

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA
A OFRECER COMIDA SALUDABLE EN EL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE

MARISOL GARCÍA ARTEAGA

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
YUMBO VALLE
2020

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA
A OFRECER COMIDA SALUDABLE EN EL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE

MARISOL GARCÍA ARTEAGA

Anteproyecto presentado para optar al título de profesional en administración de
empresas

Director de trabajo de grado: Jairo Linar Flor Suarez

FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CATÓLICA LUMEN GENTIUM
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
YUMBO VALLE
2020

NOTA DE ACEPTACIÓN

Trabajo de Grado aprobado por el Comité del Plan de la Fundación Universitaria católica Lumen Gentium Sede Yumbo, valido como Requisito parcial para optar al Título de administrador de empresas.

Firma del jurado

Firma del jurado

Cali, 17 de marzo de 2020

DEDICATORIA

Este proyecto en primera instancia va dirigido a Dios que es nuestro guía y luz en cada camino que emprendemos, a mis padres y hermanas que con gran esfuerzo han logrado apoyarme en el transcurso de mi carrera, igualmente a la Fundación Universitaria Católica Lumen Gentium, conformada por la administración, docentes y estudiantes, que durante el lapso de este tiempo compartimos momentos inolvidables de nuestras vidas.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos en primer lugar a Dios por ser nuestra fuente de inspiración, igualmente a cada uno de los profesores que estuvieron presentes en este recorrido, brindándonos lo mejor de ellos y fortaleciendo día tras día nuestro crecimiento intelectual. En especial agradecemos el apoyo recibido por parte del instructor encargado del proyecto Jairo Linar Flor.

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
1	CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO..... 15
1.1	TITULO DEL PROYECTO..... 15
1.2	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN 15
1.3	PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 15
1.4	OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN 17
1.5	JUSTIFICACIÓN 18
1.6	MARCO DE REFERENCIA 19
1.7	ASPECTOS METODOLÓGICOS 27
2	ESTUDIO DE MERCADO 29
2.1	ANÁLISIS DEL SECTOR 29
2.2	ESTRUCTURA DEL MERCADO..... 30
2.3	CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO..... 35
2.4	PLAN DE MERCADEO 41
3	ESTUDIO TÉCNICO 45
3.1	INTRODUCCIÓN 45
3.2	INGENIERÍA DEL PROYECTO..... 45
3.3	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO 54
4	ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL..... 58
4.1	DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO 58
4.2	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL 60
4.3	MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL 62

4.4	PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL	62
4.5	PROCESO DE CONTRATACIÓN.....	65
4.6	PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL.	65
4.7	FUNDAMENTACIÓN DE CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS	66
4.8	ASPECTOS LEGALES	75
5	ESTUDIO FINANCIERO	77
5.1	PROYECCIONES A UN AÑO	77
5.2	INVERSIÓN INICIAL	77
5.3	PARÁMETROS GENERALES	80
5.4	GASTOS GENERALES.....	81
5.5	COSTOS UNITARIOS DEL PRODUCTO	85
5.6	COSTOS DE VENTAS.....	88
5.7	ESTADO DE RESULTADOS Y FLUJO DE CAJA.....	89
6	CONCLUSIONES.....	94
7	REFERENCIAS.....	95
8	ANEXOS	99

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Marco Legal Restaurante Buena Vida.....	25
Cuadro 2. Población por sexo en un rango de 20-59 años de edad.....	31
Cuadro 3. Población por sexo en un rango de 60-99 años de edad.....	31
Cuadro 4. Mercado total del proyecto.....	32
Cuadro 5. Demanda potencial y mercado meta.....	33
Cuadro 6. Portafolio de servicio.....	35
Cuadro 7. Menú restaurante buena vida, platos especiales.....	37
Cuadro 8. Menú restaurante buena vida, platos típicos.....	37
Cuadro 9. Menú restaurante buena vida, postres.....	37
Cuadro 10. Menú restaurante buena vida, bebidas.....	37
Cuadro 11. Servicios complementarios.....	39
Cuadro 12. Guisantes con patatas al curri.....	46
Cuadro 13. Lasaña vegetariana.....	46
Cuadro 14. Albóndigas vegetales.....	47
Cuadro 15. Sopa de espárragos.....	47
Cuadro 16. Sopa de pepino y aguacate.....	47
Cuadro 17. Sopa de Brócoli.....	48
Cuadro 18. Equipos tecnológicos.....	52
Cuadro 19. Maquinaria y equipo.....	52
Cuadro 20. Estimado de materia prima e insumos diarios.....	53

Cuadro 21. Características de Yumbo	56
Cuadro 22. Descripción de funciones administrador.....	67
Cuadro 23. Descripción de funciones contador	67
Cuadro 24. Descripción de funciones chef	68
Cuadro 25. Descripción de funciones auxiliar de cocina 1	68
Cuadro 26. Descripción de funciones mesero	69
Cuadro 27. Perfil del cargo Administrador	70
Cuadro 28. Perfil del cargo Chef.....	72
Cuadro 29. Perfil del cargo Mesero	73
Cuadro 30. Perfil del cargo Mesero	74
Cuadro 31. Inversión en pesos	77
Cuadro 32. Activos fijos	78
Cuadro 33. Activos diferidos	78
Cuadro 34. Capital de trabajo	79
Cuadro 35. Parámetros económicos.....	80
Cuadro 36. Parámetros laborales	81
Cuadro 37. Nómina de administración.....	81
Cuadro 38. Nómina de producción	82
Cuadro 39. Gastos de administración, aseo, cafetería y papelería.....	83
Cuadro 40. Gastos de ventas	84
Cuadro 41. Inventario inicial en pesos	84
Cuadro 42. Maquinaria y herramientas.....	85
Cuadro 43. Costo unitarios guisantes con patatas al curri.....	86

Cuadro 44. Costos unitarios lasaña vegetariana	86
Cuadro 45. Costos unitarios albóndigas vegetales	87
Cuadro 46. Costos unitarios sopa de espárragos	87
Cuadro 47. Costos unitarios sopa de pepino y aguacate.....	87
Cuadro 48. Costos unitarios sopa de Brócoli	88
Cuadro 49. Márgenes brutos	88
Cuadro 50. Estado de resultados sin financiación	89
Cuadro 51. Estado de resultados con financiación	90
Cuadro 52. Flujo de caja sin financiación en pesos	92
Cuadro 53. Flujo de caja con financiación en pesos.....	93
Cuadro 54. Encuesta para la creación de la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA en la ciudad de Yumbo, Valle del Cauca	99
Cuadro 55. Número de población encuestada.....	101

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Grafico 1. Diagrama funcional general.....	49
Grafico 2. Organigrama RESTAURANTE BUENA VIDA	60
Grafico 3. Mapa de procesos	61
Grafico 4. Proceso de selección	63
Grafico 5. Rango de géneros en la población encuestada	101
Grafico 6. Descripción de género.....	102
Grafico 7. Capacidad adquisitiva	102
Grafico 8. Puntos de vista relevantes	103
Grafico 9. Preferencias en sopas.....	104
Grafico 10. Preferencia en jugos.....	104
Grafico 11. Visitas al restaurante	105

LISTA DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Ilustración 1. Logo restaurante las Palmas	33
Ilustración 2. Menú restaurante las Palmas	34
Ilustración 3. Logotipo	43
Ilustración 4. Diagrama de flujo de procesos	51
Ilustración 5. Mapa de municipio de Yumbo	54
Ilustración 6. Micro localización	55
Ilustración 7. Plano arquitectónico de RESTAURANTE BUENA VIDA	57
Ilustración 8. Plano arquitectónico parte frontal	57

RESUMEN

Este documento trata sobre como determinar la viabilidad del restaurante en el municipio de Yumbo, fomentando una alimentación sana a base de una dieta vegetariana, permitiendo así dar a conocer los beneficios que se pueden obtener a través de diversas recetas debido a los nutrientes y proteínas que ofrece este tipo de alimentación y que el cuerpo necesita para mantenerse fuerte y saludable. De igual manera se plantea estrategias para posicionar la empresa en el mercado, originando excelentes rendimientos.

Palabras claves: Salud, Servicio, Restaurante, Responsabilidad.

ABSTRACT

The goal of the project is to determine the feasibility of the restaurant in the municipality of Yumbo, promoting a healthy diet based on a vegetarian diet, thus allowing to publicize the benefits that can be obtained through various recipes due to the nutrients and proteins that it offers this type of nutrition and that the body needs to stay strong and healthy. Likewise, strategies are proposed to position the company in the market, resulting in excellent returns.

Keywords: Health, Service, Restaurant, Responsibility.

INTRODUCCIÓN

Es normal hoy en día encontrar el mercado saturado de comidas rápidas, más conocidas como “comida chatarra”. En el municipio de Yumbo gran parte de la población prefiere ese tipo de alimentación, consumiéndola sin pensar que beneficios o perjuicios puede ocasionar este consumo para mantener la vitalidad del cuerpo humano, ya que estas comidas son muy fáciles de preparar o encontrar en cualquier lugar; además tiene un precio asequible para cualquier persona.

Para la población que consume con mucha frecuencia o excesivamente estos alimentos pueden llegar a tener consecuencias negativas para su salud a futuro, puesto que estas personas se vuelven más propensas a enfermedades.

Cuando las personas adquieren serios problemas de salud por la forma en la que consume alimentos que no benefician su organismo, es donde nace la necesidad de implementar nuevos hábitos alimenticios, entre ellas están, dietas a base de vegetales, cereales, verduras y frutas que brindan los nutrientes necesarios para que el cuerpo se mantenga saludable, ayudando a recuperar nuevamente la salud no solo física si no también la salud mental que en muchas ocasiones se pierde.

Es por esto la importancia de promover y satisfacer la necesidad de la población yumbeña; para cambiar sus preferencias y su estado de confort en un tema tan complejo como lo es la alimentación diaria del cuerpo humano.

1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL PROYECTO

1.1 TITULO DEL PROYECTO

ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A OFRECER COMIDA SALUDABLE EN EL MUNICIPIO DE YUMBO – VALLE

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Emprendimiento

1.3 PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.3.1 Planteamiento del problema. Actualmente los habitantes del municipio de Yumbo, se alimentan de diferentes productos que encuentra en el mercado entre los más comunes los alimentos de origen animal. Muchas de estas personas en especial el adulto mayor se ve afectado por los excesos en la comida chatarra u otros alimentos que alteran el normal funcionamiento del organismo logrando adquirir futuras enfermedades que pueden afectar la calidad de vida del individuo.

Existen muchas formas de alimentarse adecuadamente y dar solución a este déficit alimenticio, entre ellas una dieta basada en vegetales, cereales, frutas, verduras y legumbres que ayuda a cuidar la salud del cuerpo. En el municipio de Yumbo no es usual encontrar un lugar especializado en ofrecer comida saludable o a base de vegetales, existen innumerables sitios que brindan una gran variedad de alimentos, pero estos no son 100 % saludables y no cuenta con los nutrientes necesarios que requiere el cuerpo para mantener un estado óptimo.

También hay otros tipos de alimentos conocidos como “comidas rápidas o comidas chatarras” estos especialmente se encuentran muy fácilmente en todos

los sectores del municipio, pero este tipo de alimentación suele ser la más perjudicial por la cantidad de grasas y harinas que contiene, además no son preparadas en sitios salubres y confiables.

Por estos motivos se convierten en una población atractiva para ofrecer una alimentación sana a base de vegetales que ayuda a obtener los mejores beneficios de una adecuada alimentación, la prestación de un excelente servicio y atención al cliente, calidad de los productos, las mejores instalaciones y valores que resalten responsabilidad social.

1.3.2 Formulación del problema. ¿Es viable crear una empresa en el año 2020 teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?

1.3.3 Sistematización del problema.

- ¿Cómo determinar el mercado potencial de un restaurante teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?
- ¿Cómo identificar la infraestructura operacional adecuada de un restaurante teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?
- ¿Cómo establecer la estructura organizacional adecuada para el buen funcionamiento de un restaurante teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?

- ¿Cómo realizar el proceso legal apropiado para la creación de un restaurante teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?
- ¿Cómo plantear el estudio financiero a introducir de un restaurante teniendo como especialidad la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca?

1.4 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general. Realizar un estudio de viabilidad para la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

1.4.2 Objetivos específicos. Identificar el mercado potencial en el estudio de viabilidad para la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Determinar los componentes y procesos operativos que se puedan aplicar al estudio de viabilidad para la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Identificar los aspectos legales necesarios en el estudio de viabilidad para la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Proponer una estructura organizacional que permita el estudio de viabilidad para la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

Realizar el estudio financiero que permita la creación de un restaurante dedicado a la comida vegetariana en el municipio de Yumbo Valle del Cauca.

1.5 JUSTIFICACIÓN

El proyecto plantea la creación de la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA, cuya labor es brindar el servicio de comida vegetariana como alternativa alimenticia. La idea de negocio surge a raíz de la necesidad de cambiar dichos hábitos tanto de hombres como mujeres que se preocupan por cuidar su salud.

Desde entonces nace la idea de poder tener al alcance una opción diferente a la ya señalada por la sociedad. En esa búsqueda de mejora continua de hábitos se encuentran los beneficios de optar por el consumo de verduras, frutas y vegetales entre otros que mejoran la calidad de vida, con la motivación de que la población en general tenga a la mano un lugar donde encontrar una alimentación sana.

El objetivo primordial de este proyecto es crear un lugar diferente, el cual brinde a la población Yumbeña productos y servicios que impulse el cambio de una cultura alimenticia desordenada, por una fundamentada en el bienestar y la confianza para el consumo de los alimentos que traen mayor beneficio a la salud.

Actualmente en la cultura local la sociedad suele preferir el consumo excesivo de comidas altas en grasas saturadas y carnes, lo que lleva a determinar que son más propensos a sufrir enfermedades crónicas como por ejemplo “diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y del sistema digestivo, anemia,

dislipidemia, algunos tipos de cáncer e infecciones, podrían aquejarle como consecuencia de una mala alimentación” (Hospital Clínica Bíblica, 2014, párr. 1).

En si lo que se proyecta es alcanzar la viabilidad, el desarrollo y la ejecución de un proyecto que cuente con la infraestructura requerida para la elaboración de los estudios ya realizados y suplir las necesidades del público. Proporcionando de esta manera la respuesta a la problemática presente, brindando a los clientes una excelente calidad y un inigualable servicio a través de una alimentación saludable. Así de esta manera contar con personal altamente calificado resaltando en ellos la calidad humana y el constante mejoramiento en cada uno de los procesos de los cuales se garantice una excelente atención brindada a la población.

1.6 MARCO DE REFERENCIA

1.6.1 Referente histórico. La historia de una alimentación a base de vegetales comienza desde hace siglos atrás, cuando personas adineradas y con poder adquisitivo podían comprar los mejores vegetales, incluso grandes filósofos practicaban este tipo hábitos alimenticios y calificaban los grandes beneficios que trae para la salud.

Los filósofos y vegetarianos del siglo VIII A.C. se inclinaban por llevar una alimentación a base del Ahimsa que significa la “no violencia” la cual hace referencia a la violencia entre los seres humanos y también la violencia hacia los animales (Historia Del Vegetarianismo, 2008, párr. 1).

Algunas religiones e incluso algunas culturas se abstenían de incluir carne en su alimentación. “Casi todas las religiones han predicado el abstenerse de comer carne, comenzando por los sacerdotes egipcios que seguían una alimentación vegetariana para poder mantener el voto de castidad, incluso rechazaban también

los huevos por considerarlos carne líquida” (*Historia Del Vegetarianismo*, 2008, párr. 1).

Los hombres a causa de satisfacer su necesidad básica de alimentarse, consumía alimentos que podían producir y extraer de la tierra, sin embargo, la mayor población de vegetarianos eran las familias más adineradas que podían costear ese tipo de alimentación, incluso en la actualidad solo las personas que tienen cierto nivel de poder adquisitivo tiene la capacidad de mantener una dieta vegetariana.

En la antigüedad según Jiménez, las personas que practicaban el Vegetarismo, por lo general mantenían una alimentación rica en verduras y frutas que podían cultivar en sus huertos y la carne que podían consumir, solo lo hacían en días señalados o en los que había algún tipo de celebración (2006, párr. 4).

Hoy en día el vegetarianismo deja de ser visto como una práctica religiosa o tradicional y pasa a ser visto como un estilo de vida, atribuido a conceptos ambientales, e ideologías, y en algunos casos costumbres que son inherentes a la personalidad de cada individuo.

Del mismo modo las creencias religiosas y culturales tienen una inclinación de preferencia por la comida vegetariana, una de las más conocidas por el mundo es el budismo, quien practica este régimen de comida desde tiempos remotos.

La palabra Vegetarismo tiene como significado “un equilibrado sentido filosófico y moral de la vida”.(Garrido, 2009, párr. 7) Que además fue establecida por los “Fundadores de la Asociación Vegetariana Británica en el año 1842, y deriva de la palabra latina vegetus, que significa; completo, sano, fresco o vivaz” (Garrido, 2009, párr. 7).

Al transcurrido el tiempo por una u otra razón cierta población ha llevado en su vida una dieta estrictamente vegetariana de una u otra manera según Eva Batt, pero solo hasta el año 1944 cuando unos cuantos se aglutinaron para llamarse así mismo vegetariano.

Se reunieron en Londres para compartir el conocimiento obtenido con sus experiencias personales de vivir con una dieta que rechaza no sólo la carne, sino también el resto de productos derivados de los animales, como por ejemplo; (miel, mantequilla, queso, yogurt y huevos), y para discutir formas y modos de hacer el resultado, disponible para todos, de tal modo que cualquiera que lo deseara pudiera adoptar con confianza esta dieta (1964, párr. 1).

1.6.2 Referente teórico. Teniendo en cuenta que para el inicio de una idea de negocio es necesario realizar una serie de procesos el cual se funda en: un estudio de mercado, un estudio técnico, estudio organizacional, legal y financiero con el fin de considerar la viabilidad de la idea de negocio; que se pueda consolidar en el mercado y generar utilidades, dando importancia a la responsabilidad social de la comunidad en la que se va a trabajar, promoviendo una cultura saludable para futuras generaciones.

De acuerdo a lo anterior es necesario tener presente la teoría del triángulo invertido de Andy Freire, donde se expone que el proceso de emprendimiento adopta tres componentes esenciales: el emprendedor, la idea de negocio y el capital.

El punto de apoyo es el emprendedor, quien necesita dos componentes adicionales para llegar: la idea de negocio con viabilidad de mercado, y el capital. Cuando un emprendimiento no es exitoso, siempre se debe a la

falla de una de estas tres variables, o la combinación entre ellas. De la firmeza del emprendedor depende, en gran medida, que el modelo no se derrumbe; el emprendedor “exitoso” siempre logra el capital o el gran proyecto. Por eso el problema trascendental no es el capital ni la idea, porque emprender va más allá de una mera actitud mercantil o un conjunto de conceptos.(Gómez, s. f., p. 1)

Teoría de las necesidades según Maslow: Es útil conocer la conducta de los empleados y los clientes, para conformar una estrategia que satisfaga las necesidades de las personas.

De acuerdo a esto se toma en cuenta la teoría de las necesidades el cual permite determinar que rango alcanza el servicio prestado. “Primero se buscaría satisfacer las necesidades fisiológicas, que son aquellas que responden a la supervivencia, y una vez alcanzadas, abordaríamos necesidades relacionadas con la seguridad, o la huida del miedo” (Turienzo, 2016, p. 25). En este sentido es de vital importancia lograr satisfacer las mínimas necesidades del personal, con el fin de obtener su mayor motivación y confianza en la empresa garantizando una estabilidad económica.

Seguido de esto “Elevaríamos a la fase de integración, o sentido de pertenencia desde la socialización, el contacto y el amor” (Turienzo, 2016, p. 25). En este escalón las necesidades sociales toman un papel importante, ya que el respeto y el reconocimiento son esenciales para los colaboradores y su buen desempeño.

Para finalizar el proceso de realización se prosigue “Por las necesidades de autoestima, en las que se trabajaría el respeto, la satisfacción o la reputación, y terminaríamos en la cúspide con la realización personal”(Turienzo, 2016, p. 25). Finalmente tener un personal auto realizado es necesario para que se fomente el sentido de pertenencia y compromiso hacia la compañía.

La teoría de las relaciones humanas según el psicólogo Elton Mayo “Se originó por las motivaciones, necesidades y el estudio del hombre y su entorno social dentro de la empresa. Esta teoría postula que el elemento humano es lo más importante en la empresa” (García & Velandia, 2012, párr. 3).

“Se aplicaron técnicas que dieron origen a un sistema de administración más refinado, cuya práctica ha llegado hasta nuestros días. Estas técnicas comprenden procesos de administración de personal:”(García, Velandia, 2012, párr. 4)

Es importante dar relevancia a la teoría de las relaciones humanas ya que la empresa, tomara en cuenta el bienestar de cada uno de los colaboradores, para así mismo obtener una mejor cultura organizacional, apuntar hacia un mayor sentido de pertenencia y alcanzar metas propuestas.

1.6.3 Referente conceptual. Es importante para la investigación tener en conocimiento la definición de los siguientes conceptos, ya que de esto depende la interpretación del proyecto.

Vegetarianismo: O también conocida como persona vegetariana es el que excluye de su dieta alimenticia la cualquier tipo de carne, se basa en el consumo de vegetales, legumbres, cereales y frutas.(Definición, Tipos Vegetarianismo, 2011, párr. 1)

Veganismo: Son aquellos individuos que no consumen ningún alimento que sea extraído de un animal como la carne, o que sea derivado de ellos, como por ejemplo el huevo, la leche, miel. “Dentro de esta variedad entran los practicantes del Veganismo (del inglés vegan), los cuales también evitan el uso de productos de origen animal en el resto de ámbitos de su vida, como el cuero, la lana, la

lanolina, la seda” (Definición, Tipos. Vegetarianismo, 2011, párr. 9). El motivo al que ellos le atribuyen el no consumo de estos productos es por la explotación que tendrían que someter a los animales para obtener los alimentos.

Alimentación: “Se denomina alimentación al acto y la consecuencia de alimentar o alimentarse”(Pérez & Merino, 2015, párr. 1). Es decir cuando un ser vivo consume alimentos que necesita para que su organismo pueda funcionar.

Nutrición: es la acción de aprovechar los nutrientes recibidos a través de los alimentos. “Es un proceso biológico mediante el cual se absorbe de los alimentos y líquidos los nutrientes que el cuerpo necesita para el buen crecimiento y desarrollo de las funciones vitales” (Raffino, 2019, p. 1)

Salud: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la salud se define como un estado de bienestar físico, mental y social, que no solo exceptúa la presencia de enfermedades si no que toma en cuenta el estado general del organismo. “El término salud procede del latín salus, salūtis, que significa 'salvación', pero también 'saludo'” (Significado de Salud, 2019, párr. 2-4).

Enfermedad: la enfermedad se define como algo negativo. “Se denomina enfermedad al proceso y a la fase que atraviesan los seres vivos cuando padecen una afección que atenta contra su bienestar” (Pérez & Gardey, 2008, párr. 1). Normalmente la enfermedad se relaciona al estado contrario de salud.

1.6.4 Referente legal. La empresa RESTAURANTE BUENA VIDA, se establecerá bajo las siguientes, leyes, decretos y normas, con el fin de dar cumplimiento al marco legal Colombiano.

Cuadro 1. Marco Legal Restaurante Buena Vida

Decreto, Norma, Ley, Resolución	Descripción	Análisis
Ley 1258 de 2008	Por medio de la cual se crea la sociedad por acciones simplificada (S.A.S.) (Congreso de la República, 2008).	Este tipo de sociedad da la facilidad a los empresarios de constituir por capitales, la cual requiere de inscripción en el registro mercantil para constituirse como persona jurídica, permite que los empresarios acojan las normas societarias que mejor convenga, otra ventaja de la S.A.S. es el pago de los aportes, se pueden diferir y no exige un porcentaje inicial lo cual facilita su constitución.
Ley 1014 de 2006	Por la cual se dictan normas para el fomento a la cultura de emprendimiento empresarial en Colombia (Congreso de la República, 2006).	Esta ley busca el fomento del emprendimiento a estudiantes y capacitarlos para que puedan generar ideas de negocios competentes. Bajo esta ley se apoyaría la creación de la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA.
Ley 100 de 1993	Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones (Congreso de la República, 1993)	El cumplimiento de esta ley es de gran importancia, ya que con ella se garantiza el bienestar y calidad de vida de los colaboradores.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones (Congreso de la República, 1997)	Dando aplicación a este decreto tendremos la normativa establecida para realizar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), y garantizar el mejor servicio y productos de calidad.
Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud.	Por la cual se reglamenta parcialmente lo relacionado con la elaboración, conservación	Esta resolución reglamente el manejo de bebidas no alcohólicas como lo son los jugos de frutas y sus pulpas, en el restaurante Buena Vida haremos uso de

Decreto, Norma, Ley, Resolución	Descripción	Análisis
	y comercialización de jugos, concentrados, néctares, pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas.(«Normatividad Sanitaria Alimentos Colombiana», 2008)	la norma para garantizar la calidad en la elaboración de este tipo de productos.

Fuente: la Autora

1.7 ASPECTOS METODOLÓGICOS

1.7.1 Tipo de estudio. Es de vital importancia, para llevar a cabo este proyecto iniciar con el planteamiento y solución del problema.

1.7.1.1 Estudio exploratorio. En este estudio se enfatizará en la necesidad del municipio de Yumbo Valle, con el fin de minimizar claramente el porcentaje de error al momento de establecer la empresa.

1.7.1.2 Estudio Descriptivo. La idea de negocio está enfocada en un restaurante de especialidad vegetariano llamado RESTAURANTE BUENA VIDA, de tal manera se realizará este estudio descriptivo para resaltar las características del proyecto y dar a conocer una descripción detallada de la misma.

1.7.2 Método de investigación. El siguiente es el método de estudio seleccionado para el utilizar en el proyecto.

1.7.2.1 Método de observación. Es una estrategia muy propicia a la hora de representar las necesidades y requerimientos de las personas, en todos los temas relacionados con la atención y servicio al cliente.

1.7.2.2 Método de encuesta. Para diagnosticar el método de encuesta se aplicarán 9 preguntas con única respuesta con el objetivo de probar que en el municipio existe gran interés por un restaurante vegetariano, igualmente especificar la capacidad adquisitiva de la población y definir los puntos más relevantes al momento de conformar la empresa.

1.7.3 Fuentes técnicas para recolección de información. Se procederá a adquirir información por medio de encuestas realizadas en espacios públicos como son parques y universidades.

1.7.3.1 Fuentes primarias. Se procederá a realizar una observación del comportamiento que presenta la población respecto a sus hábitos alimenticios en medios como restaurantes, locales de comida rápida, cafeterías, etc.

1.7.3.2 Fuentes secundarias. La recolección de datos secundarios se recopilará por medio de una investigación basada en fundamentos ya existentes. Como son cámara de comercio, alcaldía municipal, DIAN, libros o documentos referentes, entre otros.

1.7.4 Tratamiento de la información

1.7.4.1 Técnicas estadísticas. Para el almacenamiento de información y análisis estadístico, se ha determinado trabajar con la herramienta tecnológica de Excel ya que es un método práctico y fácil de utilizar, adicional se tendrán en cuenta las siguientes técnicas estadísticas para mejorar el manejo de la información.

1.7.4.2 Resultados esperados. Como resultados esperados se quiere identificar el grado de aprobación de la empresa en los sectores objetivos, categorizando el tipo de servicio ofrecido y el punto de equilibrio en los balances financieros de la empresa.

2 ESTUDIO DE MERCADO

El presente informe presenta un análisis del mercado y diferentes componentes básicos del análisis externo de la competencia. Aportando descripciones breves, las cuales son útiles para la toma de decisiones estratégicas, y de esta manera identificar mercados potenciales a los cuales la empresa está orientada. Se incluye además la caracterización del producto al que está dirigida la empresa Restaurante Buena Vida.

2.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

El municipio de Yumbo Valle de Cauca, reconocido como capital industrial de Colombia, actualmente ocupa un lugar significativo en el sistema económico del país, ya que actualmente existen grandes y numerosas empresas que hacen del municipio un lugar atractivo para invertir, debido a las múltiples ventajas que brinda la localidad, como por ejemplo su clima y su ubicación geográfica, entre otras ventajas que han encontrado en esta ciudad los inversionistas extranjeros y nacionales.

Se le agrega a esto la cercanía al: Aeropuerto internacional Alfonso Bonilla Aragón, su aproximación al primer puerto sobre el pacífico Colombiano en Buenaventura y su infraestructura vial que facilitan la salida rápida hacia el interior y exterior del país, hacen que Yumbo sea mirado como pilar fundamental para el desarrollo de la industria.

El Valle del Cauca brinda una excelente localización, lo cual es llamativo para las empresas extranjeras invertir en Colombia, además que se mantiene en constante crecimiento, por ende Yumbo se constituyó en el segundo corredor más

importante del país y ocupa el tercer lugar en la producción de bienes de consumo en Colombia.

Es debido a esto que se apunta a un nicho de mercado potencial para la prestación de servicios del Restaurante Buena Vida que se enfocara en el expendio a la mesa de comidas preparadas, tomando en cuenta que el desarrollo económico del municipio se encuentra en auge de expansión y crecimiento.

Según investigaciones realizadas por el grupo de investigación se pudo determinar que el sector económico de la actividad de la empresa está en el grupo de expendio de alimentos preparados en la sección de hoteles y restaurantes. El municipio de Yumbo Valle cuenta con 4 comunas, el restaurante Buena Vida estará enfocado en los estratos 2 y 3 apuntando a dos tipos de mercados; la población de adultos maduros y la población del adulto mayor.

2.2 ESTRUCTURA DEL MERCADO

2.2.1 Análisis de la demanda. Para determinar la demanda se debe identificar la cantidad de población que puede adquirir los productos y servicio del restaurante vegetariano.

Según proyecciones estadísticas del DANE (2018), Yumbo tiene una tasa de crecimiento del (+2.36%/Año), según estas estadísticas se proyecta un crecimiento de la población para el año 2020 de 131 678 (Yumbo Población, 2015, párr. 1).

En el informe presentado por el Sr. Reyes y Buriticá, dicen lo siguiente: “81 predios están clasificados en estrato 1, en el dos 131, y al estrato 3 se clasificaron 29. Con respecto al estrato que tenían inicialmente, Según metodología actual, en sector urbano solo se manejan estratos uno, dos y tres” (2013, párr. 2).

Su población está dividida en 4 comunas repartidas de la siguiente manera: comuna 1: 28.788, comuna 2: 28.738, comuna 3: 15.478 y comuna 4: 34.791 DANE, (2017).

A continuación se muestran proyecciones según el DANE de la población en edades y sexo para el año 2020.

Cuadro 2. Población por sexo en un rango de 20-59 años de edad

Grupos de edad	Hombres	Mujeres
20-24	4.500	4.660
25-29	4.316	4.497
30-34	3.942	4.192
35-39	3.705	4.002
40-44	3.362	3.695
45-49	3.104	3.462
50-54	3.030	3.468
55-59	2.689	3.167
	28.648	31.143

Fuente. DANE, (2018)

En el anterior cuadro se segmentaron las edades en un rango de 20 a 59 años para los adultos maduros de la población de Yumbo, teniendo un resultado de 28.648 para hombres y de 31.143 en mujeres para un total de la población en el rango 1 de 59.791.

Cuadro 3. Población por sexo en un rango de 60-99 años de edad

Grupos de edad	Hombres	Mujeres
60-64	2.180	2.569
65-69	1.643	1.932
70-74	1.164	1.415
75-79	765	974

Grupos de edad	Hombres	Mujeres
80-84	456	600
85-89	274	349
90-94	162	200
95-99	68	97
	6.712	8.136

Fuente: DANE, (2018)

En el anterior cuadro se segmentaron las edades en un rango de 60 a 99 años para el adulto mayor de edad de la población de Yumbo, teniendo un resultado de 6.712 hombres y 8.136 de mujeres para un total de la población en el rango 2 de 14.848.

Cuadro 4. Mercado total del proyecto

INDICADORES	VALORES
Total Población En El Rango 1 De Edad 20-59	59.791
Total Población En El Rango 2 De Edad 60-99	14.848
Total Población De Los Rangos 1 y 2	74.639
(-) El Total Población En La Comuna 2 Y 3 De La Población	44.216
TOTAL POBLACIÓN	30.423
(-) Índice De Desempleo Nacional 13%	9.703
TOTAL MERCADO POTENCIAL	20.720

Fuente: La Autora

Del cuadro número 4 se muestra el total de la población en el rango de edades entre 20 a 59 años y 60 a 99 años para un total de 74.639 entre hombres y mujeres de la población de Yumbo. Para el total de la población de la comuna 2 y 3 se tiene una suma de habitantes del 44.216, teniendo en cuenta la población total de la comuna 2 y 3 descontado del rango de edad entre 20-59 y 60-99 años se obtiene un mercado total de 30.423 individuos. Adicional a esto se le restamos el índice de desempleo nacional que para el año 2020 marco en un 13% para un total del mercado potencial de 20.720

Cuadro 5. Demanda potencial y mercado meta

INDICADORES	VALORES
Total Mercado Potencial	20.720
(-) Índice Nacional De Vegetarianos Por Comunidad (38%)	7.874
(-) Índice Porcentual Meta (13%)	1.024
TOTAL MERCADO META ATENDER	1.024

Fuente: La Autora

En el cuadro anterior según investigaciones realizadas se determina el 38% como índice nacional de habitantes que tienen tendencia a adoptar costumbres vegetarianas.

El mercado potencial multiplicado por el índice nacional de vegetarianos, menos el índice porcentual meta atender del 13% que es definido de acuerdo a la capacidad operativa y de producción a instalar del restaurante, teniendo como resultado una meta atender de 1024 personas del municipio de Yumbo.

2.2.2 Análisis de la oferta. En cuanto al análisis realizado a la oferta del municipio de Yumbo se identificó la existencia de diferentes restaurantes. Pero con más relevancia el restaurante Las palmas y sus características son:

Ilustración 1. Logo restaurante las Palmas



Fuente: (Restaurante las Palmas, 2017, fig. 1)

Es una empresa que atiende todo tipo de eventos empresariales con:

- ✓ Desayunos
- ✓ Refrigerios
- ✓ Almuerzos
- ✓ Cenas

A si mismo presta el servicio de suministro de alimentación para empresas y en la siguiente imagen se observa la carta de menú del restaurante.

Ilustración 2. Menú restaurante las Palmas



Fuente: (Restaurante las Palmas, 2017, fig. 2)

El restaurante las Palmas, ofrece a la clientela productos totalmente diferentes a los establecidos por el restaurante Buena Vida, ya que según el proyecto la empresa se enfoca en la salud y bienestar de las personas alimentándose con productos vegetales.

2.3 CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO

Servicio al cliente: La empresa, restaurante Buena Vida, ofrece un servicio de comida vegetariana como alternativa alimenticia en la población de Yumbo Valle del Cauca. La idea de negocio surge a raíz de la necesidad de cambiar dichos hábitos tanto de hombres como mujeres que se preocupan por cuidar su salud.

El propósito de plantear esta idea de negocio, es constituir una empresa plenamente legalizada. Se establecerá un portafolio de servicios, que podrán ser adquiridos por los clientes al mismo tiempo fidelizarlos, garantizando una excelente calidad del servicio y producto, una alta responsabilidad por parte del recurso humano y proporcionando siempre un servicio profesional que permita plena satisfacción del cliente.

Definición y especificaciones del producto:

Cuadro 6. Portafolio de servicio

INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN
Servicio	Restaurante de Comida Vegetariana.
Dirección	Valle del Cauca, Yumbo, Barrio Belalcazar Cra. 4 entre calle 3 y 4,
Informes y Reservas	3135700242- 6954102
Horarios	Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes Sábados de 8:00 am a 10:00 pm.

Fuente: La Autora

Caracterización del producto:

- Entradas

Es un plato especial, basado en el curri, condimento de especias vegetales del cual se obtiene una comida muy apetitosa, y por otro, determina grandes

beneficios para la salud. Debido a la preparación de este producto se espera brindar gran satisfacción a la demanda requerida de alimentos saludables, este plato alcanza un importante valor proteínico, a un precio accesible e ideal para personas que gustan deleitarse con nuevos platos y al mismo tiempo cuidar su salud.

- Sopas

Este producto es un plato tradicional que, a diferencia de otros restaurantes, la lasaña que se preparara en Restaurante Buena Vida es vegetariana y aporta a la salud de los consumidores muchos nutrientes y vitaminas con cero grasas saturadas, ayudando al mejor funcionamiento del organismo, y fortaleciendo el sistema de defensas debido a su alto contenido de vitaminas. A un precio accesible.

- Jugos

Se brindarán a los clientes los jugos naturales ya que son fuente importante de vitaminas y minerales para el organismo, entregando una alta gama de sabores con sus diferentes ingredientes. A precios relevantemente cómodos.

Definición: La idea de negocio va con el fin de prestar un servicio de excelente calidad y precios accesibles a la población, brindando variedad de productos.

Servicios adicionales y complementarios: Adicional a los anteriores productos se brindará almuerzos tradicionales sin contenidos de carne, postres y todo tipo de bebidas no alcohólicas.

Cuadro 7. Menú restaurante buena vida, platos especiales

PRODUCTO	DÍAS DE PREPARACIÓN
Almuerzo completo con guisantes y patatas al curry	Lunes y Miércoles
Almuerzo completo con lasaña vegetariana	Viernes
Almuerzo completo con burritos vegetales con tofu	Martes y Miércoles
Almuerzo completo con espaguetis con boloñesa vegetal	Lunes y Jueves y Sábado
Almuerzo completo con albóndigas vegetales	Sábados y Viernes
Almuerzo completo con wok vegeta	Martes y Viernes

Fuente: La Autora

Cuadro 8. Menú restaurante buena vida, platos típicos

PRODUCTO	DÍAS DE PREPARACIÓN
Frijoles, tajadas de plátano maduro, arroz y aguacate.	Lunes y Miércoles y Viernes
Lentejas, tajadas de plátano verde, arroz.	Miércoles, Viernes y Sábado
Arveja, tajadas de plátano maduro, arroz y aguacate	Martes, Jueves y Sábado

Fuente: La Autora

Cuadro 9. Menú restaurante buena vida, postres

PRODUCTO	DÍAS DE PREPARACIÓN
Mazamorra	Lunes y Miércoles y Viernes
Flan de leche	Miércoles, Viernes y Sábado
Brawnie con helado	Martes, jueves y Sábado
Postre de tres leches	Lunes, Martes, Jueves y Sábado

Fuente: La Autora

Cuadro 10. Menú restaurante buena vida, bebidas

PRODUCTO	DÍAS DE PREPARACIÓN
Café negro	Todos los días
Café con leche	Todos los días
Aromáticas	Todos los días
Limonadas	Todos los días
Jugos sin leche	Todos los días
Jugos con leche	Todos los días

Fuente: La Autora

Fortalezas

- El producto será 100% vegetal
- Con deliciosos sabores y texturas
- Calidad garantizada
- Excelente higiene y prácticas de manufactura
- Seguridad en su consumo
- El servicio al cliente es grato, rápido y eficaz.

Debilidades

- Marca nueva del mercado a explorar.
- Productos perecederos.
- Falta de publicidad y marketing.

Plus diferenciador: Se marca una gran diferencia a otros restaurantes debido a que el RESTAURANTE BUENA VIDA ofrece charlas de cocina a los consumidores frecuentes, para que participen en la preparación de pasa bocas, ensaladas y trucos para realizar preparaciones rápidas y sencillas; el cual tiene como propósito motivar a los comensales a emplear una alimentación sana en su diario vivir.

La preparación se hará paso a paso, se enseñarán técnicas culinarias de preparación de alimentos, degustación de las preparaciones, implementos e ingredientes de preparación y no tendrá costo adicional para clientes fidelizados.

Adicional a esto se incluyen charlas para conocer más a fondo de las ventajas y beneficios que brinda este tipo de alimentación para la salud física y también para mantener la salud mental del cuerpo.

Cuadro 11. Servicios complementarios

Actividad	Descripción	Horario
<p>Charlas de cocina al consumidor</p>	<p>Se brindaran charlas de cocina a los consumidores:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparación de pasa bocas 2. Se hará paso a paso 3. Se enseñaran técnicas culinarias de preparación de alimentos 4. Degustación de las preparaciones. 	<p>Martes de 10:30 am a 11:10 am</p>
<p>Asesorías de ventajas y beneficios</p>	<p>Adicional a esto se incluyen asesorías para conocer a fondo de las ventajas y beneficios que brinda este tipo de alimentación. Para aquellas personas que toman la iniciativa de cambiar sus hábitos alimenticios, el objetivo de estas asesorías será el de ayudar a los consumidores a realizar el debido proceso de excluir el consumo de carnes sin que se genere ningún perjuicio a la salud del individuo, es importante que reconozcan que hacer este cambio requiere de responsabilidad y disciplina para lograr un óptimo estado de la salud física y mental cliente.</p>	<p>Miércoles de 3:30 pm a 4:10 pm</p>
<p>Informes y Reservas</p>	<p>Cel. 3135700242 - Tel. 6954102</p>	

Fuente: La Autora

2.3.1 Clientes. Este estudio va encaminado a un grupo objetivo de clientes potenciales he inicialmente se enfocará en las personas que buscan un sistema de alimentación saludable, interesadas en cuidar su estado físico y al mismo tiempo las personas que tienen una ideología ambientalista y que prefieren una alimentación a base de vegetales por respetar los derechos de los animales.

Se obtiene según el análisis realizado, la segmentación de los clientes potenciales como lo determina el cuadro N° 5, en el estudio de demanda, el rango de población por edad es de 20 – 59 años y de 60 – 99 años para un total de 30.423, se determina que los clientes son de estratos 2 y 3, los cuales son los que predominan en el sector urbano del municipio y es donde estará situada la empresa ya que cuentan con un poder adquisitivo potencial.

Se estipula que los clientes potenciales son personas que gustan comer por fuera de su casa en promedio 10,5 veces al mes deleitándose de una comida deliciosa y rica en proteínas, tomando en cuenta el estudio realizado.

2.3.2 Competencia. A los alrededores del municipio de Yumbo Valle del Cauca se ha identificado la existencia de dos empresas prestadoras de este servicio.

“El Buen Alimento”, que se encuentra a 17 km de distancia y su estructura funcional es equivalente a la planteada en este estudio, a diferencia de los estudios realizados en el actual proyecto, este se encuentra en una zona poco accesible y el servicio que se presta no es del mismo tipo del proyecto planteado.

La empresa se encuentra ubicada en:

Dirección: Carrera 5 # 3 – 23 Santiago de Cali

Teléfono: +5723755738

“Restaurante Cócora Fusión”, es un lugar típico de la región conocido especialmente por su buena atención y su variedad de productos, ubicado a 21 km de distancia de la ciudad de Yumbo, visto lo anterior no es de gran relevancia debido a que se encuentra a un gran trayecto de Yumbo y no afectaría el plan de mercado establecido.

Dirección: 56 (Av. Guadalupe) # 8G – 07 Santiago de Cali

Teléfono: 5723749666

2.3.3 Diseño de la investigación. El diseño de la investigación se realizó a través de una encuesta para poder comprobar las hipótesis siguientes:

- Probar que en el Municipio de Yumbo Valle del Cuaca, hay interés en la implementación de un restaurante vegetariano.
- Especificar que los potenciales clientes tengan la capacidad adquisitiva para invertir en una alimentación sana y saludable.
- Definir los puntos más relevantes al momento de conformar RESTAURANTE BUENA VIDA, tomando en cuenta su comida vegetariana, el excelente servicio, la ubicación y los talleres complementarios.

Los resultados y análisis de la encuesta se encuentran en los anexos 1 y 2 del documento.

2.4 PLAN DE MERCADEO

2.4.1 Estrategia de precios. La empresa establecerá la estrategia de precio dentro de unos márgenes, manejando como límite inferior los costos de insumos y materia prima, la rentabilidad mínima y como máximo la capacidad de la demanda en el mercado. Según el método de coste incrementado.

Con el método del coste incrementado la evaluación del precio de transferencia se basa en el coste de producción, al que se le añaden todos los gastos normales y un margen de beneficio también normal, con lo que se obtiene el precio de venta normal de mercado.(Abogados & Tributarios, 2016, párr. 4)

2.4.2 Estrategia de ventas. Las estrategias que la empresa enfocara para la obtención de un alto número de utilidades en ventas serán:

Se establecerá una estrategia de fidelización, por medio del servicio al cliente, comenzando por preguntar al comensal cuáles son sus preferencias a la hora de comer, lo escucho y se prosigue a ofrecer el paquete completo del menú del día y las características de calidad del producto ofrecido. Así no solo vendo el producto si no que la persona se llevara una buena impresión del restaurante.

Otra de las estrategias a la cual la empresa se enfocará para la obtención de un alto número de utilidades se dedicará especialmente a los clientes referidos, puesto que son compradores que dan excelentes resultados. Cada vez que se genera un buen servicio y una excelente atención al consumidor se gana la confianza y se proseguirá a requerir referencias de amigos conocidos, etc. para ofrecerles el servicio también.

Se establecerá una excelente presentación ante las personas, de mesero a cliente, así mismo se mantendrá una buena higiene del establecimiento según lo estipulado por la ley y también porque este es un factor determinante en la fidelización de los comensales.

Crear una página web donde las personas puedan conocer la ubicación y datos de contacto de la empresa, el servicio y productos brindados al igual que la excelente calidad con la que serán atendidos.

2.4.3 Estrategia promocional. La empresa se denomina Restaurante Buena Vida S.A.S.

La estrategia de promoción se realizará por medio de volantes, medios de comunicación como son periódicos, redes sociales o personas conocidas a través de la voz a voz. Esta estrategia se aplicara en los primeros meses de inauguración para semanalmente para poder potenciar al máximo el reconocimiento de la empresa.

El programa publicitario será dirigido para las personas interesadas en llevar una alimentación sana y cambiar sus hábitos alimenticios totalmente.

Estos son los objetivos en la realización de publicidad:

- Promover la existencia de la empresa y dar a conocer una imagen positiva.
- Ofrecer el servicio brindado por la empresa.
- Despertar interés en la población de Yumbo Valle del Cauca y sus alrededores.
- Resaltar las propiedades diferenciadoras al prestar el servicio.

Ilustración 3. Logotipo



Fuente: La Autora

“Restaurante Buena Vida” Se da con el objetivo de que las personas se sientan identificadas con el servicio y la comida saludable que se brinda en el restaurante.

“Verse y sentirse bien” es el motivo de que los posibles clientes tengan un sentido de pertenencia tanto por su salud como por la empresa.

2.4.4 Estrategias de distribución. La empresa tendrá una distribución directa, ya que el servicio se brindará en un establecimiento donde el producto se vende directamente al consumidor final, el nicho de mercado determinado son estratos 2,3, ya que son los segmentos con ascendentes márgenes de ventas.

2.4.5 Políticas de servicio. La empresa RESTAURANTE BUENA VIDA se enfocará en:

- La responsabilidad de la empresa con los clientes y colaboradores, brindando un servicio confiable y de excelente calidad.
- Enfatizar en la legalización de la empresa y sus requerimientos.
- Determinar he Informar al cliente los precios de productos y/o servicios.
- Tener avisos de emergencia en caso de evacuación de la empresa.
- Tener un buzón de sugerencias.

2.4.6 Tácticas de ventas. La empresa se enfocará en el bienestar tanto de sus colaboradores como de sus clientes, proyectando un clima organizacional atractivo, dando a los colaboradores una motivación o incentivo por la realización de su trabajo, al mismo tiempo capacitándolos para un mejor desempeño y así mismo brindar una excelente atención y un agradable servicio a los clientes.

3 ESTUDIO TÉCNICO

3.1 INTRODUCCIÓN

En este capítulo se estudiarán los elementos y procesos que tienen que ver con la ingeniería fundamental del producto y servicio prestado por la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA, para ello se dará a conocer detalladamente el plan de negocio estratégico y de producción establecidos en la organización.

3.2 INGENIERÍA DEL PROYECTO

En esta fase se analizarán los procesos y sus pertinentes procedimientos de la empresa, por medio de factores esenciales como son los insumos, herramientas, recursos básicos ligados a la logística organizacional, de tal forma que se pueda obtener el mejor rendimiento en el servicio con una excelente calidad y mejores precios. Este análisis ayudara a establecer los costos del servicio, la cantidad de mano de obra que se necesitara y la inversión inicial para la empresa.

3.2.1 **Producto:** Descomposición del producto:

La empresa Restaurante Buena Vida brindara en el municipio de Yumbo Valle del Cauca, el servicio de restaurante, con un portafolio de productos pensados en el bienestar y plena satisfacción del cliente.

En los siguientes cuadros se establecen los costeos de los productos o platos especiales.

Cuadro 12. Guisantes con patatas al curri

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Patatas medianas	Gramos	300
Garbanzos	Gramos	400
Tomates	Gramos	25
Cebollas	Gramos	25
Curuma	Gramos	10
Sal	Gramos	1
Mantequilla	Gramos	10
Dientes de ajo	Mililitros	1
Hojas de laurel	Gramos	1
Canela	Gramos	1
Chili en polvo	Gramos	2
Cilantro molido	Gramos	100

Fuente: La Autora

Cuadro 13. Lasaña vegetariana

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Leche	Mililitros	200
Masa para lasaña	Gramos	150
Queso rallado	Gramos	50
Cebollas	Gramos	25
Apio	Gramos	20
Zanahorias medianas	Gramos	60
Tomate	Gramos	100
Aceitunas verdes	Gramos	290
Albahaca molida	Gramos	1
Ajo	Gramos	50
Azúcar	Gramos	4
Aceite de oliva	Gramos	5
Pimienta	Gramos	1
Sal	Gramos	1

Fuente: La Autora

Cuadro 14. Albóndigas vegetales

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Garbanzos cocidos	Gramos	400
Zanahoria	Gramos	10
Semillas de girasol	Gramos	50
Cebolla	Gramos	10
Ajo	Gramos	1
Pasta de sésamo	Gramos	1
Aceite de oliva	Mililitros	10
Limón	Gramos	1
Comino	Gramos	1
Sal	Gramos	1
Pimienta	Gramos	1

Fuente: La Autora

Cuadro 15. Sopa de espárragos

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Espárragos verdes	Gramos	500
Cebolla	Gramos	10
Diente de ajo	Gramos	1
Sal	Gramos	1
Pimienta	Gramos	1
Aceite de oliva	Gramos	15
Leche de soya	Mililitros	250
Limón	Gramos	1

Fuente: La Autora

Cuadro 16. Sopa de pepino y aguacate

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Pepino	Gramos	500
Aguacate	Gramos	250
Diente de ajo	Gramos	1
Aceite de oliva	Mililitros	50

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Vinagre de jerez	Mililitros	1
Comino en polvo	Gramos	1
Sal	Gramos	1
Cilantro	Gramos	1

Fuente: La Autora

Cuadro 17. Sopa de Brócoli

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD X UNIDAD
Cebolla	Gramos	5
Apio	Gramos	10
Patata	Gramos	250
Brócoli	Gramos	150
Leche de almendras	Gramos	250
Pasta de sésamo	Gramos	200

Fuente: La Autora

De acuerdo a los cuadros anteriores se determina el producto por medio de los insumos requeridos así mismo el costo por unidad de presentación, la cantidad requerida y el costo total unitario del producto.

- Determinación de los materiales e insumos requeridos

Los insumos principales para llevar a cabo la prestación de este servicio son el agua, la energía eléctrica y la mano de obra.

En los insumos secundarios se tienen las herramientas y equipos requeridos. Como son el establecimiento, herramientas de cocina (vajilla, cristalería, cubiertos, etc.)

3.2.2 Metodología para el estudio de la ingeniería del proyecto:

- **Ámbito del proyecto**

La empresa se va enmarcar en el sector terciario con denominación de restaurante en la ciudad de Yumbo Valle, ya que el servicio estará enfocado en todas aquellas personas que buscan tener una alimentación saludable y equilibrada.

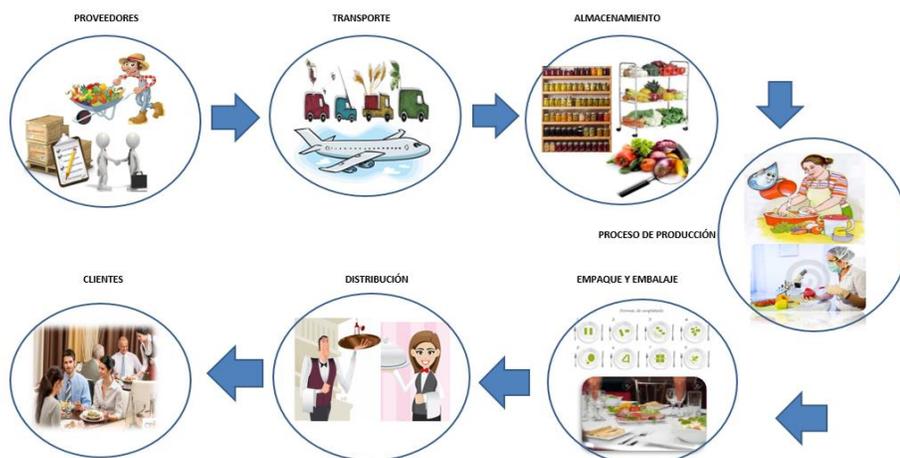
- **Tamaño del proyecto.**

El objetivo del presente estudio es establecer los criterios de viabilidad, teniendo en cuenta la localización de la empresa, las herramientas e insumos a utilizar.

La empresa adquirirá una oficina central en el mismo establecimiento donde se encuentra ubicada, en esta se desarrollará la logística de las operaciones y procesos que se prestaran a la hora de ofrecer el servicio.

3.2.3 Diagramas y planes de desarrollo

Grafico 1. Diagrama funcional general



Fuente: La Autora

Logística de abastecimiento:

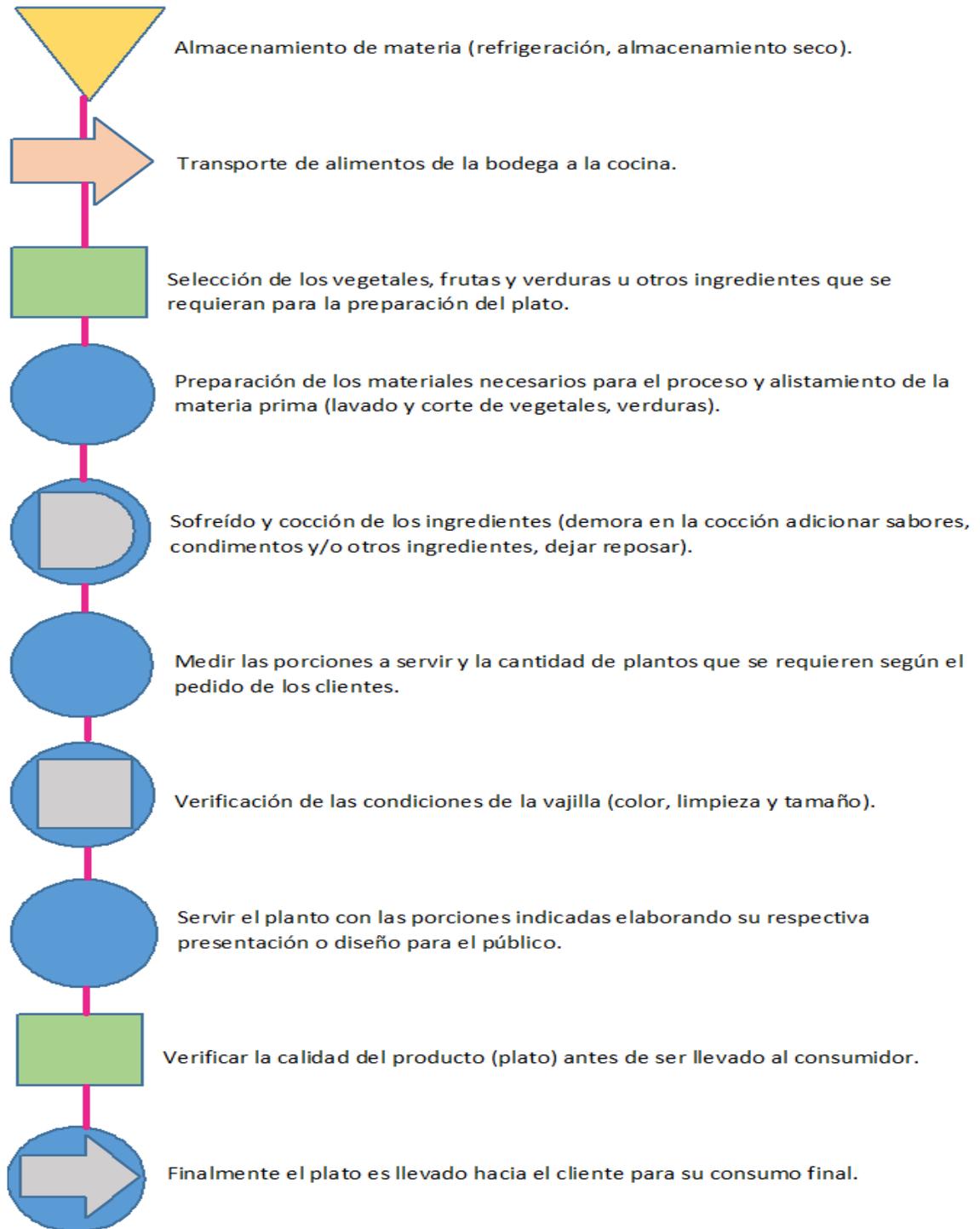
Proveedores: cotizaciones, precios, tiempos de entrega, forma de pago, condiciones de compra.

Compra: definir cantidad de materia prima, definir referencia de materia prima, generar pedidos, hacer seguimiento de la compra, cumplimiento de entrega de la mercancía, procesamiento de las facturas, pago de proveedores.

Recepción de mercancía: transporte de la mercancía en óptimas condiciones, verificación del contenido en cantidades y estado de calidad, fechas de vencimiento.

Almacenamiento: almacenar adecuadamente y bajo normas de salubridad la materia prima, separar por referencias, dar ingreso a una base de datos de la mercancía recibida, realizar control de inventario periódicamente.

Ilustración 4. Diagrama de flujo de procesos



Fuente: La Autora

3.2.4 Tecnología. La tecnología que se implementara en la empresa será de acuerdo al servicio ya establecido, esta será escogida de acuerdo a su calidad y duración, se cotizaran en diferentes proveedores para obtener el mejor precio y la mejor calidad. Según estos requisitos se realizaron consultas y se obtuvo la siguiente cotización como mejor oportunidad de precios y tiempos de entrega además de crédito por parte del proveedor.

El siguiente cuadro muestra la lista de equipos tecnológicos requeridos.

Cuadro 18. Equipos tecnológicos

MAQUINA / EQUIPO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Equipo De Computo Y Comunicación	Computadores	2	\$1.650.000,00	\$ 3.300.000,00
	Caja Registradora	1	\$ 469.000,00	\$ 469.000,00
	Televisor	1	\$ 900.000,00	\$ 900.000,00
	Datafono	1	\$ 700.000,00	\$ 700.000,00
	Cámara De Seguridad	3	\$ 199.000,00	\$ 597.000,00
	Teléfono	1	\$ 300.000,00	\$ 300.000,00
			TOTAL	\$ 6.266.000,00

Fuente: La Autora

3.2.5 Selección del equipo La maquinaria al igual que el equipo de tecnología, se cotizarán y su adquisición se hará dependiendo del precio y calidad del producto ya que de esta selección también depende la excelencia del servicio que brindará la empresa. Tomando en cuenta estos requisitos se obtuvo los siguientes resultados:

Cuadro 19. Maquinaria y equipo

MAQUINA / EQUIPO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Equipo De Producción	Estufa Industrial	1	\$2.720.000,00	\$ 2.720.000,00
	Nevera Industrial	1	\$3.800.000,00	\$ 3.800.000,00
	Licuadora Semi Industrial	2	\$ 259.000,00	\$ 518.000,00
	Horno Microondas	2	\$ 463.000,00	\$ 926.000,00

MAQUINA / EQUIPO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
	Batidoras	1	\$ 200.000,00	\$ 200.000,00
	Ollas	7	\$ 80.000,00	\$ 560.000,00
	Vajilla	4	\$ 150.000,00	\$ 600.000,00
	Cristalería	3	\$ 40.000,00	\$ 120.000,00
	Cubiertos	4	\$ 30.000,00	\$ 120.000,00
Equipos De Calidad	Bascula	2	\$ 20.550,00	\$ 41.100,00
	Extractores De Olores	1	\$ 460.000,00	\$ 460.000,00
Equipos De Seguridad	Extintores	4	\$ 376.900,00	\$ 1.507.600,00
	Alarma De Incendios	2	\$ 45.000,00	\$ 90.000,00
			TOTAL	\$11.662.700,00

Fuente: La Autora

3.2.6 Calculo de cantidades de materia prima e insumos. En el siguiente cuadro se muestran las cantidades de materia prima que se utilizara para la elaboración del producto en el término de una semana, según la demanda potencial de clientes que visitaran el restaurante diariamente se tendrá un stock dependiendo del promedio de consumo de cada uno de los insumos y su rotación en el inventario.

Cuadro 20. Estimado de materia prima e insumos diarios

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.M.	V. UNITARIO	VALOR TOTAL
Aceite de Oliva	1000	Mililitros	\$ 20,00	\$ 20.000,00
Apio	500	Gramos	\$ 3,00	\$ 1.500,00
Azúcar	2000	Gramos	\$ 4,40	\$ 8.800,00
Cebolla Larga	1000	Gramos	\$ 1,98	\$ 1.980,00
Cilantro	500	Gramos	\$ 1,00	\$ 500,00
Comino en polvo	500	Gramos	\$ 2,40	\$ 1.200,00
Ajo	500	Gramos	\$ 7,00	\$ 3.500,00
Garbanzos	1000	Gramos	\$ 5,70	\$ 5.700,00
Leche	2000	Mililitros	\$ 4,60	\$ 9.200,00
Limón	500	Gramos	\$ 1,98	\$ 990,00
Mango	1000	Gramos	\$ 2,70	\$ 2.700,00
Masa para Lasaña	1000	Gramos	\$ 6,00	\$ 6.000,00
Mora	500	Gramos	\$ 5,00	\$ 2.500,00
Pasta de Sésamo	1000	Gramos	\$ 18,00	\$ 18.000,00

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.M.	V. UNITARIO	VALOR TOTAL
Patatas	1000	Gramos	\$ 1,10	\$ 1.100,00
Pimienta	500	Gramos	\$ 2,80	\$ 1.400,00
Queso Rallado	1500	Gramos	\$ 12,10	\$ 18.150,00
Queso tipo Cottage	1000	Gramos	\$ 18,00	\$ 18.000,00
Sal	500	Gramos	\$ 1,00	\$ 500,00
Tomate	2000	Gramos	\$ 3,78	\$ 7.560,00
Zanahoria	500	Gramos	\$ 1,58	\$ 790,00
TOTAL MATERIA PRIMA INICIAL SEMANAL				\$ 130.070,00

Fuente: La Autora

3.3 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

3.3.1 Macro localización.

La empresa Restaurante Buena Vida, estará ubicada en el departamento del Valle del Cauca, en el municipio de Yumbo, en la zona urbana del pueblo, barrio Belalcazar dirección carrera 7 # 6- 45.

Ilustración 5. Mapa de municipio de Yumbo



Fuente: (Mapa del Municipio de Yumbo, s. f., fig. 1)

El Departamento del Valle del Cauca está situado al suroccidente del país, formando parte de las regiones andina y pacífica; Cuenta con una superficie de 22.140 km² lo que representa el 1.9 % del territorio nacional. Limita por el norte con los departamentos de Chocó, Caldas y Quindío; por el este con los departamentos del Quindío y Tolima, por el sur con el departamento del Cauca y por el oeste con el océano Pacífico y el departamento del Chocó.(Valle del Cauca, 2018)

3.3.2 Micro localización

Ilustración 6. Micro localización



Fuente: (Mapa del Municipio de Yumbo, s. f., fig. 2)

Características de Yumbo, Valle del cauca:

Continuación se algunas características de gran relevancia se podrán ver en el siguiente cuadro.

Cuadro 21. Características de Yumbo

CARACTERÍSTICAS	
País	Colombia
Departamento:	Valle del Cauca
Área:	227.89 Km2
Gentilicio:	Yumbeño - a
Código Postal:	760501

Fuente: La Autora

El municipio de Yumbo desde los años cuarenta comenzó su desarrollo económico con el establecimiento de empresas multinacionales que luego crecieron y extendieron su negocio a todo el territorio nacional. “Es por eso que Yumbo es reconocido como "la Capital Industrial de Colombia". Actualmente hay asentadas 461 grandes empresas, debido a las múltiples ventajas que ofrece esta localidad” (Economía, 2020, párr. 1).

En efecto, su clima y su ubicación geográfica, aparte de la nobleza de su gente, son entre otras, las principales ventajas que han encontrado en esta ciudad los industriales e inversionistas nacionales y extranjeros. A ello se agregan los incentivos tributarios que el municipio de Yumbo le ofrece a la industria y al comercio. (Economía, 2020, párr. 2)

3.3.3 Estructura del establecimiento

En las siguientes ilustraciones se aprecia la parte estructural del diseño de la empresa, en sus dos diferentes ángulos.

Con medidas de 27 metros de largo por 20 metros de ancho, para un área total de 540 metros cuadrados.

Ilustración 7. Plano arquitectónico de RESTAURANTE BUENA VIDA



Fuente: La Autora

Ilustración 8. Plano arquitectónico parte frontal



Fuente: La Autora

4 ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA IDEA DE NEGOCIO

La empresa Restaurante Buena Vida S.A.S ofrece los más exquisitos platos de comida vegetariana. Promoviendo la sana alimentación de la población Yumbeña y mejorando así la calidad de vida y el bienestar de todos sus clientes, brindándoles una variedad de productos, con el mejor servicio, además de ofrecer charlas para conocer más de la gastronomía vegetariana y preparación de pasabocas.

4.1.1 Misión. Incentivar la cultura de comidas saludables. Teniendo como especialidad la comida vegetariana y apoyar los procesos de cambio de hábitos alimenticios de la comunidad.

4.1.2 Visión. Posicionarse como el mejor restaurante vegetariano de Yumbo, reconocidos por la calidad e innovación en sus productos y servicios. Que genera oportunidad y desarrollo al sector gastronómico del municipio.

4.1.3 Valores Corporativos. Innovación: presentar a nuestros clientes nuevos y creativos diseños.

Calidad: Cumplir con altos estándares de calidad en los productos y proceso del mismo.

Servicio: ofrecer un asesoramiento de los beneficios que tiene una alimentación saludable y cuáles son los hábitos que se deben llevar para mantener la vitalidad del cuerpo.

Responsabilidad: cumplir con los compromisos adquiridos con los clientes, medio ambiente, terceros y colaboradores.

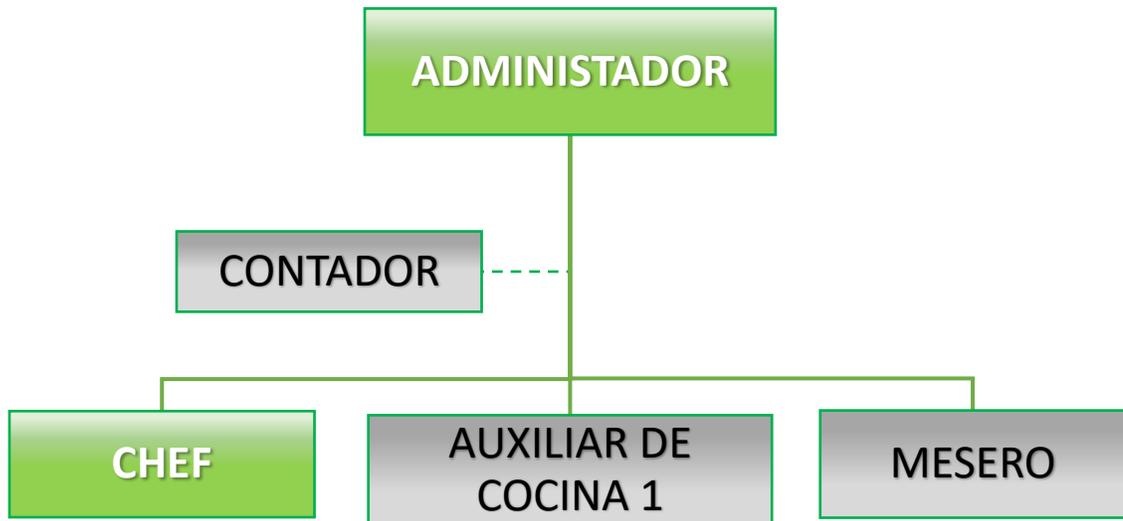
Trabajo en equipo: valorar el aporte brindado por cada uno de los miembros del equipo de trabajo así como sus opiniones y aceptaciones.

4.1.4 Filosofía de trabajo. La empresa Restaurante Buena Vida S.A.S. se caracteriza por su excelente servicio y calidad, potencializando a los comensales a llevar una alimentación saludable; así mismo se promueve la gastronomía como parte importante de los conocimientos y actividades que se estarán implementando dentro de la empresa.

Se establece una cultura con valores éticos, teniendo en cuenta la dignidad humana y principios, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de la región.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

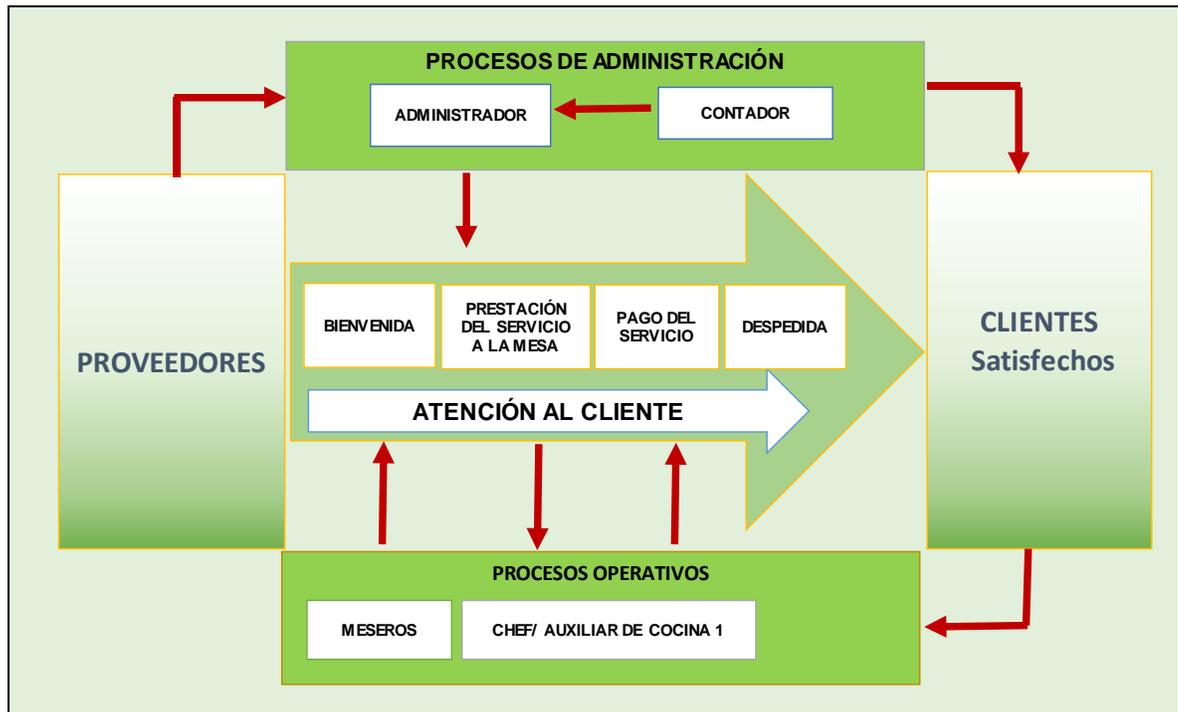
Grafico 2. Organigrama RESTAURANTE BUENA VIDA



Fuente: La Autora

4.2.1 Procesos operativos. El plan de procesos operativos, se considera necesario en la empresa para tener un excelente funcionamiento de la organización y así mismo implementar y ejecutar metas u objetivos propuestos. A continuación, se realiza una representación gráfica del proceso.

Grafico 3. Mapa de procesos



Fuente: La Autora

Tomando en cuenta el grafico del mapa de procesos se determina, que los proveedores tienen gran importancia, ya que de esto depende que el servicio sea prestado con excelente calidad, el departamento administrativo estará encargado directamente con el proceso de compra de insumos, materia prima, pago de proveedores, recaudo de cartera; ya que será la persona encargada de recibir el pagos de los productos vendidos, garantizar un correcto manejo financiero de la empresa, de igual forma velar por el buen funcionamiento operativo de la empresa.

La parte operativa de la empresa está conformada en primer lugar por el mesero, debido a que son los encargados de recibir al cliente y al mismo tiempo brindar la excelente atención que se requiere para la fidelización del mismo. Seguido por el chef y el auxiliar de cocina 1, ya que tienen un alto grado de importancia, por ser

los encargados de la calidad del producto final y los causantes del interés de los comensales en volver a visitar y adquirir el producto.

4.3 MODELO DE RECLUTAMIENTO DE PERSONAL

Para la empresa Restaurante Buena Vida S.A.S es importante realizar un correcto proceso de selección, debido a que si no se recluta el personal adecuado, se podrán ver afectados negativamente los procesos.

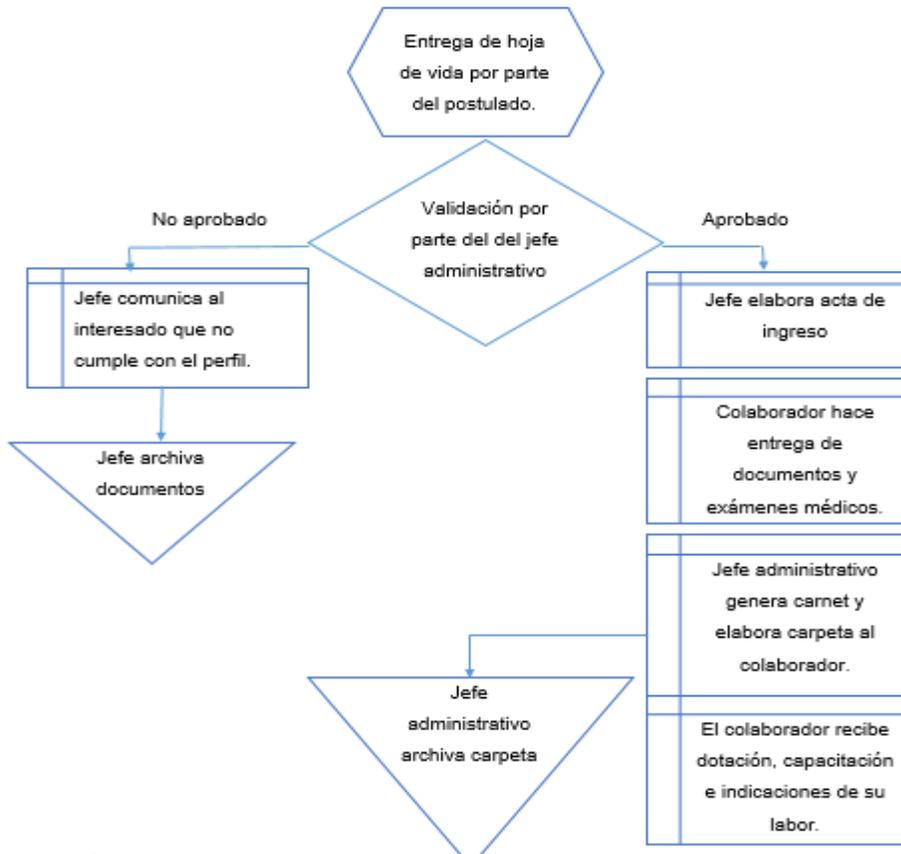
Para realizar el reclutamiento del personal es necesario aplicar a los siguientes métodos:

- Anuncios en páginas WEB y periódicos.
- Agencias de empleos virtuales y agencias físicas.
- Referencia de un amigo o un familiar.

4.4 PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL

Procedimiento de admisión de empleados a la empresa.

Grafico 4. Proceso de selección



Fuente: La Autora

4.4.1 Solicitud de vacante. En primer lugar, la empresa Restaurante Buena Vida S.A.S, convocara a todas las personas que cumplan con las características establecidas del cargo a ocupar, se fijara el lugar, la fecha y la hora para la entrevista.

4.4.2 Entrevista. Luego de escoger la hoja de vida de los postulados, se procederá a generar una entrevista individualizada y así mismo conocer los atributos habilidades, conocimientos del individuo.

La entrevista será realizada por el administrador de la organización, quien aprobara los resultados obtenidos, escogiendo dos candidatos por vacante y así proceder a realizar los exámenes y pruebas de selección.

- Verificación de antecedentes

Se llevará a cabo la verificación de antecedentes del candidato, por medio de las páginas web, de la procuraduría general de la nación y la policía entre otras.

4.4.3 Exámenes. Es un procedimiento de evaluación que se emplea en los procesos de reclutamiento de personal, este permite elegir los candidatos con el perfil explícito y estar al tanto de la personalidad de la persona que desarrolló la prueba.

- Exámenes físicos (laborales).
- Pruebas psicotécnicas.
- Salón de pruebas (software especializado, si aplica).

Se recurre al examen médico por medio de un médico profesional en el tema que haya sido escogido por la empresa, o por medio de una entidad de salud donde la empresa tenga convenio de tal forma que determine las condiciones de salud del nuevo empleado antes de su contratación, acorde a los requisitos de la ocupación y el perfil del cargo estipulado.

Los exámenes físicos que se toman: Examen de la visión

4.5 PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proceso de contratación en la empresa Restaurante Buena Vida S.A.S, se realizará al momento que el candidato haya pasado satisfactoriamente las pruebas de selección, seguidamente se le asignara un salario, se determinara el tipo de contrato y si las partes están de mutuo acuerdo se procederá a la firma el contrato laboral en el que se especifique las funciones y responsabilidades del nuevo colaborador.

Se deberá realizar el debido proceso de afiliación a la EPS, ARL y caja de compensación para que el empleado pueda empezar a desarrollar el objeto de su cargo.

Se le hará entrega del reglamento de trabajo con sus respectivos deberes y derechos que como nuevo empleado de la compañía tiene, acorde a lo establecido por la ley.

4.5.1 Inducción del personal Se dará inicio con una presentación del nuevo integrante de la compañía, por el administrador ante sus compañeros, realizando la inducción general de la empresa, logrando explicar las funciones del empleado y hacer de su conocimiento la misión, visión, organigrama y los valores corporativos propios de la compañía.

4.6 PROCESO DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO DEL PERSONAL

4.6.1 Capacitación. Las capacitaciones se darán a todos los empleados de la empresa cada 4 meses, con el fin de dar a entender al personal que es una parte importante para la organización, e incentivarlos a aumentar el rendimiento y seguridad laboral, mejorando el clima organizacional y permitiendo

así mismo alinear objetivos en todas las áreas de la empresa en la que se favorecerá la competitividad en el mercado, estando en aumento la satisfacción de los colaboradores como también de los clientes.

4.7 FUNDAMENTACIÓN DE CARGOS Y FUNCIONES ESTRATÉGICAS

4.7.1 Descripción de áreas

Área administrativa: su función es asesorar la dirección de toda la empresa, coordinando y llevando el control de cada una de las actividades administrativas, financieras, contables y operativas de la organización.

- Administrador
- Contador.

Área de operaciones: son responsables de las operaciones productivas y logísticas de la empresa al igual que la atención al cliente y el control de los procesos de servicio que se van ofrecer.

- Chef
- Auxiliar de cocina 1
- Mesero

4.7.2 Fundamentación del cargo.

Cuadro 22. Descripción de funciones administrador

Actividad	Función
1	Administrar financieramente el capital de la compañía.
2	Contratación de empleados (firma de contratos, afiliaciones etc.).
3	Compra de insumos y/o suministro (ingredientes, utensilios, muebles y enseres, activos fijos etc.).
4	Costo de compra (cotiza y analiza precios con los proveedores).
5	Revisa presupuestos.
6	Genera pagos a proveedor y servicios públicos.
7	Manejo de documentos confidenciales.
8	Asigna tareas o trabajos al personal a cargo.
9	Supervisa de cerca las labores que realizan los empleados a cargo
10	Atiende solicitudes por parte de los clientes (peticiones, quejas o reclamos).
11	Verifica que las instalaciones del restaurante se encuentren funcionando adecuadamente.
12	Maneja (llaves, cerraduras) de acceso a la mercancía y dineros.
13	Lleva control de los horarios de ingreso y salida de cada uno de los empleados.
14	Realiza actividades que tienen relación con el mercado y la publicidad.
15	Encargado de la recepción del dinero por venta de productos, manejo de caja.

Fuente: La Autora

Cuadro 23. Descripción de funciones contador

Actividad	Función
1	Realizar procesos contables (llevar libros contables).
2	Nomina (pago de empleados).
3	Gastos (operativos y no operativos).
4	Pago de impuestos y declaraciones ante la DIAN y otras entidades.
5	Trámites ante cámara de comercio.

Fuente: La Autora

Cuadro 24. Descripción de funciones chef

Actividad	Función
1	Desarrollar nuevos productos (crear platos, recetas y/o procesos).
2	Verifica el abastecimiento de los ingredientes para su preparación.
3	Preparar, verificar los platos especiales y otros.
4	Supervisar la calidad y presentación de los platos dirigidos a los clientes.
5	Supervisar y delegar tareas al personal a cargo (auxiliar 1).
6	Verificar tiempo de cocción y medida en cantidades de los platos preparados.
7	Designar y separar en cantidades y proporciones, los ingredientes (frutas, verduras, legumbres, harinas etc.) para la preparación de los platos.
8	Realizar inventarios periódicamente.
9	Llevar control (minuta) de los ingredientes utilizados en las diferentes preparaciones.

Fuente: La Autora

Cuadro 25. Descripción de funciones auxiliar de cocina 1

Actividad	Función
1	Realizar actividades designadas por su jefe inmediato (Chef encargado).
2	Preparación de platos indicados por su jefe inmediato.
3	Despachar pedido de las mesas.
4	Designar y separar en cantidades y proporciones, los ingredientes (frutas, verduras, legumbres, harinas etc.) para la preparación de los platos según indicaciones de su jefe inmediato (chef).
5	Apoyar en los procesos de toma de inventarios periódicamente.
6	Realizar el proceso del lavado de ollas, vajillas y utensilios utilizados en la producción de alimentos.
7	Garantizar el orden y aseo del puesto de trabajo.
8	Limpiar y ordenar mesas y sillas del restaurante.
9	Apoyar al cierre del establecimiento.
10	Colaborar en el aseo general del restaurante.

Fuente: La Autora

Cuadro 26. Descripción de funciones mesero

Actividad	Función
1	Atención al cliente
2	Atender solicitudes del cliente
3	Entregar menú del día a los clientes
4	Tomar pedido de las mesas
5	Servir las mesas
4	Recoger las mesas
6	Entregar cuenta de la mesa
7	Limpiar y ordenar mesas y sillas del restaurante
8	Apoyar el cierre del establecimiento
9	Colaborar en el aseo general del restaurante

Fuente: La Autora

4.7.3 Identificación y naturaleza del cargo.

- Administrador

Alcanza un grado de responsabilidad alto, debido a que del administrador depende que la empresa salga adelante y se alcancen las metas propuestas, así mismo está encargado de la parte financiera, comercial y gestión del recurso humano de la empresa, ya que gracias al direccionamiento asertivo del administrador el restaurante será un negocio viable y productivo para el beneficio de todo los colaboradores.

- Contador

Su grado de responsabilidad es altamente grande, ya que de su orden y claridad en las cuentas depende el buen funcionamiento de los dineros y pago de las deudas a las que fuera objeto el restaurante en el desarrollo de su actividad. La toma de decisiones de este cargo depende del área de administrativa.

- Chef

El chef adquiere un nivel alto de compromiso, debido a que este representa la calidad del producto que se ofrecerá en el restaurante y así mismo depende la fidelización de los clientes. Para su toma de decisiones depende del área administrativa.

- Auxiliar de cocina 1

El auxiliar de cocina debe estar comprometido con el cumplimiento eficiente de sus funciones para garantizar que el cliente reciba un producto de calidad y en perfecto estado, este cargo además debe soportar las funciones del chef en su ausencia, será quien pueda tomar el direccionamiento en el momento requerido, para la toma de decisiones depende de su jefe inmediato.

- Mesero

Comprende un alto grado de responsabilidad ya que del mesero depende que los clientes vuelvan al restaurante debido a la excelente atención y el buen servicio prestado. Este cargo depende del área administrativa para su toma de decisiones.

4.7.4 Perfil del cargo

Cuadro 27. Perfil del cargo Administrador

	DESCRIPCIÓN DE CARGOS		VERSIÓN	V-01
			CÓDIGO	CJDC:001
1. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	ADMINISTRADOR	FECHA		
DEPARTAMENTO	ADMINISTRATIVO	LOCAL	YUMBO - VALLE	
CARGO JEFE INMEDIATO	DUEÑO - SOCIOS	ELABORADO POR:	ADMINISTRADOR	

2. OBJETIVO DEL CARGO			
Su función es organizar y llevar la dirección de toda la empresa, coordinando y llevando el control de cada una de las actividades operativas y financieras de la organización, teniendo en cuenta el comportamiento			
3. FUNCIONES DEL CARGO			
3.1 Administrar financieramente el capital de la compañía.			
3.2 Contratación de empleados (firma de contratos, afiliaciones etc.).			
3.3 Compra de insumos y/o suministro (ingredientes, utensilios, muebles y enseres, activos fijos etc.).			
3.4 Costo de compra (cotiza y analiza precios con los proveedores).			
3.5 Revisa presupuestos.			
3.6 Genera pagos a proveedor y servicios públicos.			
3.7 Manejo de documentos confidenciales.			
3.8 Asigna tareas o trabajos al personal a cargo.			
3.9 Supervisa de cerca las labores que realizan los empleados a cargo.			
3.10 Atiende solicitudes por parte de los clientes (peticiones, quejas o reclamos).			
3.11 Verifica que las instalaciones del restaurante se encuentren funcionando adecuadamente.			
3.12 Maneja (llaves, cerraduras) de acceso a la mercancía y dineros.			
3.13 Lleva control de los horarios de ingreso y salida de cada uno de los empleados.			
3.14 Realiza actividades que tienen relación con el mercado y la publicidad.			
3.15 Encargado de la recepción del dinero por venta de productos, manejo de caja.			
4. PERFIL DEL CARGO			
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES			
FORMACIÓN ACADÉMICA		Profesional universitario	
EXPERIENCIA		4 Años en adelante	
HABILIDAD MENTAL		Toma asertiva de decisiones y manejo de personal	
HABILIDAD MANUAL		NO	
ESFUERZO FÍSICO		SI	
RESPONSABILIDAD			
POR SUPERVISIÓN		SI	
INSTRUCCIÓN		SI	
DINERO		SI	
INFORMACIÓN		SI	
CONDICIONES DE TRABAJO			
AMBIENTE DE TRABAJO		Campo laboral	
PERSONAL A CARGO			
SI	X	NO	

Fuente: La Autora

Cuadro 28. Perfil del cargo Chef

	DESCRIPCIÓN DE CARGOS		VERSIÓN	V-01
			CÓDIGO	CJDC:002
1. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	CHEF	FECHA		
DEPARTAMENTO	OPERATIVO	LOCAL	YUMBO - VALLE	
CARGO JEFE INMEDIATO	ADMINISTRADOR	ELABORADO POR:	ADMINISTRADOR	
2. OBJETIVO DEL CARGO				
Responsable de la producción de alimentos, planificar los menús, manejo de insumos e identificar la calidad de estos, responsable de la capacitación del personal de cocina.				
3. FUNCIONES DEL CARGO				
3.1 Desarrollar nuevos productos (crear platos, recetas y/o procesos)				
3.2 Verifica el abastecimiento de los ingredientes para su preparación.				
3.3 Preparar, verificar los platos especiales.				
3.4 Supervisar la calidad y presentación de los platos dirigidos a los clientes.				
3.5 Supervisar y delegar tareas al personal a cargo (auxiliar 1).				
3.6 Verificar tiempo de cocción y medida en cantidades de los platos preparados.				
3.7 Designar y separar en cantidades y proporciones los ingredientes (frutas, verduras, legumbres, harinas etc.) para la preparación de los platos.				
3.8 Realizar inventarios periódicamente.				
3.9 Llevar control (minuta) de los ingredientes utilizados en las diferentes preparaciones.				
4. PERFIL DEL CARGO				
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES				
EDUCACIÓN	Profesional en gastronomía y artes culinarias			
EXPERIENCIA	3 Años			
RESPONSABILIDAD				
POR SUPERVISIÓN	SI			
INSTRUCCIÓN	SI			
POR ERRORES	SI			
MATERIALES	SI			
EQUIPOS	SI			
PERSONAL A CARGO				
SI	X	NO		

Fuente: La Autora

Cuadro 29. Perfil del cargo Mesero

	DESCRIPCIÓN DE CARGOS		VERSIÓN	V-01
			CÓDIGO	CJDC:003
1. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	AUXILIAR DE COCINA	FECHA		
DEPARTAMENTO	OPERATIVO	LOCAL	YUMBO - VALLE	
CARGO JEFE INMEDIATO	CHEF	ELABORADO POR:	ADMINISTRADOR	
2. OBJETIVO DEL CARGO				
Responsable de la producción de alimentos, planificar los menús. Un auxiliar de cocina cuenta con una formación culinaria y tiene al menos				
3. FUNCIONES DEL CARGO				
3.1 Realizar actividades designadas por su jefe inmediato (Chef encargado).				
3.2 Preparación de platos indicados por su jefe inmediato.				
3.3 Despachar pedido de las mesas.				
3.4 Designar y separar en cantidades y proporciones, los ingredientes (frutas, verduras, legumbres, harinas etc.) para la preparación de los platos según indicaciones de su jefe inmediato (chef).				
3.5 Apoyar en los procesos de toma de inventarios periódicamente.				
3.6 Realizar el proceso del lavado de ollas, vajillas y utensilios utilizados en la producción de alimentos.				
3.7 Garantizar el orden y aseo del puesto de trabajo.				
3.8 Limpiar y ordenar mesas y sillas del restaurante.				
3.9 Apoyar al cierre del establecimiento.				
3.10 Colaborar en el aseo general del restaurante.				
4. PERFIL DEL CARGO				
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES				
EDUCACIÓN	TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA			
EXPERIENCIA	1 AÑO			
RESPONSABILIDAD				
POR SUPERVISIÓN	NO			
INSTRUCCIÓN	NO			
INFORMACIÓN	SI			
MATERIALES	SI			
EQUIPOS	SI			
PERSONAL A CARGO				
SI		NO	X	

Fuente: La Autora

Cuadro 30. Perfil del cargo Mesero

	DESCRIPCIÓN DE CARGOS		VERSIÓN	V-01
			CÓDIGO	CJDC:004
1. IDENTIFICACIÓN DEL CARGO				
NOMBRE DEL CARGO	MESERO	FECHA		
DEPARTAMENTO	OPERATIVO	LOCAL	YUMBO - VALLE	
CARGO JEFE INMEDIATO	CHEF	ELABORADO POR:	ADMINISTRADOR	
2. OBJETIVO DEL CARGO				
Es una figura principal en restaurantes y otros establecimientos similares. Su tarea principal es la de servir alimentos y bebidas a los clientes que van en solicitud del servicio. Su objetivo principal es lograr que el cliente quede satisfecho y se sienta a gusto.				
3. FUNCIONES DEL CARGO				
3.1 Atención al cliente				
3.2 Atender solicitudes del cliente				
3.3 Entregar menú del día a los clientes				
3.4 Tomar pedido de las mesas				
3.5 Recoger las mesas				
3.6 Servir las mesas				
3.7 Recoger las mesas				
3.8 Limpiar y ordenar mesas y sillas del restaurante				
3.9 Apoyar el cierre del establecimiento				
3.10 Colaborar en el aseo general del restaurante				
4. PERFIL DEL CARGO				
CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES				
EDUCACIÓN	CERTIFICADO EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS			
EXPERIENCIA	1 AÑO			
RESPONSABILIDAD				
INSTRUCCIÓN	SI			
INFORMACIÓN	SI			
MATERIALES	SI			
EQUIPOS	SI			
PERSONAL A CARGO				
SI		NO	X	

Fuente: La Autora

En los anteriores cuadros se detalla los requisitos determinados que tienen cada uno de los cargos estipulados por la empresa y sus diferentes funciones.

4.8 ASPECTOS LEGALES

4.8.1 Documento de Constitución

La empresa Restaurante Buena Vida se establecerá como una sociedad por acciones simplificada S.A.S.

Se crea la empresa bajo el código CIU 5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas. Con riesgo laboral en nivel III (Proyecto Decreto Actualización Tabla de Clasificación de Actividades Económicas Sistema General de Riesgos Laborales.pdf, 2019., p. 56).

DECRETO 1879 DE 2008

Se tomará en cuenta para la constitución de la empresa los requerimientos del decreto 1879 del 2008 donde decreta lo siguiente:

Artículo 1. Requisitos documentales exigibles a los establecimientos de comercio para su apertura y operación. Las autoridades distritales y municipales al momento de realizar visitas de control, solo podrán exigir a los propietarios de establecimientos de comercio, los siguientes documentos **a)** Matrícula mercantil vigente expedida por la Cámara de Comercio respectiva.(Decreto 1879 de 2008 Nivel Nacional, 2008, párr. 1)

Artículo 2. Requisitos de cumplimiento exigibles a los establecimientos de comercio para su operación. Una vez abierto al público y durante su operación, el propietario del establecimiento de comercio –además de los requisitos señalados en el artículo anterior deberá cumplir con: a) Las condiciones sanitarias descritas por la Ley 9ª de 1979 y demás normas vigentes sobre la materia. b) Las normas expedidas por la autoridad competente del respectivo municipio, referentes a uso del suelo, intensidad auditiva, horario, ubicación y destinación.(Decreto 1879 de 2008 Nivel Nacional, 2008a, párr. 6-8)

Artículo 3 Medios informativos. Las autoridades distritales y municipales deberán habilitar los canales institucionales y virtuales, para que emprendedores y comerciantes puedan acceder a las normas y realizar las consultas que consideren necesarias, sobre las regulaciones y los requerimientos a tener en cuenta al momento de iniciar la actividad comercial o durante su operación.(Decreto 1879 de 2008 Nivel Nacional, 2008, párr. 11)

Artículo 4 Comunicación de apertura a la autoridad distrital o municipal. Para cumplir con lo previsto en el literal e) del artículo 2º de la Ley 232 de 1995, los propietarios de establecimientos de comercio podrán realizar –de manera previa o posterior la notificación de apertura por los siguientes medios: vía virtual, comunicación escrita o acto declarativo personal ante la autoridad de planeación respectiva, proceso informativo sobre el cual se presume la buena fe del comerciante y, por ende, se dará por hecho cierto, sujeto a verificaciones ex post. (Decreto 1879 de 2008 Nivel Nacional, 2008, párr. 13)

5 ESTUDIO FINANCIERO

Con el presente capítulo, se pretende mostrar la proyección financiera estimada para dar inicio al proyecto, en este se definen los siguientes puntos, la inversión, los costos, los gastos administrativos y los parámetros generales, entre otros.

5.1 PROYECCIONES A UN AÑO

El proyecto contará con una inversión inicial de \$ 47.120.094 pesos, con el objeto de asumir los gastos, si las ventas no se cumplen según lo presupuestado.

5.2 INVERSIÓN INICIAL

La empresa tendrá una inversión inicial que se compone de activos fijos, activos, diferidos y capital de trabajo con el cual se podrá asegurar la operación de la empresa.

Cuadro 31. Inversión en pesos

ÍTEM	VALOR TOTAL
TOTAL ACTIVOS FIJOS	18.034.490
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	10.760.310
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	18.325.294
TOTAL INVERSIÓN	47.120.094

Fuente. La Autora

En los siguientes cuadros del 31 al 33 se muestran los ítems, las unidades y los costos que se tuvieron en cuenta para calcular el total de activos fijos, el total de activos diferidos y el total de capital de trabajo.

Cuadro 32. Activos fijos

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MUEBLES Y ENSERES			
Escritorio	1	479.900	479.900
Silla Gerencial	1	205.599	205.599
Silla Giratoria Tipo Cajera	1	190.000	190.000
Estantería de 1.80X1.50X50	6	110.000	660.000
Juego de Mesas + Sillas Rimax	5	155.999	779.995
Ventilador de Techo 5 Aspas	4	189.999	759.996
Archivador 2 Cajones Blanco	1	269.000	269.000
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			3.344.490
EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIONES			
Computadores	2	1.650.000	3.300.000
Caja Registradora	1	469.000	469.000
Televisor	1	900.000	900.000
Datafono	1	700.000	700.000
Cámara de Seguridad	3	199.000	597.000
Teléfono	1	300.000	300.000
TOTAL EQUIPOS DE COMPUTO Y COMUNICACIONES			6.266.000
MAQUINARIA Y EQUIPO			
Estufa Industrial	1	2.720.000	2.720.000
Nevera Industrial	1	3.800.000	3.800.000
Licudora Semi Industrial	2	259.000	518.000
Horno Microondas	2	463.000	926.000
Campana Extractora de Olores	1	460.000	460.000
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			8.424.000
TOTAL ACTIVOS FIJOS			18.034.490

Fuente: La Autora

Cuadro 33. Activos diferidos

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
GASTOS DE CONSTITUCIÓN			
Registro Mercantil	1	223.000	223.000
Concepto de uso del suelo	1	41.959	41.959
Sayco y Acinpro	1	498.500	498.500
Bomberos	1	150.000	150.000
Certificación Sanitaria de Alimentos INVIMA	1	105.041	105.041
TOTAL GASTOS DE CONSTITUCIÓN			1.018.500
ACTIVOS NO DEPRECIABLES			
Alarma de Incendio	2	42.900	85.800
Batidoras	2	99.900	199.800

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Balanzas de pesaje	1	55.500	55.500
Extintores	4	68.900	275.600
Vajillas 4 Puestos x 20 Piezas	5	85.900	429.500
Juegos De Cubiertos de Mesa x 36 Und	5	109.900	549.500
Juego De Ollas x 6 Unidades	1	255.000	255.000
Mantel 4 Puestos Blanco	5	45.300	226.500
Contenedor de Basura Redondo 121 Litros	4	109.900	439.600
TOTAL ACTIVOS NO DEPRECIABLES			2.516.800
ACTIVOS INTANGIBLES			
Windows	2	500.000	1.000.000
CG1	1	1.200.000	1.200.000
Office	2	200.000	400.000
Antivirus	2	150.000	300.000
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES			2.900.000
ADECUACIONES			
Pintura y Otros	1	919.861	919.861
Instalaciones y Mejoras Eléctricas	1	260.149	260.149
Instalación de Estanterías	6	40.000	240.000
TOTAL ADECUACIONES			1.420.010
PUBLICIDAD PREOPERATIVA			
Volantes	1000	320	320.000
Pancartas	2	70.000	140.000
Inauguración	1	445.000	445.000
TOTAL PUBLICIDAD PREOPERATIVA			905.000
SEGUROS			
Póliza Todo Riesgo	1	2.000.000	2.000.000
TOTAL SEGUROS			2.000.000
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS			10.760.310

Fuente: La Autora

Cuadro 34. Capital de trabajo

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Nómina	2	6.565.893	13.131.785
Gastos de Administración	2	918.482	1.836.963
Gastos de Ventas	2	1.157.993	2.315.986
Inventarios	2	520.280	1.040.560
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO			18.325.294

Fuente: La Autora

El cuadro número 34 presenta un estimado del capital de trabajo en efectivo con el cual se dará inicio al negocio por un estimado de dos meses para obligaciones salariales, gastos administrativos, gastos de ventas y un inventario de dos meses para producción de los productos.

5.3 PARÁMETROS GENERALES

5.3.1 Parámetros económicos. A continuación, los parámetros se proyectaron a 1 año en el cual se apreció que el IPC es del 3,30%, el incremento porcentual en los precios es determinado por la tasa de inflación, los impuestos que se deben pagar por la actividad económica que se desarrolla y la reserva legal que se debe aprovisionar, son también de gran importancia para la toma de decisiones y la anticipación a los cambios.

Según la DIAN los impuestos vigentes para la actividad económica a desarrollar son: el IVA del 19% y el INC del 8%.

Cuadro 35. Parámetros económicos

ITEM	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
IPC %	3,30%	3,40%	3,40%	3,40%	3,40%
TRM (\$/US\$)	3.367,00	3.249,00	3.249,00	3.249,00	3.249,00
VARIACIÓN TRM (%)	(0,15)	(0,04)	0,00	0,00	0,00
INCREMENTO % EN PRECIOS	3,30%	3,40%	3,40%	3,40%	3,40%
INCREMENTO % EN COSTOS	3,30%	3,40%	3,40%	3,40%	3,40%
INCREMENTO % EN UNIDADES	4,31%	4,31%	4,31%	4,31%	4,31%
IMPUESTO DE RENTA (%)	32,00%	32,00%	32,00%	32,00%	32,00%
IVA (%)	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%	19,00%
INC (%)	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%	8,00%
ICA (TARIFA X MIL)	0,0041	0,00414	0,00414	0,00414	0,00414
RESERVA LEGAL (%)	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%	10,00%
DESCUENTOS (%)	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%	1,00%

ITEM	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
TRM AÑO 2020 (\$/US\$)	3.941,92				

Fuente: La Autora

Cuadro 36. Parámetros laborales

ITEM	VALORES
SMMLV (\$)	906.770
AUXILIO DE TRANSPORTE (\$)	106.248
CESANTÍAS (%)	8,33%
INTERESES A LAS CESANTÍAS (%)	1,00%
PRIMAS	8,33%
VACACIONES	4,17%
SALUD (%)	8,50%
ARL (%)	2436,00%
PENSIONES (%)	12,00%
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	4,00%
ICBF (%)	0,00%
SENA (%)	0,00%

Fuente: La Autora

5.4 GASTOS GENERALES

El cálculo de la nómina de administración y de producción corresponde a la de un mes de trabajo en el año 2020.

Cuadro 37. Nómina de administración

CARGOS	VALOR
Administrador	1.239.600
TOTAL	1.239.600
Personas con Auxilio	1
SALARIO	1.239.600
AUXILIO DE TRANSPORTE (\$)	106.248
CESANTÍAS (%)	112.154
INTERESES A LAS CESANTÍAS (%)	13.458

CARGOS	VALOR
PRIMAS	112.154
VACACIONES	51.650
SALUD (%)	105.366
PENSIONES (%)	148.752
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	49.584
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	1.938.967

Fuente: La Autora

En el cuadro anterior se muestra el cálculo de las prestaciones de ley para los cargos administrativos más el salario mensual para un total de \$1.938.967 peso.

Cuadro 38. Nómina de producción

CARGOS	VALOR
Chef	1.150.000
Auxiliar de Cocina 1	877.803
Mesero	877.803
TOTAL	2.905.606
Personas con Auxilio	3
SALARIO	2.905.606
AUXILIO DE TRANSPORTE (\$)	318.745
CESANTÍAS (%)	268.696
INTERESES A LAS CESANTÍAS (%)	32.244
PRIMAS	268.696
VACACIONES	121.067
SALUD (%)	246.977
PENSIONES (%)	348.673
CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR	116.224
ICBF (%)	0
SENA (%)	0
TOTAL	4.626.926

Fuente: La Autora

En el cuadro anterior se muestra el cálculo de nómina para el personal operativo de la empresa, en estos se toman en cuenta las prestaciones de ley más el salario mensual de cada empleado.

Cuadro 39. Gastos de administración, aseo, cafetería y papelería

ÍTEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL AJUSTADO
Arriendo	1	500.000	516.500
Servicios Públicos	1	265.000	273.745
Servicio de Telefonía	1	40.000	41.320
Servicio de Internet	1	80.000	82.640
Honorarios de Contador	1	300.000	309.900
IMPLEMENTOS DE ASEO Y CAFETERÍA			
Bolsas de Basura (Paquete x 10 Und)	10	2.034	21.011
Escobas	2	5.000	10.330
Trapeadores	2	7.000	14.462
Recogedor	2	3.500	7.231
Detergentes	5	4.000	20.660
Jugos x 6 Unidades	2	5.500	11.363
Galletas x 12 Unidades	1	3.900	4.029
TOTAL IMPLEMENTOS DE ASEO Y CAFETERÍA			89.086
ÚTILES DE OFICINA Y PAPELERÍA			
Resmas de Papel Tamaño Carta	5	7.500	38.738
Lapiceros	6	700	4.339
Perforadora	1	3.000	3.099
Grapadora	1	12.000	12.396
Resaltador	2	1.200	2.479
Tablas Legajadoras	3	1.500	4.649
A-Z Tamaño Carta	4	6.300	26.032
Tintas Impresora	4	15.000	61.980
Gancho Grapadora	2	2.300	4.752
TOTAL ÚTILES DE OFICINA Y PAPELERÍA			158.462
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN			1.471.653

Fuente: La Autora

El cuadro número 39 refleja el total de parámetros en gastos por valor de \$1.471.653, se presenta los gastos operativos mensuales, gastos de aseo,

cafetería, papelería y adicional otros costos y gastos iniciales en este caso los honorarios del contador.

Cuadro 40. Gastos de ventas

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL AJUSTADO
Perifoneo	2	215.500	445.223
Volantes	2000	60	123.960
Cuña Radial	1	430.000	444.190
Tarjetas de Presentación	500	280	144.620
TOTAL GASTOS VENTAS			1.157.993

Fuente: La Autora

En el cuadro anterior se muestran los gastos de venta que se realizara semanalmente los primeros 4 meses de inicio de operación para poder atraer clientela, pasado el tiempo estipulado anteriormente se decidirá el tiempo de frecuencia con el que se realizaran dichas actividades.

Cuadro 41. Inventario inicial en pesos

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	U.M.	COSTO UNITARIO
Aceite de Oliva	1000	Mililitros	\$ 20.000,00
Apio	500	Gramos	\$ 1.500,00
Azúcar	2000	Gramos	\$ 8.800,00
Cebolla Larga	1000	Gramos	\$ 1.980,00
Cilantro	500	Gramos	\$ 500,00
Comino en polvo	500	Gramos	\$ 1.200,00
Ajo	500	Gramos	\$ 3.500,00
Garbanzos	1000	Gramos	\$ 5.700,00
Leche	2000	Mililitros	\$ 9.200,00
Limón	500	Gramos	\$ 990,00
Mango	1000	Gramos	\$ 2.700,00
Masa para Lasaña	1000	Gramos	\$ 6.000,00
Mora	500	Gramos	\$ 2.500,00
Pasta de Sésamo	1000	Gramos	\$ 18.000,00
Patatas	1000	Gramos	\$ 1.100,00
Pimienta	500	Gramos	\$ 1.400,00
Queso Rallado	1500	Gramos	\$ 18.150,00

Queso tipo Cottage	1000	Gramos	\$ 18.000,00
Sal	500	Gramos	\$ 500,00
Tomate	2000	Gramos	\$ 7.560,00
Zanahoria	500	Gramos	\$ 790,00
TOTAL MATERIA PRIMA INICIAL MENSUAL			\$ 520.280,00

Fuente: La Autora

En el cuadro número 41 se describe el estimado de materia prima que se requiere inicialmente para la preparación de los diferentes platos ofrecidos por el restaurante dando un total de materia prima inicial de \$520.280 pesos.

Cuadro 42. Maquinaria y herramientas

ITEM	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Estufa Industrial	1	2.720.000	2.720.000
Nevera Industrial	1	3.800.000	3.800.000
Licuadora Semi Industrial	2	259.000	518.000
Horno Microondas	2	463.000	926.000
Campana Extractora de Olores	1	460.000	460.000
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			8.424.000

Fuente: La Autora

En el cuadro número 42 se relaciona los muebles, maquinaria y equipos necesarios para el funcionamiento de la empresa tanto de activos depreciables y activos no depreciables, teniendo por total de maquinaria y equipo la suma de \$8.424.000

5.5 COSTOS UNITARIOS DEL PRODUCTO

En los siguientes cuadros (43 – 48) se detallan los ingredientes de cada uno de los platos que se prepararan en el restaurante, se determina la unidad de medida, la presentación comercial por unidad de medida de cada uno de los ingredientes, el

costo por unidad de presentación, se indican las cantidades requeridas por cada producto para su preparación y finalmente se determina el costo por ingrediente de cada uno de los productos relacionados a continuación:

Cuadro 43. Costo unitarios guisantes con patatas al curri

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Patatas medianas	Gramos	300	\$ 600,00
Garbanzos	Gramos	400	\$ 1.200,00
Tomates	Gramos	25	\$ 94,50
Cebollas	Gramos	25	\$ 75,00
Curuma	Gramos	10	\$ 50,00
Sal	Gramos	1	\$ 0,50
Mantequilla clarificada	Gramos	10	\$ 50,00
Dientes de ajo	Mililitros	1	\$ 0,25
Hojas de laurel	Gramos	1	\$ 2,50
Canela	Gramos	1	\$ 1,00
Garam Masala	Gramos	50	\$ 75,00
Chili en polvo	Gramos	2	\$ 4,00
Cilantro molido	Gramos	100	\$ 70,00
COSTO UNITARIO			\$ 2.222,75

Fuente: La Autora

Cuadro 44. Costos unitarios lasaña vegetariana

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Leche	Mililitros	200	\$ 500,00
Masa Para Lasaña	Gramos	150	\$ 900,00
Queso Rallado	Gramos	50	\$ 605,00
Cebollas	Gramos	25	\$ 75,00
Apio	Gramos	20	\$ 40,00
Zanahorias Medianas	Gramos	60	\$ 120,00
Tomate	Gramos	100	\$ 378,00
Aceitunas Verdes	Gramos	290	\$ 580,00
Albahaca Molida	Gramos	1	\$ 2,00
Ajo	Gramos	50	\$ 350,00
Azúcar	Gramos	4	\$ 17,60
Aceite De Oliva	Gramos	5	\$ 90,00
Pimienta	Gramos	1	\$ 5,00
Sal	Gramos	1	\$ 1,00
COSTO UNITARIO			\$ 3.663,60

Fuente: La Autora

Cuadro 45. Costos unitarios albóndigas vegetales

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Garbanzos cocidos	Gramos	400	\$ 1.200,00
Zanahoria	Gramos	10	\$ 40,00
Semillas de girasol	Gramos	50	\$ 150,00
Cebolla	Gramos	10	\$ 30,00
Ajo	Gramos	1	\$ 1,00
Pasta de sésamo	Gramos	1	\$ 5,56
Aceite de oliva	Mililitros	10	\$ 180,00
Limón	Gramos	1	\$ 2,00
Comino	Gramos	1	\$ 6,00
Sal	Gramos	1	\$ 1,00
Pimienta	Gramos	1	\$ 5,00
COSTO UNITARIO			\$ 1.620,56

Fuente: La Autora

Cuadro 46. Costos unitarios sopa de espárragos

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Espárragos verdes	Gramos	500	\$ 500,00
Cebolla	Gramos	10	\$ 30,00
Diente de ajo	Gramos	1	\$ 1,00
Sal	Gramos	1	\$ 1,00
Pimienta	Gramos	1	\$ 5,00
Aceite de oliva	Gramos	15	\$ 270,00
Leche de soya	Mililitros	250	\$ 625,00
Limón	Gramos	1	\$ 2,00
COSTO UNITARIO			\$ 1.434,00

Fuente: La Autora

Cuadro 47. Costos unitarios sopa de pepino y aguacate

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Pepino	Gramos	500	\$ 1.000,00
Aguacate	Gramos	250	\$ 750,00
Diente de ajo	Gramos	1	\$ 1,00
Aceite de oliva	Mililitros	50	\$ 900,00
Vinagre de Jerez	Mililitros	1	\$ 5,00
Comino en polvo	Gramos	1	\$ 1,40

Sal	Gramos	1	\$ 1,00
Cilantro	Gramos	1	\$ 1,00
COSTO UNITARIO			\$ 2.659,40

Fuente: La Autora

Cuadro 48. Costos unitarios sopa de Brócoli

INSUMOS	MEDIDA	CANTIDAD	VALOR
Cebolla	Gramos	5	\$ 15,00
Apio	Gramos	10	\$ 20,00
Patata	Gramos	250	\$ 350,00
Brócoli	Gramos	150	\$ 450,00
Leche de almendras	Gramos	250	\$ 625,00
Pasta de sésamo	Gramos	200	\$ 440,00
COSTO UNITARIO			\$ 1.900,00

Fuente. La Autora

5.6 COSTOS DE VENTAS

Cuadro 49. Márgenes brutos

ÍTEM	COSTO SIN IVA	MARGEN	PRECIO DE VENTA SIN IVA
Lasaña Vegetariana	13.373	60,75%	21.496
Guisantes con patatas al curri	12.054	60,75%	19.376
Albóndigas vegetales	11.452	60,75%	18.408
Sopa de Espárragos	11.265	60,75%	18.108
Sopa de Pepino y Aguacate	12.491	60,75%	20.078
Sopa de Brócoli	11.731	60,75%	18.858

Fuente: La Autora

En el cuadro número 49 se determina el precio de venta al público con IVA, de acuerdo al costo promedio del producto el cuadro nos arroja un porcentaje de margen de utilidad para todos los producto del 60,75%.

5.7 ESTADO DE RESULTADOS Y FLUJO DE CAJA

Cuadro 50. Estado de resultados sin financiación

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	238.334.564	257.067.631	277.273.115	299.066.747	322.573.357
Descuentos	2.383.346	2.570.676	2.772.731	2.990.667	3.225.734
Devoluciones					
VENTAS NETAS	235.951.218	254.496.955	274.500.384	296.076.080	319.347.623
Costo Mercancía Vendidas	148.267.936	159.921.778	172.491.610	186.049.429	200.672.891
UTILIDAD BRUTAS	87.683.282	94.575.177	102.008.774	110.026.651	118.674.732
EGRESOS					
Nomina	23.267.599	24.058.698	24.876.693	25.722.501	26.597.066
Gastos de Administración	9.536.491	9.860.731	10.195.996	10.542.660	10.901.111
Gastos de Ventas	13.895.916	14.368.377	14.856.902	15.362.037	15.884.346
Gastos de Depreciación	4.895.467	4.895.467	4.895.467	1.684.800	1.684.800
Gastos Diferidos	9.591.310	2.068.000	2.138.312	2.211.015	2.286.189
ICA	976.838	1.053.617	1.136.432	1.225.755	1.322.099
TOTAL EGRESOS	62.163.621	56.304.890	58.099.802	56.748.767	58.675.611
UTILIDAD OPERACIONAL	25.519.661	38.270.287	43.908.972	53.277.884	59.999.122
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					
Gastos Financieros Préstamo	0				
Gastos Financieros Leasing	0				
TOTAL OTROS INGRESOS Y EGRESOS	0	0	0	0	0
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	25.519.661	38.270.287	43.908.972	53.277.884	59.999.122
IMPUESTO DE RENTA	8.166.292	12.246.492	14.050.871	17.048.923	19.199.719
UTILIDAD NETA DESPUÉS DE IMPUESTOS	17.353.370	26.023.795	29.858.101	36.228.961	40.799.403
RESERVA LEGAL	1.735.337	2.602.379	2.985.810	3.622.896	4.079.940
UTILIDAD DEL EJERCICIO	15.618.033	23.421.415	26.872.291	32.606.065	36.719.462
UTILIDAD ACUMULADA	15.618.033	39.039.448	65.911.739	98.517.804	135.237.266

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RESERVA LEGAL ACUMULADA	1.735.337	4.337.716	7.323.527	10.946.423	15.026.363

Fuente: La Autora

En el siguiente cuadro se determinan las ventas netas y utilidad bruta, menos los egresos para una utilidad neta después de impuestos de \$16.467256, finalmente a utilidad del ejercicio da como resultado el valor de \$15.618.033 pesos para el primer año y el valor de \$36.719.462. Pesos para el año número cinco

Cuadro 51. Estado de resultados con financiación

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	238.334.564	257.067.631	277.273.115	299.066.747	322.573.357
Descuentos	2.383.346	2.570.676	2.772.731	2.990.667	3.225.734
Devoluciones					
VENTAS NETAS	235.951.218	254.496.955	274.500.384	296.076.080	319.347.623
CMV	148.267.936	159.921.778	172.491.610	186.049.429	200.672.891
UTILIDAD BRUTAS	87.683.282	94.575.177	102.008.774	110.026.651	118.674.732
EGRESOS					
Nomina	23.267.599	24.058.698	24.876.693	25.722.501	26.597.066
Gastos de Administración	9.536.491	9.860.731	10.195.996	10.542.660	10.901.111
Gastos de Ventas	13.895.916	14.368.377	14.856.902	15.362.037	15.884.346
Gastos de Depreciación	4.895.467	4.895.467	4.895.467	1.684.800	1.684.800
Gastos Diferidos	9.591.310	2.068.000	2.138.312	2.211.015	2.286.189
ICA	976.838	1.053.617	1.136.432	1.225.755	1.322.099
TOTAL EGRESOS	62.163.621	56.304.890	58.099.802	56.748.767	58.675.611
UTILIDAD OPERACIONAL	25.519.661	38.270.287	43.908.972	53.277.884	59.999.122
OTROS INGRESOS Y EGRESOS					

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos Financieros Préstamo	1.303.108	851.438	320.907	2.475.453	0
Gastos Financieros Leasing	0				
TOTAL GASTOS FINANCIEROS PRÉSTAMO	1.303.108	851.438	320.906	2.475.453	0
UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTOS	24.216.553	37.418.848	43.588.065	50.802.431	59.999.122
IMPUESTO DE RENTA	7.749.297	11.974.032	13.948.181	16.256.778	19.199.719
UTILIDAD NETA DESPUÉS DE IMPUESTOS	16.467.256	25.444.817	29.639.885	34.545.653	40.799.403
RESERVA LEGAL	1.646.726	2.544.482	2.963.988	3.454.565	4.079.940
UTILIDAD DEL EJERCICIO	14.820.531	22.900.335	26.675.896	31.091.088	36.719.462
UTILIDAD ACUMULADA	14.820.531	37.720.866	64.396.762	95.487.850	132.207.312
RESERVA LEGAL ACUMULADA	1.646.726	4.191.207	7.155.196	10.609.761	14.689.701

Fuente: La Autora

En el siguiente cuadro se determinan el restado de resultados con financiación para los ingresos netas y utilidad bruta, menos los egresos para una utilidad neta después de impuestos de \$16.467256, finalmente a utilidad del ejercicio da como resultado el valor de \$14.820.531 pesos para el primer año y el valor de \$36.719.462 pesos para el año número cinco.

Cuadro 52. Flujo de caja sin financiación en pesos

DESCRIPCIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INVERSIÓN	(45.972.604)					
INGRESOS		302.684.896	326.475.891	352.136.856	379.814.769	409.668.163
EGRESOS		242.060.536	288.306.297	301.401.285	323.613.336	348.544.225
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL		60.624.360	38.169.595	50.735.571	56.201.433	61.123.938
FLUJO DE CAJA FINANCIERO		0	0	0	0	0
FLUJO DE CAJA NETO	(45.972.604)	60.624.360	38.169.595	50.735.571	56.201.433	61.123.938

Fuente: La Autora

DTF (%)	4,43%
SPREAD (%)	10,27%
CDO (%)	15,15%
VPN (\$)	130.828.548
TIR (%)	113,75%
B/C (VECES)	3,85

Fuente: La Autora

El cuadro número 52 nos muestra el flujo de caja neto desde el año 1 hasta el año 5, con DTF de 4,43% y costo de oportunidad del 15,15%, además también obtuvimos un VPN de 130.828.548 de retorno, en cuanto al beneficio costo el porcentaje es de 3,85%.

Cuadro 53. Flujo de caja con financiación en pesos

DESCRIPCIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INVERSIÓN	(36.778.084)					
INGRESOS		302.684.896	326.475.891	352.136.856	379.814.769	409.668.163
EGRESOS		242.060.536	287.889.302	301.128.825	323.510.646	347.752.080
FLUJO DE CAJA OPERACIONAL		60.624.360	38.586.589	51.008.031	56.304.123	61.916.083
FLUJO DE CAJA FINANCIERO		324.166	324.166	324.166	324.166	324.166
FLUJO DE CAJA NETO	(36.778.084)	60.300.194	38.262.423	50.683.865	55.979.957	61.591.917

Fuente: La Autora

DTF (%)	4,43%
SPREAD (%)	10,27%
CDO (%)	15,15%
VPN (\$)	125.470.091
TIR (%)	133,41%
B/C (VECES)	4,41

Fuente: La Autora

El cuadro número 53 nos muestra el resumen del flujo de caja con financiación desde el año 1 hasta el año 5, con una B/C del 4,41, teniendo una variación del 14,71% en comparación con el B/C del flujo de caja sin financiación.

6 CONCLUSIONES

Al realizar el estudio de este proyecto se identificó la importancia que tiene y la utilidad que representa para la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA S.A.S. de esta manera se recopiló datos estadísticos, demográficos y más que ayudaron a determinar las necesidades que tienen los consumidores. Además, se identificó el mercado potencial meta al que se requiere llegar.

En este estudio se determinaron las variables y procesos operativos mínimos que deben considerarse y los cuales serán aplicados para la creación de la empresa. Así mismo se determinó la infraestructura y recursos necesarios para el buen funcionamiento de las actividades.

Mediante el trabajo investigativo se identificaron los aspectos legales necesarios con los cuales la empresa debe estar legalmente constituida, también se estipula una contratación legal a término indefinido, con el pago de todas las prestaciones sociales establecidas por la ley, además de salarios justos y el tipo de sociedad bajo la cual funcionará será por sociedades simplificada (S.A.S.) por la facilidad y los beneficios de su constitución.

Desde la perspectiva organizacional se establece que se puede constituir una organización empresarial funcional, la cual está en la capacidad de establecer jerarquías para lograr el cumplimiento de los objetivos misionales propuestos, la consolidación de los procesos de reclutamiento y selección de personal, y sin menos importancia la identificación y descripción de cargos.

EL análisis financiero presenta resultados positivos mostrando la viabilidad de la realización del proyecto, ya que la TIR que arroja es positiva con 113.75%, la relación B/C es de 3,85 veces la inversión inicial, con lo que podemos concluir que el proyecto es viable.

7 REFERENCIAS

Abogados, E., & Tributarios, A. (2016, octubre 6). Precios de Transferencia:

Método del coste incrementado fiscalízate.

<https://fiscalizate.wordpress.com/2016/10/06/precios-de-transferencia-metodo-del-coste-incrementado/>

Batt, E. (1964). Por qué veganismo (Why Veganism?). Vegetarianismo.

<https://vegetarianismo.net/servejeta/veganismo-eva-batt.html>

Congreso de la República. (1993). Ley 100 de 1993. 500.

Congreso de la República. (1997). Decreto 3074 de 1997.

https://docs.supersalud.gov.co/PortalWeb/Juridica/Decretos/D3075_97.pdf

Congreso de la República. (2006). Ley 1014 de 2006. 14.

Congreso de la República. (2008). Ley_1258_2008.

http://www.secretariasenado.gov.co/senado/basedoc/ley_1258_2008.html

Decreto 1879 de 2008 Nivel Nacional. (2008). Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.

<https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=30524>

Definición, Tipos Vegetarianismo. (2011). orovegetariano.org.

<http://www.forovegetariano.org/foro/showthread.php?38304-Definicion-tipos-vegetarianismo>

Economía. (2016). <http://www.yumbo.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Economia.aspx>

Economía. (2020). Alcaldía de Yumbo Creemos En Yumbo.

<http://www.yumbo.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Economia.aspx>

- García, Velandia, Y., Diana. (2012, Abril 2). Teorías Administrativas: teoría relaciones humanas Teorías Administrativas.
<http://guiateoriasadministrativas.blogspot.com.co/2012/04/teoria-relaciones-humanas.html>
- García, Y. R., & Velandia, D. C. (2012). Teorías Administrativas: Teoría de las Relaciones Humanas teorías Administrativas.
<http://guiateoriasadministrativas.blogspot.com/2012/04/teoria-relaciones-humanas.html>
- Garrido, F. (2009). La Historia del Vegetarianismo. Corporación Raya.
<http://corporacionraya.org/index.php/18-actualidad/1933-historiavegetarianismo>
- Gómez, L. A. (s. f.). Teorías del Emprendimiento. 3.
- Historia Del Vegetarianismo. (2008). Nutrición vegetariana.
<https://bellezainteriorvegetariana.wordpress.com/category/historia-del-vegetarianismo/>
- Hospital Clínica Bíblica. (2014). Una mala alimentación puede causar enfermedades crónicas. <http://www.clinicabiblica.com>
- Jiménez, G. (2006). La historia del vegetarianismo—Comida vegetariana. Mailxmail.com. <http://www.mailxmail.com/curso-comida-vegetariana/historia-vegetarismo>
- Mapa del Municipio de Yumbo. (s. f.). Búsqueda de Google. Recuperado 15 de marzo de 2020, de <https://www.google.com/search?q=mapa+del+municipio+de+yumbo&client=>

firefox-b-

ab&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiKiITG5r3aAhUuq1kKHcc
HCbCQ_AUICygC&biw=1366&bih=654#imgrc=H0l2VpdIJeLamM

Normatividad Sanitaria Alimentos Colombiana. (2008, Marzo 22). Normatividad Sector Turismo Colombia. <https://rosdary.wordpress.com/normatividad-sanitaria-alimentos-colombiana/>

Pérez, J., & Gardey, A. (2008). Definición de enfermedad. Definición de. <https://definicion.de/enfermedad/>

Pérez, J., & Merino, M. (2015). Definición de alimentación saludable. Definición de. <https://definicion.de/alimentacion-saludable/>

Proyecto Decreto Actualización Tabla de Clasificación de Actividades Económicas Sistema General de Riesgos Laborales.pdf. (s. f.). Recuperado 16 de marzo de 2020, de <http://www.mintrabajo.gov.co/documents/20147/59926232/Proyecto+Decreto+Actualizacion+Tabla+de+Clasificacion+de+Actividades+Economicas+Sistema+General+de+Riesgos+Laborales.pdf>

Raffino, M. E. (2019). Nutrición: Concepto, Implicaciones, Tipos y Enfermedades. Concepto de. <https://concepto.de/nutricion/>

Restaurante las Palmas. (2017). Las Palmas Yumbo. Laspalmasyumbo. <https://fotoretoqueyericowixsite.com/laspalmasyumbo>

Reyes, S., & Buriticá, D. (2013, diciembre 7). Revelan informe de estratificación en Yumbo. HSBNoticias.com. <https://hsbnoticias.com/noticias/nacional/revelan-informe-de-estratificaci%C3%B3n-en-yumbo-96407>

Significado de Salud. (2019). Significados.com.

<https://www.significados.com/salud/>

Turienzo, R. (2016). El pequeño libro de la motivación. Alienta.

Valle del Cauca. (2018). todacolombia.com.

<https://www.todacolombia.com/departamentos-de-colombia/valle-del-cauca/index.html>

Yumbo Población. (2015). Population.City.

<http://poblacion.population.city/colombia/yumbo/>

8 ANEXOS

Cuadro 54. Encuesta para la creación de la empresa RESTAURANTE BUENA VIDA en la ciudad de Yumbo, Valle del Cauca

Las siguientes preguntas tendrán un uso académico y sus respuestas serán tratadas de forma confidencial. La encuesta solo tendrá una duración de 5 minutos marque las respuestas con una X

Datos informativos:

Nombre..... Ocupación.....

Género: Femenino..... Masculino.....

Edad:

1. ¿Comuna de residencia?

A) Comuna 1

B) Comuna 2

C) Comuna 3

D) Comuna 4

2. ¿Conoce restaurantes vegetarianos en Yumbo, Valle del Cauca?

Si..... No.....

3. ¿Le gustaría a usted que existiera un lugar de comida vegetariana?

Si..... No.....

4. ¿Con que frecuencia visita un restaurante?

A) 3 Días al mes

B) 7 Días al mes

C) 10 Días o mas

5. ¿Qué tipo de sopas prefiere? (en restaurantes)

- A) Sopa de champiñones, sopa de pescado y sopa de maíz.
- B) Sopa de pepino, sopa de aguacate, sopa de espárragos.
- C) Sopa de pastas, sopa de ollucos.

6. ¿Qué tipo de jugos prefiere? (en restaurantes)

- A) Mora, mango y guanábana
- B) Piña, melocotón y fresa
- C) Lulo, naranja y banano

7. ¿Porque razón prefiere comer en un restaurante?

- A) Por falta de tiempo para cocinar
- B) Por diversión
- C) No, yo prefiero comer en casa.
- D) Otro

8. ¿Que aprecia usted de un restaurante?

- A) Calidad y servicio
- B) Precio
- D) Calidad y producto
- E) Valor agregado

9. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una comida saludable?

- A) De 4.000 a 10.000 pesos
- B) De 10.000 a 15.000 pesos
- C) De 16000 a 20000 pesos

GRACIAS...

Determinación de recolección de datos

Para la recolección de datos se llevó a cabo la encuesta, y se estableció un plan de acción en los parques, universidades y en casas de familia, debido a los tiempos estipulados por las personas a encuestar, realizándose en un tiempo máximo de cinco minutos.

La muestra que se tomó para el estudio fue de un total de 400 personas.

Cuadro 55. Número de población encuestada

RANGO DE GENEROS EN LA POBLACIÓN ENCUESTADA									
CRONOGRAMA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	# Encuestados			% Porcentajes					
	Hombres	Mujer	Total	Hombres	Mujer	Total	Hombre	Mujer	
U.Catolica	30	70	100	17%	32%	25%	8%	18%	
Univalle	27	23	50	15%	10%	13%	7%	6%	
Parque Bolivar	26	24	50	14%	11%	13%	7%	6%	
Parque Uribe	27	33	60	15%	15%	15%	7%	8%	
Parque Belalcaza	44	46	90	24%	21%	23%	11%	12%	
Casas de familia	26	24	50	14%	11%	13%	7%	6%	
TOTAL	180	220	400	100%	100%	100%	45%	55%	

Fuente: La Autora

De acuerdo a la anterior tabla, se determina con un total de 400 personas encuestadas con un 100% en respuestas.

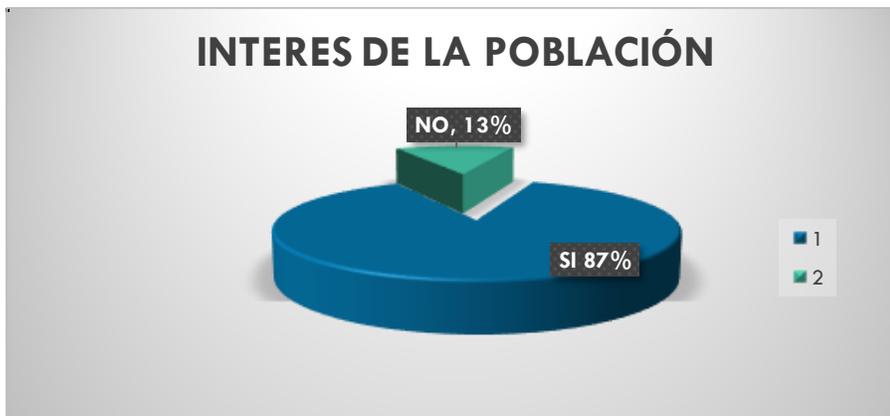
Grafico 5. Rango de géneros en la población encuestada



Fuente: La Autora

Según las estadísticas predeterminadas se obtuvo como resultado que la encuesta fue respondida por un porcentaje de 48% de población femenina y un 52% de género masculino.

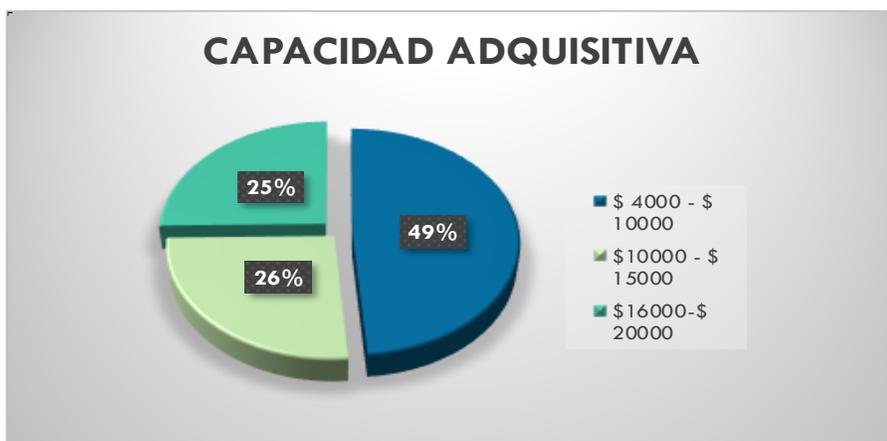
Grafico 6. Descripción de género



Fuente: La Autora

De acuerdo a la encuesta realizada se analiza que, si hay un interés en la población de Yumbo por la existencia de un restaurante vegetariano, ya que en un porcentaje del 100% el 87% de las personas encuestadas, sí están de acuerdo con esta idea de negocio.

Grafico 7. Capacidad adquisitiva



Fuente: La Autora

La grafica muestra que un 49% estaría de acuerdo en pagar entre \$ 4000 y \$10000 pesos por el servicio, expresando que en un gran porcentaje las personas si tienen capacidad adquisitiva para obtener este servicio.

Grafico 8. Puntos de vista relevantes



Fuente: La Autora

La anterior ilustración muestra los puntos de vista más relevantes que toman las personas a la hora de ir a un restaurante y según el análisis realizado hay un mayor porcentaje de personas que prefieren la calidad en el servicio de una empresa seguido por la calidad en el producto, precio y el valor agregado que en este caso seria los talleres de cocina.

Grafico 9. Preferencias en sopas



Fuente: La Autora

Según la anterior ilustración se determina que la sopa de champiñones y la sopa de pepino y aguacate son la repuesta predominante con un 59% más alto seleccionado que los demás resultados, escogido por las personas de acuerdo a la encuesta realizada en la población de Yumbo. Determinando así los productos para la venta.

Grafico 10. Preferencia en jugos



Fuente: La Autora

Uno de los productos más relevantes en el análisis de la encuesta son los tipos de jugos que la gente prefiere, con un 67% de respuestas los jugos de mora y mango fueron la demás votación. Estableciendo así las bebidas que brindara el restaurante.

Grafico 11. Visitas al restaurante



Fuente: La Autora

Según el análisis de la anterior ilustración, las personas visitarían en promedio 7 días o más al mes el restaurante con un total del 23% de relevancia en la encuesta.