntos de venta.
- Crear un sistema de retroalimentación con los clientes a través de encuestas y redes sociales para ajustar y mejorar continuamente la calidad del helado y sus combinaciones de sabores.
- Gestionar la certificación del producto bajo estándares de calidad y sostenibilidad, destacando su impacto positivo en la conservación del medio ambiente y el consumo responsable.

BIBLIOGRAFÍA

Umberto Eco (2014) Como se hace una Tesis, Técnicas y Procedimientos de Estudio.

Facultad de Nutrición y Dietética de la Espoch. (2022). Fundamentos científicos de heladería.

Eco, U. (2014). Cómo se hace una tesis: Técnicas y procedimientos de estudio. Editorial XYZ.

Pérez, J. (2018). Historia del helado: Desde sus orígenes hasta la actualidad. Editorial Gastronómica.

Pinal Mora, K. M. (2006). Apuntes de metodología y redacción. Editorial ABC.

El Oriente. (2024).

Mora Pastor, J. (2017). Fundamentos científicos de heladería. Editorial DEF.

Denzin, N. K. (2015). Métodos de recolección y análisis de datos. Editorial GHI.

Gonzales Martínez, J. (2019). Elaboración y presentación de helados. Recuperado de <http://www.todohogar.com>

Isiqui Huaroma, J. (2014). Elaboración y presentación de helados.

Alvira Martin, F. (2011). Centro de Investigaciones Sociológicas. Editorial Macro.

Arenal Lazas, C. (2024). Implantación de productos y servicios. <http://www.tutorformacion.es>

Mora Pastor, J. (2017). Fundamentos científicos de heladería

ANEXOS

Anexo 1

Focus Group

INSTITUTO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Objetivo: Conocer la opinión de posibles consumidores en la creación de un helado a base de ungurahua, en la ciudad de Fco. De Orellana (El Coca) con el nombre de Chapil

¿Reside en la
ciudad de Orellana? Si

No

identifique su Genero

- masculino
- femenino

nivel de estudio

primaria-----

secundaria-----

superior-----

¿En una escala de 1 al 5 donde 1 es malo y 5 es excelente Qué te parece el sabor del helado?

----- 1----- 2----- 3----- 4----- 5

¿Cuál de los siguientes aspectos te atrae del
producto? Versatilidad del producto

Innovador

Facilidad de uso

¿Con que frecuencia consumiría este producto?

- 1 vez por semana
- Cada 15 días
- 1 vez al mes

¿Cómo se compara este helado con otros que has probado antes? En una escala de 1 al 5 donde 1 es malo y 5 es excelente

----- ~~---1---~~ ~~---2---~~ ~~---3---~~ ~~---4---~~ 5

¿En qué lugar te gustaría adquirir este producto?

- Tienda física
- Anuncios
- Red social

¿conocía este producto llamado Ungurahua, chapil?

- Si
- No

¿Hay algún otro sabor o ingrediente que te gustaría ver combinado con este helado?

Anexo 1.1

INSTITUTO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

Objetivo: Conocer la opinión de posibles consumidores en la creación de un helado a base de ungurahua, en la ciudad de Fco. De Orellana (El Coca) con el nombre de Chapil

ENCUESTA

¿QUE EDAD TIENE?

- a 11
- 12 a 18
- 19 a 29
- 30 a 40
- 41 a 51
- 52 a 62
- 73

¿SEXO?

Masculino

Femenino

¿CONOCE LA FRUTA DE UNGURAHUA?

- Si
- no

¿QUE TIPO DE HELADO LE GUSTA, CREMOSO O HIELO?

- Cremoso
- hielo

¿HA CONSUMIDO HELADO CON FRUTAS AMAZONICAS?

Si No

¿ CUAL LOGO LE GUSTA MAS A O EL B?

A



B



¿EN QUE PRESENTACIÓN LE GUSTA EL HELADO?

- Cono
- Vaso
- paleta

¿CUAL ES SU PRESUPUESTO PARA COMPRAR UN HELADO?

- 0.99
- 1.50
- 1.99
- 3.00
- 5.00

¿LE GUSTARÍA MÁS OPCIONES DE HELADOS CON FRUTAS AMAZÓNICAS?

- SI
- NO

Tabla 14 focus group

FOCUS GROUP

Edad	¿Reside en Orellana el Coca?	¿Cuál sabor fue de su agrado?	¿Escala de 1 a 5 insatisfecho al 5 satisfecho como siente al helado?	¿Qué aspectos de atrae del producto?	¿con qué frecuencia consumiría el producto?	¿Qué puntuación le da al helado comparado con otros helados que ha consumido?	¿Conoce el Unguragua, chapil?	¿Le gustaría recibir para Marketing?
8	si	Café	2	versatilidad	diario	2	si	red social
12	si	Café	2	innovación	cada 15 días	2	si	red social
12	si	Café	2	innovación	cada 15 días	3	si	red social
14	si	Café	2	innovación	cada 15 días	3	si	red social
13	si	naranja	3	innovación	cada 15 días	3	si	red social
5	si	naranja	3	innovación	cada 15 días	3	si	red social
19	si	naranja	3	innovación	cada 15 días	3	si	red social
31	si	naranja	3	innovación	cada 15 días	3	si	red social
24	si	naranja	3	innovación	cada 15 días	4	si	red social
37	si	naranja	3	innovación	diario	4	si	red social
48	si	frutilla	4	innovación	cada 15 días	4	si	red social
42	si	frutilla	4	innovación	diario	4	si	red social
41	si	frutilla	4	innovación	1 vez por semana	4	si	red social
41	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	red social
38	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	red social
56	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
27	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
5	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
6	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
33	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
28	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	si	tienda física
35	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	no	tienda física
15	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	no	tienda física
12	si	frutilla	4	innovación	vez por semana	4	no	tienda física
9	si	frutilla	4	versatilidad	vez por semana	5	no	tienda física
7	si	guanábana	5	versatilidad	vez por semana	5	no	tienda física
33	si	guanábana	5	versatilidad	vez por semana	5	no	tienda física
9	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
9	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
18	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
48	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
38	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
67	si	guanábana	5	innovación	vez al mes	5	no	tienda física
39	si	guanábana	5	innovación	vez al mes	5	no	tienda física
4	si	guanábana	5	innovación	vez por semana	5	no	tienda física
33	si	guanábana	5	versatilidad	cada 15 días	5	no	tienda física
35	si	guanábana	5	versatilidad	cada 15 días	5	no	tienda física
25	si	guanábana	5	innovación	cada 15 días	5	no	tienda física
42	si	guanábana	5	innovación	cada 15 días	5	no	tienda física
36	si	guanábana	5	innovación	cada 15 días	5	no	tienda física
57	si	guanábana	5	innovación	vez al mes	5	no	tienda física

Tabla 15 análisis competencia

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Categoría	Nuestra Compañía	Competencia 1	Competencia 2	Competencia 3	Competencia 4
Nombre de la Empresa	Chapil	Helados Bugatti	Greenfrost	Heladería Pinguino	Cocos ice
Ubicación	Barrio Moretal	Calle Napo Orellana Riobamba -matriz	Santo Domingo (a nivel nacional)	A nivel nacional matriz Santo Domingo	Av. 9 de Octubre
Cliente Objetivo	Público en general	Consumidores interesados en helados y postres innovadores, especialmente aquellos que disfrutan de combinaciones únicas como helados con queso	Público en general	Consumidores interesados en productos congelados y helados nutritivo	Consumidores interesados en productos de coco, incluyendo dulces y postre
Ingresos	No específica	No específica	No específica	No específica	No específica
Año de Fundación	2025	2018	2011	1996	No específica
Fortalezas	Conocimientos en pulpas	Innovación en productos, como helados con queso	Crecimiento dinámico en el mercado ofrece sabores y sensaciones que nos conectan con nuestra Familia y el Ecuador	Innovación constante Notoriedad de la marca	Especialización en productos con coco
Debilidades	Competencia con años de experiencia	No a todos les agrada el queso		n/a	n/a
Personalidad de Marca	Innovación , saludable	Innovadora, adictiva y confiable	Innovadora, saludable y confiable	Familiar, confiable y tradicional	Familiar, confiable
Misión	Brindar productos con valor nutricional y propios de la zona	Hacer felices a las personas con productos de calidad	Brindar productos de alto valor nutritivo con un sabor insuperable, basándose en parámetros íntegros de calidad	Ofrecer productos de alta calidad que satisfagan los gustos de los consumidores	Ofrecer productos de coco de alta calidad que deleiten a los consumidores
Servicios	Producción y venta de helados	Producción y venta de helados y postres congelado	Producción y venta de helados y postres congelados	Producción y venta de helados y postres congelado	Producción y venta de productos con coco
Empleados	5 personas	Sucursales	300 plazas de empleo	35 Países a nivel mundial	Sacha, y Coca
Producto	Helado cremoso de ungurahua, sabores guanabana , naranjilla, frutilla	Helado con queso ofrece una variedad de helados y postres	helados y postres congelados nutritivos, destacándose por sus helados de yogur dietético	helados Pinguino ofrece una amplia gama de productos, incluyendo helados de crema, paletas, y postres	Helados cremosos

Fuente: Autor

Tabla 16 tabla amortización

Tabla de amortización

Producto: Línea abierta
Plazo (meses): 30
Tasa de interés nominal: 13%
Tasa de interes efectiva anual: 13.8%
Capital: \$19.900,00
Total de interés: \$3.542,06
Total seguro de desgravamen: \$187,02

Cuotas	Fecha de pago	Capital	Interés	Seguros desg.	Seguro Incendios/Vehículo	Valor de la cuota	Saldo
1	2025-03-20	\$562,86	\$216,67	\$11,44	0.00	\$790,97	\$19.437,14
2	2025-04-20	\$569,28	\$210,57	\$11,12	0.00	\$790,97	\$18.867,85
3	2025-05-20	\$575,78	\$204,40	\$10,79	0.00	\$790,97	\$18.292,08
4	2025-06-20	\$582,34	\$198,16	\$10,46	0.00	\$790,97	\$17.709,74
5	2025-07-20	\$588,98	\$191,86	\$10,13	0.00	\$790,97	\$17.120,75
6	2025-08-20	\$595,70	\$185,47	\$9,79	0.00	\$790,97	\$16.525,05
7	2025-09-20	\$602,50	\$179,02	\$9,45	0.00	\$790,97	\$15.922,56
8	2025-10-20	\$609,37	\$172,49	\$9,11	0.00	\$790,97	\$15.313,19
9	2025-11-20	\$616,32	\$165,89	\$8,76	0.00	\$790,97	\$14.696,87
10	2025-12-20	\$623,35	\$159,22	\$8,41	0.00	\$790,97	\$14.073,52
11	2026-01-20	\$630,46	\$152,46	\$8,05	0.00	\$790,97	\$13.443,07
12	2026-02-20	\$637,65	\$145,63	\$7,69	0.00	\$790,97	\$12.805,42
13	2026-03-20	\$644,92	\$138,73	\$7,32	0.00	\$790,97	\$12.160,50
14	2026-04-20	\$652,27	\$131,74	\$6,96	0.00	\$790,97	\$11.508,23
15	2026-05-20	\$659,71	\$124,67	\$6,58	0.00	\$790,97	\$10.848,51
16	2026-06-20	\$667,24	\$117,53	\$6,21	0.00	\$790,97	\$10.181,28
17	2026-07-20	\$674,85	\$110,30	\$5,82	0.00	\$790,97	\$9.506,43
18	2026-08-20	\$682,55	\$102,99	\$5,44	0.00	\$790,97	\$8.823,88
19	2026-09-20	\$690,33	\$95,59	\$5,05	0.00	\$790,97	\$8.133,55
20	2026-10-20	\$698,20	\$88,11	\$4,65	0.00	\$790,97	\$7.435,35
21	2026-11-20	\$706,17	\$80,55	\$4,25	0.00	\$790,97	\$6.729,18
22	2026-12-20	\$714,22	\$72,90	\$3,85	0.00	\$790,97	\$6.014,96
23	2027-01-20	\$722,37	\$65,16	\$3,44	0.00	\$790,97	\$5.292,59
24	2027-02-20	\$730,61	\$57,34	\$3,03	0.00	\$790,97	\$4.561,99
25	2027-03-20	\$738,94	\$49,42	\$2,61	0.00	\$790,97	\$3.823,05
26	2027-04-20	\$747,37	\$41,42	\$2,19	0.00	\$790,97	\$3.075,68
27	2027-05-20	\$755,89	\$33,32	\$1,76	0.00	\$790,97	\$2.319,79
28	2027-06-20	\$764,51	\$25,13	\$1,33	0.00	\$790,97	\$1.555,28
29	2027-07-20	\$773,23	\$16,85	\$0,89	0.00	\$790,97	\$782,05
30	2027-08-20	\$782,05	\$8,47	\$0,45	0.00	\$790,97	\$0,00

Tabla 17 Simulación de costeo para punto de equilibrio

ROL DE PAGOS									
Nº	NÓMINA	NOMBRES	CEDULA	SUELDO	DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	IESS 11,15%	IESS 9,45%	F.R 8,33%
1	JEFE DE PRODUCCION	ANDRES RAMIREZ	2205876512	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 550,00	\$ 61,33	\$ 51,98	\$ 45,82
2	ATENCION AL CLIENTE	YANINA TREJO	2200053169	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 450,00	\$ 50,18	\$ 42,53	\$ 37,49
TOTAL				\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ 111,50	\$ 94,50	\$ 83,30
COSTOS ADMINISTRATIVOS DIARIOS				COSTO ADMINISTRATIVO POR PLATO					
DÍAS DE TRABAJO		COSTOS POR DÍAS		HELADOS PROMEDIO POR DÍA				155	
30		\$ 106,15		COSTO ADMINISTRATIVO POR HELADO				\$ 0,68	
HELADOS MENSUALMENTE									
4647									
INGURAHUA G.				35%	1626,45				
INGURAHUA N.				30%	1394,1				
INGURAHUA E.				35%	1626,45				
TOTAL					4647				

INVERSION	
EQUIPAMIENTO	\$5.927,64
DEPRECIACIÓN ANUAL	\$1.185,53
260 DIAS LABORADOS AL AÑO	\$4,56
3 HORAS DE TRABAJO AL DÍA	\$1,52
VALOR A DEPRECIAR POR RECETA	\$1,52

PUNTO DE EQUILIBRIO	
165 Helados diarios	
5.064,75	
0,90	
50% GANANCIA	0,4
PVP	1,3

Fuente: Autor

MI TESIS DE GRADO ORIGINAL.pdf

 My Files My Files Instituto Superior Tecnológico Rumiñahui

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::29877:429702093

Fecha de entrega

12 feb 2025, 9:42 p.m. GMT-5

Fecha de descarga

12 feb 2025, 9:49 p.m. GMT-5

Nombre de archivo

MI TESIS DE GRADO ORIGINAL.pdf

Tamaño de archivo

1.5 MB

70 Páginas

9,446 Palabras

51,825 Caracteres

7% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 22 palabras)
- Trabajos entregados

Exclusiones

- N.º de fuentes excluidas

Fuentes principales

- 7%  Fuentes de Internet
- 0%  Publicaciones
- 0%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alerta de integridad para revisión

-  **Texto oculto**
375 caracteres sospechosos en N.º de páginas
El texto es alterado para mezclarse con el fondo blanco del documento.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.