



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

CENTRO UNIVERSITARIO UAEM TENANCINGO



**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA EL ESTABLECIMIENTO DE UN
RESTAURANTE SITUADO EN EL SALITRE TENANCINGO ESTADO DE
MÉXICO, 2018**

TESIS

**PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADO EN RELACIONES ECONÓMICAS INTERNACIONALES**

PRESENTA:

ADRIANA ROMERO ROSALES

DIRECTORA:

M.A MARIVEL RAMÍREZ HERNÁNDEZ

Tenancingo, Estado de México, Junio 2019

INDICE GENERAL	
INTRODUCCION	7
JUSTIFICACIÓN	9
PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA	10
PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	11
HIPOTESIS	12
OBJETIVO GENERAL:	12
ALCANCE	13
LIMITACIONES	13
Capítulo I Marco Conceptual	14
Proyectos de inversión y clasificación de la industria restaurantera en México	14
1.1 Definición Proyecto de inversión	15
1.2 Clasificación de proyecto de inversión	15
1.3 Etapas de formulación y evaluación.....	17
1.3.1 Definición de Estudio de mercado	18
1.3.2 Definición de Estudio técnico.....	20
1.3.3. Definición Estudio administrativo- legal	21
1.3.4. Definición Estudio financiero.....	22
1.4 Definición de Empresa	24
1.4.1 Clasificación de las empresas.....	24
1.5 Definición de industria restaurantera.....	27
CAPITULO II	30
Marco Contextual	30
2.1 Descripción social	31
2.2 Dimensión económica	34
2.3 Dimensión cultural.....	35

Capítulo III	36
Marco metodológico	36
3.1 Tipo y diseño de la investigación	37
3.2 Determinación del tamaño de la muestra	38
CAPITULO IV	41
Resultados del proyecto de inversión para el establecimiento de un restaurante situado en El Salitre Tenancingo Estado de México	41
4.1 Estudio de mercado	42
4.1.1 Características de los productos y servicios.	42
4.1.2 Identificar el mercado meta.....	42
4.1.3 Análisis de los resultados de las encuestas.....	43
4.1.4 Cuantificar la cantidad productos o servicios que se generarán.	49
4.1.5 Precio al que se debe vender el producto.....	51
4.1.7 Fijar el lugar idóneo de producción y venta de los productos y/o servicios.....	52
4.1.8 Canal de distribución de los productos	53
4.1.9 Características de los competidores	53
4.2 Estudio técnico	55
4.2.1 Localización del Restaurante	55
4.2.2 Tamaño de las instalaciones del restaurante.....	55
4.2.3 Selección y justificación de los equipos y maquinaria en la planta productiva.	58
4.2.4 Proceso productivo.	59
4.2.5 Características del personal que operará en el restaurante.	61
4.2.6 Pruebas y medidas de control de calidad de los productos y/o servicios.	64
4.2.7 Plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria.....	66

4.2.8	Determinación de las áreas de trabajo.	69
4.2.9	Flujos de proceso de los productos.	70
4.2.10	Manuales de procesos productivos.	70
4. 3	Estudio administrativo-legal	71
4.3.1	Nombre del restaurante	71
4.3.2	Forma legal o tipo de asociación que asumirá la organización.....	72
4.3.3	Planeación estratégica	74
4.3.4	Organigrama.	76
4.3.5	Descripción de funciones de cada uno de los puestos.	76
4.3.6	Manuales de organización.	78
4.3.7	Manuales de procesos productivos:.....	79
4.3.8	Requisitos que se exigirán al personal.	80
4.4	Estudio financiero	80
4.4.1	Inversión necesaria requerida.....	81
4.4.2	Pronostico de ingresos	84
4.4.3	Determinación de costos de venta o fabricación	85
4.4.4	Determinación de gastos de administración y ventas.	87
4.4.5	Formulación de los estados financieros básicos proyectados:	88
4.4.6	Cálculo de los indicadores de evaluación financiera.....	92
4.4.7	Criterios de decision para aceptar o rechazar el proyecto	96
5.	CONCLUSIONES.....	97
6.	RECOMENDACIONES.....	99
7.	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	100
ANEXOS	102

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Clasificación de las empresas por su tamaño.....	27
Tabla 2 Clasificación de la Industria Restaurantera en México.....	28
Tabla 3 Matricula de las instituciones y juzgados.....	33
Tabla 4 Muestra estratificada de estudiantes y juzgados.....	39
Tabla 5 Proyección de ventas diarias.....	50
Tabla 6 Proyección de ventas mensuales.....	51
Tabla 7 Precios	51
Tabla 8 Competencia directa.....	54
Tabla 9 Equipos y maquinaria.....	58
Tabla 10 Insumos.....	59
Tabla 11 Pruebas de calidad.....	64
Tabla 12 Mantenimiento de los equipos y maquinaria.....	66
Tabla 13 Inversión total.....	81
Tabla 13.1 Inversión inicial fija.....	81
Tabla 13.1.1 Gastos de infraestructura.....	81
Tabla 13.2 Maquinaria, mobiliario y equipo de producción.....	82
Tabla 13.3 Mobiliario y equipo de oficina.....	82
Tabla 14 Capital de trabajo	83
Tabla 15 Fuentes de financiamiento.....	84
Tabla 15.1 costo de financiamiento	84
Tabla 16 Volumen de ventas mensual.....	84
Tabla 16.1 Proyección de ventas mensuales estimadas.....	85
Tabla 17 Costo promedio de materia prima e insumos.....	86
Tabla 18 Sueldos del área de producción y servicios.....	86
Tabla 19 Gastos del área de producción.....	86
Tabla 19.1 Presupuesto de materiales y artículos de limpieza.....	87
Tabla 20 Sueldos del área administración.....	87
Tabla 21 Gastos de administración.....	87
Tabla 21.1 Papelería inicial.....	88
Tabla 22 Balance General.....	89
Tabla 23 Estado de resultados.....	90

Tabla 24 Estado de flujo de efectivo.....	91
Tabla 25 Loza.....	106
Tabla 26 Cristalería.....	106
Tabla 27 Gastos de empaque.....	106

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Clasificación de proyectos.....	17
Ilustración 2 Tipos de sociedades.....	26
Ilustración 3 Macro localización.....	31
Ilustración 4 Mapa de El Salitre.....	34
Ilustración 5 Distribución de la población ocupada según sector de actividad. 2010.....	35
Ilustración 6. Ubicación.....	52
Ilustración 7 Alternativa de ubicación.....	53
Ilustración 8 Localización de "Rincón de la delicia".....	55
Ilustración 9 Plano arquitectónico.....	57
Ilustración 10 Logotipo y slogan.....	76
Ilustración 11 Vista desde arriba.....	104
Ilustración 12 vista desde arriba.....	104
Ilustración 13 Fachada del restaurante.....	105
Ilustración 14 Lado derecho.	105

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1 Matrícula de estudiantes de nivel medio y superior de la comunidad El salitre Tenancingo de Degollado.	103
Anexo 2 Ilustraciones de “Rincón de la delicia”	104
Anexo 3 Costos de loza, cristalería y desechables.....	106
Anexo 4 Acta constitutiva de la empresa.	107
Anexo 5 Formato Sistema de Apertura Rápida Empresarial.....	109
Anexo 6 Balance general proyectado.....	111
Anexo 7 Estado de resultado.....	114
Anexo 8 Estado de flujo de efectivo.....	118

INTRODUCCION

México ocupa uno de los primeros lugares a nivel mundial en calidad y variedad gastronómica, pues de acuerdo con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) uno de cada 10 comercios que hay en México, es un restaurante. La industria restaurantera es también el segundo mayor empleador a nivel nacional, por debajo de la industria turística, al generar 1 millón 300,000 empleos directos, de los cuales 46.9% son ocupados por hombres y 53.1% por mujeres; 59% son familiares de los dueños de los restaurantes. (SIEM, 2018)

La industria restaurantera en México, representa alta rentabilidad puesto que el ser humano tiene que satisfacer sus necesidades fisiológicas y algunas personas dado su ocupación no suelen comer o almorzar en casa y la forma de alimentarse varia de acorde a sus tiempos, es por ello que desayunar, almorzar o comer fuera de casa se volvió cotidiano, debido a que se encuentran lejos de sus hogares y acuden a un restaurante.

Se pretende realizar un “Proyecto de Inversión de un restaurante situado en El Salitre Tenancingo Estado de México”, que tiene como finalidad determinar la viabilidad económica del mismo.

Por lo que se presenta a continuación el desarrollo de dicho proyecto, y los capítulos desarrollados son los siguientes:

Capitulo I Marco conceptual proyectos de inversión y clasificación de la industria restaurantera en México: se abordaran los conceptos generales de proyectos de inversión por distintos autores así mismo como su clasificación para posteriormente describir las etapas que tiene cada proyecto de inversión y sus estudios que lo integran. De igual manera se describe la clasificación de las empresas y finalmente se define la industria restaurantera y su clasificación.

Capítulo II Marco Contextual: en este apartado se dan a conocer las dimensiones sociales, económicas y culturales de la comunidad donde se ubicará el restaurante y el motivo por el que se eligió esa comunidad.

Capítulo III Metodología de la investigación: nos permite conocer el tipo y diseño por el cual se basara a investigación para la determinar el tamaño de la muestra que habrá de realizarse.

Capítulo IV Resultados del proyecto de inversión para el establecimiento de un restaurante situado en El salitre Tenancingo Estado de México: este capítulo se llevara a cabo el desarrollo de los estudios de un proyecto de inversión, mostrando el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo-legal y estudio financiero, los cuales determinaran si es viable la realización de dicho proyecto

Conclusiones y recomendaciones: en este apartado se colocaran las conclusiones obtenidas por el desarrollo de los estudios antes mencionados, asi como algunas recomendaciones

Finalmente se encuentran los anexos que complementan la investigación.

JUSTIFICACIÓN

Es importante realizar el estudio de este proyecto de inversión, ya que hoy en día los restaurantes continúan presentando rentabilidad, debido a que la mayoría de las personas que llevan a cabo sus actividades fuera de casa se les hace casi imposible ingerir sus alimentos dentro de ella, como son el almuerzo y comida principalmente. La mayoría de las personas buscan consumir sus alimentos en restaurantes que se encuentren cerca de su lugar de trabajo.

De acuerdo a lo antes mencionado en la ciudad de Tenancingo de Degollado existen diversos restaurantes, los cuales se encuentran en el centro de dicha ciudad y sus alrededores, sin embargo, en la comunidad de El Salitre no existe un restaurante como el que se pretende crear ya que los existentes no cuentan con la calidad e higiene requerida por los clientes.

En la comunidad del salitre existe gran número de estudiantes y personas que visitan los juzgados, los cuales son los beneficiados de la apertura de dicho restaurante puesto que esté les brindara la calidad e higiene que la competencia indirecta no posee, y que por falta de tiempo no pasan a ingerir sus alimentos.

Por otro lado, también la comunidad saldrá beneficiada, mediante la generación de algunos empleos debido a que el restaurante requerirá de personal que ayude a brindar el servicio.

PLANTEAMIENTO DE PROBLEMA

Las pequeñas y medianas empresas (PyMEs) son un sector importante para las economías y son clasificadas de acuerdo con el número de empleados que las conforman, encontramos; las micro que cuentan con 10 trabajadores, las pequeñas van de 11 a 50 trabajadores y las medianas de 51 a 250 trabajadores.

En México la industria restaurantera ha alcanzado su madurez debido a que cada día se observan distintos puntos de venta como lugares turísticos, ciudades y poblaciones. De acuerdo con La Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados, detalla que son 5 entidades federativas que representan el 40% de los establecimientos dedicados al servicio de preparación de alimentos y bebidas, los cuales son: Distrito Federal (9.94%) Jalisco (7.5%) Veracruz (6.7%), Puebla (5.35%) y el Estado de México (11.24%) y el 60% el resto de la República Mexicana. (CANIRAC, 2013)

Sin embargo, se presenta algunos problemas para los establecimientos de restaurantes, debido que no cumplen con ciertas condiciones necesarias para la elaboración de los productos que son ofrecidos, puesto que, no se rigen mediante las medidas de salubridad o bien no se realizan adecuadamente, lo cual perjudica directamente al comensal, otro problema que se presenta muchas veces, es la adecuada atención hacia el comensal, ya que es de suma importancia el trato que se les debe de dar, de nada sirve que la comida sea muy buena si el trato es deficiente, por ello se debe cuidar los puntos antes mencionados, dado que, van de la mano e influyen de manera significativa para la rentabilidad del establecimiento.

Es importante que los seres humanos cuenten con una buena alimentación haciendo sus tres comidas al día, sin embargo la mayoría de los estudiantes no realizan la primera, que es el desayuno y la más importante debido a la falta de tiempo que muchas veces no permite que pasen a ingerir sus alimentos, es por ello que surge la idea creación de un restaurante que ofrezca buena calidad de alimentos e higiene al mismo tiempo a los estudiantes de las escuelas existentes de la comunidad y personas visitantes o personal de oficinas de los juzgados, mediante

un proyecto de inversión que permita conocer si es factible o no la creación de dicha microempresa.

En la ciudad del Tenancingo Estado de México existen pocos restaurantes entre los más reconocidos destacan: Las Canastas, Don Chanos, La Herradura, y Nipaqui, los cuales se encuentran en el centro de dicha ciudad sin embargo en la comunidad de El Salitre no encontramos restaurantes que brinden este servicio, es por ello que no existiría competencia directa sin embargo, se tomara como competencia directa a los puestos ambulantes (los cuales son susceptibles al polvo y por ende bacterias provocando enfermedades) se encuentran en un horario de 7:30am-9:00am y están los establecimientos de comida informal, los cuales solo trabajan por lo regular son abiertos de 12:00pm y 3:00pm.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

La realización del proyecto de inversión de un restaurante situado en El Salitre, Tenancingo Estado de México año 2018, ¿nos ayudara a determinar la viabilidad de un negocio?

HIPOTESIS

1.- Hi: Un proyecto de inversión ayudará a determinar la viabilidad de apertura de un restaurante en la comunidad de El Salitre.

2.- Ho: Un proyecto de inversión no ayudará a determinar la viabilidad de apertura de un restaurante en la comunidad de El salitre.

DEFINICIÓN DE VARIABLES

X= proyecto de inversión

Y= viabilidad de la apertura de un restaurante

OBJETIVO GENERAL:

Realizar el proyecto de inversión de un restaurante situado en El Salitre Tenancingo Estado de México para evaluar la viabilidad en sus estudios determinados año 2018.

Objetivos específicos:

- Determinar las necesidades de los clientes a través de un estudio de mercado
- Diseñar la estructura administrativa que dé a conocer las funciones individuales, así como los procedimientos legales para la conformación de la microempresa.
- Elaborar un estudio técnico para establecer los procesos que se llevarán para brindar el servicio.
- Realizar un análisis financiero que permita conocer los gastos económicos para la toma de decisiones

ALCANCE

- El presente estudio de investigación de factibilidad se llevará a cabo en la comunidad de El salitre, específicamente con los estudiantes y las oficinas de los juzgados, en el periodo 2017-2018.

LIMITACIONES

- El periodo de tiempo para la recolección de información puede alargarse
- Que las personas no respondan de manera objetiva los cuestionarios

Capítulo I Marco Conceptual

**Proyectos de inversión y
clasificación de la industria
restaurantera en México**

El presente proyecto de inversión será orientado a un restaurante en la comunidad El Salitre Tenancingo, “**Rincón de la delicia**” por lo cual en este apartado se presentan los conceptos para la realización de un proyecto de inversión ya que es importante conocer su definición.

1.1 Definición Proyecto de inversión

Los proyectos de inversión se dan de acuerdo a las necesidades individuales o en conjunto dado que las personas deben satisfacer la necesidad, en este caso la alimentación, a continuación, se presenta la definición de acuerdo diferentes autores.

Un proyecto de inversión es la unidad mínima económica de planeación, formada por un conjunto de actividades concatenadas que se suceden, complementan y deciden entre sí, la última de las cuales es parte importante para la toma de decisiones sobre la inversión. (Martínez, 2006)

Dicho con palabras de Morales (2009) un proyecto de inversión es la asignación de recursos para efectuar iniciativas de inversión. Es una técnica cuyo objeto es juntar, crear y analizar en forma metódica un conjunto de historiales económicos que permitan calificar cuantitativa y cualitativamente las ventajas y desventajas de establecer recursos a una determinada iniciativa.

1.2 Clasificación de proyecto de inversión

Los proyectos de inversión tienen su propia clasificación y según (Morales, 2009) se clasifican de la siguiente manera:

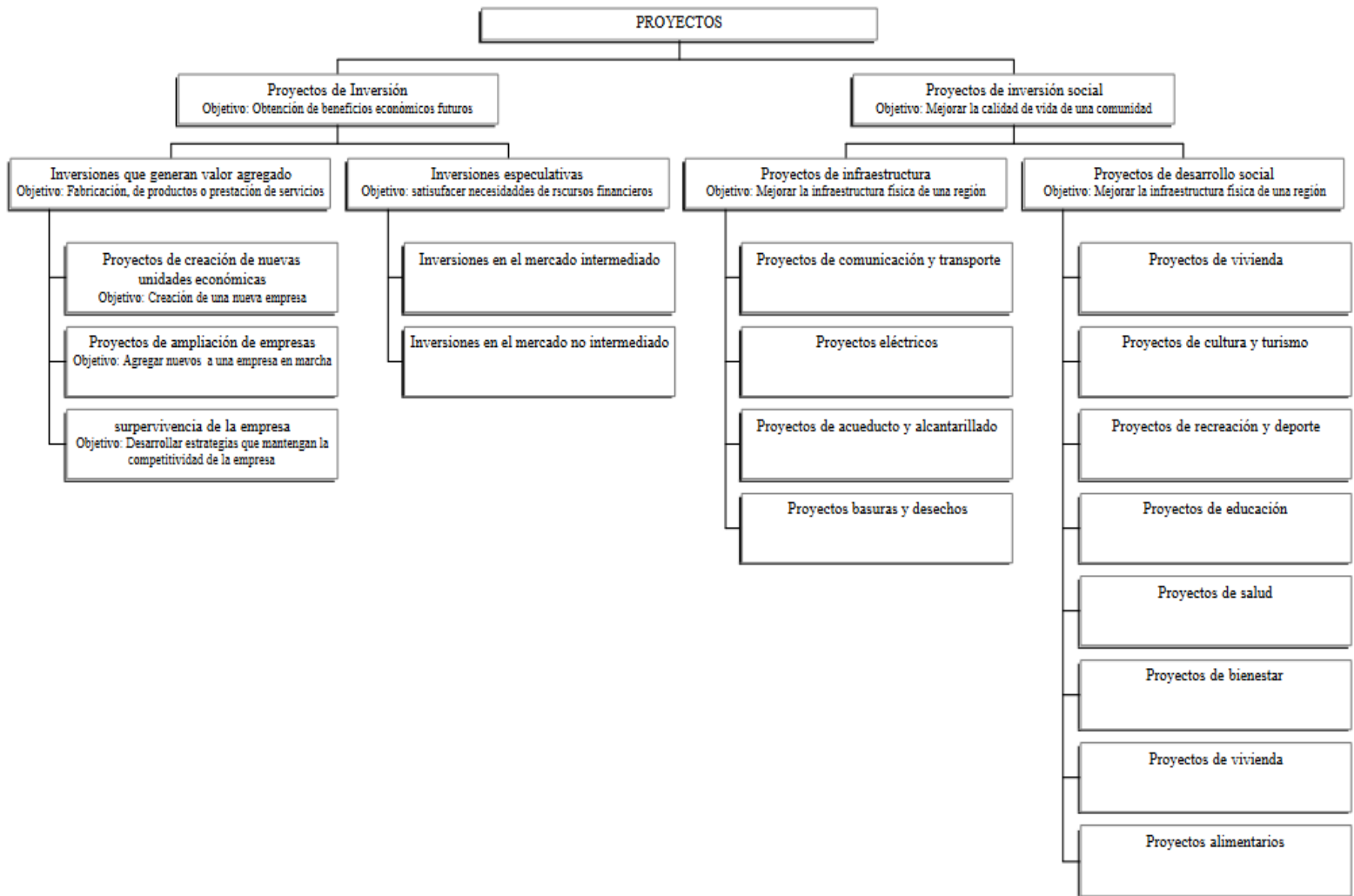
- a) Según el sector económico se agrupan en:
 - Proyectos del sector primario
 - Proyectos del sector secundario
 - Proyectos del sector terciario
- b) Según el punto de vista empresarial
 - Proyectos de reemplazo, mantenimiento del negocio
 - Proyectos de reemplazo, reducción de costos
 - Expansión de los productos o mercados existentes

- Expansión hacia nuevos productos o mercados.
- Proyectos de seguridad o ambientales
- c) Según su dependencia
 - Mutuamente excluyentes
 - Independientes
 - Dependientes
- d) Según del sector de propiedad
 - Sector privado
 - Sector público
 - Participación mixta

Hay muchas formas de clasificar los proyectos, aquí se utiliza la que lo hace por el objetivo del proyecto. De esta manera se encuentran dos grandes grupos, el primero es el de los proyectos de inversión, cuyo objetivo principal es la obtención de beneficios futuros. En el segundo grupo se encuentran los proyectos de inversión social, los cuales tienen como objetivo es el lograr un aumento en el bienestar de una comunidad específica.

A continuación, se observa en la *ilustración 1 Clasificación de proyectos* de acuerdo a Sarmiento (2000).

Ilustración 1 Clasificación de proyectos



Fuente: Sarmiento (2000)

1.3 Etapas de formulación y evaluación

Los proyectos de inversión tienen su estructura de formulación y evaluación, es por ello que es importante definirlas antes de ponerlas en práctica, ya que garantiza un mejor desarrollo del mismo, a continuación se describen brevemente las etapas fundamentales, de acuerdo a Morales (2009) las etapas de los proyectos de inversión son;

Etapa de pre inversión (identificación, formulación y evaluación), decisión, inversión (gestión de recursos y ejecución y puesta en marcha), recuperación, evaluación y ajustes.

A su vez, la etapa de formulación y evaluación incluye dos fases, la de pre-factibilidad y la de factibilidad. En ambas se incluye el estudio de mercado, el técnico, el administrativo y el financiero. En la etapa de pre-factibilidad tales estudios se realizan con base en fuentes de información secundarias, a diferencia del estudio de factibilidad, que utiliza fuentes de información primarias, es decir, fuentes directas, como los consumidores, datos de precios de los activos.

A continuación, se definen los estudios que deben realizarse en un proyecto de inversión

1.3.1 Definición de Estudio de mercado

Un estudio de mercado es en el cual se recopila la información acerca de consumidores y competidores que permita determinar el grado de aceptación del bien o servicio.

El autor Núñez (2007) define que un estudio de mercado debe aportar toda la información que sea necesaria para determinar si las condiciones del mercado son idóneas o cumplen en forma adecuada lo que se requiere para llevar a cabo el proyecto de inversión.

Los principales aspectos económicos que explican el comportamiento de los mercados vinculados con el proyecto de inversión que se evalúa corresponden al comportamiento de la demanda, de la oferta y de los costos, y a la maximización de los beneficios (Sapag, 2011)

Morales (2009) dice que su objetivo básico es estimar la cantidad de productos y/o servicios que podría adquirir el mercado al cual se desea proveer de acuerdo con el proyecto de inversión. Las variables que se analizan y evalúan mediante el estudio de mercado son:

- I. Conocer las características de los productos y servicios que demanda el mercado.
- II. Identificar el mercado meta.
- III. Cuantificar la cantidad productos o servicios que se generarán.
- IV. Establecer el precio al que se debe vender el producto o servicio.
- V. Conocer la estación adecuada para generar los productos o servicios.
- VI. Fijar el lugar idóneo de producción y venta de los productos y/o servicios.
- VII. Diseñar los canales de distribución de los productos y/o servicios.
- VIII. Conocer las características de los competidores y de sus productos y/o servicios

El autor Flórez (2009) sugiere que los Componentes básicos del estudio del mercado deben analizar los siguientes elementos básicos:

- I. Identificación del bien o servicio.
- II. La demanda: es el proceso mediante el cual se logran determinar las condiciones que afectan el consumo de un bien y/o servicio y está en función del comportamiento del nivel de ingreso de los consumidores.
- III. La oferta: se deben tener en cuenta algunos aspectos como: el número de competidores, los Proveedores
- IV. Los precios
- V. La comercialización se tiene en cuenta las formas de almacenamiento, los sistemas de transporte empleados, la presentación del producto o servicio, el crédito a los consumidores, la asistencia técnica a los usuarios, los mecanismos de promoción y publicidad.
- VI. Promoción y publicidad

1.3.2 Definición de Estudio técnico

Este estudio es la segunda parte de un proyecto, en el cual se comprende todo con relación al funcionamiento del mismo, ya que se cuantifican los productos a ofrecer, el tamaño de las instalaciones, la localización etc.

Es aquel que presenta la determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal. (Baca, 2010)

Para Marcial (2011) El estudio técnico busca responder a los interrogantes básicos: ¿cuánto, dónde, cómo y con qué producirá mi empresa?, así como diseñar la función de producción óptima que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto o servicio deseado, sea éste un bien o un servicio.

Desde el punto de vista de Morales (2009), En esta etapa del proceso se debe determinar la mejor manera de generar los productos que el mercado demanda, es decir, establecer la viabilidad técnica de fabricar los productos y/o servicios. Las partes que integran un estudio técnico son:

- I. Localización de la planta productiva.
- II. Tamaño de las instalaciones.
- III. Distribución de los equipos y maquinaria en la planta productiva.
- IV. Establecimiento del proceso productivo.
- V. Selección y justificación de la maquinaria y equipo necesario para llevar a cabo la producción.
- VI. Determinación de las características del personal que operará la planta productiva.
- VII. Pruebas de control de calidad.
- VIII. Plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria.
- IX. Determinación de las áreas de trabajo.
- X. Flujos de proceso de los productos.
- XI. Manuales de procesos productivos.
- XII. Medidas de verificación de calidad de los productos y/o servicios.

Para Prieto (2009) Las partes que conforman un estudio técnico se describen así:

- I. Análisis y determinación de la localización óptima del proyecto
- II. Análisis y determinación del tamaño óptimo del proyecto.
- III. Análisis de la disponibilidad y el costo de los suministros e insumos
- IV. Identificación y descripción del proceso.
- V. Definición de la estructura orgánica, humana, administrativa y jurídica para la operación del proyecto.

1.3.3. Definición Estudio administrativo- legal

Se entiende como estudio administrativo- legal en el cual se determina la organización del mismo, puesto que se definen las tareas correspondientes a cada integrante, así mismo se establece el tipo de sociedad por la cual se constituirá dicho establecimiento.

Los Estudios administrativo- legales hacen referencia a dos elementos importantes en un proyecto el primero relacionado con la constitución de la empresa, este de orden legal, analiza las posibilidades de adoptar uno u otro tipo de empresa, pues cada uno adquiere diferentes connotaciones e implicaciones en distribución de excedentes, órganos de dirección, pago de impuestos, etc.. El segundo aspecto se relaciona con la estructura organizativa del proyecto y con lleva implicaciones importantes en el orden del organigrama, categoría de los cargos, costos administrativos, funciones y relaciones inter-funcionales (Méndez, 2006)

De acuerdo con Morales (2009) esta actividad se determina el mecanismo administrativo estructural con base en el cual operará la organización. Asimismo, se establece el funcionamiento organizacional en términos de puestos, líneas de autoridad, responsabilidad, funciones, coordinación entre los elementos humanos que integran la organización y, por otra parte, configura la constitución jurídica de ella, es decir, los trámites legales que debe cumplir para su funcionamiento dentro del marco legal. Los elementos que integran tal estudio son:

- I. Forma legal o tipo de asociación que asumirá la organización.

- II. Organigrama.
- III. Descripción de funciones de cada uno de los puestos del organigrama.
- IV. Manuales de organización.
- V. Definición de los requisitos que se exigirán al personal.

Entonces se dice que en este estudio se muestran los elementos administrativos, el organigrama y la planeación de los recursos humanos también nos da a conocer el aspecto legal que con el que debe de contar la empresa.

1.3.4. Definición Estudio financiero

Este estudio es el último que integra las etapas de un proyecto de inversión y es el más importante ya que se cuantifican los recursos necesarios para poner en marcha dicho proyecto y es en el cual se determina si se acepta o se rechaza.

En esta fase se pretende ordenar y sistematizar toda la información de carácter monetario que proporcionaron los estudios previos, elaborar los cuadros analíticos y datos adicionales para la evaluación del proyecto y valorar los antecedentes para determinar su rentabilidad. (Sapag & Sapag, 2008)

Como señala Morales (2009), esta herramienta se cuantifican las necesidades financieras y los recursos que requiere el proyecto de inversión para funcionar de manera adecuada, los cuales se muestran por medio de los activos que se registran contablemente. Para realizar la inversión se asignan precios de mercado a cada uno de los activos que se usarán para generar el producto y/o servicio, así como los costos de las fuentes de financiamiento, los costos de operación del proyecto y la rentabilidad de la inversión.

En este estudio es necesario considerar dos elementos principales: por una parte, la cantidad de recursos monetarios que requiere la inversión y, por la otra, los flujos de efectivo que integran la corriente de ingresos que corresponden a los beneficios financieros que posiblemente producirá el proyecto de inversión, los cuales deben ser suficientes para recuperar el monto de la inversión y obtener la tasa mínima de

rendimiento establecida por el costo de capital promedio ponderado. Los elementos que integran el estudio financiero son:

- I. Inversión necesaria de activos circulantes, fijos y diferidos.
- II. Estructura de pasivos.
- III. Determinación de costos de venta o fabricación.
- IV. Determinación de gastos de administración y ventas.
- V. Formulación de los estados financieros básicos proyectados: estado de situación financiera, estado de resultados y estados financieros auxiliares necesarios para construir los estados financieros principales.
- VI. Estimación del costo de financiamiento del proyecto de inversión.
- VII. Estimación de los flujos de efectivo.
- VIII. Cálculo de los indicadores de evaluación financiera, entre los que se pueden mencionar el periodo de recuperación, la tasa simple de rendimiento, la tasa promedio de rendimiento, el valor presente neto, la tasa simple de rendimiento, la relación costo-beneficio y el índice de rendimiento.
- IX. Análisis de riesgo y sensibilidad de los proyectos de inversión. También existe la práctica de presentar el riesgo y la sensibilidad en un apartado especial.
- X. Determinación de la sensibilidad financiera frente a los principales cambios de las variables financieras que determinan el monto de inversión y flujos de efectivo.

Alcaraz (2015) menciona que el área de finanzas tiene las siguientes actividades a desempeñar:

- I. Acopio de información para la elaboración de proyecciones financieras.
- II. Elaboración de proyecciones financieras de la empresa para obtener los valores que permitan la evaluación financiera de la empresa.
- III. Establecimiento del proceso contable a seguir.
- IV. Diseño del catálogo de cuentas a utilizar.

- V. Selección del software que se ocupará en el proceso contable.
- VI. Adquisición del sistema contable.
- VII. Contratación del personal que llevará el proceso contable.
- VIII. Investigación del sistema de financiamiento.
- IX. Trámites de obtención de apoyos financieros (prestamos, inversiones, etcétera)

1.4 Definición de Empresa

Las empresas nacen con el comercio, puesto que la tarea de toda empresa es producir para satisfacer las necesidades de la población.

Desde el punto de vista administrativo, la empresa es un grupo social, unidad productiva, en el que, mediante la administración del capital y el trabajo, se producen bienes y servicios tendientes a la satisfacción de las necesidades de la comunidad (Lourdes, 2004)

González y Ganaza (2015) proponen que la empresa es aquella entidad económica que, mediante la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros, ubicados en una o más unidades técnicas y físico-espaciales, proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos predeterminados, estando su utilidad en la capacidad que tiene para satisfacer una necesidad.

1.4.1 Clasificación de las empresas

Gutiérrez (2015) las clasifica conforme a lo siguiente;

Según la naturaleza de su actividad económica:

Todas las actividades empresariales se pueden ubicar en un sector productivo determinado. De este modo, podemos distinguir los siguientes tipos de empresas:

- Empresas del sector primario o agro ganadero. Crean utilidad al obtener los recursos de la naturaleza. Incluye empresas agrícolas, mineras, ganaderas, pesqueras, etc.

- Empresas del sector secundario o industrial. Desarrollan una actividad productiva al transformar físicamente unos bienes en otros más útiles para su uso. En este sector se incluyen las empresas industriales o transformadoras y las empresas de construcción.
- Empresas del sector terciario o de servicios. Reúnen las actividades destinadas a satisfacer las necesidades de servicios. Incluye actividades de muy diversa naturaleza: el comercio, los transportes, la hostelería, el turismo, la enseñanza, los servicios sanitarios, etc.

Según su tamaño

No existe una definición clara de lo que se entiende realmente por dimensión de la empresa, ya que, según sea la variable que se emplee para calcular dicho tamaño, esta concepción puede variar. De todos modos, el criterio más utilizado internacionalmente para calcular el tamaño de la empresa es el número de operarios. Así, por ejemplo, se puede dividir a la empresa en tres categorías: pequeña, mediana y grande, aceptando, según algunos autores, que una empresa es pequeña si tiene menos de cincuenta operarios, mediana si posee entre cincuenta y quinientos operarios y grande si sobrepasa ese número de empleados.

Según la titularidad del capital

- Empresas públicas (pertenecen al Estado o administraciones públicas).
- Empresas privadas (pertenecen a personas físicas o a otras sociedades).
- Empresas mixtas (tienen una parte de capital privado y otro público).

Según el ámbito de actuación

Según el ámbito geográfico en el que las empresas desarrollan sus actividades, las empresas pueden ser:

- Empresas locales.
- Empresas provinciales.
- Empresas nacionales.

- Empresas internacionales o multinacionales (operan en varios países, ya sea produciendo o vendiendo sus productos).

Según su forma jurídica

Una de las grandes decisiones que hay que tomar a la hora de poner en marcha un proyecto empresarial es la forma jurídica que va a adoptar la empresa, ya que hay que escoger aquella que mejor se adapte a las características y necesidades de la misma. A continuación, se presenta la ilustración los tipos de sociedades que existen.

Ilustración 2 Tipos de sociedades

Tipo de empresa	Número mínimo de socios	Límite de capital	Responsabilidad	Seguridad Social	Fiscalidad	Personalidad legal
Empresario individual	Uno	Sin límite	Ilimitada	Autónomo	Impuesto sobre la renta (IRPF)	DNI - CIF
Comunidad de bienes (sociedad civil)	Dos	Sin límite	Ilimitada	Autónomo		DNI - CIF Contrato de la Sociedad
Sociedad limitada (S.L. o S.R.L.)	Uno	3.000 €	Limitada	Régimen General	Impuesto de sociedades (IS)	NIF Escritura pública Inscripción en el registro correspondiente
Sociedad anónima (S.A.)	Uno	60.101 €	Limitada			
Sociedad anónima laboral (S.A.L.)	Tres	60.101 €	Limitada			
Sociedad comanditaria	Dos	60.101 €	Ilimitada (colectivos) Limitada (comanditarios)			
Sociedad cooperativa	Tres	3.000 €	Limitada	Elección Régimen General o Autónomo		

Fuente: Gutiérrez (2013)

De acuerdo con Alcaraz (2015) su clasificación o tipos de empresa son los siguientes:

Giro. El giro de una empresa es su objeto u ocupación principal, que se pueden clasificar, de acuerdo con la secretaria de Economía (SE)

- Comercial. Se dedica a la compra-venta de un producto determinado.

- **Industrial.** Cualquier empresa de producción (manufactura o de transformación) que ofrezca un producto final o intermedio (a otras empresas) se ubica en tal giro. Se subdivide, a su vez, por industria:
 - ❖ Industria restaurantera
 - ❖ Industria del vestido
- **Servicios.** Las empresas ofrecen un producto intangible al consumidor se clasifican dentro de este giro en:
 - ❖ Sector educación.
 - ❖ Sector turismo.
 - ❖ Sector bancario.

Por su tamaño

Tabla 1 Clasificación de las empresas por su tamaño

Sector	Tamaño de la empresa	Núm. De empleados
Industria	Micro	1-30
	Pequeña	31-100
	Mediana	101-500
	Grande	Más de 500
Comercio	Micro	1-5
	Pequeña	6-20
	Mediana	21-100
	Grande	Más de 100
Servicios	Micro	1-20
	Pequeña	21-50
	Mediana	51-100
	Grande	Más de 100

Fuente: Alcaraz (2015)

1.5 Definición de industria restaurantera

Servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato. No lleva a cabo ningún procedimiento de conservación o envasado del producto por lo

que existe una brecha temporal muy corta entre la preparación de los alimentos y bebidas y su consumo, descartando así la formación de inventarios (CANIRAC, 2013)

1.6 Clasificación de la Industria Restaurantera en México

De acuerdo con CANIRAC (2018) los Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas se encuentran clasificados dentro del Sector 72 que contempla 568,866 unidades económicas, de las cuales el 97%, es decir 544,937 pertenecen al subsector de servicios de preparación de alimentos y bebidas.

Separando las ramas de preparación de alimentos por encargo (7223) y Centros nocturnos, bares, cantinas y similares (7224); 515,059 establecimientos se dedican exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, en *la tabla 2 se muestra la Clasificación de la industria restaurantera en México* así como el número de establecimientos que pertenecen a cada uno.

Tabla 2 Clasificación de la Industria Restaurantera en México

No. De establecimientos	Establecimientos
58,195	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida
55,029	Restaurantes con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hot dogs y pollos rostizados para llevar.
113,526	Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas
18,365	Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos
117,594	Restaurantes con servicio de preparación de antojitos

45,204	Restaurantes que preparan otro tipo de alimentos para llevar
44,005	Servicio de preparación de otros alimentos para consumo inmediato
58,639	Cafeterías, fuentes de soda, neverías, refresquerías y similares
4,502	Restaurantes de autoservicio

Fuente: Elaboración propia con datos de CANIRAC, 2013

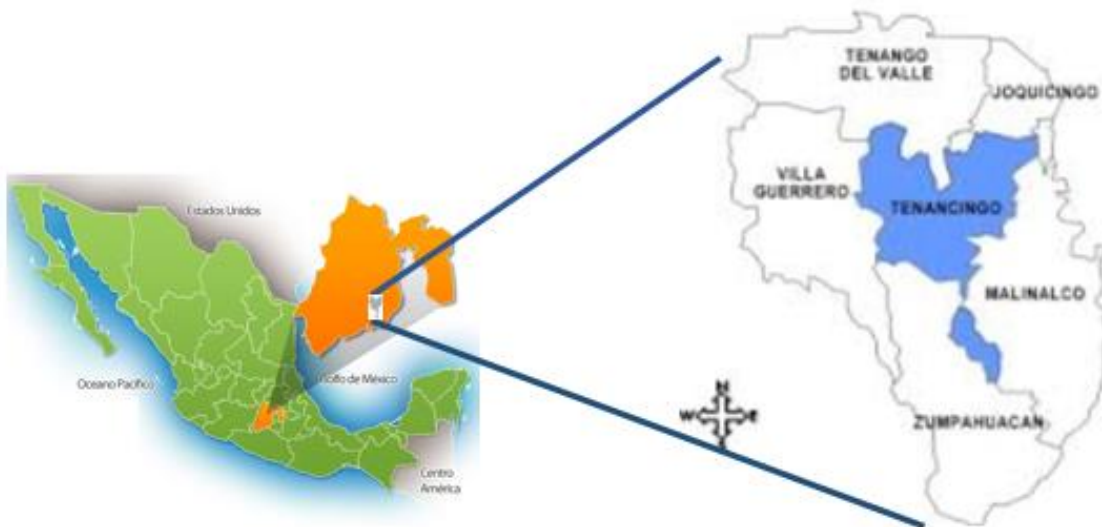
CAPITULO II

Marco Contextual

2.1 Descripción social

Tenancingo de Degollado es una ciudad al sur del Estado de México cuenta con una superficie aproximada de: 160.042 kilómetros cuadrados, a una distancia de 1 hora desde Toluca y 2 horas de la Ciudad de México, también se le conoce como La Estrella del Sur debido a que es un centro comercial importante para esa región, colinda en la parte norte con los municipios de Tenango del Valle y Joquicingo, al sur Zumpahuacan, al este con Malinalco y finalmente en la zona oeste colinda con Villa Guerrero, como se muestra en la ilustración 3 Macro Localización

Ilustración 3 Macro localización



Fuente: Elaboración propia

La Gaceta Municipal de Tenancingo Estado de México (2017) se divide en: Cabecera Municipal, que a la vez se subdivide en a) barrios y b) colonias; así como en: Pueblos, Comunidades y Colonias que integran el resto del territorio municipal, siendo actualmente las siguientes:

- I. La Cabecera Municipal: con el nombre de Tenancingo de Degollado, que se integra con A) barrios: El Calvario; El Carrizal; El Chabacano; 4. El Cura Hidalgo; El Huerto; La Campana; La Capilla de Guadalupe; La Capilla de Jesús; La Capilla de Los Remedios; San Pedrito; San Vicente; Santa Teresa; y Teotla.

- B) Colonias: Centro; e ISSEMyM.
- II. Pueblos: Acatzingo; Chalchihuapan; El Carmen; Gualupita; Ixpuichiapan; Pueblo Nuevo; San Gabriel Zepayautla; San José Chalmita; San José Tenería; San Juan Tetitlán; San Juan Xochiaca; San Martín Coapaxtongo; San Miguel Tecomatlán; San Nicolás; San Simonito; Santa Ana Ixtlahuatzingo; Santa Cruz Quetzalapa; Tepalcatepec; Tepetzingo; Tepoxtepec; y Terrenate.
- III. Comunidades: Agua Bendita; Agua Dulce; Atotonilco; Barrio Ixcuinapan; Cruz Vidriada; **El Salitre**; Francisco Zarco; Guadalupe Victoria; La Ciénega; La Mesita; La Ocotalera; La Trinidad; Llano de Tenería; Los Morales; Monte de Pozo; Plan de San Martín; Rinconada de Santa Teresa; San Antonio Agua Bendita; San Diego; San Isidro Ejido de Tenancingo; San Pedro Ejido de Tecomatlán; Santa Cruz Xochiaca; Santa Teresita Acatzingo y Tierra Blanca.
- IV. Colonias: 14 de Marzo; Ejército del Trabajo; El Chiflón; El Durazno; El Llano de Ixpuichiapan; El Panteón la Magdalena; Emiliano Zapata Ejido de Tenancingo; Emiliano Zapata Ejido de Tepetzingo; La Barranca; La Cascajera; La Compuerta; La Ermita; La Lagunilla; La Providencia; La Trinidad; Las Casuarinas; Lázaro Cárdenas Ixpuichiapan; Los Shiperes; Morelos; Nueva San Pedrito; Paraje El Chiflón; Plan de Guadalupe; Progreso; San Francisco Tepetzingo; San José El Cuartel; San Mateo; San Ramón; Valle de Guadalupe y Vimate.

El proyecto que se llevara a cabo se ubicará en la comunidad El Salitre perteneciente al municipio de Tenancingo Degollado, que colinda con la comunidad La Ciénega y Pueblo Nuevo.

El Salitre brinda hogar para 4544 habitantes de las cuales 2193 son hombres o niños y 2351 mujeres o niñas, 2964 de la población son adultos y 325 son mayores de 60 años (INEGI, 2010)

Esta comunidad posee un corredor académico de un potencial considerable de estudiantes, ya que cuenta con las siguientes escuelas: Escuela Primaria Anexa a La Normal De Tenancingo, primaria Lázaro Cárdenas, telesecundaria Licenciado Álvaro Gálvez y Fuentes, Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo y licenciaturas; Escuela Normal de Tenancingo y Colegio las Américas S.C., es por ello que se obtuvieron datos solo de escuelas nivel medio superior y superior que se mencionan a continuación con datos verídicos de su matrícula en la *tabla 3 Matrícula de las instituciones y juzgados*. Como se puede ver en el anexo 1 la información de la matrícula de estudiantes de nivel medio y superior de la comunidad El salitre Tenancingo de degollado.

Tabla 3 Matrícula de las instituciones y juzgados

Estrato	Total de la población
	(fh)=0.1323
1 Estudiantes	
a) Lic. Normal	159
b)IUEM	400
c)EPOANT	
-Matutino	453
.vespertino	400
2 Juzgados	100
	N=1512

Fuente: Elaboración propia con ayuda de los datos obtenidos de la matrícula escolar. (2017 B)

En dicha comunidad se sitúan los juzgados municipales, dado que ahí se encuentra el penal de Tenancingo. El cual se encuentra por el momento inactivo pero estará próximo a su apertura lo cual traería a clientes, dado que por su ubicación del restaurante “Rincón de la delicia” les quedaría cerca de su lugar de trabajo.

A continuación, se muestra en la ilustración 4 el mapa donde se ubican algunas de las escuelas antes mencionadas, así como el penal y los juzgados.

Ilustración 4 Mapa de El Salitre



Fuente: El Salitre, Tenancingo Degollado, google maps.

2.2 Dimensión económica

El Salitre cuenta con una población económicamente activa de 1905 personas y 1539 personas de población económicamente no activa (INEGI, 2010). Las actividades económicas que se dedican en la ciudad de Tenancingo de Degollado con más presencia se encuentra la agricultura (siendo la floricultura una de las principales actividades económicas, por el cual se identifica Tenancingo), ganadería, al comercio al por menor (por ejemplo unos productos que más destacan son la venta del obispo y rebozo además de los productos vegetales (verduras, frutos, granos y pastos)) como se muestra en la ilustración 5 Distribución de la población ocupada según sector de actividad. 2010, la cual se divide en los 3 sectores y uno mas no especificado.

Ilustración 5 Distribución de la población ocupada según sector de actividad. 2010

Primario	11 Agricultura, ganadería, aprovechamiento forestal, pesca y caza	9,281
	21 Minería	
Secundario	22 Electricidad, agua y suministro de gas por ductos al consumidor final	73
	23 Construcción	2,168
	31 Industrias manufactureras	3,472
	43 Comercio al por mayor	553
	46 Comercio al por menor	4,766
	48 Transportes, correos y almacenamientos	1,189
	51 Información en medios masivos	32
	52 Servicios financieros y de seguros	136
	53 Servicios inmobiliarios y de alquiler de bienes muebles e intangibles	89
	54 Servicios profesionales, científicos y técnicos	386
Terciario	55 Dirección de corporativos y empresas	
	56 Servicios de apoyo a los negocios y manejo de desechos y servicios de remediación	578
	61 Servicios educativos	2,200
	62 Servicios de salud y de asistencia	888
	71 Servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos	170
	72 Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas	1,292
	81 Otros servicios excepto actividades de gobierno	2,678
	93 Actividades del Gobierno y de organismos internacionales y territoriales	2,195
No especificado	99 No especificado	102

Fuente: INEGI. Censo de Población y Vivienda (2010).

2.3 Dimensión cultural

El salitre celebra dos fiestas en todo en el año, la primera es celebrada el 4 de julio a honor a la virgen del refugio donde los pobladores cantan las mañanitas posteriormente su misa y en la tarde realizan jaripeo.

El 23 de noviembre a honor de la virgen santa Cecilia la festejan tocando un instrumento musical y cantando para posteriormente realizar la misa a su honor, así como su jaripeo y es la segunda fiesta.

Según datos del INEGI (2010) 4313 de la población son católicas y 21 no pertenecen a ninguna religión, mientras que el resto pertenecen a otra religión.

Capítulo III

Marco metodológico

3.1 Tipo y diseño de la investigación

El presente estudio de factibilidad para el desarrollo del proyecto de inversión tendrá un enfoque cuantitativo ya que se utilizarán datos numéricos, los cuales serán recolectados por cuenta propia, puesto que este enfoque establece con mayor exactitud el comportamiento de una población y mediante un proceso descriptivo que permita explicar y analizar las características de dichos datos para la apertura de un restaurante situado en la comunidad El Salitre.

El diseño por el que se realizara es; no experimental puesto que es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para analizarlos (the SAGE glossary of the social and behavioral Science) y a su vez de clasificación transversal puesto que los datos numéricos que se tomaran en cuenta se recopilaran en un tiempo único mediante la utilización de instrumentos, en este caso se usará la encuesta para la recolección de información. (Hernandez, Fernandez y Baptista, 2014)

En cuanto al método por el cual se desarrollará dicho proyecto será el deductivo que consiste en ir de lo general a lo particular, debido a que la cadena restaurantera en México ha tenido buena rentabilidad y por ello se realizaran diferentes estudios; de mercado, financiero, administrativo-legal y técnico, los cuales determinaran la viabilidad de la apertura de un restaurante en el municipio de Tenancingo de Degollado en la comunidad antes mencionada.

3.2 Determinación del tamaño de la muestra

La muestra que se utilizará en el presente proyecto será una muestra estratificada proporcionada, que consiste en que la población se divide en segmentos y se selecciona una muestra para cada estrato (Hernandez, et al, 2014)

Y de acuerdo con Benassini (2009) este tipo de muestra tiene una relación proporcional entre el tamaño del estrato y el número que aportan a la muestra. Cuanto mayor sea el estrato, mayor será el tamaño de la muestra seleccionada.

Es por ello que se seleccionarán muestras de las distintas escuelas que existen en el salitre, de las cuales se tomaran en cuenta; Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo, Escuela Normal de Tenancingo y Colegio las Américas S.C. siendo el estrato uno, ya que tienen las mismas características y juzgado municipal de El salitre, como estrato 2, lo cual permitirá que los datos obtenidos sean más precisos. Por lo tanto, la formula a aplicar es la siguiente:

$$\sum f h = \frac{n}{N} = ksh \text{ despejando queda:}$$

$$ksh = \frac{nh}{Nh} \text{ donde:}$$

nh y Nh son muestra y población de cada estrato

$$n = 200 \text{ y } N = 1512$$

Sustituyendo, queda de la siguiente manera:

$$ksh = \frac{nh}{Nh} = \frac{200}{1512} = 0.1323$$

De manera que el total de la subpoblación se multiplicará por esta fracción constante para obtener el tamaño de la muestra para el estrato por lo tanto queda como se muestra en la *tabla 4 muestra estratificada de estudiantes y juzgados*.

Tabla 4 Muestra estratificada de estudiantes y juzgados

Estrato	Total de población	
	(fh)=0.1323	
1		
Estudiantes		
a) Lic. Normal	159	21
b) IUEM	400	53
c)EPOANT		
-Matutino	453	60
-Vespertino	400	53
2		
Juzgados	100	13
	N =1512	n=200

Fuente: Elaboración propia con ayuda de los datos obtenidos de la matrícula escolar. (2017 B)

En la tabla 4 se exponen los resultados obtenidos al emplear la fórmula, lo cual indica que se aplicaran 187 encuestas para el estrato 1 (estudiantes); siendo 21 para escuela Normal de Tenancingo, 53 corresponden a la escuela IUEM y finalmente para la EPOANT matutino 60 y 53 para el turno vespertino.

Serán 13 encuestas que pertenecen al estrato 2 Juzgados, dando un total de 200 muestras, cabe mencionar que el tamaño de la muestra se eligió por cuenta propia.

A continuación, se muestra la encuesta que se aplicará.



Hola, buenos días/tardes, estoy realizando esta encuesta para evaluar la apertura de un restaurante en esta colonia, El Salitre, con el objetivo de identificar la probabilidad de compra de desayunos y comida que posiblemente usted consuma.

Instrucciones: subraye la opción de acuerdo a su preferencia

1.- ¿Cuántos días a la semana desayuna y come dentro de casa?

- a) Los 7 días b) De 4-6 días c) Menos de 4 días d) Nunca

2.- De acuerdo a su actividad ¿Qué hora sería oportuna para comprar un desayuno?

- a) 6:30 a 7:00am b) 7:00-8:00am c) 8:00-9:00am d) 9:00-10am

3.- De acuerdo a su actividad ¿Qué hora sería oportuna para comprar una comida?

- a) 1:00-2:00pm b) 2:00-3:00pm c) 3:00-4:00pm

4.- ¿Dónde preferiría tomar su desayuno y/o comida?

- a) Establecimiento b) Para llevar

5.- Si es para llevar, ¿Qué producto consumiría usted con más frecuencia? Puede ser más de una opción

- a) Sándwich b) Atole y tamal c) Cocteles de fruta d) Jugos e) Gelatinas
f) Licuados

6.- ¿Por qué medio de comunicación preferiría informarse de las promociones del establecimiento?

- a) Llamando al establecimiento b) Acudiendo al establecimiento c) Recibiendo volantes

7.- ¿Cuánto tiempo asignaría al traslado de su oficina/escuela al establecimiento?

- a) 8 minutos b) 10 minutos c) No más de 15 minutos

8.- ¿Cuánto pagarías por un desayuno que incluya café, pan de dulce, jugo o fruta, chilaquiles/enchiladas/huevos al gusto?

- a) \$45 b) \$40 c) \$38

9.- ¿Cuánto pagarías por una comida corrida que incluya sopa del día o arroz, guisado, postre, agua y tortillas?

- a) \$55 b) \$50 c) \$45

10.- ¿Qué aspectos considera importantes, para elegir un restaurante?

- a) Precio b) Buen sazón c) Distancia d) Buena atención e) Todas las anteriores

CAPITULO IV

Resultados del proyecto de inversión para el establecimiento de un restaurante situado en El Salitre Tenancingo Estado de México

De acuerdo con lo mencionado en el Capítulo II Proyectos de inversión y clasificación de la industria restaurantera en México, según Morales (2009), los estudios que deben realizarse para un proyecto de inversión son: estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo-legal y estudio financiero, es por ello que en este capítulo se presenta el desarrollo de los mismos.

4.1 Estudio de mercado Las variables que se analizan y evalúan son los siguientes:

4.1.1 Características de los productos y servicios.

“Rincón de la delicia” ofrecerá a sus clientes un producto de excelente calidad, con una notoria higiene, así como un excelente servicio y ambiente agradable.

Los productos que se ofrecerán son para cubrir las necesidades fisiológicas con relación a la alimentación, dado que genera energía al cuerpo y ayuda a que el ser humano pueda realizar sus actividades.

Entre los alimentos que se ofrecerán encontramos los desayunos tradicionales (café, pan de dulce, jugo o fruta, chilaquiles/enchiladas/huevos al gusto), platillos mexicanos (sopa del día o arroz, guisado, postre, agua y tortillas) y productos como licuados, sándwich, gelatinas, coctel de frutas, atoles y tamales.

4.1.2 Identificar el mercado meta.

El mercado meta al que se pretende llegar son los estudiantes, de un rango de edad de 15 a 23 años de la comunidad de El Salitre, ya que, como se ha mencionado anteriormente dicha comunidad cuenta con un corredor académico considerable, por lo cual va dirigido principalmente a los estudiantes de nivel medio superior (Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo) y superior (Escuela Normal de Tenancingo y Colegio las Américas S.C.) lo cual representa el 93% del universo. Dado que hoy en día en la zona no cuentan establecimientos como tal y las personas buscan algo diferente de lo habitual (menús, comodidad, buen servicio).

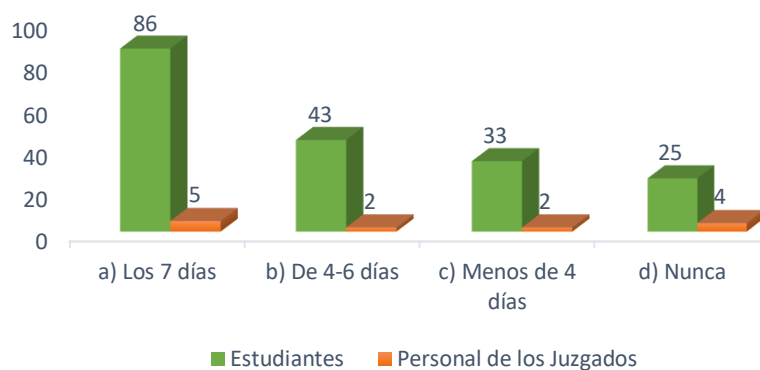
Por otro lado también se considera al personal de los juzgados, como mercado meta ya que esta próxima la apertura del penal lo cual traería consigo a posibles clientes que oscilan de 25- 40 años quienes buscan un establecimiento que les

brinde buena atención así como buen servicio que ofrezca calidad e higiene al mismo tiempo. Perteneciendo al 7% del universo.

4.1.3 Análisis de los resultados de las encuestas

Para llevar a cabo un análisis de forma más clara se graficaron los datos obtenidos por las encuestas que se realizaron a las distintas escuelas de nivel medio superior y superior conformando el estrato 1 siendo 187 encuestas que fueron aplicadas y 13 para el personal de los juzgados siendo este estrato 2, se realizaron en la comunidad de El salitre Tenancingo, Estado de México.

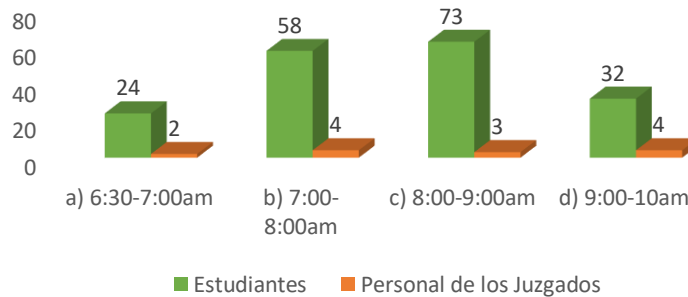
Gráfica 1
¿Cuántos días a la semana desayuna y come dentro de casa?



Fuente: Elaboración propia

En la gráfica anterior se puede observar que el 13% de los estudiantes y el 31% del personal de los juzgados nunca ingieren alimentos dentro de casa lo que evidencia que el 14.5% del total de los encuestados desayunan/comen fuera de casa, mientras que el 18% de los estudiantes y el 15% del personal de los juzgado lo hacen menos de 4 días, es decir, que el 17.5% total de los encuestados toman sus alimentos dentro de casa, lo que quiere decir que el 32% del total de los encuestados pudiesen incurrir al establecimiento.

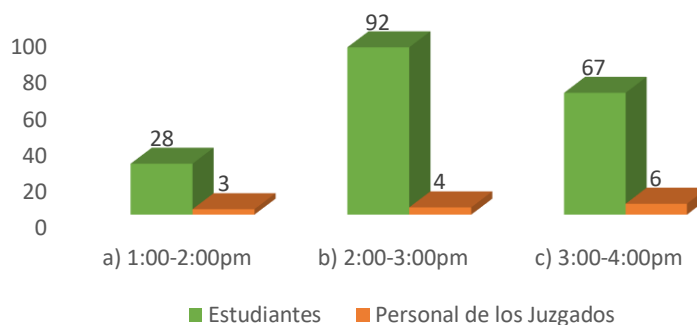
Gráfica 2
De acuerdo a su actividad ¿Qué hora sería oportuna para comprar un desayuno?



Fuente: Elaboración propia

Al interpretar la gráfica 2, se puede percatar que el horario que prefieren para su desayuno es de 8:00-9:00am, ya que el 39% de los estudiantes y el 23% del personal de los juzgados coincidieron, siendo un 38% del total de los encuestados que optaron por esta opción, seguido de un 31% de los estudiantes y 23% del personal de los juzgados con un horario de 7:00-8:00am, siendo un total de los encuestados de un 31% que prefieren este horario, lo que quiere decir que el restaurante debe de estar preparado para recibir a la mayor cantidad de comensales en un horario de 7:00 a 9:00am.

Gráfica 3
De acuerdo a su actividad ¿Qué hora sería oportuna para comprar una comida?

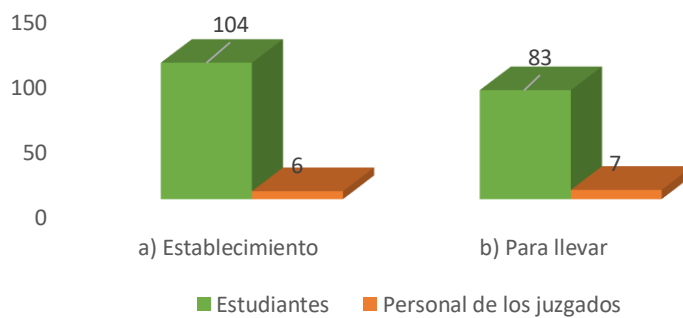


Fuente: Elaboración propia

Observando la gráfica 3; el 49% de los estudiantes y el 31% del personal de los juzgados prefirieron un horario de 2:00-3:00pm para comprar una comida, dando un 48% total de los encuestados que coincidieron con esta opción, el 36% de los

estudiantes y el 31% del personal de los juzgados prefieren un horario de 3:00-4:00pm, siendo un total de los encuestados el 36.5%, es decir que el restaurante debe de estar preparado para recibir a la mayor cantidad de comensales en un horario de 2:00 a 4:00pm

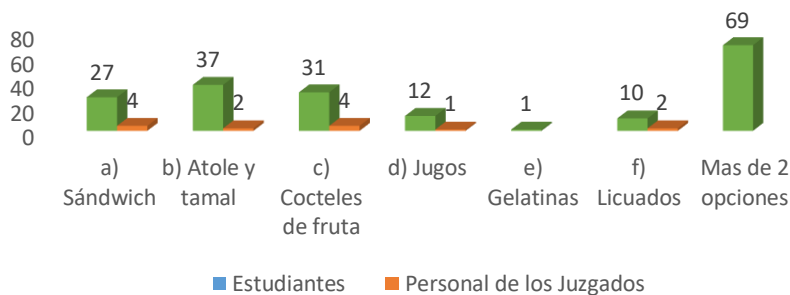
Gráfica 4
¿Dónde preferiría tomar su desayuno y/o comida?



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la gráfica 4 se puede observar que el 56% y 46% del personal de los juzgados prefieren tomar su desayuno y/o comida dentro del establecimiento, dando un total de los encuestados 55%, sin embargo el 44% de los estudiantes y el 54% optaron por llevárselo, siendo el 45% del total de los encuestados, por lo tanto más de la mitad de los encuestados prefieren tomar sus alimentos dentro del establecimiento, es por ello, que el establecimiento debe de ser agradable y cómodo para que el comensal se sienta a gusto en el mismo.

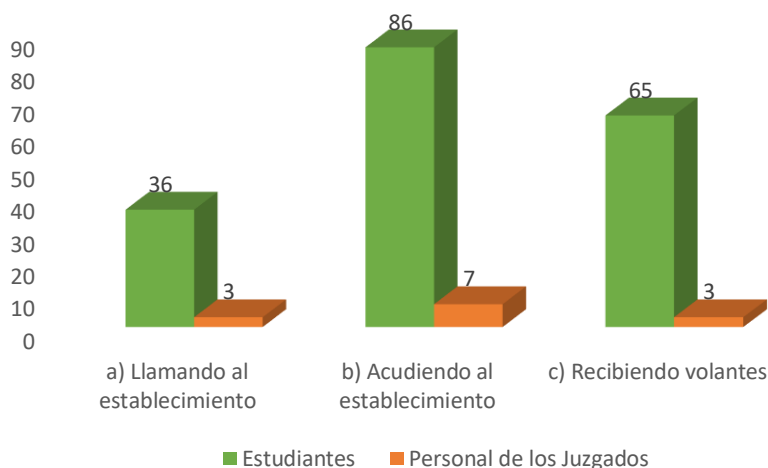
Gráfica 5
Si es para llevar, ¿Qué producto consumiría usted con más frecuencia?



Fuente: Elaboración propia

Como se muestra en la gráfica 5 los estudiantes consumirían con más frecuencia más de dos productos (sándwich y jugos, sándwich y licuados, atole y tamales y gelatinas, cocteles y jugos entre otros) puesto que el 37% de estudiantes eligieron esta opción, mientras que el personal de los juzgados no coincido en ello. El 20% estudiantes decidieron que consumirían atole y tamales con más frecuencia, pero solo el 15% del personal de los juzgados coincidió con ello, siendo un total de los encuestados 19.5% que prefieren esta opción. En cuanto al 17% de estudiantes y el 31% del personal de los juzgados escogieron cocteles de fruta dando un total de los encuestados de 17.5%, Con los datos obtenidos se observa que la mayoría optaría por más de dos productos por lo cual el restaurante debe de tener preparado todos los productos para ser ofrecidos, a pesar de que la opción e) gelatinas no fue el producto preferido de manera individual, pero los encuestados si lo comprarían acompañado.

Gráfica 6
¿Por qué medio de comunicación preferiría informarse de las promociones del establecimiento?

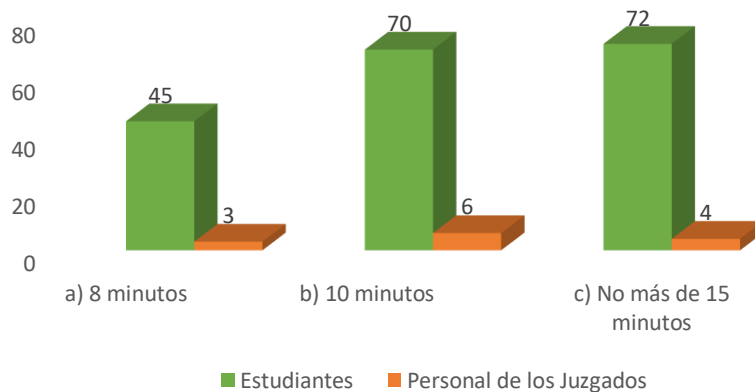


Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar en la gráfica 6 que el 46% de estudiantes y el 54% del personal de los juzgados, dando un total de 46.5% de los encuestados consideran que para informarse acerca de las promociones del establecimiento lo mejor sería acudir al establecimiento, lo que significa positivo para el restaurante dado que la mayoría de los encuestados regresarían al establecimiento. Sin embargo el 35% de estudiantes y el 23% del personal de

los juzgados prefieren recibir volantes, representando el 34% del total de los encuestados.

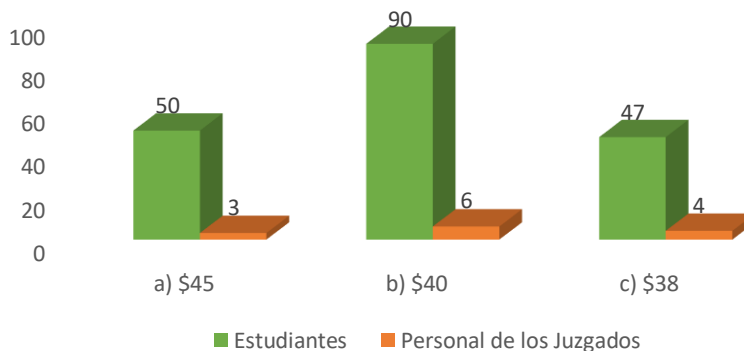
Gráfica 7
¿Cuánto tiempo asignaría al traslado de su oficina/escuela al establecimiento?



Fuente: Elaboración propia

Al analizar la gráfica 7, es claro que el 39% de estudiantes y 31% del personal de los juzgados asignarían no más de 15 minutos para trasladarse de su lugar de trabajo al establecimiento, representando el 38% del total de los encuestados, lo que quiere decir que la ubicación donde se pretende establecerlo esta céntrica para la mayoría de los comensales y no les llevaría mas de 15 minutos para su traslado.

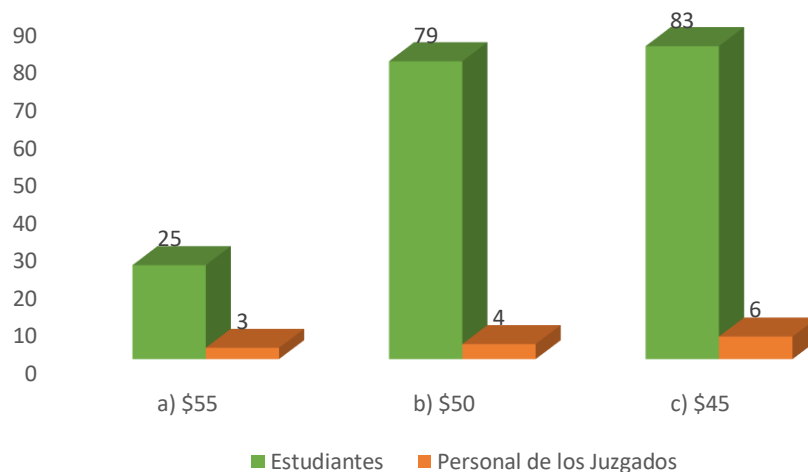
Grafica 8
¿Cuánto pagarías por un desayuno que incluya café, pan de dulce, jugo o fruta, chilaquiles/enchiladas/huevos al gusto?



Fuente: Elaboración propia

En la gráfica 8 se observa que el 48% de los estudiantes y el 46% del personal de los juzgados están dispuestos a pagar \$40 por un desayuno completo, lo que representa el 48% total de los encuestados, seguido del 27% de los estudiantes y 23% del personal de los juzgados, dando un total de 26.5% de los encuestados que solo destinarían \$45 para la compra de un desayuno, lo que es decir que la mayoría de los encuestados pagarían en promedio de \$40-\$45 por desayuno, por lo tanto se debe de analizar este dato para determinar cuál será el precio a ofrecer.

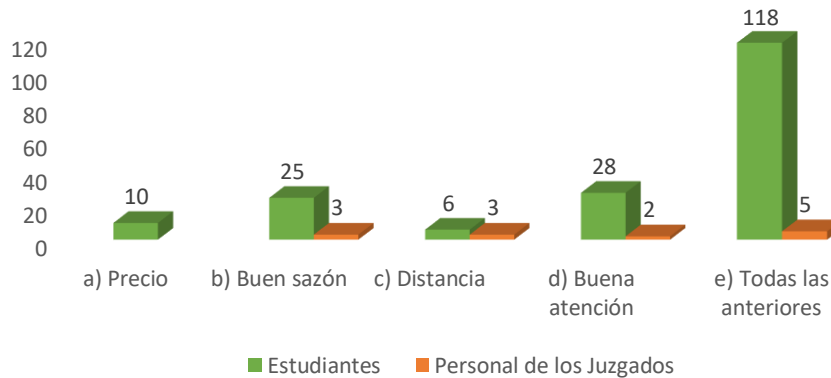
Gráfica 9
¿Cuánto pagarías por una comida corrida que incluya sopa del día o arroz, guisado, postre, agua y tortillas?



Fuente: Elaboración propia

De acuerdo con la gráfica 9 se analiza que la mayoría de los dos estratos prefieren pagar solo \$45 por una comida, siendo 44% de estudiantes y 46% del personal de los juzgados, perteneciendo al 44.5% del total de los encuestados, en cuanto al 42% de estudiantes destinarían solo \$50 y 31% del personal de los juzgados eligieron esta opción, representado el 41.5% del total de los encuestados, lo que evidencia que el precio promedio se encontraría entre \$45-\$50 por comida.

Gráfica 10
¿Qué aspectos considera importantes, para elegir un restaurante?



Fuente: Elaboración propia

En la gráfica 10 se observa que el 61% del total de los encuestados, perteneciendo al 63% a estudiantes y el 38% al personal de juzgados consideran todos los factores importantes (precio, buen sazón, distancia, buena atención) a la hora de elegir un restaurante, sin embargo otros aspectos significativos fueron: la buena atención y un buen sazón lo cual significa que para que el establecimiento tenga rentabilidad se debe de cuidar estos aspectos ya que son por los cuales los comensales reconocen la diferenciación de establecimientos

En resumen los hallazgos más importantes de las 200 personas encuestadas de 1612 del universo total del estudio, los resultados arrojados fueron que, a pesar que la mayoría desayuna/come dentro de casa ingieren alimentos fuera de ella, y lo prefieren hacer dentro del establecimiento siendo el 55% de personas quienes optaron por esa opción, así mismo asignarían no más de 15 minutos para trasladarse al establecimiento y la ubicación donde se pretende crear el restaurante esta céntrica para ambos estratos. Derivado de ello el mercado al que se pretende llegar es una buena opción, debido a que la mayoría de los encuestados eligió más de dos opciones para su consumo por otro lado prefieren informarse de las promociones acudiendo al establecimiento.

4.1.4 Cuantificar la cantidad productos o servicios que se generarán.

De acuerdo a los resultados arrojados por las encuestas, los comensales comprarían más de dos productos, por ello se consideró 2 productos promedio y con base a ello, se estimó que se tendrían aproximadamente 208 comensales

diarios (se calculó de la siguiente manera: el universo total es de 1512, se dividió entre el número de competencias(4) menos el porcentaje de las personas que comen en su casa(45%)), de los cuales 50 corresponderán a las comidas y desayunos, siendo 158 comensales para productos individuales, por ello se estima que se producirán 366 productos diarios como se muestra en la *tabla 6 Proyección de ventas diarias* , sin embargo se realizó un cálculo promedio de ventas mensuales, a través del simulador de proyecciones financieras que fue proporcionado incubadora de empresas del Centro universitario Tenancingo (SAAFI).

En la tabla 5 proyecciones de ventas mensuales se muestran de manera detallada la cantidad de cada uno de los productos a ofrecer.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente el establecimiento abarcara al inicio de la apertura solo el 25% del universo total (1512), se espera que las ventas vayan en aumento al paso del tiempo.

Tabla 5 Proyección de ventas diarias

Productos	Cantidad	
	Lunes-Viernes	sexto día
Licados	20	0
Gelatinas	30	20
Sándwich	30	10
Coctel de fruta	36	15
Atole	80	0
Tamal	80	0
Jugos	40	15
Desayunos	25	15
Comidas	25	15
Total	366	90

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6 Proyección de ventas mensuales

Concepto	Cantidad
Licuados	240
Gelatinas	600
Sándwich	480
Coctel de fruta	612
Atole	960
Tamal	960
Jugos	660
desayunos	480
comidas	480

Nota: los datos anteriores serán los que se tomaran en cuenta para el desarrollo del proyecto.

4.1.5 Precio al que se debe vender el producto.

De acuerdo con los resultados generados de las encuestas los estudiantes están dispuestos a destinar de \$40 a \$45 para un desayuno, de igual manera el personal de los juzgados. Mientras que para la comida prefieren pagar de \$45 a \$50 ambos estratos. A continuación se muestra en la *tabla 7 Precios* los valores que corresponden a dichos productos.

Tabla 7 Precios

Producto	Precio
Sándwich	\$22
Atole	\$13
Tamal	\$13
Cocteles de fruta	\$20
Jugos	\$18
Gelatinas	\$12
Licuados	\$25
Desayunos	\$45
Comidas	\$50

Fuente: Elaboración propia

4.1.6 Estacionalidad los productos o servicios.

El restaurante brindara el servicio todo el año, sin embargo como va dirigido principalmente a estudiantes pues la temporada de vacaciones se verá un poco

baja las ventas es por ello que el periodo a ofrecer el servicio será de Agosto-Diciembre, Enero- Abril,- mayo-Julio de acuerdo con su calendario académico, cabe mencionar que el IUEM es cuatrimestral y esto compensaría los periodos vacacionales de la otras escuelas por otro lado se tiene al personal de los juzgados que trabajan todo el año, además en el periodo de julio es la fiesta en el Santo Desierto El Carmen lo cual atraería una parte de comensales, dado que pasan por la ubicación del restaurante.

4.1.7 Fijar el lugar idóneo de producción y venta de los productos y/o servicios.

El restaurante “Rincón de la delicia” se ubicará en El Salitre Tenancingo de Degollado, se eligió esta comunidad debido a sus características; dado que desde hace mucho tiempo se formó un corredor estudiantil con un gran potencial, pues al paso de los años se han venido construyendo escuelas así como la construcción de los juzgados municipales y el penal de dicha ciudad, sin embargo, es una zona que no cuenta con los servicios necesarios, puesto que no hay restaurantes como tal en esta zona debido a que solo se encuentran establecimientos informales, es por ello que se optó por esta zona.

A continuación, se muestra el lugar de donde se pretende ubicarlo; en la calle Benito Juárez frente a la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo como se observa en la ilustración 6, en el caso que no se obtenga este lugar, existe otra alternativa en la misma comunidad, se puede observar en la ilustración 7 en la calle Ignacio Manuel Altamirano Frente la escuela IUEM.

Ilustración 6. Ubicación



Fuente: El Salitre, Tenancingo de Degollado, google maps.

Ilustración 7 Alternativa de ubicación



Fuente: Fotografía tomada en el sitio.

4.1.8 Canal de distribución de los productos




“Rincón de la delicia” es una empresa restaurantera es por ello que el canal de distribución será de clasificación directa debido a que nosotros como productores tendremos el trato directo con el consumidor final dado que en este tipo de canal no existen intermediarios, lo cual permitirá que atendamos las inquietudes de nuestros clientes además de brindarle un mejor producto dado que el platillo y productos serán entregados en buen estado ofreciéndole la calidad adecuada.

4.1.9 Características de los competidores

En la ciudad de Tenancingo existen diversos tipos de restaurantes, la mayoría ubicados en el centro de dicha ciudad, sin embargo, en la comunidad de El Salitre no existen restaurantes como el que se pretende crear, es por ello que el restaurante, solo tendría competencia indirecta dado que los establecimientos que se encuentran no cuentan con las condiciones higiénicas y de calidad que se requieren, tanto de espacio de comercialización y venta, ya que nos referimos a puestos ambulantes y fondas económicas, por tanto no existe competencia directa que afecte significativamente a dicho restaurante.

Se realizó un análisis de las competencias que se enfrentara en El Salitre, la cual se muestra en la *tabla 8 Competencia directa*, que se presenta a continuación:

Tabla 8 Competencia directa

Establecimiento	Productos	Precio	Ubicación
<p>Doña Laura</p> 	<p>Quesadillas Tacos Pambazos Chilaquiles Enchiladas</p>	<p>\$10 y \$13 \$14 y \$18 \$10 y \$15 \$18 \$20</p>	<p>Frente la iglesia de El Salitre. Apertura fines de semana</p>
<p>Puesto ambulante</p> 	<p>Tamales Atoles</p>	<p>\$13 y \$15 \$13</p>	<p>Fuera de las instituciones De lunes a viernes</p>
<p>Tortas Alcalá</p> 	<p>Sopas maruchan Burritos Sincronizadas Tortas Hamburguesas Tacos suaves</p>	<p>\$15 \$25 \$18-22 \$23-35 \$30 \$13</p>	<p>A un costado de la iglesia. De lunes a sábado</p>
<p>Gorditas</p> 	<p>Quesadillas Sopes Gordas</p>	<p>\$14 \$14 \$15</p>	<p>Calle Benito Juárez De lunes a viernes</p>

Fuente: Elaboración propia

4.2 Estudio técnico

En este apartado se describen la ubicación del establecimiento, así mismo su tamaño y todo lo relacionado con el funcionamiento operativo (maquinaria, utensilios, manuales, etc.)

4.2.1 Localización del Restaurante

La ubicación del restaurante, será en la comunidad de El Salitre, Tenancingo, en la calle Benito Juárez carretera al Santo Desierto, frente la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo, como se observa en la ilustración 8 Localización del restaurante.

Ilustración 8 Localización del restaurante



Fuente: El Salitre, Tenancingo de Degollado, google maps.

4.2.2 Tamaño de las instalaciones del restaurante

El local que se destinara para el establecimiento del restaurante, tendrá 520m² totales de la superficie, con 26m al norte, 23m al este, 26m al sur y 17m al oeste. El establecimiento construido tiene un área de 212 m² que estará dividido en tres módulos, los cuales son:

Almacén: con un área de 16 m² donde se encontraran las materias primas e insumos.

Cocina: con un área de 45m² donde se realiza la elaboración de los platillos, que constara de un refrigerador, una estufa industrial de 6 quemadores junto con la

campana extractora, un extractor de frutas, una barra para realizar los cortes y demás artefactos para la elaboración de los platillos.

Área de servicio: con un área de 85m² donde los comensales podrán disfrutar su platillo, dicha área contara con 10 mesas para 4 personas.

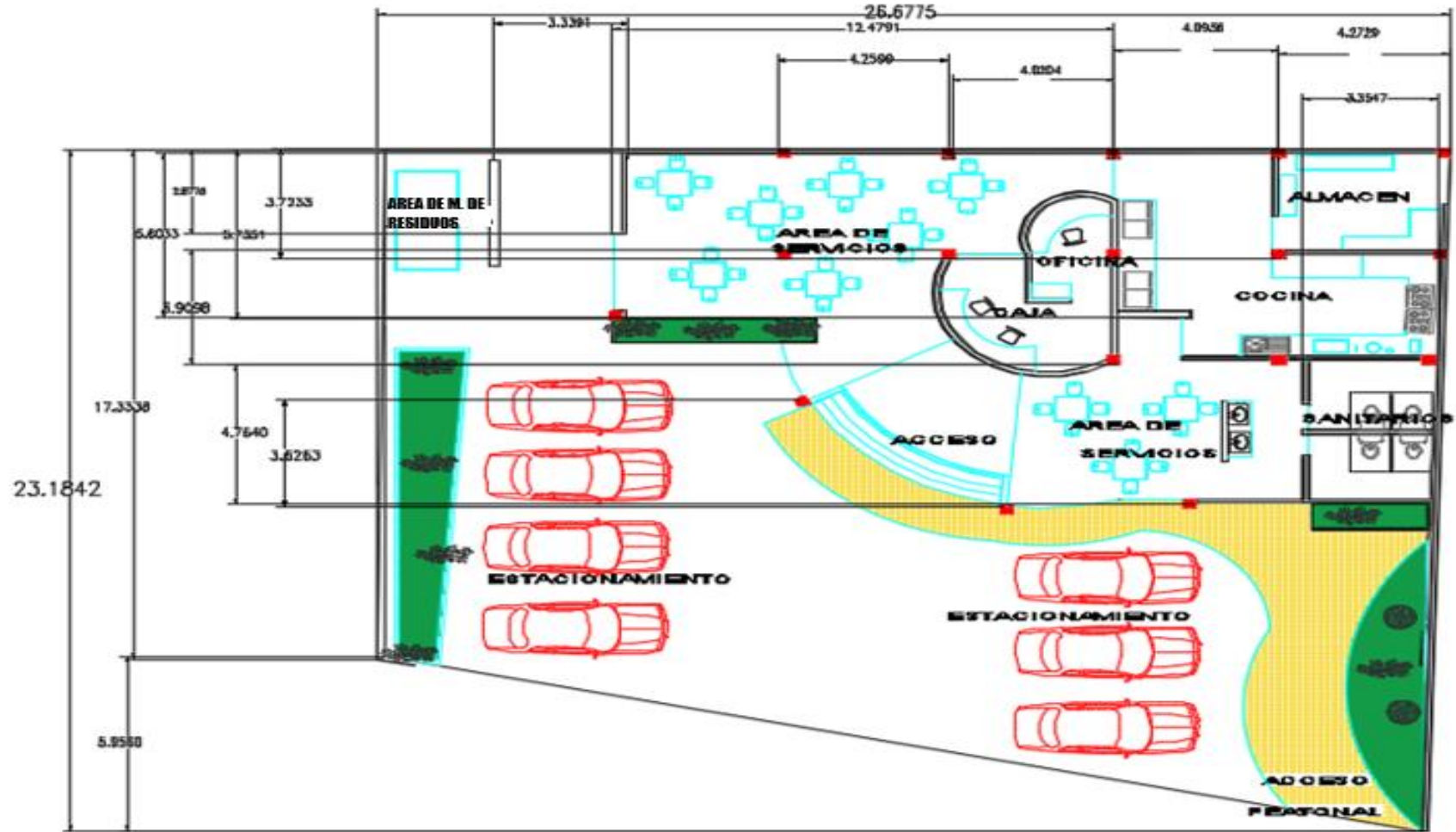
Módulo de atención a clientes (caja y oficina): con un área de 20m² en dicho módulo será para llevar el control de ventas, así mismo para atender las inquietudes de los comensales para brindar un mejor servicio.

El área asignado para los sanitarios es de 25m², mientras que para el acceso se destinara un área de 16 m², los 5 m² restantes es el área de circulación como los son pasillos.

Cabe mencionar que el establecimiento contara con su propio estacionamiento el cual tiene una capacidad para 6 carros con 174m², así mismo tendrá un espacio para el manejo de los residuos, el cual se destinara un espacio de 9m², el acceso peatonal es de 50m² y 75m² son de áreas verdes. Como se muestra en la Ilustración 9 plano arquitectónico.

En el anexo 2 ilustraciones del establecimiento, se pueden observar las imágenes de diferentes ángulos de dicho restaurante.

Ilustración 9 Plano arquitectónico



Fuente: Elaborado por Arquitecto Esquivel García Guillermo

4.2.3 Selección y justificación de los equipos y maquinaria en la planta productiva.

En este punto, se describen los equipos y maquinaria que “Rincón de la Delicia” requiere para la apertura y el funcionamiento óptimo del mismo, como se muestra en la *tabla 9 Equipos y maquinaria*.

Tabla 9 Equipos y maquinaria

	Justificación	Cantidad	Precio unitario	Total
Licuada	Su uso será para la elaboración de licuados y/o agua.	3	\$ 359	\$ 1,077
Refrigerador	Se usara para la conservación de alimentos perecederos así como de lácteos.	1	\$ 6,550	\$ 6,550
Extractor de frutos	Se ocupara para la elaboración de jugos	2	\$ 876	\$ 1,752
Parillas	Su uso será para la preparación de los alimentos	1	\$ 6,800	\$ 6,800
Alacena	Se utilizara para almacenar los abarrotos	1	\$ 2,316	\$ 2,316
Campana extractora industrial	Se utiliza para atrapar la grasa en suspensión en el aire, el humo, los olores, el calor, y el vapor del aire.	1	\$ 2,929	\$ 2,929
Caja registradora	Se utilizará para el registro de las ventas	1	\$ 2,700	\$ 2,700

	que se realizan diariamente			
Juego de mesas c/sillas		10	\$ 1,500	\$ 15,000
Loza		64	variado	\$ 3,168
Cristalería		90	variado	\$ 740
Cazuelas		8	\$ 150	\$ 1,200
Sartén		2	\$ 200	\$ 400
Desechables por mes			variado	\$ 4,204
Total				\$ 48,836

Nota: Se realizó por separado los costos cristalería, loza y desechables los cuales se pueden ver en el anexo 3 de manera detallada.

4.2.4 Proceso productivo.

El proceso productivo a seguir será el siguiente:

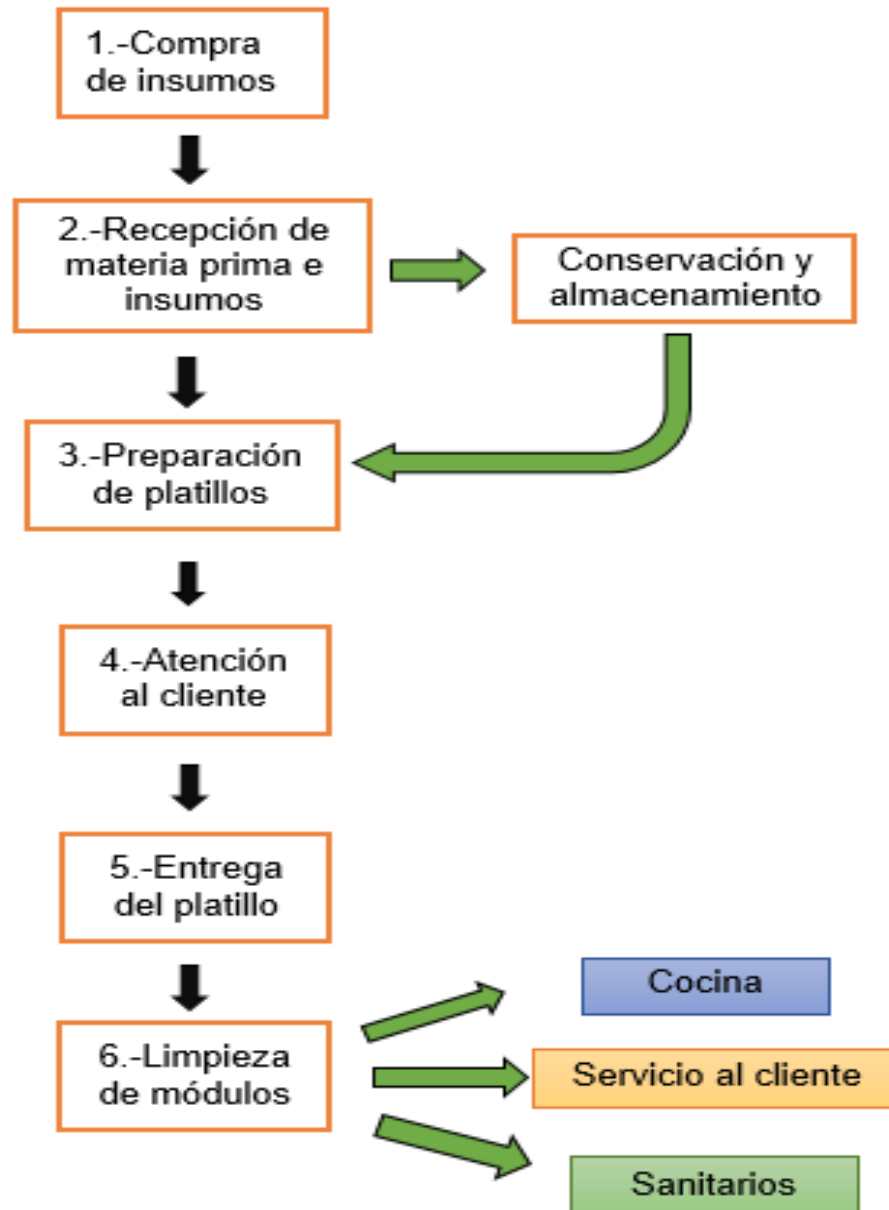
1. Compra de insumos: el encargado deberá escoger los productos de mejor calidad, así como los más frescos, por ello se pretende contar con proveedores que brinden la más alta calidad en frutas y verduras de dicha ciudad, en cuanto los otros productos serán surtidos por distribuidores de la misma ciudad.
2. Recepción y conservación de materia prima e insumos: una vez que ya se realizaron las compras correspondientes, los insumos serán lavados (en el caso de las frutas y verduras) y almacenados, cada uno en temperaturas correspondientes para su conservación (refrigerador, alacena) y así poder evitar el desperdicio de los mismos, esta actividad será realizada por el encargado de cocina. A continuación se muestra en la *tabla 10 Insumos* los principales insumos:

Tabla 10 Insumos

Producto	Lugar de conservación	Tiempo de anaquel
Frutas y verduras frescas	Refrigerador	2 a 3 días
Lácteos	Refrigerador	1 semana
Abarrotes	Alacena	2 semanas

3. Preparación de platillos: El encargado de cocina ejecuta el correcto lavado de manos para posteriormente preparar el pedido, cabe mencionar que se realizarán 50 platillos diarios de desayuno (incluye café, pan de dulce, jugo o fruta y chilaquiles/enchiladas/huevos al gusto) y comida (sopa del día o arroz, guisado, postre, agua y tortillas), en cuanto la preparación de los otros productos serán 50 para el paquete 1 (sándwich y jugo), 67 para el paquete 2 (coctel de fruta y gelatina) y 55 para el paquete 3 (atole y tamal).
4. Atención al cliente: “Rincón de la delicia” contará con dos meseras las cuales se encargaran de pedir la orden del cliente así como cobrar.
5. Entrega del platillo: una vez lista la orden se hará entrega del platillo al cliente en su mesa.
6. Limpieza de módulos: todos los días por la mañana se realizará la limpieza del lugar (cocina, área de degustación, baños). En el módulo de área de degustación debe ser limpiado una vez que el cliente se retire del establecimiento para mantener limpio el lugar a toda hora.

4.2.4.1 Diagrama de flujo de proceso productivo



4.2.5 Características del personal que operará en el restaurante.

“Rincón de la delicia” contará con un gerente general que será encargado de administrar los recursos del establecimiento, además de un encargado de cocina, encargado de caja y mesero, a continuación se muestran las características que deben de poseer el personal de “Rincón de la delicia”.

Gerente del restaurante

Perfil

Escolaridad: Técnico en contabilidad o licenciatura en administración

Estado civil: indistinto

Sexo: indistinto

Edad de 25-35

Experiencia: mínima de 2 años

Funciones por desarrollar:

- Realizar las Compras de insumos y materia prima
- Seleccionar y contratar al personal necesario para el buen desempeño del restaurante.
- Administrar de manera eficiente todos los recursos del establecimiento
- Atender las quejas y sugerencias de los clientes
- Verificar que el personal cumpla de manera eficiente sus funciones

Encargado de cocina

Perfil

Escolaridad: Estudio mínimo secundaria

Estado civil: indistinto

Sexo: femenino

Edad: 35-45

Experiencia: mínimo de un año alta repostería y cocina

Disponibilidad de horario

Funciones a desarrollar:

- Organizar la producción ejerciendo un estricto control de calidad sobre los procesos.
- Dirigir la preparación de los alimentos estableciendo los costos potenciales y porciones estándares de los alimentos.
- Preparar los alimentos (limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne), así como medir y mezclar ingredientes

- Preparar platos para servir.
- Mantener limpia su zona de trabajo
- Llevar el control de inventario

Encargado de caja

Perfil

Escolaridad: Estudio mínimo secundaria

Estado civil: indistinto

Sexo: femenino

Edad: 20-30 años

Experiencia: mínimo de un año en repostería y cocina

Disponibilidad de horario

Funciones a desarrollar:

- Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.
- Cobrar cuentas y entregar reporte al gerente.
- Ayudar a mantener el área de servicio al cliente
- Supervisar que los requerimientos de los clientes y ayudar al mesero cuando sea posible.

Meseros

Requisitos:

Escolaridad: mínimo secundario terminada

Sexo: indistinto

Edad: 18 a 28

Experiencia en atención al cliente

Disponibilidad de horario

Funciones a desarrollar:

- Atención al cliente

- Mantener el área de servicio al cliente limpia
- Supervisar y mantener los requerimientos de mesas
- Ayudar a la preparación de comida simple como salsas, sándwiches, sopas, postres, etc.

4.2.6 Pruebas y medidas de control de calidad de los productos y/o servicios.

Para brindar un producto de buena calidad es necesario contar con pruebas de control de calidad, esto aplica para los insumos y el servicio. En la *tabla 11 Pruebas de calidad* se describen algunas de las pruebas que deberán de realizar para verificar que el producto a ofrecer sea de buena calidad, así mismo que el trato por parte del personal sea de igual forma.

Tabla 11 Pruebas de calidad

Servicio	Pruebas
<p><u>Prestador del servicio(mesero)</u></p> <p>Deberá estar presentable para atender al cliente.</p> <p>Deberá ser una persona que cuente con hábitos de higiene (cabello peinado, uñas limpias), además de usar un mandil y ser amable con el cliente.</p>	<p>Se realizaran encuestas de satisfacción del servicio.</p> <div data-bbox="771 1186 1404 1659" style="border: 1px solid orange; padding: 10px;"> <p>Marque con “x” Como califica el restaurante</p> <p>¿Cómo le pareció el servicio y los alimentos?</p> <p> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> </p> <p>Comentarios y sugerencias: _____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: center;">Gracias</p> </div>
<p>Muebles</p> <p>Se verificara que los muebles (mesas y sillas) estén en buen</p>	<p>Se revisara el estado y limpieza del mobiliario del área del servicio.</p>

<p>estado para la comodidad de los comensales</p>	
<p>Local/área de servicio a clientes Se evaluara el aspecto visual de la instalación como es el caso de la limpieza y el orden. La cual se realizara antes de iniciar el servicio para posteriormente mantener un chequeo del mismo.</p>	<p>Verificar que el área este limpia y presentable. El color del local debe ser agradable para el comensal por lo general naranja</p>
<p>Insumos</p>	
<p>Cocción y temperaturas Se utilizara el sentido del gusto, visual, olfato y tacto para saber si ya están bien cocida la verdura, carne o legumbres los cuales deben de estar a temperaturas adecuadas para la elaboración de cada platillo</p>	<p>Para las pastas será cuando esta al dente (estado de cocción de la pasta y del arroz) que, estando cocida, ofrece alguna resistencia al ser mordida puesto queda firme pero no dura) ya que si se pasa de cocción la pasta se batirá. Para las verduras se puede percatar el cambio del color así mismo se tocan para verificar que ya están cocidas. En cuanto a la carne lo más recomendable es pellizcarla para saber qué tan cruda o cocida esta, así como ver el color de la carne puesto que cambia su color y su tamaño puesto tiende a reducir.</p>
<p>Sabor Es un factor muy importante que va ligado con el olfato y los cuales son</p>	

determinantes de que el cliente sea satisfecho o no.	El encargado de cocina deberá de probar los alimentos para saber si el sabor está bien esto se refiere en cuanto la sal es adecuada
Buen estado Los platillos y productos deben conservarse en buen estado desde los abarrotos (verificación de fecha de caducidad) como el producto final.	El encargado verificara que el platillo este en buen estado y lo realizara viendo y oliéndolos. Los platillos no deben de tener espuma o burbujas pues esto quiere decir que esta echado a perder.

4.2.7 Plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria

Es necesario que toda empresa cuente con un plan de mantenimiento, puesto que ayuda a la verificación del estado de los equipos, ya que sin ellos no se puede lograr el producto a ofrecer. Es por ello que “Rincón de la delicia” llevara a cabo las tareas que se muestran en la *tabla 12 Mantenimiento de los equipos y maquinaria*.

Tabla 12 Mantenimiento de los equipos y maquinaria

Equipos y maquinaria	Vida útil promedio	Mantenimiento preventivo	Mantenimiento correctivo
Refrigerador	14 a 17 años	Verificar que la puerta cierre correctamente, de no ser asi, se deberán cambiar los empaques. Además de comprobar que estén funcionando correctamente los niveles de enfriamiento.	Cuando el equipo no enfríe lo suficiente o cuando deje de encender se tomaran medidas correctivas como el cambio de la unidad o del sistema eléctrico
		Verificar que la cuchilla funcione correctamente, de	Cuando el equipo ya no funcione correc-

<p>Extractor de frutos</p>	<p>5 años</p>	<p>no ser así reemplazarla por una nueva. Verificar que la base no tenga agua, así como sus piezas.</p>	<p>tamente o sus partes ya no puedan ser repuestas se tomara la decisión de comprar un nuevo equipo.</p>
<p>Licadora</p>	<p>5 años</p>	<p>Revisar que la clavija del enchufe no tenga algo que pueda ocasionar algún corto circuito, también se debe revisar las cuchilla, empaque, tapa y base que estén en buen estado. Se debe realizar limpieza de cada una de las partes que la componen después de cada uso.</p>	<p>Cuando la maquina no funcione bien y adecuadamente se enviará a reparación de no ser reparada se hará cambio de esta por una nueva.</p>
<p>Campana extractora industrial.</p>	<p>5-10 años</p>	<p>Verificar que los filtros de aire estén limpios y funcionando correctamente. Se debe revisar que el extractor de grasa y los paneles interiores de la maquina estén limpios. Revisar que no exista una falla en el enchufe.</p>	<p>Cuando los filtros no estén en buen estado se deberán sustituir por unos nuevos.</p>
		<p>Verificar que los quemadores no estén sucios ni obstruidos, en caso de que sea así con un</p>	<p>Cuando el equipo no encienda lo suficiente o presente un daño de cualquiera de sus</p>

Parrillas	5-10 años	<p>alambre o escobilla destaparlos suavemente para que no se dañe, revisar que no haya tornillos flojos o que falten de ser así ponerlos.</p> <p>Revisar que se encuentren en buen estado y funcionamientos quemadores, perillas.</p>	partes se optara por el cambio de sus partes o bien del equipo.
Alacena	10 años	<p>Limpia correctamente el mobiliario, revisando que no tenga rasguños o falta de pintura, en caso de ser así pintarlo y esperar a que este seco para introducir nuevamente los abarros.</p> <p>Revisar que las puertas cierren correctamente.</p>	Cuando al mobiliario se le desprendan las puertas o se infle la madera se optara por cambio total del mismo.
Mesas y sillas	5 años	<p>Revisión de pintura y verificación de que el mobiliario no tenga rasguños, en caso de ser así aplicar una capa de vaselina por encima de ellas y la dejar actuar durante 4 horas retirando y encerando la mesa o la silla para que las rayas desaparezcan.</p>	Cuando el mobiliario tenga un golpe que lo afecte o bien que alguna de las patas de la mesa o silla se rompan se cambiara el mobiliario.

Fuente: Elaboración propia

4.2.8 Determinación de las áreas de trabajo.

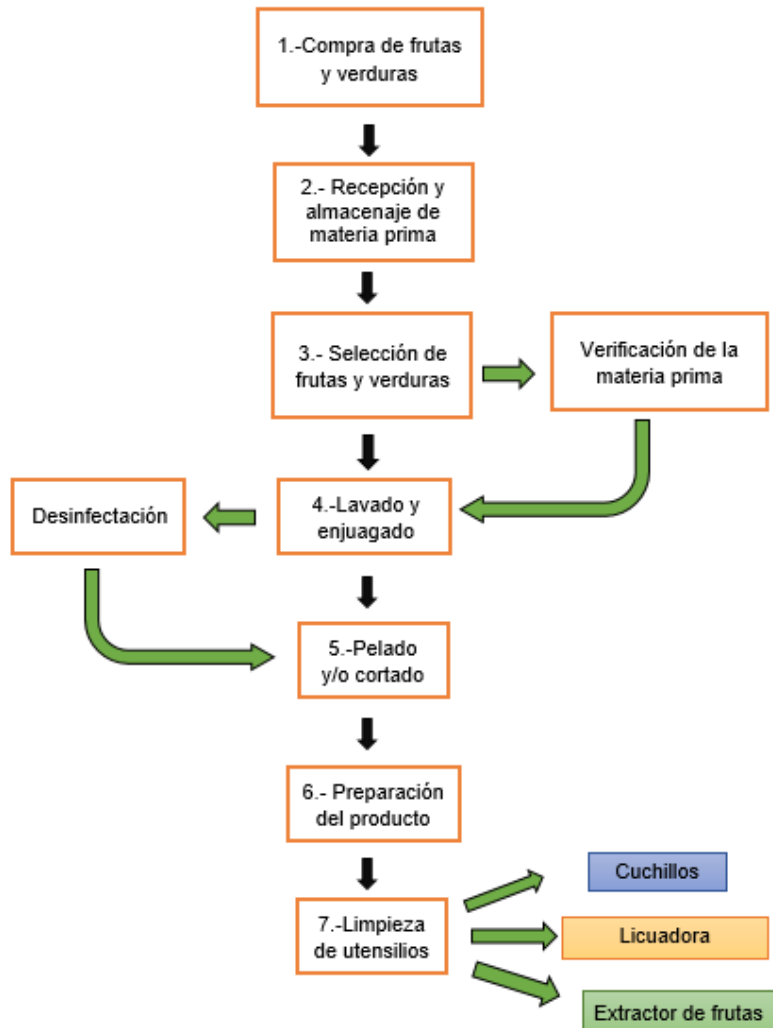
Zona de almacén y recepción de mercancías: Es la zona donde los proveedores deben hacer la entrega de las mercancías y donde se deben comprobar cantidad, pesos, precio, calidad y estándares de los alimentos, así mismo el almacenamiento de los mismos

Cocina: es el sitio donde se realiza la elaboración de comida y se realizan actividades como lavar, cortar, hervir, guisarse los alimentos.

Área de Servicio a clientes: es el área donde los comensales podrán disfrutar sus alimentos

Atención a clientes (caja y oficina): lugar donde se realizan las tareas administrativas del restaurante y donde se atienden las quejas y sugerencias.

4.2.9 Flujos de proceso de los productos.



4.2.10 Manuales de procesos productivos.

1.- Compra de frutas y verduras: el encargado de cocina será quien realice las compras de la materia prima (frutas y verduras) con la de mejor calidad para garantizar el mayor tiempo de vida y se llevará a cabo de acuerdo al inventario existente para frutas y verduras.

2.-Recepcion y almacenaje de materia prima: una vez que se compró la materia prima se almacenará de acuerdo a la vida útil de la fruta o verdura

3.- Selección de frutas y verduras: en este apartado el encargado de cocina se inspeccionará si las frutas y verduras almacenadas aún se encuentran en buen estado, dado que no sea así ya no se ocuparán para la elaboración del producto.

4.- Lavado y enjuagado: una vez ya seleccionada las frutas y verduras se procederá al lavado, se lavaran las frutas y verduras con detergente para quitar el exceso de tierra o suciedad, posteriormente se enjuagaran con agua potable corriente para después poder sumergirlas en una solución desinfectante por un min y finalmente se dejaran escurrir para su proceso.

5.-Pelado y/o cortado: se realizará el pelado de frutas que se ocuparan para la preparación de cocteles y licuados, o bien el cortado de la verdura para la elaboración de los platillos del día.

6.- Preparación del producto: el encargado de cocina deberá realizar la preparación del platillo o bien producto

7.- Limpieza de utensilios: en este apartado se deberán retirar todos los residuos de alimentos y grasa para sumergir los utensilios en detergente para tallarlos y enjuagarlos con agua potable hasta eliminar el detergente, dejar escurrir los utensilios y dejarlos secar al aire libre.

Notas: Los materiales de empaque, vasos desechables, etc. deben estar cubiertos o invertidos cuando no se estén usando, además de encontrarse almacenados de forma ordenada y limpia.

Cabe mencionar que el cocinero debe lavarse las manos adecuadamente antes y después de tomar la materia prima

4. 3 Estudio administrativo-legal

En este apartado se dará a conocer el tipo de asociación por la cual se constituyera el restaurante y la planeación de la misma.

4.3.1 Nombre del restaurante

El nombre que se le asignará al restaurante será “Rincón de la delicia” el cual surge por la ubicación del mismo, puesto que la comunidad de El Salitre se encuentra en

una orilla de la ciudad de Tenancingo de Degollado de ahí vine Rincón, mientras que “de la delicia” hará referencia a la calidad de la comida que se ofrecerá.

4.3.2 Forma legal o tipo de asociación que asumirá la organización.

El tipo de organización por el que se constituirá la empresa será de sociedad de responsabilidad limitada (Rincón de la delicia S.R.L) debido a que esta sociedad como su nombre lo dice está limitada al capital aportado, lo que quiere decir que si la empresa llegara a tener algún problema financiero, los socios no se verán afectados con su patrimonio o bienes personales, es por ello que se eligió la misma, en el anexo 4 se muestra cómo será la acta constitutiva de la empresa.

Los requisitos para constituir la de acuerdo a la Secretaria de economía (2018), son los siguientes:

Documentos

- Acta constitutiva

Que deberá contener:

Lugar y fecha de emisión del escrito.

Autoridad administrativas a la que se dirige(delegación o subdelegación que corresponda)

Nombre o razón social y domicilio del que proviene, y en su caso representante legal.

Petición que se formula (autorización para construir una sociedad de responsabilidad limitada.

Descripción de la actividad productiva que se desarrolla.

Objeto de la sociedad.

Firma del promoverte o de su representante legal.

Presentación

Original

- Clave única de registro de la población (curp) Original y copia

Sin embargo, otros requisitos a considerar son:

- Tener una cuenta de correo electrónico.
- Haber realizado el pago del impuesto de constitución de compañía, (1% del capital). Para realizar el pago debes contar con el número de autorización.
- Copia de los documentos de identidad de los socios y del gerente, de tratarse de un tercero, los mismos deben ser escaneados en formato PDF.
- Contar con una tarjeta de crédito o débito VISA para realizar los pagos en línea.

4.3.2.1 Licencias y permisos

El establecimiento o constitución de un negocio o empresa requiere el cumplimiento de ciertos requisitos y trámites legales ante autoridades gubernamentales, privadas y sociales. A continuación, se enumeran algunas de las dependencias a las que deberá acudir y los trámites que deben realizarse para la apertura del negocio en el municipio de Tenancingo de Degollado:

- Licencia de funcionamiento sistema de apertura rápida de empresas (SARE).
En el anexo 5 se encuentra el formato SARE del ayuntamiento de Tenancingo
- Documento que acredite la propiedad o posesión del inmueble
- Acta constitutiva en caso de ser persona jurídica colectiva y en su caso poder notarial del representante legal.
- Cedula informativa de zonificación y/o licencia de uso de suelo emitida por la dirección de desarrollo urbano.
- Dictamen único de factibilidad de giro de alto riesgo: operación urbana
Atención empresarial

Consideraciones generales:

1.- Un extintor de 4.5kgs. (Polvo químico seco ABC, con carga vigente y señalamiento, colocado a 1.50 metros de altura).

- 2.- Señalamiento de salida de emergencia, ruta de evacuación y que hacer en caso de incendio.
3. Botiquín de primeros auxilios, el cual deberá contener el material indispensable y necesario para prestar los primeros auxilios.
- 4.- Las instalaciones eléctricas deben estar ocultas en canaleta tubo conduit.
- 5.- En caso de que el establecimiento cuente con gas L.P., deberán estar en tubo de cobre o coflex pintadas con esmalte color amarillo, en caso de contar con cilindro se deberá instalar en un lugar ventilado y no a menos de 3 metros de contactos eléctricos.
- 6.- Iluminación y ventilación natural y/o artificial adecuada para la actividad a realizar.
- 7.- No ocupar vía pública, ni áreas verdes de propiedad municipal.
- 8.- Tener una guía de teléfonos de emergencia, cuerpos de rescate y auxilio

4.3.3 Planeación estratégica

Misión

Somos una empresa dedicada a ofrecer platillos mexicanos, satisfaciendo al más exigente paladar de nuestros clientes, brindando una excelente calidad e higiene en los platillos a un precio accesible.

Visión

Ser reconocidos como el mejor restaurante por brindar un excelente servicio, ambiente y calidad en los platillos, logrando ser la preferencia de nuestros clientes, así mismo expandirnos en el mercado nacional.

Valores

- **Calidad:** verificamos el estado de todos los insumos para brindarle al cliente un producto que satisfaga sus expectativas, así mismo en el servicio.

- Compromiso: con nuestros clientes, al brindarle un platillo/ producto de calidad.
- Respeto: a nuestros clientes, brindándoles la atención y trato digno por igual.
- Responsabilidad: en la elaboración de los platillos y productos para la satisfacción de nuestros clientes

Políticas

Política de calidad: “Rincón de la delicia” se compromete a garantizar la máxima calidad en la elaboración de nuestros platillos, siempre cuidando el proceso de elaboración del platillo, así mismo ofreciendo un servicio eficaz y eficiente.

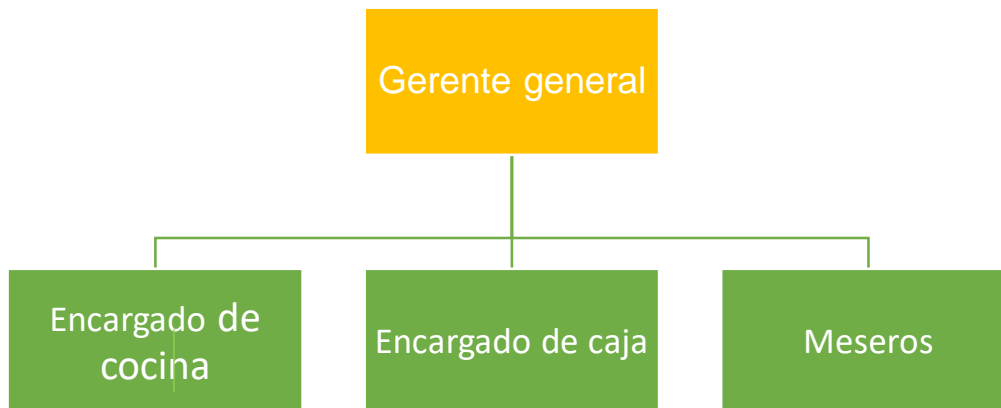
Política de higiene: Nos comprometemos a cumplir con buena limpieza y cuidado de los instrumentos y alimentos que “Rincón de la delicia” utilice para su consumo y elaboración basándonos bajo la noma de Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, para ofrecer al cliente un producto de calidad con un excelente sabor.

Política de servicio al cliente: Estamos comprometidos con brindar un trato amable y eficiente a cualquier cosa que requiera el cliente para alcanzar un servicio rápido y un ambiente agradable.

Ilustración 10 Logotipo y slogan



4.3.4 Organigrama.



4.3.5 Descripción de funciones de cada uno de los puestos.

Gerente general

Funciones por desarrollar:

- Realizar las Compras de insumos y materia prima
- Seleccionar y contratar al personal necesario para el buen desempeño del restaurante.

- Administrar de manera eficiente todos los recursos del establecimiento
- Atender las quejas y sugerencias de los clientes
- Verificar que el personal cumpla de manera eficiente sus funciones

Encargado de cocina

Funciones a desarrollar:

- Organizar la producción ejerciendo un estricto control de calidad sobre los procesos.
- Dirigir la preparación de los alimentos estableciendo los costos potenciales y porciones estándares de los alimentos.
- Preparar los alimentos (limpiar y pelar frutas y verduras, cortar pan y carne), así como medir y mezclar ingredientes
- Preparar platos para servir.
- Mantener limpia su zona de trabajo
- Llevar el control de inventario

Encargado de caja

Funciones a desarrollar:

- Controlar las existencias e informar al supervisor cuando se necesite hacer más pedidos.
- Cobrar cuentas y entregar reporte al gerente.
- Ayudar a mantener el área de servicio al cliente
- Supervisar que los requerimientos de los clientes y ayudar al mesero cuando sea posible.

Mesero

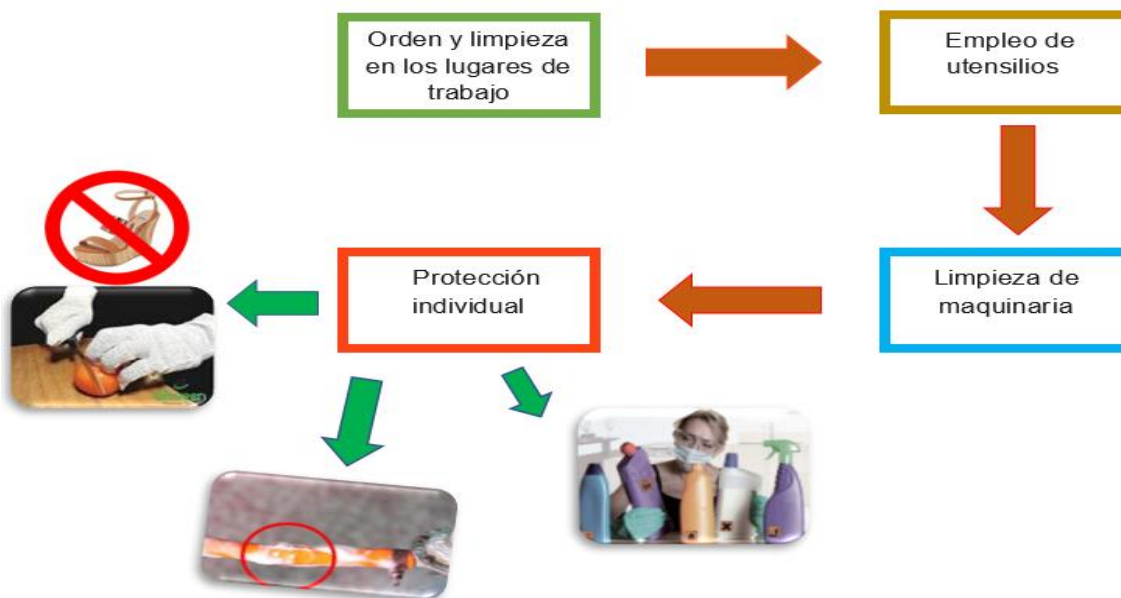
Funciones a desarrollar:

- Atención al cliente
- Mantener el área de servicio al cliente limpia
- Supervisar y mantener los requerimientos de mesas

- Ayudar a la preparación de comida simple como salsas, aliños, sándwiches, sopas, postres, etc.

4.3.6 Manuales de organización.

“Rincón de la delicia” se basará en el manual de seguridad y salud en cocinas, bares y restaurantes elaborado por Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales de la Seguridad Social Número 61. (FREMAP).



1.- Orden y limpieza en los lugares de trabajo: se deberá mantener despejadas las zonas de paso, salidas y vías de evacuación, así mismo tener cerrados los cajones y puertas de alacenas para evitar golpes, caídas o desplomes de mercancías almacenadas.

- Se deberá limpiar de forma inmediata los derrames de líquidos en el suelo o cualquier otro producto que pudiera provocar una caída (restos de alimentos, salpicaduras de aceite y grasas, etc.).

2.- Empleo de utensilios: Utilizar papel de cocina o un trapo para limpiar las partes afiladas de los mismos, manteniendo siempre el filo de corte hacia afuera.

- Mantener los utensilios de corte en buen estado (hojas afiladas, mangos antideslizantes sin fisuras...) y colócalos en un lugar seguro después de su

utilización (cajones, estuches, cuchilleros, etc.). Nunca los dejar sobre trapos o mandiles.

- Utilizar el cuchillo de forma que el recorrido de corte se realice en dirección contraria al cuerpo, esto para evitar cortarse.

3.-Limpieza de Máquinas: Cuando se realice la limpieza de las máquinas (licuadoras, extractor de jugos) se deberá desenchufarlas previamente y extrema las precauciones con los elementos de corte.

4.- Protección individual: Utilizar guantes de seguridad para manejar utensilios que puedan encontrarse a alta temperatura, abrir la puerta de un horno o mover un recipiente caliente, así como un mandil que te protegerá en caso de salpicaduras, así mismo emplear un calzado anti-derrapante y cerrado para evitar golpes.

- Habilitar zonas específicas para depositar los recipientes calientes y evitar llenar los recipientes hasta el borde para que no se derramen y pueda ocasionar una quemadura.
- Observa periódicamente el estado de los mandos de apertura, evitando que se queden a medio cerrar, así como el de los quemadores y las rejillas de ventilación, revisando al final de la jornada que las llaves de paso del gas están cerradas, para evitar una explosión por acumulación de gas, de ser así se deberá ventilar el local abriendo puertas y ventanas. Nunca originando llamas ni acciones interruptores eléctricos o los de la campana de extracción, ya que pueden provocar una chispa y la inflamación del gas.
- Mantener los recipientes de productos químicos bien cerrados cuando no los uses y nunca retires los tapones con la boca o forzando los botes. Tampoco utilizar el olfato para identificar los productos.

4.3.7 Manuales de procesos productivos:

Está incluido en el apartado del estudio técnico el cual se describen los pasos para la elaboración del producto.

4.3.8 Requisitos que se exigirán al personal.

Puesto	Requisitos
<p align="center">Gerente general</p>	<p>Título profesional de licenciatura en administración o a fin. Capacidad de análisis, planeación y organización. Capacidad en la toma de decisiones. Activo, con iniciativa No contar con antecedentes penales</p>
<p align="center">Encargado de cocina</p>	<p>Cartas de recomendación de alta repostería Certificado de secundaria Certificado medico Capacidad de organización</p>
<p align="center">Encargado de caja</p>	<p>Certificado de secundaria Cartas de recomendación Capacidad de organización</p>
<p align="center">Meseros</p>	<p>Certificado de secundaria Cartas de recomendación Capacidad de interrelacionarse Proactivo</p>

4.4 Estudio financiero

A continuación se muestra el desarrollo del estudio financiero en el cual analizaremos a través de los indicadores de la evaluación financiera si se acepta el proyecto de inversión o se rechaza al cabo del tercer año. Para el desarrollo de dicho se apoyó de un simulador de proyecciones financieras que fue proporcionado incubadora de empresas del Centro universitario Tenancingo (SAAFI)

4.4.1 Inversión necesaria requerida

La inversión total que requiere el restaurante “Rincón de la delicia S.R.L “al inicio de sus actividades es de \$217,126.00 como se observa en la *tabla 13 inversión total*, la cual solo muestra las inversiones necesarias para poner en marcha el proyecto.

Tabla 13 Inversión total

Concepto	Monto
Monto de la Inversión Inicial fija	\$ 149,517
Monto de la Inversión en capital de trabajo	\$ 67,610
Monto de la Inversión inicial total	\$ 217,127

La inversión inicial fija comprende la adquisición de todos los activos fijos necesarios para iniciar operaciones de la empresa, a continuación se muestra el desglose de las inversiones fijas.

Tabla 13.1 Inversión inicial fija

Concepto	Importe
Gastos de Infraestructura	\$ 95,000
Mobiliario y Equipo	\$ 6,486
Maquinaria y equipo	\$ 41,932
Equipo de computo	\$ 6,099
Total inversión inicial	\$ 149,517

A continuación, se muestra el desglose de cada uno de las inversiones

Tabla 13.1.1 Gastos de infraestructura

Descripción	Precio
Mejoras al Local	\$ 50,000
Gastos por Decoración y Remodelación	\$ 45,000

Tabla 13.2 Maquinaria, mobiliario y equipo de producción

Unidades	Descripción	Precio unitario	Total
3	Licuadaora	\$ 359	\$ 1,077
1	Refrigerador	\$ 6,550	\$ 6,550
2	Extractor de frutos	\$ 876	\$ 1,752
1	Parrillas con 5 hornillas	\$ 6,800	\$ 6,800
1	Alacena	\$ 2,316	\$ 2,316
1	Campana extractora ind.	\$ 2,929	\$ 2,929
10	Juego de mesas c/sillas	\$ 1,500	\$ 15,000
64	Loza	Variado	\$ 3,168
90	Cristalería	Variado	\$ 740
8	Cazuelas	\$ 150	\$ 1,200
2	Sartenes	\$ 200	\$ 400

Tabla 13.3 Mobiliario y equipo de oficina

Unidades	Descripción	Precio unitario	Total
1	Computadora	\$ 4,850	\$ 4,850
1	Teléfono	\$ 300	\$ 300
1	Caja registradora	\$ 2,700	\$ 2,700
1	Impresora	\$ 1,249	\$ 1,249
1	Escritorio	\$ 1,839	\$ 1,839
3	Sillas	\$ 549	\$ 1,647

En el artículo 35 y 36 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta señala que se debe aplicar un 20% de depreciación para la maquinaria y equipo de restaurantes y un 10% al mobiliario y equipo.

El Capital de trabajo está representado por el capital adicional con que hay que contar para que empiece a funcionar una empresa; esto es, hay que financiar la primera producción antes de recibir ingresos; entonces, debe comprarse materia prima, pagar mano de obra directa que la transforme, otorgar crédito en las primeras ventas y contar con cierta cantidad en efectivo para sufragar los gastos diarios de la empresa. (Baca, 2010)

En la *tabla 14 Capital de trabajo*, se puede observar que se requiere de \$67,610 para el inicio de operaciones, considerando inventarios, cuentas por pagar y cuentas por cobrar para aumentar las ventas, es decir, si un cliente pide un evento se le cobrara una parte el día que lo solicite y podrá pagar el resto hasta el día del evento.

Tabla 14 Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO			67,609.69
Cuentas por Cobrar:		Plazo promedio de cobro:	30 Días
Ventas a crédito 25%	Ventas de contado 75%	Total de ventas 100%	
Inventarios:		Inventario requerido para el siguiente periodo de las ventas.	35%
Cuentas por Pagar:		Plazo promedio de pago:	30 Días
Compras a crédito 10%	Compras de contado 90%	Total de compras 100%	

Nota: se considera dentro del capital de trabajo los gastos de funcionamiento.

4.4.1.2 Fuentes de financiamiento

Las fuentes de financiación de la empresa son las vías que utiliza la empresa para obtener los recursos financieros necesarios que contribuyan a creación de la misma, por ejemplo pueden provenir instituciones de crédito (bancos), personas morales (empresas), personas físicas (inversionistas) o bien puede ser una mezcla de los mismos.

En la *tabla 15 Fuentes de financiamiento* se puede observar que la mayor parte del capital provendrá de los socios, siendo 4 con un porcentaje de participación del 21.2%, aportando la cantidad de \$46,140, reuniendo así los \$184,558, así mismo la empresa recurrirá a solicitar un crédito bancario a corto plazo (12 meses) de \$32,569, que representa el 15% de la inversión total a una tasa de interés del 12%

como se ve en la tabla 15.1 Costo de financiamiento, reuniendo la cantidad requerida de \$217,127

Tabla 15 Fuentes de financiamiento

Fuentes		Monto
Capital contable	85%	\$184,558
Creditos Bancos. C/P	15%	\$32,569
	100%	\$217,127

Tabla 15.1 Costo de financiamiento

	Tasa de interés nominal	Plazo(meses)
Crédito bancario a corto plazo	12%	12

Fuente: Colpatría multibanca del grupo Scotiabank, 2018

4.4.2 Pronostico de ingresos

En la tabla 16 se muestra el volumen de ventas mensual promedio de los productos del restaurante “Rincón de la delicia S.R.L”. En la tabla 16.1 se observa la proyección de ventas estimadas para los tres periodos contables, en la cual se estima una proyección de ingresos para el primer mes de \$118,440, tomando una inflación de 3.94% para el mes de Febrero (BANXICO,2019).

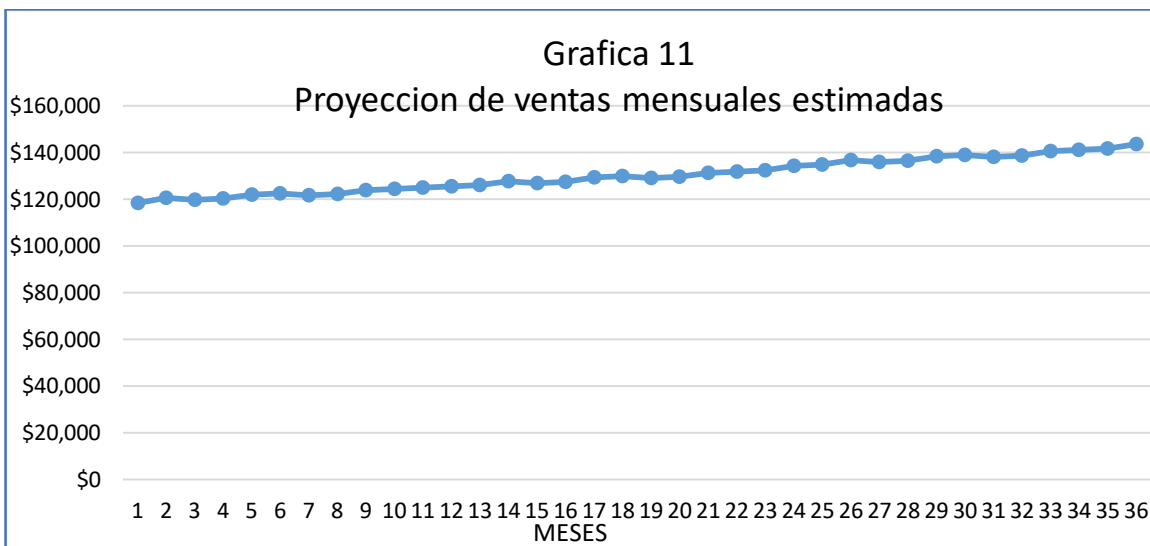
Tabla 16 Volumen de ventas mensual

Concepto	Cantidad
Licuidos	240
Gelatinas	600
Sándwich	480
Coctel de fruta	612
Atole	960
Tamal	960
Jugos	660
desayunos	480
comidas	480

Tabla 16.1 Proyección de ventas mensuales estimadas

Meses	Monto	Meses	Monto	Meses	Monto
1	\$118,440	13	\$125,971	25	\$134,782
2	\$120,583	14	\$127,740	26	\$136,674
3	\$119,855	15	\$126,968	27	\$135,849
4	\$120,334	16	\$127,476	28	\$136,392
5	\$122,024	17	\$129,266	29	\$138,307
6	\$122,512	18	\$129,783	30	\$138,860
7	\$121,772	19	\$128,999	31	\$138,022
8	\$122,259	20	\$129,515	32	\$138,574
9	\$123,976	21	\$131,333	33	\$140,519
10	\$124,472	22	\$131,859	34	\$141,081
11	\$124,969	23	\$132,386	35	\$141,646
12	\$125,469	24	\$134,245	36	\$143,634

En la gráfica 11 se observa que las ventas tienden a incrementar desde el inicio de operaciones hasta el mes 36.



4.4.3 Determinación de costos de venta o fabricación

En la tabla 17 se muestra el costo promedio de materia prima para la elaboración de los productos mensuales de “Rincón de la delicia S.R.L”

Tabla 17 Costo promedio de materia prima e insumos

Producto	Cantidad a producir mensual	Costo de producción unitario	Costo de producción mensual
Licuadaos	240	\$ 13.87	\$ 3,329
Gelatinas	600	\$ 2.08	\$ 1,248
Sándwich	480	\$ 7.10	\$ 3,408
Coctel de fruta	612	\$ 3.98	\$ 2,436
Tamales	960	\$ 2.99	\$ 2,870
Atole	960	\$ 2.28	\$ 2,189
Jugos	660	\$ 5.25	\$ 3,465
Desayuno	480	\$ 19.00	\$ 9,120
Comida	480	\$ 29.14	\$ 13,987
Costo mensual			\$ 42,052

Nota: el costo unitario promedio no contempla los gastos de empaque

“Rincón de la delicia S.R.L” al inicio de sus operaciones requerirá de 3 personas para el área de producción, las cuales son encargado de cocina, encargado de caja y mesero, como se muestra en la *tabla 18 sueldos del área de producción y servicios*

Tabla 18 Sueldos del área de producción y servicios

Puesto	No. de puestos	Sueldo	Sueldo mensual	Total nómina mensual
Encargado de cocina	1	\$ 2,500	\$ 5,000	\$ 5,000
Encargado de caja	1	\$ 2,000	\$ 4,000	\$ 4,000
Meseros	1	\$ 1,500	\$ 3,000	\$ 3,000
Total	3	\$ 6,000	\$ 12,000	\$ 12,000

Algunos de los gastos de fabricación indirectos fijos mensuales se presentan en la *tabla 19 Gastos del área de producción.*

Tabla 19 Gastos del área de producción

Concepto	Monto
Renta del local	\$ 15,000
Electricidad	\$ 1,000
Gas	\$ 1,000
Agua	\$ 300
Gastos de empaque	\$ 3,771
Artículos de limpieza	\$ 280

Subtotal gastos fijos	\$ 21,351
-----------------------	-----------

A continuación se presenta el desglose de los artículos de limpieza en tabla 19.1 presupuesto de materiales y artículos de limpieza, se considera un gasto promedio mensual de \$280

Tabla 19.1 Presupuesto de materiales y artículos de limpieza

Cantidad	Descripción	Costo Unitario	Costo Semestral
12	Jabón Líquido (pza.)	\$ 32	\$ 384
6	Cloro (pza.)	\$ 87	\$ 522
3	Escoba	\$ 12	\$ 36
3	Trapeadores	\$ 44	\$ 132
4	Cubetas	\$ 25	\$ 100
6	Papel sanitario	\$ 70	\$ 420
3	Recogedor	\$ 25	\$ 75
Total semestral			\$ 1,669

4.4.4 Determinación de gastos de administración y ventas.

“Rincón de la delicia S.R.L” al inicio de sus operaciones requerirá de una persona para el área de administración, como se muestra en la *tabla 20 sueldos del área de administración.*

Tabla 20 sueldos del área administración

PUESTO	No. de puestos	Sueldo	Sueldo mensual	Total nómina mensual
Gerente	1	\$ 7,000	\$ 7,000	\$ 7,000
Total	1	\$ 7,000	\$ 7,000	\$ 7,000

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 21 gastos de administración se observa que el monto total es \$7,650

Tabla 21 Gastos de administración

Concepto	Monto
Sueldos	\$ 7,000
Papelería	\$ 150
Teléfono	\$ 500
TOTAL	\$ 7,650

A continuación se muestra el desglose de los gastos de papelería en la tabla 21.1

Tabla 21.1 Papelería inicial

Cantidad	Descripción	Costo unitario	Costo semestral
1	Paquete. De hojas	\$ 70	\$ 70
7	Lapiceros	\$ 5	\$ 35
3	Libretas	\$ 15	\$ 45
Costo inicial			\$ 150

4.4.5 Formulación de los estados financieros básicos proyectados:

Los estados financieros son un informe resumido que muestra la situación financiera de la empresa, así mismo como la empresa ha utilizado los fondos, a continuación se muestra el balance general, el estado de resultados y el flujo de efectivo de “Rincón de la delicia S.R.L”

4.4.5.1 Balance general

Balance general: es un estado financiero que representa la situación financiera de la empresa a una fecha determinada, en el cual se determina la cantidad de recursos necesarios para la adquisición de los activos y analizar el costo de financiamiento (pasivos).

En la tabla 22 se muestra El Balance general de “Rincón de la delicia S.R.L” para los tres años contables.



TABLA 22 BALANCE GENERAL

"Rincón de la delicia S.R.L."

RFC: ROR950120

Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
ACTIVO			
Activo circulante			
Caja y bancos	\$219,413	\$509,595	\$846,197
Clientes	\$31,367	\$33,561	\$35,909
Inventarios.	\$44,090	\$47,174	\$50,272
Total activo circulante	\$294,870	\$590,330	\$932,377
Activo Fijo			
Gastos de Instalación	\$95,000	\$95,000	\$95,000
Mobiliario y equipo	\$6,486	\$6,486	\$6,486
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	-\$649	-\$1,297	-\$1,946
Maquinaria y equipo	\$41,932	\$41,932	\$41,932
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	-\$4,193	-\$8,386	-\$12,580
Equipo de computo	\$6,099	\$6,099	\$6,099
Dep.Acum. de equipo de computo	-\$1,830	-\$3,659	-\$5,489
Otros activos	\$0	\$0	\$0
Dep.Acum. otros activos	\$0	\$0	\$0
Total activo fijo	\$142,846	\$136,174	\$129,503
Activo total	\$437,715	\$726,504	\$1,061,880
Pasivo Circulante			
Proveedores	\$4,246	\$4,330	\$4,416
Créditos bancarios	\$0	\$0	\$0
Total pasivo circulante	\$4,246	\$4,330	\$4,416
Pasivo largo plazo	\$0	\$0	\$0
Pasivo total	\$4,246	\$4,330	\$4,416
Capital Contable			
Capital social	184,558	184,558	184,558
Resultados de ejercicios anteriores	226,670	511,617	842,867
Resultado del ejercicio	22,243	25,999	30,038
Total Capital Contable	\$433,470	\$722,174	\$1,057,464
Pasivo + Capital	\$437,715	\$726,504	\$1,061,880

Elaboró

Revisó

Para un mejor análisis en el anexo 6 *Balance general proyectado* se muestra el balance general para los tres años contables.

4.4.5.2 Estado de resultados proyectados

En el estado de resultados se muestran los ingresos y los gastos, así como la utilidad o pérdida a un periodo establecido que generalmente es a un año.

Como se muestra en la tabla 23 Estado de resultados, se espera una utilidad de \$248,912 para el primer año, \$288,704 para el segundo y \$335,290 para el tercer año, siempre y cuando se venda la cantidad de productos pronosticada.

TABLA 23 ESTADO DE RESULTADOS
"Rincón de la delicia S.R.L"
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022

Concepto	año 1	año 2	año 3
Ingresos por productos	1,466,666	1,555,542	1,664,340
Ingresos por servicios	-	-	-
Ventas	1,466,666	1,555,542	1,664,340
Gastos variables			
Gastos fijos	269,898	283,142	297,036
Sueldos y salarios	228,000	228,000	228,000
Gastos Variables	507,412	512,812	523,015
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-
Depreciación y Amortización	6,672	6,672	6,672
Total costos y gastos	1,011,981	1,030,626	1,054,722
Utilidad (perdida) de Operación	454,684	524,916	609,618
Gastos financieros cort	2,117	-	-
Gastos financieros larg	-	-	-
Utilidad antes de imp	452,567	524,916	609,618
ISR 35%	158,399	183,721	213,366
PTU 10%	45,257	52,492	60,962
Utilidad (pérdida net:	248,912	288,704	335,290

Elaboró

Revisó

Para un mejor análisis en el anexo 7 *Estado de resultados proyectado*, se muestra de manera más detallada para los tres años contables.

4.4.5.3 Estado de flujo de efectivo

Desde el punto de vista financiero, el flujo de efectivo para los proyectos de inversión se considera la suma de la utilidad neta más las amortizaciones y depreciaciones del ejercicio (Morales, 2009)

En el flujo de efectivo se muestran las entradas y salidas de efectivo de la empresa en un periodo determinado, a continuación, se muestra en la *tabla 24 Estado de Flujo de efectivo de “Rincón de la delicia S.R.L”* correspondientes a cada año



TABLA 24 ESTADO FLUJO DE EFECTIVO
"Rincón de la delicia S.R.L"
RFC: ROR950120

Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2022

CONCEPTO	año 1	año 2	año 3
Utilidad neta	248,912	288,704	335,290
+depreciación y amortización	6,672	6,672	6,672
Generación bruta de efectivo	255,584	295,375	341,961
<u>Usos Operativos</u>			
Financiamiento a cuentas por cobrar	- 31,367	- 2,194	- 2,347
Financiamiento a inventarios	- 44,090	- 3,084	- 3,098
Total usos operativos	- 75,457	- 5,278	- 5,446
<u>Fuentes Operativas</u>			
Financiamiento (amort.) proveedores	4,246	84	86
Total fuentes operativas	4,246	84	86
Generación Neta Operativa	184,372	290,182	336,602
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>			
Recursos por financiamiento corto plazo	32,569	-	-
Recursos por financiamiento largo plazo	-	-	-
Amortización de créditos bancarios corto plazo	- 32,569	-	-
Amortización de créditos bancarios largo plazo	-	-	-
Financiamiento neto con costo	- 0	-	-
<u>Usos no operativos</u>			
Venta (inversión) en activos fijos	- 149,517	- 0	- 0
Venta (inversión) en activos diferidos	-	-	-
Pago de dividendos	-	-	-
Total de usos no operativos	- 149,517	- 0	- 0
<u>Fuentes no operativas</u>			
Aportaciones (retiros) de capital	184,558	-	-
Total fuentes no operativas	184,558	-	-
Generación de flujo no operativa	35,041	- 0	- 0
Generación Neta de Flujo de Efectivo	219,413	290,182	336,602
Caja inicial	-	219,413	509,595
Caja final	219,413	509,595	846,197

Elaboró

Revisó

Para un mejor análisis en el anexo 8 *Estado de flujo de efectivo proyectado*, se muestra de manera más detallada para los tres años contables.

4.4.6 Cálculo de los indicadores de evaluación financiera: muestran la viabilidad de un proyecto y con ello se determina la conveniencia de invertir o no en el mismo, entre los que se pueden mencionar son: el periodo de recuperación, el valor presente neto, tasa interna de rendimiento entre otras.

- **Periodo de recuperación;** este indicador nos dice el tiempo en el que la empresa recupera su inversión

AÑO	FEN DESC.	FEN ACOMULADO
1	\$ 248,912	248,912
2	\$ 288,704	537,616
3	\$ 335,290	872,906

“Rincón de la delicia S.R.L” se estará recuperando la inversión de \$217,127 en el transcurso del primer año de funcionamiento, para un cálculo más preciso se calcula mediante la fórmula siguiente:

$$\text{Periodo de recuperación} = \frac{\text{Inversión inicial neta}}{\text{flujo neto de efectivo}}$$

$$\text{PR} = \frac{\text{IIN}}{\text{FNE}} = \frac{\$ 217,127}{\$ 248,912.05} = 0.87$$

<u>10.47</u>	10 meses
<u>14.02</u>	14 días

“Rincón de la delicia de S.R.L” tiene un periodo de recuperación de diez meses y catorce días.

- **Valor presente neto VAN** es un procedimiento que permite calcular el valor presente, a través de un determinado número de flujos de efectivo y el cual nos dice si se obtuvo ganancias después de recuperar la inversión o no.
- El valor presente neto (VPN) es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial. (Baca,2010)

A continuación, se muestra el cálculo para “Rincón de la delicia S.R.L.”

Valor Presente Neto (VPN)			
Periodo	Costo de Capital		11.84%
Año	FNE	F. de Desc.	FEN Desc.
0	- 217,127	1.00	- 217,127
1	219,413	0.86	188,554
2	290,182	0.74	214,300
3	336,602	0.63	213,620
VAN			399,347

El análisis representa que al término de tres periodos (3 ejercicios contables) la empresa vale \$399,347 pesos en relación a la inversión inicial de \$217,127 pesos, siempre y cuando se cumplan las metas de venta.

- **Tasa interna de rentabilidad** Ésta es la tasa de descuento a la que el valor presente neto de una inversión arroja un resultado de cero, o la tasa de descuento que hace que los flujos netos de efectivo igualen el monto de la inversión. Esta tasa tiene que ser mayor que la tasa mínima de rendimiento exigida al proyecto de inversión. En términos generales también se interpreta como la tasa máxima de rendimiento que produce una alternativa de inversión dados ciertos flujos de efectivo (Morales, 2009). A continuación, se muestra el cálculo:

Tasa Interna de Rendimiento (TIR)			
		TASA (VPN POSITIVO)	
		FACTOR	VPN
AÑO	FEN	0.27	27
0	- 217,127	1.00	- 217,127
1	219,413	0.79	172,766
2	290,182	0.62	179,913
3	336,602	0.49	164,326
		TIR	104%

El porcentaje obtenido es del 104% lo cual quiere decir que es mayor a la tasa mínima de rendimiento exigida (27%) para el primer año.

- **Punto de equilibrio:** Es la cantidad de ingresos que igualan a la totalidad de los costos y gastos en que incurre normalmente una empresa (Morales, 2009)

$$\text{Punto de equilibrio en unidades} = \frac{\text{costos fijos}}{1 - \frac{\text{costos variables}}{\text{Ventas totales}}} = \frac{504,569}{1 - \frac{507,412}{1,466,666}} = 771,469$$

Lo que quiere decir que “Rincón de la delicia S. R. L” debe de vender la cantidad de \$771,469 anuales, puesto que en este el punto no pierde ni gana dinero y se estarían pagando los gastos de operación y fabricación.

Razones de eficiencia y operación

- **Razon de Margen de utilidad bruta** dice cuanto pasa a ser la utilidad neta por cada peso que se vende.

(Ventas-costos de ventas / ventas)

$$\text{RMUB} = \frac{\$1,466,666 - 1,011,981}{\$1,466,666} = 31\%$$

El resultado arrojado quiere decir, que por cada peso que se vende, el 31% es la utilidad.

- **Rentabilidad sobre activo total (ROA):** indica cuánto se generó de rendimiento por cada peso que se invirtió en los activos (es decir, de utilidad neta en el periodo). Mientras mas cercana a 100% mejor:

(Utilidad neta /total de activos)

$$\text{Rentab. Sobre activo total} = \frac{\$248,912}{\$1,140,713} = 0.57$$

El resultado arrojado quiere decir, que por cada peso invertido en activos la empresa genera \$0.57 centavos de utilidad de operación o bien expresado en porcentaje el 57% representa el rendimiento que genera los activos por cada peso que se invirtió.

- **Rentabilidad sobre capital:** por cada peso que invierten los accionistas al capital, indica qué porcentaje se convierte en utilidad (cuánto corresponde a ella). Es el rendimiento que se les da a los accionistas por cada peso invertido, mientras más cerca del 100% mejor.

$$\text{RSC} = \frac{(\text{Utilidad neta/ capital}) \times 100}{\$184,558} = \frac{\$248,912 \times 100}{\$184,558} = 135\%$$

Lo que quiere decir, que de cada peso que los inversionistas invierten en el capital este dará un rendimiento del 135%.

Razones financieras de liquidez

- **Prueba del ácido**

$$\text{Prueba del ácido} = \frac{(\text{Activo-inventario/pasivo})}{\$4,246} = \frac{\$437,715 - 44,090}{\$4,246} = 93$$

Lo que significa que por cada peso de pasivo a corto plazo la empresa tiene \$93 de activo circulante, sin considerar inventarios para hacerle frente.

- **Índice de solvencia:** mide la capacidad que tiene la empresa para hacer frente a sus obligaciones

$$\text{Is} = \frac{(\text{Activo / pasivo})}{4,246} = \frac{437,715}{4,246} = 103$$

“Rincón de la delicia S.R.L” por cada peso que la empresa deba a corto plazo, este tendrá \$103 en activos para ser frente al pago.

- **Razón de endeudamiento:** indica la porción en que los activos totales han sido financiados por terceras personas.

(Deuda total / activo total)

$$Re = \frac{518,977}{437,715} = 18.56\%$$

Lo que quiere decir que, en promedio el 18.56% de los activos serán financiados con recursos de terceros.

4.4.7 Criterios de decision para aceptar o rechazar el proyecto

INDICADOR	CRITERIO DE ACEPTACION
<i>Periodo de recuperacion</i>	El tiempo de recuperacion debe de ser lo mas corto posible, en este caso es de 10 meses, 14 días , por lo cual se acepta el proyecto
<i>Valor presente neto</i>	Debe ser mayor que cero. Cuando el valor es de cero se recupera la tasa minima de rendimiento exigida al proyecto y la inversion inicial neta. En este caso se obtuvo un VPN DE \$339,347 lo que representa el valor de la empresa al termino de los tres años contables
<i>Tasa interna de rendimiento</i>	La tasa interna de rendimiento debe ser mayor que los costos de finaniamiento usados en el proyecto. Se obtuvo un tasa interna de rendimiendo del 104% mayor a la tasa minima de rendimiento aceptable por

los inversionistas(27%), por tanto se acepta el proyecto.

5. CONCLUSIONES

Los proyectos de inversion son metodo de planificacion, que parte de una idea de negocio la cual esta basada en distintos estudios los cuales sustentan su viabilidad.

Mediante el desarrollo de la propuesta de un proyecto de inversion situado en el Salitre Tenancingo es viable por lo cual se logro el objetivo general de dicha investigacion.

Las principales conclusiones a las que se llegaron con cada uno de los estudios desarrollados en este proyecto son los siguientes:

A traves del del estudio de mercado se determino que existe un universo total de 1512 personas de las cuales el 93% son estudiantes y el resto es personal de los juzgados para el cual va dirigido principalmente el proyecto, a traves de una investigacion de campo se comprobo que se tiene competencia indirecta puesto que los establecimientos que se encuentran carecen de un buen servicio, calidad e higine, incluso a lo largo de la investigacion se pudo comprobar que dos de los establecimientos fueron cerrados, y mediante la encuesta aplicada a 200 personas, se pudo observar que la mayoría compraria mas de dos productos que ofrecera dicho restanurante.

Por otro lado con los resultados del estudio tecnico se concluye que la ubicación del establecimiento es un buen lugar dado que esta en la parte centrica de las escuelas y los juzgados municipales estando sobre pie de carretera, ademas el diseño de las instalaciones es atractivo en comparacion de la competencia, dado que lo que se busca es que el comensal pase un rato agradable, comodo y accesible.

En el estudio administrativo- legal se determino que los procedimientos para la apertura de un restaurante son accesibles siempre y cuando se de el seguimiento correcto con las dependencias correctas.

En cuanto al estudio financiero que se proyectó a un tres años contables, se puede observar que el proyecto de inversión de un restaurante situado en El Salitre es rentable dado que los indicadores arrojaron un resultado positivo puesto que se recupera la inversión total en un lapso de 10 meses, 14 días. Cabe mencionar que los datos obtenidos como la TIR fue de más rendimiento de lo esperado, puesto que superó a la tasa mínima de rendimiento exigente por parte de los socios siendo del 27% y arrojando 104%. Además el punto de equilibrio es de \$771,469 anuales, dicha cantidad hace que no se pierda ni se gane.

Finalmente se considera que el proyecto es viable puesto por su localización, sus precios accesibles y por la demanda estimada.

6. RECOMENDACIONES

Las recomendaciones que permiten dar los resultados son las siguientes:

- Existe una demanda potencial no solamente para los estudiantes si no también para la población en general dado que es la calle principal que lleva a el santo desierto el cual es considerado una de las atracciones que se debe visitar en su estancia a Tenancingo, lo cual atraería la atención de posibles comensales.
- En cuanto al tamaño de la instalaciones el terreno permite que pueda ser mayor el área construida o bien da la capacidad para ampliar el tamaño.

7. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Baca, G. (2010). *Evaluación de proyectos*. México: Mc Graw Hill.
- Benassini, M. (2009). *Introducción a la investigación de mercados, enfoque para América Latina*. México: Pearson.
- Córdoba, M. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Colombia: Ecoe Ediciones.
- Fran L. A (2015). ¿Sabes qué es un estudio de mercado? Merca 2.0. Recuperado en: <https://www.merca20.com/sabes-que-es-un-estudio-de-mercado/>
- Hernández A., Hernández A. y Hernández A. (2009) *Formulación y evolución de proyectos de inversión*, México: Cengage Learning
- Hernández, R., Fernández C. y Baptista P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill.
- Landeta, J. (2016). *Gestión y evaluación de proyectos*. México: Cengage Learning.
- Méndez, R. (2006). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá: Icontec
- Morales, A. (2009). *Proyectos de inversión, evaluación y formulación*. México: Mc Graw Hill.
- Núñez R. (2007). *Manual para la evaluación de proyectos de inversión*. México: trillas.
- Sapag, N. (2011). *Proyectos de inversión, Formulación y evaluación* Chile: Pearson Educación
- Sapag y Sapag (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Colombia: McGraw-Hill
- CANIRAC. Encontrado en Octubre 2017. Disponible en: <http://canirac.org.mx/images//files/TODO%20SOBRE%20LA%20MESA%20ESTUDIOS%20DE%20LA%20INDUSTRIA.pdf>
- CONDUSEF. Encontrado en Octubre 2017. Disponible en: <http://www.condusef.gob.mx/Revista/index.php/usuario-inteligente/educacion-financiera/492-pymes>

Fran L. A (2015). ¿Sabes qué es un estudio de mercado? Merca 2.0. Recuperado en:
<https://www.merca20.com/sabes-que-es-un-estudio-de-mercado/>

INEGI, 2010. Disponible en <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/scitel/consultas/index#>

Sarmiento J. (2000). Evaluación de proyectos y presupuestos. Disponible en:
<http://www.javeriana.edu.co/decisiones/Julio/presentaciones/Proy.pdf>

Secretaría de economía. Encontrado en Septiembre 2018. Disponible en:
<https://www.gob.mx/tramites/ficha/autorizacion-para-constituir-una-sociedad-de-responsabilidad-limitada-de-interes-publico-de-capital-variable/SE1031>

SIEM. Encontrado en Febrero 2018. Disponible en:
https://www.siem.gob.mx/siem/portal/notieventos/despliega_noticia.asp?gpo=&lenguaje=&t=108&user=¬icia=6326

ANEXOS

Anexo 1 Matricula de estudiantes de nivel medio y superior de la comunidad El salitre Tenancingo de degollado.



Universidad Autónoma del Estado de México
Centro Universitario UAEM Tenancingo

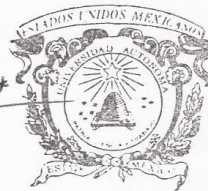
Tenancingo, México a 03 de octubre de 2017

A QUIEN CORRESPONDA PRESENTE

Por medio del presente, reciba un cordial saludo y al mismo tiempo solicito de su apoyo, con la C. **Adriana Romero Rosales** del 9º semestre de la Licenciatura en Relaciones Económicas Internacionales, con número de cuenta 1328341. Ya que está realizando una investigación para titularse mediante la modalidad de documento escrito (tesis) y necesita información de su institución educativa. Cabe mencionar que la información proporcionada será usada de forma consiente y racional.

Sin otro particular y en el supuesto de ampliar cualquier duda al respecto, quedo de Usted.

ATENTAMENTE



Centro Universitario
UAEM Tenancingo

L. en R.E.I. Elizabeth Estefanía Brito García
Coordinadora de la Licenciatura en
Relaciones Económicas Internacionales

Recibi copia

159 alumnos

Esperanza Velázquez Díaz

Subdirectora Administrativa

03-10-2017

Recibi copia

Lic. Andrés Méndez Estrada

Director del Centro de Estudios

IVEM

400 Alumnos



400
Alumnos
Vespertino

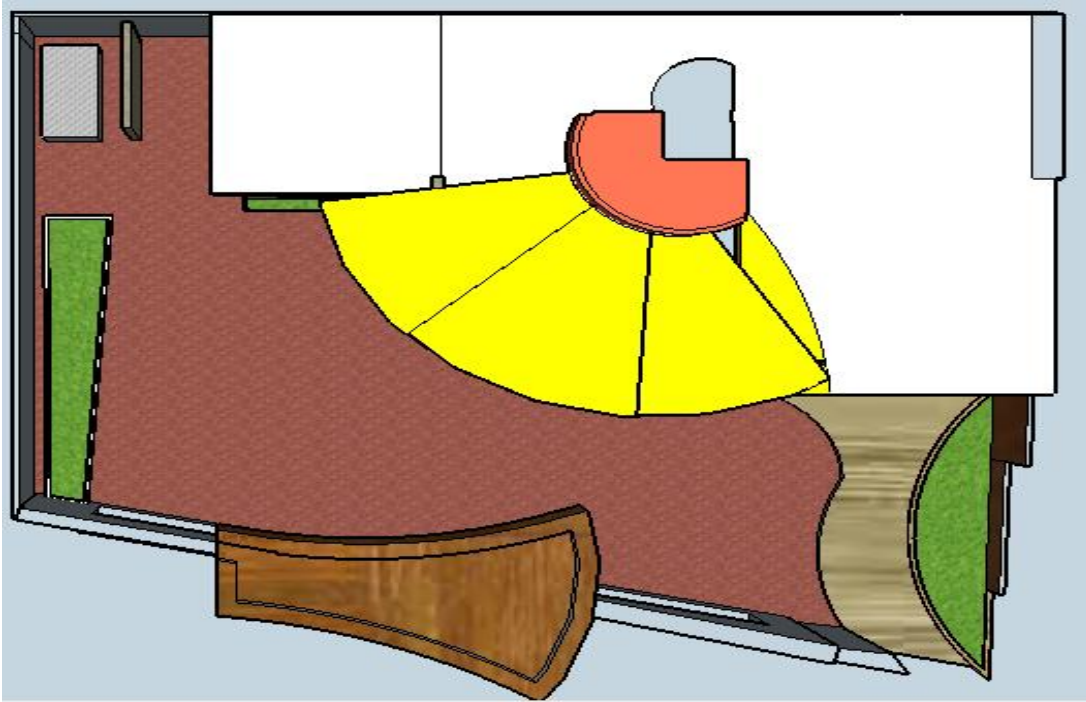
453 Alumnos
matutino

Ex Hacienda de Santa Ana, Carretera Tenancingo-Villa Guerrero km. 1.5
C.P. 52400, Tenancingo, Estado de México
Tel.: (01 714) 140-7724 ó 25



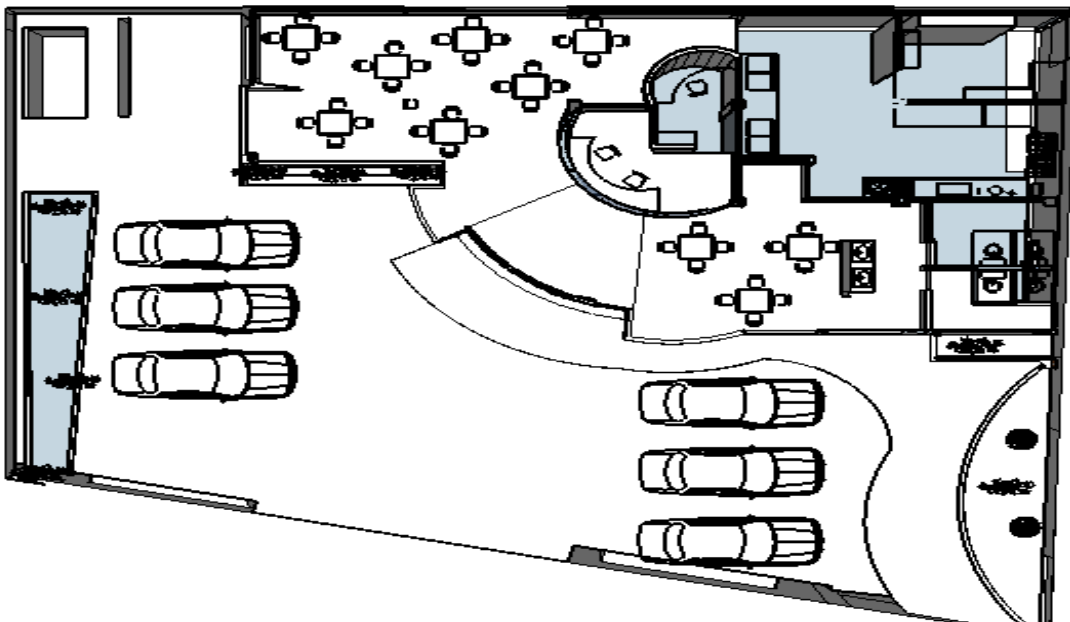
Anexo 2 Ilustraciones del establecimiento

Ilustración 11 Vista desde arriba



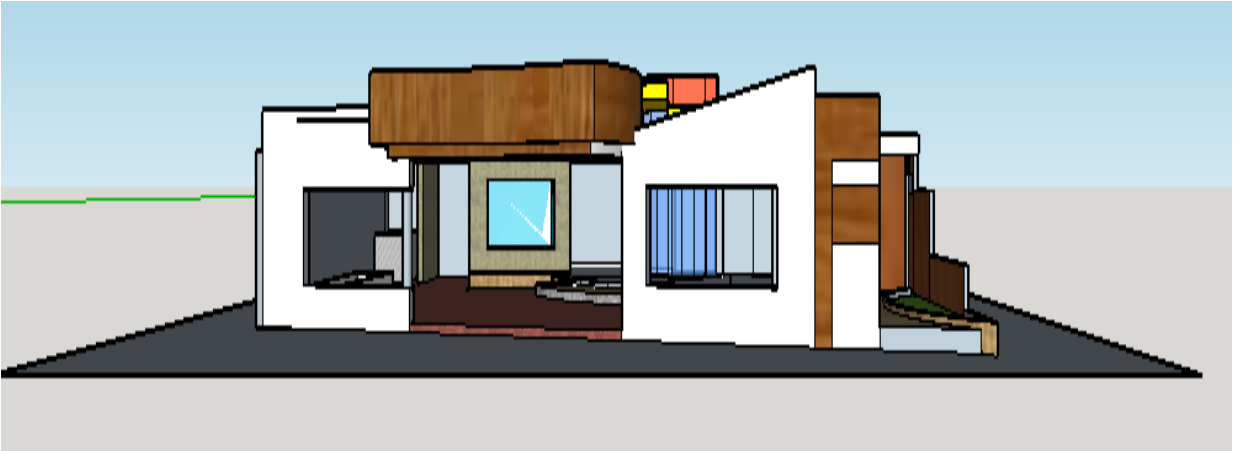
Fuente: Elaborado por arquitecto Esquivel García Guillermo

Ilustración 12 vista desde arriba



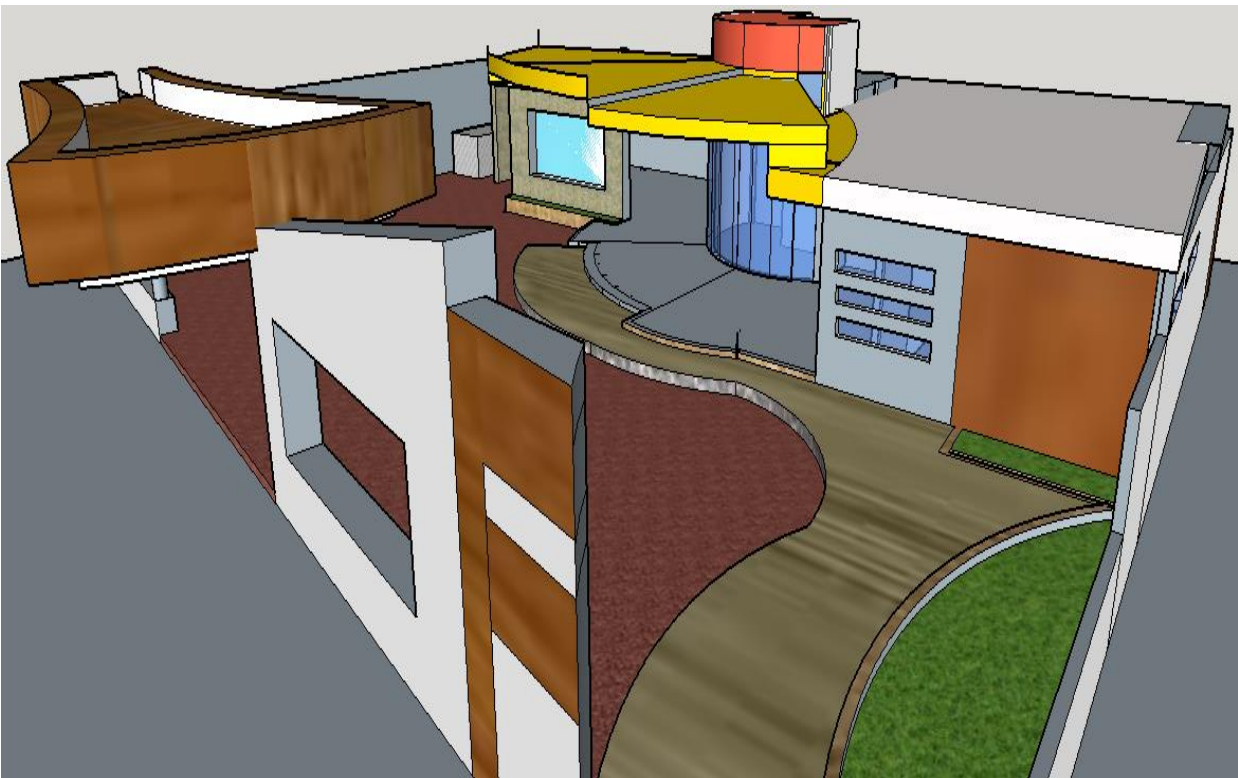
Fuente: Elaborado por arquitecto Esquivel García Guillermo

Ilustración 13 Fachada del restaurante



Fuente: Elaborado por arquitecto Esquivel García Guillermo

Ilustración 14 Lado derecho.



Fuente: Elaborado por arquitecto Esquivel García Guillermo

Anexo 3 Costos de loza, cristalería y gastos de empaque

Tabla 25 Loza			
Ensenares	Cantidad	Precio unitario	Total
Plato frutero c	1.5	\$ 500	\$ 750
Plato sopero	1.5	\$ 523	\$ 785
Platos extendido	1.5	\$ 529	\$ 794
Caja de vasos	1.5	\$ 129	\$ 194
Tazas	25	\$ 10	\$ 250
Juego de cubiertos	4	\$ 99	\$ 396
Costo total			\$ 3,168.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 26 Cristalería			
Ensenares	Cantidad	Precio unitario	Total
Flamera para postre	38	\$ 5	\$ 190
Saleros	10	\$ 10	\$ 100
Salseros	20	\$ 15	\$ 300
Servilleteros	10	\$ 15	\$ 150
Costo total			\$ 740.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 27 Gastos de empaque							
Producto	Pzas	Semana 6 días	mes	semestre	precio	cajas	total
vasos	1000	315	1260	7560	\$ 3,250	8	\$ 24,570
tapas	1000	315	1260	7560	\$ 1,729	8	\$ 13,071
cucharas	1000	520	2080	12480	\$ 197	12	\$ 2,458
tenedores	1000	195	780	4680	\$ 193	5	\$ 903
domos	500	195	780	4680	\$ 560	9	\$ 5,241
vasos atole	1000	400	1600	9600	\$ 250	10	\$ 2,400
vasos gelatina	1000	120	480	2880	\$ 450	3	\$ 1,296
popotes	3000	215	860	5160	\$ 197	2	\$ 339
Total semestral							\$ 50,279
Total mensual							\$ 8,380

Fuente: Elaboración propia

Nota: se realizó el cálculo de los gastos de empaque restándole al total mensual el porcentaje de las personas que lo optaron por llevar: $8,380 \cdot 45 = 3771$, sin embargo se contempla el 5% por reserva siendo el 50%.

Anexo 4 Acta constitutiva de la empresa

“Rincón de la delicia”

En el estado de México en el municipio de Tenancingo de degollado a los 21 días del mes de Enero del año 2019 siendo las 13 horas, queda asentado que las personas, cuyos nombres y domicilios aceptan los acuerdos mencionados a continuación.

DENOMINACION

Primero. – De manera libre y por voluntad propia, los presentes se reúnen para el levantamiento de una Sociedad Mercantil.

Segundo. – Que a partir de este momento la sociedad queda denominada con el nombre de “**Rincón de la delicia**”, misma que ira seguido de las palabras “**Sociedad de responsabilidad limitada**” o de sus abreviatura S.R.L., con domicilio físico establecido en la calle Benito Juárez frente a la Escuela Preparatoria Oficial Anexa a la Normal de Tenancingo en el municipio de Tenancingo de degollado, Estado de México.

EL OBJETO Y DURACION DE LA SOCIEDAD SERA:

Tercera.- La sociedad tendrá como objeto social, la elaboración y venta de desayunos, comidas corridas, licuados, gelatinas, sándwich, jugos, tamales y atoles.

Cuarto.- La duración de la sociedad será de 10 años a partir del año 2019, pudiendo alargar o disminuir el plazo por decisión de los socios.

CAPITAL SOCIAL Y SOCIOS **Quinta.-** La aportación de los socios será de \$46,139(cuarenta y seis mil ciento treinta y nueve mil) en moneda nacional, conformado por cuatro socios teniendo el 25% de participación, reuniendo un monto de \$184,558

Sexto.-se establecen que los socios son:

Gerente general: Adriana Romero Rosales, con domicilio en Cruz Vidriana Carr a Tecomatlan s/n Tenancingo

Representante legal: Beatriz Romero Rosales, con domicilio en La Ciénega calle Puebla s/n.

SOCIO 3: Guillermo Esquivel García, con domicilio en La Ciénega calle Puebla s/n.

SOCIO 4 Carlos Ávila Jaimes con domicilio en El Huerto calle progreso número 108.

Séptimo. – en caso de que la sociedad se disuelva, sin importar las condiciones y siempre y cuando se apeguen a las leyes vigentes, las ganancias obtenidas serán repartidas en cantidades iguales a los firmantes de la presente acta.

DE LOS INGRESOS Y RESERVA

Los productos de la sociedad, después de deducidos los gastos, constituirán las utilidades netas de la misma y se distribuirán de la manera siguiente:

- A) El cinco por ciento se destinará para la constitución de un fondo de reserva;
- b) El noventa y cinco por ciento restantes, se destinará para repartir entre los socios, proporcionalmente a las partes sociales nominativas de cada uno.

Noveno.- Si hubiere pérdidas, estas se distribuirán entre los socios en proporción al número de sus partes sociales nominativas y el capital pagado sobre ellas.

Representante legal

Lic. Admón Beatriz Romero Rosales

Anexo 5 Formato de Sistema de Apertura Rápida de Empresas cara 1

		AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO, 2016-2018 SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS												
FORMATO ÚNICO DE SOLICITUDES DE ALTA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO SARE Y SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS				FECHA DE RESOLUCIÓN										
INGRESO DEL TRAMITE			FOLIO:											
DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO									
HORA:														
DATOS GENERALES														
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES (RFC)											
NOMBRE O DENOMINACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO										
DOMICILIO			USO											
			BODEGA	SERVICIO										
ENTRE CALLE Y CALLE			OFICINAS	COMERCIO										
No. EXTERIOR	No. INTERIOR	COLONIA O POBLACIÓN		CÓDIGO POSTAL										
FECHA DE APERTURA		ANUNCIOS PUBLICITARIOS	SI	NO	TIPO									
TIPO DE MOVIMIENTO			ACTUALIZACIÓN DE DATOS											
ALTA DE LICENCIA	BAJA DE LICENCIA	REFRENDO	PROPIETARIO	DOMICILIO	CAMBIO DE GIRO									
NOMBRE DEL APODERADO LEGAL (PERSONA JURÍDICA COLECTIVA)														
CLAVE Y DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD O GIRO ECONÓMICO														
TOTAL DE LA INVERSIÓN			FECHA DE INICIO DE OPERACIONES											
EMPLEA PERSONAS DISCAPACITADAS			CUANTAS ?											
DATOS DEL INMUEBLE														
SUPERFICIE TOTAL DEL PREDIO			CLAVE CATASTRAL											
SUPERFICIE CONSTRUIDA		NO. DE NIVELES		USO ACTUAL										
SUPERFICIE OCUPADA POR EL ESTABLECIMIENTO		NO. DE CAJONES DE ESTACIONAMIENTO		NO. DE EMPLEADOS										
REQUISITOS														
1.- FORMATO ÚNICO DE SOLICITUDES DE ALTA DE LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO SARE 2.- DOCUMENTO QUE ACREDITE LA PROPIEDAD O POSESIÓN DEL INMUEBLE (Original y copia del contrato de arrendamiento, de comodato, de compra-venta, sesión de derechos, escrituras, entre otros) Anexar identificaciones de los involucrados. 3.- ACTA CONSTITUTIVA EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA COLECTIVA Y EN SU CASO PODER NOTARIAL DEL REPRESENTANTE LEGAL (Original y copia). 4.- 2 FOTOGRAFÍAS (FACHADA E INTERIOR) 5.- PERSONAS FÍSICAS DEBERÁN PRESENTAR UNA COPIA DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR O ALGUNA IDENTIFICACIÓN OFICIAL.														
CRÓQUIS DE LOCALIZACIÓN														
<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="width: 33%;"></td><td style="width: 33%;"></td><td style="width: 33%;"></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td></tr> </table>														
AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO, MÉXICO COMPROBANTE DE INICIO DE TRÁMITE PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO														
FECHA DE SOLICITUD	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>DÍA</td><td>MES</td><td>AÑO</td></tr> </table>			DÍA	MES	AÑO	FOLIO DE SOLICITUD	F-SARE-001/_____						
DÍA	MES	AÑO												
HORA:				GIRO SOLICITADO:	_____									
FECHA DE RESPUESTA:	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>DÍA</td><td>MES</td><td>AÑO</td></tr> </table>			DÍA	MES	AÑO								
DÍA	MES	AÑO												
_____ AREA RESPONSABLE.														

Reverso

2016-2018
SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS

**INSTRUCTIVO PARA TRÁMITES Y SERVICIOS
TRÁMITE O SERVICIO FORMATO ÚNICO PARA EL SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS
APLICA PARA ALTA**

REQUISITOS	NUMERO DE COPIAS
1.- Formato único de solicitudes de alta de Licencia de Funcionamiento SARE	2
2.- Documento que acredite la propiedad o posesión del inmueble (Original y copia del contrato de arrendamiento, de comodato, de compra-venta, sesión de derechos, escrituras, entre otros) Anexar identificaciones de los involucrados.	2
3.- Acta constitutiva en caso de ser persona jurídica colectiva y en su caso poder notarial del representante legal (original y copia).	2
4.- 2 fotografías (fachada e interior)	2
5.- Personas físicas deberán presentar una copia de la credencial de elector o alguna identificación oficial.	2
6.- Cedula informativa de Zonificación y/o licencia de uso de suelo emitida por la Dirección de Desarrollo Urbano.	2

TIEMPO DE RESPUESTA 72 HORAS
COSTO GRATUITO
LUGARES DE PAGO: SUBDIRECCIÓN DE INGRESOS UBICADA EN LA CALLE 5 DE MAYO ESQUINA CON CARLOS ESTRADA.
LLENAR EL FORMATO CON LETRA MAYÚSCULA EN TINTA AZUL
AYUNTAMIENTO DE TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO
MODULO SARE (SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS)
INTERIOR DEL MERCADO DE LA FLOR, CALLE JUAREZ, S/N TENANCINGO, ESTADO DE MÉXICO, C.P. 52400
TELÉFONOS: 01 714 1030880
Email: dde2016@hotmail.com Horario de Atención: 9:00 am. 18:00 hrs.

CONSIDERACIONES GENERALES

1. Un extintor de 4.5 kgs. (polvo químico seco ABC, con carga vigente y señalamiento, colocado a 1.50 metros de altura)
2. Señalamiento de salida de emergencia, ruta de evacuación y que hacer en caso de incendio.
3. Botiquín de primeros auxilios, el cual deberá contener el material indispensable y necesario para prestar los primeros auxilios.
4. Las instalaciones eléctricas deben estar ocultas en canaleta o tubo conduit.
5. En caso de que el establecimiento cuente con gas L.P., deberán estar en tubo de cobre o coflex pintadas con esmalte color amarillo, en caso de contar con cilindro se deberá instalar en un lugar ventilado y no a menos de 3 metros de contactos eléctricos.
6. Iluminación y ventilación natural y/o artificial adecuada para la actividad a realizar.
7. No ocupar vía pública, ni áreas verdes de propiedad municipal.
8. Tener una guía de teléfonos de emergencia, cuerpos de rescate y auxilio.

Nota: En caso de no cumplir con los requisitos mencionados al momento de las inspecciones se hará acreedor de las sanciones correspondientes de acuerdo a las disposiciones fiscales, o en su caso a la cancelación de la cedula de Empadronamiento (Licencia de Funcionamiento).

DECLARACIONES FINALES DEL SOLICITANTE

Primera. El solicitante presenta esta solicitud voluntariamente bajo protesta de decir verdad y manifiesta que los datos contenidos en ella son verídicos y comprobables en cualquier tiempo.

Segunda. El solicitante declara que los documentos que acompaña son fielmente reproducidos de su original.

Tercera. El solicitante señala como domicilio convencional para todo lo referente a esta solicitud y en su caso, de la licencia correspondiente, el domicilio donde se encuentra el establecimiento aquí mencionado.

Cuarta. El solicitante, declara ser el responsable del establecimiento en virtud de llevar a cabo la operación del mismo directamente o a través de terceras personas.

Quinta. El solicitante manifiesta que el establecimiento está habilitado para cumplir las funciones que se pretende, sin menoscabo de la salud e integridad de las personas en general.

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que la información es verídica y que los documentos que acompaño son auténticos, además asumo la responsabilidad de cumplir con los requerimientos en las inspecciones subsecuentes, en el entendido que en caso de no hacerlo así, me someteré a las sanciones correspondientes. Me hago sabedor de las penas en que incurra por falsedad en términos del artículo 157, fracc. I del Código Penal para el Estado Libre y Soberano de México, y se dará por cancelado el trámite solicitado.

NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE

FECHA DE INICIO DE OPERACIONES:

Anexo 6 Balance general proyectado a tres años

BALANCE GENERAL
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020
(AÑO 1)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Activo circulante												
Caja y bancos	16,824	34,323	51,832	68,888	86,768	105,570	123,999	141,967	160,775	180,083	199,629	219,413
Clientes	29,610	30,146	29,964	30,084	30,506	30,628	30,443	30,565	30,994	31,118	31,242	31,367
Inventarios.	42,204	41,949	42,117	42,708	42,879	42,620	42,791	43,391	43,565	43,739	43,914	44,090
Total activo circulante	88,638	106,418	123,913	141,680	160,153	178,818	197,233	215,924	235,334	254,941	274,786	294,870
Activo Fijo												
Gastos de Instalación	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000
Mobiliario y equipo	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 54	- 108	- 162	- 216	- 270	- 324	- 378	- 432	- 486	- 541	- 595	- 649
Maquinaria y equipo	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 349	- 699	- 1,048	- 1,398	- 1,747	- 2,097	- 2,446	- 2,795	- 3,145	- 3,494	- 3,844	- 4,193
Equipo de computo	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099
Dep.Acum. de equipo de computo	- 152	- 305	- 457	- 610	- 762	- 915	- 1,067	- 1,220	- 1,372	- 1,525	- 1,677	- 1,830
Depreciación acumulada:	- 556	- 1,112	- 1,668	- 2,224	- 2,780	- 3,336	- 3,892	- 4,448	- 5,004	- 5,560	- 6,116	- 6,672
Total activo fijo	148,961	148,405	147,849	147,293	146,737	146,181	145,625	145,069	144,513	143,957	143,401	142,846
Activo total	237,599	254,823	271,762	288,973	306,890	324,999	342,858	360,993	379,848	398,898	418,187	437,715
Pasivo Circulante												
Proveedores	4,204	4,247	4,204	4,204	4,246	4,246	4,204	4,204	4,246	4,246	4,246	4,246
Créditos bancarios	29,855	27,141	24,427	21,713	18,999	16,285	13,570	10,856	8,142	5,428	2,714	-
Total pasivo circulante	34,059	31,387	28,631	25,917	23,245	20,531	17,774	15,060	12,388	9,674	6,960	4,246
Pasivo largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pasivo total	34,059	31,387	28,631	25,917	23,245	20,531	17,774	15,060	12,388	9,674	6,960	4,246
Capital Contable												
Capital social	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558
Resultados de ejercicios anteriores	-	18,982	38,878	58,573	78,499	99,088	119,911	140,527	161,375	182,902	204,666	226,670
Resultado del ejercicio	18,982	19,896	19,695	19,925	20,589	20,823	20,615	20,849	21,527	21,764	22,003	22,243
Total Capital Contable	203,540	223,436	243,131	263,056	283,645	304,469	325,084	345,933	367,460	389,224	411,227	433,470
Pasivo + Capital	237,599	254,823	271,762	288,973	306,890	324,999	342,858	360,993	379,848	398,898	418,187	437,715

Elaboró

Revisó

BALANCE GENERAL
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021
(AÑO 2)

	Mes13	Mes14	Mes15	Mes16	Mes17	Mes18	Mes19	Mes20	Mes21	Mes22	Mes23	Mes24
Activo circulante												
Caja y bancos	241,707	265,305	288,765	311,727	335,557	360,350	384,724	408,591	433,343	458,611	483,650	509,595
Clientes	31,493	31,935	31,742	31,869	32,316	32,446	32,250	32,379	32,833	32,965	33,097	33,561
Inventarios.	44,709	44,439	44,617	45,243	45,424	45,150	45,330	45,967	46,151	46,335	46,986	47,174
Total activo circulante	317,909	341,679	365,123	388,839	413,297	437,946	462,304	486,937	512,327	537,911	563,732	590,330
Activo Fijo												
Gastos de Instalación	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000
Mobiliario y equipo	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 703	- 757	- 811	- 865	- 919	- 973	- 1,027	- 1,081	- 1,135	- 1,189	- 1,243	- 1,297
Maquinaria y equipo	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 4,543	- 4,892	- 5,242	- 5,591	- 5,940	- 6,290	- 6,639	- 6,989	- 7,338	- 7,688	- 8,037	- 8,386
Equipo de computo	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099
Dep.Acum. de equipo de computo	- 1,982	- 2,135	- 2,287	- 2,440	- 2,592	- 2,745	- 2,897	- 3,050	- 3,202	- 3,354	- 3,507	- 3,659
Depreciación acumulada:	- 7,227	- 7,783	- 8,339	- 8,895	- 9,451	- 10,007	- 10,563	- 11,119	- 11,675	- 12,231	- 12,787	- 13,343
Total activo fijo	142,290	141,734	141,178	140,622	140,066	139,510	138,954	138,398	137,842	137,286	136,730	136,174
Activo total	460,198	483,412	506,301	529,461	553,363	577,455	601,258	625,335	650,169	675,197	700,462	726,504
Pasivo Circulante												
Proveedores	4,246	4,288	4,245	4,245	4,288	4,288	4,245	4,245	4,287	4,287	4,287	4,330
Créditos bancarios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total pasivo circulante	4,246	4,288	4,245	4,245	4,288	4,288	4,245	4,245	4,287	4,287	4,287	4,330
Pasivo largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pasivo total	4,246	4,288	4,245	4,245	4,288	4,288	4,245	4,245	4,287	4,287	4,287	4,330
Capital Contable												
Capital social	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558
Resultados de ejercicios anteriores	248,912	271,395	294,566	317,498	340,658	364,518	388,610	412,455	436,532	461,324	486,352	511,617
Resultado del ejercicio	22,483	23,171	22,932	23,160	23,860	24,092	23,845	24,077	24,791	25,028	25,265	25,999
Total Capital Contable	455,953	479,124	502,056	525,216	549,075	573,168	597,013	621,090	645,881	670,909	696,175	722,174
Pasivo + Capital	460,198	483,412	506,301	529,461	553,363	577,455	601,258	625,335	650,169	675,197	700,462	726,504

Elaboró

Revisó

BALANCE GENERAL
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022
(AÑO 3)

	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Activo circulante												
Caja y bancos	535,596	563,001	590,253	616,972	644,629	673,321	701,554	729,245	757,893	787,096	816,056	846,197
Clientes	33,695	34,169	33,962	34,098	34,577	34,715	34,505	34,643	35,130	35,270	35,411	35,909
Inventarios.	47,836	47,547	47,737	48,407	48,601	48,308	48,501	49,182	49,378	49,576	50,272	50,272
Total activo circulante	617,127	644,717	671,953	699,478	727,807	756,343	784,560	813,071	842,401	871,943	901,739	932,377
Activo Fijo												
Gastos de Instalación	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000	95,000
Mobiliario y equipo	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486	6,486
Dep.Acum. de mobiliario y equipo	- 1,351	- 1,405	- 1,459	- 1,513	- 1,567	- 1,622	- 1,676	- 1,730	- 1,784	- 1,838	- 1,892	- 1,946
Maquinaria y equipo	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932	41,932
Dep.Acum. de maquinaria y equipo	- 8,736	- 9,085	- 9,435	- 9,784	- 10,134	- 10,483	- 10,832	- 11,182	- 11,531	- 11,881	- 12,230	- 12,580
Equipo de computo	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099	6,099
Dep.Acum. de equipo de computo	- 3,812	- 3,964	- 4,117	- 4,269	- 4,422	- 4,574	- 4,727	- 4,879	- 5,032	- 5,184	- 5,337	- 5,489
Depreciación acumulada:	- 13,899	- 14,455	- 15,011	- 15,567	- 16,123	- 16,679	- 17,235	- 17,791	- 18,347	- 18,903	- 19,459	- 20,015
Total activo fijo	135,618	135,062	134,506	133,950	133,394	132,838	132,282	131,726	131,170	130,614	130,058	129,503
Activo total	752,745	779,779	806,459	833,428	861,201	889,181	916,843	944,797	973,572	1,002,557	1,031,798	1,061,880
Pasivo Circulante												
Proveedores	4,330	4,373	4,330	4,330	4,373	4,373	4,329	4,329	4,373	4,373	4,373	4,416
Créditos bancarios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Total pasivo circulante	4,330	4,373	4,330	4,330	4,373	4,373	4,329	4,329	4,373	4,373	4,373	4,416
Pasivo largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Pasivo total	4,330	4,373	4,330	4,330	4,373	4,373	4,329	4,329	4,373	4,373	4,373	4,416
Capital Contable												
Capital social	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558	184,558
Resultados de ejercicios anteriores	537,616	563,857	590,848	617,572	644,540	672,271	700,251	727,956	755,910	784,641	813,627	842,867
Resultado del ejercicio	26,241	26,991	26,724	26,969	27,730	27,980	27,705	27,954	28,731	28,985	29,241	30,038
Total Capital Contable	748,415	775,406	802,129	829,098	856,828	884,808	912,513	940,468	969,199	998,184	1,027,425	1,057,464
Pasivo + Capital	752,745	779,779	806,459	833,428	861,201	889,181	916,843	944,797	973,572	1,002,557	1,031,798	1,061,880

Elaboró

Revisó

Anexo 7 Estado de resultados

ESTADO DE RESULTADOS

"Rincón de la delicia S.R.L"

RFC: ROR950120

Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020

(AÑO 1)

Concepto	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Ingresos por productos	118,440	120,583	119,855	120,334	122,024	122,512	121,772	122,259	123,976	124,472	124,969	125,469
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ventas	118,440	120,583	119,855	120,334	122,024	122,512	121,772	122,259	123,976	124,472	124,969	125,469
%Gastos variables												
Gastos fijos	22,001	22,089	22,177	22,266	22,355	22,445	22,534	22,624	22,715	22,806	22,897	22,989
Sueldos y salarios	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000
Gastos Variables	42,045	42,465	42,040	42,040	42,461	42,461	42,036	42,036	42,457	42,457	42,457	42,457
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556
Total costos y gastos	83,602	84,110	83,774	83,862	84,372	84,461	84,127	84,217	84,728	84,818	84,910	85,001
Utilidad (perdida) de Operación	34,838	36,473	36,081	36,472	37,652	38,051	37,645	38,042	39,248	39,653	40,060	40,468
Gastos financieros corto plazo	326	299	271	244	217	190	163	136	109	81	54	27
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Utilidad antes de impuestos	34,513	36,175	35,810	36,228	37,435	37,861	37,483	37,907	39,140	39,572	40,006	40,441
ISR	12,079	12,661	12,533	12,680	13,102	13,251	13,119	13,267	13,699	13,850	14,002	14,154
PTU	3,451	3,617	3,581	3,623	3,743	3,786	3,748	3,791	3,914	3,957	4,001	4,044
Utilidad (pérdida neta)	18,982	19,896	19,695	19,925	20,589	20,823	20,615	20,849	21,527	21,764	22,003	22,243

Elaboró

Revisó

ESTADO DE RESULTADOS
"Rincón de la delicia S.R.L"
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021
(AÑO 2)

Concepto	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Ingresos por productos	125,971	127,740	126,968	127,476	129,266	129,783	128,999	129,515	131,333	131,859	132,386	134,245
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ventas	125,971	127,740	126,968	127,476	129,266	129,783	128,999	129,515	131,333	131,859	132,386	134,245
%Gastos variables												
Gastos fijos	23,081	23,173	23,266	23,359	23,452	23,546	23,640	23,735	23,830	23,925	24,021	24,117
Sueldos y salarios	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000
Gastos Variables	42,457	42,881	42,452	42,452	42,877	42,877	42,448	42,448	42,873	42,873	42,873	43,301
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556
Total costos y gastos	85,093	85,610	85,274	85,367	85,885	85,979	85,644	85,739	86,258	86,353	86,449	86,974
Utilidad (perdida) de Operación	40,878	42,130	41,694	42,109	43,381	43,804	43,355	43,776	45,075	45,505	45,937	47,271
Gastos financieros corto plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Utilidad antes de impuestos	40,878	42,130	41,694	42,109	43,381	43,804	43,355	43,776	45,075	45,505	45,937	47,271
ISR	14,307	14,745	14,593	14,738	15,183	15,331	15,174	15,322	15,776	15,927	16,078	16,545
PTU	4,088	4,213	4,169	4,211	4,338	4,380	4,335	4,378	4,508	4,551	4,594	4,727
Utilidad (pérdida neta)	22,483	23,171	22,932	23,160	23,860	24,092	23,845	24,077	24,791	25,028	25,265	25,999

Elaboró

Revisó

ESTADO DE RESULTADOS
"Rincón de la delicia S.R.L"
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022
(AÑO 3)

Concepto	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Ingresos por productos	134,782	136,674	135,849	136,392	138,307	138,860	138,022	138,574	140,519	141,081	141,646	143,634
Ingresos por servicios	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ventas	134,782	136,674	135,849	136,392	138,307	138,860	138,022	138,574	140,519	141,081	141,646	143,634
%Gastos variables												
Gastos fijos	24,213	24,310	24,407	24,505	24,603	24,701	24,800	24,899	24,999	25,099	25,199	25,300
Sueldos y salarios	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000	19,000
Gastos Variables	43,301	43,734	43,297	43,297	43,730	43,730	43,293	43,293	43,726	43,726	43,726	44,163
Otros (Gtos de Venta, etc.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Depreciación y Amortización	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556	556
Total costos y gastos	87,070	87,600	87,260	87,358	87,889	87,987	87,649	87,748	88,280	88,380	88,481	89,019
Utilidad (perdida) de Operación	47,711	49,074	48,589	49,034	50,418	50,873	50,373	50,826	52,239	52,701	53,165	54,615
Gastos financieros corto plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gastos financieros largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Utilidad antes de impuestos	47,711	49,074	48,589	49,034	50,418	50,873	50,373	50,826	52,239	52,701	53,165	54,615
ISR	16,699	17,176	17,006	17,162	17,646	17,806	17,630	17,789	18,284	18,445	18,608	19,115
PTU	4,771	4,907	4,859	4,903	5,042	5,087	5,037	5,083	5,224	5,270	5,316	5,462
Utilidad (pérdida neta)	26,241	26,991	26,724	26,969	27,730	27,980	27,705	27,954	28,731	28,985	29,241	30,038

Elaboró

Revisó

Anexo 8 Estado de Flujo de Efectivo

FLUJO DE EFECTIVO
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2020 al 31 de diciembre 2020
(AÑO 1)

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Utilidad neta	18,982	19,896	19,695	19,925	20,589	20,823	20,615	20,849	21,527	21,764	22,003	22,243
+ depreciación y amortización	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556
Generación bruta de efectivo	19,538	20,452	20,251	20,481	21,145	21,379	21,171	21,405	22,083	22,320	22,559	22,798
<u>Usos Operativos</u>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-29,610	-536	182	-120	-422	-122	185	-122	-429	-124	-124	-125
Financiamiento a inventarios	-42,204	255	-168	-591	-171	259	-170	-601	-174	-174	-175	-176
Total usos operativos	-71,814	-281	14	-711	-593	137	15	-723	-603	-298	-299	-301
<u>Fuentes Operativas</u>												
Financiamiento (amort.) proveedores	4,204	42	-42	0	42	0	-42	0	42	0	0	0
Total fuentes operativas	4,204	42	-42	0	42	0	-42	0	42	0	0	0
Generación Neta Operativa	-48,072	20,213	20,223	19,770	20,594	21,516	21,143	20,682	21,522	22,022	22,260	22,498
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>												
Recursos por financiamiento corto plazo	32,569	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios corto plazo	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Financiamiento neto con costo	29,855	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714
<u>Usos no operativos</u>												
Venta (inversión) en activos fijos	-149,517	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total de usos no operativos	-149,517	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<u>Fuentes no operativas</u>												
Aportaciones (retiros) de capital	184,558	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total fuentes no operativas	184,558	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Generación de flujo no operativa	64,896	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714	-2,714
Generación Neta de Flujo de Efectivo	16,824	17,499	17,509	17,056	17,880	18,802	18,429	17,968	18,808	19,308	19,545	19,784
Caja inicial	0	16,824	34,323	51,832	68,888	86,768	105,570	123,999	141,967	160,775	180,083	199,629
Caja final	16,824	34,323	51,832	68,888	86,768	105,570	123,999	141,967	160,775	180,083	199,629	219,413

Elaboró

Revisó

FLUJO DE EFECTIVO
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2021 al 31 de diciembre 2021
(AÑO 2)

	Mes 13	Mes 14	Mes 15	Mes 16	Mes 17	Mes 18	Mes 19	Mes 20	Mes 21	Mes 22	Mes 23	Mes 24
Utilidad neta	22,483	23,171	22,932	23,160	23,860	24,092	23,845	24,077	24,791	25,028	25,265	25,999
+ depreciación y amortización	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556
Generación bruta de efectivo	23,039	23,727	23,488	23,716	24,415	24,648	24,401	24,633	25,347	25,584	25,821	26,555
<u>Usos Operativos</u>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-125	-442	193	-127	-447	-129	196	-129	-455	-131	-132	-465
Financiamiento a inventarios	-619	270	-178	-626	-181	274	-181	-636	-184	-185	-651	-188
Total usos operativos	-744	-172	15	-753	-628	145	15	-765	-638	-316	-782	-653
<u>Fuentes Operativas</u>												
Financiamiento (amort.) proveedores	0	42	-43	0	42	0	-43	0	42	0	0	43
Total fuentes operativas	0	42	-43	0	42	0	-43	0	42	0	0	43
Generación Neta Operativa	22,294	23,598	23,460	22,963	23,830	24,793	24,374	23,868	24,751	25,268	25,039	25,945
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>												
Recursos por financiamiento corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Financiamiento neto con costo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<u>Usos no operativos</u>												
Venta (inversión) en activos fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total de usos no operativos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<u>Fuentes no operativas</u>												
Aportaciones (retiros) de capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total fuentes no operativas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Generación de flujo no operativa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Generación Neta de Flujo de Efectivo	22,294	23,598	23,460	22,963	23,830	24,793	24,374	23,868	24,751	25,268	25,039	25,945
Caja inicial	219,413	241,707	265,305	288,765	311,727	335,557	360,350	384,724	408,591	433,343	458,611	483,650
Caja final	241,707	265,305	288,765	311,727	335,557	360,350	384,724	408,591	433,343	458,611	483,650	509,595

Nombre y Firma por el

Nombre y Firma por la

FLUJO DE EFECTIVO
"Rincón de la delicia S.R.L."
RFC: ROR950120
Del 01 enero 2022 al 31 de diciembre 2022
(AÑO 3)

	Mes 25	Mes 26	Mes 27	Mes 28	Mes 29	Mes 30	Mes 31	Mes 32	Mes 33	Mes 34	Mes 35	Mes 36
Utilidad neta	26,241	26,991	26,724	26,969	27,730	27,980	27,705	27,954	28,731	28,985	29,241	30,038
+ depreciación y amortización	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556	-556
Generación bruta de efectivo	26,797	27,547	27,280	27,525	28,286	28,536	28,261	28,510	29,287	29,541	29,797	30,594
<u>Usos Operativos</u>												
Financiamiento a cuentas por cobrar	-134	-473	206	-136	-479	-138	210	-138	-486	-141	-141	-497
Financiamiento a inventarios	-662	289	-190	-670	-194	294	-193	-681	-197	-198	-696	0
Total usos operativos	-797	-184	16	-806	-672	155	16	-819	-683	-338	-837	-497
<u>Fuentes Operativas</u>												
Financiamiento (amort.) proveedores	0	43	-44	0	43	0	-44	0	43	0	0	44
Total fuentes operativas	0	43	-44	0	43	0	-44	0	43	0	0	44
Generación Neta Operativa	26,001	27,406	27,252	26,719	27,657	28,691	28,234	27,691	28,647	29,203	28,959	30,141
<u>Fuentes de Instituciones de Crédito</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recursos por financiamiento corto plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Recursos por financiamiento largo plazo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Amortización de créditos bancarios corto plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Amortización de créditos bancarios largo plazo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Financiamiento neto con costo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<u>Usos no operativos</u>												
Venta (inversión) en activos fijos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Venta (inversión) en activos diferidos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pago de dividendos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total de usos no operativos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<u>Fuentes no operativas</u>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Aportaciones (retiros) de capital	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total fuentes no operativas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Generación de flujo no operativa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Generación Neta de Flujo de Efectivo	26,001	27,406	27,252	26,719	27,657	28,691	28,234	27,691	28,647	29,203	28,959	30,141
Caja inicial	509,595	535,596	563,001	590,253	616,972	644,629	673,321	701,554	729,245	757,893	787,096	816,056
Caja final	535,596	563,001	590,253	616,972	644,629	673,321	701,554	729,245	757,893	787,096	816,056	846,197

Elaboró

Revisó

