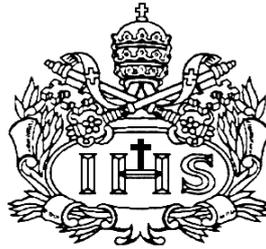


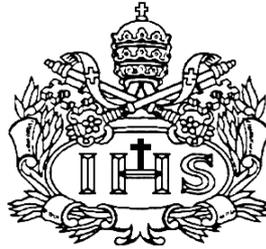
NAFFINS
Muffins & Cupcakes



ADRIANA MUTIS CURREA
ANDRÉS FORERO SIERRA

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
CARRERA DE DISEÑO INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C.
2010

NAFFINS
Muffins & Cupcakes



ADRIANA MUTIS CURREA
ANDRÉS FORERO SIERRA

Presentado para optar al título de Diseñador Industrial

DIRECTORES

NESTOR PARDO
ANDRÉS PAEZ

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
CARRERA DE DISEÑO INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C.
2010

3. NOTA DE ADVERTENCIA:

Artículo 23 de la Resolución No 13 de Julio de 1946

“La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis. Solo velará por qué no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica y por que las tesis no contengan ataques personales contra persona alguna, antes bien se vea en ella el anhelo de buscar la verdad y la justicia”

7. DEDICATORIA

Dedicamos cada día de estudio y de esfuerzo a nuestros padres quienes fueron ellos los que nos dieron la oportunidad de culminar esta etapa de nuestras vidas, ellos son: María Margarita Currea Chamás, Luis Eduardo Mutis Álvarez, Claudia María Sierra Ochoa y Andrés Forero Tascón. A nuestros hermanos quienes siempre nos apoyaron y nos guiaron, Alejandra Forero Sierra, Andrés Mutis Currea y Santiago Mutis Currea.

Este Trabajo de Grado realizado con dedicación y responsabilidad lo dedicamos a todos ustedes quienes hicieron parte de él con su amor, cariño, ayuda y apoyo.

MUCHAS GRACIAS

8. AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a las personas que hicieron parte de nuestro proyecto, a nuestros padres: María Margarita Currea Chamás, Luis Eduardo Mutis Álvarez, Claudia María Sierra Ochoa y Andrés Forero Tascón. A nuestros hermanos: Alejandra Forero Sierra, Andrés Mutis Currea y Santiago Mutis Currea. A familiares y amigos. A nuestros asesores de proyecto: Néstor Pardo y Andrés Páez, a quienes durante la carrera además de guiarnos y formarnos como Diseñadores Industriales, fueron personas que marcaron nuestras vidas en la universidad: Carolina Leyva, Giovanni Ferroni, Gonzalo Gómez, Santiago Lloreda y Juan Carlos Avella.

A todos ustedes y a la Pontificia Universidad Javeriana, **MUCHAS GRACIAS.**

9. TABLA DE CONTENIDO

Índice

1. Nombre del Proyecto
2. Introducción
3. Planteamiento Conceptual
4. Concepto de Espacio
5. Tema del Proyecto
6. Planteamiento del Proyecto
7. Oportunidad de diseño en el Proyecto
8. Justificación del Proyecto
9. Límites
10. Alcances
11. Requerimientos
12. Determinantes
13. Condicionantes
14. Objetivos
 - 14.1 Objetivo General
 - 14.2 Objetivos Específicos
15. Propuesta Proyectual
 - 15.1 Desarrollo de la Propuesta Proyectual
 - 15.2 Ubicación del Local comercial
 - 15.3 Proceso productivo
 - 15.4 Análisis de costos

15.5 Gestión

16. Anexos

16.1 Tabla de competencia

16.2 Tabla de población

17. Fuentes de información

10. CUERPO DEL TEXTO

1. Nombre del Proyecto

“Naffins Muffins & Cupcakes”

2. Introducción

Actualmente existe una tendencia la cual está en vigencia en el mercado de la ciudad de Bogotá, es la relacionada con el reemplazo del panqué tradicional por los Cupcakes y Muffins en eventos sociales como cumpleaños, matrimonios, showers, grados o en fechas especiales como navidad, halloween, amor y amistad, u otros. Los Cupcakes y los Muffins son un tipo de tortas pequeñas con presentación individual, decoración animada o simplemente con crema de color, pastillaje y confitería sobre él. Son productos de especialidad donde el comprador adquiere las unidades que necesita, sin que se le presenten desperdicios o unidades sobrantes después de realizar el evento de su interés.

La tendencia en el consumo de los Cupcakes y de Muffins como productos novedosos para la sociedad localizada en Bogotá, se constituyó en la oportunidad para desarrollar el trabajo de grado proponiendo la creación de un negocio que en su operatividad lleve inmerso el concepto de diseño de experiencias vividas en el espacio físico (establecimiento comercial) y en la presentación de los productos, aprovechando el movimiento; además algo especial como es, la enseñanza para niños de la preparación de Muffins y Cupcakes, como evento lúdico.

Para llevar a cabo el proyecto se realizó una investigación para detectar quién vende los Cupcakes y los Muffins en Bogotá, dónde están localizados, qué variedad de productos ofrecen, cuáles son los precios, si los venden unitariamente o en cantidades específicas y cuántas. Se encontraron varias empresas que venden Muffins mediante establecimientos comerciales; ellos son Dunkin Donuts, Donut Factory, Santa Helena, Juan Valdez, Oma, Doña Dicha y Home Baked. Existe solamente una empresa donde venden Muffins y Cupcakes simultáneamente, es Home Baked. Todos ellos comercializan los productos mencionados en puntos de venta propios o en arrendamiento, pero no los ofrecen como producto principal sino son parte de otros artículos, incluso la infraestructura física no tiene algo de novedoso, pues no pasa de estanterías y mostradores tradicionales en todos ellos.

También se detectó que algunas de las empresas mencionadas comercializan los Cupcakes y los Muffins a través de las redes sociales facebook y twitter aprovechando las comunicaciones proporcionadas por la tecnología de internet. Fue interesante detectar cómo a las personas entrevistadas, les gusta “vivir experiencias” con los productos que compran conociéndolos más a fondo, estando más cerca de ellos, tocándolos y degustándolos; sin embargo, en la ciudad de Bogotá no tienen fácil acceso a este tipo de productos porque no hay conocimiento verdadero sobre ellos, así como tampoco sobre la gran variedad y la diversidad de presentaciones en

cuanto a sabores, decorados, en cuáles eventos y cuáles son los productos más indicados pueden ser consumidos en ellos. Tampoco tienen procesos de enseñanza-aprendizaje para los niños, como estrategia para lograr posicionar en la mente de ellos el factor lúdico que, propenda por mayores compras y mayor consumo de los productos objeto del proyecto en la empresa cuya razón social es “Naffins Muffins & Cupcakes”.

Se apreció que los Cupcakes y los Muffins son los productos que más llaman la atención de las personas especialmente a los niños, debido a su decoración, sus colores y su sabor dulce. De igual manera, se detectó que quienes compran los productos objeto del proyecto no tienen en cuenta a los niños en el momento de adquirirlos no solo en cuanto al tipo de producto, el sabor, la presentación, incluso la presentación del local donde los adquieren, sino en cuanto a la realización de actividades culinarias para que los niños aprendan a elaborarlos, pues al fin y al cabo, son ellos factor determinante de compra y consumo. Otro aspecto interesante considerado en el proyecto es que al existir un espacio físico agradable y diferente a los de la competencia, las compradores comprarán de inmediato, lo cual pasa por desapercibido cuando los compradores adquieren los productos a través de internet, pues ellos hacen su pedido con anterioridad y no tienen contacto físico, y menos visual, que le llame poderosamente la atención, por consiguiente que conozcan el local, su distribución física, su decoración especial, el sitio y las personas especializadas para enseñarle a los niños a fabricar los Cupcakes y los Muffins.

“Naffins Muffins & Cupcakes” será formalmente la razón social de la empresa. Ella se centrará en el diseño de experiencias vividas en un local comercial para la venta y consumo de Muffins y Cupcakes, en el cual se encuentran objetos estáticos y en movimiento, para que los diferentes tipos de usuarios o consumidores, disfruten de la compra o del proceso de aprendizaje en el caso de los niños. “Naffins Muffins & Cupcakes” será un negocio totalmente diferente a las de la competencia.

3. Planteamiento Conceptual

El Planteamiento Conceptual del trabajo de grado se centra en los términos claves: experiencia, creatividad, lúdica y movimiento. Éstos se definen enseguida.

3.1 EXPERIENCIA:

De acuerdo con la Real Academia Española de la Lengua, experiencia se describe como:

- “- Hecho de haber sentido, conocido o presenciado algo.
- Práctica prolongada que proporciona conocimiento o habilidad para hacer algo.
- Conocimiento de la vida adquirido por las circunstancias o situaciones vividas”.

“Naffins Muffins & Cupcakes”

* El factor estético de los objetos es el elemento fundamental para el Diseño de experiencias, dado que el ser humano valora todo lo que percibe.

* Los objetos cotidianos ayudarán a vivir experiencias y generarán más expectativas.

“Naffins Muffins & Cupcakes” le brindará al usuario la opción de oler, observar, tocar y consumir los productos de la empresa.

Habrán exhibidores de colores y con movimiento a través de los cuales, se entretendrá, aprenderá y divertirá al usuario. El mobiliario será compatible con la presentación física de los productos de Naffins Muffins & Cupcakes”

“EXPERIENCIA POR MEDIO DE LOS SENTIDOS”

A través de:

* Movimientos, colores, formas y figuras se “despertará la vista” del usuario.

* Control de aromas dentro del local se “despertará el olfato” en él.

* Objetos que le brindarán al usuario comodidad durante su permanencia en el local y así “despertar el tacto” en el usuario.

* Gran variedad de sabores y combinaciones de texturas, que “despertarán el sentido del gusto” en él.

3.2 MOVIMIENTO

En el proyecto, el movimiento será el factor interesante para la exhibición de Muffins y Cupcakes que, lo diferenciará de la competencia. Es el movimiento el factor que llamará la atención de las personas que pasen frente a las instalaciones de “Naffins Muffins & Cupcakes”. Dicho movimiento constante se fundamenta en un sistema eléctrico generador del movimiento de los productos, tanto dentro como fuera del local.

En la parte externa del local comercial se encontrará el letrero “Naffins Muffins & Cupcakes”, el cual también va a estar en constante movimiento. El local será un lugar donde siempre el movimiento será el factor diferencial respecto a la competencia, por las diferentes actividades que los usuarios podrán realizar dentro y fuera de él.

Según el contenido en [http://es.wikipedia.org/wiki/Movimiento_\(f%C3%ADsica\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Movimiento_(f%C3%ADsica)), el movimiento “es un fenómeno físico que se define como todo cambio de posición en el espacio que experimentan los cuerpos de un sistema con respecto a ellos mismos o a otro cuerpo que se toma como referencia. Todo cuerpo en movimiento describe una trayectoria.

3.3 CREATIVIDAD

La creatividad en “Naffins Muffins & Cupcakes” se reflejará en la actividad lúdica, evento culinario donde los niños prepararán los Muffins y los Cupcakes utilizando su imaginación y personalidad y así convertirlos en Cupcakes. Ésto se va a lograr con los implementos y materiales que en el local, se le dará a cada niño.

Según el contenido de la página web <http://www.psicología-positiva.com/creatividad.html>, el concepto creatividad se define como:

- “- La creatividad es la capacidad de crear, de producir cosas nuevas.
- Es la capacidad de un cerebro para llegar a conclusiones nuevas y resolver problemas en una forma original.
- La actividad creativa debe ser intencionada y apuntar a un objetivo.
- Creatividad es la producción de una idea, un concepto, una creación o un descubrimiento que es nuevo, original, útil y que satisface tanto a su creador como a otros durante algún periodo”.

3.4 LÚDICA

En “Naffins Muffins & Cupcakes” la lúdica se reflejará en:

- * Realización de actividades culinarias.
- *Aprendizaje a fondo sobre los Muffins y los Cupcakes.

De acuerdo con el contenido en <http://www.ludica.org/>, la lúdica “se refiere a la necesidad del ser humano, de comunicarse, de sentir, expresarse y producir en los seres humanos, una serie de emociones orientadas hacia el entretenimiento, la diversión, el esparcimiento, que nos llevan a gozar, reír, gritar e inclusive llorar. También la lúdica encierra una serie de actividades donde interactúan la creatividad, el placer, el gozo y el conocimiento”.

4. Concepto de Espacio

Por medio de los conceptos que se utilizarán para el diseño del espacio, se logrará la ambientación adecuada para que el usuario despierte sus sentidos y viva una experiencia dentro del establecimiento comercial.

4.1 La vista: a través de movimientos, colores, formas y figuras se despertará la atención del comprador.

4.2 El olfato: generará el control de aromas que harán parte de los Muffins y de los Cupcakes.

4.3 El tacto: existirán objetos que le brindarán al comprador comodidad, durante su permanencia en el local.

4.4 El gusto: la gran variedad de sabores y combinaciones de texturas, estimularán el sentido del gusto en el comprador.

5. Tema del Proyecto

Diseño fundamentado en el desarrollo de experiencias para un espacio comercial donde se venderán y consumirán Muffins y Cupcakes.

6. Planteamiento de Proyecto

El Proyecto plantea el desarrollo de experiencias dentro de un local comercial para venta y consumo de Muffins y Cupcakes. Esto se logrará por medio de objetos estáticos y en movimiento que se encuentran dentro del mismo, para que los diferentes tipos de usuarios, disfruten su consumo y permanencia en el establecimiento.

Dentro del espacio físico, se encontrarán líneas diferentes de productos, acompañamientos y entretenimiento para los compradores.

Para lograr que el comprador desarrolle experiencias en el establecimiento, es fundamental el diseño del espacio donde estará inmerso. Es importante resaltar algunos elementos que serán de suma importancia dentro de él, tales como: mobiliario, exhibición de productos, iluminación, imagen gráfica y distribución, además del movimiento en la exhibición de los productos.

Lo que se quiere lograr por medio del diseño, es marcar una diferencia en el mercado de los Muffins y de los Cupcakes en la ciudad de Bogotá, por medio del desarrollo de experiencias; por consiguiente, el diseño del espacio y las actividades que se propondrán serán únicos y diferentes en el mercado de los Muffins y de los Cupcakes. El segmento de mercado al cual se enfocará el proyecto, son personas que quieran y puedan comprar y/o consumir un producto saludable. El cliente tendrá la opción de escoger el contexto en el que se sienta cómodo para poder comprar y/o consumir los productos, e igualmente realizar otras actividades que “Naffins Muffins & Cupcakes” le proporcionará.

Es un espacio físico donde cada persona de acuerdo con sus necesidades, podrá consumir de manera agradable los productos que “Naffins Muffins & Cupcakes”, le ofrecerá.

7. Oportunidad de diseño en el Proyecto

El mercado de los Muffins y de los Cupcakes en Bogotá, es un mercado que todavía no está explotado. Por la investigación realizada, se evidenció que las personas no tienen claro cuál es la diferencia entre Muffins y Cupcakes. Otro aspecto es que en Bogotá únicamente existe un sitio que se dedica a la venta de estos productos. Se evidenció que en la ciudad hay varios locales comerciales donde los venden pero no son sus productos principales, pues se encontró que en ellos no solamente venden los productos objeto del proyecto, sino otros artículos como pan, tortas y postres.

Es importante reconocer que en Bogotá, existe la tendencia de celebrar eventos sociales donde los muffins y particularmente los cupcakes llamarán la atención de las personas que los realizan por la variedad en los colores y decoración. Esto se convertirá para los autores del proyecto, en oportunidad de negocios.

Respecto a los Muffins, se evidenció en el mercado de Bogotá la no venta de muffins integrales ni de muffins dietéticos, lo cual es de gran importancia tenerlo en cuenta para el Proyecto, por cuanto existen personas que no pueden consumir alimentos de masa blanca y personas que con problemas de diabetes*, tampoco lo pueden hacer. Además de lo mencionado, en los locales comerciales donde se venden los productos objeto del Proyecto, únicamente el usuario entra compra, consume y se va, pero no existe otro tipo de actividades para que el cliente permanezca más tiempo dentro del local y disfrute de esos otros beneficios que se le ofrecerán en el desarrollo del Proyecto.

Por lo anterior, es ahí donde está la oportunidad de intervenir en ese mercado y crear un negocio exclusivo para vender Muffins y Cupcakes naturales, saludables, en un espacio físico interesante, divertido y lograr que en él las personas desarrollen experiencias y se sientan cómodos disfrutando los productos de “Naffins Muffins & Cupcakes” .

Se podrá intervenir en:

- Diseño de experiencia
- Diseño de mobiliario
- Diseño de imagen corporativa
- Diseño de exhibición
- Diseño de actividades

*Anexo: Tabla de competencia

*Fuentes de información: Diabéticos

8. Justificación del Proyecto

Quienes se han formado profesionalmente como Diseñadores Industriales, y en el caso de los autores de este proyecto, se ha aprovechado la oportunidad de intervenir el mercado de los Muffins y de los Cupcakes, con base en la creación del negocio “Naffins Muffins & Cupcakes” con un establecimiento de venta al público, donde el concepto de diseño de experiencias vividas en él, la presentación de los productos novedosos y el aprovechando del movimiento para la exhibición de los productos, sea la oportunidad de satisfacer las necesidades del mercado de la ciudad de Bogotá, además de generar empleo y mostrar responsabilidad social proporcionando ayuda de capacitación y financiera, a una fundación sin ánimo de lucro, protectora de niñas vulnerables.

Desde el punto de vista del comprador y/o consumidor, lograr que él viva la experiencia desde el momento en el cual ingresa al establecimiento y comience a despertar sus sentidos por medio del diseño de objetos, listado de productos, interfaces y contextos, lúdica y procesos de aprendizaje para un segmento de mercado muy especial, el de los niños. Además crear movimiento con base en un sistema eléctrico para los exhibidores y el letrero del negocio, y así, lograr recordación de “Naffins Muffins & Cupcakes” en el usuario.

En el Proyecto se presentan tres contextos diferentes, tres perfiles de usuario y tres actividades a desarrollar. Lo anterior acompañado de mediadores, que en este caso son los objetos como: los sistemas de exhibición de productos, la imagen gráfica, el mobiliario, la iluminación, la decoración y los medios interactivos de entretenimiento.

La intervención del Diseñador Industrial es clave en este campo, pues para lograr la recordación de un producto, es necesario integrar al usuario en un contexto donde se relacione con objetos. Esto se reflejará en el Proyecto debido al espacio físico el cual no existe en Bogotá; es una idea de negocio única y exclusiva por desarrollar actividades lúdicas para niños; por utilizar tres contextos diferentes; y además, por disponer de un espacio físico interesante para que las personas vivan experiencias y conozcan más a fondo los Muffins y los Cupcakes. Lo anterior es lo que constituye la ventaja competitiva de “Naffins Muffins & Cupcakes”, por consiguiente, se diferencie de la competencia.

9. Límites del Proyecto

Los límites del Proyecto se establecen bajo los aspectos siguientes:

- Planteamiento del diseño del local comercial
- Desarrollo de ventas al detal
- Desarrollo de dos líneas de productos: Muffins y Cupcakes

- Planteamiento de la estrategia de venta para clubes, colegios, universidades, hospitales y empresas
- Desarrollo de la actividad lúdica y de aprendizaje para los niños
- Desarrollo del manual de la imagen corporativa
- Cálculo de costos
- Desarrollo de recetas
- Planteamiento del diseño de productos para eventos sociales
- Ubicación del local comercial en la localidad de Chapinero, barrio El Retiro.

10. Alcances del Proyecto

Los alcances del Proyecto incluyen todo lo relacionado con:

- Sistemas de exhibición
- Mobiliario
- Iluminación
- Entretenimiento
- Uniformes, moldes, porciones de ingredientes para la actividad infantil
- Objetos decoración para los Muffins y Cupcakes para eventos sociales

11. Requerimientos del Proyecto

Para el desarrollo del Proyecto es necesario tener en cuenta varios aspectos y lo que cada uno de ellos requiere. Estos son:

Producto:

- Se utilizará masa integral y masa blanca
- Clasificación de productos (Muffins regulares, Muffins integrales, Muffins dietéticos y Cupcakes)
- El Muffin se conservará entre 4 a 5 días en temperatura ambiente
- Manejo de diferentes rellenos como por ejemplo:
 - Coulis de frutas naturales como: fresa, manzana, maracuyá, mora, pera, kiwi, naranja, banano, limón, lulo, mandarina y guayaba.
 - Toppings como: pastillaje, chips de chocolate, choquis, crema de chantilli de colores, sprinkles, gomas, viruta de chocolate, sparkies y galletas.

Imagen:

- Nombre de la empresa fácil de pronunciar.
- La marca de los productos debe identificar el producto que se vende.
- Asociar la marca con el producto.
- La tipología de la marca es legible.
- El letrero del establecimiento

Espacio:

- Mobiliario y accesorios adecuados para que los compradores y/o consumidores, y particularmente los papás quienes lleven los niños, los esperen cómodamente mientras los pequeños terminan la actividad culinaria.
- Mobiliario y accesorios adecuados para que los niños realicen su actividad culinaria.
- Mobiliario y accesorios adecuados para las personas que ingresen al sitio a comprar y/o consumir uno o varios Muffins y Cupcakes.
- Sistemas de exhibición de los productos que se venden.
- Tabla de precios de los productos que se venden.
- Tabla de precios de los productos.
- Letrero del local.

Comunicación:

- Letrero del local
- Tabla de productos
- Tabla de precios
- Tarjetas comerciales
- Catálogo de productos
- Muffins con rellenos y masas
- Cupcakes con decoraciones

Usuario:

- El usuario interactúa con el espacio físico en el momento que ingresa al local y observa a su alrededor para tomar la decisión de comprar y/o consumir los productos.
- El niño interactúa con los productos desde el momento en el cual decide participar en la actividad culinaria.
- El usuario interactúa con los productos y el vendedor en el momento que selecciona y obtiene los productos de su interés.

Empaque:

- Es fabricado con material ecológico y compatible con el medio ambiente.
- Las dimensiones del empaque son acordes al tamaño de los Muffins y Cupcakes.
- Son para transportar en distancias cortas.

12. Determinantes del Proyecto

Los determinantes del Proyecto son los siguientes:

- El local debe tener una imagen gráfica para que el usuario lo identifique y lo recuerde.
- En el lugar debe existir comunicación hacia el usuario sobre las líneas de productos y acompañamientos que “Naffins Muffins & Cupcakes”, le ofrece.
- El diseño de los sistemas de exhibición para Muffins y Cupcakes.
- El diseño del mobiliario que, corresponda a la distribución de la planta en el local de “Naffins Muffins & Cupcakes”.
- El diseño de los moldes en aluminio, donde los niños van a hornear los Muffins.
- Los rellenos de los muffins y de los cupcakes deben ser salsas, de frutas naturales y de chocolate y arequipe.
- Los muffins y los cupcakes deben identificarse por categorías para que el usuario comprenda de una manera sencilla las líneas de producto que “Naffins Muffins & Cupcakes”, ofrece.
- El diseño y ambientación del espacio debe diferenciar las tres zonas.

13. Condicionantes legales y otros a tener en cuenta

El llevar a cabo el Proyecto, implica considerar algunos condicionantes legales como:

- Todo trabajador que manipule alimentos, debe tener el Certificado de Manipulación de Alimentos.
- El establecimiento debe cumplir con el DECRETO 3075 de 1997, donde se encuentra el reglamento exigido para vender alimentos.
- El espacio debe cumplir con las medidas ergonómicas de mobiliario, iluminación y almacenaje.

14. Objetivos del proyecto

El objetivo general y los específicos a lograr son:

14.1 Objetivo General:

Ocasionar en el usuario una experiencia por medio de elementos que despierten los sentidos desde el momento que ingresa al local, durante su estadía, compra y/o consumo de Muffins y Cupcakes.

14.2 Objetivos específicos:

- Plantear el contexto donde el usuario se sienta permanentemente en contacto con los Muffins y los Cupcakes.
- Diseñar los sistemas de exhibición de los productos que llamen la atención de las personas y propicien su ingreso y compra los Muffins y los Cupcakes. También la permanencia en las instalaciones en el caso de la actividad lúdica para los niños
 - Destacar y definir la actividad lúdica y de aprendizaje para los niños.
 - Diseñar el mobiliario ergonómico que se identifique con el establecimiento, los productos principales y la exhibición de los mismos, y los usuarios.
- Tener coherencia entre el diseño del espacio físico y la imagen gráfica del establecimiento.
- Generar en los usuarios la vivencia de experiencias para que recuerden el negocio, los productos, la lúdica y el aprendizaje, y así, compren y recompen.
- Identificar las líneas de productos claves del negocio y los acompañamientos, de manera que, el usuario comprenda fácilmente el producto que desea consumir y utilizar en eventos sociales.
- Diseñar de manera creativa la presentación de los Muffins y Cupcakes, para eventos sociales especiales.

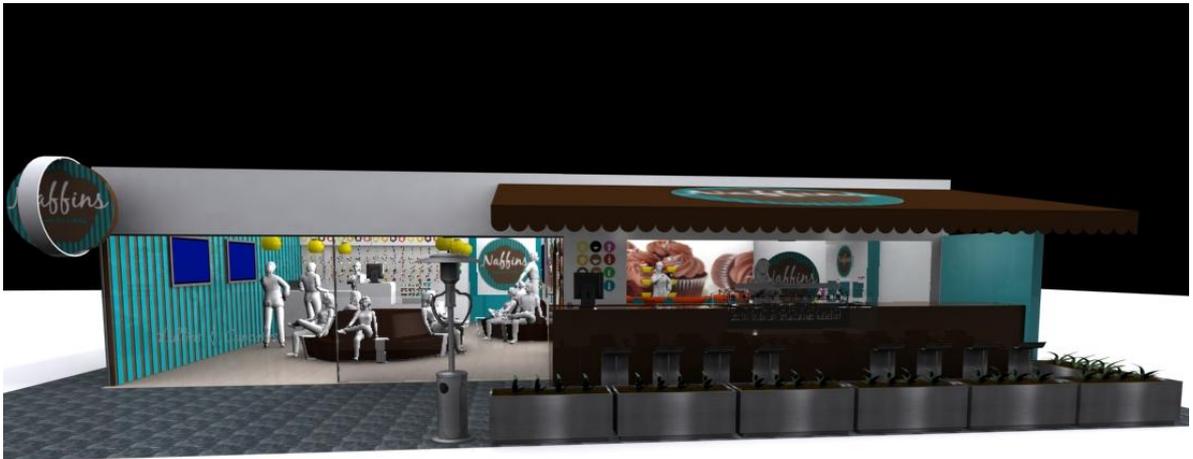
15. Propuesta Proyectual

La Propuesta Proyectual se presentará con base en el diseño del espacio comercial para la venta de muffins y cupcakes, donde el usuario vivirá la experiencia por la presentación de los productos y de los objetos que los ambientarán de manera creativa y de manera diferente a los de la competencia, aprovechando el movimiento soportado en un sistema eléctrico. Para esto se identificarán las tres zonas que conformarán la planta física, de acuerdo con los tres perfiles de usuarios, así:



Muffins & Cupcakes

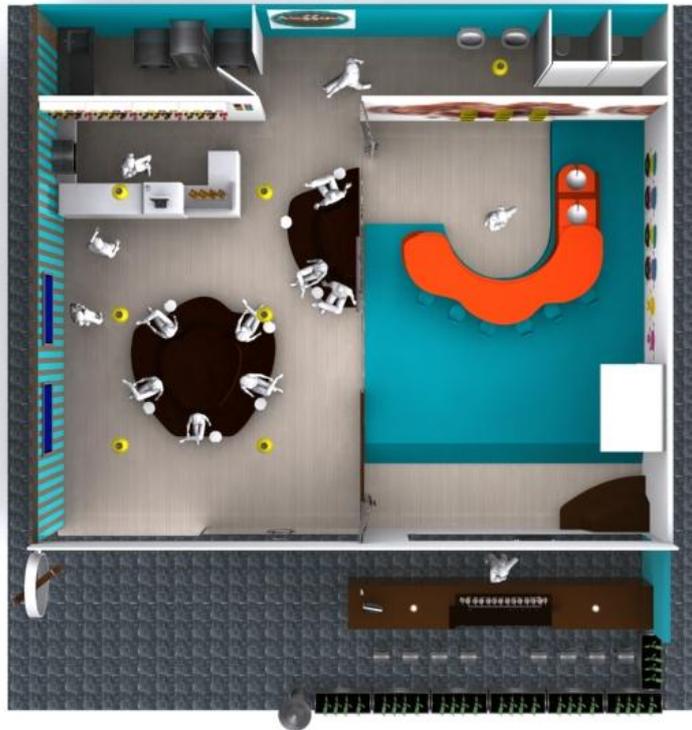
Vista del local comercial desde el exterior de “Naffins Muffins & Cupcakes”



Vista del local comercial desde el exterior de “Naffins Muffins & Cupcakes”



Vista de la planta del local comercial de “Naffins Muffins & Cupcakes”



El establecimiento contará con servicio de cocina únicamente para el uso del personal de “Naffins Muffins & Cupcakes”. Las instalaciones contarán con servicio de baños para clientes, uno para hombres y niños y otro para mujeres y niñas. También tendrá dos puntos de pago. La empresa le ofrecerá al cliente diferentes alternativas relacionadas con los Muffins y Cupcakes y así aprovecharlos en los diferentes tipos de eventos sociales como: cumpleaños, matrimonios, grados, showers, bautizos, primeras comuniones y fechas especiales. En el mismo punto de venta, no se prepararán los Muffins y los Cupcakes

1. La zona de esparcimiento estará enfocada hacia las personas que quieran permanecer largo tiempo dentro del establecimiento, allí ellas se encontrarán con movimientos en la exhibición de los muffins y cupcakes, una representación gráfica de productos diferente e interesante, una comodidad por medio de sofás con una forma determinada, una iluminación acorde con el establecimiento y un entretenimiento que los sumerja aun más en el mundo de los Muffins y de los Cupcakes, si el cliente desea leer un periódico ó revistas lo tendrá al alcance. En esta zona estará ubicado un punto de pago donde se recibirá efectivo, tarjetas debito y crédito.

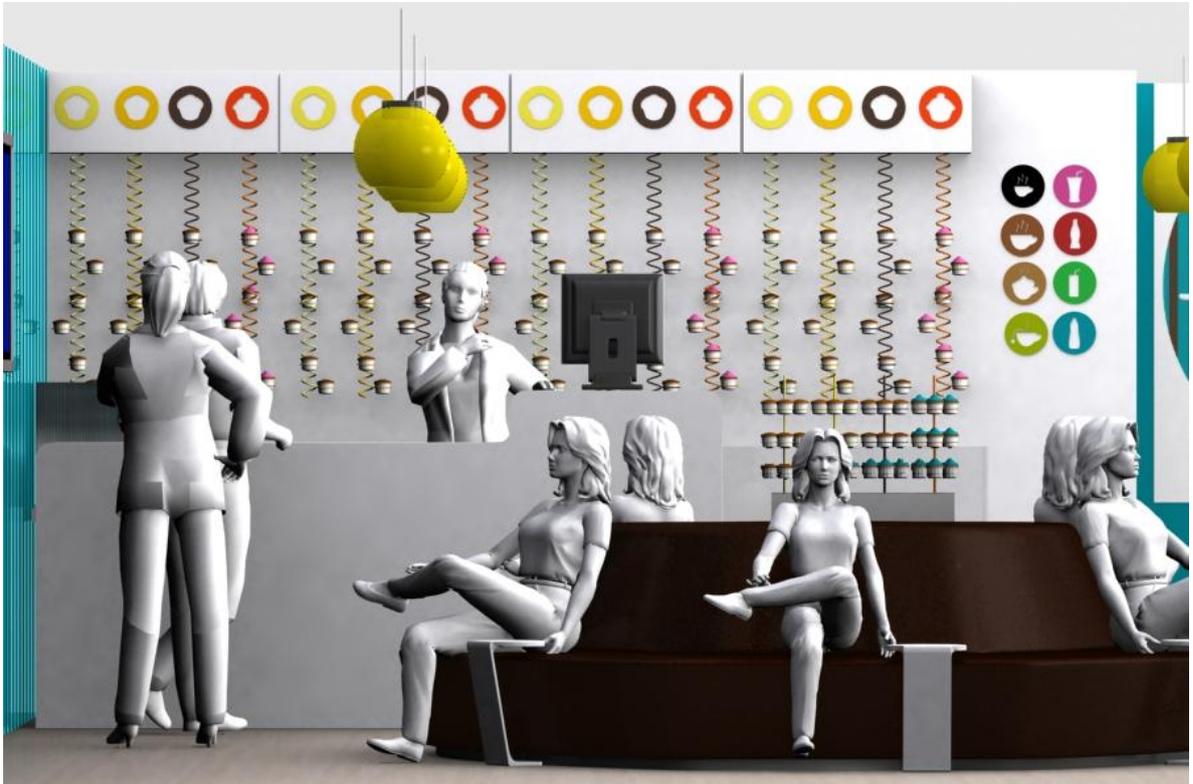
El usuario de los productos principales y acompañantes de “Naffins Muffins & Cupcakes”, será cualquier persona que compre, disfrute o lleve niños para realizar actividades culinarias.



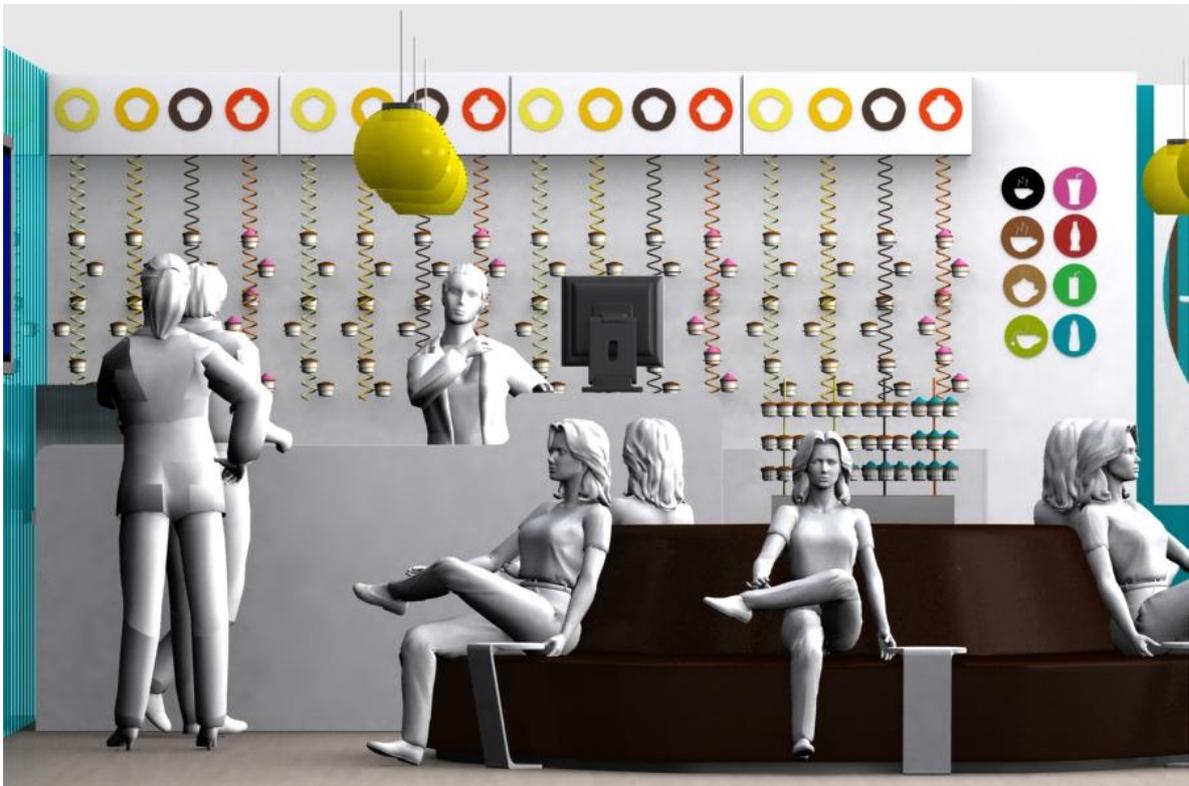
Zona de esparcimiento: vista de planta del establecimiento comercial de “Naffins Muffins & Cupcakes”



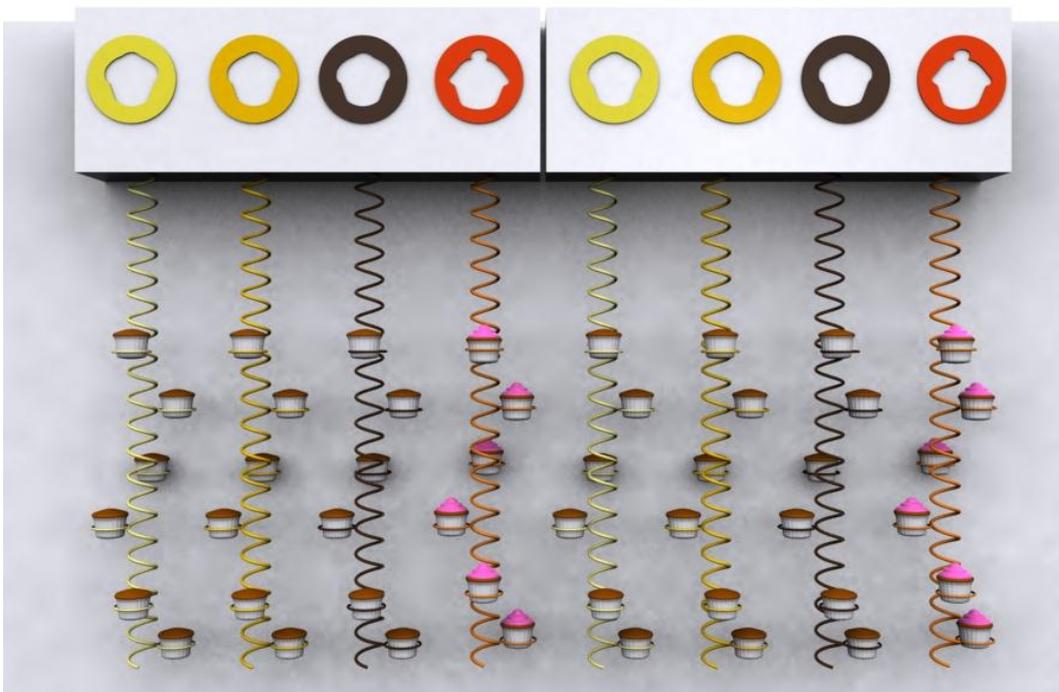
Zona de esparcimiento en de “Naffins Muffins & Cupcakes” para quienes compren y disfruten los productos o esperen a los niños mientras realizan la actividad culinaria



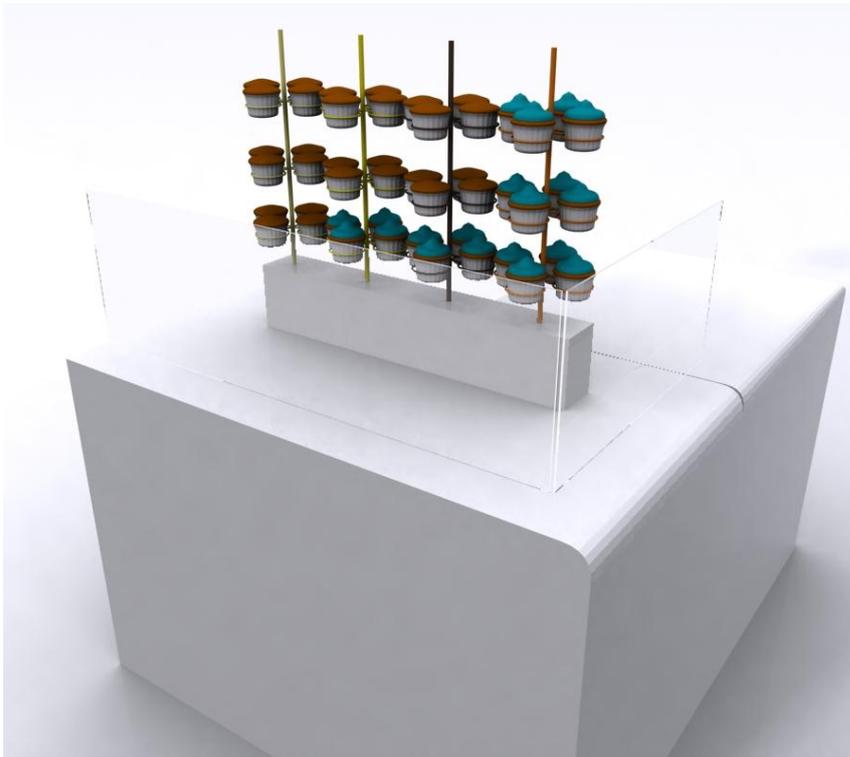
Zona de esparcimiento de “Naffins Muffins & Cupcakes” para quienes compren y disfruten los productos o esperen a los niños mientras realizan la actividad culinaria.



Exhibidor de pared con Muffins y Cupcakes en movimiento permanente



Exhibidor de Muffins y Cupcakes de mesa en movimiento permanente



Zona de esparcimiento: identificación simbólica de los productos en “Naffins Muffins & Cupcakes”



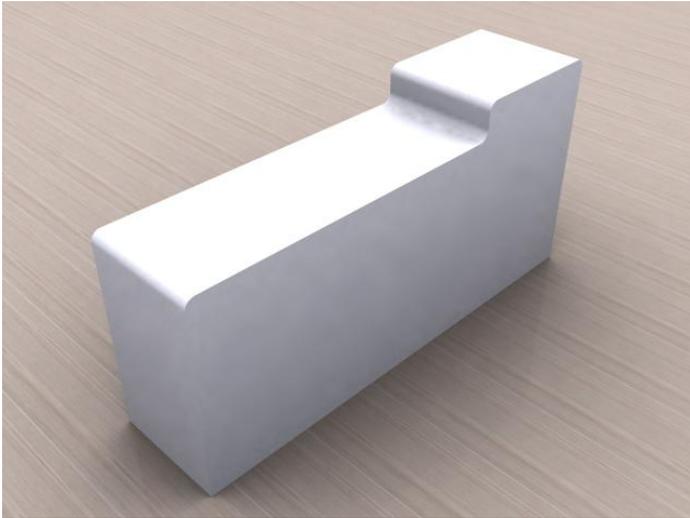
Zona de esparcimiento: sofá para quienes compren y disfruten los productos o esperen a los niños mientras realizan la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona de esparcimiento: medio sofá para quienes compren y disfruten los productos o esperen a los niños mientras realizan la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona de esparcimiento: elemento mostrador en "Naffins Muffins & Cupcakes"



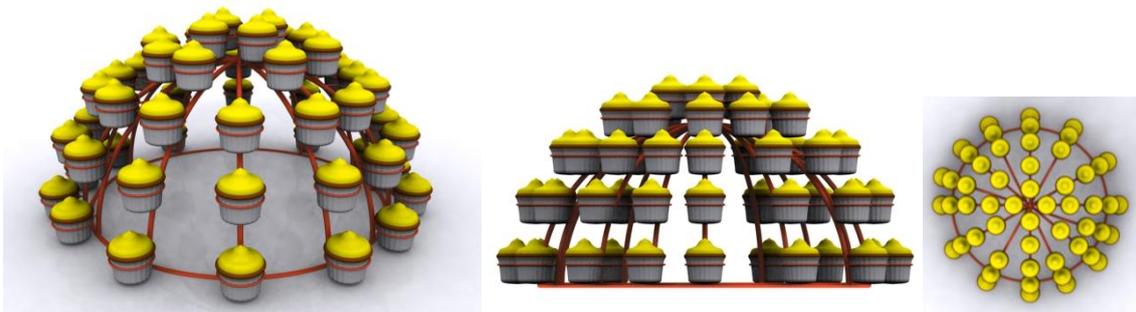
Zona de esparcimiento: elemento mesa auxiliar para "Naffins Muffins & Cupcakes"



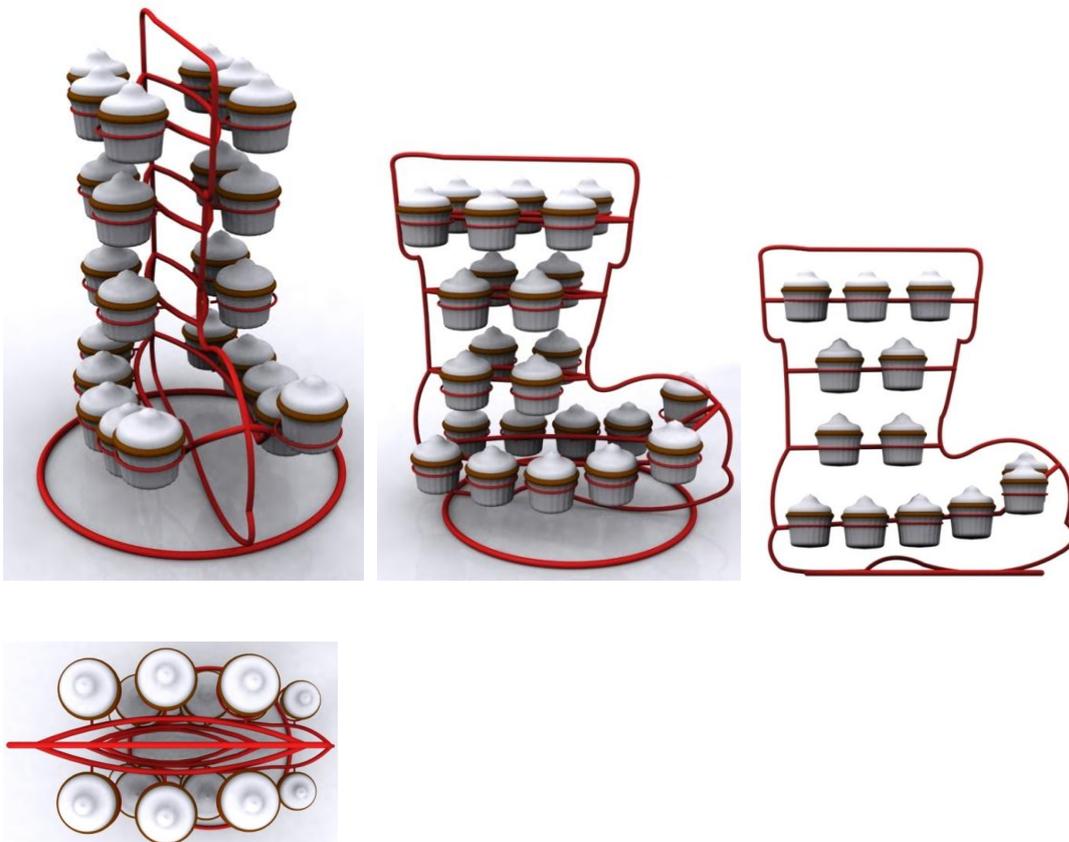
Zona de esparcimiento: elemento de iluminación para "Naffins Muffins & Cupcakes"



Zona de esparcimiento: elemento display para eventos especiales disponible en "Naffins Muffins & Cupcakes"



Zona de esparcimiento: display para eventos especiales disponible en "Naffins Muffins & Cupcakes"

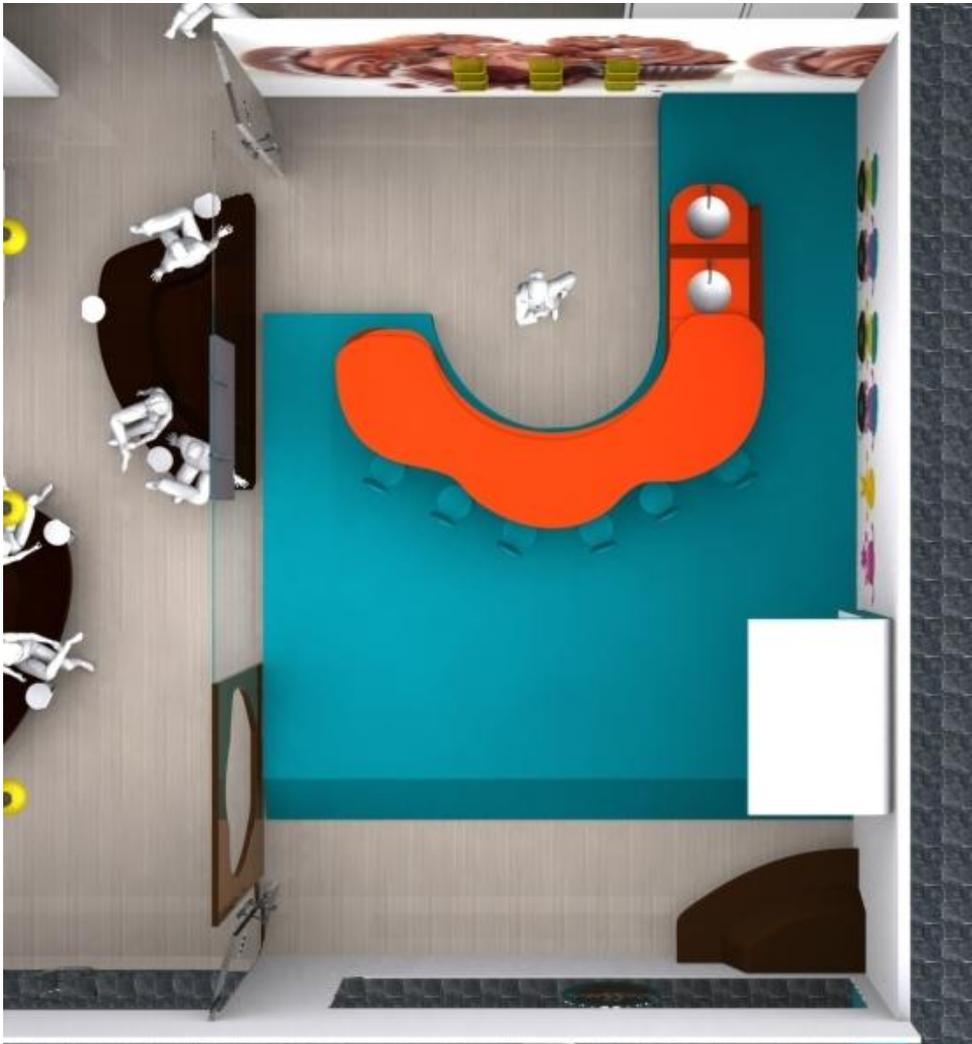


2. La zona infantil estará disponible para los niños de 4 a 10 años de edad. Allí se realizará la actividad lúdica culinaria guiada por una persona adulta, ya sea cocinero, pastelero ó persona con experiencia en talleres con niños, quien además debe tener la capacidad para trabajar con seis de ellos en la preparación de los Muffins. Enseguida aprovechando la creatividad de los niños y con la ayuda del guía, los convertirán en Cupcakes.

Usuario: serán los niños de 4 a 12 años de edad quienes realizarán la práctica culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona Infantil: vista planta de la zona donde los niños realizarán la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona Infantil: lugar para realizar la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



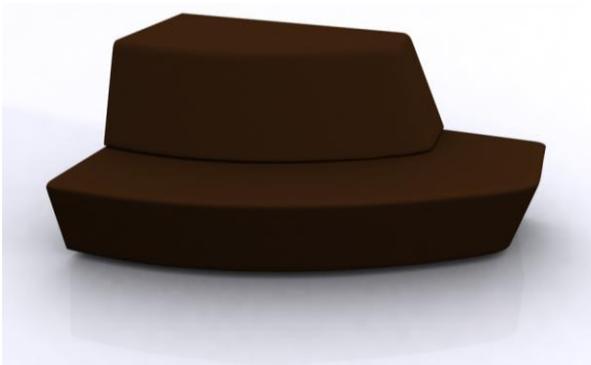
Zona Infantil: otra vista del lugar para realizar la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona Infantil: silla para que se sienten los niños durante la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona infantil: silla para que se siente la persona que acompañe al niño (a) mientras éste, realiza la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Zona Infantil: cajonera de zapatos: sitio para que los niños coloquen sus zapatos antes de iniciar la actividad culinaria en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Calendario semanal de la actividad de los niños

	Sábado 1	Sábado 2	Sábado 3	Sábado 4
Materiales	*Crema *Chocolates	*Pastillaje *Colorantes	*Crema *Sprinkles	*Pastillaje *Colorantes
Tema	*Formas	*Animales	*Colores	*Flores
Edad	4-6 10-12	7-9 4-6	10-12 7-9	7-9 4-6

Todos los Sábados de cada mes es diferente, por ejemplo:

2do Sábado del mes: el tema que se va a manejar es el de Figuras geométricas, lo cual significa que cada niño va a realizar un Muffin en forma de (círculo, cuadrado, rectángulo, triángulo ú ovalo), únicamente el guía escogerá una figura ej. triángulo. (todos los niños van a hacer un triángulo)

Se utilizará pastillaje, crema y colorantes para crear el Cupcake y tendrá un acabado con chicles y sprinkles.

Esta actividad se va realizar con niños de 7 a 9 años y en otra sesión con niños de 4 a 6 años.

Calendario anual para la actividad de los niños

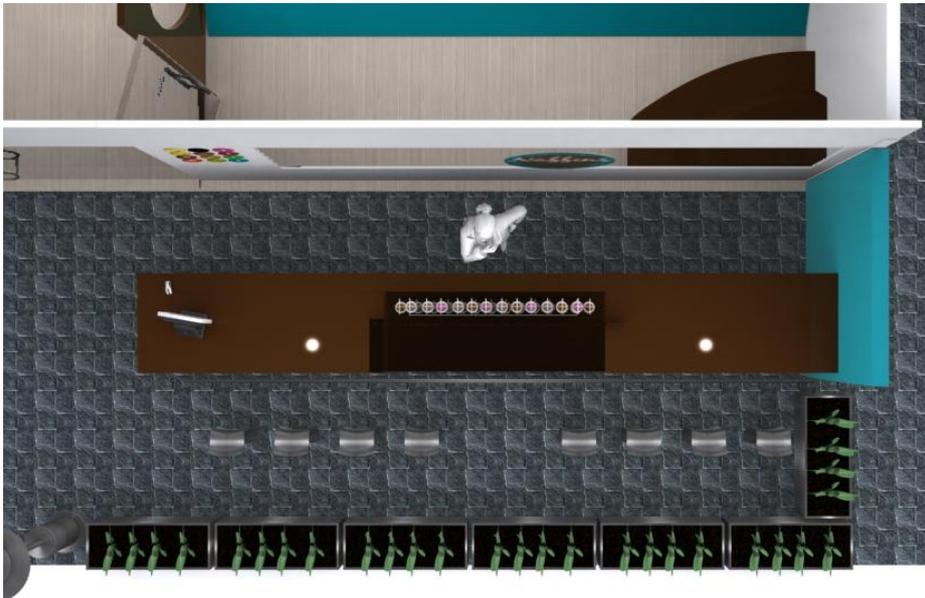


3. La zona de transeúntes estará permitirá que las personas que ingresen a “Naffins Muffins & Cupcakes” tengan acceso y consumo rápido de los productos. Ellas se encontrarán con una innovadora exhibición en movimiento de los Muffins y Cupcakes, diferente a la que se encuentra en la zona de esparcimiento. Este sistema de exhibición también llamará la atención del transeúnte mientras pasa por el frente del establecimiento y hará que éste lo conozca, lo invite a entrar y compre los productos, incluso rápidamente. También el transeúnte si permanece en el local y mientras consume su producto, podrá observar la zona de niños e indagar sobre ese espacio y lo que allí se realiza. En esta zona estará ubicado un punto de pago donde se recibirá efectivo, tarjetas debito y crédito.

Usuario: en “Naffins Muffins & Cupcakes” el usuario será cualquier persona que compre, disfrute los productos que le brinda.



Vista planta de la zona de transeúntes y consumo rápido en “Naffins Muffins & Cupcakes”



Vista Frontal de la zona de transeúntes y consumo rápido Frontal en “Naffins Muffins & Cupcakes”



En la zona de transeúntes y consumo rápido estará el exhibidor de Muffins y Cupcakes en movimiento, en "Naffins Muffins & Cupcakes"



En la zona de transeúntes y consumo rápido estará la identificación simbólica (gráfica) de los productos que venderá "Naffins Muffins & Cupcakes"



En la zona de transeúntes y consumo rápido en “Naffins Muffins & Cupcakes”, existirán puntos de apoyo para aquellas personas que permanezcan de pié



Vista frontal el mostrador en la zona de transeúntes y consumo rápido en “Naffins Muffins & Cupcakes”



15.2 Ubicación geográfica del establecimiento comercial de Naffins Muffins & Cupcakes en la ciudad de Bogotá

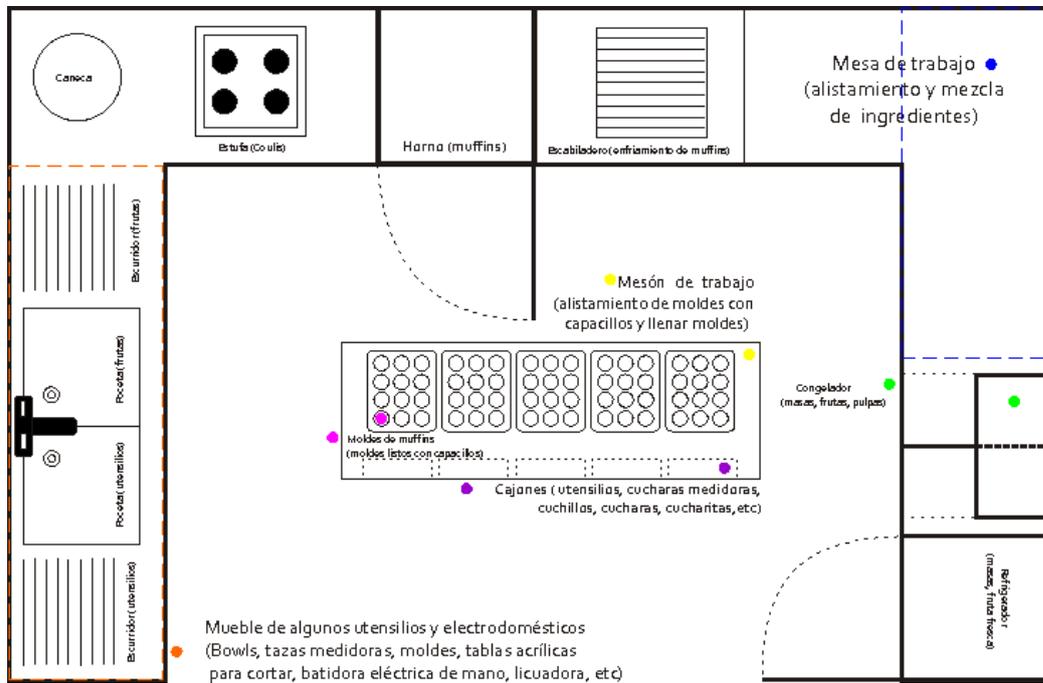


15.3 Listado y proceso de producción de los Muffins y Cupcakes de Naffins Muffins & Cupcakes

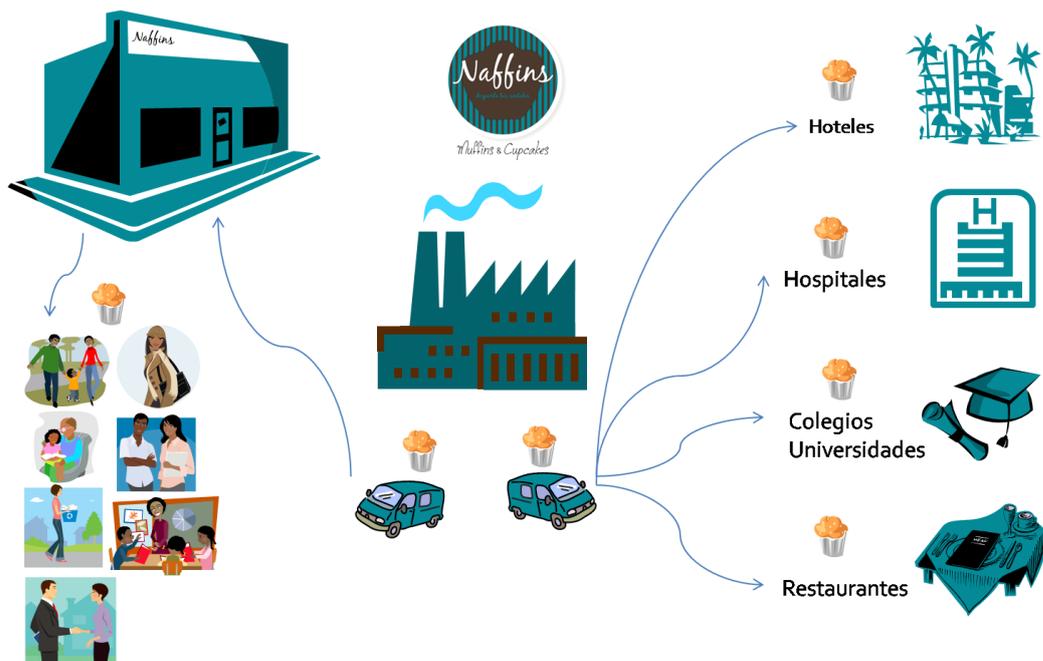
Enseguida se presenta el listado y el proceso de producción de los Muffins y Cupcakes:

- * Elaboración de Muffins Regulares, Muffins Integrales, Muffins Dietéticos
- * Elaboración de Cupcakes
- * Elaboración de Masa de Vainilla, Chocolate e Integral
- * Elaboración de salsas de frutas naturales para los rellenos (manzana, fresa, naranja, pera, kiwi, mora, maracuyá, mandarina, lulo y guayaba)
- * Elaboración salsa de chocolate y arequipe para los rellenos
- * Elaboración de Cupcakes (crema de chantillí y pastillaje de colores)
- * Empaque
- * Distribución

Distribución física del punto de fábrica (producción o rutero operativo) de Naffins Muffins & Cupcakes



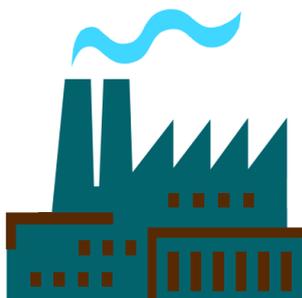
La distribución de los muffins y cupcakes al salir de la fábrica (rutero comercial), e independientemente del punto de venta en las instalaciones, se llevará a cabo en:



15.4 Análisis de Costos

Los costos y su categorización para el Proyecto, se describen así:

Capacidad Horno de convección	3 bandejas x 12 muffins
Tiempo Horneado	15 minutos
Horneado por Hora	144 muffins
Horneado por 5 horas	720
Horneado mes (24 días)	17.280
Desperdicio (5%)	864
Produccion mensual	16.416



16.416 mensual

Las ventas mensuales de muffins y cupcakes se estiman, de acuerdo con las variables que aparecen en el cuadro siguiente:

CLIENTE	CANTIDAD	Consumo /día	Frecuenci a mes	TOTAL VENTAS	COSTO UND	COSTO TOTAL	PRECIO UND.	VR TOTAL
Colegios	3	15	20	900	\$ 190,94	\$ 171.846	\$ 1.000	\$ 900.000
Universidades	3	30	20	1.800	\$ 190,94	\$ 343.692	\$ 1.000	\$ 1.800.000
Hospitales - Clinicas	3	30	30	2.700	\$ 524,60	\$ 1.416.429	\$ 2.000	\$ 5.400.000
Restaurantes - Cafes	3	5	30	450	\$ 190,94	\$ 85.923	\$ 2.000	\$ 900.000
Hoteles	2	25	30	1.500	\$ 190,94	\$ 286.410	\$ 2.000	\$ 3.000.000
Clubes	2	25	8	400	\$ 190,94	\$ 76.376	\$ 2.000	\$ 800.000
Local (regular)	1	30	30	900	\$ 190,94	\$ 171.846	\$ 3.000	\$ 2.700.000
Local (Dietetico)	1	25	30	750	\$ 524,60	\$ 393.453	\$ 3.500	\$ 2.625.000
Local (Integral)	1	15	30	450	\$ 179,42	\$ 80.739	\$ 3.000	\$ 1.350.000
Local (Cup Cake)	1	30	30	900	\$ 227,92	\$ 205.128	\$ 3.500	\$ 3.150.000
Total		230		10.750		\$ 3.231.842		22.625.000

El costo de la actividad culinaria de los niños (as) está discriminado así:

Horario	Asistencia	Frecuencia Mes	Total Niños mes	Valor Unitario	Total mes
Niños 11:00 am	12	4	48	\$ 12.000	\$ 576.000
Niños 2:30 pm	12	4	48	\$ 12.000	\$ 576.000
Niños 4:00 pm	18	4	72	\$ 12.000	\$ 864.000
					\$2.016.000

Las utilidad para Naffins Muffins & Cupcakes, se desagregan así:

Ingresos Mes	\$ 22.625.000	
Ingreso Actividad Niño	\$ 2.304.000	
- Costo Diseño	Prestamo	3 años
- Costos Fijos	-\$ 18.569.800	
- Costo Producción	-\$ 3.231.842	
- Amortización Equipos	Prestamo	3 años
Utilidad <u>Antes</u> del préstamo	\$ 3.127.359	

El capital, el monto de financiación y el tiempo de pago del préstamo que se requiere para llevar a cabo el Proyecto para Naffins Muffins & Cupcakes, se describe así:

Costo Utensilios y Electrodomésticos	\$ 37.436.762
Costo Diseño	\$ 13.256.000
Total	\$ 50.692.762
Prestamo	\$ 50.692.762
Plazo (meses)	36 = 3 años
Interés Anual	15%

MESES	CAPITAL	ABONO CAPITAL	INTERES	TOTAL CUOTA	SALDO
1	\$ 50.692.762	\$ 1.408.132	\$ 633.660	\$ 2.041.792	\$ 49.284.630
2	\$ 49.284.630	\$ 1.408.132	\$ 616.058	\$ 2.024.190	\$ 47.876.498
35	\$ 2.816.265	\$ 1.408.132	\$ 35.203	\$ 1.443.336	\$ 1.408.132
36	\$ 1.408.132	\$ 1.408.132	\$ 17.602	\$ 1.425.734	\$ 0

Punto de equilibrio de Naffins Muffins & Cupcakes

Año 0	Mes	Ingresos	gastos	Cuota Prestamo	Utilidad	Punto de Equilibrio
	1	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 2.041.792	\$ 1.085.567	-\$ 49.607.196
	2	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 2.024.190	\$ 1.103.168	-\$ 48.504.027
	3	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 2.006.589	\$ 1.120.770	-\$ 47.383.257
	4	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.988.987	\$ 1.138.372	-\$ 46.244.886
	5	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.971.385	\$ 1.155.973	-\$ 45.088.912
	6	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.953.784	\$ 1.173.575	-\$ 43.915.337
	7	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.936.182	\$ 1.191.177	-\$ 42.724.161
	8	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.918.580	\$ 1.208.778	-\$ 41.515.383
	9	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.900.979	\$ 1.226.380	-\$ 40.289.003
	10	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.883.377	\$ 1.243.982	-\$ 39.045.021
	11	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.865.775	\$ 1.261.583	-\$ 37.783.438
Año 1	12	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.848.174	\$ 1.279.185	-\$ 36.504.253
Año 2	24	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.636.954	\$ 1.490.405	-\$ 19.781.106
	25	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.619.352	\$ 1.508.006	-\$ 18.273.099
	26	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.601.750	\$ 1.525.608	-\$ 16.747.491
	27	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.584.149	\$ 1.543.210	-\$ 15.204.282
	28	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.566.547	\$ 1.560.811	-\$ 13.643.470
	29	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.548.946	\$ 1.578.413	-\$ 12.065.057
	30	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.531.344	\$ 1.596.015	-\$ 10.469.043
	31	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.513.742	\$ 1.613.616	-\$ 8.855.426
	32	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.496.141	\$ 1.631.218	-\$ 7.224.208
	33	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.478.539	\$ 1.648.820	-\$ 5.575.389
	34	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.460.937	\$ 1.666.421	-\$ 3.908.967
	35	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.443.336	\$ 1.684.023	-\$ 2.224.945
Año 3	36	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.425.734	\$ 1.701.625	-\$ 523.320
	37	\$ 24.929.000	-\$ 21.801.642	\$ 1.425.734	\$ 1.701.625	\$ 2.604.038

15.5 Gestión del Proyecto

La gestión del Proyecto “gira alrededor” de las variables con sus elementos desagregados así:

Variable: Punto de fábrica

- * Elaboración de Muffins Regulares, Muffins Integrales, Muffins Dietéticos
- * Elaboración de Cupcakes
- * Elaboración de Masa de Vainilla, Chocolate e Integral
- * Elaboración de salsas de frutas naturales para los rellenos (manzana, fresa, naranja, pera, kiwi, mora, maracuyá, mandarina, lulo y guayaba)
- * Elaboración salsa de chocolate y arequipe para los rellenos
- * Elaboración de Cupcakes (crema de chantilli y pastillaje de colores)
- * Empaque

Variable: Punto de venta al público

- * Muffins Regulares
 - masa de vainilla y masa de chocolate
 - con relleno y sin relleno
- * Muffins Integrales
 - masa integral
 - con relleno y son relleno
- * Muffins Dietéticos
 - masa integral
 - splenda
 - con relleno y sin relleno
- * Cupcakes
 - masa de vainilla, masa de chocolate y masa integral
 - con relleno y sin relleno

Variable: Establecimiento comercial

El proyecto constará de un espacio comercial para la venta de Muffins y Cupcakes, donde el usuario vivirá una experiencia en diferentes contextos.

Para que el proyecto sea viable existen tres estrategias relacionadas con las ventas:

1. Punto de venta al público, donde se manejarán tres zonas diferentes: zona de esparcimiento, zona infantil y zona de transeúntes. La zona infantil es una zona muy importante por que se llevará a cabo una actividad lúdica con niños, nunca antes visto en la competencia.

2. Ventas directas orientadas específicamente a organizaciones de prestigio como: clubes, hoteles, restaurantes, colegios, universidades, empresas multinacionales y clínicas.

3. Eventos sociales especiales como: cumpleaños, matrimonios, showers, bautizos, primeras comuniones y grados. Para llevar a cabo esta estrategia, se fijarán políticas relacionadas con tiempos para la realización de los pedidos por parte del cliente; tiempos de entrega de los pedidos por parte de Naffins Muffins & Cupcakes; alquiler o préstamos de los display de Naffins Muffins & Cupcakes, para que pueda exhibir sus Muffins ó Cupcakes.

16. Anexos:

Los Anexos hacen referencia a:

16.1 Tabla de competencia en la ciudad de Bogotá

EMPRESA	DESCRIPCIÓN	PRECIO	FOTO
Juan Valdez	Muffin de queso	\$ 3.200	
	Muffin de vainilla/agraz	\$ 3.900	
	Muffin de vainilla/ chocolate	\$ 3.900	
Donut Factory	Muffin de Chips de chocolate	\$ 3.000	
	Muffin de coco	\$ 3.000	
	Muffin de agraz	\$ 3.800	
	Muffin de mora	\$ 3.800	
	Muffin de fresa	\$ 3.800	
	Muffin de chocolate con trozos de chocolate	\$ 3.800	
	Muffin de chocolate con mora	\$ 3.800	
Dunkin Donuts	Muffin de maní	\$ 3.800	
	Muffin de miga de pan	\$ 3.800	
	Muffin de uvas pasas	\$ 3.000	
Oma	Muffin de agraz	\$ 3.000	
	Muffin de queso	\$ 3.600	
Home Baked	Muffin de frutos rojos	\$ 4.500	
	Muffin de banano maple	\$ 4.500	
Santa Helena	Muffin de canela	\$ 2.600	
	Muffin de manzana	\$ 2.600	
	Muffin de chips de chocolate	\$ 2.600	
	Muffin de vainilla	\$ 2.600	
Doña Dicha	Muffin de queso	\$ 1.400	
	Muffin de queso con otro relleno	\$ 3.300	

Quién los vende	Bakery	Home Baked	Santa Helena	María Luisa	Donuts Factory	Dunkin Donuts	Juan Valdez
Qué Venden	Muffins y Cupcakes	Muffins y Cupcakes	Muffins	Cupcakes	Muffins	Muffins	Muffins
Cómo los Venden	Local	Local	Local	Local	Local	Local	Local
Cómo lo Exhiben	Mostrador Frontal	Mostrador Frontal vidrio	Mueble Mostrador Vidrio	Display Piramidal Estático	Estantería detrás del mostrador	Estantería detrás del mostrador	Estantería detrás del mostrador
Cupcakes Vengan	OCA Cupcakes	Moneca Pastelería	Cupcakes Factory Bogotá	Cupcakes Bogotá On Line Store	OMA	Doña Dicha	Deli
Cupcakes	Cupcakes	Cupcakes	Cupcakes	Cupcakes	Muffins	Muffins	Muffins
FaceBook	FaceBook	FaceBook	FaceBook	FaceBook	Local	Local	Local
Fotos	Fotos	Fotos	Fotos	Nada	Estantería detrás del mostrador	Estantería detrás del mostrador	Estantería detrás del mostrador

16.2 Tabla de población de niños en la Localidad de Chapinero

Niños de 4 a 12 años que les guste experimentar cosas, en este caso un actividad culinaria, no solo de preparación sino también de decoración, que le guste realizar actividades extracurriculares, salir un poco de lo cotidiano, divertirse, aprender, construir, creatividad.

	EDADES	NIÑOS	NIÑAS	TOTAL
BOGOTÁ	0 a 4	288.534	276.461	564.995
CHAPINERO	0 a 4	3.092	2.896	5.988
BOGOTÁ	5 a 9	318.019	306.963	624.982
CHAPINERO	5 a 9	3.161	2.935	6.096
BOGOTÁ	10 a 14	307.600	300.456	608.056
CHAPINERO	10 a 14	3.200	3.110	6.310

17. Fuentes de información

Las fuentes de información consultadas por temas para el desarrollo del Trabajo de Grado son:

Mercadeo:

1. Anderson Rolph E., Hair Joseph, Bush Alan. Administración de Ventas. McGraw Hill. Segunda edición. Méjico. 1998
2. Ernest John W. Técnicas básicas de ventas. McGraw Hill. Segunda edición. Méjico. 1998
3. Ferrell O.C., Hartline Michael D. Estrategia de marketing. Editorial Thomson. Tercera edición. Méjico. 2006

4. Kotler Philip. Dirección de marketing. Prentice Hall. Edición del milenio. España. 2000
5. Varela Rodrigo. Innovación Empresarial. Pearson Editorial de Colombia S.A. Tercera edición. Colombia. 2008
6. Walker Orville, Boyd Harper, Mullins John, Larréché Jean-Claude. Marketing estratégico. Cuarta edición. McGraw Hill. Méjico. 2008

Postres:

http://es.wikipedia.org/wiki/Postre#Para_el_desayuno_y_merienda

<http://www.colombia.com/gastronomia/mundo/postres.asp>

Azúcar:

Michael A. Friedman, Lead Deputy Commissioner for the FDA, Food Additives Permitted for Direct Addition to Food for Human Consumption; Sucralose Federal Register: 21 CFR Part 172, Docket No. 87F-0086, April 3, 1998

Truth about splenda, The Sugar Association.

Muffins:

<http://es.wikipedia.org/wiki/Muffin>

Locales comerciales:

1. ENCICLOPEDIA CEAC DE DECORACIÓN; CONJUNTOS Y PROYECTOS; Locales Comerciales; Ediciones CEAC, S.A; Vía Layetana 17 ; Barcelona; Capítulos 1 a 7
2. EXTREME BARS; Bares Mágicos-Bar Insoliti; Trilingual Edition: English/Español/Italiano; H KLICZKOWSKI
3. GRAND STAND; Desing for trade fair stands – Less than 500m2; Frame 2
4. POP: gráfica en punto de venta; mao mao publications
5. Tiendas-TOP SHOPS volumen 1 y volumen2
6. COLOR, ESPACIO Y ESTILO; Detalles para diseñadores de interiores; CHRIS GRIMLEY Y MIMI LOVE; Editorial GUSTAVO GILI, SL
7. COCINAS; Colección dimensiones en arquitectura; CRANE DIXON
 - Centros de trabajo de la cocina
 - Datos antropométricos: cocción
 - Datos antropométricos: almacenamiento, preparación y lavado
 - Distribuciones de cocinas 1
 - Cocinas: holgadas y esquinas
 - Tipos de cocina / fregadero
 - Armarios bajos de almacenamiento
 - Armarios altos de almacenamiento
 - Armarios de almacenamiento a toda altura

- Frigoríficos y congeladores
- Circulación de aire, calor y humos
- Procesos de producción de comidas
- Distribuciones de zonas de almacenamiento: 200 y 600 comidas
- Distribución de la zona de preparación y producción de repostería: 600 y 1200 comidas
- Áreas de servicio, cajas
- Barras de bar de comida rápida: asientos
- Góndolas de exhibición de pastelería
- 8. CUPCAKE FUN! ; Wilton Magazine
- 9. CAKE DECORATING 2010; Wilton yearbook; Wilton

PH ingredientes:

1. Harina <http://es.wikipedia.org/wiki/Triticum>
2. Azúcar <http://www.monografias.com/trabajos65/elaboracion-azucar-organica/elaboracion-azucar-organica2.shtml>
3. Harina <http://es.wikipedia.org/wiki/Triticum>
4. Azúcar <http://www.monografias.com/trabajos65/elaboracion-azucar-organica/elaboracion-azucar-organica2.shtml>
5. Vainilla <http://www.euroresidentes.com/Alimentos/especias/vainilla.htm>
6. Aceite <http://es.wikipedia.org/wiki/Aceite>
7. Bicarbonato de sodio http://es.wikipedia.org/wiki/Bicarbonato_de_sodio
8. Huevo [http://es.wikipedia.org/wiki/Huevo_\(alimento\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Huevo_(alimento))
9. Polvo de hornear http://www.dsperu.com/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=14&Itemid=35
10. Cacao en polvo <http://www.hersheys.com/nutrition-professionals/cocoa-powder/composition/physical-properties.aspx>

Conceptos básicos:

1. Experiencia Real Academia Española © Todos los derechos reservados
 2. Creatividad <http://www.psicologia-positiva.com/creatividad.html>
 3. Movimiento [http://es.wikipedia.org/wiki/Movimiento_\(f%C3%ADsica\)](http://es.wikipedia.org/wiki/Movimiento_(f%C3%ADsica))
 4. Lúdica <http://www.ludica.org/>
 5. Comercio y establecimiento comercial http://es.wikipedia.org/wiki/Establecimiento_comercial
- Carbohidratos y diabetes:
http://kidshealth.org/parent/en_espanol/medicos/carb_diabetes_esp.html#

Datos poblacionales:

1. Usuario www.dane.gov.co

2. Censo general 2005, población urbana Bogotá y localidad de Chapinero

http://www.dane.gov.co/daneweb_V09/

Usuarios:

Tendencias <http://www.ccb.org.co>

Tipologías:

De moldes para muffins

De displays para exhibición de muffins y cupcakes