

DIAGNÓSTICO INICIAL

INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA

La FUNDACIÓN TRANSFORMAR identificada con NIT 900.489.727-1, viene desarrollando su labor social desde hace 6 años en el Municipio de Chía en Cundinamarca.

- CORREO: fundaciontransformar300@gmail.com
- TIEMPO EN LA FUNDACIÓN: 6 años

Para la elaboración del Plan de negocio se tomó en cuenta los cursos que se dictan en la fundación como: Sistemas, Ingles, Patronaje, Confección, Panadería y Pastelería, etc.

A continuación, se nombran los materiales y equipos con los que cuenta cada curso:

CURSO	EQUIPOS
Sistemas	- 8 computadores - Internet - Guías
Inglés	- 8 computadores (son los mismos computadores utilizados para los cursos) - 1 Tablero - Internet - Guías - Parlante para computador
Patronaje y Confección	- 2 Maquinas de coser - 4 Reglas - 24 Hilos pequeños de diversos colores
Panadería y Pastelería	- 1 Horno - 2 Batidoras Industriales - 1 Batidora Manual - 10 Moldes - 1 nevera - 1 Licuadora - 1 Horno microondas - 1 Gramera - Utensilios (cucharas, cuchillos, medidores, mangas pasteleras)
Postres y Ensaladas	- 4 tazas - utensilios (cucharas, cuchillos)

Después de haber realizado un inventario de materiales de cada curso se seleccionó Panadería y Pastelería para llevar a cabo la realización del proyecto ya que se cuenta con las máquinas y equipos necesarios para la producción de productos de pastelería inicialmente; este proyecto se planteó para generar recursos para la autosostenibilidad de la fundación.

Dado que inicialmente se desarrollará el proyecto dentro de la fundación y se cuenta con un espacio muy limitado se determinó que no es posible poner un local de venta directa dentro de la fundación pero tampoco se puede tomar la opción de alquilar un local por el momento, ya que no se cuenta con los recursos económicos; en cuanto al personal para la producción de productos de pastelería, inicialmente solo se contara con el profesor (Oswaldo Morera) del curso de Panadería y Pastelería y la administradora de la Fundación (Adriana Chaparro) quien se encargará de la publicidad y ventas.

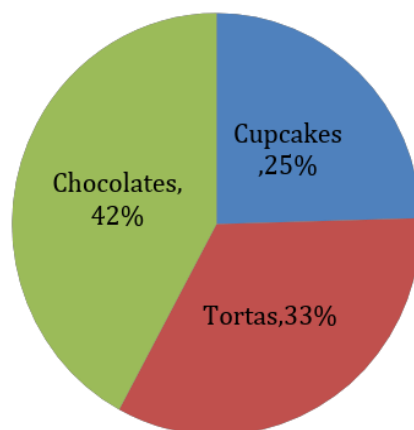
Tras direccionar el proyecto hacia la producción de productos de pastelería, se realizaron 50 encuestas en la zona centro de Chía para determinar con que productos se debía iniciar el proyecto.

RESULTADOS ENCUESTAS

A Continuación, se presentan los resultados obtenidos de las encuestas:

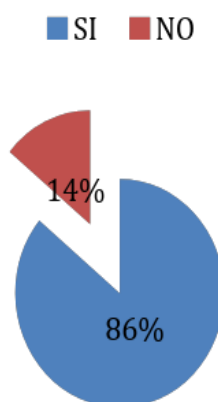
- Al llevar a cabo la encuesta se tomó una muestra de 50 personas; de las cuales 30 fueron mujeres y 20 fueron hombres:

1. ¿Cuál de los siguientes productos de Pastelería Y Repostería es de su gusto?



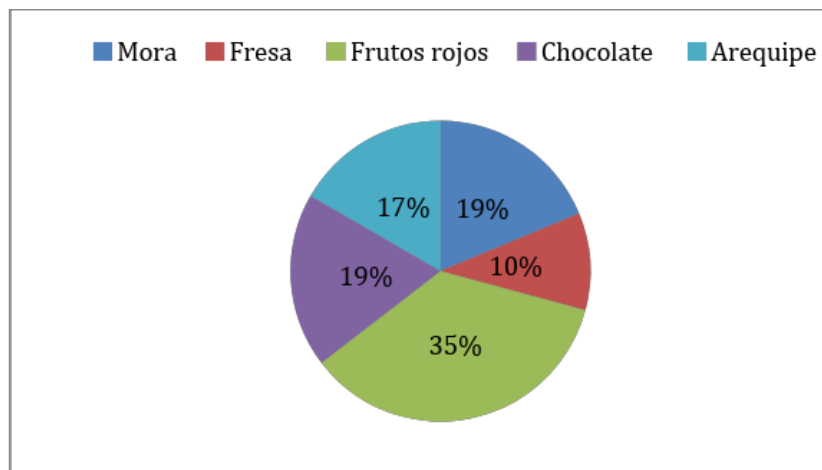
- Fuente. Elaboración Propia

2. ¿Le gustaría que el Cupcake o Torta, tuviera relleno?



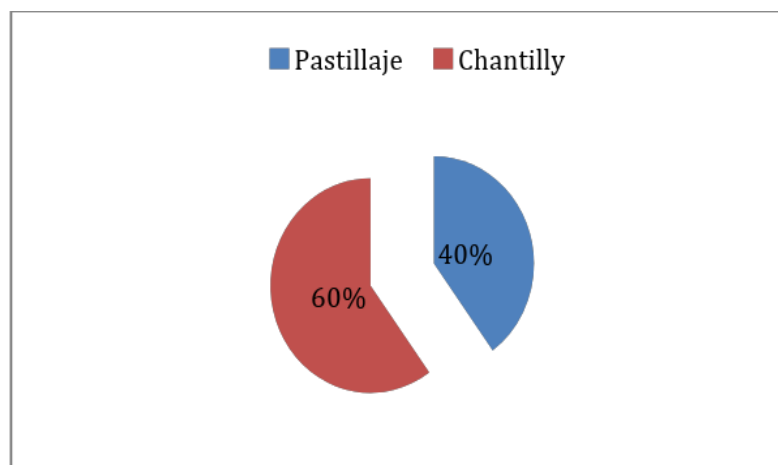
- Fuente. Elaboración Propia

3. ¿De qué sabor le gustaría el relleno del Cupcake o Torta?



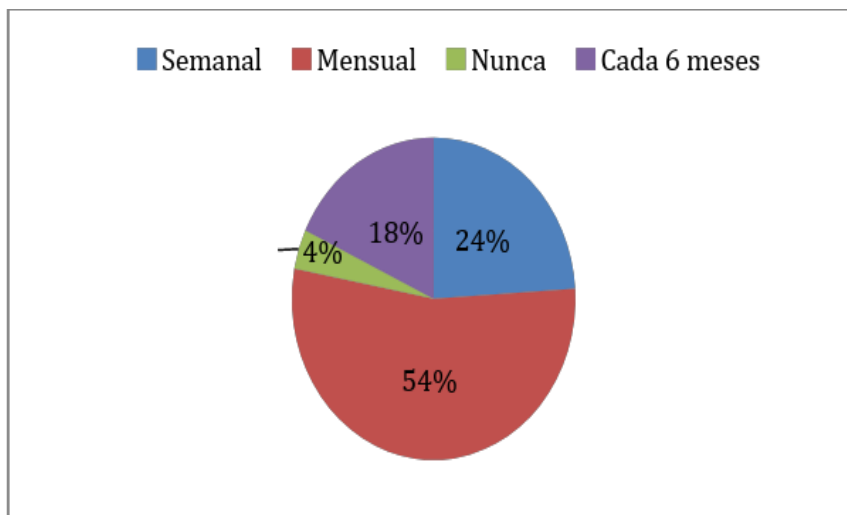
- Fuente. Elaboración Propia

4. ¿Con cuál producto le gustaría que fuera decorado el Cupcake o Torta?



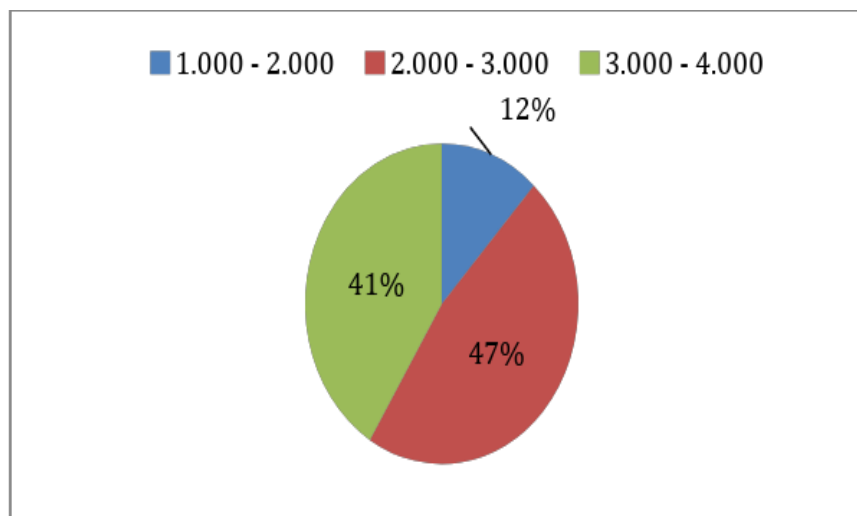
- Fuente. Elaboración Propia

5. ¿Con qué frecuencia compra Cupcakes o Tortas?



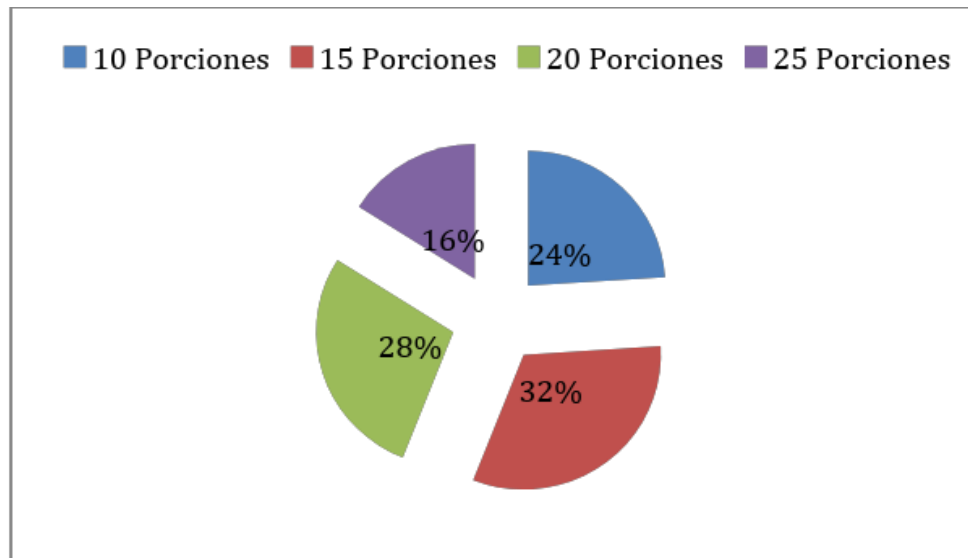
- Fuente. Elaboración Propia

6. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un Cupcake?



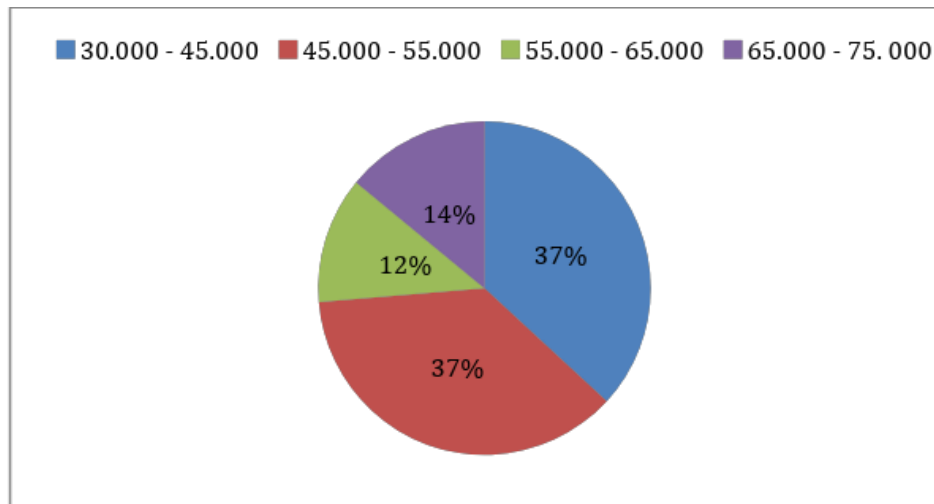
- Fuente. Elaboración Propia

7. ¿De qué tamaño compraría una Torta?



- Fuente. Elaboración Propia

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la Torta Seleccionada?



- Fuente. Elaboración Propia

- De acuerdo con lo anterior podemos evidenciar que para nuestro mercado objetivo el producto más llamativo son los chocolates, también se observó que no existe un gusto muy marcado por los Cupcakes a causa de la falta de conocimiento o información acerca de estos, por esta razón queremos profundizar

en la promoción de este producto además de que este producto es el que puede generar mayor margen de ganancia.

Por otro lado, obtuvimos que los productos rellenos son de mayor preferencia en el mercado, primando el sabor a frutos rojos. En cuanto al decorado de las tortas y Cupcakes no se tuvo una diferencia marcada entre el pastillaje y la crema chantilly, lo cual nos muestra que debemos tener en cuenta estos productos en el momento de producción.

A sí mismo, se determinó que estos productos tienen gran salida en el mercado ya que la mayoría de la población compra mensualmente alguno de esos productos ya sea para consumo eventual o alguna fecha especial.

PLAN DE NEGOCIO

Nombre de la Idea de Negocio:

"AMO CAKES & CUPCAKES"

1.- PLANEAMIENTO ESTRATEGICO

VISIÓN DEL NEGOCIO

En el 2025, Amo Cakes & Cupcakes será Líder en el mercado de productos de Pastelería y Repostería personalizados en la sabana de Bogotá y en los municipios aledaños al municipio de Chía.

MISIÓN DEL NEGOCIO

Amo Cakes & Cupcakes es una empresa dedicada a la elaboración de productos de Pastelería y Repostería personalizados a bajo costo, al alcance de todos para cualquier celebración y compartir en cualquier fecha en especial.

OBJETIVOS DEL NEGOCIO

OBJETIVO GENERAL

Elaborar tortas y cupcakes personalizados y de buena calidad, para generar recursos económicos que se destinarán a la fundación TRANSFORMAR

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Penetrar el mercado de tortas y cupcakes en el municipio de Chía Cundinamarca
- Posicionar la empresa en el mercado por diferenciación en precio y diseño.
- Mejorar la eficiencia de los procesos para obtener mayor Rentabilidad.
- Ofrecer los mejores productos de Pastelería y Repostería personalizados del sector.

DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

"AMO CAKES & CUPCAKES" se proyecta como una empresa dedicada a la elaboración de cupcakes y tortas personalizadas; ubicada en el municipio de Chía, Cundinamarca; esta idea surgió de la necesidad de generar recursos para la FUNDACIÓN TRANSFORMAR la cual capacita personas para mejorar su calidad de vida.

2. ANÁLISIS DEL MERCADO

2.1 ANÁLISIS DEL ENTORNO EMPRESARIAL

Tras analizar el sector donde se encuentra ubicado “Amo Cakes & Cupcakes”, se determinó que es un lugar comercial donde se pueden encontrar varias opciones para comprar las materias primas requeridas para la producción de Tortas y Cupcakes. Después de realizar un estudio se determinó que las mejores opciones de proveedores son: BOLSAS E ICOPOR, ALACENA, LA GRAN BODEGA, TODO PAN CHÍA; ya que nos ofrecen confianza, calidad y variedad en los productos.

2.2 SEGMENTO EL MERCADO: PÚBLICO OBJETIVO

De acuerdo a los productos que se van a ofrecer como lo son Cupcakes y Tortas, se puede determinar que están al alcance de todas las personas, sin importar el género o la edad. En cuanto a los ingresos de las personas, estos productos son asequibles para cualquier cliente.

2.3 VENTAJA COMPETITIVA

Amo Cakes & Cupcakes ofrece productos como lo son Tortas y Cupcakes personalizados de acuerdo con todos los requerimientos del cliente como lo son: combinación de sabores, diseño, tamaño y decoración. Además, el cliente tiene la seguridad de consumir un producto fresco ya que las Tortas y Cupcakes se elaboran de acuerdo con el pedido. Por otro lado, se crea confianza directa con el cliente, ya que se realiza seguimiento desde el inicio del pedido hasta el consumo del producto verificando la satisfacción del cliente.

2.5. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Teniendo en cuenta los productos que se ofrecen en el municipio de Chía como: Tortas y Cupcakes; y tras realizar una visita a los lugares más conocidos que ofrecen productos de pastelería, se determinó que nuestras principales

competencias son: Pastelería Francesa, Nicolukas y Happy Tortas; las cuales elaboran y distribuyen algunos de los productos que vamos a fabricar.

A continuación, se presentan los productos y precios que cada una de nuestras competencias ofrecen.

1.1. PASTELERÍA FRANCESA

Ubicada en la Calle 13 # 11- 51 del municipio de Chía Cundinamarca, ofrece Tortas de Tres Leches y Tortas de Milky Way.

Foto Pastelería Francesa Chía



Fuente. Elaboración Propia

Foto Pastelería Francesa



Fuente. Elaboración Propia

1.2. NICOLUKAS

Esta empresa tiene sedes de Pastelería en la ciudad de Bogotá y Chía; nuestra principal competencia son las sedes que están Ubicadas en Chía.

Direcciones: Centro Comercial Terranova Km 3 de la Vía Chía – Cota local 1 y Av. Pradilla No 1E – 15, las cuales ofrece los siguientes productos como lo son tortas y ponqués, a continuación, se observan las diferentes opciones y precios de cada producto:

1.2.1. Productos Nicolukas (Nicolukas, 2014)

- TORTAS

Producto Nicolukas



Torta Stefania (**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Torta Stefania 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)	\$ 39.000	0
Torta Stefania 1/3 de libra (12 - 15 porciones)(**)	\$ 52.000	0
Torta Stefania 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)	\$ 64.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo negro humectado en jarabe de chocolate, con mousse de chocolate con crocante (almendra, nueces, avena y ajonjolí), crema moka, cubierta de chocolate París; decorado con fresa y apliques de chocolate blanco y negro.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Guanábana

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta de Guanábana 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta de Guanábana 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta de Guanábana 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta de Guanábana 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco con una capa de pulpa de guanábana, una capa de salsa de chocolate, cubierta con crema de leche. Decorada con pulpa de guanábana, fresa, cerezas y monedas de chocolate.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Helado (**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: En existencia

Nombre del producto	Precio
Torta de Helado 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 43.000
Torta de Helado 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 70.000
Torta de Helado 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 82.000
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco con dos capas de helado de diferente sabor, una capa de molidas y salsa de mora, cubierta con crema de leche, decorada con trozos de fresas, apliques de chocolate y galleta oreo.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Ambrosía

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: En existencia

Nombre del producto	Precio
Torta Ambrosía 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta Ambrosía 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Ambrosía 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo texturizado humectado en las tres leches, con centro de grano crocante(almendra, nueces, avena y ajonjolí) y salsa de frutos rojos, con una crema mediterránea cubierta con salsa de mora, decorada con fresa, cereza amarena y agraz.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Chocolate

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta Chocolate 1/6 de libra (4 - 6 porciones)	\$ 26.000
Torta Chocolate 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta Chocolate 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta Chocolate 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Chocolate 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2,5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Masa de chocolate con arequipe y nueces molidas, humectado en vino tinto, cubierta de crema de leche y decorado con conchitas de chocolate.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Las Tres Leches

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta de las Tres Leches 1/6 de libra (4 - 6 porciones)	\$ 26.000
Torta de las Tres Leches 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta de las Tres Leches 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta de las Tres Leches 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta de las Tres Leches 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2,5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco bañado en las tres leches, cubierta en crema de leche mora, decorada mora y apliques de chocolate blanco.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Española

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍALA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta Española 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta Española 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Española 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta Española 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco con una capa de salsa de fresa y una con trozos de melo cubierta con crema Inglesa; decorada con fresas, melocotones, uvas y coco deshidratado.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Choco Fiesta(**)(***)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍALA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta Choco Fiesta 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)(***)	\$ 50.000
Torta Choco Fiesta 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)(***)	\$ 82.000
Torta Choco Fiesta 1 libra (25 - 30 porciones)(**)(***)	\$ 127.000
Torta Choco Fiesta 1 1/2 libras (40-50 porciones) (**)(***)	\$ 145.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Masa de chocolate humectada en crema de whisky, con crema de chocolate avellanas y nueces molidas, cubierta de mezcla de chocolates.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Lulo

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta de Lulo 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta de Lulo 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta de Lulo 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta de Lulo 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Combinación de bizcochuelo blanco y negro, con salsa y crema de lulo, cubierto con salsa de lulo. Decorada con fresas y apliques de chocolate.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Caramelo(**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta de Caramelo 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)	\$ 39.000
Torta de Caramelo 1/3 de libra (12 - 15 porciones)(**)	\$ 52.000
Torta de Caramelo 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)	\$ 64.000
Torta de Caramelo 1 libra (25 - 30 porciones)(**)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco con centro de uvas pasas en licor, cubierta con crema de caramelo y maní.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta De Maracuyá

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En estado**

Nombre del producto	Precio
Torta de Maracuyá 1/6 de libra (4 - 6 porciones)	\$ 26.000
Torta de Maracuyá 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta de Maracuyá 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta de Maracuyá 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta de Maracuyá 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco, con una capa de arequipe y una de chocolate, cubierta de crema y salsa de maracuyá; decorada con cerezas, líneas de chocolate y un aplique de chocolate negro.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Isabella (**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En estado**

Nombre del producto	Precio
Torta Isabella 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta Isabella 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Isabella 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo marmolizado, con mousse de chocolate y salsa de mora, cubierta de chocolate París; decorada con fresas, cerezas y un aplique de chocolate.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Valentina^(**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVIAR A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta Valentina 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Valentina 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco, mousse de chocolate con crocante (almendra, nuece ajonjolí), mousse de vainilla con trocitos de melocotón, cubierta de choco decorado con cerezas, apliques de chocolate y pistacho.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Torta Frutos Rojos

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVIAR A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio
Torta Frutos Rojos 1/6 de libra (4 - 6 porciones)	\$ 26.000
Torta Frutos Rojos 1/4 de libra (8 - 10 porciones)	\$ 39.000
Torta Frutos Rojos 1/3 de libra (12 - 15 porciones)	\$ 52.000
Torta Frutos Rojos 1/2 libra (15 - 20 porciones)	\$ 64.000
Torta Frutos Rojos 1 libra (25 - 30 porciones)	\$ 75.000
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500

AÑADIR A CARRITO

Bizcochuelo blanco humectado en las tres leches, crema de los frutos rojos, cubierta de crema mediterránea y decorado con fresa, ciruela, cereza, amaragraz, con chips de chocolate.

Fuente. <https://nicolukas.com>

- PONQUES



Ponqué Negro Especial (**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Negro Especial 1/4 de libra (8 - 10 porciones) (**)	\$ 41.000	0
Ponqué Negro Especial 1/2 libra (15 - 20 porciones) (**)	\$ 67.000	0
Ponqué Negro Especial 3/4 de libra (20 - 22 porciones) (**)	\$ 68.000	0
Ponqué Negro Especial 1 libra (25 - 30 porciones)(**)	\$ 81.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Tradicional fórmula de ponqué negro, con uvas y ciruelas pasas, maní y nueces molidas, breva y naranja confitada, conservado en vino tinto; decorado con una fina lámina australiana, un delicado adorno y cinta.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué Blanco Especial (**)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Blanco Especial 1/4 de libra (8 - 10 porciones) (**)	\$ 39.000	0
Ponqué Blanco Especial 1/2 libra (15 - 20 porciones) (**)	\$ 64.000	0
Ponqué Blanco Especial 3/4 de libra (20 - 22 porciones)(**)	\$ 65.000	0
Ponqué Blanco Especial 1 libra (25 - 30 porciones)(**)	\$ 72.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa blanca elaborado en mantequilla con breva y naranja, humectado con vino blanco. Decorado con una fina lámina australiana, un delicado adorno y cinta.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué De Ciruela ^(**)(***)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Ciruela 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)	\$ 41.000	0
Ponqué Ciruela 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)	\$ 67.000	0
Ponqué Ciruela 1 libra (25 - 30 porciones)(***)	\$ 81.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa negra elaborado en mantequilla con uvas y ciruelas pasas, conservado en vino tinto; cubierto en ciruelas pasas conservadas en vino tinto.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué Inglés ^(**)(***)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Inglés 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)	\$ 39.000	0
Ponqué Inglés 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)	\$ 64.000	0
Ponqué Inglés 1 libra (25 - 30 porciones)(**)(***)	\$ 72.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa blanca elaborado en mantequilla con trocitos de naranja, cerezas y uvas pasas, humectado en vino blanco; decorado con glaseado de limón y cerezas.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué Vainilla Infantil (**)(***)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Vainilla Infantil 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)(***)	\$ 59.000	0
Ponqué Vainilla Infantil 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)(***)	\$ 89.000	0
Ponqué Vainilla Infantil 3/4 de libra (20 - 22 porciones)(**)(***)	\$ 90.000	0
Ponqué Vainilla Infantil 1 libra (25 - 30 porciones)(**)(***)	\$ 97.000	0
Ponqué Vainilla Infantil 1 1/2 libras (40-50 porciones)(**)(***)	\$ 163.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa blanca con sabor a vainilla una suave capa de arequipe; cubiert con lámina australiana, dibujado con un motivo infantil y cinta decorativa.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué Vainilla Chips (**)(***)

Sea el primero en opinar sobre este producto

 AGREGAR PARA COMPARAR
  ENVÍA A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué Vainilla Chips 1/4 de libra (8 - 10 porciones)(**)(***)	\$ 59.000	0
Ponqué Vainilla chips 1/2 libra (15 - 20 porciones)(**)(***)	\$ 89.000	0
Ponqué Vainilla chips 3/4 de libra (20 - 22 porciones)(**)(***)	\$ 90.000	0
Ponqué Vainilla chips 1 libra (25 - 30 porciones)(**)(***)	\$ 97.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa blanca con sabor a vainilla y chips de chocolate, humectado con las tres leches, cubierto con crema de leche; dibujado con un motivo infantil y grageas de colores.

Fuente. <https://nicolukas.com>



Ponqué De Ciruela Tarro Metálico ()**

Sea el primero en opinar sobre este producto

AGREGAR PARA COMPARAR ENVÍ A UN AMIGO

Availability: **En existencia**

Nombre del producto	Precio	CANT.
Ponqué de Ciruela 1/4 de libra (8 - 10 porciones) Tarro Metálico (**)	\$ 45.000	0
Velas Espirales (Set de diez (10) velas mágicas en forma de espiral)	\$ 5.500	0
Coca-Cola (2.5 Litros)	\$ 6.500	0

AÑADIR A CARRITO

Ponqué de masa negra elaborado en mantequilla con uvas y ciruelas pasas, conservado en vino tinto; cubierto en ciruelas pasas conservadas en vino tinto.

Los productos marcados con (**) deben solicitarse con cuatro (4) días de antelación a la fecha de entrega.

Fuente. <https://nicolukas.com>

1.3. HAPPY TORTAS (Happy tortas, 2018)

Pastelería líder de la sabana y de Bogotá, con sedes en Suba, Zipaquirá, Villas de Granada, Chía, Suba Rincón, Cota, Álamos, Facatativá, Casa Blanca, Cajicá, Fontibón, Funza y Madrid.

La dirección de la pastelería Happy Tortas en Chía es: Carrera 12 # 10 – 27; esta sería nuestra mayor competencia ya que es muy reconocida y está ubicada cerca de la fundación donde vamos a realizar el proyecto, esta empresa ofrece Cupcakes, Tortas, Ponqués y otros productos que se muestran a continuación.

Tortas



Vainilla, chocolate, naranja
ponqué negro.

Muffins



Amapola, chocochips, naranja,
mora, queso, almendra.

Hojaldres



Pastel de pollo, pastel de carne,
palito de queso, croissant, mini pastel gloria.

Cupcakes



Naranja con arequipe y chocolate con mora

Porciones



3 Leches, tiramisú, amaretto,
selva negra, naranja.

Empaques



Latas, cajas y domos

Brownies y Mantecadas



"UN DETALLE IDEAL"

Galletas



Chips de chocolate, avena, maní, alfajores.

Fuente. happytortas.com

A continuación, se muestran las diferentes tortas con sus respectivos precios; aunque cabe destacar que cuentan con el servicio de tortas personalizadas.

Tiramisu



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

tiramisu

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa negra rellena de salsa de tiramisú, remojada con licor de tiramisú. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio

Fuente. happytortas.com

Frutos Rojos



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

frutos

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca, relleno y remojada con jugo de frutos rojos. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio

Fuente. happytortas.com

Melocotón



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Melocotón

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca, relleno y remojada con jugo de melocotón. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio

Fuente. happytortas.com

Guanábana



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Guanábana

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca, con relleno y mojada con jugo de guanábana. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

Maracuyá



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Maracuyá

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca, con relleno y mojada con jugo de maracuyá . Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

Chocoway



COP\$ 68,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Chocoway

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa de chocolate con relleno de arequipe y maní. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 59 Happy Torts

Selva Negra



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Selva Negra

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda negra, rellena con salsa de fresa y mojada con jugo de fresa. Tiene una consistencia blanda y esponjosa.

Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio sólo en Bogotá.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 60 Happy Tortas

Tres Leches



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Tres Leches

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa Húmeda blanca, con relleno y remojo de 3 leches (Leche, crema de leche y leche condensada). Tiene una consistencia blanda y esponjosa.

Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio sólo en Bogotá.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 61 Happy Tortas

Lulo



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Lulo

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

\r\n

Sabor:Sabor:Masa húmeda blanca, con relleno y mojada con jugo de lulo . Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 62 Happy Tortas

Mocafé



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Mocafé

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

SABor:Masa húmeda blanca, relleno de salsa de chocolate, arequipe y mani remojada con café. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio sólo en Bogotá.

Fuente. Happytortas.com

Ilustración 63 Happy Tortas

Amareto



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Amareto

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca y negra mojada en amareto. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio sólo en Bogotá.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 64 Happy Tortas

Mora



COP\$ 72,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Mora

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa Sabor: Masa húmeda blanca, con relleno y mojada con jugo de mora. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 65 Happy Tortas

Torta Helado



COP\$ 8,500 unidad

Cantidad

1

Comprar

Torta Helado

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: 3 capas de masa húmeda(chiffón) de vainilla con 2 capas de helado y 2 sabores. Su decoración de colores es estándar, no aplica para decoraciones especiales (paisajes, dibujos pintados, especiales de revista). Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio sólo en Bogotá.

Fuente. happytortas.com

Ilustración 66 Happy Tortas

Chispita



COP\$ 12,000 unidad

Cantidad

1

Comprar

Chispita

Al realizar tu pedido nuestros asesores se pondrán en contacto contigo para organizar la orden de tu torta whats app 3214782170

Sabor: Masa húmeda blanca, mojada en 3 leches con relleno de arequipe. Tiene una consistencia blanda y esponjosa. Tamaños: 30 porciones costo incluye domicilio.

Fuente. happytortas.com

2.6 ESTRATEGIAS DE MERCADEO

2.6.1 ESTRATEGIA DE PRODUCTO O SERVICIO

"AMO CAKES & CUPCAKES"

- El cliente recibirá un producto fresco.
- Podrá diseñar y elegir los diferentes sabores del producto.
- En la zona centro de Chía se realizará los domicilios de forma gratuita.
- Promociones y descuentos al por mayor, dependiendo la cantidad comprada.

2.6.2 ESTRATEGIA DE PRECIO

Para determinar el precio de cada producto se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos: Precio del mercado, Precio Psicológico, Costos de producción y Precio por Rentabilidad. los cuales se evaluaron para asegurarse que los precios establecidos no sobrepasarán el precio de la competencia y los clientes estuvieran dispuestos a pagar.

Precio del Mercado

Empresa	PRECIO DE MERCADO				
	Cupcakes	Torta 10	Torta 15	Torta 20	Torta 25
NICOLUKAS	\$ -	\$ 43.000,00	\$ 70.000,00	\$ 70.000,00	\$82.000,00
PASTELRIA FRANCESA	\$ -	\$ 25.000,00	\$ 32.000,00	\$ 37.000,00	\$45.000,00
HAPPY TORTAS	\$ 4.000,00	\$ 27.000,00	\$ 35.000,00	\$ 50.000,00	\$81.500,00
PROMEDIO	\$ 4.000,00	\$ 31.666,67	\$ 45.666,67	\$ 52.333,33	\$69.500,00

Fuente. Elaboración Propia

Precio del Psicológico

El precio psicológico se basó en el precio de referencia, es decir, los precios que los clientes llevan en la mente a partir de los recuerdos de precios anteriores o de la observación de los precios actuales.

También como precios psicológicos se pueden utilizar los que terminan en centavos del .999 o .555, ya que de esta manera psicológicamente el cerebro humano lo relaciona como una reducción al precio. (marketeroslatam, s.f.)

PRECIO PSICOLOGICO				
Cupcakes	Torta 10	Torta 15	Torta 20	Torta 25
\$ 3.999,00	\$ 45.999,00	\$ 55.999,00	\$ 65.999,00	\$75.999,00

Fuente. Elaboración Propia

A continuación, se muestran los costos de producción para cada uno de los productos que se van a ofrecer

	muffins	muffins con relleno	muffins con relleno y Chantilly	Cupcakes crema de Chantilly Unid	Cupcakes Patillaje Unid	Torta 8 Pastillaje	Torta 10 Pastillaje	Torta 10 Chantilly
COSTOS FIJOS								
Arriendo	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
TOTAL	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
COSTOS VARIABLES								
Mat. Prima	\$ 323,12	\$ 391,87	\$ 487,87	\$ 419,12	\$ 890,12	\$ 4.126,30	\$ 10.626,30	\$ 6.861,30
Insumos	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 1.000,00	\$ 1.300,00	\$ 1.300,00
Mano de Obra	\$ 226,05	\$ 226,05	\$ 271,27	\$ 271,27	\$ 271,27	\$ 2.305,75	\$ 6.022,08	\$ 6.022,08
TOTAL	\$ 664,17	\$ 732,92	\$ 874,13	\$ 805,38	\$ 1.276,38	\$ 7.432,05	\$ 17.948,38	\$ 14.183,38
COSTOS INDIRECTOS								
Gastos por Servicios	\$ 3,22	\$ 3,22	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 28,33	\$ 74,00	\$ 74,00
TOTAL	\$ 3,22	\$ 3,22	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 28,33	\$ 74,00	\$ 74,00
COSTO TOTAL	\$ 763,39	\$ 832,14	\$ 973,47	\$ 904,72	\$ 1.375,72	\$ 7.556,39	\$ 18.118,38	\$ 14.353,38

Fuente. Elaboración Propia

	Torta 15 Pastillaje	Torta 15 Chantilly	Torta 20 Pastillaje	Torta 20 Chantilly	Torta 25 Pastillaje	Torta 25 Chantilly	Torta 40 Chantilly	Torta 40 pastillaje	Torta 50 Chantilly
COSTOS FIJOS									
Arriendo	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
TOTAL	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
COSTOS VARIABLES									
Mat. Prima	\$ 14.752,80	\$ 10.057,80	\$ 18.136,80	\$ 12.511,80	\$ 21.343,47	\$ 14.788,47	\$ 25.023,60	\$ 36.273,60	\$ 29.576,93
Insumos	\$ 1.450,00	\$ 1.450,00	\$ 2.100,00	\$ 2.100,00	\$ 2.550,00	\$ 2.550,00	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00	\$ 5.100,00
Mano de Obra	\$ 6.835,88	\$ 6.835,88	\$ 8.463,47	\$ 8.463,47	\$ 9.819,79	\$ 9.819,79	\$ 8.463,47	\$ 8.463,47	\$ 9.819,79
TOTAL	\$ 23.038,68	\$ 18.343,68	\$ 28.700,27	\$ 23.075,27	\$ 33.713,26	\$ 27.158,26	\$ 37.687,07	\$ 48.937,07	\$ 44.496,73
COSTOS INDIRECTOS									
Gastos por Servicios	\$ 84,00	\$ 84,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67	\$ 120,67	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67
TOTAL	\$ 84,00	\$ 84,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67	\$ 120,67	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67
COSTO TOTAL	\$ 23.218,68	\$ 18.523,68	\$ 28.900,27	\$ 23.275,27	\$ 33.929,93	\$ 27.374,93	\$ 37.887,07	\$ 49.137,07	\$ 44.713,39

1.1.1.1. Precio por Rentabilidad

La rentabilidad que se espera obtener es de un 60% por cada uno de los productos:

PRECIO							
60%	muffins	muffins con relleno	muffins con relleno y Chantilly	Cupcakes crema de Chantilly Unid	Cupcakes Patillaje Unid	Torta 10 Pastillaje	Torta 10 Chantilly
PRECIO =COSTO/(1-%RENT)	\$ 1.908,48	\$ 2.080,36	\$ 2.433,66	\$ 2.261,79	\$ 3.439,29	\$ 45.295,96	\$ 35.883,46
							POR UNIDAD

PRECIO									
60%	Torta 15 Pastillaje	Torta 15 Chantilly	Torta 20 Pastillaje	Torta 20 Chantilly	Torta 25 Pastillaje	Torta 25 Chantilly	Torta 40 Chantilly	Torta 40 pastillaje	Torta 50 Chantilly
PRECIO =COSTO/(1-%RENT)	\$ 58.046,70	\$ 46.309,20	\$ 72.250,67	\$ 58.188,17	\$ 84.824,82	\$ 68.437,32	\$ 94.717,67	\$ 122.842,67	\$ 111.783,48
									POR UNIDAD

Fuente. Elaboración Propia

2.6.3. ESTRATEGIA DE DISTRIBUCIÓN (PLAZA)

1. Amo Cakes & Cupcakes utilizará en primera instancia los medios virtuales (Facebook y WhatsApp), para dar a conocer los productos que se van ofrecer como lo son Tortas y Cupcakes; además se utilizaran estos medios para comunicarse con el cliente y concretar los pedidos.
2. Se tendrá el servicio de venta directa dentro de la Fundación Transformar.
3. Los productos se distribuirán por medio de domicilio y entrega personal.

4. El producto se realiza de acuerdo con el pedido, mínimo debe ser pedido con dos días de anticipación.

2.6.4 ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN

- **Captar Clientes por Redes sociales:** Nuestro principal canal de publicidad y ventas será Facebook, por este medio daremos a conocer nuestros productos y promociones captando nuevos clientes.
- **Servicios Adicionales Gratuitos:** Se ofrecerá servicio a domicilio gratuito en la zona centro de Chía.
- **Degustaciones:** Se elaborarán Mini Cupcakes, los cuales se entregarán en el parque Santander y Parque Ospina del Municipio Chía.
- **Trato personalizado:** Los productos se elaborarán de acuerdo con el gusto de cada cliente.
- **Cupón:** Junto con una degustación se entregará una tarjeta publicitaria, la cual le otorgará al cliente un descuento del 5 % en Cupcakes y un 10 % en Tortas.

3. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN

3.1 Localización del negocio

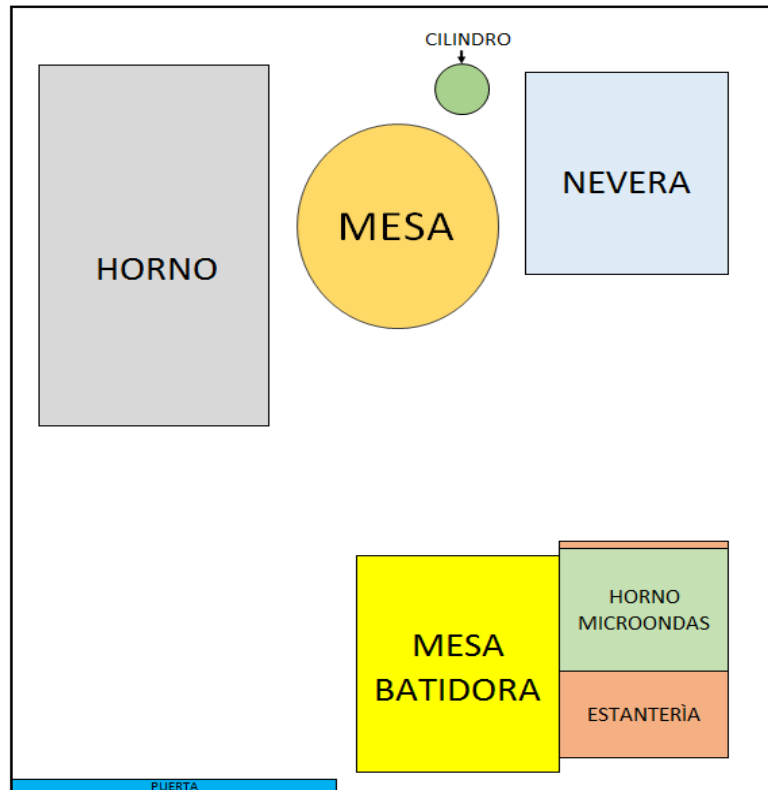
Amo Cakes & Cupcakes está ubicado en la dirección CARRERA 11 # 15-31 en el área urbana de Chía Cundinamarca en las instalaciones de la Fundación Transformar.



Fuente. <http://chiacolombia.blogspot.com/2014/10/sitios-de-interes.html>

3.2 Distribución del local (área de trabajo).

Amo Cakes & Cupcakes tiene su área de producción dentro de la Fundación Transformar con un espacio muy limitado para la producción de Tortas y Cupcakes, como se puede observar en el Layout.



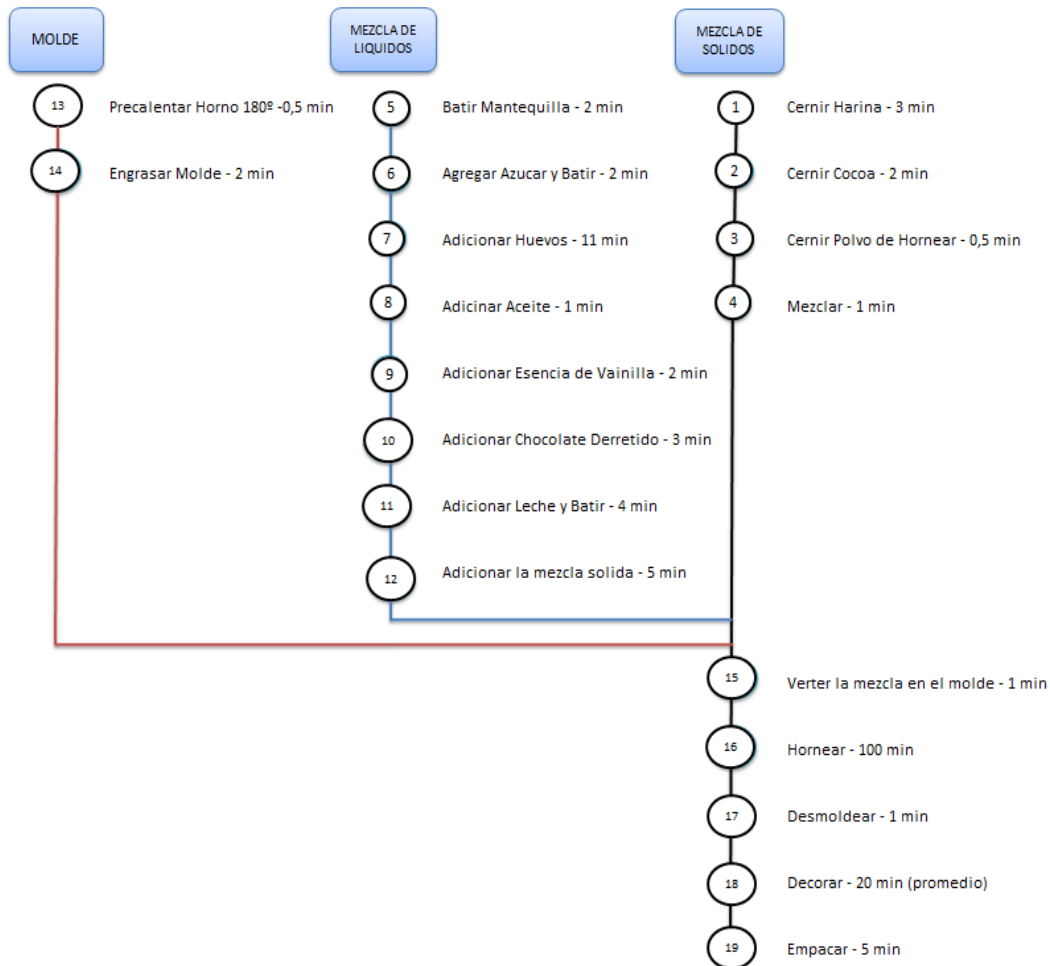
Fuente. Elaboración Propia

	ANCHO	LARGO	RADIO	UNIDADES
ÀREA DE PRODUCCIÒN	228	218	-	CM
HORNO	100	68	-	CM
MESA	-	-	30	CM
CILINDRO	-	-	15	CM
NEVERA	60	56	-	CM
ESTANTERÀ	60	50	-	CM
HORNO MICROONDAS	50	34	-	CM
MESA BATIDORAS	60	60	-	CM
PUERTA	96	-	-	CM

Fuente. Elaboración Propia

3.3 DIAGRAMA DE OPERACIONES.

- Diagrama de Procesos Tortas.



Fuente. Elaboración Propia

- Proceso de Producción Tortas

Parte I: Mezcla de Sólidos

Se deposita 1 libra de Harina en una coladera para cernir (así la harina queda sin grumos), luego de la misma manera se agrega la Cocoa (solo para Milky Way) y el polvo de hornear y se mezclan todos los ingredientes.

Parte II: Mezcla de Líquidos

En el recipiente de la batidora se agrega la Mantequilla, Azúcar, Huevos, Chocolate Derretido, Aceite, Leche y Esencia de Vainilla.

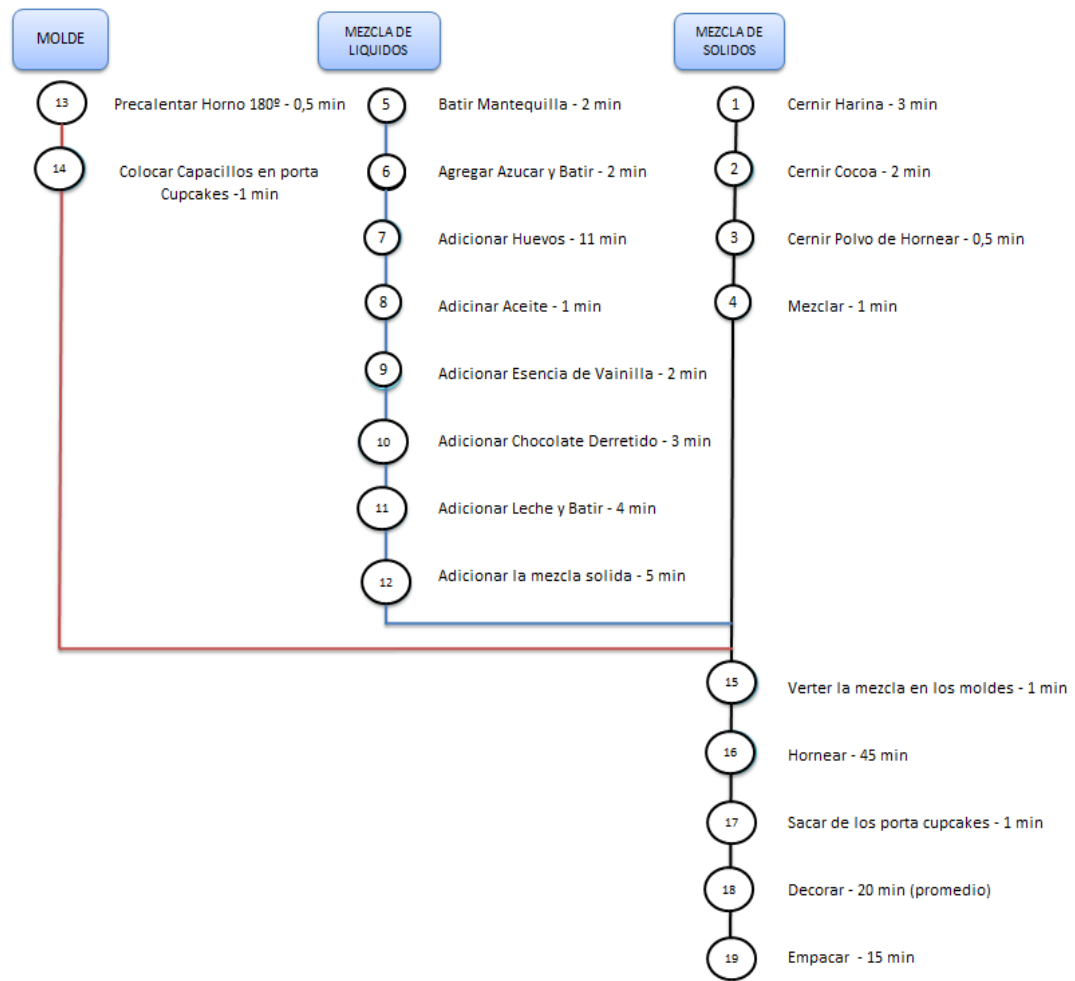
Parte III: Mezcla de Líquidos y Sólidos

En el recipiente donde se mezclaron los ingredientes líquidos, se va agregando gradualmente la mezcla de los ingredientes sólidos, hasta obtener la textura deseada y homogénea.

Parte IV: Molde y Horno

Mientras se deja reposar la mezcla, se precalienta el horno y se engrasa el molde con mantequilla y se le agrega suficiente harina para que no se adhiera al molde.

- Diagrama de Procesos Cupcakes



Fuente. Elaboración Propia

- Proceso de Producción Cupcakes

Parte I: Mezcla de Sólidos

Se deposita 1 libra de Harina en una coladera para cernir (así la harina queda sin grumos), luego de la misma manera se agrega la Cocoa (solo para Milky Way) y el polvo de hornear y se mezclan todos los ingredientes.

Parte II: Mezcla de Líquidos

En el recipiente de la batidora se agrega la Mantequilla, Azúcar, Huevos, Chocolate Derretido, Aceite, Leche y Esencia de Vainilla.

Parte III: Mezcla de Líquidos y Sólidos

En el recipiente donde se mezclaron los ingredientes líquidos, se va agregando gradualmente la mezcla de los ingredientes sólidos, hasta obtener la textura deseada y homogénea.

Parte IV: Molde y Horno

Mientras se deja reposar la mezcla, se precalienta el horno y se alistan los moldes donde se ubican los capacillos donde se verter la mezcla.

3.4 Maquinaria y equipos

La maquinaria que se utiliza para la producción de tortas y cupcakes es la misma que se utiliza para dictar las clases prácticas del curso de Pastelería y Repostería; a continuación, se muestra la maquinaria con que se cuenta actualmente.

CANT	MAQUINARIA
1	Horno



1	Batidora manual
---	-----------------

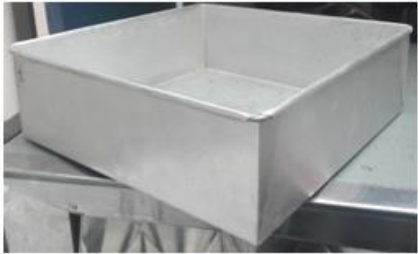


CANT	MAQUINARIA
1	Nevera



1	Gramera
---	---------



2	Batidora Industrial	1	Licuada
			
10	Moldes	1	Horno Microondas
			



3.5 Materias Primas

Las materias primas necesarias para la producción de Tortas y Cupcakes dependiendo su tamaño y cantidad son las siguientes:

- Tortas

DETALLE	PORCIONES				UNID
	10	15	20	25	
Huevos	3	6	6	8	unid
Azucar	80	100	120	200	gr
Leche	100	200	250	250	ml
Aceite	25	50	50	50	ml
Mantequilla	25	50	50	50	ml
Esencia de Vainilla	10	10	10	20	ml
Harina de Trigo	150	200	350	500	gr
Cocoa	50	50	90	90	gr
Barra de Chocolate	200	200	250	250	gr
Polvo de hornear	9	14	19	24	gr

- Cupcakes

Para la elaboración de 24 Cupcakes se requiere los siguientes ingredientes.

CANT	UNID	DETALLE
6	unid	Huevos
120	gr	Azucar
250	ml	Leche
100	ml	Aceite
100	ml	Mantequilla
10	ml	Esencia de Vainilla
250	gr	Harina de Trigo
9	gr	Polvo de hornear
250	gr	Barra de Chocolate

Fuente. Elaboración Propia

4. ESTUDIO ECONÓMICO

A Continuación, se presentan los costos de producción de Tortas y cupcakes como lo son mano de obra, materias primas y servicios, y a partir de esto se determinaron los precios de venta cumpliendo con la rentabilidad deseada por los directivos de la fundación la cual es del 60%.

-TORTAS

		Pastillaje			
		10	15	20	25
UNID	DETALLE				
unid	Huevos	\$760	\$1.520	\$1.520	\$2.027
gr	Azucar	\$392	\$490	\$588	\$980
ml	Leche	\$160	\$320	\$400	\$400
ml	Aceite	\$93	\$185	\$185	\$185
gr	Mantequilla	\$1.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000
ml	Esencia de Vainilla	\$112	\$112	\$112	\$224
gr	Harina de Trigo	\$270	\$360	\$630	\$900
gr	Pastillaje	\$4.725	\$6.615	\$8.505	\$10.395
gr	Cocoa	\$450	\$450	\$810	\$810
gr	Barra de Cholate	\$2.600	\$2.600	\$3.250	\$3.250
gr	Polvo de hornear	\$65	\$101	\$137	\$173
		\$ 10.626,30	\$ 14.752,80	\$ 18.136,80	\$ 21.343,47

		CHANTILLY			
		10	15	20	25
UNID	DETALLE				
unid	Huevos	\$760	\$1.520	\$1.520	\$2.027
gr	Azucar	\$392	\$490	\$588	\$980
ml	Leche	\$160	\$320	\$400	\$400
ml	Aceite	\$93	\$185	\$185	\$185
gr	Mantequilla	\$1.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000
ml	Esencia de Vainilla	\$112	\$112	\$112	\$224
gr	Harina de Trigo	\$270	\$360	\$630	\$900
gr	Chantilly	\$960	\$1.920	\$2.880	\$3.840
gr	Cocoa	\$450	\$450	\$810	\$810
gr	Barra de Cholate	\$2.600	\$2.600	\$3.250	\$3.250
gr	Polvo de hornear	\$65	\$101	\$137	\$173
		\$ 6.861,30	\$ 10.057,80	\$ 12.511,80	\$ 14.788,47

PORCIONES	LUZ	AGUA	GAS	TOTAL SERVICIOS
8	5,706018519	2,95	19,67592593	\$ 28,33
10	14,90277778	7,71	51,38888889	\$ 74,00
15	16,91666667	8,75	58,33333333	\$ 84,00
20	20,94444444	10,83	72,22222222	\$ 104,00
25	24,30092593	12,57	83,7962963	\$ 120,67

EMPAQUES:

DETALLE	10	15	20	25	UNID
Base de Icopor	\$ 100,00	\$ 150,00	\$ 300,00	\$ 450,00	unid
Domo	\$ 1.200,00	\$ 1.300,00	\$ 1.800,00	\$ 2.100,00	unid
	\$ 1.300,00	\$ 1.450,00	\$ 2.100,00	\$ 2.550,00	

T. PRODUCCIÓN

PORCIONES	MEZCLA DE SOLIDOS / LIQUIDOS	TIEMPO HORNO	DECORACIÓN PASTILLAJE	DECORACIÓN CHANTILLY	MIN	MANO DE OBRA	MOLDE	Desmoldear	Empacar
8	15	20	5		42,5	2.305,75	1	0,5	1
10	36,5	45	20	15	111	6.022,08	3,5	1	5
15	36,5	55	25	20	126	6.835,88	3,5	1	5
20	36,5	80	30	25	156	8.463,47	3,5	1	5
25	36,5	100	35	30	181	9.819,79	3,5	1	5

CUPCAKES

Total Producción:	24	unid		
	4	BANDEJAS	C/U	6

Pastillaje			
CANT	UNID	DETALLE	costo
6	unid	Huevos	\$ 1.520,00
120	gr	Azucar	\$ 588,00
250	ml	Leche	\$ 400,00
100	ml	Aceite	\$ 370,00
250	gr	Mantequilla	\$ 1.000,00
10	ml	Esencia de Vainilla	\$ 112,00
250	gr	Harina de Trigo	\$ 450,00
9	gr	Polvo de hornear	\$ 64,80
720	gr	Pastillaje	\$ 13.608,00
250	gr	Barra de Chocolate	\$ 3.250,00
			\$ 21.362,80
			\$ 890,12

Chantilly			
CANT	UNID	DETALLE	costo
6	unid	Huevos	\$ 1.520,00
120	gr	Azucar	\$ 588,00
250	ml	Leche	\$ 400,00
100	ml	Aceite	\$ 370,00
250	gr	Mantequilla	\$ 1.000,00
10	ml	Esencia de Vainilla	\$ 112,00
250	gr	Harina de Trigo	\$ 450,00
9	gr	Polvo de hornear	\$ 64,80
240	ml	Chantilly	\$ 2.304,00
250	gr	Barra de Chocolate	\$ 3.250,00
			\$10.058,80
			\$ 419,12

T. PRODUCCIÓN:

	TIEMPO	UNID	DETALLE
36,5	6,5	min	Mezcla de SOLIDOS
	30	min	Mezcla de LIQUIDOS
	2,5	min	MOLDE
	45	min	Hornear
	1	min	Desmoldear
	20	min	Decoración
	15	min	Empacar
	120	min	

6.510,36	MANO DE OBRA 24 CUPCAKES
271,27	MANO DE OBRA 1 CUPCAKES

SALARIO MINIMO \$ 781.242,00
HORA ORDINARIA \$ 3.255,18

16,11111111	COSTO LUZ
0,6712962963	COSTO LUZ 1 CUPCAKE
8,33	AGUA 24 CUPCAKES
0,35	AGUA 1 CUPCAKES
55,55555556	GAS 24 CUPCAKES
2,314814815	GAS 1 CUPCAKES
3,33	TOTAL SERVICIOS 1 CUPCAKE

COSTOS Y PRECIO DE VENTA

	muffins	muffins con relleno	muffins con relleno y Chantilly	Cupcakes crema de Chantilly Unid	Cupcakes Patillaje Unid	Torta 8 Pastillaje	Torta 10 Pastillaje	Torta 10 Chantilly
COSTOS FIJOS								
Arriendo	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
TOTAL	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
COSTOS VARIABLES								
Mat. Prima	\$ 323,12	\$ 391,87	\$ 487,87	\$ 419,12	\$ 890,12	\$ 4.126,30	\$ 10.626,30	\$ 6.861,30
Insumos	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 115,00	\$ 1.000,00	\$ 1.300,00	\$ 1.300,00
Mano de Obra	\$ 226,05	\$ 226,05	\$ 271,27	\$ 271,27	\$ 271,27	\$ 2.305,75	\$ 6.022,08	\$ 6.022,08
TOTAL	\$ 664,17	\$ 732,92	\$ 874,13	\$ 805,38	\$ 1.276,38	\$ 7.432,05	\$ 17.948,38	\$ 14.183,38
COSTOS INDIRECTOS								
Gastos por Servicios	\$ 3,22	\$ 3,22	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 28,33	\$ 74,00	\$ 74,00
TOTAL	\$ 3,22	\$ 3,22	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 3,33	\$ 28,33	\$ 74,00	\$ 74,00
COSTO TOTAL	\$ 763,39	\$ 832,14	\$ 973,47	\$ 904,72	\$ 1.375,72	\$ 7.556,39	\$ 18.118,38	\$ 14.353,38
PRECIO								
60%	muffins	muffins con relleno	muffins con relleno y Chantilly	Cupcakes crema de Chantilly Unid	Cupcakes Patillaje Unid	Torta 10 Pastillaje	Torta 10 Chantilly	
PRECIO =COSTO/(1-%RENT)	\$ 1.908,48	\$ 2.080,36	\$ 2.433,66	\$ 2.261,79	\$ 3.439,29	\$ 45.295,96	\$ 35.883,46	POR UNIDAD

	Torta 15 Pastillaje	Torta 15 Chantilly	Torta 20 Pastillaje	Torta 20 Chantilly	Torta 25 Pastillaje	Torta 25 Chantilly	Torta 40 Chantilly	Torta 40 pastillaje	Torta 50 Chantilly
COSTOS FIJOS									
Arriendo	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
TOTAL	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00	\$ 96,00
COSTOS VARIABLES									
Mat. Prima	\$ 14.752,80	\$ 10.057,80	\$ 18.136,80	\$ 12.511,80	\$ 21.343,47	\$ 14.788,47	\$ 25.023,60	\$ 36.273,60	\$ 29.576,93
Insumos	\$ 1.450,00	\$ 1.450,00	\$ 2.100,00	\$ 2.100,00	\$ 2.550,00	\$ 2.550,00	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00	\$ 5.100,00
Mano de Obra	\$ 6.835,88	\$ 6.835,88	\$ 8.463,47	\$ 8.463,47	\$ 9.819,79	\$ 9.819,79	\$ 8.463,47	\$ 8.463,47	\$ 9.819,79
TOTAL	\$ 23.038,68	\$ 18.343,68	\$ 28.700,27	\$ 23.075,27	\$ 33.713,26	\$ 27.158,26	\$ 37.687,07	\$ 48.937,07	\$ 44.496,73
COSTOS INDIRECTOS									
Gastos por Servicios	\$ 84,00	\$ 84,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67	\$ 120,67	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67
TOTAL	\$ 84,00	\$ 84,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67	\$ 120,67	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 120,67
COSTO TOTAL	\$ 23.218,68	\$ 18.523,68	\$ 28.900,27	\$ 23.275,27	\$ 33.929,93	\$ 27.374,93	\$ 37.887,07	\$ 49.137,07	\$ 44.713,39
PRECIO									
60%	Torta 15 Pastillaje	Torta 15 Chantilly	Torta 20 Pastillaje	Torta 20 Chantilly	Torta 25 Pastillaje	Torta 25 Chantilly	Torta 40 Chantilly	Torta 40 pastillaje	Torta 50 Chantilly
PRECIO =COSTO/(1-(%RENT))	\$ 58.046,70	\$ 46.309,20	\$ 72.250,67	\$ 58.188,17	\$ 84.824,82	\$ 68.437,32	\$ 94.717,67	\$ 122.842,67	\$ 111.783,48
	POR UNIDAD								

- Proyección de Ventas

	MES	VENTAS
1	Septiembre	\$729.000
2	Octubre	\$169.000
3	Noviembre	\$214.000
4	Diciembre	\$1.751.000
5	Enero	\$1.493.500
6	Febrero	\$2.284.500
7	Marzo	\$2.924.250
8	Abril	\$3.191.000
9	Mayo	\$3.906.375

Para realizar las proyecciones de ventas se tomaron como referencia los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre, en los cuales ya se habían generado ingresos; hay que resaltar que en el mes de Diciembre se aumentaron las ventas por ser temporada alta y esto puede afectar el pronóstico de los siguientes meses, pero sin embargo se implementaran estrategias de publicidad y promoción para cumplir con las ventas proyectadas.

- **Punto de Equilibrio**

SEPTIEMBRE	
COSTOS FIJOS	\$72.000
MARGEN UTILIDAD	0,6
PUNTO DE EQUILIBRIO (\$)	\$120.000

Para calcular el punto de equilibrio se tomaron en cuenta los costos fijos del mes de septiembre los cuales corresponden al pago de arriendo del área de producción; los demás costos varían dependiendo la producción mensual.

Tras analizar el punto de equilibrio teniendo en cuenta nuestro costo fijo, en ningún mes se han generado pérdidas.