

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD Y VIABILIDAD PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA
SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA DENOMINADA RESTAURANTE “VIDA
SALUDABLE S.A.S” EN EL DISTRITO ESPECIAL DE BUENAVENTURA.**

**MARIA ALEJANDRA ANDRADE VALLECILLA
JEINY LORENA MOSQUERA MUÑOZ**



**UNIVERSIDAD DEL VALLE SEDE PACÍFICO
FACULTAD CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
BUENAVENTURA
2017**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD Y VIABILIDAD PARA LA CONSTITUCIÓN DE UNA
SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA DENOMINADA RESTAURANTE “VIDA
SALUDABLE S.A.S” EN EL DISTRITO ESPECIAL DE BUENAVENTURA.**

**MARIA ALEJANDRA ANDRADE VALLECILLA
JEINY LORENA MOSQUERA MUÑOZ**

**Estudio de factibilidad presentado como requisito para optar al título de
Administrador de Empresas**

**Director
JOSÉ LUIS BERNAT FERNANDEZ**

**UNIVERSIDAD DEL VALLE SEDE PACÍFICO
FACULTAD CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN
PROGRAMA ACADÉMICO ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
BUENAVENTURA
2017**

Nota de aceptación:

Aprobado por el Comité de Grado en el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Universidad del Valle, para optar el título de profesional Administrador de Empresas.

X

Firma del Director

X

Firma de Jurado

X

Firma del Jurado

Buenaventura, 28/04/2017

DEDICATORIA

A Dios, por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mis padres por ser el pilar fundamental en todo lo que soy, en toda mi educación, tanto académica, como de la vida, por su incondicional apoyo perfectamente mantenido a través del tiempo.

Mi hermano, por estar conmigo y apoyarme siempre, los quiero mucho.

Jeiny Lorena Mosquera Muñoz

A Dios, por haberme dado la vida y permitirme llegar a este momento tan especial en mi vida, por los triunfos y momentos difíciles que me han enseñado a valorar cada día más, por ello, con toda humildad que de mi corazón puede emanar, dedico principalmente mi proyecto a Dios.

De igual forma, dedico esta tesis a mis padres porque son el pilar más importante y por demostrarme siempre su cariño y apoyo incondicional. Que han sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual me ha ayudado a salir a delante en los momentos más difíciles.

A mis hermanos que siempre han estado junto a mi, brindándome su apoyo y por compartir buenos y malos momentos.

María Alejandra Andrade Vallecilla

AGRADECIMIENTO

Las autoras expresan sus más sinceros agradecimientos a:

En primer lugar, damos infinitas gracias a Dios, por habernos dado fuerza, valor para culminar esta etapa y darnos fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda nuestra vida.

Agradecemos también la confianza y apoyo brindado por parte de nuestras madres; Rosaura Vallecilla y Mirna Muñoz que sin duda alguna con el trayecto de nuestras vidas nos han demostrado su amor, corrigiendo nuestras faltas y celebrando nuestros triunfos. Y con sus demostraciones de madres ejemplares nos han enseñado a no desfallecer ni rendirnos ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos.

A nuestros padres Juan Carlos Andrade y Luis F. Mosquera por ser el apoyo en nuestra carrera y en nuestros logros, sé que están orgullosos de las personas en la cual nos han convertido.

A nuestros hermanos, que con sus consejos nos han ayudado a afrontar los retos que se nos han presentado a lo largo de nuestras vidas.

Al director de trabajo de grado José Luis Bernat Fernández por toda la colaboración brindada y apoyo incondicional, durante la elaboración de este proyecto.

Gracias a todas las personas que ayudaron directa e indirectamente en la realización de este proyecto.

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	10
1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	11
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA O NECESIDADES.....	11
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	12
2. OBJETIVOS.....	13
2.1 OBJETIVO GENERAL	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
3. JUSTIFICACIÓN.....	14
4. MARCOS DE REFERENCIAS.....	16
4.1 MARCO DE ANTECEDENTES (HISTÓRICO).....	16
4.2 MARCO TEÓRICO	19
4.3 MARCO CONCEPTUAL	23
4.4 MARCO CONTEXTUAL.....	25
4.5 MARCO LEGAL	28
5. METODOLOGÍA.....	31
5.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	31
5.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	32
5.2.1 Investigación Cualitativa.....	32
5.2.2 Diseño de Entrevista Cualitativa:.....	33

5.3	POBLACIÓN Y MUESTRA	33
5.3.1	Población.....	33
5.3.2	Muestra.....	34
5.4	Fuentes y Técnicas de Recolección.....	35
5.4.1	Fuentes Primarias	35
5.4.2	Fuentes Secundarias.....	35
5.4.3	Técnicas de Recolección.....	35
6.	ESTUDIO DE MERCADOS	36
6.1	ANÁLISIS PRELIMINAR	36
6.1.1	Definición, usos y especificaciones del producto.....	36
6.2	ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	37
6.2.1	Análisis de los datos de la entrevista.....	38
6.3	ANÁLISIS DE LA OFERTA Y COMPETENCIA.....	48
6.3.1	Oferta.....	48
6.3.2	Competencia	48
6.4	ESTRATEGIA DE MERCADO	49
6.4.1	Marketing Mix	49
6.4.2	Estrategia de promoción.....	49
6.4.3	Estrategia de Producto	49
6.4.4	Estrategia de Precios.....	50
6.4.5	Estrategia de Plaza	51
6.4.6	Estrategia de servicio.....	51
6.4.7	Logo.....	52
6.4.8	Lema.....	52
6.5	POLÍTICA DE SERVICIO.....	53
6.6	MATRIZ DOFA DEL RESTAURANTE VEGETARIANO VIDA SALUDABLE: ..	53
7.	MÉTODO DE DISEÑO ETNOGRÁFICO	55

8. ESTUDIO TÉCNICO.....	57
8.1 TAMAÑO DEL PROYECTO.....	57
8.1.1 Descripción del tamaño del proyecto.....	58
8.2 LOCALIZACIÓN.....	58
8.2.1 Macro-localización.....	58
8.2.2 Micro localización.....	59
8.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	60
8.3.1 Descripción técnica del proceso.....	60
8.3.2 Recursos.....	61
8.3.3 Estudio de proveedores.....	62
8.3.4 Distribución de planta.....	63
9. ESTUDIO ADMINISTRATIVO.....	64
9.1 Forma de constitución.....	64
9.2 Constitución de la empresa.....	64
9.2.1 Misión.....	64
9.2.2 Visión.....	65
9.2.3 Objetivos.....	65
9.2.4 Políticas.....	65
9.2.5 Políticas de personal.....	65
9.2.6 Políticas de compras.....	66
9.2.7 Política de venta.....	66
9.2.8 VALORES.....	Error! Bookmark not defined.
9.3 ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	68
9.3.1 Organigrama.....	68
9.3.2 Descripción de los cargos.....	69
10. ESTUDIO FINANCIERO.....	72
10.1 OBJETIVO GENERAL.....	72
10.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	72

10.3	Inversiones	73
10.3.1	Inversiones fijas.....	73
10.3.2	Depreciación de los activos.....	Error! Bookmark not defined.
10.3.3	Inversiones diferidas	75
10.3.4	Costos variables.....	78
10.3.5	Ingresos	79
10.3.6	Materia Prima y M.O.	Error! Bookmark not defined.
10.4	PUNTO DE EQUILIBRIO	80
10.4.1	Punto de equilibrio en unidades	81
10.5	BALANCE GENERAL PROYECTADO	82
10.6	ESTADO DE RESULTADOS.....	83
10.7	FLUJO DE CAJA	84
10.8	GENERALIDADES	84
10.9	TASA INTERNA DE RETORNO	85
10.10	VALOR ACTUAL NETO.....	85
11.	CONCLUSIONES.....	Error! Bookmark not defined.
12.	RECOMENDACIONES.....	88
	BIBLIOGRAFÍA	89
	WEBGRAFIA.....	91

TABLA DE ILUSTRACIONES

	Pág.
Ilustración 1:ubicación geográfica del Distrito Especial de Buenaventura.....	26
Ilustración 2: Ubicación del restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S.....	27
Ilustración 3: calle 2 cra.4.....	27
Ilustración 4: Población de Buenaventura	33

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Genero de los entrevistados.....	38
Tabla 2. Edades de los entrevistados	39
Tabla 3. Estado civil de los entrevistados	40
Tabla 4. Nivel educativo del entrevistado	41
Tabla 5. ¿Conoce un restaurante vegetariano?	42
Tabla 6. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurante?	43
Tabla 7. ¿Consume comida vegetariana?.....	44
Tabla 8. ¿A qué hora asistiría a un restaurante vegetariano?.....	45
Tabla 9. ¿Cuáles son sus platos preferibles en la comida vegetariana?.....	46
Tabla 10. Estaría usted de acuerdo que se creara un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura	47
Tabla 11. Análisis de proveedores	62
Tabla 12. Cantidad y precio de la maquinaria, equipo y herramientas.....	73
Tabla 13. Cantidad y precio de muebles y enseres.....	74
Tabla 14. Cantidad y precio de equipos de oficina.....	74
Tabla 15. Total de inversiones fijas.....	74
Tabla 16. Inversiones diferidas	75
Tabla 17. Inversión de capital de trabajo.....	75
Tabla 18. Resumen inversiones y financiamiento	77
Tabla 19. Costos de publicidad	77
Tabla 20. Costos variables	78
Tabla 21. Mano de obra directa.	78
Tabla 22. Costos indirectos de fabricación.....	79
Tabla 23. Precio del producto por unidad.....	79
Tabla 24. Presupuesto de ventas en unidades	80
Tabla 25. Presupuesto de ventas en pesos	80
Tabla 26. Relación entre producto, precio e ingresos	81
Tabla 27. Punto de equilibrio teniendo en cuenta costos fijos.....	81
Tabla 28. Balance general proyectado a 5 años	82
Tabla 29. Estado de resultados proyectado a 5 años	83
Tabla 30. Flujo de caja proyectado a 5 años.....	84
Tabla 31. Información económica VIDA SALUDABLE S.A.S.....	85

LISTAS DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico 1. Género de los Entrevistados.....	39
Gráfico 2. Edad de los Entrevistados	40
Gráfico 3. Estado Civil.....	41
Gráfico 4. Nivel educativo	42
Gráfico 5. ¿Conoce un restaurante vegetariano?	43
Gráfico 6. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurante?.....	44
Gráfico 7. ¿Consume comida vegetariana?	44
Gráfico 8. ¿A qué hora asistiría a un restaurante vegetariano?	45
Gráfico 9. ¿Cuáles son sus platos preferibles en la comida vegetariana?	46
Gráfico 10. ¿Estaría usted de acuerdo que se creara un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura?	47
Gráfico 11. Planta física del restaurante	63

INTRODUCCIÓN

En el tiempo el cual se encuentra, las sociedades alrededor del mundo han tomado muy en serio la preocupación por su alimentación, la cual mantiene una salud física adecuada. Con el pasar de los tiempos se han originado inclinaciones gastronómicas hacia el tipo de comida vegetariana para satisfacer a los consumidores preocupados por su salud. Evidentemente el nicho de mercado en comida vegetariana es muy reducido y menos acentuado en nuestro país ya que nuestra cultura se deleita de una gastronomía más condimentada y con pocos vegetales. La gastronomía de Buenaventura está basada en la preparación de mariscos en diversas formas, derivados del coco tanto como arroz con coco, cocadas y una gran variedad de bebidas de frutas naturales, algunas exóticas como el Chontaduro y el Borojó.

Considerando lo anterior la innovación que se brinda con la creación del nuevo restaurante es de tipo comida vegetariana, pero logrando que sea más saludable y nutritiva. Pensando en estos se considerará la elaboración dispuesta en creación y venta de platos compuestos con productos naturales y con una cocción que utilice ingredientes saludables y bajos en grasas.

La presentación de este proyecto implica la creación de restaurante vegetariano, es el primer paso para crear una nueva cultura del buen comer en el Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura, donde no solo van a encontrar comida saludable, en la entrada donde también podrá encontrar servicios de alta calidad al ingreso del cliente, durante su estancia en el local y antes de salir, para que así el cliente se sienta como en su casa y regrese al restaurante. Se ofrecerá un producto y servicio en un lugar acogedor con los debidos estándares de calidad, seguridad y con una política de precios asequibles.

De manera general las autoras del presente han podido concertar que actualmente el Distrito Especial de Buenaventura no brinda un espacio suficiente donde las personas puedan obtener comida saturada o menús diferentes al de los fritos.

1. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA O NECESIDADES

En la actualidad, es cada vez mayor el número de personas que busca mejorar la calidad de alimentación a nivel local, regional y nacional, ya que se puede observar como la humanidad está tendiendo a buscar un sistema de vida más saludables, respetando el medio ambiente y sirviéndose de una forma amigable. Según el autor Dr. Joan Sabaté del libro nutrición vegetariana: “El estudio epidemiológico de nutrición han documentado los importantes y cuantificable beneficios de las dietas vegetarianas y otras dietas basadas en alimento de origen vegetal, en concreto la reducción en el riesgo de padecer enfermedades crónicas degenerativas y en riesgo de mortalidad”¹.

El ser humano, siempre ha procurado satisfacer sus necesidades y mejorar su calidad de vida, para ello es vital gozar de una buena salud, para lograrlo es imprescindible llevar una buena alimentación y contar con una nutrición adecuada. Aunque hay otros factores como la mala alimentación que puede generar padecimiento, al consumir menos alimentos nutritivos tienen una mayor tendencia a enfermarse.

Según la organización mundial de la salud (OMS), “la nutrición es la ingesta acorde a las necesidades dietéticas del organismo. Una mala alimentación puede disminuir la respuesta del sistema inmunológico, alterar el desarrollo físico y mental e incrementar la vulnerabilidad a las enfermedades como: Diabetes, cáncer, colesterol, hipertensión arterial”².

Por ello se ve oportuno, desarrollar un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura, así logrando que la comunidad pueda disfrutar de una alimentación saludable y con una excelente calidad en el servicio.

¹Tomado de: Joan Sabaté. Nutrición Vegetariana Editorial Safeliz, 2005. Libro tomado de internet. https://books.google.com.co/books?id=aqytoY_NGPQC&lpg=PA3&ots=RU1QhLhGjP&dq=estudios%20cientificos%20dietas%20vegetarianas&lr&hl=es&pg=PA27#v=onepage&q&f=false

² Tomado de: <http://www.sanar.org/enfermedades/enfermedades-producidas-por-mala-alimentacion>

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

De acuerdo con lo planteado anteriormente se puede definir lo siguiente:

- ¿CÓMO SE MEJORA LOS NIVELES DE ALIMENTACIÓN EN EL DISTRITO ESPECIAL DE LA CIUDAD DE BUENAVENTURA?
- ¿QUÉ TAN NECESARIO ES LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO EN EL DISTRITO ESPECIAL DE LA CIUDAD DE BUENAVENTURA?
- ¿CÓMO LOGRAR IMPACTAR A LA COMUNIDAD DEL DISTRITO ESPECIAL DE BUENAVENTURA A TRAVÉS DEL DESARROLLO DE UN RESTAURANTE VEGETARIANO?

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar la factibilidad y la viabilidad para la constitución de una sociedad por acciones simplificadas denominada restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S en el Distrito Especial de Buenaventura.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Efectuar un estudio de mercado para determinar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas del restaurante, así mismo, los principales competidores, los posibles precios y el adecuado desarrollo de marketing mix.
- Desarrollar un estudio financiero que determine la factibilidad económica de llevar a cabo el proyecto.
- Elaborar un estudio administrativo y organizacional para determinar la estructura del negocio y personal, para así plantear la estrategia del negocio e ir en busca de los objetivos a realizar y determinar las políticas de talento humano de la empresa a crear.
- Realizar un estudio técnico para determinar aspectos como, la posible ubicación, el tamaño y la maquinaria de la prestación del servicio del proyecto.

3. JUSTIFICACIÓN

En el Distrito Especial de Buenaventura, se evidencia una escasa oferta de restaurantes vegetarianos como alternativas alimenticias a un creciente número de individuos que buscan lugares fuera de su hogar para su alimentación; este factor muestra el poco desarrollo competitivo del Distrito frente a otras ciudades y la poca intención que tiene frente a un mejor estado de salud. Sin lugar a dudas, el ofrecer a la población interna como a la población turística este tipo de alternativa alimenticia, incrementa las posibilidades de crecimiento del Distrito en materia de comercio y aportar beneficios saludables a las personas.

Es por tal motivo que se toma la decisión de realizar este proyecto que está enfocado hacia ese segmento del mercado, como lo son las personas vegetarianas y otras con hábitos alimenticios inspirados hacia lo saludable nutritivo, que satisfagan y cumplan con las expectativas de los clientes.

El restaurante vegetariano ofrece a la ciudad y a los empresarios unas ventajas competitivas y comparativas con respecto a la competencia, la ventaja que se le presenta a los acreedores de esta propuesta es la siguiente: Buenaventura es un Distrito Especial, Comercial, Portuario, Eco turístico y Biodiverso que tiene una importancia estratégica para la nación colombiana por eso los tratados de libre comercio es una ciudad cosmopolita que recepciona personas de diferentes partes de Colombia y del exterior, esto se le da un posicionamiento a Buenaventura con respecto a otras ciudades del interior del país, lo que hace que esta propuesta gastronómica sea innovadora y tenga una gran aceptación el mercado.

FACTOR INNOVADOR:

VIDA SALUDABLE S.A.S será dirigida a todas las personas del Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura, teniendo en cuenta que las Dietas vegetarianas son muy saludables y puede disminuir el riesgo de enfermedades del corazón. Según el Center for Young Women's Health (Centro de salud de mujeres jóvenes): "Al consumir una variedad de alimentos, incluyendo frutas, vegetales, y granos íntegros tú puedes conseguir las vitaminas y nutrientes que necesitas de alimentos que no provienen de fuente animal. Tú debes asegurarte de consumir suficientes minerales como el hierro y

el calcio, y vitaminas D y B12, especialmente si tú sigues una dieta vegetariana completa”³.

En general, las personas todas piensan que su alimentación es adecuada, pero la verdad es que si lo fuera, no sabrían lo que es sufrir alguna enfermedad. Sencillamente la alimentación no está siendo la adecuada y hay que aprender a diferenciar entre alimentarse y comer.

Se considera dentro del proceso innovador ofrecer servicios de ejercitación, dentro del establecimiento se pretenderá tener un mini gimnasio que puede ser utilizado por los usuarios, consumidores y clientes en horas diferentes a su jornada alimenticia. El servicio de ejercitación que se desea ofrecer estará en funcionamiento tres veces a la semana (jueves, viernes y sábado).

En el momento de su estadía en el establecimiento se distinguirá porque habrá proyecciones y servicios informativos o tics, en el cual se publicará aspectos nutricionales como: frutas, verduras, cereales entre otros. Con el fin de brindar un ambiente de armonía para que los clientes se sientan satisfechos.

Igualmente, de manera opcional se les ofrecerá charlas a las personas que deseen conocer más sobre una buena alimentación. Donde el nutricionista es un Profesional Especializado en las propiedades y características de los alimentos y su interacción en salud y enfermedad, siendo capaz de diagnosticar e intervenir los problemas de salud pública en el ámbito de la nutrición y alimentación, de modo de prevenir, pesquisar y tratar a personas y/o grupos durante las diferentes etapas de la vida.

El restaurante se diferenciará de los otros, por que brinda servicios únicos y de calidad, con el fin de motivar a todos los clientes y ser los mejores en toda la ciudad.

³ Tomado de: <http://youngwomenshealth.org/2014/02/27/como-puedo-ser-una-vegetariana-saludable/>

4. MARCOS DE REFERENCIAS

4.1 MARCO DE ANTECEDENTES (HISTÓRICO)

La palabra “vegetariano”, que promueve la alimentación exenta de carnes, se utilizó por vez primera en el año 1 847, en Inglaterra, con motivo de la inauguración de la primera sociedad vegetariana. Sin embargo, el rechazo al consumo de carnes, comenzó alrededor del primer milenio de nuestra era, al parecer de forma independiente, en la india y en el mediterráneo oriental por razones religiosas, filosófico y ético.

Originalmente, el vegetarianismo, se definió en Inglaterra con el concepto de una alimentación sin ningún tipo de carnes ni pescados, pero flexible en el consumo opcional de huevos o productos lácteos, esta definición fue aceptada por la Unión Vegetariana Internacional, fundada más tarde en el año 1908 y se mantiene hasta nuestros días⁴.

El vegetarianismo viene de tiempos inmemorables. El jainismo se remonta al siglo VIII A.C. y ellos ya practicaban el ahimsa la “no violencia” que no sólo se refiere a la violencia entre humanos, sino también hacia los animales. Ellos siempre han practicado el vegetarianismo. 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 honestidad, incluso rechazaban también los huevos por considerarlos carne líquida⁵.

Según la revista swissinfo.ch por el autor Armando Mombelli: “En 1898 un restaurante vegetariano abre sus puertas en la calle Sihlstrasse de Zúrich, a poca distancia de la Bahnhofstrasse, la célebre avenida que lleva de la estación al lago. Durante los primeros años el local atrae a pocos clientes: Zúrich no era entonces una metrópoli bancaria ni la gente pudiente, sino bastante pobre.

⁴ Tomado de: http://www.actaf.co.cu/revistas/revista_ao_95-2010/Rev%202010-1/33%20vegetarianismo.pdf. Diciembre 5 del 2016.

⁵ Tomado de: historia vegetariana archivo junio 2008.nutricion vegetariana. Diciembre 1 del 2016.

En aquella época la cultura vegetariana, que aún estaba en ciernes en Europa, suscitaba incompreensión en una población amargada por las carencias. Regalarse un trozo de carne los domingos era un lujo que pocos podían permitirse. Así las cosas, los vegetarianos eran calificadas de 'Grassfresser' ('comehierbas').

Con ingresos de apenas 30 francos diarios el local sobrevivía a duras penas. Su historia hubiera concluido de no ser por un tal Ambrosius Hiltl, uno de sus pocos comensales. Emigrante bávaro, sastre de 20 años de edad, Ambrosius padecía de gota y le costaba mover un dedo, situación que ponía en riesgo su actividad profesional.

El médico le había profetizado una muerte prematura si no renunciaba al consumo de carne. Tras iniciar el tratamiento se volvió cliente asiduo del local vegetariano. De ahí que tras la renuncia del administrador, en 1904, decidiera asumir las riendas del negocio. Un año después contrajo matrimonio con la cocinera y en 1907 compró el restaurante”⁶.

Según la revista ecoosfera: “Hiltl compró el restaurante vegetariano de Zúrich, llamado Teetotaller Café, y así, en 1903, nació el Hiltl. El menú vegetariano atrajo sobre todo a mujeres, artistas, escritores, religiosos (que querían comida Kosher) y a aquellos con problemas de salud. Y mientras otros restaurantes tradicionales sufrieron durante el periodo de post-guerra, el Hiltl siguió operando sin interrupciones.

Ahora el Hiltl tiene más de cien opciones en el menú y tiene tres pisos para sentar a más de quinientas personas. Su especialidad es la comida hindú (el curry, sobre todo), ya que la esposa de su nieto viajó a India y trajo de regreso recetas vegetarianas de allá. El Hiltl, por lo tanto, allanó el camino no sólo para el vegetarianismo bien visto sino también para la ola de “comida experimental” que marcó los años 60 y 70”⁷.

“En el mundo sufren desnutrición dos mil millones de personas, casi tantas como las hay con sobrepeso. Esto significa que en la actualidad casi dos tercios de todas las

⁶ Tomado de: <http://www.swissinfo.ch/spa/cocina-vegetariana-con-historia/7392380>. Diciembre 1 del 2016

⁷ Tomado de: <http://www.ecoosfera.com/2013/10/el-restaurante-vegetariano-mas-viejo-de-la-historia/> y <http://www.abc.es/>. Diciembre 1 del 2016.

personas se alimentan mal, con consecuencias negativas no sólo para la salud personal, sino también para los sistemas nacionales de salud”⁸.

En Colombia infortunadamente el panorama no es distinto. Los problemas relacionados con la salud por no tener una adecuada alimentación se están presentando en todo el territorio colombiano. Los colombianos se debaten entre dos extremos, el exceso y la escasez. Algunos no tienen acceso por falta de dinero, mientras que otros podrían alimentarse bien pero no lo hacen. Los colombianos no se alimentan bien. La desnutrición ha aumentado, como la obesidad, el hambre y los trastornos alimenticios. Y el consumo de vegetales y frutas cada vez es más bajo.

De acuerdo a lo anterior Colombia presenta problemas de salud. Por eso se desea ofrecer la creación de un restaurante mediante la modalidad de este tipo societario pretendemos trabajar, en el Distrito Especial de Buenaventura ya que este no cuenta con gremios de restaurante que se preocupen por la salud de la población, hay muchos restaurantes los cuales traen consecuencia para la salud de las personas. En general, todos piensan que su alimentación es adecuada, pero la verdad es que si lo fuera, no sabrían lo que es sufrir algunas enfermedades.

Las Sociedades por Acciones Simplificadas S.A.S. son un modelo legal para la constitución de personas jurídicas, que tuvo su origen en la Ley 1258 del 05 de diciembre de 2008; ésta Ley opera de forma independiente, puesto que no introdujo ninguna modificación en el Código de Comercio⁹.

Colombia es, por tradición, un país bastante carnívoro. Es así que, para los viajeros vegetarianos que piensan explorar el campo será una prueba difícil encontrar buena comida, así como ir a la costa donde la base de todos los platos es el pescado u otras variedades de carne en todas sus comidas.

Sin embargo, hay algunas opciones. La mayoría se encuentran en Bogotá (aunque Cartagena y Medellín también tienen algunas alternativas), donde se encuentra una gran variedad de restaurantes vegetarianos, aunque estos no se comparen a los parámetros internacionales en términos de cantidad.

⁸ Tomado de: <http://www.dw.com/es/la-mayor%C3%ADa-se-alimenta-mal/a-18836979>

⁹ Tomado de: <http://actualicese.com/2014/05/29/sociedad-por-acciones-simplificada-s-s/>

Una de las mejores opciones es, sin duda, Crepes & Waffles. Allí se ofrece una extensa variedad de platos vegetarianos a un precio razonable y en cada sucursal hay una barra de ensaladas muy completa. ¿Lo mejor de todo? Puede ir allí con sus amigos carnívoros sin ningún problema y podrá encontrar una Crepes & Waffles en muchas ciudades de Colombia.

Como mencionamos, la comida colombiana no gira en torno a los vegetales y a alimentación sana, así que durante su recorrido por el país le recomendamos llevar suplementos vitamínicos si cree que le harán falta¹⁰.

4.2 MARCO TEÓRICO

El marco teórico para la creación del restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S de comida vegetariana, hace énfasis en los conceptos de plan de negocio y algunos otros conocimientos, los cuales son de mucha importancia para el desarrollo de los objetivos que se tiene previsto para dicho proyecto.

Plan de negocios: Un plan de negocio es una metodología que sistematiza e integra las actividades que serán necesarias para que una idea de negocio se convierta en una empresa. Un plan de negocio es una declaración formal de un conjunto de objetivos de una idea o iniciativa empresarial, que se constituye como una fase de proyección y evaluación. Se emplea internamente por la administración para la planificación de las tareas, y se evalúa la necesidad de recurrir a bancos o posibles inversores, para que aporten financiación al negocio¹¹.

Descripción del negocio: Proporciona una descripción detallada del mismo. Para describir un negocio, es importante hacerse la pregunta: “¿En qué negocio estoy?” Describir los productos, servicios y mercado. Asegurarse de incluir una descripción

¹⁰ Tomado de: <http://off2colombia.com.co/destino-colombia/comida-y-bebidas-colombianas/comida-vegetariana-vegana-en-colombia>

¹¹ Tomado de: <https://www.sinnaps.com/cloud/procesos/plan-de-negocio>.30 noviembre-2016.

completa de lo que distingue a su negocio de otros. La descripción del negocio debería identificar en forma clara las metas y objetivos¹².

Ventas y mercadeo: Dentro de una organización existen muchos departamentos integrados. Los departamentos de mercadeo y ventas son importantes para hacer que cualquier negocio funcione, ya que sin ellos un producto o servicio no se podrá colocar en los estantes ni en las vidas de los consumidores. Todas las empresas tienen departamentos de mercadeo y ventas para generar la máxima cantidad de dinero y seguir sobreviviendo en el mercado competitivo de hoy¹³.

Requisitos de operación: Explicar la forma en que se maneja la empresa. Hablar sobre las políticas de contratación y de personal, Discutir sobre el seguro, acuerdos de alquiler o renta, requisitos legales que debe cumplir, y otros requisitos operativos para hacer funcionar la empresa, Tomar en cuenta todo el equipo necesario para fabricar el producto o brindar el servicio, Describir el proceso de producción y entrega de los servicios.

Administración financiera: En un plan de negocios es muy importante tomar en cuenta la administración financiera para que el negocio o la empresa se mantenga solvente tenga estabilidad y sea lucrativo el negocio.

Al elaborar el plan de negocios debemos preparar un presupuesto realista de los costos que vamos a necesitar para iniciar nuestro negocio, el capital con el que vamos a cubrir los gastos de operación desde el más básico que son agua, luz, teléfono, entre otros. Hasta los gastos que vamos a necesitar para tener un inventario de producto luego de esto debemos hacer nuestro estado financiero para determinar los ingresos brutos que vamos a tener y nuestra ganancia neta.

Para realizar los estados financieros debemos basarnos en la contabilidad que es un medio para asegurarnos el crecimiento de las empresas es útil para la toma de

¹²Tomado de: http://www.sba.gov/espanol/Biblioteca_en_Linea/plandenegocios.html. 30 de noviembre del 2016.

¹³ Tomado de: http://www.ehowenespanol.com/proposito-mercadeo-ventas-sobre_463090/. 30 de noviembre del 2016.

decisiones con este proceso de contabilidad nos permite recopilar y registrar las diversas transacciones que tiene el negocio¹⁴.

Perfil del personal administrativo: El capital más importante de un negocio es su gente, Es importante identificar las habilidades que necesitan según los cargos, así mismo se identifica a los empleados clave. Explica las habilidades y experiencia que aportaran al negocio¹⁵.

Análisis de mercado: Tiene como objetivo central determinar, con un buen nivel de confianza los siguientes aspectos: La existencia real de clientes con pedidos para los productos o servicios que van a producirse, la disposición de ellos para pagar el precio establecido, la determinación de la cantidad demandada en términos de poder elaborar una proyección de ventas, la aceptación de las formas de pago, la validez de los mecanismos de mercadeo y venta previstos, la identificación de los canales de distribución que se van a usar, la identificación de las ventajas y desventajas competitivas¹⁶.

Análisis administrativo: Tiene como objetivo definir las necesidades de perfil del grupo empresarial y de personal que el negocio exige, las estructuras y los estilos de dirección, los mecanismos de control, las políticas de administración personal y de participación del grupo empresarial en la gestión y en los resultados y la posibilidad de contar con todos los elementos¹⁷.

Análisis legal y social: Define la posibilidad legal y social que existe, para que el negocio se establezca y opere. Temas como permisos, reglamentaciones, leyes, obligaciones, efectos sociales, tipos de sociedad, responsabilidades, entre otros, deben

¹⁴Tomado de: <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Administracion-Financiera-y-Su-Importancia/1014983.html> noviembre 30 del 2016.

¹⁵Tomado de: http://www.sba.gov/espanol/Biblioteca_en_Linea/plandenegocios.html noviembre 30 del 2016.

¹⁶ Rodrigo, Varela V. "arte y ciencia en la creación de empresas". Tercera edición. Libro: innovación Empresarial. Noviembre 30 de 2016.

¹⁷ Rodrigo, Varela V. "arte y ciencia en la creación de empresas". Tercera edición. Libro: innovación Empresarial. Noviembre 30 de 2016.

estudiarse detalladamente para visualizar la factibilidad de cumplir estos requerimientos legales y evitar las incidencias negativas sobre la comunidad¹⁸.

Análisis económico: Determinas las características económicas del proyecto, para ellos hay necesidad de identificar las necesidades de inversión, los ingresos, los costos, los gastos, la utilidad, los puntos de equilibrio contable y económico y determinar la posibilidad de que al vender el producto al precio establecido, el negocio deje un excelente adecuado¹⁹.

¹⁸ Rodrigo, Varela V. "arte y ciencia en la creación de empresas". Tercera edición. Libro: innovación Empresarial. Noviembre 30 de 2016

¹⁹ Rodrigo, Varela V. "arte y ciencia en la creación de empresas". Tercera edición. Libro: innovación Empresarial. Noviembre 30 de 2016

4.3 MARCO CONCEPTUAL

Para la elaboración del marco conceptual del restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S se utilizarán algunos términos que se tiene previsto para el desarrollo del proyecto. Es necesario tener conocimiento de esos términos claves en la realización de la investigación para desarrollar un plan de negocio, es importante saber el significado el cual es base fundamental y de prestigio para nuestra idea; para un restaurante vegetariano es de vital importancia saber que son: restaurante, vegetariano, gourmet, gastronomía, nutrición, alimentación, entre otros. Porque para la constitución de un restaurante vegetariano es primordial saber que se brindara, cuales es la gastronomía, que alimentación deben ofrecer con el fin de satisfacer a los clientes, que servicio al cliente se realizará, si una organización desarrolla todos estos términos clave todo saldrá con éxito porque se ofrecerá una satisfacción y beneficio a todos los consumidores.

Restaurante: Se entiende por restaurante “un establecimiento donde se ofrece un menú, se presta un servicio y atención de calidad dentro de una atmosfera”.

Un restaurante, es un establecimiento que es dedicado a la preparación y servicios de platos para comer, donde acude la persona de manera pública a degustar los platos de lugar. En los que se ofrecen diversas comidas y bebidas, lo que permite a la persona escoger el plato que más le apetece comer²⁰.

Vegetariano: Se considera vegetariano a aquel individuo que lleva adelante un tipo de alimentación basada principal y casi exclusivamente en el consumo de vegetales, frutas, cereales y semillas, dejando de lado cualquier tipo de carne, sea esta proveniente de vacunos, porcinos, peces, animales de granja y muchos otros animales normalmente consumidos como alimento. Normalmente, el vegetariano sí puede incluir en su dieta el consumo de productos derivados de animales tales como lácteos o huevos, siendo denominado vegano aquel que no consume siquiera esos productos²¹.

Gastronomía: La gastronomía es la conjunción de aspectos culinarios con aspectos culturales que hacen a cada sociedad o comunidad. Es por esto que la gastronomía no

²⁰ Tomado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/martinez_m_md/capitulo2.pdf.
Noviembre 30 del 2016.

²¹ Tomado de: vía Definición ABC <http://www.definicionabc.com/general/vegetariano.php>. Diciembre 5 del 2016.

es simplemente un conjunto de técnicas o métodos de cocción sino también la relación que los individuos establecen con el medio que los rodea, del cual obtienen sus recursos alimenticios, el modo en que los utilizan y todos aquellos fenómenos sociales o culturales que tienen que ver con la consumo de las preparaciones culinarias²².

Nutrición: Es principalmente el aprovechamiento de los nutrientes, la nutrición es el proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, el crecimiento y el mantenimiento de sus funciones vitales. La nutrición también es el estudio de la relación que existe entre los alimentos, la salud y especialmente en la determinación de una dieta²³.

Gourmet: Es la persona que sabe comer bien, que distingue las calidades de los ingredientes y conoce de sabores desde lo más sencillo hasta lo más exótico. Sabe algo de enología (vinos) y de maridaje (que vino pedir con que platillo). Conoce de lugares para ir a comer, desde el más lujoso restaurante francés hasta la más humilde fonda callejera. Lo más importante es que un Gourmet es alguien que verdaderamente disfruta la comida como si fuera una obra de arte y si lo vemos desde el aspecto de hacer la receta, elaborarla y presentarla, eso también es una obra de arte²⁴.

Alimentación: La alimentación es la acción por la cual se proporciona o suministra alimentos al organismo, esto incluye la selección de alimentos, preparación y su ingestión; alimentos que proporcionan sustancias que llamamos nutrientes y vitaminas, que se necesitan para poder mantener una buena salud y prevenir enfermedades. Todo esto depende de las necesidades de cada individuo, disponibilidad de dichos alimentos, religión, cultura, situación económica y/o social, entre otras. La alimentación es acto o suceso voluntario, que se aprende a lo largo de la vida y uno de los más fundamentales del mundo de los seres vivos, debido a su relación a la supervivencia diaria de estos²⁵.

Servicio al cliente: El servicio al cliente es el servicio o atención que una empresa o negocio brinda a sus clientes al momento de atender sus consultas, pedidos o reclamos, venderle un producto o entregarle el mismo²⁶.

²²Tomado de: <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>. Noviembre 30 del 2016.

²³ Tomado de: <https://nutricionybienestar223.wordpress.com/>. Noviembre 30 del 2016.

²⁴Tomado de: <http://www.bmascreativos.com/que-es-la-comida-gourmet/>. noviembre 30 del 2016.

²⁵Tomado de: <http://conceptodefinicion.de/alimentacion/>. Noviembre 30 del 2016.

²⁶ Tomado de: <http://www.crecenegocios.com/que-es-el-servicio-al-cliente-y-cual-es-su-importancia/>. Noviembre 30 del 2016.

Servicio: Conjunto de actividades que buscan responder a una o más necesidades de un cliente. Se define un marco en donde las actividades se desarrollarán con la idea de fijar una expectativa en el resultado de éstas. Es el equivalente no material de un bien. La presentación de un servicio no resulta en posesión, y así es como un servicio se diferencia de proveer un bien físico²⁷.

Saludable: Una alimentación saludable consiste en ingerir una variedad de alimentos que te brinden los nutrientes que necesitas para mantenerte sana, sentirte bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, los carbohidratos, las grasas, el agua, las vitaminas y los minerales²⁸.

La innovación: Consiste en lograr que el producto o servicio desarrollado llegue realmente al mercado y sea adquirido por el cliente. “Innovación es la aplicación de nuevas ideas, conceptos, productos, servicios y prácticas, con la intención de ser útiles para el incremento de la productividad y la competitividad. Un elemento esencial de la innovación es su aplicación exitosa de forma comercial. No solo hay que inventar algo, sino también, introducirlo en el mercado”²⁹.

4.4 MARCO CONTEXTUAL

Breve Historia

Buenaventura fue fundado por Juan Ladrillero, según orden de Pascual de Andagoya, el 14 de julio de 1540 sobre la Isla de Cascajal, aproximadamente a 16 km de su actual ubicación. La ciudad recibió su nombre por haberse creado en día de la fiesta de San Buenaventura y por la tranquilidad de la bahía³⁰.

Geografía

Hacia el sur, Buenaventura limita con terrenos cenagosos que se extienden hasta el municipio de López de Micay; por el norte, limita con los terrenos selváticos del

²⁷ Tomado de: <http://definicion.com.mx/servicios.html>. noviembre 30 del 2016

²⁸ Tomado de: http://www.breastcancer.org/es/consejos/nutricion/alimentacion_saludable. Noviembre 30 del 2016.

²⁹ Tomado de: http://www.acofi.edu.co/wp-content/uploads/2013/08/DOC_PE_Conceptos_Innovacion.pdf. Noviembre 30 del 2016.

³⁰ Tomado de: <http://www.valle-buenaventura.galeon.com/>. Enero 26 del 2017.

Departamento del Choco. El municipio de Buenaventura está integrado por los Corregimientos de Barcos, Bocas del San Juan, Calle Honda, El Carmen, Cisneros, El Patico, El Tigre, Gamboa, Guadualito, Kilometro 43 o la Triana, La Trojita, Mayorquin, Nicolás Ramos Hidalgo, Potedo, San Antonio de Yurumangui, San Isidro, San Lorenzo, San Pedro de Naya, Silva y Taparal. Además, la ciudad está dividida en 12 Comunas, de las cuales cuatro pertenecen a la zona insular y ocho a la zona continental. Las comunas económicamente más importantes son las localizadas en la isla de Cascajal, pero la más poblada es la numero 12, en la zona de acceso a la ciudad. Buenaventura se comunica por una carretera que esta pavimentada pero que presenta problemas ya sea de orden público o deslizamientos de tierra que cierran la vía. Esta carretera sale hacia el sector de Loboguerrero donde se fragmenta para ir a Cali o a Buga. Al llegar a Buga se coge la doble calzada para salir hacia las ciudades de Pereira, Medellín y Bogotá³¹.

Ilustración 1: ubicación geográfica del Distrito Especial de Buenaventura.



Mapa data

Gastronomía

Bebidas: fresco de aguacate, jugo de borojo, biche (aguardiente de cana elaborado de forma artesanal), arrechon, jugo de chontaduro y guarapo de caña.

Aperitivos y principios: aguacates rellenos, ceviche de camarón o langostinos, empanadas de pescado.

³¹Tomado de: <http://www.valle-buenaventura.galeon.com/>. Enero 26 del 2017.

Platos: arroz con coco, encocado de jaiba y cangrejo, sudado de tollo, cazuela de mariscos, pescado con lulo chocoano, pescado encurtido, pargo frito en salsa de mostaza, encocado de jaiba y cangrejo.

Postres: cocadas, chancacas, pastel de chontaduro, chontaduro con sal y miel, arroz de leche con coco³².

Ubicación

El restaurante “VIDA SALUDABLE” estará ubicado en la calle 2 cra. 4 de la zona céntrica del Distrito Especial de Buenaventura, la ubicación establecida para el restaurante es muy estratégica debido a que transitan muchas personas.

Ilustración 2: Ubicación del restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S

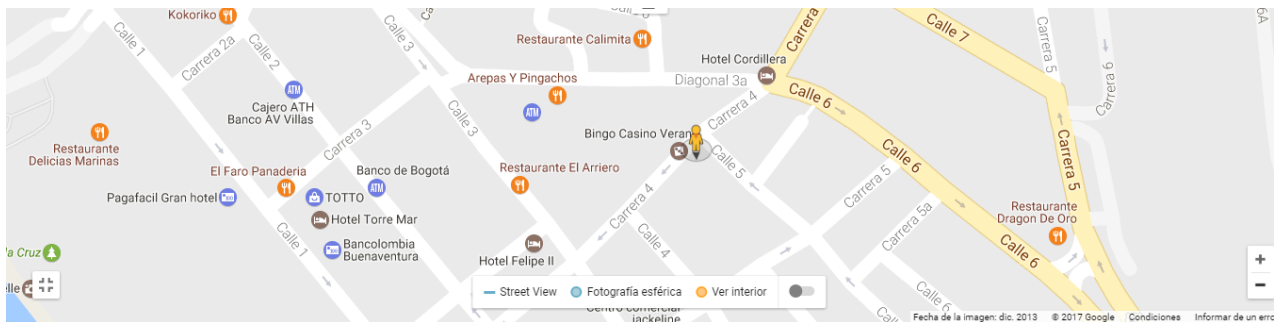


Ilustración 3: calle 2 cra.4



Es claro resaltar que el Distrito Especial de Buenaventura es extenso y rico en recursos tales como frutos, comidas tradicionales como lo son los mariscos, cuenta con extensos lugares turístico alrededor de la isla como lo son las playas de la Bocana, Ladrillero, Pianguita, playa de Juanchaco y la Barra, entre otros. También cuenta con distintos restaurantes que ofrecen la especialidad de la gastronomía dando a conocer la variedad,

³² Tomado de: <http://www.valle-buenaventura.galeon.com/>. Enero 26 del 2017.

a la hora de preparar cada uno de sus platos tales como; el pescado y mariscos son únicos, los ceviches, las cazuelas y los arroces son dignos de probar y la gran ventaja es que los precios son muy razonables. Para calmar la sed están las bebidas típicas con frutos de la zona, les recomendamos el fresco de aguacate y el de chontaduro³³. Es necesario resaltar que existen personas que son vegetarianas en nuestra ciudad y no cuentan con un restaurante que le preste el servicio como ello los desean, a la hora de cuidar su salud. Es por eso que se asimila como una necesidad la creación de un restaurante vegetariano capaz de atraer a las personas que vivan en la Ciudad y a los turistas, teniendo en cuenta sus necesidades e incluyendo oportunidades de trabajo. De esta manera nace la necesidad de elaborar un proyecto que aporte a cada uno de los anteriores puntos mencionados capaz de generar desarrollo económico y dinámica con el restaurante.

4.5 MARCO LEGAL

Constitución de la Empresa: El restaurante VIDA SALUDABLE se constituirá como una Sociedad por Acciones Simplificadas (SAS), según lo establecido por la Cámara de Comercio.

Marco regulatorio para este tipo de sociedad: La Ley 1258 de 2008 de Sociedades Por acciones Simplificadas SAS, obedece a la tendencia de flexibilización del derecho societario e introduce un tipo social híbrido, con autonomía, tipicidad y con una regulación vinculada al régimen general de las sociedades.

Con el fin de visualizar lo anterior se trae a cohesión la normatividad establecida en cámara de comercio el cual establece: **“Art. 110.-** La sociedad comercial se constituirá por escritura pública en la cual se expresará:

- 1.** El nombre y domicilio de las personas que intervengan como otorgantes. Con el nombre de las personas naturales deberá indicarse su nacionalidad y documentos de identificación legal; con el nombre de las personas jurídicas, la ley, decreto o escritura de que se deriva su existencia;

³³ Tomado de: - See more at: <https://encolombia.com/turismo/destinos-turisticos/destinos-colombianos/valle-del-cauca/turismo-en-buenaventura/#sthash.QOI0D9sA.dpuf>. Diciembre 14 del 2016.

- 2.** La clase o tipo de sociedad que se constituye y el nombre de la misma, formado como se dispone en relación con cada uno de los tipos de sociedad que regula este Código;
- 3.** El domicilio de la sociedad y el de las distintas sucursales que se establezcan en el mismo acto de constitución;
- 4.** El objeto social, esto es, la empresa o negocio de la sociedad, haciendo una enunciación clara y completa de las actividades principales. Será ineficaz la estipulación en virtud de la cual el objeto social se extienda a actividades enunciadas en forma indeterminada o que no tengan una relación directa con aquél;
- 5.** El capital social, la parte del mismo que suscribe y la que se paga por cada asociado en el acto de la constitución. En las sociedades por acciones deberá expresarse, además, el capital suscrito y el pagado, la clase y valor nominal de las acciones representativas del capital, la forma y términos en que deberán cancelarse las cuotas debidas, cuyo plazo no podrá exceder de un año;
- 6.** La forma de administrar los negocios sociales, con indicación de las atribuciones y facultades de los administradores, y de las que se reserven los asociados, las asambleas y las juntas de socios, conforme a la regulación legal de cada tipo de sociedad;
- 7.** La época y la forma de convocar y constituir la asamblea o la junta de socios en sesiones ordinarias o extraordinarias, y la manera de deliberar y tomar los acuerdos en los asuntos de su competencia;
- 8.** Las fechas en que deben hacerse inventarios y balances generales, y la forma en que han de distribuirse los beneficios o utilidades de cada ejercicio social, con indicación de las reservas que deban hacerse;
- 9.** La duración precisa de la sociedad y las causales de disolución anticipada de la misma;
- 10.** La forma de hacer la liquidación, una vez disuelta la sociedad, con indicación de los bienes que hayan de ser restituidos o distribuidos en especie, o de las condiciones en que, a falta de dicha indicación, puedan hacerse distribuciones en especie;
- 11.** Si las diferencias que ocurran a los asociados entre sí o con la sociedad, con motivo del contrato social, han de someterse a decisión arbitral o de amigables componedores y, en caso afirmativo, la forma de hacer la designación de los árbitros o amigables componedores;
- 12.** El nombre y domicilio de la persona o personas que han de representar legalmente a la sociedad, precisando sus facultades y obligaciones, cuando esta función no corresponda, por la ley o por el contrato, a todos o a algunos de los asociados;
- 13.** Las facultades y obligaciones del revisor fiscal, cuando el cargo esté previsto en la ley o en los estatutos, y

14. Los demás pactos que, siendo compatibles con la índole de cada tipo de sociedad, estipulen los asociados para regular las relaciones a que da origen el contrato”³⁴.

³⁴ CODIGO DE COMERCIO, Decreto 410 de 1971. Diciembre 6 del 2016

5. METODOLOGÍA

5.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Debido al enfoque que sigue el proyecto se utilizara una investigación aplicada, inmersa en el campo alimenticio, los datos a obtenerse serán producto de investigación bibliográfica y de campo. Su alcance inicialmente será un estudio exploratorio, que dé inicio se quiere conocer cuáles son las deficiencias que tiene la sociedad en su alimentación diaria por falta de restaurantes que se preocupen por la buena salud de la población.

Se pretende investigar la mayor cantidad de fuentes posibles para poder llevar a cabo una investigación etnográfica con información evidente y actualizada. Entonces la investigación explorará los distintos campos de la administración en los cuales los productos vegetales puedan encontrarse como una opción en cuanto a planes de negocio se refiere, realizando los estudios pertinentes para la realización de este proyecto.

De la misma forma, ésta investigación es descriptiva, ya que mostrará la información acerca de los alimentos saludables, por medio de otras herramientas se mostrarán las tendencias respecto al consumo de este tipo de alimentos, el concepto que las personas tienen del mismo y los distintos factores y variables que rodean la creación de un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura.

La investigación **implementada** bajo la metodología de Plan de Negocio integra una serie de tipos de investigación entre las cuales están:

- **Exploratoria:** Permite al investigador formular hipótesis de primero y segundo grados.
- **Descriptiva:** Sirven para analizar cómo es y cómo se manifiesta un fenómeno y sus componentes. Permiten detallar el fenómeno estudiado básicamente a través de la medición de uno o más de sus atributos.

- **Explicativa:** Buscan encontrar las razones o causas que ocasionan ciertos fenómenos. Su objetivo último es explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se da éste.
- **Correlacional:** El investigador pretende visualizar cómo se relacionan o vinculan diversos fenómenos entre sí, o si por el contrario no existe relación entre ellos. Lo principal de estos estudios es saber cómo se puede comportar una variable conociendo el comportamiento de otra variable relacionada (evalúan el grado de relación entre dos variables)³⁵.

5.2 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

5.2.1 Investigación Cualitativa: La investigación cualitativa por entrevista, tiene por objeto facilitar o proporcionar información de personas, no para realizar análisis numéricos estadísticamente significativos, los hábitos y motivaciones de las personas. Este tipo de investigación permite experimentar el mercado directamente y se orienta a describir los hechos, a comprender el mercado de referencia.

La investigación cualitativa para el proyecto es muy importante porque permite obtener información para la interpretación y comprensión de los hechos de la realidad en el momento de realizar las entrevistas en la cual los investigadores juegan un papel de mucha importancia por medio de la observación.

En nuestra investigación el método cualitativo es de suma importancia porque, busca la comprensión interpretativa y comprensiva de la realidad, surgen de un conjunto de teorías antropológicas, se apoya en diferentes alternativas metodológicas para el logro de la verdad, y se interesan mucho en saber cómo los sujetos piensan y que significados poseen sus perspectivas en el asunto en que se investiga.

En la actualidad han incrementado los estudios de tipo cualitativo, cobrando importancia las investigaciones subjetividades de los sujetos en su vida cotidiana.

³⁵ Tomado de: <https://www.gestiopolis.com/tipos-estudio-metodos-investigacion/>

5.2.2 Diseño de Entrevista Cualitativa:

- ¿Conoce un restaurante vegetariano?
- ¿Con qué frecuencia visita usted un restaurante?
- ¿Consume comida vegetariana?
- ¿A qué hora asistiría a un restaurante vegetariano?
- ¿Cuáles son sus platos preferibles en la comida vegetariana?
- ¿Estaría usted de acuerdo que se creara un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura?

5.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

5.3.1 Población: es un conjunto de individuos que viven en un preciso lugar, inclusive en el planeta en general, esto se refiere a los espacios y obras de una localidad u otra división política, a la acción y las consecuencias de poblar.

El Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura cuenta con una población de más de 407. 539 habitantes.

Ilustración 4: Población de Buenaventura

anuario_est_bun_cifras2011. 39-40.pdf - Adobe Reader

Archivo Edición Ver Ventana Ayuda

33 / 200 82,6%

Buenaventura en cifras 2011

2.1.3 POBLACIÓN DE BUENAVENTURA POR SEXO Y GRUPOS QUINQUENALES DE EDAD 2008 - 2011

EDAD	2008			2009			2010			2011		
	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER
0-4	39.023	19.873	19.150	39.376	20.099	19.277	39.866	20.398	19.468	40.459	20.737	19.722
5-9	39.401	19.959	19.442	39.137	19.798	19.339	38.875	19.637	19.238	38.736	19.578	19.158
10-14	39.714	20.101	19.613	39.745	20.143	19.602	39.698	20.139	19.559	39.673	20.083	19.490
15-19	37.820	19.046	18.774	38.343	19.278	19.065	38.775	19.482	19.293	39.115	19.657	19.458
20-24	33.332	16.527	16.805	34.297	17.086	17.211	35.210	17.590	17.620	36.057	18.026	18.031
25-29	28.705	13.735	14.970	29.380	14.088	15.292	30.153	14.516	15.637	31.040	15.024	16.016
30-34	24.855	11.743	13.112	25.727	12.160	13.567	26.542	12.548	13.994	27.285	12.900	14.385
35-39	21.175	9.899	11.276	21.685	10.155	11.530	22.313	10.464	11.849	23.066	10.829	12.237
40-44	19.203	8.839	10.364	19.560	9.028	10.532	19.914	9.218	10.696	20.281	9.411	10.870
45-49	16.749	7.713	9.036	17.307	7.939	9.368	17.817	8.154	9.663	18.282	8.362	9.920

Buenaventura en cifras 2011

2.1.3 POBLACIÓN DE BUENAVENTURA POR SEXO Y GRUPOS QUINQUENALES DE EDAD 2008 - 2011
Continuación

EDAD	2008			2009			2010			2011		
	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER	TOTAL	HOMBRE	MUJER
50-54	13.759	6.374	7.385	14.267	6.622	7.645	14.807	6.871	7.936	15.377	7.117	8.260
55-59	10.856	4.904	5.952	11.426	5.236	6.200	11.970	5.460	6.510	12.494	5.698	6.796
60-64	7.759	3.682	4.077	8.267	3.885	4.382	8.800	4.093	4.707	9.349	4.303	5.046
65-69	5.970	2.764	3.206	6.054	2.828	3.226	6.225	2.920	3.305	6.497	3.043	3.454
70-74	5.901	2.164	2.837	5.140	2.223	2.917	5.229	2.271	2.958	5.259	2.300	2.959
75-79	2.860	1.243	1.617	3.220	1.375	1.845	3.577	1.502	2.075	3.873	1.602	2.271
80 y mas	2.838	1.146	1.692	2.898	1.165	1.733	2.993	1.197	1.796	3.125	1.242	1.883
TOTAL	349.020	169.802	179.218	355.829	173.098	182.731	362.764	176.460	186.304	369.868	179.913	189.955

Fuente: DANE

Fuente: Anuario estadístico Buenaventura en cifras 2011

5.3.2 Muestra: es la cantidad de unidades muestrales al seleccionar al hacer una investigación.

Se llama muestra a una parte de la población estudiar y que sirve para representarla según los autores :(Spiegel, 1.991). “una muestra una colección de algunos elementos de la población, pero no de todos”. (Levin y Rubín, 1.996). “una muestra debe ser definida en base de la población determinada, y las conclusiones que se obtengan de dicha muestra solo podrán referirse a la población en referencia”³⁶.

$$\text{Formula: } n = \frac{z^2 N p q}{e^2 (N-1) + z^2 p q}$$

n = tamaño necesario de la muestra

Z = margen de confiabilidad

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

e = error de estimación

N = tamaño de la población

Dónde:

N= 212.095

Z= 95% = 1.96

p=0.5

q= 0.5

e= 0.08

$$n = \frac{(1.96)^2 (212.095) (0.5) (0.5)}{(0.08)^2 (212.095 - 1) + (1.96)^2 (0.5) (0.5)}$$

$$n = \frac{203.696.038}{1.358.362}$$

³⁶ Tomado de: https://www.ecured.cu/tama%C3%B1o_de_Muestra.

$$n = 149.9571$$

La entrevista se realizará a 150 personas del Distrito Especial de la ciudad de Buenaventura.

5.4 Fuentes y Técnicas de Recolección

5.4.1 Fuentes Primarias: Las fuentes primarias hacen referencias a cada una de las personas de la población objetivo entrevistado permitiendo así una recolección directa a través del contacto inmediato con la sociedad.

5.4.2 Fuentes Secundarias: Las fuentes secundarias utilizada o a utilizar son las siguientes: Bibliotecas, material de internet, Información obtenida desde documentos; libros, tesis, estadísticas, datos, entre otros.

5.4.3 Técnicas de Recolección: Como herramienta de investigación encontramos lo que es la entrevista la cual nos facilita interactuar con los habitantes de la ciudad, así como también los posibles clientes potenciales y conocer su punto de vista y perspectiva. El objetivo de esta entrevista es medir la factibilidad y las necesidades de dichos clientes para la creación de “VIDA SALUDABLE S.A.S.”

6. ESTUDIO DE MERCADO

6.1 ANÁLISIS PRELIMINAR

6.1.1 Definición, usos y especificaciones del producto: Los alimentos que se consumen estipulan sin lugar a duda la salud. En la actualidad es muy importante llevar una dieta balanceada, y se convierte en un factor importante consumir alimentos saludables y de gran calidad para tener una mejor y larga vida.

En el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura existen muchas personas que buscan cuidar de su alimentación ya sea porque sufren de alguna enfermedad de tipo gastrointestinal, padecimientos cardiovasculares, sobrepeso, diabetes, entre otros, o simplemente porque quieren mantenerse en un estado de buena salud.

El restaurante de comida vegetariana ofrece alimentos balanceados preparados con los más altos estándares de calidad, los cuales ofrecen las calorías necesarias que el cuerpo necesita. Esta dieta balanceada planificada por el nutricionista de planta ayudara a que los clientes encuentren platos agradables, con los nutrientes requeridos e ideales para el buen funcionamiento del organismo. Sin duda, estos platos proporcionan la cantidad requerida tanto de grasas, como azúcares, harinas y sales.

Indudablemente, la comida vegetariana garantiza una vida sana, suministrando al cuerpo proteínas, las cuales son compuestos químicos con alto contenido de carbono, hidrogeno, oxígeno, azufre, fósforo y nitrógeno. Por lo tanto, comer de manera saludable y nutritiva debe ser toda una satisfacción, no una tortura, al a hora de ingerir una dieta balanceada brinda más energía y es la mejor garantía de una larga vida. Bajo esta perspectiva de vida saludable la alimentación equilibrada debe apoyarse en tres normas funcionales: a) La ración alimentaria debe aportar diariamente la cantidad de energía necesaria para el buen funcionamiento del organismo y la continuidad de vida; b) Debe aportar también los nutrientes energéticos y no energéticos que permitan cubrir adecuadamente la función de nutrición; c) Los aportes nutricionales descritos deben recibirse en proporciones convenientes, lo que implica que debe respetarse ciertos equilibrio entre los componentes de ración alimentaria.

Cabe señalar que lo saludable de la cocina no debe ir en detrimento de los sabores, por lo tanto, la filosofía del restaurante es salud con buen sabor.

De otra parte resulta claro que detrás de la intención de los consumidores de elegir productos bajos en calorías y seguir dietas específicas, no está solamente la salud, sino ante todo, la preocupación por el sobre peso, sin duda, la sociedad actual se encuentra subyugada a la cultura “anti-grasa” y al auge de los productos saludables que pretenden ofrecer prestaciones organolépticas similares a sus productos de referencia, pero prescindiendo de parte de su grasa y azúcar y reduciendo visiblemente su aporte calórico, es decir, que sean igualmente nutritivos, resulten más saludables y engorden menos³⁷.

Así las cosas, los servicios ofrecidos por el restaurante de comida vegetariana están encaminados a suplir las necesidades de alimentación a personas que deseen cuidar su salud, como también a personas que desean conservar su figura y mantener un cuerpo apto para el deporte.

6.2 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Análisis de la Demanda permite conocer la aceptación por parte de la población de un restaurante de comida vegetariana, lo que constituye una parte esencial del estudio de Mercado.

Para este análisis serán considerados tres tipos de demanda los cuales son: Demanda Real, Demanda Presente y Demanda Futura; las que se determinarán por medio de la información recolectada en las entrevistas, pues no se cuenta con antecedentes ni datos históricos oficiales que permitan proyectarla en base a esta información.

a) Demanda Real o Efectiva

La demanda real o efectiva para el Restaurante de Comida Vegetariana se obtuvo a partir de los datos recopilados anteriormente por medio de entrevistas, cuando se hacía referencia si las personas estarían dispuestos a visitar un nuevo establecimiento dedicado a este tipo de comida, lo cual reflejó que un 67% en relación a la población total que participó en la investigación y que corresponde a 150 personas entre las edades de 20 a 69 años en el universo investigado, lo que representa la demanda real.

³⁷

Tomado de:
http://www.consumer/web/alimentacion/aprender_a_comer_bien/alimentos_funcionales_tipos_productos_saludables/

b) Demanda Presente:

Para la obtención de esta demanda se consideró que, en la actualidad en el Distrito Especial de Buenaventura, no existen suficientes restaurantes que se dedique a la venta exclusiva de comida vegetariana en la población, en la actualidad solo existe uno, por lo que en este caso la demanda presente es igual a la demanda real la cual es de un 67% que equivale a 150 personas.

c) Demanda Futura:

La demanda futura está compuesta por las personas que no forman parte de la demanda presente pero que en el futuro podrían formar parte de ésta.

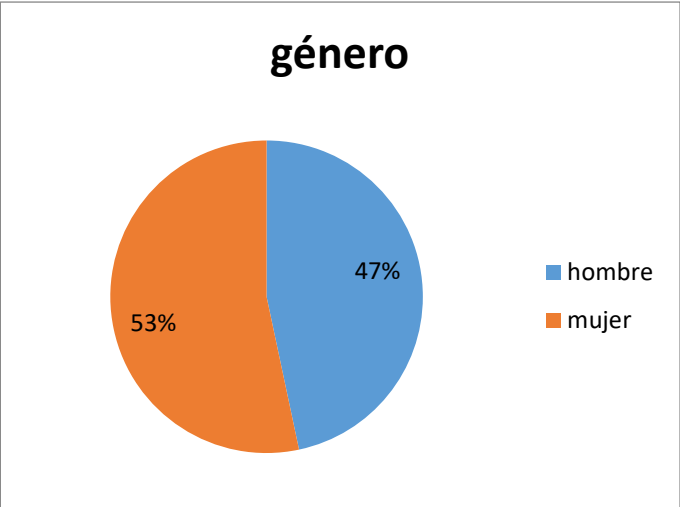
6.2.1 Análisis de los datos de la entrevista: Para la investigación de mercados del restaurante Vida Saludable S.A.S, se realizaron 150 entrevistas a clientes potenciales del Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura tomando una muestra estratificada del estrato 2, 3, y 4. Únicamente personas que comieran comida vegetariana y que se encontraran entre los 20 a 69 años.

6.2.1.1 Resultados cualitativos:

Tabla 1. Genero de los entrevistados

SEXO	N. DE ENTREVISTADOS
FEMENINO	80
MASCULINO	70
TOTAL	150

Gráfico 1. Género de los Entrevistados

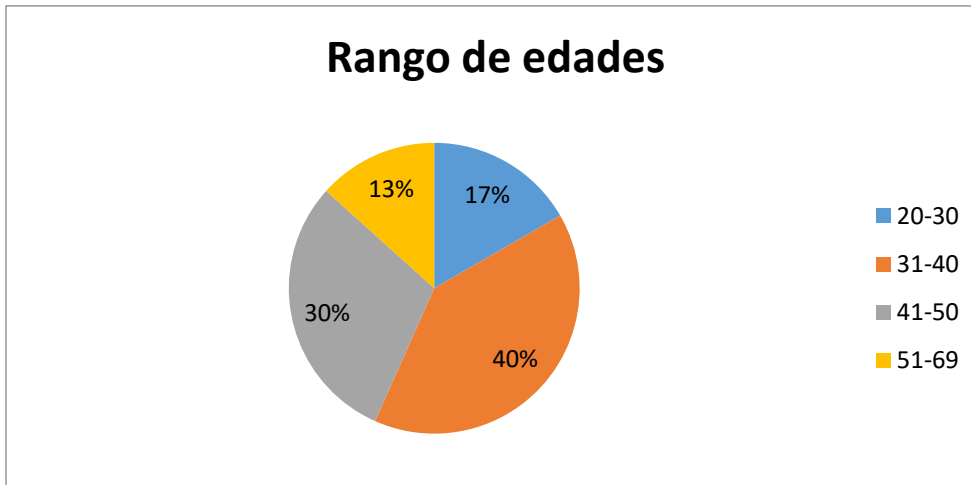


El 53% de la población entrevistada son mujeres y el 47% son hombres.

Tabla 2. Edades de los entrevistados

RANGO DE EDADES	N. DE ENTREVISTADOS
20-30	25
31-40	60
41-50	45
51-69	20
TOTAL	150

Gráfico 2. Edad de los Entrevistados

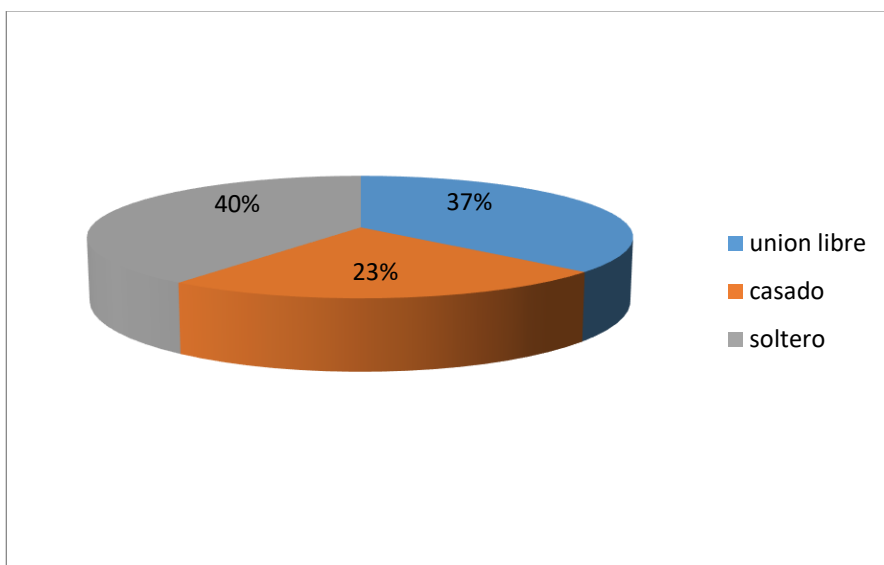


El rango de edades de la población entrevistada, el 17% tiene entre 20-30, el 40% tiene entre 31-40, 30% tiene entre 41-50 y el 13% está entre 51-69.

Tabla 3. Estado civil de los entrevistados

ESTADO CIVIL	N. DE ENTREVISTADOS
SOLTERO	60
CASADO	35
UNION LIBRE	55
TOTAL	150

Gráfico 3. Estado Civil

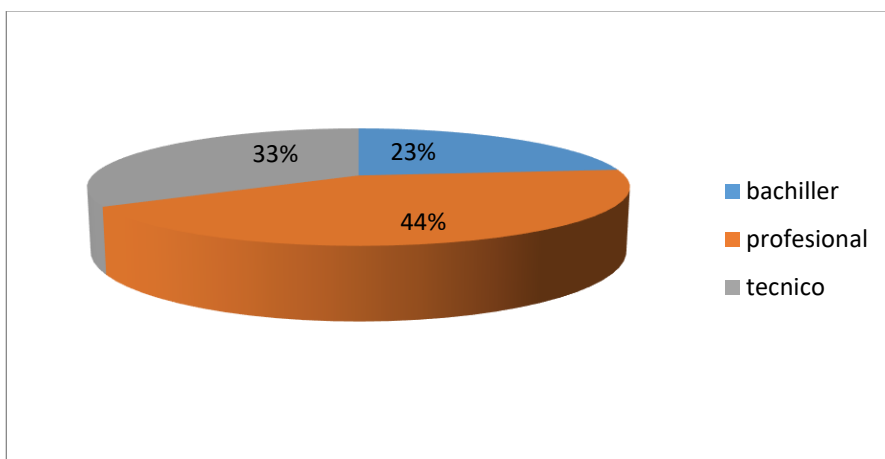


El 40% de la población entrevistada es soltera, el 37% de la población total su estado civil es unión libre y el 25% de la población total es casada.

Tabla 4. Nivel educativo del entrevistado

NIVEL EDUCATIVO	N. DE ENTREVISTADOS
BACHILLER	35
TECNICO	50
PROFESIONAL	65
TOTAL	150

Gráfico 4. Nivel educativo

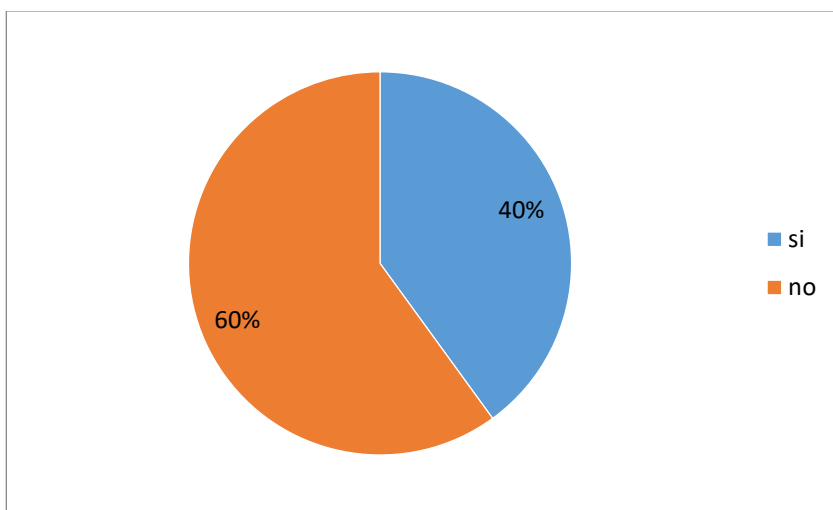


El 23% de la población entrevistada es bachiller, el 33% de la población es técnica y el 44% de la población son profesionales.

Tabla 5. ¿Conoce un restaurante vegetariano?

CONOCE RESTAURANTE VEGETARIANO	N. DE ENTREVISTADOS
SI	60
NO	90
TOTAL	150

Gráfico 5. ¿Conoce un restaurante vegetariano?

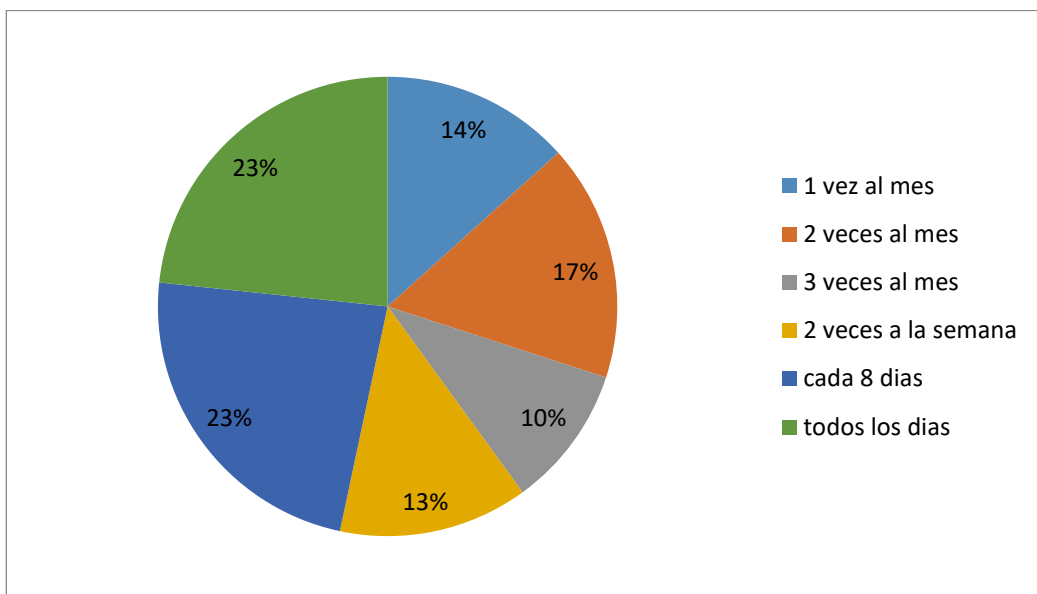


El 60% de la población entrevistada no conocen un restaurante vegetariano y el 40% si conocen un restaurante en el Distrito Especial de Buenaventura.

Tabla 6. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurante?

FRECUENCIA DE VISITA	N. DE ENTREVISTADOS
1 VEZ AL MES	20
2 VECES AL MES	25
3 VECES AL MES	15
2 VECES A LA SEMANA	20
CADA 8 DÍAS	35
TODOS LOS DÍAS	35
TOTAL	150

Gráfico 6. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurante?

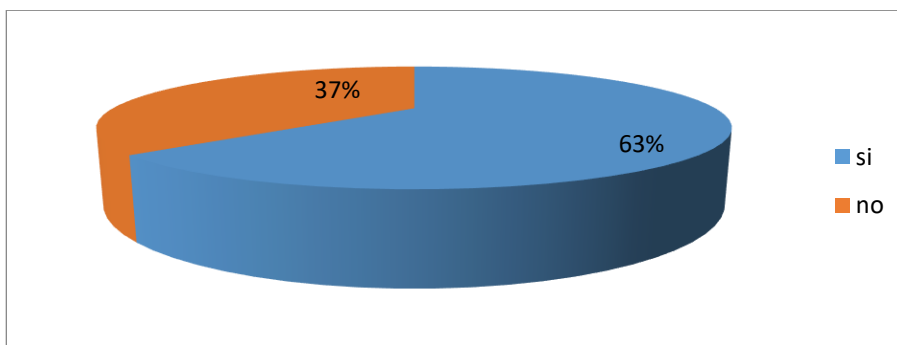


EL 23% de la población entrevistada dijo cada 8 días, el 14% dijo que 1 vez al mes, el 10% dijo que 3 veces al mes, el 13% dijo 2 veces a la semana, el 23% todos los días y el 17% 2 veces al mes.

Tabla 7. ¿Consume comida vegetariana?

CONSUME COMIDA	N. DE ENTREVISTADOS
SI	95
NO	55
TOTAL	150

Gráfico 7. ¿Consume comida vegetariana?

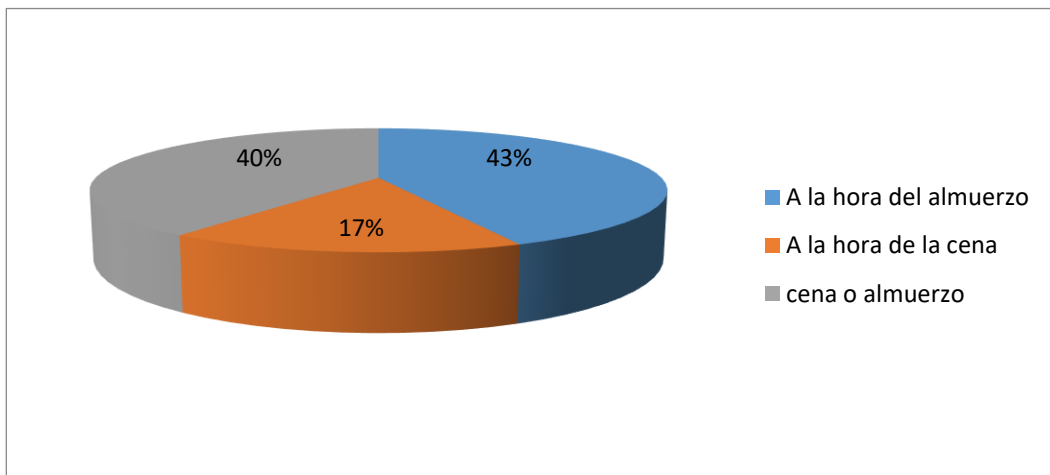


El 63% de la población entrevistada dijo que consumía comida vegetariana y el 37% no consume comida vegetariana.

Tabla 8. ¿A qué hora asistiría a un restaurante vegetariano?

HORA DE ASISTIR	N. DE ENTREVISTADAS
A LA HORA DEL ALMUERZO	65
A LA HORA DE LA CENA	25
CENA O ALMUERZO	60
TOTAL	150

Gráfico 8. ¿A qué hora asistiría a un restaurante vegetariano?

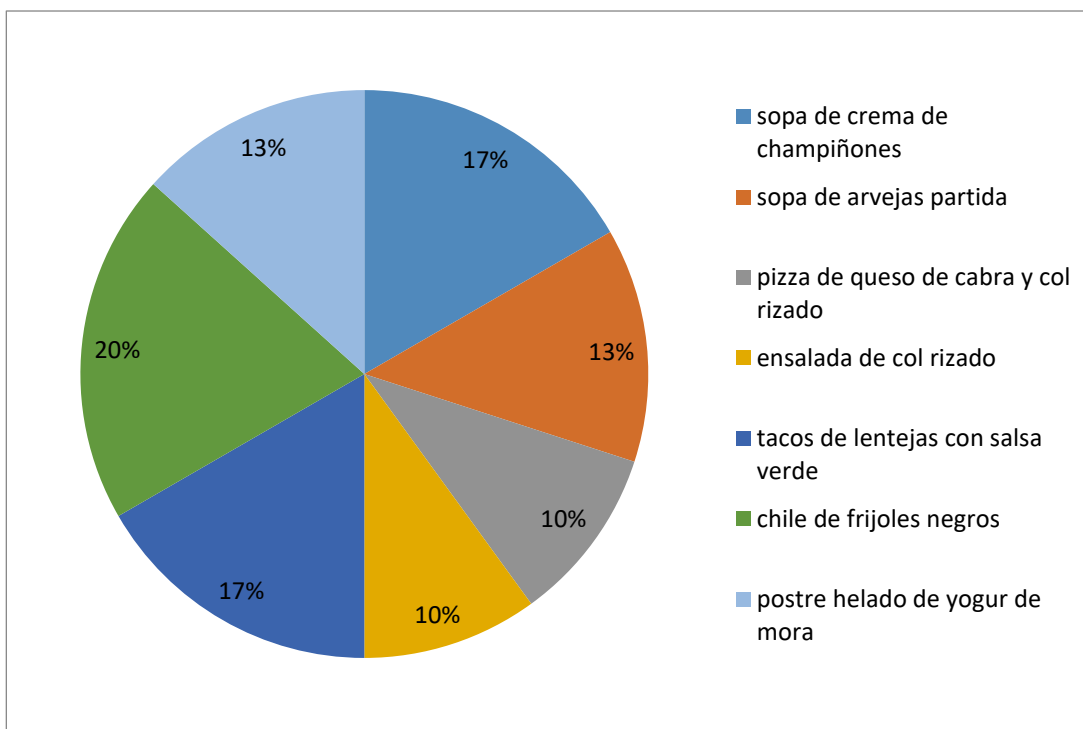


El 43% de la población entrevistada dijo que a la hora del almuerzo, el 17% dijo que a la hora de la cena y el 40% dijo que podía ser en la cena o a la hora del almuerzo.

Tabla 9. ¿Cuáles son sus platos preferibles en la comida vegetariana?

PLATOS PREFERIBLES	N. DE ENTREVISTADOS
SOPA DE CREMA DE CHAMPIÑONES	25
SOPA DE ARVERJAS PARTIDA	20
PIZZA DE QUESO DE CABRA Y COL RIZADO	15
ENSALADA DE COL RIZADO	15
TACOS DE LENTEJAS CON SALSA VERDE	25
CHILES DE FRIJOLES NEGROS	30
POSTRE HELADO DE YOGUR DE MORA	20
TOTAL	150

Gráfico 9. ¿Cuáles son sus platos preferibles en la comida vegetariana?

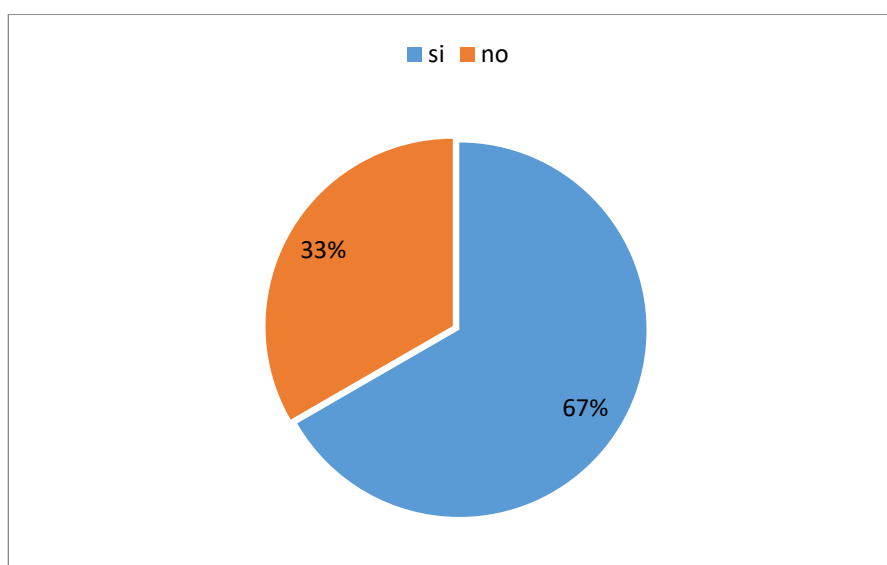


El 20% de la población entrevistada prefirió chile de frijoles negros, el 17% tacos de lentejas con salsa verde, el 17% sopas de crema de champiñones, el 13% sopas de arvejas partidas, el 13% postre helado de yogur de mora, el 10% ensalada de col rizado y el 10% pizza de queso de cabra y col rizado.

Tabla 10. Estaría usted de acuerdo que se creara un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura

De acuerdo con creación de restaurante	N. DE ENTREVISTADOS
SI	100
NO	50
TOTAL	150

Gráfico 10. ¿Estaría usted de acuerdo que se creara un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de la Ciudad de Buenaventura?



El 67% de la población entrevistada dijo que si, está de acuerdo con que exista un restaurante vegetariano en el Distrito Especial de Buenaventura y el 33% no están interesados en la creación de un restaurante de este tipo en la ciudad.

6.3 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y COMPETENCIA

6.3.1 Oferta: En la ciudad de Buenaventura, no existe un lugar que se dedique a vender exclusivamente comida vegetariana, que tenga gimnasio y una nutricionista; es por eso que en el caso de este proyecto de factibilidad la oferta se considera como nula, ya que si bien existen ciertos establecimientos que se dedican a ofertar una pequeña cantidad de alimentos vegetarianos como parte de su menú, estos no están totalmente enfocados en este tipo de alimentación.

Es así como hoy en día en el mercado de la comida vegetariana existe una mínima cantidad de productores con la línea vegetariana y que se consideran como competidores directos, ya que estos productos tienen la misma utilidad y son consumidos por motivos similares tales como cuidar la salud y evitar enfermedades, pero estos están lejos de considerarse como una oferta total de comida vegetariana porque no incluyen toda la variedad de platos que puede ofrecerse manteniendo este régimen alimenticio.

6.3.2 Competencia

- Competencia Directa

Dentro de la competencia directa se tomará en cuenta todos aquellos negocios que venden productos iguales o similares y cuya venta se realiza dentro del mismo mercado al que se pretende llegar. En el caso de la comida dietética se encuentran competidores directos tales como las Tiendas naturistas (Biovida- clínica y tienda naturista), Supermercados, Restaurantes de comida vegetariana (restaurante vegetariano). Sin embargo, no existe todavía una competencia principal o agresiva que se dedique a la venta especializada de alimentos vegetariano.

- Competencia Indirecta

En cuanto a la competencia indirecta la conforman los comercios que intervienen con nuestros clientes, y que satisfacen la misma necesidad (alimentación) de forma diferente y con productos sustitutos. Tal es el caso de la comida rápida, comida china, comida internacional, cafeterías, entre otros.

6.4 ESTRATEGIA DE MERCADO

6.4.1 Marketing Mix

6.4.2 Estrategia de promoción: La imagen o marca del restaurante fue concebida para transmitirle a los consumidores de la forma más directa, la idea básica del restaurante: ofrecer un servicio de comida vegetariana de calidad, que satisface las necesidades del consumidor actual que dispone de escaso tiempo y suele comer fuera de casa pero que no está dispuesto a renunciar a su salud y prefiere lo natural.

Para transmitir la ventaja competitiva del Restaurante, se eligió como lema el mensaje dejado por Hipócrates que dice: “Que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento”³⁸. Además, teniendo en cuenta que las cosas nuevas siempre llaman la atención, se diseñó un menú por temporadas que será la manera de motivar las ventas, permitiendo que el cliente siempre encuentre algo innovador.

6.4.3 Estrategia de Producto: Hoy en día el comer saludablemente en medio del agite urbano se ha convertido en una constante búsqueda del equilibrio perdido, de un reencuentro con el pasado donde todo era más puro, más natural. En la ciudad es mucho más fácil y económico adquirir alimentos procesados y perjudiciales para el organismo, que alimentos sanos y naturales, las personas han comenzado a dar mayor valor a la comida elaborada con productos que provienen del campo, con estos que fueron cultivados orgánicamente y que son benéficos para el cuerpo humano.

Por ello para el posicionamiento del Restaurante se destaca como característica distintiva la calidad de sus productos, ya que el menú ofrece opciones 100% saludables, elaboradas a partir de productos vegetales y de temporada, siendo esta una de las variables de decisión de compra más importantes para el consumidor.

Además, se tienen como ventaja las propiedades alimenticias de los ingredientes que se utilizan y los beneficios que estos generan a la salud, que en relación con los productos que ofrecen otros restaurantes, son muy superiores y además se dan a conocer al consumidor. Esto posiciona al Restaurante como un establecimiento novedoso, de buen gusto, y que satisface a los consumidores independientemente de sus preferencias y/o restricciones alimentarias.

³⁸ Tomado de: <http://www.ecoportal.net/Ecovida/El-Juramento-Hipocratico>

Según los resultados obtenidos en la investigación de mercados, el producto se enfocará a hombres y mujeres entre los 20 y 69 años de edad, residentes en la ciudad de Buenaventura pertenecientes a los estratos, 2, 3, y 4 con un estilo de vida moderno, y abiertos a nuevas alternativas saludables de alimentación.

La cocina del Restaurante será ligera, libre de productos de origen animal y de grasas saturadas. Sorprenderá con la combinación de nuevos y exóticos sabores, y la cuidada presentación de los platos. La variedad será la base de las recetas, cereales integrales, proteínas vegetales, verduras, frutas, algas marinas, semillas y frutos secos, endulzantes sin refinar y fermentados naturales. Así, mientras estas nuevas combinaciones y exóticos sabores comienzan a ser más apetecidos, el Restaurante podrá seguir creando nuevas ideas que les permitirán a los consumidores (jóvenes y adultos) lanzarse a probar cosas totalmente nuevas y además benéficas para la salud.

Política de Producto:

- Para la elaboración de los productos se seleccionarán los mejores alimentos cultivados orgánicamente. Deberán ser de temporada y libres de pesticidas, a fin de asegurar que los platos sean frescos, sanos y naturales.
- Se garantizará la calidad de los productos mediante el control estricto de cada uno de los procedimientos de manejo y preparación. Realizados exclusivamente por el personal del restaurante.
- El estilo del restaurante será concebido para que el cliente se sienta cómodo desde el primer momento. Los espacios serán amplios, originales, funcionales y acogedores.

6.4.4 Estrategia de Precios: La estrategia de precios del Restaurante se basa en los resultados de la investigación por entrevistas y en la percepción de valor que a partir de la prueba de producto se generó en los consumidores potenciales. De acuerdo con esto los precios de los platos se establecieron para que los consumidores paguen un precio justo por la experiencia vivida durante su visita al Restaurante.

El precio promedio de venta de los platos se fijó en \$ 13.500 pesos, se considera un precio asequible ya que la mayoría de las personas son trabajadoras y su estrato son de 2,3 y 4 por ser este el valor más alto de los menús, y porque se ajusta a los valores del margen de utilidad establecido. Además porque permite generar un buen flujo de

consumidores que le dan crecimiento y rentabilidad al negocio. Cabe resaltar que los precios de la competencia se ubican por encima del precio promedio fijado, pero no mucho, pues no se desea distanciar mucho los precios más cuando el valor agregado del Restaurante es la calidad de los productos. Así sí el consumidor piensa en los ingredientes utilizados por el Restaurante, que son un tanto por ciento más caros por ser ecológicos, le parecerá razonable que comer en este cueste igual o más que en la competencia. Lo cual deja un margen de precio a aprovechar por el Restaurante en el futuro.

6.4.5 Estrategia de Plaza: El restaurante estará ubicado en la calle 2 cra. 4 zona céntrica de la ciudad ya que es un lugar muy concurrido, el cual es visitado por gente que conforma el mercado meta lo que se pudo comprobar mediante la técnica de observación en el lugar antes mencionado, cuenta con bastante parqueo, seguridad, es accesible, entre otros.

6.4.6 Estrategia de servicio: Para el Restaurante el servicio es una de sus estrategias más importantes para el posicionamiento en el mercado. Por ello la inversión se hizo principalmente en el recurso humano, en la construcción de un equipo de trabajo altamente comprometido y capacitado, que permita la satisfacción de los consumidores a través del buen servicio y la reducción considerable de los tiempos de espera. De esta manera el servicio hace como complemento perfecto de toda la estrategia competitiva del Restaurante, y marca la diferencia que genera admiración y reconocimiento.

6.4.7 Logo



Fuente: autoras del proyecto

El propósito es proporcionar alimentos que cumplan con los más altos estándares de calidad e higiene garantizando la conservación de la salud.

Por esta razón Saludable se esfuerza en ofrecer alimentos elaborados con ingredientes de primera calidad y menús basados en las características de una dieta correcta: equilibrada, variada, adecuada, suficiente e higiénica.

6.4.8 Lema: “Que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento”.

El Restaurante Vida Saludable S.A.S, se enfoca primordialmente en hacer la vida del cliente saludable y enfatiza principalmente en la salud. Cuando habla de “**Que tu alimento sea tu medicina, y que tu medicina sea tu alimento**”, prácticamente generaliza la importancia que tiene la salud para la vida.

Ciertamente comer sano es elegir de manera adecuada los alimentos y el consumo equilibrado de ellos, comer sano no es aburrido, eso es lo que le interesa a Vida Saludable S.A.S, el restaurante saludable, introducir a sus clientes en esta filosofía de alimentarse sanamente como algo divertido, con la motivación de la larga vida y la armonía física y psicológica.

Así que el texto en general, está enfocado a crear conciencia de la necesidad de cuidarse llevando una dieta equilibrada y con pocos recursos, sólo es cuestión de abandonarse en manos de los expertos nutricionistas y la atención y el cuidado que brinda Vida Saludable S.A.S a través de la comida saludable.

6.5 POLÍTICA DE SERVICIO

Está basada en la búsqueda la satisfacción y el reconocimiento de nuestros clientes a través de la calidad, el sabor y la generosidad de nuestros productos y en el mejoramiento continuo de nuestra atención y servicio, sin descuidar el bienestar, la salud y la seguridad de nuestros empleados y clientes de manera integral, buscando siempre la protección del medio ambiente y la permanencia exitosa de la empresa en el mercado de las vegetariana. Todo dentro del marco legal y la sana competencia.

6.6 MATRIZ DOFA DEL RESTAURANTE VEGETARIANO VIDA SALUDABLE:

Es un instrumento de ajuste importante que ayuda a los líderes a desarrollar cuatro tipos de estrategias: estrategias de fortalezas y debilidades, estrategias de debilidades y oportunidades, estrategias de fortalezas y amenazas, estrategias de debilidades y amenazas. Observar los factores internos y externos clave es la parte más exigente para desarrollar una matriz DOFA³⁹.

³⁹ Miguel A. Villarroel libro: lineamientos estratégicos de liderazgo transformacional basado en las competencias gerenciales dirigido a los voceros y voceras del consejo comunal nuestro futuro uno del barrio bella vista de Cagua

FORTALEZAS • Calidad en el producto • Calidad en el servicio • Atención personalizada • Oportunidad de crecimiento • Nuevo mercado • Personal capacitado	DEBILIDADES • Mal concepto acerca de la comida saludable por parte de la persona. • Falta de información • Falta de posicionamiento en el mercado. • Dificultad en crear cultura. • Alto precio de la comida orgánica
OPORTUNIDADES • Idea innovadora • Continúo crecimiento de la tendencia en el mercado Vida Saludable. • Constante publicidad por medios respecto a lo saludable.	AMENAZAS • La competencia de restaurantes. • Probable ingreso de competidores potenciales en el mercado. • Demora en el crecimiento del mercado. • Cambio en el gusto.

7. MÉTODO DE DISEÑO ETNOGRÁFICO

La etnografía es un término que se deriva de la antropología, puede considerarse también como un método de trabajo de ésta; se traduce etimológicamente como estudio de las etnias y significa el análisis del modo de vida de una raza o grupo de individuos, mediante la observación y descripción de lo que la gente hace, cómo se comportan y cómo interactúan entre sí, para describir sus creencias, valores, motivaciones, perspectivas y cómo éstos pueden variar en diferentes momentos y circunstancias; podríamos decir que describe las múltiples formas de vida de los seres humanos⁴⁰.

FASES	ANÁLISIS
FASE 1	Selección del diseño: Conocer a las personas vegetarianas, saber cuáles son sus platos preferibles, por que consumen alimentos vegetarianos y cada cuanto los consumen.
FASE 2	Determinación de las técnicas: En esta investigación se utilizó el método de entrevistas y observaciones: en las entrevistas se participó de la manera más activa con el fin que las personas entrevistadas se sintieran tranquilas; con el objetivo que brindaran toda la información necesaria. En la observación fuimos participantes de los que viven las personas vegetarianas con el fin de tener información de apoyo acerca de sociedad vegetariana.
FASE 3	Acceso al ámbito de investigación: Para llegar a los entrevistados se realizó entradas, una actitud muy positiva amable y carismática con el objetivo que fuese más fácil recoger la información necesaria. El escenario elegido fue abierto y

⁴⁰ Tomado de: <http://metodologiaeconomia2011.blogspot.com.co/2011/05/investigacion-etnografica.html>

	accesible, porque a las personas a las cuales se entrevistaron fueron individuos que brindaron mucha información de una manera muy grata.
FASE 4	Selección de los informantes: Debido a las investigaciones realizadas logramos encontrar personas las cuales son participantes de una cultura vegetariana ofreciendo información que conocen acerca de la vida saludable.
FASE 5	Recogida de datos y la determinación de la duración de la estancia en el escenario: El análisis de los datos comienza en el mismo momento en que termina cada entrevista y tiene como eje principal, la identificación de realizar cuales son los datos que se necesitan.
FASE 6	Procesamiento de información recogida: El proceso de recogida de los datos y su análisis están resistentemente unidos, se trata de aspectos interactivo e inter dependientes ya que el etnógrafo observa e interpreta paralelamente
FASE 7	Elaboración del informe: Desacuerdo a toda la información recogida por los entrevistados se concluye que el 100% de las personas consumen comida vegetariana por salud

8. ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico se realiza con el fin de alcanzar los objetivos establecidos mediante el uso correcto de tecnologías, materia prima, localización perfecta, entre otros este definirá los equipos y maquinas que se utilizan y la mano de obra.

8.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

Se estima que para el proyecto se requiere un área con 108 m² distribuidos en un solo piso. La distribución del espacio se hará así: Los clientes al entrar encontrarán a su izquierda la recepción del negocio, donde se encuentran las oficinas, seguidamente se encuentra la barra de atención al público donde se ubica la caja, al fondo seguidamente se encuentra la sección de cocina donde se encuentra todo lo que tiene que ver con la recepción, preparación y salida de alimentos, esta a su vez separada por un muro que llega hasta el fondo pero con 2 ventanillas, una para brindar los alimentos preparados desde donde se despacharán los platos a los meseros para ser llevados finalmente a las mesas y la otra para colocar todas las vajillas ya utilizadas para el respectivo lavado. Al lado derecho se encuentra el mini gimnasio que contara con un instructor deportista y zona de nutricionista que contara con un especialista que los orientara en su respectiva situación.

En el resto del local se distribuirán 11 mesas de 50 c.m x 50 c.m con pequeñas sillas que facilitarán la circulación de las personas y harán del lugar un sitio más amplio. Por consiguiente, las 44 personas que máximo se pueden concentrar en este lugar, contarán con un buen espacio para consumir sus alimentos sin necesidad de incomodar a los demás asistentes.

En cuanto al servicio sanitario, el establecimiento cuenta con dos baños, ubicados al fondo del establecimiento uno para damas y el otro para caballeros, estos están ubicados (ver Gráfico 11. Planta física del restaurante. Pág. 64).

El local en general se encuentra en buenas condiciones y el espacio es apto para el proyecto, lo cual implica que las modificaciones o remodelaciones estarán orientadas al rediseño y decoración, no siendo necesarias refracciones estructurales de ningún tipo.

8.1.1 Descripción del tamaño del proyecto: La demanda es uno de los factores más importantes para condicionar el tamaño del proyecto.

Se considera que para atender la demanda es necesario optimizar y adecuar correctamente las instalaciones del restaurante con equipos, personal capacitado, entre otros. El restaurante utilizara estos recursos, pretende ofrecer los siguientes servicios y productos: servicio de nutricionista asesor, carta especializada para personas con diabetes, obesidad, problemas del corazón o presión arterial. Básicamente el nutricionista asesor se ocupará de evitar los excesos de grasas, colesterol y sal. Revisar que los menús estén lo más balanceados. Una de las pautas más importantes del restaurante es aumentar la proporción de alimentos de origen vegetal, como cereales, legumbres, frutas y hortalizas sin sacrificar el buen sabor y el gusto de los consumidores.

8.2 LOCALIZACIÓN

8.2.1 Macro-localización

En lo que respecta a la localización se decidió que el restaurante quedará ubicado en la calle 2 cra. 4 zona céntrica de la ciudad de Buenaventura. Se escogió este sector por concentrar una buena parte de la demanda a la cual apunta este proyecto, es decir, empleados y oficinistas, además por ser un lugar de gran afluencia de visitantes, y población flotante de la ciudad y, por el buen número de empresas que se han establecido en esta zona.

Este sector posee la ventaja de concentrar clientes a lo largo del horario diurno sobre todo a mediodía, hora en la cual se toma el almuerzo, una comida primordial. Sumado a esto se tuvo en cuenta el poder adquisitivo de los clientes potenciales, esta es una característica de las personas que estudian, trabajan o transitan por el sector.

Por último, resultó imprescindible para definir el factor localización, la disponibilidad de un local en donde desarrollar el proyecto y la facilidad de conseguir proveedores cercanos en circunstancias sobrevinientes de necesidades de ingredientes, ya que está ubicado en cercanías de supermercados como Olímpica y Merka Mar, además de Pueblo Nuevo, los cuales pueden constituirse en proveedores incidentales en la medida en que surja cualquier necesidad inmediata, además esta zona es de fácil acceso y potencialmente rentable en ventas.

8.2.2 Micro localización: El restaurante tiene como ubicación geográfica calle 2 cra.4 sector céntrico de la Ciudad de Buenaventura. Esta ubicación se estima que es la más óptima debido a la cantidad de personas que circulan en este sector.

Las vías de acceso a este sector son las principales convirtiendo esta área en un lugar de constante tránsito de personas. La micro localización para el Restaurante Vegetariano VIDA SALUDABLE S.A.S se garantiza seguridad, lujo y facilidad que brinda a las personas que laboran cerca

Condiciones higiénicas:

- Higiene de personal: La salud de quienes manejan los alimentos participa en forma activa en la sanidad general del establecimiento. Los empleados pueden ser fuente de bacterias que causan enfermedades o intoxicaciones. Gran número de enfermedades se originan en los trabajadores enfermos o con una deficiente higiene personal. También se puede ocasionar en la inadecuada manipulación de alimentos.

Es conveniente someter al personal a exámenes bacteriológicos y clínicos frecuentemente, aunque esto no siempre garantiza la excentricidad de microorganismos patógenos peligrosos, pero no obstante se mantiene un control de calidad e higiene.

- Higiene del área de trabajo: Es importante contar con abundante provisión de agua pura y limpia de bacterias para la preparación de los alimentos. Para la excelente limpieza de los canales es conveniente recurrir a un lavado de aspersión, utilizando paños especiales. También es conveniente proveerse de tapabocas, mangas de riego y útiles de limpieza, también de un lugar especial para la esterilización de utensilios con vapor y con agua. En caso contrario utilizar desinfectantes químicos.

8.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO

8.3.1 Descripción técnica del proceso: El proceso de compra: para desarrollar las actividades diarias en un turno, es decir 8 horas laborales es:

El administrador será el encargado de coordinar la logística quien en compañía del chef acordará las actividades a desarrollar. Se investigan vía telefónica y personalmente como son los precios de los lugares de compra de los insumos, y se toma la decisión de compra donde se consiga el mejor precio al por mayor. Se realizan las compras vía domicilio con las condiciones de entrega, las cuales serán dos veces a la semana, los lunes y los jueves.

El administrador en compañía del chef realiza un cronograma de actividades para todo el mes, aquí determinan los productos que se van a utilizar para la elaboración de los menús diarios y las cantidades.

El chef en compañía de su ayudante recibe los productos, si está de acuerdo con lo estipulado en la factura, recibe el pedido y la factura la devuelve al administrador y este a su vez elabora la orden de pago efectivo en caso de que la negociación sea de contado y si es a crédito elabora orden de pago posfechado especificando la fecha del cheque posfechado y pasa a la administración para su aprobación.

- El proceso de preparación y elaboración de alimentos: Una vez los productos e insumos se encuentran en la bodega de almacenamiento:

Se seleccionan los productos para ser lavados, arreglados y acomodados en el sitio destinado para cada uno. Una vez realizado el cronograma del menú del día, se pasa la orden de cocina para la selección de los productos. El chef para al auxiliar de cocina los productos de acuerdo a la orden o solicitud de cocina. Los productos se revisan y verifican que estén en buen estado. Se lavan y cortan las hortalizas, legumbres, frutas, tubérculos, o pescados. Se inicia la cocción, se añaden los ingredientes y las porciones necesarias para cada plato, seguidamente se preparan las ensaladas, las salsas, los jugos y se alistan los platos para servir las mesas.

- Procedimiento de ventas: Una vez listas las mesas, meseros, utensilios menores y ayudantes de cocina, poner música ambiental, e imágenes de alimentos saludables invitar al cliente a seguir a las mesas, entregar carta de menú, describiendo y especificando cada uno de los componentes del servicio. De acuerdo a la solicitud se pasa la orden de pedido a la cocina, servir el plato con utensilios y bebidas acompañantes y llevarlos a la mesa. El cliente solicita la cuenta y cancela en la caja. El cliente se invita nuevamente a venir y se le entrega algo de cortesía de la casa.
- Procedimiento de Posventa: Una vez terminada la atención personalizada, se deben recoger y lavar los implementos de las mesas; recoger desechos en el lugar indicado, realizar el cuadre y el arqueo de caja, hacer el aseo general de las instalaciones, botar las basuras orgánicas y finalmente una reunión de evaluación del servicio.

8.3.2 Recursos

8.3.2.1 Recurso humano: El Restaurante VIDA SALUDABLE cuenta con un personal calificado para brindar una excelente atención a sus clientes, un servicio oportuno y de calidad, también ubicarán a los clientes en espacios acogedores, les suministrarán el menú (si el cliente lo desea), al igual que las bebidas.

En esencia es un personal calificado que brinda una excelente atención a la mesa ofreciendo las diversas opciones de menú y bebidas a los consumidores.

En cuanto a la mano de obra directa la conforman los siguientes:

- a) el chef
- b) auxiliares de cocina

En mano de obra indirecta están:

- a) meseros
- b) administrador
- c) nutricionista
- d) recepcionista
- e) instructor de deporte

8.3.2.2 Recurso físico

Las necesidades de maquinaria y equipo son: equipo de sonido, dos (2) televisores, caja registradora, estufa, horno, computador, iluminación, cables y otros, teléfono, dos (2) refrigeradores, cocina industrial, microonda, licuadoras (2), batidora (2), manteles, porta servilletas, individuales, juegos de cubiertos, copas, vasos, jarras, juegos de vajillas, juegos de sartenes, juegos de ollas, exprimidores de limón, ollas a presión, servilletas, cernidores, rayadores, recipientes, juegos de cuchillos.

8.3.3 Estudio de proveedores

Tabla 11. Análisis de proveedores

PROVEEDORES	VERDURAS	FRUTAS	AGUA	CEREALES	PESCADOS	VINO	CERVEZA
Olímpica	X	X		X	X	X	
Merkamar	X	X		X			
Pueblo nuevo	X	X			X		
Postobón S.A			X				
Éxito	X	X		X		X	
Bavaria S.A							X

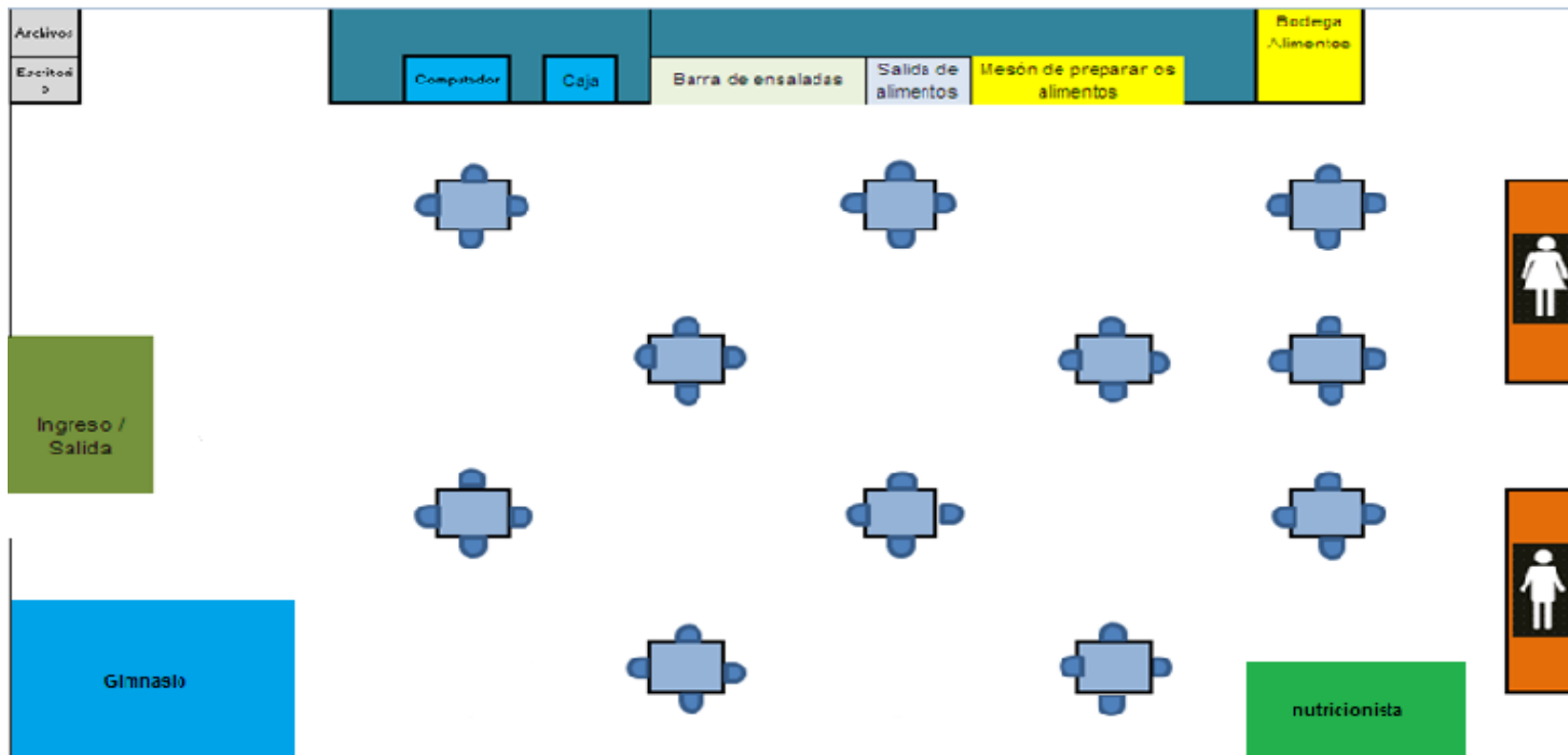
Fuente: Autoras del proyecto

Por los costos que implica adquirir alimentos en supermercados de cadena, la mejor opción para insumos de restaurantes son las plazas de mercado, alimentos como frutas y verduras son más baratos en las plazas teniendo en cuenta que la gran mayoría de los productos del consumo diario que se venden en los supermercados están gravados con el IVA, así que para un negocio de este tipo es conveniente comprar en la plaza para que exista un margen de ganancia en cada plato.

En cuanto a los pescados lo ideal es adquirirlos en supermercados de cadena por cuestiones de higiene, toda vez que en las plazas de mercado son susceptibles de ser contaminados por microorganismos y bacterias de todo tipo, lo que iría en detrimento de la salud de los clientes.

8.3.4 Distribución de planta

Gráfico 11. Planta física del restaurante



Fuente: Autoras del proyecto

9. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

9.1 Forma de constitución

La empresa se constituirá como una sociedad por acciones simplificadas, la cual se registra por las normas establecidas en el Código de Comercio y en especial por los estatutos presentes en el acta de constitución.

Este tipo de sociedades predominan las cualidades individuales de quienes se asocian y la confianza que se tengan, la responsabilidad es solidaria e ilimitada, es decir, todos responden por las actuaciones que realice la sociedad y los otros socios. Se requiere como mínimo una persona para conformarla y no límite máximo.

El procedimiento para lograr la personería jurídica es: 1) Reunir los socios para constituir la sociedad; 2) Verificar en la Cámara de Comercio que no exista un nombre o razón social igual o similar al establecimiento de comercio; 3) Elaborar minuta de constitución y presentarla en la notaría; 4) Obtener la escritura pública autenticada en la notaría. Posteriormente se realiza la inscripción en la Cámara de Comercio de Buenaventura.

9.2 Constitución de la empresa

9.2.1 Misión

Comercializar comidas nutritivas con eficacia, conciencia saludable, contando con un personal capacitado, maquinaria de punta y con productos que cumplen con los estándares de calidad. Capaz de lograr la posición en el distrito de buenaventura, obteniendo la satisfacción de nuestros clientes promocionando los beneficios y bondades nutritivas del consumir alimentos sanos, la cual nos ayudara a prevenir el grave problema de obesidad.

9.2.2 Visión

Para el 2019, Ser una sociedad líder, ofreciendo un producto nutritivo y provechoso de la más alta eficacia en el mercado nacional, dando una buena salud a la sociedad y a su vez desarrollando fuentes de trabajo para la sociedad fomentando a la satisfacción de las expectativas de los clientes, a través de acciones de calidad, innovación, eficiencia, rentabilidad y servicio.

9.2.3 Objetivos

- Gestionar y asegurar la calidad y éxito de las comidas vegetarianas ofrecidas en el restaurante VUDA SALUDABLE S.A.S, con el fin de lograr la satisfacción de sus clientes.
- Orientar la actividad empresarial hacia el aseguramiento continuo de la calidad y el servicio al cliente.
- Seleccionar y evaluar adecuadamente los proveedores para garantizar su competencia y la calidad de sus productos.

9.2.4 Políticas

Dentro de las políticas empresariales del restaurante VIDA SALUDABLE S.A.S. están:

9.2.5 Políticas de personal: La finalidad es crear un sistema para la selección de personal adecuado sus cargos especificando sus responsabilidades y deberes dentro y fuera de la empresa teniendo en cuenta los siguientes parámetros:

- **Reclutamiento:** tendrá como fuentes externas principales las agencias de empleo, instituciones educativas.

- **Selección:** se regirá por un proceso de evaluación de tipo práctico y seguida de su calificación para decidir la posible vinculación.
- **Contratación:** se celebran contratos de trabajo a término fijo de un año para el personal que labore directamente en el proceso productivo así como también para el personal de complementariedad.
- **Salario:** la política salarial se basará en la legislación laboral vigente, teniendo presentes los derechos y prestaciones de los trabajadores, realizando el incremento ley acordado con el índice de inflación estimado para el año siguiente.
- **Dotación:** la empresa dotará al personal vinculado con el proceso productivo su equipo de trabajo que incluye uniformes, zapatos, tapa bocas, guantes, gorros y demás implementos necesarios de acuerdo a los reglamentos de ley.

9.2.6 Políticas de compras: La empresa seguirá los siguientes parámetros para el desarrollo normal de sus actividades:

- **Selección de proveedores:** la empresa contará con la proveeduría de la materia prima principal de los supermercados galerías de la ciudad.
- **Forma de pago:** la empresa dispondrá del pago de contado en el tiempo real.
- **Nivel de inventario:** dado que la materia prima es perecedera se utilizará cero niveles de inventario. Es decir no se acumulará inventario. Se basará en la demanda real de producto.

9.2.7 Política de venta: Las ventas del producto final se realizarán de contado ya sea en efectivo o por medio de tarjetas débito o crédito.

9.2.8 Valores

- Amabilidad: se define como calidad de amable, y una persona amable es aquella que por su actitud afable, complaciente y afectuosa es digna de ser amada⁴¹.
- Amor: es el único que considera la esencia del bien y del mal. Como valor es la fuerza para impulsar hacia cualquier cosa de bien. El amor es intangible que induce fuerza, paz, tranquilidad, alegría y por ende un bienestar en el ser humano.
- Responsabilidad: es ser capaz de responder, haciéndose cargo de los propios actos, decisiones y obligaciones.
- Honestidad: se da en los ámbitos donde las personas trabajan, lugar de donde pueden predominar la competencia, y es necesario que existan ciertas pautas para la buena convivencia.
- Compromiso: según el pensamiento de S. Lehman “el compromiso es lo transforma una promesa en realidad, es la palabra que habla con valentía de nuestras intenciones, es la acción que habla más alto que las palabras, es hacerse al tiempo cuando no lo hay, es cumplir con lo prometido cuando las circunstancias se ponen adversas, es el material con el que se forja el carácter para poder cambiar las cosas, es el triunfo diario de la integridad sobre el escepticismo. Comprometerse y mantener los compromisos, son la esencia de la pro actividad”⁴².
- Tolerancia: según Darlen López “Es la virtud y al mismo tiempo capacidad de saber controlar y aceptar situaciones molestas sin la necesidad de desesperarnos o estallar en rabia. Es saber sobrellevar los diferentes puntos de vista pero no tampoco abusar de lo que crees que está mal”⁴³.

⁴¹ Tomado de: <http://www.ahire.es/wp-content/uploads/downloads/2011/05/Bernab%C3%A9-Tierno.-Valores-humanos.pdf>

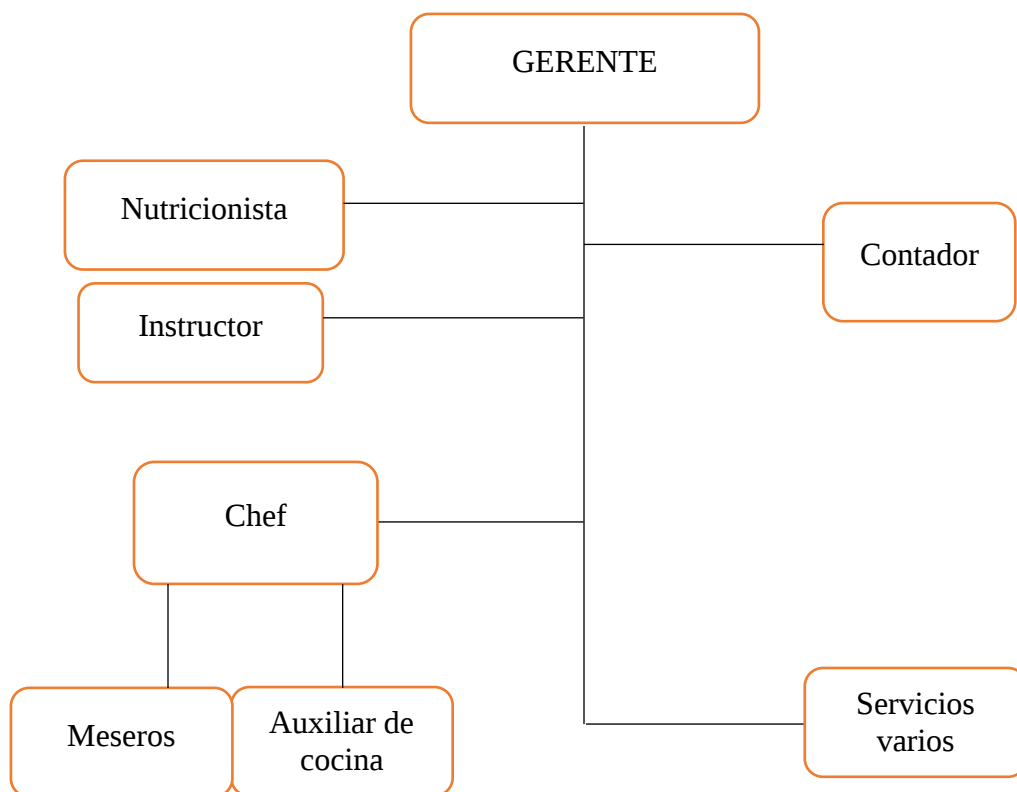
⁴² Tomado de: <https://www.esic.edu/empleabilidad/pdf/recursos/el-valor-del-compromiso.pdf>

⁴³ Tomado de: <http://www.psicopedagogia.com/definicion/tolerancia>

- Originalidad: La originalidad, es hacer las cosas por sí mismo y de la manera que personalmente se considere mejor.

9.3 ESTUDIO ORGANIZACIONAL

9.3.1 Organigrama



Cabe resaltar que cada uno de los miembros de la organización debe tener alta experiencia en el campo en el cual se desempeña, además con coincidir con los valores y principios establecidos por el RESTAURANTE VIDA SALUDABLE.

9.3.2 Descripción de los cargos: para las operaciones dentro de la empresa es necesario contar con recursos humanos capacitados e informados en calidad de servicio y productos ya que sin ellos no funcionaría este negocio. Estos son:

CARGOS	DESCRIPCION	FUNCIONES
GERENTE	Responsable por la dirección y representación legal, judicial y extrajudicial, estableciendo las políticas generales que regirán a la empresa. Desarrolla y define los objetivos organizacionales. ⁴⁴	✓ Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades del restaurante. ✓ Elaborar y revisar los presupuestos y pronósticos de ventas del servicio. ✓ Proponer y administrar los presupuestos operacionales de la empresa. ✓ Mantener información de la situación económica – financiera de la empresa, a fin de adoptar en caso necesario las medidas oportunas.
NUTRICIONISTA	Es un Profesional especializado en las propiedades y características de los alimentos y su interacción con el hombre en salud y enfermedad. ⁴⁵	✓ Gestionar el servicio de alimentación. ✓ Participar en la organización y desarrollo del servicio. ✓ Coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad y seguridad alimentaria y, especialmente, en la formación de los manipuladores de alimentos. ✓ Elaborar, consensuar y controlar la planificación periódica de menús y dietas especiales. ✓ Diseñar la Guía de buenas prácticas y velar por su cumplimiento
INSTRUCTOR	Es el profesional encargado de programar, dirigir e instruir actividades de acondicionamiento físico a	✓ Planifica las rutinas de entrenamiento. ✓ Entrena en su especialidad a los usuarios del Gimnasio y les imparte el asesoramiento necesario en el uso correcto de

⁴⁴Tomado de: <http://www.earth.ac.cr/wp-content/uploads/2013/07/Gerente-General-en-Empresa-AgroIndustrial.pdf>. Marzo 27 del 2017.

⁴⁵ Tomado de: <http://nutricion.uc.cl/Que-es-ser-Nutricionista/que-es-ser-nutricionista.html>

	medida de los usuarios de una sala de entrenamiento polivalente (SEP). En dichos espacios convive toda la maquinaria cardiovascular, aparatos de resistencia, zona de musculación. ⁴⁶	los equipos e implementos. ✓ Verifica que los equipos y demás implementos de la especialidad se encuentren en su lugar y en condiciones de ser utilizados por los usuarios del Gimnasio. ✓ Mantiene el orden y disciplina en el área. ✓ Presta especial atención a los usuarios, según la edad y condiciones físicas, para evitar que se lesionen en el uso de los equipos y en la realización de los ejercicios y prácticas.
CONTADOR	Analizar la información contenida en los documentos contables generados del proceso de contabilidad en una determinada dependencia, verificando su exactitud, a fin de garantizar estados financieros confiables y oportunos. ⁴⁷	✓ Llevar el registro de la empresa. ✓ Responsable de los archivos del restaurante. ✓ Llevar la contabilidad y revisión de los movimientos contables. ✓ Elaboración de informes contables.
AUXILIAR DE COCINA	Los ayudantes de cocina o auxiliares se encargan de la pre elaboración de alimentos, preparación y presentación de elaboraciones culinarias sencillas, así como de la asistencia al cocinero/a en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. ⁴⁸	✓ Preparar trabajos especiales en la preparación previa al servicio. ✓ Preparada anticipada y correctamente la estación de servicios que le corresponde. ✓ Ayuda al Chef en la cocina. ✓ Colabora en la preparación de los alimentos.
CHEF	Son los encargados de pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con	✓ Organizar las comidas del día según el menú. ✓ Servir en porciones adecuadas para cada persona. ✓ Tener el suficiente cuidado con

⁴⁶ Tomado de: <http://w27.bcn.cat/porta22/es/fitxes/l/fitxa4870/instructora-de-sala-de-fitness.do>

⁴⁷ Tomado de: http://www.uc.edu.ve/Recursos_Humanos/manual_cargo/cargos_unicos/contador.htm

⁴⁸ Tomado de: <http://www.emia.es/cgi-bin/master.pl?accion=perfiles&IDperfil=4>

	autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. ⁴⁹	los alimentos de una manera higiénica. ✓ Ser el responsable con sus cargos bajo su mando.
MESEROS	Reciben a las personas que llegan y buscan el lugar donde acomodarlas, atienden a los clientes toman el pedido, lo llevan a la mesa y recogen los platos sucios y los llevan a la cocina, dan información acerca de los productos y servicios que se ofrecen y hacen las cuentas en la caja.	✓ Es el único responsable que debe dar servicio a la mesa. ✓ Está obligado a prestar un servicio amable, eficiente y cortés, con un alto grado de profesionalismo. ✓ Responsable en errores u omisiones en el cobro de las cuentas de consumo. ✓ Encargado de resolver en primera instancia o definitivamente las quejas de los clientes ✓ o reportarlas al gerente.
SERVICIOS VARIOS	Las personas encargadas los mantenimientos de aseo e higiene del lugar donde trabaje.	✓ Mantener limpio el sitio de trabajo. ✓ Responsable del orden y del perfecto aseo e higiene de la organización. ✓ Estar disponible cada vez que se lo requiera. ✓ Mantener aseado las mesas, sillas, mesones, utensilios, baños, cuartos, oficinas y demás.

⁴⁹ Tomado de: [https://www.ecured.cu/Repostero_\(Chef\)](https://www.ecured.cu/Repostero_(Chef))

10. ESTUDIO FINANCIERO

10.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar la viabilidad financiera y económica del proyecto.

10.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir las inversiones requeridas para el proyecto.
- Determinar el total de los costos en los que se va a incurrir para la materialización de la idea empresarial.
- Definir el punto de equilibrio tanto en ingresos como en unidades.
- Realizar el balance general y el flujo de caja.
- Determinar la tasa interna de retorno (TIR).
- Hallar el valor actual neto del proyecto.

10.3 INVERSIONES

10.3.1 Inversiones fijas

Tabla 12. Cantidad y precio de la maquinaria, equipo y herramientas

2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS	Unidad	Cantidad	Precio	Total
refrigerador	und	1	\$ 600.000,00	\$ 600.000
cocina industrial	und	1	\$ 2.000.000,00	\$ 2.000.000
microonda	und	1	\$ 400.000,00	\$ 400.000
batidora	und	2	\$ 150.000,00	\$ 300.000
licuadora	und	2	\$ 150.000,00	\$ 300.000
horno	und	1	\$ 450.000,00	\$ 450.000
congelador	und	1	\$ 1.000.000,00	\$ 1.000.000
manteles	und	11	\$ 13.000,00	\$ 143.000
porta servilletas	und	11	\$ 6.000,00	\$ 66.000
individuales	und	6	\$ 8.000,00	\$ 48.000
juegos de cubiertos	und	11	\$ 15.000,00	\$ 165.000
copas	und	50	\$ 6.000,00	\$ 300.000
vasos	und	50	\$ 6.000,00	\$ 300.000
Jarras	und	11	\$ 12.000,00	\$ 132.000
juego de vajillas	und	6	\$ 65.000,00	\$ 390.000
juego de sartenes	und	1	\$ 240.000,00	\$ 240.000
juegos de ollas	und	1	\$ 240.000,00	\$ 240.000
exprimidor de limon	und	3	\$ 6.000,00	\$ 18.000
olla presion	und	2	\$ 250.000,00	\$ 500.000
servilletas	und	30	\$ 3.000,00	\$ 90.000
cernidores	und	3	\$ 6.000,00	\$ 18.000
rayadores	und	3	\$ 4.000,00	\$ 12.000
recipientes	und	7	\$ 5.000,00	\$ 35.000
juegos de cuchillos	und	2	\$ 25.000,00	\$ 50.000
Subtotal				\$ 7.797.000

Fuente: plantilla del fondo emprender

Las elaboraciones de los platos con característica de innovadoras se realizarán con el fin de brindar una alimentación saludable, buena calidad y complementariedad en el servicio, requieren de una optimización en el proceso productivo, lo cual se logra con la obtención de maquinaria especializada, sumado a unos equipos y unas herramientas que cumplen una función indispensable para que todas las actividades operativas se lleven a cabo de manera correcta.

Tabla 13. Cantidad y precio de muebles y enseres.

3. MUEBLES Y ENSERES	Unidad	Cantidad	Precio	Total
cuadros	und	4	\$ 120.000	\$ 480.000
aire acondicionado	und	1	\$ 500.000	\$ 500.000
planta	und	1	\$ 200.000	\$ 200.000
lamparas	und	2	\$ 38.000,00	\$ 76.000
sillas	und	44	\$ 20.000,00	\$ 880.000
mesas	und	11	\$ 30.000	\$ 330.000
mesa cocina de acero	und	2	\$ 220.000,00	\$ 440.000
Subtotal				\$ 2.906.000

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 14. Cantidad y precio de equipos de oficina.

4. EQUIPOS DE OFICINA	Unidad	Cantidad	Precio	Total
computadora	und	2	\$ 1.200.000,00	\$ 2.400.000
maquina registradora	und	1	\$ 720.000,00	\$ 720.000
impresora	und	2	\$ 300.000,00	\$ 600.000
Subtotal				\$ 3.720.000

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 15. Total de inversiones fijas.

Total				\$ 14.423.000
--------------	--	--	--	----------------------

Fuente: plantilla del fondo emprender

El total de inversiones fijas requeridas para el funcionamiento de la nueva empresa, buscando una optimización en las actividades realizadas tanto en el área de producción como en el área administrativa es de un valor de \$ 14.423.000

10.3.2 Inversiones diferidas

Estas inversiones son aquellas que normalmente se hacen antes de la puesta en marcha de la empresa. Lo más común es que este tipo de inversiones no puedan ser recuperadas (no se pueden vender) y su beneficio es durante varios meses o años de las operaciones de la empresa⁵⁰.

En este proyecto se realizan dos inversiones diferidas, las cuales en primera instancia hacen referencia a las adecuaciones eléctricas y adecuaciones físicas necesarias para que la empresa pueda operar en las mejores condiciones locativas, sumado a los gastos de puesta en marcha a través de permisos y registros ante las entidades competentes que regulan la entrada en el mercado.

Tabla 16. Inversiones diferidas

13. Inversiones diferidas (Gastos Anticipados) (1) - Gastos de puesta en marcha en plataforma	
Descripción	Valor
Adecuaciones electricas	\$ 1.500.000,00
Adecuaciones fisicas	\$ 6.000.000,00
TOTAL ADECUACIONES (NO PUEDEN SER SUPERIORES AL 20% DEL VALOR DEL TOTAL A FINANCIAR X FE)	\$ 7.500.000
Bomberos	\$ 60.000
Capacitaciones	
Codigo de Barras	
Elaboracion de prototipos	
Escrituras y Gastos Notariales	\$ 75.000
Estudios previos	
Incocredito inscripcion	
INVIMA	
Permiso planeación mpal	\$ 14.000
Permisos y Licencias	\$ 146.100
Registro de libros contabilidad	\$ 25.000
Registro Mercantil	\$ 150.000
Total	\$ 470.100

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 17. Inversión de capital de trabajo

⁵⁰ Inversiones diferidas. tomado de <https://sysdatecproyectos.jimdo.com/estudio-financiero/>

3. CIF	\$ 720.000
<i>Dotacion produccion</i>	\$ 270.000
<i>elementos de aseo</i>	\$ 120.000
<i>Elementos seguridad industrial</i>	\$ 150.000
<i>gastos de transporte de mp insumos</i>	\$ 180.000

4. GASTOS DE ADMINSTRACION	\$ 5.865.000
<i>GASTOS FINANCIEROS %</i>	\$ -
<i>Cargos por servicios bancarios</i>	\$ 75.000
<i>centarl de alarmas</i>	\$ -
<i>Dotacion (administracion)</i>	\$ -
<i>Elemento de aseo</i>	\$ 120.000
<i>Licencia de programas (periodico)</i>	\$ -
<i>Pagos por arrendamientos local y ofic</i>	\$ 4.500.000
<i>Reparaciones y mantenimientos (obligatorio)</i>	\$ -
<i>Sayco acimpro</i>	\$ -
<i>Seguros (obligatorio)</i>	\$ -
<i>Servicios Públicos local y ofic</i>	\$ 750.000
<i>Suministros de oficina</i>	\$ 120.000
<i>Suscripciones y afiliaciones</i>	\$ -
<i>Telefono, internet y correo</i>	\$ 300.000

1. ADECUACIONES total	\$ 7.500.000
2. ACTIVOS FIJOS total	\$ 14.423.000
3. GASTOS DE PUESTA EN MARCHA total	\$ 470.100

5. GASTOS DE PUBLICIDAD total

7 ESTRATEGIA DE PROMOCION	\$ 350.000
9. NOMINA DE ADMINISTRACION Y VENTAS	\$ 46.405.477
10. NOMNA DE PRODUCCION	\$ 12.320.919
Total	\$ 96.264.918

Fuente: plantilla del fondo emprender

Los valores que se visualizan en los costos indirectos de fabricación y gastos administrativos corresponden a los 6 primeros meses para los cuales se solicita financiamiento.

Para el primer año, se decidió dentro de la planeación organizacional, dedicar 3 meses a procesos pre operativo correspondiente a instalaciones, adecuaciones y contratación, para los 9 meses siguientes destinarlos a la producción y venta de los diferentes platos vegetarianos.

Tabla 18. Resumen inversiones y financiamiento

Rubro	Fondo Em prender	Emprendedor	Valor
1. Capital de trabajo			
1. ADECUACIONES total	7.500.000	0	7.500.000
3. CIF	720.000	0	720.000
4. GASTOS DE ADMINSTRACION	5.865.000	0	5.865.000
5. GASTOS DE PUBLICIDAD total	3.190.000	0	3.190.000
6 ESTRATEGIA DE SERVICIO		0	0
7 ESTRATEGIA DE PROMOCION	350.000	0	350.000
8. MATERIAS PRIMAS	5.020.423	0	5.020.423
9. NOMINA DE ADMINISTRACION Y VENTAS	46.405.477	0	46.405.477
10. NOMNA DE PRODUCCION	12.320.919	0	12.320.919
Subtotal capital de trabajo	81.371.818	0	81.371.818
2. Activos fijos	14.423.000	0	14.423.000
Subtotal activos fijos	14.423.000	0	14.423.000
3. Diferidos (gastos de puesta en marcha)	470.100	0	470.100
Subtotal diferidos	470.100	0	470.100
Total	96.264.918	0	96.264.918

Fuente: plantilla del fondo emprender

La financiación del proyecto suma \$ 96.264.918, de los cuales \$ 81. 371 818 se destinan a capital de trabajo, \$ 470.100 a gastos diferidos. Con recursos de un fondo de financiamiento se espera financiar los \$ 96.264.918.

La financiación mencionada anteriormente, será requerida para los primeros 6 meses de operación de la empresa, dado que a partir de ese lapso los costos y gastos serán cubiertos por las ventas.

Tabla 19. Costos de publicidad

Pendones	\$ 150.000	1	\$ 150.000				
Aviso externo	\$ 300.000	1	\$ 300.000				
* Catalogos		12	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
* Pagina web. hosting año		12	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
* Pagina web. Diseño	\$ 900.000	1	\$ 900.000	\$ -	\$ -		\$ -
* Portafolio de servicios		12	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
* Radio	\$ 50.000	2	\$ 100.000	\$ 104.000	\$ 108.160	\$ 112.486	\$ 116.986
* Prensa	\$ 60.000	2	\$ 120.000	\$ 124.800	\$ 129.792	\$ 134.984	\$ 140.383
* TV	\$ 700.000	2	\$ 1.400.000	\$ 1.456.000	\$ 1.514.240	\$ 1.574.810	\$ 1.637.802
* Tarjetas de presentación	\$ 85.000	2	\$ 170.000	\$ 176.800	\$ 183.872	\$ 191.227	\$ 198.876
Carnet de presentacion	\$ 50.000	1	\$ 50.000	\$ 52.000	\$ 54.080	\$ 56.243	\$ 58.493

Rubro	Vr. Mensual	Numero de	Total	Total	Total	Total	Total
Sueldos a empleados VENTAS			\$ 20.202.738	\$ 28.014.464	\$ 29.135.043	\$ 30.300.445	\$ 31.512.463
TOTAL PUBLICIDAD			\$ 3.190.000	\$ 1.913.600	\$ 1.990.144	\$ 2.069.750	\$ 2.152.540

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.3.3 Costos variables

Los costos variables hacen alusión a aquellos costos en los cuales incurre la empresa, relativos o dependientes a los volúmenes de producción

Tabla 20. Costos variables

Tabla de costos de producción en pesos(incluido IVA)					
Tipo de Insumo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materia prima e Insumos	106.314.840	151.850.436	162.644.167	174.178.873	186.514.776
Mano de Obra Directa	26.861.387	37.247.791	38.737.702	40.287.210	41.898.699
Otros	2.400.008	2.995.102	3.115.019	3.239.520	3.369.129
Totales	135.576.235	192.093.329	204.496.888	217.705.603	231.782.604

Fuente: plantilla fondo emprender

Tabla 21. Mano de obra directa.

Cargo	Cantidad	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
chef	1	\$ 10.101.369,00	\$ 14.007.232,00	\$ 14.567.521,00	\$ 15.150.222,00	\$ 15.756.231,00
auxiliar de cocina	2	\$ 16.760.018,00	\$ 23.240.558,67	\$ 24.170.181,00	\$ 25.136.988,00	\$ 26.142.468,00
meseros	2	\$ 20.202.738	\$ 28.014.464	\$ 29.135.043	\$ 30.300.445	\$ 31.512.463
TOTAL	5	47.064.125	65.262.255	67.872.745	70.589.655	73.411.182

Fuente: plantilla del fondo emprender

La mano de obra se contratará para el primer año por un periodo de nueve meses, dado que como se explicó con anterioridad los 3 primeros meses de VIDA SALUDABLE S.A.S serán destinados a actividades pre operativas, posterior a terminar ese lapso las personas correspondientes comenzarán a desempeñar las labores de fabricación del producto; es pertinente enfatizar que a partir del segundo año el personal será contratado por los 12 meses.

Tabla 22. Costos indirectos de fabricación.

Rubro	Vr. PROMEDIO Mensual	Total Año1	Total Año2	Total Año3	Total Año4	Total Año5
Dotación producción	\$ 90.000	\$ 900.000,00	\$ 1.123.200,00	\$ 1.168.128,00	\$ 1.214.853,00	\$ 1.263.447,00
elementos de aseo	\$ 40.000	\$ 400.000,00	\$ 499.200,00	\$ 519.168,00	\$ 539.935,00	\$ 561.532,00
Elementos seguridad industrial	\$ 50.000	\$ 500.000,00	\$ 624.000,00	\$ 648.960,00	\$ 674.918,00	\$ 701.915,00
gastos de transporte de mp insumos	\$ 60.000	\$ 600.000,00	\$ 748.800,00	\$ 778.752,00	\$ 809.902,00	\$ 842.298,00

Total	\$ 240.000,00	\$ 2.400.000,00	\$ 2.995.200,00	\$ 3.115.008,00	\$ 3.239.608,00	\$ 3.369.192,00
-------	---------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.3.4 Ingresos

Materia Prima y M.O.	\$	133.176.227	189.098.227	201.381.869	214.466.083	228.413.475
Depreciación	\$				2.310.300	

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 23. Precio del producto por unidad

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
sopa de champiñones	\$ 13.500	\$ 14.040,00	\$ 14.602,00	\$ 15.186,00	\$ 15.793,00
tacos de lentejas	\$ 9.000	\$ 9.360,00	\$ 9.734,00	\$ 10.123,00	\$ 10.528,00
albóndigas vegetales	\$ 9.800	\$ 10.192,00	\$ 10.600,00	\$ 11.024,00	\$ 11.465,00
chile de frijoles negros	\$ 10.000	\$ 10.400,00	\$ 10.816,00	\$ 11.249,00	\$ 11.699,00
Ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate	\$ 8.500	\$ 8.840,00	\$ 9.194,00	\$ 9.562,00	\$ 9.944,00

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 24. Presupuesto de ventas en unidades

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
sopa de champiñones	5.220	7.164	7.379	7.600	7.828
tacos de lentejas	5.040	6.924	7.132	7.346	7.566
albondigas vegetales	4.950	6.804	7.008	7.218	7.435
chile de frijoles negros	5.040	6.924	7.132	7.346	7.566
Ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate	6.233	8.556	8.813	9.077	9.349
Total	26.482,50	36.372,00	37.464,00	38.587,00	39.744,00

Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 25. Presupuesto de ventas en pesos

Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
sopa de champiñones	\$ 70.470.000	\$ 100.582.560	\$ 107.748.158	\$ 115.413.600	\$ 123.627.604
tacos de lentejas	\$ 45.360.000	\$ 64.808.640	\$ 69.422.888	\$ 74.363.558	\$ 79.654.848
albondigas vegetales	\$ 48.510.000	\$ 69.346.368	\$ 74.284.800	\$ 79.571.232	\$ 85.242.275
chile de frijoles negros	\$ 50.400.000	\$ 72.009.600	\$ 77.139.712	\$ 82.635.154	\$ 88.514.634
Ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate	\$ 52.976.250	\$ 75.635.040	\$ 81.026.722	\$ 86.794.274	\$ 92.966.456
Total	\$ 267.716.250	\$ 382.382.208	\$ 409.622.280	\$ 438.777.818	\$ 470.005.817

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.4 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio sirve para determinar el volumen mínimo de ventas que la empresa debe realizar para no perder, ni ganar, es decir, es el rubro en el que las ventas cubrirán exactamente los costos y gastos. A partir de este concepto al aumentar las ventas se convertiría en utilidad y si baja en pérdida.

Cuadro 1 Punto de equilibrio en pesos.

Punto de equilibrio (\$) =	$\frac{\text{Costos Fijos totales}}{1 - (\text{Costos variables} / \text{Ingresos por ventas})}$
Punto de equilibrio (\$) =	$\frac{100.342.843}{1 - (137253003,5 / 267716250)}$
Punto de equilibrio (\$) =	205.907.873

Fuente: plantilla del fondo emprender

De acuerdo a la tabla anterior, la empresa debe vender en el primer año \$ 205.907.873, para poder cubrir los costos y gastos en los que debe incurrir y así no obtener pérdida. Teniendo en cuenta que el ingreso por ventas para el primer año es de 267.716.250.

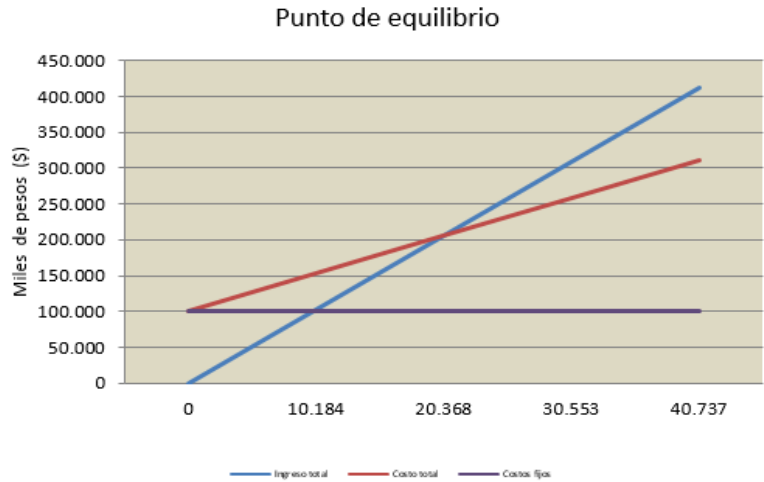
10.4.1 Punto de equilibrio en unidades

Tabla 26. Relación entre producto, precio e ingresos

Punto de equilibrio en Unidades			
Producto	Cantidad	Precio	Ingresos
sopa de champiñones	4.015	13.500	54.200.400
tacos de lentejas	3.876	9.000	34.887.614
albondigas vegetales	3.807	9.800	37.310.365
chile de frijoles negros	3.876	10.000	38.764.015
Ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate	4.794	8.500	40.745.480
Total	20.368		205.907.873

Fuente: plantilla del fondo emprender

Grafico 12.Punto de equilibrio



Fuente: plantilla del fondo emprender

Tabla 27. Punto de equilibrio teniendo en cuenta costos fijos

Cantidades	Ingreso Total	Costo total	Costos Fijos
0	0	100.343	100.343
10.184	102.954	153.125	100.343
20.368	205.908	205.908	100.343
30.553	308.862	258.690	100.343
40.737	411.816	311.473	100.343

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.5 BALANCE GENERAL PROYECTADO

El balance general, es un informe financiero el cual muestra la situación económica y financiera de la empresa. Este informe comprende información dividida en tres grupos principales: los activos, los pasivos y el patrimonio.

Tabla 28: Balance general proyectado a 5 años

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
BALANCE GENERAL						
Activo						
Efectivo	70.445.415	97.216.527	141.826.938	187.438.959	239.903.163	294.540.597
Cuentas X Cobrar	0	0	0	0	0	0
Provisión Cuentas por Cobrar	0	0	0	0	0	0
Inventarios Materias Primas e Insumos	2.362.552	2.362.552	3.374.454	3.614.315	3.870.642	4.144.773
Inventarios de Producto en Proceso	295.319	376.351	531.690	565.812	598.712	637.455
Inventarios Producto Terminado	2.362.552	3.010.812	4.253.523	4.526.493	4.789.697	5.099.639
Anticipos y Otras Cuentas por Cobrar	0	0	0	0	0	0
Gastos Anticipados	6.376.080	4.782.060	3.188.040	1.594.020	0	0
Total Activo Corriente:	81.841.918	107.748.302	153.174.645	197.739.598	249.162.214	304.422.464
Terrenos	0	0	0	0	0	0
Construcciones y Edificios	0	0	0	0	0	0
Maquinaria y Equipo de Operación	7.797.000	7.017.300	6.237.600	5.457.900	4.678.200	3.898.500
Muebles y Enseres	2.906.000	2.615.400	2.324.800	2.034.200	1.743.600	1.453.000
Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Equipo de Oficina	3.720.000	2.480.000	1.240.000	0	0	0
Semovientes pie de cría	0	0	0	0	0	0
Cultivos Permanentes	0	0	0	0	0	0
Total Activos Fijos:	14.423.000	12.112.700	9.802.400	7.492.100	6.421.800	5.351.500
Total Otros Activos Fijos	0	0	0	0	0	0
ACTIVO	96.264.918	119.861.002	162.977.045	205.231.698	255.584.014	309.773.964
Pasivo						
Cuentas X Pagar Proveedores	0	0	0	0	0	0
Impuestos X Pagar	0	2.123.648	4.651.328	9.304.789	16.161.587	24.435.016
Acreedores Varios	0	0	0	0	0	0
Obligaciones Financieras	0	0	0	0	0	0
Otros pasivos a LP	0	0	0	0	0	0
Obligacion Fondo Emprender (Contingente)	95.264.918	95.264.918	95.264.918	95.264.918	95.264.918	95.264.918
PASIVO	95.264.918	97.388.566	99.916.246	104.569.707	111.426.505	119.699.934
Patrimonio						
Capital Social	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Reserva Legal Acumulada	0	0	500.000	500.000	500.000	500.000
Utilidades Retenidas	0	0	14.530.705	47.451.771	83.648.925	124.954.934
Utilidades del Ejercicio	0	21.472.436	47.030.093	51.710.220	59.008.584	63.619.096
Revalorizacion patrimonio	0	0	0	0	0	0
PATRIMONIO	1.000.000	22.472.436	63.060.799	100.661.991	144.157.509	190.074.030
PASIVO + PATRIMONIO	96.264.918	119.861.002	162.977.045	205.231.698	255.584.014	309.773.964

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.6 ESTADO DE RESULTADOS

Tabla 29. Estado de resultados proyectado a 5 años

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ESTADO DE RESULTADOS					
Ventas	267.716.250	382.382.208	409.622.280	438.777.818	470.005.817
Devoluciones y rebajas en ventas	0	0	0	0	0
Materia Prima, Mano de Obra	133.176.227	189.098.227	201.381.869	214.466.083	228.413.475
Depreciación	2.310.300	2.310.300	2.310.300	1.070.300	1.070.300
Agotamiento	0	0	0	0	0
Otros Costos	2.400.000	2.995.200	3.115.008	3.239.608	3.369.192
Utilidad Bruta	129.829.723	187.978.481	202.815.103	220.001.827	237.152.850
Gasto de Ventas	26.789.515	36.229.890	37.793.999	36.729.077	38.329.836
Gastos de Administracion	77.850.105	98.473.150	102.412.075	106.508.559	110.768.902
Provisiones	0	0	0	0	0
Amortización Gastos	1.594.020	1.594.020	1.594.020	1.594.020	0
Utilidad Operativa	23.596.084	51.681.421	61.015.009	75.170.171	88.054.112
Otros ingresos					
Intereses	0	0	0	0	0
Otros ingresos y egresos	0	0	0	0	0
Utilidad antes de impuestos	23.596.084	51.681.421	61.015.009	75.170.171	88.054.112
Impuesto renta +CREE	2.123.648	4.651.328	9.304.789	16.161.587	24.435.016
Utilidad Neta Final	21.472.436	47.030.093	51.710.220	59.008.584	63.619.096

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.7 FLUJO DE CAJA

Tabla 30: Flujo de caja proyectado a 5 años

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
FLUJO DE CAJA						
Flujo de Caja Operativo						
Utilidad Operacional		23.596.084	51.681.421	61.015.009	75.170.171	88.054.112
Depreciaciones		2.310.300	2.310.300	2.310.300	1.070.300	1.070.300
Amortización Gastos		1.594.020	1.594.020	1.594.020	1.594.020	0
Agotamiento		0	0	0	0	0
Provisiones		0	0	0	0	0
Impuestos		0	-2.123.648	-4.651.328	-9.304.789	-16.161.587
Neto Flujo de Caja Operativo		27.500.404	53.462.094	60.268.001	68.529.702	72.962.825
Flujo de Caja Inversión						
Variación Cuentas por Cobrar		0	0	0	0	0
Variación Inv. Materias Primas e insumos ³		0	-1.011.902	-239.861	-256.327	-274.131
Variación Inv. Prod. En Proceso		-81.032	-155.339	-34.121	-32.901	-38.743
Variación Inv. Prod. Terminados		-648.260	-1.242.711	-272.970	-263.205	-309.942
Var. Anticipos y Otros Cuentas por Cobrar		0	0	0	0	0
Otros Activos		0	0	0	0	0
Variación Cuentas por Pagar		0	0	0	0	0
Variación Acreedores Varios		0	0	0	0	0
Variación Otros Pasivos		0	0	0	0	0
Variación del Capital de Trabajo	0	-729.292	-2.409.952	-546.952	-552.432	-622.816
Inversión en Terrenos	0	0	0	0	0	0
Inversión en Construcciones	0	0	0	0	0	0
Inversión en Maquinaria y Equipo	-7.797.000	0	0	0	0	0
Inversión en Muebles	-2.906.000	0	0	0	0	0
Inversión en Equipo de Transporte	0	0	0	0	0	0
Inversión en Equipos de Oficina	-3.720.000	0	0	0	0	0
Inversión en Semovientes	0	0	0	0	0	0
Inversión Cultivos Permanentes	0	0	0	0	0	0
Inversión Otros Activos	0	0	0	0	0	0
Inversión Activos Fijos	-14.423.000	0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Inversión	-14.423.000	-729.292	-2.409.952	-546.952	-552.432	-622.816
Flujo de Caja Financiamiento						
Desembolsos Fondo Emprender	95.264.918					
Desembolsos Pasivo Largo Plazo	0	0	0	0	0	0
Amortizaciones Pasivos Largo Plazo		0	0	0	0	0
Intereses Pagados		0	0	0	0	0
Dividendos Pagados		0	-6.441.731	-14.109.028	-15.513.066	-17.702.575
Capital	1.000.000	0	0	0	0	0
Neto Flujo de Caja Financiamiento	96.264.918	0	-6.441.731	-14.109.028	-15.513.066	-17.702.575
Neto Periodo	81.841.918	26.771.111	44.610.411	45.612.021	52.464.204	54.637.434
Saldo anterior		70.445.415	97.216.527	141.826.938	187.438.959	239.903.163
Saldo siguiente	81.841.918	97.216.527	141.826.938	187.438.959	239.903.163	294.540.597

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.8 GENERALIDADES

Para calcular la viabilidad económica del proyecto, es importante utilizar dos parámetros, los cuales son el VAN (Valor Actual Neto) y la TIR (Tasa Interna de Retorno). Para este proyecto se estiman los flujos de caja de la empresa para realizar la evaluación y obtener los resultados que se despliegan en el siguiente cuadro:

Tabla 31. Información económica VIDA SALUDABLE S.A.S

Criterios de Decisión	
Tasa mínima de rendimiento a la que aspira el emprendedor	5%
TIR (Tasa Interna de Retorno)	40,94%
VAN (Valor actual neto)	139.731.822
PRI (Periodo de recuperación de la inversión)	1,73
Duración de la etapa improductiva del negocio (fase de implementación).en meses	3 mes
Nivel de endeudamiento inicial del negocio, teniendo en cuenta los recursos del fondo emprender. (AFE/AT)	98,96%

Fuente: plantilla del fondo emprender

10.9 TASA INTERNA DE RETORNO

Tomando como referencia el flujo de caja, se determina que la Tasa Interna de Retorno del proyecto equivale al 38,20% lo que expresa un escenario favorable desde el punto de vista financiero para el proyecto.

10.10 VALOR ACTUAL NETO

El valor actual neto del proyecto da como resultado \$ 134.629.447, lo cual al ser mayor que cero indica de manera clara que los ingresos superan a los egresos, es decir, la inversión produciría ganancias, solidificando así la decisión de que el proyecto puede aceptarse.

11. CONCLUSIONES

Después de elaborar el estudio de factibilidad para la creación de un restaurante vegetariano a través de la importancia que tiene llevar una vida saludable, es imprescindible para evitar posibles problemas de salud en el Distrito Especial de Buenaventura, se concluye lo siguiente:

1. Luego de realizar la investigación o el estudio de mercado se encontró que el restaurante vegetariano en el Distrito ocupa un porcentaje considerable en los estratos 2,3 y 4, así como también se encontró que más del 60% de las personas entrevistadas desconocen la existencia de un restaurante vegetariano.
2. El restaurante estará en la calle 2 cra. 4 zona céntrica del Distrito de Buenaventura. Se escogió este sector por ser un punto estratégico, es decir, empleados y oficinas además de ser un lugar de afluencia de visitantes y población flotante de la ciudad y por el buen número de empresas que hay en el sector.
3. En el estudio técnico se determina la cantidad necesaria de maquinaria, equipo de producción y mano de obra calificada. También identifica los proveedores y acreedores de materias primas y herramientas que ayuden a lograr el desarrollo del servicio.
4. El estudio administrativo de la empresa VIDA SALUDABLE S.A.S, es de mucha importancia para la creación de la empresa, ya que en esta parte es donde se describe la estructura organizacional y los miembros claves del equipo directivo con que se ha de contar en un futuro.
5. El estudio financiero es factible gracia a la posibilidad de hacer trazabilidad a los costos, dado que los componentes propios del negocio en este sentido están sujetos a las opciones o modalidades empresariales de esta forma es permisible.se puede afirmar que el proyecto es viable en todo sus aspectos existe un mercado potencial que aprueba en alto grado el servicio de un restaurante con las estrategias que se proponen dentro de este sector, los

proveedores de los insumos principales se encuentran dentro de la ciudad y lo más importante cerca de la ubicación del restaurante facilitando la prestación del servicio.

12.RECOMENDACIONES

- VIDA SALUDABLE S.A.S debe tener sucursales dentro del Distrito con el fin de obtener un mayor reconocimiento dentro de la sociedad y a la vez brindar una mejor vida nutricional a la población.
- Motivar a los empleados en su ambiente laboral con el fin de que puedan transmitir todo su amor y amabilidad a los consumidores. Y darles charlas a los trabajadores acerca de la importancia y beneficios que tiene un ser humano en alimentarse sanamente.
- La contratación de las personas debe realizarse estrictamente a través de contratos de trabajo bajo las prestaciones de ley con el fin de apoyar y proteger el capital humano.

13. BIBLIOGRAFÍA

- RODRIGO VARELA V. Innovación Empresarial “Arte y Ciencia en la Creación de Empresas”. Tercera Edición.
- GABRIEL BACA URBINA, Evaluación de Proyectos. Quinta Edición.
- CODIGO DE COMERCIO, Decreto 410 de 1971. Libro Segundo de las Sociedades Comerciales.
- BERNABE TIERNO, Valores Humanos. Libro tomado de internet. <http://www.ahire.es/wp-content/uploads/downloads/2011/05/Bernab%C3%A9-Tierno.-Valores-humanos.pdf>
- Miguel A. Villarroel libro: lineamientos estratégicos de liderazgo transformacional basado en las competencias gerenciales dirigido a los voceros y voceras del consejo comunal nuestro futuro uno del barrio bella vista de Cagua.
- Joan Sabaté. Nutrición Vegetariana Editorial Safeliz, 2005. Libro tomado de internet. https://books.google.com.co/books?id=aqytoY_NGPQC&lpg=PA3&ots=RU1QhLhGjP&dq=estudios%20cientificos%20dietas%20vegetarianas&lr&hl=es&pg=PA27#v=onepage&q&f=false

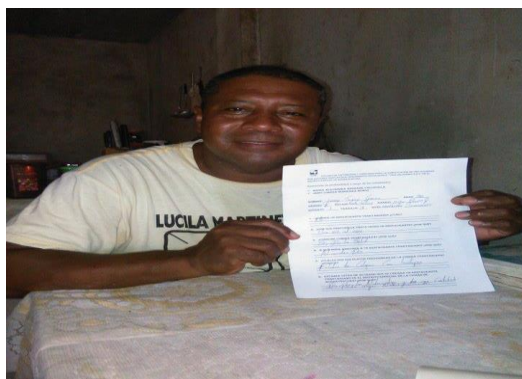
14. WEBGRAFIA

- Tomado de: <http://es.slideshare.net/ADMINISTRADORESUFPSO/estudio-de-factibilidad-para-la-creacin-del-restaurante-comida-sana-gourmet-en-ocaa-nde-s>
- Tomado de: http://www.actaf.co.cu/revistas/revista_ao_95-2010/Rev%202010-1/33%20vegetarianismo.pdf. Diciembre 5 del 2016.
- Tomado de: historia vegetariana archivo junio 2008.nutricion vegetariana. Diciembre 1 del 2016.
- Tomado de: <http://www.swissinfo.ch/spa/cocina-vegetariana-con-historia/7392380>. Diciembre 1 del 2016
- Tomado de: <http://www.ecoosfera.com/2013/10/el-restaurante-vegetariano-mas-viejo-de-la-historia/> y <http://www.abc.es/>. Diciembre 1 del 2016.
- Tomado de: <http://www.dw.com/es/la-mayor%C3%ADa-se-alimenta-mal/a-18836979>
- Tomado de: <http://actualicese.com/2014/05/29/sociedad-por-acciones-simplificada-s-s/>
- Tomado de: <http://off2colombia.com.co/destino-colombia/comida-y-bebidas-colombianas/comida-vegetariana-vegana-en-colombia>
- Tomado de: <https://www.sinnaps.com/cloud/procesos/plan-de-negocio.30-noviembre-2016>.
- Tomado de: http://www.sba.gov/espanol/Biblioteca_en_Linea/plandenegocios.html. 30 de noviembre del 2016.
- Tomado de: http://www.ehowenespanol.com/proposito-mercadeo-ventas-sobre_463090/. 30 de noviembre del 2016.
- Tomado de: <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Administracion-Financiera-y-Su-Importancia/1014983.html> noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: http://www.sba.gov/espanol/Biblioteca_en_Linea/plandenegocios.html noviembre 30 del 2016
- Tomado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/martinez_m_md/capitulo2.pdf. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://www.definicionabc.com/general/vegetariano.php>. Definición ABC. Diciembre 5 del 2016.
- Tomado de: <http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php>. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <https://nutricionybienestar223.wordpress.com/>. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://www.bmascreativos.com/que-es-la-comida-gourmet/>. noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://conceptodefinicion.de/alimentacion/>. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://www.crecenegocios.com/que-es-el-servicio-al-cliente-y-cual-es-su-importancia/>. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://definicion.com.mx/servicios.html>. Noviembre 30 del 2016

- Tomado de: http://www.breastcancer.org/es/consejos/nutricion/alimentacion_saludable.
Noviembre 30 del 2016
- Tomado de: http://www.acofi.edu.co/wpcontent/uploads/2013/08/DOC_PE_Conceptos_Innovacion.pdf. Noviembre 30 del 2016.
- Tomado de: <http://www.ahire.es/wp-content/uploads/downloads/2011/05/Bernab%C3%A9-Tierno.-Valores-humanos.pdf>
- Tomado de: <https://www.esic.edu/empleabilidad/pdf/recursos/el-valor-del-compromiso.pdf>
- Tomado de: <http://www.psicopedagogia.com/definicion/tolerancia>
- Tomado de: <http://www.ecoportal.net/Enviovida/El-Juramento-Hipocratico>
- Tomado de: http://www.consumer/web/alimentacion/aprender_a_comer_bien/alimentos_funcionales_tipos_productos_saludables/

ANEXOS

**ANEXO A.
ENTREVISTA**



Fuente: tomado por Jeiny Mosquera



Fuente: tomado por Alejandra Andrade



Fuente: tomado por Alejandra Andrade



fuelle: tomado por Jeiny Mosquera



Fuente: tomado por Alejandra Andrade

Fuente: tomada por Jeiny Mosquera



Fuente: tomado por Alejandra Andrade

Fuente: tomado por Alejandra Andrade

Anexo B

Preparación menú N° 1

Sopa de champiñones



Ingredientes para Sopa crema de champiñones:

50g de mantequilla light

25g de harina

1bote de Crema de leche

1 litro de caldo de Pollo

1 Cebolla mediana, picada finamente

500g de Champiñón frescos, fileteados, o de lata escurridos

1 taza de agua

Sal a gusto

Pimienta blanca a gusto

Preparación:

1. En una olla grande ponga a calentar 25g de manteca a fuego medio, eche la harina y revuelva con cuchara de madera hasta que tome un ligero color dorado.
2. Incorpore gradualmente la crema, sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos, luego agregue el caldo, la sal y la pimienta, y lleve a hervor.
- 3 En una sartén de teflón, coloque los otros 25 g de manteca cuando esté bien caliente, baje la llama y rehogue la cebolla, añada los champiñones y rehógelos junto con la cebolla hasta que estén dorados.
- 4 Retire 4 cucharadas de ésta mezcla y reserve.
- 5 Procese o licúe el resto de la mezcla de champiñones con el agua hasta obtener un puré líquido.

- 6 Vuélquelo en la cacerola, tape y deje que la sopa se siga cociendo a fuego mínimo durante 10 minutos revolviendo con cuchara de madera para que no se pegue.
- 7 Sirva la sopa en 4 cazuelas individuales y decore con 1 cucharada de los champiñones reservados.

Preparación menú N° 2.

Tacos de lentejas



Ingredientes:

- 1 taza lentejas crudas
- ¼ cebolla blanca, picada finamente
- 1 cucharada aceite vegetal o de oliva
- 1 cucharada comino
- ½ cucharita paprika o pimentón dulce
- 1 cucharita orégano
- 1 cucharita sal

½ cucharita pimienta

1 diente de ajo, picado finamente

1 cucharita consomé de verduras en polvo o sazónador vegetal orgánico

2 ½ tazas agua

Tortillas de maíz, las necesarias

Aguacate, para servir

Lechuga, para servir

Tomate, para servir

Preparación

- 1 Limpiar las lentejas y quitarle si llegará a tener basura o piedritas.
- 2 En un sartén antiadherente suavizar a fuego medio la cebolla con un poco de aceite. Cuando tenga un color trasparente agregar las lentejas.
- 3 Agregar el comino, paprika, orégano, sal, pimienta, ajo y consomé de pollo y cocinar durante 3 minutos mezclando continuamente.
- 4 Agregar las 2 ½ tazas de agua, mezclar y tapar.
- 5 Reducir el fuego y dejar cocer durante 30 minutos. Checar las lentejas, si están todavía poquito dura seguir cocinando unos 5 a 10 minutos más (con la tapa).
- 6 Para servir: Calentar las tortillas, agregar lentejas, tomate, lechuga picada y aguacate. Sazonar la verdura con poquita sal.

Preparación menú N° 3.

Chiles de frijoles negros



Ingredientes

25 onzas de lata de frijoles negros bajos en sodio, escurridos (reservar líquido) (709 g)

16 onzas de salsa baja en sodio (suave, media o picante, dependiendo de los gustos) (454 g)

16 onzas de maíz congelado (454g)

Zumo de limón recién exprimido de 1 limón (opcional)

1/8 taza de cilantro picado (opcional) (30 g)

Salsa picante, al gusto (opcional)

Preparación

- 1 En el asador, mezcla los frijoles, la salsa y el maíz.
- 2 Añade el líquido de los frijoles para lograr la consistencia deseada. Para un chile menos espeso, añade todo el líquido. No pongas el líquido si lo vas a servir enrollado en tortillas de trigo o maíz.
- 3 Cocina a fuego medio durante 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Para acelerar el tiempo de cocción, descongela el maíz con agua del grifo antes de combinar los ingredientes.
- 4 Si utilizas el zumo de limón, el cilantro y la salsa picante, añádelos antes de servir.

Preparación menú N° 4.

Albóndigas vegetales



Ingredientes (para 4 personas):

400 g de garbanzos cocidos
Una zanahoria rallada
50 g de semillas de girasol
Una cebolla pequeña
Un diente de ajo
2 cucharadas de pasta de sésamo
Una cucharada de aceite de oliva
Medio limón exprimido
Comino
Sal y pimienta

Preparación:

Para empezar, mezclamos en un bol todos los ingredientes y hacemos una masa con ellos. Cuando todos los ingredientes estén bien mezclados, haz diez bolas que queden prietas.

Colocamos las albóndigas en una bandeja untada con aceite y hornea durante 15-20 minutos a 180°C. A la mitad del tiempo de cocción dales la vuelta para que se hagan bien por debajo y.... ¡Listo para comer!

Preparación menú N° 5.**Ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate:**



Ingredientes

- 1 Unidad de Aguacate
- 200 Gramos de Habichuelas verdes
- 100 Gramos de Tomate cherry
- 1 Pizca de Sal
- 1 Chorro de Limón
- 1 Chorro de Aceite de oliva

Preparación

1. Reunimos todos los ingredientes para elaborar la ensalada cítrica-con habichuelas verdes y aguacate.
2. Cortamos las puntas de las habichuelas verdes. Además, si hemos utilizado judías planas, también se pueden quitar las hebras laterales.
3. Cocemos las habichuelas verdes en abundante agua hirviendo con una pizca de sal. Cocemos durante 10 minutos aproximadamente. Con este tipo de judías también puedes preparar las típicas judías con jamón o una exquisita ensalada de garbanzos con judías al pesto.
4. Lavamos los tomates cherry y los partimos por la mitad. Si os gustan este tipo de tomates pequeños, los podéis utilizar para preparar una ensalada de brócoli y tomate.
5. Partimos el aguacate por la mitad, quitamos el huevo central y lo rociamos con unas gotas de zumo de limón. Cortamos el aguacate en trozos cuadrados y lo juntamos con el tomate.
6. Una vez cocidas, escurrimos las habichuelas verdes y las incorporamos a la ensalada.
7. Preparamos un aliño con sal, aceite de oliva y unas gotas de limón. Aderezamos la ensalada cítrica con habichuelas verdes y aguacate y está lista para comer. Esta ensalada también se puede aliñar con el aderezo para ensalada cítrica.

Preparación menú N° 6.

Ensalada de pasta con brócoli, uvas y nuez



Ingredientes

- ½ taza pasta moño seca o pasta de tamaño chico
- 1 taza floretes de brócoli, pedazos chicos
- ½ taza uvas rojas, sin semillas, en cuartos
- ¼ taza nuez, picada
- 3 cucharadas mayonesa o yogurt griego natural sin azúcar
- 1 cucharita azúcar refinada (opcional)
- 1 cucharada vinagre de champagne (o de manzana o de vino blanco)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 tiras de tocino fritas, opcional

Elaboración

1. Cocina la pasta en agua salada hirviendo y cuando le falten unos 2 minutos para estar al dente agrega los floretes de brócoli.
2. Mezcla en un recipiente mediano grande la mayonesa o yogurt, vinagre de champagne o de manzana y azúcar hasta que esté disuelto.

3. Cuando la pasta esté al dente, cuela y agrega al recipiente para mezclar. Agrega las uvas y sazona al gusto sal y pimienta.
4. Refrigera 30 minutos para que los sabores tengan tiempo de mezclarse.
5. Antes de servir agrega la nuez picada y el tocino (opcional)