

	<b>CARTA DE AUTORIZACION PUBLICACION EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL</b>	CÓDIGO: IPA-FO27
		VERSIÓN: 00
		PÁGINA: 1 de 4

Bogotá, D.C. 27 / 11 / 2020

Señores

**Sistema Nacional de Bibliotecas**

Corporación Unificada Nacional de Educación Superior  
Ciudad

Los suscritos:

<b>Dayana Stefany Zamora Betancourt</b>	<b>C.C. No. 1.030.570.123</b>
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula
Nombre del autor	C.C. No. Número de cédula

En calidad de autor (es) del trabajo de grado “Proyecto La Gran Uramba Del Pacifico” presentado como requisito para optar el título de Profesional en Administración Turística y Hotelera, autorizo (autorizamos) al Sistema Nacional de Bibliotecas de la Corporación Unificada Nacional de Educación Superior CUN, hacer uso académico-investigativo del presente trabajo de grado y su publicación en la web, teniendo en cuenta que en cualquier caso su finalidad será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, enseñanza e investigación.

Lo anterior teniendo en cuenta lo siguiente:

<b>AUTORIZO (AUTORIZAMOS)</b>
1. La conservación, preservación y almacenamiento de ejemplares de trabajos y/o proyectos de investigación
2. La consulta electrónica
3. La reproducción por cualquier formato.
4. La difusión pública por medio electrónico y/o físico, así como su visibilidad en internet.

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018



**CARTA DE AUTORIZACION PUBLICACION EN REPOSITORIO  
INSTITUCIONAL**

**CÓDIGO: IPA-FO27**

**VERSIÓN: 00**

**PÁGINA: 2 de 4**

De conformidad con lo establecido en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decisión Andina 351 de 1993, Decreto 460 de 1995 y demás normas generales sobre la materia, utilice y use en todas sus formas, los derechos patrimoniales de reproducción, comunicación pública, transformación y distribución (alquiler, préstamo público e importación) que me corresponden como creador de la obra objeto del presente documento.

Para constancia se firma el presente documento en Bogotá, a los 27 días del mes noviembre de 2020.

Autor (es)



**Firma**

**Nombre:** Dayana Stefany Zamora  
Betancourt.

**Cédula:** 1.030.570.123

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**Nombre:** Nombre

**Cédula:** No. de cédula

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**Nombre:** Nombre

**Cédula:** No. de cédula

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**Nombre:** Nombre

**Cédula:** No. de cédula

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**Nombre:** Nombre

**Cédula:** No. de cédula

\_\_\_\_\_  
**Firma**

**Nombre:** Nombre

**Cédula:** No. de cédula

**NOTA:** El autor certifica que conoce las derivadas jurídicas que se generan en aplicación de los principios del derecho de autor.



**CARTA DE AUTORIZACION PUBLICACION EN REPOSITORIO  
INSTITUCIONAL**

**CÓDIGO: IPA-FO27**

**VERSIÓN: 00**

**PÁGINA: 4 de 4**


**CONTROL DE CAMBIOS**

<b>FECHA</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO</b>

 <p>Corporación Unificada Nacional de Educación Superior</p>	<b>FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O PROYECTOS DE INVESTIGACION</b>	CÓDIGO: IPA-FO28
		VERSIÓN: 00
		Nº DE PÁGINAS: 3

TÍTULO COMPLETO		
Proyecto Restaurante La Gran Uramba Del Pacífico		
SUBTÍTULO SI LO TIENE		
Haga clic aquí para escribir texto.		
AUTOR / AUTORES		
Apellidos completos	Nombres Completos	
Zamora Betancourt	Dayana Stefany	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
DIRECTOR(ES) DEL TRABAJO O PROYECTO		
Apellidos completos	Nombres Completos	
Rey Romero	Manuel Ricardo	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
Haga clic aquí para escribir texto.	Haga clic aquí para escribir texto.	
ESCUELA		
<b>Emprendimiento</b>		
PROGRAMA ACADÉMICO		
TIPO DE PROGRAMA		
<input type="radio"/> Técnico	<input type="radio"/> Tecnólogo	<input checked="" type="radio"/> Profesional
		<input type="radio"/> Otro ¿Cuál?
Nombre del programa académico		
Administración Turística y Hotelera		
Nombres y apellidos del director del programa académico		
Gloria Angélica Bello		
TRABAJO PARA OPTAR AL TÍTULO DE:		
Profesional en Administración Turística y Hotelera		
PREMIO O DISTINCIÓN (En caso de ser laureadas o tener una mención)		
Haga clic aquí para escribir texto.		
CIUDAD	AÑO DE PRESENTACIÓN	NÚMERO DE PÁGINAS
Bogotá	2020	19 paginas
TIPO DE ILUSTRACIONES		

ELABORÓ: Coordinadora de Biblioteca	REVISÓ: Director Nacional de Bibliotecas	APROBÓ: Vicerrector Académico y de Investigaciones
FECHA: 04-07-2018	FECHA: 25-07-2018	FECHA: 03-08-2018

 <p>Corporación Unificada Nacional de Educación Superior</p>	<b>FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O PROYECTOS DE INVESTIGACION</b>	CÓDIGO: IPA-F028
		VERSIÓN: 00
		N° DE PÁGINAS: 3

<input type="checkbox"/> Dibujos	<input type="checkbox"/> Pinturas	<input checked="" type="checkbox"/> Tablas, gráficos y diagramas	<input type="checkbox"/> Planos	<input type="checkbox"/> Mapas	<input type="checkbox"/> Fotografía	<input type="checkbox"/> Partituras
----------------------------------	-----------------------------------	--	---------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------------

**SOFTWARE REQUERIDO O ESPECIALIZADO PARA LA LECTURA DEL DOCUMENTO**

Nota: En caso que el software no se encuentre licenciado por la Institución a través de la biblioteca (previa consulta al estudiante), el texto de la tesis o trabajo de grado quedará solamente en formato PDF.)

**El documento presentado se realiza en formato PDF**

**TIPO DE ILUSTRACIONES**

TIPO	DURACIÓN (Minutos)	CANTIDAD	FORMATO Y / O MEDIO
<input type="checkbox"/> Audio	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Video	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input type="checkbox"/> Multimedia	Clic para escribir	Clic para escribir	Clic para escribir
<input checked="" type="checkbox"/> Otro ¿Cuál?	Clic para escribir	19 pag	PDF

**DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVE**

Son los términos que definen los temas que identifican el contenido. (En caso de duda para designar estos descriptores, se recomienda consultar con el Sistema Nacional de Bibliotecas en el correo biblioteca@cun.edu.co, donde se les orientará)

Gastronomía, Restaurante, Producto, innovación, Ventas, Comida, proveedores, Necesidad, población, plaza, financiación, Proyección, Publicidad, Mercadeo. Ingresos, Gastos,

**RESUMEN DEL CONTENIDO**

Creación de un restaurante de comida típica tradicional de la región pacífica en Bogotá, que cuenta con un producto innovador basado en ingredientes tradicionales y bebidas autóctonas de la misma, y el cual cuenta con un estudio de mercado, estructura organizacional, un lugar de ubicación específico acorde al público objetivo y una estructura financiera dirigida a su sostenimiento.

<p>Corporación Unificada Nacional de Educación Superior</p>	<p><b>FORMATO DESCRIPCIÓN TRABAJOS Y/O PROYECTOS DE INVESTIGACION</b></p>	<p><b>CÓDIGO: IPA-F028</b></p>
		<p><b>VERSIÓN: 00</b></p>
		<p><b>N° DE PÁGINAS: 3</b></p>

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>FECHA</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO</b>



**RESTAURANTE LA GRAN URAMBA DEL PACIFICO**

Dayana Stefany Zamora Betancourt

Facebook: Restaurantelagranuramba



2020 B



## COMPROMISO

Yo Dayana Stefany Zamora Betancourt identificado con C.C : 1030570123 estudiante del programa Administración Turística y Hotelera, declaro que: El contenido del presente documento es un reflejo de mi trabajo personal y manifiesto que, ante cualquier notificación de plagio, copia o falta a la fuente original, soy responsable directo legal, económico y administrativo sin afectar al director del trabajo, a la Universidad y a cuantas instituciones hayan colaborado en dicho trabajo, asumiendo las consecuencias derivadas de tales prácticas.

Firma,



---

## INTRODUCCION

Este documento se basa en la presentación del proyecto empresarial denominado “La Gran Uramba del Pacifico”, que consiste en la creación de un restaurante alusivo a la región del pacifico colombiano y en el cual se comercializaran platos típicos de la región.

Este proyecto está inspirado en la intención y la idea de preservar la gastronomía afrocolombiana con una propuesta que busca recuperar la tradición de la gastronomía de la región pacifica que le apuesta a vender platos preparados con ingredientes típicos de esta región dando muestra del origen real de la comida del pacifico tergiversada por el sector gastronómico y el comercio que ha cambiado tanto la originalidad de esta comida y su cultura en Bogotá.

**Uramba** es un término de la lengua africana que significa “**comida en comunidad**”, y es el hecho de que en los pueblos de la región pacifica las personas acostumbraban a realizar una comida comunitaria entre todos los integrantes de este y cada persona o grupo familiar llevaba al lugar donde se elaboraba dicha reunión un ingrediente o aportaba un alimento para preparar la comida que luego sería repartida entre todos.

## OBJETIVO

Crear un restaurante donde se preparan y comercializan platos típicos de la región pacífica basados en ingredientes tradicionales y naturales de elaboración ancestral, que busca una empresa sostenible y aportar a la conservación de la originalidad de la gastronomía tradicional de la región pacífica colombiana.

## CLAVES PARA EL ÉXITO

### Factor innovador

La Gran Uramba del Pacífico” ofrecerá al cliente platos tradicionales de la costa del Pacífico incorporando la combinación de aliños propios de la cocina tradicional como son: hierbas para aromatizar y mejorar el sabor de las recetas, la Chillangua, el poleo y el orégano.

El servicio que se ofrece al consumidor es **garantizar la experiencia** culinaria, el ambiente será armonizado con música tradicional en vivo de la región pacífica.

### Producto diferenciador:

#### Mariscos

1. Encocado de jaiba
2. Arroz Huacho
3. Arroz endiablado
4. Sudado de piangua
5. Sudado de chorga
6. Encocado de tollo
7. Arroz con coco
8. Pescadilla
9. Plato corriente
10. Sopas

#### Bebidas típicas

- Biche
- Arrechón
- Tumba catle
- Caigamos juntos
- Para machos

## **POBLACIÓN OBJETIVO**

Está dirigido a la comunidad en general que le guste y se sienta agradada por la gastronomía costera, sobre todo de la región pacífico colombiana, niños mujeres, jóvenes, adulto mayor, sin ningún tipo de discriminación por género, costumbres, gustos o preferencias, para lo cual abarca una variedad en sus líneas de producción con el fin de abarcar todos los gustos.

## **NECESIDAD**

Identifico que en Bogotá muchos restaurantes venden comida del pacífico, pero no contienen ingredientes típicos ni su preparación es auténtica, la han cambiado y por ende sus propiedades no son las mismas, por lo que se ha perdido el origen y la raíz de la gastronomía tradicional de la región pacífica debido a las exigencias e influencias del mercado actual. Hay una población de la región en busca de platos auténticos.

- ▶ La gran Uramba es un lugar donde las personas encuentran alimentos típicos y auténticos del pacífico, asequibles y de muy buena calidad para el consumo.
- ▶ Busca mantener, preservar y dar a conocer a las personas la originalidad de la comida tradicional del pacífico colombiano como un rescate a nuestra cultura afro.

## **UBICACIÓN**

El restaurante será ubicado en el centro de Bogotá como zona estratégica que maneja un gran volumen de personas diariamente, sobre todo población flotante, siendo este un sector de actividades laborales, administrativo, artístico, internacional, turístico, residencial y comercial, que brinda una amplia oportunidad de venta y comercialización de los productos a todo tipo de público.

## **MISION**

La Gran Uramba es un Restaurante que invita a las personas según el significado de su nombre, a vivir como en comunidad una experiencia gastronómica amena, y agradable en una ambientación familiar alusiva al contexto poblacional del Pacífico y disfrutando de una variedad de platos propios de la región, sabores, colores, ingredientes y una preparación típica que evoca la formas de comer y vivir de esta comunidad y que les permita conocer un poco más la cultura y la tradición del pacífico a través de nuestra gastronomía.

## **VISIÓN**

El Restaurante La Gran Uramba del Pacífico se proyecta a 5 años ser una cadena de restaurantes de comida tradicional de la región pacífica teniendo como especialidad los arroces, las cazuelas y

las bebidas tradicionales. Con sede principal en Bogotá y ubicación de las demás sedes en Cali, santa Martha, Medellín y Cauca. Se proyecta ser reconocida y preferida por la calidad de sus productos, la calidad del servicio, su rapidez y fluidez en los despachos y dar prioridad a las necesidades de sus clientes.

## VALORES

Responsabilidad

Proactividad

Constancia

Respeto

Tolerancia

## EL PRODUCTO



**LA GRAN URAMBA DEL PACÍFICO**  
TODAS LAS DELICIAS DEL PACÍFICO EN UN SOLO LUGAR




Scanned with CamScanner

**CAZUELA DE MARISCOS**

Va acompañada de arroz con coco o blanco, patacones, ensalada y jugo de frutas naturales o limonada natural.

This image shows a black cazuela filled with a yellow seafood soup, topped with a slice of lime and a piece of fish. A small inset photo shows a side dish of fried fish with a tomato slice.

**LA GRAN URAMBA DEL PACÍFICO**  
TODAS LAS DELICIAS DEL PACÍFICO EN UN SOLO LUGAR



**ENCOCADO DE PESCADO**

Va acompañado de patacones, una porción de arroz con coco o blanco, ensalada y jugo de frutas naturales.

This image shows a black bowl filled with a yellow fish soup, topped with a slice of lime and a piece of fish. A small inset photo shows a side dish of fried fish with a tomato slice.

**LA GRAN URAMBA DEL PACÍFICO**  
TODAS LAS DELICIAS DEL PACÍFICO EN UN SOLO LUGAR



**ARROZ ENDIABLADO**

This image shows a white plate with a large portion of orange-colored rice, a fried fish fillet, a side of french fries, a salad, and a slice of lime.

## CADENA DE VALOR

### 1.Actividades primarias

- Logística interna: recepción de la materia prima, almacenamiento.
- Operaciones: Elaboración y preparación de los diferentes platos
- Logística externa: Servicio a la mesa personalizado
- Marketing y ventas: por medio de entrega de degustaciones, pag web, volantes y tarjetas de presentación.

### 2.Actividades secundarias

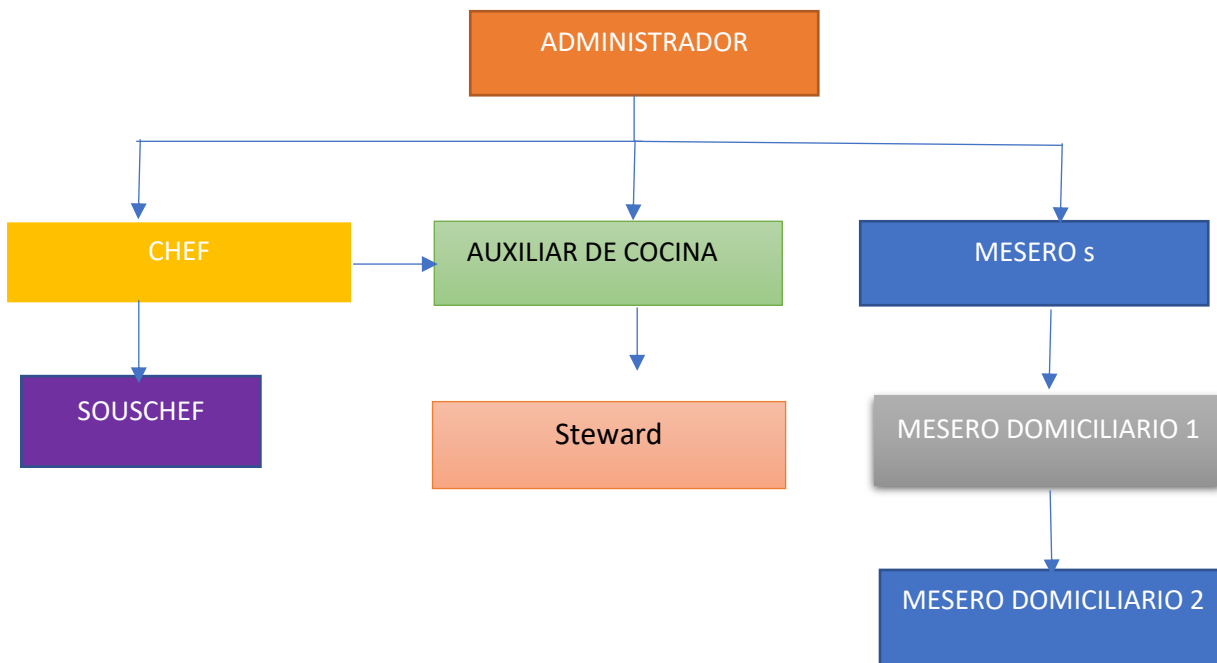
- Infraestructura de la empresa: Control de ventas por programa contable, control de salida de ingredientes con gramaje y cantidades de uso diario, inventario, identificación de proveedores.
- Recurso humano: Personal meseros = servicio a la mesa y domicilios

Chef cocinera = Preparación y elaboración de producto  
Auxiliar de cocina

Administrador

- Abastecimiento y compras: equipos de cocina, menaje, mesas, maquinaria (neveras industriales, estufa de 8 puestos, horno), elementos para prestación del servicio (Plásticos, servilletas, elementos desechables, implementos de aseo,)

## ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FUNCIONAL



## **Proceso de constitución**

1. Solicitud de matrícula ante cámara de comercio, modelo sociedad comandita simple S.A.S.
2. Solicitud de permisos legales: Sanidad, sayco y acimpro, Bomberos, certificados de salud ocupacional, afiliaciones de la empresa y empleados a seguridad social, prestaciones sociales.
3. Solicitud de estudio de marca ante la sic (superintendencia de industria y comercio).
4. Registro de facturación ante Dian de factura electrónica.

## **RESUMEN EJECUTIVO**

Centro de restauración, empresa de alimentos llamado La Gran Uramba del Pacifico dedicada a preparar y comercializar platos típicos de la región pacifica basados en ingredientes tradicionales y naturales de elaboración ancestral. como son hierbas de azotea, proteínas y/o productos provenientes de río y mar, pescados, ostras, moluscos que le aportan propiedades nutricionales a las personas mejorando su dieta alimentaria, hábitos alimenticios y enriquecen las vitaminas necesarias para fortalecer su salud.

Esta empresa se encontrará ubicada en el centro de la Ciudad de Bogotá y estará dirigida al mercado flotante de dicha localidad y a la población residente del sector.

La Gran Uramba del Pacifico tendrá inspirada su ambientación alusiva a los pueblos de la región pacifica, naturaleza, mar, instrumentos de trabajo, su gente, vestuario y presentación de los empleados y por supuesto la comida.

La empresa necesita para su ejecución un mínimo de 5 empleados que cumplirán las funciones de: dos meseros domiciliarios, una chef cocinera, una auxiliar de cocina y el administrador (a). seguido se busca tener una capacidad instalada de 100 platos diarios, teniendo en cuenta que inicialmente durante su proceso de promoción se busca lograr un mínimo de 30 platos diarios dentro de la variedad que tendrá el menú comercial.

La gran Uramba tendrá como propósito hacer que sus productos sean asequibles a todo tipo de población rompiendo las barrera del consumo por precios altos, se busca tener precios justos con el consumidor pero apropiados para la rentabilidad y la sostenibilidad de la empresa buscando siempre que la materia prima se centre en productos de buena calidad pero económicos de modo que la variedad del menú no se vea restringida para la oferta que se busca ofrecer al cliente de modo que todos los platos a ofertar se vendan fluidamente y tengan buena acogida.



## CORTE II

## 1. ESTUDIO FINANCIERO – PLAN DE INVERSION

<b>ACTIVOS FIJOS</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio un</b>	<b>Precio total</b>
Maquinaria y equipo			
Estufa de 4 boquillas	Unidad	4.500.000	4.500.000
Nevera mixta acero inoxidable	Unidad	6.800.000	6.800.000
Nevera Nofrost 375 lts	Unidad	1.212.000	1.212.000
Gramera Digital	Unidad	428.571	428.571
Campana Extractora	Unidad	1.200.000	1.200.000
Horno microhondas HACEB	Unidad	185.000	185.000
Estufa de 4 boquillas	Unidad	4.500.000	4.500.000
<b>MUEBLES Y ENCERES</b>			
Mesa de trabajo en acero	1	730.000	730.000
Escritorio de Oficina	1	650.000	650.000
Sillas de Oficina	2	150.000	150.000
Juego de 8 Mesas con 4 sillas cada una	8	270.000	270.000
Menaje	1	7.728.500	7.728.500
<b>EQUIPOS DE COMPUTO</b>			
<b>COMPUTADORES</b>	Unidad	1.035.000	1.035.000
<b>IMPRESORA LASER</b>	Unidad	1.500.000	1.500.000
<b>APARATO TELEFONICO</b>	Unidad	150.000	150.000
Sotfware POS + Caja Registradora	Unidad	1.500.000	1.500.000
TV 48" SMART TV CHALLENGER	Unidad	1.465.000	1.465.000
<b>Total, Inversiones Fijas</b>			<b>33.944.071</b>

**Inversión Diferida (Gastos Período Preoperativo)**

Gastos Notariales	Unidad	1	60.000	60.000
Matrícula Mercantil	Unidad	1	290.000	290.000
Gastos de Constitución	Unidad	0	0	0
Arrendamientos	Unidad	4	2.150.000	8.600.000

Nòmina Empleados (no incluye Gerente)	Unidad	0	0	0
Nòmina Operarios	Unidad	3	3.733.988	11.201.964
Nòmina Gerente Emprendedor	Unidad	3	1.409.879	4.229.637
Honorarios Contador	Unidad	3	400.000	1.200.000
Servicios Públicos	Unidad	4	400.000	1.600.000
Dotaciones	Unidad	5	60.000	300.000
Sistema de Seguridad Industrial / Plan de Emergencia	Unidad	1	1.000.000	1.000.000
Seguro Todo Riesgo	Unidad	3	83.333	250.000
Publicidad y Mercadeo	Unidad	1	6.780.000	6.780.000
Evento de Lanzamiento	Unidad	1	595.000	595.000
<b>Otros Diferidos Financiables No Especificados</b>				
Elementos Primeros Auxilios	Unidad	1	150.000	150.000
Permiso de Secretaria de Salud (control de plagas)	Unidad	1	80.000	80.000
Concepto de Bomberos	Unidad	1	80.000	80.000
Exámenes ocupacionales	Unidad	5	30.000	150.000
Gastos bancarios	Unidad	1	200.000	200.000
Materias Primas para 3 mes	Unidad	3	19.099.976	19.099.976
Rubro de Aseo	Unidad	1	127.177	127.177
Sayco y Acimpro	Unidad	1	660.000	660.000
Desechables para domicilios	Unidad	3	1.261.000	1.261.000
Subtotal Otros Diferidos Financiables No Especificados				21.808.153

<b>Total, Inversión Diferida</b>				<b>57.914.754</b>
----------------------------------	--	--	--	-------------------

<b>Capital de Trabajo</b>	
Efectivo	57.914.754
Inventario inicial	6.000.000
Cuentas por cobrar	0
Cuentas por pagar proveedores	0

## 2. PLAN DE FINANCIACION

Los recursos con los cuales se busca llevar a cabo el proyecto Restaurante La Gran Uramba del Pacifico provienen de un préstamo de inversión estatal para apoyar nuevas empresas llamado “semilleros” del fondo de garantías Bancoldex. Este capital será invertido en todo lo concerniente al proceso de ejecución del proyecto.

## 3.COSTOS

Costo unitario MP

Costo MP SOPAS	4.172
Costo MP ARROCES	8.663
Costo MP ENCOCADOS	7.523
Costo MP MENU EJECUTIVO	4.115
Costo MP MENU DEL DIA	3.178
Costo MP BEBIDAS	1.284
Costo MP SOPAS	4.172
Costo MP ARROCES	8.663

## PRODUCTOS

Sancocho de Pescado	Unidad	1,00	1.445,40
Consome de Pescado	Unidad	1,00	517,40
Cazuela de Camarones	Unidad	1,00	1.155,30
Cazuela de mariscos	Unidad	1,00	1.053,80
<b>ARROCES</b>			

Arroz con camarones	Unidad	1,00	2.004,80
Arroz Huancho	Unidad	1,00	3.212,00
Arroz coco	Unidad	1,00	171,15
Arroz a la marinera	Unidad	1,00	2.325,60
Arroz Endiabado	Unidad	1,00	949,80
<b>ENCOCADOS</b>			
Encocado de Piangua	Unidad	1,00	1.305,90
Encocado de Tollo	Unidad	1,00	546,30
Encocado de Pescado	Unidad	1,00	910,80
Encocado de Jaiba	Unidad	1,00	3.073,80
Sudado de Cholga	Unidad	1,00	1.686,60
<b>MENU EJECUTIVO</b>			
Pescado Frito ( pargo rojo, picuda, tilapia, manteco, sierra, barbata )	Unidad	1,00	1.620,50
Pescado sudado ( pargo rojo, picuda, tilapia, manteco, sierra, barbata )	Unidad	1,00	2.494,00

## 5. GASTOS

<b>Rubros</b>	<b>Valor</b>
Sueldos a empleados de administración	<b>1.200.000</b>
Sueldos a empleados de operación	<b>877.803</b>
Auxilio de Transporte	<b>102.854</b>
Contador	<b>500.000</b>
Servicios Públicos (Agua, luz y Gas)	<b>400.000</b>
Arriendo	<b>2.000.000</b>
papelería	<b>600.000</b>

## 6. INGRESOS

### Proyección de ventas e ingresos

#### Listado de productos

Nombre de Producto	Unidad de medida	Forma de pago	Justificación	Iva
Sopas de la Casa	Onzas	Contado	Mercado Objetivo 13.134 con una frecuencia de consumo de 2 veces por semana, con una participación del 0.20%	8% impoconsumo
Arroces Tradicionales del Pacifico	Gramos	contado	Mercado Objetivo 13.134 con una frecuencia de consumo de 1 vez por semana, con una participación del 0.6%	8% impoconsumo
Encocados	Gramos	Contado	Mercado Objetivo 13.134 con una frecuencia de consumo de 2 veces por semana, con una participación del 0.20%	8% impoconsumo
Menú Ejecutivo	Gramo	contado	Mercado Objetivo 13.134 con una frecuencia de consumo de 2 veces por semana, con una	8% impoconsumo

			participación del 0.19%	
Menú del Día	Gramos	contado	Mercado Objetivo 13.134 con una frecuencia de consumo de 2 veces por semana, con una participación del 0.15%	8% impoconsumo
Bebidas	Onzas	De contado	mercado objetivo de 13,134 habitantes con una frecuencia de consumo de 100, con una participación de 0,15	8% impoconsumo

<b>Ingresos por ventas</b>					
<b>Producto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Sopas de la Casa	\$ 29,159,700	\$ 33,191,721	\$ 36,800,984	\$ 40,711,556	\$ 44,961,540
Arroces Tradicionales del Pacifico	\$ 8,108,100	\$ 9,235,616	\$ 10,235,000	\$ 11,320,232	\$ 12,516,930
Encocados	\$ 68,302,000	\$ 77,742,990	\$ 86,201,868	\$ 95,359,716	\$ 105,311,460
Menú Ejecutivo	\$ 29,940,000	\$ 34,092,900	\$ 37,790,379	\$ 41,817,615	\$ 46,173,990
Menú del Día	\$ 15,760,000	\$ 17,942,760	\$ 19,892,382	\$ 22,006,470	\$ 24,303,870
Bebidas	\$ 7,269,300	\$ 8,275,773	\$ 9,176,283	\$ 10,149,771	\$ 11,209,410
Total	\$ 158,539,100	\$ 180,481,760	\$ 200,096,896	\$ 221,365,360	\$ 244,477,200
Iva	\$ 12,683,128	\$ 14,438,540.80	\$ 16,007,751.68	\$ 17,709,228.80	\$ 19,558,176



**ESTADO DE RESULTADOS**

<b>CUENTA</b>	<b>VALOR</b>	<b>%</b>
Ventas proyectadas	\$ 171.222.228	100
- Costos de producción	\$ 8.277.000	4.8
= <b>Utilidad bruta</b>	\$ 162.945.228	95
- Gastos fijos	\$ 5.277.000	3.0
= <b>Utilidad operativa</b>	\$ 157.668.228	92
- Intereses y gastos	\$ 0	0
= Utilidad antes de impuestos	\$ 157.668.228	92
- Impuestos	\$ 17.122.222	9.9
= Utilidad neta	\$ 140.546.006	82
- Reserva legal	\$ 14.054.600	10
- Reserva estatutaria	\$ 14.054.600	10
= Utilidad del ejercicio	\$ 112.436.806	

**BALANCE GENERAL****31 DE DICIEMBRE DE 2019**

<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>Activos corrientes</b>		<b>Pasivos corrientes</b>	
<b>Efectivo o cajas</b>	\$ 17.237.065	Cuentas por pagar	\$ 18.385.911
<b>inventario</b>	\$12.678.600		
Total	\$ 29.915.665	Total	
<b>ACTIVOS FIJOS</b>		<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>	
<b>Propiedades planta y equipo</b>	\$ 23.946.070	Entidades oficiales	\$ 9.192.957
		<b>PATRIMONIO</b>	
Intangibles		Capital	\$ 27.578.867
<b>Software POS</b>	\$ 1.296.000		
Total, activos	\$ 55.157.735	<b>Total, pasivo más patrimonio</b>	\$ 55.157.735



## FLUJO DE CAJA

	MES 1/AÑO 1	MES 2/ AÑO 2
<b>INGRESOS</b>		
Ventas de contado	14.268.519	15.950.000
Cobro a deudores	200.000	180.000
Otros ingresos	500.000	600.000
<b>TOTAL, INGRESOS</b>	<b>14.968.519</b>	<b>16.730.000</b>
<b>EGRESOS</b>		
Inversiones	500.000	0
Personal	3.285.285	3.300.000
Compras	3.000.000	3.100.000
Maquinaria	23.946.070	200.000
Gastos de ventas	180.000.	200.000
Servicios	600.000	600.000
impuestos	1.351.962	1.351.962
<b>TOTAL, EGRESOS</b>	<b>32.863.317</b>	<b>8.751.962</b>
<b>INGRESOS-EGRESOS</b>	<b>-17.894.798</b>	<b>7.978.098</b>
<b>DISPONIBLES</b>	<b>-17.894.798</b>	<b>7.978.038</b>

## INDICADORES DE EVALUACIÓN

### 1. Tasa interna de retorno

Año	Ingresos	Gastos	Valor neto (I-G)	Valor en 0 del valor neto con el tipo de interés:
				20%                      28,49%
0	0	55.157.735	-55.157.735	
1	171.222.228	8.751.962	162.470.266	
2	171.222.228	8.751.962	162.470.266	
				<b>135..391.888            98.409.093</b>

$$-55.157.735 + \frac{162.470.266}{(1+K)^1} + \frac{162.470.266}{(1+K)^2}$$

**La suma financiera es amplia y abarca un porcentaje apropiado con un tipo de interés anual. La TIR sería aplicada a un más del 28.49%**

## **APRENDIZAJE**

Me queda como aprendizaje que es de vital importancia hacer una investigación profunda al momento de desarrollar o ejecutar un proyecto empresarial ya que de ello dependo ser exitoso y mantenerse, hasta el punto de ser solvente y no depender de entidades financieras.

## **Bibliografía**

Grencie.com,(01/10/20202),Contabilidad,Google, <https://www.grencie.com/balance-general.html>

Marco Antonio Moreno, (7/07/2010),el Blog Salmon,Google,webwda, <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-flujo-de-caja-y-su-importancia-en-la-toma-de-decisiones>

CCB,(2015),Fuentes de financiamiento proyectos cretivos,Google,bilbiotecadigital.ccb, [https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14392/Fuentes\\_Financiamiento\\_Proyectos\\_Creativos.pdf?sequence=1](https://bibliotecadigital.ccb.org.co/bitstream/handle/11520/14392/Fuentes_Financiamiento_Proyectos_Creativos.pdf?sequence=1)