



**UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN
NICOLÁS DE HIDALGO**



FACULTAD DE CONTADURÍA Y CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TESIS

Plan De Negocios Del Restaurante “El Mesón De Mama”

**QUÉ PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CONTADURÍA**

PRESENTA

Erendira Gloria Cuevas García.

DIRECTOR DE TESIS

M.A. José Rafael Aguilera Aguilera

Morelia Michoacán Junio 2012



INDICE

INDICE.....	2
RESUMEN	8
INTRODUCCIÓN	9

CAPITULO1: FUNDAMENTO DE LA INVESTIGACIÓN.11

1.1.- Descripción del problema.	11
1.2.- Pregunta de investigación:	11
1.3.- Objetivo de la Investigación.....	11
1.4.- Hipótesis d la investigación.	12
1.5.- Justificación de la investigación.....	12
1.6.- Alcances y limitaciones de la investigación.	12

CAPÍTULO 2: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO.13

2.1.- Imagen de la empresa:.....	13
2.2.- Antecedentes e Historia	14
2.3.- Misión:.....	15
2.4.- Visión:	15
2.5.- Ventajas Competitivas y Comparativas:	15
2.5.1.- Ventajas Competitivas:	15
2.5.2.- Ventajas Comparativas:	15
2.6.- Objetivos Generales:	16
2.6.1.- Corto Plazo:	16
2.6.2.- Mediano Plazo:.....	16
2.6.3.- Largo Plazo:	16
2.7.- Análisis FODA:	17



2.7.1.- Fuerzas	17
2.7.2.- Oportunidades	17
2.7.3.- Debilidades	17
2.7.4.- Amenazas	17
 CAPÍTULO 3: ESTUDIO DE MERCADO:	18
3.1.- Objetivos del Área:	18
3.1.1.- Corto plazo:	18
3.1.2.- Mediano plazo:	18
3.1.3.- Largo plazo:	18
3.2.- Fuentes de investigación:	18
3.2.1.- Fuentes Secundarias:	18
3.2.2.- Fuentes Primarias:	19
3.3.- Análisis del Producto:	19
3.4.- Análisis de Precio.	22
3.4.1.- Factores Internos que afectan la determinación del Precio.....	22
3.4.2.- Factores Externos que afectan la determinación del Precio.	22
3.4.3.- Fijación del Precio del Producto.	23
3.4.4.- Estrategia y políticas de Ajuste de Precio.....	24
3.5.- Análisis de la Demanda.	24
3.5.1.- Descripción del Perfil del Cliente Ideal.	24
3.5.2.- Identificación de los Clientes Potenciales.....	25
3.5.3.- Proyección de la Demanda Futura.....	26
3.6.- Análisis de la Oferta.	31
3.6.1. Identificación de la Competencia Actual.....	31
3.6.2.- Identificación de Productos sustitutos.	33
3.7.- Análisis de la Plaza o Comercialización.	34



3.7.1.- Punto de Venta.....	34
3.7.2.- Ventas al Detalle.	34
3.8.- Análisis de la Promoción.	34
3.8.1.- Publicidad.....	34
3.8.2.- Promoción de Ventas.	36
CAPÍTULO 4: ESTUDIO TÉCNICO.	38
4.1.- Objetivos del Área:	38
4.1.1.- Corto plazo.....	38
4.1.2.- Mediano Plazo.....	38
4.1.3- Largo Plazo.	38
4.2.- Análisis de los Insumos.	38
4.2.1.- Materia Prima:	38
4.2.2.- Mano de Obra Directa:	51
4.2.3.- Gastos Indirectos de Fabricación.....	51
4.3.-Capacidad de las Instalaciones.	52
4.3.1.- Principales Factores que Afectan la Capacidad del Proyecto.....	52
4.3.2.- Capacidad Total de Producción.	53
4.3.3.- Producción por Producto.	54
4.4.- Localización de las Instalaciones.....	60
4.4.1.- Principales Factores que Afectan la Determinación de la Localización.....	60
4.4.2.- Macrolocalización.	60
4.4.3.- Microlocalización.....	63
4.5.- Distribución de la Planta.	64
4.5.1.- Principales Factores que Afectan la Distribución de las Instalaciones.	64
4.5.2.- Propiedades, Planta y Equipo.....	65
4.5.3.- Especificación de la Distribución.	74



4.6.- Ingeniería del Proyecto.....	78
4.6.1.- Proceso de elaboración de alimentos.	78
4.6.2.- Procesos de atención del cliente.....	79
4.6.3.- Procesos Secundarios.	82
 CAPITULO 5: Estudio Administrativo.	85
5.1.- Estudio legal.....	85
5.1.1.- Forma o Constitución Legal.	85
5.1.2.- Requisitos legales.....	85
5.1.2.1.- Requisitos federales:.....	85
5.1.2.2.- Requisitos estatales:	86
5.1.2.3.- Requisitos municipales.	86
5.1.3.-Aspectos legales.	88
5.2.- Estudio Organizacional.....	91
5.2.1.- Descripción de la Estructura Organizacional.	91
5.2.2.- Organigrama.....	92
5.2.3.- Análisis de Puestos.	92
 CAPÍTULO 6: Estudio del Impacto Ambiental y Social.....	95
6.1.- Descripción de los Posibles Impactos Ambientales	
Positivos del Proyecto.	95
6.2.- Descripción de los Posibles Impactos Ambientales	
Negativos del Proyecto.....	95
6.3.- Descripción de los Posibles Impactos Sociales Positivos	
del Proyecto.	95
6.4.- Descripción de los Posibles Impactos Sociales Negativos	
del Proyecto.	96



CAPÍTULO 7: Estudio Financiero.	97
7.1.- Inversión Total Inicial.	97
7.1.1.- Estado de Posición Financiera Inicial.	97
7.1.2.- Determinación del Capital de Trabajo.	97
7.2.- Fuentes de Financiamiento del Proyecto.	98
7.2.1.- Fuentes de Financiamiento Externas.	98
7.2.2.- Fuentes de Financiamiento Internas.	98
7.3.- Presupuestos.	98
7.3.1.- Presupuesto de Ventas.	98
7.3.2.- Presupuesto de Materia prima.	104
7.3.3.- Presupuesto de Mano de Obra.	109
7.3.4.- Presupuesto de Gastos de Producción.	109
7.3.5.- Presupuesto de Costo de Ventas.	112
7.3.6.- Presupuesto de Gastos de Venta.	114
7.3.7.- presupuesto de Gastos de Administración.	119
7.3.8.- Presupuesto de Gastos Generales.	122
7.3.9.- Presupuesto de Resultado Integral de Financiamiento.	126
7.4.- Estados Financieros Pro-forma.	128
7.4.1.- Estado de Resultados Pro-forma.	128
7.4.2.- Estado de posición Financiera Pro-forma.	132
7.5.- Flujo de Efectivo Operativo Neto.	137
7.6.- TREMA del Proyecto.	139
 CAPÍTULO 8: Evaluación Financiera.	 141
8.1.- Período de Recuperación de la Inversión del Proyecto.	141
8.2.- Período de Recuperación de la Inversión Descontado del Proyecto.	142



8.3.- Tasa Contable del Rendimiento del Proyecto.....	143
8.4. Índice de Rentabilidad del Proyecto.....	144
8.5.- Valor Actual o Presente Neto del Proyecto.....	145
8.6.- Tasa Interna de Retorno del Proyecto.	146
CONCLUSIONES.....	148
BIBLIOGRAFÍA.....	150
Libros.....	150
Revistas	151
Entrevistas	151
ANEXOS	152
ANEXO N° 1: Solicitud de licencia de Funcionamiento ante el H. Ayuntamiento de Irapuato.	152
ANEXO N° 2: Tabla de Amortización Del Préstamo e Intereses.	154
ANEXO N° 3: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Depósitos.....	155
ANEXO N° 4: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Equipo de Oficina.	156
ANEXO N° 5: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Varios.	157
ANEXO N° 6: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de limpieza.	158
ANEXO N° 7: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de Servicio al Cliente.	159
ANEXO N° 8: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Utensilios de Cocina.....	160
ANEXO N° 9: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Uniformes.	161



RESUMEN

Esta investigación se realiza con el propósito de estudiar y determinar los ingresos y egresos estimados del restaurante el “El Mesón de Mamá” en los siguientes cinco años y de esta manera establecer las ventajas y desventajas, así como la rentabilidad o factibilidad de la misma, realizando para ello distintos estudios.



INTRODUCCIÓN

Día a día y en cualquier sitio donde nos encontremos, siempre hay a la mano una serie de productos o servicios proporcionados por el hombre mismo. Todos y cada uno de estos bienes y servicios, antes de venderse comercialmente, fueron evaluados desde varios puntos de vistas, siempre con el objetivo final de satisfacer una necesidad humana.

La evaluación de un proyecto de inversión, tiene por objeto conocer su rentabilidad económica financiera y social, de manera que resuelva una necesidad humana en forma eficiente, segura y rentable, asignando los recursos económicos con que se cuenta, de forma eficiente.

Hoy en día para realizar una inversión es necesario algo que sustente al proyecto de inversión esa base se encuentra en el desarrollo de un proyecto bien estructurado, ya que este estudio será la base sobre la cual se tome la decisión de si se debe de invertir o no en dicho proyecto.

En la actualidad, todos los negocios sin importar su tamaño necesitan una base que los justifiquen. Dicha base es precisamente un proyecto bien estructurado y evaluado que indique la pauta que debe seguirse, y es por eso que el proyecto de inversión que se muestra es para conocer la viabilidad de un pequeño restaurante “El Mesón de Mamá”.

La presente investigación se baso en el análisis y realización de los siguientes apartados:

Capitulo 1: Fundamento de la investigación: Se describe el problema, se plantea la pregunta, el objetivo, la hipótesis y la justificación de la investigación, así como los alcances y limitaciones de la misma.

Capitulo 2: Descripción general del proyecto: Se presenta la imagen de la empresa, la misión, visión, sus ventajas competitivas y comparativas y los objetivos generales, así como el análisis de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.



Capítulo 3: Estudio de mercado: Se analiza el producto, los factores que afectan la determinación del precio; se analiza la demanda y la oferta en el mercado, el punto de venta, así como la promoción que se le hará al proyecto.

Capítulo 4: Estudio técnico: Se realiza un análisis de los costos, de la capacidad de las instalaciones y su localización. Así como también se determina la distribución de las instalaciones.

Capítulo 5: Estudio administrativo: Se determina la forma de constitución legal de la empresa, así como los requisitos y aspectos legales. Además se presenta el organigrama de la empresa.

Capítulo 6: Estudio de impacto ambiental y social: Se describen los posibles impactos ambientales y sociales tanto positivos como negativos del proyecto.

Capítulo 7: Estudio financiero: Se presentan los presupuestos de ventas, de costo de ventas y de gastos generales, así como los estados financieros pro-forma y la determinación de los flujos de efectivo.

Capítulo 8: Evaluación financiera: Se determina el periodo de recuperación de la inversión del proyecto, el periodo de recuperación de la inversión descontando del proyecto, la tasa contable de rendimiento, el índice de rentabilidad, el valor actual neto y la tasa interna de retorno del proyecto.

Por último se presenta las conclusiones a las cuales se llegó después de haber realizado esta investigación. Además se incluye varios anexos como complemento de la investigación y las fuentes bibliográficas consultadas.



Capitulo1: FUNDAMENTO DE LA INVESTIGACIÓN.

1.1.- Descripción del problema.

La idea de que el proyecto de inversiones sea de un restaurante, surge de la necesidad básica de alimentación y de economizar tiempo, pues bien, como todos sabemos el tiempo es dinero y hoy en día no hay la capacidad de espera suficiente que se demora la elaboración de un buen plato.

Otro punto de vista importante la alimentación, pues más que privilegio es una necesidad, pero con el ritmo de vida que existe actualmente no se tiene el tiempo necesario para cocinar una comida que en verdad nutra y termina comiendo comida rápida, así que la sociedad necesita de negocios de comida para satisfacer la necesidad de alimentación saludable.

La tendencia de la sociedad actual, es comer de deprisa, con servicios deficientes, y con poca calidad. Así que con este proyecto se desea satisfacer al individuo de la sociedad actual en cuanto a sus hábitos alimenticios se refiere.

1.2.- Pregunta de investigación:

¿Cuál es la rentabilidad financiera del Restaurante “El Mesón de Mamá”?

1.3.- Objetivo de la Investigación.

Conocer la rentabilidad financiera del Restaurante “El Mesón de Mamá” atreves de su Tasa Interna de Retorno.



1.4.- Hipótesis d la investigación.

La tasa interna de retorno del Restaurante “El Mesón de Mama” es superior a la tasa de rendimiento mínima aceptable, por lo que es un proyecto de inversión financieramente rentable.

1.5.- Justificación de la investigación.

La presente investigación se justifica por:

- Generar empleos a través de la creación de una nueva empresa.
- Ser fuente de .consulta de futuras investigaciones relativas a proyectos de inversión.
- Servir de referencia para futuros estudios sobre la operación de un restaurante.
- Conocer si la idea de crear este proyecto será rentable.
- Me permitirá obtener el título de Licenciada en Contaduría.

1.6.- Alcances y limitaciones de la investigación.

Una de las limitaciones de la investigación es que para la realización del método de fuerzas de ventas no todos los chef a los que se entrevisto quisieron proporcionar la información requerida, así mismo la negación de aportar información de los restaurantes, otra limitación existente fue la falta de homogeneidad en los precios de la materia prima, tampoco se conto con una asesoría técnica para la elaboración del croquis.

Al tener las limitaciones que se mencionan posteriormente, el margen de error podía ser un poco mayor al realizar la evaluación financiera.

CAPÍTULO 2: DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROYECTO.

2.1.- Imagen de la empresa:

Definición del nombre: El Mesón de Mamá.

Se eligió el nombre El Mesón de Mamá por ser un nombre sencillo por consiguiente más fácil de memorizar; y lleva las palabras “de Mamá” ya que el negocio es familiar y el mando de este lo llevara la madre de la familia.

Logotipo:

Imagen 2.1.- Logotipo del restaurante



El Mesón de Mamá

Fuente: Elaboración propia.

Slogan: La mejor comida con el mejor sazón.

Dirección: Calzada las villas #459, Colonia Quinta las villas.

Teléfono: (462)62-2-11-83

Correo: elmezondemama@hotmail.com



2.2.- Antecedentes e Historia

En el año de 1996 mi mamá, una gran cocinera, tuvo la idea de: en un futuro abrir un negocio de comida puesto que a ella le apasiona cocinar y disfruta de hacerlo, además de que gran parte de su vida ha trabajado en ese ámbito, aunque desgraciadamente solo como ayudante de cocina, es por ello que se le ocurrió esta idea pues siendo ella la dueña del negocio podría ser ella la cocinera del restaurante. Con esa idea comenzó a realizar una de las cosas que más le gustan en la vida... cocinar, sus primeros platillos fueron realizados para la familia, los cuales quedaban fascinados con la exquisita comida que les servía, fue así que la menor de sus hijas le dijo: “mamá las mejores enchiladas son las que está en tu mesón”, de ahí surgió el nombre que se le ha otorgado a este restaurante.

Pasaron los años y seguía cocinando con sus exquisitas e inigualables recetas que aprendió de su abuela, pero solo cocinaba para su familia, pues en su trabajo nunca fue apreciada su habilidad para cocinar. Hasta que un buen día una persona invitada a una pequeña reunión familiar le dijo que la comida que había ofrecido estaba deliciosa que si podría cocinar para él en un evento próximo que tendría, ella encantada con la idea acepto, porque así podría lograr que más gente extraña a su familia conociera sus platillos, la persona que la contrato para cocinar quedo fascinado con los ricos platillos y el servicio que se la había brindado y fue con ello que comenzó a elaborar platillos para eventos sociales de los vecinos, que posteriormente corrieron la voz de su gran sazón y así fue teniendo más demanda su servicio. Y actualmente sigue como ayudante de cocina, y realizando banquetes para aquellas personas que así se lo solicitan, puesto que no ha tenido los recursos necesarios para comenzar esa gran idea de poner su propio restaurante.

Y es por ello que con los conocimientos que adquirí a lo largo de la carrera deseo a ayudar a mi mamá a lograr ese gran sueño que ha tenido, por dos razones: una para agradecerle todo lo que ha hecho por mí, y otra que como es tanto su gusto por la cocina



que se lo transmitió a mi hermana y ahora ella está estudiando para chef profesional; así que si se lograra poner este restaurante sería una doble satisfacción, pues se estaría logrando el sueño de mi mamá, y mi hermana también ya tendría donde poner en práctica todos sus conocimientos adquiridos en su carrera y que mejor que a lado de quien la motivo y entre ellas dos estoy convencida de que realizarían unos platillos exquisitos y únicos; y en lo personal se que en la Facultad de Contaduría y Ciencias Administrativas, me dieron las herramientas académicas necesarias para emprender este proyecto, en donde no solo yo podre desarrollarme profesionalmente.

2.3.- Misión:

Ofrecer conceptos únicos e integrales en comida mexicana con un excelente servicio y calidad dentro de nuestros productos para así superar las expectativas de nuestros comensales.

2.4.- Visión:

Ser reconocidos como un restaurante original, productivo, innovador, competitivo con calidad humana y, que ofrece servicios y productos de excelencia.

2.5.- Ventajas Competitivas y Comparativas:

2.5.1.- Ventajas Competitivas:

- Nuestra deliciosa comida elaborada con nuestras recetas únicas, que serán el sello de la casa.
- Se tendrá una barra de salsas, las cuales se cocinaran con recetas secretas.

2.5.2.- Ventajas Comparativas:

- Contara con una pequeña galería de fotografías de la ciudad.



- Se tendrá trabajadores que conozca la historia de Irapuato y el tendrá los conocimientos para poder explicar las fotografías que se encuentren en la galería a aquellas personas que así lo deseen.
- La excelente ubicación con la que contara el restaurante.
- Se contara con personal calificado, lo que le permite brindar un excelente servicio al cliente.
- Nuestro personal, será uniformada con trajes típicos del estado de Guanajuato.

2.6.- Objetivos Generales:

2.6.1.- Corto Plazo:

- Lograr la aceptación del mercado que actualmente tiene la competencia.
- Se pretende renovar la carta en un período de 6 mese tomando en cuenta.los productos y alimentos de temporada.
- Contar con un personal altamente especializado en el rubro, mediante una constante capacitación de los mismos.
- Se adicionaran platillos exóticos a la carta manteniendo el concepto innovador del restaurante.

2.6.2.- Mediano Plazo:

- Ampliar el menú de la carta de acuerdo a lo sugerido por nuestros comensales.
- Mejorar la presentación de platillos.
- Lograr que la mayoría de nuestros clientes identifiquen al restaurante por la alta calidad del servicio que brindamos.

2.6.3.- Largo Plazo:

- Se pretende dar apertura a un nuevo establecimiento bajo el mismo concepto del primero, cuya finalidad sea dar una mejor satisfacción al cliente por la ubicación de este.



2.7.- Análisis FODA:

2.7.1.- Fuerzas

1. Se contará con una galería fotográfica de la ciudad de Irapuato.
2. Buena ubicación.
3. Buen servicio.
4. Promociones en días festivos.
5. Amplio número de proveedores.

2.7.2.- Oportunidades

1. Apoyo del gobierno a nuevas empresas.
2. La competencia dentro de la zona es escasa.

2.7.3.- Debilidades

1. Falta de experiencia en el sector.
2. Poca variedad en el menú.
3. No seremos propietarios del local.

2.7.4.- Amenazas

1. El mayor reconocimiento de los demás restaurantes.
2. Restaurantes o cadenas de restaurantes con precios más baratos.
3. Promociones de los demás restaurantes.
4. Inflación.
5. No poder renovar el contrato del alquiler.



CAPÍTULO 3: ESTUDIO DE MERCADO:

3.1.- Objetivos del Área:

3.1.1.- Corto plazo:

- Vender al mes 1300 platillos.
- Captar la atención de la gente que transita frente a nuestro restaurante.
- Conocer la opinión de nuestros comensales, a través de un buzón de quejas y sugerencias, respecto al restaurante, los platillos, el servicio y los empleados.

3.1.2.- Mediano plazo:

- Aumentar en un 20% las ventas mensuales.
- Aumentar la gama de platillos del menú.

3.1.3.- Largo plazo:

- Aumentar en un 50% las ventas mensuales.

3.2.- Fuentes de investigación:

3.2.1.- Fuentes Secundarias:

- **Libros:** Para obtener una receta más completa y única, tuve que consultar el libro de “Cocina Internacional”.



- **Revistas:** Para que el proyecto sea exitoso me apoye de la revista de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera, ya que en esta mostraba varios consejos que deben seguir los restaurantes para no fracasar.

3.2.2.- Fuentes Primarias:

- **Entrevista con chefs:** Para poder realizar el proyecto he pedido ayuda a varias personas, varias de ellas trabajan en el ámbito de la cocina, son personas que colaboraran en el proyecto así como ajenas a él, las cuales gracias a su experiencia me auxiliaron para escoger el mejor menú las recetas que se utilizaran entre otras cosas.
- **Entrevistas con estudiantes de gastronomía:** Para escoger el mejor ambiente y selección de comida me apoye de varios estudiantes de la carrera de gastronomía, los cuales me ayudaron de varias formas, por ejemplo: escoger el tipo de comida que se serviría en el restaurante, la posición de las mesas.
- **Entrevistas con notables catedráticos de la Escuela de Gastronomía “ISIMA” campus Irapuato:** Un restaurante es como cualquier otra empresa necesita una buena administración y organización para que pueda alcanzar el éxito, y para esto los maestros de la escuela de gastronomía ISIMA me auxiliaron para saber cómo se maneja la cocina, quienes deben de administrarla, que herramientas se necesitan etc.

3.3.- Análisis del Producto:

“El Mesón de Mamá” será un restaurante de comida mexicana, el cual ofrecerá sus servicios desde los días martes a domingo, con un horario de las 12:00 a las 20:00 horas. El restaurante contará con una galería de fotografías del centro histórico de la ciudad de Irapuato, que podrán admirar nuestros comensales. Los alimentos que se ofrecerán son los siguientes:

Tabla 3.1.- Descripción de los alimentos ofrecidos en el restaurante.

CONCEPTO	DEFINICIÓN
Coctel de fruta	Variedad de frutas, bañado de miel y cereales o bañado en jugo de naranja, limón y chile.
Sopas	Variedad de verduras hervidas acompañadas de tortillas o solas.
Cremas	Combinación de leche y crema natural con ingredientes al gusto como elote o chile poblano, acompañada de bolillo.
Ensaladas	Cortes de verduras acompañadas con diversos ingredientes como quesos o pollo.
Lomo de cerdo	Corte de carne de cerdo en adobo de chiles y especias, acompañado de guarnición.
Sabana de Res Gratinada	Corte de res delgado con queso derretido encima.
Milanesa Empanizada	Bistec de res empanizado con pan molido, acompañado de verduras.
Fajitas de Pollo	Cortes delgados y cortos de pechuga de pollo guisados con chile morrón y cebolla, acompañados de arroz.
Medio Pollo a la Parrilla	5 piezas de pollo marinadas con hierbas de olor, asadas a la parrilla, acompañadas de verdura y frijoles.
Enchiladas	Tortillas sumergidas en chile acompañadas de verduras, y queso.
Mole	Platillo típico mexicano elaborado a base de chiles secos y especias con piezas de guajolote.
Mixiote	carne enchilada cocida al vapor, envuelta en una película que se desprende de la penca del maguey pulquero.
Chile Relleno	Chile poblano relleno de queso capeado con huevo acompañado con sopa de arroz cocido.

Continúa...



Continúa.

CONCEPTO	DEFINICIÓN
Albóndigas	Bolas de carne picada mezcladas con huevos y diversos condimentos.
Molletes	Bolillo partido por mitad con frijoles, queso Oaxaca y salsa bandera.
Tacos Dorados	Tortilla doblada rellena de pollo acompañada de ensalada y crema.
Postre	Pan de chocolate cubierta de crema para batir adornado con cerezas verdes.

Fuente. Elaboración propia.

En la siguiente tabla se mostrara como se presentará a nuestros comensales el menú en el restaurante.

Tabla 3.2.- Menú de los alimentos ofrecidos en el restaurante.

COCTELES
De Frutas
Gaspacho
SOPAS Y CREMAS
De Verduras
De Tortilla
CREMAS
De Elote
De Chile Poblano
ENSALADAS
De Nopales
Mixta
CARNES Y AVES
Lomo de cerdo
Sabana de Res Gratinada
Milanesa Empanizada
Fajitas de Pollo
Medio Pollo a la Parrilla

Continúa...



Continúa.

PLATILLOS MEXICANOS
Mole
Mixiote
Chile Relleno
Albóndigas
Enchiladas Rojas
Enchiladas Verdes
PARA LOS PEQUES
Tacos Dorados
Molletes
BEBIDAS
Limonada
Naranjada
Refresco
Agua Fresca
Agua Embotellada
Té o Café
POSTRE
Pastel

Fuente. Elaboración propia.

3.4.- Análisis de Precio.

3.4.1.- Factores Internos que afectan la determinación del Precio.

- Aumento en los salarios de los empleados.
- Incrementar la ganancia.
- Calidad del servicio ofrecido.
- La merma de la materia prima.

3.4.2.- Factores Externos que afectan la determinación del Precio.

- Alza de la materia prima.
- Aumento en los gastos indirectos.
- Incremento en la renta del local.



- El precio que ofrezca la competencia, así como ofertas o promociones de la misma.

3.4.3.- Fijación del Precio del Producto.

La tabla (3.3) muestra los precios que tendrán cada uno de los platillos de nuestro menú, estos precios se obtuvieron basados en los factores anteriormente mencionados y contemplando que el precio sea el doble de lo que costo cocinarlos.

Tabla 3.3.- Precio de los alimentos ofrecidos en el restaurante.

PLATILLO	PRECIO
COCTELES	
De Frutas	\$ 28.00
Gaspacho	23.00
SOPAS Y CREMAS	
De Verduras	21.00
De Tortilla	29.00
CREMAS	
De Elote	25.00
De Chile Poblano	25.00
ENSALADAS	
De Nopales	25.00
Mixta	17.00
CARNES Y AVES	
Lomo de cerdo	65.00
Sabana de Res Gratinada	53.00
Milanesa Empanizada	58.00
Fajitas de Pollo	43.00
Medio Pollo a la Parrilla	120.00
PLATILLOS MEXICANOS	
Mole	49.00
Mixiote	51.00
Chile Relleno	39.00
Albondigas	48.00
Enchiladas Rojas	59.00
Enchiladas Verdes	60.00

Continúa...



Continúa

PLATILLO	PRECIO
PARA LOS PEQUES	
Tacos Dorados	17.00
Molletes	18.00
BEBIDAS	
Limonada	23.00
Naranja	25.00
Refresco	15.00
Agua Fresca	23.00
Agua Embotellada	14.00
Té	25.00
Café	25.00
POSTRE	
Pastel	25.00

Fuente. Elaboración propia.

3.4.4.- Estrategia y políticas de Ajuste de Precio.

- **Si festejas tu cumpleaños en nuestro restaurante 10% de descuento.**

Se ofrece un 10% de descuento pues es un porcentaje razonable tanto para el comensal como para el restaurante, pues al segundo no le afecta en la ganancia, sino por el contrario motiva a los comensales a realizar sus eventos en nuestro restaurante y así lograremos un mayor número de ventas.

Se piensa que esta promoción la aprovecharan en un aproximado de dos veces por mes con una compra de más o menos de novecientos pesos.

3.5.- Análisis de la Demanda.

3.5.1.- Descripción del Perfil del Cliente Ideal.

Una familia de cuatro personas es nuestro cliente ideal, debido a que así se aprovechan más los lugares de cada una de las mesas; de preferencia que sean dos adultos y dos



adolescentes pues las personas mayores comen más que los niños; que sea una familia feliz pues así estos reflejarían que están cómodos ante los demás comensales, y se tendría menos posibilidades de tener un problema con ellos, y estando felices y en un ambiente agradable el apetito es mayor.

3.5.2.- Identificación de los Clientes Potenciales.

Los habitantes del fraccionamiento residencial Villas de Irapuato, Quinta las Villas, así como los de la colonias la Moderna, Españita, pues son personas que tiene una buena situación económica por ello visitarían frecuentemente el restaurante.

3.5.3.- Proyección de la Demanda Futura.

Tabla 3.4.- Proyección de la demanda en el año 2013.

Proyección de la demanda en el año 2013.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	70	68	68	74	76	60	74	64	48	76	58	80	816
Gaspacho	70	64	68	70	74	68	64	64	36	60	58	70	766
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	70	76	76	70	70	54	54	72	56	82	74	64	818
De Tortilla	60	76	86	80	98	64	38	58	58	80	64	76	838
CREMAS													
De Elote	38	28	28	26	32	26	34	16	6	34	24	32	324
De Chile Poblano	44	38	38	35	38	35	41	25	13	38	38	44	427
ENSALADAS													
De Nopales	76	71	75	57	67	57	60	51	51	64	67	67	763
Mixta	74	60	60	58	66	58	64	34	32	64	58	58	686
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	64	64	66	74	70	66	70	74	71	74	76	74	843
Sabana de Res Gratinada	86	87	85	90	89	83	84	84	70	85	89	86	1,018
Milanesa Empanizada	70	86	76	88	88	74	76	66	64	52	60	60	860
Fajitas de Pollo	64	48	44	60	66	58	70	42	38	48	50	58	646
Medio Pollo a la Parrilla	64	58	50	80	82	64	58	50	64	70	80	80	800
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	72	82	88	88	92	86	86	86	70	82	88	88	1,008
Mixiote	70	50	74	76	86	66	58	50	58	74	58	54	774
Chile Relleno	64	64	64	80	76	70	64	66	60	66	70	70	814
Albóndigas	48	38	48	50	50	50	50	50	34	48	44	42	552
Enchiladas Rojas	76	60	76	76	80	76	66	64	66	74	66	66	846
Enchiladas Verdes	88	78	80	102	98	86	82	80	82	96	96	98	1,066
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	60	64	67	70	80	70	73	60	60	73	73	80	830
Molletes	60	64	67	22	80	22	73	61	61	74	74	80	738
BEBIDAS													
Limonada	160	148	152	168	178	153	153	134	122	164	156	160	1,848
Naranjada	240	224	230	254	272	230	230	202	182	246	236	242	2,788
Refresco	640	786	610	674	708	618	618	534	488	656	630	650	7,612
Agua Fresca	192	176	182	202	218	186	186	160	144	194	188	194	2,222
Agua Embotellada	80	74	76	82	90	76	76	66	60	80	76	80	916
Té	96	90	90	98	108	92	92	80	74	98	92	96	1,106
Café	128	118	122	134	144	122	122	104	96	130	130	128	1,478
BEBIDAS													
Pastel	127	117	121	133	143	121	121	103	95	129	129	127	1,466
Total	3,051	3,057	2,967	3,171	3,419	2,891	2,937	2,600	2,359	3,111	3,002	3,104	35,669

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla 3.5.- Proyección de la demanda en el año 2014.

Proyección de la demanda en el año 2014.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	73	71	71	77	79	63	77	67	51	79	61	83	852
Gaspacho	73	67	71	73	77	71	67	67	39	63	61	73	802
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	73	79	79	73	73	57	57	75	59	85	77	67	854
De Tortilla	63	79	89	83	101	67	41	61	61	83	67	79	874
CREMAS													
De Elote	41	31	31	29	35	29	37	19	9	37	27	35	360
De Chile Poblano	47	41	41	38	41	38	44	28	16	41	41	47	463
ENSALADAS													
De Nopales	79	74	78	60	70	60	63	54	54	67	70	70	799
Mixta	77	63	63	61	69	61	67	37	35	67	61	61	722
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	67	67	69	77	73	69	73	77	74	77	79	77	879
Sabana de Res Gratinada	89	90	88	93	92	86	87	87	73	88	92	89	1,054
Milanesa Empanizada	73	89	79	91	91	77	79	69	67	55	63	63	896
Fajitas de Pollo	67	51	47	63	69	61	73	45	41	51	53	61	682
Medio Pollo a la Parrilla	67	61	53	83	85	67	61	53	67	73	83	83	836
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	75	85	91	91	95	89	89	89	73	85	91	91	1,044
Mixiote	73	53	77	79	89	69	61	53	61	77	61	57	810
Chile Relleno	67	67	67	83	79	73	67	69	63	69	73	73	850
Albóndigas	51	41	51	53	53	53	53	53	37	51	47	45	588
Enchiladas Rojas	79	63	79	79	83	79	69	67	69	77	69	69	882
Enchiladas Verdes	91	81	83	105	101	89	85	83	85	99	99	101	1,102
PARA LOS PEQUES													
Tacos dorados	73	73	80	93	99	86	86	80	70	96	96	93	1,025
Molletes	63	67	70	73	83	73	76	63	63	76	76	83	866
BEBIDAS													
Limonada	163	151	155	171	181	156	156	137	125	167	159	163	1,884
Naranjada	243	227	233	257	275	233	233	205	185	249	239	245	2,824
Refresco	643	789	613	677	711	621	621	537	491	659	633	653	7,648
Agua Fresca	195	179	185	205	221	189	189	163	147	197	191	197	2,258
Agua Embotellada	83	77	79	85	93	79	79	69	63	83	79	83	952
Té	99	93	93	101	111	95	95	83	77	101	95	99	1,142
Café	131	121	125	137	147	125	125	107	99	133	133	131	1,514
POSTRE													
Pastel	90	80	82	104	100	88	84	82	84	98	98	101	1,091
Total	3,108	3,110	3,022	3,294	3,476	3,003	2,994	2,679	2,438	3,183	3,074	3,172	36,552

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla 3.6.- Proyección de la demanda en el año 2015.

Proyección de la demanda en el año 2015.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	75	73	73	79	81	65	79	69	53	81	63	85	876
Gaspacho	75	69	73	75	79	73	69	69	41	65	63	75	826
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	75	81	81	75	75	59	59	77	61	87	79	69	878
De Tortilla	65	81	91	85	103	69	43	63	63	85	69	81	898
CREMAS													
De Elote	43	33	33	31	37	31	39	21	11	39	29	37	384
De Chile Poblano	49	43	43	40	43	40	46	30	18	43	43	49	487
ENSALADAS													
De Nopales	81	76	80	62	72	62	65	56	56	69	72	72	823
Mixta	79	65	65	63	71	63	69	39	37	69	63	63	746
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	69	69	71	79	75	71	75	79	76	79	81	79	903
Sabana de Res Gratinada	91	92	90	95	94	88	89	89	75	90	94	91	1,078
Milanesa Empanizada	75	91	81	93	93	79	81	71	69	57	65	65	920
Fajitas de Pollo	69	53	49	65	71	63	75	47	43	53	55	63	706
Medio Pollo a la Parrilla	69	63	55	85	87	69	63	55	69	75	85	85	860
PLATILLOS TÍPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	77	87	93	93	97	91	91	91	75	87	93	93	1,068
Mixiote	75	55	79	81	91	71	63	55	63	79	63	59	834
Chile Relleno	69	69	69	85	81	75	69	71	65	71	75	75	874
Albóndigas	53	43	53	55	55	55	55	55	39	53	49	47	612
Enchiladas Rojas	81	65	81	81	85	81	71	69	71	79	71	71	906
Enchiladas Verdes	93	83	85	107	103	91	87	85	87	101	101	103	1,126
PARA LOS PEQUES													
Tacos dorados	65	69	72	75	85	75	78	65	65	78	78	85	890
Molletes	65	69	72	27	85	27	78	66	66	79	79	85	798
BEBIDAS													
Limonada	165	153	157	173	183	158	158	139	127	169	161	165	1,908
Naranjada	245	229	235	259	277	235	235	207	187	251	241	247	2,848
Refresco	645	791	615	679	713	623	623	539	493	661	635	655	7,672
Agua Fresca	197	181	187	207	223	191	191	165	149	199	193	199	2,282
Agua Embotellada	85	79	81	87	95	81	81	71	65	85	81	85	976
Té	101	95	95	103	113	97	97	85	79	103	97	101	1,166
Café	133	123	127	139	149	127	127	109	101	135	135	133	1,538
POSTRE													
Pastel	92	82	84	106	102	90	86	84	86	100	100	103	1,115
Total	3,156	3,162	3,070	3,284	3,518	3,000	3,042	2,721	2,490	3,222	3,113	3,220	36,998

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla 3.7.- Proyección de la demanda en el año 2016.

Proyección de la demanda en el año 2016.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	81	79	79	85	87	71	85	75	59	87	69	91	948
Gaspacho	81	75	79	81	85	79	75	75	47	71	69	81	898
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	81	87	87	81	81	65	65	83	67	93	85	75	950
De Tortilla	71	87	97	91	109	75	49	69	69	91	75	87	970
CREMAS													
De Elote	49	39	39	37	43	37	45	27	17	45	35	43	456
De Chile Poblano	55	49	49	46	49	46	52	36	24	49	49	55	559
ENSALADAS													
De Nopales	87	82	86	68	78	68	71	62	62	75	78	78	895
Mixta	85	71	71	69	77	69	75	45	43	75	69	69	818
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	75	75	77	85	81	77	81	85	82	85	87	85	975
Sabana de Res Gratinada	97	98	96	101	100	94	95	95	81	96	100	97	1,150
Milanesa Empanizada	81	97	87	99	99	85	87	77	75	63	71	71	992
Fajitas de Pollo	75	59	55	71	77	69	81	53	49	59	61	69	778
Medio Pollo a la Parrilla	75	69	61	91	93	75	69	61	75	81	91	91	932
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	83	93	99	99	103	97	97	97	81	93	99	99	1,140
Mixiote	81	61	85	87	97	77	69	61	69	85	69	65	906
Chile Relleno	75	75	75	91	87	81	75	77	71	77	81	81	946
Albóndigas	59	49	59	61	61	61	61	61	45	59	55	53	684
Enchiladas Rojas	87	71	87	87	91	87	77	75	77	85	77	77	978
Enchiladas Verdes	99	89	91	113	109	97	93	91	93	107	107	109	1,198
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	71	75	78	81	91	81	84	71	71	84	84	91	962
Molletes	71	75	78	33	91	33	84	72	72	85	85	91	870
BEBIDAS													
Limonada	171	159	163	179	189	164	164	145	133	175	167	171	1,980
Naranjada	251	235	241	265	283	241	241	213	193	257	247	253	2,920
Refresco	651	797	621	685	719	629	629	545	499	667	641	661	7,744
Agua Fresca	203	187	193	213	229	197	197	171	155	205	199	205	2,354
Agua Embotellada	91	85	87	93	101	87	87	77	71	91	87	91	1,048
Té	107	101	101	109	119	103	103	91	85	109	103	107	1,238
Café	139	129	133	145	155	133	133	115	107	141	141	139	1,610
POSTRE													
Pastel	98	88	90	112	108	96	92	90	92	106	106	109	1,187
Total	3,330	3,336	3,244	3,458	3,692	3,174	3,216	2,895	2,664	3,396	3,287	3,394	39,086

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla 3.8.- Proyección de la demanda en el año 2017.

Proyección de la demanda en el año 2017.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	82	80	80	86	88	72	86	76	60	88	70	92	960
Gaspacho	82	76	80	82	86	80	76	76	48	72	70	82	910
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	82	88	88	82	82	66	66	84	68	94	86	76	962
De Tortilla	72	88	98	92	110	76	50	70	70	92	76	88	982
CREMAS													
De Elote	50	40	40	38	44	38	46	28	18	46	36	44	468
De Chile Poblano	56	50	50	47	50	47	53	37	25	50	50	56	571
ENSALADAS													
De Nopales	88	83	87	69	79	69	72	63	63	76	79	79	907
Mixta	86	72	72	70	78	70	76	46	44	76	70	70	830
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	76	76	78	86	82	78	82	86	83	86	88	86	987
Sabana de Res Gratinada	98	99	97	102	101	95	96	96	82	97	101	98	1,162
Milanesa Empanizada	82	98	88	100	100	86	88	78	76	64	72	72	1,004
Fajitas de Pollo	76	60	56	72	78	70	82	54	50	60	62	70	790
Medio Pollo a la Parrilla	76	70	62	92	94	76	70	62	76	82	92	92	944
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	84	94	100	100	104	98	98	98	82	94	100	100	1,152
Mixiote	82	62	86	88	98	78	70	62	70	86	70	66	918
Chile Relleno	76	76	76	92	88	82	76	78	72	78	82	82	958
Albóndigas	60	50	60	62	62	62	62	62	46	60	56	54	696
Enchiladas Rojas	88	72	88	88	92	88	78	76	78	86	78	78	990
Enchiladas Verdes	100	90	92	114	110	98	94	92	94	108	108	110	1,210
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	72	76	79	82	92	82	85	72	72	85	85	92	974
Molletes	72	76	79	34	92	34	85	73	73	86	86	92	882
BEBIDAS													
Limonada	172	160	164	180	190	165	165	146	134	176	168	172	1,992
Naranjada	252	236	242	266	284	242	242	214	194	258	248	254	2,932
Refresco	652	798	622	686	720	630	630	546	500	668	642	662	7,756
Agua Fresca	204	188	194	214	230	198	198	172	156	206	200	206	2,366
Agua Embotellada	92	86	88	94	102	88	88	78	72	92	88	92	1,060
Té	108	102	102	110	120	104	104	92	86	110	104	108	1,250
Café	140	130	134	146	156	134	134	116	108	142	142	140	1,622
POSTRE													
Pastel	99	89	91	113	109	97	93	91	93	107	107	110	1,199
Total	3,359	3,365	3,273	3,487	3,721	3,203	3,245	2,924	2,693	3,425	3,316	3,423	39,434

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

3.6.- Análisis de la Oferta.

3.6.1. Identificación de la Competencia Actual.

El restaurante estará ubicado en calzada las villas #459 Colonia Quinta las villas a un costado de la plaza comercial “Cibeles” es por esto que actualmente la mayor competencia se encuentra dentro de la misma, y muy poca a los alrededores, en la tabla siguiente se muestra la competencia que actualmente tendría el restaurante en la cual se presenta el nombre de los restaurantes que se encuentran en la plaza.

Tabla 3.9. Análisis de la competencia actual.

	Nombre	Logo	Ubicación	Descripcion
1	ARGENTINA EXPRESS		Blvd. Villas de Irapuato No. 14443-F6 Irapuato	Cortes de carne estilo argentino.
2	ARRACHERA INN		Blvd. Villas de Irapuato No. 14443-F9 Irapuato	Cortes especiales de carne de res.
3	BURGER KING		Blvd. Villas de Irapuato No. 14443-F14 Irapuato	Restaurante de comida rapida.
4	BURRITOS HOUSE		Blvd. Villas de Irapuato No. 14443-F13 Irapuato	Comida rapida de unicamente burritos.
5	DOMINO'S		Villas de Irapuato No.1143 -F-8 Irapuato.	Comida rapida (Pizzas).
6	EL RINCON GAUCHO		Blvd. Villas de Irapuato No. 1596 plaza Las Palmas Irapuato	Restaurante de comida internacional.

Continúa...

Continúa.

	Nombre	Logo	Ubicación	Descripcion
7	INSSALATI		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F3 Irapuato	Restaurante que sirve uncamnete ensaladas.
8	ORIENTAL		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F15 Irapuato	Restaurante de comida internacional (Oriental).
9	PIACERE		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F17 Irapuato	Restaurante de comida internacional (Italiana).
10	RESTAURANTE CALIFORNIA		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F2 Irapuato	Restaurante de comida en general.
11	SUNSHINE		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F2 Irapuato	Restaurante de comida internacional (Japonesa).
12	SUSHI - TAI		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F1 Irapuato	Restaurante de comida internacional (Japonesa).
13	TACOS BRAZeros		Bld. Villas de Irapuato No. 14443-F10 Irapuato	Taqueria.

Fuente. Elaboración propia.

Imagén: 3.1. Localización de la competencia actual.



Fuente: Google maps

3.6.2.- Identificación de Productos sustitutos.

La amenaza competitiva planteada por los productos sustitutos se considera poderosa ya que estos se encuentran claramente disponibles y a precios atractivos. Entre los productos sustitutos de los alimentos los más comunes son:

- **Galletas.** Su alto consumo se realiza por falta de tiempo para adquirir una comida completa.
- **Barritas dietéticas.** Por lo regular se suple la comida por una de estas barras porque estas caben en cualquier bolsillo, son más resistentes al calor y el frío sin necesidad de aislante térmico.
- **Alimentos especiales bajos en calorías.** Son muy consumidos este tipo de alimentos por la gran publicidad que tienen y por la tendencia que en la actualidad se muestra en los diversos medios de comunicación para que las personas no tengan sobrepeso.



3.7.- Análisis de la Plaza o Comercialización.

3.7.1.- Punto de Venta.

Se establecerá un solo punto de venta, en el cual el comensal tendrá que ir a nuestro domicilio, motivo por el cual solo en dicho establecimiento podremos ofrecerle nuestro servicio.

3.7.2.- Ventas al Detalle.

Solo tendrá ventas al detalle, ya que el precio del platillo no variara aun sin importar la cantidad de platillos que compren.

3.8.- Análisis de la Promoción.

3.8.1.- Publicidad.

El restaurante se dará a conocer a través de varios medios de publicidad: volantes y publicidad en radio, y también mediante la publicidad de boca a boca.

- **Volantes publicitarios:** es un papel impreso, generalmente del tamaño de media cuartilla, que se distribuye directamente de mano en mano a las personas en las calles y en el cual se anuncia algo. Su mensaje es breve y conciso, por lo cual se diferencia del tríptico y del folleto, aunque se acepta que el volante es un cierto tipo de folleto breve.

Imagen 3.1.- Volante del restaurante.



Fuente. Elaboración propia.

Se repartirán un millar de volantes cada dos meses, estos se repartirán en las colonias vecinas al restaurante así como en el centro de la ciudad. El millar de volantes tendrá un costo de \$750.00.

- **Publicidad por Radio:** La radio es un medio de difusión masivo que llega al radio-escucha de forma personal, es el medio de mayor alcance, ya que llega a todas las clases sociales.

Se transmitirán 4 anuncios mensuales, divididos en uno semanal durante la transmisión normal, teniendo un costo por los cuatro anuncios publicitarios de \$200.00.

Anuncio:



“¿Tú ya fuiste? No, ¿a dónde? Al Mesón de mamá, el único lugar con la mejor comida con el mejor sazón, ubicados en Calzada las villas #459 Colonia Quinta las villas, Irapuato, Guanajuato.”

- **Publicidad boca a boca:** es una técnica que consiste en pasar información por medios verbales, especialmente recomendaciones, pero también información de carácter general, de una manera informal, personal, más que a través de medios de comunicación, anuncios, publicación organizada o marketing tradicional.

Entonces esta tipo de publicidad es el que dará un mayor prestigio a nuestro restaurante pues siempre ya que serán los propios comensales los que la realizaran haciéndole saber a sus conocidos la experiencia que tuvieron al visitar nuestro restaurante,

3.8.2.- Promoción de Ventas.

- **Todos los martes 2x1 en cremas.**

Se ha decidido el día martes para esta promoción debido a que es el día que menos ventas se realizan, y se decide en cremas porque es de las entradas que menos ventas tienen y además un bajo costo en su elaboración.

Se estima que los martes se regalaran en promedio diez cremas, ya que nuestra venta pasara de dos ensaladas a cinco ensaladas de cada una y como en el menú se ofrecen dos tipos diferentes de las mismas nos da una suma de diez ensaladas gratis.

- **Todos los viernes del mes de septiembre 3x2 en ensaladas.**

Esta promoción se decide que es en el mes de septiembre debido a que es el mes que menor número de ventas tiene y es en ensaladas la promoción en razón de que es de los platillos que menos ventas tienen en todo el menú y su elaboración es de un costo bajo.



En esta promoción se regalaran dos ensaladas por semana, tomando en cuenta que nuestras ventas se incrementaran a seis platillos de ensaladas entre las dos variedades que el menú ofrece.



CAPÍTULO 4: ESTUDIO TÉCNICO.

4.1.- Objetivos del Área:

4.1.1.- Corto plazo.

- Elaborar los platillos de acuerdo a la demanda real que se vaya obteniendo.
- Tener bajos niveles en el inventario de materia prima.
- Reacomodar las herramientas y utensilios de trabajo, de la forma más adecuada para reducir los tiempos de preparación de los platillos.

4.1.2.- Mediano Plazo.

- Reducir el tiempo de preparación de los alimentos.
- De acuerdo a las necesidades acomodar el ciclo de la producción para que este sea más rápido.

4.1.3- Largo Plazo.

- Reducir la cantidad de mermas en la elaboración de nuestros platillos.
- Buscar un mayor número de proveedores.
- Hacer remodelaciones al restaurante.

4.2.- Análisis de los Insumos.

4.2.1.- Materia Prima:

A continuación se muestra una tabla por cada platillo que se ofrecerá en restaurante con los ingredientes necesarios para su elaboración.

Tabla 4.1.- Análisis de materia prima del coctel de futas.

**COCTELES
De Frutas**

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Fresas	Rebanadas gruesas.	100 grs	\$ 2.00
Mango	Rebanadas gruesas.	100 grs	1.10
Melón	Cubos medianos.	100 grs	1.00
Miel	Para bañar la fruta.	30 grs	0.90
Sandía	Cubos medianos.	100 grs	0.60
TOTAL			\$ 5.60

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.2.- Análisis de materia prima del gaspacho.

Gaspacho de frutas

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Chile en polvo	Espolvorear una cucharada del chile.	5 grs	\$ 0.25
Jícama	En cubos pequeños.	70 grs	0.53
Limón	Jugo de dos limones.	50 grs	0.30
Mango	En cubos pequeños.	70 grs	0.77
Naranja	Jugo de media naranja.	100 grs	0.80
Piña	En cubos pequeños.	70 grs	1.05
Queso ranchero	Espolvorear una cucharada de queso.	30 grs	1.80
Salsa	Al gusto.	20 ml	0.30
TOTAL			\$ 5.80

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.3.- Análisis de materia prima de la sopa de verduras.

SOPAS
De Verduras

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	400 ml	\$ 0.48
Calabaza	Partida en cubos medianos.	25 grs	0.25
Cebolla	Finamente picada.	10 grs	0.08
Chayote	Partido en cubos medianos.	25 grs	0.15
Ejote	Partido en trozos medianos.	25 grs	0.67
Jitomate	Molido.	25 grs	0.50
Sal	Al gusto.	10 grs	0.08
Zanahoria	Partida en cubos medianos.	25 grs	0.23
TOTAL			\$ 2.44

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.4.- Análisis de materia prima de la sopa de tortilla.

De tortilla

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	50 ml	\$ 1.75
Ajo	Molido.	3.5 grs	0.25
Caldo de pollo	Sazonado.	200 ml	2.00
Cebolla	Molida.	60 grs	0.48
Chile pasilla	En tiras fritas.	5 grs	0.50
Crema	Al gusto.	25 grs	0.97
Jitomate	Molido.	35 grs	0.70
Perejil	Al gusto.	30 grs	0.50
Queso oaxaca	Al gusto.	25 grs	2.00
Sal	Al gusto.	25 grs	0.20
Tortilla	En tiras fritas.	2 piezas	0.56
TOTAL			\$ 9.91

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.5.- Análisis de materia prima de la crema de elote.

**CREMAS
De Elote**

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Elote	Molido.	1 pza.	\$ 3.00
Leche evaporada	Un sexto de lata.	1/6 lata	1.75
Mantequilla	Para freír.	9 grs	0.50
Sal	Al gusto.	2 grs	0.02
Pimienta	Al gusto.	2 grs	0.20
TOTAL			\$ 5.47

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.6.- Análisis de materia prima de la crema de chile poblano.

De chile poblano

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Cebolla	Molida.	10 grs	\$ 0.08
Chile poblano	Molido.	50 grs	0.70
Epazote	Al gusto.	1/8 manojo	0.94
Leche evaporada	Un sexto de lata.	1/6 lata	1.75
Media Crema	Un sexto de lata.	1/6 lata	1.75
Sal	Al gusto.	10 grs	0.08
TOTAL			\$ 5.30

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.7.- Análisis de materia prima de la ensalada de nopales.

**ENSALADAS
De nopales**

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Cebolla	Finamente picada.	35 grs	\$ 0.28
Cilantro	Finamente picado.	14 grs	0.28
Jitomate	Finamente picado.	35 grs	0.70
Nopal	Picado en tiras medianas.	150 grs	2.25
Sal	Al gusto.	10 grs	0.08
TOTAL			\$ 3.59

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.8.- Análisis de materia prima de la ensalada mixta.

Mixta

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Apio	Picado en rebanadas pequeños.	1 rama	\$ 1.00
Berros	Picados en trozos medianos.	1/8 manojo	0.75
Espinaca	Picadas en trozos pequeños.	1/8 manojo	0.63
Lechuga	Cortada en trozos grandes.	50 grs	0.75
Limón	El jugo de un limón.	30 grs	0.18
TOTAL			\$ 3.31

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.9.- Análisis de materia prima del lomo de cerdo.

CARNES Y AVES**Lomo de cerdo**

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada para cocer la carne.	1000 ml	\$ 1.20
Azúcar	Estándar al gusto.	62 grs	1.12
Bolillo	En trozos.	1 pza.	1.00
Cebolla	Finamente picada.	25 grs	0.20
Lomo	Un trozo.	100 grs	8.00
Mantequilla	Para freír.	25 grs	1.40
Naranja	El jugo de media naranja.	100 grs	0.80
Pasta	Espagueti.	30 grs	0.84
Sal	Al gusto.	30 grs	0.24
TOTAL			\$ 14.80

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.10.- Análisis de materia prima de la sabana de res gratinada.

Sabana de Res Gratinada

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	5 mil	\$ 0.18
Aguacate	Medio aguacate en rebanadas.	30 grs	1.92
Cebolla	Un cuarto de cebolla rebanada.	50 grs	0.40
Cebolla Cambray	Dos cebollas asadas.	60 grs	1.98
Cilantro	Una ramita para decorar.	7 grs	0.14
Filete de Res	Bistec para asar.	100 grs	7.40
Limón	El jugo de un limón.	30 grs	0.18
Orégano	Una pisca para decorar.	10 grs	0.10
Sal		5 grs	0.04
Pimienta	Al gusto.	5 grs	0.50
TOTAL			\$ 12.84

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.11.- Análisis de materia prima dela milanesa empanizada.

Milanesa Empanizada

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	100 ml	\$ 3.50
Ajo	Para sazonar.	25 grs	1.75
Apio	Picado en rebanadas.	1 rama	1.00
Bistec de res	Bistec para asar.	150 grs	10.95
Huevo	Un huevo para empanizar.	1 pza.	1.19
Jitomate	Medio jitomate en rebanadas.	50 grs	1.00
Lechuga	Dos hojas picadas en trozos grandes.	40 grs	0.60
Pan molido	Para empanizar.	25 grs	1.43
Perejil	Una rama para decorar.	30 grs	0.50
Pimienta	Al gusto.	1 grs	0.10
Sal	Al gusto.	5 grs	0.04
TOTAL			\$ 22.06

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.12.- Análisis de materia prima de las fajitas de pollo.

Fajitas de Pollo

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	100 ml	\$ 3.50
Ajo	Para sazonar.	10 grs	0.70
Cebolla	Finamente picada.	50 grs	0.40
Jitomate	En rebanadas.	50 grs	1.00
Lechuga	En trozos grandes.	25 grs	0.38
Pimiento rojo	En rebanadas.	20 grs	0.30
Chile morrón	En rebanadas.	40 grs	1.20
Pechuga de pollo	Fajitas de pollo.	150 grs	11.10
Pimienta	Al gusto.	5 grs	0.50
Sal	Al gusto.	5 grs	0.04
Tortilla	Dos piezas.	2 piezas	0.56
TOTAL			\$ 19.68

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.13.- Análisis de materia prima del medio pollo a la parilla.

Medio Pollo a la Parrilla

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	Para bañar el pollo.	100 ml	\$ 3.50
Ajo	Para sazonar.	50 grs	3.50
Papa	En juliana.	200 grs	3.00
Pollo	Un pollo entero y limpio.	500 grs	16.00
Rábanos	En rebanadas.	100 grs	3.00
Pimienta	Al gusto.	30 grs	3.00
Sal	Al gusto.	30 grs	0.24
Vodka	Para marinar.	200 ml	12.00
TOTAL			\$ 44.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.14. Análisis de materia prima del mole.

PLATILLOS MEXICANOS

Mole

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	30 ml	\$ 1.05
Agua	Agua purificada, para licuar.	200 ml	0.24
Arroz	Un cuarto de taza de arroz lavado.	20 grs	0.40
Cacahuete	Cacahuete pelado.	10 grs	0.35
Cebolla	En trozo de cebolla frita.	10 grs	0.08
Chile guahillo	Un chile frito.	17 grs	1.36
Chile para guisar	Un chile frito.	17 grs	1.36
Chile pasilla	Un chile frito.	17 grs	1.70
Chocolate de tablilla	Un trozo de chocolate de tablilla.	1/15 tablilla	0.67
Especias	Clavo, pimienta blanca, pimienta negra, jengibre, ajonjolí, canela molidos.	2 grs	0.12
Jitomate	Un trozo de jitomate licuado	20 grs	0.40
Pasas	Fritas.	10 grs	0.40
Pollo	Una pieza de pollo cocido	50 grs	1.60
Sal	Al gusto	5 grs	0.04
Semillas	Fritas.	10 grs	1.00
Tortilla	Tres piezas para acompañar.	3 piezas	0.84
TOTAL			\$ 11.61

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.15.- Análisis de materia prima del mixiote.

Mixiote

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Para cocinar al vapor.	20 ml	\$ 1.26
Bolillo	Para acompañar.	1 pza.	1.00
Chile guahillo	Tres chiles licuados.	42 grs	3.33
Crema	Crema acida.	10 grs	0.39
Pimienta	Pimienta molida.	10 grs	1.00
Papa	En cubos pequeños	42 grs	0.63
Papel aluminio	Para envolver.	30 cm	0.60
Pasta	Espagueti.	42 grs	1.17
Pollo	Una pieza lavada.	167 grs	5.33
Sal	Al gusto.	5 grs	0.04
Zanahoria	En cubos pequeños	42 grs	0.38
TOTAL			\$ 15.12

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.16.- Análisis de materia prima del chile relleno.

Chile Relleno

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	63 ml	\$ 2.19
Agua	Para cocer el arroz.	200 ml	0.24
Arroz	Dorado.	17 grs	0.33
Chile poblano	Una pieza asada.	125 grs	1.75
Huevo	Un huevo para capear.	1 pza.	1.19
Jitomate	Un trozo licuado.	17 grs	0.33
Queso oaxaca	Para rellenar.	63 grs	5.00
Sal	Al gusto.	5 grs	0.04
TOTAL			\$ 11.07

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.17.- Análisis de materia prima de las albóndigas.

Albóndigas

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Para cocer la carne.	500 ml	\$ 0.60
Arroz	Para sazonar la carne.	19 grs	0.38
Calabaza	En rodajas.	31 grs	0.31
Carne molida	Carne de res molida.	125 grs	9.00
Cebolla	Para sazonar la carne.	18 grs	0.14
Huevo	Para sazonar la carne.	1 pza.	1.19
Jitomate	Molido para sazonar.	62 grs	1.24
Sal	Al gusto.	10 grs	0.08
Zanahoria	En rodajas.	31 grs	0.28
TOTAL			\$ 13.22

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.18.- Análisis de materia prima de las enchiladas rojas.

Enchiladas Rojas			
Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	65 ml	\$ 2.28
Ajo	Para sazonar.	6 grs	0.42
Chile guahillo	Una pieza licuada.	17 grs	1.36
Crema	Crema acida para decorar.	10 grs	0.39
Lechuga	Finamente picada para acompañar.	25 grs	0.38
Papa	Cocida y picada en cubos.	25 grs	0.38
Pechuga de pollo	Cocida y deshebrada.	100 grs	7.40
Queso oaxaca	Para rellenar.	25 grs	2.00
Tortilla	Cuatro piezas	4 piezas	1.12
Sal	Al gusto	8 grs	0.06
Zanahoria	Cocida y picada en cubos.	25 grs	0.23
TOTAL			\$ 15.78

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.19.- Análisis de materia prima de las enchiladas verdes.

Enchiladas Verdes			
Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Aceite	El necesario para freír.	100 ml	\$ 3.50
Ajo	Para sazonar.	10 grs	0.70
Cebolla	Finamente picado.	10 grs	0.08
Chile morrón	Un trozo de chile molido.	30 grs	0.90
Media crema	Para licuar.	1/6 lata	1.75
Pechuga de pollo	Cocida y deshebrada.	100 grs	7.40
Queso oaxaca	Para adornar.	100 grs	8.00
Sal	Al gusto.	5 grs	0.04
Tortilla	Calientes	4 piezas	1.10
TOTAL			\$ 23.47

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.20.- Análisis de materia prima de los tacos dorados.

Tacos Dorados

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Crema	Acida para decorar.	10 grs	\$ 0.39
Lechuga	Finamente picada para acompañar.	10 grs	0.15
Papa	Cocida.	100 grs	1.50
Queso ranchero	Para decorar.	25 grs	1.50
Tortilla	Cuatro piezas.	4 piezas	1.12
TOTAL			\$ 4.66

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.21.- Análisis de materia prima de los molletes.

Molletes

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Bolillo	Una pieza partida por la mitad.	1 pza.	\$ 1.00
Frijoles	Refritos.	100 grs	2.00
Jitomate	Picado en cubos.	50 grs	1.00
Queso Oaxaca	Para acompañar.	100 grs	8.00
TOTAL			\$ 12.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.22.- Análisis de materia prima de la limonada.

BEBIDAS**Limonada**

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	500 ml	\$ 0.60
Azúcar	Al gusto.	25 grs	0.45
Limón	El jugo de un limón.	50 grs	0.30
TOTAL			\$ 1.35

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.23.- Análisis de materia prima de la naranjada.

Naranjada

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	500 ml	\$ 0.60
Azúcar	Al gusto.	25 grs	0.45
Naranja	El jugo de media naranja.	50 grs	0.40
TOTAL			\$ 1.45

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.24.- Análisis de materia prima del agua fresca.

Agua Fresca

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	500 ml	\$ 0.60
Azúcar	Al gusto.	25 grs	0.45
Jamaica	Flor de Jamaica hervida.	50 grs	3.00
TOTAL			\$ 4.05

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.25.- Análisis de materia prima del té.

Té

Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	250 ml	\$ 0.30
Azúcar	Al gusto.	50 grs	0.90
Té	Un sobre.	1 sobre	2.00
TOTAL			\$ 3.20

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.26.- Análisis de materia prima del café.

Café			
Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Agua	Agua purificada.	250 ml	\$ 0.30
Azúcar	Al gusto.	50 grs	0.90
Café	Café amargo.	15 grs	4.50
TOTAL			\$ 5.70

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.27.- Análisis de materia prima del pastel.

POSTRE Pastel			
Ingrediente	Descripción	Cantidad	Precio
Azúcar	Estándar.	31 grs	\$ 0.56
Cerezas verdes	Para decorar.	12.5 grs	1.25
Chocolate	En polvo	6.25 grs	0.13
Crema para batir	Crema batida.	25 grs	2.00
Harina	Para hornear	62.5 grs	0.75
Huevo	Un huevo batido.	1 pza.	1.19
Leche	Entera	30 mil	0.33
Mantequilla	Refritos.	50 grs	2.80
Royal	Un pisca	1 grs	0.03
TOTAL			\$ 9.03

Fuente. Elaboración propia.

4.2.2.- Mano de Obra Directa:

La mano de obra directa será de aquellas personas que estén relacionadas con la preparación de los alimentos, y serán únicamente las personas que realicen sus labores en la cocina, serán solo tres personas y su sueldo se le pagara de forma quincenal a cada uno de ellos.

Tabla 4.27.- Análisis de mano de obra directa.

Puesto	Número de personas	Sueldo quincenal
Chef	1	\$ 4,000.00
Ayudante	2	2,500.00
TOTAL		\$ 6,500.00

Fuente. Elaboración propia.

4.2.3.- Gastos Indirectos de Fabricación.

En la siguiente tabla se presentan los gastos en los que se incurrirán durante el proceso de producción de los platillos del menú.

Tabla 4.27.- Análisis de los gastos indirectos de fabricación.

COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 200.00	\$ 1,200.00
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 600.00		7,200.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		400.00	2,400.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		170.00	1,020.00
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,050.00	\$ 770.00	\$ 31,448.67

Fuente. Elaboración propia.

A continuación se presentan los gastos de venta, es decir, los gastos que se realizan en el departamento de ventas, los cuales dependiendo del contrato de cada uno se deberán pagar de manera mensual o bimestral,

Tabla 4.28.- Análisis de los gastos de venta.

GASTOS DE VENTA	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 100.00	\$ 600.00
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		300.00	1,800.00
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,200.00		86,400.00
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	200.00		2,400.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		130.00	780.00
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		750.00	4,500.00
TOTAL		\$ 8,042.13	\$ 1,280.00	\$ 104,185.52

Fuente. Elaboración propia.

4.3.-Capacidad de las Instalaciones.

4.3.1.- Principales Factores que Afectan la Capacidad del Proyecto.

La capacidad del proyecto se determina básicamente por los siguientes cinco factores:

- **Tamaño del local:** El tamaño del local es uno de los principales factores que afectan la capacidad del proyecto porque el contar con un adecuado espacio para la realización de las diversas actividades da como resultado el ahorro de tiempo y comodidad para la ejecución de dichas actividades.



- **Áreas del restaurante:** El restaurante estará dividido en dos áreas que son el área de comida y el área de los comedores, este es un factor importante pues las dos áreas son de gran importancia y si no tiene el tamaño adecuado no se podrá realizar las actividades de forma eficiente.
- **Número de mesas para los comensales:** Es uno de los factores que determinará la capacidad del restaurante para brindar nuestro servicio, pues no se puede atender a un comensal si este no dispone de una mesa en el cual brindarle dicho servicio.
- **Utensilios de trabajo:** Los utensilios son un gran factor para determinar la capacidad del proyecto, puesto que, si no se cuenta con la cantidad adecuada de los mismos, el servicio que se ofrece en el restaurante tardaría más, o bien el servicio no se realizaría de la forma y presentación que inicialmente se pretende.
- **Herramientas de trabajo:** Este factor es uno de los que harán posible cumplir con la demanda de nuestra clientela, ya que si no se cuenta con la herramienta suficiente el servicio podría demorar demasiado y causaría con ello un desagrado de nuestra clientela por el servicio brindado.

4.3.2.- Capacidad Total de Producción.

Nuestro restaurante podrá atender un máximo de 44 comensales simultáneamente esto basado en los siguientes puntos:

- **Personal:** Se contará con tres meseros para atender a los comensales que visiten nuestro restaurante, siendo así que podrán atender dos meseros 4 mesas y uno tres.



- **Número de mesas:** Se tendrán 11 mesas con capacidad para únicamente 4 personas, bajo la posibilidad de modificarse a mayor capacidad de personas si así se requiere.

4.3.3.- Producción por Producto.

Debido a que nuestro platillo será elaborado en el momento que el comensal lo pida, para así ofrecer la comida en la mejor presentación y con un alto grado de calidad, nuestra producción por producto se realizara de acuerdo a la demanda

Tabla.4.29.- Producción por producto en el 2013.

Producción por producto para el año 2013.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	70	68	68	74	76	60	74	64	48	76	58	80	816
Gaspacho	70	64	68	70	74	68	64	64	36	60	58	70	766
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	70	76	76	70	70	54	54	72	56	82	74	64	818
De Tortilla	60	76	86	80	98	64	38	58	58	80	64	76	838
CREMAS													
De Elote	38	28	28	26	32	26	34	16	6	34	24	32	324
De Chile Poblano	44	38	38	35	38	35	41	25	13	38	38	44	427
ENSALADAS													
De Nopales	76	71	75	57	67	57	60	51	51	64	67	67	763
Mixta	74	60	60	58	66	58	64	34	32	64	58	58	686
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	64	64	66	74	70	66	70	74	71	74	76	74	843
Sabana de Res Gratinada	86	87	85	90	89	83	84	84	70	85	89	86	1,018
Milanesa Empanizada	70	86	76	88	88	74	76	66	64	52	60	60	860
Fajitas de Pollo	64	48	44	60	66	58	70	42	38	48	50	58	646
Medio Pollo a la Parrilla	64	58	50	80	82	64	58	50	64	70	80	80	800
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	72	82	88	88	92	86	86	86	70	82	88	88	1,008
Mixiote	70	50	74	76	86	66	58	50	58	74	58	54	774
Chile Relleno	64	64	64	80	76	70	64	66	60	66	70	70	814
Albóndigas	48	38	48	50	50	50	50	50	34	48	44	42	552
Enchiladas Rojas	76	60	76	76	80	76	66	64	66	74	66	66	846
Enchiladas Verdes	88	78	80	102	98	86	82	80	82	96	96	98	1,066
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	60	64	67	70	80	70	73	60	60	73	73	80	830
Molletes	60	64	67	22	80	22	73	61	61	74	74	80	738
BEBIDAS													
Limonada	160	148	152	168	178	153	153	134	122	164	156	160	1,848
Naranjada	240	224	230	254	272	230	230	202	182	246	236	242	2,788
Refresco	640	786	610	674	708	618	618	534	488	656	630	650	7,612
Agua Fresca	192	176	182	202	218	186	186	160	144	194	188	194	2,222
Agua Embotellada	80	74	76	82	90	76	76	66	60	80	76	80	916
Té	96	90	90	98	108	92	92	80	74	98	92	96	1,106
Café	128	118	122	134	144	122	122	104	96	130	130	128	1,478
BEBIDAS													
Pastel	127	117	121	133	143	121	121	103	95	129	129	127	1,466
Total	3,051	3,057	2,967	3,171	3,419	2,891	2,937	2,600	2,359	3,111	3,002	3,104	35,669

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estudio de mercado.

Tabla.4.30.- Producción por producto en el 2014.

Producción por producto para el año 2014.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	73	71	71	77	79	63	77	67	51	79	61	83	852
Gaspacho	73	67	71	73	77	71	67	67	39	63	61	73	802
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	73	79	79	73	73	57	57	75	59	85	77	67	854
De Tortilla	63	79	89	83	101	67	41	61	61	83	67	79	874
CREMAS													
De Elote	41	31	31	29	35	29	37	19	9	37	27	35	360
De Chile Poblano	47	41	41	38	41	38	44	28	16	41	41	47	463
ENSALADAS													
De Nopales	79	74	78	60	70	60	63	54	54	67	70	70	799
Mixta	77	63	63	61	69	61	67	37	35	67	61	61	722
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	67	67	69	77	73	69	73	77	74	77	79	77	879
Sabana de Res Gratinada	89	90	88	93	92	86	87	87	73	88	92	89	1,054
Milanesa Empanizada	73	89	79	91	91	77	79	69	67	55	63	63	896
Fajitas de Pollo	67	51	47	63	69	61	73	45	41	51	53	61	682
Medio Pollo a la Parrilla	67	61	53	83	85	67	61	53	67	73	83	83	836
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	75	85	91	91	95	89	89	89	73	85	91	91	1,044
Mixiote	73	53	77	79	89	69	61	53	61	77	61	57	810
Chile Relleno	67	67	67	83	79	73	67	69	63	69	73	73	850
Albóndigas	51	41	51	53	53	53	53	53	37	51	47	45	588
Enchiladas Rojas	79	63	79	79	83	79	69	67	69	77	69	69	882
Enchiladas Verdes	91	81	83	105	101	89	85	83	85	99	99	101	1,102
PARA LOS PEQUES													
Tacos dorados	73	73	80	93	99	86	86	80	70	96	96	93	1,025
Molletes	63	67	70	73	83	73	76	63	63	76	76	83	866
BEBIDAS													
Limonada	163	151	155	171	181	156	156	137	125	167	159	163	1,884
Naranjada	243	227	233	257	275	233	233	205	185	249	239	245	2,824
Refresco	643	789	613	677	711	621	621	537	491	659	633	653	7,648
Agua Fresca	195	179	185	205	221	189	189	163	147	197	191	197	2,258
Agua Embotellada	83	77	79	85	93	79	79	69	63	83	79	83	952
Té	99	93	93	101	111	95	95	83	77	101	95	99	1,142
Café	131	121	125	137	147	125	125	107	99	133	133	131	1,514
POSTRE													
Pastel	90	80	82	104	100	88	84	82	84	98	98	101	1,091
Total	3,108	3,110	3,022	3,294	3,476	3,003	2,994	2,679	2,438	3,183	3,074	3,172	36,552

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla.4.31.- Producción por producto en el 2015.

Producción por producto para el año 2015.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	75	73	73	79	81	65	79	69	53	81	63	85	876
Gaspacho	75	69	73	75	79	73	69	69	41	65	63	75	826
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	75	81	81	75	75	59	59	77	61	87	79	69	878
De Tortilla	65	81	91	85	103	69	43	63	63	85	69	81	898
CREMAS													
De Elote	43	33	33	31	37	31	39	21	11	39	29	37	384
De Chile Poblano	49	43	43	40	43	40	46	30	18	43	43	49	487
ENSALADAS													
De Nopales	81	76	80	62	72	62	65	56	56	69	72	72	823
Mixta	79	65	65	63	71	63	69	39	37	69	63	63	746
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	69	69	71	79	75	71	75	79	76	79	81	79	903
Sabana de Res Gratinada	91	92	90	95	94	88	89	89	75	90	94	91	1,078
Milanesa Empanizada	75	91	81	93	93	79	81	71	69	57	65	65	920
Fajitas de Pollo	69	53	49	65	71	63	75	47	43	53	55	63	706
Medio Pollo a la Parrilla	69	63	55	85	87	69	63	55	69	75	85	85	860
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	77	87	93	93	97	91	91	91	75	87	93	93	1,068
Mixiote	75	55	79	81	91	71	63	55	63	79	63	59	834
Chile Relleno	69	69	69	85	81	75	69	71	65	71	75	75	874
Albóndigas	53	43	53	55	55	55	55	55	39	53	49	47	612
Enchiladas Rojas	81	65	81	81	85	81	71	69	71	79	71	71	906
Enchiladas Verdes	93	83	85	107	103	91	87	85	87	101	101	103	1,126
PARA LOS PEQUES													
Tacos dorados	65	69	72	75	85	75	78	65	65	78	78	85	890
Molletes	65	69	72	27	85	27	78	66	66	79	79	85	798
BEBIDAS													
Limonada	165	153	157	173	183	158	158	139	127	169	161	165	1,908
Naranjada	245	229	235	259	277	235	235	207	187	251	241	247	2,848
Refresco	645	791	615	679	713	623	623	539	493	661	635	655	7,672
Agua Fresca	197	181	187	207	223	191	191	165	149	199	193	199	2,282
Agua Embotellada	85	79	81	87	95	81	81	71	65	85	81	85	976
Té	101	95	95	103	113	97	97	85	79	103	97	101	1,166
Café	133	123	127	139	149	127	127	109	101	135	135	133	1,538
POSTRE													
Pastel	92	82	84	106	102	90	86	84	86	100	100	103	1,115
Total	3,156	3,162	3,070	3,284	3,518	3,000	3,042	2,721	2,490	3,222	3,113	3,220	36,998

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla.4.32.- Producción por producto en el 2016.

Producción por producto para el año 2016.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	81	79	79	85	87	71	85	75	59	87	69	91	948
Gaspacho	81	75	79	81	85	79	75	75	47	71	69	81	898
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	81	87	87	81	81	65	65	83	67	93	85	75	950
De Tortilla	71	87	97	91	109	75	49	69	69	91	75	87	970
CREMAS													
De Elote	49	39	39	37	43	37	45	27	17	45	35	43	456
De Chile Poblano	55	49	49	46	49	46	52	36	24	49	49	55	559
ENSALADAS													
De Nopales	87	82	86	68	78	68	71	62	62	75	78	78	895
Mixta	85	71	71	69	77	69	75	45	43	75	69	69	818
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	75	75	77	85	81	77	81	85	82	85	87	85	975
Sabana de Res Gratinada	97	98	96	101	100	94	95	95	81	96	100	97	1,150
Milanesa Empanizada	81	97	87	99	99	85	87	77	75	63	71	71	992
Fajitas de Pollo	75	59	55	71	77	69	81	53	49	59	61	69	778
Medio Pollo a la Parrilla	75	69	61	91	93	75	69	61	75	81	91	91	932
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	83	93	99	99	103	97	97	97	81	93	99	99	1,140
Mixiote	81	61	85	87	97	77	69	61	69	85	69	65	906
Chile Relleno	75	75	75	91	87	81	75	77	71	77	81	81	946
Albóndigas	59	49	59	61	61	61	61	61	45	59	55	53	684
Enchiladas Rojas	87	71	87	87	91	87	77	75	77	85	77	77	978
Enchiladas Verdes	99	89	91	113	109	97	93	91	93	107	107	109	1,198
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	71	75	78	81	91	81	84	71	71	84	84	91	962
Molletes	71	75	78	33	91	33	84	72	72	85	85	91	870
BEBIDAS													
Limonada	171	159	163	179	189	164	164	145	133	175	167	171	1,980
Naranjada	251	235	241	265	283	241	241	213	193	257	247	253	2,920
Refresco	651	797	621	685	719	629	629	545	499	667	641	661	7,744
Agua Fresca	203	187	193	213	229	197	197	171	155	205	199	205	2,354
Agua Embotellada	91	85	87	93	101	87	87	77	71	91	87	91	1,048
Té	107	101	101	109	119	103	103	91	85	109	103	107	1,238
Café	139	129	133	145	155	133	133	115	107	141	141	139	1,610
POSTRE													
Pastel	98	88	90	112	108	96	92	90	92	106	106	109	1,187
Total	3,330	3,336	3,244	3,458	3,692	3,174	3,216	2,895	2,664	3,396	3,287	3,394	39,086

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

Tabla.4.33.- Producción por producto en el 2017.

Producción por producto para el 2017.													
Platillo	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
COCTELES													
De Frutas	82	80	80	86	88	72	86	76	60	88	70	92	960
Gaspacho	82	76	80	82	86	80	76	76	48	72	70	82	910
SOPAS Y CREMAS													
De Verduras	82	88	88	82	82	66	66	84	68	94	86	76	962
De Tortilla	72	88	98	92	110	76	50	70	70	92	76	88	982
CREMAS													
De Elote	50	40	40	38	44	38	46	28	18	46	36	44	468
De Chile Poblano	56	50	50	47	50	47	53	37	25	50	50	56	571
ENSALADAS													
De Nopales	88	83	87	69	79	69	72	63	63	76	79	79	907
Mixta	86	72	72	70	78	70	76	46	44	76	70	70	830
CARNES Y AVES													
Lomo de cerdo	76	76	78	86	82	78	82	86	83	86	88	86	987
Sabana de Res Gratinada	98	99	97	102	101	95	96	96	82	97	101	98	1,162
Milanesa Empanizada	82	98	88	100	100	86	88	78	76	64	72	72	1,004
Fajitas de Pollo	76	60	56	72	78	70	82	54	50	60	62	70	790
Medio Pollo a la Parrilla	76	70	62	92	94	76	70	62	76	82	92	92	944
PLATILLOS TIPICOS MEXICANOS													
Mole Rojo	84	94	100	100	104	98	98	98	82	94	100	100	1,152
Mixiote	82	62	86	88	98	78	70	62	70	86	70	66	918
Chile Relleno	76	76	76	92	88	82	76	78	72	78	82	82	958
Albóndigas	60	50	60	62	62	62	62	62	46	60	56	54	696
Enchiladas Rojas	88	72	88	88	92	88	78	76	78	86	78	78	990
Enchiladas Verdes	100	90	92	114	110	98	94	92	94	108	108	110	1,210
PARA LOS PEQUES													
Tacos Dorados	72	76	79	82	92	82	85	72	72	85	85	92	974
Molletes	72	76	79	34	92	34	85	73	73	86	86	92	882
BEBIDAS													
Limonada	172	160	164	180	190	165	165	146	134	176	168	172	1,992
Naranjada	252	236	242	266	284	242	242	214	194	258	248	254	2,932
Refresco	652	798	622	686	720	630	630	546	500	668	642	662	7,756
Agua Fresca	204	188	194	214	230	198	198	172	156	206	200	206	2,366
Agua Embotellada	92	86	88	94	102	88	88	78	72	92	88	92	1,060
Té	108	102	102	110	120	104	104	92	86	110	104	108	1,250
Café	140	130	134	146	156	134	134	116	108	142	142	140	1,622
POSTRE													
Pastel	99	89	91	113	109	97	93	91	93	107	107	110	1,199
Total	3,359	3,365	3,273	3,487	3,721	3,203	3,245	2,924	2,693	3,425	3,316	3,423	39,434

Fuente. Elaboración propia, con datos obtenidos del pronóstico de estimación de fuerza de ventas.

4.4.- Localización de las Instalaciones.

4.4.1.- Principales Factores que Afectan la Determinación de la Localización.

- **Actividad comercial de la zona:** La actividad comercial que se realiza en la zona donde estará nuestro restaurante es muy fluida.
- **Sustentabilidad de las colonias vecinas:** La zona en la que se encontrará nuestro restaurante es de familias que cuentan con una economía sustentable (percepciones monetarias amplias para poder consumir en nuestro restaurante).

4.4.2.- Macrolocalización.

El restaurante se ubicara en el país de México porque la industria restaurantera se considera una de las bases del desarrollo y crecimiento económico de este país. Con ello se prestara abriendo nuevas posibilidades de empleo para las personas de este país.

Imagen 4.1.-Mapa de México.



Fuente. Google maps.

Se establecerá el restaurante dentro el estado de Guanajuato ya que es el estado que tiene la tarifa más baja para la apertura de un negocio. Además de que en algunas entidades del país hay mayor número de restaurantes y fondas que en otros, este es el caso de Distrito Federal, Estado de México, Jalisco, Veracruz y Puebla. Así que esto significa que en Guanajuato no existirá tanta competencia como lo podría ser en los estados mencionados. Basado en la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, y el INEGI.

Imagen 4.2.-Mapa de México con el estado de Guanajuato sobresaliendo.



Fuente. conoceirapuato.com

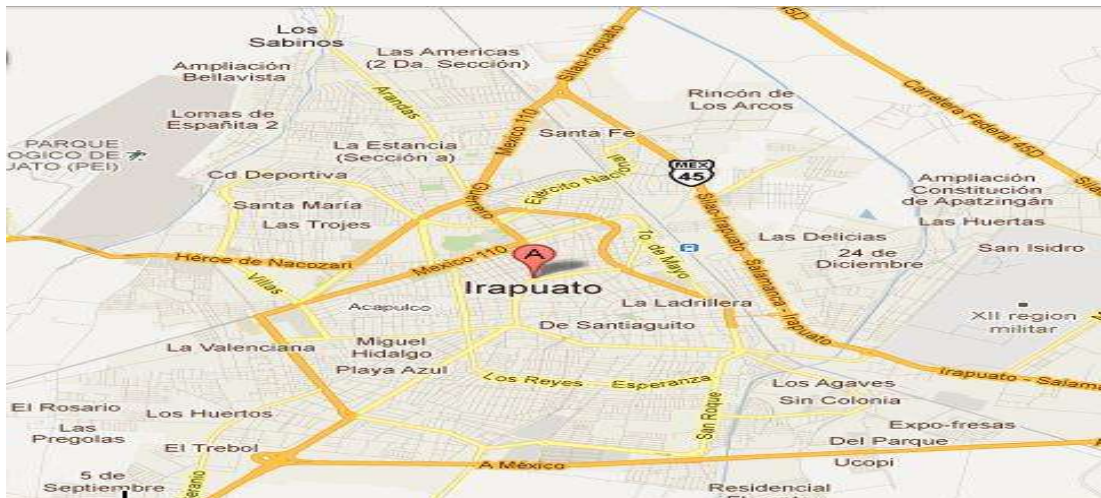
Imagen 4.3.-Mapa de Guanajuato.



Fuente. Google maps

Se ubicara en el municipio de Irapuato, porque es un restaurante familiar, y las personas que laboraran en dicho restaurante son originarias de esta ciudad, además porque se pretende ser pionero pues seremos el único restaurante que cuente con una galería de fotografías de la ciudad de Irapuato.

Imagen 4.4.-Mapa de Irapuato.



Fuente. Google maps

4.4.3.- Microlocalización.

El domicilio del restaurante será en colonia Quinta las Villas en Calzada las Villas #459, en virtud de que aun costado se encuentra la más grande plaza comercial de Irapuato “Plaza Cibeles” y esto nos ayudara a captar mayor de clientes.

Imagen 4.3.- Mapa de Irapuato.



Fuente. Google maps.



4.5.- Distribución de la Planta.

4.5.1.- Principales Factores que Afectan la Distribución de las Instalaciones.

Para una perfecta distribución de las instalaciones existen varios factores o aspectos que hay que tomar en cuenta y analizarlos detalladamente, ya que de lo contrario podemos tener una mala distribución y por ende se ven afectados los procesos necesarios para ofrecer nuestro servicio. Entre los principales factores que afectan la distribución de las instalaciones se encuentran:

- **Tamaño del local:** En nuestro caso este es el principal factor pues como se ha mencionado el local será rentado, por lo que se debe de ver las dimensiones que éste tiene para así poder analizar que tantas herramientas y utensilios caben y cuál será su mejor acomodo.
- **Distribución del local:** Este aspecto no se debe confundir con el anterior, ya que la distribución es la forma en la que se encuentra construido los diferentes cuartos o áreas del local, y esto sin duda es uno de los factores más importantes para la optimo acomodo o distribución, de nuestras herramientas y utensilios ya que conforme a lo que esté construido se adecuaran las áreas que el restaurante necesita.
- **Tamaño de los muebles:** Este factor se debe de considerar al momento de comprar los muebles del restaurante, tanto para el área de la cocina como para, el área de comedores, puesto que los estos deben de tener el tamaño ideal para que no sobre ni falte espacio al momento del acomodo.

4.5.2.- Propiedades, Planta y Equipo.

A continuación se muestra una tabla con la descripción, cantidad y costo de cada uno de los activos necesarios para realización y prestación de nuestro servicio.

Tabla.4.34.- Descripción y costo de los aparatos electrónicos.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Aparatos electrónicos	Batidora Hamilton Inox		Batidora de mano y pedestal de 6 velocidades. Tazón de plástico giratorio de 2,5 litros de capacidad. Doble función de batidora de pedestal y batidora de mano.	1	603.44	603.44
	Cafetera Hamilton. Mod: 67979834		Capacidad para 10 tazas, Reloj "temporizador programable de 24 horas. Apto para preparar café helado.	1	1,120.68	1,120.68
	Licuadaora		Marca oster, con motor de 4 watts. Vaso de vidrio con asa y capacidad para cinco tazas (1.25 Lt).Triple cuchilla de acero inoxidable de 6 aspas, 3 velocidades.	2	862.07	1,724.14
	Refrigerador		Marca Whirlpool modelo: WT8002Q, capacidad: 18 P3, jaladeras integradas, barandillas fijas en contra puerta, controles mecánicos de temperatura, 2 parrillas de cristal templado en enfriador, 2 cajones legumbres transparentes, anaquel mantequillero, 2 barandillas fijas en contrapuerta en congelador.	2	6,318.10	12,636.20
TOTAL						\$ 16,084.46

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.35.- Descripción y costo de las cazuelas y sartenes.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Cazuelas y sartenes	Arrocera de teflón T-fal. Mod. 33		Cazuela con cubierta de teflón usada principalmente para cocinar arroz.	1	474.13	474.13
	Batería 9 pzs. T-fal Mod: 1001597015		Batería 8 pieza. Espesor: 2.5 mm. Con 3 tapas de vidrio.	1	1,150.86	1,150.86
	Cacerola redonda 2.5 L, Mod: 12368101		Cacerola redonda 2.5 L, con tapa de vidrio.	4	172.41	689.64
	Hervidor multiusos		Marca Better Homes and Gardens tres capas de base de acero inoxidable de 4 piezas Multi-cocina ideal para la pasta hirviendo, las acciones de la preparación de sopas, verduras o pescado al vapor.	2	310.34	620.68
	Sartén negro grande		Sartén marca T-Fal de aluminio con antiadherente 26 cm.	3	482.76	1,448.28
	Sartén negro mediano		Sartén marca T-Fal de aluminio con antiadherente 20 cm.	3	396.55	1,189.65
	Tetera 2.3l Negra		De acero inoxidable, capacidad 2.3 litros.	2	257.76	515.52
TOTAL						\$ 6,088.76

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.36.- Descripción y costo de la cristalería.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Cristalería	Jarra		Jarra Kristalino Misty Blue 1.75lt. / 69.2oz.	5	40.51	202.55
	Refractario		Marca Pírex, rectangular de 4 litros, pasa de temperatura fría a caliente sin menor problema.	4	86.21	344.84
	Vaso long drink		Vaso transparente de cristal en tubo.	30	90.52	2,715.60
TOTAL						\$ 3,262.99

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.37.- Descripción y costo de los depósitos.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Depósitos	Azucarera con tapa - Haus. Mod: 86276437		Recipiente para servir el azúcar en la mesa.	11	60.35	663.85
	Bascula Cocina 5kg Mod.86276437		Báscula de cocina con capacidad para 5 Kg. Tazón de acero y pantalla LCD en color rojo.	1	431.03	431.03
	Bow acrílico - Haus, Mod: 75777540		Bowl acrílico, color naranja.	6	76.72	460.32
	Contenedor de plástico ovalado.		Contenedor de plástico ovalado de 1 litros.	1	106.03	106.03
	Contenedor de plástico ovalado.		Contenedor de plástico ovalado de 2.9 litros.	1	113.78	113.78
	Contenedor de plástico ovalado.		Contenedor de plástico ovalado de 3.9 litros.	1	123.27	123.27
	Contenedor de plástico redondo.		Contenedor de plástico ovalado de 2 litros.	1	96.55	96.55
	Contenedor de plástico redondo.		Contenedor de plástico ovalado de 4 litros.	1	120.68	120.68

Continúa...

Continúa

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Depósitos	Ensaladera		Ensaladera blanca cuadrada 11.2 Botánica Estilo clásico y contemporáneo con el terminado tipo porcelana (Su aspecto es totalmente liso y brillante con una alta resistencia a los choques y al rallado).	2	175.86	351.72
	Molde de metal redondo chico		Molde desmoldable antiadherente de 25.4 x 6.99cm.	1	215.52	215.52
	Molde panadería		Molde de 24 cm rectangular, resiste temperaturas de -40°C hasta 250°C, de acero inoxidable, para preparar todo tipo de mousse, gelatinas, panqués y pasteles para usar en horno convencional y de microondas con aros de acero y moldes de silicona.	1	129.31	129.31
	Olla de presión		Capacidad de 6 litros, cerrado automático, indicador que evita que la olla se abra mientras trabaja, válvula de seguridad para liberar la presión, ventanas laterales acabado interior en acero inoxidable, asa y mango de baquelita.	1	593.97	593.97
	Panera		Tejida en mimbre en forma cuadrada.	10	51.72	517.20
TOTAL						\$ 3,923.23

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.38.- Descripción y costo del equipo de oficina.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Equipo de oficina	Caja Registradora Marca Samsung Sam4s Er-180b		Caja registradora electrónica. Dos departamentos.	1	905.17	905.17
	Computadora de escritorio		Procesador core memoria ram de 4 gb disco duro de 1 terabyte unidad de dvd pantalla lcd de 23" .	1	8,620.69	8,620.69
	Engrapadora pilot de golpe cromada tira completa		Antiderrapante acero troquelado cromo de alto brillo doble engrapado (remachado y abierto) capacidad: 25 hojas de papel tira completa.	1	102.58	102.58
	Impresora		Tecnología laser monocromática resolución 1200 x 1200 dpi cartucho de tóner .	1	560.34	560.34
TOTAL						\$10,188.78

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.39.- Descripción y costo de varios.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Varios	Anaqueles		Estante metálico.	1	\$ 293.10	\$ 293.10
	Mesa de trabajo		Larga de acero inoxidable, medidas: largo 145 cms. ancho 40 cms. altura 85 cms.	1	2,240.52	2,240.52
TOTAL						\$ 2,533.62

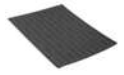
Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.40.- Descripción y costo de los artículos de limpieza.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Artículos de limpieza	Bote De Basura De Acero Inoxidable 20 X 40		Botes de acero inoxidable, capacidad: 10 Litros	2	241.37	482.74
	Bote De Basura Rubbermaid		Botes de plastico de 12 litros.	2	301.72	603.44
	Campana		Extractor de acero inoxidable 1.3 X.60 cm.	1	1,724.13	1,724.13
	Cubetas, bucket #10		Cubetas de plástico de uso rudo 8 litros .	4	51.72	206.88
	Escurreidor		Modelo b-65 para platos y cubiertos en metal inoxidable.	2	103.44	206.88
	Filtro de agua		Filtro purificador de agua tipo tarja, retiene sólidos, elimina olores y bacterias. Se adapta a cualquier tipo de grifo.	1	500.86	500.86
TOTAL						\$ 3,724.93

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.41.- Descripción y costo de los artículos de servicio al cliente.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Servicio al cliente	Charola chica.		Bandeja de corcho para servir redonda de 30cm.	6	129.31	775.86
	Charola mediana.		Bandeja de corcho para servir redonda de 60cm.	6	223.27	1,339.62
	Mantel		Individual marca camelia, con figuras rectangulares de plástico.	11	59.48	654.28

Continúa...

Continúa.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
	Mesas		Cuadrada de madera de 80x80 cm y 75 cm de altura con 4 sillas.	11	861.21	9,473.31
	Periqueras		Sillas para niños de madera con mesa al frente.	4	344.83	1,379.32
	Televisión Dynex Hdtv 1080p 24 Pulgadas		Pantalla 19 pulgadas.	2	1,724.14	3,448.28
TOTAL						\$17,070.67

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.42.- Descripción y costo de los utensilios de cocina.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Utensilios de cocina	Coladores de estaño		Un colador Diámetro de 18 cm. Mango de material ABS de color blanco .	3	129.31	387.93
	Cuchara de guisar Acero Oxo, Mod. 71875598		Cuchara de acero inoxidable, la suave y antideslizante mango amortigua la mano durante su uso.	5	125.00	625.00
	Cuchara De Servicio Inox Oster		Cuchara De Servicio realizada en acero inoxidable.	2	223.27	446.54
	Cuchara para pastel		Cuchara triangular de aluminio.	3	119.82	359.46
	Cucharón Design		Cucharón sopero fabricado en acero inoxidable.	3	51.72	155.16
	Cuchillo chef, Victorinox		Cuchillo profesional de 26 cm.	3	383.62	1,150.86
	Cuchillo Mondador Uniblock 2.5"		Cuchillo pequeño, con mango de madera.	3	34.48	103.44

Continúa...

Continúa.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Utensilios de cocina	Espátula		Espátula SKU: 84772194 Formas estilizadas en plástico resistente , duradera, resistente al calor (máx. 220°C) con mango de acero inoxidable.	3	99.13	297.39
	Exprimidor		Exprimidor de limón, realizado en aluminio tamaño chico.	2	86.20	172.40
	Exprimidor		Exprimidor realizado en aluminio, con base, cono, colador, palanca para exprimir.	1	245.68	245.68
	Juego de cubiertos		Juego de 24 cubiertos marca capello hechos de acero inoxidable brillante con diseño atemporal y elegante para cualquier ocasión.	8	343.97	2,751.76
	Juego de cuchillos		Juego de 13 cuchillos, realizados en acero inoxidable y cuentan con base de madera.	2	948.28	1,896.56
	Juego de loza		Vajilla Cuadrada de Porcelana Ánfora 20pz Loza, 4 Platos, Trinche, 4 Platos Pasteleros, 4 Platos Soperos, 4 Tazas para Café, 4 Platos para Taza.	50	300.83	15,041.50
	Parisin metal		De acero inoxidable.	1	34.48	34.48
	Pelador		Marca Oster, de acero inoxidable, mangos ovalados y herméticamente cerrados	2	47.41	94.82
	Pinzas		Realizadas en acero inoxidable, especialmente diseñadas para tomar alimentos, tamaño 9.5".	4	81.90	327.60
	Saca carcho		Sacacorchos con alas, material zinc y acabados en plástico.	1	162.93	162.93
	Salero		Fabricado en cerámica y detallado con figuras.	10	33.62	336.20

Continúa...

Continúa.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Utensilios de cocina	Salsera		De cerámica blanca, con asa redonda.	10	129.31	1,293.10
	Set de 5 cucharas medidoras en acero inox		Juego de 5 cucharas medidoras en acero inox, con equivalente en ml.	1	43.10	43.10
	Tabla para picar		De polipropileno translucido 11x14 pulgadas.	3	275.86	827.58
	Volteador Gourmet Stainless Steel - T-fal		De metal con anillo e silicón. Volteador de acero inoxidable, con mango de silicón.	6	85.34	512.04
TOTAL						\$27,265.53

Fuente. Elaboración propia.

Tabla.4.43.- Descripción y costo de los uniformes.

Lista de Equipo						
Categoría	Producto	Foto	Descripción	Pzas	Precio Unitario	Total
Uniformes	Uniformes meseros		Traje típico de México.	2	215.52	431.04
TOTAL						\$ 431.04

Fuente. Elaboración propia.



4.5.3.- Especificación de la Distribución.

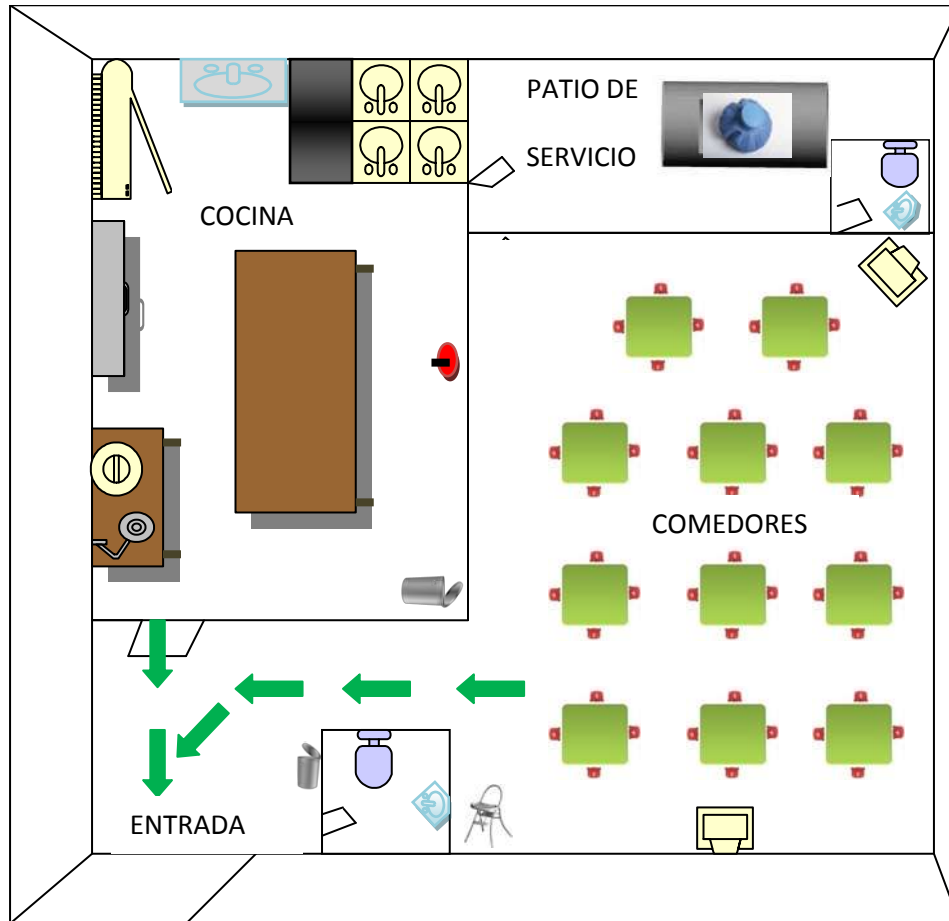
Como ya se ha mencionado el restaurante estará dividido en dos áreas: una donde se realizaran todos los platillos ofrecidos en el restaurante, y la otra el área de comedores donde nuestros comensales podrán disfrutar de nuestro servicio.

El patio de servicio se encontrara a un costado de la cocina, en este se ubicara un baño para los empleados del restaurante (hombres y mujeres).

La cocina estará conformada por tres áreas:

1. **Área de preparación de comida caliente:** Aquí se encontrara la parrilla, la freidora ambos con la campana dotada de extractores.
2. **Área de preparación de comida fría y presentación del platillo:** En esta parte se encontrara el refrigerador, la mesa de trabajo y los utensilios necesarios para montar el platillo.
3. **Área de lavadero:** Se contara con dos tarjas.

Imagen 4.4.- Croquis con la ubicación de los activos.



Fuente. Elaboración propia.

Tabla 4.44.- Simbología del Croquis

Simbología	
	Anaqueles
	Basura
	Batidora.

Continúa.

Continúa.

Simbología	
	Botes de basura
	Extintidor
	Lavabo.
	Mesa para los comensales.
	Mesa para los comensales.
	Parrilla
	Periqueras
	Quemadores
	Refrigerador.
	Tarja.
	Televisión
	WC



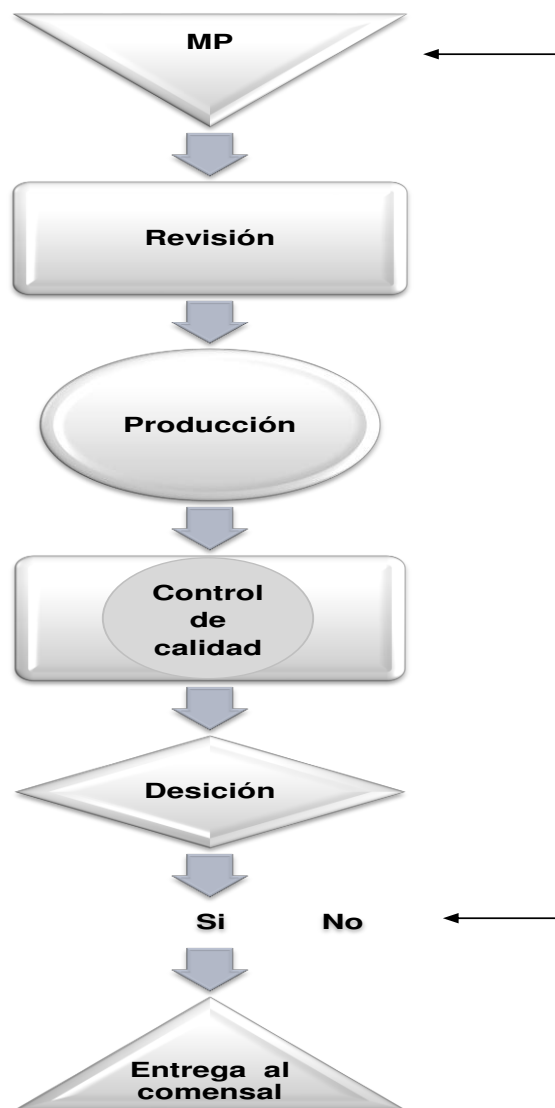
Fuente: Elaboración propia.

4.6.- Ingeniería del Proyecto.

4.6.1.- Proceso de elaboración de alimentos.

A continuación con ayuda de un diagrama de procedimientos se dará una breve descripción del proceso que se debe desarrollar para elaborar los platillos ofrecidos en el restaurante.

Diagrama 4.1.- Diagrama de procedimiento de los platillos del restaurante.



Fuente. Elaboración propia.

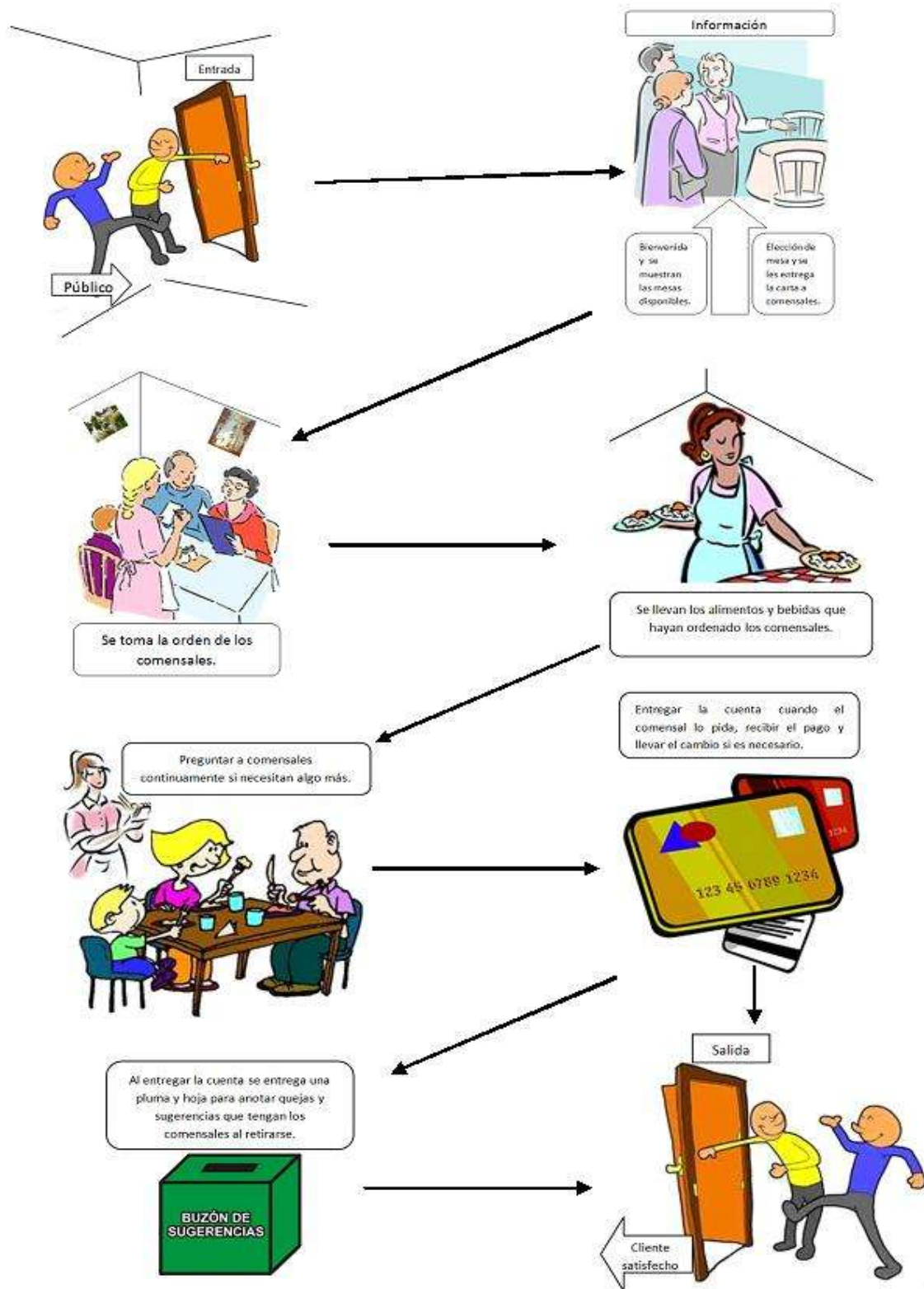


El proceso para realizar los diferentes platillos del menú es el mismo, primero el auxiliar de cocina debe de tener la materia prima a su disposición en el área de trabajo, para así revisar que esta se encuentre en buenas condiciones, ya una vez que cuenta con todos los ingredientes, inicia a cocinar dicho platillo para después presentárselo al chef y este decida si el platillo es llevado al comensal o no, de ser positiva la respuesta el platillo se le será entregado al comensal, de lo contrario el procedimiento se realizara desde el inicio.

4.6.2.- Procesos de atención del cliente.

El proceso de atención al cliente, es un proceso sencillo pero muy importante, esto debido a que si al cliente le es grato el trato que se le da regresara a nuestro restaurante y además, hablara bien de él.

Diagrama 4.2.- Diagrama de procedimiento de atención al cliente.





Fuente: Elaboración propia.

4.6.3.- Procesos Secundarios.

Uno de los procesos que se llevarán a cabo en el restaurante es la compra de mercancías, este proceso debe llevarse a cabo conforme a lo planeado puesto que el tener un error en este proceso podría traer graves consecuencias.

Diagrama 4.3.- Diagrama de procedimiento de la compra de mercancías.

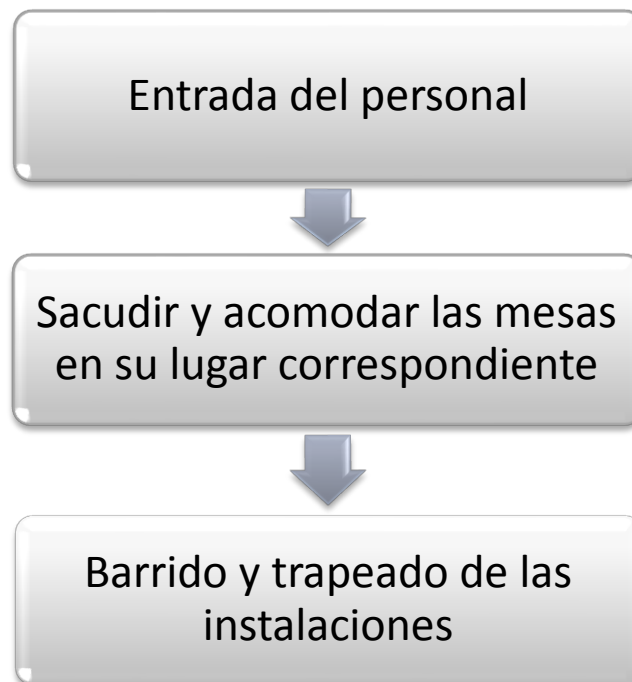


Fuente: Elaboración Propia.

Este proceso iniciara con la revisión de la cantidad que exista de los artículos necesarios para la realización de los platillos, una vez hecho esto se procederá a realizar la solicitud de la materia prima faltante al administrador, para de esta manera sea el administrador el encargado de autorizar la compra de dicha materia prima, a continuación en base a la autorización correspondiente se realizara la compra de la materia prima con los proveedores que satisfagan la necesidades del negocio, al momento de recibir la materia prima se deberá revisar que sea la correspondiente a la que fue pedida, de ser así se procederá al acomodo de la misma en el lugar correspondiente.

Otro proceso que se llevara a cabo dentro de las instalaciones del restaurante será la limpieza de este, debido a que es esencial contar en todo momento con una excelente limpieza ya que será la imagen que proyecte nuestro restaurante hacia nuestros comensales.

Diagrama 4.4.- Diagrama de procedimiento de limpieza.



Fuente: Elaboración Propia.



La primera actividad que realizara el personal a su entrada será la limpieza de todas y cada una de las mesas que ocupan los comensales así como el acomodo de las mismas en su lugar correspondiente, una vez realizada la anterior actividad el personal procederá a barrer y trapear todas las instalaciones para que estén listas para la apertura del negocio.



CAPITULO 5: Estudio Administrativo.

5.1.- Estudio legal.

5.1.1.- Forma o Constitución Legal.

El restaurante se constituirá en el régimen de Persona Física, pues es más conveniente para el proyecto, pues implica un menor gasto al momento de registrarse menos trámites y además menos responsabilidades tributarias.

5.1.2.- Requisitos legales.

5.1.2.1.- Requisitos federales:

1. Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes: La inscripción al RFC se hará para el régimen de Persona Física se puede iniciar el trámite a través de internet y concluirlo en cualquier oficina del SAT de la entidad federativa donde radica el domicilio del contribuyente, dentro de los diez días siguientes al envío de la solicitud. Los requisitos para llevar a cabo este trámite son los siguientes:

- a. Copia de la solicitud.
- b. Cédula de la identificación fiscal o constancia de registro.
- c. Guía de obligaciones.
- d. Acuses de Inscripción al RFC.

2. Aviso de Declaración de Apertura: Es un trámite que se presenta en la página de internet del SAT, ahí se obtiene el acuse de recibo con sello digital. La Declaración de Apertura no tiene vigencia. Mientras el establecimiento no cambie de giro no es necesario renovar este documento, sin embargo, cuando se va a cerrar se tiene que dar aviso de que se cierra o traspasa.

Vigencia: Indefinida.



Costo: Gratuito

5.1.2.2.- Requisitos estatales:

1. **Registro del nombre:** Para este requisito se deberá presentar en las oficinas centrales el original del pago de derechos y copia.
2. **Inscripción del Registro ante el IMSS:** La inscripción debe hacerse dentro de un plazo no mayor de cinco días de iniciadas las actividades. Al patrón se le clasificará de acuerdo con el Reglamento de Clasificación de Empresas y denominación del Grado de Riesgo del Seguro del Trabajo, base para fijar las cuotas que deberá cubrir.

Vigencia: Indefinida.

Costo: Gratuito.

5.1.2.3.- Requisitos municipales.

1. Licencia de uso de suelo:

Formato (proporcionado por la Ventanilla ó la Dirección de Ordenamiento Inmobiliario)¹ solicitando la licencia respectiva y que debe contener la siguiente información:

1. Nombre del titular o razón social.
2. Nombre del propietario o arrendador.
3. Giro o actividad a realizar.
4. Domicilio, calle, numero oficial, colonia o comunidad.
5. Área en metros cuadrados.
6. Croquis de ubicación.
7. Breve descripción de procesos o actividades.

¹ Ver Anexo 1 Solicitud de licencia de funcionamiento ante el H. Ayuntamiento de Irapuato, página 152



8. Constancia de propiedad y copia de predial ó contrato de arrendamiento y copia de predial (el predial debe estar a nombre del que renta ó presta el inmueble).
9. Copia de identificación del arrendador y del arrendatario.
10. Esta solicitud será supervisada y a criterio de la Dirección Gral. De O. T., solicitará el visto bueno del operador de agua local JAPAMI, Fiscalización, Tránsito Municipal o Ecología, quienes pueden requerir estudios complementarios.

2. Licencia de funcionamiento: Este trámite se realiza en el H. Ayuntamiento de Irapuato y se requieren los siguientes requisitos:

- a. Solicitud Original.
- b. Copia de identificación oficial del propietario.
- c. Visto Bueno de protección civil.
- d. Copia del trámite correspondiente ante hacienda.
- e. Copia de recibo de JAPAMI o numero de contrato.
- f. Copia de aviso de funcionamiento ante salubridad.

3. Apertura de Establecimiento ante la Secretaría de Salud: Documento expedido por el Instituto de Servicios de Salud Pública del Estado, por medio del cual se autoriza que un establecimiento de menor riesgo opere y funcione.

Vigencia: Indefinida (quedando sujeto a las inspecciones correspondientes).

Costo: Gratuito

4. Autorización de Programa Interno de Protección Civil: Trámite mediante el cual se definen las acciones destinadas a la salvaguarda de la integridad física de los empleados y de las personas que concurran al establecimiento.

Vigencia: Indefinida.

Costo: Gratuito.



5.1.3.-Aspectos legales.

El restaurante deberá realizar varios aspectos legales que realizara durante cada uno de los periodos de operación estos son los siguientes:

1. **Cumplir con las obligaciones fiscales:** Este es un aspecto legal muy importante que va realizar el restaurante en cada uno de los años que opere, pues es una obligación que tienen por ley.

Las obligaciones fiscales a las cuales está obligado el restaurante una vez inscrito son las siguientes:

- 1.1. **Expedir comprobantes:** A sus clientes por la venta de su servicio debe darles un comprobante fiscal.

- 1.2. **Conservar comprobantes de las erogaciones:** Debe solicitar y conservar los comprobantes de los gastos, compras que realice para llevar a cabo las actividades del restaurante.

- 1.3. **Presentar los pagos de los impuestos a los que está sujeta:**

- 1.3.1. **Impuesto sobre la renta:** Es el impuesto que se deben pagar por los ingresos que tienen los sujetos obligados conforme ley, y por esta obligación que se tiene deben pagarse el impuesto y presentarse las siguientes declaraciones:

- 1.3.1.1. **Pagos provisionales mensuales:** El contribuyente efectuarán pagos provisionales mensuales a cuenta del impuesto del ejercicio, a más tardar el día 17 del mes inmediato posterior a aquél al que corresponda el pago.



- 1.3.1.2. **Declaración anual:** En esta Declaración se calcula el impuesto sobre los ingresos y deducciones de todo el año y se presenta en abril del siguiente año al que corresponda la declaración.
- 1.3.2. **Impuesto al Valor Agregado:** El artículo 2-A fracción primera último párrafo de la Ley del IVA señala que se aplicará la tasa del 16% o del 11%, según corresponda, a la enajenación de los alimentos a que se refiere el presente artículo preparados para su consumo en el lugar o establecimiento en que se enajenen, inclusive cuando no cuenten con instalaciones para ser consumidos en los mismos, cuando sean para llevar o para entrega a domicilio. Por lo tanto el restaurante deberá cobrar el IVA en la venta de sus platillos. Por este motivo se está obligado a proporcionar mensualmente a las autoridades fiscales, a través de los medios y formatos electrónicos que señale el Servicio de Administración Tributaria, la información correspondiente sobre el pago, retención, acreditamiento y traslado del impuesto al valor agregado en las operaciones con sus proveedores, desglosando el valor de los actos o actividades por tasa a la cual trasladó o le fue trasladado el impuesto al valor agregado, incluyendo actividades por las que el contribuyente no está obligado al pago, dicha información se presentará, a más tardar el día 17 del mes inmediato posterior al que corresponda dicha información.
- 1.3.3. **Impuesto Empresarial a Tasa Única:** Es el impuesto que se le aplica a la diferencia entre los ingresos efectivamente percibidos menos las deducciones autorizadas efectivamente pagadas en el periodo, Por este impuesto se deben de presentar las declaraciones siguientes:
- 1.3.3.1. **Pagos provisionales mensuales:** El contribuyente efectuarán pagos provisionales mensuales a cuenta del impuesto del ejercicio, a más tardar el día 17 del mes inmediato posterior a aquél al que corresponda el pago.



1.3.3.2. **Declaración anual:** En esta Declaración se calcula el impuesto sobre los ingresos y deducciones de todo el año y se presenta en abril del siguiente año al que corresponda la declaración.

2. **Cumplir con el pago de predial:** Al igual que el punto anterior esta es una obligación de ley por la tanto no podemos prescindir de dicho pago.
3. **Cumplir con los pagos de agua:** Aquí estamos obligados hacer el pago ya que se realiza un contrato con la Junta de Agua Potable y Alcantarillado de Irapuato y por ello debemos cumplir lo ahí establecido, además de que el contar con agua es un aspecto indispensable para la operación del restaurante.
4. **Cumplir con los pagos del tele cable:** Este aspecto legal al igual que los otros debemos de cumplir con el pago pactado en el contrato que se haga con la compañía de cable.
5. **Cumplir con los pagos de luz:** Se tiene la obligación legal de realizar el pago puesto que se realiza un contrato con comisión federal de electricidad y por ello debemos cumplir lo ahí establecido, además de que el contar con luz es un aspecto necesario para la operación del restaurante.
6. **Cumplir con los pagos de teléfono:** Este aspecto legal al igual que los otros debemos de cumplir con el pago pactado en el contrato que se haga con la compañía de teléfonos.
7. **Renovar el contrato de arrendamiento:** En este punto es muy importante tanto cumplir con el pago señalado en dicho contrato pues de esto depende que podamos realizar nuestras actividades en el local aso como el de renovar el contrato al momento de su vencimiento.



- 8. Contratos Individuales de trabajo:** Se realizaran contrato de trabajo entre el dueño del restaurante y los trabajadores, en este quedaran señalados las obligaciones de cada una de las partes y las causas por las que se rescinde la relación laboral.

5.2.- Estudio Organizacional.

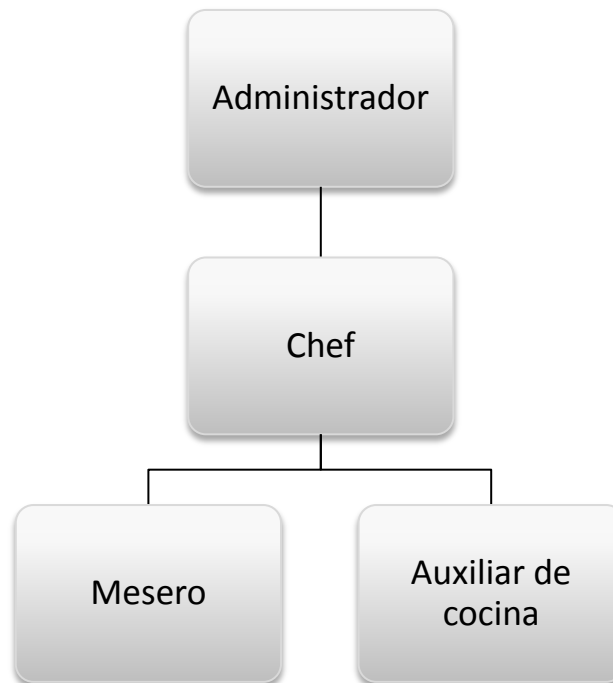
5.2.1.- Descripción de la Estructura Organizacional.

La estructura organizacional del restaurante se conformara por un administrador que será el dueño del establecimiento y será quien tome las decisiones más relevantes dentro de este, tendrá a su cargo a un chef este será quien dirija y controle el procedimiento para la realización de los alimentos que se prepararan en el restaurante, así mismo tendrá la encomienda de revisar continuamente todos y cada uno de los elementos que conforman la materia prima y herramientas utilizadas en elaboración de los alimentos, además tendrá tres meseros y dos ayudantes de cocina a su cargo para llevar sus funciones a cabo; los ayudantes de cocina por su parte son quienes deberán materializar, utilizando la materia prima y herramientas, los alimentos que se sirvan en el restaurante; los meseros tendrán una de la funciones más importantes dentro del restaurante, ya que de ellos dependerá en gran parte la preferencia de la clientela hacia nuestro restaurante, serán los encargados de atender al cliente desde el pedido hasta la entrega de sus alimentos y bebidas así como estar al pendiente de las necesidades del mismo, otra de sus funciones será la de acomodar y limpiar las mesas con las que contara el restaurante al inicio de cada jornada laboral y también cada vez que se desocupe una mesa.

5.2.2.- Organigrama.

En el siguiente diagrama se muestra el organigrama del restaurante:

Imagen 5.1.- Organigrama del restaurante.



Fuente. Elaboración propia.

5.2.3.- Análisis de Puestos.

En las tablas siguientes se describirá cada uno de los puestos que componen el organigrama del restaurante, así como el número de empleados que se ocuparan para cada puesto, la percepción económica y los requisitos mínimos con los que debe de contar el personal de cada puesto.

Tabla 5.1. Descripción del puesto de Administrador.

Nombre del puesto:	Administrador
Cantidad de personas por	Uno
Experiencia:	Un año
Edad:	24 a 40 años.
Requisitos académicos:	Licenciado en Administración, Contaduría o equivalente.
Percepción	\$4,000.00 quincenal.
Descripción de las funciones:	
1. Revisa y verifica los movimientos y registros contables, estados de cuentas, 2. Es el encargado del registro y control de proveedores. 3. La administración de personal. 4. Velar por la observancia y el cumplimiento de las obligaciones legales de la organización. 5. Llevar a cabo la contratación de personal. 6. Tramita las liquidaciones de impuesto y cualquier otro asunto del régimen 7. Dirigir a la empresa.	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5.2. Descripción del puesto de Chef.

Nombre del puesto:	Chef.
Cantidad de	Uno.
Experiencia:	Dos años.
Edad:	25 años en adelante.
Requisitos	Licenciado en Gastronomía, o equivalente en años de
Percepción	\$4,000.00 quincenal.
Descripción de las funciones:	
1. Supervisar el inventario de la materia prima para la elaboración de platillos en la cocina. 2. Dirigir la cocina y se responsabiliza ante la dirección de la empresa del buen funcionamiento del servicio. 3. Distribución del trabajo en la cocina. 4. Confección del menú, carta de especialidades. 5. Realiza la lista de compras. 6. Supervisa el mantenimiento de utensilios, electrodomésticos y análogos. 7. Coordinar dirigir y auxiliar a los meseros en sus actividades.	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5.3. Descripción del puesto de Ayudante de cocina.

Nombre del puesto:	Ayudante de cocina.
Cantidad de	Dos.
Experiencia:	Un año.
Edad:	20 a 30 años.
Requisitos	Preparatoria terminada y experiencia mínima de una año en
Percepción	\$800.00 semanal.
Descripción de las funciones:	
1. Preparación de los alimentos. 2. Informar al chef del nivel del inventario. 3. Verificar el estado en el que se encuentre la materia prima. 4. Verificar el estado en el que se encuentren las herramientas. 5. Son los encargados de mantener la limpieza e higiene de la cocina.	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 5.4. Descripción del puesto de Chef.

Nombre del puesto:	Mesero.
Cantidad de	Tres.
Experiencia:	Un año.
Edad:	20 a 30 años.
Requisitos	Preparatoria terminada y experiencia mínima de una año en
Percepción	\$600.00 semanal.
Descripción de las funciones:	
1. Tomar la orden al cliente. 2. Llevar los alimentos y bebidas al cliente. 3. Satisfacer las necesidades que tenga el cliente. 4. Son los encargados de mantener la limpieza e higiene del área de comedores. 5. Se encarga de llevar la orden de él cliente a la cocina para su preparación.	

Fuente. Elaboración propia.



CAPÍTULO 6: Estudio del Impacto Ambiental y Social.

6.1.- Descripción de los Posibles Impactos Ambientales Positivos del Proyecto.

1. El restaurante no generara ningún tipo de emisiones contaminantes a la atmosfera.
2. Debido a que el local ya está construido, el proyecto no considera la extracción o explotación de flora o fauna del terreno.

6.2.- Descripción de los Posibles Impactos Ambientales Negativos del Proyecto.

1. El restaurante desechara muchos líquidos que contengan en su mayoría contaminantes tanto para el suelo como el agua.

6.3.- Descripción de los Posibles Impactos Sociales Positivos del Proyecto.

1. El restaurante podrá atraer a la zona un mayor número de turistas.
2. No se verá afectada ninguna actividad de ninguna índole con la apertura del restaurante.



6.4.- Descripción de los Posibles Impactos Sociales Negativos del Proyecto.

1. Disminuirá el numero de cliente en los restaurantes cercanos al nuestro lo cual podrá llevar al despido de algunos empleados de estos negocios.



CAPÍTULO 7: Estudio Financiero.

7.1.- Inversión Total Inicial.

7.1.1- Estado de Posición Financiera Inicial.

Tabla: 7.1.- Estado de posición financiera inicial.

EL MESÓN DE MAMÁ					
Estado de posición financiera inicial al 01 de Enero del 2013.					
ACTIVO			PASIVO		
<u>Circulante</u>			<u>Corto Plazo</u>		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	9,812.07	Prestamos	\$	18,328.23
Inventario de materia prima		25,122.07	<u>Largo Plazo</u>		
IVA acreditable		14,491.84	Prestamos		51,671.77
<u>No Circulante</u>			TOTAL PASIVO		
Aparatos electrónicos	\$	16,084.46			\$ 70,000.00
Cazuelas y sartenes		6,088.76	CAPITAL CONTABLE		
Cristalería		3,262.99	<u>Capital</u>		
Depósitos		3,923.23	Aportación individual		
Equipo de oficina		10,188.78	TOTAL CAPITAL		
Varios		2,533.62			\$ 70,000.00
Limpieza		3,724.93			\$ 70,000.00
Servicio al cliente		17,070.67			
Utensilios de cocina		27,265.53			
Uniformes		431.04			
TOTAL ACTIVO		\$ 140,000.00	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 140,000.00
AUTORIZADO POR:			ELABORADO POR:		
Sr X			Sr X		
Gerente General			Contador General		

Fuente. Elaboración propia.

7.1.2.- Determinación del Capital de Trabajo.

El capital de trabajo estará integrado por \$31,097.76 (treinta y un mil noventa y siete pesos), este serán utilizados para solventar los diversos gastos en los que se incurra previo a la apertura del restaurante.



7.2.- Fuentes de Financiamiento del Proyecto.

7.2.1.- Fuentes de Financiamiento Externas.

Se tendrá una fuente de financiamiento externa y esta será a través de un préstamo por la Caja Popular Mexicana con un préstamo de \$70,000.00 (setenta mil peso 00/100 M.N.) con una tasa de interés anual de 22.68% (mensual 1.89%), con un plazo de 36 mensualidades. Este préstamo se utilizara para comprar parte del activo fijo.²

7.2.2.- Fuentes de Financiamiento Internas.

La aportación inicial e individual del propietario será de \$70,000.00 (setenta mil peso 00/100 M.N.), dicha cantidad será utilizada para comprar otra parte del activo fijo y el inventario de materia prima.

7.3.- Presupuestos.

7.3.1.- Presupuesto de Ventas.

A continuación se presentaran los presupuestos de ventas correspondientes a los siguientes cinco años.

² Ver anexo No. 2: “Tabla de Amortización Del Préstamo e Intereses”, página: 154.

Tabla 7.2.- Presupuesto de Ventas correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE VENTAS DEL 2013			
PLATILLO	TOTAL DE PLATILLOS VENDIDOS	PRECIO POR PLATILLO	VENTAS TOTALES
COCTELES			
De Frutas	816	\$ 24.14	\$ 19,696.55
Gaspacho	766	19.83	15,187.93
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	818	18.10	14,808.62
De Tortilla	838	25.00	20,950.00
CREMAS			
De Elote	324	21.55	6,982.76
De Chile Poblano	427	21.55	9,202.59
ENSALADAS			
De Nopales	763	21.55	16,443.97
Mixta	686	14.66	10,053.45
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	843	56.03	47,237.07
Sabana de Res Gratinada	1,018	45.69	46,512.07
Milanesa Empanizada	860	50.00	43,000.00
Fajitas de Pollo	646	37.07	23,946.55
Medio Pollo a la Parrilla	800	103.45	82,758.62
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,008	42.24	42,579.31
Mixiote	774	43.97	34,029.31
Chile Relleno	814	33.62	27,367.24
Albóndigas	552	41.38	22,841.38
Enchiladas Rojas	846	50.86	43,029.31
Enchiladas Verdes	1,066	51.72	55,137.93
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	830	14.66	12,163.79
Molletes	738	15.52	11,451.72
BEBIDAS			
Limonada	1,848	19.83	36,641.38
Naranjada	2,788	21.55	60,086.21
Refresco	7,612	12.93	98,425.86
Agua Fresca	2,222	19.83	44,056.90
Agua Embotellada	916	12.07	11,055.17
Té	1,106	21.55	23,836.21
Café	1,478	21.55	31,853.45
POSTRE			
Pastel	1,466	21.55	31,594.83
TOTAL DE INGRESOS PRESUPUESTADOS AL AÑO			\$ 942,930.17

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.3.- Presupuesto de Ventas correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE VENTAS DEL 2014			
PLATILLO	TOTAL DE PLATILLOS VENDIDOS	PRECIO POR PLATILLO	VENTAS TOTALES
COCTELES			
De Frutas	852	\$ 24.14	\$ 20,565.52
Gaspacho	802	19.83	15,901.72
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	854	18.10	15,460.34
De Tortilla	874	25.00	21,850.00
CREMAS			
De Elote	360	21.55	7,758.62
De Chile Poblano	463	21.55	9,978.45
ENSALADAS			
De Nopales	799	21.55	17,219.83
Mixta	722	14.66	10,581.03
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	879	56.03	49,254.31
Sabana de Res Gratinada	1,054	45.69	48,156.90
Milanesa Empanizada	896	50.00	44,800.00
Fajitas de Pollo	682	37.07	25,281.03
Medio Pollo a la Parrilla	836	103.45	86,482.76
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,044	42.24	44,100.00
Mixiote	810	43.97	35,612.07
Chile Relleno	850	33.62	28,577.59
Albóndigas	588	41.38	24,331.03
Enchiladas Rojas	882	50.86	44,860.34
Enchiladas Verdes	1,102	51.72	57,000.00
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	1,025	14.66	15,018.62
Molletes	866	15.52	13,437.93
BEBIDAS			
Limonada	1,884	19.83	37,355.17
Naranjada	2,824	21.55	60,862.07
Refresco	7,648	12.93	98,891.38
Agua Fresca	2,258	19.83	44,770.69
Agua Embotellada	952	12.07	11,489.66
Té	1,142	21.55	24,612.07
Café	1,514	21.55	32,629.31
POSTRE			
Pastel	1,091	21.55	23,512.93
TOTAL DE INGRESOS PRESUPUESTADOS AL AÑO			\$ 970,351.38

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.4.- Presupuesto de Ventas correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE VENTAS DE 2015			
PLATILLO	TOTAL DE PLATILLOS VENDIDOS	PRECIO POR PLATILLO	VENTAS TOTALES
COCTELES			
De Frutas	876	\$ 24.14	\$ 21,144.83
Gaspacho	826	19.83	16,377.59
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	878	18.10	15,894.83
De Tortilla	898	25.00	22,450.00
CREMAS			
De Elote	384	21.55	8,275.86
De Chile Poblano	487	21.55	10,495.69
ENSALADAS			
De Nopales	823	21.55	17,737.07
Mixta	746	14.66	10,932.76
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	903	56.03	50,599.14
Sabana de Res Gratinada	1,078	45.69	49,253.45
Milanesa Empanizada	920	50.00	46,000.00
Fajitas de Pollo	706	37.07	26,170.69
Medio Pollo a la Parrilla	860	103.45	88,965.52
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,068	42.24	45,113.79
Mixiote	834	43.97	36,667.24
Chile Relleno	874	33.62	29,384.48
Albóndigas	612	41.38	25,324.14
Enchiladas Rojas	906	50.86	46,081.03
Enchiladas Verdes	1,126	51.72	58,241.38
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	890	14.66	13,043.10
Molletes	798	15.52	12,382.76
BEBIDAS			
Limonada	1,908	19.83	37,831.03
Naranjada	2,848	21.55	61,379.31
Refresco	7,672	12.93	99,201.72
Agua Fresca	2,282	19.83	45,246.55
Agua Embotellada	976	12.07	11,779.31
Té	1,166	21.55	25,129.31
Café	1,538	21.55	33,146.55
POSTRE			
Pastel	1,115	21.55	24,030.17
TOTAL DE INGRESOS PRESUPUESTADOS AL AÑO			\$ 988,279.31

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.5.- Presupuesto de Ventas correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE VENTAS DE 2016			
PLATILLO	TOTAL DE PLATILLOS VENDIDOS	PRECIO POR PLATILLO	VENTAS TOTALES
COCTELES			
De Frutas	948	\$ 24.14	\$ 22,882.76
Gaspacho	898	19.83	17,805.17
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	950	18.10	17,198.28
De Tortilla	970	25.00	24,250.00
CREMAS			
De Elote	456	21.55	9,827.59
De Chile Poblano	559	21.55	12,047.41
ENSALADAS			
De Nopales	895	21.55	19,288.79
Mixta	818	14.66	11,987.93
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	975	56.03	54,633.62
Sabana de Res Gratinada	1,150	45.69	52,543.10
Milanesa Empanizada	992	50.00	49,600.00
Fajitas de Pollo	778	37.07	28,839.66
Medio Pollo a la Parrilla	932	103.45	96,413.79
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,140	42.24	48,155.17
Mixiote	906	43.97	39,832.76
Chile Relleno	946	33.62	31,805.17
Albóndigas	684	41.38	28,303.45
Enchiladas Rojas	978	50.86	49,743.10
Enchiladas Verdes	1,198	51.72	61,965.52
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	962	14.66	14,098.28
Molletes	870	15.52	13,500.00
BEBIDAS			
Limonada	1,980	19.83	39,258.62
Naranjada	2,920	21.55	62,931.03
Refresco	7,744	12.93	100,132.76
Agua Fresca	2,354	19.83	46,674.14
Agua Embotellada	1,048	12.07	12,648.28
Té	1,238	21.55	26,681.03
Café	1,610	21.55	34,698.28
POSTRE			
Pastel	1,187	21.55	25,581.90
TOTAL DE INGRESOS PRESUPUESTADOS AL AÑO			\$ 1,053,327.59

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.6.- Presupuesto de Ventas correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE VENTAS DE 2017			
PLATILLO	TOTAL DE PLATILLOS VENDIDOS	PRECIO POR PLATILLO	VENTAS TOTALES
COCTELES			
De Frutas	960	\$ 24.14	\$ 23,172.41
Gaspacho	910	19.83	18,043.10
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	962	18.10	17,415.52
De Tortilla	982	25.00	24,550.00
CREMAS			
De Elote	468	21.55	10,086.21
De Chile Poblano	571	21.55	12,306.03
ENSALADAS			
De Nopales	907	21.55	19,547.41
Mixta	830	14.66	12,163.79
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	987	56.03	55,306.03
Sabana de Res Gratinada	1,162	45.69	53,091.38
Milanesa Empanizada	1,004	50.00	50,200.00
Fajitas de Pollo	790	37.07	29,284.48
Medio Pollo a la Parrilla	944	103.45	97,655.17
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,152	42.24	48,662.07
Mixiote	918	43.97	40,360.34
Chile Relleno	958	33.62	32,208.62
Albóndigas	696	41.38	28,800.00
Enchiladas Rojas	990	50.86	50,353.45
Enchiladas Verdes	1,210	51.72	62,586.21
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	974	14.66	14,274.14
Molletes	882	15.52	13,686.21
BEBIDAS			
Limonada	1,992	19.83	39,496.55
Naranjada	2,932	21.55	63,189.66
Refresco	7,756	12.93	100,287.93
Agua Fresca	2,366	19.83	46,912.07
Agua Embotellada	1,060	12.07	12,793.10
Té	1,250	21.55	26,939.66
Café	1,622	21.55	34,956.90
POSTRE			
Pastel	1,199	21.55	25,840.52
TOTAL DE INGRESOS PRESUPUESTADOS AL AÑO			\$ 1,064,168.97

Fuente: Elaboración propia.

7.3.2.- Presupuesto de Materia prima.

A continuación se presentaran los presupuestos de materia prima correspondientes a los siguientes cinco años.

Tabla 7.7.- Presupuesto de materia prima correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DE 2013			
PLATILLO	TOTAL	COSTO	COSTO TOTAL
COCTELES			
De Frutas	816	5.60	4,569.60
Gaspacho	766	5.80	4,444.33
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	818	2.43	1,985.70
De Tortilla	838	13.22	11,078.36
CREMAS			
De Elote	324	5.47	1,772.28
De Chile Poblano	427	9.60	4,098.13
ENSALADAS			
De Nopales	763	3.59	2,739.17
Mixta	686	3.31	2,267.23
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	843	14.80	12,473.03
Sabana de Res Gratinada	1,018	12.84	13,066.03
Milanesa Empanizada	860	22.05	18,965.15
Fajitas de Pollo	646	19.68	12,710.05
Medio Pollo a la Parrilla	800	44.00	35,200.00
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,008	11.61	11,699.52
Mixiote	774	15.06	11,658.16
Chile Relleno	814	11.07	9,012.34
Albóndigas	552	13.22	7,297.72
Enchiladas Rojas	846	15.78	13,348.09
Enchiladas Verdes	1,066	23.49	25,040.34
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	830	4.66	3,866.88
Molletes	738	12.00	8,856.00
BEBIDAS			
Limonada	1,848	1.35	2,494.80
Naranjada	2,788	1.45	4,042.60
Refresco	7,612		
Agua Fresca	2,222	4.05	8,999.10
Agua Embotellada	916		
Café	1,106	5.70	6,304.20
Té	1,478	3.20	4,729.60
POSTRE			
Pastel	1,466	9.03	13,231.38
TOTAL DE MATERIA PRIMA			\$255,949.78

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.8.- Presupuesto de materia prima correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DE 2014			
PLATILLO	TOTAL	COSTO	COSTO TOTAL
COCTELES			
De Frutas	852	5.60	4,771.20
Gaspacho	802	5.80	4,653.20
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	854	2.43	2,073.09
De Tortilla	874	13.22	11,554.28
CREMAS			
De Elote	360	5.47	1,969.20
De Chile Poblano	463	9.60	4,443.64
ENSALADAS			
De Nopales	799	3.59	2,868.41
Mixta	722	3.31	2,386.21
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	879	14.80	13,005.68
Sabana de Res Gratinada	1,054	12.84	13,528.09
Milanesa Empanizada	896	22.05	19,759.04
Fajitas de Pollo	682	19.68	13,418.35
Medio Pollo a la Parrilla	836	44.00	36,784.00
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,044	11.61	12,117.36
Mixiote	810	15.06	12,200.40
Chile Relleno	850	11.07	9,410.92
Albóndigas	588	13.22	7,773.65
Enchiladas Rojas	882	15.78	13,916.10
Enchiladas Verdes	1,102	23.49	25,885.98
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	1,025	4.66	4,774.43
Molletes	866	12.00	10,392.00
BEBIDAS			
Limonada	1,884	1.35	2,543.40
Naranja	2,824	1.45	4,094.80
Refresco	7,648	-	
Agua Fresca	2,258	4.05	9,144.90
Agua Embotellada	952	-	
Café	1,142	5.70	6,509.40
Té	1,514	3.20	4,844.80
POSTRE			
Pastel	1,091	9.03	9,846.82
TOTAL DE MATERIA PRIMA			\$ 264,669.35

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.9.- Presupuesto de materia prima correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DE 2015			
PLATILLO	TOTAL	COSTO	COSTO TOTAL
COCTELES			
De Frutas	876	5.60	4,905.60
Gaspacho	826	5.80	4,792.45
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	878	2.43	2,131.35
De Tortilla	898	13.22	11,871.56
CREMAS			
De Elote	384	5.47	2,100.48
De Chile Poblano	487	9.60	4,673.98
ENSALADAS			
De Nopales	823	3.59	2,954.57
Mixta	746	3.31	2,465.53
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	903	14.80	13,360.79
Sabana de Res Gratinada	1,078	12.84	13,836.13
Milanesa Empanizada	920	22.05	20,288.30
Fajitas de Pollo	706	19.68	13,890.55
Medio Pollo a la Parrilla	860	44.00	37,840.00
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,068	11.61	12,395.92
Mixiote	834	15.06	12,561.89
Chile Relleno	874	11.07	9,676.64
Albóndigas	612	13.22	8,090.95
Enchiladas Rojas	906	15.78	14,294.77
Enchiladas Verdes	1,126	23.49	26,449.74
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	890	4.66	4,146.41
Molletes	798	12.00	9,576.00
BEBIDAS			
Limonada	1,908	1.35	2,575.80
Naranjada	2,848	1.45	4,129.60
Refresco	7,672	-	
Agua Fresca	2,282	4.05	9,242.10
Agua Embotellada	976	-	
Café	1,166	5.70	6,646.20
Té	1,538	3.20	4,921.60
POSTRE			
Pastel	1,091	9.03	9,846.82
TOTAL DE MATERIA PRIMA			\$ 269,665.72

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.10.- Presupuesto de materia prima correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DE 2016			
PLATILLO	TOTAL	COSTO	COSTO TOTAL
COCTELES			
De Frutas	948	5.60	5,308.80
Gaspacho	898	5.80	5,210.20
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	950	2.43	2,306.13
De Tortilla	970	13.22	12,823.40
CREMAS			
De Elote	456	5.47	2,494.32
De Chile Poblano	559	9.60	5,365.00
ENSALADAS			
De Nopales	895	3.59	3,213.05
Mixta	818	3.31	2,703.49
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	975	14.80	14,426.10
Sabana de Res Gratinada	1,150	12.84	14,760.25
Milanesa Empanizada	992	22.05	21,876.08
Fajitas de Pollo	778	19.68	15,307.15
Medio Pollo a la Parrilla	932	44.00	41,008.00
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,140	11.61	13,231.60
Mixiote	906	15.06	13,646.37
Chile Relleno	946	11.07	10,473.80
Albóndigas	684	13.22	9,042.82
Enchiladas Rojas	978	15.78	15,430.78
Enchiladas Verdes	1,198	23.49	28,141.02
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	962	4.66	4,481.85
Molletes	870	12.00	10,440.00
BEBIDAS			
Limonada	1,980	1.35	2,673.00
Naranjada	2,920	1.45	4,234.00
Refresco	7,744	-	
Agua Fresca	2,354	4.05	9,533.70
Agua Embotellada	1,048	-	
Café	1,238	5.70	7,056.60
Té	1,610	3.20	5,152.00
POSTRE			
Pastel	1,187	9.03	10,713.27
TOTAL DE MATERIA PRIMA			\$291,052.77

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.11.- Presupuesto de materia prima correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DE 2017			
PLATILLO	TOTAL	COSTO	COSTO TOTAL
COCTELES			
De Frutas	960	5.60	5,376.00
Gaspacho	910	5.80	5,279.82
SOPAS Y CREMAS			
De Verduras	962	2.43	2,335.26
De Tortilla	982	13.22	12,982.04
CREMAS			
De Elote	468	5.47	2,559.96
De Chile Poblano	571	9.60	5,480.17
ENSALADAS			
De Nopales	907	3.59	3,256.13
Mixta	830	3.31	2,743.15
CARNES Y AVES			
Lomo de cerdo	987	14.80	14,603.65
Sabana de Res Gratinada	1,162	12.84	14,914.27
Milanesa Empanizada	1,004	22.05	22,140.71
Fajitas de Pollo	790	19.68	15,543.25
Medio Pollo a la Parrilla	944	44.00	41,536.00
PLATILLOS MEXICANOS			
Mole	1,152	11.61	13,370.88
Mixiote	918	15.06	13,827.12
Chile Relleno	958	11.07	10,606.66
Albóndigas	696	13.22	9,201.47
Enchiladas Rojas	990	15.78	15,620.11
Enchiladas Verdes	1,210	23.49	28,422.90
PARA LOS PEQUES			
Tacos Dorados	974	4.66	4,537.76
Molletes	882	12.00	10,584.00
BEBIDAS			
Limonada	1,992	1.35	2,689.20
Naranjada	2,932	1.45	4,251.40
Refresco	7,756		
Agua Fresca	2,366	4.05	9,582.30
Agua Embotellada	1,060		
Café	1,250	5.70	7,125.00
Té	1,622	3.20	5,190.40
POSTRE			
Pastel	1,199	9.03	10,821.57
TOTAL DE MATERIA PRIMA			\$294,581.18

Fuente: Elaboración propia.

7.3.3.- Presupuesto de Mano de Obra.

A continuación se presentaran los presupuestos de mano de obra correspondientes a los siguientes cinco años.

Tabla 7.12- Presupuesto de mano de obra del año 2013 al 2017.

Puesto	Número de personas	Sueldos 2013	Sueldos 2014	Sueldos 2015	Sueldos 2016	Sueldos 2017
Chef	1	\$ 96,000.00	\$ 96,960.00	\$ 97,929.60	\$ 98,908.90	\$ 99,897.98
Ayudante	2	120,000.00	\$121,200.00	\$122,412.00	\$123,636.12	\$124,872.48
Total		216,000.00	218,160.00	220,341.60	222,545.02	224,770.47

Fuente: Elaboración propia.

7.3.4.- Presupuesto de Gastos de Producción.

A continuación se presentaran los presupuestos de gastos de producción correspondientes a los siguientes cinco años.³⁴⁵⁶⁷⁸⁹

³ Ver anexo No. 3: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Depósitos, pág. 155.

⁴ Ver anexo No. 4: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Equipo de Oficina, pág. 155.

⁵ Ver anexo No. 5: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Varios, pág. 155.

⁶ Ver anexo No. 6: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de limpieza, pág. 156.

⁷ Ver anexo No. 7: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de Servicio al Cliente, pág. 156.

⁸ Ver anexo No. 8: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Utensilios de Cocina, pág. 157.

⁹ Ver anexo No 9: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Uniformes, pág. 157

Tabla 7.13- Presupuesto de gastos indirectos de producción correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN DEL AÑO 2013				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 200.00	\$ 1,200.00
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 600.00		7,200.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		400.00	2,400.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		170.00	1,020.00
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,050.00	\$ 770.00	\$ 31,448.67

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.14- Presupuesto de gastos indirectos de producción correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN DEL AÑO 2014				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 202.00	\$ 1,212.00
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 624.00		7,488.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		404.00	2,424.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		171.70	1,030.20
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,074.00	\$ 777.70	\$ 31,782.87

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.15- Presupuesto de gastos indirectos de producción correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN DEL AÑO 2015				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 204.02	\$ 1,224.12
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 648.96		7,787.52
Luz	Suministro de energía eléctrica.		408.04	2,448.24
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		173.42	1,040.50
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,098.96	\$ 785.48	\$ 32,129.05

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.16. Presupuesto de gastos indirectos de producción correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN DEL AÑO 2016				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 206.06	\$ 1,236.36
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 674.92		8,099.02
Luz	Suministro de energía eléctrica.		412.12	2,472.72
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		175.15	1,050.91
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,124.92	\$ 793.33	\$ 32,487.68

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.17- Presupuesto de gastos indirectos de producción correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN DEL AÑO 2017				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del restaurante.		\$ 208.12	\$ 1,248.72
Gas	Tanque de gas LP.	\$ 701.92		8,422.98
Luz	Suministro de energía eléctrica.		416.24	2,497.45
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina.		176.90	1,061.42
Transporte	Transporte para hacer llegar la materia prima a nuestro restaurante.	450.00		5,400.00
Depreciación	Depreciación del equipo y utensilios de cocina.			14,228.67
TOTAL		\$ 1,151.92	\$ 801.27	\$ 32,859.24

Fuente: Elaboración propia.

7.3.5.- Presupuesto de Costo de Ventas.

A continuación se presenta los presupuestos de costo de ventas, correspondiente a los siguientes cinco años.

Tabla 7.17.- Presupuesto de Costo de Ventas correspondiente al año 2013.

Presupuesto de Costo del Año 2013	
CONCEPTO	IMPORTE
Materia Prima	\$ 255,949.78
Mano de Obra	216,000.00
Gastos Indirectos de Producción	31,448.67
TOTAL	\$ 503,398.45

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.18.- Presupuesto de Costo de Ventas correspondiente al año 2014.

Presupuesto de Costo del Año 2014	
CONCEPTO	IMPORTE
Materia Prima	\$ 264,669.35
Mano de Obra	218,160.00
Gastos Indirectos de Producción	31,782.87
TOTAL	\$ 514,612.22

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.19.- Presupuesto de Costo de Ventas correspondiente al año 2015.

Presupuesto de Costo del Año 2015	
CONCEPTO	IMPORTE
Materia Prima	\$ 269,665.72
Mano de Obra	220,341.60
Gastos Indirectos de Producción	32,129.05
TOTAL	\$ 522,136.37

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.20.- Presupuesto de Costo de Ventas correspondiente al año 2016.

Presupuesto de Costo del Año 2016	
CONCEPTO	IMPORTE
Materia Prima	\$ 291,052.77
Mano de Obra	222,545.02
Gastos Indirectos de Producción	32,487.68
TOTAL	\$ 546,085.47

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.21.- Presupuesto de Costo de Ventas correspondiente al año 2017.

Presupuesto de Costo del Año 2017	
CONCEPTO	IMPORTE
Materia Prima	\$ 294,581.18
Mano de Obra	224,770.46
Gastos Indirectos de Producción	32,859.24
TOTAL	\$ 552,210.88

Fuente: Elaboración propia.

7.3.6.- Presupuesto de Gastos de Venta.

A continuación se presenta los presupuestos de gastos de ventas, correspondiente a los siguientes cinco años.

Tabla 7.22.- presupuesto de gastos de ventas correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2013				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales.		\$ 100.00	\$ 600.00
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		300.00	1,800.00
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,200.00		86,400.00
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	200.00		2,400.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		130.00	780.00
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		750.00	4,500.00
TOTAL		\$ 8,042.13	\$ 1,280.00	\$104,185.52

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.23.- Presupuesto de gastos de ventas correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2014				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales.		\$ 101.00	\$ 606.00
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		303.00	1,818.00
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,272.00		87,264.00
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	202.00		2,424.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		131.30	787.80
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		757.50	4,545.00
TOTAL		\$ 8,116.13	\$ 1,292.80	\$ 105,150.32

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.24.- Presupuesto de gastos de ventas correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2015				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 102.01	\$ 612.06
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		306.03	1,836.18
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,344.72		88,136.64
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	204.02		2,448.24
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		132.61	795.68
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		765.08	4,590.45
TOTAL		\$ 8,190.87	\$ 1,305.73	\$ 106,124.76

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.25.- Presupuesto de gastos de ventas correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2016				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 103.03	\$ 618.18
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		309.09	1,854.54
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,418.17		89,018.01
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	206.06		2,472.72
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		133.94	803.63
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		772.73	4,636.35
TOTAL		\$ 8,266.35	\$ 1,318.79	\$107,108.96

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.26.- Presupuesto de gastos de ventas correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTA DEL AÑO 2017				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 104.06	\$ 624.36
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		312.18	1,873.09
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,492.35		89,908.19
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	208.12		2,497.45
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		135.28	811.67
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		780.45	4,682.72
TOTAL		\$ 8,342.60	\$ 1,331.97	\$ 108,102.99

Fuente: Elaboración propia.

7.3.7.- presupuesto de Gastos de Administración.

A continuación se presenta los presupuestos de gastos de ventas, correspondiente a los siguientes cinco años.

Tabla 7.27.- Presupuesto de gastos de administración correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2013				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	\$ 200.00		\$ 2,400.00
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	600.00		7,200.00
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,000.00		96,000.00
TOTAL		\$ 12,800.00	\$ 500.00	\$156,600.00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.28.- Presupuesto de gastos de administración correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2014				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	\$ 202.00		\$ 2,424.00
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	606.00		7,272.00
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,080.00		96,960.00
TOTAL		\$ 12,888.00	\$ 500.00	\$157,656.00

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.29.- Presupuesto de gastos de administración correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2015				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	\$ 204.02		\$ 2,448.24
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	612.06		7,344.72
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,160.80		97,929.60
TOTAL		\$ 12,976.88	\$ 500.00	\$ 158,722.56

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.30.- Presupuesto de gastos de administración correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2016				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	\$ 206.06		\$ 2,472.72
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	618.18		7,418.17
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,242.41		98,908.90
TOTAL		\$ 13,066.65	\$ 500.00	\$159,799.79

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.31.- Presupuesto de gastos de administración correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN DEL AÑO 2017				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	\$ 208.12		\$ 2,497.45
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	624.36		7,492.35
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,324.83		99,897.98
TOTAL		\$ 13,157.32	\$ 500.00	\$ 160,887.78

Fuente: Elaboración propia.

7.3.8.- Presupuesto de Gastos Generales.

A continuación se presentan los presupuestos de gastos generales correspondiente a los siguientes cinco años.

Tabla 7.32.- Presupuesto de Gastos Generales correspondiente al año 2013.

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES 2013				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 100.00	\$ 600.00
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		300.00	1,800.00
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,200.00		86,400.00
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	200.00		2,400.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		130.00	780.00
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		750.00	4,500.00
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	200.00		2,400.00
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	600.00		7,200.00
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,000.00		96,000.00
TOTAL		\$ 20,842.13	\$ 1,780.00	\$260,785.52

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.33.- Presupuesto de Gastos Generales correspondiente al año 2014.

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES 2014				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 101.00	\$ 606.00
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		303.00	1,818.00
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,272.00		87,264.00
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	202.00		2,424.00
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		131.30	787.80
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		757.50	4,545.00
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	202.00		2,424.00
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	606.00		7,272.00
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,080.00		96,960.00
TOTAL		\$ 21,004.13	\$ 1,792.80	\$262,806.32

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.34.- Presupuesto de Gastos Generales correspondiente al año 2015.

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES 2015				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 102.01	\$ 612.06
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		306.03	1,836.18
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,344.72		88,136.64
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	204.02		2,448.24
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		132.61	795.68
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		765.08	4,590.45
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	204.02		2,448.24
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	612.06		7,344.72
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,160.80		97,929.60
TOTAL		\$ 21,167.75	\$ 1,805.73	\$ 264,847.32

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.35.- Presupuesto de Gastos Generales correspondiente al año 2016.

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES 2016				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 103.03	\$ 618.18
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		309.09	1,854.54
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,418.17		89,018.01
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	206.06		2,472.72
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		133.94	803.63
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		772.73	4,636.35
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	206.06		2,472.72
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	618.18		7,418.17
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,242.41		98,908.90
TOTAL		\$ 21,333.00	\$ 1,818.79	\$266,908.74

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.36.- Presupuesto de Gastos Generales correspondiente al año 2017.

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES 2017				
CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	PAGO		PAGO TOTAL ANUAL
		MENSUAL	BIMESTRAL	
Agua	Agua potable para la limpieza del área de comensales..		\$ 104.06	\$ 624.36
Basura	Pago por el servicio de la recolecta de basura.	\$ 60.00		720.00
Luz	Suministro de energía eléctrica.		312.18	1,873.09
Meseros	El pago a las personas encargadas de atender a los comensales.	7,492.35		89,908.19
Promoción de Ajuste de Precio	El costo de las promociones realizadas.	180.00		2,160.00
Promoción en Ventas	El costo de las promociones realizadas.	402.13		4,825.52
Radio	El costo de los cuatro anuncios publicitarios por radio.	208.12		2,497.45
Limpieza	Utensilios necesarios para la limpieza de la cocina		135.28	811.67
Volantes	El costo de los volantes publicitarios que se repartirán bimestralmente.		780.45	4,682.72
Pago del tele cable.	Pago por el servicio del tele cable.	208.12		2,497.45
Pago del teléfono	Pago por el servicio del teléfono.	624.36		7,492.35
Predial	Pago del impuestos predial.		500.00	3,000.00
Renta	Pago de la renta del local donde estará el restaurante	4,000.00		48,000.00
Sueldo del Administrador	Pago a administrador del restaurante.	8,324.83		99,897.98
TOTAL		\$ 21,499.91	\$ 1,831.97	\$ 268,990.78

Fuente: Elaboración propia.

7.3.9.- Presupuesto de Resultado Integral de Financiamiento.

El préstamo otorgado por la Caja Popular Mexicana, integrado de la siguiente manera:

Monto del crédito: \$70000.00

Plazo: 36 mensualidades.

Tasa de interés anual: 22.68%.

Tasa de interés mensual: 1.89%.



En la tabla 7.37. Se muestran los intereses a pagar por cada mensualidad por el préstamo en la Caja popular Mexicana en los siguientes tres años.

Tabla 7.37.-Intereses pagados del préstamo.

Mensualidades al Año	Intereses Pagados		
	Año 1 (2013)	Año 2 (2014)	Año 3 (2015)
1	\$1,323.00	\$976.60	\$542.92
2	1,297.01	944.06	502.19
3	1,270.53	910.91	460.69
4	1,243.55	877.14	418.41
5	1,216.06	842.72	375.32
6	1,188.06	807.66	331.42
7	1,159.52	771.93	286.69
8	1,130.44	735.52	241.12
9	1,100.81	698.43	194.69
10	1,070.62	660.64	147.37
11	1,039.87	622.13	99.17
12	1,008.53	582.90	50.05
TOTAL	\$14,048.01	\$9,430.64	\$3,650.05

Fuente: Elaboración propia.



7.4.- Estados Financieros Pro-forma.

7.4.1.- Estado de Resultados Pro-forma.

A continuación se presentan los Estados de Resultados Pro-forma correspondientes a los siguientes cinco años.

Tabla 7.38.-Estado de Resultados Proforma del primer año (2013).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2013 al 31 de Diciembre del 2013	
Ventas	\$ 942,930.17
Costo de Ventas	503,398.45
Utilidad Bruta	\$ 439,531.72
Gastos Generales	260,785.52
Utilidad de operación	\$ 178,746.20
RIF	14,048.01
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 164,698.20
Impuestos	46,115.49
Utilidad después de impuestos	\$ 118,582.70
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	\$ 101,082.70
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.



Tabla 7.39.-Estado de Resultados Proforma del segundo año (2014).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2014 al 31 de Diciembre del 2014	
Ventas	\$ 970,351.38
Costo de Ventas	514,612.22
Utilidad Bruta	\$ 455,739.16
Gastos Generales	262,806.32
Utilidad de operación	\$ 192,932.84
RIF	9,430.64
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 183,502.20
Impuestos	51,380.61
Utilidad después de impuestos	\$ 132,121.58
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	\$ 114,621.58
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.



Tabla 7.40.-Estado de Resultados Proforma del tercer año (2015).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2015 al 31 de Diciembre del 2015	
Ventas	\$ 988,279.31
Costo de Ventas	522,136.37
Utilidad Bruta	\$ 466,142.94
Gastos Generales	264,847.32
Utilidad de operación	\$ 201,295.61
RIF	3,650.05
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 197,645.56
Impuestos	55,340.76
Utilidad después de impuestos	\$ 142,304.81
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	\$ 124,804.81
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.



Tabla 7.41.-Estado de Resultados Proforma del cuarto año (2016).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2016 al 31 de Diciembre del 2016	
Ventas	\$ 1,053,327.59
Costo de Ventas	546,085.47
Utilidad Bruta	\$ 507,242.12
Gastos Generales	266,908.74
Utilidad de operación	\$ 240,333.37
RIF	57.00
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 240,390.37
Impuestos	67,309.30
Utilidad después de impuestos	\$ 173,081.07
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	<u>\$ 155,581.07</u>
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.42.-Estado de Resultados Proforma del quinto año (2017).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2017 al 31 de Diciembre del 2017	
Ventas	\$ 1,064,168.97
Costo de Ventas	552,210.88
Utilidad Bruta	\$ 511,958.09
Gastos Generales	268,990.78
Utilidad de operación	\$ 242,967.31
RIF	-
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 242,967.31
Impuestos	68,030.85
Utilidad después de impuestos	\$ 174,936.47
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	<u>\$ 157,436.47</u>
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.

7.4.2.- Estado de posición Financiera Pro-forma.

A continuación se presentan los Estados de Posición Financiera Pro-forma correspondientes a los siguientes cinco años.



Tabla 7.43.-Estado de posición Financiera Proforma del primer año (2013).

EL MESÓN DE MAMÁ					
Estado de posición financiera al 31 de Diciembre del 2013					
Activo Circulante			Pasivo a Corto Plazo		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	312,589.93	Prestamos	\$	22,945.59
Inventario de materia prima		-	Impuestos por pagar		46,115.49
			IVA por pagar	120,065.30	\$ 189,126.39
Activo No Circulante			Pasivo a Largo Plazo		
Aparatos electrónicos	\$ 16,084.46		Prestamos	\$	28,726.18
Depreciación acumulada de aparatos electrónicos	1,771.89	\$ 14,312.57			
Cazuelas y sartenes	6,088.76		TOTAL PASIVO		
Depreciación acumulada de cazuelas y sartenes	1,378.55	4,710.21	\$ 217,852.57		
Cristalería	3,262.99		Capital		
Depreciación acumulada de cristalería	1,029.22	2,233.77	Aportación individual	\$	70,000.00
Depósitos	3,923.23		Utilidad del ejercicio		101,082.70
Depreciación acumulada de depósitos	703.77	3,219.46	TOTAL CAPITAL		
Equipo de oficina	10,188.78		\$ 171,082.70		
Depreciación acumulada de equipo de oficina	1,211.30	8,977.49			
Varios	2,533.62				
Depreciación acumulada de varios	340.71	2,192.92			
Artículos de limpieza	3,724.93				
Depreciación acumulada de artículos de limpieza	535.25	3,189.68			
Servicio al cliente	17,070.67				
Depreciación acumulada de servicio al cliente	2,311.80	14,758.87			
Utensilios de cocina	27,265.53				
Depreciación acumulada de utensilios de cocina	4,860.37	22,405.16			
Uniformes	431.04				
Depreciación acumulada de uniformes	85.81	345.23			
		\$ 76,345.35			
TOTAL ACTIVO		\$ 388,935.28	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 388,935.27
AUTORIZADO POR:			ELABORADO POR:		
SR. X			C.P. X		
GERENTE GENERAL			CONTADOR GENERAL		

Fuente: Elaboración propia.



Plan De Negocios Del Restaurante “El Mesón De Mama”



Tabla 7.44.-Estado de posición Financiera Proforma del segundo año (2014).

EL MESÓN DE MAMA					
Estado de posición financiera al 31 de Diciembre del 2014					
Activo Circulante			Pasivo a Corto Plazo		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 443,292.76		Prestamos	\$ 28,726.18	
Inventario de materia prima		\$ 443,292.76	Impuestos por pagar	51,380.61	
Activo No Circulante			IVA por pagar	139,598.36	\$ 219,705.16
Aparatos electrónicos	\$ 16,084.46		TOTAL PASIVO		\$ 219,705.16
Depreciación acumulada de aparatos electrónicos	3,543.78	\$ 12,540.68	Capital		
Cazuelas y sartenes	6,088.76		Aportación individual	\$ 70,000.00	
Depreciación acumulada de cazuelas y sartenes	2,757.10	3,331.66	Utilidad acumulada	101,082.70	
Cristalería	3,262.99		Utilidad del ejercicio	114,621.58	285,704.28
Depreciación acumulada de cristalería	2,058.44	1,204.55	TOTAL CAPITAL		\$ 285,704.28
Depósitos	3,923.23				
Depreciación acumulada de depósitos	1,407.55	2,515.68			
Equipo de oficina	10,188.78				
Depreciación acumulada de equipo de oficina	2,422.60	7,766.19			
Varios	2,533.62				
Depreciación acumulada de varios	681.41	1,852.21			
Artículos de limpieza	3,724.93				
Depreciación acumulada de artículos de limpieza	1,070.49	2,654.44			
Servicio al cliente	17,070.67				
Depreciación acumulada de servicio al cliente	4,623.61	12,447.06			
Utensilios de cocina	27,265.53				
Depreciación acumulada de utensilios de cocina	9,720.75	17,544.78			
Uniformes	431.04				
Depreciación acumulada de uniformes	171.62	259.42			
		\$ 62,116.68			
TOTAL ACTIVO		\$ 505,409.44	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 505,409.44
AUTORIZADO POR:			ELABORADO POR:		
SR. X			C.P. X		
GERENTE GENERAL			CONTADOR GENERAL		

Fuente: Elaboración propia.



Plan De Negocios Del Restaurante “El Mesón De Mama”



Tabla 7.45.-Estado de posición Financiera Proforma del segundo año (2015).

EL MESÓN DE MAMA					
Estado de posición financiera al 31 de Diciembre del 2015					
Activo Circulante			Pasivo a Corto Plazo		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 561,266.37		Impuestos por pagar	\$ 55,340.76	
Inventario de materia prima	-	\$ 561,266.37	IVA por pagar	143,304.53	\$ 198,645.29
Activo No Circulante			TOTAL PASIVO		
Aparatos electrónicos	\$ 16,084.46		Capital		\$ 198,645.29
Depreciación acumulada de aparatos electrónicos	5,315.67	\$ 10,768.80	Aportación individual	\$ 70,000.00	
Cazuelas y sartenes	6,088.76		Utilidad acumulada	215,704.28	
Depreciación acumulada de cazuelas y sartenes	4,135.65	1,953.11	Utilidad del ejercicio	124,804.81	
Cristalería	3,262.99		TOTAL CAPITAL		
Depreciación acumulada de cristalería	3,087.65	175.34			\$ 410,509.09
Depósitos	3,923.23				
Depreciación acumulada de depósitos	2,111.32	1,811.91			
Equipo de oficina	10,188.78				
Depreciación acumulada de equipo de oficina	3,633.90	6,554.89			
Varios	2,533.62				
Depreciación acumulada de varios	1,022.12	1,511.50			
Artículos de limpieza	3,724.93				
Depreciación acumulada de artículos de limpieza	1,605.74	2,119.19			
Servicio al cliente	17,070.67				
Depreciación acumulada de servicio al cliente	6,935.41	10,135.26			
Utensilios de cocina	27,265.53				
Depreciación acumulada de utensilios de cocina	14,581.12	12,684.41			
Uniformes	431.04				
Depreciación acumulada de uniformes	257.42	173.62			
		\$ 47,888.01			
TOTAL ACTIVO		\$ 609,154.38	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 609,154.38
AUTORIZADO POR:			ELABORADO POR:		
SR. X			C.P. X		
GERENTE GENERAL			CONTADOR GENERAL		

Fuente: Elaboración propia.



Tabla 46.-Estado de posición Financiera Proforma del cuarto año (2016).

EL MESÓN DE MAMA					
Estado de posición financiera al 31 de Diciembre del 2016					
Activo Circulante			Pasivo a Corto Plazo		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 745,856.91		Impuestos por pagar	\$ 67,309.30	
Inventario de materia prima	-	\$ 745,856.91	IVA por pagar	153,090.90	\$ 220,400.21
Activo No Circulante			TOTAL PASIVO		
Aparatos electrónicos	\$ 16,084.46		Capital		\$ 220,400.21
Depreciación acumulada de aparatos electrónicos	6,484.11	\$ 9,600.35	Aportación individual	\$ 70,000.00	
Cazuelas y sartenes	6,088.76		Utilidad acumulada	340,509.09	
Depreciación acumulada de cazuelas y sartenes	2,876.27	3,212.49	Utilidad del ejercicio	155,581.07	\$ 566,090.16
Cristalería	3,262.99		TOTAL CAPITAL		
Depreciación acumulada de cristalería	1,198.72	2,064.27			\$ 566,090.16
Depósitos	3,923.23				
Depreciación acumulada de depósitos	2,297.90	1,625.33			
Equipo de oficina	10,188.78				
Depreciación acumulada de equipo de oficina	4,845.19	5,343.59			
Varios	2,533.62				
Depreciación acumulada de varios	1,362.83	1,170.79			
Artículos de limpieza	3,724.93				
Depreciación acumulada de artículos de limpieza	2,140.99	1,583.94			
Servicio al cliente	17,070.67				
Depreciación acumulada de servicio al cliente	9,247.21	7,823.46			
Utensilios de cocina	27,265.53				
Depreciación acumulada de utensilios de cocina	19,144.10	8,121.43			
Uniformes	431.04				
Depreciación acumulada de uniformes	343.23	87.81			
		\$ 40,633.45			
TOTAL ACTIVO		\$ 786,490.37	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL		\$ 786,490.36
AUTORIZADO POR:			ELABORADO POR:		
SR. X			C.P. X		
GERENTE GENERAL			CONTADOR GENERAL		

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.47...-Estado de posición Financiera del quinto año (2017).

EL MESÓN DE MAMÁ	
Estado de Resultados del 1 de Enero del 2017 al 31 de Diciembre del 2017	
Ventas	\$ 1,064,168.97
Costo de Ventas	552,210.88
Utilidad Bruta	\$ 511,958.09
Gastos Generales	268,990.78
Utilidad de operación	\$ 242,967.31
RIF	-
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 242,967.31
Impuestos	68,030.85
Utilidad después de impuestos	\$ 174,936.47
Reparto de utilidades	17,500.00
Utilidad neta	<u>\$ 157,436.47</u>
AUTORIZADO POR:	ELABORADO POR:
SR. X	C.P. X
GERENTE GENERAL	CONTADOR GENERAL

Fuente: Elaboración propia.

7.5.- Flujo de Efectivo Operativo Neto.

En la tabla 7.48. Se presentan los flujos de efectivo netos correspondientes a los siguientes cinco años.

Tabla 7.48.- Flujo de Efectivo Operativo neto del año 2013 al 2017.

EL MESÓN DE MAMA					
FLUJO DE EFECTIVO DEL AÑO 2013-2017					
	Año 2013	Año 2014	Año 2015	Año 2016	Año 2017
Entradas					
Ventas	\$ 942,930.17	\$ 970,351.38	\$ 988,279.31	\$ 1,053,327.59	\$ 1,064,168.97
IVA Causado por ventas	150,868.83	155,256.22	158,124.69	168,532.41	170,267.03
Valor residual				57.00	
TOTAL DE ENTRADAS	\$1,093,799.00	\$1,125,607.60	\$1,146,404.00	\$1,221,917.00	\$1,234,436.00
Salidas					
Pago de Materia prima	\$ 234,427.71	\$ 264,669.35	\$ 269,665.72	\$ 291,052.77	\$ 294,581.18
Pago de Mano de Obra	216,000.00	218,160.00	220,341.60	222,545.02	224,770.46
Pago de Gastos de Producción	17,220.00	17,554.20	17,900.38	18,259.01	18,630.57
Gastos de Venta	104,185.52	105,150.32	106,124.76	107,108.96	108,102.99
Gastos de Administración	156,600.00	157,656.00	158,722.56	159,799.79	160,887.78
Pago de intereses del préstamo	14,048.01	9,430.64	3,650.05	-	-
Pago del préstamo	18,328.23	22,945.59	28,726.18	-	-
Pago de impuestos del año anterior	-	46,115.49	51,380.61	55,340.76	67,309.30
Pago de IVA del Activo no circulante	-	-	-	1,115.86	-
Pago de IVA De Gastos de Administración	9,696.00	9,711.36	9,726.87	9,742.54	9,758.37
Pago de IVA De Gastos de Venta	1,612.80	1,628.93	1,645.22	1,661.67	1,678.29
Pago de IVA de Gastos de Producción	2,755.20	2,808.67	2,864.06	2,921.44	2,980.89
Pago de IVA por Pagar	-	120,065.30	139,598.36	143,304.53	153,090.90
Pago de IVA del Prestamo	2,247.68	1,508.90	584.01	-	-
Pago de Utilidades	17,500.00	17,500.00	17,500.00	17,500.00	17,500.00
Compra de Equipo	-	-	-	6,974.11	-
TOTAL DE SALIDAS DEL EFECTIVO	\$ 794,621.14	\$ 994,904.77	\$1,028,430.39	\$1,037,326.45	\$1,059,290.74
FLUJO DE EFECTIVO NETO	\$ 299,177.86	\$ 130,702.83	\$ 117,973.61	\$ 184,590.55	\$ 175,145.26
Efectivo al principio del periodo	13,412.07	\$ 312,589.93	443,292.76	561,266.37	745,856.91
TOTAL DE EFECTIVO DISPONIBLE	\$ 312,589.93	\$ 443,292.76	\$ 561,266.37	\$ 745,856.91	\$ 921,002.18

Fuente: Elaboración propia.

7.6.- TREMA del Proyecto.

Para conocer la Tasa de Rendimiento Mínima Aceptada (TREMA), se utilizara el Costo de Capital Promedio Ponderado (CCPP). Los cálculos se realizaron tomando como fundamento las Normas de Información Financiera A-6 apéndice C.

A continuación se muestra cada uno de los cálculos anuales de cada una de las tasas:

Tabla 7.49.- Costo de Capital Promedio Ponderado año uno (2013).

Año 1 (2013)					
Fuente	Importe	Costo %	Ponderación	Tasa impositiva	CCPP
Caja popular Mexicana	\$ 70,000.00	20.07%	50.00%	86.21%	8.65%
Aportación Individual	70,000.00	25.00%	50.00%		12.50%
	\$ 140,000.00		100.00%		21.15%

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.50.- Costo de Capital Promedio Ponderado año dos (2014).

Año 2 (2014)					
Fuente	Importe	Costo %	Ponderación	Tasa impositiva	CCPP
Caja popular Mexicana	\$ 46,666.67	20.21%	40.00%	86.21%	6.97%
Aportación Individual	70,000.00	25.00%	60.00%		15.00%
	\$ 116,666.67		100.00%		21.97%

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.51.- Costo de Capital Promedio Ponderado año tres (2015).

Año 3 (2015)					
Fuente	Importe	Costo %	Ponderación	Tasa impositiva	CCPP
Caja popular Mexicana	\$ 23,333.33	15.64%	25.00%	86.21%	3.37%
Aportación Individual	70,000.00	25.00%	75.00%		18.75%
	\$ 93,333.33		100.00%		22.12%

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.52.- Costo de Capital Promedio Ponderado año cuatro (2016).

Fuente	Importe	Costo %	Ponderación	Tasa impositiva	CCPP
Caja popular Mexicana		0.00%	0.00%	86.21%	0.00%
Aportación Individual	\$ 70,000.00	25.00%	100.00%		25.00%
	\$ 70,000.00		100.00%		25.00%

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7.53.- Costo de Capital Promedio Ponderado año cinco (2017).

Año 5 (2017)					
Fuente	Importe	Costo %	Ponderación	Tasa impositiva	CCPP
Caja popular Mexicana		0.00%	0.00%	86.21%	0.00%
Aportación Individual	\$ 70,000.00	25.00%	100.00%		25.00%
	\$ 70,000.00		100.00%		25.00%

Fuente: Elaboración propia.

Para obtener el costo de capital promedio ponderado, se considero el préstamo otorgado por la Caja Popular Mexicana por la cantidad de \$70,000.00 (setenta mil peso 00/100 M.N.). El costo de capital promedio ponderado representa el porcentaje de inversión que se desea recuperar por cada año.

Se presenta a continuación el costo capital promedio ponderado por los años 2012-2017.

Tabla 7.47.- Costo de Capital Promedio Ponderado del año 2013 a 2016.

AÑO	CCPP
1	21.15%
2	21.97%
3	22.12%
4	25.00%
5	25.00%
CCPP Promedio	23.05%

Fuente: Elaboración propia.

CAPÍTULO 8: Evaluación Financiera.

8.1.- Período de Recuperación de la Inversión del Proyecto.

El periodo de recuperación es el tiempo, en años y fracciones de año que se requiere para recuperar la inversión inicial de un proyecto. Consiste en sumar los flujos de efectivo netos del proyecto hasta recuperar la inversión inicial.

En el caso del restaurante, la suma de los flujos de efectivo netos se muestra en la tabla 8.1.

Tabla 8.1.-Suma de los flujos de efectivos netos.

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de efectivo	\$ 299,177.86	\$ 130,702.83	\$ 117,973.61	\$ 184,590.55	\$ 175,145.26
Suma de flujos	\$ 299,177.86	\$ 429,880.69	\$ 547,854.30	\$ 732,444.84	\$ 907,590.11

Fuente: Elaboración propia.

En el año uno el flujo de efectivo neto del proyecto es de \$299,177.86 pesos, por lo que antes del primer año se recupera la inversión inicial pero para calcular la fracción de año que se efectúa la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Monto de la inversión inicial}}{\text{Flujo de efectivo durante el año}}$$

Por lo tanto, el periodo de recuperación del proyecto es:

$$140,000.00 \div 299,177.86 = 0.47 \text{ años}$$

Criterio de decisión:

De acuerdo a la fórmula anterior el periodo de recuperación es de 0.47 años. Por lo tanto, este proyecto debe aceptarse pues el periodo de recuperación es menor al establecido inicialmente (2 años).

8.2.- Período de Recuperación de la Inversión Descontado del Proyecto.

Es el tiempo, en años, y fracciones de año, que se requiere para recuperar la inversión inicial del proyecto pero a partir de la suma de los flujos de efectivo netos descontados del proyecto hasta recuperar la inversión inicial.

Para calcular los flujos de efectivo descontados se parte de las tasa de costo de capital promedio ponderado, que a continuación se muestra:

Tabla 8.2.-Tasas de descuento.

AÑO	Tasa de Descuento
1	21.15%
2	21.97%
3	22.12%
4	25.00%
5	25.00%
CCPP Promedio	23.05%

Fuente: Elaboración propia.

El cálculo y la suma de los flujos de efectivo netos descontados correspondientes al restaurante se muestran a continuación:

Tabla 8.2.-Tasas de descuento.

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de efectivo netos	\$ 299,177.86	\$ 130,702.83	\$ 117,973.61	\$ 184,590.55	\$ 175,145.26
Flujo de efectivo descontados	\$246,947.15	\$87,859.39	\$64,775.20	\$75,608.29	\$57,391.60
Suma de flujos descontados	\$246,947.15	\$334,806.53	\$399,581.73	\$475,190.02	\$532,581.62

Fuente: Elaboración propia.



En el año uno el flujo de efectivo descontado del proyecto es de \$246,947.15 pesos, por lo que antes del primer año se recupera la inversión inicial. La fracción de año correspondiente se calcula igual que en el método de periodo de recuperación de la inversión:

$$140,000.00 \div 246,947.15 = 0.57 \text{ años}$$

Criterio de decisión:

El resultado muestra que el tiempo necesario para recupera la inversión inicial es de 0.57 años, lo que significa que el proyecto se acepta debido a que la inversión se recuperaría en un periodo menor al establecido (2años).

8.3.- Tasa Contable del Rendimiento del Proyecto.

El rendimiento anual promedio es la razón existente entre los flujos de efectivo netos promedio del proyecto y la inversión inicial requerida es decir:

$$\text{TCR} = \frac{\text{Suma de los flujos de efectivos netos/ Tiempo valor del proyecto}}{\text{Inversión inicial}}$$

$$\text{TCR} = \frac{907,590.11 \div 5}{140,000.00}$$

$$\text{TCR} = 130 \%$$

Criterio de decisión:

El proyecto se debe aceptar esto debido a que el rendimiento anual promedio es de 130% y es superior a la tasa de rendimiento anual mínima establecida que es del 21.15%.

8.4. Índice de Rentabilidad del Proyecto.

El índice de rentabilidad se define como la razón entre la suma de los valores presentes de los flujos de efectivo netos de un proyecto, descontados con la tasa de costo de capital y la inversión inicial requerida.

$$IR = \frac{\text{Suma del valor presente de los flujos de efectivos netos}}{\text{Inversión inicial}}$$

El cálculo del índice de rentabilidad correspondiente al restaurante se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 8.3.-Cálculo del índice de rentabilidad.

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Flujos de efectivo netos	\$ 299,177.86	\$ 130,702.83	\$ 117,973.61	\$ 184,590.55	\$ 175,145.26
Valor presente de los flujos de efectivos netos	\$246,947.15	\$87,859.39	\$64,775.20	\$75,608.29	\$57,391.60
Suma de los valores presentes de los flujos	\$246,947.15 + \$87,859.39 + \$64,775.20 + \$75,608.29 + \$57,391.60 = \$532,581.62				
Índice de rentabilidad	IR= \$532,581.62 ÷ \$140,000.00= 3.80				

Fuente: Elaboración propia.

Criterio de decisión:

El IR nos da como resultado que por cada unidad monetaria invertida en el proyecto genera un valor presente de \$3.75 pesos. Debido a que el IR es mayor a 1, el proyecto se acepta porque quiere decir que los beneficios que genera son superiores a su costo (2.75 pesos más por cada peso invertido).

8.5.- Valor Actual o Presente Neto del Proyecto.

El valor presente neto de una inversión es la diferencia entre el valor de mercado de la inversión y su costo. Es una medida de la cantidad de valor que se crea o se agrega en el momento

El criterio básico de evaluación que utiliza este método es la comparación entre el valor presente de los beneficios o flujos de efectivo netos que se espera que genere el proyecto y el costo o inversión que se requiere para implementarlo.

Tabla 8.4.-Cálculo de valor presente neto.

AÑO	Valor presente de los flujos de efectivo
0	-\$ 140,000.00
1	246,947.15
2	87,859.39
3	64,775.20
4	75,608.29
5	57,391.60
Valor Presente Neto	\$ 392,581.62

Fuente: Elaboración propia.

Criterio de decisión:

El valor presente neto es de \$392,581.62 significa que el valor de mercado del proyecto (\$526,048.95) excede el monto de inversión que requiere su implementación (\$140,000.00). Por lo tanto, el proyecto genera un valor \$392,581.62 pesos para la empresa.

8.6.- Tasa Interna de Retorno del Proyecto.

Este método de valuación se encuentra estrechamente relacionado con el método de VPN. La TIR es la tasa de descuento que hace el valor presente de los flujos de efectivo netos generados por un proyecto sea igual al costo mismo; es decir, la tasa que provoca que el VPN de un proyecto sea igual a cero. La TIR es una tasa de rendimiento interna porque depende únicamente de los flujos de efectivo que genera el proyecto.

La TIR se despeja de la siguiente ecuación:

$$VPN= 0 = \frac{-I + \sum FEN_t}{(1 + TIR)^t}$$

Tabla 8.4.-Calculo de valor presente neto.

AÑO	Valor presente de los flujos de efectivo
0	-\$ 140,000.00
1	246,947.15
2	87,859.39
3	64,775.20
4	75,608.29
5	57,391.60
Tasa de Rendimiento de Retorno	120.99%

Fuente: Elaboración propia.



Criterio de decisión:

La Tasa Interna de Retorno de este proyecto es de 120.99%, por lo tanto se debe aceptar este proyecto porque genera flujo de efectivo superiores los que se requiere para financiarlo, por lo tanto incrementa el patrimonio de los dueños.

La TIR de este proyecto es de 120.99%, por lo tanto se comprueba la hipótesis planteada en esta tesis, la cual menciona que la (TIR) del Restaurante “El Mesón de Mamá” es superior a la Tasa de Rendimiento Mínima Aceptable (TREMA).



CONCLUSIONES.

Después de finalizar esta investigación se concluye lo siguiente:

- Al iniciar un negocio es de vital importancia realizar un proyecto de inversión que cuente con los elementos suficientes que sean el sustento para determinar la rentabilidad del proyecto, así como para poder obtener con mayor facilidad el financiamiento del mismo.
- Para tener una visualización más clara del proyecto debe realizarse una descripción general del mismo para conocer todos los componentes del mismo.
- Un estudio de mercado es de suma importancia para conocer más acerca de los productos que se ofrecerán, los factores que sirvieron de base para establecer el precio, el perfil de los clientes potenciales; además de que sirve en la elaboración de estrategias de publicidad las cuales darán como resultado una mayor rentabilidad del proyecto.
- Es necesario realizar un estudio administrativo para asentar en este la constitución legal en la que se registrará, además de señalar los requisitos y oficinas a las que se debe acudir para poder cumplir con cada uno de los aspectos legales a los que estará sujeto el proyecto.
- Es forzoso realizar un estudio financiero, ya que este nos sirve de base para llevar a cabo la evaluación financiera del proyecto y así saber si el proyecto será rentable o no.
- La inversión inicial del proyecto se recupera en periodo no mayor a un año. Lo que significa que el proyecto es rentable debido a que la inversión inicial se recupera antes de lo planeado.
- El proyecto registra una tasa contable de rendimiento del 130 %



- El índice de rentabilidad del proyecto es de 3.80 es decir que por cada peso invertido se obtendrá dos pesos con cincuenta y nueve centavos.
- El valor presente neto es de \$392,581.62, lo que significa que además de recuperar la inversión inicial se obtendrá \$392,581.62 más.
- La tasa interna de retorno es de 120.99%, por lo cual queda comprobado que la TIR del proyecto es superior a la establecida (TREMA).
- Se comprueba la hipótesis: la tasa de interna de retorno (TIR) del restaurante es superior a la tasa de rendimiento mínima aceptable (TREMA).



BIBLIOGRAFÍA.

Libros

- ALEMAN Castilla, Ma. Cristina/GONZALEZ Zavaleta Edmundo, **“Modelos Financieros En Excel”**, 2° ed., Continental, 2005.
- BACA Urbina, Gabriel, **“Evaluación de Proyectos”**, 6° Ed., Mc Graw Hill, 2010.
- CINIF, Consejo Mexicano de Normas de Información Financiera, **“Normas de Información Financiera (NIF) 2011”**, Sesta edición. Ed., IMCP, 2011.
- DE La Torre Pérez, Joaquín Arturo. **“Evaluación de Proyectos de inversión”**, Pearson Educación, 2007-
- DEL González Cristóbal, **“Costo de Alimentos y Bebidas”**, 1° Ed., ECAFSA, 1999.
- HERNÁNDEZ Hernández, Abraham et al, **“Formulación y Evaluación del Proyecto de Inversión”**, 5° Ed., Thomson, 2005.
- HUERTA Ríos, Ernestina, et al, **“Análisis y Evaluación de Proyectos de Inversión para Bienes de Capital”**, 4° Ed., IMCP, 2006.
- OCAMPO De Sanz Elena, **“Cocina Internacional”**, 1° Ed., Mc Graw Hill 2000.
- MORALES Castro José Antonio, et al **“Proyectos de inversión en la Práctica”**, 2° Ed., Gasca Sicco, 2006.



- MUÑOZ Ortiz Raúl **“El arte de servir en Hoteles y Restaurantes”**, 1° Ed., Diana, 1994.
- PACHECO Coello Carlos Enrique, et al, **“El Proyecto de inversión Como Estrategia Gerencial”**, IMCP, 2008.
- RODRIGUEZ Cairo Vladimir, **“Formulación y Evaluación de Proyectos”**, Limusa, 2008.
- SAPAG Púlema, José Manuel, **“Evaluación de Proyectos, Guía de Ejercicios, Problemas y Soluciones”**, 3° Ed., Mc Graw Hill, 2008.

Revistas

- MICHELLE Victorire, **“Manual De Alta Cocina”**, 4° Ed., Gómez Gómez hermanos editores s de r l, 2011.
- CEREZO Tomas, **“Cocina Al Aire Libre”**, 1°ed, larorusse 2009.
- RAMIREZ Magali, **“Cocina vital”**, 3°ed., grupo medio S.A. de C.V, Noviembre 2010.

Entrevistas

- Cuevas García Eliam Patricia.
- García Arroyo Ma. Remedios.
- González González José Horacio.
- Jaramillo Fonseca Alfonso.

ANEXO N° 1: Solicitud de licencia de Funcionamiento ante el H. Ayuntamiento de Irapuato.



Dirección General de Ordenamiento Territorial
Dirección de Ordenamiento Ambiental
Solicitud de Trámite

IRAPUATO, GTO.

GESTIÓN AMBIENTAL

CONSECUTIVO: _____

DATOS DEL PROPIETARIO/REPRESENTANTE LEGAL

Nombre o Razón Social: _____

Domicilio: _____

Teléfono (s): _____

UBICACIÓN DEL SITIO

Localización: _____

Domicilio: _____ Código Postal: _____ Teléfono (s): _____ Fax: _____

Fracc. / Condominio / Col. / Barrio / Comunidad: _____

DATOS DEL RESPONSABLE DEL TRAMITE

Nombre: _____ Registro PAPS: _____

Domicilio para notificar: _____ Código Postal: _____

Teléfono (s): _____ Fax: _____

Firma: _____

TIPO DE GESTIÓN

M.I.A. Manifiesto de Impacto Ambiental

☐ Modalidad "A"

☐ Modalidad "B"

☐ Riesgo

☐ Banco de Material

☐ Otros: _____

O.T. Ordenamientos Técnicos

☐ **A** Intervención de la Flora y Fauna

☐ Autorización de Tala y/o Poda

☐ **D.P.** Difusión de Publicidad

☐ Impresos de Troquelados o Espectaculares

☐ Electrónicos, Luminosos o Adosados

☐ Pintados en Muros sin Estructura Adicional

☐ Cubiertas Metálicas Adosadas a Muro

☐ Articulados o Móviles

P.T. Publicidad Temporal

☐ Muebles

☐ Estructuras Neumáticas

☐ Pendones, Góndolas o Pasacalles

☐ Marquesinas o tipo Bandera

☐ Impresos Adheridos

L.F. Licencia de Funcionamiento

☐ Fuentes Fijas de Emisiones Térmicas, Luminosas y Contaminantes a la Atmósfera

☐ Ruido Fuente Fija Propiedad Privada

Breve descripción de la acción solicitada: _____

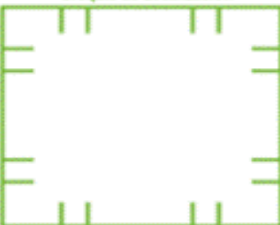
NOTA IMPORTANTE:

Completar tipo de Autorización en la Zona restrictiva deberá contar con el Voto Buena de la Coordinación Técnica para el Personal del Centro Histórico, adjunta al Acta de proyectos de la Dirección General de Obras Públicas.

Período del Permiso: Inicio: ____/____/____ Término: ____/____/____ Fecha de Entrega: ____/____/____

LOCALIZACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DEL PREDIO Y SUS COLINDANCIAS

Croquis de Localización



Características Particulares de Urbanización

Uso Actual del Suelo: _____



Colindancias del Terreno

Vías de Acceso: _____



Sello de Ingreso: _____

MUNICIPIO DE IRAPUATO, GUANAJUATO



Dirección General de Ordenamiento Territorial
Dirección de Ordenamiento Ambiental
Solicitud de Trámite

GESTIÓN AMBIENTAL

Nombre/Razón Social: _____

Tipo de Autorización: _____ Consecutivo: _____

Registro PAPS: _____ Fecha de Entrega: _____

Sello de Ingreso: _____

Continua...

Continúa.

Ordenamiento Ambiental	
Fijar Modalidad en Materia de Impacto Ambiental y Riesgo	
(FM-1)	Formato Verde
(FM-2)	Formato de Solicitud de Autorización de Impacto Ambiental (Formato proporcionado en la Dirección de Ordenamiento Ambiental)
Manifiesto de Impacto Ambiental	
(MA-1)	Formato Verde
(MA-2)	Manifiesto de Impacto Ambiental y/o Riesgo
Licencia de Funcionamiento de Emisiones a la Atmosfera y Ruido	
(LF-1)	Formato Verde
(LF-2)	Formato de Solicitud de Licencia Ambiental de Funcionamiento (Formato proporcionado en la D.O.A.)
(LF-3)	Autorización de Aprovechamiento Inmobiliario
(LF-4)	Croquis del Proyecto incluyendo Medidas y Ubicación de cada uno de sus Elementos
(LF-5)	Copia de la Credencial del IFE del Representante Legal
Ordenamientos Técnicos	
(O.T-1)	Formato Verde
(O.T-2)	Copia del IFE de Propietario del Predio y Representante del Trámite
(O.T-3)	Reporte conforme a la guía
(O.T-4)	Dictamen de Aprovechamiento Inmobiliario (constancia de zonificación) o Autorización de aprovechamiento inmobiliario, o Dictamen de habitabilidad y aprovechamiento Arquitectónico. (En caso de existir)
Intervención de la Flora y Fauna	
(I.F.F-1)	Formato Verde
(I.F.F-2)	Copia del IFE del Propietario y del representante del trámite
(I.F.F-3)	Copia de la Boleta de pago del Impuesto Predial (vigente)
Difusión de Publicidad	
Licencia de Establecimiento de Anuncios Permanentes	
(LEA-1)	Formato Verde (Especificando Medidas)
(LEA-2)	Copia de Licencia de colocación de Estructura "Ordenamiento Urbanístico" (Sólo que Aplique)
(LEA-3)	Copia de la Licencia de Uso de Suelo (Sólo que Aplique)
(LEA-4)	Copia del IFE de Propietario y Responsable del trámite
(LEA-5)	Fotografía del Anuncio
(LEA-6)	Copia de licencia de uso de vía pública(Ordenamiento Inmobiliario)
Colocación de Publicidad Temporal	
(CPT-1)	Formato Verde
(CPT-2)	Copia de IFE del Responsable del Trámite
(CPT-3)	Fotografía o diseño del anuncio
(CPT-4)	Presentar el Total de Pendones a colocar (Sólo que aplique)
(CPT-5)	Copia del permiso de venta (Sólo que aplique)

- EL INTERESADO DEBERÁ DE CONSERVAR ESTE TALÓN Y PRESENTARLO EN ORIGINAL PARA ENTREGA DE LA LICENCIA O SEGUIMIENTO DEL TRÁMITE.
- ESTE NO CONSTITUYE AUTORIZACIÓN O LICENCIA ALGUNA.
- SI NO SE PAGAN LOS DERECHOS CORRESPONDIENTES DESPUÉS DE 30 DÍAS DE LA FECHA DE EMISIÓN DE LA LICENCIA O AUTORIZACIÓN, CAUSARÁ RECARGOS.
- DESPUÉS DE 60 DÍAS Y NO HABER HECHO EL PAGO DE LOS DERECHOS SERÁ LA TESORERÍA MUNICIPAL LA QUE REALICE EL COBRO DE LA MISMA.

Fuente: <http://www.irapuato.gob.mx/Negocios/index.html>

ANEXO N° 2: Tabla de Amortización Del Préstamo e Intereses.

Mes	Periodo	Pago	Interés	IVA	Amortización	Saldo
0						70,000.00
1	1	2,909.70	\$1,323.00	\$211.68	1,375.02	68,624.98
2	2	2,905.54	\$1,297.01	\$207.52	1,401.01	67,223.97
3	3	2,901.30	\$1,270.53	\$203.29	1,427.49	65,796.49
4	4	2,896.99	\$1,243.55	\$198.97	1,454.47	64,342.02
5	5	2,892.59	\$1,216.06	\$194.57	1,481.96	62,860.07
6	6	2,888.11	\$1,188.06	\$190.09	1,509.96	61,350.10
7	7	2,883.54	\$1,159.52	\$185.52	1,538.50	59,811.60
8	8	2,878.89	\$1,130.44	\$180.87	1,567.58	58,244.02
9	9	2,874.15	\$1,100.81	\$176.13	1,597.21	56,646.81
10	10	2,869.32	\$1,070.62	\$171.30	1,627.39	55,019.42
11	11	2,864.40	\$1,039.87	\$166.38	1,658.15	53,361.26
12	12	2,859.38	\$1,008.53	\$161.36	1,689.49	51,671.77
		\$34,623.91	\$14,048.01	\$2,247.68	\$18,328.23	
13	13	2,854.27	\$976.60	\$156.26	1,721.42	49,950.35
14	14	2,849.07	\$944.06	\$151.05	1,753.96	48,196.39
15	15	2,843.77	\$910.91	\$145.75	1,787.11	46,409.28
16	16	2,838.36	\$877.14	\$140.34	1,820.88	44,588.40
17	17	2,832.85	\$842.72	\$134.84	1,855.30	42,733.10
18	18	2,827.24	\$807.66	\$129.22	1,890.36	40,842.74
19	19	2,821.53	\$771.93	\$123.51	1,926.09	38,916.65
20	20	2,815.70	\$735.52	\$117.68	1,962.49	36,954.15
21	21	2,809.77	\$698.43	\$111.75	1,999.59	34,954.57
22	22	2,803.72	\$660.64	\$105.70	2,037.38	32,917.19
23	23	2,797.56	\$622.13	\$99.54	2,075.88	30,841.30
24	24	2,791.28	\$582.90	\$93.26	2,115.12	28,726.18
		33,885.14	9,430.64	1,508.90	22,945.59	
25	25	2,784.89	\$542.92	\$86.87	2,155.09	26,571.09
26	26	2,778.37	\$502.19	\$80.35	2,195.83	24,375.26
27	27	2,771.73	\$460.69	\$73.71	2,237.33	22,137.94
28	28	2,764.96	\$418.41	\$66.95	2,279.61	19,858.32
29	29	2,758.07	\$375.32	\$60.05	2,322.70	17,535.63
30	30	2,751.05	\$331.42	\$53.03	2,366.60	15,169.03
31	31	2,743.89	\$286.69	\$45.87	2,411.32	12,757.71
32	32	2,736.60	\$241.12	\$38.58	2,456.90	10,300.81
33	33	2,729.17	\$194.69	\$31.15	2,503.33	7,797.47
34	34	2,721.60	\$147.37	\$23.58	2,550.65	5,246.83
35	35	2,713.89	\$99.17	\$15.87	2,598.85	2,647.97
36	36	2,706.03	\$50.05	\$8.01	2,647.97	- 0.00
Totales		\$32,960.24	\$3,650.05	\$584.01	\$28,726.18	

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 3: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Depósitos.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Depósitos	Azucarera	\$ 3,923.23	\$ 703.77
	Bacula		
	Bowl		
	Contenedor de plástico de 1lt.		
	Contenedor de plástico de 2. lts.		
	Contenedor de plástico de 2.9 lts.		
	Contenedor de plástico de 3.9 lts.		
	Contenedor de plástico de 4 lts.		
	Ensaladera		
	Molde de metal redondo chico		
	Molde panadería		
	Olla de presión		
	Panera		

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 4: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Equipo de Oficina.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Equipo de oficina	Caja registradora	\$10,188.78	\$ 1,211.30
	Computadora		
	Engrapadora		
	Impresora		

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 5: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Varios.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Varios	Anaqueles Mesa de trabajo	\$ 2,533.62	\$ 340.71

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 6: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de limpieza.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Artículos de limpieza	Botes de basura		
	Campana		
	Cubetas		
	Escurreidor	\$ 3,724.93	\$ 535.25
	Filtro de agua		

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 7: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Artículos de Servicio al Cliente.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Servicio al cliente	Charola chica	\$17,070.67	\$ 2,311.80
	Charola mediana		
	Mantel		
	Mesas		
	Periqueras		
	Televisión		

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 8: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Utensilios de Cocina.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Utensilios de cocina	Colador		
	Cuchara de guisar		
	Cuchara de pastel		
	Cuchara de servicio		
	Cucharon		
	Cuchillo chef		
	Cuchillo mondador		
	Espátula		
	Exprimidor		
	Exprimidor		
	Juego de cubiertos	\$27,265.53	\$ 4,860.37
	Juego de cuchillos		
	Juego de loza		
	Parisin		
	Pelador		
	Pinzas		
	Saca corchos		
Salero			
Salsera			
Set de cucharas			
Tabla para picar			
Volteador			

Fuente: Elaboración propia.



ANEXO N° 9: Tabla de Cálculo de Depreciaciones de Uniformes.

Categoría	Descripción	Total	Depreciación
Uniformes	Uniformes cocina	\$ 431.04	\$ 85.81

Fuente: Elaboración propia.