

UNIVERSIDAD NACIONAL  
SEDE REGIONAL BRUNCA

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN EN ADMINISTRACION CON  
ENFASIS EN GESTION FINANCIERA

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA ESTABLECER UN RESTAUTANTE  
DE COMIDA RAPIDA SALUDABLE EN SAN ISIDRO, PÉREZ ZELEDÓN,  
SAN JOSÉ, COSTA RICA

---

ESTUDIANTES:

EDER CABALLERO VARGAS

RUBÉN SEGURA VÍQUEZ

SEPTIEMBRE, 2014.

## HOJA DE APROBACIÓN

Esta tesis fue aprobada por el Tribunal Examinador de la Sede Regional Brunca, como requisito para obtener el título de Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Gestión Financiera

---

MSc. Galilie Jiménez Olivares  
Presidente del Tribunal

---

MA. Sandra Palacios Palacios  
Directora Académica

---

MBA. Melvin Bermúdez Elizondo  
Director de Tesis

---

M.Sc. Juan Diego Barrantes Cordero  
Lector Interno

---

MSc. Graciela Núñez Marchena  
Lector Externo

---

Eder Caballero Vargas  
Sustentante

---

Rubén Segura Víquez  
Sustentante

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar mi agradecimiento es al único Dios Todopoderoso fuente de toda verdad, conocimiento y sabiduría, que si él no hubiéramos podido iniciar ni concluir este trabajo de graduación. A él sea toda la Gloria.

Agradezco a mi madre Marjorie Vargas Bermúdez y mi padre Guillermo Caballero Mora que me apoyaron incondicionalmente para seguir adelante en los momentos más difíciles y a cada miembro de mi familia que fue parte de nuestro esfuerzo. Al tutor de nuestra tesis M.Sc. Melvin Bermúdez Elizondo que fue un pilar para la conformación y finalización de la tesis, que nos alentó a seguir contra tiempo. A mi amigo Juan Diego Barrantes Cordero que con gran disponibilidad y humildad nos instruyó de la mejor manera en este documento, a mi novia Sahudy Hernández Angulo que con gran apoyo moral y espiritual estuvo a mi lado en todo momento y a mi compañero Rubén por trabajar con dedicación aún en momentos difíciles.

Eder Caballero Vargas

Agradezco a Dios Padre Todo Poderoso por infundir en mí ese espíritu de sabiduría, conocimiento y paciencia, sin su luz este trabajo nunca hubiera sido posibles, A él sea el Honor y la Gloria por siempre.

Agradezco a mi familia, sin sus palabras nunca hubiera encontrado la fortaleza para seguir aun en los momentos difíciles. A mi madre Surayé Víquez Quesada quien siempre ha guiado mis pasos con esa sabiduría que solo ella posee, a mi padre Rigoberto Segura Godoy por ser ese apoyo y motivación para tomar las mejores decisiones. A Juan Diego Barrantes Cordero por ser una mirada refrescante y esclarecedora de conocimientos. A mi amigo y tutor M.Sc Melvin Bermúdez Elizondo por ser ese profesor que inspira el gusto por aprender y superarse. A Karla Salas Alvarado por apoyarme y brindarme esa ayuda en las jornadas más largas aun sacrificando su propio beneficio. A mi compañero de tesis por siempre estar atento y ser la voz de la conciencia Así como a todas las personas y amigos que sin importar cuando y donde contribuyeron a poder terminar de manera efectiva este proyecto.

Rubén Segura Víquez

## DEDICATORIA

Con todo el corazón dedicamos este trabajo a nuestro único Dios que ha sido la fuente de inspiración para no desmayar en los momentos difíciles y nos alienta día con día a buscar el éxito. "Todo lo que respira alabe a DIOS. Aleluya." Salmos 150:6

Con especial dedicación a mi madre que ha dado su vida entera en amor para que yo alcance este éxito que estamos logrando y que con gran esmero desde pequeño han sido nuestro apoyo y aun cuando grandes me continúa respaldando en mis proyectos y aspiraciones. A mi padre por siempre mostrarme su respaldo. A cada miembro de mi familia que en oración fueron una columna fuerte en este proyecto y a mi novia que su sola presencia en mi vida me muestra el amor de Dios en mí.

Eder Caballero Vargas

Con dedicación específica a mi Madre por siempre elegir mi bienestar aun contra mis deseos y por ser el ejemplo de superación desde que era un niño, a mi padre por apoyarme e incitarme a lograr mis metas. Y a mi novia que siempre fue el apoyo necesario durante la realización del proyecto.

Rubén Segura Víquez

## TABLA DE CONTENIDOS

HOJA DE APROBACIÓN .....	ii
DEDICATORIA .....	iv
TABLA DE CONTENIDOS .....	v
INDICE DE CUADROS .....	ix
INDICE DE GRÁFICOS.....	xi
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
LISTA DE ABREVIATURAS .....	xiii
RESÚMEN EJECUTIVO.....	xiv
INTRODUCCIÓN.....	xvi
<b>CAPÍTULO I. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE ESTUDIO .....</b>	<b>1</b>
<b>1. Identificación y planteamiento del problema.....</b>	<b>2</b>
1.1. Antecedentes del problema de estudio .....	2
1.2. Descripción y justificación del problema de estudio .....	9
1.3. Las preguntas de investigación.....	13
1.4. Planteamiento del problema .....	13
1.5. Objetivos de investigación .....	14
1.6. Identificación de las variables .....	15
1.7. Modelo de análisis .....	26
1.8. Delimitación espacial, temporal e institucional de la investigación .....	29
<b>CAPITULO II. MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL .....</b>	<b>30</b>
<b>2. Marco teórico.....</b>	<b>31</b>
2.1. Generalidades del proyecto y de su área de influencia.....	31
2.2. Teoría sustantiva del proyecto .....	33
2.2.1. La salud .....	33

2.2.2. La alimentación .....	34
2.2.3. La alimentación en la práctica de la actividad física.....	39
2.2.4 Enfermedades y secuelas asociadas al sobrepeso y la obesidad .....	41
2.3. La teoría de proyectos .....	44
2.3.1. El ciclo de vida de un proyecto .....	45
2.3.2. El estudio de mercado .....	50
2.3.3. Estudio técnico.....	55
2.3.4. Estudio legal .....	59
2.3.5. El estudio organizacional .....	60
2.3.6. El estudio financiero.....	61
<b>CAPITULO III. MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>67</b>
3.1. Marco metodológico .....	68
3.1.1. Tipo de Investigación .....	68
3.1.2. El enfoque de la investigación .....	69
3.1.3. Fuentes y sujetos de información.....	70
3.1.4. Población y determinación de la muestra .....	72
3.1.5. Determinación de la muestra .....	73
3.1.6. Instrumentos y técnicas de recolección de datos.....	75
3.1.7. Variables a analizar.....	76
<b>CAPÍTULO IV. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....</b>	<b>79</b>
<b>4.1. Estudio de mercado .....</b>	<b>80</b>
4.1.1 Generalidades.....	80
4.1.2. Definición y características del producto.....	81
4.1.3. Mercado meta .....	83
4.1.4. Análisis de la demanda .....	85
4.1.5. Análisis de la oferta.....	93

4.1.6. Demanda insatisfecha del proyecto .....	97
4.1.7. Análisis de precios .....	100
4.1.8. Comercialización del servicio .....	103
<b>4.2. Estudio técnico</b> .....	<b>105</b>
4.2.1. Tamaño .....	105
4.2.2. Localización .....	108
4.2.3. Equipos y materiales.....	110
<b>4.3. Estudio legal</b> .....	<b>114</b>
4.3.1. Figura jurídica .....	115
4.3.2. Permisos del Ministerio de Salud .....	116
4.3.3. Requisitos tributarios.....	116
4.3.4. Requisitos patronales ante la C.C.S.S. ....	117
4.3.5. Pólizas laborales .....	118
4.3.6. Permisos municipales .....	119
<b>4.4. Organización y estructura administrativa</b> .....	<b>121</b>
4.4.1. Organización para el desarrollo del proyecto .....	121
4.4.2. Análisis y descripción de puestos .....	122
4.4.3. Salarios del personal.....	126
<b>4.5. Estudio financiero</b> .....	<b>127</b>
4.5.1 Costos del proyecto .....	127
4.5.2. Inversión inicial.....	128
4.5.3. Costos financieros.....	133
4.5.4. Costos operativos .....	134
4.5.5. Costos administrativos .....	139
4.5.6. Ingresos del proyecto.....	142
4.5.7. Aspectos presupuestarios del proyecto .....	145

4.5.8. Estado de resultados y flujo de efectivo .....	146
4.5.9. Indicadores financieros .....	149
<b>CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>152</b>
<b>5.1. Conclusiones.....</b>	<b>153</b>
<b>5.2. Recomendaciones.....</b>	<b>156</b>
6. BIBLIOGRAFÍA.....	157
<b>7. ANEXOS .....</b>	<b>160</b>

## INDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Modelo de análisis de conceptualización, instrumentalización y operacionalización de variables.....	27
Cuadro 2 Cantidad de habitantes por distrito del cantón de Pérez Zeledón.....	32
Cuadro 3 Cantidad de Habitantes de Pérez Zeledón .....	33
Cuadro 4 Vitaminas liposolubles .....	36
Cuadro 5 Vitaminas hidrosolubles .....	37
Cuadro 6 Índice masa corporal.....	42
Cuadro 7 Cantidad de habitantes de 15 a 54 años según distrito de interés .....	73
Cuadro 8 Crecimiento poblacional en San Isidro de El General en edades de interés .....	91
Cuadro 9 Crecimiento poblacional en Daniel Flores en edades de interés .....	91
Cuadro 10 Producto del combo estrella .....	103
Cuadro 11 Materiales para remodelación.....	108
Cuadro 12 Equipo de cocina .....	111
Cuadro 13 Materiales de Trabajo .....	112
Cuadro 14 Equipo administrativo.....	113
Cuadro 15 Mobiliario del Restaurante .....	114
Cuadro 16 Cargas Sociales.....	118
Cuadro 17 Análisis de puestos .....	123
Cuadro 18 Salarios de trabajadores .....	127
Cuadro 19 Inversión inicial .....	128
Cuadro 20 Inversión para la remodelación .....	129
Cuadro 21 Equipo de cocina necesario para la operación .....	130
Cuadro 22 Equipo administrativo.....	131
Cuadro 23 Mobiliario para la operación .....	132
Cuadro 24 Capital de trabajo.....	133

Cuadro 25 Tabla de pagos .....	134
Cuadro 26 Costos de producción del combo estrella .....	135
Cuadro 27 Proyección de costos de producción combo estrella .....	136
Cuadro 28 Materiales de Trabajo y Empaque .....	137
Cuadro 29 Indumentaria para los Trabajadores .....	138
Cuadro 30 Gasto estimado en servicios públicos .....	138
Cuadro 31 Proyección salarios operativos .....	139
Cuadro 32 Proyección Salario Administrador .....	140
Cuadro 33 Gasto estimado de insumos administrativos.....	141
Cuadro 34 Gasto estimado en ventas y publicidad .....	141
Cuadro 35 Gasto estimado de alquiler .....	142
Cuadro 36 Proyección en ventas según ocupación del local .....	143
Cuadro 37 Proyección en Ventas Según Ocupación.....	144
Cuadro 38 Proyección en ventas anual según ocupación.....	144
Cuadro 39 Proyección ingresos del combo estrella.....	145
Cuadro 40 Parámetros generales del proyecto .....	146
Cuadro 41 Estado de Resultados Proyectado.....	147
Cuadro 42 Flujo de Efectivo Proyectado .....	148
Cuadro 43 Indicadores Financieros.....	149
Cuadro 44 Resumen de posibles escenarios .....	151

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Edades de los usuarios .....	83
Gráfico 2 Género de los usuarios .....	84
Gráfico 3 Localización de los usuarios .....	85
Gráfico 4 Oferta de platillos saludables en restaurantes .....	88
Gráfico 5 Preferencia por comer fuera de casa .....	89
Gráfico 6 Frecuencia de comidas fuera de casa.....	89
Gráfico 7 Dinero disponible quincenalmente para consumo fuera de casa.....	90
Gráfico 8 Nombre del restaurante .....	92
Gráfico 9 Visitas al restaurante de comida rápida saludable .....	98
Gráfico 10 Ingresos de los consumidores .....	99
Gráfico 11 Oferta de productos saludables en restaurantes .....	99
Gráfico 12 Dispuestos a pagar por un combo .....	100
Gráfico 13 Veces que visitaría el local de comida rápida saludable al mes .....	101
Gráfico 14 Combo estrella de restaurantes .....	102
Gráfico 15 Combo saludable de restaurantes .....	102
Gráfico 16 Medio de comercialización .....	104
Gráfico 17 Horario en que visitaría el local de comida rápida saludable .....	105
Gráfico 18 Factores que desagradan cuando visita un local de comida rápida.....	106
Gráfico 19 Localización preferida por los usuarios .....	109

## INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Estadísticas de obesidad infantil .....	5
Ilustración 2 Riesgo cardiovascular obesidad infantil .....	5
Ilustración 3 Riesgo cerebrovascular en la obesidad infantil .....	6
Ilustración 4 Problemas respiratorios presentes en la obesidad infantil .....	6
Ilustración 5 Hígado graso presentes en la obesidad infantil .....	7
Ilustración 6 Problemas digestivos presentes en la obesidad infantil .....	7
Ilustración 7 Problemas óseos presentes en la obesidad infantil .....	8
Ilustración 8 Prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños .....	11
Ilustración 9 El ciclo de vida de un proyecto.....	45
Ilustración 10 Evaluación en el ciclo de vida de un proyecto.....	47
Ilustración 11 Distribución y tamaño del local de comida rápida saludable .....	107
Ilustración 12 Localización.....	110
Ilustración 13 Organigrama .....	122

## LISTA DE ABREVIATURAS

CCSS	Caja Costarricense de Seguro Social
CAL	Caloría
IMC	Índice de masa corporal
INEC	Instituto Nacional de Estadística y Censo
INS	Instituto Nacional de Seguros
J	Julio
KJ	Kilojulio
KFC	Kentucky Fried Chicken
KG	Kilogramo
G	Gramo
MG	Miligramo
OMS	Organización Mundial de la Salud
TIR	Tasa Interna de Retorno
VAN	Valor Actual Neto

## RESÚMEN EJECUTIVO

Las diversas actividades que el humano realiza para suplir sus necesidades cotidianas, como trasladarse a sus centros de trabajo, realizar sus labores para el sustento personal y familiar, asistir a los centros de enseñanza, desarrollar su vida religiosa, el esparcimiento familiar y demás afanes, tiene en común un punto que es el más importante para las personas y el más trascendental en su futuro porvenir, este es la salud de cada individuo la cual abarca dos ejes el físico y el mental, los cuales están sumamente relacionados y son dependientes uno de otro. Cuando la salud se ve afectada, el rendimiento en el aspecto laboral decae muy notablemente, y las actividades cotidianas en numerosas ocasiones se ven afectadas. Estas afecciones al estado de salud de las personas poseen una serie de factores entre las cuales se encuentra la alimentación, la cual es el pilar fundamental para mantener o recuperar estados óptimos de salud.

Así mismo, la actividad física es un hábito que se vuelve el complemento fundamental de la buena alimentación a la hora de poseer salud física y mental, esta combinación en los últimos años ha experimentado un crecimiento acelerado debido a las nuevas variedades de deportes y disciplinas para un sano acondicionamiento físico de las personas, las cuales no solo buscan realizar la actividad si no también seguir dietas especializadas para complementar sus ejercicios o corregir problemas médicos propios.

La presente investigación surge de la necesidad evaluar la viabilidad financiera del establecimiento de un local de comida que ofrezca una serie de productos con un balance en su ingredientes y preparación, para las personas de los distritos primero y tercero del cantón de Pérez Zeledón, que realizan regularmente una actividad física o poseen un padecimiento físico, ya sea para complementar dicha actividad o mejorar su estado de salud física, debido a que no existe en la zona alguno orientado exclusivamente a estos productos específicamente.

El crecimiento de la población que practica alguna actividad física, que asiste a un centro de acondicionamiento, o posee un padecimiento médico el cual debe corregir, en los distritos de mayor aglomeración de personas en el cantón, como los son San Isidro de El General y Daniel Flores, así como el ritmo de vida acelerado que poseen estos, justifica el establecimiento de un nuevo local de comida rápida saludable que pueda satisfacer la demanda de dichos productos, por lo cual el objetivo principal de la investigación es realizar un estudio de factibilidad que permita determinar el establecimiento o no de un restaurante con dichas características que ofrezca productos de índole saludable a los habitantes de dichos distritos, de forma que se logre un beneficio económico derivado de este proyecto.

Dentro de los elementos críticos que se determinaron se encuentran los costos y el precio del producto, ya que ambos van ligados y determinan la capacidad que posee el proyecto de generar el dinero suficiente para poder cubrir los egresos que se generan a lo largo de la vida útil del mismo. Debido al tipo de negocio los costos constituyen el egreso más importante y constante, mientras que el precio debe ser competitivo lo cual deja un margen menor que el usual en los negocios de comidas rápidas.

Los resultados financieros mostraron indicadores iniciales que permiten aceptar la realización del proyecto, de ahí que se plantea buscar inversionistas para poner en marcha dicho proyecto. Sin embargo, existen variables muy sensibles las cuales con una variación menor pueden causar un efecto muy negativo en los indicadores financieros, como el aumento de los costos por la inflación o escasez de productos en el mercado nacional, y la ocupación del local la cual se estimó en un escenario normal, pero debido a que no se cuenta con una cultura hacia este tipo de comida en el cantón, existe la posibilidad de que no se alcancen los niveles proyectados.

## INTRODUCCIÓN

El presente escrito es el resultado de una investigación desarrollada entre el julio del año 2013 a julio del año 2014, de la necesidad de evaluar financieramente la aceptación o no el proyecto de inversión, que busca establecer un local de comida saludable en el distrito de San Isidro de El General. Con este se busca suplir la demanda de este tipo de productos proveniente de los pobladores de los distritos primero y tercero del cantón de Pérez Zeledón, que practican una actividad física de manera regular o poseen un problema de salud y buscan mediante una alimentación saludable mejores rendimientos o corregir dichos padecimientos.

El presente trabajo se encuentra dividido en dos grandes secciones, la primera desarrolla los capítulos pertinentes a la identificación del problema de estudio, marco teórico y marco metodológico de la investigación, así mismo en la segunda parte se desarrollan los distintos elementos que conforman el estudio de prefactibilidad y se presentan las conclusiones y recomendaciones determinadas para el presente estudio.

En el capítulo primero de la primera sección, se muestra la identificación del problema de estudio la oriento el desarrollo de la investigación, en el cual se definen los antecedentes, descripción y justificación de la problemática que dio origen al estudio, el planteamiento del problema, se determinaron los objetivos de la investigación. Además, se muestran los alcances y las limitaciones de la investigación y se hace un modelo de análisis de las variables para la evaluación del proyecto.

En el capítulo segundo de esta misma sección, se hace referencia al marco teórico que sustenta el proyecto en cuanto a los conceptos que sirvieron como referencia el proceso de investigativo aquí llevado a cabo. En el cual se exponen los conceptos

que sustentan el estudio, es decir, todos los conceptos de salud, alimentación y alimentación en la práctica de la actividad física. Así mismo, en este se define conceptualmente los elementos primordiales que fundamentan la teoría de proyectos, detallando los conceptos de cada uno de los análisis que conforman un estudio de prefactibilidad. Toda esta teoría luego es desarrollada de manera práctica en el capítulo del análisis de la información. Se detalla las generalidades del cantón de Pérez Zeledón, de acuerdo a la información del censo del 2011.

El tercer capítulo detalla de manera general el marco metodológico y referencial para la presente investigación, donde se describe el tipo de investigación, enfoque de la investigación, fuentes y sujetos de investigación de donde se obtuvieron los datos, así como la determinación de la población afectada y la muestra utilizada para la recolección de dicha información. Por último en este capítulo determina los instrumentos y técnicas para la recolección de los datos que fueron encuestas, entrevistas y análisis documental de información relacionada al proyecto.

En el segundo apartado, se desarrollan los distintos componentes del estudio de prefactibilidad los cuales se encuentran desarrollados en el capítulo cuarto el cual presenta en su primer apartado, el estudio de mercado que se realizó para obtener la información de la presente investigación, en él se encuentra desarrollada el análisis de la demanda y de la oferta de platillos saludables, las tarifas que poseen dichos productos, medios de comercialización y nombre predilecto para el local.

El estudio técnico del proyecto, se desarrolla en el segundo apartado, se plantea el análisis de variables tan importantes como la localización, tamaño, ingeniería del proyecto esenciales para la determinación de los costos del mismo. En los dos apartados siguientes se desarrollan tanto los aspectos legales como los administrativos que se contemplaron par el proyecto.

El quinto apartado desarrolla la evaluación financiera del proyecto y en él se describen cuales han de ser las distintas inversiones que se deben realizar para la puesta en marcha del nuevo restaurante de comida rápida saludable, de igual manera se realiza una exposición de los costos de producción directos, operativos indirectos y los administrativos que presenta el proyecto, que junto al análisis de los ingresos proyectados, llevan a la aplicación de los indicadores financieros elegidos para la evaluación del mismo.

Finalmente, el capítulo quinto muestra las conclusiones y recomendaciones que se obtuvieron del presente estudio, las cuales se desprenden los puntos con mayor relevancia en el estudio, que brindan el soporte necesario para la toma de decisiones acerca de emprender o no el proyecto tomando en cuenta la complejidad de sus costos y su demanda sensible.

## **CAPÍTULO I. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DE ESTUDIO**

## 1. Identificación y planteamiento del problema

### 1.1. Antecedentes del problema de estudio

Algunos escritores y pensadores como Karl Marx abarcaron las primeras discusiones que sobre los estilos de vida y su análisis que se datan del siglo XIX, alrededor del año 1850. Marx consideraba que los estilos de vida de la gente estaban determinados económicamente, porque en un sistema de producción, tanto el ingreso como la posición laboral de un individuo eran parte del estilo de vida que experimentaban los grupos sociales (Coreil, Levin, Jaco, 1985, citado en Universidad de Costa Rica, Escuela de Salud Pública, 2010).

Las primeras investigaciones que se desarrollaron acerca de los estilos de vida se caracterizaban por definir estos como el resultado de un estatus social o modo de vida proveniente de sus actividades económicas, sin embargo, a lo largo de los años fueron surgiendo una serie de nuevos postulados que hablan de como los estilos de vida son también producto de una gama de factores sociales y psicológicos que intervienen dentro del desarrollo propio de la sociedad. En la década de los sesenta como lo plantean autores como Gusfield's y Coleman, los estilos de vida son más que una situación económica adquirida por un determinado trabajo e ingreso económico, y basan sus teorías en situaciones más subjetivas y de comportamiento de las personas.

Gusfield's, (1963 citado en Universidad de Costa Rica, Escuela de Salud Pública, 2010 p. 106) sostiene que se:

Establece una diferenciación entre estatus de grupo y la clase social. En la clase social los factores socioeconómicos determinan la posición del individuo, mientras que en el estatus social el prestigio o el honor está asociado con las cualidades de un grupo, como los estilos de vida y la autoridad política, es decir, los estilos de vida expresan y validan el estatus social.

Además, Coleman, (1964, citado en Universidad de Costa Rica, Escuela de Salud Pública, 2010 p. 106) afirma que:

En este momento, los estudios de psicología se ubicaron en un área conocida como “estilo de personalidad”, con lo cual Coleman establece una definición de estilo de vida en términos de “el patrón general de suposiciones, motivos, estilos cognitivos y técnicas que caracterizan el comportamiento de un individuo y que le da consistencia” (Coreil, Levin, Jaco, pág. 426, 1985, citado en Universidad de Costa Rica, Escuela de Salud Pública, 2010).

Mediante tales enfoques se puede apreciar que los estilos de vida son una expresión propia del individuo, en la cual si bien es cierto se ve influenciado por una determinada situación económica, trabajo y sociedad en la que se desarrolla, también forma parte de un deseo único del individuo, que lo lleva a adoptar ciertas conductas, viéndose así reflejado en una serie de comportamientos que se han adquirido de otras culturas.

En el caso de los habitantes de Costa Rica han sido fuertemente influenciados por la cultura anglosajona, de la cual se ha apropiado de su acelerado ritmo de vida, su interés capitalista en donde una sana alimentación no es una prioridad en sus rutinas diarias, por lo cual, se ha hecho costumbre el consumo de alimentos que no requieran mucho tiempo de preparación y que además sean fáciles de digerir, con el fin de hacerle honores a la frase célebre citada por Benjamin Franklin “tiempo es dinero” donde deja ver un claro trasfondo capitalista, en el cual no importa la salud de las personas a la hora de ofrecer un producto, sino más bien generar dinero al menor costo posible, prueba de esto son las trasnacionales como Mc Donald’s, Coca Cola, Taco Bell y KFC, entre muchas otras.

En el lugar donde estos gigantes capitalistas establecen operaciones tienden a modificar la manera de consumir alimentos e inclusive la cultura, como se ha visto en Costa Rica con la cadena mundialmente famosa Mc Donald’s, quienes establecieron su primer restaurante en el país en 1970, siendo el primero a nivel centroamericano

y el tercero fuera de su casa matriz en Estados Unidos, la cual en el transcurso de estas cuatro décadas ha provocado que cada vez más jóvenes obtén por este lugar para el consumo masivo de alimentos, de igual manera los niños son atraídos por sus exitosas campañas publicitarias a través de la televisión, el medio más común para desarrollar sus planes de mercadeo, mediante esto han logrado incentivar el consumo de productos altamente grasosos con niveles elevados de calorías. Esto abrió el portillo para que otros restaurantes de comida rápida mostraran su interés en establecerse en el mercado nacional, factores que favorecieron a desarrollar un estilo de alimentación poco saludable y acelerado.

Las autoridades mundiales de salud como la OMS (Organización Mundial de la Salud) se han alarmado debido a la que los indicadores de salud apuntan hacia un aumento considerable en la obesidad mundial, según los datos presentados en la nota descriptiva N°311 en mayo 2012 revela que la obesidad se ha duplicado desde 1890, en el 2008 1400 millones de adultos tenían sobre peso (en este grupo aproximadamente unos 500 millones eran obesos), el 65% de la población mundial vive en países donde el sobrepeso y la obesidad se cobran más vidas de personas que la insuficiencia ponderal (estar por debajo del peso que se considera saludable) y en el 2010 cuarenta millones de niños tenían sobrepeso.

Debido a los problemas que todo este tipo de alimentación ha creado a nivel mundial y local se han dado nuevas corrientes que impulsan un cambio en los estilos de vida, y variantes en la alimentación.

Estos datos son los que han fomentado un cambio en la cultura mundial, ya que los países gastan anualmente sumas millonarias en salud pública, tratando de estabilizar personas que se encuentran en niveles riesgosos de salud, producto de la obesidad o sobre peso, factores que tienden a desmejorar la calidad de vida de las personas y favorecer la aparición de nuevas enfermedades.

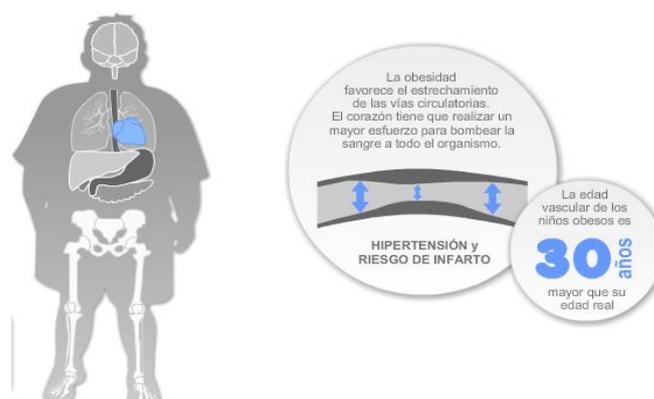
## Ilustración 1 Estadísticas de obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

En la ilustración anterior a nivel general presenta estadísticas mundialmente preocupantes, donde son muchos los millones de personas que se ven afectados por este estado físico que desmejora la calidad de vida de las personas, además, un tercio de la población mundial posee sobrepeso, situación que irá en aumento poniendo en estado riesgoso la salud de más personas. Por último, los niños no se ven exentos de este estado físico que muchas ocasiones les impide desarrollar una infancia normal.

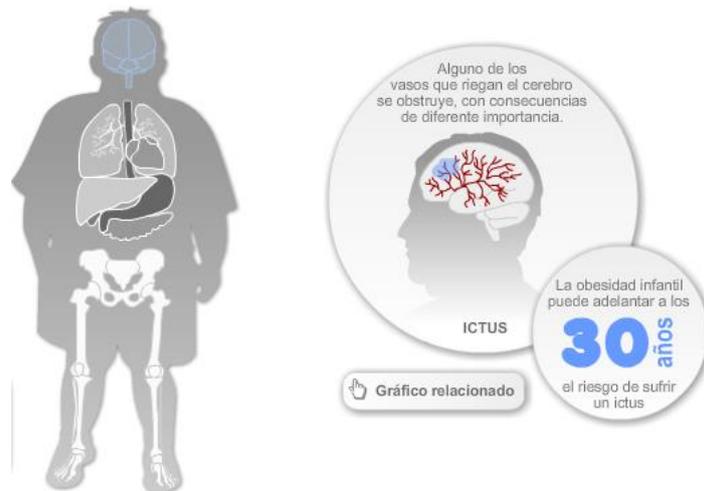
## Ilustración 2 Riesgo cardiovascular obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

En la imagen anterior se puede apreciar la obesidad como factor crítico de salud puede contribuir a un muy notorio desmejoramiento en donde un niño por su condición puede aumentar su edad vascular hasta los 30 años, lo cual limita las expectativas de vida para cada infante con este estado físico.

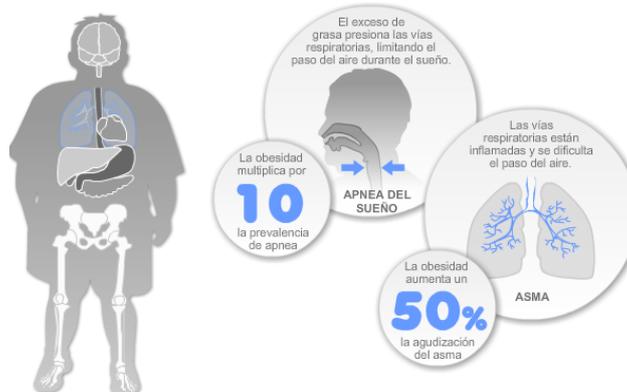
### Ilustración 3 Riesgo cerebrovascular en la obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

Como la ilustración anterior ilustra, este estado riesgoso de salud afecta hasta el cerebro, en donde se puede presentar accidente cerebrovascular, ya que la grasa obstruye el paso sanguíneo y del oxígeno necesario para el correcto funcionamiento cerebral, aumentando las posibilidades de que se presente un accidente de este índole en los niños.

### Ilustración 4 Problemas respiratorios presentes en la obesidad infantil

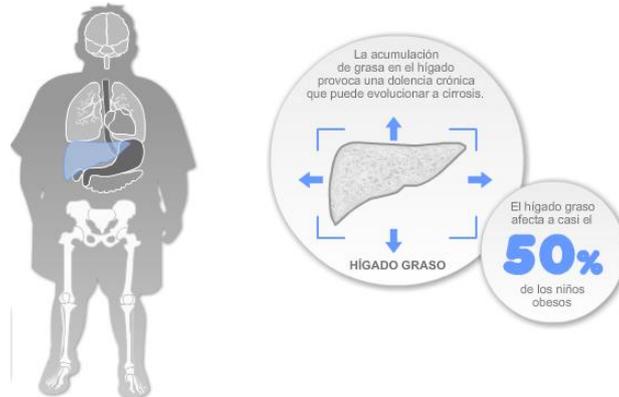


Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

El exceso de grasa en el cuerpo humano no solo dificulta las actividades diarias, si no que indirectamente afecta sistemas como el respiratorio, provocando que este sea susceptible a otro tipo de patologías que obstaculizan el desarrollo de un estilo de vida normal. Además, si este afecta el sueño y descanso de las personas,

probablemente se desencadenen otro tipo de males asociados a los trastornos del sueño.

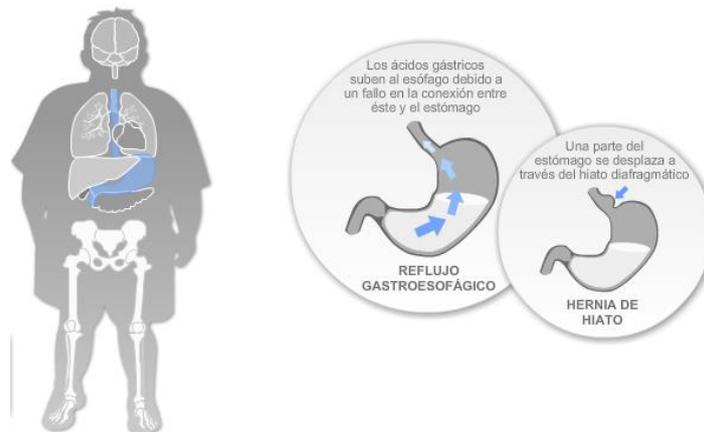
### Ilustración 5 Hígado graso presentes en la obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

El hígado graso impide que las personas tengan una dieta común y corriente, ya que este puede derivar situaciones críticas de salud que requieran intervención médica, de ahí la gran importancia en consumir alimentos que contengan beneficios saludables, y salvaguardar la niñez de estos problemas a temprana edad.

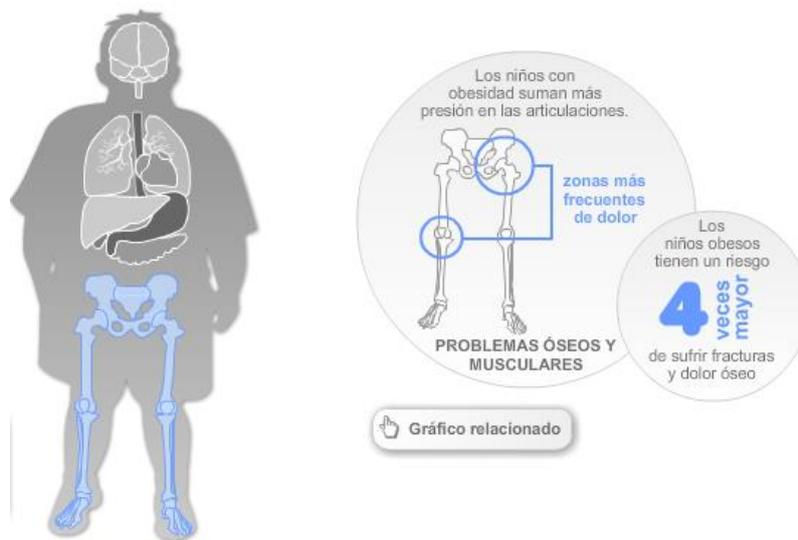
### Ilustración 6 Problemas digestivos presentes en la obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

En la ilustración número 6 se puede apreciar el problema en el sistema digestivo, en donde presenta dificultades para cumplir sus funciones anatómicas, produciéndose el reflujo en el área estomacal.

## Ilustración 7 Problemas óseos presentes en la obesidad infantil



Fuente: [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)

Con frecuencia se puede observar niños con dificultad para realizar actividades deportivas, o se sienten inhabilitados para practicarlos, esto debido a que su peso es mayor al que su sistema óseo fue diseñado para soportar. Algunos sufren fracturas y contracciones musculares que los cohiben de la actividad física. Es de suma importancia ejercer controles sobre los alimentos que los niños ingieren, y establecerles una cultura de alimentación saludable.

Las nuevas tendencias en estilos de vida saludable surgen como una respuesta a los alarmantes datos que arrojan las investigaciones, que realizan entes como la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud quienes son los encargados de velar por la salud mundial. Dichas tendencias lo que buscan es introducir cambios en la alimentación de las personas, con dietas saludables basadas en bajas calorías, ingredientes orgánicos y con poco tratamiento químico, evitando la comida procesada y empacada, además se ha incluido actividad física en sus rutinas diarias para ejercitar el cuerpo, moldear su figura y liberar el estrés.

El comportamiento de la población mundial a través de los años ha sufrido grandes variantes en cuanto a sus estilos de vida, y actualmente se ve como una oportunidad

de negocio el establecimiento de un restaurante que se adapte a las necesidades de comida rápida y de fácil digestión, que en lugar de dañar el organismo de quien lo consume, más bien se vea beneficiado por el consumo de alimentos saludables, con menús de bajas calorías y sana preparación, con precios competitivos en el mercado para que haya accesibilidad entre las distintas clases sociales. Esto contribuiría así con la salud pública, mejorando la calidad de vida de las personas que lo visitan y siendo una alternativa saludable para quienes llevan un estilo de vida saludable o se encuentran mejorándolo.

## 1.2. Descripción y justificación del problema de estudio

Los problemas de salud provenientes de los malos hábitos alimenticios como bien se ha estudiado constituyen una problemática alarmante a nivel mundial y la población costarricense no ha sido inmune de sufrir los embates de estas enfermedades causantes en la población nacional de un gran número de enfermedades crónicas no trasmisibles, las cuales no hacen distinción social.

Esta problemática afecta a personas que poseen altos ingresos económicos que tienen la posibilidad de visitar cualquier restaurante de comida rápida. Pero también a la población con ingresos más limitados, ya que aunque por motivos económicos son menos recurrentes de los lugares donde se consume comida rápida, en algunos casos sus hábitos alimenticios no son los más adecuados.

Se debe tomar en cuenta que muchas de las causas de muertes por causa de enfermedades como el cáncer, enfermedades del sistema circulatorio, tumores, infartos y otros pueden estar asociados a la mala alimentación, y pudieron ser un detonante para que se diera tan lamentable situación. Además de las patologías producto de los malos hábitos alimentarios como la diabetes, anemia, sobre peso, obesidad, bulimia y anorexia, entre otras. Todas estas enfermedades y muchas más pueden ser tratadas con saludables planes alimenticios.

La globalización y las tendencias mundiales, así como los estilos de vida han impulsado que estas enfermedades sean cada vez más frecuentes entre las personas, de ahí el interés de este trabajo de investigación, como parte del estudio se pretende analizar el incremento de las patologías crónicas relacionadas con malos hábitos alimenticios, con el fin de ver esta problemática como una oportunidad latente para incurrir en el mercado de la alimentación por medio de un restaurante, contribuyendo al mejoramiento de la salud de las personas que lo visiten.

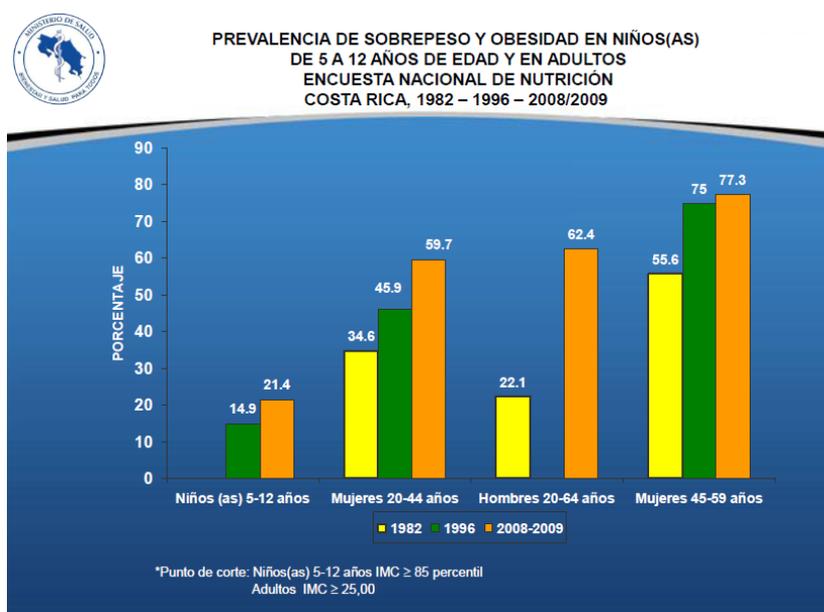
Según la OMS las enfermedades crónicas son enfermedades de larga duración y por lo general de progresión lenta. Las enfermedades cardíacas, los infartos, el cáncer, las enfermedades respiratorias y la diabetes, son las principales causas de mortalidad en el mundo, siendo responsables del 63% de las muertes a nivel mundial. (Organización Mundial de la Salud, 2013, ¶ 1)

A nivel nacional, según el Instituto Nacional de Estadística y Censo en sus siglas el INEC, en el 2011 se registraron 5,483 muertes por enfermedades del sistema circulatorio, para una tasa aproximada de 94 por cada 100 000 habitantes, aumentando un 1.83% con respecto al 2010, en el 2011 se registraron 3,938 muertes por enfermedades cardiovasculares con una leve disminución del 1.45% con respecto al año anterior, la diabetes presentó un total de 689 defunciones en el 2011, presentando un aumento desde el 2007 que se registraron 619 muertes anuales y en los siguientes años el incremento fue sostenido, además las muertes por tumores o canceres también han aumentado en los últimos años.

El sobre peso y la obesidad son estados de físicos concretos en donde los malos hábitos alimenticios y estilos de vida poco saludables se ven reflejados de una forma más evidente, muestra de esto es la población costarricense que según datos obtenidos de la Encuesta Nacional de Nutrición de Costa Rica 2008-2009 por la Dra. María Luisa Ávila Agüero ministra de salud, informa que los niños entre los 5 a 12 años en 1996 presentaban un 14.9% de este tipo de enfermedades y para el 2009 aumentó al 21.4%, las mujeres de 20 a 44 años en 1982 presentaban un 34.6% y para el 2009 aumentó al 59.7%; en los hombres de 20 a 64 años presentaba un

22.1% y para el 2009 un aumento hasta el 62.4%, y las mujeres encuestadas de 45 a 59 años en 1982 el 55.6% padecían sobre peso u obesidad, disparándose este indicador en el 2009 a 77.3%. La información anterior se puede apreciar gráficamente en la siguiente ilustración

### Ilustración 8 Prevalencia de sobrepeso y obesidad en niños



Fuente: [http://www.ministeriodesalud.go.cr/inicio/estadisticas/encuestas/resultado\\_ENN\\_2008\\_2009\\_8\\_octu\\_09.pdf](http://www.ministeriodesalud.go.cr/inicio/estadisticas/encuestas/resultado_ENN_2008_2009_8_octu_09.pdf)

Estos datos expuestos demuestran que cualquiera de los tipos de enfermedades descritos pudo haber sido influenciada por malos hábitos en su alimentación. Se puede notar el deterioro en la salud de las personas que llevan un plan de dieta no saludable, siendo estos propensos a verse afectados con mayor facilidad por más de una enfermedad en sus organismos. Muchas veces la incapacidad de realizar ejercicio físico debido al peso, es un factor que afecta la recuperación de los pacientes que poseen patologías de carácter crónico no trasmisible como el cáncer, enfermedades del sistema circulatorio, tumores, infartos, la diabetes, anemia, sobre peso, obesidad, bulimia y anorexia.

A pesar de que cadenas internacionales de comida rápida poseen altos niveles de grasa, inadecuada preparación e ingredientes poco saludables dentro de sus menús,

las nuevas tendencias mundiales han obligado a dichas transnacionales a ofrecer productos llamados *light* o bajos en calorías, pero a un precio mayor al de los productos particulares, por ello continúan instando al consumidor a seguir con la misma mala alimentación de los productos tradicionales.

Dentro de todo este mercado de comida poco saludable y agitados estilos de vida, ha sido introducido un nuevo concepto de estilo de vida, el cual propone una alimentación saludable y balanceada, de la mano con los objetivos que las personas se planteen. En su preparación se utilizan productos orgánicos y alimentos con un alto nivel nutricional que generan grandes beneficios, sin desmejorar el sabor de los mismos, mejorando la calidad de vida de los consumidores.

Por lo general, estos estilos de vida van asociados a múltiples deportes que se practican actualmente, en las diferentes disciplinas que son desarrolladas por atletas o deportistas, estos con niveles exigibles de una dieta rica en nutrientes como carbohidratos y proteínas. También se ha dado un aumento en el establecimiento de gimnasios o centros para el acondicionamiento físico, con una demanda que cada día crece en adeptos, cuyo deseo es sentirse mejor y lograr una figura adecuada.

La moda que se impone a nivel mundial es un factor relacionado al cambio en el estilo de vida y por consiguiente en la alimentación, que según las últimas tendencias las personas se ven mejor con un cuerpo delgado y esbelto, modificando así hasta la ropa que se vende en las tiendas.

Basándose en todos estos argumentos y datos estadísticos, se pretende ofrecer una opción de inversión rentable, con lo cual producir un beneficio económico para los propietarios del local y ser una fuente generadora de empleo directo e indirecto en el cantón, así mismo, se espera que con el establecimiento de un nuevo local de venta de comida saludable se contribuya al mejoramiento de sus hábitos alimenticios, esto a un costo económico relativamente bajo, ya que en la mayoría de los casos solo la clase con poder adquisitivo económico alto puede sustentar ese nivel de vida.

### 1.3. Las preguntas de investigación

¿Cuál es la oferta existente de sitios que promueven o venden productos saludables dentro de sus menús en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón?

¿Cuál es la demanda existente para establecer un local que venda comida rápida saludable en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón?

¿Cuál es la localización, tamaño, equipo y materiales requeridos para establecer un local que venda comida rápida saludable?

¿Cuáles son los requerimientos legales que deben cumplirse para establecer un local que venda comida rápida saludable?

¿Cuál es la estructura organizacional idónea para establecer un local que venda comida rápida saludable?

¿Cuál es la inversión, costos e ingresos del proyecto requeridos para establecer un local que venda comida rápida saludable?

¿Cuál es la viabilidad financiera de establecer un local de comida rápida saludable?

¿Cuál es la percepción que tienen las personas acerca de un estilo de vida saludable?

### 1.4. Planteamiento del problema

Debido al aumento en la primer década del siglo XXI en los casos de enfermedades donde la mala alimentación se ha convertido en uno de los principales detonantes para el aumento de los factores de riesgo de defunción por dichos padecimientos, así como la creciente tendencia nivel mundial por incluir dentro de la dieta de las

personas una serie de alimentos saludables que ayuden a conservar el buen estado físico de los consumidores, por eso se desea investigar:

¿Cuál sería la factibilidad técnica, operativa y financiera de establecer un local de venta de comida rápida saludable en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón?

## 1.5. Objetivos de investigación

### 1.5.1. Objetivo general

Analizar la factibilidad técnica, operativa y financiera para el establecimiento un local de comida rápida saludable en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón, basado en una posible demanda, así como su aceptación por parte de la población meta.

### 1.5.2. Objetivos específicos

Analizar la oferta y demanda existente para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.

Determinar la localización, tamaño, equipo y materiales requeridos para el establecimiento de un local que venda comida rápida saludable en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.

Determinar los requerimientos legales que deben cumplirse para el establecimiento de un local que venda comida rápida saludable en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.

Identificar la estructura organizacional idónea para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.

Evaluar la viabilidad financiera para el establecimiento de un local de venta de comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.

## 1.6. Identificación de las variables

### 1.6.1. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable oferta

#### 1.6.1.1. Conceptualización de la Variable oferta

La oferta de comida saludable se entenderá para efectos de este proyecto como la cantidad de oferentes de comidas, productos y derivados saludables disponibles en el mercado comercial de San Isidro del General, esto con el fin de que las personas puedan adquirir comidas, productos y derivados cuya preparación, insumos y presentación final sea totalmente saludable.

#### 1.6.1.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable oferta

Se realizará el estudio de la variable mediante una entrevista semiestructurada aplicando un cuestionario a los propietarios de centros de acondicionamientos físico, preparadores físicos y dueños de locales comerciales de venta de comida rápida en San Isidro, además de una encuesta a posibles consumidores.

El primer indicador será el grado de conocimiento que posean los dueños o encargados de ventas de comida rápida del término Comida Saludable, se medirá mediante la pregunta O2 de dicho cuestionario, la pregunta 9 de la entrevista a preparadores físicos, así como la pregunta 12 en la entrevista a los propietarios de centro de acondicionamiento físico y se operacionalizará si el grado de conocimiento del término es mayor al 80%.

El segundo indicador será la cantidad de restaurantes de comidas rápidas que ofrecen menús saludables a sus clientes en los distritos de estudio, lo cual será

medido mediante las pregunta O3 de dicho cuestionario, así como la pregunta O2 de la encuesta a los posibles consumidores y se operacionalizará si la cantidad de locales que ofrecen productos saludables es mayor 10 en el cantón.

El tercer indicador a evaluar será la trayectoria que posean los restaurantes de venta de comida rápida consideradas saludables, se medirá mediante la pregunta O1 y se operacionalizará si más del 70% poseen 5 años o más de operar en el mercado.

El cuarto indicador será la trayectoria que poseen los centros de acondicionamiento físico, la cual se medirá la mediante la pregunta 1 de la entrevista a los dueños o encargados de centros de acondicionamiento físico, y se operacionalizará al obtener más de 8 lugares donde se ofrezcan productos saludables en el distrito de San Isidro, y un 80% de respuesta afirmativas en cuanto al establecimiento de u alianza para la comercialización del local de comida rápida saludable.

El quinto indicador evaluado será el grado de posibilidad de éxito que posea un nuevo local de comida rápida saludable en el distrito, se medirá mediante la pregunta 8 de la entrevista a los encargados y dueños centros de acondicionamiento físico y la pregunta 10 de la entrevista a los preparadores físicos, y se operacionalizará si la percepción de éxito superan el 85% de los datos recabados a los dueños o encargados de las ventas de comida rápida, dueños y encargados de los centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos entrevistados.

El sexto indicador a evaluar será los medios de comunicación utilizados para comercializar sus productos por parte de los actuales restaurantes de ventas de comida rápida del distrito, se medirá mediante la pregunta 13 de la entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico con el fin de crear alianzas que permitan comercializar en los consumidores, también se medirá mediante la pregunta O3 de la encuesta a posibles consumidores, así como la pregunta 9 a propietarios de centros de acondicionamiento físico.

El séptimo indicador por analizar será la alimentación saludable, se evaluará primeramente su influencia para el logro de objetivos dentro de un plan de

acondicionamiento físico, se medirá con la pregunta 5 de las entrevistas a dueños o encargados de centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos, se operacionalizará si el 80% de los entrevistados afirman que la adecuada alimentación es fundamental para el logro de objetivos de un plan de acondicionamiento físico. Seguidamente se analizará el aumento en la tendencia hacia una vida saludable, se medirá mediante la pregunta 1 de las entrevistas a dueños o encargados de centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos, se operacionalizará si el 80 por ciento de los entrevistados afirma que ha existido un aumento en las personas que buscan estilos de vida más saludables.

#### 1.6.2. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable demanda

##### 1.6.2.1. Conceptualización de la variable demanda

La demanda se define como la cantidad de personas que se encuentran dispuestas a consumir un bien en un momento y lugar determinado, por lo cual para efectos del presente la demanda la constituirán las personas que estén dispuestas a adquirir los productos de venta en el local de comidas rápidas saludables ubicado en San Isidro de El General.

##### 1.6.2.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable demanda

Se realizará el estudio de la variable mediante una entrevista semiestructurada aplicando un cuestionario a los propietarios de centros de acondicionamientos físico, preparadores físicos y dueños de locales comerciales de venta de comida rápida, además de una encuesta aplicada a los posibles consumidores.

El primer indicador a evaluar será el conocimiento de término comida saludable el cual se medirá mediante la pregunta P1 y P2 de la encuesta a los posibles consumidores, con el fin de conocer el grado de aceptación por parte de los posibles consumidores hacia este tipo de productos, la misma se operacionalizará si el

termino es conocido en un 80% de los casos y si la opinión acerca de este es positiva en más de un 60 por ciento de los casos.

En segundo lugar el indicador a evaluar será demanda de menús saludables el cual se mediará mediante las preguntas D1 y D2 de la entrevista a propietarios de locales de comida rápida, con lo cual se conocerá que tan seguido son pedidos estos productos y por cuales razones los solicitan este indicador se operacionalizará si más del 40% de las personas solicitan productos saludables y también cuando se obtenga más de 5 razones de por qué las personas solicitan dichos productos.

El tercer indicador ha de ser evaluado por medio de la caracterización de los de los entrevistados, la cual se medirá con las preguntas G1 y G3, lo cual permitirá conocer el perfil de las personas que llegarían a utilizar los servicios del local de comida rápida saludable, y se operacionalizará al obtener más de un 40% de las personas en un mismo rango de edad los cuales ya ha sido definidos con anticipación en intervalos de cinco años en las edades comprendidas entre los 15 a 54 años.

Como cuarto indicador a analizar se encuentran los hábitos alimenticios de los posibles consumidores, el cual se medirá mediante las preguntas D1 y D2 de la encuesta a posibles consumidores y la misma se operacionalizara si se obtiene que más de un 60% de las personas encuestas realizan al menos una comida fuera de su hogar o con alimentos no preparados por ellos durante el mes y si de estas el 70% lo hacen al menos una vez por semana.

Los hábitos físicos saludables son el quinto indicador a considerar para este estudio, serán medidos mediante las preguntas 2, 3 y 4 de la entrevista a dueños de centros de acondicionamiento, así como la 3 y 8 de la entrevista a preparadores físicos, y con estos se pretende estimar la cantidad de personas que buscan cambiar su estilo de vida, cuáles son las actividades físicas que realizan los posibles consumidores así, las razones para realizar o dejar de practicar dichas actividades y su constancia. Este indicador se operacionalizará al obtener un porcentaje superior al 60% en cuanto a las personas que buscan hacer ejercicio y una dieta especializada a la vez,

los tres motivos principales por los cuales las personas buscan cambiar su estilos de vida, al menos cinco actividades que realizan las personas para mejorar su salud, al menos cuatro razones de deserción y un porcentaje superior al 50% constancia en la consecución de objetivos de las personas que realizan estas actividades.

El sexto indicador evaluado se encuentran los problemas y enfermedades más comunes que enfrentan las personas que buscan cambiar su estilo de vida a un modelo más saludable por ende una alimentación más balanceada que les permita una mejora física y reducir los riesgos de su enfermedad o padecimiento, este indicador será medido con las preguntas 2 y 4 de las entrevista a preparadores físicos y se operacionalizara al obtener más de 5 enfermedades o padecimientos diferentes que posean las personas que dichos profesionales atienden las cuales son las más propensas a ingerir productos saludables.

El séptimo indicador que será analizado en ese estudio será el número de clientes que estarán dispuestos a visitar el local de comida rápida saludable, el mismo se medirá mediante las preguntas D4, D5 y D6 y se operacionalizará si las personas responde en más de un 80% en la pregunta D4 que si visitarían el local, igual será vital obtener cuantas veces lo visitarían a la semana y el horario, estas se operacionalizaran al obtener más de 40% algunas de las opciones ofrecidas en ambas preguntas.

Como siguiente y octavo indicador que se analizará se encuentra el nivel de ingresos económicos que presenta las personas que posiblemente visiten el local e comida rápida saludable, y se medirá mediante las preguntas G6 de la encuesta a posibles consumidores y la pregunta 10 de la entrevista a dueños de centros de acondicionamiento físico, se operacionalizará cuando las respuestas de los encuestados se agrupen en más de un 40% en un mismo rango de ingresos económicos en cuanto a la pregunta G6 respecta y si más de un 60% de los dueños entrevistados eligen un mismo nivel socioeconómico para sus clientes.

El noveno indicador analizado ha de ser el nivel de consumo que ofrecerán las personas que posiblemente visiten el local de comida rápida saludable, este se

medirá mediante la pregunta D3 de la encuesta a posibles consumidores y llegará a ser operacionalizada cuando más del 40% de los encuestados elijan una opción de consumo promedio que se le presentan en dicha encuesta.

El décimo indicador a medir será el nombre que ha de llevar el local comercial para ello se utilizará la pregunta P3 de la encuesta a posibles consumidores, el mismo se operacionalizará si uno de los nombres propuestos es elegido en más de un 70% de los encuestados.

1.6.3. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable requerimientos legales.

1.6.3.1. Conceptualización de la variable requerimientos legales.

Los requerimientos legales se refieren a todos aquellos requisitos y permisos que deben cumplirse para el establecimiento y continua actividad de un local comercial, por lo cual es de interés para esta investigación todos aquellos permisos y trámites ante entidades estatales que se han de realizar para el establecimiento y funcionamiento de un local de comida rápida saludable San Isidro de El General.

1.6.3.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable requerimientos legales.

Esta variable se pretende medir con documentación física y digital donde se identifique cuáles son los permisos y requisitos necesarios para el establecimiento de un local de comida rápida saludable en San Isidro de El General y será operacionalizada si se logran encontrar los requerimientos legales necesarios para el establecimiento de un local de comida rápida saludable.

1.6.4. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable estructura organizacional.

1.6.4.1. Conceptualización de la variable estructura organizacional

La Estructura organizacional se define como un sistema de cargos, funciones y responsabilidades a desempeñar por parte de los miembros de una organización con el fin de alcanzar los objetivos y metas previamente delimitados para el correcto funcionamiento de la empresa, por ello es de interés de la presente investigación la determinación de los puestos, tareas, funciones y responsabilidades que han de cumplir los colaboradores de un local de comida rápida saludable en San Isidro de El General.

1.6.4.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable estructura organizacional

Esta variable se pretende medir con documentación física y digital donde se identifique cuáles son los puestos, funciones, tareas, evaluación del desempeño y responsabilidades necesarias para el correcto funcionamiento de un local de venta de comida rápida saludable en San Isidro de El General, se operacionalizará de obtener la información antes detallada en función de un desempeño óptimo y satisfacción de necesidades de la organización.

1.6.5. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable localización

1.7.5.1. Conceptualización de la variable localización

Se entiende como el lugar que ocupa un determinado objeto en un espacio específico, para efectos de la presente investigación la ubicación será definida como el lugar geográfico que ocuparía el local de venta de comida rápida saludable en San Isidro de El General.

#### 1.6.5.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable localización

Se realizará el estudio de la variable mediante una entrevista semiestructurada aplicando un cuestionario a los propietarios de centros de acondicionamientos físico y locales comerciales de venta de comidas, además de una encuesta aplicada a los posibles consumidores. Los indicadores a evaluar serán el lugar y la distancia con los lugares de ejercicio o trabajo de los posibles consumidores, se medirán mediante las preguntas 11 de la entrevista a los dueños o encargados de los centros de acondicionamiento físico, esto con el fin de conocer si el local debe ser ubicado en el centro o en barrios aledaños a un determinado punto de reunión como la parada de buses, así como la pregunta E1 y E3 de la encuesta posibles consumidores donde se determine si la localización es un factor determinante para visitar o no el local y cuál sería el lugar idóneo para establecerlo entre las múltiples opciones que se ofrecen, se operacionalizará si más de un 70% considera que la localización es un factor crucial y si más del 80% de los encuestados eligen un lugar como idóneo para establecer el local de comida saludable.

#### 1.6.6. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable tamaño.

##### 1.6.6.1. Conceptualización de la variable tamaño

El tamaño se define como las dimensiones o medidas que posee un determinado objeto, así como la distribución interna del local y su diseño, en la presente investigación se determinará cuáles son dichas dimensiones, medidas, distribución y su diseño que ha de poseer un local para la venta de comida rápida saludable en San Isidro del General.

##### 1.6.6.2. Instrumentalización y operacionalización de la Variable Tamaño

Se realizará el estudio de la variable mediante una encuesta aplicada a los posibles consumidores, el indicador a evaluar será el área del local, se medirá con la

pregunta E1 de la encuesta a posibles consumidores y será operacionalizada si más del 70% considera que la infraestructura es un factor determinante para elegir un local de comida rápida, además la pregunta E2 de la encuesta a los posibles consumidores, y se operacionalizará cuando de las opciones elegidas por los por estos dos alcancen más del 80% como factores que afectan la elección de un local de comida rápida. La distribución y diseño se medirán a través de la investigación física y documental, y se operacionalizará si se logra encontrar la información adecuada para estos elementos.

#### 1.6.7. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable Equipo y materiales

##### 1.6.7.1. Conceptualización de la variable equipo y materiales

El equipo es toda aquella inversión que se realiza para el funcionamiento normal de la empresa, comprende maquinaria, herramienta, vehículos, mobiliario y equipo en general, para la presente investigación el equipo será todo el mobiliario necesario para el establecimiento de un local de comida rápida saludable en San Isidro.

##### 1.6.7.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable equipo y materiales

Se realizará investigación documental, además de cotizaciones a empresas distribuidoras de equipo industrial y materiales para la cocina, para conocer el equipo necesario para el funcionamiento del local comercial de comida rápida saludable, y su valor para el estudio financiero, esta variable será operacionalizada al obtener la cantidad idónea de equipo y los materiales adecuados para la cocina, así como su valor y vida útil.

#### 1.6.8. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable inversión

#### 1.6.8.1. Conceptualización de la variable inversión

La inversión es una colocación de dinero que se realiza con el fin de recibir un beneficio futuro, por ello en la presente investigación la inversión se definirá como el capital que se destinará para la constitución de un local de venta de comida rápida saludable en San Isidro de El General.

#### 1.6.8.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable inversión

El primer indicador es el monto a invertir y este medirá con un análisis de los estados financieros y se operacionalizará al determinar el monto exacto que se debe invertir para la realización del proyecto.

El segundo indicador es la tasa de interés la cual se instrumentalizará por medio del análisis de los flujos de efectivo proyectados y estados de resultados tomando en cuenta las opciones de financiamiento disponibles entre las entidades financieras del mercado y esta se operacionalizará al determinar la opción de financiamiento con la tasa de interés más conveniente.

El tercer indicador es el Valor Actual Neto el cual se instrumentalizará a través de la aplicación de la ecuación matemática con los datos recabados del proyecto y se operacionalizará si se obtiene un resultado de fórmula mayor a uno.

El cuarto indicador es la Tasa Interna de Retorno la cual se instrumentalizará por medio de la aplicación de la ecuación matemática del TIR, y esta se operacionalizará si esta es superior a la tasa de descuento de otra posible inversión en alguna entidad financiera.

#### 1.6.9. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable egresos

#### 1.6.9.1. Conceptualización de la variable egresos

Son todas las salidas de dinero que realiza la empresa durante su ciclo de trabajo, para la presente investigación se definirá como las salidas de dinero que se llevarán a cabo para la puesta en marcha y ejecución de un local de venta de comida saludable en San Isidro de El General.

#### 1.6.9.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable egresos

El primer indicador son los costos fijos y se instrumentarán a través del análisis del arrendamiento y sueldos, entre otros, se operacionalizará al determinar los montos fijos que se deben desembolsar por el uso de los costos fijos.

El siguiente indicador son los costos variables que se instrumentarán por medio del análisis de los costos de materia prima, servicios públicos, entre otros. Se operacionalizará al estimar los costos variables.

El tercer indicador son las compras que se instrumentará a través del análisis de los insumos requeridos para la operación del local de comida rápida saludable, el cual se operacionalizará al determinar cuáles son los costos de los insumos requeridos en la actividad comercial.

El cuarto indicador son los gastos administrativos, este se instrumentará por medio del análisis de dichos gastos, y se operacionalizará al determinar el monto exacto de los gastos administrativos.

El último indicador serían los gastos financieros, que se instrumentará a través del estado de resultados y flujo de efectivo proyectado, además del monto que devenga la carga financiera. Este indicador se operacionalizará al determinar la carga financiera proveniente del apalancamiento financiero.

## 1.6.10. Conceptualización, instrumentalización y operacionalización de la variable ingresos

### 1.6.10.1. Conceptualización de la variable ingresos

Se entiende como la retribución que se recibe por la venta de productos o servicios en determinada actividad comercial. Para el presente estudio se entenderá como el monto recibido por la venta de comida saludable en el local comercial en San Isidro de El General.

### 1.6.10.2. Instrumentalización y operacionalización de la variable ingresos

La presente variable se pretende evaluar mediante los indicadores precios y ventas, el primer indicador que es precio se medirá mediante con la pregunta T1 de la encuesta a posibles consumidores, donde se determinará si los posibles consumidores están dispuestos a pagar el monto de entre 3,000 a 4,000 colones por un combo que incluya un platillo fuerte un refresco y un acompañamiento, que se operacionalizará si más de un 90% de los posibles consumidores estarían dispuestos pagar este monto por un combo en esas condiciones, además será tomada en cuenta la pregunta E1 en la cual se operacionalizará si la opción precio es elegida más de un 70% de las veces. El indicador de ventas se medirá con las preguntas D4 y D5 donde determinará si visitaría el restaurante de comida rápida saludable y cuantas veces lo visitarían a la semana, analizando la de la demanda y sus ingresos, los demás indicadores se medirán mediante un análisis financiero de los flujos de efectivo y estados de resultados proyectados para el presente proyecto y su capacidad para atender los costos y gastos que genera el proyecto.

## 1.7. Modelo de análisis

En el cuadro número 1, se presenta el modelo de análisis que interrelaciona los objetivos, con las variables, la definición conceptual de las mismas, los indicadores y la instrumentalización de estas variables.

**Cuadro 1 Modelo de análisis de conceptualización, instrumentalización y operacionalización de variables**

Objetivo	Variable	Concepto	Indicador	Instrumento		
Analizar la oferta y demanda existente para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.	Oferta	La oferta de comida saludable se entenderá para efectos de este proyecto como la cantidad de oferentes de comidas, productos y derivados saludables disponibles en el mercado comercial de San Isidro del General, esto con el fin de que las personas puedan adquirir comidas, productos y derivados cuya preparación, insumos y presentación final sea totalmente saludable.	Conocimiento del término comida saludable	Entrevista a dueños de locales de comida rápida Pregunta O2 Entrevista preparadores físicos Pregunta 9 Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 12		
			Oferta de menús saludables	Entrevista a dueños de locales de comida rápida Pregunta O3 Entrevista a posibles consumidores Pregunta O2		
			Trayectoria de los oferentes de comidas saludables	Entrevista a dueños de locales de comida rápida Pregunta O1		
			Trayectoria de los oferentes de centros de acondicionamiento físico	Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 1		
			Posibilidad de establecer un Local de Comida Rápida Saludable	Entrevista a preparadores físicos Pregunta 10 Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 8		
			Medios de comercialización	Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 9 y 13 Entrevista a posibles consumidores Pregunta O3		
			Alimentación saludable y tendencias actuales	Entrevista a preparadores físicos Preguntas 1 y 5 Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Preguntas 1 y 5		
			Demanda	La demanda se define como la cantidad de personas que se encuentran dispuestas a consumir un bien en un momento y lugar determinado, por lo cual para efectos del presente la demanda la constituirán las personas que estén dispuestas a adquirir los productos de venta en el local de comidas rápidas saludables ubicado en San Isidro de El General.	Conocimiento del término comida saludable	Entrevista a posibles consumidores Preguntas P1 y P2
					Demanda de menú saludable	Entrevista a dueños de locales de comida rápida Preguntas D1 y D2
	Características de los consumidores	Entrevista a posibles consumidores Preguntas G1 y G3				
	Hábitos alimenticios	Entrevista a posibles consumidores Preguntas D1 y D2				
	Hábitos físicos saludables	Entrevista a nutricionista o preparadores físicos Preguntas 3 y 8 Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Preguntas 2, 3 y 4				
	Principales problemas y enfermedades de los consumidores	Entrevista a nutricionista o preparadores físicos Preguntas 2 y 4				
	Número de clientes	Entrevista a posibles consumidores Preguntas D4, D5 y D6				
	Nivel de ingresos	Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 10 Entrevista a posibles consumidores Pregunta G6				
	Nivel de consumo	Entrevista a posibles consumidores Pregunta D3				
	Nombre Preferido	Entrevista a posibles consumidores Pregunta P3				
	Determinar los requerimientos legales que deben cumplirse para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.	Requerimientos Legales	Se refieren a todos aquellos requisitos y permisos que deben cumplirse para el establecimiento y continua actividad de un local comercial, por lo cual es de interés para esta investigación todos aquellos permisos y trámites ante entidades estatales que se han de realizar para el establecimiento y funcionamiento de un local de comida rápida saludable San Isidro de El General.	Registro del Ministerio de Hacienda	Investigación física y documental	
Seguro del empleado				Investigación física y documental		
Registro del Seguro Social				Investigación física y documental		
Permiso de Salud				Investigación física y documental		
Patente Municipal				Investigación física y documental		
Aprobación Ambiental				Investigación física y documental		
Identificar la estructura organizacional idónea para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.	Estructura organizacional	Se define como un sistema de cargos, funciones y responsabilidades a desempeñar por parte de los miembros de una organización con el fin de alcanzar los objetivos y metas previamente delimitados para el correcto funcionamiento de institución, por ello es de interés de la presente investigación la determinación de los puestos, tareas, funciones y responsabilidades que han de desarrollar los colaboradores de un local de comida rápida saludable en San Isidro de El General.	Puesto	Investigación física y documental		
			Funciones	Investigación física y documental		
			Tareas	Investigación física y documental		
			Responsabilidades	Investigación física y documental		

Determinar la localización, tamaño, equipo y materiales requeridos para el establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.	Localización	Se entiende como el lugar que ocupa un determinado objeto en un espacio específico, para efectos de la presente investigación la ubicación será definida como el lugar que ocuparía un local de venta de comida rápida saludable en San Isidro de El General	Lugar geográfico	Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico Pregunta 11
			Distancia de los lugares de ejercicio y trabajo	Entrevista a a posibles consumidores Preguntas E1 y E3
	Tamaño	El tamaño se define como las dimensiones o medidas que posee un determinado objeto, en la presente investigación se determinará cuales son dichas dimensiones y medidas que ha de poseer un local para la venta de comida rápida saludable en San Isidro del General	Área del Local	Investigación física y documental
			Diseño	Entrevista a a posibles consumidores Preguntas E2
			Distribución	Entrevista a a posibles consumidores Preguntas E3
	Equipo y materiales	Es toda aquella inversión que se realiza para el funcionamiento normal de la empresa, comprende maquinaria, mobiliario y equipo en general, para la presente investigación el equipo será todo el mobiliario necesario para el restaurante de comida rápida saludable de San Isidro de El General	Equipo industrial de cocina	Investigación física, documental y cotizaciones.
Materiales para la cocina			Investigación física, documental y cotizaciones.	
Analizar la inversión, costo e ingresos del proyecto requeridos para establecimiento de un local que venda comidas rápidas saludables en el distrito primero del cantón de Pérez Zeledón.	Inversión	La inversión es una colocación de dinero que se realiza con el fin de recibir un beneficio futuro, por ello en la presente investigación la inversión se definirá como el capital que se destinara para la constitución de un local de venta de comida rápida s	Monto a invertir	Un análisis de los estados financieros
			Tasas de interés	Un análisis financiero de los flujos de efectivo y estado de resultados proyectados
			Capital de trabajo	Un análisis de los estados financieros
			VAN	Ecuación para determinar el valor actual neto
			TIR	Ecuación matemática para determinar la Tasa Interna de Retorno
			Egresos	Son todas las salidas de dinero que realiza la empresa durante su ciclo de trabajo, para la presente investigación se definirá como las salidas de dinero que se llevarán a cabo para la puesta en marcha y ejecución de un local de venta de comida saludable
	Costos variables	Análisis de los costos de materia prima, servicios públicos y salarios		
	Compras	Análisis de los insumos requeridos		
	Gastos Administrativos	Análisis de los gastos administrativos		
	Gastos financieros	Análisis de los flujos de efectivo proyectados y el monto que devenga la carga financiera		
	Ingresos	Se entiende como la retribución que se recibe por la venta de productos o servicios en determinada actividad comercial. Para el presente estudio se entenderá como el monto recibido por la venta de comida saludable en el local comercial en San Isidro de El General.		
			Ventas	Entrevista a a posibles consumidores Pregunta D4 y D5

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

## 1.8. Delimitación espacial, temporal e institucional de la investigación

El presente estudio de factibilidad se llevará a cabo desde agosto del año 2013 hasta julio del año 2014, en el cantón de Pérez Zeledón.

Para la realización del proyecto se recolectará información de instituciones como la Caja Costarricense del Seguro Social, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, Ministerio de Salud, Ministerio de Hacienda, Municipalidad de Pérez Zeledón, Instituto Nacional de Seguros, restaurantes de comidas rápidas dentro y fuera de Pérez Zeledón, restaurantes de la zona, centros de acondicionamiento físico y centros de recreación.

## **CAPITULO II. MARCO TEÓRICO-REFERENCIAL**

## **2. Marco teórico**

En este capítulo se hará una exposición del marco teórico referencial que sustenta el trabajo de investigación. Se desarrollará lo concerniente a las generalidades del área de influencia del proyecto y la teoría sustantiva que guiará el mismo.

### **2.1. Generalidades del proyecto y de su área de influencia**

#### **2.1.1. Generalidades del cantón de Pérez Zeledón**

Para el año 1870 se encontraron las primeras familias habitando en el valle de El General, a partir de 1900 en adelante que se poblaron más los caseríos conocidos como El General y Palmares, primero y luego Rivas y Ureña.

Con un despertar educacional, bajo la dirección del sacerdote alemán Federico Maubach y los maestros Gustavo Meza chileno y el español Enrique Táuler los habitantes de entonces comenzaron un movimiento para convencer a los doteños aceptar la separación, lo que llevó a la fundación del cantón número diecinueve de la provincia de San José, por decreto número treinta y uno del 9 de octubre de 1931, justa y meritoriamente con los distritos territorial-administrativos de: 1. Ureña (cabecera), 2. El General, 3. Daniel Flores y 4. Rivas, con el nombre de Pérez Zeledón.

En 1936 inició la construcción de la Carretera Interamericana la cual ayudó enormemente al desarrollo de la zona sur en general y finalizó en 1946. De ahí se inició un proceso de anexión de los distritos de San Pedro, Platanares, Pejibaye, Cajón, Barú, Río Nuevo y Páramo, además se trasladó la cabecera de cantón al actual San Isidro de El General.

En la actualidad Pérez Zeledón es el cantón número diecinueve de la provincia de San José que se encuentra ubicado en la Región Brunca, Zona Sur del país, cuya cabecera es San Isidro del General y once distritos más, como lo son Daniel Flores,

General Viejo, Rivas, San Pedro, Platanares, Pejibaye, Cajón, Barú, Río Nuevo, Páramo, con una extensión territorial de 1905.51 kilómetros cuadrados.

Los datos poblacionales a utilizar en la siguiente investigación son provenientes de los distritos principales del cantón: San Isidro del General y Daniel Flores ya que son los que presentan mayor concentración de pobladores, la actividad económica y comercial del cantón se centra en estos lugares.

El INEC en el censo realizado en el 2011 reportó 134 534 habitantes en el cantón de Pérez Zeledón, específicamente en los distritos de San Isidro de El General 45 327 habitantes y una extensión territorial 197 kilómetros cuadrados, Daniel Flores con una población de 33,537 y su territorio se extiende por 62.11 kilómetros cuadrados, ambos representan el 58.62% de la población total.

**Cuadro 2 Cantidad de habitantes por distrito del cantón de Pérez Zeledón**

<b>Distritos</b>	<b>Población</b>	<b>Porcentaje</b>
San Isidro de El General	45 327	33.69%
El General	6 373	4.74%
Daniel Flores	33 537	24.93%
Rivas	6 591	4.90%
San Pedro	9 102	6.77%
Platanares	7 203	5.35%
Pejibaye	7 995	5.94%
Cajón	8 542	6.35%
Barú	2 393	1.78%
Río Nuevo	3 061	2.28%
Páramo	4 410	3.28%
<b>Total Pérez Zeledón</b>	<b>134 534</b>	<b>100%</b>

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censo (2011). Obtenido de <http://www.inec.go.cr/Web/Home/GeneradorPagina.aspx>

En el siguiente cuadro número 3 se muestra la distribución poblacional según el sexo de los habitantes del cantón, esta se encuentra proporcionada equitativamente entre hombre y mujeres, con una leve diferencia en favor de las mujeres, lo que permitirá obtener información de una población imparcial.

**Cuadro 3 Cantidad de Habitantes de Pérez Zeledón**

<b>Población Según Sexo y Edad</b>							
<b>Provincia, cantón y sexo</b>	<b>Población total</b>	<b>Valores porcentuales</b>	<b>De 10 a 19 años</b>	<b>De 20 a 29 años</b>	<b>De 30 a 39 años</b>	<b>De 40 a 49 años</b>	<b>De 50 a 64 años</b>
Hombres	65 389	49%	14 339	11 367	7 678	7 988	7 967
Mujeres	69 145	51%	13 983	12 692	9 155	9 036	8 462
<b>Pérez Zeledón</b>	<b>134 534</b>	<b>100%</b>	<b>28 322</b>	<b>24 059</b>	<b>16 833</b>	<b>17 024</b>	<b>16 429</b>

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos 2011. Obtenido de: <http://www.inec.go.cr/Web/Home/GeneradorPagina.aspx>

## 2.2. Teoría sustantiva del proyecto

### 2.2.1. La salud

La salud de las personas a nivel mundial es un tema que despierta el interés de muchas naciones al ver como los cambios globales han alterado el estado físico de las personas, además la creación de nuevos alimentos e ingredientes ha generado en el cuerpo humano una serie de afecciones que deterioran el estado físico de la población como la diabetes, hipertensión, colesterol y triglicéridos altos, entre otras muchas más que se desarrollan por los desórdenes alimenticios que provocan dichos alimentos. Los laboratorios farmacológicos se han dado a la tarea de investigar y crear nuevos tratamientos para combatir todos estos males que se han derivado a causa de una deficiente alimentación.

Entre muchas enfermedades que hay se encuentran las relacionadas con el estilo de vida que se lleva en cuanto a la alimentación, la falta de actividad física y el ritmo laboral, por eso las instituciones encargadas a nivel mundial como lo es la Organización Mundial de la Salud (OMS) y a nivel nacional el Ministerio de Salud

han enfocado múltiples campañas para informar y concientizar a las personas de lo importante que es mantener un estilo de vida saludable en todas las áreas personales.

Comúnmente se ha creído que las personas alcanzan un estado de salud cuando físicamente no se presentan enfermedades, pero va más allá, ya que cada ser humano se complementa en su parte física, mental y social, así lo define la Organización Mundial de la Salud, (1946). Este concepto no ha sido modificado desde entonces por su funcionalidad debido a las circunstancias presentes. Cuando físicamente las personas poseen problemas los demás estados tienden a verse afectados de diferentes maneras y viceversa.

### 2.2.2. La alimentación

La alimentación es un pilar esencial para mantener o mejorar el estado de salud en las personas como lo manifiesta Escribano García, et al (2009) la alimentación “es el conjunto de acciones mediante las cuales se proporcionan los alimentos indispensables al organismo” (p. 19).

El conocer cuales alimentos proporcionan una dieta balanceada es de suma importancia para proporcionarle al cuerpo un equilibrio alimenticio que se vea reflejado en un estado de salud optimo y brinde bienestar a las personas, para lo cual en el libro de Medicina Integral General se especifica según Álvarez (2008) que “estas dietas consisten en una mezcla de proteínas, carbohidratos y grasas en, aproximadamente, las mismas proporciones que consume la población no sometida a dieta” (p. 321).

Los alimentos están compuestos por nutrientes que son definidos como “las sustancias químicas exteriores que necesita la célula para realizar sus funciones vitales” (Escribano García, et al, 2009, p. 19), se pueden dividir en dos grandes grupos llamados micronutrientes y macronutrientes:

### 2.2.2.1 Los macronutrientes

Los macronutrientes son requeridos en grandes cantidades para el cuerpo y se pueden encontrar en la mayoría de alimentos que se ingieren comúnmente. Estos se dividen en los tres grupos:

Hidratos de carbono comúnmente conocidos como carbohidratos, son la fuente primaria energética del cuerpo, quemados como glucosa y almacenada en el músculo como glucógeno (el exceso se acumula como grasa). Este nutriente se encuentra en el arroz, avena, frijoles, verduras y frutas, pastas, panes entre muchos otros. Los carbohidratos se clasifican en monosacáridos, disacáridos y en polisacáridos según lo señalan Mahan y Escott-Sump, (2000).

Las proteínas son macronutrientes primarios, compuestos por aminoácidos que le dan el sustento para el crecimiento y mantenimiento de la estructura corporal mayormente de la masa muscular. Estas no pueden almacenarse en el cuerpo por lo que deben ser repuestas diariamente a través de la alimentación que le brindamos al cuerpo todos los días. Entre los alimentos que le contienen están el pollo, pescado, carne, pavo, el huevo, los lácteos y la soya entre muchos otros según lo señalan Mahan y Escott-Sump, (2000).

Las grasas son la fuente y reserva energética a largo plazo del cuerpo, por lo que no se consumen ligeramente, necesarias para la absorción y el transporte de las vitaminas liposolubles y constitución de las hormonas y membranas celulares. Estas se almacenan en el cuerpo más fácilmente que los demás nutrientes y se pueden encontrar en las semillas, los aceites como el de palma, coco, oliva y canola, los lácteos, embutidos y aguacate para mencionar algunos de la gran cantidad disponible. Su fácil almacenamiento hace que las personas tiendan a subir su peso corporal debido al consumo excesivo de estas. Tomando como referencia el aporte de los autores Mahan y Escott-Sump los ácidos grasos se dividen en saturados, insaturados, monoinsaturados y poliinsaturados, (2000).

## 2.2.2.2 Los micronutrientes

Por otro lado, también los micronutrientes son requeridos en pequeñas cantidades en el cuerpo pero no por ese motivo dejan de ser importantes, más bien son el complemento en buena alimentación. Se dividen en dos grandes grupos:

1. Las vitaminas son moléculas orgánicas esenciales para las transformaciones bioquímicas de los alimentos dentro del organismo, las mismas han de ser consumidas en las cantidades adecuadas según el estado físico de las personas incluyéndose como parte fundamental de su dieta habitual.

Sobre las vitaminas, Escribano García, et al. (2009) plantea que se pueden clasificar por su solubilidad en liposolubles e hidrosolubles:

**Cuadro 4 Vitaminas liposolubles**

Tipo de Vitamina	Funcio bioquímica	Principales fuentes
La vitamina A o retinol	Metabolizsacion de esteroides y colesterol, mantenimiento del sistema inmunitario y en el desarrollo embrionario. Favorece a la visión, para mantener la piel y los tejidos sanos, especialmente las mucosas.	Leche y derivados, hígado, huevos, atún, sardinas, zanahorias, espinacas e hígado.
La vitamina D o calciferol	Es fundamental para la absorción de calcio y fósforo para un sistema óseo fuerte.	Leche entera, los huevos y los pescados grasos como el atún y salmón.
La vitamina E	Antioxidante y protege tejidos de la destrucción por oxidación, y a los ácidos grasos poliinsaturados de los alimentos, por lo que es necesario su consumo en una dieta que contenga ácidos grasos poliinsaturados.	Germen de cereales, huevos y aceites vegetales.
La vitamina K	Coagulación de la sangre y regula la mineralización ósea.	Está presente en los alimentos en forma de filoquinona y se puede obtener a partir de síntesis bacteriana intestinal, como menaquinonas.

Fuente: Guía de actuaciones en situaciones de sobre peso (2009)

### Cuadro 5 Vitaminas hidrosolubles

Tipo de Vitamina	Funcio bioquímica	Principales fuentes
B1 o tiamina	Liberación de energía a partir del consumo de hidratos de carbono. Permanece poco tiempo en el organismo.	Pan, productos derivados de cereales, leche y en la carne de cerdo y vaca.
B2 o o riboflavina	Participa en el metabolismo de los alimentos.	Vegetales verdes, huevos, leche, hígado y cereales enteros.
B3 o niacina o nicotinamida	Al combinarse con proteínas específicas interviene en fases del metabolismo de glúcidos, aminoácidos, ácidos grasos y otras sustancias.	Cereales, legumbres y la carne.
B5 o ácido pantoténico	Uno de los constituyentes esenciales de la coenzima A.	Alimentos de origen animal, frutas, legumbres, cereales y leche.
B6 o piridoxina	Participa en muchas reacciones del metabolismo de los aminoácidos.	Carnes rojas, cereales, frutas y leguminosas.
B8 o biotina o vitamina H	Actúa como coenzima en reacciones de carboxilación.	Hígado, los vegetales, yema de huevo y algunos frutos secos como cacahuetes y nueces.
B9 o ácido fólico	Participa en el metabolismo de los radicales monocarbonados.	Verduras de hoja verde y el hígado, también aparece en los, cereales, cacahuetes, avellanas y las fruta.
B12 o cianocobalamina	Recomienda una suplementación para vegetarianos estrictos y ancianos.	Pescado, la carne, vísceras, huevos y productos lácteos.
C o ácido ascórbico	Ayuda a la oxidación de ciertos aminoácidos, en la conversión de ácido fólico a ácido folínico y en el transporte del hierro.	Verduras, hortalizas y frutas.

Fuente: Guía de actuaciones en situaciones de sobre peso. (2009)

2. Los minerales no aportan energía al organismo, pero su aporte es significativo en funciones reguladoras y estructurales. Se pueden dividir por su cantidad los elementos mayoritarios que son calcio, magnesio, fósforo, azufre, sodio, potasio y cloro, y los elementos minoritarios se encuentran hierro, cinc, yodo, cobre, cromo, cobalto, manganeso, flúor, selenio.

El mineral más abundante del organismo es el calcio que representa un 2% peso total y se encuentra mayoritariamente en el tejido óseo, como también en líquido intra y extracelular, donde interviene en importantes funciones como la activación de sistemas enzimáticos, el mantenimiento de la actividad neuromuscular, regulación de la permeabilidad de las membranas y coagulación sanguínea. Otro mineral importante es el hierro que está presente la hemoglobina de la sangre.

La composición de los alimentos es totalmente variada, como se pudo constatar en cada uno tiene diferentes nutrientes que cumplen funciones totalmente necesarias en el cuerpo para disfrutar de una vida saludable, por eso el término de alimentación balanceada toma tanta importancia en la vida cotidiana, ya que si no se le supe al cuerpo con lo necesario, las diferentes enfermedades comenzarán a tomar su lugar y causar daños al organismo.

Como lo sugiere Escribano García, et al, (2009,) una dieta balanceada se compone de un 50 a 55% de hidratos de carbono del valor total calórico, las proteínas entre un 10 a un 15% y las grasas entre un 30 a un 35% del consumo energético diario, el consumo de entre 25 a 30 g. al día de fibra y no más de 6 gramos de sal, en conjunto con la hidratación de 1.5 a 2 litros de agua al día, aunque sus requerimientos puedan variar dependiendo de las actividades realizadas por las personas. (p. 50)

Es importante conocer que caloría (cal) se define como “la cantidad de energía necesaria para elevar la temperatura de 1 ml de agua a temperatura inicial estándar en 1 grado centígrado” según (Mahan y Escott-Sump, 2000, p. 17). Una cal equivale a 4,1869 julios (j), y un kilocaloría es 4,1868 kilojulios (kj).

Las personas que tienen conocimiento en nutrición y crean planes alimenticios, toman como base las calorías para calcular el aporte energético diario, por eso es importante conocer el gasto calórico de cada individuo según sexo y edad, ya que va muy ligado a las actividades que se realizan durante el día y cada persona se desenvuelve diariamente en actividades distintas.

En general, en la literatura se puede encontrar recomendaciones alimentarias que ayudan a crear un plan equilibrado en cuanto a los nutrientes que el cuerpo humano necesita para suplir el gasto físico y mantener los procesos del cuerpo activos contra enfermedades, por lo que Escribano García, et al. (2009) sugiere una distribución alimenticia, en donde los cereales y derivados, frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, lácteos y aceite de oliva son alimentos de consumo diario, además, los alimentos ricos en proteínas como el pollo y pescado se recomiendan dos o tres veces por semana, mientras que la mantequilla, la nata, los refrescos azucarados, las carnes rojas y los embutidos se pueden consumir ocasionalmente.

Además, se puede tomar en consideración otros consejos que ayudarán a mejorar la calidad de la alimentación como lo son:

- Dividir los alimentos diarios en 4 o 5 tiempos de comida.
- Disminuir los alimentos altos en grasas.
- Masticar bien y comer despacio los alimentos que se consumen.
- Nunca se debe saltar u omitir el desayuno, ya que genera la activación de mecanismo que favorecen a almacenamiento de grasas.

### 2.2.3. La alimentación en la práctica de la actividad física

En los párrafos anteriores se analizó el tema de la alimentación a grandes rasgos para personas que llevan un estilo de vida normal y desean mejorarlo, pero la práctica de la actividad física es un eslabón muy importante en la cadena que representa un estilo de vida saludable.

En siglos anteriores la mayoría de los trabajos que se realizaban comprendían de esfuerzo físico en el cual obligaba a las personas a mantenerse físicamente activas, pero después de la revolución industrial las máquinas empezaron a reemplazar el esfuerzo humano y las personas se constituyeron tan solo en operarios de ellas, además se evolucionó en cuanto a los tipos de trabajos que se desempeñan pasándose a tareas que demandan esfuerzos físicos mínimos en su mayoría y aumentando el sedentarismo, estos cambios en la forma de producir los bienes y servicios se expandieron a nivel mundial los cuales se ven en el presente muy marcados en donde hay personas que incluso realizan sus labores desde su hogar.

Toda esta secuencia de situaciones ha llevado a las instituciones de salud nacionales e internacionales a incentivar el deporte o al menos la práctica física varias veces por semana acompañado de un plan alimenticio adecuado.

Por otro lado, existen personas que en su rutina diaria practican activamente deporte o desarrollan actividades físicas de distintas maneras, este esfuerzo extra requiere una variación en la alimentación ya que el gasto calórico diario es más alto que el de una persona con una vida sedentaria o normal, por lo que debe hacer énfasis en ciertos nutrientes para que no se vea afectada su condición física por falta de energía.

Para adecuar un plan alimenticio a una persona físicamente activa, se debe tomar en cuenta distintas variables como el deporte que practica, los días por semana y las horas que se emplea en cada sesión de entrenamiento como lo sugiere Aguilera, (2014).

El ejercicio físico debe ser compensado con nutrientes como los hidratos de carbono, los cuales según lo mencionado anteriormente son la fuente principal de energía para el cuerpo humano, estos deben ser ingeridos en proporciones mayores dependiendo del gasto calórico que la persona emplee en sus rutinas de ejercicio físico. Este tipo de alimentos suple lo necesario para aumentar la resistencia en el deporte, además, la ingesta de proteínas debe ser 1,8 a 2 g por cada kilogramo de

peso en entrenamientos intensos, 15 – 50 mg de hierro, de cafeína 3 a 6 mg/kg de peso, antioxidantes como vitamina E, C y B en para el suplemento energético. De esta manera se suplirá al cuerpo de los nutrientes básicos para el desarrollo de la actividad física según lo manifiesta Aguilera García, (2014).

La persona que es practicante del deporte no puede dejar de lado la hidratación. El agua es prioridad antes, durante y después del ejercicio, ya que cuando no se supe al cuerpo de este líquido va reduciendo el rendimiento y se limita la capacidad para realizar el ejercicio, aparece el agotamiento y la deshidratación pone en riesgo la función cardiovascular y termorreguladora del cuerpo, por lo que en general la salud se ve afectada.

#### 2.2.4 Enfermedades y secuelas asociadas al sobrepeso y la obesidad

La Organización Mundial de la Salud (2012) señala que “el sobrepeso y la obesidad se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud” (¶ 1)

El libro de Medicina Integral General se pronuncia sobre este tema, en donde Álvarez, (2008) define que “la obesidad es un exceso de almacenamiento de la grasa corporal” (p.315)

Mediante una fórmula matemática se puede ser conocer el IMC (índice de masa corporal) o índice de Quetelet dividiendo el peso en kilogramos por la talla en metros al cuadrado, el resultado que se obtiene se puede interpretar en la siguiente tabla:

**Cuadro 6 Índice masa corporal**

<b>Clasificación</b>	<b>IMC</b>
Bajo peso	Menos de 20,0
Grado 0 (normal)	20,0 - 24,9
Grado I (sobrepeso)	25,0 - 29,9
Grado II (obesidad moderada)	30,0 - 39,9
Grado III (obesidad severa)	40,0 - 49,9
Grado VI (obesidad extrema)	Más de 50

Fuente: Guía de actuaciones en situaciones de sobre peso (p. 24)

Las personas con un índice de masa corporal normal se encuentran en un nivel de salud aceptable con respecto a los niveles de grasa en sus cuerpos presentan una mortalidad mínima, mientras cuando ese nivel sobre pasa el rango de los 25,0, se tiende a ser más propenso a que los factores de riesgo de enfermedad se aumenten, e inclusive llegar a un grado 40 o más que ya en si la condición es de alto peligro y modifica el estilo de vida de las personas, que en algunos casos llegan a tener limitantes para desarrollar sus actividades cotidianas.

La mortalidad en enfermedades cardiovasculares aumenta según se eleva el IMC, además la diabetes mellitus, alteraciones de la vesícula biliar y otros canceres en personas donde su IMC está en un rango superior a los 30. El riesgo de diabetes es duplicado en los sobre pesos, quintuplicado en aquellos con obesidad moderada y multiplicado por un múltiplo de 10 los obesos severos. El exceso de grasa corporal aumenta esos factores detonantes por lo cual muchas personas pierden inclusive sus vidas (Álvarez, 2008).

#### 2.2.4.1 Enfermedades endocrinas

“Durante años la obesidad se ha considerado consecuencia de otras enfermedades endocrinas, sin embargo, menos del 1% de los pacientes obesos presentan otras alteraciones endocrinas significativas”. (Escribano García, et al, 2009, p. 31). Estas

enfermedades están asociadas al sistema endocrino que se encarga por medio de glándulas de liberar hormonas a los órganos, se pueden encontrar las siguientes:

- Enfermedades hipotalámicas
- Enfermedades hipofisarias y suprarrenales
- Hipotiroidismo
- Síndrome de ovario poliquístico

#### 2.2.4.2. Trastornos genéticos

Como lo plantea Escribano García (2009) estas pueden ser monogénicas ya que su alteración se presenta en un solo gen y las poligénicas en donde la obesidad se ve asociada a múltiples genes que sufren alteraciones.

#### 2.2.4.3. Consecuencias patológicas del sobrepeso y obesidad

La alimentación se debe controlar desde la niñez, para evitar que en edades adultas sea aún más difícil combatir este problema. Si se da una alimentación desmedida esta provocará cambios físicos en la acumulación de grasa, que con los años ya no será solo una dificultad física, si no que vendrán padecimientos en la salud los cuales impedirán llevar una vida normal. En la Guía de Actuaciones en Situaciones de Sobrepeso Escribano García, et al. (2009) describe las siguientes enfermedades:

- Diabetes mellitus tipo 2
- Hiperlipidemia
- Síndrome metabólico
- Hipertensión arterial
- Cardiopatías
- Colelitiasis y esteatosis hepática.
- Problemas del aparato locomotor
- Cáncer
- Problemas respiratorios

### 2.3. La teoría de proyectos

Para la comprensión del presente trabajo de investigación, es importante mencionar los conceptos más relevantes acerca de la teoría de proyectos, por consiguiente, el próximo apartado brindará definiciones teóricas sobre los proyectos de inversión, analizados a través de un estudio de factibilidad, que a su vez está compuesto por diferentes estudios, y estos en conjunto determinan la viabilidad del proyecto.

En primera instancia conviene delimitar el término de proyecto enfocado a la evaluación cuantitativa y cualitativa de sus costos y beneficios, un proyecto se define como Baca (2010) “un plan que si se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos, podrá producir un bien o servicio, útil al ser humano o a la sociedad en general”. (p.5).

Además, es de gran relevancia establecer que un proyecto siempre será una respuesta ante una situación en la cual se encuentra involucrados los sujetos relevantes dentro de una investigación, como se expresan los autores y consultores de temas sobre la preparación y evaluación de proyectos, Nassir Sapag Chain y Reinaldo Sapag Chain (2003); "Un proyecto es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendiente a resolver, entre tantas, una necesidad humana". (p. 50).

Es inherente para la formulación de un proyecto, hablar del término inversión, ya sea en tiempo, insumos, recurso humano o económico, con lo cual teóricamente Juan José se expresó acerca del concepto de inversión definiéndolo como “la aplicación de recursos económicos a una actividad determinada con el fin de obtener ganancias en un futuro”. (Miranda, 2003, p. 236)

Por tanto, se puede ultimar dando como referencia lo expuesto por los autores que un proyecto de inversión es una propuesta de acción que conlleva recursos disponibles en su ejecución, esperando obtener ganancias a partir de dichos esfuerzos. Para lo cual será importante evaluar de manera más detallada la

inversión económica que se ha de realizar y su reconversión en beneficio de la misma, con el fin de tener información y parámetros suficientes para tomar la decisión de emprenderse o no el proyecto.

En esta teoría se encuentran distintos tipos de proyectos, según su finalidad de inversión, en donde cabe recalcar que Sapag (2008) plantea que la misma será separada por el objetivo de la asignación de recursos, que permita distinguir entre proyectos que buscan crear nuevos negocios, o los que buscan un cambio mejora o modernización en una empresa existente. Por consiguiente, el presente proyecto será enfocado al establecimiento de un nuevo negocio.

### 2.3.1. El ciclo de vida de un proyecto

Para llegar a comprender de forma integral la teoría de proyectos es adecuado mencionar uno de los modelos de análisis más relevantes en este tema, como lo es el ciclo de vida de un proyecto, este comprende desde su concepción hasta el funcionamiento del mismo. Este sistema de análisis es de gran importancia ya que no se enfatiza solamente en la fase de ejecución y operación, sino que abarca todas las etapas por las que atraviesa una idea de negocio esto con el fin de producir un examen más profundo de la situación y con ello minimizar el riesgo del fracaso.

**Ilustración 9 El ciclo de vida de un proyecto.**



Fuente: Rosales, R. 2008

En la imagen anterior se ve ilustrado el ciclo de vida de un proyecto, el cual consta de cinco fases bien definidas como lo son el surgimiento de la necesidad, preinversión, promoción, ejecución y funcionamiento. Además de estas fases, se encuentra una más que resulta ser alternativa en algunos proyectos llamada el diseño final. Es importante tener bien identificado el problema o necesidad para darle el enfoque adecuado al proyecto, definiendo si este se encuentra satisfecho o insatisfecho, con el fin de valorar su estudio e implementación.

#### 2.2.1.1 Fase de Preinversión

Esta es la primer fase por la cual atraviesa una idea innovadora en búsqueda de convertirse en un negocio, se le conoce como fase inicial, es aquella donde se planifica las acciones a seguir para poner en marcha el proyecto, esta recibe una serie de nombres a través de los diferentes autores que hablan al respecto de la elaboración de proyectos, algunos la nombran fase de estudios y otros fase de elaboración del proyecto.

Acerca de esta primera etapa Sapag (2007), indica que:

La etapa de preinversión corresponde al estudio de la viabilidad económica de las diversas opciones de solución identificadas para cada una de las ideas de proyectos, la que se puede desarrollar de tres formas distintas, dependiendo de la cantidad y calidad de la información considerada en la evaluación: perfil, prefactibilidad y factibilidad. (p. 28)

Esta fase posee una relevancia máxima dentro de la elaboración de un proyecto ya que en ella se engloban una serie de estudios que permiten al analista de proyectos, un análisis sistémico del problema o necesidad a resolver mediante dicho proyecto. Independiente de cual sea la razón por la cual se implementa esta innovación, esta fase se inicia con el análisis de los insumos a utilizar para suplir el problema que plantea, respecto a este punto Rosales (1999) se expresa:

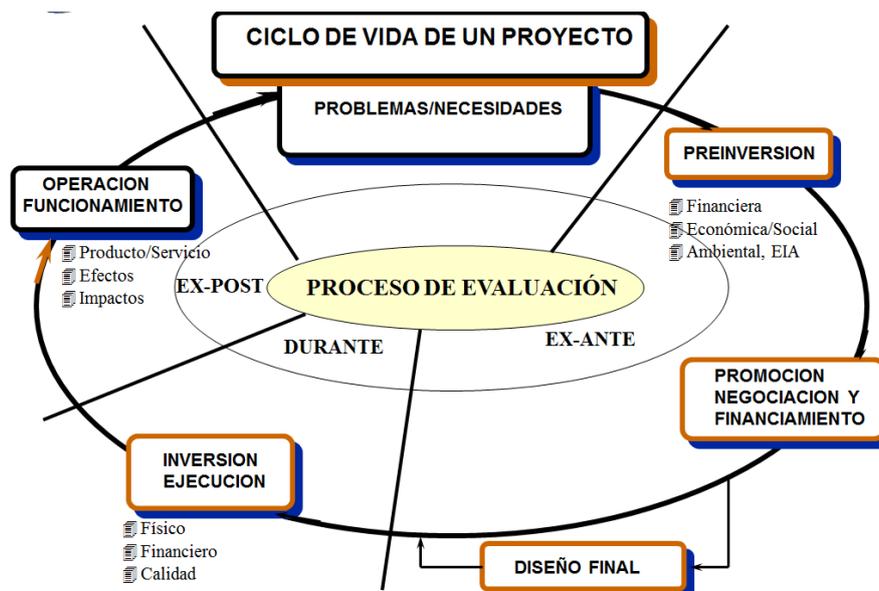
En el nivel de preinversión se determinan los siguientes cuatro documentos de proyectos:

- Documento a nivel de identificación
- Documento a nivel de perfil
- Documento a nivel de prefactibilidad
- Documento a nivel de factibilidad.

Dependiendo de las características propias e inherentes a cada proyecto y su finalidad se definirá la profundidad del análisis cada uno de los documentos anteriormente citados. Para lo cual el autor Sapag (2007) señala que “la profundización de los estudios de viabilidad económica posibilita reducir la incertidumbre sobre algunas variables que condicionan el resultado en la medición de la rentabilidad de un proyecto.” (p.28)

En la siguiente imagen se ilustra claramente los diferentes niveles de evaluación en cada una de las fases del ciclo de vida del proyecto y las actividades que se deben realizar en cada fase

**Ilustración 10 Evaluación en el ciclo de vida de un proyecto**



Fuente: Rosales, R. 2008.

“La fase de **"preinversión"**, corresponde a todos los estudios que se precisa adelantar antes de tomar la decisión de canalizar recursos hacia algún objetivo particular” (Miranda, 2004, p. 26)

En la fase de preinversión se contemplan los distintos estudios que componen la totalidad del estudio de factibilidad, por lo cual en lo que resta de este apartado se profundizará en ellos conceptualmente.

#### 2.2.1.2. La identificación del problema o necesidad

A la hora de desarrollar cualquier tipo de proyecto sin importar su finalidad, los involucrados o el espacio temporal en el que se desarrollará, este siempre tendrá su principio en la búsqueda de una solución ante la determinada adversidad u oportunidad. En esta búsqueda surge una idea de negocio es decir, de cómo ante esta situación, en un momento particular y con unas condiciones específicas de mercado se puede obtener un beneficio económico. De este modo Sapag (2007) expresa:

La etapa de idea corresponde al proceso sistemático de búsqueda de nuevas oportunidades de negocio o de posibilidades de mejoramiento en el funcionamiento de una empresa, el cual surge de la identificación de opciones de solución de problemas e ineficiencia internas que pudieran existir o de las diferentes formas de enfrentar las oportunidades de negocio que se pudieran presentar. (p. 26)

Para la presente investigación se desarrollará un proyecto de innovación en la creación de un negocio nuevo, aprovechando la coyuntura espacio-tiempo que se presenta en el distrito de San Isidro junto al incremento de personas que practican actividades deportivas y desean adquirir un estilo de vida en salud.

Sapag (2007), concluyó:

Un nuevo proyecto que busque dar respuesta con una oferta innovadora efectiva a estos requerimientos exige que el producto o servicio sea el resultado de una búsqueda sistemática, en la cual se observe qué sucede en otros lugares y la posibilidad de que el mercado local adopte esos cambios.  
(p. 27)

En esta etapa es de suma importancia la identificación adecuada y detallada de la necesidad y la solución planteada, es decir se debe analizar con mucho rigor los componentes y alternativas presentes en el mercado en el que ingresar para lo cual Miranda (2004), menciona:

Es importante para la empresa como para el público en general conocer el producto o servicio que se brindará. Por lo tanto, se debe especificar las características y detallar bien sus componentes para que los consumidores comprendan lo que se está ofreciendo (p 92).

Además, como bien sugiere el autor citado anteriormente un bien o servicio se puede determinar respondiendo a interrogantes como cuáles son sus principales empleos, del cómo y para qué se usa, si es la distribución espacial de donde se encuentran los consumidores finales, junto su opinión o percepción de dicho bien.

En cuanto a las variables presentes en la identificación, Rosales (2008) sugiere las siguientes: antecedentes, problema o necesidad, alternativas de proyectos, alternativa seleccionada, objetivos, justificación, proyecto y estrategias de desarrollo institucional, recursos y disponibilidad, beneficiarios.

### 2.3.2. El estudio de mercado

En lo que al estudio de mercado se refiere Sapag (2007) expresa que “Constituye una fuente de información de primera importancia tanto para estimar la demanda como para proyectar los costos y definir precios”.

Este estudio representa por mucho el más influyente a la hora de evaluar la puesta en marcha de un proyecto ya que en él se ven reflejados los gustos y preferencias de los posibles clientes, así como las características de la competencia y las barreras de entrada al mercado.

La búsqueda de satisfactores de un requerimiento o necesidad que realizan los consumidores, aunque sujeta a diversas restricciones se conoce como demanda de mercado. Los bienes y servicios que los productores libremente desean ofertar para responder a esta demanda se denominan oferta de mercado (Sapag, 2007, p. 40). Por ende, se puede decir que el mercado es el espacio físico como abstracto en donde se enfrentan ambas fuerzas oferta y demanda; y en el cual por una cantidad determinada de productos o servicios se conviene un precio.

Se puede sintetizar que un estudio de mercado es un análisis detallado que se realiza de la oferta y demanda de un proyecto en particular, tomando en cuenta factores tan importantes como el precio, los proveedores, competidores, distribuidores, consumidores y tipo de comercialización que se lleve a cabo para una óptima venta del bien o servicio. Para el pleno desarrollo del estudio de mercado se requiere de la conceptualización de los siguientes elementos que lo componen.

#### 2.3.1.1. Análisis de la demanda

A la hora de crear un determinado bien o servicio, en la mayoría de los negocios se pretende obtener una retribución económica una vez que se ofrece y es consumido por el mercado. Este consumo lo realiza una población específica para la cual fue

creado este producto o servicio, la cual posee características y necesidades vinculantes con el proyecto.

“La demanda es el proceso mediante el cual se logran determinar las condiciones que afectan el consumo de un bien o servicio.” (Miranda, 2003, p. 96). Así como lo menciona este autor es necesario identificar claramente cuáles son esas condiciones, que entre ellas se puede mencionar los gustos, preferencias, capacidad de compra, cantidad de consumidores, precio de bienes sustitutos o complementarios y expectativas.

Cuando se elabora un proyecto se debe tomar en consideración el hecho de que los posibles consumidores poseen un ingreso limitado para satisfacer una serie de necesidades muy amplias y que abarcan desde las situaciones más básicas hasta las que son lujosas, para lo que el autor Baca Urbina (2010) expresa que “Se entiende por demanda la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado”. (p. 15)

Los proyectos se encuentran dirigidos específicamente a un segmento del mercado por lo que Morales, A y Morales, J. (2009) en su planteamiento de análisis de proyectos, llega a definir un elemento trascendental en el análisis de la demanda y que se refiere al mercado meta, al respecto los autores, mencionan que “consiste en determinar el tamaño de mercado en el que se pretende colocar el producto del proyecto de inversión” (p.57).

#### 2.3.2.2. Tipo de demanda

La demanda se puede clasificar de distintas maneras de acuerdo al objetivo que se quiera alcanzar a la hora de recolectar la información de los posibles consumidores, Sapag (2007) propone la siguiente clasificación en relación con:

- La oportunidad:

a) Demanda insatisfecha, cuando el consumidor debe trasladarse a otro lugar para adquirir el producto deseado o no lo compra.

b) Demanda satisfecha se puede dividir en saturada cuando no es posible hacerla crecer, y la no saturada cuando es posible hacerla crecer con apoyo de acciones de marketing. (p. 64)

- La necesidad:

a) Básica: la que se requiere ineludiblemente.

b) Suntuaria: la que satisface un gusto más que una necesidad. (p. 64)

- La temporalidad:

a) Demanda continua.

b) Demanda cíclica o estacional.

- Su destino

a) Demanda final: la que demanda un producto o servicio para ser consumido.

b) Demanda intermedia: la que se demanda para ser utilizada en la elaboración de otros bienes o en la prestación de otros servicios.

- La permanencia:

a) Demanda de flujo: es de carácter permanente pero puede ser variable.

b) Demanda de stock: es de carácter finito y predecible en el tiempo.

La suma de ambas da por resultado la demanda total. (p. 64)

### 2.3.2.3. Análisis de la oferta

Mientras la demanda se enfoca en el comportamiento de los posibles consumidores, la oferta se enfoca en un análisis de la conducta de los empresarios o productores de bienes y servicios, para lo que la teoría ofrece la siguiente definición dada por Baca (2006) que la “oferta es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes (productores) está dispuesto a poner a disposición del mercado a un precio determinado”. (p. 48)

El análisis de la oferta permite obtener información acerca del funcionamiento de empresas similares a la que se pretende establecer, o al menos se pueden tomar como modelo de trabajo, y permite definir una estrategia comercial para ser competitiva con ellas.

Dentro del análisis de la oferta que se realiza en estudio de mercado se debe tomar en cuenta una serie de elementos como lo menciona Sapag (2007):

Los principales elementos que condicionan la oferta son costo de producción, del bien o servicio, el grado de flexibilidad en la producción que tenga la tecnología, las expectativas de los productores, la cantidad de empresas en el sector y el nivel de barreras a la entrada de nuevos competidores, el precio de bienes relacionados y la capacidad adquisitiva de los consumidores. (p. 46)

Un punto importante a determinar en el estudio de factibilidad es la oferta, ya que se puede evaluar la existencia de competidores potenciales, o en el caso que no los haya, determinar los motivos por los cuales esa parte del mercado no ha sido acaparada por los oferentes.

La oferta se puede encontrar de tres tipos en el mercado como lo destaca Baca (2006)

- La oferta competitiva en donde los oferentes tiene libre comercio en cuanto al precio del servicio o producto y se puede decir que por lo general ninguno domina en el mercado. Existe gran cantidad de productores
- La oferta oligopólica es la que se ve dominada por unos cuantos productores y la penetración a ese mercado se hace difícil
- La oferta monopólica es que presenta a un solo dueño del mercado, por lo tanto este domina los precios de los bienes o servicios ofrecidos.

#### 2.3.2.4. Precio

Este siguiente apartado se puede definir según Baca (2006) “Es la cantidad monetaria a la que los productores están dispuestos a vender, y los consumidores a comprar un bien o servicio, cuando la oferta y demanda están en equilibrio” (53)

Cuando un proyecto se pretende realizar, se debe tomar en consideración el mercado al cual se pretende incursionar, de modo que el precio a ofrecer sea competitivo con los demás oferentes. Por otro lado si el mercado no ha sido explorado, es determinante investigar cual sería el precio accesible y que los consumidores estén dispuestos a costearlo, esto con el fin de asegurar un producto o servicio atractivo al mercado meta.

#### 2.3.2.5. Producto

El producto es sumamente determinante en el éxito o fracaso del proyecto, ya que es el medio con el cual se pretende incursionar en el mercado, este debe tener ciertas características que le permitan ser deseado por el consumidor, o que este se encuentre en su escala de necesidades básicas para cumplir las expectativas financieras de la empresa.

Stanton (2007) define que un “producto o servicio como un conjunto de atributos tangibles e intangibles que abarcan empaque, color, precio, calidad y marca,

además del servicio y la reputación del vendedor; el producto puede ser un bien, un servicio, un lugar, una persona o una idea.” (pág. 45)

#### 2.3.2.6 Comercialización, promoción o divulgación

Las estrategias de mercadeo en el presente son grandes armas que utilizan las empresas con el fin de posicionar sus productos o servicios en la mente de los consumidores, acaparando la atención de ellos con el fin de crear un vínculo entre ambas partes. Cuando la comercialización del producto se adecua el comprador del bien afianza este vínculo establecido.

Lo anterior se puede reafirmar con lo expresado por Baca (2006):

La comercialización no es la simple transferencia de productos hasta las manos del consumidor; esta actividad debe conferirle al producto los beneficios de tiempo y lugar; es decir, una buena comercialización es la que coloca al producto en un sitio y momento adecuados, para dar al consumidor la satisfacción que espera con la compra. (p. 58)

La literatura ofrece otra definición de este apartado, en donde Rosales (2008) señala que “es realizar la transferencia del producto del proyecto al consumidor mismo” (p.141).

#### 2.3.3. Estudio técnico

El proyecto que se encuentra en estudio tiene componentes que implican investigación previa, con el objetivo de lograr que los recursos disponibles para la producción de un bien o servicio se aprovechen de una manera eficaz y eficiente.

“La determinación del tamaño más conveniente, la localización final apropiada, la selección del modelo tecnológico y administrativo, consecuentes con el

comportamiento del mercado y las restricciones de orden financiero” (Miranda, 2004, p. 126)

A este estudio se le conoce también como ingeniería del proyecto; Rosales (2008), indica que este apartado “implica analizar variables relacionadas a los aspectos de tamaño, localización, tecnología, ingeniería, aspectos administrativos, costos de inversión y operación y aspectos legales”. (p. 143)

Este estudio tiene un impacto directo sobre la viabilidad financiera del proyecto, ya que si los datos son erróneos se puede incurrir en desaciertos sobre la medición de la viabilidad económica. Frecuentemente quien evalúa un proyecto no posee un conocimiento amplio de la materia técnica propia de cada proyecto, por lo cual es sumamente importante la segmentación y sistematización de la información perteneciente al mismo, lo cual incluso puede llevar a la consulta a expertos en las distintas áreas a evaluar.

#### 2.3.3.1. Localización

“El estudio de localización se orienta a analizar las diferentes variables que determinan el lugar donde finalmente se ubicará el proyecto, buscando en todo caso una mayor utilidad o una minimización de costos” (Miranda, 2004, p. 132)

Dependiendo de la localización que se determine para el proyecto esta permitirá maximizar el logro del objetivo propuesto, cubrir la mayor cantidad de población posible y una alta rentabilidad.

Con el fin de elegir la localización adecuada de un proyecto se toman en cuenta los siguientes factores que son determinantes para su elección:

- Mercado que se desea atender
- Disponibilidad de insumos: energía, agua, combustibles

- Gastos en transporte y disponibilidad de: materia prima, producto, personal y servicio al cliente
- Accesibilidad
- Mano de obra: disponibilidad, capacitación
- Servicios generales: servicios públicos, internet, bancos
- Regulaciones legales
- Características de la comunidad: centros comerciales, educativos, salud
- Clima y factores naturales: inundaciones, deslizamientos

### 2.3.3.2. Tamaño

Dentro de un estudio técnico existe una variable fundamental a evaluar como lo es el tamaño, el cual en pocas palabras se puede definir como capacidad instalada. Baca (2006) expresa que “el tamaño óptimo de un proyecto es su capacidad instalada, y se expresa en unidades de producción por año. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica” (p. 92)

El tamaño de la planta física se debe adecuar a la creciente que haya en la demanda, siempre y cuando la capacidad de la infraestructura lo permita para realizar la ampliación física del proyecto.

Sapag (2007) “el estudio del tamaño de un proyecto es fundamental para determinar el monto de las inversiones y el nivel de operación que, a su vez, permitirá cuantificar los costos de funcionamiento y los ingresos proyectados” (p. 105)

El tamaño del proyecto se debe adecuar a los análisis obtenidos de la demanda, tomando en cuenta la capacidad económica en la inversión inicial, aprovechado al máximo la capacidad instalada.

#### 2.3.3.3. Planta

A la hora de realizar el análisis de la planta de un proyecto se busca determinar cuáles serán los requerimientos de espacio necesarios para la instalación y distribución óptima de equipos, tomando en cuenta los costos de su inversión.

También se puede definir como el dimensionamiento de los espacios físicos requeridos para llevar a cabo las acciones propias de cada proyecto, tomando en cuenta la reducción mínima de los costos y la maximización efectiva del trabajo que permita realizarse secuencialmente para optimizar los recursos.

Rosales (2008) señala que este elemento “permite analizar y proponer las diferentes opciones tecnológicas para producir el bien o servicio que se requiere, verificando la factibilidad técnica de cada una de ellas”. (p. 143)

#### 2.3.3.4. Equipo

En cuanto al apartado referente al equipo de un proyecto se puede concluir que según Sapag (2007) son “todos los activos físicos necesarios para asegurar el correcto funcionamiento operativo, administrativo y comercial del proyecto. (p. 96)

Este elemento del estudio técnico juega un papel elemental en la elaboración del producto que se pretende ofrecer al mercado, ya que su previa creación se debe realizar con equipo adecuado que permita brindar calidad, y la selección del mismo debe ser adecuada, garantizando una producción continua.

Para tener una elección acertada del equipo se deben tomar en cuenta las siguientes variables que menciona Sapag (2007):

- Identificación de todos los proveedores
- Características y dimensiones del equipo
- Capacidad del diseño
- El grado de flexibilidad del uso de los equipos

- Nivel de especialización y calificación del personal
- Mantenimiento, operación y vida útil de los equipos
- Equipos auxiliares.
- Costo de instalación y puesta en marcha.
- Servicio técnico y garantía.

#### 2.3.4. Estudio legal

Todo proyecto que se pretenda llevar a cabo debe cumplir con un marco jurídico-legal que se compone de una serie de requisitos, los cuales al ser respetados determinará la materialización del mismo. Este estudio según Sapag (2007) “determinará los efectos que las normas establecidas tendrán sobre los costos y beneficios de un proyecto que ya es viable legalmente”. (p.136)

Cuando se plantea un proyecto se debe tener en cuenta los aspectos legales que rigen cada país o ciudad, ya que entre un lugar y otro se pueden dar diferentes requerimientos y es importante contar con todos los permisos y documentos que estipula la ley, por lo que este estudio toma gran importancia dentro de la totalidad del proyecto.

Teóricamente para Miranda (2004) el estudio legal indica que:

Toda organización social posee un andamiaje jurídico e institucional que regula los derechos y los deberes, en las relaciones establecidas entre sus diferentes miembros. Este contexto parte desde la constitución, la ley, los decretos, las ordenanzas, los acuerdos, hasta los reglamentos y las resoluciones, y se expresan en forma prohibitiva o permisiva (p. 185).

Como lo menciona Sapag (2007) dentro de los requisitos que generarán gastos se puede incluir los siguientes:

- Patentes y permiso municipales

- Elaboración de contratos laborales y comerciales
- Estudios de posesión y vigilancia de títulos de propiedad
- Inscripción de marcas
- Aranceles y permisos de importación
- Indemnizaciones de desahucios
- Contratos con mutuales de seguridad de los trabajadores
- Obligaciones en caso de accidentes de trabajo
- Tratamiento fiscal de depreciaciones y amortizaciones contables
- Impuestos a las ganancias, la propiedad y el valor agregado
- Regulaciones internacionales (p.137)

En este estudio se debe puntualizar todos los elementos que comprenden el marco legal del proyecto que están vinculados con la puesta en marcha. Se debe establecer sobre qué persona jurídica recaerá la representación legal de la empresa, que como tal deberá formalizarse por medio de contratos o alianzas para relacionarse con todos los actores que formen parte de este mercado comercial. Se debe poseer pleno conocimiento de los derechos y deberes a demandar y cumplir cabalmente para un adecuado ejercicio de su actividad.

### 2.3.5. El estudio organizacional

“El diseño administrativo supone la construcción de estructuras, la definición de funciones, la asignación de responsabilidades, delimitación de autoridad, identificación de canales de comunicación” (Miranda, 2004, p.155)

Cada proyecto es único ya que se ve influenciado por ciertas particularidades que deben tomarse en cuenta, dependiendo de la naturaleza del proyecto y los recursos disponibles para el mismo así será la cantidad de personal requerido y los gastos en obligaciones patronales de acuerdo con la jurisprudencia del país donde se pretenda establecer el proyecto.

### 2.3.6. El estudio financiero

El siguiente apartado busca explicar la estructura financiera del proyecto, entre las que se encuentran las inversiones, los costos de administración, ventas y financiamientos, ingresos de ventas y los gastos que estos generan pretendiendo realizarse proyecciones con el fin de corroborar la viabilidad financiera del proyecto en un determinado periodo, para lo cual emplea los datos de los estudios anteriores con el fin de develar información veraz.

Según se expresa Rosales (2008) sobre este estudio:

Se evalúa la medida de rentabilidad de los recursos que se incorporan al proyecto (...) Además, se toman en consideración las características financieras del proyecto, para tener la seguridad de que el financiamiento disponible permitirá que el proyecto se ejecute y ponga en operación sin tropiezo (p.152).

El estudio financiero comprende la información detallada de todos los componentes que poseen un peso económico dentro de los estudios antes mencionados, mediante este se puede contemplar una serie de factores y términos que incidirán en la toma de la decisión acerca de su implementación o no, como lo son la inversión inicial, el capital de trabajo, costos y gastos de operación, así como, ingresos probables producto del análisis del estudio de mercado.

Este estudio se ve totalmente ligado a cualquier variación en las condiciones macro y microeconómicas del mercado y país en el que se desenvolverá el proyecto por lo cual es sumamente importante tomarlas en cuenta durante su análisis.

Tiene como propósito estudiar la factibilidad desde el punto de vista de resultados financieros. Los ingresos y costos son calculados por los precios del mercado, además de analizar la rentabilidad de la inversión y las diversas fuentes de financiamiento. (Rosales, 2008).

#### 2.3.6.1. Inversión inicial

Durante el estudio de los componentes financieros de un proyecto se debe tomar en cuenta el dinero necesario para ponerle en marcha, Baca (2006) define dicha inversión como “la adquisición de todos los activos fijos o tangibles y diferidos o intangibles necesarios para iniciar las operaciones de la empresa, con excepción del capital de trabajo”. (p.173)

Dentro de los elementos de la inversión inicial a los cuales se le debe tomar especial atención se encuentran los tipos de inversiones que se pueden realizar, entre las cuales se pueden considerar las siguientes:

Los activos tangibles son los activos físicos tales como la instalación de planta y equipo, el terreno, infraestructura y vehículos.

Los activos intangibles que son la compra de servicios o derechos para ejecutar el proyecto. Como los son estudios de suelos, patentes, constitución de la empresa, capacitación, derechos de propiedad, marcas y contratos de servicios.

Un elemento que se analiza de manera separada a la inversión inicial pero que forma parte del dinero que se debe desembolsar al inicio del proyecto es el capital de trabajo, que comprende el conjunto de recursos necesarios para poner en marcha el negocio durante el ciclo productivo, es decir, el dinero necesario para sustentar la actividad de la empresa hasta que se perciban nuevamente los ingresos proveniente de la misma.

#### 2.3.6.2 Determinación de costos

Actualmente dentro de los modelos de análisis de un proyecto se encuentra que en su apartado financiero existe un elemento de suma importancia, el cual permite adquirir una ventaja competitiva si se logra un estricto control del mismo, el cual es el costo. “Se puede decir que el costo es un desembolso en efectivo o en especie

hecho en el pasado, en el presente, en el futuro o en forma habitual". (Baca, 2006, p. 169)

Cuando se realiza un estudio de factibilidad, se han de separar de manera concisa los diversos costos ha de emplear en el proyecto, ya que estos impactarán de manera sobresaliente en el estudio financiero.

Los costos se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Los costos de producción: relacionados directamente con la elaboración del producto o servicio. Entre estos costos están: recursos humanos, materiales e insumos, mantenimiento, y otros.
- Los costos de administración: son aquellas acciones que conllevan la gestión contable y de recurso. Por ejemplo salarios administrativos, papelería, servicios públicos, depreciación.
- Los costos de venta: son los relacionados con la distribución y comercialización de los productos o servicios. Los salarios de vendedores, comisiones y fletes.
- Los costos directos: que se atribuyen al estar directamente relacionados con el producto, tales como:
  - Materiales directos: son los que sufren un proceso de transformación para su composición y así obtener el producto final.
  - Mano de obra directa: son los que intervienen en la fabricación directa del producto. El resultado del costo de mano de obra es el precio por hora de la mano de obra de cada producto por las unidades realizadas.

- Los costos indirectos son lo que no están relacionados de manera directa con la elaboración del producto, los cuales se pueden clasificar de la siguiente manera:
  - Materiales indirectos como por ejemplo lubricantes, combustibles, útiles de aseo, equipos de seguridad.
  - Mano de obra indirecta que no son obreros del producto, sino gerente de producción, supervisor, personal de servicios.
  - Costos indirectos de fabricación: incluidos los costos por materiales, mano de obra indirecta y otros costos indirectos.

#### 2.3.6.3 Ingresos o sostenibilidad del proyecto

Los ingresos constituyen el alimento esencial de la empresa mediante los cuales se puede mantener la operación de la organización en el tiempo, para lo cual Miranda (2004) define que:

Los ingresos están representados por el dinero recibido por el concepto de las ventas del producto o la prestación del servicio, o por la liquidación de activos que han superado su vida útil, o también por los rendimientos financieros producidos por la colocación de exceso de liquidez. (p.222)

En el análisis de los ingresos se debe prestar especial atención a la calidad y rigor de los estudios de mercado, respecto al comportamiento de los precios y la política de crédito, ya que de no ser así puede conllevar una serie de complicaciones en su proyección financiera que producirían datos erróneos para la toma de decisiones.

#### 2.3.6.4 Análisis de flujo

Los análisis de flujo se utilizan para conocer la liquidez que se posee, lo cual se puede analizar con los siguientes tipos de flujos de acuerdo a los requerimientos de información que se tengan:

El flujo de capital es el que considera activos tangibles e intangibles, capital de trabajo, valor residual, y recuperación del capital de trabajo.

El flujo operativo es la proyección de los ingresos y egresos de efectivo durante la vida útil del proyecto, funcionamiento y operatividad del negocio.

El flujo económico incorpora el flujo de caja de capital y operativo. Utiliza financiación de recursos propios.

El flujo financiero incluye ingresos y egresos de efectivo usando el financiamiento de la inversión con terceros. Los préstamos, amortizaciones, intereses y el efecto tributario del préstamo. Incorpora el flujo de caja económico y el servicio de la deuda o plan de pagos del préstamo.

#### 2.3.6.5 Indicadores de evaluación financiera

Valor actual neto (VAN)

A este indicador se le conoce también como valor presente neto, Baca (2006) lo define como “el valor monetario de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial”. Si el VAN es mayor a 0 o igual, se acepta el proyecto, lo cual las ganancias deberán ser mayores que los las inversiones.

La siguiente fórmula se utiliza para calcular el VAN:

$$VAN = -P + \sum \frac{FNE}{(1+i)^t}$$

P: Inversión inicial.

FNE: Flujos netos de efectivo.

i: Costo capital o tasa de descuento.

t: Tiempo (años)

Tasa interna de retorno (TIR)

“Es la tasa de descuento por la cual el VAN es igual a cero. Es la tasa que iguala la suma de los flujos descontados a la inversión inicial”. (Baca, 2006, p. 224).

La siguiente fórmula para calcular el TIR.

$$P = -\frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5 + VS}{(1+i)^5}$$

P: Inversión inicial.

FNE: Flujos netos de efectivo.

i: TIR.

t: Tiempo (años).

VS: Valor de salvamento.

El cálculo del TIR se adecua a la cantidad de años que se desea analizar el proyecto, como se ejemplificó en la fórmula anterior. Para obtener el resultado de la fórmula es necesario realizar la ley de signos de descartes, despejando en este caso el valor “i” la incógnita y reemplazando los otros valores para obtener la tasa interna de retorno.

El cálculo de estos indicadores tan indispensables para tomar decisiones en la actualidad es muy sencillo, ya que los datos se ingresan a un sistema de cómputo apto para realizar las ecuaciones y estas serán resueltas con gran exactitud.

Por último, dentro del análisis de datos se debe tomar en cuenta el balance general que según Miranda (2003) se define como un “demostrativo contable de la situación económica y financiera de una empresa, en un momento determinado” (p.199), y el estado de resultados que al igual el autor señala que “muestra los ingresos y gastos, así como las utilidades o pérdidas resultante de las operaciones de la compañía durante un período determinado” (p. 221), estos dos últimos se pueden proyectar con el fin de conocer el comportamiento del proyecto a través de los años y su viabilidad.

### **CAPITULO III. MARCO METODOLÓGICO**

### 3.1. Marco metodológico

En este capítulo se desarrollará lo concerniente a la metodología que se empleará en la investigación, con el fin de utilizar las técnicas adecuadas en la recolección de datos, reconociendo las fuentes de información necesarias para la elaboración del proyecto.

#### 3.1.1. Tipo de Investigación

La investigación es un proceso de recolección de datos e información, que permite llegar a una solución o decisión final sobre algo en específico. Según Arias Galicia, señala que “la investigación puede ser definida como una serie de métodos para resolver problemas cuyas soluciones necesitan ser obtenidas a través de una serie de operaciones lógicas, tomando como punto de partida datos objetivos” (citado en Tamayo y Tamayo, 2003, p. 38). La presente investigación se clasifica de tipo descriptiva, evaluativa y exploratoria.

##### 3.1.1.1. Descriptiva

Diferentes autores señalan la investigación descriptiva como un modelo sistemático de descripción de las características de una población o situación, “este tipo de estudio busca únicamente describir situaciones o acontecimientos; básicamente no está interesado en comprobar explicaciones, ni en probar determinadas hipótesis, ni en hacer predicciones” (Tamayo y Tamayo, 1999, p.44).

Mediante este tipo de investigación se pretende definir en términos claros y concretos las características el problema de estudio, seleccionar de manera adecuada la población, técnicas e instrumentos para la recolección de datos y un informe acertado de los resultados.

### 3.1.1.2. Evaluativa

De igual manera la investigación evaluativa es abordada desde varios puntos de vista, dependiendo del uso que se le quiera dar, Tamayo y Tamayo, (1999) “el objeto de este tipo de investigación es valorar los resultados de un programa en razón de los objetivos propuestos para el mismo, con el fin de tomar decisiones sobre su proyección y programación para un futuro”. (p.53)

Durante la elaboración de un proyecto es fundamental determinar la factibilidad del mismo, por ello al desarrollar la presente investigación también de tipo evaluativa, se busca medir el beneficio que se obtendría de la realización del mismo, con respeto a este tema se pronuncia de la siguiente manera.

El fin fundamental de la aplicación de la metodología evaluativa mediante procesos investigativos a hechos y fenómenos que requieren ser modificados, es determinar si se continua con la estructura que presentan los fenómenos o se suspende su ejecución, o si conviene modificar esa estructura para el logro de los objetivos propuestos. (Tamayo y Tamayo, 1999, p.53).

### 3.1.1.3 Exploratoria

Según Hernández (2006) “la investigación exploratoria se realiza cuando el objetivo consiste en examinar un tema poco estudiado”. La información sobre tendencias en la alimentación y su repercusión en salud se encuentra limitada cuando se pretende investigar una población que no ha sido evaluada anteriormente ni se poseen registros de su control, por lo que este tipo de investigación presenta la flexibilidad para su estudio. (p. 101)

### 3.1.2. El enfoque de la investigación

Debido a los tipos y fuentes de información disponibles que se utilizarán en el presente estudio y la caracterización de los datos obtenidos mediante los diferentes

procesos de recolección de información se determinó que se empleará un enfoque mixto de investigación. Este mismo lo define Hernández, Fernández y Baptista (2006) “es un proceso que recolecta, analiza y vincula datos cuantitativos y cualitativos en un mismo estudio o una serie de investigaciones para responder a un planteamiento del problema”. (p.755)

En la presente investigación se utilizará el enfoque cuantitativo que según Hernández, Fernández y Baptista (2006) “usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías”, debido a que se recolectarán y analizarán los datos obtenidos de encuestas a los posibles consumidores del restaurante de comida rápida saludable. (p.5)

Mientras que el enfoque cualitativo “utiliza preferentemente información cualitativa, descriptiva y no cuantificada” (Tamayo y Tamayo, 1999, p.54), se desarrollará en la entrevistas con los expertos y propietarios de locales para el acondicionamiento físico.

Por lo expuesto anteriormente el presente estudio se construirá a partir de un enfoque mixto cuanti-cuali, ya que la base para determinar la factibilidad de proyecto serán los datos recolectados mediante las encuestas (enfoque cuantitativo), pero la entrevistas con expertos serán fundamentales para los requerimientos de planta, equipo, infraestructura, diseño, procesos, gustos y preferencias (enfoque cualitativo).

### 3.1.3. Fuentes y sujetos de información

#### 3.1.3.1. Fuentes de Información

Las fuentes de información que se utilizarán para el desarrollo de la presente investigación, serán de carácter primario y secundario. Dentro de las fuentes secundarias se tienen las siguientes:

Fuentes primarias: contiene la información de primera mano recolectada mediante los instrumentos confeccionados para ser aplicados a los sujetos de información que se han definido, que son las entrevistas aplicadas a los propietarios de centros de acondicionamiento físico, expertos en equipo de industria alimentaria y preparadores físicos, y las encuestas aplicadas a la población objetivo del proyecto de inversión.

Fuentes secundarias: estas comprenden información general obtenida del INEC con base en el censo 2011, la bibliografía consultada para la sustentación del proyecto y demás documentos relacionados con el proyecto, además de la reglamentación vigente para la apertura de locales comerciales de comida.

### 3.1.3.2. Sujetos de Información

Los sujetos de información que se han considerado que pueden proveer los datos relevantes que el estudio requiere, son los siguientes.

Expertos en:

Preparador físico: es aquel profesional con conocimientos en la fisiología humana, entrenamiento y acondicionamiento físico, preparado para diseñar rutinas de entrenamiento, evaluación y planificación de programas físicos. A este experto se le pedirá información acerca de productos alimenticios recomendados para el mejoramiento físico de acuerdo con los objetivos propuestos en los planes para amateurs o deportistas, tendencias de los alimentos ingeridos por las personas que desarrollan un estilo de vida saludable. Se entrevistarán cinco diferentes preparadores físicos.

Equipo de industria alimenticia: en una persona con conocimiento en el uso de equipo industrial alimenticio. Se indagará con este experto los equipos necesarios para la conservación, preparación de los productos y la exhibición de los mismos. Se entrevistará a un chef internacional con conocimientos en comida rápida y saludable.

Propietarios de:

Centro de acondicionamiento físico: son los propietarios de los lugares donde las personas asisten a realizar actividades para mejorar su apariencia y condición física, además se practica el spinning, aeróbicos, zumba y clases de alguna rutina especial de ejercicios. Se les consultará acerca de las tendencias en el deporte y su influencia en la alimentación de las personas, además de una caracterización de los usuarios. Los propietarios a entrevistar pertenecen al Master Gym, Olympic Center, Curves, Génesis Gym y Gimnasio Bella Vista.

Venta de comida rápida y restaurantes: Son los dueños de locales en el centro de San Isidro de EL General donde se venden alimentos preparados, en este caso se les entrevistará acerca de la demanda de productos saludables dentro de su menú y todo tipo de solicitudes a la hora de la preparación de los alimentos.

Posibles consumidores:

Son las personas encuestadas aleatoriamente en el centro de San Isidro de El General y Daniel Flores, con este sujeto se pretende determinar por medio de una encuesta la demanda existe para el proyecto, sus gustos, preferencias, precio y ubicación.

### 3.1.4. Población y determinación de la muestra

#### 3.1.4.1. La población objetivo

Se ha determinado que para el presente estudio la población que se pretende captar como consumidores serán las personas con una tendencia al consumo de productos saludables, que residan o trabajen en los distritos de San Isidro de El General y Daniel Flores.

Los mismos son pobladores entre los 15 y 54 años de edad de los distritos de San Isidro de El General y Daniel Flores ya que se consideró que algunos de los menores de 15 años aún no están en la capacidad económica de adquirir los productos y sus gustos son más inclinados a ingerir comida no tan saludable y las personas mayores a 54 años tienden a quedarse en casa y no practican deportes cierta parte de la población.

El siguiente cuadro número 7 se puede apreciar como el primer distrito representa un 57% de la población en estudio y el segundo distrito representa el restante 43%, de esta manera se distribuye la población objetivo en los rangos de edades predeterminados.

**Cuadro 7 Cantidad de habitantes de 15 a 54 años según distrito de interés**

Cuadro 3										
Cantidad de Habitantes de 15 a 54 Años Según Distrito de Interés										
Intervalos de Edad	15 - 24		25 - 34		35 - 44		45 - 54		Total	
	Poblacion	Absoluta								
San Isidro	9280	20%	7019	15%	5591	12%	5213	11%	27103	57%
Daniel Flores	6959	15%	5328	11%	4188	9%	3720	8%	20195	43%
Total	16239	34%	12347	26%	9779	21%	8933	19%	47298	100%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos 2011. Obtenido de: <http://www.inec.go.cr/Web/Home/GeneradorPagina.aspx>

### 3.1.5. Determinación de la muestra

La determinación de la muestra se da sobre la base de la fórmula que se presenta a continuación, en donde los componentes más importantes son el coeficiente de confianza establecido en un 95% y el error de estimación establecido en un 5%.

#### 3.1.5.1. Fórmula para calcular muestras de poblaciones finitas

La fórmula estadística para calcular la muestra de poblaciones finitas, es la siguiente.

$$n^0 = \frac{z^2 pq}{e^2} \quad n = \frac{n^0}{1 + \frac{n^0 - 1}{N}}$$

En donde:

- Z Desviación estándar (nivel de confianza) 1.96%
- E Margen de error 5%
- P Estimación de la muestra o característica que se espera de la población 50%
- Q Diferencia de 1 y p 50%
- N Población en estudio distritos San Isidro y Daniel Flores 4,7298
- n<sup>0</sup> Muestra sin ajustar 384.16
- N Tamaño de la muestra 381.07

Una vez aplicada la fórmula a la población de los distritos en estudio del cantón de Pérez Zeledón, se tiene que la muestra a la que se le aplicará el instrumento de encuestas de posibles consumidores para la recolección de datos seleccionado es de 381 personas.

Para esta investigación en particular, se consideró la aplicación del juicio de expertos, como lo menciona la teoría en este tipo de muestreo el investigador selecciona las unidades más representativas o importantes de acuerdo a su criterio en base al conocimiento sobre los individuos de objeto de estudio. Tomando en cuenta que este estudio de factibilidad va dirigido a establecer un local de comida rápida saludable que en primera instancia se pretende segmentar a personas que tengan un estilo de vida saludable, practicando algún deporte y teniendo una sana alimentación. Por lo tanto, se aplicarán 180 encuestas a personas que posean dichas características mencionadas anteriormente, que permita así tener una opinión más clara de la población objetivo, para lo cual las encuestas se aplicarán en gimnasios y en centros recreativos y deportivos.

### 3.1.6. Instrumentos y técnicas de recolección de datos

#### 3.1.6.1. Entrevista

Se determinó el uso de esta técnica de recolección de datos debido a que permite al investigador tener información de primera mano, más detallada y profunda, ya que se llega directamente a los sujetos de investigación que pueden ofrecer información valiosa por su conocimiento del tema, experiencia adquirida, por el puesto que desarrolla actualmente o el acceso que puede tener a información relevante como lo señala Ulate Soto, (2013).

La entrevista será aplicada propietarios de lugares para el acondicionamiento físico y gimnasios, propietarios o encargados de locales comerciales de venta de comida rápida y restaurantes, profesional arquitecto, preparador físico y experto en equipo de industria alimenticia; la cual permitirá obtener información específica acerca de tendencias y métodos de alimentación, estilos de vida, diseño, arquitectura, y en equipo industrial alimenticio necesario para la puesta en marcha del local comercial.

Se llevará a cabo mediante un cuestionario el cual según Hernández, (2006)” consiste en un grupo de preguntas respecto a una o más variables a medir” el cuestionario servirá como guía durante la entrevista para aclarar los puntos a tratar durante la misma, sin embargo se permitirá que la persona haga aportes fuera del mismo cuestionario acerca de puntos que sean relevantes para la investigación. La entrevista se llevará a cabo en los lugares de trabajo de los profesionales y negocios de los propietarios previamente definidos. (p. 310)

#### 3.1.6.2. Encuesta

La encuesta es una técnica utilizada para conocer la opinión de la gente sobre una situación o problema en el cual está involucrada, por lo cual será aplicada a los posibles consumidores del restaurante de comida rápida saludable, para poder determinar la demanda existente para este servicio, el precio de venta de los

productos, gustos y preferencias para el diseño del local, horario de atención, ubicación y tipo de productos. (Ulate Soto, 2013)

La misma se realizará mediante una encuesta compuesta por preguntas cerradas, que se aplicarán en el centro de San Isidro de El General y Daniel Flores, a personas que se encuentren en lugares de esparcimiento y centros de acondicionamiento físico.

### 3.1.7. Variables a analizar

#### 3.1.7.1. Variables demográficas

- Género
- Edad
- Lugar de residencia (Distrito, barrio o comunidad)
- Ingreso mensual aproximado

#### 3.1.7.2 Variables del estudio

##### Variable oferta

La información que se pretende recabar con esta variable es la cantidad de productos saludables que se ofrecen en restaurantes, en supermercados y menús de locales de comida rápida. Esto mediante encuestas y entrevistas semiestructuradas.

##### Variable demanda

En esta variable se pretende conocer un aproximado de la cantidad de clientes dispuestos a consumir productos saludables en un restaurante de comida rápida, así como el nivel de ingresos de los mismos para determinar su capacidad de compra. Se realizará mediante encuestas aplicadas a posibles clientes.

#### Variable localización

Para responder esta variable se ha de obtener información de las encuestas aplicadas a los posibles consumidores, con las cuales se pretende averiguar el lugar de preferencia y su distancia con el centro de San Isidro de El General.

#### Variable tamaño

Para poder determinar el tamaño idóneo del local se ha de analizar información física y documental, y así lograr encontrar el área del local adecuada, su distribución, diseño y equipo.

#### Variable equipo y materiales

Se determinó que para dar solución a esta variable se ha de analizar la información física y documental de equipo de industria alimentaria acerca del tipo y cantidad de equipo necesario para el local.

#### Variable requerimientos legales

La información con la que se pretende concluir esta variable será toda la imprescindible para el correcto funcionamiento del comercial de comida rápida saludable y la documentación pertinente Ministerio de Hacienda, Instituto Nacional de Seguros, Caja Costarricense de Seguro Social, Ministerio de Salud y Municipalidad local. Esto mediante investigación física y documental.

#### Variable estructura organizacional

Para lograr dar respuesta a esta variable se pretende investigar tanto de manera física como documental cuáles serán los puestos, funciones, tareas y responsabilidades que han de desarrollar los colaboradores de la empresa.

### Variable inversión

Se pretende despejar esta variable mediante un análisis de las opciones de financiamiento que hay en el mercado y los flujos de caja proyectados desde el punto de vista de operaciones matemáticas como el VAN y el TIR.

### Variable egresos

Esta variable de igual manera se esclarecerá mediante el análisis de los flujos de caja proyectados mediante el VAN y el TIR, y de los estados de resultados proyectados para el proyecto específicamente en la parte de que representarán los gastos administrativos y financieros, compras, costos fijos y variables.

### Variable ingresos

La presente variable se resolverá mediante el análisis de los flujos de caja proyectados mediante el VAN y el TIR, y de los estados de resultados proyectados para el proyecto específicamente en la parte que comprende el precio y las ventas.

## **CAPÍTULO IV. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

## **4.1. Estudio de mercado**

### 4.1.1 Generalidades

Las diferentes enfermedades que han sido el resultado de desórdenes alimenticios han provocado desde décadas atrás que los índices de sobrepeso y obesidad se elevaran, han llevado a una concientización mundial alertando a todos los entes encargados de velar por la salud mundial y hasta las propias autoridades en Costa Rica, las cuales buscan por medio de campañas informar a las poblaciones la importancia de una buena alimentación. Aunado a este esfuerzo como se ha analizado en capítulos anteriores, las tendencias hacia un estilo de vida saludable se han diversificado y aumentado mundialmente, convirtiéndose en una moda propia de los últimos tres años y en algunos casos una necesidad debido a sus estados de salud, buscando combinar la práctica del ejercicio físico con una alimentación saludable.

La población del cantón de Pérez Zeledón no ha sido indiferente ante estas circunstancias del acontecer mundial, impactando a los pobladores de tal manera que la práctica deportiva y una alimentación saludable se ha hecho parte de la vida de muchas personas y su rutina diaria, lo cual ha generado que cambien los paradigmas sociales que por años suprimían a las clases media y baja de este estilo de vida.

Propiamente en la zona de estudio se han creado locales donde venden bebidas a base de frutas, los menús de los restaurantes han cambiado su oferta, ampliándola a productos balanceados y saludables, esto también ha motivado a las personas a complementar su actividad física con la alimentación, creando una tendencia hacia una alimentación saludable. Esto se ha desarrollado de tal manera que las personas se han vuelto más conscientes de lo que consumen, buscando opciones que satisfagan sus expectativas, pero sin un resultado positivo.

Tomando en cuenta el entorno se ha decidido realizar un estudio de factibilidad sobre la viabilidad de establecer un local de comida rápida saludable, como respuesta a la ausencia de un lugar exclusivo en donde se puedan adquirir productos alimenticios preparados de un manera saludable, con ingredientes orgánicos y libres de transgénicos, con propiedades balanceadas aportando nutrientes necesarios para los consumidores.

#### 4.1.2. Definición y características del producto

El presente proyecto se encuentra focalizado en ofrecer un servicio inexistente en el cantón de Pérez Zeledón específicamente en los distritos de San Isidro de El General y Daniel Flores, ya que como se mencionó anteriormente, si bien es cierto, existen locales de comida rápida que dentro de sus menús ofrecen productos hacia una tendencia saludable, sus insumos y preparación no son los más idóneos. Por lo tanto, el local de comida rápida saludable ofrecerá productos que su preparación se realice bajo altos estándares de calidad y salubridad, utilizando insumos que permitan tener un producto final totalmente saludable. Estos productos contienen una base alimenticia balanceada de carbohidratos, proteínas, vitaminas, minerales, fibra y grasas necesarios para una dieta proporcionada.

El menú ofrecerá productos selectos para clientes con necesidades nutricionales más específicas, por ejemplo con alto contenido de proteínas, carbohidratos y otros nutrientes básicos para la alimentación en deportistas, como el batido *Bazzuca Balance* que contiene leche deslactosada, chocolate, proteína de soya, mora y clara de huevo y el plato fuerte llamado *Tanque Food Balance* que está formado pargo por al ajillo, garbanzos, vegetales varios, banano y arroz; así mismo, se brindarán productos bajos en grasa para personas que intentan corregir desórdenes alimenticios y problemas de peso corporal, como el batido *Light Balance* que se encuentra conformado por remolacha, fresa, zanahoria, naranja y mango, y el plato fuerte *Vegetarian Balance* que posee seitan, papas al vapor, lentejas, espárragos, palmito y lechuga.

#### 4.2.1.1. Productos sustitutos

Si bien es cierto el proyecto es innovador en la zona, se puede encontrar en ciertos restaurantes y locales de comida rápida productos que buscan atender a las nuevas tendencias en alimentación saludable, habiendo modificado sus menús o inclusive preparando determinados platillos a petición del cliente que busca una alimentación más balanceada. Dicho cambio se puede apreciar en restaurantes como McDonald's que incluyó los *Wraps*, frutas, y ensaladas en su menú, Delicias Kuki que ofrece picadillos, ensaladas y postres frutales, Pizzería Sabores que tiene a disposición de los clientes ensaladas con carnes y quesos así como batidos frutales, y Subway que posee un menú bajo en calorías y productos totalmente naturales por el concepto mismo de poder agregar al platillo sus ingredientes.

También se debe tomar en cuenta la gran variedad de productos no terminados que se encuentran en la feria del agricultor y verdulerías, ya que ante la inexistencia de un local exclusivo de comida saludable, las personas han optado por elaborar sus propios platillos en casa. Para los cuales utilizan artículos como lechuga, tomate, zanahoria, naranja, espinaca, remolacha, frijoles, sandía, manzana, apio cebolla entre muchas otras verduras, legumbres, tubérculos y frutas que se consiguen en dichos lugares.

El análisis de estos productos sustitutos, se puede considerar que los restaurantes o locales de comida rápida que ofrecen productos saludables son una competencia desfavorable, ya que estos se convierten en una competencia directa, siempre y cuando ofrezcan y amplíen sus menús enfocados en una alimentación saludable. En cuanto al segundo producto sustituto se analiza como favorable, ya que, se pueden ver como creadores de cultura en alimentación saludable y posibles aliados comerciales o proveedores de materia primas.

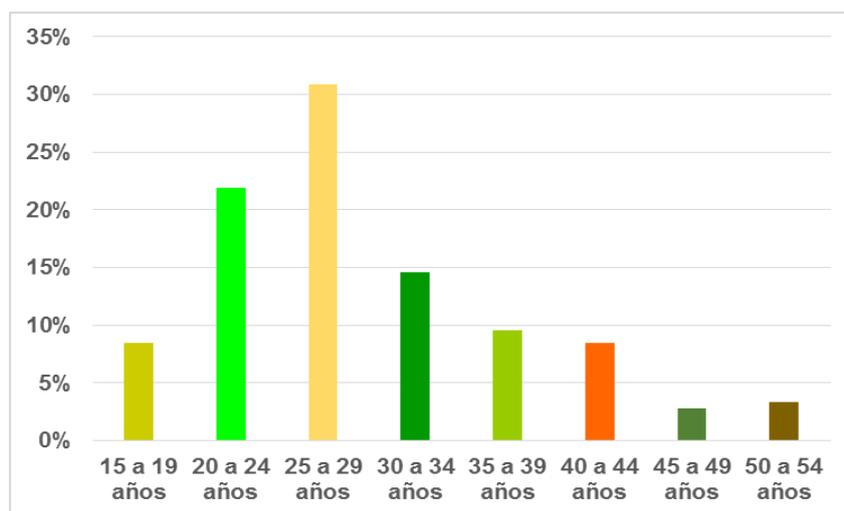
### 4.1.3. Mercado meta

Según lo definido en el capítulo anterior, la población objeto estudio serían los habitantes del cantón de Pérez Zeledón, específicamente los distritos de San Isidro de El General y Daniel Flores, que además presentarán edades en años cumplidos entre los 15 a 54 años de edad.

#### 4.1.3.1. Caracterización de los usuarios

A través de las encuestadas aplicadas a población físicamente activa se pudo determinar que para el presente proyecto los usuarios se encuentran distribuidos entre los 15 a los 54 años de edad, concentrándose mayoría entre los 20 a 34 años los cuales representan el 67% del total de los encuestados, por ello se puede definir que el mercado meta al cual estará dirigido el presente proyecto serán las personas que se encuentren en este rango de edad y que realizan alguna actividad física constantemente, que posean una condición médica que amerita cambiar su alimentación o que buscan cambiar su estilo de vida o alimentación por una más saludable.

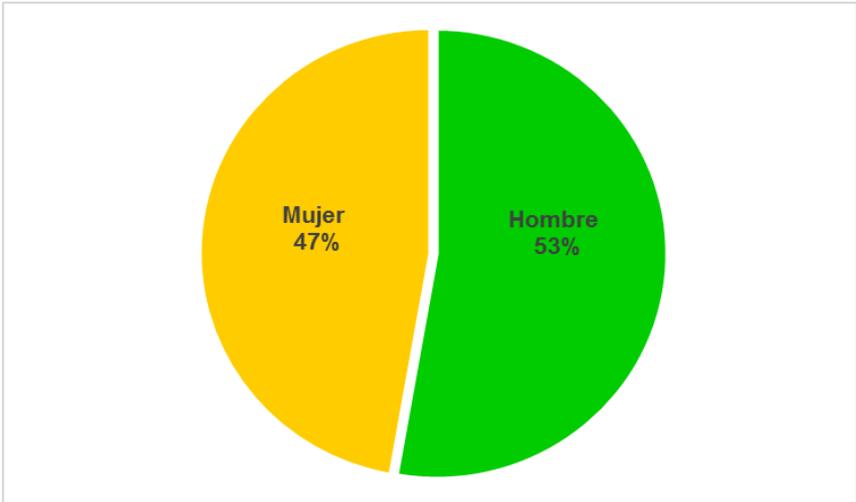
**Gráfico 1 Edades de los usuarios**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Los siguientes gráficos explican las características que poseen los posibles usuarios del proyecto según los datos obtenidos de las encuestas aplicadas en centros de acondicionamiento físico que describen el género de los posibles clientes y el lugar de residencia de los mismos.

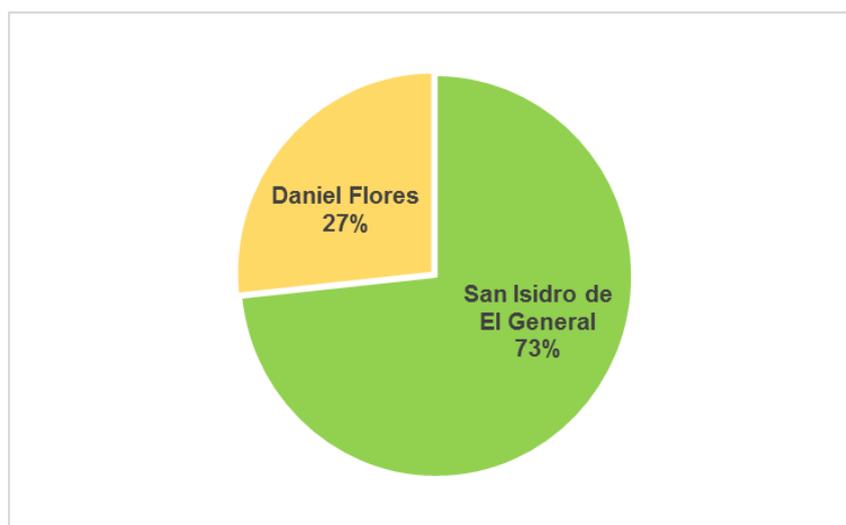
**Gráfico 2 Género de los usuarios**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En el gráfico número 2 Género de los Usuarios se puede apreciar como la distribución de personas que si visitarían el local se encuentra muy similar con respecto a su género, lo cual permite deducir que la necesidad o preferencia hacia una buena y balanceada alimentación es de interés de igual manera a los hombres que representan un 53% de las personas que si lo visitarían y las mujeres que representan un 47% de los mismos.

**Gráfico 3 Localización de los usuarios**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Este gráfico permite ver como la mayor concentración de las personas encuestadas se encuentran en el distrito de San Isidro de El General con un 73% del total, lo que permite dirigir la localización del proyecto en esta zona.

Por ende, se puede decir que las personas para las cuales está dirigido el proyecto son aquellas que su edad se encuentra en años cumplidos entre los 20 a 34 años de edad, que residan en el distrito de San Isidro de El General y será dirigido a ambos géneros, los cuales realizan la práctica deportiva frecuentemente o estén deseos de modificar hábitos alimenticios, buscando con la alimentación elevar o mantener su rendimiento físico en dicha actividad y mejorar su régimen alimentario por uno más saludable, también personas con estas características que busquen por indicación médica mejorar su condición fisiológica actual, o que simplemente pretenden modificar su estilo de vida.

#### 4.1.4. Análisis de la demanda

##### 4.1.4.1. Evolución histórica

La importancia de una alimentación saludable nunca antes había tomado tanta relevancia como en los últimos años, en donde se han visto las secuelas de

desórdenes alimenticios propiciados por el consumo de productos altos en grasas y con poco aporte nutricional.

Estos productos tuvieron su incursión en el mercado nacional en la década de los 80's, teniendo una buena aceptación en el mercado y pronto se propagaron por todo el país. La globalización ha jugado un papel importante, en donde el tiempo disponible para la alimentación se ha visto limitado, por lo que la comida rápida fue una respuesta a dicha situación.

Paralelo a esto se iba dando un incremento en la población con índices elevados de masa corporal, propiciando así diagnósticos de personas con necesidad de variar su alimentación y estilo de vida.

Por otro lado, como respuesta a una tendencia mundial de verse bien y saludable, las personas si han sentido motivadas a mejorar su apariencia física, concurriendo lugares para la práctica del deporte y las disciplinas deportivas se han diversificado. Estos factores mencionados anteriormente han provocado que se genere una demanda actual a los productos saludables la cual se ampliará en el siguiente apartado.

#### 4.1.4.2. Situación actual

Las situaciones que precedieron la demanda actual de productos saludables que se citaron anteriormente, han provocado que en los últimos años preocupados por las situaciones perjudiciales que habían surgido, específicamente del 2010 a la fecha, se haya promovido por los entes gubernamentales encargados de la salud pública un cambio hacia estilos de vida en salud, impulsando la práctica del deporte y la alimentación basada en productos saludables.

El cantón de Pérez Zeledón no ha escapado de dicha tendencia incrementando la cantidad de personas que participan en actividades deportivas tales como: atletismo, ciclismo recreativo, personas que asisten a centros de acondicionamiento físico o

clases específicas de alguna disciplina. De manera paralela las personas han incrementado la demanda de productos con los cuales poder complementar y maximizar sus resultados, con productos que van desde vitaminas, suplementos alimenticios, granos, frutas que aporten un mayor número de nutrientes y productos cuya preparación se base en estándares saludables eliminando las grasas y sobrecargos de micronutrientes perjudiciales a su organismo.

Como lo expresan los dueños de centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos en las entrevistas que se les realizó, más del 85% afirmó que la tendencia de combinar el deporte con la alimentación ha incrementado en los últimos tres años de manera exponencial, siendo en promedio un 60% de las personas que ingresan a un centro de estos los que solicitan una dieta especializada.

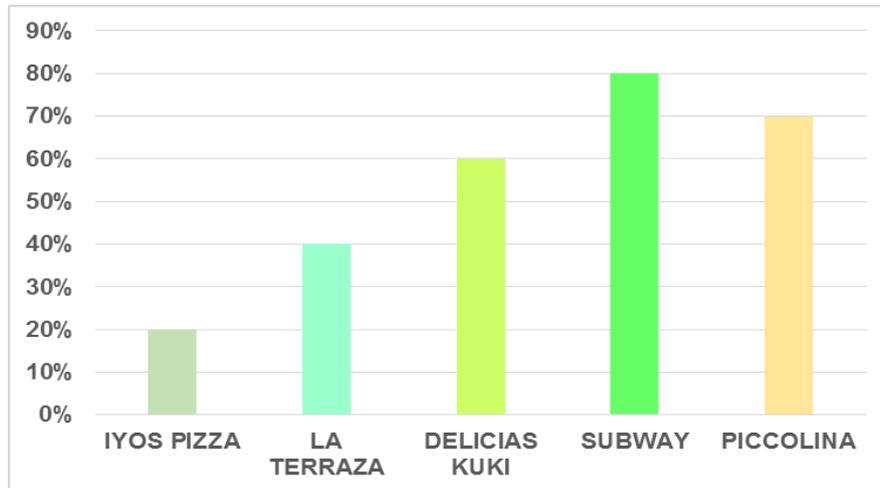
De igual manera mencionan que las personas ingresan a estos centros con el fin principalmente de bajar de peso, tonificar su cuerpo o una recomendación médica, Así mismo expresaron que las personas que poseen algún tipo de padecimiento en su mayoría presentan enfermedades desarrolladas por el sobrepeso como Hipertensión, Diabetes, dolores en articulaciones, triglicéridos y colesterol alto.

Un punto que se encontraron en contra es la baja disciplina deportiva con la cuenta las personas que ingresan a un centro de acondicionamiento físico, ya que tanto propietarios como preparadores físicos consideran que tan solo el 45% de las personas se mantiene bajo un régimen de entrenamiento por un tiempo prolongado, y explican que la principal causa deserción es que los cambios en la apariencia física y salud duran un tiempo en llegar. Lo cual provocaría que al dejar de realizar la actividad física muy probablemente no continuarán con una alimentación saludable.

Esta situación se ve reflejada en los restaurantes del distrito, los cuales afirman que las personas que llegan pidiendo platillos saludables a sus locales supera el 53%, sin embargo una cuestión a tomar en cuenta es el hecho que los clientes piden más estos platillos en lugares donde los menú por el concepto mismo del restaurante son

más variados, por ejemplo en los restaurantes en los cuales se entrevistó los que poseen menús variados los porcentajes son más altos como se muestra a continuación:

**Gráfico 4 Demanda de platillos saludables en restaurantes**



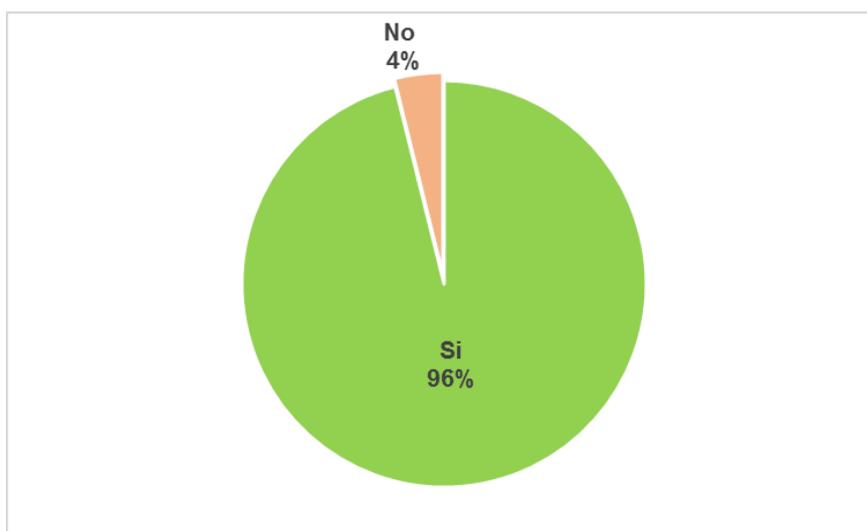
Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En este gráfico se ve como los lugares que no ofrecen productos tan específicos poseen los porcentajes más altos como los Delicias Kuki y la Piccollina, mientras que Subway por su concepto mismo seleccionar los ingredientes de los emparedados es al que más le solicitan este tipo de productos.

De igual manera estos restaurantes aportan que las razones por las que son solicitados estos platillos son en su mayoría son para el cuidado de su estado físico y salud.

Así mismo se les consultó acerca del consumo de alimentos fuera de su hogar a los posibles consumidores, en donde el 96% respondieron que si comen fuera de su casa al menos una vez al mes, como se puede observar en el grafico siguiente:

**Gráfico 5 Preferencia por comer fuera de casa**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En este se puede ver como solo un 4% no come fuera de casa lo cual explica que existe una gran cantidad de personas las cuales podrían visitar el local de comida rápida saludable, así mismo se les preguntó cuántas veces comen fuera de casa durante el mes para lo cual respondieron en un 28% que lo hacen al menos una vez a la semana y en un 37% que lo hacen más de una vez a la semana.

**Gráfico 6 Frecuencia de comidas fuera de casa**

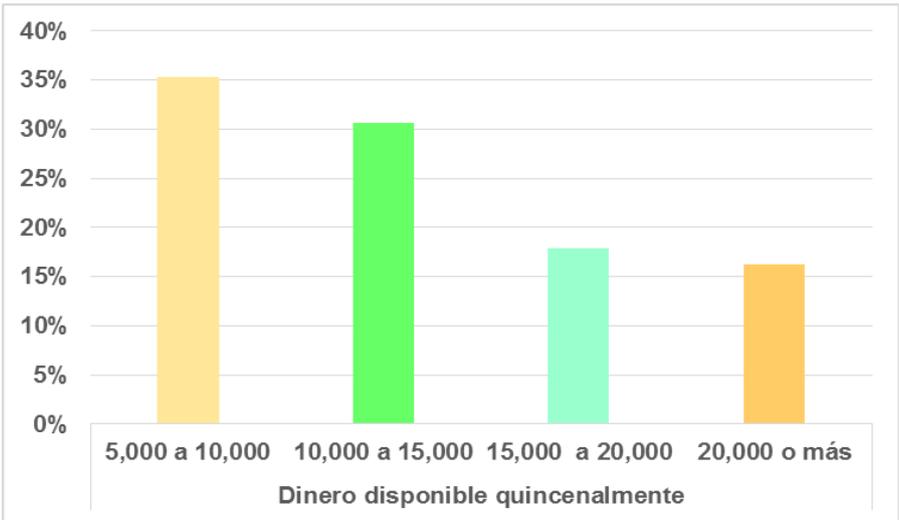


Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En este gráfico se expresa lo explicado en el párrafo anterior donde se ve la frecuencia con que los posibles consumidores usan comer fuera de su hogar, apreciando que solamente un 19% come una vez al mes fuera de casa, mientras que la mayoría de las personas encuestadas tienden en un 81% a comer al menos 2 veces al mes fuera de casa, lo que deja ver que existe un consumo masivo de productos fuera del hogar por las personas que practican deporte, esto debido a que la mayoría tiene una profesión y un trabajo lo que conlleva a tener poco tiempo para la preparación de sus alimentos brindando la oportunidad a proyectos como este de satisfacer dicha necesidad de alimentos.

Además, se les preguntó a los posibles consumidores la cantidad de dinero destinado para comer fuera de casa quincenalmente, ante esta pregunta se encontró que el dinero que destinan no es muy alto para su consumo ya que el 65% destinan entre 5,000 a 15,000 colones con este fin, más sin embargo, con el rango de precio que posiblemente presentaría el local que es entre 3,000 a 4,000 colones este nivel de dinero destinado para comer fuera de casa permite que las personas visiten el restaurante de comida rápida saludable entre dos a cuatro veces a la semana siendo una cantidad muy favorable de visitas.

**Gráfico 7 Dinero disponible quincenalmente para consumo de alimentos fuera de casa**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Otro factor importante en la determinación de la demanda es el crecimiento poblacional que se ha presentado en los distritos de San Isidro y Daniel Flores siendo estos el área de influencia del proyecto, en los siguientes cuadros se puede apreciar como las personas que poseen edades entre los 20 a los 29 años de edad presentan un incremento promedio anual del 3,20% según los datos del INEC al comparar los datos de los Censos 2000 y 2011, además según la información brindada por los propietarios de centros de acondicionamiento físico el incremento en la cantidad de personas que visitan dichos lugares es de cerca de un 10% anual por lo cual se puede esperar que las personas que decidan visitar el local tenga un comportamiento similar a estos últimos.

**Cuadro 8 Crecimiento poblacional en San Isidro de El General en edades de interés**

<b>Distrito</b>	<b>Censo</b>	<b>20 a 24 años</b>	<b>25 a 29 años</b>	<b>30 a 34 años</b>
San Isidro de El General	2000	3,257	2,786	3,012
	2011	4,537	3,997	3,022
Variación en 11 años	Absoluta	1280	1211	10
Variación en 11 años	Relativa	28.21%	30.30%	0.33%
Variación por año	Absoluta	116	110	1
Variación por año	Relativa	2.56%	2.75%	0.03%

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

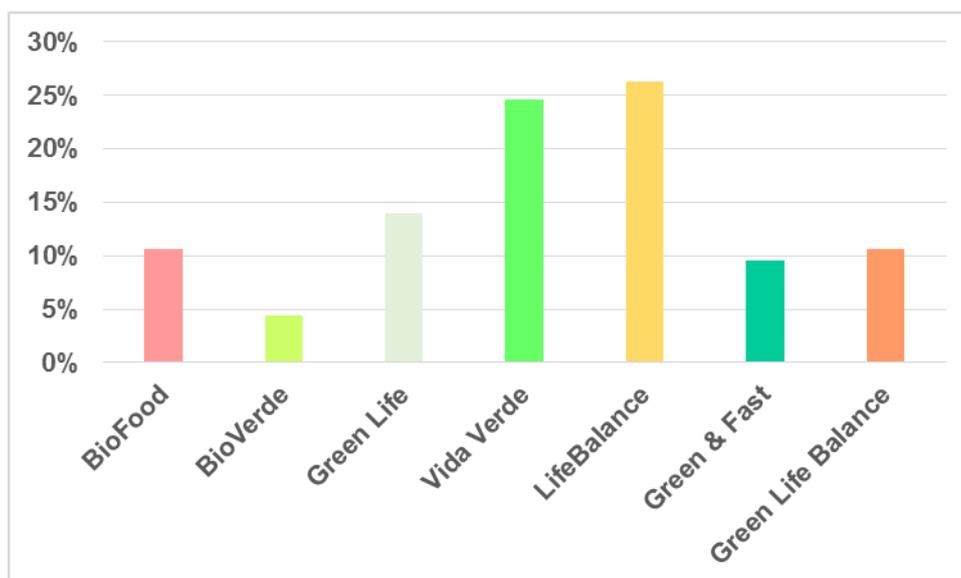
**Cuadro 9 Crecimiento poblacional en Daniel Flores en edades de interés**

<b>Distrito</b>	<b>Censo</b>	<b>20 a 24 años</b>	<b>25 a 29 años</b>	<b>30 a 34 años</b>
Daniel Flores	2000	2,021	1,752	2,007
	2011	3,408	2,995	2,333
Variación en 11 años	Absoluta	1387	1243	326
Variación en 11 años	Relativa	40.70%	41.50%	13.97%
Variación por año	Absoluta	126	113	30
Variación por año	Relativa	3.70%	3.77%	1.27%

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Otro dato importante que se obtuvo fue el nombre preferido por los posibles consumidores para el local, los cuales se inclinaron por Life Balance en un 26% de los encuestados, como se muestra en el siguiente gráfico.

**Gráfico 8 Nombre del restaurante**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

#### 4.1.4.3. Calculo de la demanda

Este apartado es determinante, ya que en él se exponen los ingresos que se han de percibir por la venta de los productos del restaurante de comida rápida saludable, en donde se realizaron aproximaciones tomando en cuenta los siguientes parámetros:

- El tiempo estimado de duración por mesa se consideraron 30 minutos, ya que al ser un restaurante de comida rápida hay mayor flujo de personas en lapsos cortos de tiempo
- Se estima que para el horario de almuerzo el local se encuentre en ocupación en un 50% iniciando a las 11 am y finalizando a la 1 pm
- Se considera que para el horario de la tarde la ocupación sea de un 20% iniciando a las 2 pm y finalizando a las 4 pm
- Se estima que para el horario nocturno la ocupación es de un 70% iniciando a las 6 pm y finalizando a las 8:30 pm
- Se agrega un rubro llamado entre comidas, el cual es de 1 a 2 pm y de 4 a 6 pm con un nivel de ocupación del 10%
- El consumo mínimo por persona son 3,700 colones
- El local se mantiene abierto de lunes a sábado.

Tomando en cuenta estos parámetros, se determinó que la demanda diaria sería de 138 personas, la semanal de 828 personas, la mensual de 3,588 personas y la anual de 43,056 personas, con un incremento anual del 7% relacionado estadísticamente al aumento poblacional.

#### 4.1.5. Análisis de la oferta

##### 4.1.5.1. Evolución histórica

La naturaleza desde siempre ha proporcionado una alimentación saludable para la humanidad siendo el oferente primordial de la alimentación diaria, con toda la variedad en proteínas, carbohidratos, grasas y todo tipo de nutriente esencial para el desarrollo físico. Con el paso del tiempo, los avances tecnológicos y la manipulación científica que se ha dado en las últimas décadas el hombre se ha apoderado del recurso disponible, modificando los medios de producción preestablecidos y utilizando insumos que han producido una variación en la composición química de los alimentos.

Por otro lado, durante muchos años en los establecimientos donde se vendía comida preparada se obviaba la composición de los platillos por parte del consumidor, solo tomando como factor determinante su sabor, por lo que los restaurantes o cualquier local de comida ofrecían en sus menús alimentos con valores nutricionales deficientes, lo cual conllevó a que las personas vieran sus estados de salud afectados producto de nuevas patologías adquiridas del sobrepeso u obesidad.

El país fue víctima de esta tendencia cuando en los años 80's se dio la incursión de grandes cadenas de comida rápida y la proliferación de locales que imitaban dicho estilo de preparación de alimentos. En el cantón de Pérez Zeledón surgieron cadenas de comida propias de los generaleños como Delicias Kuki, Pollo Loco, Restaurante El Tenedor, La Picolina y Restaurantes Delji. En el primer lustro de la década del 2000 se dio la incursión de la cadena multinacional Mc Donald's que tuvo un impacto en la población tanto infantil como juvenil provocando que estos

acudieran de forma exponencial a este sitio. Esta empresa abrió el paso para que nuevas cadenas internacionales como Taco Bell y Pizza Hut optaran por ofrecer sus productos en la Plaza Monte General que años más tarde abrió sus puertas en el cantón en el Distrito de Daniel Flores. De manera paralela se dio el surgimiento de gran número de restaurantes con menús variados como el Los crestones y El Chirripó en el siglo pasado y otros más recientes como Bazucas, Sabores y Valle Encantado.

#### 4.1.5.2. Situación actual de la oferta

Los pobladores del cantón de Pérez Zeledón hacia los cuales se ha enfocado el presente proyecto son personas practicantes de alguna actividad física, tomando en cuenta el análisis de las entrevistas el 85% de los propietarios de centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos afirman que existe una marcada tendencia en los últimos tres años hacia una combinación de dicha actividad física y una alimentación saludable. Lo cual ha provocado que una amplia gama de restaurantes que ofrecen alimentos de rápida preparación y otros con platillos de mayor elaboración, sufran variaciones considerables en su menú producto de la influencia hacia los estilos de vida saludables que se han venido experimentado.

De igual manera tanto los propietarios de los centros de acondicionamiento físico como los preparadores físicos en un 100% afirman que la alimentación es el pilar fundamental para maximizar los resultados en combinación con la práctica de actividades físicas, además, en un 100% de los centros de acondicionamiento consultados se le da un seguimiento en cuanto a su alimentación a las personas que así lo solicitan, esto justifica la inclusión de los platillos saludables en los menús de los restaurantes oferentes en la zona del distrito de San Isidro de El General.

Ahora bien, en cuanto al producto que el presente proyecto pretende ofrecer estos mismos dueños de restaurantes, propietarios de centros de acondicionamiento físico y preparadores físicos un 70% aseveran conocer en el término de comida rápida saludable.

Como elemento favorable obtenido de la entrevistas a los propietarios de restaurantes que en un 80% de los mismos ofrecen comidas saludables, solamente el 40% afirmó que el costo de los insumos para la elaboración de estos platillos es elevado en comparación con los que tradicionalmente ofrecen y los mismos se pueden obtener a través de proveedores de fácil acceso en zona por medio de agricultores independientes. Se puede determinar la existencia de un nicho de mercado que no ha sido explotado en su totalidad por parte de los restaurantes de la zona, ya que estos no se dedican a la venta exclusiva de estos productos saludables.

En el área de influencia del proyecto según el estudio de mercado se pudo constatar que existen restaurantes de comida rápida los cuales dentro de su menú ha incluido platillos saludables, los cuales son Subway, Restaurante Sabores, Delicias Kuki y Mc Donald's.

Subway se encuentra ubicado en Plaza Tracopa costado norte de la Catedral, el cual funciona hace de 2 años, su menú es básicamente de emparedados de productos variados, dentro de los cuales por su procedencia y manipulación algunos son de estilo saludable, se ofrecen bebidas gaseosas y naturales. El local atiende a todo tipo de clientes desde personas que buscan una alimentación saludable hasta las que buscan platillos sabrosos pero sin ningún balance en su aporte nutricional, los precios en su menú varían de acuerdo los ingredientes que se le decidan incluir a los emparedados presentan un rango de precios alto en horas tempranas del día. Sin embargo, desde las 3 p.m. las lista de precios baja y se encuentra una serie de promociones debido a que en esta hora es cuando más afluencia de clientes presenta, los precios que estos productos presenta en un emparedado de 30 cm antes de las 3:00 pm oscila el precio de 4,200 colones dependiendo de los ingredientes seleccionados, el emparedado del día de 30 cm 3,200 colones en combo , el emparedado personal de 15 cm 1 190 y un emparedado de pollo mechado para dos personas en 2,400 colones esto después de las 3:00 pm, estos son los productos más representativos en el restaurante.

Restaurante Sabores se encuentra ubicado en el barrio Villa Ligia de Daniel Flores, 150 metros norte del supermercado CoopeAgri, siendo un restaurante de gran preferencia por los consumidores generaleños, con especialidad en comida italiana, pizza a la leña y carnes a la parrilla, pero también ofrecen diferentes comidas rápidas y mariscos. Estos productos son de preparación saludable acompañados de bebidas naturales. En este mismo se analizaron tres productos el platillo estrella que es la Pizza de la Casa cuyos ingredientes son pepperoni, salami, jamón, hongos, chile y cebolla que posee un valor de 4,250 colones, la Ensalada de la Casa que posee lechuga romana, tomate, apio, cebolla morada, chile asado, hongos, bañada en queso parmesano y pollo, con un valor de 4,650 colones y la ensalada Capresse tomate, mozzarella, chile asado, albahaca, aceite oliva y salsa pesto, la cual posee un precio de 3,600 colones.

Delicias Kuki está localizado en San Isidro de El General costado sur del parque central. Tiene a disposición de los clientes comidas variadas, desde comida rápida con altos niveles de grasa y con alto valor calórico, hasta alimentos saludables al gusto del consumidor, como por ejemplo casados y vegetales. En este restaurante se decidió analizar dos productos, primero la Hamburguesa Kuki que la conforman dos panes, una torta, queso amarillo, queso blanco, tocineta, tomate, lechuga, salsa de tomate, mayonesa y papas fritas el cual posee un valor de 3,200 colones sin refresco y segundo un casado con verduras con sus ingredientes que pueden ser escogidos al gusto con una conformación de arroz, frijoles, ensalada y una porción de carne posee un valor de 2,500 colones sin refresco.

Mc Donald's se encuentra ubicado en San Isidro de El General frente al Servicentro CoopeAgri sobre carretera interamericana, exclusivo de comida rápida que su menú ofrece una gama hamburguesas con diferentes acompañamientos. Es tal vez la cadena más importante en este ámbito a nivel mundial, al cantón de Pérez Zeledón llegó a inicios de la década pasada en el año, dentro de la amplia cantidad de opciones que se pueden seleccionar se decidió analizar el producto estrella que es el Big Mc, sus ingredientes son la salsa Big Mc, pepino, lechuga, queso, dos tortas de carne y tres panes, en combo se obtiene con papas medianas y coca cola de 16

oz y el Mc Wrap que contiene mayonesa, lechuga, queso amarillo, pollo, tocineta y una tortilla en combo también, los cuales poseen un precio de 3,350 y 3,500 colones respectivamente.

#### 4.1.5.3. Proyección de la oferta

Establecer la evolución futura de los factores determinantes del comportamiento histórico y de la utilización de capacidad ociosa, planes de ampliación o nuevos proyectos, analizar cuántas unidades ofertarán los competidores en el mercado, de productos iguales o sustitutos a los de este proyecto implicando el conocimiento de las cantidades actuales ofrecidas, así como de la tendencia histórica de variación de dichas cantidades, dentro del período correspondiente a la vida útil del proyecto.

También deben considerarse factores que condicionarán la participación del proyecto en la oferta futura, tales como: utilización de capacidad ociosa, posibilidades de incremento en el grado de utilización de las instalaciones de los proveedores actuales, planes y proyectos de ampliación de la capacidad instalada: enfoque de la oferta global desde el punto de vista de la planificación de las inversiones programadas.

Análisis de los factores condicionantes de la evolución previsible, examen de los datos preVISIBLES sobre evolución estructural y coyuntural del sistema económico, cambios en el régimen y en la composición del mercado proveedor; medidas de política económica que afecten la producción, los precios y los tipos de cambio.

#### 4.1.6. Demanda insatisfecha del proyecto

Según los datos obtenidos por las encuestas aplicadas a posibles consumidores, del total de los encuestados, el 98% si estaría dispuesto a visitar el local de comida rápida saludable, mientras tan solo el 1% no lo visitaría, lo que permite afirmar que el segmento de mercado al cual se pretende incursionar presenta una gran aceptación

al producto que se ofrecerá. Esta información se puede observar en el siguiente gráfico número 9.

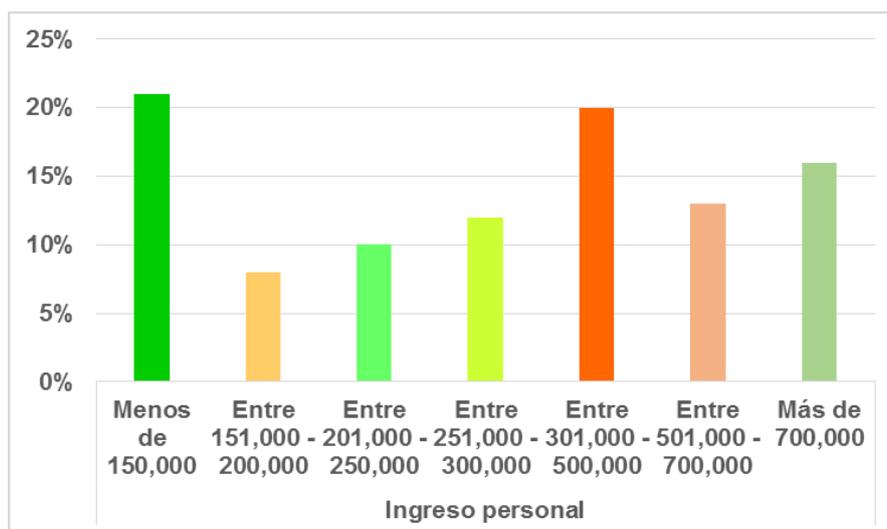
**Gráfico 9 Visitas al restaurante de comida rápida saludable**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En el gráfico anterior se observan los ingresos de las personas que fueron encuestadas, en donde tan solo el 21% de las personas tienen ingresos menores a los 150,000 colones, por otro lado, el 49% se encuentra en el rango entre 301,000 colones a más 700,000 colones, mostrando un poder adquisitivo considerable, ya que estos representan casi la mitad de las personas objeto de estudio en la investigación las cuales serían las que visitarían varias veces al mes el local mientras que las de menos recursos lo harían al menos una vez como se muestra más adelante en el gráfico número 13.

**Gráfico 10 Ingresos de los consumidores**

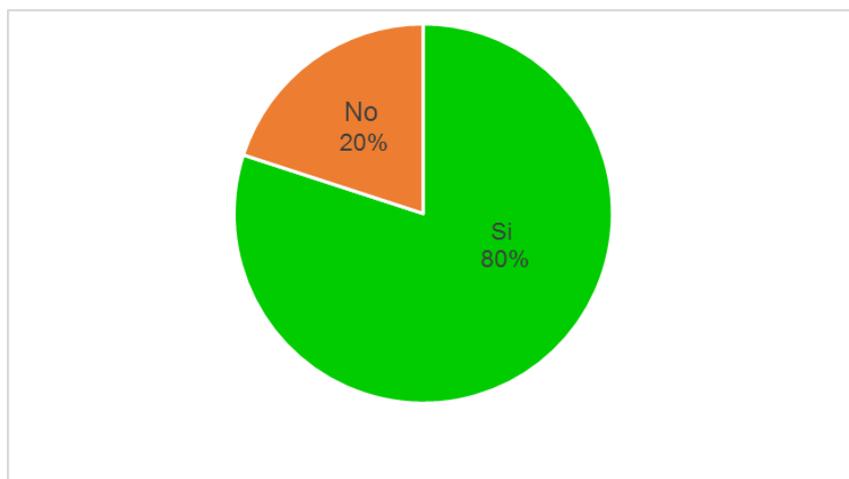


Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

La demanda insatisfecha para el proyecto según los datos analizados anteriormente es del 98% y dentro de este porcentaje, se encuentra un 49% de personas dispuestas a ir al local de comida rápida saludable con ingresos superiores a los 300,000 colones.

Los propietarios restaurantes que fueron objeto de estudio, en un 80% respondieron que dentro de su menú ofrecen productos de índole saludable, pero no son exclusivos en la venta de estos productos, como lo muestra el siguiente gráfico:

**Gráfico 11 Oferta de productos saludables en restaurantes**



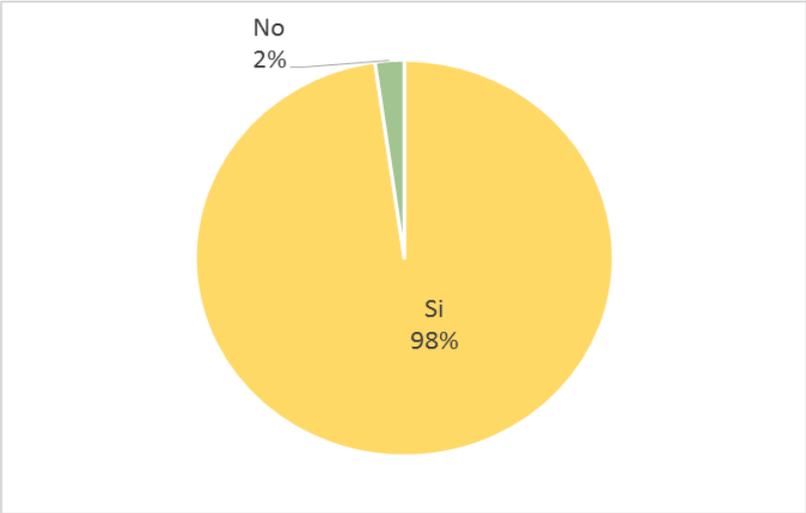
Fuente: Caballero, E., Segura, R. 2014

En los datos anteriormente expuestos se puede apreciar que existe una gran demanda de productos totalmente saludables como se observa en el gráfico visitaría el local, en el 98% de los encuestados si irían al local de comida rápida saludable; pero la oferta se puede considerar escasa, ya que aunque el gráfico de oferta de productos saludables en restaurantes se muestra que el 80% ofrecen productos que intentan ser saludables, no existe una intención expresa de ofrecer una gama más variada de productos totalmente saludables ya que como lo explican ellos son solo una serie de clientes los que buscan estos productos, de igual manera los dueños de los restaurantes expresan desconocer en su totalidad si existe algún lugar en el cual se ofrezcan productos saludables.

#### 4.1.7. Análisis de precios

En cuanto al precio del producto se encontraron una serie de factores a considerar, primero se consultó a los posibles consumidores si estarían dispuestos a pagar por un combo que incluyera el plato fuerte, un acompañamiento y una bebida con un valor de entre 3 000 a 4 000, para lo cual respondieron afirmativamente en un 98% de los casos, como podemos ver en el gráfico siguiente.

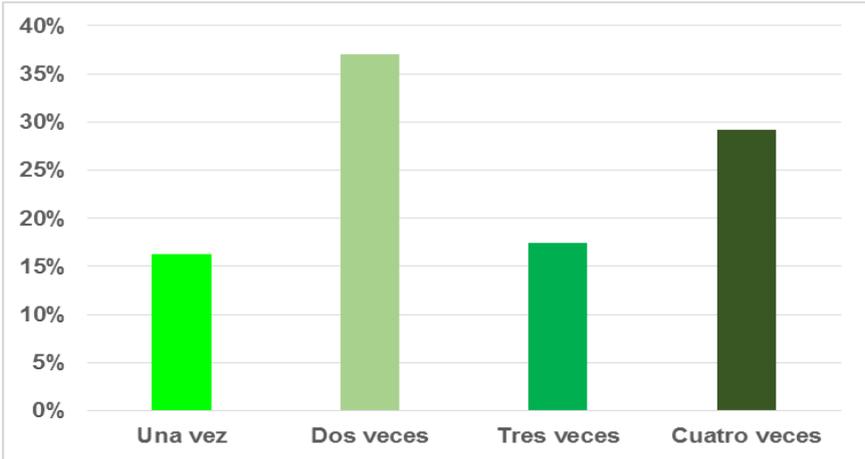
**Gráfico 12 Dispuestos a pagar por un combo entre 3,000 a 4,000 colones**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Así mismo se le consultó a los sujetos de información acerca de la frecuencia con la que estarían dispuestos a visitar el local, como se muestra en el gráfico número 13. Veces que visitaría el local de comida rápida saludable al mes, en donde los mismos respondieron en un 16% que lo visitarían al menos una vez al mes, y el restante 84% más de dos veces al mes, y cabe destacar que de este último grupo un 29% de las personas estaría dispuesta a ir cuatro o más veces por mes.

**Gráfico 13 Veces que visitaría el local de comida rápida saludable al mes**

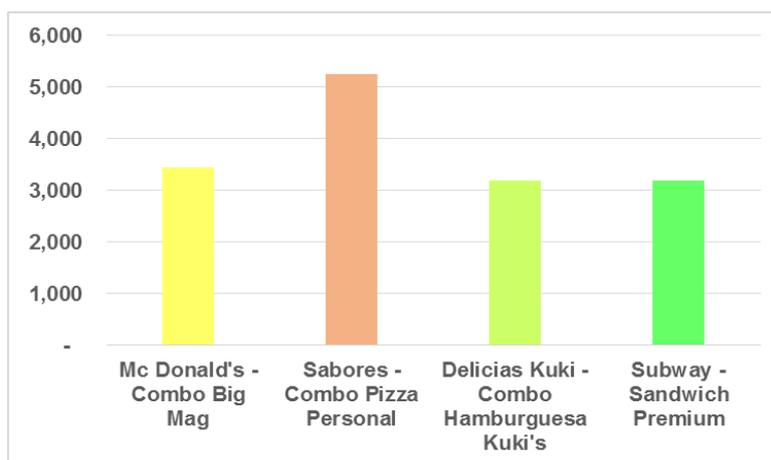


Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

El gráfico número 13 se muestra lo expresado en el párrafo anterior, en donde se ven las veces por semana que los posibles consumidores han de visitar el local de comida rápida saludable, la cantidad predominante es dos veces a la semana con un 37% de las personas encuestadas, seguido de cuatro veces al mes con un 29% siendo los datos más relevantes para analizar en este gráfico.

También dentro de la investigación, como ya se citó, se tiene el precio de los que se consideraron como competidores directos y se ve que los precios del combo estrella o productos de mayor consumo se encuentran entre los 3,200 a 5,250 colones, como se aprecia en el siguiente gráfico.

**Gráfico 14 Precios de combo estrella en restaurantes**

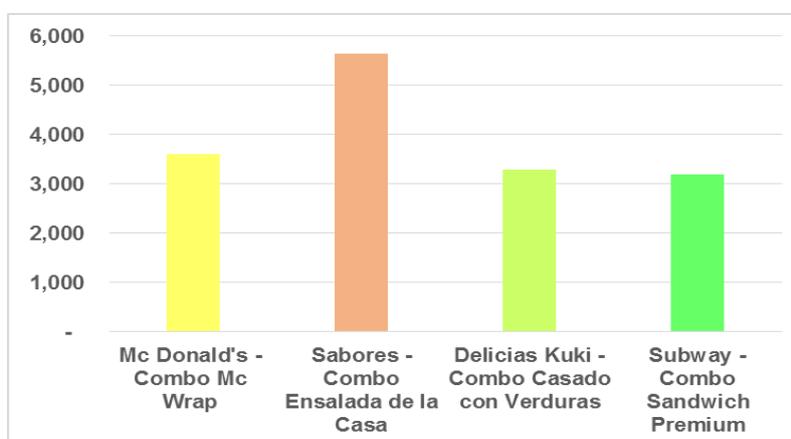


Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

En el gráfico 14 se observa como los productos que conllevan una elaboración menos sofisticada poseen un valor inferior en comparación con el producto estrella del Restaurante Sabores, que por ser una pizza sus ingredientes y preparación son de mayor complejidad, como se aprecia en el gráfico anterior que este producto posee un valor de 5,250 colones, mientras que los otros tres no sobre pasan los 3,500 colones.

De igual manera se obtuvo que los productos de índole más saludable que presentan estos restaurantes tienen un rango de precios entre los 3,200 a 5,650 colones como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

**Gráfico 15 Precio de combo saludable de restaurantes**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Como se puede apreciar el Restaurante Sabores sigue siendo el que presenta una tarifa más alta con 5,650 colones, mientras que los otros su aumento es mínimo, de 100 colones en Delicias Kuki y 150 colones en Mc Donald's. Además se ve como Subway es el único que mantiene el mismo precio de 3,200 colones, esto debido a que por el concepto de cómo se conforma el producto permite un control de costos más riguroso, por ende el precio de venta es más estable.

Con los datos anteriormente expuestos se determinó que el precio para el producto será de 3,700 colones el de un combo que incluya un emparedado, un acompañamiento y un refresco, el emparedado se encuentra compuesto según se detalla en la siguiente tabla

**Cuadro 10 Insumos del combo estrella**

<b>Producto</b>	<b>Ingredientes</b>
Sándwich	Pan integral
	Pechuga de pollo
	Lechuga
	Tomate
	Aderezo pesto
Bebida	Piña
	Naranja
Yogurt Natural	Leche entera
	Fresa

Fuente: Caballero, E., Segura, R. 2014

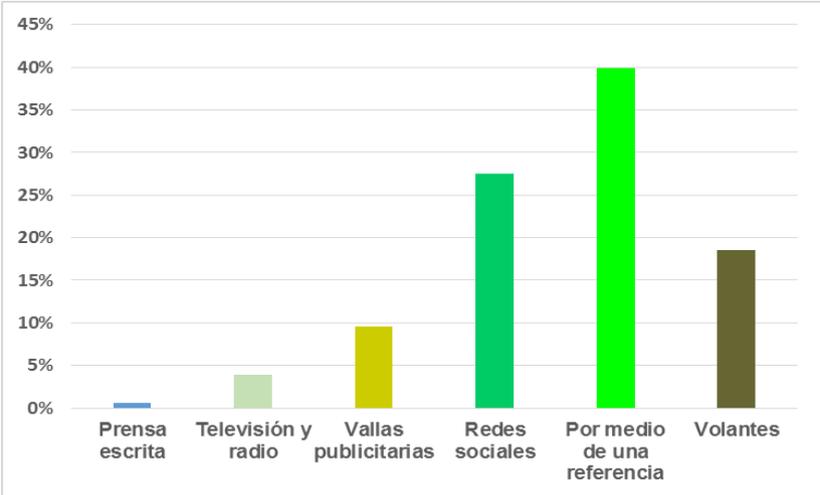
#### 4.1.8. Comercialización del servicio

Para la comercialización del servicio se ofrecerá una serie de combos los cuales permitan a los consumidores satisfacer las necesidades que posean para la actividad física, padecimiento o situación concreta por la cual visitan el local, los platillos poseerán una conformación nutricional balanceada hacia cada tipo de objetivo.

Según los datos obtenidos por el instrumento en la pregunta del medio de comercialización, en donde a los encuestados se le preguntó por cuál medio se dan

cuenta de la existencia de un nuevo local de comida en el cantón, y en un 40% dicen enterarse en su mayoría por medio de una referencia y un 28% por medio de las redes sociales, según se aprecia en el siguiente gráfico

**Gráfico 16 Medio de comercialización**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Por lo cual los medios seleccionados para realizar la comercialización será mediante alianza estratégicas con centros de acondicionamiento físico para realizar degustaciones y que estos mismos recomienden los productos para dietas específicas y balanceadas, además de la creación de una página web y perfiles en las principales redes sociales a nivel local, como Facebook y Pérez Zeledon.net, en la primer red citada se creará de manera gratuita por medio de un perfil empresarial.

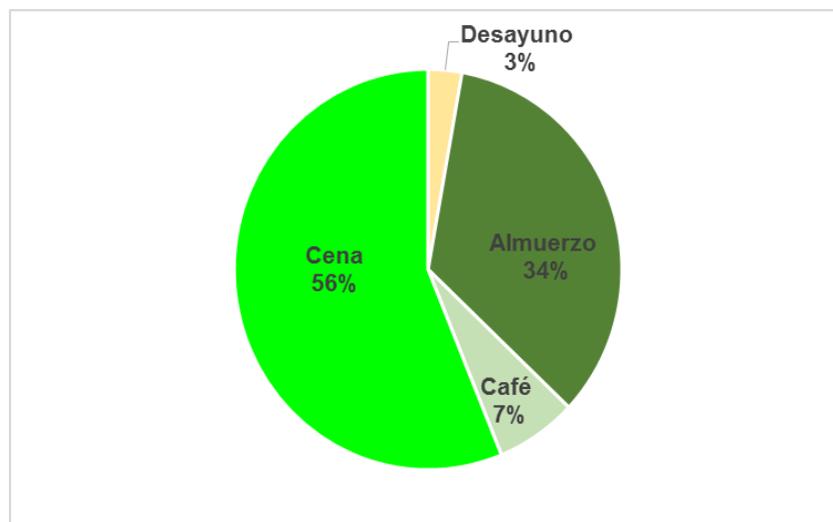
Un anuncio en perezzeledon.net tiene un valor de 125,000 colones anuales, la cual ofrecen un directorio comercial por medio de un anuncio destacado que incluye: nombre del negocio, nombre del encargado, dirección del negocio, teléfonos, email, mapa de Google, hasta 20 fotos, hasta 4 hojas de texto, 1 video, link a redes sociales (Facebook, FourSquare, Twitter, YouTube, etc.), banner de 300 por 400 pixeles para promociones o especificaciones especiales, 5 categorías, 5 etiquetas.

Con respecto a la creación de una alianza estratégica con los centros de acondicionamiento físico, al ser entrevistados los propietarios de los mismos estos

respondieron de manera afirmativa en su totalidad lo cual brinda una ventaja competitiva para ingresar al mercado.

Mientras que según lo elegido por los encuestados, el horario en el que visitarían el restaurante sería predominantemente la cena con 56%, luego el almuerzo con un 34%, lo cual abre la posibilidad de realizar promociones en la cual se encuentren los productos más baratos durante el horario vespertino, para así incentivar un consumo más elevado, como se aprecia en el siguiente gráfico.

**Gráfico 17 Horario en que visitaría el local de comida rápida saludable**



Fuente: Caballero, E., Segura, R. 2014

## 4.2. Estudio técnico

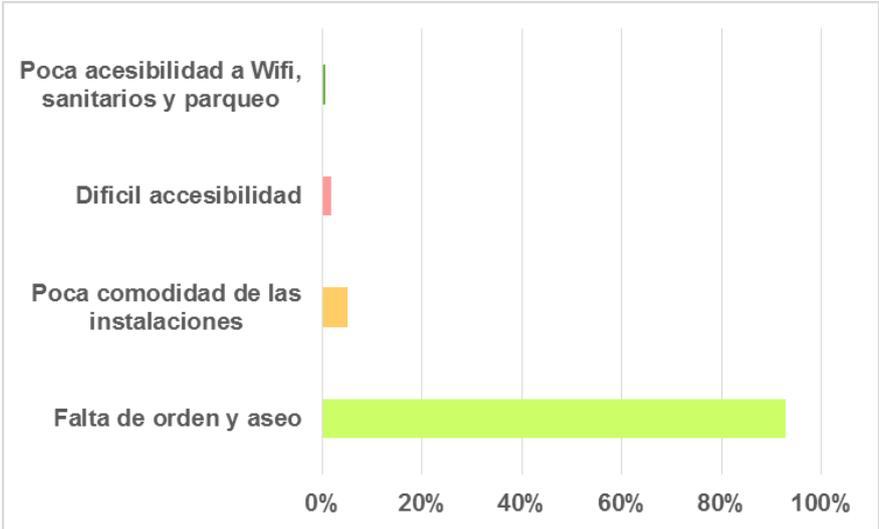
En el siguiente apartado se analizará el estudio técnico del presente estudio de factibilidad, el cual se compone de las variables tamaño, localización, equipos y materiales, en los cuales se profundizará para su mejor percepción.

### 4.2.1. Tamaño

Según los datos obtenidos mediante la aplicación de instrumentos de investigación a los posibles consumidores, se concluyó que el tamaño no es un factor determinante entre las personas para elegir un lugar para comer, sin embargo, consideran que el

orden y aseo son el factor más determinante a la hora de visitar un local de comida rápida.

**Gráfico 18 Factores que desagradan cuando visita un local de comida rápida**

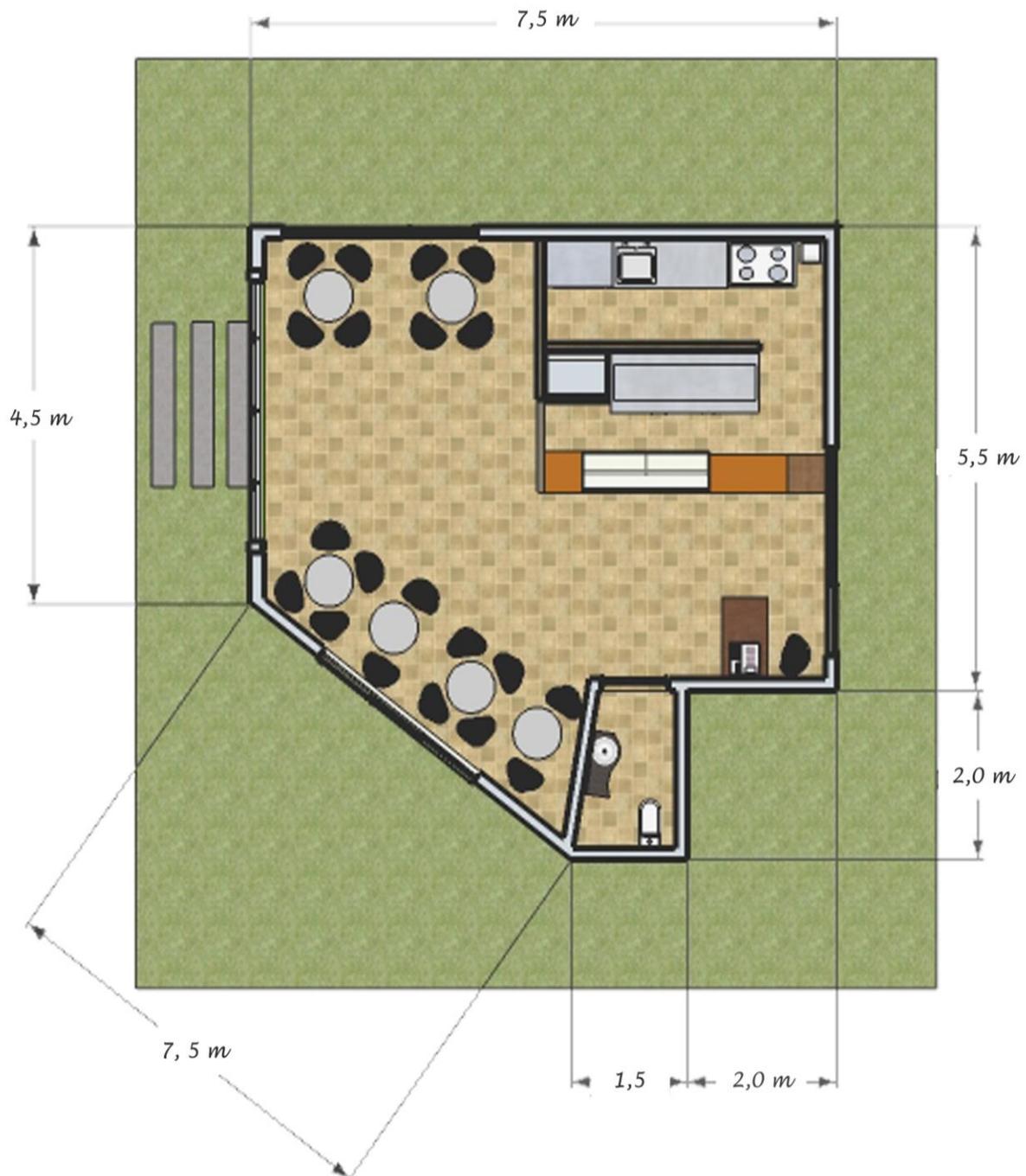


Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Tomando en cuenta estos datos, se realizó la distribución del local adecuada, la cual permita a los clientes tener espacio para consumir sus alimentos y que los trabajadores puedan laborar en una zona donde sus tareas no se vean interferidas por la falta de espacio, esto con el fin de crear un ambiente armonioso.

El local cuenta con un área de 46.25m<sup>2</sup>, la cual se distribuye de la siguiente manera como se muestra en la ilustración número 11.

### Ilustración 11 Distribución y tamaño del local de comida rápida saludable



Fuente: Bolaños Rojas, J. 2014

- Área de comida donde los clientes disfrutan los alimentos
- Área de despacho donde se eligen los alimentos y se entregan al consumidor

- Área de cobro para que los clientes cancelan los productos solicitados
- Área de cocina donde se da la preparación de los alimentos
- Área de baño al público.

En cuanto al diseño, por medio un análisis de los oferentes en el mercado nacional, se visitó el restaurante de la franquicia La Oliva Verde localizado en el Paseo Colón, San José y del mercado internacional la franquicia llamada Freshii, cuya casa matriz se encuentra en Canadá, se analizaron los diferentes diseños, en combinación con lo disponible para adquirir los materiales de decoración. Además se pretende realizar una remodelación al local disponible, utilizando el color verde como base en la pintura del local y otros materiales que se desglosan a continuación:

**Cuadro 11 Materiales para remodelación**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Inversión para la Remodelación</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto Total</b>
Revestimiento	3	₡ 9,763	₡ 33,098
Lamparas fluorescentes	4	₡ 18,181	₡ 82,178
Gypsum angular 1 x 1 x 3.05 m	35	₡ 389	₡ 15,385
Gypsum furring 3.66 m	40	₡ 1,080	₡ 48,816
Tablilla pvc	51	₡ 3,531	₡ 202,454
Sellador para concreto	2	₡ 13,274	₡ 29,999
Pintura satinana galón	2	₡ 13,274	₡ 29,999
Lija de tela	1	₡ 3,128	₡ 3,535
Brocha	3	₡ 1,991	₡ 6,749
Felpa	2	₡ 1,394	₡ 3,150
Costo de mano de obra	1	₡350,000	₡ 350,000
<b>Total Inversión Fija</b>			<b>₡805,364</b>

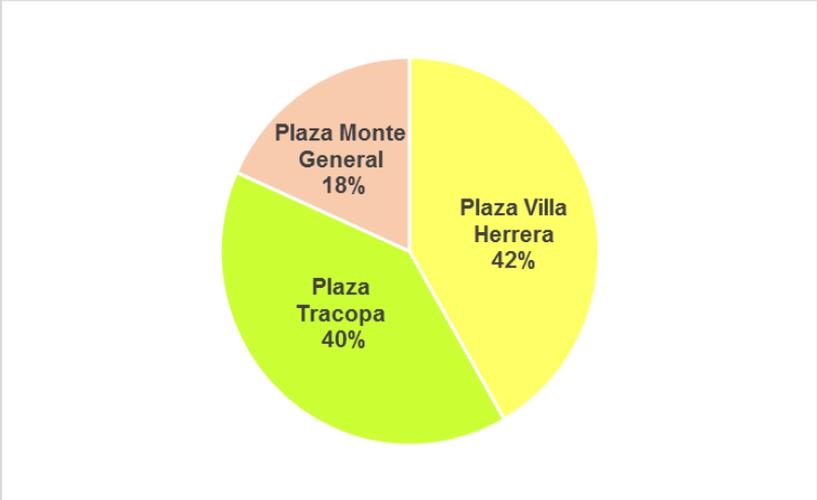
Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

#### 4.2.2. Localización

Según los datos obtenidos de las encuestas aplicadas a los posibles clientes se puedo determinar que la Plaza Villa Herrera y la Plaza Tracopa son los lugares que mostraron mayor preferencia, cada localidad obtuvo un 42% y 40% respectivamente

demostrado así el favoritismo por ambos lugares, pero se dio una leve inclinación por el primero de estos, resaltando elementos como su fácil accesibilidad y la mayor concentración de población laboralmente activa del cantón de Pérez Zeledón.

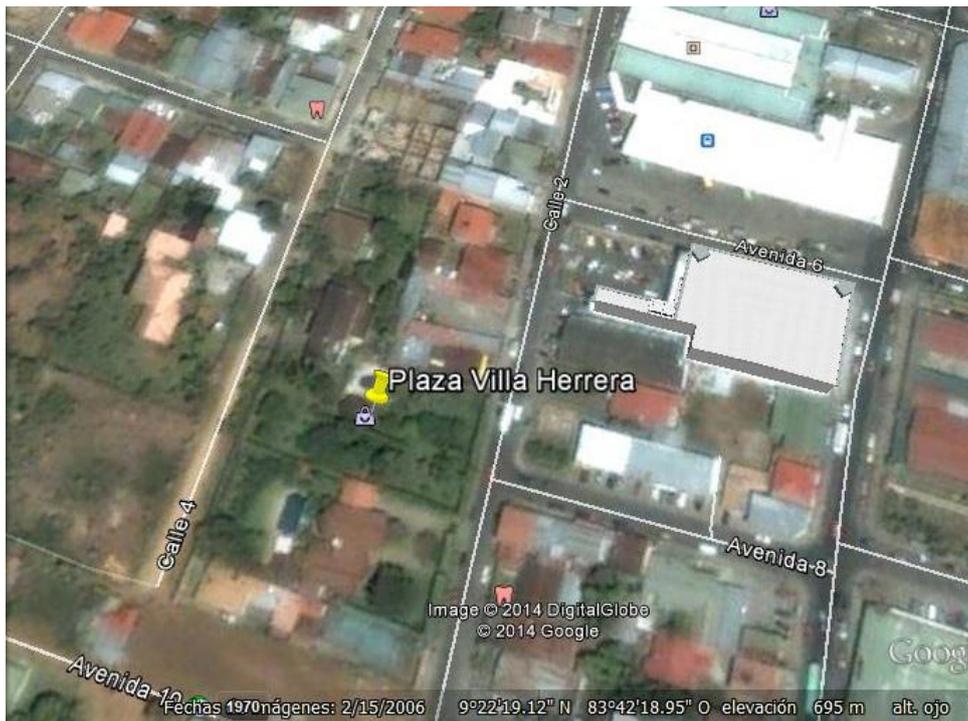
**Gráfico 19 Localización preferida por los posibles consumidores**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

Obteniendo resultados sumamente comparados en las encuestas, para la elección se tomó en cuenta la disponibilidad de locales comerciales al momento de los estudios previos, por lo cual se determinó que la Plaza Villa Herrera es el lugar más idóneo para su localización, además se consideró que se encuentra a muy pocos metros del mercado municipal en donde hay una afluencia de personas de muchas partes del cantón, también tiene una gran cercanía con CoopeAgri R.L. que es una de las empresas más grandes del cantón y gran parte del comercio de la zona se desenvuelve en sus alrededores. Su locación geográfica es 9°22'19.12" N 83°42'18.85" O, en la siguiente imagen se muestra dicha localización:

## Ilustración 12 Localización



Fuente: Google Earth, 2014

La plaza comercial cuenta con el servicio de amplio parqueo, teniendo acceso al mismo los clientes del restaurante de comida rápida saludable, además cuenta con seguridad privada. Están a disponibilidad todos los servicios públicos necesarios para el funcionamiento como agua, luz, teléfono y recolección de basura. Este local cuenta con las medidas respectivas de la Ley 7600 Igualdad de Oportunidades para las personas con Discapacidad. En sus alrededores se encuentra una variada oferta de comercios y el costo del local es de 600 dólares mensuales, lo que es muy favorable para el control de los costos fijos del proyecto. El costo del alquiler fue un punto determinante para su elección, ya que en la Plaza Tracopa los locales disponibles tienen un costo mínimo de 1,100 dólares.

### 4.2.3. Equipos y materiales

Para el presente proyecto se recabó información física y documental acerca de los equipos y materiales necesarios para la puesta en marcha del restaurante, a continuación se citan las listas de los mismos y sus precios.

**Cuadro 12 Equipo de cocina**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Equipo de Cocina</b>			
<b>Detalle del equipo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Plancha	1	¢235,009	¢235,009
Cocina industrial	1	¢418,115	¢418,115
Campana con extractor	1	¢519,039	¢519,039
Horno al carbón	1	¢423,800	¢423,800
Salamadra	1	¢125,900	¢125,900
Licadoras industriales	2	¢80,088	¢160,177
Enfriador	2	¢273,690	¢547,380
Congeladores	2	¢306,106	¢612,212
Mezcladora industrial	1	¢82,150	¢82,150
Empaquetadora al vacío	1	¢63,400	¢63,400
Horno microondas	1	¢145,970	¢145,970
Olla arrocera	1	¢33,627	¢33,627
Extractor de jugos	1	¢42,920	¢42,920
Romana	1	¢17,301	¢17,301
Baño maria	1	¢188,873	¢188,873
<b>Total equipo de cocina</b>			<b>¢3,615,874</b>

Fuente: cotización a El Gallo Más Gallo de Alajuela. (2014)

En el cuadro anterior se da un listado de cada equipo de cocina necesario para la preparación adecuada e higiénica de los alimentos, así como su mantenimiento, ya que muchos de los alimentos son perecederos y se deben mantener bajo temperaturas adecuadas para que no se dañen. Además, se eligió el equipo para hornear el pan, máquinas para la preparación de los batidos y todo lo necesario para la cocción de los alimentos.

**Cuadro 13 Materiales de Trabajo**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Materiales de Trabajo y Empaque</b>			
<b>Detalle de material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
<b>Materiales de Empaque</b>			
Empaque 8x8 c/div. Biodegradable 200 unidades	18	₡ 29,500	₡ 529,230
Cuchara Maiz 1000 unidades	1	₡ 18,600	₡ 26,695
Tenedor Maíz 1000 unidades	3	₡ 18,600	₡ 46,716
Vaso de 10 onz de Maíz 1000 unidades	4	₡ 48,000	₡ 172,224
Mayas para Pelo 1000 unidades	4	₡ 2,300	₡ 8,252
Guates de Latex 1000 unidades	4	₡ 3,015	₡ 10,818
<b>Total Mensual</b>		<b>₡ 120,015</b>	<b>₡ 793,935</b>
<b>Total Anual</b>		<b>₡ 1,440,180</b>	<b>₡9,527,216</b>
<b>Utencilios de Cocina</b>			
Bandejas panaderas	10	₡ 6,270	₡ 62,700
Tablas de trabajo de cerámica	2	₡ 6,590	₡ 13,180
Cuchillos	6	₡ 6,450	₡ 38,700
Cucharas	20	₡ 410	₡ 8,200
Paletas	4	₡ 2,020	₡ 8,080
Pinzas	4	₡ 2,695	₡ 10,780
Espatula	2	₡ 2,520	₡ 5,040
Cortador de masa	2	₡ 6,600	₡ 13,200
Recipiente para adhesivos	4	₡ 1,675	₡ 6,700
Contenedores plástico	6	₡ 2,800	₡ 16,800
Wok	1	₡ 12,800	₡ 12,800
Bold	3	₡ 11,050	₡ 33,150
Rayadores	2	₡ 3,000	₡ 6,000
Sarten	2	₡ 31,225	₡ 62,450
Olla	3	₡ 13,100	₡ 39,300
Paños de cocina	7	₡ 1,600	₡ 11,200
<b>Total Utencilios de Cocina</b>			<b>₡348,280</b>
<b>Total Materiales Operativo</b>			<b>₡9,875,496</b>
<b>Total Materiales de Trabajo y Empaque</b>			<b>₡9,875,496</b>

Fuente: cotizaciones a Distribuidora Bogantes y Ambiente Verde. (2014)

El cuadro anterior da una descripción detallada, como su nombre lo menciona, de los materiales de trabajo que son vitales para desarrollar las labores tanto en la cocina como las administrativas del restaurante de comida rápida saludable.

**Cuadro 14 Equipo administrativo**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Equipo de Administrativo</b>			
<b>Detalle del equipo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Multifuncional	1	₪31,700	₪31,700
Computadora	1	₪389,990	₪389,990
Caja registradora	1	₪128,000	₪128,000
Teléfono	1	₪26,990	₪26,990
Botiquín de primeros auxilios	1	₪30,000	₪30,000
Rótulo luminoso	1	₪480,000	₪480,000
Rotulación para baño	2	₪5,000	₪10,000
Rotulación extintor	1	₪8,750	₪8,750
Rotulación salida de emergencia	1	₪12,000	₪12,000
Pantallas para los menús	3	₪189,990	₪569,970
Sistema de sonido	1	₪114,990	₪114,990
Extintor	2	₪50,000	₪100,000
Detector de billetes falsos	1	₪17,000	₪17,000
Derecho linea telefonica	1	₪25,000	₪25,000
Lámparas de Emergencia	5	₪12,000	₪60,000
Coffe Maker	1	₪20,000	₪20,000
Microondas	1	₪100,000	₪100,000
Fax	1	₪83,000	₪83,000
UPS	1	₪110,000	₪110,000
<b>Total equipo administrativo</b>			<b>₪2,317,390</b>

Fuente: cotización a Almacén Casa Blanca. (2014)

Las tareas cotidianas realizadas por el administrador y cajero en el área de cajas demandan de equipo de oficina el cual se describe en el cuadro anterior, este mismo es el necesario para realizar cotizaciones y pedidos a los proveedores, cierres de caja, atención al cliente y labores pertinentes al puesto.

**Cuadro 15 Mobiliario del Restaurante**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Mobiliario para la Operación</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Mueble computo	1	₡75,000	₡75,000
Closed o Lokers	1	₡121,000	₡121,000
Mesas para cuatro personas	2	₡87,525	₡175,050
Mesas para dos personas	2	₡60,500	₡121,000
Juego mesa desayunador	2	₡216,522	₡433,044
Barra auto servicio	1	₡728,817	₡728,817
Sistema de vigilancia	1	₡245,000	₡245,000
Basurero reciclaje	5	₡16,320	₡81,600
Escritorio	1	₡84,117	₡84,117
Silla	1	₡33,500	₡33,500
<b>Total Mobiliario</b>			<b>₡2,098,129</b>

Fuente: cotizaciones Casa Blanca y El Gallo Más Gallo de Alajuela (2014)

En el cuadro anterior se aprecia todo el mobiliario para la puesta en marcha del proyecto, que aunque este sea a pequeña escala, se debe contar con un mínimo de activos para el desarrollo de la actividad comercial y para crear un espacio agradable a los visitantes.

### **4.3. Estudio legal**

Para el presente estudio de factibilidad para el establecimientos de un local de comida rápida saludable, se requiere el cumplimiento de distintas disposiciones que establece la regulación del gobierno nacional para el funcionamiento de cualquier local creado con el fin de lucrar mediante el ofrecimiento de productos y servicios, así también como para aquellas organizaciones de fortalecimiento social que de igual manera brinde servicios no basados en rendimientos ni utilidades de carácter privado. Dicho proyecto contempla una serie de requisitos legales que son necesarios para contribuir con el desarrollo económico del país, y otros por su parte protegen la integridad de los colaboradores y clientes, que no solo permitan cumplir como obligación, sino que permitan tanto el funcionamiento del negocio con todas sus disposiciones legales, así como transmitir la responsabilidad tanto a clientes

como a la sociedad en general de una empresa responsable tanto a nivel legal como social.

Este estudio es de suma importancia, ya que todos los requerimientos establecidos en este son los que nos permiten la funcionalidad del negocio sin el riesgo de sanciones, multas e inclusive el cierre del negocio.

#### 4.3.1. Figura jurídica

Para el presente proyecto se determinó que el mismo será constituido bajo la sociedad mercantil llamada Sociedad Anónima la cual consta de los siguientes requisitos para su conformación:

- Un mínimo de dos socios y que cada uno de ellos suscriba por lo menos una acción
- Cubrir al menos el veinticinco por ciento del valor de cada una de las acciones suscritas en efectivo en el acto de la constitución.

Será indispensable acudir al Registro Mercantil con una escritura constitutiva pública elaborada por un notario que debe cumplir con los requisitos estipulados por el Artículo 18 del Código de Comercio de Costa Rica el cual puede ser consultado en el anexo 1. Una vez que se prepara y se presenta este documento el notario debe velar que:

- El nombre de la sociedad no haya sido inscrito
- En el caso de aportar bienes como parte del capital social, este deberá realizar un estudio de registro
- Publicar en el Diario la Gaceta el edicto de la constitución de la sociedad
- Cancelar en el Banco de Costa Rica los timbres de registro

#### 4.3.2. Permisos del Ministerio de Salud

Para la constitución de un proyecto se debe de contar con los permisos extendidos por la entidad encargada de tramitar los permisos sanitarios de funcionamiento, los cuales son atendidos ante el Ministerio de Salud encargado de velar por el cumplimiento de los lineamientos establecidos para las nuevas organizaciones.

De acuerdo con el Decreto Ejecutivo No. 33240-S llamado Reglamento general para el otorgamiento de permisos sanitarios de funcionamiento del Ministerio de Salud se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Presentar el formulario de Solicitud de Permiso Sanitario de Funcionamiento totalmente completo
- Declaración jurada debidamente completa
- Original y copia del recibo del depósito bancario del Banco Nacional de \$50
- Fotocopia de la cédula de identidad del solicitante y cédula jurídica, personería jurídica y cédula del representante legal

Se debe aclarar que debido a que el proyecto ha de ser ejecutado en un centro comercial, los permisos de suelo, los planos y la viabilidad ambiental ya fueron previamente adquiridos por lo que se procede al arrendamiento del local.

#### 4.3.3. Requisitos tributarios

Cada proyecto se debe apegar a la reglamentación existente en la localidad que se ejecute, y de acuerdo al orden estatal la entidad encargada de recaudo de los impuestos es el Ministerio de Hacienda, el cual tiene una oficina de Administración Tributaria de la Zona Sur ubicada en el centro de San Isidro de El General.

El primer paso a desarrollar es la inscripción de la empresa como contribuyente tributario. Los requisitos que se deben cumplir para la inscripción se detallan a continuación:

- Inscripción en Ministerio de Hacienda por medio de la Declaración D-140  
Inscripción en el Registro Único Tributario
- Original y fotocopia de la cédula jurídica
- Certificación de personería jurídica por el Registro Público, no mayor a tres meses de antigüedad
- Original y copia de la cédula de identidad del representante legal

Luego de haber completado los requisitos anteriores se procede a la legalización de libros contables. Este es el siguiente paso que se debe cumplir ante la oficina de Administración Tributaria de la Zona Sur es presentar los siguientes requisitos:

- Presentar el formulario D-406 con el sello de tramitado
- Adjuntar el formulario Solicitud Legalización de Libro debidamente lleno
- Presentar los libros correspondientes
- Aportar lo timbres correspondientes

Una vez que estos requisitos se hayan cumplido, se procederá a presentar el formulario F406 llamado Solicitud de Legalización o Reposición de Libros, Declaración Jurada, firmado por el representante legal, adjuntando un fotocopia de la personería jurídica. Por último, se presentan lo libros para su pertinente folio y se retiran ocho días después.

#### 4.3.4. Requisitos patronales ante la C.C.S.S.

Para el funcionamiento adecuado del proyecto se requiere del capital humano que participará en cada uno de los procesos de su funcionamiento, el cual debe estar debidamente inscrito ante la Caja Costarricense de Seguro Social según lo establece la legislación que rige en el país. La C.C.S.S. es el ente gubernamental encargado del control y vigilancia de las planillas de las empresas, en la cual se deben cumplir los siguientes requisitos para el trámite de inscripción para patronos jurídicos:

- Original certificación de personería jurídica del Registro Nacional

- Fotocopia de la escritura de constitución de la sociedad
- Fotocopia de la cédula de identificación del representante legal
- Listado completo de los nombres completos, fotocopia de la cédula de identidad, salario bruto, fecha de ingreso, horario y ocupación.
- Fotocopia de un recibo de electricidad
- Presentar completo y firmado el Formato de Solicitud de Inscripción por el representante patronal
- Fotocopia de permiso sanitario
- Fotocopia de patente municipal
- Fotocopia de inscripción ante el Ministerio de Hacienda

Se debe tomar en cuenta para el correcto funcionamiento del local los porcentajes que la C.C.S.S. recauda a través de las cargas sociales al patrono y los colaboradores desglosados en el siguiente cuadro.

**Cuadro 16 Cargas Sociales**

<b>Concepto</b>	<b>Patrono</b>	<b>Trabajador</b>	<b>Total</b>
SEM	9.25%	5.50%	14.75%
IVM	4.92%	2.67%	7.59%
BP	0.50%	1.00%	1.50%
FODESAF	5.00%	-	5.00%
IMAS	0.50%	-	0.50%
INA*	1.50%	-	1.50%
FCL	3.00%	-	3.00%
ROPC	1.50%	-	1.50%
<b>TOTAL</b>	<b>26.17%</b>	<b>9.17%</b>	<b>35.34%</b>

Fuente: Caja Costarricense de Seguro Social. Obtenido de:

<http://www.ccss.sa.cr/sisw/faq/externo/faq?cat=6>

#### 4.3.5. Pólizas laborales

Conforme a las disposiciones legales del país, los trabajadores que sean parte del proyecto deben estar inscritos debidamente ante el Instituto Nacional de Seguros, ente encargado de administrar las pólizas seguros por riesgo de trabajo según el Artículo 204 del Código de Trabajo. Además, esta institución se garantizará las

prestaciones en dinero, médico-sanitarias y de rehabilitación en caso de que se de algún accidente laboral según lo dispone el Artículo 205.

En primera instancia, para inscribir la empresa ante el INS se debe adquirir la Póliza de Riesgos del Trabajo, la cual se puede obtener por medio de agencias o agentes autorizados del INS o en sus oficinas centras o sucursales, y se deben presentar los siguientes requisitos:

- Fotocopia de cédula jurídica
- Fotocopia de cédula del representante legal
- Presentar el formulario de inscripción completo

El formulario de inscripción se debe contener el nombre completo de los trabajadores del restaurante de comida rápida saludable, el puesto que desempeñan, número de identificación, salario y forma de pago.

Cuando el formulario esté debidamente completo, se debe visitar la sucursal de INS ubicada en el centro de San Isidro de El General, en donde se define la tarifa y el agente calcula la prima, para cancelar los respectivos montos y luego presentar el recibo para retirar los documentos de la póliza de riesgos del trabajador.

Se debe tomar en cuenta que para efectos de un adecuado funcionamiento continuo del local de comida rápida saludable, se debe ingresar en forma electrónica mensualmente el detalle de los trabajadores, especificando el nombre completo, días y horas laboradas, y el salario. Esto se debe realizar para cumplir con la normativa establecida evitando que se den situaciones perjudiciales para el proyecto.

#### 4.3.6. Permisos municipales

La actividad comercial que se realizará a través del local de comida rápida saludable se ve normado por el Artículo 79 del Código Municipal Ley 7794 que indica que:

Para ejercer cualquier actividad lucrativa, los interesados deberán contar con licencia municipal respectiva, la cual se obtendrá mediante el pago de un impuesto. Dicho impuesto se pagará durante todo el tiempo en que se haya ejercido la actividad lucrativa o por el tiempo que se haya poseído la licencia, aunque la actividad no se haya realizado.

Al permiso que requiere cualquier actividad lucrativa se le llama patente o licencia, la cual debe ser adquirida ante la Municipalidad de Pérez Zeledón. Para la obtención de este permiso se deben presentar los siguientes documentos:

- Presentar una certificación de las condiciones particulares de la Póliza de Riesgos Laborales provenientes del I.N.S.
- Fotocopia del Permiso de Funcionamiento extendido por el Ministerio de Salud
- Constancia de la C.C.S.S. indicando que las obligaciones patronales están al día
- Constancia emitida por la oficina de Administración Tributaria de la Zona Sur detallando la condición del contribuyente inscrito respecto al impuesto de la renta
- Se debe verificar que el propietario del centro comercial se encuentre al día con los impuestos municipales
- Fotocopia de la personería jurídica
- Fotocopia de la cédula de identidad del representante legal
- Debido a que se pretende alquilar el local comercial se debe adjuntar original y fotocopia del contrato de arrendamiento, indicando el número de la propiedad
- Se debe completar la fórmula de solicitud de Licencias y Patentes de Municipalidad
- Además, se deben presentar los timbres respectivos para el establecimiento del restaurante.

Conforme a la legislación actual, se debe considerar la Ley y Reglamento de igualdad de oportunidades para las personas con discapacidad, permitiendo que el local cuente con la accesibilidad pertinente y los servicios sanitarios adecuados.

#### **4.4. Organización y estructura administrativa**

En el presente apartado se describirá la manera de cómo estará conformado el local de comida rápida saludable en cuanto al recurso humano, la descripción de puestos, las responsabilidades que poseerán los colaboradores dentro de la estructura organizacional y las funciones que estos mismos han de ejecutar. Así mismo se definirá la jerarquía y autoridades en el esquema organizacional necesario para el desarrollo del proyecto, todo esto con el fin de determinar la información necesaria para la asignación de los gastos administrativos, capital de trabajo e inversión inicial.

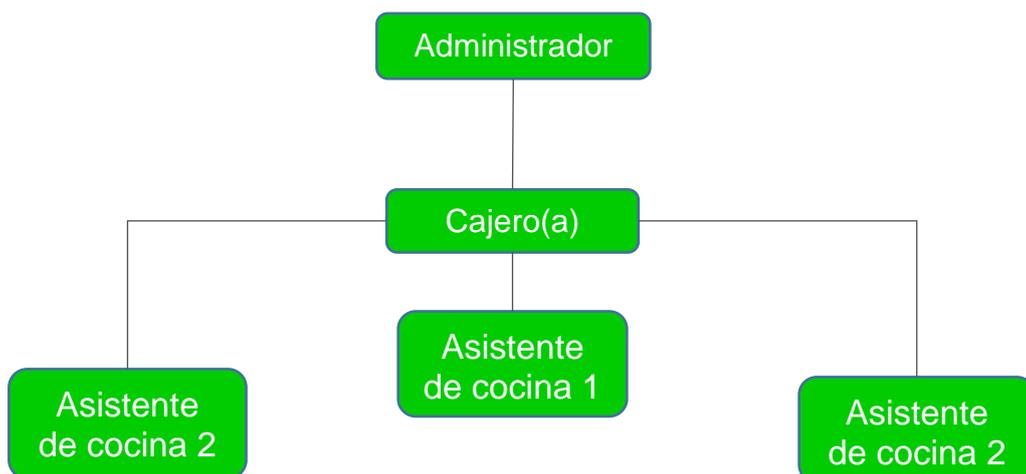
##### **4.4.1. Organización para el desarrollo del proyecto**

- Determinación de los puestos necesarios para el establecimiento del local de comida rápida saludable.
- Definición de las competencias, habilidades y capacitación que han de poseer las personas que vayan a ocupar los puestos antes definidos mediante la elaboración de un manual de puestos.
- Dar a conocer las ofertas de trabajo que posee el local e comida rápida saludable en la comunidad de Pérez Zeledón.
- Recepción de solicitudes de trabajo.
- Reclutamiento del personal.
- Selección de personal.
- Inducción del personal.
- Capacitaciones futuras.

Inducción y capacitación para el inicio de actividades.

Para lo que será el inicio de las actividades es imperante que las personas seleccionadas para laborar reciban una adecuada inducción con el fin de que conozcan las actividades a desarrollar, la misión, la visión y el plan estratégico que ha de poseer la organización, ahí mismo se le dotara de todos los implementos que han de utilizar en el desarrollo de sus funciones. Además de la ya mencionada inducción y de acuerdo a los conocimientos que los empleados seleccionados posean se realizaran capacitaciones en las áreas en las que los trabajaran ya sea de primeros auxilios, servicio al cliente y cobro. El organigrama del personal del local de comida rápida saludable será el siguiente:

**Ilustración 13 Organigrama**



Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

#### 4.4.2. Análisis y descripción de puestos

Este apartado pretende servir como un instrumento descriptivo de tareas y funciones que orienten a los empleados a la hora de desarrollar sus labores, además que permita tener claro los objetivos, responsabilidades y competencias. Se utilizará para el desarrollo organizativo y sirve como base a la hora de la contratación del nuevo personal ya que el mismo se describirá la manera el puesto, perfil, funciones y responsabilidades.

**Cuadro 17 Análisis de puestos**

Requerimientos	Administrador	Cajero	Asistente de cocina 1	Asistente de cocina 2
Educación formal	- Bachillerato en administración de empresas	- Bachillerato en educación media	- Bachillerato en educación media	- Bachillerato en educación media
Experiencia laboral	- Dos años	- Un año	- Dos años	- Un año y medio
Formación técnica	- Manejo de Office - Servicio al cliente - Relaciones humanas - Inglés intermedio	- Técnico en oficinista - Manejo de Office - Servicio al cliente - Relaciones humanas - Inglés intermedio	- Relaciones humanas - Manipulación de alimentos	- Relaciones humanas - Manipulación de alimentos
Características personales para evaluar desempeño	- Alcance de metas proyectadas - Diminuo del ambiente laboral - Honradez - Capacidad y calidad de coordinación - Capacitación - Responsabilidad - Disciplina - Relaciones laborales	- Conocimiento del puesto - Orden en las labores - Responsabilidad - Honradez - Disciplina - Tareas diarias cumplidas - Relaciones laborales	- Honradez - Responsabilidad - Uso correcto de los insumos y maquinaria disponible - Tareas realizadas en el día - Relaciones laborales	- Honradez - Responsabilidad - Uso correcto de los insumos y maquinaria disponible - Tareas realizadas en el día - Relaciones laborales

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

#### 4.4.2.1. Descripción de los puestos

##### Puesto de Administrador

Este colaborador será el responsable del correcto funcionamiento, planeación y desarrollo organizacional. Será el encargado de la supervisión del personal, seguros, gestión del mantenimiento y mejoramiento de las instalaciones además de las inversiones extras que sean necesarias para el buen funcionamiento y desarrollo del local de comida rápida saludable.

Entre las funciones del administrador se mencionan las siguientes:

- Control del uso del patrimonio de la empresa
- Control del desarrollo organizacional
- Planeación estratégica y presupuestaria del local de comida rápida saludable
- Dirección y control de las actividades de la empresa

- Supervisión del personal
- Supervisión de las ventas
- Supervisión de cotizaciones y compras de insumos o equipos
- Supervisión de los servicios de mantenimiento
- Selección de personal
- Supervisión del personal
- Realización de trámites bancarios, pagos municipales, impuestos y servicios públicos.
- Realización y revisión de cotizaciones de insumos, equipos y materiales, con la posterior selección de la más adecuada de acuerdo al presupuesto y necesidades
- Supervisión y vigilancia del personal

#### Puesto de Cajero

Este colaborador será responsable de la recepción de los usuarios, toma de datos para tarjetas de clientes frecuentes y promociones futuras, cobro de dinero la caja, archivamiento de los documentos diarios, recepción de llamadas y se encargara de delegar las responsabilidades diarias para el orden y aseo de las instalaciones.

Este puesto es de suma importancia dentro de la organización, ya que es un agente de control muy importante y un cargo de confianza del administrador.

Entre las funciones y tareas del cajero se mencionan las siguientes:

- Confección de un historial de usuarios para las promociones y control de visitas
- Recepción de llamadas
- Control y responsabilidad sobre el dinero de la caja
- Actuar como representante de la empresa en caso de que no esté el administrador
- Cobranza productos

- Recepción de documentos
- Apertura de caja
- Recepción de clientes
- Cobro y verificación de pagos en efectivo
- Cobro y verificación de pagos por medio de tarjeta de crédito
- Informe de cierre de caja al administrador
- Recepción de documentos
- Vigilancia del orden en el desempeño de las tareas y aseo de las instalaciones
- Vigilancia del cumplimiento de las tareas del personal

#### Puesto de asistente de cocina 1

Tendrá a su cargo la preparación de los platillos, asegurándose del orden de la cocina, delegara las funciones en la preparación y entrega de los platillos al cliente. Además, en caso de no estar presente el cajero deberá asumir su puesto.

Entre las funciones y tareas del asistente de cocina 1 se mencionan las siguientes:

- Preparación de los insumos diarios para los platillos
- Limpieza y aseo de la cocina
- Delegación de funciones para la preparación de los insumos
- Antes de la apertura del local diariamente ha de preparar todos los insumos con los cuales preparar los platillos durante el día
- Delegación de tareas en la preparación y confección de los platillos para los clientes
- Limpieza diaria de cocina, utensilios y área de preparación de insumos

#### Puesto de asistente de cocina 2

Este puesto posee una gran responsabilidad ya que es el encargado de brindar soporte a todas las acciones en la organización como la preparación de los alimento,

el aseo e higiene de áreas de comida, cocina y sanitarios. Además de no encontrarse el cajero deberá desempeñar sus funciones.

Entre las funciones y tareas del asistente de cocina 1 se mencionan las siguientes:

- Soporte para la preparación de los insumos, platillos y ventas
- Limpieza y aseo del área de comida cocina y sanitarios
- Diligencias y mandados
- Antes de la apertura del local diariamente ha de dar soporte en la preparación de todos los insumos con los cuales preparar los platillos durante el día.
- Soporte en la limpieza diaria de cocina, utensilios, área de preparación de insumos, zona de comida y servicios sanitarios.
- Soporte de en la entrega y venta de productos al cliente.
- Realizar diligencias que le indiquen los rangos superiores con relación al local de comida.

#### 4.4.3. Salarios del personal

Según los datos reportados por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, los salarios mínimos para el segundo semestre del 2014 de acuerdo con los puestos anteriormente mencionados tienen cargas sociales que se dividen en el aporte patronal del 26.17% y el aporte del trabajador del 9.17%. Los salarios son los siguientes:

### Cuadro 18 Salarios de trabajadores

Salario Mensual de Trabajadores				
Puesto	Salario Bruto	Aporte Trabajador	Salario Neto	Aporte Patronal
Administrador	497,773.80	41,811.72	455,962.08	119,325.28
Cajero	314,636.91	26,428.69	288,208.22	75,424.09
Asistente de cocina 1	275,453.27	23,137.37	252,315.90	66,031.07
Asistente de cocina 2	263,561.74	22,138.51	241,423.23	63,180.46

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

#### 4.5. Estudio financiero

En el presente apartado se ha exponer de manera minuciosa los resultados del análisis financiero realizado al proyecto, mostrando los parámetros utilizados para la creación de los flujos proyectados. Para la evaluación financiera se utilizarán tres indicadores de suma relevancia en este ámbito como lo son el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

Según las características propias del proyecto y sus implicaciones, se ha considerado prudente realizar la evaluación de este proyecto en un horizonte de diez años, esto porque permite una distribución de la carga financiera en dicho periodo, aumentando la posibilidad de pagar la misma de manera más óptima y reinversión de beneficios para el crecimiento del proyecto.

##### 4.5.1 Costos del proyecto

En cuanto a los costos asociados a la creación del nuevo restaurante, se considera dividir estos en cuatro grandes grupos los de inversión, los financieros, los operativos y los administrativos, estos dos últimos relacionados con las actividades diarias del proyecto.

Para un mejor análisis de los mismos en los siguientes apartados del presente capítulo se detallarán sus componentes mediante cuadros y los proveedores que facilitaron los precios.

#### 4.5.2. Inversión inicial

Esta considera una serie de egresos de efectivo que se han de realizar para la puesta en marcha y apertura del proyecto. Se subdivide en cuatro rubros los concernientes a la remodelación del local, el equipo, mobiliario y el capital de trabajo. En el siguiente cuadro se presentan dichos costos de manera general.

**Cuadro 19 Inversión inicial**

<b>Restaurante Life Balance</b>	
<b>Resumen de la Inversión Inicial</b>	
<b>Detalle del activo</b>	<b>Monto total</b>
Remodelación del local	₪ 805,364
Equipo	₪ 5,933,264
Mobiliario	₪ 2,098,129
Capital de trabajo	₪ 8,211,326
<b>Total inversión</b>	<b>₪17,048,083</b>

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014

##### 4.5.2.1. Remodelación del local

Este costo es representado por los materiales necesarios para brindar al local los acabados y detalles propios, necesarios tanto para la producción como el disfrute de los productos por parte de los clientes. Estos se detallan según lo mostrado en el siguiente cuadro que se expone a continuación.

### Cuadro 20 Inversión para la remodelación

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Inversión para la Remodelación</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto Total</b>
Revestimiento	3	₡ 9,763	₡ 33,098
Lamparas fluorescentes	4	₡ 18,181	₡ 82,178
Gypsum angular 1 x 1 x 3.05 m	35	₡ 389	₡ 15,385
Gypsum furring 3.66 m	40	₡ 1,080	₡ 48,816
Tablilla pvc	51	₡ 3,531	₡ 202,454
Sellador para concreto	2	₡ 13,274	₡ 29,999
Pintura satinana galón	2	₡ 13,274	₡ 29,999
Lija de tela	1	₡ 3,128	₡ 3,535
Brocha	3	₡ 1,991	₡ 6,749
Felpa	2	₡ 1,394	₡ 3,150
Costo de mano de obra	1	₡350,000	₡ 350,000
<b>Total Inversión Fija</b>			<b>₡805,364</b>

Fuente: Cotización ferretería Coopemadereros R.L. (2014)

#### 4.5.2.2. Equipo

Se determinó según una entrevista realizada a un chef internacional de nacionalidad venezolana llamado Anthony Parra, el cual proporcionó una lista de los equipos necesarios para la elaboración de los platillos, la exhibición de los productos. Además, se consideraron todos los esenciales para el área administrativa del restaurante. El total de estos rubros tienen un valor de 5,933,264 colones, los cuales se resumen en los siguientes cuadros a continuación.

**Cuadro 21 Equipo de cocina necesario para la operación**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Equipo de Cocina</b>			
<b>Detalle del equipo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Plancha	1	¢235,009	¢235,009
Cocina industrial	1	¢418,115	¢418,115
Campana con extractor	1	¢519,039	¢519,039
Horno al carbón	1	¢423,800	¢423,800
Salamadra	1	¢125,900	¢125,900
Licadoras industriales	2	¢80,088	¢160,177
Enfriador	2	¢273,690	¢547,380
Congeladores	2	¢306,106	¢612,212
Mezcladora industrial	1	¢82,150	¢82,150
Empaquetadora al vacío	1	¢63,400	¢63,400
Horno microondas	1	¢145,970	¢145,970
Olla arrocera	1	¢33,627	¢33,627
Extractor de jugos	1	¢42,920	¢42,920
Romana	1	¢17,301	¢17,301
Baño maria	1	¢188,873	¢188,873
<b>Total equipo de cocina</b>			<b>¢3,615,874</b>

Fuente: Cotización El Gallo Más Gallo. (2014)

**Cuadro 22 Equipo administrativo**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Equipo de Administrativo</b>			
<b>Detalle del equipo</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Multifuncional	1	¢31,700	¢31,700
Computadora	1	¢389,990	¢389,990
Caja registradora	1	¢128,000	¢128,000
Teléfono	1	¢26,990	¢26,990
Botiquín de primeros auxilios	1	¢30,000	¢30,000
Rótulo luminoso	1	¢480,000	¢480,000
Rotulación para baño	2	¢5,000	¢10,000
Rotulación extintor	1	¢8,750	¢8,750
Rotulación salida de emergencia	1	¢12,000	¢12,000
Pantallas para los menús	3	¢189,990	¢569,970
Sistema de sonido	1	¢114,990	¢114,990
Extintor	2	¢50,000	¢100,000
Detector de billetes falsos	1	¢17,000	¢17,000
Derecho linea telefonica	1	¢25,000	¢25,000
Lámparas de Emergencia	5	¢12,000	¢60,000
Coffe Maker	1	¢20,000	¢20,000
Microondas	1	¢100,000	¢100,000
Fax	1	¢83,000	¢83,000
UPS	1	¢110,000	¢110,000
<b>Total equipo administrativo</b>			<b>¢2,317,390</b>

Fuente: Cotización Casa Blanca y otros.

#### 4.5.2.3. Mobiliario

Este apartado representa las inversiones que se deben realizar en mobiliario propiamente necesario para brindar el servicio, los cuales ascienden a un monto de 2,098,129 colones y se detallan a continuación en el siguiente cuadro.

**Cuadro 23 Mobiliario para la operación**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Mobiliario para la Operación</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Mueble computo	1	₪75,000	₪75,000
Closed o Lokers	1	₪121,000	₪121,000
Mesas para cuatro personas	2	₪87,525	₪175,050
Mesas para dos personas	2	₪60,500	₪121,000
Juego mesa desayunador	2	₪216,522	₪433,044
Barra auto servicio	1	₪728,817	₪728,817
Sistema de vigilancia	1	₪245,000	₪245,000
Basurero reciclaje	5	₪16,320	₪81,600
Escritorio	1	₪84,117	₪84,117
Silla	1	₪33,500	₪33,500
<b>Total Mobiliario</b>			<b>₪2,098,129</b>

Fuente: Cotización El Gallo Más Gallo, Casa Blanca y otros.

#### 4.5.2.4. Capital de trabajo

Este se refiere a los materiales, salarios, indumentarias, servicios públicos, gastos de ventas, costo de producción publicidad y alquiler, todos estos calculados para un mes trabajo y que son necesarios para el inicio de las actividades y percibir los primeros ingresos correspondientes a las ventas. En el siguiente cuadro se detallan dichos gastos.

**Cuadro 24 Capital de trabajo**

<b>Restaurante Life Balance</b>	
<b>Capital de Trabajo</b>	
<b>Detalle</b>	<b>Monto en un mes</b>
Salarios administrador	₪ 512,707
Salarios cajero	₪ 324,076
Salarios asistente de cocina 1	₪ 291,980
Salarios asistente de cocina 2	₪ 271,468
Materiales	₪ 1,142,215
Indumentaria	₪ 276,400
Servicios públicos	₪ 200,000
Gasto de ventas	₪ 25,000
Insumos	₪ 673,602
Costo de producción	₪ 4,493,877
Publicidad	₪ 26,250
Alquiler	₪ 367,080
<b>Total Capital de Trabajo</b>	<b>₪ 8,211,326</b>

Fuente: Caballero, E. Segura, R. 2014)

#### 4.5.3. Costos financieros

Este rubro se refiere al pago de intereses y amortización por un préstamo que se adquiera para la puesta en marcha del nuevo restaurante. Existe una gran variedad de entidades financieras con líneas de crédito dirigidas a MYPES, sin embargo, se optó por la opción de Credcoop R.L. para financiar este proyecto. Para efectos de proyección financiera, se ha tomado como un primer parámetro que se financiará un 80% del total de la inversión inicial, a un plazo de 10 años y con una tasa de interés del 12%. La proyección de pagos anuales se muestra en el siguiente cuadro.

**Cuadro 25 Tabla de pagos**

<b>Restaurante Life Balance</b>					
<b>Tabla de Pagos para el Financiamiento</b>					
<b>Años</b>	<b>Saldo Inicial</b>	<b>Cuota</b>	<b>Interés</b>	<b>Amortización</b>	<b>Saldo Final</b>
1	₡13,638,466	₡2,413,793	₡1,636,616	₡777,177	₡12,861,289
2	₡12,861,289	₡2,413,793	₡1,543,355	₡870,438	₡11,990,852
3	₡11,990,852	₡2,413,793	₡1,438,902	₡974,890	₡11,015,961
4	₡11,015,961	₡2,413,793	₡1,321,915	₡1,091,877	₡9,924,084
5	₡9,924,084	₡2,413,793	₡1,190,890	₡1,222,902	₡8,701,182
6	₡8,701,182	₡2,413,793	₡1,044,142	₡1,369,651	₡7,331,531
7	₡7,331,531	₡2,413,793	₡879,784	₡1,534,009	₡5,797,522
8	₡5,797,522	₡2,413,793	₡695,703	₡1,718,090	₡4,079,433
9	₡4,079,433	₡2,413,793	₡489,532	₡1,924,261	₡2,155,172
10	₡2,155,172	₡2,413,793	₡258,621	₡2,155,172	₡0

Fuente: Credecoop R.L. (2014)

#### 4.5.4. Costos operativos

En el presente proyecto se determinó que los costos en los cuales se incurrirá de manera operativa son costos de producción, materiales, indumentaria, servicios públicos y salarios operativos, estos representan los egresos que se deben realizar durante cada ciclo productivo, en este caso se establecieron para un mes. A continuación se detalla cada uno de estos en cuadros de resumen.

##### 4.5.4.1 Costo de producción

Representan la materia prima necesaria para la preparación de los alimentos, para el presente proyecto se determinaron estos costos en base a un combo estrella el cual se expone a continuación en el siguiente cuadro, donde se pueden observar los componentes de dicho combo que se le consultaron a un chef profesional las porciones necesarias de cada ingrediente. El costo de los insumos de producción es de 1,789.25 colones por combo.

**Cuadro 26 Costos de producción del combo estrella**

<b>Restaurante Life Balance</b>				
<b>Costos de Producción Combo Estrella</b>				
<b>Productos</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Precio Total</b>
Harina de trigo integral	Kilo	0.200	¢2,087	¢ 417
Aceite	Litro	0.005	¢ 833	¢ 4
Huevo	Kilo	0.067	¢ 850	¢ 57
Levadura	Kilo	0.005	¢3,720	¢ 19
Linaza	Kilo	0.005	¢1,000	¢ 5
Ajonjoli	Kilo	0.001	¢1,000	¢ 1
Sal	Kilo	0.002	¢ 411	¢ 1
Pechuga de pollo	Kilo	0.150	¢2,450	¢ 368
Queso mozzarella	Kilo	0.070	¢5,500	¢ 385
Lechuga	Kilo	0.016	¢ 350	¢ 6
Tomate	Kilo	0.050	¢ 500	¢ 25
Aceite oliva	Litro	0.015	¢ 833	¢ 12
Albahaca	Kilo	0.080	¢1,000	¢ 80
Queso parmasano	Kilo	0.025	¢5,000	¢ 125
Ajo	Kilo	0.010	¢1,000	¢ 10
Leche entera	Litro	0.370	¢ 500	¢ 185
Fresa	Kilo	0.025	¢1,600	¢ 40
Piña	Kilo	0.025	¢ 500	¢ 13
Naranja	Kilo	0.250	¢ 150	¢ 38
<b>Total</b>				<b>¢1,789.25</b>

Fuente: Proveedores de alimentos y feria del agricultor (2014)

Seguidamente se realizó una proyección de estos costos unitarios, mensuales y anuales. El resultado de este cálculo se realizó con un nivel de ventas de 138 combos diarios y se resumen en el siguiente cuadro que se presenta a continuación.

**Cuadro 27 Proyección de costos de producción combo estrella**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Proyección del Costo de Producción Combo Estrella</b>			
<b>Año</b>	<b>Costo Anual</b>	<b>Aumento Anual</b>	<b>Total Costos Anual</b>
1	₡ 57,701,380	₡ 2,885,069	₡ 60,586,449
2	₡ 74,970,579	₡ 3,748,529	₡ 78,719,108
3	₡ 89,655,992	₡ 4,482,800	₡ 94,138,792
4	₡ 100,980,960	₡ 5,049,048	₡ 106,030,008
5	₡ 108,049,627	₡ 5,402,481	₡ 113,452,108
6	₡ 115,613,101	₡ 5,780,655	₡ 121,393,756
7	₡ 123,706,018	₡ 6,185,301	₡ 129,891,319
8	₡ 132,365,439	₡ 6,618,272	₡ 138,983,711
9	₡ 141,631,020	₡ 7,081,551	₡ 148,712,571
10	₡ 151,545,191	₡ 7,577,260	₡ 159,122,451

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 5.2.4.2. Materiales

Este apartado describe los materiales que son necesarios para el empaque de los productos y utensilios para la preparación de los platillos, estos ascienden a un monto total de 9,875,496 colones y se representan en el siguiente cuadro.

**Cuadro 28 Materiales de Trabajo y Empaque**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Materiales de Trabajo y Empaque</b>			
<b>Detalle de material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
<b>Materiales de Empaque</b>			
Empaque 8x8 c/div. Biodegradable 200 unidades	18	₡ 29,500	₡ 529,230
Cuchara Maiz 1000 unidades	1	₡ 18,600	₡ 26,695
Tenedor Maíz 1000 unidades	3	₡ 18,600	₡ 46,716
Vaso de 10 onz de Maíz 1000 unidades	4	₡ 48,000	₡ 172,224
Mayas para Pelo 1000 unidades	4	₡ 2,300	₡ 8,252
Guates de Latex 1000 unidades	4	₡ 3,015	₡ 10,818
<b>Total Mensual</b>		<b>₡ 120,015</b>	<b>₡ 793,935</b>
<b>Total Anual</b>		<b>₡ 1,440,180</b>	<b>₡9,527,216</b>
<b>Utencilios de Cocina</b>			
Bandejas panaderas	10	₡ 6,270	₡ 62,700
Tablas de trabajo de cerámica	2	₡ 6,590	₡ 13,180
Cuchillos	6	₡ 6,450	₡ 38,700
Cucharas	20	₡ 410	₡ 8,200
Paletas	4	₡ 2,020	₡ 8,080
Pinzas	4	₡ 2,695	₡ 10,780
Espatula	2	₡ 2,520	₡ 5,040
Cortador de masa	2	₡ 6,600	₡ 13,200
Recipiente para adhesivos	4	₡ 1,675	₡ 6,700
Contenedores plástico	6	₡ 2,800	₡ 16,800
Wok	1	₡ 12,800	₡ 12,800
Bold	3	₡ 11,050	₡ 33,150
Rayadores	2	₡ 3,000	₡ 6,000
Sarten	2	₡ 31,225	₡ 62,450
Olla	3	₡ 13,100	₡ 39,300
Paños de cocina	7	₡ 1,600	₡ 11,200
<b>Total Utencilios de Cocina</b>			<b>₡348,280</b>
<b>Total Materiales Operativo</b>			<b>₡9,875,496</b>
<b>Total Materiales de Trabajo y Empaque</b>			<b>₡9,875,496</b>

Fuente: Cotizaciones en Distribuidora Bogantes y Ambiente Verde Costa Rica. (2014)

#### 4.5.4.3. Indumentaria

Se determinó que los empleados han de poseer un uniforme cómodo y adecuado el cual represente tanto los colores de la empresa, como los buenos hábitos de higiene y salubridad, estos mismos poseen un costo de 276,400 que se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro 29 Indumentaria para los Trabajadores**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Indumentaria para los Trabajadores</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Pantalones	8	¢7,300	¢58,400
Camisas	2	¢9,300	¢18,600
Camisetas	6	¢9,800	¢58,800
Delantal	6	¢15,000	¢90,000
Gorras	8	¢5,825	¢46,600
Gafete	8	¢500	¢4,000
<b>Total Uniformes</b>			<b>¢276,400</b>

Fuente: Cotización en Confecciones Milagro (2014)

#### 4.5.4.4. Servicios públicos

Los egresos proyectados por los gastos por servicios públicos como agua potable, electricidad, teléfono e internet se realizaron sobre información consultada a dos restaurantes, a estos se les consulto cuanto era su consumo en este rubro de manera mensual, los cuales ascienden a un monto anual de 2,568,000 colones esto con un aumento anual de 7%, dicha información se detalla a continuación en el cuadro siguiente.

**Cuadro 30 Gasto estimado en servicios públicos**

<b>Restaurante Life Balance</b>		
<b>Gasto Estimado en Servicios Públicos</b>		
<b>Detalle del Insumo</b>	<b>Gasto Mensual</b>	<b>Monto Anual</b>
Servicios Públicos	¢ 200,000	¢ 2,400,000
Incremento Anual en servicios Publicos	7%	¢ 168,000
<b>Total Servicios Públicos</b>		<b>¢ 2,568,000</b>

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.4.5. Salarios operativos

El presente proyecto posee un costo directo en cuanto los egresos que se han de realizar para el pago de a las personas de encargadas de la producción de los platillos y cobranza de los mismos. Estos son de tres niveles, en donde cuatro personas realizarán el trabajo descritos como un cajero y tres asistentes de cocina. La información de cada uno de los egresos se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro 31 Proyección salarios operativos**

<b>Restaurante Life Balance</b>				
<b>Proyección Salarios Operativos</b>				
<b>Trabajador</b>	<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Salario Base</b>	<b>Monto Total Anual</b>
Cajero	Cantidad	1	₡ 314,637	₡ 3,775,643
	Cargas sociales *	46.17%	₡ 145,268	₡ 1,743,214
Asistente de cocina 1	Cantidad	1	₡ 275,453	₡ 3,305,439
	Cargas sociales*	46.17%	₡ 127,177	₡ 1,526,121
Asistente de cocina 2	Cantidad	2	₡ 263,562	₡ 6,325,479
	Cargas sociales *	46.17%	₡ 121,686	₡ 2,920,474
<b>Total</b>			<b>₡ 1,247,783</b>	<b>₡ 19,596,371</b>
* Considiera CCSS, instituciones relacionadas, provisión de aguinaldo cesantía, vacaciones, riesgos del trabajo.				

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.5. Costos administrativos

Los costos administrativos que se determinaron para el presente proyecto son todos aquellos egresos que se han de realizar de manera mensual para el desarrollo y cumplimiento de las actividades de coordinación del personal, reportes administrativos, publicidad y alquiler de las instalaciones.

#### 4.5.5.1 Salario Administrativo

Este rubro representa el salario que devengara el administrador el cual será de 497,774 colones y se detalla a continuación en el siguiente cuadro.

**Cuadro 32 Proyección Salario Administrador**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Proyección Salario Administrador</b>			
<b>Detalle Funcionario</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Salario base mensual</b>	<b>Monto Total Anual</b>
Profesional 1A	1	₡ 497,774	₡ 5,973,286
Cargas sociales*	46.17%		₡ 2,757,866
<b>Total</b>			<b>₡ 8,731,152</b>
* Consdiera CCSS, instituciones relacionadas, provisión de cesantía, vacaciones, riesgos del trabajo.			

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.5.2 Insumos administrativos

Representan los materiales a adquirir para las labores administrativas y soporte del personal, los cuales poseen un valor anual de 673,600 colones y se detallan en el siguiente cuadro que se expone a continuación.

**Cuadro 33 Gasto estimado de insumos administrativos**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Gasto Estimado de Insumos Administrativos</b>			
<b>Insumos</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Monto total</b>
Utiles Oficina	1	₡ 20,000	₡ 20,000
Materiales y productos eléctricos, telefónicos y de cómputo	1	₡ 50,000	₡ 50,000
Materiales y productos plásticos	1	₡ 200,000	₡ 200,000
Productos de papel cartón e impresos	1	₡ 100,000	₡ 100,000
Basureros	4	₡ 7,500	₡ 30,000
Papeleras	2	₡ 8,200	₡ 16,400
Artículos limpieza en General	1	₡ 75,000	₡ 75,000
Paños	1	₡ 5,000	₡ 5,000
Papel Higiénico	1	₡ 43,202	₡ 43,202
Tinta	1	₡ 134,000	₡ 134,000
<b>Total en Insumos</b>			<b>₡673,602</b>

Fuente: cotizaciones a librerías y supermercados. (2014)

#### 4.5.5.2. Ventas y publicidad

Los gastos que se proyectaron en publicidad y ventas son de 300,000 colones anuales por medio de publicidad en sitios web y se estima que aumenten un 5% cada año, como se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro 34 Gasto estimado en ventas y publicidad**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Gasto Estimado en Ventas y Publicidad</b>			
<b>Detalle del Insumo</b>	<b>Porcentaje de aumento</b>	<b>Gasto Mensual</b>	<b>Monto Anual</b>
Gastos en ventas y publicidad		₡ 25,000	₡ 300,000
Aumento anual	5%		₡ 15,000
<b>Total Gastos Publicidad y Promoción</b>			<b>₡ 315,000</b>

Fuente: cotización a perezzeledon.net (2014)

#### 4.5.5.3. Alquiler

Los gastos que se proyectaron en alquiler del local para el restaurante son de 600 dólares mensuales a un tipo de cambio de 532 colones y se estima que aumenten un 15% cada año, como se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro 35 Gasto estimado de alquiler**

<b>Restaurante Life Balance</b>		
<b>Gasto Estimado en Alquiler</b>		
<b>Detalle del Alquiler</b>	<b>Gasto Mensual</b>	<b>Monto Anual</b>
Alquiler	₡ 319,200	₡ 3,830,400
Incremento anual en alquiler	15%	₡ 574,560
<b>Total Alquiler</b>		<b>₡ 4,404,960</b>

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.6. Ingresos del proyecto

Para el presente proyecto se determinó que los ingresos provendrán de las ventas que se realicen de un combo único, el cual será un sándwich, con un acompañamiento y una bebida. Se estima por lo datos proporcionados en las encuestas a los posibles consumidores, que la apertura del local será a las 11:00 am y que permanecerá abierto hasta las 8:30 pm, así mismo se determinó que la capacidad del local es de atender 20 personas según los espacios en las mesas del local cada media hora, ya que por el concepto de comida rápida se espera que el consumo de los alimentos se de manera ágil y no demande mucho tiempo. De igual manera se estableció que el nivel de ocupación será de 50% en el almuerzo, 20% en el café, 70% en la cena y 10% entre comidas, que se detalla en el siguiente cuadro.

**Cuadro 36 Proyección en ventas según ocupación del local**

<b>Restaurante Life Balance</b>				
<b>Proyección de Ventas Según Ocupación</b>				
<b>Horas</b>	<b>1/2 Hora</b>	<b>Nivel de Ocupacion Projectada</b>	<b>Capacidad Maxima Personas</b>	<b>Demanda Esperada de Personas</b>
<b>11 am</b>	1	50%	20	10
	2	50%	20	10
<b>12 am</b>	3	50%	20	10
	4	50%	20	10
<b>1 pm</b>	5	10%	20	2
	6	10%	20	2
<b>2 pm</b>	7	20%	20	4
	8	20%	20	4
<b>3 pm</b>	9	20%	20	4
	10	20%	20	4
<b>4 pm</b>	11	10%	20	2
	12	10%	20	2
<b>5 pm</b>	13	10%	20	2
	14	10%	20	2
<b>6 pm</b>	15	70%	20	14
	16	70%	20	14
<b>7 pm</b>	17	70%	20	14
	18	70%	20	14
<b>8 pm</b>	19	70%	20	14

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

En el siguiente cuadro se resume la proyección en ventas diarias, semanal, mensual y anual del producto, así como el aumento anual esperado de acuerdo al crecimiento de la población en el cantón.

**Cuadro 37 Proyección en Ventas Según Ocupación**

<b>Restaurante Life Balance</b>	
<b>Proyección en Ventas Según Ocupación</b>	
<b>Demanda</b>	<b>Cantidad de Personas</b>
Diaria	138
Semanal	828
Mesual	3,588
Anual	43,056
Incremento Anual	7%

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

Posterior a estos análisis, se calculó la demanda anual más el incremento del 3% lineal de la misma y se obtuvieron los siguientes datos que se presentan en el siguiente cuadro.

**Cuadro 38 Proyección en ventas anual según ocupación**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Proyección de Ventas Anual Según Ocupación</b>			
<b>Años</b>	<b>Demanda Anual</b>	<b>Incremento Anual</b>	<b>Demanda Anual Total</b>
Año 1	43,056	3,014	32,249
Año 2	46,070	3,225	41,901
Año 3	49,295	3,451	50,108
Año 4	52,745	3,692	56,438
Año 5	56,438	3,951	60,388
Año 6	60,388	4,227	64,615
Año 7	64,615	4,523	69,139
Año 8	69,139	4,840	73,978
Año 9	73,978	5,178	79,157
Año 10	79,157	5,541	84,698

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

Así mismo el precio del combo se estableció en 3,700 colones, esto debido a lo seleccionado por los posibles consumidores, se calculó un incremento anual de 3% con relación a la inflación que se ha presentado en el país en el último año, por ende

el cálculo se hizo confrontando el precio contra la demanda anual esperada y se obtuvieron los datos que se exponen en el siguiente cuadro.

**Cuadro 39 Proyección ingresos del combo estrella**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Proyección Ingresos del Combo Estrella</b>			
<b>Años</b>	<b>Combo Estrella</b>	<b>Incremento Anual</b>	<b>Total Ingresos</b>
Año 1	₡ 119,321,093	₡ 3,579,633	₡ 122,900,726
Año 2	₡ 155,032,191	₡ 4,650,966	₡ 159,683,157
Año 3	₡ 185,400,262	₡ 5,562,008	₡ 190,962,270
Año 4	₡ 208,819,242	₡ 6,264,577	₡ 215,083,819
Año 5	₡ 223,436,589	₡ 6,703,098	₡ 230,139,687
Año 6	₡ 239,077,150	₡ 7,172,315	₡ 246,249,465
Año 7	₡ 255,812,551	₡ 7,674,377	₡ 263,486,927
Año 8	₡ 273,719,429	₡ 8,211,583	₡ 281,931,012
Año 9	₡ 292,879,789	₡ 8,786,394	₡ 301,666,183
Año 10	₡ 313,381,375	₡ 9,401,441	₡ 322,782,816

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.7. Aspectos presupuestarios del proyecto

Con el fin de tener claro la base que sustenta la proyección financiera para la construcción del flujo de fondos del proyecto, se presenta el siguiente cuadro, que resume los parámetros sobre los cuales se realizaron los cálculos tanto para el apartado de ingresos como los egresos anteriormente detallados.

**Cuadro 40 Parámetros generales del proyecto**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Parámetros Generales del Proyecto</b>			
<b>Rubro</b>	<b>Valor</b>	<b>Rubro</b>	<b>Valor</b>
Precio combo estrella	₡ 3,700	Aumento en costos de materiales, insumos y gastos en indumentaria	5%
Aumentos en ventas	7.00%	Tasa interés préstamo	12%
Nivel de ocupacion almuerzo	50%	Porcentaje inversión inicial a financiar	80%
Nivel de ocupacion café	20%	Cargas sociales, incluyendo provisiones	46.17%
Nivel de ocupacion cena	70%	Tasa costo capital	11.65%
Nivel de ocupación entre comidas	10%	Aumento en gasto de ventas y publicidad	5.00%
Incremento anual en gastos de servicios públicos	7%	Aumento salarial anual	3%
Incremento anual del precio de venta	3%	Gasto servicios públicos por mes	₡200,000
Alquiler mensual colones	₡ 319,200	Aumento en alquiler anual	15%
Tipo de Cambio	₡ 532.00	Impuesto de la renta	30%
Alquiler mensual dolares	\$ 600.00	Gastos en ventas y publicidad mensuales	₡ 25,000

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.8. Estado de resultados y flujo de efectivo

En los siguientes cuadros se presentan el estado de resultado y el flujo de efectivo. En el primero de ellos se puede apreciar en que la utilidad a lo largo del periodo en evaluación es positiva con incremento escalonado, esta utilidad es proveniente de los resultados favorables en la utilidad bruta del estado de resultados, ya que esta no es absorbida en su totalidad por los diversos gastos operacionales y administrativos, generando excedentes en todos los diez años.

En cuanto al análisis del flujo de efectivo se pueden observar flujos negativos en los primeros dos años, pero conforme el proyecto se va consolidando esos flujos presentan un efecto inverso al anterior donde incrementan positivamente cada año.

### Cuadro 41 Estado de Resultados Projectado

Restaurante Life Balance										
Estado de Resultados Projectado										
	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ventas	122,900,726	159,683,157	190,962,270	215,083,819	230,139,687	246,249,465	263,486,927	281,931,012	301,666,183	322,782,816
Costo de producción	60,586,449	78,719,108	94,138,792	106,030,008	113,452,108	121,393,756	129,891,319	138,983,711	148,712,571	159,122,451
<b>Utilidad bruta</b>	<b>62,314,277</b>	<b>80,964,049</b>	<b>96,823,478</b>	<b>109,053,812</b>	<b>116,687,579</b>	<b>124,855,709</b>	<b>133,595,609</b>	<b>142,947,301</b>	<b>152,953,612</b>	<b>163,660,365</b>
<b>Gastos operacionales</b>										
Servicios públicos	2,568,000	2,747,760	2,940,103	3,145,910	3,366,124	3,601,753	3,853,876	4,123,647	4,412,302	4,721,163
Indumentaria	290,220	304,731	319,968	335,966	352,764	370,402	388,923	408,369	428,787	450,226
Mano de obra directa	20,184,262	20,789,790	21,413,484	22,055,888	22,717,565	23,399,092	24,101,065	24,824,096	25,568,819	26,335,884
Materiales	7,795,391	9,478,687	10,910,131	12,014,019	12,703,030	13,440,271	14,229,119	15,073,186	15,976,338	16,942,711
<b>Gastos administrativos</b>	<b>30,837,873</b>	<b>33,320,968</b>	<b>35,583,685</b>	<b>37,551,784</b>	<b>39,139,483</b>	<b>40,811,518</b>	<b>42,572,982</b>	<b>44,429,298</b>	<b>46,386,247</b>	<b>48,449,985</b>
Salarios administrativos	8,993,086	9,030,950	9,286,036	9,564,617	9,851,555	10,147,102	10,451,515	10,765,061	11,088,012	11,420,653
Alquiler	4,404,960	5,065,704	5,825,560	6,699,394	7,704,303	8,859,948	10,188,940	11,717,281	13,474,873	15,496,104
Insumos	707,282	742,646	779,779	818,767	859,706	902,691	947,826	995,217	1,044,978	1,097,227
Gastos venta	315,000	330,750	347,288	364,652	382,884	402,029	422,130	443,237	465,398	488,668
Depreciación	(880,648)	(880,648)	(880,648)	(880,648)	(880,648)	(706,650)	(706,650)	(706,650)	(706,650)	(706,650)
<b>Total gastos operacionales y administrativos</b>	<b>44,377,553</b>	<b>47,610,370</b>	<b>50,941,699</b>	<b>54,118,566</b>	<b>57,057,283</b>	<b>60,416,638</b>	<b>63,876,742</b>	<b>67,643,443</b>	<b>71,752,859</b>	<b>76,245,987</b>
<b>Utilidad Operativa</b>	<b>17,936,723</b>	<b>33,353,679</b>	<b>45,881,779</b>	<b>54,935,246</b>	<b>59,630,295</b>	<b>64,439,071</b>	<b>69,718,866</b>	<b>75,303,858</b>	<b>81,200,754</b>	<b>87,414,379</b>
Interés	1,636,616	1,543,355	1,438,902	1,321,915	1,190,890	1,044,142	879,784	695,703	489,532	258,621
<b>Utilidad antes de impuesto sobre la renta</b>	<b>16,300,107</b>	<b>31,810,325</b>	<b>44,442,877</b>	<b>53,613,331</b>	<b>58,439,405</b>	<b>63,394,930</b>	<b>68,839,083</b>	<b>74,608,155</b>	<b>80,711,222</b>	<b>87,155,758</b>
Impuesto sobre la renta	4,890,032	9,543,097	13,332,863	16,083,999	17,531,822	19,018,479	20,651,725	22,382,447	24,213,367	26,146,727
<b>Utilidad neta</b>	<b>11,410,075</b>	<b>22,267,227</b>	<b>31,110,014</b>	<b>37,529,332</b>	<b>40,907,584</b>	<b>44,376,451</b>	<b>48,187,358</b>	<b>52,225,709</b>	<b>56,497,855</b>	<b>61,009,031</b>

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

### Cuadro 42 Flujo de Efectivo Proyectado

Flujo de Efectivo Proyectado											
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
<b>Inversión Inicial</b>	(17,048,083)										
<b>Ingresos</b>											
Ventas		122,900,726	159,683,157	190,962,270	215,083,819	230,139,687	246,249,465	263,486,927	281,931,012	301,666,183	322,782,816
Costo de Producción		60,586,449	78,719,108	94,138,792	106,030,008	113,452,108	121,393,756	129,891,319	138,983,711	148,712,571	159,122,451
<b>Total ingresos netos proyectados</b>		<b>62,314,277</b>	<b>80,964,049</b>	<b>96,823,478</b>	<b>109,053,812</b>	<b>116,687,579</b>	<b>124,855,709</b>	<b>133,595,609</b>	<b>142,947,301</b>	<b>152,953,612</b>	<b>163,660,365</b>
<b>Egresos</b>											
<b>Egresos operacionales</b>											
Salarios operativos		20,184,262	20,789,790	21,413,484	22,055,888	22,717,565	23,399,092	24,101,065	24,824,096	25,568,819	26,335,884
Servicios Públicos		2,568,000	2,747,760	2,940,103	3,145,910	3,366,124	3,601,753	3,853,876	4,123,647	4,412,302	4,721,163
Materiales		7,795,391	9,478,687	10,910,131	12,014,019	12,703,030	13,440,271	14,229,119	15,073,186	15,976,338	16,942,711
Indumentaria		290,220	304,731	319,968	335,966	352,764	370,402	388,923	408,369	428,787	450,226
<b>Total Egresos Operacionales</b>		<b>30,837,873</b>	<b>33,320,968</b>	<b>35,583,685</b>	<b>37,551,784</b>	<b>39,139,483</b>	<b>40,811,518</b>	<b>42,572,982</b>	<b>44,429,298</b>	<b>46,386,247</b>	<b>48,449,985</b>
<b>Excedente Operativo</b>		<b>31,476,403</b>	<b>47,643,081</b>	<b>61,239,792</b>	<b>71,502,028</b>	<b>77,548,096</b>	<b>84,044,191</b>	<b>91,022,627</b>	<b>98,518,003</b>	<b>106,567,366</b>	<b>115,210,381</b>
<b>Egresos Administrativos</b>											
Salarios Administrativos		8,993,086	9,030,950	9,286,036	9,564,617	9,851,555	10,147,102	10,451,515	10,765,061	11,088,012	11,420,653
Alquiler		4,404,960	5,065,704	5,825,560	6,699,394	7,704,303	8,859,948	10,188,940	11,717,281	13,474,873	15,496,104
Insumos		707,282	742,646	779,779	818,767	859,706	902,691	947,826	995,217	1,044,978	1,097,227
Gastos Venta		315,000	330,750	347,288	364,652	382,884	402,029	422,130	443,237	465,398	488,668
Depreciación		(880,648)	(880,648)	(880,648)	(880,648)	(880,648)	(706,650)	(706,650)	(706,650)	(706,650)	(706,650)
<b>Total Egresos Administrativos</b>		<b>13,539,680</b>	<b>14,289,402</b>	<b>15,358,013</b>	<b>16,566,782</b>	<b>17,917,800</b>	<b>19,605,120</b>	<b>21,303,761</b>	<b>23,214,145</b>	<b>25,366,612</b>	<b>27,796,002</b>
<b>Excedente Administrativo</b>		<b>17,936,723</b>	<b>33,353,679</b>	<b>45,881,779</b>	<b>54,935,246</b>	<b>59,630,295</b>	<b>64,439,071</b>	<b>69,718,866</b>	<b>75,303,858</b>	<b>81,200,754</b>	<b>87,414,379</b>
Intereses		1,636,616	1,543,355	1,438,902	1,321,915	1,190,890	1,044,142	879,784	695,703	489,532	258,621
<b>Flujo antes de impuesto sobre la renta</b>		<b>16,300,107</b>	<b>31,810,325</b>	<b>44,442,877</b>	<b>53,613,331</b>	<b>58,439,405</b>	<b>63,394,930</b>	<b>68,839,083</b>	<b>74,608,155</b>	<b>80,711,222</b>	<b>87,155,758</b>
Impuesto sobre la renta		4,890,032	9,543,097	13,332,863	16,083,999	17,531,822	19,018,479	20,651,725	22,382,447	24,213,367	26,146,727
<b>Flujo despues del impuesto sobre la renta</b>		<b>11,410,075</b>	<b>22,267,227</b>	<b>31,110,014</b>	<b>37,529,332</b>	<b>40,907,584</b>	<b>44,376,451</b>	<b>48,187,358</b>	<b>52,225,709</b>	<b>56,497,855</b>	<b>61,009,031</b>
Depreciación		880,648	880,648	880,648	880,648	880,648	706,650	706,650	706,650	706,650	706,650
Amortización		777,177	870,438	974,890	1,091,877	1,222,902	1,369,651	1,534,009	1,718,090	1,924,261	2,155,172
Impuesto de Ventas		15,977,094	20,758,810	24,825,095	27,960,897	29,918,159	32,012,430	34,253,301	36,651,032	39,216,604	41,961,766
<b>Excedente (perdida neta)</b>	<b>(17,048,083)</b>	<b>(6,224,844)</b>	<b>(242,669)</b>	<b>4,429,380</b>	<b>7,595,910</b>	<b>8,885,874</b>	<b>10,287,719</b>	<b>11,693,398</b>	<b>13,149,937</b>	<b>14,650,341</b>	<b>16,185,442</b>

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

#### 4.5.9. Indicadores financieros

Los indicadores financieros utilizados en la evaluación de este proyecto son:

- Valor Actual Neto (VAN)
- Tasa Interna de Retorno (TIR)

El siguiente cuadro se muestra un resumen de los indicadores financieros antes mencionados de acuerdo con los parámetros originales que se establecieron para la proyección de los ingresos y de los egresos.

**Cuadro 43 Indicadores Financieros**

<b>Restaurante Life Balance</b>	
<b>Indicadores Financieros</b>	
<b>VAN</b>	<b>₡17,348,394</b>
<b>TIR</b>	<b>22.19%</b>

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

##### 4.5.9.1. Valor Actual Neto

Este se calculó mediante la aplicación de la fórmula del VAN del análisis financiero del restaurante, obteniéndose un resultado positivo de 17,348,394 millones de colones, lo que devala que este proyecto se acepta, ya que la inversión produciría ganancias en los siguientes periodos.

##### 4.5.9.2. Tasa Interna de Retorno

Este indicador se calculó mediante la fórmula del TIR del análisis financiero, con unas tasa del 22.19%, lo que indica que este proyecto es rentable desde la perspectiva financiera.

#### 4.5.10 Análisis de sensibilidad

Este se puede realizar mediante el modelo en la Hoja Electrónica Excel del proyecto, en donde se pueden modificar los parámetros generales, en donde un mínimo cambio se ve reflejado en los cuadros del análisis financiero. De igual manera se pueden proyectar otros escenarios, realizando cambios en algunas variables consideradas críticas para el proyecto, como lo pueden ser:

- Cambio en el precio del producto
- Cambio en el costo de alquiler del local
- Incremento en el costo de materiales, insumos y gastos en indumentaria
- Tasa de interés del préstamo
- Incremento en salarios

Los resultados de los cambios que sufren los indicadores financieros ante variaciones positivas y negativas de las variables que anteriormente se detallaron, se pueden apreciar en el siguiente cuadro, donde se plantean tres escenarios, descritos como positivo, adverso y el que se determinó como base a la hora de realizar los cálculos de los flujos.

**Cuadro 44 Resumen de posibles escenarios**

<b>Restaurante Life Balance</b>			
<b>Resumen de Posibles Escenarios</b>			
	<b>Valores actuales</b>	<b>Escenario negativo</b>	<b>Escenario positivo</b>
<b>VARIABLES</b>			
Precio combo estrella	₡ 3.700,00	₡ 3.400,00	₡ 3.900,00
Aumentos en ventas	7%	3%	10%
Nivel de ocupacion almuerzo	50%	45%	55%
Nivel de ocupacion café	20%	15%	25%
Nivel de ocupacion cena	70%	65%	75%
Nivel de ocupación entre comidas	10%	10%	15%
Incremento anual en gastos de servicios públicos	7%	9%	3%
Tipo de Cambio	₡ 532,00	₡ 600,00	₡ 500,00
Aumento en costos de materiales, insumos y gastos en indumentaria	5%	9%	2%
Tasa interés préstamo	12%	15%	10%
Tasa costo capital	12%	14%	8%
Aumento salarial anual	3%	6%	1%
<b>RESULTADOS</b>			
VAN	₡ 17.348.394	(₡113.316.238)	₡222.788.790
TIR	22,19%	#¡NUM!	84,77%

Fuente: Caballero, E., Segura, R. (2014)

## **CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## 5.1. Conclusiones

En esta investigación se logró determinar por medio de un estudio, la factibilidad de establecer un local de comida rápida saludable en San Isidro de El General, Pérez Zeledón. Esto como respuesta a nuevos estilos de vida saludables que se han venido presentado a nivel global y local.

En los últimos tres años se ha dado un incremento de las personas que desean cambiar su estilo de vida, acompañado de un notable deterioro físico de la población, por lo que las personas entre los 20 a los 34 años de edad son lo más interesados en mejorar su estilo de vida por medio de actividad física y alimentación saludable.

El incremento de personas que practican algún ejercicio físico y muestran interés por mejorar sus hábitos alimenticios, en conjunto a las personas con problemas de salud derivados del sobrepeso u obesidad, ha provocado la búsqueda de soluciones a su situación física, demandando una alimentación saludable en primera instancia acompañada a la práctica deportiva.

No existe ningún restaurante en el cantón de Pérez Zeledón que sea totalmente exclusivo de venta de comida saludable, pero los restaurantes locales han incluido en sus menús platillos saludables para responder a las solicitudes de los clientes que desean cuidar su alimentación cuando están fuera de casa.

La población físicamente activa expresa la necesidad de complementar su ejercicio con la alimentación saludable, en un restaurante donde puedan mantener sus dietas y regímenes alimenticios cuando estos comen fuera de casa, por lo que el restaurante de comida rápida saludable les parece muy adecuado y en su mayoría lo visitaría.

El horario de atención al público ha de ser de 11:00 am a 8:30 pm de lunes a sábado, en los cuales se ha de contar con el personal óptimo en los horarios de almuerzo y cena, ya que son los momentos de mayor afluencia de consumidores.

Para el desarrollo de la comercialización de los productos del Restaurante Life Balance, se han de realizar alianzas estratégicas con los centros de acondicionamiento físico de la Pérez Zeledón, los cuales mostraron su anuencia para trabajar en conjunto, para realizar promociones y degustaciones en dichos centros. Ya que en estos lugares se puede localizar el mayor foco de población meta Se ha de promocionar el restaurante por medio de redes sociales con una agresiva campaña donde se muestren los beneficios de la alimentación saludable.

La localización del restaurante será en Plaza Villa Herrera, tomando en cuenta la preferencia de los posibles consumidores, la disponibilidad del local, el costo del alquiler y la ubicación céntrica con gran tránsito de personas en sus cercanías.

Las empresas proveedoras de los materiales y equipos para el proyecto se muestran renuentes a brindar información sobre descuentos y precios sugeridos en las cotizaciones, debido a que consideran de poca posibilidad la concreción del mismo o solo realizarían descuentos de realizarse la compra de los insumos.

Para la apertura del restaurante se debe cumplir con todos los requerimientos y permisos estipulados por los entes estatales reguladores de toda actividad comercial, así como mantener sus obligaciones patronales y tributarias al día para evitar cierres por incumplimientos a la norma.

En cuanto a la estructura organizacional se determinó que se ha de contratar un administrador, un cajero, un asistente de cocina de nivel uno y dos asistentes de cocina de nivel dos, siendo esta la estructura idónea para el desarrollo de una adecuada cultura organizacional, con funciones y tareas definidas por puesto

Como variable crítica del proyecto se encontró que el precio es la que más influencia posee en el análisis de sensibilización del proyecto, ya que fue elegida por los posibles consumidores para elegir un restaurante donde comer. Además, es determinante en la proyección de ingresos, debido a que si se da una variación así sea de cien colones menos en el precio, los indicadores financieros arrojan resultados negativos

El aumento en el costo de materiales, equipo, insumos, mobiliario y salarios son factores negativos de gran peso en la capacidad del proyecto de generar utilidades, ya que con mínimos aumentos en su valor, limitan y encausan a una disminución gradual de las mismas.

## 5.2. Recomendaciones

Habiendo realizado un análisis de manera minuciosa los resultados de los diversos estudios que componen el estudio de factibilidad, se procede a brindar las siguientes recomendaciones para el proyecto.

La creación de una cultura en los habitantes de San Isidro de El General y Daniel Flores acerca de la importancia de la alimentación saludable, enfocado principalmente para mercadear el producto.

Las alianzas que se creen para comercializar el producto deben ser con las organizaciones y profesionales más sólidos y líderes del mercado de acondicionamiento físico y nutrición.

Actuar apegados a la legislación y cumplir de forma cabal las obligaciones como patrono para evitar sanciones y deteriorar la imagen del restaurante.

Mantener un rango de precios en el menú que permita tener una utilidad bruta mayor al 50% que permita sufragar los egresos productivos, administrativos y financieros.

Crear alianzas con productores agrícolas de la zona para abaratar los costos de materia prima en la producción del menú.

Explorar el mercado internacional con el fin de controlar los costos de insumos, materiales e indumentaria, ya que los mismo poseen un alto impacto en los egresos anuales y un aumento sostenido en todos los años provoca un decaimiento del flujo de efectivo y la utilidad neta a lo largo de la vida útil del proyecto.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Garca, C. M. (2014). *Alimentos funcionales*. Obtenido de [http://www.madrid.org/cs/Satellite?cid=1142419266849&language=es&pageName=PortalSalud%2FPage%2FP TSA\\_pintarContenidoFinal&vest=1159289986958](http://www.madrid.org/cs/Satellite?cid=1142419266849&language=es&pageName=PortalSalud%2FPage%2FP TSA_pintarContenidoFinal&vest=1159289986958)
- Álvares Sintés, R. (2008). *Medicina General Integral. Principales afecciones en los contextos familiar y social. Volúmen II*. La Habana: Editorial Ciencias Médicas.
- Ávila Agüero, M. L. (2009). *Encuesta Nacional de Nutrición Costa Rica, 2008-2009*. Obtenido de [http://www.ministeriodesalud.go.cr/inicio/estadisticas/encuestas/resultado\\_ENN\\_2008\\_2009\\_8\\_octu\\_09.pdf](http://www.ministeriodesalud.go.cr/inicio/estadisticas/encuestas/resultado_ENN_2008_2009_8_octu_09.pdf)
- Baca Urbina, G. (2006). *Evaluación de Proyectos. Quinta Edición*. México: McGraw-Hill Interamericana.
- Caja Costarricense de Seguro Social. (2014). *¿Cuáles son las cargas sociales recaudadas por la C.C.S.S.?* Obtenido de <http://www.ccss.sa.cr/sisw/faq/externo/faq?cat=6>
- El Congreso Constitucional de la República de Costa Rica. (1943). Código de Trabajo. Ley N°2. Costa Rica.
- Escribano García, M. J. (2009). *Guía de actuación en situaciones de sobre peso*. Obtenido de <http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-disposition&blobheadername2=cadena&blobheadervalue1=filename%3DGuia+sobrepeso+julio+09.pdf&blobheadervalue2=language%3Des%26site%3DPortalSalud&blobkey=>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2006). *Metodología de la Investigación*. México: McGraw-Hill Interamericana.

- La Asamblea Legislativa de la República. (1964). Código de Comercio. Costa Rica.
- Mahan, K., & Escott-Sump, S. (2000). *Nutrición y Dietoterapia de Krause*. Madrid: McGraw-Hill Interamericana.
- Ministerio de Salud. (2008). Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud. Decreto N°34728-S. Costa Rica.
- Miranda Miranda, J. J. (2004). *Gestión de Proyectos: Identificación, formulación y evaluación. Cuarta Edición*. Bogotá: MM Editores.
- Morales , A., & Morales, J. (2009). *Proyectos de inversión. Evaluación y formulación. Primera Edición*. México: McGraw-Hill.
- Municipalidad de Pérez Zeledón. (2010). *Historia Pérez Zeledón*. Obtenido de [http://www.mpz.go.cr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=85:historia-pz&catid=38](http://www.mpz.go.cr/index.php?option=com_content&view=article&id=85:historia-pz&catid=38)
- Organización Mundial de la Salud. (2012). *Obesidad y sobrepeso*. Obtenido de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/es/>
- Organización Mundial de la Salud. (1946). *¿Cómo define la OMS la salud?* Obtenido de <http://www.who.int/suggestions/faq/es/>
- Organización Mundial de la Salud. (2013). *Enfermedades crónicas*. Obtenido de [http://www.who.int/topics/chronic\\_diseases/es/](http://www.who.int/topics/chronic_diseases/es/)
- Pablos, G. (2010). *Espidemia de obesidad infantil*. Obtenido de [http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad\\_infantil.html](http://www.elmundo.es/elmundosalud/documentos/2010/05/obesidad_infantil.html)
- Rosales Posas , R. (2008). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. San José: ICAP.
- Sapag Chiang, N. (2007). *Proyectos de Inversión*. México: Pearson Educación.
- Stanton, W. J. (2007). *Fundamentos de marketing*. España: McGraw-Hill.
- Tamayo y Tamayo, M. (1999). *Aprende a Investigar. Modulo 2 La investigación*. Cali: Universidad ICESI.

Tamayo y Tamayo, M. (2003). *Metodología de la Investigación*. México: MC Graw Hill Editores.

Ulate Soto, I. (2013). *Metodología para elaborar una tesis como trabajo final de graduación*. San José: EUNED.

Unión Nacional de Gobiernos Locales. (2013). Código Municipal Comentado. Ley N°7794. San José.

Universidad de Costa Rica. (2010). *La Salud Pública en Costa Rica*. Obtenido de <http://www.saludpublica.ucr.ac.cr/nuevas/libro.html>

## 7. ANEXOS

### Anexo 1. Entrevista a propietarios de restaurantes

ESTUDIO DE MERCADO			
LOCAL DE COMIDA RAPIDA SALUDABLE			
DATOS DEL ENTREVISTADOR			
Nombre del entrevistador:			
Distrito			
1 San Isidro	3 Daniel Flores		
Fecha de la entrevista:		Hora inicio:	

#### MÓDULO 1 OFERTA

**01** ¿Años de funcionamiento del local?

**02** ¿Conoce usted el termino de comida saludable?

**03** ¿Dentro del establecimiento donde usted labora se ofrecen comidas saludables?

**04** ¿Es superior el precio de estos platillos comparado con los otros productos del menú? ¿Por qué razón sucede esto?

**05** ¿Dónde consigue los ingredientes para dichos platillos?

**06** ¿Conoce otros lugares donde se ofrezcan estos productos en san isidro?

**07** ¿Considera factible el establecimiento de un local exclusivo para la venta de comida rápida saludable en san isidro?

## MÓDULO 1 DEMANDA

**D1** ¿En una escala de uno a diez que tan seguido piden estos platillos? ¿Llevan un control de la cantidad de veces?

**D2** ¿Conoce usted las razones por la cuales piden estos platillos?

## MODULO 2 DEMOGRAFÍA

**E1** Nombre completo: \_\_\_\_\_

**E2** Edad en años cumplidos: \_\_\_\_\_

**E3** Género: \_\_\_\_\_

**E4** Profesión: \_\_\_\_\_

**E4** Nombre del local: \_\_\_\_\_

**E5** Ubicación del local: \_\_\_\_\_

**E6** Puesto dentro de la empresa: \_\_\_\_\_

Anexo 2. Entrevista a posibles consumidores

ESTUDIO DE MERCADO			
LOCAL DE COMIDA RAPIDA SALUDABLE			
<b>DATOS DEL ENTREVISTADOR</b>			
Nombre del entrevistador:		Cód.:	
<b>Distrito</b>			
1 San Isidro		3 Daniel Flores	
Fecha de la entrevista:		Hora inicio:	
<b>Datos del informante</b>			
Nombre del entrevistado:		Teléfono:	
Dirección del informante:		Hora final:	

**MODULO 1 PREFERENCIAS**

**P1** ¿Conoce usted el termino de comida rápida saludable?

1 SI                      2 NO

**P2** ¿Cuál es su opinión acerca de este tipo de comida?

1. Sabrosa                      2. Poco Gustosa                      3. Muy Costosa                      4. Poco Atractiva

**Pase al módulo 2 Demanda pregunta D1**

**P3** ¿Cuál sería el nombre que más le llama la atención para el local? Leer Opciones al entrevistado

1. BioFood                      2. BioVerde                      3. Green Life                      4. Vida Verde  
5. Lifebalance                      6. Green & Fast                      7. Green Life Balance

**Pase al módulo 2 Demanda pregunta D5**

## MÓDULO 2 DEMANDA

**D1** ¿Realiza usted alguna comida fuera de su hogar o con productos no preparados por usted mismo al mes?

1. SI. Si responde que si pasar a O1  
pasar a **D4**
2. NO. Si responde no

**D2** ¿Con que frecuencia come usted fuera de su casa? Leer Opciones al entrevistado

1. Una vez por semana.  
¿Cuántas? \_\_\_
2. Varias veces semana.
3. Una vez Cada quince días
4. Una vez al mes

**D3** ¿Cuánto dinero dispone quincenalmente para consumo de alimentos fuera de casa?

1. 5000 a 10000
2. 10000 a 15000
3. 15000 a 20000
4. 20000 o más

**D4** ¿De establecerse un local de comida rápida saludable en el cantón, estaría dispuesto a visitarlo?

1. SI lo visitaría. **Devolverse pregunta P3**
2. Les indiferente No lo visitaría.

**D5** ¿Cuántas veces estaría dispuesto a visitar el local comercial de comida rápida saludable al mes?

1. Una vez
2. Dos veces
3. Tres veces
4. Cuatro veces o más

**D6** ¿De visitar el local cual sería el horario de comida en el frecuentaría al mismo? Leer Opciones al entrevistado

1. Desayuno
2. Almuerzo
3. Café
4. Cena

**Pase al módulo 3 oferta pregunta O3**

## MÓDULO 3 OFERTA

**O1** ¿Qué lugares acostumbra visitar cuando come fuera de casa?

1. Casa De un Amigo
2. Restaurante
3. Comida Para llevar
4. Express
5. Otra \_\_\_\_\_

**O2** ¿Cuándo desea comer comida saludable que local comercial visita en Pérez Zeledón?

\_\_\_\_\_ Después de que responde el entrevistado.

**Pase al módulo 2 Demanda pregunta D2**





### Anexo 3. Entrevista a propietarios de centros de acondicionamiento físico

ESTUDIO DE MERCADO			
LOCAL DE COMIDA RAPIDA SALUDABLE			
<b>DATOS DEL ENTREVISTADOR</b>			
Nombre del entrevistador:		Cód.:	
<b>Distrito</b>			
1 San Isidro		3 Daniel Flores	
Fecha de la entrevista:		Hora inicio:	
<b>Datos del informante</b>			
Nombre del entrevistado:		Teléfono:	
Dirección del informante:		Hora final:	

1. ¿Cantidad de años de funcionamiento del Centro de Acondicionamiento físico y como ha sido la tendencia hacia una vida saludable basado en el ejercicio físico y la alimentación?
2. Según su opinión o registros que posean cuales serían las razones o motivos por las cuales las personas ingresan al Centro de Acondicionamiento Físico
3. De los usuarios que ingresan al centro de acondicionamiento físico que tan constantes son en relación a su objetivo inicial de ingreso
4. Según su experiencia en este ámbito, ¿cuáles son las principales causas de deserción en el centro de acondicionamiento físico?
5. En su opinión personal, ¿Qué tan importante en la alimentación como base para el cumplimiento de un plan de acondicionamiento físico?
6. Cuándo un nuevo usuario del centro de acondicionamiento físico ingresa por primera vez se le proporciona un plan de seguimiento a las personas que

ingresan con obesidad incluyendo alimentación o de qué forma se controla el progreso de las personas

7. ¿Recomiendan algunos tipos de alimentos a los usuarios del centro de acondicionamiento físico para que alcancen sus objetivos? ¿Si es así, cuáles recomiendan?
8. Según su opinión personal, ¿qué tan factible sería la apertura de un restaurante de comida rápida saludable en el centro de San Isidro del General?, entendida esta como alimentos saludables preparados ofrecidos tipo bufet con variedad de productos de rápida preparación que aporte gran cantidad de valor nutricional
9. ¿Cómo se podría comercializar la comida rápida saludable entre las personas que asisten a estos centros de acondicionamiento físico?
10. ¿Según su percepción, que nivel socioeconómico tienen las personas que visitan el centro de acondicionamiento físico?
11. ¿Qué tipo es el medio de transporte en el más habitual más utilizado de los clientes a fin de considerar la implementación de un autoservicio?
12. ¿Cuál es su opinión con respecto a la tendencia mundial que incentiva la comida saludable y que impacto ha tenido esto en sus usuarios?
13. ¿Estaría usted dispuesto de formar parte de un plan de comercialización y publicidad con el fin de posicionar los productos que ofrecería el restaurante de comida rápida saludable?

#### Anexo 4. Entrevista a preparadores físicos

ESTUDIO DE MERCADO			
LOCAL DE COMIDA RAPIDA SALUDABLE			
<b>DATOS DEL ENTREVISTADOR</b>			
Nombre del entrevistador:		Cód.:	
<b>Distrito</b>			
1 San Isidro		3 Daniel Flores	
Fecha de la entrevista:		Hora inicio:	
<b>Datos del informante</b>			
Nombre del entrevistado:		Teléfono:	
Dirección del informante:		Hora final:	

1. ¿Hace cuánto tiempo ejerce su profesión y como ha visto la tendencia a través de los años hacia una vida físicamente activa y una alimentación saludable?
2. ¿Qué tipo de enfermedades derivadas del sobrepeso u obesidad presentan las personas que atiende?
3. ¿Con que frecuencia lo buscan personas solicitándole un plan de entrenamiento y/o una dieta especializada?
4. ¿Cuáles son los objetivos más comunes con que las personas le solicitan un plan de entrenamiento y/o una dieta alimenticia?
5. ¿Qué tan importante es un plan alimenticio adecuado en una persona con altos niveles de sobre peso u obesidad deseosa de corregir esta situación?
6. ¿Cuáles son los alimentos más básicos comunes recomendados dentro de una dieta?

7. ¿Cuáles alimentos de los que se incluyen en los planes de alimentación son menos gustosos para las personas o le solicitan sustitutos de ellos?
  8. ¿Las personas que se someten a un plan de entrenamiento físico y/o alimentación son constantes en su ejecución?
  9. ¿Tiene conocimiento sobre la venta de comida rápida saludable a nivel mundial y que opina al respecto?
  10. Según su opinión personal, ¿qué tan factible sería la apertura de un restaurante de comida rápida saludable en el centro de San Isidro del General?
  11. ¿Cree usted que los consumidores estén interesados en conocer información nutricional de los alimentos que consumiría en el tiquete de caja?
- ¿Qué alimentos recomendaría usted que se deben vender en un local de comida rápida saludable?

## Anexo 5. Proforma Casa Blanca



LAND BUSINESS SA  
CED JURIDICA 3-101-353186

5 agosto del 2014

PROFORMA

158

CLIENTE

CANTIDAD	ARTICULO	PRECIO UNI	PRECIO TOTAL
1	laptop dell 15 core i3	¢ 389.990,00	¢ 389.990,00
1	pantalla aoc 32p	¢ 189.990,00	¢ 189.990,00
1	home theater sony	¢ 114.990,00	¢ 114.990,00
1	telefono panasonic 210	¢ 26.990,00	¢ 26.990,00
1	impresora epson 210	¢ 41.990,00	¢ 41.990,00
1	mueble computo d300	¢ 84.117,00	¢ 84.117,00
1	silla escritorio 1880	¢ 33.500,00	¢ 33.500,00
TOTAL			¢ 881.567,00

TELS: 2770-3803 2770-3187

PROFORMA TIENE VALIDEZ 8 DIAS SUJETA A  
CAMBIOS

PRECIO CON DESCUENTO APLICADO

Anexo 6. Proforma Distribuidora Bogantes

# DISTRIBUIDORA BOGANTES



Gei

WILBERTH BOGANTES SIBAJA  
Cédula 01-0860-0151

CENTRAL TELEFONICA: 2771-2626  
San Isidro de El General, P.Z.  
plasticosbogantespz@hotmail.com

DIA	MES	AÑO
5	8	14

CLIENTE: Eder Caballero			CED. N°
DIRECCIÓN:			
CANT.	DESCRIPCION	P/U	TOTAL
1	Bandeja Good Cook		6270
1	Basurero Reciclaje		16320
1	Tabla picar Good Cook		6590
1	Puñal Master Chef		6450
1	Tramontina Puñal		1720
1	Cuchara		410
1	Cuchara madera Good Cook		2020
1	Juego Pinza Good Cook		2695
1	Espátula Good Cook		2520
1	Sarten Good Cook		31225
1	Tabla plastica Sterillite		7225
1	Salsero grande		1675
1	Olla Caldero		13100
1	Tina metalica		3400
1	Paño		1600
			1
Producto Primera calidad.		SUB-TOTAL ¢	103220
Valido por treinta días		IMP. VENTAS ¢	—
Precio unitario.		TOTAL ¢	103220

**PROFORMA**

N° 6188

IMPRESOS URGENTES • 2772-2529 OT 018019-019

ORIG. CLIENTE. COP. ARCHIVO 12/50/2 N° 5601-6200 24.10.12

## Anexo 6. Proforma Distribuidora Bogantes

<b>AMBIENTE VERDE COSTA RICA EMPAQUES PARA ALIMENTOS BIODEGRADABLES</b>			
<b>EMPAQUES BIODEGRADABLES</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>PRES.</b>	<b>PRECIO + IMP</b>
SC-2795	Portavasos Kraft p/2 unidades hasta 24oz (250u.)	250	21.100,00
SC-18950	Portavasos fibra moldeada p/4 vasos 8-32oz. 4x75 (300u.)	300	20.100,00
SC-0120	Bandeja p/llevar 4 vasos-comida (250u.)	250	
SC-18905	Empaque 6x6 Biodegradable 4x125 (500u.)	500	38.584,00
SC-18925	Empaque 8x8 s/div. Biodegradable 2x100 (200u.)	200	29.500,00
SC-18935	Empaque 9x9 s/div. Biodegradable 2x100 (200u.)	200	32.590,00
SC-18940	Empaque 9x9 c/div. Biodegradable 2x100 (200u.)	200	32.590,00
SC-18930	Empaque 8x8 c/div. Biodegradable 2x100 (200u.)	200	29.500,00
SC-18120	Caja Plato 7 liso Biodegradable (8x125-1000u.) SCT	1000	28.480,00

CC-18000	Cuchara Maiz	1000	18.600,00
CC-18001	Tenedor Maíz	1000	18.600,00
SC-18140	Caja Plato 9 liso Biodegradable (4x125-500u.) SCT	500	28.905,00
UN-MM-8	Paquete plato 6 liso biodegradable (100u.)	250	28.550,00
Un-MM-9	Vaso de Carton 8 onz con tapa	1000	37.520,00
UN-MM-10	Vaso de 8 onz de Maíz	480	23.250,00

Anexo 7. Proforma Extintores Grupo M&M S.A.



Tel: 2772-0404 / Fax: 2772-0505

E-mail: [gmysa@gmail.com](mailto:gmysa@gmail.com)

**COTIZACIÓN DE EQUIPO NUEVO 05/06/2014**

**Eder Caballero Vargas**

**DETALLE DE LA COTIZACION**

CANTIDAD	TIPO DE EXTINTOR	CAPACIDAD		PRECIOS NETOS	
		LIBRAS	GALONES	UNITARIO	TOTAL
2	POLVO QUIMICO	10 LBS		50.000,00	100.000,00
				<b>TOTAL</b>	<b>¢ 100.000,00</b>

ORIGEN **USA** **GARANTIA POR DEFECTOS DE FABRICA 5 AÑOS.** CUMPLEN CON LAS NORMATIVAS **UL.** La marca a ofrecer es **BADGER O AMEREX O BUCKEYE.** **LOS PRECIOS INDICADOS SON NETOS.** La garantía cubre defectos de fábrica. No cubre desgaste, golpes o mala manipulación o mantenimientos propios de los equipos. Adecuado para usos en temperaturas entre menos 5 grados centígrados a 49 grados centígrados. Se entrega con su debida etiqueta para próxima revisión.

Trabajamos bajo las normativas de La NFPA.



---

**Kristal Fernández Castro**

**Asistente Administrativa**

## Anexo 8. Proforma Pérez Zeledón. Net

### OFERTA DE SERVICIOS PUBLICITARIOS

Somos una empresa de publicidad con 12 años de trayectoria. Tenemos un promedio de 125 000 visitantes al mes en el sitio de **PerezZeledon.net**, más de 36 000 fans en la **Página de Facebook** así como más de 1 400 seguidores en nuestro **Canal de Twitter**.

A continuación se detallan los servicios que ofrecemos muy convenientes para la exposición y reconocimiento de su marca así como los productos o servicios que ofrecen.

**Directorio Comercial:** *La mejor opción por precio y duración.*

Nuestro Directorio es ideal para aparecer tanto en búsquedas específicas (personas que ingresan al sitio a buscar un hotel, restaurante, ferretería...) y aquellas personas que no saben de nuestro sitio, ni de su negocio, pero que lo van a buscar en Google (restaurantes Pérez Zeledón, etc.) y nos encuentran.

- **Anuncio Básico:** Nombre del negocio, nombre del encargado, dirección del negocio, teléfonos, e- mail, 3 fotos, media hoja de texto, link a Facebook, 1 categoría, 1 etiqueta. **₡25 000 por todo el año.**
- **Anuncio Regular:** Nombre del negocio, nombre del encargado, dirección del negocio, teléfonos, email , mapa de Google, hasta 6 fotos, hasta 2 hojas de texto, link a redes sociales (Facebook, FourSquare, Twitter, YouTube, etc.), 3 categoría, 3 etiquetas. **₡75 000 por todo el año.**
- **Anuncio Destacado:** Nombre del negocio, nombre del encargado, dirección del negocio, teléfonos, email, mapa de Google, hasta 20 fotos, hasta 4 hojas de texto, 1 video, link a redes sociales (Facebook, FourSquare, Twitter, YouTube, etc.), banner de 300 x 400 pxls para promociones o especificaciones especiales, 5 categorías, 5 etiquetas. **₡125 000 por todo el año.**

**Boletín electrónico:** Es un arte donde puede agregar el logo, imágenes, información e incluso que los lleve a un link que los lleva al sitio web. Enviado directamente a 2,400 destinatarios. **₡30 000 por envío.**

**Mensajes SMS:** Base de datos de 6000 números celulares en distintos puntos de la zona sur. Sistema auto gestionado que crece regularmente gracias a que la gente envía la palabra “cine” al número 8702-9963. **€50 000 por envío.**

**Publi Reportajes:** Notas publicitarias con información de su empresa, productos y/o servicios, que se promueve también por Facebook. Tiene la ventaja que sirve para posicionamiento en buscadores y que **nunca se elimina** del sitio, queda ahí permanentemente. Además, se publica en nuestro Facebook y se envía por correo electrónico el lunes siguiente de su publicación en un resumen semanal de noticias a nuestros seguidores. **Valor €100 000 por nota.**

**Galería de fotos:** Cobertura de fotos de alguna actividad en su empresa. Se publican en el sitio de perezzeledon.net. Estas galerías quedan permanente. Precios inician en **€50 000** por evento.

**Inversión:** El monto a invertir por el paquete depende del paquete o el servicio a elegir.

**Forma de pago:** La forma de pago propuesta es en efectivo o por transferencia a la cuenta del **Banco Nacional de Costa Rica** a nombre de:

Fabián Alberto Vargas Picado, cédula 1-0954-0265, números: 100-01-010-007681-3, Cuenta Cliente:15101010010076818

**Paquete especial:** Ofrecemos un paquete básico, que cumple con llegarle a gente por varios medios: Google, correo electrónico y Facebook:

Directorio Comercial Destacado

Un envío de boletín electrónico

3 publicaciones en el Facebook de PerezZeledon.net

**Precio €150 000** (valor regular €200 000)

**Contacto** Para contactar con PerezZeledon.NET puede hacerlo a través de los siguientes medios:

**Teléfonos:** 2770-5005 / 8303-9810 / 8309-1361 (Jonathan Díaz)

**Correos electrónicos:** [info@zews.co.cr](mailto:info@zews.co.cr) [info@perezzeledon.net](mailto:info@perezzeledon.net)  
[ventas@perezzeledon.net](mailto:ventas@perezzeledon.net)

**Dirección:** Nuestras oficinas están ubicadas en Barrio El Hoyón, 50 mts. Sur del Salón Comunal, sobre carretera a mano derecha, San Isidro de El General, Pérez Zeledón. ¡Será un gusto poder servirle!

## Anexo 9. Proforma Gollo El Gallo Más Gallo

### FACTURA PROFORMA CONTADO GOLLO

EL GALLO MAS GALLO DE ALAJUELA S.A.  
 CEBULA JURIDICA 3-101-074154  
 CENTRO: 116 - S. ISIDRO 116  
 CLIENTE: EDER CABALLERO VARGAS  
 ID.: 6381550  
 DIR.:  
 DIRIGIDO A:

FECHA: 02-08-2014  
 FECHA VENCIMIENTO: 02-08-2014  
 TELEFONO: 2771-7714

TEL./FAX:

AGRADECEMOS LA OPORTUNIDAD DE OFRECERLE NUESTROS ARTICULOS A TRAVES DE LA SIGUIENTE COTIZACION:

CODIGO	DESCRIPCION	MARCA	MODELO	SERIE	GAR.	CANT.	PRECIO UNI.	DESC.	TOTAL
2002020039	BATIDORA CON TAZON	CUISIN	MSM-70			12	82.149.7	00.0	82.149.71
2003080001	LICUADORA 600W	OSTER	4635			12	80.088.4	23.2	80.088.49
2005020026	EXTRACTOR DE JUGOS	OSTER	3157-012			12	42.920.3	00.0	42.920.35
2004110003	OLLA ARROCERA 15 T.	BLACK	RC9428			24	33.627.4	00.0	33.627.42
4101050055	JUEGO DE COMEDOR 4S	TEMPO	MB85			6	87.522.1	00.0	87.522.12
4109010021	DESAYUNADOR 4 BANCOS	ARAYA	SANTA FE			12	216.522.2	00.0	216.522.29
6890140017	MICROONDAS	PANASO	MNST762SRP			12	145.970.0	00.0	145.970.09
7042050019	ENFRIADOR 11 PIES	SANKEY	RFD-1162			12	273.690.2	00.0	273.690.26
7042060037	CONGELADOR 15 PIES	SANKEY	RFC-1556			12	306.106.1	00.0	306.106.19
7046020001	PLANCHA INDUSTRIAL	VERONA	HI87-3060			6	235.009.3	00.0	235.009.33
7049010061	ROMANAS	STARCO	RD-5			6	17.301.3	00.0	17.301.30
7060010006	BAND MARIA	VERONA	HI87200			12	188.872.5	00.0	188.872.53
7061010045	COCINA GAS	VERONA	1635 ESPEC			12	418.114.7	00.0	418.114.75
7071040058	BARRA AUTOSERVICIO	VERONA	HI-87912			12	728.817.2	00.0	728.817.26
7072000004	CAMPANA EXTRACCION	VERONA	244#100			12	519.039.0	00.0	519.039.00

VENTA TOTAL 3,357,162.55  
 IMPUESTO VENTAS 436,431.12  
 TOTAL VENTA 3,793,593.67

NOMBRE Y FIRMA RESPONSABLE:

VENDEDOR: DAVID CAMPOS MARAMJO - 5707  
 USUARIO: CAMPOS MARAMJO DAVID

E-MAIL: 800@masgallo.com  
 CONSULTE NUESTRA LINEA DE SERVICIO AL CLIENTE 800-006gollo (800-0046556)