

UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO

ÁREA DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y FINANCIERAS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS



PROYECTO DE GRADO

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Estudio de Factibilidad para la Implementación de un Restaurante de
Comida Vegetariana en la Ciudad de Cobija.

Postulante: Anahi Stefany Vallejos Acosta

Tutora: Mgr. Solange Veruschka Murillo Moscoso

Cobija - Bolivia
2016

DEDICATORIA

A Dios

*Y todo lo que hagáis, hacedlo de corazón, como para el Señor y no para los hombres;
sabiendo que del Señor recibiréis la recompensa de la herencia, porque a Cristo el Señor
servís. (Colosenses 3:23)*

AGRADECIMIENTOS

EBEN – EZER (Hasta aquí me ayudó Dios)

A mis amados padres Carmen Ignacia Acosta Peña y Aldo Roberto Vallejos Silva por estar presentes en cada fase, contando con su apoyo en todas las áreas de mi vida e inspirarme a ser cada día mejor.

A mis hermanos por su constante atención durante éste trayecto, y por la ternura que me brindan.

A mis tíos y tías por el apoyo económico, el aliento y sobre todo por confiar en mi capacidad como estudiante y como persona.

A mi tutora Mgr. Solange V. Murillo Moscoso por el apoyo intelectual y la constante orientación brindada durante el desarrollo de mi proyecto, junto a mi coordinadora Mgr. Eilen R. Saavedra Pezo por su constante predisposición a ayudar.

A mi compañía de siempre S. Alejandro Rivero Miranda por el apoyo incondicional, comprensión y cariño.

A mis amigos Katsuo, Danitza, Cristina y Alejandro por regalarme una experiencia universitaria inolvidable.

A la Iglesia Bautista de Cobija junto a sus líderes por sus constantes oraciones y palabras de aliento, que han sido mi sustento en tiempos difíciles.

A mis docentes del Área de Ciencias Económicas y Financieras por las enseñanzas infundidas, que hoy hacen posible éste logro.

A la Universidad Amazónica de Pando por las experiencias otorgadas que originaron una revolución en mi forma de ver el mundo.

ÍNDICE

CAPÍTULO 1	1
1. TÍTULO DEL PROYECTO	1
1.1. Antecedentes	1
1.2. Grupo o Región Beneficiaria	3
1.3. Referencia Geográfica	3
CAPÍTULO 2	5
2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	6
2.1. Descripción del problema	6
2.2. Formulación del problema	7
2.3. Justificación del problema	7
2.4. Objetivos	8
2.4.1. Objetivo General	8
2.4.2. Objetivos Específicos	8
2.5. Marco Referencial	9
2.6. Marco Teórico	9
2.6.1. Historia del Vegetarianismo	10
2.6.2. Vegetarianismo	10
2.6.3. Tipos de vegetarianismo	11
2.6.4. Ventajas del vegetarianismo	12
2.6.5. Pirámide de la dieta vegetariana	13
2.6.6. Gastronomía vegetariana	13
2.6.7. Nutrición	14
2.6.8. Estudio de factibilidad	15
2.6.9. Estudio de mercado	15
2.6.10. Estudio Técnico	16
2.6.11. Estudio Económico y Financiero	17
2.6.12. Evaluación financiera de un proyecto	17
2.6.13. La Administración	19
2.6.14. Organigrama	21
2.7. Misión	21
2.8. Análisis del Entorno	22
2.8.1. Análisis del entorno según el modelo PESTEL	22
2.8.2. Análisis según el modelo de las Cinco Fuerzas de Porter	26
CAPÍTULO 3	29
3. METODOLOGÍA	30
3.1. Tipo de estudio	30
3.1.1. Analítico	30
3.1.2. Descriptivo	30
3.1.3. Empírico o de Campo	30

3.2. Enfoque metodológico	30
3.2.1. Cuantitativo	30
3.2.2. Cualitativo	31
3.3. Métodos de investigación utilizados	31
3.3.1. Empírico	31
3.4. Población y Muestra	31
3.4.1. Población	32
3.4.2. Muestra	35
3.5. Técnicas e instrumentos utilizados	36
3.5.1. Encuesta	36
3.5.2. Entrevista	37
3.5.3. Documentación	37
3.5.4. Observación	37
CAPÍTULO 4	38
4. ESTUDIO DE MERCADO	39
4.1. Antecedentes del Mercado	39
4.2. Demanda y consumidor	40
4.2.1. Resultados obtenidos en la encuesta	40
4.2.2. Demanda potencial de comida vegetariana en base a la muestra encuestada de 370 personas	46
4.2.3. Demanda anual estimada de comida vegetariana en base a la muestra de 370 personas	47
4.2.4. Cuantificación de la demanda para el primer año de operación del restaurante vegetariano	49
4.2.5. Competencia y oferta en el mercado	50
4.2.6. Demanda insatisfecha para el primer año de operación del restaurante vegetariano	51
4.3. Proveedores	51
CAPÍTULO 5	53
5. ESTRATEGIA DE MERCADEO	54
5.1. Producto	54
5.2. Precio	56
CAPÍTULO 6	59
6. ANÁLISIS INDUSTRIAL DEL MERCADO	60
6.1. Aspectos generales	60
CAPÍTULO 7	62
7. ANÁLISIS OPERATIVO	63
7.1. Necesidad de Recursos Humanos	63
7.1.1. Organigrama	63
7.1.2. Manual de funciones	64
7.1.3. Escala Salarial	69

7.2. Maquinarias y equipos	70
CAPÍTULO 8	78
8. ANÁLISIS FINANCIERO – INVERSIONES	79
8.1. Inversiones	79
8.1.1. Inversiones en bienes de capital o activo fijo	79
8.1.2. Inversiones para capital de trabajo	80
8.1.3. Requerimiento total de inversiones	81
8.1.4. Estructura de financiamiento	81
CAPÍTULO 9	83
9. ESTUDIO TÉCNICO	84
9.1. Caracterización del producto	84
9.2. Fases del proceso productivo	94
9.2.1. Flujograma del proceso productivo	96
9.3. Localización del proyecto	100
9.3.1. Macro-localización	100
9.3.2. Micro-localización	102
CAPÍTULO 10	105
10. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL	106
10.1. Aspectos Organizacionales	106
10.2. Aspectos Legales	106
10.2.1. Inscripción y registro en FUNDEMPRESA	106
10.2.2. Inscripción en Impuestos Nacionales para la obtención del Número de Identificación Tributaria	107
10.2.3. Licencia de Funcionamiento por el Gobierno Autónomo Municipal de Cobija	107
CAPÍTULO 11	108
11. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO	109
11.1. Ingresos y costos del proyecto	109
11.2. Ingresos para el primer año de operación del proyecto	109
11.3. Costos para el primer año de operación del proyecto	110
11.3.1. Utilidad Bruta y Neta para el primer año de operación del proyecto	111
11.4. Proyección del Estado de Resultados para el período de cinco años	111
11.5. Flujo de caja para cinco años	112
CAPÍTULO 12	114
12. IMPACTO SOCIAL	115
12.1. Aspectos generales	115
CAPÍTULO 13	116
13. FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA	117
13.1. Valor Actual Neto (VAN)	117
13.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)	118

13.3. Relación Beneficio Costo (RBC)	118
13.4. Escenarios	119
13.4.1. Primer Escenario	120
13.4.2. Segundo Escenario	122
CAPÍTULO 14	124
14. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	125
CAPÍTULO 15	126
15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	127
15.1. Conclusiones	127
15.2. Recomendaciones	128
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Población total del Municipio de Cobija	32
Tabla 2	Composición de las OTB del municipio de Cobija	33
Tabla 3	Cantidad de personas en el Departamento Pando, en su capital Cobija y del objeto de estudio	34
Tabla 4	Población de los distritos 1, 2, 3 y 4 del Municipio de Cobija y número de personas a encuestar	36
Tabla 5	Estimación de la demanda de platos vegetarianos para los distritos 1, 2, 3 y 4 de Cobija Para personas comprendidas entre 20 y 65 años de edad	47
Tabla 6	Determinación de la demanda global anual de comida vegetariana	48
Tabla 7	Determinación de la demanda de comida vegetariana para el primer año de operación del proyecto	50
Tabla 8	Demanda insatisfecha de platos vegetarianos para el primer año del proyecto en platos/año	51
Tabla 9	Detalle de proveedores por tipo de materia prima o suministro adquirido	52
Tabla 10	Lista de los platos ofertados en el restaurante de comida vegetariana	55
Tabla 11	Cuadro comparativo de precios sugeridos por encuestados y precios propuestos en el proyecto de los platos (Expresado en Bolivianos)	58
Tabla 12	Escala salarial del Restaurante Vegetariano por mes (Expresado en Bolivianos)	70
Tabla 13	Características de Máquina Congeladora	71
Tabla 14	Características de cocina industrial	72
Tabla 15	Características de Frutera de Pared	73
Tabla 16	Características de licuadora semi industrial	74
Tabla 17	Característica de plancha y tostadora industrial	75
Tabla 18	Características de ventiladores	76
Tabla 19	Características de Guantes Industriales	77
Tabla 20	Detalle de inversiones en activo fijo en bolivianos	79
Tabla 21	Cálculo del capital de trabajo para tres meses de operación en bolivianos.	80
Tabla 22	Requerimiento total de inversiones en bolivianos	81
Tabla 23	Estructura de financiamiento del restaurante vegetariano en bolivianos	81
Tabla 24	Ingresos para el primer año en bolivianos del Restaurante Vegetariano	109
Tabla 25	Resumen de costos para el primer año de operación del proyecto (Expresado en Bolivianos)	110
Tabla 26	Estado de resultados para el primer año de operación del proyecto (Expresado en Bolivianos)	111
Tabla 27	Proyección del estado de resultados para cinco años (Expresado en Bolivianos)	112
Tabla 28	Proyección del flujo de caja para cinco años (Expresada en Bolivianos)	113
Tabla 29	Proyección del flujo de caja al 2,5% de la demanda global para cinco años (Expresado en Bolivianos)	120

Tabla 30 Proyección del flujo de caja al 3% de la demanda global para cinco años (Expresado en Bolivianos)	122
Tabla 31 Plan de trabajo para la elaboración del trabajo de investigación	125
Tabla 32 Proyección de la demanda de platos vegetarianos para cinco años	140
Tabla 33 Inversión detallada en activo fijo expresado en bolivianos	141
Tabla 34 Suministros de materiales en bolivianos	142
Tabla 35 Determinación del costo unitario para producir una porción(plato) de Pastel de Choclo	143
Tabla 36 Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Milanesa de Berenjena al Horno	143
Tabla 37 Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Hamburguesa de Frijoles	144
Tabla 38 Determinación del costo unitario para elaborar una porción (plato) de Crema de Joco y Zanahoria con Crostones de Pan Integral	144
Tabla 39 Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Brocheta de Verdura	145
Tabla 40 Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Albóndigas de Avena con salsa de tomate y coco	145
Tabla 41 Determinación del costo unitario para elaborar una porción (plato) de Lasaña Vegetariana	146
Tabla 42 Ingresos por ventas de platos vegetarianos a precio propuesto por el proyecto expresado en Bolivianos	146
Tabla 43 Cuadro de costos del proyecto expresado en bolivianos (primer año)	147
Tabla 44 Costos de producción de los platos vegetarianos expresado en bolivianos (primer año)	148
Tabla 45 Costos de comercialización expresado en bolivianos (primer año)	149
Tabla 46 Costos de administración expresado en bolivianos (primer año)	149
Tabla 47 Gastos de organización expresado en bolivianos (Por única vez)	149
Tabla 48 Cuadro de amortización de crédito	150
Tabla 49 Ingresos proyectados a cinco años expresado en bolivianos	150
Tabla 50 Proyección de costos a cinco años expresado en bolivianos	150

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Ubicación satelital de las instalaciones del Restaurante de Comida Vegetariana en la Ciudad de Cobija	4
Figura 2	Plano de ubicación del Restaurante Vegetariano	4
Figura 3	Pirámide de la dieta vegetariana	13
Figura 4	Género de las personas encuestadas	40
Figura 5	Consumo de tipos de comida	41
Figura 6	Cantidad de personas que han tenido problemas de salud al consumir comida no vegetariana	42
Figura 7	Lugar de alimentación habitual	42
Figura 8	Cantidad de encuestados que han recibido información sobre las bondades de la comida vegetariana	43
Figura 9	Cantidad de encuestados dispuestos a sustituir comida corriente por vegetariana	43
Figura 10	Ingresos mensuales promedio de los encuestados	44
Figura 11	Sugerencia de uso de medios de comunicación para propaganda del restaurante	45
Figura 12	Aceptación del proyecto para instalar un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija	45
Figura 13	Preferencia de los encuestados por los platos ofertados en el proyecto	46
Figura 14	Preferencia per cápita de comida vegetariana en base a los resultados de la muestra encuestada	48
Figura 15	Demanda anual global de comida vegetariana en Cobija en platos/año	49
Figura 16	Propuesta de precio promedio por tipo de plato de comida vegetariana en Bs/plato	57
Figura 17	Organigrama del Restaurante Vegetariano	64
Figura 18	Pastel de Choclo	84
Figura 19	Milanesa de Berenjena	85
Figura 20	Hamburguesa de frijoles	86
Figura 21	Crema de joco y zanahoria	87
Figura 22	Brocheta de verduras	89
Figura 23	Albóndigas de avena con salsa de tomate	90
Figura 24	Lasaña Vegetariana	92
Figura 25	Flujo-grama del proceso de producción	95
Figura 26	Vista en mapa de la ubicación de la ciudad de Cobija en el mapa de Bolivia com sus fronteras	101
Figura 27	Vista en mapa del Departamento Pando	101
Figura 28	Vista en mapa del área urbana de la Ciudad de Cobija	102
Figura 29	Vista en mapa de la ubicación del Restaurante de Comida Vegetariana en la ciudad de Cobija	103
Figura 30	Vista satelital de la ubicación del Restaurante de Comida Vegetariana en la ciudad de Cobija	103

Figura 31 Frontis del Restaurante Vegetariano Vida y Salud en la Ciudad de Santa Cruz de la Sierra	137
Figura 32 Entrevista con la Administradora del Restaurante Vegetariano Vida y Salud	137
Figura 33 Porción de comida por kilo (Lasaña vegetariana, hamburguesa de frijol y ensaladas) del Snack Vegetariano Cuerpo Mente Sano de la Ciudad de Santa Cruz	138
Figura 34 Ambientes del Snack Vegetariano Cuerpo Mente Sano	138
Figura 35 Autoservicio de la comida por kilo en el Snack Vegetariano Cuerpo Mente Sano	139
Figura 36 Vista del diseño frontal de y superior del Restaurante Vegetariano	151
Figura 37 Vista del diseño interior del Restaurante Vegetariano	151
Figura 38 Vista del diseño interior de la cocina del Restaurante Vegetariano	152
Figura 39 Vista del diseño interior de los baños (varones)	152

ABSTRACT

The study object of research is the implementation of a vegetarian restaurant in the city of Cobija, in order to contribute to reducing the incidence of related diseases poor eating habits. From the market study covering a sample of 370 people aged 20 to 65 years of age in districts 1 to 4 of the town of Cobija, it was possible to establish the existence of a potentially important market for a variety of vegetarian dishes. The restaurant will be located in one of the densely populated districts of the city, characterized by its mildness and proximity to the commercial center of Cobija. It has been established in the study that in the region there are no vegetarian restaurants, however, the little habit of the population in the intake of such foods, develop an intense campaign to promote the product through the various existing means. Also, generate new direct and indirect employment.

Finally, the analysis of financial feasibility indicators: NPV (1.866.385), Internal Rate of Return (74%) and the cost / benefit ratio (1,28), one can say that the project is technically and financially feasible.

KEYWORDS:

- Vegetarianism
- Feasibility
- Restaurant

RESUMEN

El objeto de estudio de la investigación es la implementación de un Restaurante Vegetariano en la ciudad de Cobija, con el propósito de coadyuvar a la disminución de la incidencia de enfermedades relacionadas con los malos hábitos alimenticios. A partir del estudio de mercado que abarcó una muestra de 370 personas de 20 a 65 años de edad, en los distritos 1 al 4 del municipio de Cobija, se logró establecer la existencia de un mercado potencialmente importante de una variedad de platos vegetarianos. El Restaurante estará localizado en uno de los barrios populosos de la ciudad, caracterizado por su apacibilidad y la proximidad al centro comercial de Cobija. Se ha logrado establecer en el estudio que en la región no existen restaurantes vegetarianos, sin embargo, por la poca costumbre de la población en la ingesta de este tipo de alimentos, desarrollará una intensa campaña de promoción del producto a través de los diferentes medios de comunicación.

El análisis de los indicadores de la factibilidad financiera presentan como resultado: VAN (1.866.385), Tasa Interna de Retorno (74%) y la Relación Beneficio/costo (1,28), es posible afirmar que el proyecto es técnica y financieramente factible.

PALABRAS CLAVES:

- Vegetarianismo
- Factibilidad
- Restaurante

CAPÍTULO 1

1. TÍTULO DEL PROYECTO

Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de Comida Vegetariana en la Ciudad de Cobija.

1.1. Antecedentes

El vegetarianismo ha formado parte del mundo desde sus inicios y sutilmente se ha ido consolidando para convertirse en un estilo de vida para un sinnúmero de personas de todos los rincones del planeta, en algunos casos como una respuesta para protegerse de las enfermedades originadas por el consumo de carnes, y de forma paralela es adoptado también por ecologistas, deportistas y religiosos entre otros.

Las dietas vegetarianas se remontan al menos seiscientos años antes de Cristo, practicada por muchas figuras prominentes, entre las que se destaca el filósofo y matemático Pitágoras, considerado “El padre del vegetarianismo” quien fundó una hermandad que prohibía comer carne tanto por salud mental como por su creencia en la reencarnación, incluyendo un orden de abstenerse de matar animales para su consumo.

En realidad el término “vegetariano” y “vegetarianismo” aparecieron con la primera Sociedad Vegetariana de Reino Unido, en el año 1847, antes de esa fecha tales palabras no figuran en ningún escrito y a falta de ellas se hablaba de dieta vegetal o dieta pitagórica al intento de consumir alimentos de alto contenido nutricional en base a vegetales, carbohidratos y leguminosas.

El significado de la palabra vegetariano se refiere a aquellas personas que en su alimentación no incluyen el consumo de carnes de origen animal, pudiendo o no consumir alimentos que se obtengan de éstos, como ser la leche, queso y huevos. Resulta muy interesante y necesario conocer las variantes que contiene la palabra vegetariano para poder tener un panorama claro al momento de asistir o invertir en un establecimiento de ésta naturaleza.

Crear que un vegetariano sólo vive de frutas y vegetales no sólo que es incorrecto sino también incompleto. Lo cierto es que, hoy en día, cada vez existen más adeptos del vegetarianismo. Esta situación ha dado origen a la implementación de restaurantes vegetarianos en todas las extensiones del mundo.

En 1903 Ambrosius Hiltl compró un restaurante en Zúrich, que llevaba el nombre de Teetotaller Café, para convertirlo en el primer y más antiguo restaurante vegetariano del mundo, lo hizo con la finalidad de promover el vegetarianismo como una manera de aliviar los males de la salud. Para tal época era una historia completamente diferente, muchas personas preferían entrar por la puerta trasera para que nadie los viera allí debido al hecho de que no comer carne denotaba símbolo de pobreza. El Hiltl, por lo tanto, allanó el camino para el vegetarianismo bien visto y hoy en día acoge en sus tres plantas a más de quinientas personas.

En el ámbito nacional existen muchos restaurantes de comida vegetariana que ofrecen distintos tipos de menús según el estilo de los clientes, se destaca entre muchos en la Ciudad de La Paz que es donde abunda una variedad importante de lugares de expendio de comida vegetariana el “Restaurante Namasté”, un lugar ideal para degustar y servirse una exquisita comida, con mucha variedad de lunes a sábado.

En la ciudad de Santa Cruz de la Sierra también podemos encontrar éste tipo de servicio de comida, aunque el sistema varíe de un lugar a otro, existen lugares donde el régimen es de comida por kilo que consiste en un buffet-auto servicio y sólo se paga por la comida consumida, como también donde ofrecen platos a la carta. Por ejemplo, el “Restaurante Vegetariano Vida y Salud” es un lugar donde se sirve un almuerzo balanceado, sano y delicioso.

En la Ciudad de Cobija, sin embargo, no se cuenta con ningún restaurante de comida vegetariana y tampoco existe registro alguno de que haya existido, si bien existen restaurantes que ofrecen variedad de alimentos crudos y frescos como las ensaladas, no son precisamente platos vegetarianos.

Por consiguiente, es intención de la empresa llenar este vacío que, con seguridad, será acogida favorablemente por la población pandina debido a la alta incidencia de enfermedades provenientes de las deficiencias alimenticias, como ser la diabetes y la hipertensión entre otros.

1.2. Grupo o región beneficiaria

Serán beneficiarios directos del proyecto las personas comprendidas entre 20 – 65 años de edad, que cuenten con un ingreso razonable; quienes pueden ser: vegetarianos, ecologistas, deportistas y personas con limitaciones alimenticias o que presentan algún cuadro patológico en la Ciudad de Cobija.

También serán beneficiados los productores de hortalizas, legumbres, frutas y otros insumos regionales, al contar con un mercado seguro para la obtención de los productos que serán utilizados por el restaurante vegetariano.

Finalmente, serán beneficiarios indirectos de los alcances del proyecto, los servicios de salud local puesto que menguará la cantidad de personas afectadas por enfermedades que tienen relación directa con el consumo de carne y derivados.

1.3. Referencia geográfica

El proyecto estará localizado en el Barrio Puerto Alto, calle Adalid Tejada, detrás de la Avenida Circunvalación y muy próximo al Coliseo Cerrado de la ciudad de Cobija.

Para determinar la localización física del proyecto se han considerado una serie de exigencias tanto comerciales como técnicas. El lugar de ubicación del restaurante es un lugar no muy céntrico pero tampoco muy alejado del centro comercial de la ciudad de Cobija; es un lugar tranquilo que ofrece todas las comodidades de acceso y parqueo para los vehículos.

Además, la infraestructura del local será adecuado a las características de un restaurante con motivos estrictamente vegetarianos, decoración interna con plantas naturales de la región en un ambiente absolutamente tranquilo, lejos de los ruidos propios de lugares muy concurridos.



Figura 1 Ubicación satelital de las instalaciones del Restaurante de Comida Vegetariana en la Ciudad de Cobija Fuente Google Maps

PLANO DE UBICACION	
ZONA : PUERTO ALTO	
AVENIDA/CALLE : CALLE ADALID TEJADA FARINHA	
DISTRITO : 03	Sup. Total : 416.88 m ²
MANZANA : 033	Sup. Const : 265.47 m ²
PREDIO : 005	Nro. de Plantas: 1
TESTIMONIO Nro. ----	TRAMITE Nro. ----
MATRICULA ----	FOLIO REAL ----
Fecha: Serpliembre del 2015	
 Yorbín Machurro Aguada TECNICO II SISCAT-C D.O.T.C. UNIDAD DE PLAN REGULADOR Gobierno Autónomo Municipal de Cobija	 Arg. José Lino Espada Muñoz JEFE DE UNIDAD CATASTRO D.O.T.C. a.i. Gobierno Autónomo Municipal de Cobija

Figura 2 Plano de ubicación del Restaurante Vegetariano Fuente Unidad de Catastro del Gobierno Autónomo Municipal de Cobija

CAPÍTULO 2

2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

2.1. Descripción del problema

El objeto de estudio de la presente investigación se basa en medir la factibilidad de implementar un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija, destinado a satisfacer la demanda cada vez creciente de personas que desean mantener una alimentación diaria saludable de calidad, con el fin mantener un cuerpo sano y/o esbelto.

El fenómeno de la globalización y el acelerado crecimiento tecnológico, si bien generan aspectos positivos para el desarrollo en nuestra sociedad, también nos presenta escenarios negativos como el de mantener una vida agitada y sedentaria. A ello se suma, el consumo de comida rápida y alimentos en conserva de preparación instantánea, que en su mayoría contiene gran cantidad de sales, grasas y azúcares, que sobrepasan el porcentaje del Valor Diario Recomendado (VDR) por la Organización Mundial de la Salud (OMS) en el que tarde o temprano se desencadena en una serie de complicaciones para la salud. Situación que atraviesa la mayoría de los ciudadanos bajo el umbral de un común denominador que es la poca disponibilidad de tiempo para otorgarle a uno de los elementos más importantes del ser humano como lo es la buena alimentación, situación que da origen al problema.

El fenómeno anteriormente descrito afecta a toda la sociedad cobijeña en su conjunto, con énfasis en el sector de trabajadores de las distintas entidades públicas y privadas de nuestro municipio, debido al horario de trabajo que deben desempeñar a diario, lo cual les impide elaborar los alimentos para sus familias.

Por todas las razones mencionadas, el restaurante de comida vegetariana estará orientado a todas aquellas personas: que tienen dificultades en la administración del tiempo entre las actividades cotidianas y la necesidad de buscar alimentos saludables a su alcance, quienes desean realizar dietas que transformen su modo de vida como ser mantener un peso equilibrado y también aquellas personas que padecen de alguna enfermedad y requieren de un cuidado alimenticio minucioso, por lo tanto será apto para todo público y todas las edades de las personas de la Ciudad de Cobija, con énfasis en las personas de 20 a 65 años de edad.

En función de los datos otorgados por el Sistema Nacional de Información en Salud y Vigilancia Epidemiológica (SNIS-VE), las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) más comunes son la Salmonelosis y la Leptopirosis, enfermedades transmisibles producidas por la mala manipulación de los alimentos, que resultan de la falta de higiene del ambiente o de las personas que maniobran los alimentos, como también por encontrarse expuestas las materias primas al contacto con insectos o roedores. Del mismo modo las enfermedades no transmisibles que afectan en mayor proporción a nuestra sociedad como consecuencia de una mala dieta son la Hipertensión Arterial con 2.123 casos registrados, la Obesidad con 1.696 y la Diabetes con 1.121, cifras obtenidas para el 2015.

Es considerado problema porque una proporción importante de la población está siendo afectada por enfermedades atribuibles a la mala alimentación, repercutiendo sobre el sistema de salud local. Normalmente el tratamiento médico de estas enfermedades tiene un alto costo y, debido a su especialidad, rebasan la capacidad instalada y de equipamiento del departamento Pando. De ahí, que se torna prioritario la consideración de alternativas como la comida vegetariana como parte de la medicina preventiva de dichas enfermedades.

2.2. Formulación del problema

¿Qué análisis técnico, financiero, administrativo y legal permitirá determinar la factibilidad para la implementación de un Restaurante Vegetariano en la Ciudad de Cobija?

2.3. Justificación del problema

El propósito de la implementación de un restaurante de comida vegetariana en la ciudad de Cobija, consiste en promocionar la gastronomía vegetariana para generar buena salud a través del consumo de platos conocidos que son consumidos a menudo pero con el género del vegetarianismo, que despierten el interés de los clientes y los motive a seguir éste tipo de alimentación. Al mismo tiempo se espera crear conciencia respecto al modo de cómo balancear los alimentos aunque no sean preparados en sus hogares, aprovechar que los clientes puedan apreciar y acoger en sus vidas éste tipo de alimentación, terminando de esta manera con el precepto de que el vegetarianismo es solo para religiosos y/o extremistas, poniendo un alto al pensamiento de que la comida sin carnes resulte desabrida o aburrida.

Asimismo, se pretende que los clientes adopten el establecimiento como un lugar de permanencia habitual para sus comidas, mediante la instalación de un ambiente confortable y acogedor, debido a que no contamos en nuestro entorno con éste tipo de servicio, por lo cual resulta mucho más fácil y económico recurrir al consumo de comida rápida.

En éste espacio las personas tendrán la libertad de elegir cualquier plato del menú que se ofrecerá, y también tendrán a elección un abanico de jugos de frutas naturales y regionales. Para que esto sea posible será necesaria la utilización de los procesos administrativos, que implican la planificación, organización, dirección y control del establecimiento, de la logística para la obtención de los insumos y las ventas. Adecuando éstos procesos con el estilo que poseerá el restaurante, a fin de forjar un toque de acercamiento con nuestra Amazonía por ser un lugar de estilo rústico y por el contacto con productos de nuestra región, añadiendo una sensación de sentido de pertenencia a la experiencia del cliente dentro del restaurante.

Un gran beneficio que aportará a la comunidad es la oportunidad de asistir a un restaurante donde se puede confiar en que su salud está en buenas manos, y principalmente contribuirá al mejoramiento y preservación de la buena salud de sus clientes, que puedan presentar o no alguna dolencia física. Al tiempo de incrementar la demanda de materias primas a ser empleadas en el restaurante, a los productores de hortalizas, frutas y legumbres de nuestra región, condición que impulsa a la creación de nuevos empleos. Escenarios que podrán frenar las incidencias de enfermedades que se suscitan diariamente en los puestos de salud, ocasionadas por una alimentación desequilibrada o el manejo inapropiado de los alimentos.

2.4. Objetivos

2.4.1. Objetivo General

Elaborar el estudio de factibilidad para la implementación de un Restaurante de Comida vegetariana en la ciudad de Cobija.

2.4.2. Objetivos Específicos

- ⊙ Efectuar el Análisis del entorno para conocer los factores externos a los que se afrontará la empresa.

- ⊙ Realizar el estudio de mercado para determinar la demanda de comida vegetariana en el segmento comprendido en personas de 20 a 65 años de edad en la ciudad de Cobija.
- ⊙ Elaborar el estudio técnico a objeto de proveer información para cuantificar el monto de la inversión y costo de las operaciones respectivas.
- ⊙ Desarrollar el estudio económico-financiero a fin de ordenar y sistematizar la información que será necesaria para éste rubro.
- ⊙ Determinar la viabilidad financiera del proyecto a partir del comportamiento de los indicadores de rentabilidad.

2.5. Marco Referencial

No contamos con historiales en la ciudad de Cobija sobre la elaboración de estudios de factibilidad acerca de implementación de restaurantes vegetarianos. Para ello, se visitaron las bibliotecas existentes en la Universidad Amazónica de Pando y el mismo Gobierno Autónomo Municipal de Cobija, no habiéndose encontrado ningún antecedente sobre el objeto de estudio.

Asimismo, se revisó exhaustivamente en Internet antecedentes de proyectos similares en Bolivia y el resto de los países latinoamericanos. Al respecto, se encontró abundante material sobre comida vegetariana y se eligió como documento base de referencia la tesis de grado intitulada: Estudio de factibilidad para implementar un restaurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil, presentado por María Fernanda Salame Salazar, en el año 2012 como proyecto de grado previo a la obtención del título de Ingeniero/a en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras., de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, procedente del país de Ecuador.

2.6. Marco Teórico

A continuación se describen los conceptos más importantes del marco teórico compilado y consultado para sustentar el presente trabajo de investigación.

2.6.1. Historia del Vegetarianismo

Para Gonzáles, (2014): la palabra “Vegetariano” fue inventada en 1847, se usó oficialmente por primera vez el 30 de septiembre de ese año por Joseph Brotherton y otros, en la reunión inaugural de la Sociedad Vegetariana del Reino Unido en Northwood Villa, Kent, Inglaterra.

La palabra deriva del latín “vegetus” que significa entero, vigoroso, activo, lleno de vida, fresco, enérgico, sano, no debería confundirse con “vegetal-ariano”. Antes de 1847, las personas que no comían carne eran conocidos como “Pitagóreos” o simpatizantes del “Sistema Pitagórico”, por el vegetariano de la Antigua Grecia, Pitágoras. La definición original de “vegetariano” era “con o sin productos lácteos o huevos” y esta es la definición que utiliza hoy en día la Sociedad Vegetariana. Sin embargo, la mayoría de los vegetarianos en la India excluyen los huevos de su dieta como lo hacían aquellos vegetarianos de las tierras clásicas del Mediterráneo, como Pitágoras. Originalmente, el vegetarianismo se definió en Inglaterra con el concepto de una alimentación sin ningún tipo de carnes ni pescados, pero flexible en el consumo opcional de huevos o productos lácteos. Esta definición fue aceptada por la Unión Vegetariana Internacional fundada más tarde en 1908 y se mantiene hasta nuestros días.

2.6.2. Vegetarianismo

Desde siempre el ser humano se ha preocupado por una vida sana y ha adaptado su concepto de salud con la finalidad de obtener un completo bienestar y una buena calidad de vida. Para conseguirlo, ha sido necesario considerar la salud desde distintos puntos de vista, siendo algo fundamental y de amplio interés, la nutrición. Hoy en día la alimentación es un tema que suscita polémicas y se encuentra en el tapete y centro de muchos debates. Los espectaculares avances que han experimentado las ciencias de la alimentación y la nutrición en las últimas décadas, revelan la importancia que reviste llevar a cabo una ingesta adecuada como una de las mejores vías de promoción de la salud y del bienestar físico y emocional. En este contexto, el vegetarianismo se entiende como una dieta que se ajusta a las recomendaciones para una alimentación sana, establecidas por los profesionales de la salud, siendo baja en grasas saturadas y alta en fibra, hidratos de carbono complejos, frutas y verduras frescas, evitando la ingestión de todo tipo de carnes de origen animal.

El nacimiento de la dieta vegetariana y de la dietética en general, se sitúa en los inicios de movimientos o sistemas ético-religiosos y médicos, en donde aparece como ritual de salud y de purificación.

Las personas que llevan una dieta exclusivamente vegetariana tienen menor tendencia a desarrollar ciertos tipos de enfermedades relacionados con la dieta y menores tasas de morbilidad y mortalidad por varias enfermedades crónicas degenerativas si se les compara con población de hábitos no vegetarianos. Paz, (2007)

2.6.3. Tipos de vegetarianismo

Para Ortega, (2009) muchas son las variantes que pueden englobarse dentro del movimiento vegetariano, siendo algunas más radicales que otras. Entre estas tenemos las siguientes:

- **Semi-vegetarianos:** Este grupo se considera el menos radical, ya que evita consumir carnes rojas sin embargo creen posible comer pollo y pescado.
- **Ovo-lacto-vegetarianos:** Evitan las carnes rojas, pollo, pescado y mariscos; pero consumen leche y huevos.
- **Lacto-vegetarianos:** Evitan las carnes rojas, pollo, huevo, pescado y mariscos, pero consumen leche.
- **Ovo-vegetarianos:** Evitan las carnes rojas, pollo, leche, pescado y mariscos, pero consumen huevos.
- **Veganos:** Constituyen la máxima expresión del vegetarianismo ya que solo se alimentan de productos que no sean de origen animal.
- **Macrobióticos:** Se trata de una forma extrema de vegetarianismo en combinación con ideas derivadas de la filosofía Zen budista, su dieta se basa en el consumo de arroz integral y algunas verduras.
- **Crudívoros:** Este grupo se alimenta de productos vegetales sin cocinar. Por ejemplo, no se alimentan de pasta, ni cuecen las verduras, etc.
- **Frutívoros:** Es un refinamiento del grupo anterior. Este grupo sólo se alimenta de frutas y frutos secos. Cabe señalar que este es un modo de vida y alimentación un tanto arriesgado,

dado que no está demasiado claro que el organismo pueda disponer de todos los nutrientes necesarios para mantener un óptimo estado de salud.

- **Granivorianos:** Como su nombre lo indica, propugnan el consumo de alimentos en grano. Los granivorianos, como los vegetarianos, eliminan de su alimentación la carne y los productos de origen animal.

2.6.4. Ventajas del vegetarianismo

Según Ortega, (2009): la dieta vegetariana es perfectamente satisfactoria desde el punto de vista nutritivo y ofrece numerosas ventajas sanitarias las cuales se citan a continuación:

- Es pobre en grasas saturadas y en colesterol; por consiguiente, es una dieta que previene enfermedades cardiovasculares y disminuye el riesgo de padecer cánceres de: mama, útero, próstata y colon.
- Es rica en fibra alimentaria y evita así problemas del tránsito intestinal como el estreñimiento y mejora la diabetes.
- Al contener una menor cantidad de proteínas no sobrecarga los riñones, es además una dieta poco tóxica que limpia el organismo.
- Es rica en potasio y pobre en sodio mejorando la presión arterial, es una dieta recomendable para los hipertensos.
- Es rica en magnesio, por lo que previene algunos problemas del ritmo cardiaco, de depresión nerviosa y la formación de cálculos oxálicos de la orina.
- Contiene una cantidad óptima de proteínas que garantiza un buen estado de nutricional y evita una hiperestimulación del metabolismo, disminuyendo el estrés.
- Entre los vegetarianos hay una menor frecuencia de casos de hemorroides, de accidentes vasculares y de infecciones urinarias.
- Tiene un buen aporte de fósforo y calcio.
- Es una dieta relativamente baja en calorías que sacia fácilmente.

2.6.5. Pirámide de la dieta vegetariana

Según Gonzáles, (2014): una dieta saludable requiere de una planificación y la pirámide de los alimentos puede ser una herramienta útil.

Se puede observar en la figura siguiente, la pirámide nutricional vegetariana que describe los grupos de alimentos y la elección de alimentos que sí se consumen en las cantidades adecuadas, forman la base de una dieta vegetariana saludable:

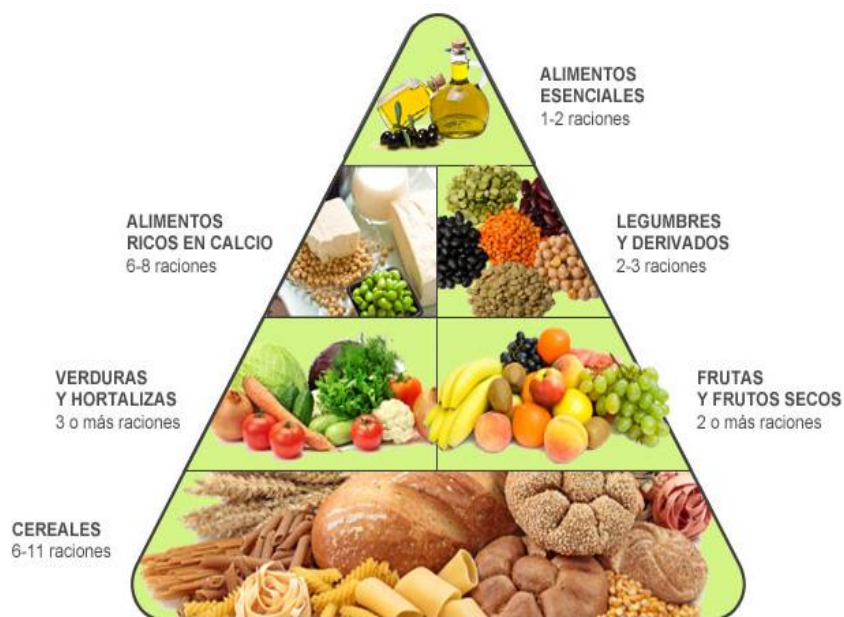


Figura 3. Pirámide de la dieta vegetariana
Fuente Gonzáles, (2014)

2.6.6. Gastronomía vegetariana

Paz, (2007): afirma que la gastronomía vegetariana es aquella que utiliza ingredientes que cumplen los criterios vegetarianos, excluyendo la carne y los productos derivados de tejido animal. Para el ovo lacto-vegetarianismo permitidos los huevos y los productos lácteos, tales como la leche y el queso. Las formas más estrictas de vegetarianismo son el veganismo y el frugivorismo, que excluyen todos los productos animales, incluyendo los productos lácteos y la miel, e incluso algunos azúcares refinados que se filtran y blanquean con carbón de hueso. Los alimentos vegetarianos pueden clasificarse en varios tipos:

- Los tradicionales que siempre han sido vegetarianos: cereales, frutas, verduras, frutos secos, etcétera;
- Productos de soja, incluyendo el tofu y el tempeh, que son fuentes comunes de proteína;
- Proteína vegetal texturizada, hecha de harina vegetal desgrasada, incluida a menudo en receta de chili y hamburguesa en lugar de la carne picada;
- Sucedáneos de carne, que imitan el sabor, textura y apariencia de la carne y se emplean con frecuencia en recetas que tradicionalmente contienen carne;
- Sucedáneos de huevo y lácteos destinados a los veganos.

2.6.7. Nutrición

Para ABC, (2016): se conoce como nutrición al proceso biológico a partir del cual el organismo asimila los alimentos y los líquidos necesarios para el crecimiento, funcionamiento y mantenimiento de las funciones vitales, pero nutrición también es la parte de la medicina que se ocupa del estudio de la mejor relación entre los alimentos y la salud.

Generalmente, aquellas personas que necesitan encontrar un equilibrio en sus comidas, ya sea por una cuestión de preservar la salud o porque están experimentando señales de sobrepeso suelen consultar a los especialistas en nutrición para que los aconsejen acerca de la mejor dieta a seguir para superar estos problemas y en el peor de los casos, hasta evitar una probable futura enfermedad.

La mejor nutrición será aquella que cubra los requerimientos de energía a través de la metabolización de nutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas), de micronutrientes no energéticos como las vitaminas y minerales, la hidratación a través del consumo de agua y de fibra dietética.

En tanto, un desbalance de estos ya sea por exceso o falta, es lo que provoca el problema en la salud. Entre las enfermedades más destacadas como consecuencia de una deficiente nutrición se cuentan: aterosclerosis, algunas formas de cáncer, obesidad, diabetes mellitus, hipertensión arterial, raquitismo y escorbuto. Es indispensable advertir que tanto el exceso como la deficiencia de nutrientes provocan enfermedades.

2.6.8. Estudio de factibilidad

Según Luna R. y Chaves D. (2001), el estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar:

- ✓ Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- ✓ Si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente.

Factibilidad es el grado en que lograr algo es posible o las posibilidades que tiene de lograrse. Iniciar un proyecto de producción significa invertir recursos como tiempo, dinero, materia prima y equipos.

Para Contreras, (2002): El Estudio de factibilidad sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y en base a ello toma la mejor decisión, si procede con su estudio, desarrollo o implementación.

En el 2002 Contreras señaló que los estudios de factibilidad tienen como objetivo conocer la viabilidad social económica y financiera haciendo uso de herramientas contables y económicas como son los cálculos del punto de equilibrio y el valor agregado, así como también el uso de herramientas financieras tales como el cálculo de la tasa interna de retorno (TIR) y el valor actual neto (VAN).

Por lo anteriormente expuesto, un estudio de factibilidad para los proyectos de inversión se compone de: Estudio de mercado, técnico y económico-financiero-administrativo y legal.

2.6.9. Estudio de mercado

Según Vara (2013), el estudio de mercado tiene como finalidad medir el número de individuos, empresas u otras entidades económicas que generan una demanda que justifique la puesta en marcha de un determinado programa de producción de bienes y servicios, sus especificaciones y el precio que los consumidores están dispuestos a pagar. Sirve de base para tomar la decisión de llevar adelante o no la idea inicial de inversión; pero además, proporciona

información indispensable para las investigaciones posteriores del proyecto, como son los estudios para determinar su tamaño, localización e integración económica.

Por otra parte, expresa que en los estudios de mercado se realizan una serie de actividades con el propósito de facilitar la toma de decisiones sobre la forma más óptima de comercializar un producto o servicio. Además, señala que el estudio de mercado debe comprender con lo siguiente:

Identificación del producto o servicio: Debe hacerse una descripción exacta del producto o servicio que se pretende implementar o laborar y a quien está dirigido y si es para consumo intermedio o final.

Segmentación del mercado: Los mercados están formados por individuos y por entidades heterogéneos, con necesidades distintas, que al comprar productos o servicios, buscan en ellos beneficios y utilidades diferentes.

Análisis de la demanda: Se entiende por demanda la cantidad de bienes o servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado.

Análisis de la oferta: La oferta es la cantidad de bienes o servicios que se ponen a la disposición del público o consumidor en determinadas cantidades, precios, tiempo y lugar.

Análisis de precios: Es la cantidad monetaria a la que los productores o servidores están dispuestos a vender o cobrar y los consumidores a comprar un bien o servicio, cuando la oferta y la demanda están en equilibrio.

Comercialización del producto o servicio: Es la actividad que permite al producto hacer llegar un bien o servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar.

2.6.10. Estudio Técnico

Según Sapag (2013), un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas.

Este análisis identifica, además: los equipos, la maquinaria, la materia prima y las instalaciones necesarias para el proyecto por tanto, los costos de inversión y de operación requerida, así como el capital de trabajo que se necesita.

2.6.11. Estudio Económico y Financiero

Para Stellar & Guerra (2010), el estudio económico financiero conforma la tercera etapa de los proyectos de inversión, en el que figura de manera sistemática y ordenada la información de carácter monetario, en resultado a la investigación y análisis efectuado en la etapa anterior - Estudio Técnico- ; que será de gran utilidad en la evaluación de la rentabilidad económica del proyecto.

Este estudio en especial, comprende el monto de los recursos económicos necesarios que implica la realización del proyecto previo a su puesta en marcha, así como la determinación del costo total requerido en su periodo de operación.

Para el desarrollo de este capítulo será necesario:

- ✓ Determinar el monto de inversión total requerida y el tiempo en que será realizada.
- ✓ Llevar a cabo el presupuesto de ingresos y egresos en que incurrirá el proyecto.
- ✓ Aplicar las tasas de depreciación y amortización correspondientes a activos tangibles e intangibles.
- ✓ Analizar costos y gastos incurridos.
- ✓ Sintetizar la información económico-financiera a través de estados financieros pro forma.
- ✓ Determinar el punto de equilibrio analítico y gráfico del proyecto

2.6.12. Evaluación financiera de un proyecto

Se entiende por evaluación financiera al estudio que se hace de la información, que proporciona la contabilidad y toda la demás información disponible para tratar de determinar la situación financiera o sector específico de ésta. La evaluación financiera realiza un diagnóstico de la salud financiera de la empresa prestando primero atención a los signos vitales (liquidez, rentabilidad y endeudamiento), con el fin de determinar su estado.

Por otro lado, la evaluación financiera identifica desde el punto de vista de un inversionista o un participante en el proyecto - los ingresos y los egresos atribuibles a la realización del proyecto, y en consecuencia, la rentabilidad generada por el mismo. La evaluación financiera juzga el proyecto, desde la perspectiva del objetivo de generar rentabilidad financiera y el flujo de fondos generado por el proyecto. La evaluación financiera se realiza a través de la presentación sistemática de los costos y beneficios financieros de un proyecto, los cuales se resumen por medio de indicadores de rentabilidad, definidos según criterio determinado.

Un proyecto se descarta si no se obtiene un resultado favorable de las evaluaciones relevantes y las modificaciones generadas por el proceso de preparación y evaluación. El proyecto que arroja los mejores resultados se compara con las otras alternativas de inversión, con el fin de seleccionar la mejor. Así, la evaluación contribuye a una buena utilización de recursos y al cumplimiento de los objetivos de los inversionistas o ejecutores.

Si el remanente es positivo, entonces el VAN es positivo. Aquí se está agregando valor y el proyecto debe aceptarse.

Si el remanente es negativo, entonces el VAN, es negativo. Aquí el proyecto está destruyendo valor y el proyecto debe rechazarse.

Cuando se tengan proyectos con VAN, positivos, entonces se debe escoger el que tenga mayor VAN. Este proyecto es que crea mayor valor a la firma.

El análisis financiero del proyecto es la parte final de toda la secuencia de análisis de la factibilidad de un proyecto. Hasta aquí se sabrá que existe un mercado atractivo, se habrá determinado la función de producción óptima, se ha determinado el tamaño ideal de proyecto y la localización adecuada; igualmente se ha determinado la inversión necesaria, se han determinado también las utilidades que genera el proyecto en los próximos cinco años de operación, pero aún no se ha demostrado que la inversión sea económicamente rentable.

La rentabilidad que se estime para cualquier proyecto dependerá de los beneficios netos que obtenga la empresa por la inversión realizada, ya sea por nuevos ingresos, por la creación de valores los activos de la empresa, mediante la reducción de costos.

Para determinar la rentabilidad de la inversión se analizarán algunos métodos que tienen en cuenta el valor del dinero en el tiempo y algunos que no lo tienen en cuenta. (Aristizabal, 2015)

2.6.13. La administración

Según Chiavenato, (2001): la Administración es el proceso de planificar, organizar, dirigir y controlar el uso de los recursos y las actividades de trabajo con el propósito de lograr los objetivos o metas de la organización de manera eficiente y eficaz.

Desglosando ésta respuesta en términos sencillos, diremos que la administración:

- ✓ Es todo un proceso que incluye (en términos generales) planificación, organización, dirección y control, para un adecuado uso de los recursos de la organización (humanos, financieros, tecnológicos, materiales, de información) y para la realización de las actividades de trabajo.
- ✓ Tiene el propósito de lograr los objetivos o metas de la organización de manera eficiente y eficaz; es decir, lograr los objetivos con el empleo de la mínima cantidad de recursos.

▪ Funciones Básicas de la Administración

Para Chiavenato, (2011): Las funciones básicas de la administración son cuatro: Planeación, Organización, Dirección y Control.

a. Planeación

Es la fase en la cual se determina anticipadamente que es lo que se va a hacer, esto incluye el establecimiento de objetivos, programas, políticas y procedimientos.

b. Organización

Es la etapa en la cual se fijan las funciones y las relaciones de autoridad y responsabilidad entre las diferentes personas de una empresa. Las razones para Organizar una empresa son:

- ✓ Hay una gran cantidad de cosas que no puede realizarlas una sola persona y por lo tanto debe unirse con otros para ejecutarlas.

- ✓ Para aprovechar los beneficios que trae la división del trabajo.

c. Dirección

Esta fase del proceso de administración, hace referencia a la forma como se imparten las órdenes o instrucciones a las personas de la empresa y se explica qué es lo que debe hacerse.

Aunque son de mucha importancia las cualidades personales de quien va a ejecutar la actividad, es conveniente tener en cuenta las características de una buena instrucción, la cual debe ser:

- ✓ Razonable: lo cual quiere decir que no se debe ordenar algo inalcanzable para la persona que recibe la orden, se debe tener en cuenta si la persona que la recibe tiene la experiencia y habilidad necesaria para cumplirla satisfactoriamente.
- ✓ Completa: al dar ciertas instrucciones debe decirse claramente la cantidad y calidad de la actividad a ejecutar.

Las instrucciones que dirige a los empleados, socios y otros organismos, debe tener las características antes anotadas, lo cual permitirá no solo una mayor eficiencia en la administración, sino también una correcta información a los afiliados.

d. Control

Este proceso consiste en verificar si los resultados obtenidos son iguales o parecidos a los planes presentados, y permite básicamente avisar en forma oportuna si algo está fallando y además si resulta eficaz en el uso de los recursos.

También podemos decir que el control consiste en la medición y corrección de la ejecución con base en las metas establecidas, compara lo realizado con lo planeado y exige cuentas de las tareas y actividades asumidas.

Como proceso que es el control, lo podemos dividir en:

- ✓ Establecimiento de patrones de comparación en puntos estratégicos.
- ✓ Comparación de lo que se ha realizado con lo que se ha planeado.

- ✓ Corrección de las fallas encontradas

2.6.14. Organigrama

Respecto a este tema: Chiavenato (2001) indica que un organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica de una institución o de una de sus áreas o unidades administrativas, en las que se muestran las relaciones que guardan entre sí los órganos que la componen. En él se especifican las redes de autoridad y comunicación formales de la organización.

El organigrama consiste en un gráfico que muestra las funciones, departamentos o posiciones de la organización y cómo están relacionados, mostrando el nombre del puesto y en ocasiones de quien lo ocupa. Las unidades individuales suelen aparecer dentro de casillas que están conectadas unas a otras mediante líneas llenas, las cuales indican la cadena de mando y los canales oficiales de comunicación.

Los organigramas son útiles instrumentos de organización, puesto que nos proporcionan una imagen formal de la organización, facilitando el conocimiento de la misma y constituyéndose en fuente de consulta oficial; algunas de las principales razones por las que los organigramas se consideran de gran utilidad, son:

- ✓ Representan un elemento técnico valioso para el análisis organizacional.
- ✓ La división de funciones.
- ✓ Los niveles jerárquicos.
- ✓ Las líneas de autoridad y responsabilidad.
- ✓ Los canales formales de la comunicación.
- ✓ La naturaleza lineal o asesoramiento del departamento.

2.7. Misión

Comercializar comida vegetariana en la ciudad de Cobija, mediante un adecuado servicio, de calidad, con personal capacitado y utilizando productos de la región; promoviendo, además, la

cultura de la comida saludable para mejorar el estado de salud de las personas a partir de una alimentación sana e integral.

2.8. Análisis del Entorno

Para realizar un análisis del entorno apropiado en el que interactuará la empresa, se utilizaron las herramientas e instrumentos teóricos existentes para el efecto. En este sentido, se aplicó el modelo PESTEL y el modelo de las cinco fuerzas de Porter que se detallan a continuación.

2.8.1. Análisis del entorno según el modelo PESTEL

La herramienta de análisis PESTEL permite definir el contexto general de una empresa a través de la identificación de una serie de factores externos de la empresa, como ser: Políticos, económicos, socio-culturales, tecnológicos, ecológicos y legales.

▪ Factores Políticos

El presidente del Instituto Boliviano de Comercio Exterior (IBCE), Antonio Rocha, detalló las conclusiones del foro “Hacia un consumo sano y nutritivo: Dietas sostenibles en Bolivia”, donde se manifestó la importancia de desarrollar una cultura de la comida boliviana, que incluya una marca gastronómica. Igualmente, se mencionó la importancia de ayudar a producir alimentos con tecnología amigable y asistencia técnica.

Coincidieron en la importancia de reglamentar la publicidad que motiva hábitos alimenticios perniciosos para la salud, además aseguraron que, para lograr una dieta saludable, es imprescindible mejorar la productividad en el campo, en aras de lograr la seguridad con soberanía alimentaria.

Asimismo, se destacó la consecuente baja de la desnutrición. Sin embargo surgió la preocupación por el fenómeno del sobrepeso y la obesidad que van en franco aumento en la población boliviana.

Por su parte, la jefe de la Unidad de Producción Agropecuaria y Agroforestal del Viceministerio de Desarrollo Rural y Agropecuario, María Carvajal, dio cuenta de los avances

que el país ha registrado en la última década, al extremo de ser casi autosuficiente en los alimentos básicos, y exportar grandes volúmenes de oleaginosas y bienes agroindustriales.

En tanto, la jefe de la Unidad de Alimentación y Nutrición del Ministerio de Salud, Evelin Cerruto, explicó que es un equipo multidisciplinario que se dedica a generar estrategias que garanticen el derecho a la alimentación, siendo el resultado “una Política Alimentaria para construir una La Paz protegida, segura y resistente; con una Ley Municipal Autónoma de Seguridad Alimentaria para promover una mejor educación alimentaria.

Dada éstas condiciones, se espera una situación conveniente para la creación de nuevas empresas en el sector gastronómico, especialmente aquellas que pretenden incursionar en el ámbito de la comida saludable, puesto que van alineadas a las políticas de seguridad alimentaria proyectadas por lo menos en un mediano plazo pudiendo garantizar que la plaza de alimentación del presente proyecto sea un espacio con calidad higiénica.

▪ **Factores Económicos**

Según Sheriff B. (2016): La economía boliviana en la última década se caracterizó por presentar tasas de crecimiento positivos, cercano al 5% anual. Tanto en 2000 como en 2009 y 2015, mientras la economía mundial alcanza tasas mínimas de crecimiento y los vecinos de Bolivia muestran cifras negativas en muchos casos, la economía más pequeña de Sudamérica muestra tasas de crecimiento significativamente más altas que el promedio regional.

Aquí es donde aparecen las dudas. En 2008-2009 el gobierno boliviano (con el mismo Ministro de Economía de hoy en día) ensayó impulsos a la demanda agregada para compensar el clima transitorio desfavorable para las exportaciones y ello se tradujo en una tasa de crecimiento ligeramente inferior al 4% anual que fue considerada un éxito. Sin embargo, en 2015, las cifras oficiales muestran un crecimiento de 5% acompañadas de un fuerte debilitamiento (menores tasas de crecimiento) en todos los sectores económicos estimulando la demanda agregada para enfrentar en lo que ya se tiene como confirmado es un cambio permanente en el clima externo. La receta es la misma, el contexto es diferente. Otro tema es la casi obsesión del gobierno de mostrar/obtener una tasa de crecimiento significativamente mayor al 4.5% anual y justificar el pago obligatorio de un segundo sueldo navideño

(aguinaldo). En ese afán los impulsos a la demanda agregada estuvieron acompañados de acercamientos más concesionales al capital privado nacional y extranjero y, de un mayor endeudamiento externo. Mientras los fundamentos de crecimiento ya justificaban una tasa respetable de 3.2%, los impulsos adicionales llevaron a un 4.82% sobre el cual surgen dudas de su sustentabilidad para 2016 donde el clima externo aparentemente permanecerá deprimido. El debilitamiento más evidente, hasta el punto de mostrar tasas negativas de crecimiento, se da en los sectores de petróleo y gas (-1.70%) y en la minería (-4.26%) medidos respecto a similar periodo de 2014. En el primer caso el gobierno enfrenta la situación impulsando la inversión pública y privada en el potenciamiento de dicho sector, particularmente en labores de exploración, útiles más que todo para sostener la oferta exportable para los dos principales socios gasíferos cuales son Brasil y Argentina. Para la minería, la crisis profunda del sector estatal y la cualidad cuasi depredadora del sector cooperativo no auguran inversiones de ningún tipo en dichos sub sectores en tanto que el clima impositivo asfixiante imposibilita inversiones de envergadura en el sector privado tradicional. Las cifras oficiales en el sector agropecuario e industrial aún no muestran el fuerte debilitamiento que sectores empresariales (como el Instituto Boliviano de Comercio Exterior y la Cámara de Industria y Comercio) reportan en sus últimas publicaciones (reducción de 9.8% en el tonelaje producido).

Pese a ello, para el 2016, no se esperan sobresaltos económicos importantes que puedan afectar de manera significativa la intención de implementar un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija.

▪ **Factores Socio-culturales**

Indistintamente cuales sean los parámetros socioculturales, la necesidad de saciar el hambre y alimentarse es una demanda que genera inversión y negocios al mismo tiempo. Entre enero y octubre del año 2015, la cantidad de negocios ligados a la venta de comidas en Santa Cruz de la Sierra se ha incrementado en un 40%, según los datos de la Secretaría de Recaudaciones y Gestión Catastral (SER) del Gobierno Municipal de Santa Cruz.

Según información proporcionada por dicha secretaria, al final del año pasado estaban registradas 3.376 actividades económicas referentes al consumo de alimentos. En cambio, de enero al 29 de octubre de este año se cerró con 4.217 empresas, con una diferencia

de crecimiento de 1.341 servicios de venta de comidas, los mismos no necesariamente se entiende como empresas formales, sólo en Santa Cruz de la Sierra.

En el rubro de comida vegetariana, formalmente existen unas siete empresas en Santa Cruz, este sector también experimenta un moderado crecimiento.

La población de Cobija ha tenido un crecimiento significativo en las dos últimas décadas, registrando una de las tasas más altas a nivel de país. Por tanto, la demanda de comida también ha crecido en la misma proporción, lo que constituye un incentivo importante para el crecimiento del sector; sin embargo, la gastronomía vegetariana no tuvo la misma respuesta pues al presente no existe en plaza ningún emprendimiento en este rubro.

De todas maneras, debido a las deficiencias en la ingesta de alimentos, Cobija presenta altos índices de personas hipertensas y diabéticas, lo que abre un espacio muy interesante para la implementación de restaurantes especializados en la oferta de alimentos vegetarianos.

▪ **Factores Tecnológicos**

El negocio de los restaurantes, incluido los vegetarianos, ha estado y está en un continuo proceso de incorporación de nuevas tecnologías. La tecnología es uno de los factores que más cambios ha introducido en los últimos años en el sector.

La gran mayoría de los restaurantes hoy en día trabajan con programas o software's relacionados a la parte administrativa. Todos estos programas son completamente automáticos y facilitan el trabajo interno del restaurante, aumentan la productividad y facilitan el control y gestión de inventarios.

Por otro lado, el internet es utilizado para las reservas on-line para la prestación de servicios. Es intención de la empresa incorporar los adelantos tecnológicos para la gestión del restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija.

▪ **Factores Ecológicos**

La implementación de un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija contribuirá positivamente a los objetivos ecológicos del proyecto, en primer lugar promoverá el cultivo de productos vegetales de la región generando nuevos puestos de empleo tanto directo como

indirecto. Estos productos serán ecológicos por excelencia y de alta calidad, productos naturales y de regímenes especiales como ser: celíacos, diabéticos y dietéticos entre otros.

Por otro lado, no dañará para nada al medio ambiente. Es más, tanto en la decoración interna como externa se utilizarán plantas regionales como una forma de promover el cuidado de la naturaleza y la selva amazónica.

▪ **Factores Legales**

En lo que respecta a los factores legales, el estado nacional y local así como sus entidades especializadas son los entes reguladores y activadores de estos sectores económicos, ya que mediante diferentes medidas crean condiciones para su desarrollo en función de los planes estratégicos nacionales, regionales y locales.

En este contexto, las regulaciones existentes en Cobija todas están referidas a la licencia de funcionamiento y las obligaciones impositivas generadas a partir del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto a las Utilidades de las Empresas que se cancela anualmente. La empresa en cuestión contará con todas las exigencias legales para su funcionamiento.

Asimismo, se tramitará las licencias pertinentes para la manipulación de alimentos dentro de las estipulaciones legales existentes al respecto. Acordes a las leyes sanitarias establecidas por el Programa Nacional de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la Guía para Manipuladores de Alimentos impulsada por el Ministerio de Salud.

2.8.2. Análisis según el modelo de las Cinco Fuerzas de Porter

El análisis de las cinco fuerzas es un modelo elaborado por el economista Michael Porter en 1979. En él se describen las fuerzas que influyen en la estrategia competitiva de una compañía y determinan la rentabilidad a largo plazo de un mercado, o algún segmento de éste.

Estos son: Rivalidad entre competidores, amenaza de entrada de nuevos competidores, amenaza de productos o servicios sustitutos, poder de negociación de los proveedores y poder de negociación de los clientes.

- **Rivalidad entre competidores**

El mercado de comida vegetariana prácticamente es inexistente en Cobija, por tanto no existen y no existirán, por lo menos en el corto plazo, rivalidad entre competidores. Esta situación, coloca al proyecto en una posición envidiable, por ser un negocio singular.

Sin embargo, la misma deberá ser aprovechada de manera inteligente asumiendo en el mercado la posición de líder diversificando el servicio y absorbiendo nuevos espacios de mercado hasta ahora inexplorados. Además, adoptar estrategias ofensivas para impedir o, por lo menos, dificultar el ingreso de nuevos competidores.

- **Amenaza de entrada de nuevos competidores**

La amenaza de entrada de nuevos competidores en el mercado de comida vegetariana en Cobija, puede catalogarse de baja, debido a la influencia de factores que actuarán como barreras en el momento de decidir la implementación de nuevos competidores, por lo menos en el corto y hasta el mediano plazo. Entre estos podemos citar los siguientes:

- ✓ **Requerimientos de capital**

Montar un restaurante de las características del proyecto requiere de un desembolso inicial elevado, ya que se necesita de un local lo suficientemente grande para albergar una adecuada cocina, un buen número de mesas y sillas, aclimatar el local, entre otros. Esta situación, si no impedir, por lo menos será una barrera importante en el momento de toma de decisiones para el competidor potencial.

- ✓ **Diferenciación del producto**

Este factor será importante desde el punto de vista de captación de clientes y para ello se estructurará un menú propio en base a productos y frutas propias de la amazonia. No solo debemos diferenciarnos ofertando productos de calidad y precios asequibles, sino ofertar un ambiente único e inolvidable.

- ✓ **Identidad de marca**

Este factor debe constituir la mejor barrera para eliminar o por lo menos desincentivar la amenaza de nuevos competidores. La empresa debe estructurar una identidad propia en

comida vegetariana de la amazonia, para que el público consumidor nos reconozca y a partir de ello generar un ambiente de fidelización.

- **Amenaza de productos o servicios sustitutos**

Si bien hoy en día existen muchas plazas que ofertan productos saludables, destinados principalmente al control de la obesidad, no hacen uso de materias primas regionales para la elaboración de alimentos. Por lo tanto y en cuanto no existan nuevos restaurantes de comida vegetariana en la ciudad de Cobija, difícilmente se puede hablar de productos o servicios sustitutos a los alimentos ofertados por la empresa que consista en una alimentación sana que genere buena salud a sus clientes en un ambiente acogedor.

- **Poder de negociación de los proveedores**

En este tipo de negocios los proveedores se encuentran atomizados y por tanto no son parte de asociaciones o sindicatos, por tanto el poder de negociación que puedan tener para influenciar sobre el mercado es bajo.

Por otro lado, los productos que ofertan los proveedores son diferenciados por la calidad de insumo que se requiere para un restaurante vegetariano.

Además el sector cuenta con un número muy elevado de proveedores que suministran insumos, este hecho hace que sea vital vigilar constantemente los cambios que ocurren en el ambiente de los proveedores, ya que éstos poseen un impacto sustancial sobre las operaciones de un restaurante vegetariano.

- **Poder de negociación de los clientes**

Debido a que no existirán competidores en el mercado, por lo menos en el corto o mediano plazo, el poder de negociación de los clientes también se puede considerar bajo. El hecho de que en este sector no exista competencia hace que los clientes no tengan posibilidades de elegir entre muchas alternativas, esto restringe el poder sobre el restaurante vegetariano.

Por otro lado, el hecho de que en el negocio se trabaje con productos diferenciados por su alta especialidad, puede beneficiar al restaurante y restringir el poder de negociación de los clientes.

CAPÍTULO 3

3. METODOLOGÍA

3.1. Tipo de estudio

El tipo de estudio utilizado en la presente investigación corresponde al: analítico, descriptivo y empírico o de campo.

3.1.1. Analítico

El estudio analítico permitió al investigador realizar observaciones directas al desplazarse a los departamentos de La Paz y Santa Cruz para recabar información sobre el tema en estudio. Y finalmente para sacar conclusiones acerca de los servicios de comida vegetariana, estudiados en base a datos estadísticos y conductuales del consumidor. El investigador se limitó a medir el comportamiento de los clientes sin intervenir sobre los mismos.

3.1.2. Descriptivo

A tiempo de recabar datos estadísticos sobre el tema en estudio, se practicó una descripción ordenada de los fenómenos inherentes al mercado de potencial de comida vegetariana en la ciudad de Cobija, estableciéndose las conductas de productores y consumidores y las relaciones que se forman en dicho contexto.

3.1.3. Empírico o de campo

Para la recolección de información se utilizó como técnica la encuesta y como instrumento el cuestionario para la recolección de datos.

3.2. Enfoque metodológico

El tipo de enfoque de investigación que han sido utilizados es el cuantitativo y cualitativo.

3.2.1. Enfoque metodológico cuantitativo

Se utilizó el enfoque metodológico cuantitativo porque fue necesario cuantificar el comportamiento de las variables involucradas.

En este caso, la medición con datos estadísticos del comportamiento del consumidor de comida vegetariana en Cobija, sus gustos y preferencias y los precios que están dispuestos a cancelar por los productos y servicios ofertados por el restaurante vegetariano.

3.2.2. Enfoque metodológico cualitativo

Éste enfoque fue utilizado para observar y conocer los hechos, procesos y personas involucradas en el estudio.

Bajo ésta orientación se pudo observar el comportamiento de los clientes de los restaurantes del tipo vegetariano al desplazarnos a la ciudad de Santa Cruz, conociendo a fondo las motivaciones que los conllevan a frecuentar éstas plazas de alimentación. Al mismo tiempo se conoció los diversos procedimientos utilizados por los funcionarios en el empleo de la logística para llevar a cabo las operaciones en los distintos restaurantes visitados.

3.3. Métodos de investigación utilizados

El método de investigación utilizado fue el método empírico, debido a las características propias del fenómeno estudiado. En este caso la implementación de un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija.

3.3.1. Método empírico

Se utilizó el método empírico porque fue necesario conocer de manera directa las relaciones entre las variables estudiadas. Y, a partir de ello, ir construyendo la estructura del proyecto en busca de los objetivos perseguidos en la investigación.

3.4. Población y muestra

Para la presente investigación se utilizó la técnica del muestreo estratificado. Dada la composición de la población meta u objetivo, se consultó a personas cuya edad fluctúa entre 20 y 65 años que vivían en los distritos señalados: 1, 2,3 y 4 de la ciudad de Cobija y cuentan con un ingreso superior a los Bs 2.000.- mensuales, en función a las técnicas proporcionadas por la estadística.

3.4.1. Población

Según los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda del año 2012, el departamento de Pando tiene una población total de 110.436 habitantes. De este total, el municipio de Cobija cuenta con 46.276 habitantes. El total de la población se desglosa por distritos de la siguiente manera:

Tabla 1
Población total del Municipio de Cobija

N°	Distrito	Población	%
1	Distrito N° 1	12.492	27 %
2	Distrito N° 2	10.641	23 %
3	Distrito N° 3	8.328	18 %
4	Distrito N° 4	7.403	16 %
5	Distrito N° 5	4.627	10 %
6	Distrito N° 6	2.776	6 %
	Totales	46.267	100 %

Fuente INE-Censo Nacional de Población y Vivienda 2012

Siendo ésta la composición de los Distritos de la Ciudad de Cobija, se determinó en el presente proyecto tomar en cuenta del distrito 1 al 4, correspondiendo al 84% de la población total del Municipio, por su cercanía al establecimiento del restaurante.

Tabla 2
Composición de los distritos del municipio de Cobija

Nº	Distrito	Nombre de la OTB
1	I	Barrio Mapajo
2	I	Barrio Puerto Alto
3	I	Barrio Villa montes
4	I	Barrio Junín
Nº	Distrito	Nombre de la OTB
1	II	Barrio Progreso
2	II	Barrio 16 de Julio
3	II	Barrio Santa Cecilia
4	II	Barrio Internacional
5	II	Barrio Conavi
6	II	Barrio Central
7	II	Barrio Mira flores
8	II	Barrio El Bosque
9	II	Barrio Petrolero
Nº	Distrito	Nombre de la OTB
1	III	Barrio La Cruz
2	III	Barrio 27 de mayo
3	III	Barrio SENAC
4	III	Barrio Brisas del Acre
5	III	Barrio Villa Cruz
Nº	Distrito	Nombre de la OTB
1	IV	Barrio Madre Nazaria
2	IV	Barrio Paz Zamora
3	IV	Barrio 11 de Octubre
4	IV	Barrio Senador
5	IV	Barrio Los Tajibos
6	IV	Barrio Paraíso II
7	IV	Barrio Santa Clara
8	IV	Barrio Pantanal
9	IV	Barrio Manantial
10	IV	Barrio San Juan
Nº	Distrito	Nombre de la OTB
1	V	Mejillones
2	V	Pontón
3	V	Alto Bahía
4	V	Villa Fátima
5	V	Abaroa
6	V	Marapaní
7	V	Nueva Esperanza
8	V	Nuevo Triunfo
9	V	Limera
10	V	Bella Vista
11	V	Villa Rosario
12	V	Villa Busch
13	V	El Sujal
14	V	Bajo Virtudes
15	V	17 de Mayo

Fuente elaboración propia con datos de internet

▪ **Extensión**

Comprende los distritos 1 al 4 de la Ciudad de Cobija.

▪ **Marco Muestral**

Dada la composición de la población meta u objetivo, se consultará a personas cuya edad fluctúa entre 20 y 65 años que vivan en los distritos señalados y cuenten con un ingreso superior a los Bs 2.000.- (Son: Dos mil 00/100 Bolivianos) mensuales y son conscientes de la buena alimentación para protegerse de enfermedades como la obesidad, la diabetes, cáncer y otras dolencias.

▪ **Técnica de Muestreo**

La técnica de muestreo seleccionado para este proyecto es el muestreo estratificado en función de los cuatro distritos de Cobija (1 al 4).

▪ **Tamaño de la Población**

La población meta u objetivo está compuesta por personas cuya edad fluctúa entre 20 y 65 años de edad, que para el año 2012 alcanzaba a 23.728 personas entre hombres y mujeres, de acuerdo al detalle siguiente:

Tabla 3
Cantidad de personas en el Departamento Pando, en su capital Cobija y del objeto de estudio

Nº	Descripción	2000	2010	2012	2015
1	Población de Pando	52.857	81.160	110.436	133.401
2	Población de Cobija	21.627	43.323	46.267	55.888
3	Población de Cobija entre 20 - 65 años de edad	10.076	20.921	23.728	28662

Fuente elaboración propia con datos del INE

En base a la tasa de crecimiento poblacional del 6,5%, se realizó una proyección para el año 2015, con el fin de conocer y tener un estimado de la cifra de la actual población de Cobija. Pese a éste dato, se decidió trabajar con el informe oficial del último censo 2012, para tener precisión en el desarrollo del presente proyecto.

De esta cifra total de población del 2012 solamente se considera el 84 % que corresponde a los distritos del 1 al 4, vale decir: 19.932 personas.

- **Población para determinar el tamaño de la muestra**

El tamaño de la población (N) alcanza a 23.728 personas cuya edad está comprendida entre 20 y 65 años de edad.

3.4.2. Muestra

- **Determinación del Tamaño de la Muestra.**

Una vez establecido el tamaño de la población y la técnica de muestreo (Técnica de muestreo estratificado), el tamaño de la muestra es como sigue a continuación:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{E^2 * (N - 1) + Z^2 * Q * P}$$

Donde:

n = Tamaño de la muestra

p = Variabilidad positiva

q = Variabilidad negativa

Z = Nivel de confianza

N = Tamaño de la población

E = Margen de error

Datos:

p = 0,5

q = 0,5

Z = 95% en tabla 1.96

N = 19.932

E = 5% =0,05

Se prevé cometer un error del 5%, porque las respuestas de los encuestados en este tipo de proyectos no son sinceras a la hora de responder por muchos factores.

Por eso, el nivel de confianza es de 1,96 correspondiente a la distribución de Gauss. La variabilidad positiva es de 0,5 para que la muestra sea representativa, entonces la variabilidad negativa es de 0,5 por que se la calcula mediante la fórmula 1 - p.

Teniendo los datos, primero se determinó el tamaño de la muestra, posteriormente se ajustó la muestra y por último se estableció el número de muestras para cada estrato, esta determinación indica el número real de la muestra para cada estrato.

Reemplazando en la fórmula:

$$n = \frac{1,96^2 * 0,5 * 0,5 * 19.932}{0,05^2 * (19.932 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

n = 370 personas

▪ **Personas a ser encuestadas por distritos**

Tabla 4

Población de los distritos 1, 2, 3 y 4 del Municipio de Cobija y número de Personas a encuestar.

Nº	Distrito	Población	%	Nº personas a encuestar
1	Distrito Nº 1	12.492	32 %	118
2	Distrito Nº 2	10.641	27 %	100
3	Distrito Nº 3	8.328	22 %	81
4	Distrito Nº 4	7.403	19 %	71
Totales		38.864	100 %	370

Fuente elaboración propia

3.5. Técnicas e instrumentos utilizados

Se utilizaron como técnicas de investigación la Encuesta y la Entrevista.

3.5.1. Encuesta

La encuesta se practicó en los distritos señalados a 370 personas en el segmento comprendido en personas de 20 a 65 años de edad, de acuerdo a la metodología adoptada en la investigación.

- **Instrumento:**

El instrumento utilizado fue el cuestionario, con preguntas cerradas y de selección múltiple.

3.5.2. Entrevista

Ésta técnica se utilizó para recolectar información respecto al funcionamiento de restaurantes de comida vegetariana en nuestro país, para poder tener más precisión en lo que consiste y lo que implica, las cuales fueron dirigidas a encargados o gerentes de diferentes locales.

- **Instrumento:** Se contó con una guía de entrevista que ayudó a orientar las preguntas y ser lo más preciso posible. Asimismo se realizaron apuntes en caso de preguntas o sugerencias extras.

3.5.3. Documentación

Constituye la técnica de recolección de datos más básica, generalmente se adoptan en los estudios retrospectivos donde la única fuente directa es la documentación.

- **Instrumento:** Se empleó la ficha de recolección de datos para recoger información personal acerca de las personas que fueron entrevistadas en el proyecto, referente a datos personales y detalles del proyecto.

3.5.4. Observación

A través de ésta técnica se desean obtener sobre todo datos cualitativos.

Se realizó un tipo de observación no participante, cuando percibimos las relaciones de los clientes de los distintos restaurantes con sus respectivos provisosores del tipo de alimentación vegetariana.

CAPÍTULO 4

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Antecedentes del mercado

El mercado de comidas vegetarianas en la ciudad de Cobija, es un asunto casi desconocido. Según datos otorgados por la Dirección de Ingresos Municipales existen 168 establecimientos de expendios de comidas, clasificadas en: Restaurantes, Pensiones, Quioscos, Confiterías y otros similares. Pese a que se cuenta con variadas plazas de comidas, ninguna de éstas se dedica a brindar un servicio especializado de comida vegetariana.

Dadas las características culturales de la región y la influencia del mercado brasilero, existe una costumbre muy arraigada de consumir carnes rojas y en cantidades abundantes (churrascos y rodízios); sin embargo, debido al alto índice de incidencia de las enfermedades relacionadas con el consumo excesivo de carne, como la diabetes, la obesidad, las enfermedades cardiacas y otros, la comida vegetariana se plantea como una alternativa importante para cambiar estos malos hábitos alimenticios.

En este sentido, los carbohidratos, los vegetales, las frutas y las proteínas son muy importantes para tener una buena salud, pero el tener una dieta absolutamente vegetariana, sin contenido de carne, es un tema que sigue en debate pero que se va inculcando gradualmente en la sociedad boliviana como una alternativa para vivir bien aprovechando la riqueza natural.

Otro aspecto que también coadyuvará de manera positiva en la implementación de un restaurante vegetariano en Cobija, es la existencia de productos naturales de la región, que bien pueden adecuarse para la preparación de comida saludable, así como la preparación de jugos naturales de productos regionales como: la Acerola, el Sinini, el Copoazú y otros, utilizando endulzantes naturales como la miel de abeja.

Lo cierto es, que de un tiempo a esta parte, se ha generado un cambio de actitud notorio hacia el consumo de comida sana, como el caso de aquellos que desean conservar una buena figura, y principalmente en las personas adultas que se ven afectadas por las enfermedades provenientes de la mala alimentación.

Por esta razón, la creación de una empresa dedicada a la preparación y expendio de comida vegetariana en Cobija se justifica y será un proyecto innovador porque no existe un restaurante especializado en toda la región, incluida el área fronteriza con la vecina república del Brasil, lo que ameritará la aplicación de una campaña intensiva de promoción del producto hasta posicionarla en el mercado local.

4.2. Demanda y consumidor

La demanda de comida vegetariana en la ciudad de Cobija está constituida por la cantidad de platos o porciones de comida vegetariana demandadas por las familias de la ciudad de Cobija, con énfasis en personas adultas, mayores de veinte años, que han adquirido conciencia sobre la importancia de la comida vegetariana para la salud. Para dicho efecto y, de acuerdo con la metodología establecida en el capítulo anterior, se aplicó una encuesta a 370 personas del segmento etario comprendido entre 20 y 65 años de edad en los distritos 1, 2, 3 y 4 de la capital Cobija.

4.2.1. Resultados obtenidos en la encuesta

De total de 370 personas encuestadas, 195 correspondieron a mujeres (53%) y 175 a Varones (47%). Cabe hacer notar, que las personas encuestadas tienen una edad comprendida entre 20 y 65 años de edad, como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

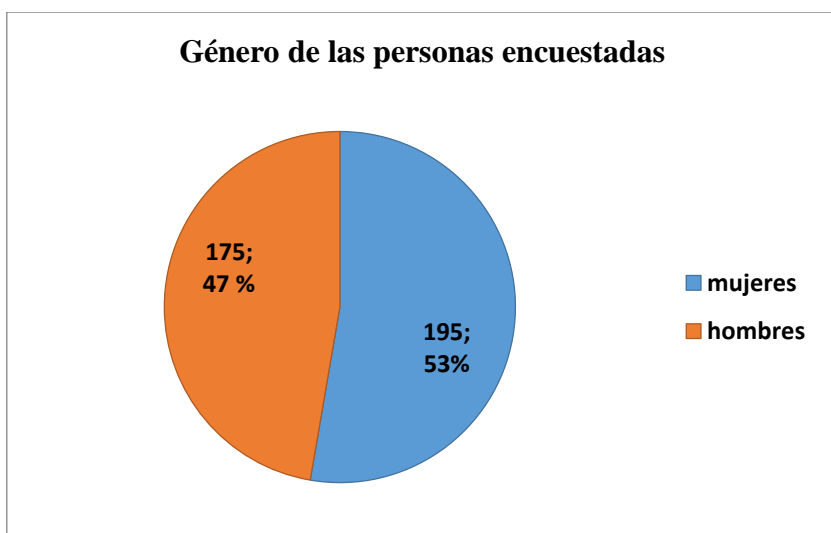


Figura 4 Género de las personas encuestadas
Fuente elaboración propia

La segunda variable que fue objeto de la presente investigación, fue conocer el tipo de comidas que los encuestados consumían cotidianamente. Los resultados que se aprecian en el gráfico N° 2, indican que 278 personas consumen carnes blancas, 267 personas dicen consumir carnes rojas, 143 personas consumen comida rápida, 67 encuestados señalan que consumen cereales y derivados y, finalmente, 25 personas dicen consumir comida vegetariana.

Estos resultados se muestran en el gráfico siguiente:

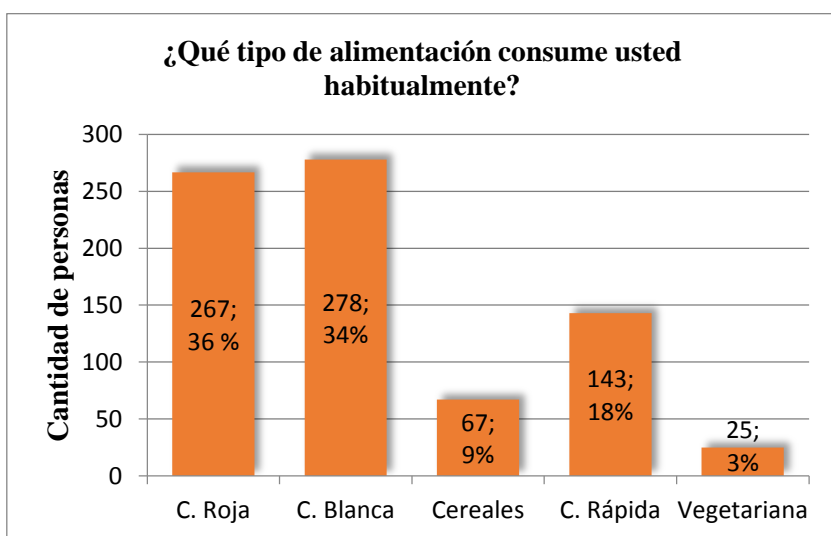


Figura 5 Consumo de tipos de comida
Fuente elaboración propia

Otra interrogante que se planteó en la encuesta, está referida a las consecuencias de la comida no vegetariana sobre la salud de los encuestados. Del total de los encuestados, el 58% señala que la ingesta de comidas no vegetarianas no tuvo ningún efecto sobre la salud de las personas y los restantes 42% indicó que sí produjo alteraciones en su salud. Estos datos se muestran en el siguiente gráfico.

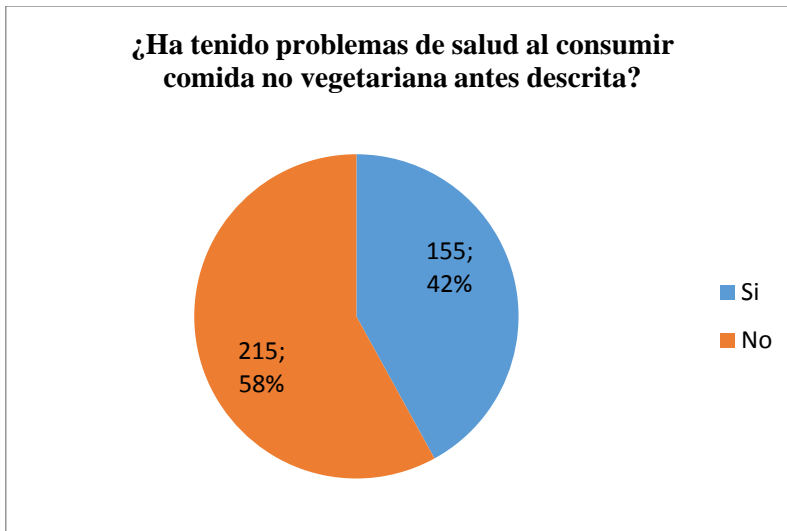


Figura 6 Cantidad de personas que han tenido problemas de salud al consumir comida no vegetariana
Fuente elaboración propia

Seguidamente se preguntó a los encuestados sobre el lugar donde habitualmente obtenían sus alimentos, con los siguientes resultados: 50% señalaron que comían en casa, 32% acuden a un restaurante, 17% dijo obtener sus alimentos en los lugares de expendio de comida rápida y el 1% señala obtener sus alimentos en las ferias u otro lugar no especificado en la encuesta.

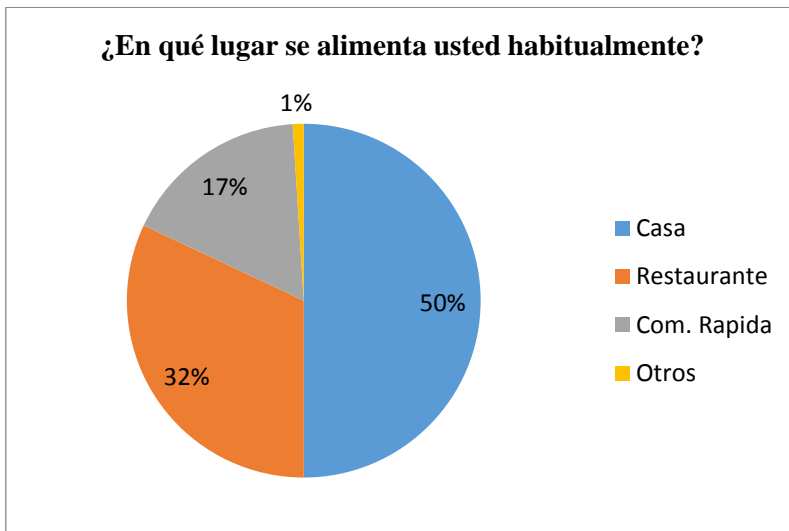


Figura 7 Lugar de alimentación habitual
Fuente elaboración propia

La encuesta también se direccionó para indagar sobre si éstos recibieron alguna información sobre las bondades de la alimentación vegetariana. Al respecto, el 49% afirma que alguna vez

recibió información sobre las bondades de la comida vegetariana y el 51% dice no haber tenido acceso a este tipo de información.

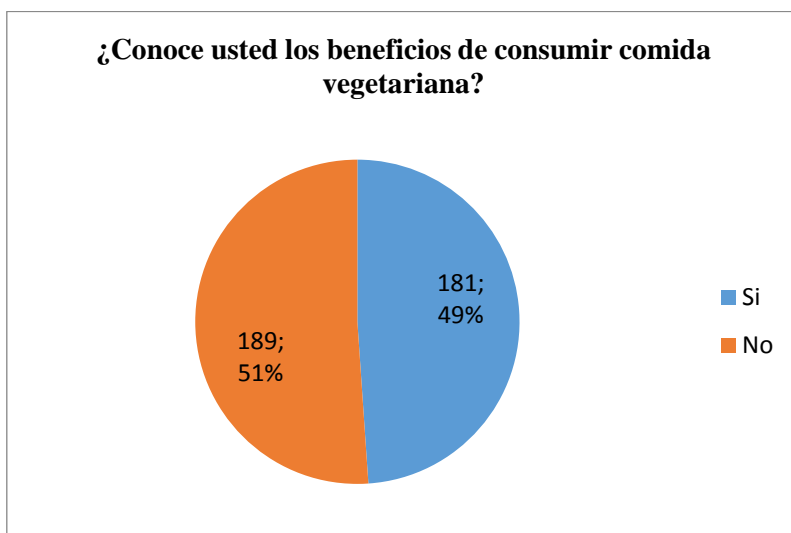


Figura 8 Cantidad de encuestados que han recibido información sobre las bondades de la comida vegetariana

Fuente elaboración propia

Otra interrogante relacionada a la anterior, es si los encuestados estarían dispuestos a sustituir la alimentación corriente por vegetariana. Al respecto, 327 (88% del total) personas de los 370 encuestados expresaron su disposición de sustituir la ingesta de comida corriente por comida vegetariana y 43 (12% del total) personas manifestaron su negativa para remplazar la comida corriente por la vegetariana, como se puede apreciar en el siguiente gráfico.

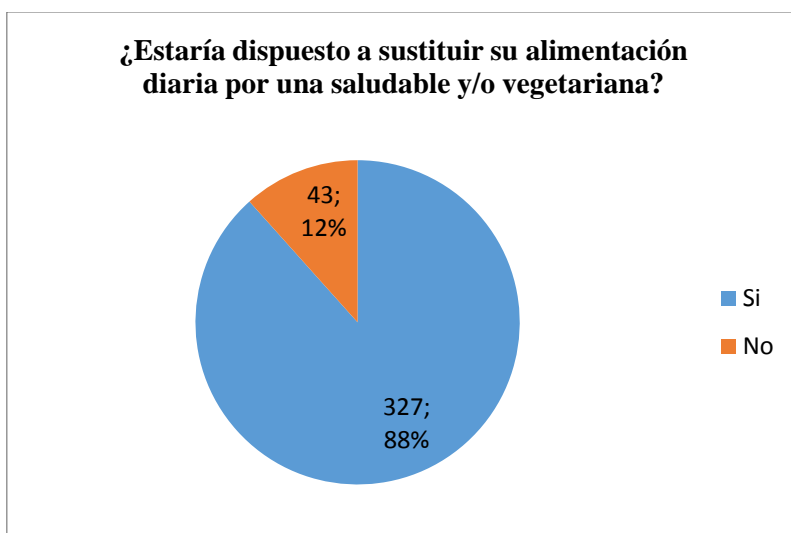


Figura 9 Cantidad de encuestados dispuestos a sustituir comida corriente por vegetariana

Fuente elaboración propia

La próxima variable investigada fue el nivel de ingresos de las personas contempladas en la muestra encuestada. En el gráfico 11 se puede apreciar que la moda de ingresos se ubica en el rango 3001 – 4000 Bs/mes, con 121 personas. Le sigue luego el rango comprendido entre 2001–3000 con 110 personas, el rango de 1001 – 2000 con 79 personas y, finalmente, 9 personas dicen tener un ingreso inferior a 1000 Bs/mes y en el otro extremo 51 personas dicen tener ingresos mayor a 4.000 Bs/mes.

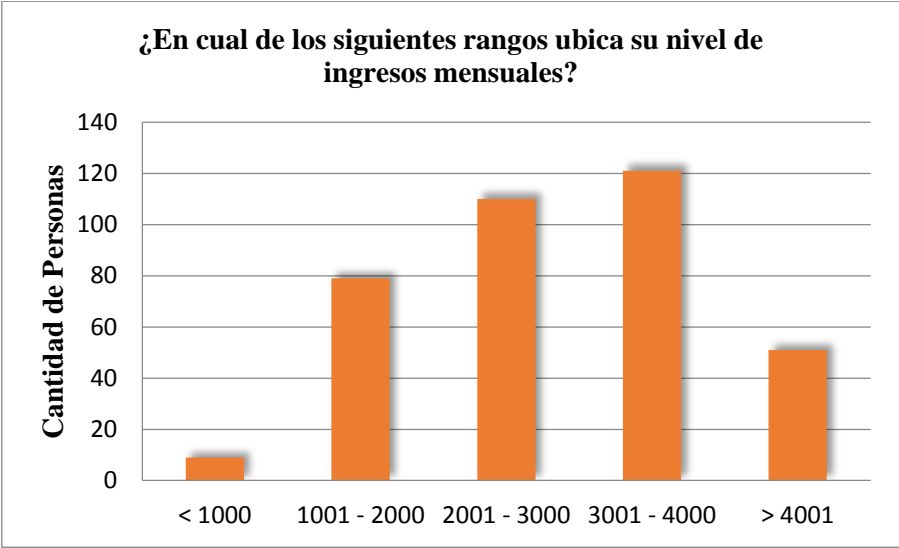


Figura 10 Ingresos mensuales promedio de los encuestados
Fuente elaboración propia

También se consultó a los encuestados sobre las preferencias de los medios de comunicación a utilizarse para promocionar el consumo de comida vegetariana en Cobija. Al respecto, el 53% muestra su preferencia hacia la televisión, 36% sugiere a las redes sociales como la mejor alternativa, un 10% señala a la radio y, finalmente, el 1% muestra inclinación hacia la prensa escrita, como se puede apreciar en el siguiente gráfico:

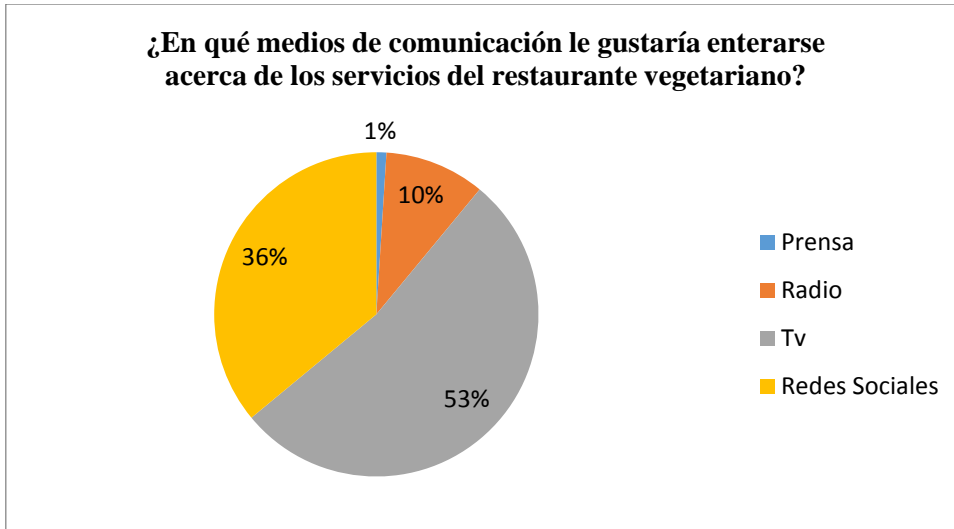


Figura 11 Sugerencia de uso de medios de comunicación para propaganda del restaurante
Fuente elaboración propia

Finalmente se consultó a los encuestados, si estarían dispuestos a apoyar el nuevo emprendimiento de instalar un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija. A este respecto, el 99% manifestó su apoyo a la iniciativa y mostró su disposición de consumir comida vegetariana en el nuevo restaurante y sólo el 1%, indicó lo contrario, como se puede apreciar en la figura siguiente.

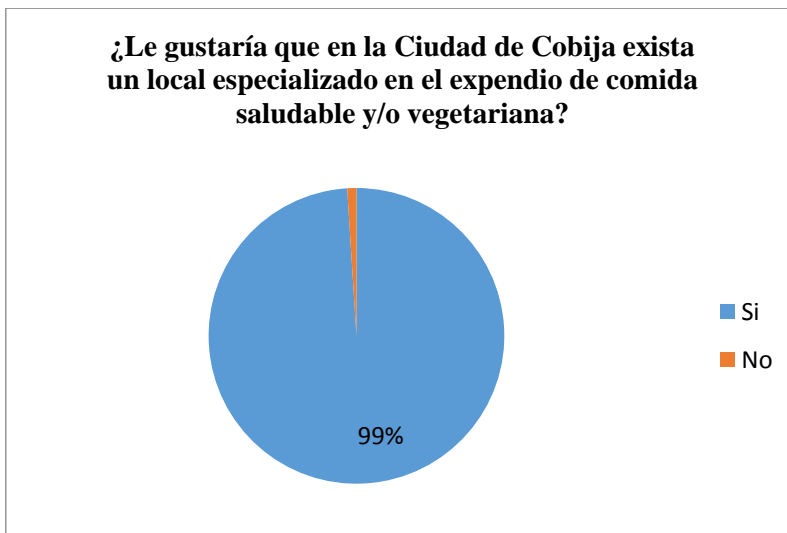


Figura 12 Aceptación del proyecto para instalar un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija
Fuente elaboración propia

4.2.2. Demanda potencial de comida vegetariana en base a la muestra encuestada de 370 personas

Una vez que se indagó sobre la predisposición de comprar los productos ofertados por el restaurante vegetariano, se consultó a los encuestados sobre las preferencias por las diferentes variedades de platos o porciones que expenderá el nuevo restaurante, siendo los resultados los siguientes:

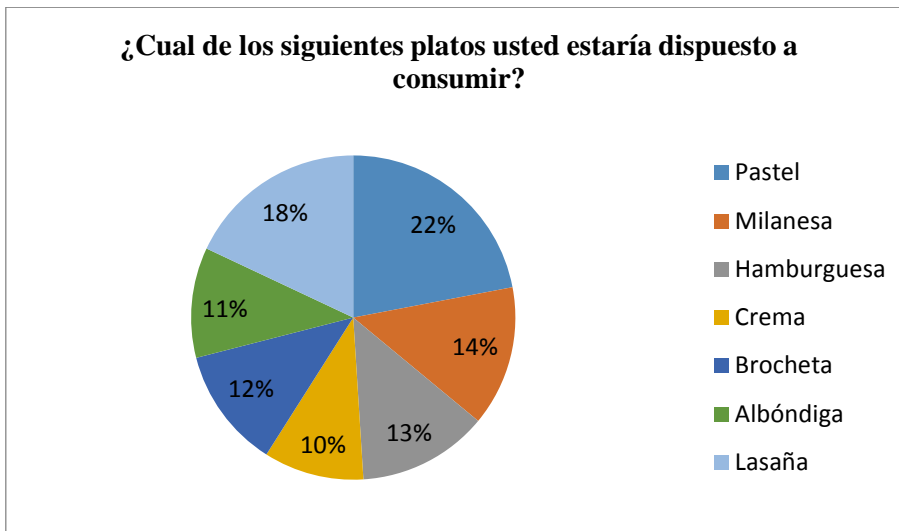


Figura 13 Preferencia de los encuestados por los platos ofertados en el proyecto
Fuente elaboración propia

De la gama de productos a ofertarse por parte del restaurante vegetariano, el pastel de choclo tiene la mayor preferencia con una participación porcentual del 22% con relación al total. Le sigue en orden de importancia la Lasaña Vegetariana con una participación relativa del 18% respecto del total.

Siempre en orden de prelación, seguidamente se registra la Milanesa de Berenjena al Horno con el 14% sobre el total, la Hamburguesa de Frijoles con el 13% de participación respecto del total, las Brochetas de Verduras con el 12%, la Albóndiga de Avena con Salsa de Tomate con el 11% y, finalmente, la Crema de Joco y Zanahorias cierra el listado con un nivel de participación del 10%.

4.2.3. Demanda anual estimada de comida vegetariana en base a la muestra de 370 personas

Para cuantificar la demanda estimada de platos vegetarianos en la ciudad de Cobija, se utilizó la siguiente metodología. En base a la encuesta practicada en los distritos 1, 2, 3, y 4 de la ciudad de Cobija, se determinó primeramente el consumo per cápita/día sobre las 370 personas de la muestra encuestada. Seguidamente, en base a estos indicadores, se practicó una inferencia para las 19.932 personas que habitan en los cuatro distritos, cuya edad fluctúa entre 20 y 65 años de edad, tal como puede apreciarse en la siguiente tabla.

Tabla 5

Estimación de la demanda de platos vegetarianos para los distritos 1, 2, 3 y 4 de Cobija para personas comprendidas entre 20 y 65 años de edad.

Producto Vegetariano	Número Personas	Consumo Mes	Consumo Per cápita Mes	Consumo Per cápita Día	Consumo Per cápita Platos/año	Demanda Estimada para cobija edad 20-65
Pastel	292	744	2,548	0,085	24	487.542
Milanesa	185	360	1,946	0,065	19	372.351
Hamburguesa	164	342	2,085	0,070	20	399.029
Crema	126	265	2,103	0,070	20	402.437
Brocheta	152	337	2,217	0,074	21	424.237
Albóndiga	144	314	2,181	0,073	21	417.243
Lasaña	241	731	3,033	0,101	29	580.393

Fuente elaboración propia

Los indicadores anteriores señalan que los platos vegetarianos de mayor preferencia son la Lasaña Boloñesa Vegana y el Pastel de Choclo; la relación completa de preferencias se muestra en el gráfico siguiente:

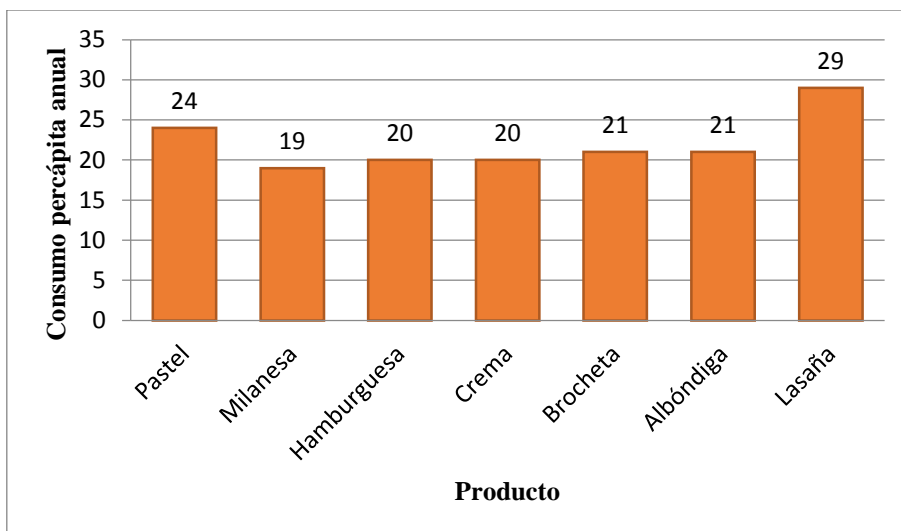


Figura 14 Preferencia promedio per cápita de comida vegetariana en base a los resultados de la muestra encuestada

Fuente elaboración propia

Finalmente, la demanda global de platos vegetarianos en la ciudad de Cobija para las personas cuya edad está comprendida entre 20 y 65 años de edad, se muestra en la tabla que sigue:

Tabla 6

Determinación de la demanda global anual de comida vegetariana

Expresado en platos/año

Nº	Tipo de comida vegetariana	Demanda anual estimada para cobija en platos/año
1	Pastel de choclo	487.542
2	Milanesa de Berenjena	372.351
3	Hamburguesas de frijoles	399.029
4	Crema de Joco	402.437
5	Brochetas de Verduras	424.237
6	Albóndiga de Avena	417.243
7	Lasaña Vegetariana	580.393

Fuente elaboración propia

El Pastel de Choclo y la Lasaña Boloñesa Vegana, con 487.542 y 580.393 platos, respectivamente, son los platos que muestran mayor preferencia por los consumidores de Cobija. Los otros productos vegetarianos son: Las brochetas de Verduras con 424.237 platos/año, la Albóndiga de Avena con 417.243 platos/año, la Crema de Joco y Zanahoria con 402.437 platos/año, la Milanesa de Berenjena con 372.351 platos/año y, finalmente, las Hamburguesa de Frijoles con 399.029 platos al año. La figura que sigue nos permite apreciar con mayor objetividad la composición de la demanda anual de platos vegetarianos en función del tipo de producto a ofertarse.

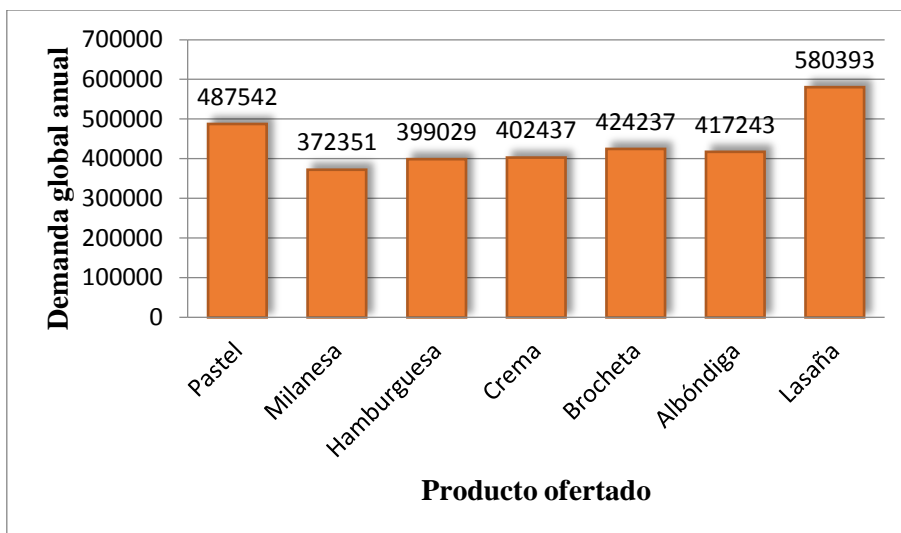


Figura 15 Demanda anual global de comida vegetariana en Cobija en platos/año
Fuente elaboración propia

4.2.4. Cuantificación de la demanda para el primer año de operación del restaurante vegetariano.

Una vez definida la demanda potencial anual de platos vegetarianos en Cobija, se procedió a la cuantificación de la demanda para el primer año de operación del proyecto. Para ello, se consideraron las condiciones actuales del mercado cobijeño en relación al consumo de comida vegetariana, caracterizado por ser un mercado bastante conservador.

En efecto, si bien las cantidades de demanda anual por cada uno de los productos considerados son bastante halagüeños, en función de los datos obtenidos en la encuesta, se propone para el primer año de operación del proyecto una cobertura del cinco por ciento de la demanda global cuantificada, índice que se incrementará anualmente en un 10%, durante el horizonte de planeación del emprendimiento.

Además, el éxito del proyecto dependerá en sumo grado del despliegue promocional-propagandístico que se realizará fundamentalmente en los dos primeros años, hasta lograr un excelente posicionamiento del producto en el mercado local. Asimismo, está contemplado para una siguiente fase, la incursión en el mercado brasilero donde tampoco existe un restaurante de estas características.

En la tabla siguiente, se puede apreciar la demanda para el primer año de funcionamiento del restaurante vegetariano.

Tabla 7

Determinación de la demanda de comida vegetariana para el primer año de operación del proyecto

Nº	Comida vegetariana	Demanda anual estimada de personas de 20-65 años Cobija	Demanda anual p/el primer año Sobre cobertura del 5%
1	Pastel de Choclo	487.542	24.377
2	Milanesa de Berenjena al Horno	372.351	18.618
3	Hamburguesas de Frijoles	399029	19.951
4	Crema de Joco y Zanahoria	402437	20.122
5	Brochetas de Verduras	424.237	21.212
6	Albóndiga de Avena y Tomate	417.243	20.862
7	Lasaña Vegetariana	580.393	29.020
Totales		3.083.232	154.162

Fuente elaboración propia

Esta estimación inicial se irá incrementando gradualmente en la medida en que la población adquiera mayor conciencia sobre la importancia de consumir alimentación saludable y la incidencia de una campaña de promoción propagandística intensiva en la ciudad de Cobija, a partir del uso de los diferentes medios de comunicación existentes en la ciudad, que fueron propuestos por los mismos encuestados.

4.2.5. Competencia y oferta en el mercado

De acuerdo con los resultados de la investigación, se puede afirmar con absoluta seguridad de que en la ciudad de Cobija no existe ninguna unidad de elaboración y expendio de comida vegetariana. Si bien se percibe una conciencia mayoritaria sobre la importancia de una alimentación saludable para la prevención de enfermedades, hasta el momento no se plasmó ninguna iniciativa en este sentido.

Por tanto, no se espera, por lo menos en el corto plazo, tener al frente empresas que le disputen el mercado al Restaurante Vegetariano. Sin embargo, en el plazo mediano posiblemente aparezcan en el mercado unidades que oferten este tipo de productos, por lo que la empresa deberá adoptar medidas proteccionistas del mercado empleando las técnicas de mercadeo que proporciona la teoría. Por este motivo, en el análisis de mercado se obviará el análisis de la oferta o competencia, limitándose a la demanda y la proyección de la demanda insatisfecha.

4.2.6. Demanda insatisfecha para el primer año de operación del restaurante vegetariano

En función a las consideraciones vertidas en el numeral anterior, para determinar la demanda insatisfecha para el primer año de operación del proyecto se tomó en cuenta la proyección y cuantificación de la demanda y a partir de ella cuantificar la demanda insatisfecha. Ésta es una posición válida cuando por diferentes circunstancias no se conoce la magnitud de la oferta o sencillamente ésta no existe, como es el caso que nos ocupa en el presente proyecto. En la tabla que sigue, se exhibe la demanda insatisfecha para el primer año del proyecto:

Tabla 8
Demanda insatisfecha de platos vegetarianos para el primer año del proyecto en platos/año

Nº	Producto	Oferta	Demanda	Demanda Insatisfecha
1	Pastel de Choclo	0	24.377	24.377
2	Milanesa de Berenjena	0	18.618	18.618
3	Hamburguesas de Frijoles	0	19.951	19.951
4	Crema de Joco y Zan.	0	20.122	20.122
5	Brochetas de Verduras	0	21.212	21.212
6	Albóndiga de avena	0	20.862	20.862
7	Lasaña Vegetariana	0	29.020	29.020
	Totales	0	154.162	- 154.162

Fuente elaboración propia

Del análisis de la tabla anterior se puede deducir que la situación del mercado de comida vegetariana en Cobija es promisorio, teniendo en cuenta que en esta etapa no participa ningún competidor.

Por tanto, los siete platos del menú a ser ofertados presentan perspectivas interesantes en cuanto a mercado se refiere.

4.3. Proveedores

El proceso productivo de comida vegetariana contempla el concurso de proveedores en tres etapas diferentes:

- a) La adquisición de maquinaria o equipamiento.
- b) La adquisición de materia prima.

c) Los insumos necesarios para elaborar y comercializar comida vegetariana.

En la tabla siguiente, se muestra el detalle de proveedores y las direcciones en función de tipo de material o suministro a ser adquirido:

Tabla 9
Detalle de proveedores por tipo de materia prima o suministro adquirido
Expresado en Bolivianos

Nº	Producto	Proveedor	Dirección
1	Equipamiento de cocina	EQUIPANDO	Av. Internacional frente a la COD
2	Muebles y Enseres	Carpintería EL BUTECO	Barrio Las Brisas, Calle Otto Felipe Brown
3	Suministros de Cocina	Bazar La Paz	Av. Tcnl. Cornejo
4	Equipo de Computación	CIAC - Cobija	Av. Tcnl. Cornejo
5	Suministros de Oficina	Librería y papelería Claudia	Av. Fernández Molina
6	Material de limpieza	Importadora PICHIGO	Av. Fernández Molina
7	Material de Embalaje descartable	Supermercado San Sebastián	Epitaciolandia-Brasil
8	Insumos de la canasta familiar	Mercado Abasto	Zona Ex Pety Ray

Fuente elaboración propia

Los costos y precios unitarios utilizados en la elaboración de los costos del proyecto, fueron consultados con todos y cada uno de los proveedores señalados en la tabla anterior.

En todos los casos se garantiza la provisión oportuna en función de las especificaciones técnicas y de calidad solicitadas por la empresa. Además, las entregas tanto de materia prima como maquinaria y equipo se lo hará puesto en Cobija, razón por la que no se consideraron los costos de transporte de y hacia Cobija.

CAPÍTULO 5

5. ESTRATEGIA DE MERCADEO

Para la introducción de comida vegetariana en un mercado conservador por excelencia, como es Cobija, será necesario aplicar una estrategia de marketing coherente, audaz y sostenido. No existe en la región la costumbre de ingerir alimentos basados en vegetales, es más el consumo de carnes es abundante, sin embargo, el alto índice de enfermos de diabetes y la obesidad está creando paulatinamente conciencia sobre la necesidad de consumir comida saludable, aspecto que será aprovechado debidamente para el posicionamiento del producto.

Si bien el proyecto contempla el despliegue de una campaña intensiva de promoción del producto a través de los medios de comunicación locales, las principales estrategias de mercadeo estarán concentradas en el producto y el precio al cual tendrá acceso el cliente.

Para tales efectos será necesario de valernos del manejo de una estrategia genérica para incursionar en el mercado. Se disponen de tres estrategias, y el presente proyecto pretende la utilización de una de ellas:

- **Enfoque o concentración:** Con una estrategia de enfoque o concentración (segmentación o especialización) la empresa se concentra en satisfacer segmentos bien definidos, de población, productos y geográficos.

La empresa se ajusta a ésta estrategia, puesto que el restaurante de comida vegetariana se basa en satisfacer las necesidades de aquellas personas que buscan mejorar y/o conservar su salud suprimiendo el consumo de carne de animales, siendo un servicio enteramente especializado en ofertar alimentos destinados a la preservación de la buena salud utilizando productos regionales que no requieran de sacrificio de animales.

5.1. Producto

Dada la escasa costumbre de servirse alimentos vegetarianos en Cobija, la elaboración y comercialización de comida vegetariana hace especial énfasis en la presentación del producto, resaltando la materia prima y los ingredientes regionales que intervienen en su elaboración.

Para ello se han seleccionado siete platos apetitosos como parte del menú alimenticio que se ofertará en el restaurante vegetariano, acompañado de jugos de frutas regionales, como ser: la acerola, asaí, copoazú y maracuyá.





Asimismo, se hará una promoción intensiva del producto mediante afiches y fotografías que serán exhibidas en la parte superior del muro donde estará ubicado el sector de encargos y cobranzas por la comida despachada al interior y fuera del restaurante.

A continuación se exhiben los platos que ofertará el restaurante vegetariano:

Tabla 10

Lista de los platos ofertados en el restaurante de comida vegetariana

N°	Nombre de los platos ofertados	Figuras
1	Pastel de Choclo	
2	Hamburguesa de frijoles	
3	Milanesa de Berenjena	

4	Crema de joco y zanahorias	
5	Brochetas de verduras	
6	Albóndigas de avena y tomates	
7	Lasaña Vegetariana	

Fuente elaboración propia

5.2. Precio

Los precios unitarios para cada uno de los productos ofertados estarán en función de los costos de producción unitarios y los precios referenciales vigentes en restaurantes similares del

interior del país. Sin embargo, para indagar el criterio de los encuestados se consultó a los integrantes de la muestra, con los resultados que se muestran en la siguiente figura:

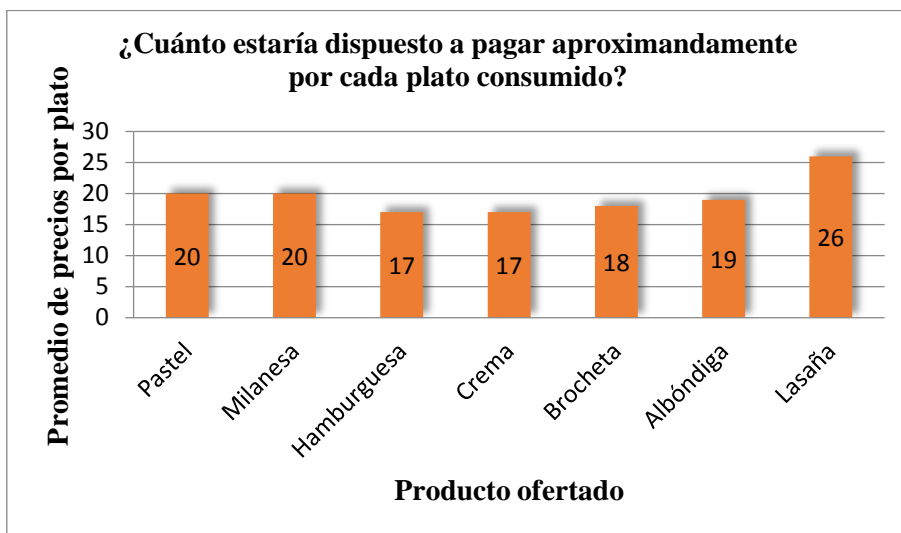


Figura 16 Propuesta de precio promedio por tipo de plato de comida vegetariana en Bolivianos
Fuente elaboración propia

Los precios promedios propuestos para cada variedad de plato vegetariano fluctúan desde Bs 17 por unidad de Hamburguesa de Frijoles y la Crema de Joco y Zanahorias, hasta Bs 26 por unidad (plato) de Lasaña Vegetariana.

La propuesta de precios promedio para la Milanesa de Berenjena al Horno y el Pastel de Choclos asciende a Bs 20 respectivamente y Bs 18 el plato de Brocheta de Verduras y Bs 19 por plato de las Albóndigas de Avena con Salsa de Tomate.

Sin embargo, la decisión final referente a los precios unitarios se establecerá una vez que se tenga el análisis de los costos unitarios, aspecto que será objeto de análisis en capítulos precedentes.

En general, la política de precios del restaurante vegetariano tiene el propósito de acceder a todo bolsillo, en especial a aquellos sectores vulnerables a las enfermedades producto de la mala alimentación.

En casi todos los casos los precios del producto son relativamente menores a los propuestos por los encuestados, como se podrá apreciar en el cuadro comparativo siguiente:

Tabla 11

Cuadro comparativo de precios sugeridos por encuestados y precios propuestos en el proyecto de los platos (Expresado en Bolivianos)

N°	Producto	Precio sugerido en la encuesta	Precio propuesto por el proyecto	Diferencia
1	Pastel de Choclo	20	20	0
2	Milanesa de Berenjena	20	15	5
3	Hamburguesa de frijol	17	10	2
4	Crema de Joco y zanahorias	17	12	5
5	Brochetas de verduras	18	18	0
6	Albóndiga de avena c/ salsa	19	15	4
7	Lasaña Vegetariana	26	25	1

Fuente elaboración propia

CAPÍTULO 6

6. ANÁLISIS INDUSTRIAL DEL MERCADO

6.1. Aspectos Generales

La industria alimenticia de comida vegetariana en Bolivia va encontrando cada vez nuevos adeptos y se encuentra en auge creciente. Ya no es novedoso encontrar en las principales capitales del país, como: Santa Cruz, La Paz y Cochabamba pequeñas y medianas unidades económicas dedicadas a la elaboración y comercialización de comida vegetariana. Hasta hace unos años atrás, era muy difícil encontrar este tipo de comida y, a lo más, había que ir a un lugar específico a comprar un par de cosas y después a otro para completar el menú.

En la actualidad hay varias alternativas que ofrecen platos vegetarianos de diferentes variedades. Estas costumbres incluso han dado lugar a que en los restaurantes ya se ofrezcan alternativas sin proteína animal. La alimentación saludable se está convirtiendo en la tendencia de consumo y a ella está respondiendo la industria local.

En general, la industria alimenticia en el país y, específicamente en Santa Cruz, atraviesa uno de sus mejores momentos. En el año 2014, se empadronaron 393 nuevos negocios nuevos de expendio de comida, significando este crecimiento un 560% más que en el período anterior.

En el departamento de Pando, pero más específicamente en Cobija, el sector gastronómico también ha crecido de manera proporcional al crecimiento poblacional. Sin embargo, no existe ningún restaurante que ofrezca comida vegetariana. La población meta u objetivo que se pretende abarcar con la implementación del proyecto es la población cuya edad está comprendida entre 25 a 60 años de edad, grupo etario que es consciente de la importancia de la alimentación sana para la salud.

Por otro lado, la cadena productiva de la comida vegetariana contempla la participación activa de un sector importante de pequeños productores dedicados al cultivo de alimentos que serán utilizados como materias primas e insumos de la industria alimenticia vegetariana, con ello, se estará generando empleos directos e indirectos que contribuirán al desarrollo del sector.

En consecuencia, dada la alta incidencia de la diabetes y la obesidad en la región, se considera que la instalación de un restaurante vegetariano en un lugar tranquilo y al mismo tiempo

cercano a la plaza central, sea un emprendimiento exitoso y un aporte importante para el departamento de Pando.

La característica clave del restaurante vegetariano será la rapidez, la calidad de atención, la limpieza y la higiene, un ambiente agradable y un precio asequible acorde con lo ofrecido.

CAPÍTULO 7

7. ANÁLISIS OPERATIVO

7.1. Necesidad de recursos humanos

La selección y contratación de capital humano será muy importante para el éxito del restaurante vegetariano; para ello, se prevé el concurso de personal capacitado y entrenado en el manipuleo de alimentos y equipos, así como el servicio y la comercialización externa del producto a los consumidores que visiten el local.

Por lo tanto, a la hora de seleccionar el personal necesario para el restaurante se centrará básicamente en la valoración de la formación en institutos especializados, la experiencia en el rubro, con las siguientes habilidades: aspecto, capacidad de expresión, simpatía, facilidad de trato al cliente, honradez y liderazgo.

El personal necesario para el funcionamiento del restaurante vegetariano se muestra en el siguiente esquema organizacional:

7.1.1. Organigrama

- **Por su distribución gráfica: Vertical**

El organigrama estará distribuido de forma vertical porque es de fácil construcción y se estructura de arriba hacia abajo, encabezando a la persona de mayor jerarquía de la empresa, y de cada unidad.

En éste caso, el Gerente Propietario encabezará el organigrama, contando un auxiliar, estando al mando de las dos unidades principales que serán el de Servicio y Cocina, mismo que tendrán subordinados para la pronta ayuda en lo que se requiera en sus respectivos puestos. Por lo tanto la toma de decisiones será de formal vertical y la designación de funciones será horizontal para la ejecución de las actividades. Como se puede observar en el siguiente organigrama:

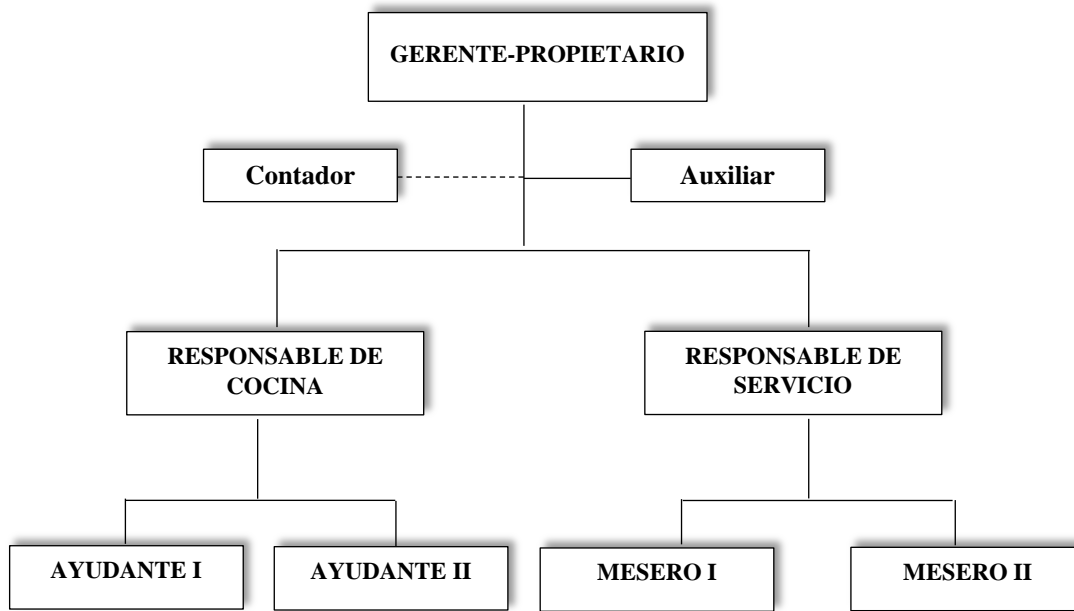


Figura 17 Organigrama del Restaurante Vegetariano
Fuente elaboración propia

7.1.2. Manual de funciones

Las funciones y responsabilidades de cada funcionario y trabajador de la empresa están consignadas en el siguiente manual de funciones.

a) Gerente - propietario

Requisitos:

- ✓ Contar con título a nivel licenciatura en Administración de Empresas, Ingeniería Comercial y ramas afines.
- ✓ Tener como mínimo tres años de experiencia laboral.
- ✓ Tener conocimientos en el manejo de empresas en el sector de alimentos.

Funciones:

- ✓ Es el encargado de planear, controlar, organizar, dirigir y supervisar las actividades de la empresa.
- ✓ Coordinar y dirigir las operaciones del restaurante de acuerdo a los estándares y lineamientos establecidos.

- ✓ Ejercer la representación legal de la empresa, por tanto de firmar documentos, realizar pago de sueldos y salarios y delegar funciones a los trabajadores.
- ✓ Encargado de dirigir y supervisar la logística del restaurante, las actividades de compras, producción, transporte, almacenaje, manutención y distribución del producto.
- ✓ Controlar las funciones administrativas y financieras del restaurante.
- ✓ Programar actividades que aporten beneficios a los trabajadores y a la empresa.
- ✓ Diseñar y ejecutar estrategias para alcanzar altos niveles de participación en el mercado e incrementar las ventas y las ganancias.

b) Auxiliar-administrativo

Requisitos:

- ✓ Estudiante del área de ciencias económicas y financieras.
- ✓ Contar con una experiencia laboral de por lo menos tres años.

Funciones:

- ✓ Es la encargada de la correspondencia y la recepción y procesamiento de los pedidos hasta su entrega al solicitante.
- ✓ Ser responsable de las compras de la materia prima e ingredientes en coordinación con la responsable de cocina.
- ✓ Responsable de la custodia y archivo de la documentación de la empresa.
- ✓ Colaborar al gerente en las funciones de monitoreo de las actividades de la empresa.
- ✓ Realizar los trámites externos de la empresa.
- ✓ Controlar la asistencia de los funcionarios y obreros de la empresa.
- ✓ Desarrollar otras labores encomendadas por la gerencia.
- ✓ Atender a los clientes de manera amable y responsable.

c) Contador (Es un profesional independiente que asesora a la empresa cuándo es necesario)

Requisitos:

- ✓ Tener título en provisión nacional de Contador General.
- ✓ Contar con una experiencia laboral de por lo menos cinco años.

Funciones:

- ✓ Lleva la contabilidad de la empresa y las obligaciones impositivas con Impuestos Internos, la HAM-Cobija y otros.

d) Responsable de la cocina**Requisitos:**

- ✓ Tener estudios a nivel técnico superior en elaboración y manipulación de alimentos.
- ✓ Tener como mínimo tres años de experiencia laboral.
- ✓ Contar con estudios de especialización en manipulación de alimentos.
- ✓ Contar con conocimientos de las normas de sanidad y control de alimentos.

Funciones:

- ✓ Es el encargado de la preparación y manipulación de alimentos asegurándose que la presentación sea excelente.
- ✓ Dirigir el trabajo de los ayudantes de cocina.
- ✓ Recibir compras y verificar factura contra peso, cantidad y calidad requeridos.
- ✓ Dar cumplimiento a las normas de sanidad y salubridad alimenticia.
- ✓ Realizar el control y supervisión de las actividades realizadas dentro de la cocina.
- ✓ Delegar funciones a los auxiliares de cocina.
- ✓ Es la encargada de realizar los pedidos de alimentación e insumos de cocina y limpieza.

e) Ayudante de cocina I**Requisitos:**

- ✓ Ser mayor de edad
- ✓ Contar con título de bachiller
- ✓ Tener como mínimo un año de experiencia laboral como ayudante de cocina.
- ✓ Tener conocimientos en manipuleo de alimentos.
- ✓ Contar con conocimientos de aseo del lugar de trabajo y utensilios y equipos.

Funciones:

- ✓ Ayudar al responsable de cocina en la preparación de los diferentes platos vegetarianos.
- ✓ Manipular los equipos y herramientas de cocina a fin de garantizar su correcto funcionamiento.
- ✓ Apoya a las actividades de compras de los alimentos e ingredientes utilizados en la cocina.
- ✓ Preparar los alimentos e ingredientes antes de ser utilizados en la preparación de platos vegetarianos.
- ✓ Dar seguimiento a las compras y garantizar el ingreso o salida de la mercadería o material.

f) Ayudante de cocina II**Requisitos:**

- ✓ Ser mayor de edad
- ✓ Contar con título de bachiller
- ✓ Tener como mínimo dos años de experiencia laboral como ayudante de cocina.
- ✓ Tener conocimientos en manipuleo de alimentos.
- ✓ Contar con conocimientos de aseo del lugar de trabajo y utensilios y equipos.

Funciones:

- ✓ Ayudar las labores de cocina en la preparación de los diferentes platos vegetarianos.
- ✓ Manipular los equipos y herramientas de cocina a fin de garantizar su correcto funcionamiento.
- ✓ Encargado del lavado y secado de platos y cubiertos utilizados.
- ✓ Realizar la eliminación de desperdicios.
- ✓ Proceder al embalaje de los platos para su entrega a domicilio.
- ✓ Encargado de la limpieza de la cocina y lugares adyacentes.

g) Responsable de servicio**Requisitos:**

- ✓ Tener una edad mayor a 21 años
- ✓ Contar con licencia de conducir vehículos.

- ✓ Contar con experiencia mínima de tres años como mínimo.

Funciones

- ✓ Procesar y entregar los pedidos de bocadillos de manera rápida y responsable.
- ✓ Rendir cuentas al gerente-propietario del restaurante sobre el correcto funcionamiento del restaurante.
- ✓ Supervisar el cumplimiento de los procedimientos y normas establecidas por la empresa y el Municipio de Cobija en el salón del restaurante.
- ✓ Supervisar el cumplimiento de los estándares de porciones, la presentación y los precios de los platillos que salen de la cocina.
- ✓ Tomar la orden de los clientes dentro y fuera del restaurante.
- ✓ Elaborar las requisiciones de los artículos y materiales para el servicio del restaurante vegetariano.
- ✓ Recibir quejas de los clientes y buscar una solución inmediata.
- ✓ Confirmar que al abrir y cerrar el local se encuentre en perfecto estado de funcionamiento y seguridad.
- ✓ Asignar las tareas diarias de su área de trabajo en el salón a cada uno de los meseros.

h) Mesero I

Requisitos:

- ✓ Ser mayor de edad
- ✓ Contar con título de bachiller
- ✓ Tener como mínimo un año de experiencia laboral como ayudante de cocina.
- ✓ Tener conocimientos en atención al cliente como mesero.

Funciones:

- ✓ Seleccionar el menaje y el equipo a utilizar según el servicio solicitado.
- ✓ Seleccionar, limpiar y ubicar la cristalería, cuchillería y mantelería según el servicio a ser atendido.
- ✓ Preparar las mesas del restaurante de acuerdo al horario de atención establecido.
- ✓ Recibir y asesorar al cliente.
- ✓ Tomar la orden y procesar los pedidos.

- ✓ Servir con idoneidad los servicios solicitados.
- ✓ Pulir y guardar los cubiertos.
- ✓ Realizar otras actividades encargadas por el Responsable de servicio.

i) Mesero II

Requisitos:

- ✓ Ser mayor de edad
- ✓ Contar con título de bachiller
- ✓ Tener como mínimo un año de experiencia laboral como ayudante de cocina.
- ✓ Tener conocimientos en atención al cliente como mesero.
- ✓ Tener licencia para conducir vehículos (Automóviles y motocicletas)

Funciones:

- ✓ Asegurar limpieza del salón o comedor y pasillos.
- ✓ Seleccionar, limpiar y ubicar la cristalería, cuchillería y mantelería según el servicio a ser atendido.
- ✓ Preparar las mesas del restaurante de acuerdo al horario de atención establecido.
- ✓ Tomar la orden y procesar los pedidos.
- ✓ Servir con idoneidad los servicios solicitados.
- ✓ Pulir y guardar los cubiertos.
- ✓ Cooperar con la cocina en las labores de carguío y descarguío de alimentos.
- ✓ Realizar entregas a domicilio.
- ✓ Realizar otras actividades encargadas por el Responsable de servicio.

7.1.3. Escala salarial

La escala salarial que será aplicado para el funcionamiento del restaurante vegetariano, estará de acuerdo a las normas establecidas por el Estado Plurinacional de Bolivia y las normas dispuestas por los Ministerios del ramo.

Por consiguiente, la escala salarial propuesta para el restaurante vegetariano, es la siguiente:

Tabla 12
Escala salarial del Restaurante Vegetariano por mes (Expresado en Bolivianos)

Nº	Cargo	Sueldo/salario básico	Cantidad/Meses	Total Año
1	Gerente-propietario	4.800	13	62.400
2	Auxiliar-administrativo	2.160	13	28.080
3	Responsable de cocina	4.800	13	62.400
4	Ayudante de Cocina I	3.000	13	39.000
5	Ayudante de Cocina II	2.160	13	28.080
6	Responsable del servicio	2.400	13	31.200
7	Mesero I	2.160	13	28.080
8	Mesero II	1.987	13	25.834
Totales				305.074

Fuente elaboración propia

7.2. Maquinarias y equipos

El proceso productivo y la comercialización de platos vegetarianos consignan el concurso de maquinaria y equipamiento especializado. Para la elaboración del presente estudio, se contactó con diferentes empresas importadoras instaladas en el medio y, a partir de ello, se seleccionaron las principales maquinarias y equipos en función del precio y el servicio que prestarán al restaurante vegetariano.

A continuación se exhiben las principales maquinarias y equipos que intervendrán en el proceso de elaboración de platos y refrescos vegetarianos:

a) Máquina congeladora


Tabla 13

Características de Máquina Congeladora

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 4000
	Cantidad: 1 unidad
<p>Características: Máquina congeladora para mantener congelado y conservado todo tipo de alimento, conocido por su eficiencia y durabilidad. Ellos tienen el mayor espacio interno, fácil de limpiar. Ideal para establecimientos comerciales en general, destacando así su uso en supermercados, casas de carne, mercados de pescado, panaderías y restaurantes.</p>	Congeladora de doble acción MIP- 200A1 460L, parrilla unida y particiones banda azul.
	Congelador Temperatura de funcionamiento: -18 ° C - frío: -5 ° C a + 5 ° C
Fuente elaboración propia	3 particiones de cuadrícula con pintura epoxi
	4 tapas corredizas de vidrio de baja emisividad
	Termómetro analógico
	Descongelación natural
	Motor de 1/3 hp (250 vatios)
	220V de tensión
	Consumo mensual * 179 kW


b) Cocina industrial

Tabla 14
Características de cocina industrial

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 1500
	Cantidad: 2 Unidades
	Medidas: 1,60 X 0,90
	6 Hornallas de 5000 Kcal. Con platos y rejillas independientes
	Grifería en bronce (grifos con cierre de seguridad) y perillas de baquelita
Características:	Cañería construida en caño de cobre de ¼
Horno convencional con revestimiento de lana de vidrio, contrapuerta y piso esmaltado y reloj de temperatura. Con funcionamiento a Gas de garrafas.	Rejillas de Hierro en Horno y Hornallas
Fuente elaboración propia	

c) Frutera de pared

Tabla 15
Características de Frutera de Pared

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 1900
	Cantidad: 1 Unidad.
	Ancho: 0.60 m.
	Alto: 1.60 m.
	Largo: 1.20 m.
<p>Características: Fabricado en estructura tubular, con 4 ruedas y 6 canastas de plástico. Acabado en pintura epóxica en polvo horneada a 210° C.</p>	Material: Canastas de plástico y soporte de metal.

Fuente elaboración propia

d) Licuadora semi industrial

Tabla 16

Características de licuadora semi industrial

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 350
	Cantidad: 2 Unidades.
	Medidas: 1,60 X 0,90
	Voltios 220V / 50Hz
	Consumo 0.70 KW
	Color: Acero
Características: Ideal para bares, fruterías restaurantes. Potente capacidad de trituración de hielo, regulación de velocidad ilimitada, 7 velocidades con potenciómetro o dimer, motor de 26000 rpm 28000 rpm. Origen Brasileiro	Modelo: SPL-048

Fuente elaboración propia

e) Plancha y tostadora industrial

Tabla 17


Característica de plancha y tostadora industrial

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 1200
	Cantidad: 1 Unidad.
	Ancho 21,2 cm
	Profundidad 42,5 cm
	Largo 80,8 cm
	Peso 11,8 cm
Características: Estructura en acero inoxidable con sistema de gavetas en los quemadores y baja presión.	Consumo medio de gas 0.34 kg/h
Fuente elaboración propia	

f) Ventiladores

Tabla 18

Características de ventiladores

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 400
	Cantidad: 6 piezas
	Área de ventilación 40 m ²
	Consumo de energía aproximado: 0,16 kW / h
	Potencia 170 w
	Rotación 440 rpm
	Bloqueo de seguridad
	Protector térmico
	Fusible de seguridad
	Parrilla extraíble
<p>Características: Ventilador oscilante de 60 cm, dispositivo desarrollado para cualquier tipo de residencial del entorno comercial, con gran flujo de aire que proporciona una buena sensación de confort, 3 velocidades con el fin de controlar el flujo de aire. Se producen con la más alta tecnología.</p>	Ajuste de inclinación
Regulación de la velocidad	
Desmontable	

Fuente elaboración propia

g) Guantes industriales

Tabla 19

Características de Guantes Industriales

Descripción Gráfica	Descripción Técnica
	Precio: Bs. 350
<p>Características: Guante de 5 dedos, desarrollado exclusivamente para su uso en cocinas industriales, para la manipulación de piezas calientes, de forma segura, evitando incluso las quemaduras en los brazos de vapor. Proceso de limpieza sencilla.</p>	Cantidad: 3 Pares
	Largo: 0,35 cm
	Impermeable, permite el contacto con los alimentos sin riesgo de contagio.
	Hechos con aislante térmico especial

Fuente elaboración propia

CAPÍTULO 8

8. ANÁLISIS FINANCIERO – INVERSIONES

8.1. Inversiones

La implementación de un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija, implica la realización de inversiones principalmente en la adecuación del local a las exigencias de un restaurante vegetariano, adquisición de equipo y maquinaria de cocina, adquisición de equipos de oficina y la compra de materiales de limpieza y embalaje.

El proyecto también prevé el concurso de dinero en efectivo para financiar el capital de operaciones necesario para la puesta en marcha del mismo.

En resumen, las inversiones necesarias para el funcionamiento del restaurante vegetariano en Cobija, son de dos tipos: Inversiones en capital fijo e Inversiones en capital de trabajo. Las inversiones en activo fijo sin duda son las de mayor peso específico dentro de la estructura de inversiones de la empresa y está conformada por los siguientes componentes:

8.1.1. Inversiones en bienes de capital o activo fijo

Las inversiones en bienes de capital fijo o activo fijo se detallan en el siguiente cuadro:

Tabla 20
Detalle de inversiones en activo fijo expresado en bolivianos

Nº	Descripción	Costo en Bolivianos	Relación %
1	Adecuación del local p/restaurante	106.878	0,60
2	Maquinaria y equipo de cocina	17.586	0,10
3	Muebles y Enseres	16.160	0,09
4	Equipo de computación	4.800	0,03
5	Vehículos – Motocar	32.600	0,18
T o t a l e s		178.024	1,00

Fuente elaboración Propia

Del análisis de la tabla anterior, se puede apreciar que el total de las inversiones en activo fijo o capital de inversión asciende a Bs 178.024.-. De este total, Bs 106.878.-, vale decir el 60% del total corresponde a las inversiones que se realizarán para la adecuación de la infraestructura para el funcionamiento del restaurante. Bs 17.586.- (10% sobre el total de inversiones programadas para activo fijo) corresponde a la compra de maquinaria y equipo de

cocina; Bs 16.160,- (9% sobre el total) será empleado para la adquisición de mobiliario y enseres, Bs 4.800,- (3%) para la adquisición de un equipo de computación y una impresora. Y, finalmente, Bs 32.600,- (18%) serán empleados para la adquisición de un vehículo tipo Motocar, que será utilizado para el traslado de alimentos (materia prima) e insumos para la cocina y la entrega del producto a domicilio.

8.1.2. Inversiones para capital de trabajo

El Capital de Operaciones o capital de trabajo se refiere al monto de dinero en efectivo necesario para garantizar las operaciones de la empresa, por un período mínimo de tres meses. Son recursos frescos que serán utilizados por la empresa para la puesta en marcha del proyecto. Para el cálculo del Capital de Operaciones fundamentalmente se tomaron en cuenta los costos variables que, en el caso presente, comprende dos categorías de costos: Los costos de producción directos, los costos materiales e insumos necesarios y el costo de comercialización para un período de tres meses, bajo el siguiente detalle:

Tabla 21

Cálculo del capital de trabajo para tres meses de operación en bolivianos.

Nº	Descripción	Costo total/año	Capital de operaciones para 3 meses
1	Total Costo de producción Anual	1.542.991	385.748
2	Total Costo de Comercialización Anual	162.154	40.539
3	Total Gastos de Organización	8.000	8.000
T o t a l e s		1.713.145	434.287

Fuente elaboración Propia

Para el cálculo del capital de trabajo se hizo la siguiente operación: el costo total de producción anual de Bs 1.542.991.-- se dividió entre doce para obtener el capital de trabajo para un mes de operación, que registra la cifra de Bs 128.583.-, el mismo que luego se multiplicó por 3 meses, lográndose la suma total de Bs 385.748.-, lo mismo se hizo con los costos de comercialización que arrojó la cifra de Bs 40.539.-

Finalmente a esta cifra se agregaron los gastos de organización de Bs 8.000.-, alcanzándose un total de Bs 434.287.-

8.1.3. Requerimiento total para inversiones

El requerimiento total para la instalación y puesta en marcha del proyecto de Restaurante Vegetariano en Cobija asciende a Bs 612.301.- (Seiscientos doce mil trescientos uno 00/100 Bolivianos), para cubrir los requerimientos monetarios tanto de Capital de Inversión como de Operaciones, tal como puede apreciarse en el siguiente cuadro:

Tabla 22
Requerimiento total de inversiones en bolivianos

Nº	Descripción	Monto en Bs	Relación %
1	Capital de Inversión	178.024	29 %
2	Capital de Operación	434.277	71 %
T o t a l e s		612.301	100 %

Fuente Elaboración Propia

8.1.4. Estructura de Financiamiento

Tomando en cuenta los requerimientos monetarios para la implementación de un restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija, primeramente se cuantificó el monto total requerido por el proyecto; el mismo asciende a Bs 612.301.- (Seiscientos doce mil trescientos uno 00/100 bolivianos).

Este monto sería financiado con aporte propio del gerente-propietario y el concurso de un crédito bancario, tal como se puede apreciar en la siguiente tabla:

Tabla 23
Estructura de financiamiento del restaurante vegetariano en bolivianos

Nº	Inversiones	Financiamiento		
		Propio	Crédito	Total
1	Capital de Inversión		140.846	140.846
2	Capital de Operaciones	194.101	277.354	471.455
T o t a l e s		194.101	418.200	612.301
Relación %		32%	68%	100%

Fuente elaboración Propia

Seguidamente, se visitó a las diferentes instituciones financieras asentadas en el medio, con el fin de negociar las condiciones crediticias y las garantías solicitadas por la institución financiera. La institución financiera que oferta las mejores condiciones de financiamiento de acuerdo a los requerimientos del proyecto, es Mutual Pando, con las siguientes condiciones:

- ✓ Monto del crédito Bs 418.200.- (Son: Cuatrocientos dieciocho mil doscientos 00/100 bolivianos), (equivalente a 60.000 \$u\$ americanos)
- ✓ Plazo: Cinco años
- ✓ Tasa de interés: 18% anual
- ✓ Garantía: Hipotecaria

CAPÍTULO 9

9. ESTUDIO TÉCNICO

9.1. Caracterización del producto

Los productos ofertados por el restaurante vegetariano en la ciudad de Cobija, se traducirán en comida elaborada en base a verduras, legumbres y algunos tipos de cereales, sin ninguna participación de carnes, sean éstas rojas o blancas. Para dicho efecto, se ha seleccionado una variada gama de platos vegetarianos en función a la disponibilidad de la materia prima en la región y los gustos del mercado objetivo, expresados en la encuesta que se practicó en el estudio de mercado.

Sin embargo, el menú inicial de siete platos será susceptible de ser enriquecido en el tiempo de acuerdo al comportamiento del mercado, siempre tomando en cuenta la participación de productos regionales.

A continuación, se exhiben los siete platos que serán ofertados al inicio de las operaciones del restaurante, así como los ingredientes utilizados y el modo de preparación.

1. Pastel de choclo



Figura 18 Pastel de Choclo
Fuente Internet

Ingredientes:

- ✓ 15 Choclos
- ✓ 5 Huevos
- ✓ 1/4 Kilo de queso

- ✓ 1/4 Kilo de manteca
- ✓ 1/4 Paquete de mantequilla
- ✓ 2 Tazas de leche
- ✓ 1 Cucharadas de azúcar
- ✓ Uvas pasas
- ✓ Sal a gusto

Modo de Preparación:

Ralle los choclos y moler en la máquina, añadir el queso rallado y los demás ingredientes formando una masa. Engrase bien una fuente de horno y vierta sobre ella el preparado. Luego, cocine en horno moderado.

2. Milanesa de Berenjena al horno



Figura 19 Milanesa de Berenjena
Fuente Internet

Ingredientes:

- ✓ 5 Berenjenas grandes
- ✓ 3 Dientes de ajo
- ✓ Perejil
- ✓ Sal
- ✓ 2Huevos
- ✓ Orégano
- ✓ Pan Rayado

- ✓ Aceite a gusto
- ✓ Queso Cremoso

Modo de Preparación:

Se pelan la berenjenas y se dejan en agua tibia un minuto para que se le vaya el ácido, en un bowl colocar los 2 huevos con la sal, dientes de ajo, el perejil picadito, colocar las berenjenas y dejar que absorban.

Luego colocar en el pan rallado el orégano y mezclar, pasar las berenjenas, colocarlas en una fuente con aceite y si desean o no colocarle un pedacito de queso cremoso arriba. Finalmente se lo hornea.

3. Hamburguesas de Frijoles



Figura 20 Hamburguesa de frijoles
Fuente Internet

Ingredientes para 5 personas

- ✓ 200 gramos de frijoles (crudos)
- ✓ 5 dientes de ajo
- ✓ 1 cebolla
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Sal y pimienta

Modo de Preparación:

Los frijoles se ponen en remojo durante unas cuatro horas. Pasado ese tiempo se cuelean y se lavan bien.

Con la ayuda de una batidora o un procesador de alimentos, batimos bien los frijoles dejando una masa fina.

Picamos finamente la cebolla y los dientes de ajo, añadiéndolo todo a los frijoles. Se coloca sal y pimienta y se añade la cucharada de comino molido, mezclándolo todo bien. Se reserva la masa unos minutos.

Ponemos una sartén con aceite a calentar a fuego medio. Mientras, vamos formando las hamburguesas con las manos. Si la textura no es ideal, podemos ayudarnos con un poco de pan rallado o harina.

Freímos las hamburguesas por ambos lados. Controlando que el fuego no esté demasiado alto, pues se quemaría el aceite, ni demasiado bajo, pues la masa se quedará aceitosa.

4. Crema de joco y zanahoria con crostones de pan integral



Figura 21 Crema de joco y zanahoria
Fuente Internet

Ingredientes:

- ✓ 500 g. de joco sin piel
- ✓ 2 zanahorias

- ✓ 1 cebolla grande
- ✓ Perejil fresco
- ✓ 1 papa (200 g. aprox.)
- ✓ Nuez moscada
- ✓ Pimienta
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Media barra de pan o dos rebanadas de molde (preferentemente integrales)

Modo de Preparación:

En primer lugar se pela la papa y se corta en tres o cuatro partes; es este ingrediente el que servirá para engruesar nuestra crema, así que usaremos media patata grande o una papa mediana entera.

Se echa luego a cocer la papa junto con la zanahoria y el joco pelado y cortado en trozos y se cubre con agua.

Al mismo tiempo se pica muy fina la cebolla y el perejil y se deja aparte. También se aprovecha el tiempo para preparar los crostones:

Seguidamente se corta en cuadraditos el pan integral, puede usarse el que haya en casa, ya sea de barra o de molde, lo importante es que los cuadritos nos queden más o menos del mismo tamaño. Muchas veces el pan se fríe, pero como se quiere una versión más sana e igualmente riquísima. Se coloca luego los cuadritos de pan en una placa y se tuesta al horno a 150°C unos 8 o 10 minutos, el tiempo dependerá del tamaño de los trocitos de pan. Hay que estar pendientes y cuando los crostones se hayan tostado de un lado, se los mueve para que se tuesten también del otro. Cuando estén listos simplemente se apaga el horno y se deja ahí hasta servir la crema.

Cuando las verduras estén cocidas se muele en una batidora agregando poco a poco el agua que hemos utilizado para hervirlas hasta obtener la consistencia que se quiere para la crema de calabaza y zanahoria.

Finalmente, en una olla se pone un chorrito de aceite de oliva y se echa allí la cebolla para sofreírla a fuego medio. Cuando esté brillante y tierna añadiremos media cucharadita de nuez

moscada molida y se remueve un poco. A continuación se echa encima la crema removiendo para que nada se queme ni se pegue. Se agregará sal al gusto y una pizquita de pimienta.

5. Brocheta de verduras

Ingredientes:

- ✓ 3 ajíes: 1 rojo, 1 verde y 1 amarillo
- ✓ 2 zuchinis
- ✓ 2 berenjenas
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 8 tomates cherry
- ✓ 1 cucharadas de aceite balsámico
- ✓ 2 cucharadas de jugo de limón
- ✓ Sal, pimienta
- ✓ 2 cucharadas de aceite
- ✓ Arroz blanco para acompañar



Figura 22 Brocheta de verduras

Fuente Internet

Modo de Preparación:

Cortar los ajíes rojos, verdes y amarillos en láminas cuadradas quitando las semillas y filamentos.

Lavar bien los zucchinis y berenjenas y cortar en ruedas de 1 cm. pelar las cebollas y cortar en octavos.

Colocar las verduras intercaladas en las brochetas y terminar con un tomatito cherry.

Mezclar el aceto, el jugo de limón, sal, pimienta y aceite y revolver la preparación.

Colocar las brochetas en una fuente de horno aceitada, rociar con la preparación anterior y dar vuelta para que se impregnen bien.

Cocinar en horno moderado de 20 a 25 minutos hasta que estén tiernas las verduras pintándolas de vez en cuando con la salsa reservada.

Servir con el arroz blanco cocido y caliente.

6. Albóndigas de avena con salsa de tomate y coco



Figura 23 Albóndigas de avena con salsa de tomate
Fuente Internet

Ingredientes:

- ✓ 3 tazas de copos de avena finos
- ✓ 3 cucharadas de harina
- ✓ 1 taza y media de agua
- ✓ 1 cucharada de comino en polvo
- ✓ 3 dientes de ajo
- ✓ Aceite (para freír)

- ✓ Ingredientes para la salsa:
- ✓ 3 cucharadas de aceite
- ✓ 2 cebollas
- ✓ 3 cayenas enteras (o el picante que prefiráis)
- ✓ 400 gramos de tomate triturado
- ✓ 200 ml de leche de coco
- ✓ Albóndigas de avena con salsa de tomate y coco: receta vegetariana

Modo de Preparación:

Salsa: Se pica las cebollas y las se fritas junto con la cayena, cuando la cebolla esté tierna se añade el tomate triturado y se lo deja a fuego medio unos minutos. Se retira después la cayena de la salsa y se añade la leche de coco, se salpimenta y se agrega un poco de azúcar (si la leche de coco no lleva añadido), para quitarle un poco la acidez al tomate. Luego se dejamos la salsa hacerse lentamente hasta que espese bien. Mientras, se hacen las albóndigas.

Albóndigas: en un bolo se ponen los copos de avena (cuanto más finos sean mejor). Se salpimenta la avena y se la condimenta al gusto, en este caso se sugerimos una cucharada de comino y 3 dientes de ajo picados muy finos.

Se calienta una taza y media de agua hasta que hierva. Se añade el agua a los copos poco a poco y se mezclando bien vigilando que no se pase con el agua. Cada avena es diferente y la masa nunca debe quedar muy húmeda, pues se deshará en la sartén. Se Añade después 3 cucharadas de harina y se amasa bien.

Se hacen las bolitas con la masa y se fritas en una sartén con suficiente aceite para que cubra las albóndigas. Finalmente, se mezclan las albóndigas con la salsa y listo.

7. Lasaña vegetariana



Figura 24 Lasaña Vegetariana
Fuente Internet

Ingredientes para 3 personas

- ✓ 15 placas para lasaña (200 g. aprox.)
- ✓ 700 g. de tomate triturado
- ✓ 70 g. de soja texturizada fina
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 zanahorias
- ✓ 60 g. de harina
- ✓ 60 g. de aceite
- ✓ 600 ml. de leche vegetal (avena, almendra, soja...)
- ✓ 1 cucharadita de nuez moscada
- ✓ Sal y pimienta

Modo de Preparación:

Precalentamos el horno a 180 grados C.

Empezamos con la salsa boloñesa. Hidratamos la soja texturizada con un poco de agua. Echar el agua poco a poco, pues nos interesa que no quede totalmente húmeda. Si nos pasamos de agua, simplemente escurrimos el líquido sobrante.

Lavamos y picamos la cebolla y las zanahorias.

Calentamos una cucharada de aceite de oliva en un sartén donde sofreiremos unos minutos la cebolla. Añadiremos después las zanahorias y les daremos unas vueltas en la sartén 3 minutos. Después ponemos la soja texturizada escurrida y la sofreímos otro par de minutos. Agregamos el tomate triturado y salpimentamos. Dejaremos que se haga la salsa a fuego medio durante unos 15 minutos, removiendo con frecuencia para evitar que se pegue. Una vez que esté lista la salsa boloñesa la reservamos.

Ahora hacemos la bechamel. En otra sartén calentamos 60 g. de aceite. Cuando haya alcanzado el aceite buena temperatura tostamos un poco 60 g. de harina removiendo con la cuchara de madera. Después vamos añadiendo poco a poco la leche vegetal mientras removemos para evitar que se formen grumos. Seguimos removiendo hasta lograr la textura deseada. Es recomendable que no espesemos mucho la bechamel, hay que dejarla cremosa pero no espesa. Para finalizar añadimos una cucharadita pequeña de nuez moscada molida, otra de sal y removemos bien. Retiramos la sartén del fuego y reservamos la bechamel.

Ponemos a hervir las placas de lasaña según las instrucciones del envase. Existen placas de lasaña pre cocidas, que facilitan mucho la preparación, pues se usan secas directamente con el resto de ingredientes en la fuente donde montaremos la lasaña antes de meterla en el horno.

Es el momento de montar nuestra lasaña vegana. Usaremos una fuente rectangular para el horno en la que quepan unas al lado de otras 3 láminas de lasaña cubriendo la mayor parte del recipiente.

Primero extendemos en la fuente una capa de salsa boloñesa sobre la que ponemos una primera capa de láminas de lasaña. Ahora iremos alternando una capa de boloñesa, una capa de bechamel y nuevamente 3 placas de lasaña. Repetimos la operación hasta quedarnos sin láminas de lasaña. Esta última capa la cubrimos sólo con salsa de tomate boloñesa. Hay que calcular y repartir bien la salsa para que la última capa quede bien cubierta, de lo contrario la pasta de las láminas se secará.

Metemos la fuente en el horno que hemos calentado previamente a 180 grados C y dejamos hornear durante unos 30 minutos. Cuando vemos que se empieza a tostar por encima es momento de apagar el horno y servir nuestra lasaña vegana.

9.2. Fases del proceso productivo

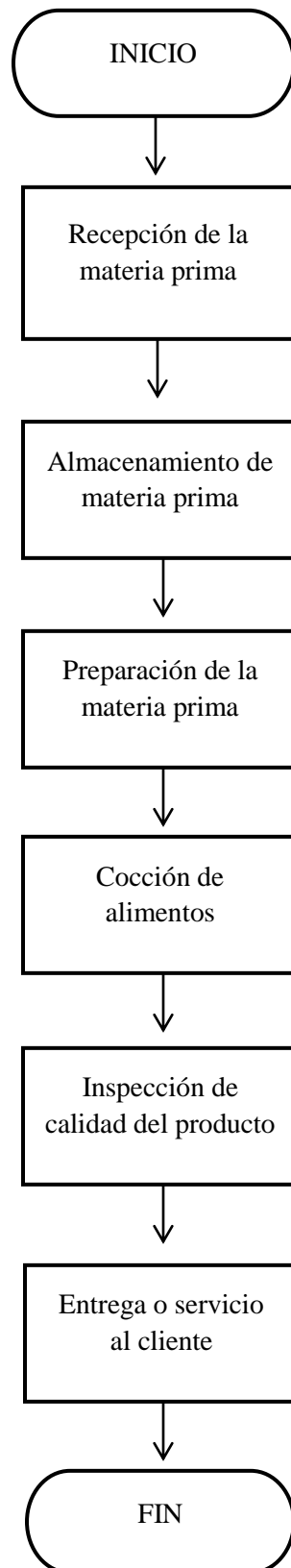
El proceso productivo de comida vegetariana implica un trabajo laborioso y diverso. En todo caso, las fases que consigna el flujo-grama de producción van desde la selección de la materia prima e ingredientes, preparado de los alimentos, cocción, empaque y despacho del producto.

A continuación se exhibe el diagrama del proceso productivo del restaurante vegetariano:



Figura 25 Proceso de producción
Fuente elaboración propia

9.2.1. Flujograma del proceso productivo



a) Recepción de la materia prima y los ingredientes

Esta fase se refiere a la recepción de los alimentos (materia prima), insumos e ingredientes necesarios para la preparación de platos vegetarianos. Primeramente, se verifica la calidad y la cantidad de la materia prima recibida. Preferiblemente el almacén debe ubicarse en la parte posterior, con acceso al estacionamiento o área donde se pueda descargar la mercadería, cerca de las áreas de almacenamiento. También debe contar con los implementos necesarios para verificar la cantidad, calidad y temperatura de los alimentos que deben entregarse fríos o congelados, lo que permitirá decidir la aceptación o rechazo de los alimentos.

En esta área se elaborará el reporte de recepción de materia prima, el cual permite controlar la procedencia, descripción, composición, características, periodo de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación, lo que facilitará el despacho de los insumos a las bodegas correspondientes.

b) Almacenamiento de materia prima

La fase siguiente del proceso corresponde al almacenamiento de la materia prima y los insumos de acuerdo a las características del mismo. Como por ejemplo, productos no perecederos como granos, deshidratados, en polvo, frascos, latas, que hayan sido procesados térmicamente. Sin embargo, una vez abierto el envase, pueden llegar a ser alimentos de alto riesgo, si no son almacenados adecuadamente (envases con tapa térmica o en refrigeración: ver temperaturas en apartado de área de almacenamiento en frío).

Debe ser accesible al área de recepción y la cocina y debe contar con ciertas condiciones de iluminación, ventilación, estantes, etc. Las lámparas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación en caso de rotura.

Respecto a la ventilación, debe ser suficiente para evitar el calor acumulado excesivo, la condensación del vapor, el polvo y para eliminar el aire contaminado. El almacenamiento tendrá en cuenta la vida útil del producto, se rotularán los empaques con fecha de ingreso y de salida del producto del almacén con el fin de controlar la aplicación del producto.

Los alimentos se colocarán en tarimas o anaqueles mantenidas en buenas condiciones, limpias y a una distancia mínima de 20 cm del suelo. Se dejará una distancia de 50 cm entre hileras y

de 50 cm de la pared. Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se apilarán de manera entrecruzada y hasta una distancia de 60 cm del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 15 cm para la circulación del aire. Antes de abrir cualquier envase debe verificarse que este extremadamente limpio. Los alimentos secos se almacenarán en sus envases originales. Los envases deben estar íntegros y cerrados. Los productos a granel deben conservarse en envases tapados y rotulados.

Los alimentos que requieran su congelamiento para mantener la calidad del mismo, será introducido en los aparatos de conservación a temperaturas adecuadas, hasta su utilización.

c) Preparación de la materia prima o alimentos

En esta etapa se aplicarán las técnicas culinarias previas a la cocción: lavado, troceado, mezcla, cortado y las propias de cocción. El equipo básico necesario dependerá del servicio de alimentación, y puede ir desde el pelador de vegetales hasta el procesador de alimentos y otros.

Es importante ubicar aquí recolectores de desechos con tapa para productos orgánicos, papel, plástico, vidrio, metal, tetra packs, partes de electrónicos, pilas y baterías.

Durante el proceso de cocción se debe verificar y registrar regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos.

Es importante recalcar que mientras se manipulen los alimentos no deben permanecer en los alrededores productos de limpieza y desinfección, esto para evitar accidentes con los mismos.

d) Cocción de alimentos

La cocción es la etapa que hace que la mayoría de los productos se vuelvan más sabrosos. El proceso también ayuda a la conservación. Sin embargo, la mayoría de las frutas y de las verduras pueden comerse crudas. Hay ocasiones en que los alimentos se los puede comer crudos previa preparación para eliminar bacterias o salmonelas.

La cocción permite la modificación de los componentes físicos y bioquímicos del alimento, ya sea a través del ablandamiento, la coagulación, el hinchamiento o la disolución. El calor

también permite la destrucción de los agentes causales de enfermedades que aparecen en los alimentos crudos.

La salmonella y la escherichia coli, por ejemplo, pueden eliminarse gracias a la cocción. Ciertos aminoácidos naturales y alcaloides que son tóxicos para el ser humano también pueden ser destruidos mediante los procesos de cocción.

Los métodos de cocción más usuales son tres: la cocción en medio acuosa, la cocción en medio graso y la cocción en medio aérea.

La cocción en medio acuosa más usual consiste en sumergir al alimento en agua hirviendo o en baño maría. La cocción, por otra parte, puede realizarse al vapor o en una olla a presión

En cuanto al medio graso, la cocción más habitual se realiza en aceites o grasas que se encuentran a temperaturas superiores a los 100°.

Por último, la cocción en medio aérea se produce por el contacto directo con la llama u otra fuente de calor, como en una olla o un horno.

e) Producto terminado

En esta etapa se tiene el producto elaborado listo para su utilización. Se trata de tener comidas preparadas parcialmente o pre cocidas, con el fin de terminarlas en el momento de su pedido, deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación. Los alimentos como la soya y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración, protegidos para evitar que se resequen o contaminación.

En este paso se brinda la alimentación al cliente, es la que debe tener óptima apariencia, bajo condiciones que protejan los alimentos de contaminación física, química y microbiológica, además de excelente atención al usuario.

f) Inspección de la calidad del producto

Esta fase tiene como propósito garantizar la calidad de los platos vegetarianos antes de ser servidos en la mesa. Esta tarea estará a cargo del responsable de servicio, quien deberá velar

que el producto cumpla todas las especificaciones de calidad en cuanto a higiene y presentación.

g) Entrega o servicio al cliente

Finalmente, viene la etapa de entrega o servicio al cliente de acuerdo a pedido solicitado y procesado por el responsable de servicio en colaboración con los meseros. Esta actividad se realizará en el mismo local si la atención se lo efectúa en el local o entregas a domicilio.

9.3. Localización del proyecto

La localización del Restaurante Vegetariano se la hizo en base a la aplicación de ciertos criterios básicos de decisión referidos en la Macro-localización y la Micro-localización.

9.3.1. Macro-localización

Tomando en cuenta que la Macro-localización consiste en determinar un lugar físico de entre una serie de ciudades o localidades en las cuales existe un alto grado de demanda potencial de los productos vegetarianos, se eligió a la ciudad de Cobija por la alta concentración de población urbana (64% según el Censo Nacional de Población y Vivienda del 2012) y su ubicación estratégica en pleno centro de la zona fronteriza con la vecina república del Brasil, caracterizado por la presencia de gran contingente de ciudadanos brasileños que se trasladan a la Zona Franca de Cobija, en busca de mercaderías internadas por el comercio a la Zona Franca.

Asimismo, fueron considerados positivamente en la decisión la existencia de los servicios básicos, la infraestructura hotelera, comunicaciones y la infraestructura aeroportuaria.



Figura 26 Vista en mapa de la ubicación de la Ciudad de Cobija en el mapa de Bolivia com sus fronteras
Fuente Google Maps

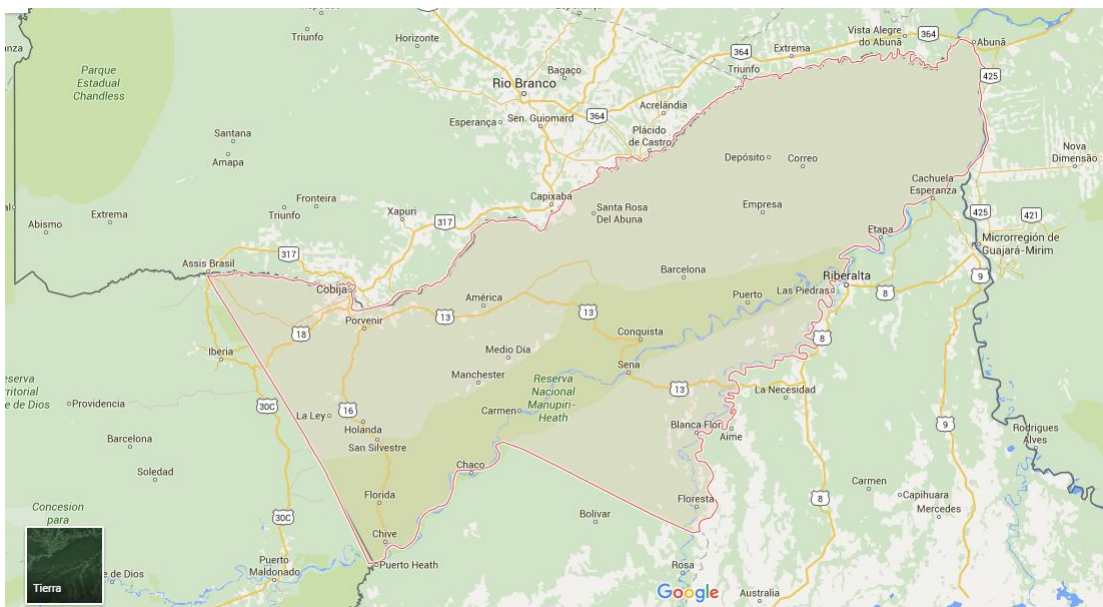


Figura 27 Vista en mapa del Departamento Pando
Fuente Google Maps

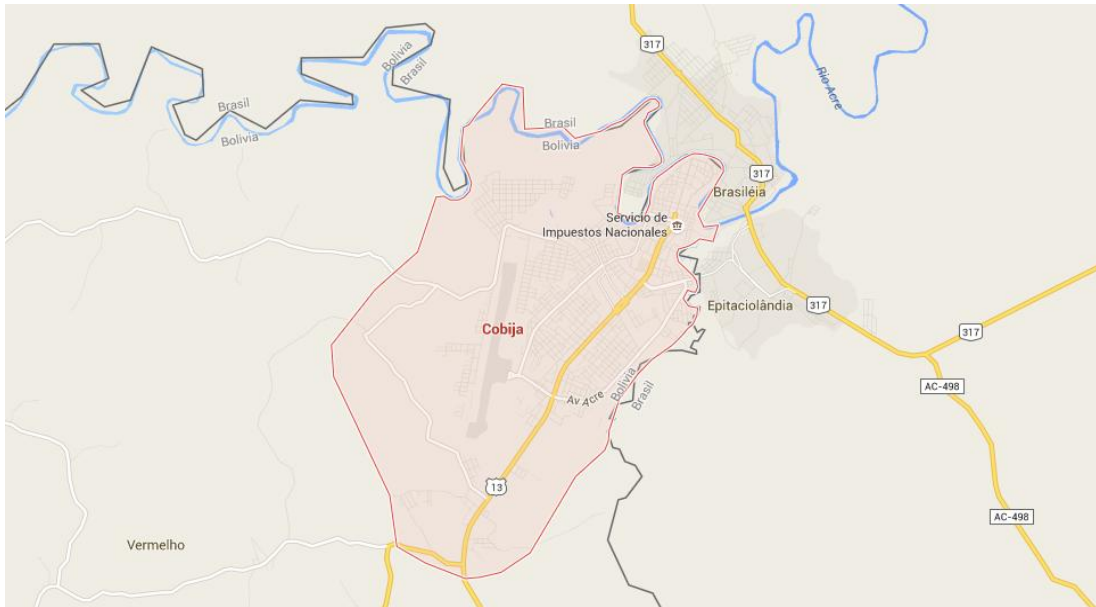


Figura 28. Vista en mapa del área urbana de la ciudad de Cobija
Fuente Google Maps

9.3.2. Micro-localización

Para determinar la micro-localización del proyecto se han tomado en cuenta una serie de factores, entre las que podemos citar las siguientes:

a) Cercanía al mercado

El proyecto se enfocó básicamente al segmento de mercado comprendido entre las personas del grupo etario de 20 a 65 años de edad, que habitan en los distritos 1, 2, 3, y 4 de la ciudad de Cobija. Esto sin embargo, no restringe de ninguna manera el concurso de personas de otros distritos y visitantes que cotidianamente concurren a la ciudad de Cobija.

El Restaurante Vegetariano estará ubicado en el distrito 1 de la ciudad de Cobija, concretamente en el Barrio Puerto Alto, Avenida Adalid Tejada Farinha, como se puede apreciar en el siguiente plano de ubicación:

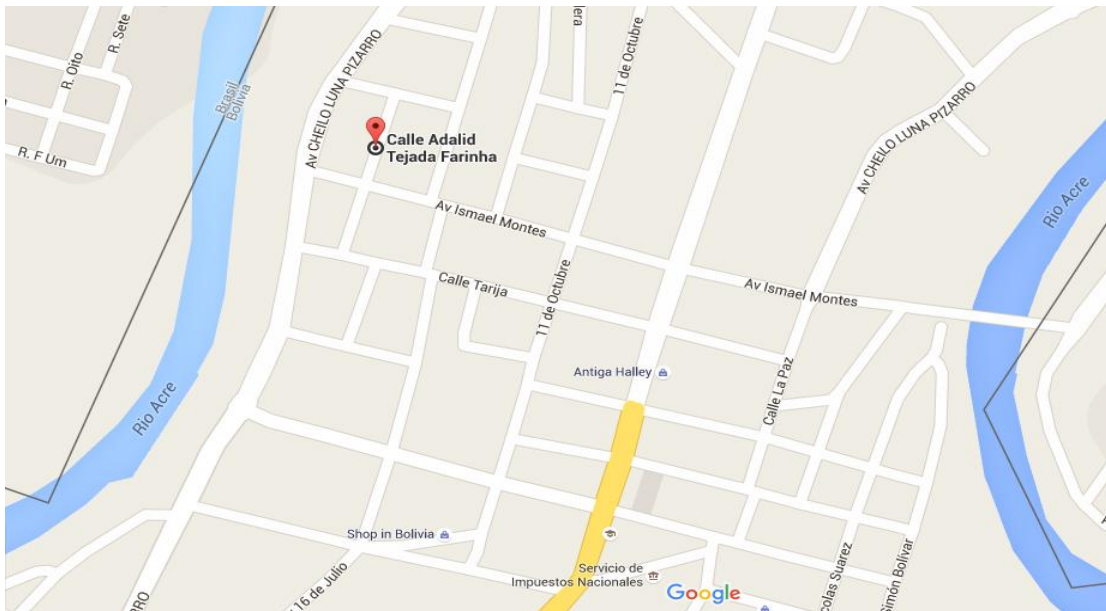


Figura 29 Vista en mapa de la ubicación del Restaurante de Comida Vegetariana en la ciudad de Cobija
Fuente Google Maps

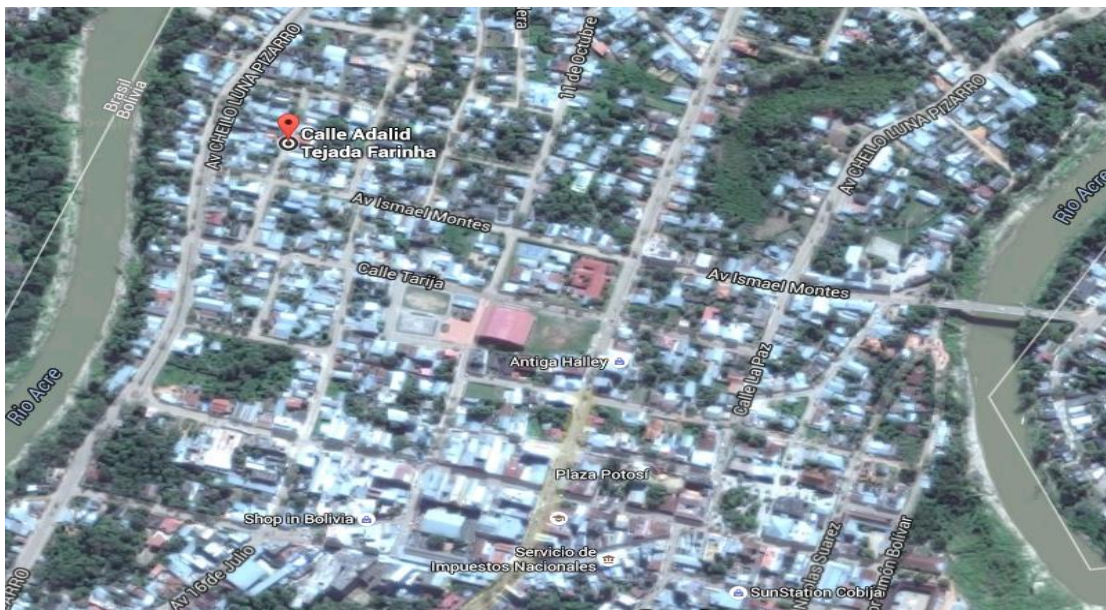


Figura 30 Vista satelital de la ubicación del Restaurante de Comida Vegetariana en la ciudad de Cobija
Fuente Google Maps

Por otro lado, se puede afirmar que la ubicación corresponde a un barrio residencial bastante apacible y también próximo al centro comercial de Cobija, donde se genera mucho movimiento de personas y vehículos.

b) Disponibilidad de servicios básicos

La localización del restaurante vegetariano se caracteriza por la presencia de todos los servicios básicos requeridos para el funcionamiento del proyecto, como ser: agua potable, energía eléctrica, teléfono y centros de salud que son insumos importantes en el proceso de comercialización y servicio que ofrecerá el Restaurante Vegetariano.

c) Cercanía a las fuentes de abastecimiento

La cercanía a las fuentes de abastecimiento es muy importante puesto que minimiza los costos en la logística de llegada de los productos e insumos a las bodegas del restaurante. En este sentido, el negocio estará cerca de los principales centros de abastecimiento como son el Mercado Central, el mercado Abasto y la feria de los días sábados. Por otro, lado se tiene cerca el mercado brasilero para el abastecimiento de productos procedente de dicho país.

CAPÍTULO 10

10. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

10.1. Aspectos Organizacionales

Para el funcionamiento del Restaurante Vegetariano en la ciudad de Cobija, se propone una estructura organizativa funcional a los objetivos institucionales de la empresa. Se plantea una estructura vertical en la toma de decisiones y horizontal en la ejecución de las actividades operativas propiamente dichas, de manera tal que los procesos productivo, comercial y administrativo tengan la calidad deseada.

10.2. Aspectos Legales

Para la conformación de la empresa se deberá contar con la documentación necesaria para el registro legal de la empresa, el mismo que será una empresa UNIPERSONAL, por tanto responsable ante el estado de las obligaciones como empresa. A continuación se detallan los siguientes requisitos:

- Acta de constitución de la empresa.
- Balance de apertura.
- Inscripción en Impuestos Nacionales para obtener el registro del NIT.
- Inscripción y registro en FUNDEMPRESA.
- Licencia de Funcionamiento por el Gobierno Municipal Autónomo de Cobija.

10.2.1. Inscripción y registro en FUNDEMPRESA

Para el registro de la empresa en FUNDEMPRESA se deberán cumplir con los siguientes requerimientos:

- Formulario N° 0010/10 de solicitud de homonimia debidamente llenado y firmado.
- Arancel variable de acuerdo al tipo societario.
- El plazo del trámite de acuerdo a un día computable a partir del primer día hábil siguiente al ingreso del trámite.

Una vez aprobada la homonimia se presentarán los siguientes requisitos:

- Formulario N° 0020/10 de solicitud de Matricula de Comercio.
- Balance de Apertura si el capital es de Bs 27.736 o mayor.

- Cédula de Identidad original y fotocopia simple firmado por el titular.
- Testimonio de poder en caso de contar con un representante legal.

10.2.2. Inscripción en Impuestos Nacionales para la obtención del Número de Identificación Tributaria (NIT)

Para la obtención del Número de Identificación Tributaria se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Factura o aviso de cobranza de consumo de energía eléctrica del domicilio fiscal y del domicilio habitual del representante, no mayor a 60 días a la fecha de inscripción.
- Croquis del domicilio fiscal y domicilio habitual del representante legal.
- Balance de apertura de la empresa firmado por el representante legal y el profesional competente.
- Registro de comercio (FUNDEMPRESA).

10.2.3. Licencia de Funcionamiento por el Gobierno Municipal Autónomo Municipal de Cobija

Para obtener la Licencia de Funcionamiento por parte del Gobierno municipal Autónomo de Cobija la empresa deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Solicitud dirigida al director de Ingresos Municipales especificando el nombre de la actividad, dirección y número de celular de referencia.
- Fotocopia del carnet de identidad.
- Caratula municipal en secretaria Bs 10.-
- Fotocopia de impuestos del inmueble año 2015
- Fotocopia de factura de luz.
- Croquis de ubicación de la actividad.
- Fotocopia de NIT.
- Todos los documentos deberán presentarse en un folder color rojo.

En las instalaciones deberá contar con lo siguiente:

- Letrero de identificación.
- Extinguidor, baños y basureros.

CAPÍTULO 11

11. ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

11.1. Ingresos y costos del proyecto

En la presente sección se analizarán las variables financieras referidas a las operaciones del restaurante vegetariano, vale decir: los ingresos y costos emergentes del funcionamiento del negocio y en base a ello determinar la factibilidad financiera del proyecto.

11.2. Ingresos para el primer año de operación del proyecto

Los ingresos del Restaurante Vegetariano provendrán básicamente de la elaboración y comercialización de platos vegetarianos para los clientes que acudan a la planta o a través de entregas a domicilio. Los ingresos estimados para el primer año de operación del proyecto alcanzan a Bs 2.628.032.- desglosados de la siguiente manera:

Tabla 24

Ingresos para el primer año en bolivianos del Restaurante Vegetariano

Nº	Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unit.	Total Ingresos	Rel. %
1	Pastel de choclo	Platos	24.377	20	487.540	0,19
2	Milanesa de Berenjena	Platos	18.618	15	279.270	0,10
3	Hamburguesa de Frijoles	Platos	19.951	10	199.510	0,08
4	Crema de joco y zanah.	Platos	20.122	12	241.464	0,09
5	Brochetas de verduras	Platos	21.212	18	381.816	0,14
6	Albóndiga de avena	Platos	20.862	15	312.930	0,12
7	Lasaña Vegetariana	Platos	29.020	25	725.500	0,28
Totales			154.162		2.628.030	1,00

Fuente elaboración propia

Del total de ingresos originados por la venta de platos vegetarianos, la lasaña boloñesa vegana y el pastel de choclo se ubican entre los primeros en orden de preferencia con el 28% y 19% respectivamente. Le sigue luego las brochetas de verduras con el 14%, la albóndiga de avena con el 12% de preferencia, la milanesa de berenjena con el 10%, la crema de calabaza y zanahoria con el 9% y, finalmente, la hamburguesa de lentejas con el 8% de preferencia sobre el total de ingresos.

11.3. Costos para el primer año de operación del proyecto

Los costos emergentes de la elaboración y venta de platos vegetarianos están en función de los volúmenes de producción planteados y los costos unitarios de producción, en este caso: la compra de materia prima y los insumos necesarios para la elaboración del producto. Hay que sumar a ello, el costo de comercialización, los costos administrativos, los costos financieros y los costos de depreciación de los activos fijos.

En el cuadro que sigue se exhiben el detalle de los mismos:

Tabla 25

Resumen de costos para el primer año de operación del proyecto
(Expresado en Bolivianos)

Nº	Descripción	Monto en Bs	Relación %
1	Costos de Producción	1.542.991	0,81
2	Costos de Comercialización	162.154	0,08
3	Gastos de Organización	8.000	0,00
4	Costo de Administración	107.593	0,06
5	Costo Financiero Anual	75.276	0,04
6	Costo de Depreciación Anual	14.034	0,01
	Totales	1.910.048	1,00

Fuente elaboración propia

La tabla anterior indica que los costos de producción tienen una participación porcentual del 81% sobre el total, muy natural en negocios de esta naturaleza. Le sigue en orden de importancia los costos de comercialización con el 8% de participación sobre el total, los costos de administración con el 6% y los costos financieros, representado por los intereses que se cancelarán a la Mutual Pando, registran una participación porcentual del 4% sobre el total.

Finalmente, se tiene a los costos de depreciación anual, que se refieren a la imputación del desgaste anual de los activos fijos, que en este caso representan apenas el 1% sobre el total. También los costos consignan la participación de Bs 8.000.—por concepto de gastos de organización y constitución del Restaurante, que sin embargo, no registra ninguna participación importante sobre el total de costos.

11.3.1. Utilidad Bruta y Neta para el primer año de operación del proyecto

Los resultados emergentes del funcionamiento del Restaurante Vegetariano se muestran en la tabla N° 19. En él se puede apreciar que una vez descontados los costos totales a los ingresos totales se tiene una utilidad bruta de Bs 717.982.--, que en términos porcentuales representa el 27% del total de los ingresos cuantificados para el primer año de operación del proyecto.

Seguidamente, la empresa para cumplir las obligaciones con el fisco debe cancelar el Impuesto a la Utilidades de las Empresas (IUE), que para el primer año de funcionamiento del Restaurante alcanza a Bs 179.496.--, que representa el 6% del total de los ingresos cuantificados para el primer año.

Tabla 26

Estado de resultados para el primer año de operación del proyecto (Expresado en Bolivianos)

N°	Descripción	Monto en Bolivianos	Relación %
I	Total ingresos	2.628.030	1,00
1	Costos de Producción	1.542.991	0,59
2	Costo de Comercialización	162.154	0,06
3	Costo de Administración	107.593	0,04
4	Gastos de Organización	8.000	0,00
5	Costo Financiero anual	75.276	0,03
6	Costo de Depreciación Anual	14.034	0,01
II	Total costos	1.910.048	0,73
III	Utilidad Bruta Antes de Impuestos	717.982	0,27
IV	Impuestos IUE 25%	179.496	0,06
V	Utilidad Neta	538.487	0,20

Fuente elaboración propia

Finalmente, se tiene la Utilidad Neta que registra la cifra de Bs 538.487.--, que en términos porcentuales representa el 20% con relación al total de ingresos del primer año.

11.4. Proyección del Estado de Resultados para el período de cinco años

Para la proyección de las variables que conforman el estado de resultados (ingresos y egresos) del Restaurante Vegetariano, se consideraron supuestos importantes que afectarán a ambas variables durante los próximos cinco años. Por un lado, se asume el supuesto de que anualmente la empresa abarcará un cinco por ciento más del mercado potencial cuantificado en la encuesta. Por otro lado, se considera un incremento adicional de otros cinco por ciento

debido a las tasas de crecimiento establecidas por el gobierno en un porcentaje que se sitúa alrededor de dicha tasa.

En consecuencia, se prevé durante el tiempo de horizonte del proyecto una tasa de crecimiento del 10% anual para los ingresos y egresos relacionados con el funcionamiento del proyecto. La tabla N° 20, muestra el comportamiento de las tres variables para un período de cinco años:

Tabla 27

Proyección del estado de resultados para cinco años (Expresado en Bolivianos)

N°	Descripción	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
I	Ingreso total	2.628.030	2.890.833	3.179.916	3.497.908	3.847.699
II	Costo total	1.910.048	2.066.199	2.248.858	2.451.762	2.676.847
2.1.	Producción	1.542.991	1.697.290	1.867.019	2.053.721	2.259.093
2.2.	Comercialización	162.154	178.369	196.206	215.827	237.410
2.3.	Administrativo	107.593	118.352	130.188	143.206	157.527
2.4.	Organización	8.000	0	0	0	0
2.4.	Financiero	75.276	60.221	45.166	30.110	15.055
2.5.	Depreciación anual	14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
III	Utilidad bruta	717.982	824.634	931.058	1.046.146	1.170.852
IV	Impuestos IUE 25%	92.216	110.151	127.156	261.536	292.713
V	Utilidad Neta	276.648	330.453	381.469	784.609	878.139

Fuente elaboración propia

Los resultados proyectados para el horizonte de cinco años, arrojan cifras positivas razonables, lo que significa que el emprendimiento es financieramente viable.

11.5. Flujo de Caja para cinco años

El Flujo de Caja es el instrumento que se utilizó para determinar los indicadores de rentabilidad del proyecto. En este caso, el horizonte de tiempo considerado fue de cinco años tomando en cuenta el período de repago de la deuda a contraerse con la Mutual Pando, en el equivalente a 60.000.- dólares americanos (Sesenta mil 00/10 \$us.).

A continuación en la tabla que sigue se muestra el flujo para los próximos cinco años del proyecto. En él se refleja el comportamiento de las variables financieras mostrando cifras

positivas para el período de cancelación de la deuda, lo que estaría garantizando el éxito del proyecto.

Tabla 28
Proyección del flujo de caja para cinco años (Expresado en Bolivianos)

N°	Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1	(-) Inversión	-699.590	0	0	0	0	0
2	(+) Ingresos del Proyecto	0	2.628.030	2.890.833	3.179.916	3.497.908	3.847.699
3	(-) Costos variables		1.713.145	1.876.460	2.056.105	2.253.716	2.471.088
4	Margen Bruto	-699.590	914.885	1.014.374	1.123.811	1.244.192	1.376.611
5	(-) Costos Fijos		107.593	118.352	130.188	143.206	157.527
6	(-) Intereses		75.276	60.221	45.166	30.110	15.055
7	(-) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
8	Margen antes del impuesto	-699.590	717.982	823.834	938.178	1.061.978	1.196.267
9	(-) Impuesto al Fisco IUE 25%		179.496	205.959	234.545	265.494	299.067
10	Margen Neto	-699.590	538.487	617.876	703.634	796.483	897.200
11	(+) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
12	(-) Amortización Crédito		83.640	83.640	83.640	83.640	83.640
13	Flujo de Caja	-699.590	468.881	546.202	630.273	721.741	821.322
14	Flujo de Caja Acumulado	-699.590	-230.710	315.492	945.765	1.667.506	2.488.829

Fuente elaboración propia

Esta situación será ratificada más adelante cuando se analicen los indicadores de Rentabilidad: Valor Actual Neto (VAN), Tasa Interna de Retorno (TIR) y la relación Beneficio Costo B/C.

CAPÍTULO 12

12. IMPACTO SOCIAL

12.1. Aspectos Generales

La implementación de un Restaurante Vegetariano en la ciudad de Cobija, tiene como propósito brindar un aporte socio-económico importante a la ciudad capital, por medio de la producción y comercialización de comida saludable y la generación de empleos directos e indirectos en condiciones adecuadas, sueldos y horarios justos.

El aporte sobre la salud será particularmente importante por la alta incidencia, en la región, de enfermedades que tienen relación directa con los malos hábitos alimenticios, como ser la diabetes y la obesidad. La intención de la administración del Restaurante Vegetariano es brindar una alternativa de comida saludable para contribuir en la lucha contra estas enfermedades.

Por otro lado, el restaurante, como una forma de contribuir en la conservación del medio ambiente, buscara medidas a través de convenios con entidades para disminuir los desechos o para evitar eliminar alimentos que están en buenas condiciones para el consumo humano, por otro lado el vehículo se mantendrá en condiciones mecánicas optimas que evite emisión de gases, esto se realizará por medio de las revisiones técnicas periódicas, de igual forma el restaurante adoptara todas la medidas de higiene y salubridad necesarias tanto para ofrecer el servicio como para higienizar las aéreas de trabajo y ayudar a corregir los procesos de contaminación.

CAPÍTULO 13

13. FACTIBILIDAD DE LA EMPRESA

La Factibilidad financiera de la empresa será analizada a partir del comportamiento de los indicadores de Rentabilidad, como son:

El Valor Actual Neto (VAN).

La Tasa Interna de Retorno (TIR).

La Relación Beneficio Costo (B/C).

Los indicadores de rentabilidad para el Restaurante Vegetariano, hacen presumir el éxito del emprendimiento, toda vez que los mismos arrojan resultados satisfactorios desde el punto de vista de la evaluación privada del proyecto. En los tres casos, las cifras son positivas, lo que nos permite concluir que el proyecto es financieramente viable.

13.1. Valor Actual Neto (VAN)

También conocido como valor actualizado neto o valor presente neto, es un indicador que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por la inversión. La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los flujos de caja futuros y compararlos con la inversión a realizar. Si el valor obtenido es mayor a cero, el proyecto es rentable, considerándose el valor mínimo del rendimiento para la inversión. La fórmula utilizada para el calcular el VAN, es el siguiente:

$$VAN = \sum_{n} \frac{\text{Flujo de Caja}}{(1+i)^n} - I$$

Donde: VAN = Valor Actual Neto

I = Inversión

i = Tasa de Descuento

n = Tiempo

En el caso presente, el Valor Actual Neto para una tasa de descuento del 7 % anual (Tasa Pasiva más alta sobre DPF del BCB), para un período de cinco años es de Bs 1.866.385.-, Ósea mayor que 0. Por tanto la inversión es rentable.

13.2. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La Tasa Interna de Retorno de una inversión o proyecto es la tasa efectiva anual compuesto de retorno o tasa de descuento que hace que el Valor Actual Neto de todos los flujos de efectivo (Tanto positivos como negativos) de una determinada inversión sea igual a cero. En términos específicos, la TIR de la inversión es la tasa de interés a la que el valor actual neto de los costos de la inversión es igual al valor presente neto de los beneficios de la inversión. Las tasas internas de retorno se utilizan habitualmente para evaluar la conveniencia de las inversiones o proyectos. Cuanto mayor sea la tasa interna de retorno de un proyecto, más deseable será llevar a cabo el proyecto.

La fórmula utilizada para calcular el TIR, es la siguiente:

$$9. I + \frac{\sum_{t=1}^t \text{CNF}_t}{(1+i)^t} = 0$$

Donde: I = Inversión en el año cero
CNF = Flujo de Caja para el período t
i = TIR
t = Tiempo

En el caso específico del Restaurante Vegetariano, una vez hechos los cálculos, la tasa Interna de Retorno es del 74 %, que supera al costo de oportunidad de mantener dinero en un banco que en este caso varía de 6 a 7 % anual. En consecuencia, se puede afirmar que el proyecto es financieramente viable.

13.3. Relación Beneficio Costo

La relación costo beneficio toma los ingresos y egresos presentes netos del estado de resultados, para determinar cuáles son los beneficios por cada peso que se sacrifica en el proyecto. Si el resultado es mayor que 1, significa que los ingresos netos son superiores a los egresos netos. En otras palabras, los beneficios (ingresos) son mayores a los sacrificios

(egresos) y, en consecuencia, el proyecto generará riqueza a una comunidad. Si el proyecto genera riqueza con seguridad traerá consigo un beneficio social.

$$r = \frac{\sum \text{INGRESOS}/(1+i)^t}{\sum \text{COSTOS}/(1+i)^t}$$

Donde: r = Relación Beneficio/Costo
 \sum ING = Sumatoria de Ingresos actualizados
 \sum COS = Sumatoria de costos actualizados
 i = Tasa de descuento
 t = Tiempo

En el caso presente, la razón Beneficio/Costo es igual a Bs. 1,28. Este aspecto viene a corroborar que el proyecto es financieramente factible.

13.4. Escenarios

En el momento de tomar decisiones sobre la herramienta financiera en la que debemos invertir nuestros ahorros, es necesario conocer algunos métodos para obtener el grado de riesgo que representa esa inversión. Existe una forma de análisis de uso frecuente en la administración financiera llamada Sensibilidad, que permite visualizar de forma inmediata las ventajas y desventajas económicas de un proyecto.

El análisis de sensibilidad de un proyecto de inversión es una de las herramientas más sencillas de aplicar y que nos puede proporcionar la información básica para tomar una decisión acorde al grado de riesgo que decidamos asumir.

La base para aplicar este método es identificar los posibles escenarios del proyecto de inversión, los cuales se clasifican en los siguientes:

Pesimista:

Es el peor panorama de la inversión, es decir, es el resultado en caso del fracaso total del proyecto.

Probable:

Éste sería el resultado más probable que supondríamos en el análisis de la inversión, debe ser objetivo y basado en la mayor información posible.

Optimista:

Siempre existe la posibilidad de lograr más de lo que proyectamos, el escenario optimista normalmente es el que se presenta para motivar a los inversionistas a correr el riesgo.

13.4.1. Primer Escenario

En éste primer escenario se proyectó bajo un criterio pesimista tomando en cuenta una cobertura de mercado de sólo 2,5% del total de la demanda global.

Tabla 29

Proyección del flujo de caja al 2,5% de la demanda global para cinco años (Expresado en Bolivianos)

Nº	Descripción	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
1	(-) Inversión	-699.590	0	0	0	0	0
2	(+) Ingreso Total	0	1.314.015	1.445.417	1.589.958	1.748.954	1.923.849
3	(-) Costos variables		946.207	1.032.828	1.128.110	1.232.922	1.348.214
4	Margen Bruto	-699.590	367.808	412.589	461.848	516.032	575.636
5	(-) Costos Fijos		107.593	118.352	130.188	143.206	157.527
6	(-) Intereses		75.276	60.221	45.166	30.110	15.055
7	(-) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
8	Margen Bruto	-699.590	170.905	222.050	276.215	333.818	395.292
9	(-) Impuesto IUE		42.726	55.512	69.054	83.455	98.823
10	Margen Neto	-699.590	538.487	617.876	703.634	796.483	897.200
11	(+) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
12	(-) Amortización		83.640	83.640	83.640	83.640	83.640
13	Flujo de caja	-699.590	58.573	94.863	133.800	175.622	220.591
14	F. Acumulado	-699.590	-641.017	-546.154	-412.354	-236.732	-16.141

Fuente elaboración propia

En la tabla anterior se exhibe con detalle el flujo de caja proyectado para cinco años de operación del proyecto, horizonte de tiempo que fue adoptado en función de los años acordados con el banco para la cancelación total del crédito.

▪ **Indicadores de rentabilidad**

Para un nivel de producción del 2,5% de la demanda total del mercado, los indicadores de rentabilidad son los siguientes:

Valor Actual Neto (VAN) = Bs. -161.512.-

Tasa Interna de Retorno (TIR) = -0,01%

Relación Beneficio/costo (B/C) = 1,02

Al nivel de producción del 2,5% de la demanda anual de mercado, los indicadores son negativos, excepto la relación B/C que es de 1,02. Por lo tanto, el proyecto no es financieramente rentable.

Para este nivel de producción y tomando en cuenta las condiciones en las que se contraerá el crédito, el mismo no podrá ser cancelado dentro del plazo establecido. De acuerdo a la proyección del Flujo de Caja Acumulado, el crédito recién se pagaría en el sexto año de operación del proyecto.

Por lo tanto no se recomienda no trabajar al nivel de producción del 2,5% por que el proyecto en estas condiciones no es rentable.

13.4.2. Segundo escenario

El segundo escenario fue desarrollado bajo un criterio probable considerando una cobertura de mercado del 3% de la demanda global.

Tabla 30

Proyección del flujo de caja al 3% de la demanda global para cinco años (Expresado en Bolivianos)

N°	DESCRIPCIÓN	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
		0	1	2	3	4	5
1	(-) Inversión	-699.590	0	0	0	0	0
2	(+) Ingreso Total	0	1.576.812	1.734.493	1.907.943	2.098.737	2.308.610
3	(-) Costos variables		1.098.276	1.200.104	1.312.114	1.435.325	1.570.858
4	Margen Bruto	-699.590	478.536	534.390	595.829	663.411	737.753
5	(-) Costos Fijos		107.593	118.352	130.188	143.206	157.527
6	(-) Intereses		75.276	60.221	45.166	30.110	15.055
7	(-) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
8	Margen Bruto	-699.590	281.633	343.850	410.196	481.197	557.409
9	(-) Impuesto IUE		70.408	85.963	102.549	120.299	139.352
10	Margen Neto	-699.590	211.225	257.888	307.647	360.898	418.056
11	(+) Depreciación		14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
12	(-) Amortización		83.640	83.640	83.640	83.640	83.640
13	FLUJO DE CAJA	-699.590	141.619	186.214	234.286	286.156	342.178
14	F. ACUMULADO	-699.590	-557.971	-371.758	-137.472	148.684	490.863

Fuente elaboración propia

Al igual que en el primer escenario, en ésta tabla se proyectó al 3% de operación de la demanda de mercado determinado por los resultados de la encuesta, el horizonte de tiempo fue adoptado en función de los cinco años acordados con el banco para la cancelación total del crédito.

▪ Indicadores de rentabilidad

Para un nivel de producción del 3% de la demanda total del mercado, los indicadores de rentabilidad son los siguientes:

Valor Actual Neto (VAN) = Bs. 248.933.-

Tasa Interna de Retorno (TIR) = 0,18%

Relación Beneficio/costo (B/C) = Bs. 1,10.-

A un nivel de producción del 3% de la demanda global del mercado, los indicadores de rentabilidad resultan positivos. Si se abarca ésta proporción, se puede afirmar que el proyecto cuenta las condiciones para contraer el tiempo de crédito bancario, recuperando la inversión a partir del cuarto año de operación.

Por otro lado, hay que señalar que los costos variables también fueron ajustados al nivel de producción del 3%, manteniéndose inalterables los demás costos.

CAPÍTULO 14

14. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Tabla 31

Plan de trabajo para la elaboración del trabajo de investigación

N°	Actividad	Nov/15				Dic/15				Ene/16				Feb/16				Mar/16				Abr/16				May/16				Jun/16			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Recopilación de la bibliografía a consultar relacionada con la temática de investigación	■	■																														
2	Estudio de Mercado (Incluye realización de trabajo de campo).		■	■	■	■	■	■	■																								
3	Definición de las estrategias de mercadeo en función de los objetivos del Proyecto.							■	■																								
4	Determinación de la localización y ubicación del Proyecto.										■																						
5	Estudio Técnico										■	■	■																				
6	Organización administrativa y legal del proyecto											■	■																				
7	Estudio económico-financiero.														■	■	■																
8	Impacto social del proyecto.														■	■	■																
9	Factibilidad de la Empresa en base a los indicadores VAN, TIR y la relación B/C.																		■	■	■	■	■	■	■								
10	Revisión de la documentación por el Tutor																											■	■				
11	Impresión y entrega del documento final para su aprobación.																												■	■	■	■	
12	Revisión y defensa ante el Tribunal designado																													■	■	■	■

Fuente elaboración propia

CAPÍTULO 15

15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En base a las consideraciones expuestas en los capítulos anteriores, es posible verter las siguientes conclusiones y recomendaciones.

15.1. Conclusiones

- a) La importancia de tomar conciencia de la necesidad de ingerir alimentos saludables para prevenir la incidencia de enfermedades como la diabetes y la obesidad, constituye la génesis del presente proyecto, y es por eso que la implementación de un Restaurante Vegetariano en la ciudad de Cobija se presenta como un alternativa a éstos problemas, aprovechando la materia prima de la amazonia.
- b) Una vez efectuado el análisis del entorno para el presente proyecto se observó que en la Ciudad de Cobija existe más de 160 plazas de expendio de comida que cubren una de las principales necesidades básicas del ser humano, que es la alimentación. Sin embargo no se cuenta con restaurantes especializados en la elaboración comida vegetariana.
- c) Para la elaboración del estudio de mercado fueron necesarias la utilización de técnicas e instrumentos metodológicos que nos arrojaron una muestra de 370 persona a encuestar, por medio del tamaño de esta muestra se pudo determinar la demanda global estimada en 3.083.232 platos anuales, sobre este resultado se elaboró este proyecto estimando una cobertura de mercado del 5% equivalente a 154.162 platos al año.
- d) Elaborado el estudio técnico correspondiente, se ha fijado todos los recursos necesarios para la puesta en marcha del proyecto, en el cual se ha podido observar que se tiene al alcance todos los requerimientos tanto de maquinarias, materia prima, insumos e instalaciones para que el restaurante pueda llevar a cabo sus servicios, situación que nos permitió cuantificar el monto de la inversión equivalente a Bs. 178.024.-, y un costo de operación igual a Bs. 434.277.-.
- e) El estudio económico y financiero ha permitido conocer a detalle los costos para la operación del proyecto, siendo necesaria una inversión de Bs. 1.910.048.- en el primer año, sobre éste monto se obtendrá una Utilidad Neta de Bs. 538.487.-.

- f) Se ha demostrado a través del contenido de los diferentes capítulos del documento, la viabilidad técnica, económica y financiera para la implementación del Restaurante Vegetariano. Resulta rentable la inversión arrojando un VAN de Bs. 1.866.385.-; es financieramente viable con una TIR del 74% condiciones que favorecen a los inversionistas y una RBC financieramente factible siendo igual a 1,28, situación que generará riqueza a una comunidad lo cual traerá consigo un beneficio social.
- g) En los análisis de sensibilidad tomando en cuenta el 2,5% y 3% de cobertura de mercado, el primer escenario nos arrojó cifras negativas siendo una alternativa no rentable (Ver Pag.121). El segundo escenario nos proyectó cifras positivas siendo una alternativa rentable (Ver Pag.122), pero recupera la inversión recién a partir del cuarto año. Sin embargo con una cobertura de mercado del 5%, el proyecto recuperaría la inversión a partir del año 2 del horizonte del proyecto.
- h) Existen condiciones favorables para poder financiar el proyecto a partir del concurso de la Mutual Pando, quien mostró su interés en la implementación del proyecto.

15.2. Recomendaciones

Las siguientes recomendaciones serán importantes para la puesta en marcha del Restaurante Vegetariano.

- En función a las conclusiones finales expuestas en el numeral anterior, se recomienda a las autoridades competentes: Nacionales, Municipales y bancarias de la Ciudad de Cobija, prestar toda la colaboración necesaria para la implementación y puesta en marcha del Restaurante Vegetariano en la Ciudad de Cobija, que permitirá coadyuvar en la solución de la alta incidencia de enfermedades relacionadas con los malos hábitos alimenticios, generando un bienestar social a la comunidad. Además como todo nuevo emprendimiento dará origen a nuevos puestos de trabajos directos e indirectos.
- Por ser un proyecto innovador, se recomienda invertir en intensivas campañas publicitarias, acerca del vegetarianismo y sus beneficios, para concienciar primeramente a la población y luego presentarles la alternativa de un Restaurante de Comida Vegetariana, y de ésta manera lograr la cobertura de mercado del 5% como se plantea en el proyecto.

Bibliografía

- ABC, D. (2016). *Salud nutrición*. Recuperado de www.definiciónabc.com/salud/nutrición.php.
- Aristizabal López, N. (2015). *Proyectos de desarrollo-Evaluación Financiera*. Recuperado de <http://www.virtual.una.edu.co/cursos/sedes/manizales/4010039/Lecciones/capitulo%20IV>.
- Chiavenato, I. (2001). *Introducción a la Teoría General de la Administración*. México DF: Mc Graw Hill.
- Contreras, M. (2002). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Bogotá, Colombia: Universidad Nacional Abierta y a distancia.
- González, Miranda, D. (2014). Tesis de grado. *Estudio exploratorio del vegetarianismo en adultos de 20 a 50 años en la ciudad de Guatemala*. Guatemala, Guatemala.
- Luna, R. & Chaves, D. (2001). *Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos*. Guatemala. Recuperado el 29 de mayo del 2015 en <https://docs.google.com/document/d/>
- Ortega, Govea, A. (2009). *Estudio de factibilidad para la creación de un Restaurante Vegetariano en Santo Domingo de los Colorados*. Tesis de grado. Sangolquí, Ecuador.
- Paz, Suazo, G. (2007). *Vegetarianismo, la opción para una mejor calidad de vida, desde la perspectiva de la comunidad Yoguica. Un estudio cualitativo*. Tesis de grado. Valdivia, Chile.
- Salame, Salazar, M. (2012). Tesis de grado. *Estudio de factibilidad para implementar un restaurante vegetariano gourmet en la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil
- Sapag, N. (2013). *Proyectos de Inversión, Formulación y Evaluación*. México: Pearso Printice Hall.

- Sheriff B., E. (6 de enero de 2016). *Red Ecolantin*. Recuperado de http://www.econolatin.com/coyuntura/pdf/bolivia/informe_economia_bolivia_diciembre_2015.pdf.
- Stellar, P., & Guerra, M. L. (Julio de 2010). *Stellar Consulting LLC*. Recuperado de http://www.dispres.gob.cl/594/articles_70629_doc_pdf.pdf.
- Vara, Galvez, G. (18 de Febrero de 2013). *Estudio de Mercado*. Recuperado de <http://pt.slidehare.net/varagalvez/unidad-3-estudio-de-mercado16595080>.

ANEXOS

**BOLETA DE ENCUESTA
UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO**

“Estudio de factibilidad para la implementación de un Restaurante de Comida Vegetariana en la Ciudad de Cobija”

1. Edad:

2. Sexo:

Masculino	<input type="checkbox"/>
Femenino	<input type="checkbox"/>

3. ¿Qué tipo de alimentación consume usted habitualmente?

Carnes rojas	<input type="checkbox"/>
Carnes blancas	<input type="checkbox"/>
Cereales	<input type="checkbox"/>
Comida rápida	<input type="checkbox"/>
Vegetariana	<input type="checkbox"/>

Otro:.....

4. ¿Ha tenido algún problema de salud con la alimentación no vegetariana antes descrita?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

5. ¿En qué lugar se alimenta usted habitualmente?

Casa	<input type="checkbox"/>
Restaurantes	<input type="checkbox"/>
Comida Rápida	<input type="checkbox"/>
Otro.....	<input type="checkbox"/>

6. ¿Conoce usted los beneficios de consumir comida vegetariana?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

7. ¿Estaría dispuesto a sustituir su alimentación diaria por una saludable y/o vegetariana?

Si	<input type="checkbox"/>
No	<input type="checkbox"/>

8. ¿Qué platos de los que se muestran usted estaría dispuesto a consumir (marque c/ X)?



Pastel de choclo



Hamburguesas de frijoles



Milanesa de berenjena



Crema de joco y zanahorias



Brocheta de verduras



Albóndigas de avena c/salsa de tomate



Lasaña vegetariana

NOTA: Puede marcar más de uno

9. ¿Le gustaría que en la ciudad de Cobija exista un local especializado en el expendio de comida saludable y/o vegetariana?

Si

No

10. ¿Con que frecuencia demandaría usted cada uno de los platos preferidos?

- Pastel de choclo: platos por: semana mes
- Milanesa de berenjena platos por: semana mes

- Hamburguesa de Platos por: semana mes
- Crema de calabaza y zanahorias Platos por: semana mes
- Brocheta de verduras Platos por: semana mes
- Albóndigas de avena c/salsa de tomate Platos por: semana mes
- Lasaña vegetariana Platos por: semana mes

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar aproximadamente por cada plato consumido?

- Pastel de choclo: Bs p/ plato
- Milanesa de berenjena: Bs p/ plato
- Hamburguesa de frijoles: Bs p/ plato
- Crema de joco y zanahorias: Bs p/ plato
- Brocheta de verduras: Bs p/ plato
- Albóndigas de avena c/salsa de tomate: Bs p/ plato
- Lasaña vegetariana: Bs p/ plato

12. ¿En cuál de los siguientes rangos ubicaría usted su nivel de ingresos mensuales?

- Menos de 1.000 Bs/mes
- Entre 1001 a 2000 Bs/mes
- Entre 2001 a 3000 Bs/mes
- Entre 3001 a 4000 Bs/mes
- Más de 4.000 Bs/mes

13. ¿En qué medios de comunicación le gustaría enterarse de los productos vegetarianos?

- Prensa
- Radio
- TV
- Redes Sociales

Cobija, Diciembre de 2015

Nota: El objetivo de la presente encuesta es para la recolección de datos para la elaboración de mi Proyecto de Grado, por lo que se agradece infinitamente su colaboración. GRACIAS

Guía de Entrevista

Dirigida a: Administradora del Restaurante Vegetariano Vida Y Salud en la Ciudad de Santa Cruz de la Sierra

1. ¿Qué días de la semana ofrecen sus servicios?

De domingo a viernes

2. ¿Durante qué turnos atienden el Restaurante?

Por el momento solo almuerzos

3. ¿Qué días de la semana tienen mayor afluencia de clientes?

De lunes a viernes, principalmente por la cercanía de las instituciones que se ubican muy cercanas al restaurante. Sin embargo el día domingo es más tranquilo, y considero que éste día recurren las personas que verdaderamente son vegetarianos.

4. ¿Cuáles son los platos que más se venden?

En realidad de lunes a viernes nosotros ofertamos dos tipos de menús: cocinados al horno y al vapor en relación a los segundos. Respecto al alimento líquido realizamos también dos estilos: sopas y cremas.

5. ¿En la realización de sus alimentos utilizan productos de origen animal?

Nosotros somos Ovo-Lacto Vegetarianos, si bien no empleamos de ninguna manera carnes de animales, sí trabajamos con algunos productos de origen animal, como son la leche, el huevo y el queso.

6. ¿Qué los motivó a incursionar en éste tipo de servicio de alimentación vegetariana?

Por convicciones religiosas, y aunque solemos trabajar con ciertos productos de animales como mencioné anteriormente, tenemos bastante cuidado al momento de realizar las combinaciones de nuestros alimentos, puesto que los alimentos poseen distintos tipos de energías que no se pueden mezclar, como por ejemplo: el queso posee grasa animal y la palta grasa vegetal, en éste caso no podemos combinar éstas raciones por salud de los clientes.

7. ¿Quiénes son sus clientes potenciales?

Las personas que trabajan en oficinas en el centro, cerca de nuestro establecimiento, muchos han asegurado que es por el precio módico, la cercanía y sobre todo la seguridad alimenticia.

También existen muchos casos en los que llegan personas con prescripciones médicas y terminan por pensionarse, asegurando que no cambiarían esa sensación de bienestar.

8. ¿De qué manera da a conocer sus servicios?

Por el momento solo por medio de las emisoras radiales.

9. ¿En qué consiste el servicio que usted ofrece?

En el restaurante ofrecemos un menú de platos que varían semanalmente.

10. ¿Cuáles son los precios de los platos del menú ofertados?

Dependiendo del tipo de ingredientes que contenga, el precio oscila desde 12 hasta 25 bolivianos.

11. ¿Cuántos platos promedio venden diariamente?

La cantidad varía de acuerdo al clima y otros factores como ser cuando hay alguna actividad cercanas al centro, sin embargo nosotros vendemos cerca de 450 platos por día.

Fotografías de los Restaurantes Vegetarianos visitados en la Ciudad de Santa Cruz de la Sierra - Bolivia



Figura 31 Frontis del Restaurante Vegetariano Vida y Salud en la Ciudad de Santa Cruz de la Sierra
Fuente elaboración propia



Figura 32 Entrevista con la Administradora del Restaurante Vegetariano Vida y Salud
Fuente elaboración propia



Figura 33 Porción de comida por kilo (Lasaña vegetariana, hamburguesa de frijol y ensaladas) del Snack Vegetariano Cuerpo Mente Sano de la Ciudad de Santa Cruz
Fuente elaboración propia



Figura 34 Ambientes del Snack Vegetariano Cuerpo Mente Sano
Fuente elaboración propia



Figura 35 Autoservicio de la comida por kilo en el Snack Vegetariano Cuerpo
Mente Sana
Fuente elaboración propia

Tabla 32

Proyección de la demanda de platos vegetarianos para cinco años

N°	Tipo de comida	Demanda	Demanda	Demanda	Demanda	Demanda
	Vegetariana	Primer	Segundo	Tercer	Cuarto	Quinto
		Año	Año	Año	Año	Año
1	Pastel de choclo	24.377	26.815	29.496	32.446	35.690
2	Milanesa de Berenjena al horno	18.618	20.480	22.528	24.781	27.259
3	Hamburguesa de frijoles	19.951	21.946	24.141	26.555	29.210
4	Crema de Joco y Zanahoria	20.122	22.134	24.348	26.782	29.461
5	Brocheta de verduras	21.212	23.333	25.667	28.233	31.056
6	Albóndiga de avena c/salsa de tomate	20.862	22.948	25.243	27.767	30.544
7	Lasaña Vegetariana	29.020	31.922	35.114	38.626	42.488
	TOTALES	154.162	169.578	186.536	205.190	225.709

Fuente elaboración propia

Tabla 33
Inversión detallada en activo fijo expresado en bolivianos

Nº	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
I	Infraestructura				106.878
1.1.	Adecuación de local p/restaurante	Global	1	106.878	106.878
II	Maquinaria y equipos				13.200
2.1.	Máquina congeladora	Unidad	1	4.000	4.000
2.2.	Cocina industrial	Unidad	2	1.500	3.000
2.3.	Frutera	Unidad	1	1.900	1.900
2.4.	Licuada semi-industrial	Unidad	2	350	700
2.5.	Plancha	Pieza	1	1.200	1.200
2.6.	Ventiladores	Pieza	6	400	2.400
III	Muebles y enseres				16.160
3.1.	Mesa grande de madera	Pieza	1	1.400	1.400
3.2.	Mesas para comedor	Piezas	18	200	3.600
3.3.	Sillas para comedor	Piezas	72	130	9.360
3.4.	Repisas de madera	Piezas	2	200	400
3.5.	Escritorio de madera	Pieza	1	700	700
3.6.	Silla giratoria	Pieza	1	700	700
IV	Enseres de cocina				4.386
4.1.	Juego de ollas Tramontina (6 piezas)	Juego	2	550	1.100
4.2.	Tabla de picar de plástico	Pieza	2	25	50
4.3.	Juego de cuchillos tramontina (5 piezas)	Juego	2	150	300
4.4.	Envases de plástico	Pieza	10	10	100
4.5.	Rallador de 4 lados	Pieza	4	45	180
4.6.	Juego de cucharones Tramontina (5 piezas)	Juego	2	100	200
4.7.	Cucharas de palo	Pieza	4	10	40
4.8.	Platos de porcelana	Unidad	100	9	900
4.9.	Platillos de porcelana	Unidad	100	4	400
4.10.	Alcuza de plástico	Pieza	18	12	216
4.11.	Porta servietas de plástico	Piezas	18	4	72
4.12.	Manteles de tela	Unidad	36	18	648
4.13.	Juego de cubiertos (24 piezas)	Juego	3	60	180
V	Equipo de computación y oficinas				4.800
5.1.	Equipo de computación	Equipo	1	4.000	4.000
5.2.	Impresora	Pieza	1	800	800
VI	Vehículos				32.600
6.1.	Compra de Motocar	Unidad	1	32.600	32.600
Total inversiones en activo fijo					178.024

Fuente elaboración propia

Tabla 34

Suministros de materiales en bolivianos

Nº	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
I	Material de escritorio y oficina				2.313
1.1.	Archivador de palanca	Pieza	1	20	20
1.2.	Perforadora	Pieza	1	12	12
1.3.	Caja de lapíceros	Caja	2	10	20
1.4.	Talonario de factura (50 u)	Talón	96	20	1.920
1.5.	Hojas papel bond	Resma	2	43	86
1.6.	Cartuchos para impresora	Pieza	3	85	255
II	Material de limpieza				7.223
2.1.	Escoba	Pieza	4	20	80
2.2.	Tacho plástico de basura grande	Pieza	7	35	245
2.3.	Toallas medianas para limpieza	Unidad	24	12	288
2.4.	Jabones líquidos lava vajillas (1lt.)	Frasco	48	10	480
2.5.	Desinfectante de piso (2 lt.)	Frasco	96	10	960
2.6.	Bolsas plásticas de basura (10 u)	Paquete	96	9	864
2.7.	Papel higiénico (20 u)	Paquete	48	30	1.440
2.8.	Esponja	Unidad	48	1	48
2.9.	Bombrill (3 u)	Bolsa	24	2	48
2.10.	Escobilla de baño	Pieza	24	8	192
2.11.	Recogedor de basura plástico	Pieza	4	15	60
2.12.	Limpia muebles (900 ml.)	Frasco	12	12	144
2.13.	Producto de limpieza antisarro (500 ml.)	Frasco	12	12	144
2.14.	Extintidor	Pieza	1	700	700
2.15.	Guantes para cocina industrial	Par	3	350	1.050
2.16.	Paños de trapear (30 u)	Paquete	4	120	480
II	Material de embalaje/descartable				6.312
3.1.	Servilletas (500u)	Paquete	96	12	1.152
3.2.	Vasos c/tapa desechables (1000u)	Caja	4	330	1.320
3.3.	Bombillas (4000u)	Paquete	3	120	360
3.4.	Marmitex térmica de isopor (200u)	Paquete	12	230	2.760
3.5.	Bolsas plásticas de 8kg (500u)	Paquete	12	60	720
	Total inversiones en activo fijo				15.848

Fuente elaboración propia

Tabla 35

Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Pastel de Choclo

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Choclos	Unidad	1	1,00	1,00
2	Huevos	Docena	0,08	8,00	0,64
3	Berenjena	Unidad	0,33	5,00	1,65
4	Cebolla	Kilo	0,05	6,00	0,30
5	Aceitunas Negras	Kilo	0,17	35,00	5,81
6	Hojas de Laurel	Global	0,17	2,00	0,34
7	Champiñones	Frasco	0,166	15,00	2,49
8	Ajo	Kilo	0,01	20,00	0,20
9	Sal y Pimienta	Global	0,05	3,00	0,15
Total					12,58

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de pastel de choclo es de Bs. 12,58. b) El Precio de venta por plato es de Bs. 20,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de pastel equivale a Bs. 7,42.

Tabla 36

Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Milanesa de Berenjena al Horno

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Berenjenas	Unidad	1	5,00	5,00
2	Ajo	Kilo	0,02	20,00	0,40
3	Perejil	Global	0,5	1,00	0,50
4	Aderezos (Sal y orégano)	Global	0,05	3,00	0,15
5	Huevos	Docena	0,04	8,00	0,32
6	Pan Rayado	kilo	0,04	10,00	0,40
7	Complemento (Ensalada)	Global	0,15	5,00	0,75
8	Queso	kilo	0,04	18,00	0,72
Total					8,24

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de milanesa de berenjena es de Bs. 8,24. b) El Precio de venta por plato es de Bs. 15,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de milanesa equivale a Bs. 6,76.

Tabla 37

Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Hamburguesa de Frijoles

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Frijoles	Kilo	0,05	12,00	0,60
2	Ajo	Kilo	0,02	20,00	0,40
3	Cebolla	Kilo	0,04	5,00	0,20
4	Aceite de Oliva	Frasco	0,05	20,00	1,00
5	Complemento (Ensalada)	Global	0,13	5,00	0,65
6	Aderezos(sal y pimienta)	Global	0,25	2,00	0,50
Total					3,35

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de hamburguesa de frijoles es de Bs. 3,35.

b) El Precio de venta por plato es de Bs. 10,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de hamburguesa de frijoles equivale a Bs. 6,65.

Tabla 38

Determinación del costo unitario para elaborar una porción (plato) de Crema de Joco y Zanahoria con Crostones de Pan Integral

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Joco	Kilo	0,25	6,00	1,50
2	Zanahoria	Kilo	0,12	7,00	0,84
3	Cebolla	Kilo	0,15	5,00	0,75
4	Perejil	Global	0,25	1,00	0,25
5	Papas	Kilo	0,20	7,00	1,40
6	Nuez moscada	Global	0,10	4,00	0,40
7	Pan integral	Unidad	1,00	1,00	1,00
8	Aderezos (Sal y Pimienta)	Kilo	0,25	2,00	0,50
Total					6,64

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de crema de joco es de Bs. 8,24. b) El Precio

de venta por plato es de Bs. 15,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de crema de joco equivale a Bs. 6,76.

Tabla 39

Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Brocheta de Verduras

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Pimentón	Unidad	0,5	3,00	1,50
2	Pepino	Kilo	0,5	1,00	0,50
3	Berenjena	Unidad	0,5	5,00	2,50
4	Cebolla	Kilo	0,08	5,00	0,40
5	Tomate	Kilo	0,28	7,00	1,96
6	Aceite de Oliva	Frasco	0,1	20,00	2,00
7	Limón	Unidad	0,5	0,50	0,25
8	Vinagre de manzana	Frasco	0,05	5,00	0,25
9	Sal y Pimienta	Global	0,25	2,00	0,50
10	Arroz integral	Kilo	0,12	6,00	0,72
Total					10,58

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de brocheta de verduras es de Bs. 10,58. b) El Precio de venta por plato es de Bs. 18,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de brocheta de verduras equivale a Bs. 7,42.

Tabla 40

Determinación del costo unitario para producir una porción (plato) de Albóndigas de Avena con salsa de tomate y coco

N°	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Avena	Kilo	0,165	18,00	2,97
2	Harina de trigo	Kilo	0,05	5,00	0,25
3	Agua	Botellón	0,005	10,00	0,05
4	Sal y Pimienta	Global	0,10	1,00	0,10
5	Ajo	Kilo	0,03	20,00	0,60
6	Aceite de soya	Frasco	0,01	7,00	0,07
7	Cebollas	Kilo	0,15	5,00	0,75
8	Locoto	Frasco	0,27	0,50	0,14
9	Tomate	Kilo	0,13	7,00	0,91
10	Leche de coco	Frasco	0,33	3,00	0,99
11	Arroz integral	Kilo	0,12	6,00	0,72
Total					7,55

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de elaborar un plato de albóndigas de avena es Bs. 7,55. b) El Precio de venta por plato es Bs. 15,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de albóndigas equivale a Bs. 7,46.

Tabla 41

Determinación del costo unitario para elaborar una porción (plato) de Lasaña Vegetariana

Nº	Detalle	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total
1	Placas para lasaña	Caja	0,333	18,00	5,99
2	Tomate	Kilo	0,25	7,00	1,75
3	Soya texturizada fina	Kilo	0,03	10,00	0,30
4	Cebolla	Kilo	0,05	5,00	0,25
5	Zanahorias	Kilo	0,11	7,00	0,77
6	Harina de Trigo	Kilo	0,08	5,00	0,40
7	Aceite	Frasco	0,02	7,00	0,14
8	Leche de castaña	Litro	0,17	10,00	1,70
9	Nuez moscada	kilo	0,10	4,00	0,40
6	Sal y Pimienta	Global	0,25	2,00	0,50
T O T A L					12,20

Fuente elaboración propia

Nota: a) El Costo Unitario de producir un plato de Lasaña es de Bs. 12,20. b) El Precio de venta por plato es de Bs. 25,00. c) La Ganancia Unitaria en un plato de lasaña equivale a Bs. 12,80.

Tabla 42

Ingresos por ventas de platos vegetarianos a precio propuesto por el proyecto en Bolivianos

Nº	Descripción	Cantidad Producida	Precio Unitario	Ingreso Total
1.1.	Pastel de Choclo	24.377	20,00	487.540
1.2.	Milanesa de Berenjena	18.618	15,00	279.270
1.3.	Hamburguesas de Frijoles	19.951	10,00	199.510
1.4.	Crema de Joco y Zanahorias	20.122	12,00	241.464
1.5.	Brocheta de Verduras	21.212	18,00	381.816
1.6.	Albóndiga de Avena	20.862	15,00	312.930
1.7.	Lasaña Vegetariana	29.020	25,00	725.500
Totales		154.162		2.628.030

Fuente elaboración propia

Tabla 43

Cuadro de costos del proyecto en bolivianos (primer año)

N°	Descripción	Tipo de Costo	Cantidad Producida (*)	Costo Unitario	Costo Total
I	<u>Costo de producción:</u>				
1.1.	Pastel de Choclo	CV	24.377	12,58	306.663
1.2.	Milanesa de Berenjena	CV	18.618	8,24	153.412
1.3.	Hamburguesas de Frijoles	CV	19.951	3,35	66.836
1.4.	Crema de Joco y Zanahorias	CV	20.122	6,64	133.610
1.5.	Brocheta de Verduras	CV	21.212	10,58	224.423
1.6.	Albóndiga de Avena	CV	20.862	7,55	157.508
1.7.	Lasaña Vegetariana	CV	29.020	12,20	354.044
1.8.	Material de embalaje descartable	CV	1	6.312,00	6.312
1.8.	Costo de energía eléctrica para máquinas	CV	12	200,00	2.400
1.9.	Costo de gas licuado (4 garrafas/mes)	CV	48	22,50	1.080
1.10.	Salarios del responsable de cocina	CV	13	4.800	62.400
1.11.	Salario del Ayudante de cocina I	CV	13	3.000	39.000
1.12.	Salario del Ayudante de cocina II	CV	13	2.160	28.080
1.13.	Material de limpieza para la cocina y local (global)	CV	1	7.223	7.223
	Sub total costo de producción				<u>1.542.991</u>
II	<u>Costo de comercialización:</u>				
2.1.	Responsable de servicio	CV	13	2.400	31.200
2.2.	Mesero I	CV	13	2.160	28.080
2.3.	Mesero II	CV	13	1.987	25.834
2.4.	Propaganda televisiva (mes)	CV	12	4.500	54.000
2.5.	Propaganda radial (mes)	CV	12	1.500	18.000
2.6.	Combustible para Motokar (litros)	CV	360	4	1.440
2.7.	Mantenimiento motokar (mes)	CV	12	300	3.600
	Sub total costo de comercialización				<u>162.154</u>
III	<u>Costo de administración:</u>				
3.1.	Gerente sueldo/mes	CF	13	4.800	62.400
3.2.	Auxiliar administrativo sueldo/mes	CF	13	2.160	28.080
3.3.	Honorarios abogado (A destajo)	CF	1	10.000	10.000
3.4.	Energía eléctrica para uso oficinas (mes)	CF	12	100	1.200
3.5.	Agua potable (mes)	CF	12	100	1.200
3.6.	Material de escritorio y oficina (Global s/g anexo)	CF	1	2.313	2.313
3.7.	Gastos generales	CF	12	200	2.400
	Sub total costo de administración				<u>107.593</u>
IV	<u>Gastos de organización:</u>				
4.1.	Gastos de Organización de la empresa (Única vez)	CF	1	8.000	8.000

Sub total gastos de organización					<u>8.000</u>
V	<u>Costo financiero:</u>				
4.1.	cancelación de Intereses Primer año	CF	1	75.276,00	75.276
Sub total costo financiero:					<u>75.276</u>
VI	<u>Costo de depreciación:</u>				
5.1.	Costo de depreciación de Activo Fijo 1er año	CF	1	14.034,00	14.034
Sub total costo de depreciación anual					<u>14.034</u>
Costo Total					1.910.048
VII	Utilidad antes de impuestos				717.982
VIII	Impuestos IUE 25 %				179.496
IX	Utilidad neta después de impuestos				<u>538.487</u>

Fuente elaboración propia

Tabla 44

Costos de producción de los platos vegetarianos en bolivianos (primer año)

N°	Descripción	Cantidad		Precio	Ingreso
		Producida		Unitario	Total
1.1.	Pastel de Choclo	24.377		12,58	306.663
1.2.	Milanesa de Berenjena	18.618		8,24	153.412
1.3.	Hamburguesas de Frijoles	19.951		3,35	66.836
1.4.	Crema de Joco y Zanahorias	20.122		6,64	133.610
1.5.	Brocheta de Verduras	21.212		10,58	224.423
1.6.	Albóndiga de Avena	20.862		7,55	157.508
1.7.	Lasaña Vegetariana	29.020		12,20	354.044
1.8.	Material de embalaje descartable (global)	1		6.312,00	6.312
1.9.	Gas licuado (4 garrafas/mes)	48		22,50	1.080
1.10.	Costo de energía eléctrica p/maquinas	12		200,00	2.400
1.11.	Salarios del responsable de cocina	13		4.800	62.400
1.12.	Salario del Ayudante de cocina I	13		3.000	39.000
1.13.	Salario del Ayudante de cocina II	13		2.160	28.080
1.14.	Material de limpieza p/cocina y local (global)	1		7.223	7.223
Totales					1.542.991

Fuente elaboración propia

Tabla 45
Costos de comercialización en bolivianos (primer año)

Nº	Descripción	Tipo de Costo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
II Costo de comercialización:					
2.1.	Responsable de servicio	CV	13	2.400	31.200
2.2.	Mesero I	CV	13	2.160	28.080
2.3.	Mesero II	CV	13	1.987	25.834
2.4.	Propaganda televisiva (mes)	CV	12	4.500	54.000
2.5.	Propaganda radial (mes)	CV	12	1.500	18.000
2.6.	Combustible para motocar (litros)	CV	360	4	1.440
2.7.	Mantenimiento motocar (mes)	CV	12	300	3.600
Sub total costo de comercialización					162.154

Fuente elaboración propia

Tabla 46
Costos de administración en bolivianos (primer año)

Nº	Descripción	Tipo de Costo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
III Costo de administración:					
3.1.	Gerente sueldo/mes	CF	13	4.800	62.400
3.2.	Auxiliar administrativo sueldo/mes	CF	13	2.160	28.080
3.3.	Honorarios abogado (A destajo)	CF	1	10.000	10.000
3.4.	Energía eléctrica para uso oficinas (mes)	CF	12	100	1.200
3.5.	Agua potable (mes)	CF	12	100	1.200
3.6.	Material de escritorio y oficina (Global s/g anexo)	CF	1	2.313	2.313
3.7.	Gastos generales	CF	12	200	2.400
Sub total costo de administración					107.593

Fuente elaboración propia

Tabla 47
Gastos de organización en bolivianos (Por única vez)

Nº	Descripción	Tipo de Costo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
1	Gastos de constitución de la empresa	CF	1	5.000	5.000
2	Otros gastos de instalación inicial	CV	1	3.000	3.000
Sub total costo de organización					8.000

Fuente elaboración propia

Tabla 48
Cuadro de amortización de crédito

Plazo: 5 años, tasa de Interés 18 % anual				Banco: Mutua Pando	
Periodo	Saldo Inicial	Amortización a capital	Intereses	Saldo al fin periodo	Amort. Cap + Intereses
0	418.200	0	0	418.200	0
1		83.640	75.276	334.560	158.916
2		83.640	60.221	250.920	143.861
3		83.640	45.166	167.280	128.806
4		83.640	30.110	83.640	113.750
5		83.640	15.055	0	98.695
		418.200	225.828		644.028

Fuente elaboración propia

Tabla 49
Ingresos proyectados para cinco años en bolivianos

Nº	Descripción	Ingresos 1er. Año	Ingresos 2do. Año	Ingresos 3er. Año	Ingresos 4to. Año	Ingresos 5to. Año
1	Pastel de choclo	487.542	536.296	589.926	648.918	713.810
2	Milanesa de berenjena al horno	279.270	307.197	337.917	371.708	408.879
3	Hamburguesa de Frijoles	199.510	219.461	241.407	265.548	292.103
4	Crema de Joco y Zanahoria	241.464	265.610	292.171	321.389	353.527
5	Brochetas de verduras	381.816	419.998	461.997	508.197	559.017
6	Albóndiga de avena c/salsa de tomate	312.930	344.223	378.645	416.510	458.161
7	Lasaña Vegetariana	725.500	798.050	877.855	965.641	1.062.205
Totales		2.628.032	2.890.835	3.179.919	3.497.911	3.847.702

Fuente elaboración propia

Tabla 50
Proyección de costos para cinco años en bolivianos

Nº	Descripción	Costos 1er. Año	Costos 2do. Año	Costos 3er. Año	Costos 4to. Año	Costos 5to. Año
1	Costos de Producción	1.542.991	1.697.290	1.867.019	2.053.721	2.259.093
2	Costo de Comercialización	162.154	178.369	196.206	215.827	237.410
3	Gastos de Organización	8.000	0	0	0	0
4	Costo de Administración	107.593	118.352	130.188	143.206	157.527
5	Costo Financiero anual	75.276	60.221	45.166	30.110	15.055
6	Costo de Depreciación Anual	14.034	11.966	10.279	8.898	7.762
Totales		1.910.048	2.066.199	2.248.858	2.451.762	2.676.847

Fuente elaboración propia



Figura 36 Vista del diseño frontal del Restaurante Vegetariano
Fuente Arq. Giovanni Reis Cavalcante



Figura 37 Vista del diseño interior del Restaurante Vegetariano
Fuente Arq. Giovanni Reis Cavalcante



Figura 38 Vista del diseño interior de la cocina del Restaurante Vegetariano
Fuente Arq. Giovanni Reis Cavalcante



Figura 39 Vista del diseño interior de los baños (varones)
Fuente Arq. Giovanni Reis Cavalcante

OTROS DOCUMENTOS OBTENIDOS

LISTA DE LUGARES DE EXPENDIO DE COMIDAS EN LA CIUDAD DE COBIJA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
314	314	RESTAURANT CHELA		RESTAURANTES	ACTIVA
368	368	RESTAURANT MILKITO		OTROS LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS	ACTIVA ✓
373	373	RESTAURANT PANTANAL		PENSIONES	ACTIVA
448	448	RESTAURANT DOÑA ELIZABETH		RESTAURANTES	ACTIVA
465	465	RESTAURANT EL CAMBA		RESTAURANTES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
626	626	RESTAURANT CEVICHERIA LIMON Y SAZON		RESTAURANTES	ACTIVA
704	704	RESTAURANT PLAN B		PENSIONES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
947	947	RESTAURANT PACEÑITO		RESTAURANTES	ACTIVA
1256	1256	RESTAURANTE PARAISO		RESTAURANTES	ACTIVA
1309	1309	RESTAURANT TERRA LUNAA		RESTAURANTES	ACTIVA
1565	1565	AMAZON RESTAURANTE COFFEE		RESTAURANTES	ACTIVA
1711	1711	RESTAURANT MAMA CONES		RESTAURANTES	ACTIVA
1718	1718	RESTAURANT BALNEARIO JHULIXA		RESTAURANTES	ACTIVA
1762	1762	RESTAURANT PATTYS		RESTAURANTES	ACTIVA
1930	1930	RESTAURANT LA PASCANA		RESTAURANTES	ACTIVA
1983	1983	RESTAURANT CRISTAL		RESTAURANTES	ACTIVA
2111	2111	RESTAURANT CHURRASQUERIA MARTINEZ		RESTAURANTES	ACTIVA
2171	2171	RESTAURANT COCHABAMBA		RESTAURANTES	ACTIVA
2339	2339	RESTAURANT SABOR YUNGUEÑO		RESTAURANTES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
2374	2374	RESTAURANT BRONCO		RESTAURANTES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
2384	2384	RESTAURANT EL PACEÑO		RESTAURANTES	ACTIVA
2393	2393	RESTAURANT JHONSON		RESTAURANTES	ACTIVA
2394	2394	RESTAURANT ADONAI		RESTAURANTES	ACTIVA
2490	2490	RESTAURANT LAS PALMAS		RESTAURANTES	ACTIVA
2563	2563	SUCRE RESTAURANTE		RESTAURANTES	ACTIVA
2636	2636	RESTAURANTE LA PRIMAVERA		RESTAURANTES	ACTIVA
2754	2754	RESTAURANTE LLAJTAYMANTA		RESTAURANTES	ACTIVA
2995	2995	RESTAURANT CHIFA HAOCHI		RESTAURANTES	ACTIVA
3095	3095	RESTAURANT SANTA ELENITA		RESTAURANTES	ACTIVA
3145	3145	RESTAURANTE LAS PLANCHITAS		RESTAURANTES	ACTIVA
3277	3277	RESTAURANT LA CRIOLLA		RESTAURANTES	ACTIVA
3341	3341	RESTAURANTE RUFFY		PENSIONES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
256	256	PENSION 2 HERMANOS		PENSIONES	ACTIVA
259	259	PENSION PAOLITA		PENSIONES	ACTIVA
284	284	PENSION PRETA		PENSIONES	ACTIVA
326	326	PENSION DOÑA JULIA		OTROS LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS	ACTIVA ✓
352	352	PENSION MARTHA		PENSIONES	ACTIVA
424	424	PENSION WANDY		PENSIONES	ACTIVA
477	477	PENSION LA BENJANA		PENSIONES	ACTIVA
546	546	PENSION NEYDA		PENSIONES	ACTIVA
549	549	PENSION SABROSITO		PENSIONES	ACTIVA
571	571	PENSION LA PACEÑITA		PENSIONES	ACTIVA
593	593	PENSION ANITA		PENSIONES	ACTIVA
595	595	PENSION DOÑA FELI		PENSIONES	ACTIVA
678	678	PENSION SORATEÑA		PENSIONES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
696	696	PENSION LA VERVENA		PENSIONES	ACTIVA
779	779	PENSION EL MANA		PENSIONES	ACTIVA
821	821	PENSION BENITA		PENSIONES	ACTIVA
833	833	PENSION VICTORIA		PENSIONES	ACTIVA
1002	1002	PENSION YANE		PENSIONES	ACTIVA
1066	1066	PENSION VIRGEN DEL CARMEN		OTROS LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
1101	1101	PENSION PASO DE LOS TOROS		PENSIONES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
1138	1138	PENSION LA MARA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1139	1139	PENSION MAGICO PACEÑO		PENSIONES ✓	ACTIVA
1186	1186	PENSION DOÑA REINA		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
1245	1245	PENSION LA GAVIOTA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1288	1288	PENSION LA LOMA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1320	1320	PENSION CHURRASQUERIA LA CHAPAQUITA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1381	1381	PENSION DOÑA SONIA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1383	1383	PENSION DOÑA SONIA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1482	1482	PENSION DULCE MARIA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1532	1532	PENSION LUPE		PENSIONES ✓	ACTIVA
1589	1589	PENSION DOÑA CELIA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1598	1598	PENSION BENIANA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1689	1689	PENSION CAMILA		PENSIONES ✓	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
1742	1742	PENSION BELEN		PENSIONES ✓	EN PROCESO DE BAJA
1749	1749	PENSION CHAVITO		PENSIONES ✓	ACTIVA
1761	1761	PENSION MARIBEL		PENSIONES ✓	ACTIVA
1772	1772	PENSION LA BENIANA		PENSIONES ✓	ACTIVA
1797	1797	PENSION SAGITARIO		PENSIONES ✓	ACTIVA
1858	1858	PENSION PATTY		PENSIONES ✓	ACTIVA
1988	1988	PENSION CAMILA	PENSIONES	PENSIONES ✓	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
2021	2021	PENSION A.B.C.		PENSIONES ✓	EN PROCESO DE BAJA
2041	2041	PENSION NAZARIA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2044	2044	PENSION BOLIVAR		PENSIONES ✓	ACTIVA
2154	2154	PENSION LA PRIMAVERA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2305	2305	PENSION FELIX		PENSIONES ✓	ACTIVA
2324	2324	PENSION AMERICA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2476	2476	PENSION REMEDIOS		PENSIONES ✓	ACTIVA
2484	2484	PENSION BLANCA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2567	2567	PENSION TIA CHOCA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2575	2575	PENSION BENIDOR		PENSIONES ✓	ACTIVA
2595	2595	PENSION ELIANA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2620	2620	PENSION LA ANACONDA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2645	2645	PENSION SORATEÑA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2677	2677	PENSION TRES ESTRELLAS		PENSIONES ✓	ACTIVA
2742	2742	PENSION LA PASCANA CRUSEÑA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2752	2752	PENSION LIBNI		PENSIONES ✓	ACTIVA
2760	2760	PENSION LA COCHALITA		PENSIONES ✓	ACTIVA
2764	2764	PENSION THAEMI		PENSIONES ✓	ACTIVA
2918	2918	PENSION ILLIMANI		PENSIONES ✓	ACTIVA
2919	2919	PENSION CLARITA		PENSIONES ✓	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
2985	2985	PENSION COPACABANA		PENSIONES ✓	ACTIVA
3029	3029	PENSION LA LLAJUITA		PENSIONES ✓	ACTIVA
3125	3125	PENSION EL SEÑORIAL		PENSIONES ✓	ACTIVA
3133	3133	PENSION MANA		PENSIONES ✓	ACTIVA
3214	3214	PENSION AQUI ME QUEDO		PENSIONES ✓	ACTIVA
3280	3280	PENSION SORATEÑA		PENSIONES ✓	ACTIVA
3283	3283	PENSION POLLOS YESMIN		PENSIONES ✓	ACTIVA
3333	3333	PENSION ANITA		PENSIONES ✓	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
2875	2875	SNACK COBIJA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
209	209	SNACK COLQUE		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
228	228	SNACK DELGADILLO		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
266	266	SNACK LOS HERMANOS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
281	281	SNACK 9 DE FEBRERO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
369	369	SNACK LA COLMENA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
426	426	SNACK PEPE EL POLLO		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
469	469	SNACK DOÑA PANCHA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVIDAD CANCELADA
470	470	SNACK DOÑA PANCHA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
517	517	SNACK LAS MIL Y UNA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	EN PROCESO DE BAJA
525	525	SNACK CAMPO VERDE		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
591	591	SNACK AGUSTIN		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
639	639	SNACK AVIADOR		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
710	710	SNACK SHOPPING		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
723	723	SNACK JONAS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
764	764	SNACK FLORES		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
817	817	SNACK ALEJANDRO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
848	848	SNACK AL PASO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
870	870	SNACK LA GAITA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
954	954	SNACK TIAN KILSA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
1012	1012	SNACK WARA		OTROS LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS	ACTIVA
1046	1046	SNACK ANTOJITO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	EN PROCESO DE BAJA
1063	1063	SNACK DOÑA FRIDA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1200	1200	SNACK CRISTINA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1201	1201	SNACK VICKY		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1205	1205	SNACK ADRIMAR		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1221	1221	SNACK BOCADITOS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1222	1222	SNACK RINA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1238	1238	SNACK ARIES		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1246	1246	SNACK ANITA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1248	1248	SNACK MILKA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1307	1307	SNACK FERNANDEZ		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1356	1356	SNACK PAMELA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1389	1389	SNACK PUÑI		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1397	1397	SNACK DOÑA MAYE		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1483	1483	SNACK BOLIVIA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1526	1526	SNACK YOSELYN		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1546	1546	SNACK CALIPSO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1573	1573	SNACK PRIMAVERA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
1684	1684	SNACK SEGUNDO DOÑA JULIA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
1708	1708	SNACK CECI		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1793	1793	SNACK JOSELO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
1952	1952	SNACK LA MORENA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2011	2011	SNACK MARIA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2067	2067	SNACK TRES HERMANOS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2090	2090	SNACK LA ESQUINA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2167	2167	SNACK LAS DELICIAS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2215	2215	SNACK AL PASO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2336	2336	SNACK RONALD		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2423	2423	SNACK KARELI		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2426	2426	SNACK LOPEZ	VENTA DE COMIDA RAPIDA	COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
2442	2442	SNACK YOKITO		OTROS LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS	ACTIVA
2585	2585	SNACK BAMBU		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
2608	2608	SNACK VICKY		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2637	2637	SNACK MADRE NAZARIA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2676	2676	SNACK POLLOS M.A.C.C.		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVA
2765	2765	SNACK FAUSTO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
2819	2819	SNACK MIKAELA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2890	2890	SNACK MI BUEN AMIGO		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2932	2932	SNACK ALEJANDRA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA

Número Actividad	Número Licencia	Razón Social	Carácter Actividad	Tipo Actividad	Estado
2961	2961	SNACK ANTO-JITOS		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
2978	2978	SNACK PEPE EL POLLO		COMIDAS RAPIDAS	ACTIVIDAD DADA DE BAJA
3008	3008	SNACK LUCYTA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
3054	3054	SNACK SIN FRONTERA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
3112	3112	SNACK DULCE ESPERA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
3194	3194	SNACK MARHELISA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
3253	3253	SNACK DAYTALIA		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA
3318	3318	SNACK RULETY		QUIOSCOS, SNACK CONFITERIAS Y OTROS SIMILARES	ACTIVA

SIGUIENDO ESTOS
CONSEJOS, PROTEGERÁS LA
SALUD DE TODOS PORQUE
LA LIMPIEZA ES SALUD Y
LA SALUD ES VIDA



GUÍA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

**PROGRAMA NACIONAL DE
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS - CÓLERA**

Unidad Desconcentrada c. Capitán Ravelo,
Plaza Bolivia • Telf. Fax: 2124412
La Paz - Bolivia



HOLA SOY MARÍA LES VOY A ACOMPAÑAR DURANTE TODA LA GUÍA PARA QUE JUNTOS LUCHEMOS CONTRA LAS DIARREAS, CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, UTILIZANDO EL UNIFORME DE TRABAJO

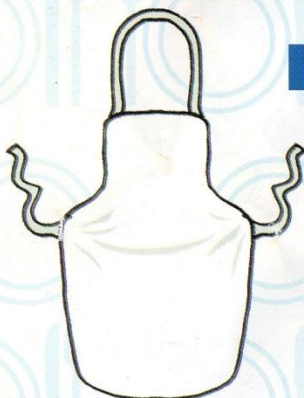
Gorro



Barbijo



Mandil



Guantes



PARA EMPEZAR, ES IMPORTANTE LA HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

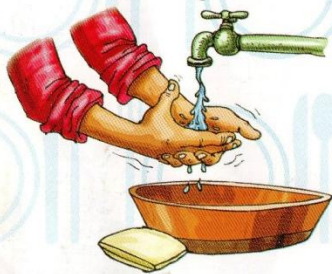


Preparar los alimentos en un lugar limpio con las manos bien lavadas. Las mesas de la cocina y los utensilios deben estar muy limpios

LAVARSE LAS MANOS FRECUENTEMENTE EMPLEANDO AGUA ABUNDANTE, SOBRE TODO ANTES DE COMENZAR A MANIPULAR LOS ALIMENTOS

1.

Mojarse las manos con agua



2.

Aplique jabón hasta cubrir toda la superficie de las manos



3.

Frote sus manos, sus dedos y sus uñas por 20 segundos



4.

Enjuáguese las manos con abundante agua



5.

Séquese las manos con toalla



Es importante tomar en cuenta la higiene a nivel personal, usar uniforme completo en perfectas condiciones para la manipulación de los alimentos:

- Usar ropa de trabajo exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos.
- Mantener las uñas cortadas, limpias de esmalte y sin adornos.

Tener los pisos limpios, evitar el contacto de los alimentos con las cucarachas, moscas, ratones y animales caseros, porque contaminan los alimentos



Mantener la basura cubierta para que no se desparrame



TAMBIÉN EL AGUA DESINFECTADA EVITA ENFERMEDADES Y POR ELLO HAY QUE MEJORAR LA CALIDAD DEL AGUA PARA EL CONSUMO

Clorar el agua con 2 gotas de cloro al 5% en un litro de agua



La exposición al público de los alimentos deben estar protegidos y mantener la limpieza



ES IMPORTANTE MANTENER LA LIMPIEZA
- UTILIZAR ESTANTES
- CONTROLAR LOS ENVASES,
LAS FECHAS DE VENCIMIENTO.



Debe mantenerse la higiene y la limpieza donde se almacena o venden productos alimenticios.

PARA EL DESPACHO DE ALIMENTOS ES IMPORTANTE,
LO SIGUIENTE:

- EL UNIFORME COMPLETO
- MANTENER ASEADO EL ESPACIO DE VENTA Y SUS ALREDEDORES.
- UTILIZAR PINZAS PARA EL SERVICIO DE COMIDAS.



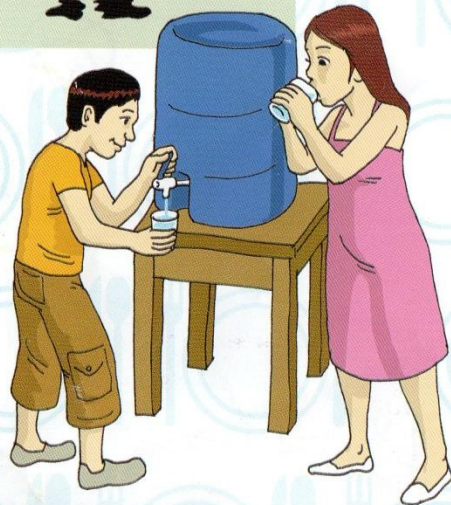
EL QUE COBRA NO DESPACHA, PORQUE
AL RECIBIR DINERO Y SERVIR CON
LA MANOS SIN LAVAR, ESTAMOS
CONTAMINANDO LOS ALIMENTOS.





La calidad del agua y la salud depende del ambiente en que vivimos

El agua desinfectada evita enfermedades



Tomar sólo agua hervida o clorada



Las frutas para comerlas deben lavarse bien

Lavar los alimentos y desinfectar las verduras antes de comerlas

