UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO
VICERRECTORADO ACADÉMICO
DIRECCIÓN GENERAL DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
AREA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTIÓN
POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONÓMICA Y FINÁNCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA SUSHI-THAI CON AMBIENTE “PREMIUM” EN EL MUNICIPIO EL HATILLO, ESTADO MIRANDA

Trabajo Especial de Grado

Presentado por

Soto Peralta, Eduardo Alejandro

para optar al título de

Especialista en Gerencia de Proyectos

Asesor

Roa, Gustavo

Caracas, Junio de 2009

INDICE GENERAL

INDICE DE GRAFICOS vii

INDICE DE TABLAS viii

INDICE DE FIGURAS x

RESUMEN xi

INTRODUCCIÓN 12

CAPITULO I 15

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 15

I.1 Planteamiento del Problema 15

I.2 Justificación de la Investigación 18

I.3 Objetivos de la Investigación 19

I.3.1 Objetivo General 19

I.3.2 Objetivos Específicos 19

I.4 Alcance 20

I.5 Limitaciones 20

CAPÍTULO II 21

MARCO TEÓRICO 21

II.1 Evaluación de Proyectos 21

II.1.1 Estudio de Mercado 22

II.1.1.1. Estudio de la Situación Actual del Mercado 22

II.1.1.2. Estudio del Producto o Servicio 23

II.1.1.3. Estudio de la Demanda 23

II.1.1.4. Estimación de la Demanda 23

II.1.1.5. Estudio de la Oferta 24

II.1.1.6. Mercado Potencial para el Proyecto 24

II.1.1.7. Precio 25

II.1.2. Estudio Técnico 25

II.1.2.1. Descripción de la Localización 25

II.1.2.2. Tamaño de la Empresa 26

II.1.2.3. Infraestructura de Servicios. 27

II.1.2.4. Disponibilidad de Insumos. 27

II.1.2.5.Tecnología Utilizada. 29

II.1.2.6. Proceso de Producción. 29

II.1.2.7. Control de Calidad. 29

II.1.2.8. Estructura Organizativa. 30

II.1.2.9. Marco Legal. 30

II.1.3. Estudio Económico-Financiero 32

II.1.3.1. Presupuesto de Inversión y su Financiación 33

II.1.3.1.1. Inversiones en Activo Fijo 33

II.1.3.1.2. Inversiones en Activo Circulante (Capital de Trabajo) 34

II.1.3.1.3. Financiamiento 35

II.1.3.2. Estado de Resultados 36

II.1.3.3. Flujo de Caja Libre 36

II.1.3.4. Punto de Equilibrio 37

II.1.3.5. Valor Presente Neto 39

II.1.3.6. Tasa Interna de Retorno 41

II.2. El Arte Culinario Japonés 42
II.2.1 Definición del Sushi. 42
II.2.1.1 Historia del Sushi..... 42
II.2.2 Salud y Beneficios del Sushi. 43
II.2.3 Características del Sushi. 44
II.3. Gastronomía Thai (Tailandesa) 46
CAPÍTULO III 48
MARCO METODOLÓGICO 48
III.1 Características Metodológicas 48
III.1.1 Tipo de Investigación 48
III.1.2 Diseño de la investigación 49
III.2 Variables y Operacionalización 50
III.3 Población y Muestra 52
III.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos 53
III.5 Confiabilidad y Validez. 54
III.6 Descripción de los Procedimientos. 55
CAPÍTULO IV 57
RESULTADOS 57
IV.1 Estudio de Mercado. 57
IV.1.1 Definición del Producto. 57
IV.1.1.1 Menú de “WoK Sushi &Thai” 58
IV.1.2 Resultados de la Investigación de Mercado 71
IV.1.2.1 Análisis de la Demanda 71

IV.1.3 Análisis de Precios de los Productos 93
IV.1.4 Análisis de la oferta. 101
IV.1.4.1 Principales Competidores. 101
IV.2 Estudio Técnico 103
IV.2.1 Localización del proyecto. 104
IV.2.2 Tamaño del local 104
IV.2.2.1 Distribución del local 105
IV.2.3 Infraestructura de Servicios. 106
IV.2.4 Disponibilidad de Insumos. 106
IV.2.5 Mobiliarios y Equipos. 108
IV.2.5.1 Mobiliarios y Equipos de Cocina. 108
IV.2.5.2. Mobiliarios y Equipos de Almacenamiento y Producción de Materia Prima. . 109
IV.2.5.3. Mobiliarios y Equipos del Restaurante. 109
IV.2.5.4 Mobiliarios y Equipos Administrativos. 110
IV.2.5.5 Mobiliarios y Equipos para Sanitarios. 110
IV.2.5.6 Mobiliarios y Equipos de Mantenimiento y Faena. 110
IV.2.6. Proceso de Producción. 110
IV.2.6.1 Proceso de producción área de roles: 111
IV.2.6.2 Proceso de producción área de platos japonés & thai. 111
IV.2.7 Control de Calidad 112
IV.2.8 Horario de Trabajo 113
IV.2.9. Estructura Organizativa Requerida. 113
IV.2.9.1 Funciones del personal 114

IV.2.10 Marco Legal 114
IV.2.11 Conclusiones Generales del Estudio Técnico 115
IV.3 Estudio Económico – Financiero 116
IV.3.1 Evaluación Económico – Financiera. 117
IV.3.1.1 Inversión Inicial. 117
IV.3.1.2 Remodelaciones 119
IV.3.1.3 Mobiliarios y Equipos 119
IV.3.1.4 Otros Activos. 120
IV.3.1.5 Activos Intangibles. 120
IV.3.1.6. Capital de Trabajo. 121
IV.3.1.7 Aporte inicial de caja. 122
IV.3.1.8 Mano de Obra. 122
IV.3.1.9. Materia Prima. 123
IV.3.1.10. Determinación de los Costos. 124
IV.3.1.11. Depreciación y Amortización. 126
IV.3.1.12. Ingresos 127
IV.3.2 Evaluación de Resultados. 128
IV.3.2.1 Estado de Ganancias y Pérdidas. 128
IV.3.2.2. Análisis del Flujo de Fondos 129
IV.3.2.3. Balance General. 130
IV.3.2.4. Flujo de Caja Operativo. 132
IV.3.3. Conclusiones Generales del Estudio Económico – Financiero 134

CAPÍTULO V 136

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 136

V.1 Conclusiones 136

V.2 Recomendaciones 138

REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍA 139

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS 141

APÉNDICE Y ANEXOS 142

Apéndice N° 1: Cuestionario 142

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N° 1: Resultado del cuestionario Pregunta N°1. 71
Gráfico N° 2: Resultado del cuestionario Pregunta N°2. 72
Gráfico N° 3: Resultado del cuestionario Pregunta N°3. 73
Gráfico N° 4: Resultado del cuestionario Pregunta N°4. 74
Gráfico N° 5: Resultado del cuestionario Pregunta N°5. 74
Gráfico N° 6: Resultado del cuestionario Pregunta N°6. 75
Gráfico N° 7: Resultado del cuestionario Pregunta N°7. 76
Gráfico N° 8: Resultado del cuestionario Pregunta N°8. 77
Gráfico N° 9: Resultado del cuestionario Pregunta N°9. 78
Gráfico N° 10: Resultado del cuestionario Pregunta N°10. 79
Gráfico N° 11: Resultado del cuestionario Pregunta N°11. 80
Gráfico N° 12: Resultado del cuestionario Pregunta N°12. 81
Gráfico N° 13: Resultado del cuestionario Pregunta N°13. 82
Gráfico N° 14: Resultado del cuestionario Pregunta N°14. 83
Gráfico N° 15: Resultado del cuestionario Pregunta N°15. 84
Gráfico N° 16: Resultado del cuestionario Pregunta N°16. 85
Gráfico N° 17: Resultado del cuestionario Pregunta N°17. 86
Gráfico N° 18: Resultado del cuestionario Pregunta N°18. 87
Gráfico N° 19: Resultado del cuestionario Pregunta N°19. 88
Gráfico N° 20: Resultado del cuestionario Pregunta N°20. 89
Gráfico N° 21: Resultado del cuestionario Pregunta N°21. 90
Gráfico N° 22: Resultado del cuestionario Pregunta N°22. 91

INDICE DE TABLAS

Tabla Nº 1 Operacionalización de los Objetivos 51
Tabla N° 2 Precios de Entradas Frías 94
Tabla N° 3 Precios de Entradas Calientes 94
Tabla N° 4 Precios de Ensaladas 95
Tabla N° 5 Precios de Sopas 95
Tabla N° 6 Precios de Ceviches 96
Tabla N° 7 Precios de Kushis 96
Tabla N° 8 Precios de Udon & Soba 96
Tabla N° 9 Precios de Teppanyaki 97
Tabla N° 10 Precios de Thai & Japan especiales 97
Tabla N° 11 Precios de Rolls 98
Tabla N° 12 Precios de Temaki 99
Tabla N° 13 Precios de Nigiri 99
Tabla N° 14 Precios de Sashimi 100
Tabla N° 15 Precios de Postres 100
Tabla N° 16 Precios de Bebidas 101
Tabla N° 17 Distribución del local 105
Tabla N° 18 Turnos de Trabajo 113
Tabla N° 19 Capacidad Utilizada para el Proyecto 117
Tabla N° 20 Inversión Inicial 118
Tabla N° 21 Mobiliarios y Equipos 119
Tabla N° 22 Capital de Trabajo 121

Tabla N° 23 Mano de Obra 122
Tabla N° 24 Retenciones del Trabajador y Aportes de la Empresa. 123
Tabla N° 25 Materia Prima 124
Tabla N° 26 Costos Fijos de Operación 125
Tabla N° 26 Costos Fijos de Operación 125
Tabla N° 27 Depreciación y Amortización 126
Tabla N° 28 Ingresos..... 127
Tabla N° 29 Estado Ganancias y Pérdidas 129
Tabla N° 30 Flujo de Fondos..... 130
Tabla N° 31 Balance General..... 131
Tabla N° 32 Flujo de Caja Operativo..... 133

INDICE DE FIGURAS

Figura Nº 1 Estructura Metodológica 56

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE DE COMIDA SUSHI-THAI CON AMBIENTE "PREMIUM" EN EL MUNICIPIO EL HATILLO, ESTADO MIRANDA

Autor: Eduardo Soto
Tutor: Gustavo Roa
Fecha: Junio 2009

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo conocer la factibilidad económica y financiera para la creación de un restaurante de comida sushi – thai con ambiente "Premium" en el municipio el Hatillo, Estado Miranda. Los objetivos específicos permitieron analizar el mercado y conocer la factibilidad de la creación del restaurante desde el punto de vista técnico y económico- financiero.

El estudio se enmarcó en la modalidad de proyecto factible, con base en una investigación de campo. Para la recolección de datos se utilizó la técnica de encuestas y como instrumento se utilizó un cuestionario. Se consideró una población infinita.

Los resultados de la investigación se fundamentaron en estudios de mercado, determinando la opinión de los consumidores con respecto a la creación de un restaurante de comida sushi – thai con ambiente "Premium" en dicha región. Para ello, se realizó un focus group que permitió identificar las variables de la encuesta y se realizó un cuestionario para identificar las tendencias de consumo del mercado. Seguidamente se llevó a cabo un estudio técnico, para establecer aspectos como la localización y el tamaño del proyecto. Por último, se llevó a cabo la evaluación económica – financiera para conocer la rentabilidad del proyecto y finalmente aceptar o rechazar el mismo.

Palabras clave: Mercado, Investigación, Factibilidad, Proyecto

INTRODUCCIÓN

El auge de lo oriental ha ganado espacio en muchos terrenos, desde la tendencia gastronómica representada por el sushi hasta convertirse en un modelo a seguir en muchas dimensiones. Lo oriental, representando el equilibrio, se ha convertido en un imán para la cultura occidental en aspectos relacionados con la salud y el equilibrio.

Debido a esta aparición de nuevos segmentos en la demanda y consumidores con necesidades diferentes a las tradicionales, el sector de restaurantes se está viendo obligado a crear nuevos productos y servicios, así como a modificar la oferta, variándola para que se adapte a la nueva realidad. Esto ha causado una reorientación del producto y ha provocado el desarrollo de nuevos conceptos de en materia de restaurantes: Restaurantes Light, Sushi Bar, Restaurantes Temáticos, entre muchos otros.

En Venezuela, específicamente en las principales ciudades del país, ha habido un crecimiento acelerado durante los últimos años del conocimiento y pasión por la materia culinaria. Específicamente en la cuidad de Caracas, la creación de restaurantes de alta calidad de comida sushi-thai con excelente servicio ha venido evolucionando desde hace 10 años y actualmente se mantiene en crecimiento.

Siguiendo esta tendencia, el presente estudio tuvo como objetivo determinar la factibilidad económica y financiera en la creación de un restaurante de comida sushi-thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda.

Para cumplir con el objetivo general, primeramente se realizó un estudio de mercado que permitió investigar la demanda y oferta de servicios similares; en

segundo lugar, se realizó un estudio técnico para definir las características físicas y operacionales del proyecto; y por último, se realizó un estudio económico - financiero para conocer la factibilidad del proyecto a través del conocimiento de aspectos tales como: la inversión, el capital de trabajo, los costos de operación, para finalmente poder elaborar el balance general, el flujo de fondos, para finalmente calcular la tasa interna de retorno, el valor presente neto, el punto de equilibrio y el período de recuperación de la inversión.

El estudio que está fundamentado en la cátedra de Valoración de Proyectos del Postgrado de Gerencia de Proyectos de la Universidad Católica Andrés Bello, se enmarcó en la modalidad de proyecto factible, con base en una investigación de campo, ya que para conocer el nivel de aceptación del mercado es necesario tener contacto directo con la población que va a ser objeto de estudio y conocer sus opiniones.

El trabajo de investigación consta de cinco capítulos y a continuación se da una breve explicación del contenido de cada uno de ellos.

El Capítulo I “EL PROBLEMA” contiene, el planteamiento del problema, la justificación del estudio, los objetivos de la investigación, el alcance y las limitaciones.

El Capítulo II “MARCO TEÓRICO” contiene las bases teóricas que sustentaron el estudio.

El Capítulo III “MARCO METODOLÓGICO” contiene, la metodología empleada, el tipo de investigación, la población y muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, las técnicas para el análisis de datos y la operacionalización de los objetivos.

El Capítulo IV “PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS” presenta el análisis de los resultados obtenidos.

El Capítulo V contiene las “CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES” de la investigación.

Y finalmente se presentan las Referencias Bibliográficas y un conjunto de Anexos atinentes a la investigación.

CAPÍTULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

I.1 Planteamiento del Problema

Las nuevas tendencias gastronómicas se deben a las alternativas derivadas de los cambios sociales, económicas y tecnológicas que están ocurriendo a nivel mundial. Las innovaciones de dicho proceso están relacionadas con el proceso de creación de productos y servicios y estos se ven inducidos por los cambios en los hábitos de consumo de los clientes y la aparición de nuevas tendencias. Esto ha causado una reorientación del producto y ha provocado el desarrollo de nuevos conceptos en el área de restaurantes: Restaurantes Light, Sushi Bar, Restaurantes Temáticos, entre muchos otros.

En Venezuela, específicamente en las principales ciudades del país, ha habido un crecimiento acelerado durante los últimos años del conocimiento y pasión por la materia culinaria. Específicamente en la cuidad de Caracas, la creación de restaurantes de alta calidad de comida sushi-thai con excelente servicio ha venido evolucionando desde hace 10 años y actualmente se mantiene en crecimiento.

Debido a esta aparición de nuevos segmentos en la demanda y consumidores con necesidades diferentes a las tradicionales, el sector de los restaurantes se está viendo obligado a crear nuevos productos y servicios, así como a modificar la oferta, variándola para que se adapte a la nueva realidad.

El auge de lo oriental ha ganado espacio en muchos terrenos, desde la tendencia gastronómica representada por el sushi hasta convertirse en un modelo a seguir en muchas dimensiones. Lo oriental, se ha convertido en un imán para la cultura occidental en aspectos relacionados con la salud y el equilibrio. El

consumidor en si, es cada vez es más exigente en cuestiones higiénicas, gastronómicas, dietéticas y ambientales.

El crecimiento poblacional ha hecho del Municipio el Hatillo, una región importante para la inversión comercial, ya que se encuentran consumidores potenciales con buena capacidad adquisitiva y necesidades de consumo, que no solo habitan dicho Municipio sino que se dirigen al mismo, provenientes de áreas vecinas en búsqueda de esparcimiento.

El área temática de este trabajo fue determinar el nivel de aceptación de un restaurante sushi thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo. Para ello se llevó a cabo un estudio de la demanda y de la oferta de los productos que ofrece el restaurante, para posteriormente conocer la factibilidad de mercado del proyecto.

Una vez conocida la factibilidad de mercado, se quiere determinó la factibilidad técnica, para conocer aspectos como el tamaño y localización, la infraestructura de servicios, la capacidad Instalada y utilizada, los turnos de trabajo, la disponibilidad de materia prima, el control de calidad y el proceso de producción, entre otros.

Después de la elaboración de los estudios anteriores se da a conocer la factibilidad económica - financiera, para calcular algunos aspectos tales como: la inversión, el capital de trabajo, los costos de operación, para finalmente poder elaborar el balance general, el flujos de fondos y el estado de resultados para realizar el calculo de la tasa interna de retorno, el valor presente neto, el punto de equilibrio y el período de recuperación de la inversión en cada uno de los escenarios planteados.

Este tipo de empresas se encuentran inmersas en un mercado bastante agresivo. Por esta razón, y debido a la necesidad que tiene “WoK Sushi & Thai”, de mantenerse competitivo dentro de este mercado, se ha formulado la siguiente interrogante:

¿Será factible económica y financieramente la creación de un restaurante de comida Sushi-Thai con ambiente "Premium" en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda durante el segundo semestre de 2009?

La necesidad de dar respuesta a ésta interrogante, es la razón de ser de esta investigación.

I.2 Justificación de la Investigación

En el mercado gastronómico del Hatillo, se observa que hay muy pocos restaurantes que ofrezcan excelente servicio y menú de comida sushi-thai en un ambiente “Premium”, con una relación positiva precio valor, que haga de una cena, un almuerzo o simplemente de una comida, una agradable y repetible experiencia gastronómica.

Es por esto, que basándose en el crecimiento poblacional de la sub región; el crecimiento en la tendencia de restaurantes sushi-thai “Premium” de la principales ciudades del país y las características y gustos del consumidor que habita y/o visita el Hatillo, se realizó un estudio de factibilidad económica y financiera para evaluar la creación de un restaurante de comida sushi – thai en dicha región de la Gran Caracas.

El restaurante ofrecerá al consumidor una propuesta gastronómica del tipo sushi-thai de manera innovadora y atractiva, con criterio de rentabilidad y sostenibilidad en el tiempo. Para ello se creará un restaurante de comida en un espacio abierto, con la posibilidad que el cliente disfrute de diversos platos, vinos y bebidas en un espacio ecléctico y de buen gusto.

El servicio formará parte del ambiente “Premium”, ya que se utilizará personal especializado en comidas asiáticas y variedad de vinos que le faciliten al consumidor la selección acertada para cada ocasión.

I.3 Objetivos de la Investigación

I.3.1 Objetivo General

Determinar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante de comida sushi-thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda para el segundo semestre de 2009.

I.3.2 Objetivos Específicos

1. Analizar diversos aspectos del mercado (demanda, competencia, precios, proveedores) de restaurantes de comida sushi-thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda.
2. Evaluar la factibilidad desde el punto de vista técnico, de la creación de un restaurante de comida sushi-thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda.
3. Evaluar la factibilidad financiera del negocio, estimando los resultados del cálculo de indicadores de rentabilidad de la inversión como el valor presente neto (VPN), la tasa interna de retorno (TIR) y el punto de equilibrio.

Al finalizar esta investigación se conocerá la factibilidad de la creación del negocio basado en los resultados obtenidos.

I.4 Alcance

El siguiente trabajo se realizó en la región del Municipio el Hatillo, Estado Miranda en Venezuela, que abarca el pueblo del Hatillo.

El presente estudio contempló sólo el análisis de factibilidad económica y financiera para la realización de un restaurante de sushi en el Hatillo. No abarcó la puesta en marcha del restaurante ni la evaluación de los resultados posteriores a su creación.

Entre los diversos conceptos que sustentaron el presente estudio se tuvieron: formulación de proyectos, investigación de mercado, comportamiento del consumidor, aspectos relevantes estudiados en Mercadeo, que son de gran utilidad para el desarrollo de la investigación.

I.5 Limitaciones

Arías (2006) conceptualiza las limitaciones de la investigación como "los obstáculos e inconvenientes que vislumbra el investigador cuando proyecta la investigación, o que confronta cuando la desarrolla" (p 52), en este caso las principales limitantes para la realización de la investigación fueron el tiempo disponible y los costos del estudio.

El tiempo disponible para desarrollar la presente investigación fue determinante para lograr los objetivos planteados, ya que el mismo se redujo a consecuencia de las diversas ocupaciones laborales y personales externas del investigador. Esto afectó el cumplimiento de los planes establecidos y los costos de su ejecución.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

II.1 Evaluación de Proyectos

Blanco (2006) y **Baca (1995)** concuerdan en que la evaluación de un proyecto consiste en un análisis de los antecedentes recopilados, para formarse un juicio tanto cuantitativo como cualitativo, respecto de la conveniencia de su puesta en marcha. La evaluación de un proyecto implica hacer un ordenamiento de la información económica a fin de determinar con la mayor exactitud posible, su rentabilidad, que al compararlas con otras opciones de inversión permita decidir respecto a la conveniencia de ponerlo en marcha.

Para evaluar un proyecto de inversión de cualquier tipo y para que esta resulte con éxito, deben seguirse una serie de pasos en los cuales se busque la rentabilidad para el inversionista, de tal modo que los resultados obtenidos de los análisis y evaluaciones den como consecuencia una toma de decisiones adecuada para realizar o no un proyecto de inversión, o bien para darle un nuevo enfoque a su estructura.

De acuerdo con **Blanco (2006)**, **Sapag (1985)** y **Bacca (1991)**, para poder evaluar un proyecto de de inversión, deben realizarse tres estudios en común:

- Estudio de Mercado
- Estudio Técnico
- Estudio Económico-Financiero

II.1.1 Estudio de Mercado

Según **Blanco (2006)** el objetivo general que persigue un estudio de mercado es verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado para poder medir el riego de su colocación y sus posibilidades de éxito.

El conocimiento de los mercados en todos sus niveles es de suma importancia para la toma de decisiones y para el establecimiento de estrategias de mercadeo que permitan incrementar los niveles de rentabilidad. La importancia de contar con datos de oferta y demanda así como de oportunidades de mercado es fundamental para encaminar correctamente los esfuerzos de las organizaciones.

El estudio de mercado abarca los siguientes aspectos:

II.1.1.1. Estudio de la Situación Actual del Mercado

Para **Blanco (2006)**, resulta imprescindible conocer el sector en el que se va a introducir, su funcionamiento, tendencia actual (si esta en crecimiento, estancado, o evolucionando), barreras de entrada y salida, cómo se trabaja, si existe alguna normativa o legislación que imponga algún tipo de requisitos o impedimentos al desarrollo de dicha actividad, y si existe alguna asociación a la que se deba pertenecer. Las circunstancias económicas y las tendencias de la región donde se instale también influirán en su actividad (desempleo, población activa, tipos de interés, nivel de precios, costo de la vida, entre otros).

II.1.1.2. Estudio del Producto o Servicio

Consiste en definir todos los aspectos y características que realmente se demandan de ese producto o servicio, para ver si satisface realmente una necesidad concreta del mercado.

Para conocer su clientela debe segmentarse el mercado, delimitar el perfil concreto del cliente potencial (edad, poder adquisitivo, nivel cultural, gustos, hábitos de compra, lugar de origen).

Las técnicas de sondeo, encuestas o entrevistas, un pequeño estudio de mercado, le va a permitir conocer detalles para el diseño final del producto o servicio. **Blanco (2006)**, expresa que el estudio de mercado persigue verificar la posibilidad de penetración real del producto en un mercado determinado, que permita medir los riesgos y posibilidades de éxito.

II.1.1.3. Estudio de la Demanda

La demanda es la cuantificación de la necesidad real o psicológica de una población de compradores, con poder adquisitivo suficiente para adquirir un determinado producto que satisfaga dicha necesidad. Deber ser cuantificada en unidades físicas según lo recomienda **Blanco (2006)** y **Sapag (1985)**.

II.1.1.4. Estimación de la Demanda

Es la demanda futura del producto de su empresa. Se basa en la proyección de la línea de tendencia correspondiente a los datos históricos, **Blanco (2006)**, recomienda: “las proyecciones deberán hacerse en unidades de producto y/o divisas utilizando un mínimo de cinco años” (p.229).

Blanco (2006), comenta que al no existir series históricas, como es el caso de la presente investigación, se puede recurrir a la información de campo. Para este caso se utilizó el cuestionario.

II.1.1.5. Estudio de la Oferta

La oferta, según **Blanco (2006)**, "cuantifica la cantidad futura de un producto que los fabricantes e importadores están dispuestos a llevar al mercado en conformidad con los precios vigentes en el mismo" (p.233).

Conocer cómo trabaja la competencia, cuáles son sus precios, sus plazos de entrega, las facilidades de pago que ofrecen aporta indicadores a la investigación. En definitiva analizar todos sus puntos fuertes y débiles comparándolos con el producto y servicio ofrecido por "*WoK Sushi & Thai*", adecuándolo a las necesidades y tendencias además de innovar en la medida de lo posible para diferenciarse de ella y para depurar la idea inicial.

II.1.1.6. Mercado Potencial para el Proyecto

Para obtener el pronóstico de la demanda insatisfecha; comparar la proyección de la demanda del producto en estudio con el de la oferta, dará como resultado el mercado potencial del proyecto, sin considerar el posible desplazamiento de los productos de la competencia.

En el caso de no existir tal diferencia, el cual es el caso de esta investigación, en donde se podría decir que el mercado ya está cubierto dada la cantidad de competidores como se podrá ver más adelante, **Blanco (2006)** recomienda mencionar los factores que permitan la posibilidad de captar este mercado ya cubierto.

II.1.1.7. Precio

Establecer de manera preliminar el precio que debe tener el producto, con base principalmente en los siguientes factores: precios de venta del mercado, tipo de consumidores, coeficiente de elasticidad precio-demanda, reacción esperada de los competidores, y estrategia oficial en materia de política económica (incentivos, protecciones, etc.)

Para dicha investigación se siguió la recomendación de **Blanco (2006)**, donde advierte que el precio de mercado obtenido es el precio que deberá ser utilizado al momento del cálculo de ingresos y no el precio estimado que calcule el promotor. Para él, este error es frecuente ya que muchos empresarios no toman en cuenta el precio del mercado al fijar sus precios.

II.1.2. Estudio Técnico

El estudio técnico según **Sapag (1985)** tiene como objetivo resolver las preguntas referidas a donde, cuándo, cómo y con qué producir lo que se desea.

Para **Blanco (2006)**, El estudio técnico persigue determinar la capacidad instalada y utilizada de la empresa. Involucra además costos de inversión, costos de operación durante el proceso de producción

Para responder a estos aspectos deben tomarse en cuenta los siguientes puntos más resaltantes entre **Blanco (2006)**, **Sapag (1985) y Bacca (1991)**:

II.1.2.1. Descripción de la Localización

La elección de la localización vendrá determinada por una serie de circunstancias que le permitirá detectar las ventajas de dicha elección, así como solventar los posibles inconvenientes del lugar elegido, (cercanía de

clientes y proveedores, ubicación de la competencia, costos de transporte, nivel de precios, pros y contras del arrendamiento o la compra, posibilidad de leasing, facilidad de obtención de suministros de luz, agua y teléfono, fácil acceso y comunicaciones, posibilidad de ampliación y necesidades de obras o acondicionamientos.

Para **Blanco (2006)**, la ubicación de un proyecto nunca es fortuita, pues la misma trata de reducir al mínimo los costos operacionales y de inversión que sería necesario efectuar de no estar ubicado en un lugar apropiado

II.1.2.2. Tamaño de la Empresa

Para **Bacca(1991),** Los factores que influyen de manera predominante en la selección del tamaño de una planta industrial o empresa comercial:

- Características del mercado de consumo: Revisar los resultados del estudio de mercado de consumo, con el fin de determinar si la dimensión del mercado potencial para el proyecto permite o no montar la empresa.
- Características del mercado de abastecimiento: Los volúmenes y las características de las materias primas, así como la localización de las áreas de producción de las mismas, son los factores que se toman en cuenta para ajustar el tamaño de la planta.
- Disponibilidad de recursos financieros**:** Uno de los factores limitantes de la dimensión de una empresa es la disponibilidad de recursos económicos. Estos recursos se requieren para hacer frente tanto a las necesidades de inversión en activo fijo como para satisfacer los requerimientos de Capital de Trabajo.
- Características de la mano de obra: A veces puede resultar más conveniente reducir el tamaño de una empresa que hacer frente a fuertes erogaciones para dotar de ciertos beneficios sociales a los trabajadores

de la misma. Este factor unido a la falta de mano de obra calificada puede obligar a reconsiderar el tamaño de la empresa.

- Tecnología de producción**:** Se debe tomar en cuenta las características de los procesos y equipos. Es recomendable la selección de un tamaño inicial de planta mayor que el determinado, cuando se deben realizar fuertes inversiones y largos períodos para la puesta en marcha.

II.1.2.3. Infraestructura de Servicios.

La Infraestructura de Servicios está conformada por los servicios públicos requeridos para el funcionamiento y desempeño del proyecto.

"El acceso a la conexión de servicios públicos facilita mucho el funcionamiento de cualquier empresa por lo que deberán especificarse las facilidades con que cuenta relativas a energía eléctrica o de otro tipo, disponibilidades telefónicas y similares, vías de comunicación, y su cercanía a puertos, aeropuertos y sistemas de ferrocarril". (**Blanco, 2001**, p.135).

De esta manera, la Infraestructura de Servicios es indispensable para la instalación de la planta y poder asegurar al personal de trabajo servicios médicos, culturales, recreativos y escolares, entre otros.

II.1.2.4. Disponibilidad de Insumos.

La Disponibilidad de Insumos está conformada por los recursos humanos, materiales y financieros que necesite el proyecto para su funcionamiento.

Según **Sapag (1985)** "La disponibilidad de insumos, tanto humanos como materiales y financieros, es otro factor que condiciona el tamaño del proyecto. Los podrían no estar disponibles en la cantidad y en la calidad deseada, limitando la capacidad de uso del proyecto o aumentando los

costos de abastecimiento, pudiendo incluso hacer recomendable el abandono de la idea que lo originó". (p.172).

La disponibilidad de recursos humanos es de gran importancia para la instalación de la planta, se debe verificar la disponibilidad de los mismos debido a que conforman una de las partes más importantes de la empresa para la producción de un producto o prestación de un servicio.

La disponibilidad de materia prima reúne diversos aspectos como:

- Seleccionar a los mejores proveedores.
- Encontrar las mejores condiciones de pago.
- Exigir la materia prima de la más alta calidad.

Seleccionar a los mejores proveedores es de gran importancia para evitar una paralización de las operaciones por falta de materia prima.

La disponibilidad de recursos financieros para la instalación del tamaño óptimo de planta se requiere para realizar la inversión y verificar si son suficientes para la instalación de la planta.

Si el proyecto requiere financiamiento se debe escoger el tamaño óptimo que pueda financiarse con las mayores facilidades y los menores costos de financiamiento.

En el cronograma de inversión debemos indicar el período de tiempo que corresponde a las etapas que van desde la instalación de la planta hasta el último año del período de proyección.

II.1.2.5.Tecnología Utilizada.

Blanco (2006), explica que “bien sea que se trate de tecnología contratada o propia, deberá especificarse su alcance, los beneficios que aporta y las ventajas que agrega al proceso y al producto. De ser contratada deberá indicarse los términos de la contratación y su costo”. (p. 252).

La tecnología tiene estrecha relación con el tamaño de planta y con las inversiones y costos de producción. Si la producción es a gran escala, el costo de producción por unidad será menor, debido a esto el costo total de producción disminuye y aumentan las utilidades del proyecto.

II.1.2.6. Proceso de Producción.

El Proceso de Producción es la etapa técnica para la elaboración del producto a través de la transformación de la materia prima.

Para **Blanco (2006)** el proceso de producción es consecuencia de los resultados de los estudios técnico y de mercado por lo que deberá coincidir con las conclusiones alcanzadas en ambos.

Seguidamente, tenemos la capacidad instalada y utilizada, la capacidad instalada es aquella que nos indica la capacidad total de producción que posee la empresa, por otro lado la capacidad utilizada indica la cantidad de capacidad instalada que está siendo utilizada en el proceso productivo.

II.1.2.7. Control de Calidad.

El Control de Calidad es un punto de gran importancia en el proceso productivo, el cual está estrechamente relacionado con aspectos como la

calidad de la materia prima, los equipos y la tecnología utilizada y el adiestramiento del personal.

Según **Blanco (2006)** "… Dependiendo del proceso y del producto, deberá especificarse qué tipo de control de calidad se dispensa y sobre que puntos de la línea de producción se ejerce así como el personal necesario y las inversiones en activos". (p.260).

De esta manera, podemos observar la estrecha relación anteriormente nombrada, para la obtención del producto final de la más alta calidad.

II.1.2.8. Estructura Organizativa.

La Estructura Organizativa es aquella que tiene como objetivos definir la naturaleza y contenido de cada uno de los cargos de la organización.

Según **Sapag (1985)**, "Todas las actividades que se requieran para la implementación y operación del proyecto deberán programarse, coordinarse y controlarse por alguna instancia que el estudio del proyecto debe prever". (p.208).

II.1.2.9. Marco Legal.

El Marco Legal son una serie de reglamentaciones locales, regionales y nacionales vigentes, para la instalación y puesta en marcha del proyecto.

Bacca (1991) recomienda tomar en cuenta varios aspectos, sin embargo para esta investigación se consideraron solo los siguientes aspectos relacionados el Marco Legal:

a) Mercado; Se deberá considerar:

1. Legislación sanitaria sobre los permisos que deben obtenerse, la forma de presentación del producto, sobretodo en el caso de alimentos. El Órgano encargado de dictar estas pautas en Venezuela es el Ministerio de Sanidad.
2. Elaboración y funcionamiento de contratos con proveedores y clientes.

b) Localización.

1. Gastos notariales, transferencias, inscripción en el Registro Público de la propiedad y el comercio.
2. Determinación de los honorarios de los especialistas o profesionales que efectúen todos los trámites necesarios.

c) Estudio Técnico.

1. Transferencia de tecnología.
2. Aranceles y permisos necesarios en caso de que se importe alguna maquinaria o materia prima.
3. Leyes contractuales, en caso de que se requieran servicios externos.

d) Administración y organización.

1. Leyes que regulan la contratación de personal, sindicalizado y de confianza. Pago de utilidades al finalizar el ejercicio.
2. Prestaciones sociales a los trabajadores. Vacaciones, incentivos, seguridad social, ayuda a la vivienda, etc. Para el caso del punto 1 y 2 en Venezuela es regido por la Ley Orgánica del Trabajo, además de la Ley de Seguro Social vigente.

3. Leyes sobre seguridad industrial mínima y obligaciones patronales en caso de accidentes de trabajo. En Venezuela esto es regido por la Ley Orgánica de prevención, condiciones y medio ambiente de trabajo.

e) Aspecto financiero y contable.

1. La Ley del Impuesto Sobre la Renta rige todo lo concerniente a: tratamiento fiscal sobre depreciación y amortización, método fiscal para la valuación de inventarios, pérdidas o ganancias de operación, cuentas incobrables, impuestos por pagar, ganancias retenidas, gastos que pueden deducirse de impuestos y los que no están sujetos a esta: mano de obra, etc.

II.1.3. Estudio Económico-Financiero

De acuerdo a **Blanco (2006)**, el estudio Económico-Financiero recoge la información elaborada de los estudios de mercado y técnico, lo que permite identificar elementos tales como: costos de Inversión, costos de operación, ingresos. Estos elementos son finalmente transformados mediante este estudio en valores.

El inversionista realiza asignaciones importantes de recursos, solo si espera en un futuro recuperar una cantidad mayor a la erogación realizada, es decir, tiene la esperanza de obtener utilidades de acuerdo con el monto de la inversión y el riesgo que corra.

El estudio Económico-Financiero busca determinar la viabilidad y rentabilidad del proyecto. **Bacca (1991)**, a diferencia de **Blanco (2006),** realiza un estudio económico que consta de varios aspectos:

II.1.3.1. Presupuesto de Inversión y su Financiación

Aquí se indican las inversiones necesarias para la puesta en marcha de una empresa y las mejores vías de financiamiento.

II.1.3.1.1. Inversiones en Activo Fijo

Inversiones en activo fijo o inmovilizado, son elementos patrimoniales que van a permanecer más de un ejercicio económico en la empresa. Son inversiones a largo plazo que se van recuperando gradualmente por medio de la amortización y deben de ser financiadas con capitales permanentes, recursos propios o exigibles a largo plazo.

Goxens y cols (2007), el activo inmovilizado "Representa la parte inmutable del patrimonio; en condiciones normales no puede ser vendido sin que la empresa experimente variaciones sustanciales. Se divide en material (maquinaria, instalaciones, edificios) e inmaterial (patentes y marcas)." (p.43)

Para **Goxens y cols (2007)**, bajo activo inmovilizado se agrupan las inversiones permanentes y los gastos diferidos. Es decir, en este grupo de activos figuran todos los elementos destinados a asegurar la vida de la empresa, así como aquellos gastos que van a ser eliminados a través de varios ejercicios económicos.

El mismo autor, integra estos activos en subgrupos:

- Gastos de establecimiento: gastos surgidos por la constitución de la empresa, gastos de primer establecimiento, gastos de ampliación de capital y gastos generados por la emisión de obligaciones y bonos.

- Inmovilizado material: Que reúne elementos tangibles o de naturaleza corpórea que se encuentran vinculados a la unidad económica, de manera que tienden a ser permanentes
- Inmovilizado inmaterial: **Goxens y cols (2007)**, incluye en este subgrupo los derechos susceptibles de valoración económica y que tienen por misión asegurar la continuidad de la empresa. En este caso se hablaría de concesiones administrativas, propiedad industrial, etc.
- Inmovilizado financiero: Incluye los valores mobiliarios que constituyen inversiones financieras en otras empresas, préstamos concebidos y finanzas constituidas que tengan carácter de "inversiones no cíclicas", es decir, con posible reintegro al cabo de varios ejercicios. **Goxens y cols (2007)**, pone énfasis en que si el reintegro es un ejercicio, los importes se deberán incluir en el circulante.
- Existencias: Mercaderías y demás materiales análogos propiedad de la empresa.

II.1.3.1.2. Inversiones en Activo Circulante (Capital de Trabajo)

Para **Blanco (2006)**, el valor total de los activos circulantes conforman el capital de trabajo bruto de una empresa, y la diferencia entre el total de activos circulantes y el total de los pasivos circulantes, constituyen el capital de trabajo neto.

Según **Finnerty (2000)**, son inversiones complementarias o derivadas de las inversiones de activo fijo. Su período de permanencia en la empresa es inferior al año, debiendo financiarse en parte con deudas a largo plazo y en parte con deudas a corto plazo (disponible y realizable),

están relacionadas con el ciclo de explotación de la empresa (dinero-mercancías-dinero).

El activo circulante, para este autor, comprende:

- Existencias: mercaderías, materias primas, productos en curso, productos terminados.
- Realizable: clientes, deudas por cobrar, deudores diversos.
- Inversiones Financieras Temporales.
- Disponible: dinero efectivo en caja y bancos.

Blanco (2006), refleja que cuando una empresa inicia sus operaciones, además del capital invertido en activos fijos y en activos intangibles, deberá contar con una partida en efectivo para financiar los rubros que demanda el costo de producción de la fase inicial de operaciones de la empresa conformados por los inventarios de materia prima, productos semielaborados y productos terminados, por la nómina, gastos de fabricación y venta, y por el financiamiento de las cuentas por cobrar.

II.1.3.1.3. Financiamiento

Dice **Finnerty (2000),** que después de fijar las inversiones necesarias para el comienzo de la actividad, se debe pensar en la forma en que se va a financiar. Como norma general el activo fijo se financiaría con pasivo fijo, y el activo circulante se financiará con pasivo circulante, excepto una parte que puede ser financiada con fondos a largo plazo (stocks o existencias, un mínimo del saldo de clientes y un mínimo de capital de trabajo necesarios siempre para que la empresa pueda funcionar) lo que se denomina el capital de trabajo**.** Este fondo es fundamental para el buen funcionamiento de la empresa y para su supervivencia.

Según **Goxens y cols (2007)**, en una empresa las fórmulas de financiación básicas son dos:

- Financiación Propia: proveniente de fuentes propias de la empresa (capital aportado por los socios).
- Financiación de Terceros: proveniente de fuentes ajenas a la empresa como por ejemplo financiación bancaria y financiación no bancaria (proveedores, acreedores, leasing).

Una vez determinado el monto de la inversión necesaria y el tipo de financiamiento que se usará, deben proyectarse los estados de resultados y flujo de caja.

II.1.3.2. Estado de Resultados

En el Estado de Resultados según **Goxens y cols (2007)**, presenta un resumen de los ingresos y gastos de una organización durante un período específico, como puede ser un mes o un año. El Estado de Resultados tiene lo que quizás sea la información individual más importante sobre un negocio: su utilidad neta, que son lo ingresos menos los gastos. Si los gastos exceden a los ingresos, el resultado es una pérdida neta para el ejercicio.

II.1.3.3. Flujo de Caja Libre

Para **Palacios (2005)**, el flujo de caja “es el resultado de contabilizar el dinero efectivo que entra y sale producto de la ejecución del proyecto y es la base para el manejo de la tesorería, de forma de no caer en incumplimiento por falta de liquidez” (p.151).

Según **Goxens (2007) y cols**, es el efectivo neto y real, en oposición al ingreso contable neto que fluye hacia dentro o hacia fuera de una empresa

durante un período específico. El Flujo de Caja es el paso más importante en el análisis financiero aunque también el más difícil. Es sumamente complicado hacer pronósticos exactos de los costos e ingresos asociados con un proyecto grande. Para realizar el flujo de efectivo debe tomarse en cuenta los ingresos, los costos, los gastos, las inversiones y el financiamiento.

Esquema del Flujo de Caja Libre

Utilidades antes de intereses e impuestos
Impuesto sobre utilidades
+ Cambio en impuestos Diferidos
= Utilidad Neta en Operaciones – ajuste de impuestos
+ Depreciación y amortización
= Flujo de Caja Bruto
- Aumento de Capital Neto de Trabajo
- Inversiones en Activos Fijos
- Aumento en otros Activos
= Flujo de caja Libre

De acuerdo a **Najul (2006)**, el Flujo de Caja logra evaluar de la manera más exacta el valor de una empresa a través de la estimación de los ingresos futuros. Para esto no es correcto considerar los resultados de los estados financieros de la empresa. Esto se debe a que no representan con exactitud el momento y el monto de los ingresos y egresos reales que resultarán de las actividades de la organización.

II.1.3.4. Punto de Equilibrio

Goxens y cols (2007) , lo define Punto Muerto o Umbral de Rentabilidad, y para este es la situación que se produce cuando la empresa no tiene ni beneficios ni pérdidas, los ingresos son iguales a los costos. Este punto nos dice el nivel a alcanzar de ventas para, que la empresa empiece a dar

beneficios. Es el mínimo de actividad a partir del cual la empresa empieza a ser rentable.

Punto de equilibrio = Ingresos Totales – Costos Totales = 0.

Costos totales = costos fijos + costos variables.

Así: Ventas netas = costos fijos + costos variables

Blanco (2006), enfatiza que el "análisis del punto de equilibrio está dirigido principalmente a determinar el peso que los costos totales ejercen sobre los ingresos totales y los costos variables totales". (p.144)

Siguiendo con **Goxens y cols (2007)**, los costos fijos se producen con independencia de la cifra de ventas del negocio (luz, alquiler, agua...), los costos variables dependen directamente de las ventas, y aumentan o disminuyen proporcionalmente a la cifra de estas. (Materias primas, suministros).

El umbral de rentabilidad de una empresa puede disminuir aumentando el precio de venta de los productos vendidos o reduciendo los costos de la empresa.

Goxens y cols (2007), recomienda que para calcular este punto se puede utilizar el margen comercial porcentual de la siguiente manera:

Umbral de rentabilidad = Costos Fijos / Margen Comercial

Para calcular el momento en que se llega a este punto hay que hacer unas provisiones, de la forma más real posible, de cuáles van a ser los ingresos y gastos a lo largo del tiempo.

Además se tomó especial cuidado en tres circunstancias:

- Los gastos de personal (hacer la provisión mes a mes, para que la responsabilidad del pago se pueda hacer día a día, teniendo cuidado con las pagos extras).
- Los impuestos (se debe prever cuando han de pagarse y su incidencia directa en el disponible).
- Los meses de baja facturación (se debe tener en cuenta que en diversas épocas algunos negocios ven disminuir sus ingresos.

En el mes en que se pase por primera vez de resultados negativos a positivos o cero, se habrá llegado al Punto de Equilibrio del negocio.

Finalmente **Blanco (2006)**, deja bien claro que el nivel del punto de equilibrio no incide en forma directa y notable sobre la rentabilidad financiera de la empresa ya que es un parámetro de carácter puntual contable, no de flujo de caja. Su nivel dependerá de las características de producción lo que confiere a cada tipo de empresa puntos de equilibrio diferentes.

II.1.3.5. Valor Presente Neto

Según **Blanco (2006)**, el valor del dinero varía en el tiempo ya que una cantidad de dinero recibida hoy es más valiosa que la misma suma recibida dentro de un año. De manera inversa, una cantidad de dinero que se va a recibir dentro de un año es menos valiosa que si esa misma suma se recibiera hoy.

Palacios (2005), dice que el VPN o valor presente neto, consiste en calcular el valor actual de todos los movimientos de efectivo que suceden en

el flujo de caja. Para este autor, este indicador ofrece la magnitud del excedente en términos reales.

Najul (2006), profundiza un poco más y lo define como “el valor prometido por un negocio para un determinado momento del tiempo, que se calcula a través de la sumatoria de los flujos de caja que han sido descontados previamente a una tasa proporcional al riesgo de invertir recursos en la actividad evaluada”. (p.71)

En lo que concuerdan **Blanco (2006)**, **Palacios (2005)** y **Najul (2006)**, el Valor Presente Neto es un método para evaluar las propuestas de inversión del capital mediante la obtención de los flujos netos de efectivo en el futuro, descontado al costo de capital de la empresa o a la tasa apropiada de interés del mercado menos el valor actual del costo de la inversión.

Diferencia entre el valor actualizado de los cobros y de los pagos, descontando la tasa de interés que podríamos obtener con una inversión alternativa.

*VPN = -FC + Sumatoria (FCn / (1+k) *1/n)*

Fco = flujo de caja del año 0 (inversión inicial)

FCn = flujo da caja libre del año

K = tasa de descuento en el año n.

*Cuanto mayor sea el **VAN** más rentable será el proyecto.*

Najul (2006), en su libro se pregunta el ¿por qué trabajar con el valor presente? Y enumera las ventajas que ofrece este método. Ya que no solo da a conocer con mayor detalle el alcance del proyecto, sino que verifica

algunos rigores que el analista debe tomar en cuenta a la hora de interpretar los resultados.

Para **Najul (2006)**, las 3 razones que validan este método son:

- Respeta los principios de las finanzas: Ya que permite calcular el valor de un activo, operación o negocio, de acuerdo con la riqueza que genere, no importando el escenario planteado, la capacidad o tamaño del negocio, ni la magnitud del riesgo asociado a la inversión.
- Se adapta a cualquier circunstancia: Para el autor, el VPN no encuentra problemas para evaluar cualquier tipo de proyecto o actividad, ya que su esquema de cálculo depende de la simple actualización de los flujos de caja para el momento inicial preestablecido.
- Por último, exige una evaluación cabal de los proyectos: **Najul (2006)**, no duda en afirmar que el mejor atributo de éste método es que obliga a realizar una buena evaluación del proyecto.

II.1.3.6. Tasa Interna de Retorno

Palacios (2005), define la Tasa Interna de Retorno, también conocida como TIR, como aquella tasa de descuento que hace que el valor actual de todos los flujos del modelo sean cero. El autor igualmente refleja que “se calcula de una forma iterativa, asignando sistemáticamente diversos valores a la tasa de descuento en la formula de valor presente, hasta lograr la tasa que lo hace igual a cero”. (p.152).

Para **Najul (2006)**, es la segunda manera de hacer lectura del descuento de los flujos de caja de un negocio. Para este autor la TIR ofrece una fácil lectura de la rentabilidad prometida para un determinado proyecto.

En lo que coinciden ambos autores además de **Blanco (2006)**, es que si la TIR es mayor a cero entonces se puede suponer que el proyecto cubre con creces las expectativas de quienes invierten sus fondos. Si, por el contrario, la TIR es menor que la tasa de rendimiento esperada, entonces el proyecto deberá ser rechazado.

II.2. El Arte Culinario Japonés

La palabra cocina resulta muy pobre para designar la comida japonesa. Suena más adecuado referirse al arte culinario pues la preparación de los platos se une a la decoración, al uso de utensilios adecuados y agregados de flores, de forma tal que la comida se convierte en un verdadero hecho artístico.

II.2.1 Definición del Sushi.

Según **Naumann y cols (2006)**, el Sushi es una comida típica del Japón con más de mil años de historia y tradición. Básicamente consiste en pequeñas masas de arroz avinagrado con rebanadas de pescado crudo o mariscos y algunas veces vegetales. El Sushi se prepara instantes antes de servirse, lo que garantiza la frescura y el sabor original de esta *delicatessen* japonesa

II.2.1.1 Historia del Sushi.

De acuerdo con **Naumann y cols (2006)**, existen numerosas hipótesis en torno a los orígenes del sushi, pero la más probable es que el arroz condimentado con vinagre se emplease en un principio para conservar el pescado y los mariscos frescos, y, para evitar que entrase poco o nada de

aire al sushi, se prensaba. Sin embargo, originalmente lo único que se comía era el pescado, el arroz se tiraba. Con el paso del tiempo, y tras diversas vicisitudes, se empezó a tomarle el gusto también al arroz y, con ello, el sushi había sido descubierto.

En los restaurantes japonenses, la comida se sirve en la barra y los clientes pueden ver cómo el cocinero la prepara. Esto es una excelente prueba tanto de las cualidades del cocinero como de la calidad de los alimentos.

Para **Naumann y cols (2006)**, un restaurante de sushi típico es acogedor, no demasiado grande y muy limpio. Pero lo más importante para los ojos y el paladar occidental es que ofrece una inolvidable aventura gastronómica

II.2.2 Salud y Beneficios del Sushi.

Para **Naumann y cols (2006)**, La comida japonesa no representa únicamente un simple capricho por una comida exótica y llamativa, además de ser exquisita, la comida japonesa y en especial el sushi representa una fuente alimenticia sana y enriquecida con vitaminas y nutrientes saludables para el ser humano.

Igualmente **Naumann y cols (2006),** nos dice que el sushi es un alimento lleno de beneficios para la salud. Es rico en el ácido graso llamado omega-3, que ayuda a prevenir las enfermedades del corazón, regula la presión arterial y los triglicéridos, además, dependiendo del tipo de pescado consumido, se puede designar como una comida baja en grasa; las algas marinas son ricas en yodo y el arroz es una excelente fuente de carbohidratos. Una típica ración de

sushi (de 7 a 9 piezas) tiene alrededor de 300 calorías, lo que cabe perfectamente en una dieta balanceada y saludable.

"En los años ochenta, cuando despertó la preocupación por la salud y la gente comenzó a tomar conciencia de la importancia de la alimentación, el sushi, una de las comidas más saludables del mundo, comenzó su gran carrera hacia la masificación. Hoy, su demanda en el mundo es enorme. En nuestro país existe cada día una mayor conciencia de sus bondades nutricionales, estéticas, y de su sofisticado sabor" **(producto-light.com, 2009)**.

Desde el punto de varios médicos nutricionistas, según **Naumann y cols (2006)**, la comida japonesa es óptima en cuanto a sus valores nutricionales, porque contiene los tres grupos básicos de alimentos: las proteínas de origen animal, los vegetales (rica fuente de vitaminas y minerales) y los carbohidratos del arroz.

Además, los bajos contenidos de grasa que se emplean en la preparación de los alimentos y la poca cocción de los mismos, preserva los atributos de cada ingrediente.

II.2.3 Características del Sushi.

De acuerdo a **Naumann y cols (2006),** en la comida japonesa no se utilizan casi las especias y se emplean los ingredientes más frescos. El sabor distintivo de la comida japonesa proviene de la utilización de arroz de grano redondo y corto, de un caldo hecho con pescado seco y algas deshidratadas (*dashi*), del licor de arroz dulce (*mirin*), de los productos procedentes de la soya, de las semillas de sésamo, del jengibre y de la pasta de rábano picante (*wasabi*).

Los secretos fundamentales de la comida japonesa son la utilización de pescados frescos, su limpieza escrupulosa, la multitud de formas de cortar los ingredientes y la creación de porciones de comida milimétricamente idénticas.

Para **gastronoma.com (2009)**, la comida japonesa se acompaña de *sake* (licor de arroz), de cerveza, de té o de agua, y cada comida en familia tiene su ritual. Es especialmente curiosa la ceremonia del té o *chonoyu*, que está sujeta a unas normas muy rígidas y cuya técnica se aprende en escuelas muy especializadas.

Uno de los platos japoneses más conocidos por su sabor y original presentación, es el rollo de arroz, comúnmente llamado *roll.* Este rollo se prepara con base en arroz colocado encima de un alga y es relleno con innumerables combinaciones. Entre sus principales ingredientes encontramos aguacate, queso crema, salmón, cangrejo, atún, langostinos, pescado blanco, entre otros. Estos rollos de arroz son presentados en varias formas, encontramos el rollo *Uramaki*, el cual es cortado en ocho piezas y sus combinaciones llevan más de dos ingredientes. El rollo *Hosomaki*, es el rollo de arroz cortado en seis piezas y comúnmente no lleva más de dos ingredientes. Los llamados rollos *Futomaki* son cortados en ocho piezas al igual que el *Hosomaki* pero tiene la particularidad de estar envuelto con un alga. Otra presentación de estos rollos de arroz es el *Tekamaki* el cual se presenta en forma de cono.

También está el *sashimi* que se le denomina al pescado crudo, fresco, frío, rebanado y elegantemente arreglado. “El *sashimi* puede ser servido con vegetales crudos, perejil, lechuga y algunas veces con algas marinas o con pepinos”. **sushidelivery.com (2009)**.

Las ensaladas son hechas con base en algas marinas solas o acompañada de pescados variados. Entre los platos calientes se encuentran, empanaditas rellenas de vegetales, carne, pescado o una combinación de éstas, al igual que platos *teriyakis* (salsa agridulce) con arroz, vegetales y pescados temporizados (rebozados y fritos).

Otra característica particular de la comida nipona es el *tempura* el cual consiste en una amplia variedad de frutos de mar y vegetales rebozados en una mezcla de harina, huevos y agua y luego fritos en aceite muy caliente.

Este es un plato que debe comerse de inmediato para mantener la frescura de sus ingredientes. (García, Eloy, entrevista personal, noviembre 12, 2001)

Por último encontramos los postres típicos japoneses entre ellos banana y helado *tempura*, al igual que variedad de postres caseros.

II.3. Gastronomía Thai (Tailandesa)

Para **wikipedia.com (2009)**, la gastronomía de Tailandia suele ser algo picante pero con una mezcla fascinante de sabores y olores. Se caracteriza por su mezcla equilibrada de sabores ácidos, salados, dulces y picantes.

El ingrediente principal en la cocina tailandesa es el arroz, que puede ir en sopas, frito o simplemente cocido blanco. Otros ingredientes que se usan comúnmente son los ajos, fideos y leche de coco. En carnes se usa el pescado, el pollo y el cerdo. El curry verde y el curry rojo tailandés se forman con cilantro y pimientos verdes y semillas de cilantro

Siguiendo con **wikipedia.com (2009)**, la cocina tailandesa mezcla cinco sabores fundamentales: dulce, picante, agrio, amargo y salado. Algunos ingredientes comunes utilizados en la cocina tailandesa incluyen el ajo, ajíes, hierba de limón y salsa de pescado.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

Según **Balestrini (1998),** "El Marco Metodológico es la instancia referida a los métodos, las diversas reglas, registros, técnicas, y protocolos con los cuales una teoría y su método calculan las magnitudes de lo real. De allí pues, que se deberán plantear el conjunto de operaciones técnicas que se incorporan en el despliegue de la investigación en el proceso de la obtención de los datos" (p 126).

Como en toda investigación científica, es necesario que los hechos estudiados y su interrelación, los resultados de la misma relacionados al problema, sean confiables y objetivos por lo que se requirió realizar la delimitación de los procesos metodológicos que intentan responder a los objetos de la investigación.

III.1 Características Metodológicas

III.1.1 Tipo de Investigación

La investigación proyectiva tiene como objeto: el diseño, la propuesta o creación de un modelo que permita solucionar una necesidad de tipo práctico (proyecto factible). Este tipo de investigación, en comparación con otros tipos, demanda considerables nociones de área que se investiga.

El nivel de conocimiento del estudio es **proyectivo o proyecto factible** según **Balestrini (1998);** ya que se buscó investigar la posibilidad de crear un restaurante de comida sushi-thai en el Municipio el Hatillo.

El objetivo principal del presente estudio consistió en investigar la factibilidad de la creación de un restaurante de comida tipo sushi-thai, a través de tres estudio fundamentales respaldados por **Blanco (2006)**: en primer lugar, un

estudio de mercado que permitió investigar la demanda y oferta de servicios similares; en segundo lugar, un estudio técnico que permitió definir las características físicas y operacionales del proyecto; y en último lugar, un estudio económico-financiero que demostró la sustentabilidad monetaria del proyecto, expresándose claramente si los ingresos son mayores a los egresos.

Para **U.P.E.L. (2006)**, en un proyecto factible "...la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales..." (p 21).

III.1.2 Diseño de la investigación

De acuerdo con **Da Rocha (2008)**, el Diseño de la investigación es el método y estructura de una investigación, escogidos por el investigador para realizar la recopilación de datos y análisis de los datos.

Este proyecto corresponde un trabajo de campo debido a que el nivel de aceptación está en el criterio de los posibles clientes del restaurante de sushi – thai. Es necesario tener contacto directo con la población que va a ser objeto de estudio para conocer sus opiniones, no es una variable cuya respuesta la podemos encontrar en textos o cualquier otra publicación bibliográfica.

Se obtendrán datos primarios a través de la aplicación de la encuesta para conocer los hábitos de consumo de comida tipo sushi - thai, opinión de la instalación de un restaurante de este tipo de comida, el perfil del encuestado y la distribución del mercado de consumo.

El nivel de aceptación de este proyecto se midió a través de una de una variable no experimental, debido a que no existirá ninguna manipulación por parte del investigador para que esta variable de un resultado predeterminado.

Esta investigación es de tipo transaccional debido a que la recolección de datos se hace en un momento y tiempo determinado. Asimismo, también se caracteriza por ser multivariable, debido a que en el estudio de la factibilidad se llevan a cabo el estudio de mercado, técnico y económico - financiero para la creación de un restaurante de comida sushi – thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo.

III.2 Variables y Operacionalización

Un sistema de variables y su operacionalización lo define **Arias (1999**) de la siguiente forma, “una variable es una cualidad susceptible de sufrir cambios, un sistema de variables consiste, por lo tanto, en una serie de características por estudiar, definidas de manera operacional, es decir, en función de sus indicadores o unidades de medida” (p 43).

Según **Sabino (1993)**, la operacionalización de los objetivos “Consiste en hacer operativos, es decir, manejables, posibles de trabajar con ellos, a los conceptos y elementos que intervienen en el problema a investigar” (p.101).

Para ello se elaboró una tabla donde se detallan los elementos que intervinieron en el desarrollo de la operatividad de los objetivos planteados en el Capítulo I.

Tabla Nº 1
Operacionalización de los Objetivos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	VARIABLES	DIMENSIÓN	INDICADOR(ES)
Determinar la Demanda	Demanda	Analizar los aspectos de la demanda en el mercado	Cantidades demandadas por el mercado
Determinar la Oferta	Oferta	Analizar los aspectos de la oferta en el mercado	Cantidades ofrecidas en el mercado
Determinar la Competencia	Competencia	Analizar los aspectos de la Competencia en el mercado	Principales competidores
Determinar el Precio	Precio	Analizar los aspectos de precio en el mercado	Fijación de precios según productos similares
Ubicación	Localización	Ubicación geográfica de planta y oficinas.	Localización de local
Infraestructura de Servicio	Servicios	Disponibilidad de servicios públicos necesarios para la instalación y puesta en marcha del proyecto.	Disponibilidad de Servicios Públicos
Disponibilidad de insumos	Insumos	Materia prima, los recursos humanos y los recursos financieros necesarios para instalación y puesta en marcha del proyecto.	Materia Prima Recursos Humanos Recursos Financieros
Tecnología a utilizarse	Tecnología, equipos y mobiliario	Equipos y mobiliarios necesarios para cubrir las necesidades del proyecto	Equipos -Mobiliarios
Proceso Productivo	Producción	Etapa de transformación de materia prima para la obtención del producto.	Pasos del Proceso Productivo
Control de Calidad	Control de Calidad en el Proceso Productivo	Pasos que se llevan a cabo en cada una de las etapas del proceso productivo para obtener un producto de la más alta calidad.	Pasos del Control de Calidad
Estructura organizativa	Cargos	Definir la naturaleza y contenido de los cargos de la organización	Descripción de cada cargo
Determinar las Bases Legales	Bases Legales	Requisitos legales que se deben cumplir	- Permisos del M.S y D.S -Patente de Licores -Registro de Marca -Otros
Determinar Turnos de Trabajo	Turnos de Trabajo	Turnos de trabajo	Horario de Trabajo
Determinar la Rentabilidad	Rentabilidad	Valor Presente Neto (VPN), la Tasa Interna de Retorno (TIR) y el Punto de Equilibrio.	-Inversión Inicial. -Capital de Trabajo -Balance General -Flujo de Fondos - Flujo de Caja Operativo

			-Estado de Resultado -Tasa Interna de Retorno -Valor Actual Neto -Período de Recuperación de la inversión -Punto de equilibrio -Análisis de Sensibilidad
Estimación de Gastos	Gastos	gastos generados por las actividades de la empresa	-Costos de Operación -Insumos -Depreciación y Amortización
Estimación de Ingresos	Ingresos	Ventas logradas por la empresa.	Ventas

III.3 Población y Muestra

Para **Tamayo (1995)**, la Población es la totalidad del fenómeno a estudiar en donde las unidades de población poseen una característica común, la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

La Población que va a ser estudiada estará compuesta principalmente por los habitantes del Hatillo y algunos visitantes de este Municipio. Para seleccionar la Muestra se utilizó un muestreo no probabilístico de juicio, dado que se desconoce la probabilidad que tienen los elementos de la población para integrar la Muestra.

Según **Hernández y cols (1998)** “En las muestras no probabilísticas, la elección no depende de la probabilidad, sino de causas relacionadas con las características del investigador o del que hace la muestra” (p.214).

Según **Da Rocha (2008)**, la población es considerada infinita pues el criterio establece que está conformada por más de 30.000 elementos.

La fórmula utilizada por **Da Rocha (2008)**, para hallar la muestra es:

n = [(z)2 p * q]/(e)2
Donde:
n = tamaño de la muestra.
z = constante que representa el nivel de confianza.
p = probabilidad a favor.
q = probabilidad en contra.
e = error que se está dispuesto a asumir a tomar la muestra. (p.69)

Para el cálculo del error muestral se tomó un margen de confiabilidad del 95%, es decir, un error del 5% donde la desviación estándar es igual a 1,96.

La probabilidad de que el proyecto de inversión sea aceptado es de 50% y de que no sea aceptada es de 50%, el máximo error permisible es de 7%, entones la muestra es:

n = [(1,96)2 *0,5 * 0,5] / (0,07)2 = **196 personas**

III.4 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Según **Da Rocha (2008)**, la sesión de grupo es una entrevista que realiza un moderador en forma natural no estructurada con un grupo reducido de entrevistados. El moderador dirige el debate. El propósito principal de las sesiones de grupo es obtener una visión general al escuchar a un grupo de personas del mercado meta, mientras hablan de aspectos, mientras hablan de aspectos que interesan al investigador.

En el presente estudio, se realizó una investigación de mercado cualitativa, a través de una sesión de grupo de 15 personas, el cual permitió identificar las

variables que definieron la ejecución de la investigación de mercado cuantitativa a través de encuestas.

La técnica utilizada fue la encuesta, debido a que se trabajó con una muestra fue imposible tener una entrevista extensa con cada uno de los seleccionados. Esta técnica requirió un proceso de planeación para la preparación del cuestionario.

El instrumento que se utilizó en la investigación fue el cuestionario. Este contó con una serie de preguntas, que permitieron obtener la información necesaria para la investigación.

El cuestionario estuvo conformado por 24 preguntas. En la primera parte, la primera pregunta fue utilizada como filtro para la investigación, desde la pregunta N°2 hasta la pregunta N°13, se buscó conocer el hábito del consumo de comida sushi - thai a través de aspectos como la frecuencia de consumo, lugares donde se consumía y hábitos de consumo.

Finalmente, desde la pregunta N°13 a la pregunta N°24, se realizaron las interrogaciones demográficas donde se buscó conocer la edad, sexo, lugar de trabajo, tipo vivienda donde vive el entrevistado, ingresos mensuales, etc., es decir, el perfil del consumidor, completando así la 24 preguntas del cuestionario.

III.5 Confiabilidad y Validez.

Para **Hernández y cols (1998)** la confiabilidad de un instrumento de medición se refiere al grado en que su aplicación repetida al mismo sujeto u objeto, produce iguales resultados.

Siguiendo con el mismo autor, la validez, en términos generales, se refiere al grado en que un instrumento realmente mide la variable que pretende medir.

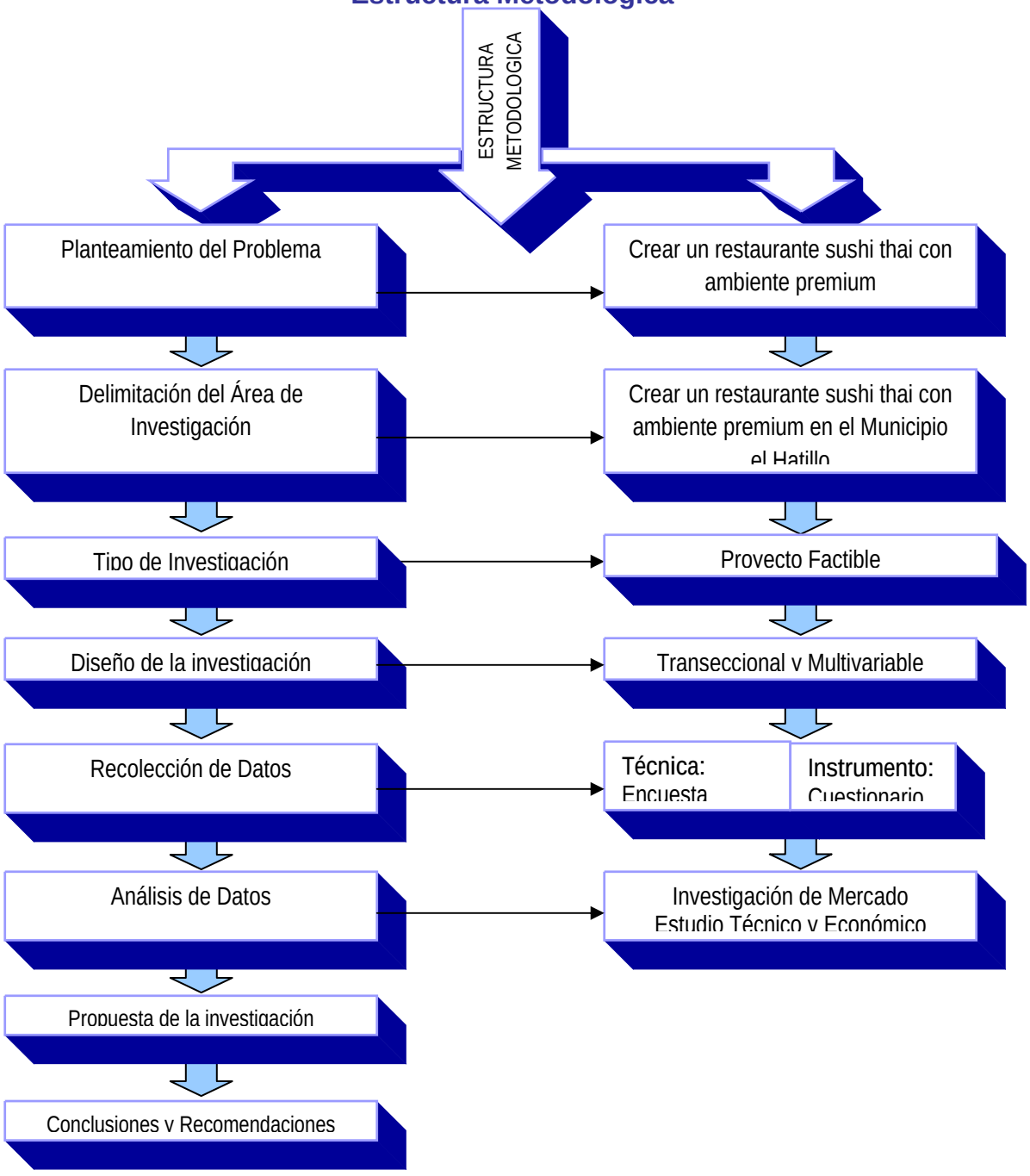
Interpretando todo esto, la confiabilidad de un instrumento de medición se refiere al grado en que en el momento de su aplicación repite los mismos resultados. Mientras se repitan más los resultados el instrumento de medición será más confiable, lo cual producirá información de manera más sencilla y fácil de manejar en el momento de la toma de decisiones.

La confiabilidad y validez, son dos aspectos de gran importancia para el éxito de los resultados obtenidos en la recolección de datos, debido a esta gran importancia, la elaboración de una buena encuesta es vital para obtener la información más precisa.

III.6 Descripción de los Procedimientos.

A continuación, en la Figura 1, se presenta la estructura metodológica empleada para el desarrollo de la investigación.

Figura Nº 1
Estructura Metodológica



Diseño: El Investigador (2009)

CAPÍTULO IV

RESULTADOS

IV.1 Estudio de Mercado.

El estudio de mercado consistió en determinar si era posible la penetración en el mercado de los productos de "WoK Sushi & Thai". Se requería conocer si la instalación de "WoK Sushi &Thai" en el casco del pueblo del Hatillo, era factible desde el punto de vista del mercado. Para ello se analizaron los siguientes aspectos que se presentan a continuación:

IV.1.1 Definición del Producto.

Los productos que ofrece "WoK Sushi &Thai" se encuentran en un variado menú, que se obtuvo como resultado de vistas de mercado y degustaciones propias por parte del autor. El menú se presenta a continuación:

- Entradas Frías
- Entradas Calientes
- Ensaladas
- Sopas
- Ceviches
- *Kushi* (pinchos)
- *Teppanyaki* (Salmon/Pollo/Lomito – a la plancha con salsa *teriyaki*)
- *Udon* y *Soba* (tallarines japoneses)
- Thai especiales
- Rolls
- *Temaki* (conos)
- *Hosokami* (roll de alga por fuera – 6 piezas)

- *Nigiri* (Sushi – uno por ración)
- *Sashimi* (Pescado crudo en porciones)
- Bebidas
- Postres

Además de brindar la mejor calidad en sus comidas, el restaurante ofrecerá una excelente atención a sus clientes, en un ambiente acogedor y discreto, donde el consumidor podrá degustar sus platos favoritos, con buena compañía y en ambiente “Premium”.

El menú de “WoK Sushi &Thai”, estará conformado por una gran variedad donde los roles, platos thai y japoneses en general son la especialidad del restaurante. Los platos se caracterizan por sus grandes porciones, ingredientes inigualables e impecable presentación. A continuación se presentan cada uno de los productos del menú.

IV.1.1.1 Menú de “WoK Sushi &Thai”

El menú de “Wok Sushi &Thai” estará conformado por:

IV.1.1.1.1 Entradas Frías

Los platos de entrada fría combinan alimentos, sabores y colores adecuados para una entrada que pueda acompañar un rol o un plato japonés o thai. Los platos de entrada fría son:

- **Nasu Age**

Son berenjenas estilo japonés.

- **Tarta de Salmón**

  Es salmón finamente picado con cebollín, cilantro y mostaza.

- **Maguro Tataki**

  Es lomo de atún sellado y picado en hojas, con salsa ponzu.

- **Spring Roll**

  Es salmón fresco, queso crema, cebollín. Cangrejo, zanahoria, berro y lechuga, envuelto en una fina crep.

IV.1.1.1.2. Entradas Calientes

Los platos de entrada calientes también combinan múltiples experiencias para acompañar el plato principal. Los platos de entradas calientes son:

- **Ebimino Age**

  Son langostinos pasado por huevo e hilos de papas, servidos con salsa honey mustard.

- **Croquetas de Cangrejo**

  Son deditos de crema de cangrejo empanizados y servidos con salsa tártara.

- **Gyozas**

  Son empanaditas fritas, acompañadas con salsa honey mustard.

- **Edamame**

  Son frijoles de soya al vapor

- **Isobe Age**

  Son rollitos de atún con cebollín y alga, servidos con salsa ponzu.

- **Salmón Tempura**

  Son trocitos de salmón rellenos con queso crema y aguacate, tempurizados.

- **Tori Tatsuage**

  Es pollo macerado en soya y vino blanco, jengibre, ajo con variedad de lechugas.

- **Dumplim**

  Saquitos rellenos de pollo/carne/cerdo con vegetales, acompañados con salsa de ciruela.

IV.1.1.1.3 Ensaladas

Las ensaladas son las siguientes:

- **Chuka Ika**

  Es una ensalada fría de calamares, con finos vegetales picados.

- **Ensalada de Mero Ahumado**

  Es mero ahumado, sobre variedad de lechugas, almendras fileteadas y tostadas y aderezo de vinagreta con miel.

- **Idako**

  Es una ensalada fría de pulpo bebe

- **Wakame**

  Es una ensalada fría de algas

- **Sake Salad**

  Es una variedad de mariscos, pescados y wakame.

IV.1.1.1.4 Sopas

La variedad de sopas son las siguientes:

- **Tom Kha Gai (sopa thai tradicional)**

  Es la tradicional sopa de pollo con leche de coco thai

- **Misoshiro**

  Es un consomé de pasta de soya, tofu, cebollín y algas.

- **Suimono**

  Es un consomé de pescado, con langostinos y cebollín

- **Kani Soup**

  Es un consomé dashi con cangrejo y huevo.

IV.1.1.1.5 Ceviches

Los ceviches que se presentaran son las siguientes:

- **Mero Guireno**

  Son tiras de mero fresco, agua de coco, jugo de limón, cebolla, cilantro y un toque de picante.

- **Camarón**

  Son finos camarones, con jugo de limón, cebolla, cilantro y un toque de picante.

- **Salmón de Coco**

  Son Longas de salmón, jugo de limón y leche de coco.

IV.1.1.1.6 Kushis

La variedad de kushis (pinchos) son los siguientes:

- **Ebisugata**

  Son pinchos de langostino

- **Niku Negi**

  Son pinchos de lomito con cebollín

- **Shodori**

  Son pinchos de pechuga de pollo.

- **Tuna Yasi**

  Son pinchos de lomo de atún con vegetales

IV.1.1.1.7 Udon y Soba

La variedad de tallarines japoneses son los siguientes:

- **Tsukimi udon**

  Es una pasta de luna llena, consomé dashi, huevo, cebollín, pasta udon y hojuelas de bonito.

- **Tempura soba**

  Es una pasta soba con langostinos tempurizados, consomé dashi y cebollín.

IV.1.1.1.8 Teppanyaki

La variedad de teppanyaki son los siguientes:

- **Pollo**

  Es pollo a la plancha con vegetales y salsa teriyaki

- **Lomito**

  Es lomito a la plancha con vegetales y salsa teriyaki

- **Salmón**

  Es salmón a la plancha con vegetales y salsa teriyaki

IV.1.1.1.9. Thai & Japan especiales

La siguiente es una selección especial de platos thai y japoneses, dirigidos a la mas exclusiva clientela.

- **Pad Thai**

  Son tallarines fritos en salsa de pescado, agua de tamarindo y jugo de limón.

- **Yamikeshi con camarón**

  Es un exquisito arroz frito, acompañado con camarones y especias.

- **Guidon**

  Es una exquisito lomito con vegetales en fina salsa de ostras

- **BB Coreana**

  Es carne a la parrilla marinada en salsa coreana con variedad de lechugas.

- **Hotategai**

  Son vieiras gigantes a la plancha sobre espárragos con arroz.

- **Chirachi**

  Es un tazón de arroz sushi cubierto con variedad de pescados y mariscos.

- **Tekka Don**

  Es un tazón de arroz sushi cubierto con cortes de atún marinado.

IV.1.1.1.10 Roll

El restaurante contará con una gran gama de rolls de diez (10) piezas, con los mejores ingredientes y la mayor variedad. La siguiente es una selección especial de platos thai y japoneses, dirigidos a la mas exclusiva clientela. Cada roll tendrá ingredientes especiales que lo diferenciaran de la competencia. Por razones de confidencialidad de información, se presentaran los tipos de roles a ofrecer, sin especificar sus ingredientes. Los roles son los siguientes:

- Sake Roll
- Dinamita
- Sex on the Beach
- Ishikari
- Alaska
- Fantasía
- Unagi
- Unagi
- Ishiban
- Maguro
- Latino California
- Pacífico

- Salmón Skin
- Vegetariano
- Rainbow
- Tuna Hot
- American
- Hamanaco
- Aleskha
- California
- Crazi Cani
- Sake roll tempurizado
- Emperador
- Mackarela
- Samuray
- Tentación

IV.1.1.1.11 Temaki

La siguiente gama de temaki (conos) es una selección especial dirigidos a la más exclusiva clientela. A igual que el caso de los rolls, pieza tendrá ingredientes especiales que lo diferenciaran de la competencia. Por razones de confidencialidad de información, se presentarán los tipos de roles a ofrecer, sin especificar sus ingredientes. Los roles son los siguientes:

- Alaska
- California
- Maguro
- Salmón Skin
- Tuna Hot

- Unagi

IV.1.1.1.12 Nigiri - Sushi

Los nigiris a presentar son los siguientes:

- **Sake:**

  Arroz cubierto con una pieza de salmón

- **Kanicama**

  Arroz cubierto con una pieza de cangrejo

- **Maguro**

  Arroz cubierto con una pieza de atún

- **Mackarela**

  Arroz cubierto con una pieza de caballa

- **Unagi**

  Arroz cubierto con una pieza de anguila

- **Ebi**

  Arroz cubierto con una pieza de langostino

- **Ika**

  Arroz cubierto con una pieza de calamar

- **Tako**

  Arroz cubierto con una pieza de pulpo

- **Masago**

  Arroz cubierto con huevas de cangrejo

- **Ikura**

  Arroz cubierto con huevas de salmón

IV.1.1.1.13 Sashimi

La selección de sashimi es la siguiente:

- **Atún**

  Son 7 piezas de atún cortadas.

- **Salmón**

  Son 7 piezas de salmón cortadas.

- **Atún y Salmón**

  Son 8 piezas de atún y salmón cortadas.

- **Mixto**

  Son 12 piezas de salmón, atún, tilapia y mackarela cortadas.

- **Mixto Premium**

  Son 16 piezas de langostino, pulpo, calamar, salmón, atún, mackarela y huevas de salmón.

IV.1.1.1.14 Postres

La variedad de bebidas a ofrecer son los siguientes:

- **Helado frito**
- **Banana tempura**
- **Tortas**
- **Frutas**
- **Café**

IV.1.1.1.15 Bebidas

La variedad de bebidas a ofrecer son los siguientes:

- **Vinos**
- **Whisky**
- **Sake**
- **Cerveza**
- **Refrescos**
- **Te frío**
- **Te verde**
- **Jugos**

- **Agua Mineral**

IV.1.2 Resultados de la Investigación de Mercado

IV.1.2.1 Análisis de la Demanda

IV.1.2.1.1 Demanda del Restaurante de Sushi-thai con ambiente Premium.

PREGUNTA N° 1: ¿Trabaja usted actualmente en algún sitio dedicados a las siguientes actividades?

- ¿Restaurante de Sushi?
- ¿Proveedor de restaurante de sushi?
- ¿Ventas de sushi a domicilio?

Del total de 202 personas encuestadas, el 3% dijo tener algún tipo de relación laboral con las actividades mencionadas en la pregunta, por lo cual sus respuestas no fueron tomadas en cuenta para el análisis de los resultados. El 97% de la muestra no tiene ningún tipo de relación laboral con las actividades mencionadas en la pregunta. (Ver Gráfico N°1).

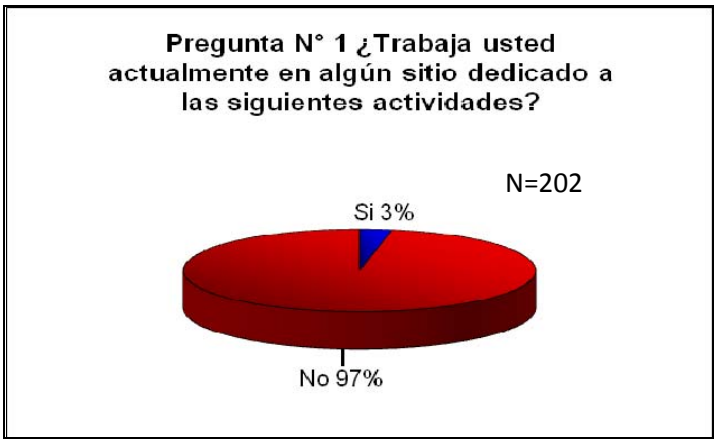


Gráfico N° 1: **Resultado del cuestionario Pregunta N°1**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 2: ¿Come usted sushi?

Se pudo observar que del total de las personas encuestadas, un 68% de la muestra **Si** come sushi y el 32% representan a las personas que **No** comen sushi. (Ver gráfico N° 2).

En esta pregunta, si la respuesta es “No” se culmina el cuestionario.

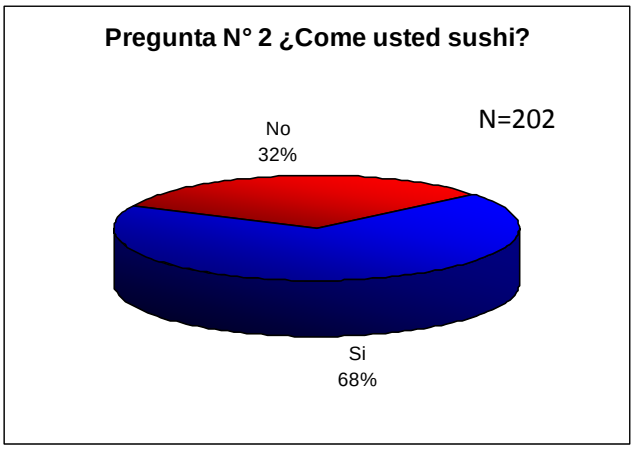


Gráfico N° 2: **Resultado del cuestionario Pregunta N°2.** Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 3: ¿Con qué frecuencia usted come sushi?

Del total de la muestra que dijo que “Si” comía sushi (133 personas), el 44% dijo ***Quincenalmente***, el 38% dijo ***Algunas veces***. En menores porcentajes e iguales resultados encontramos las respuestas de ***2 o 3 veces por semana*** y ***mensualmente*** con 6% cada una, y 7% dijo ***semanalmente*** (ver Grafico N°3)

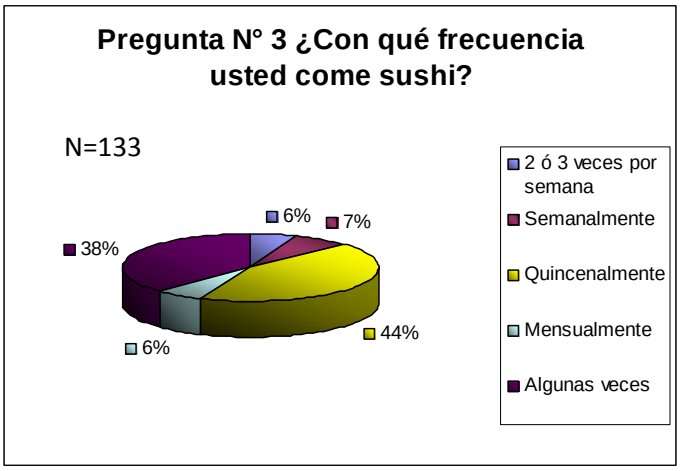


Gráfico N° 3: **Resultado del cuestionario Pregunta N° 3**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 4: ¿Dónde come usted sushi normalmente?

En esta pregunta se encuentra que del total de la muestra que dijo que "Si" comía sushi, el 53% lo hacía en ***restaurantes***, el 25% en establecimientos de ***comida rápida***, otro 22% dijo que ***todas las anteriores***. (Ver Gráfico N°4)

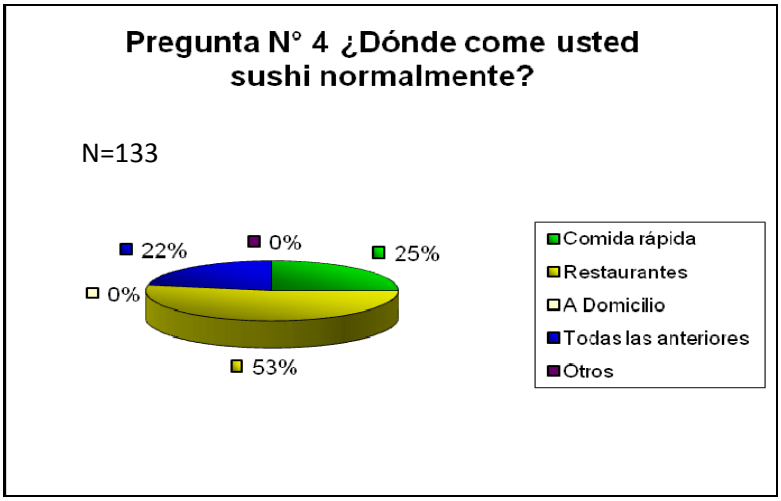


Gráfico N° 4: **Resultado del cuestionario Pregunta N°4.** Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 5: ¿A usted le gusta acompañar el sushi con comida thai?

Del total de la muestra que dijo que "Si" comía sushi (133 personas), el 68% dijo que ***Si*** le gustaría acompañar el sushi con comida thai y un 32% dijo que ***No***. (Ver Gráfico N°5)

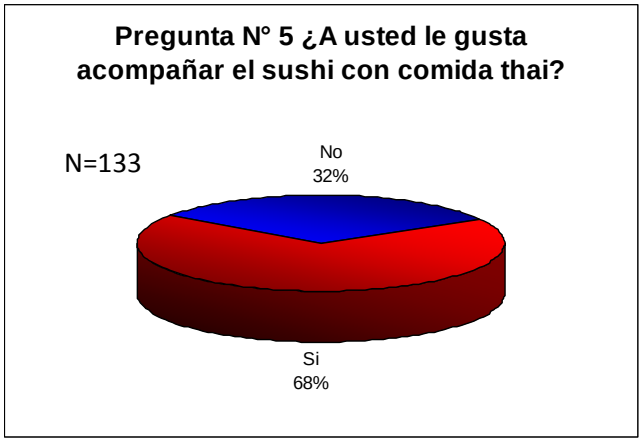


Gráfico N° 5: **Resultado del cuestionario Pregunta N°5.** Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 6: ¿Qué tipo de comida thai le gustaría para acompañar el sushi?

Del total de la muestra que dijo que Si le gusta acompañar el sushi con comida thai (91 personas), el 36% dijo que le gustaría que fuera ***Saquitos rellenos***, otro 37% prefiere ***arroz frito con camarones***, un 13% le gustaría ***carne en salsa de ostras***. Con un porcentaje menor están los ***tallarines con salsa de tamarindo*** y ***sopa de pollo con coco*** con un 10% y 9% respectivamente y un 4% dijo ***pollo con curry verde***. En la opción de ***otros***

se obtuvo un 4%, donde las opciones de comida thai que les gustaría para combinar con el sushi, son las lumpias en hojaldre. (Ver Gráfico N°6).

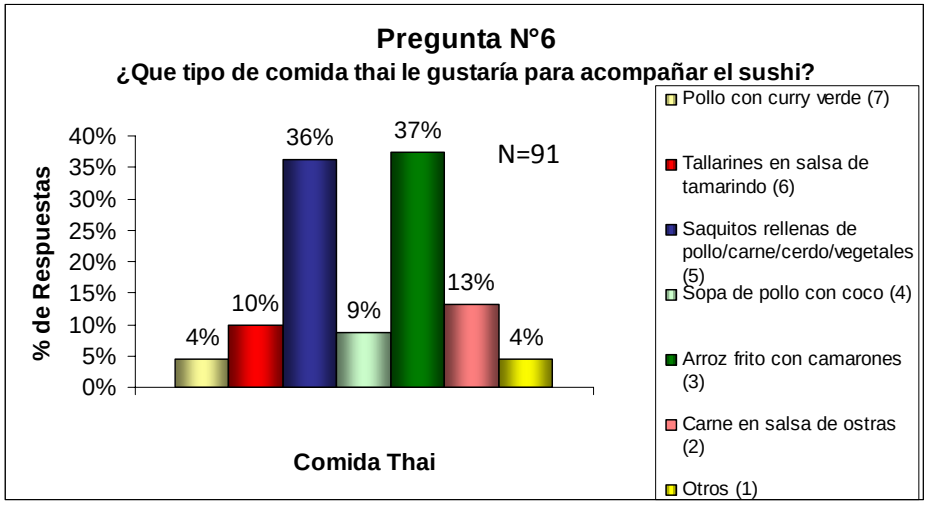


Gráfico N° 6: **Resultado del cuestionario Pregunta N°6**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

Cabe destacar que hubo 5 personas que respondieron que les gustaba los saquitos rellenos, arroz frito y carne en salsa de ostra. Y otras 3 personas respondieron que les gustaban solo saquitos rellenos y arroz frito. Es decir respondieron 3 y 2 opciones al mismo tiempo; lo que representa 13 respuestas adicionales, las cuales salen reflejadas en el análisis de los resultados, por lo que la suma de los porcentajes suma más de 100%.

PREGUNTA N° 7: ¿Qué bebidas le gustaría a usted tomar en el momento de comer sushi?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), se obtuvieron 145 respuestas, esto es debido a que 12 personas respondieron 2 opciones. Estos resultados fueron tomados en cuenta para el análisis de los

mismos, por lo que la suma de los porcentajes por tipo de bebidas suma mas de 100%.

De los resultados obtenidos, el 31% de las preferencias por tipo de bebida es para los ***Refrescos***, un 25% ***Vinos***, 19% ***Jugos***, 13% ***Agua***, 6% ***Cerveza.*** En la opción de ***Otros*** se obtuvo un 16%, donde un 13% escribieron Té Frío y otro 3% colocó Sake (Vino a base de arroz). (Ver Gráfico N°7).

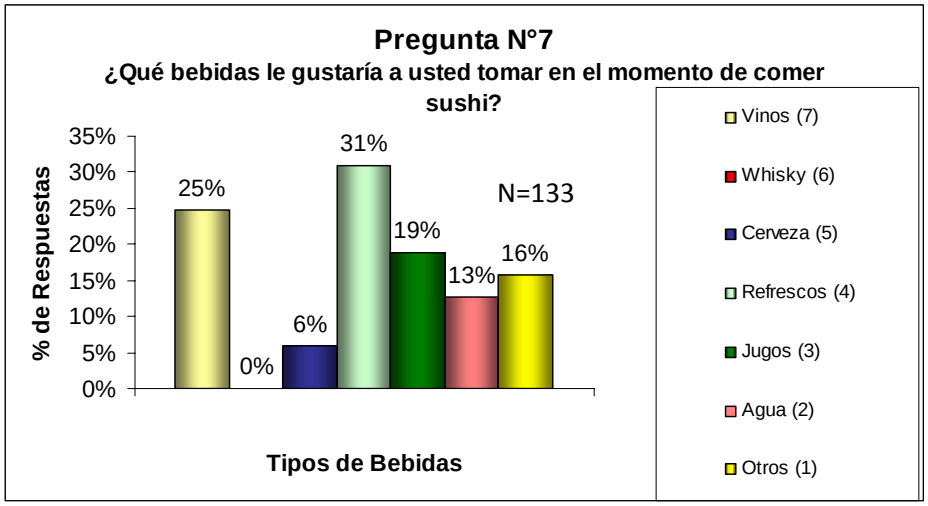


Gráfico N° 7: **Resultado del cuestionario Pregunta N°7**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 8: ¿Le gustaría a usted comer postres después de comer sushi?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 68% dijo que ***Si*** le gustaría comer postre después de comer sushi y un 32% dijo que ***No***. (Ver Gráfico N°8)

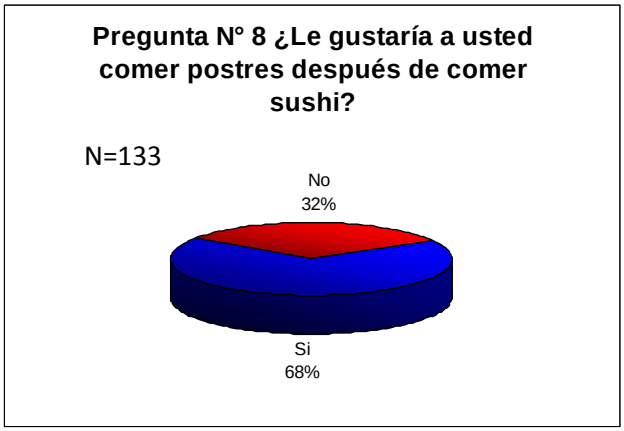


Gráfico N° 8: **Resultado del cuestionario Pregunta N°8**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 9: ¿Cuáles postres le gustaría a usted comer después de comer sushi?

Del total de la muestra que dijo que si le gustaría comer postre después de comer sushi (91 personas), el 55% dijo ***Helado Frito***, el 23% ***Café.*** Con un 9% el ***Banana Tempura*** y las ***Tortas***, y las ***Frutas*** con un 4%. (Ver Gráfico N° 9)

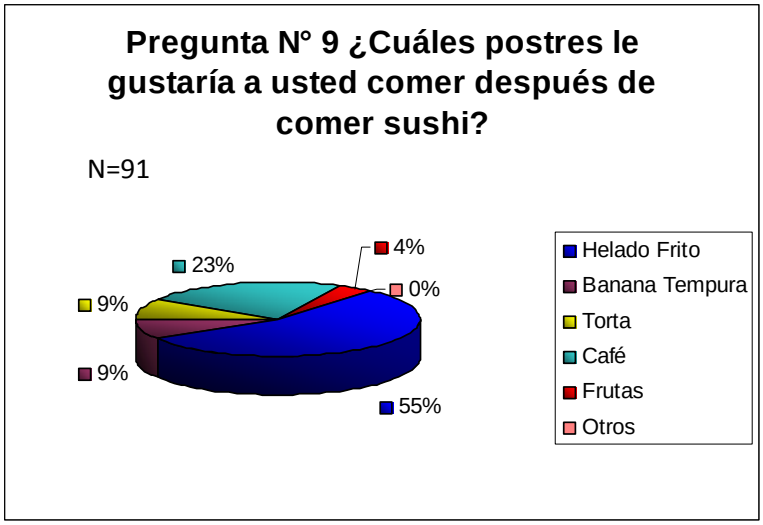


Gráfico N° 9: **Resultado del cuestionario Pregunta N°9**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 10: ¿Cuál es su opinión con respecto a la creación de un restaurante de comida sushi thai con ambiente Premium en el Municipio el Hatillo?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 63% dijo que le parecía una ***Excelente*** idea la creación de un restaurante de comida Sushi-Thai de ambiente Premium en el Municipio el Hatillo, un 22% dijo que le parecía ***Muy Bueno***, 9% le pareció ***Bueno*** y un 6% dijo que le parecía ***Regular***. Las opciones de ***Malo***, ***Muy Malo*** y ***Pésimo*** tuvieron 0%. (Ver Gráfico N° 10)

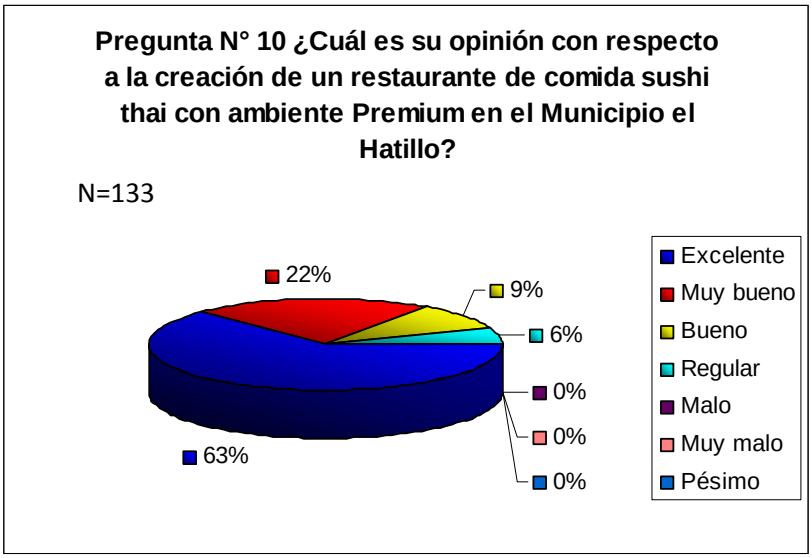


Gráfico N° 10: **Resultado del cuestionario Pregunta N°10**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 11: ¿Visitaría usted un restaurante de este tipo?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 53% dijo con respecto a la creación de un restaurante de comida Sushi-Thai de ambiente Premium en el Municipio el Hatillo que ***Definitivamente si lo visitaría***, un 44% expreso que ***Si lo visitaría***, un 3% dijo que ***No lo visitaría*** y ninguna persona respondió que ***Definitivamente no lo visitaría***. (Ver Gráfico N°11)

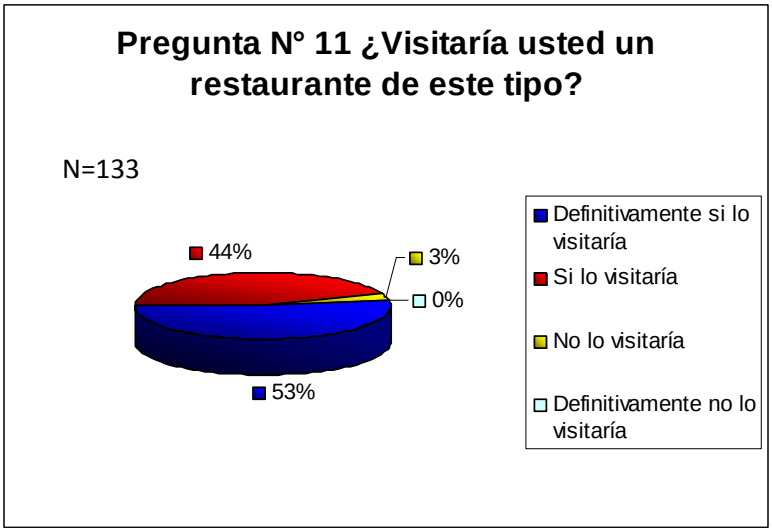


Gráfico N° 11: **Resultado del cuestionario Pregunta N°11**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 12: ¿Con cual frecuencia visitaría usted un restaurante de este tipo?

Tomando en cuenta solo a la personas de la muestra que dijeron que si visitaría este tipo de restaurante (129 personas, 97%), el 32% dijo que lo visitaría ***Mensualmente***, un 26% expresó hacerlo ***Quincenalmente***, un 23% lo visitaría ***Algunas veces***, el 16% lo haría ***Semanalmente*** y un 3% lo haría **2 o 3 veces a la semana**. (Ver Gráfico N°12)

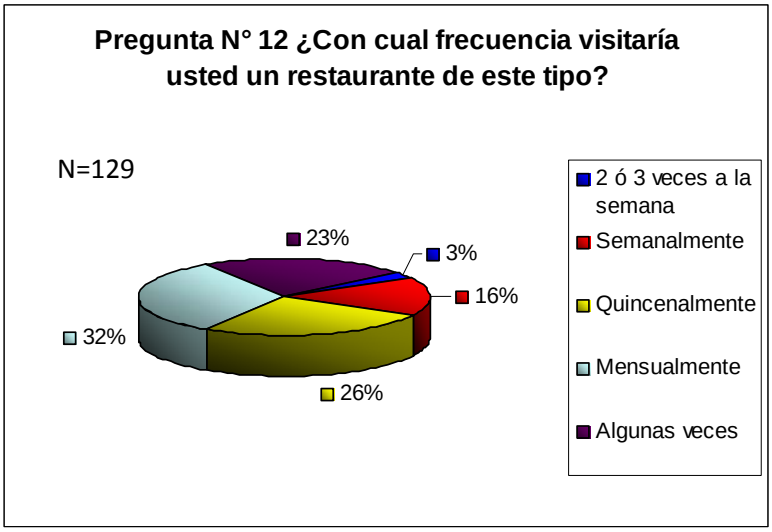


Gráfico N° 12: **Resultado del cuestionario Pregunta N°12**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 13: ¿Cuanto estaría dispuesto a invertir en una cena para 2 personas en un restaurante de este tipo?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 41% dice que esta dispuesto a gasta ***de 100 a 150 BsF***. en una cena para dos (2) personas en un restaurante de este tipo, el 25% dice que gastaría ***de 150 a 200 BsF***., un 19% expreso que invertiría ***de 50 a 100 BsF***., otro 9% dijo que gastaría ***de 250 a 300 BsF***. un 6% gastaría ***de 200 a 250 BsF***. (Ver Gráfico N° 13).

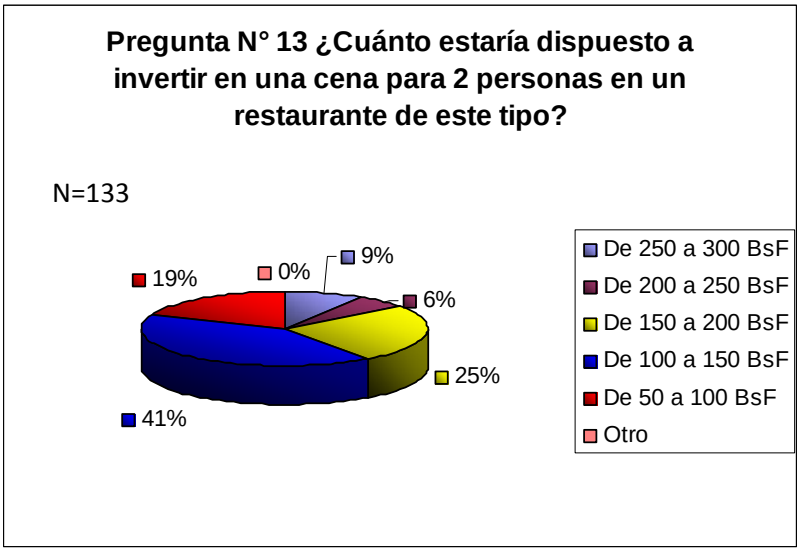


Gráfico N° 13: **Resultado del cuestionario Pregunta N°13**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 14: ¿En donde preferiría la ubicación de este Restaurante?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 34% prefirió ***Otro*** sitio distinto a los que salen en las opciones, un 25% le gustaría que fuera en el ***Pueblo del Hatillo***, de igual forma un 25% en el ***Centro Comercial Paseo el Hatillo***, un 13% en el ***Centro Comercial los Arkos*** y por ultimo un 3% lo preferiría en **Lomas de la Lagunita.** (Ver Gráfico N° 14).

Del total de respuestas obtenidas con la opción de ***Otro*** sitio para la ubicación de este restaurante, el 65% de las personas coloco como respuesta el Centro Comercial Galería los Naranjos, un 22% dijo que fuera colocada fuera de un Centro de Comercial para no tener las restricciones de horario de los mismos y tener acceso fácil sin tener que entrar a un estacionamiento, y un 13% no escribió nada.

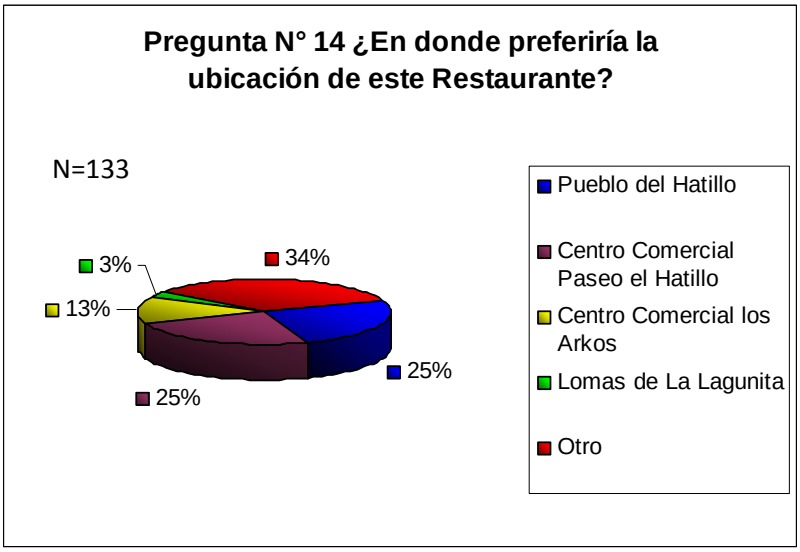


Gráfico N° 14: **Resultado del cuestionario Pregunta N°14**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

Haciendo una totalización de estas respuestas con las colocadas en el cuestionario, nos damos cuenta que un 25% le gustaría que fuera en el ***Pueblo del Hatillo***, de igual forma un 25% en el ***Centro Comercial Paseo el Hatillo***, y un 22% prefiere el Centro Comercial Galería Los Naranjos, siendo estas las opciones con mayor peso.

PREGUNTA N° 15: ¿En cuales de estos grupos de edad se encuentra usted?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 19% corresponde a personas en el rango de edad de ***18 a 25 años***, el 26% esta en el rango de ***26 a 30 años***, un 19% en el rango de ***31 a 40 años***, un 18% en el rango de ***41 a 50 años***, un 15% en el rango de ***51 a 60 años*** y un 3% ***más de 60 años***. (Ver Gráfico N° 15).

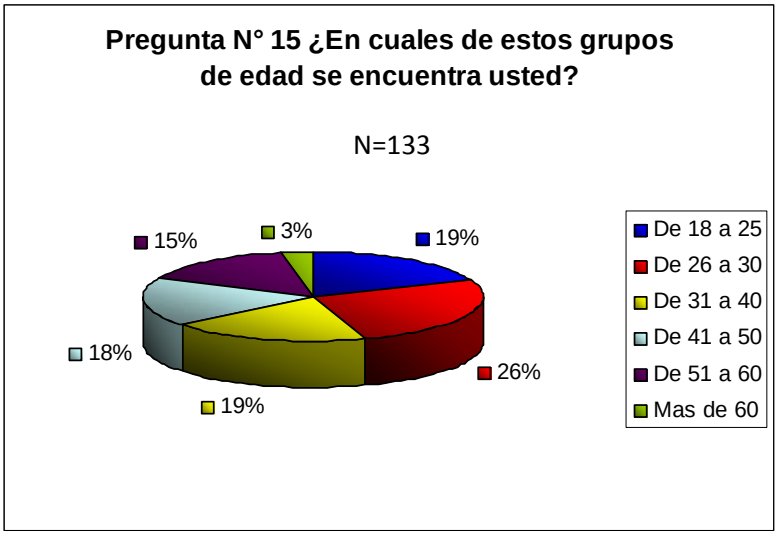


Gráfico N° 15: **Resultado del cuestionario Pregunta N°15**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 16: ¿A cual sexo pertenece usted?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 53% son de sexo ***Femenino*** y un 47% son de sexo ***Masculino***. (Ver Gráfico N°16).

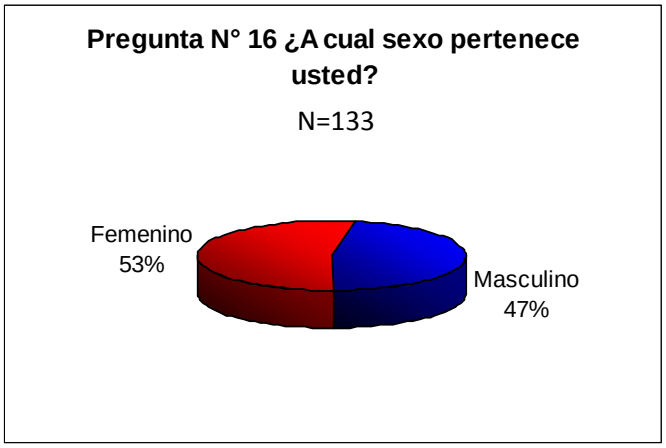


Gráfico N° 16: **Resultado del cuestionario Pregunta N°16**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 17: ¿En cual localidad vive?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 75% de las personas viven en ***Caracas***, un 13% son del ***Hatillo***, un 3% de ***San Antonio de los Altos*** y un 9% provenían de ***Los Teques.*** (Ver Gráfico N° 17)

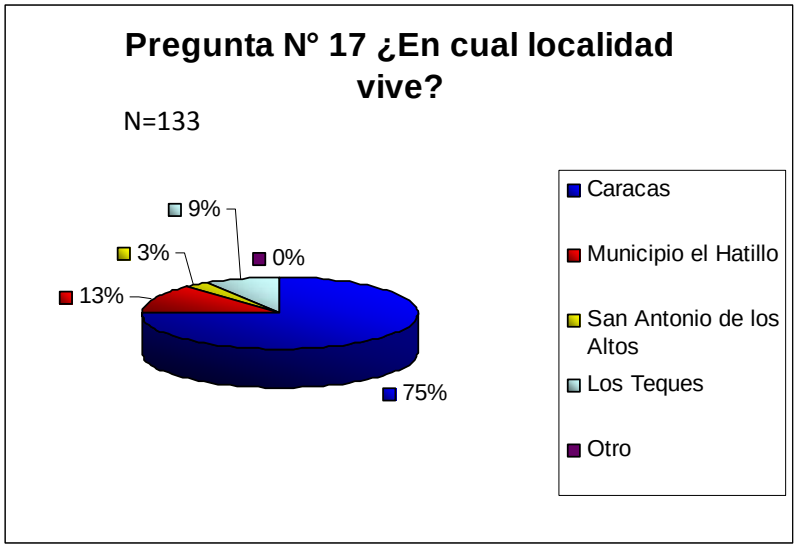


Gráfico N° 17: **Resultado del cuestionario Pregunta N°17**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 18: ¿En cual localidad trabaja?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 50% trabaja en la cuidad de ***Caracas***, un 38% en ***San Antonio de los Altos***, un 3% en ***Los Teques***, otro 3% en Municipio ***el Hatillo*** y un 6% respondió la opción de ***Otro***, escribiendo que no trabajan (4%) y Estudian (2%). (Ver Gráfico N°18).

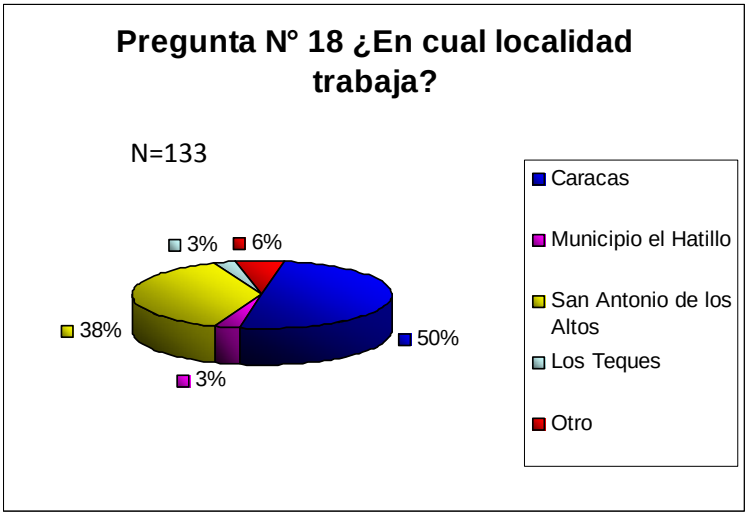


Gráfico N° 18: **Resultado del cuestionario Pregunta N°18**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 19: ¿Cuál es el tipo de vivienda donde usted vive?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 64% de las personas viven en ***apartamento***, un 35% dice que vive en ***casa/quinta***, un 1% vive en una ***pensión/habitación***, y ninguna persona dijo que vivía en vivienda ***improvisada*** u ***otra*** opción (Ver Gráfico N°19).

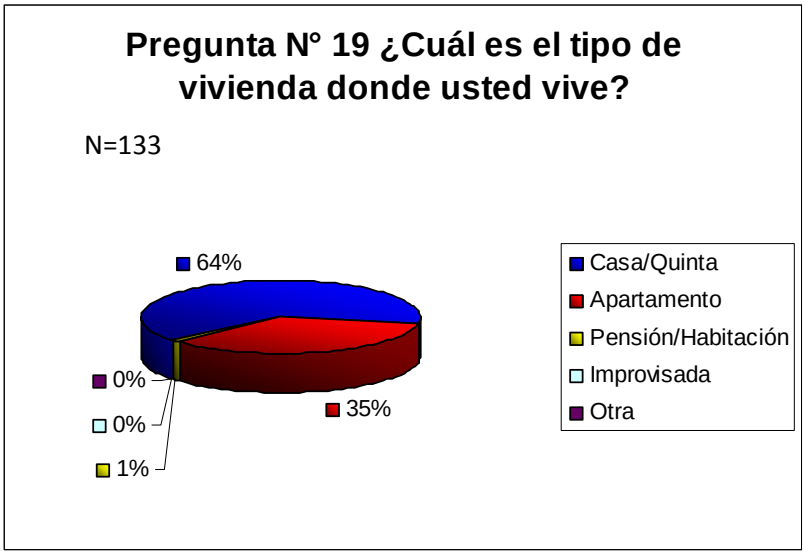


Gráfico N° 19: **Resultado del cuestionario Pregunta N°19.** Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 20: ¿Cuál es el tipo de tenencia de la vivienda donde usted vive?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 67% dijo tener vivienda ***propia***, un 17% tiene vivienda ***propia pagándose***, el 15% dice que es ***alquilada***, un 1% dice tener vivienda ***cedida/heredada*** y ninguna persona dice vivir en un lugar ***invadido*** y ***otra*** opción. (Ver Gráfico N°20).

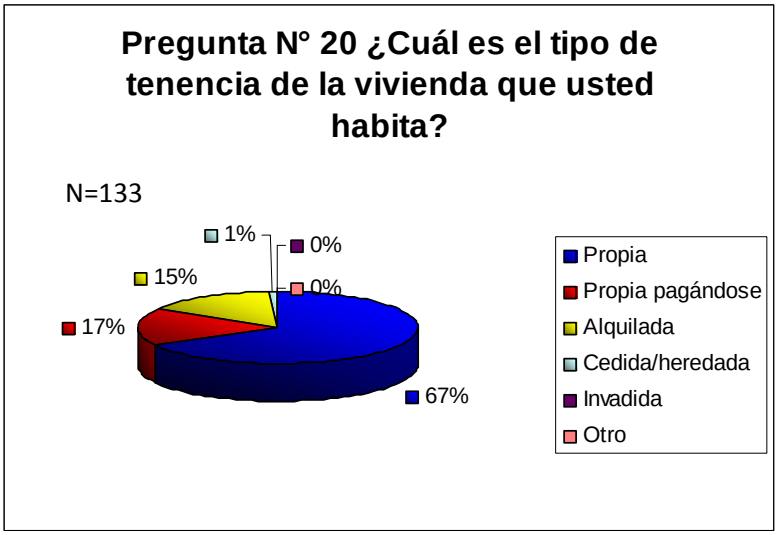


Gráfico N° 20: **Resultado del cuestionario Pregunta N°20**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009)

PREGUNTA N° 21: Indique el número de personas que viven en su hogar.

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 38% de las personas dice que viven ***2 personas*** en su hogar, un 30% dijo ***3 personas***, el 17% dijo ***4 personas***, 11% dijo ***5 o más*** y un 4% vive solo, cuya respuesta fue ***1 persona***. (Ver Gráfico N° 21)

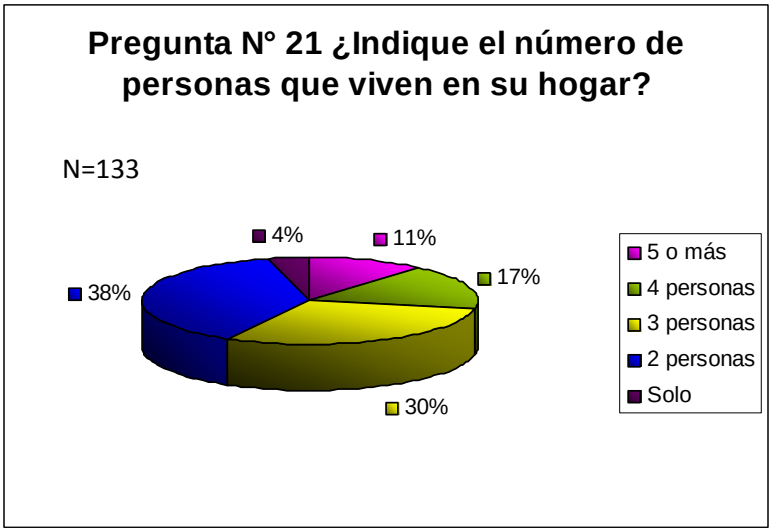


Gráfico N° 21: **Resultado del cuestionario Pregunta N°21**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009).

PREGUNTA N° 22: Indique el número de personas que trabajan en su hogar.

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 48% de las personas dijeron que en su hogar trabajan ***2 personas***, un 24% dijo ***3 personas***, el 22% dijo ***1 personas***, 6% dijo ***4 personas*** y un ninguna persona dijo ***5 o más***. (Ver Gráfico N° 22).

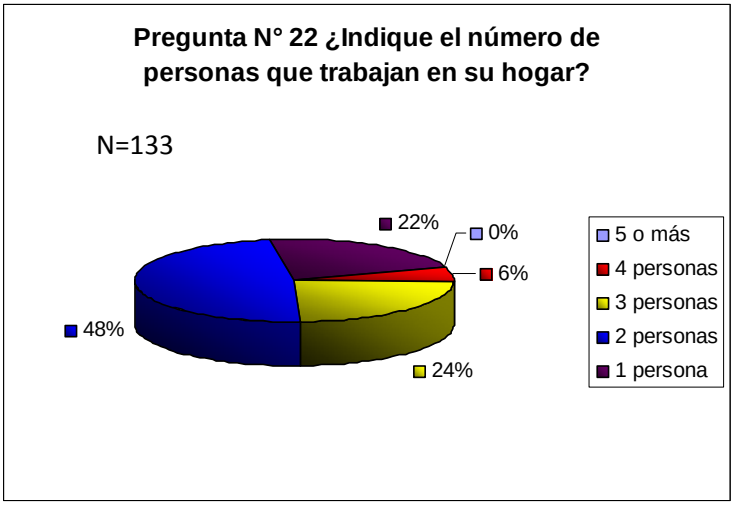


Gráfico N° 22: **Resultado del cuestionario Pregunta N°22**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009).

PREGUNTA N° 23: ¿Cuál es el promedio de ingreso familiar en su hogar?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 35% aseguró que los ingresos promedio en su hogar están ***entre 13.000 BsF. y 16.999 BsF***., el 23% dijo ***entre 9.000 BsF. y 12.999 BsF***., un 20% dijo ***entre 5.000 BsF. y 8.999 BsF.***, un 3% dijo más de 21.000 BsF. al igual que ***entre 1.000 BsF. y 4.999 BsF.***, y un 1% dijo ***menor a 1.000 BsF***. (Ver Gráfico N° 23).

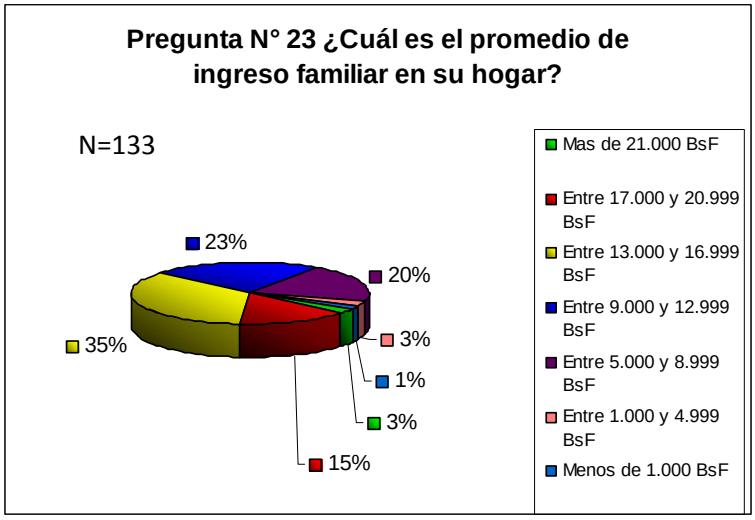


Gráfico N° 23: **Resultado del cuestionario Pregunta N°23**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009).

PREGUNTA N° 24: ¿Posee usted vehículo propio?

Del total de la muestra que dijo que Si comía sushi (133 personas), el 67% de las personas poseen vehículo propio mientras que un 33% no posee. (Ver Gráfico N°24).

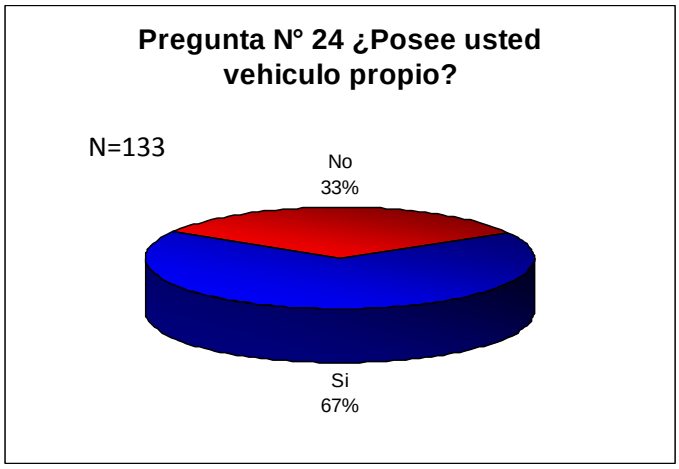


Gráfico N° 24: **Resultado del cuestionario Pregunta N°24**. Fuente: Cuestionario aplicado para el estudio (2009).

IV.1.3 Análisis de Precios de los Productos

Para la formación del precio de los productos, se calcularon los costos de cada uno de los productos tomando en cuenta la cantidad exacta de materia prima para su elaboración. Posteriormente, se calculó un precio para compararlo con los precios de los productos similares y finalmente se obtuvo el precio de los productos.

Una vez llevado a cabo el proceso para la estimación de los precios se obtuvieron los siguientes resultados.

Cabe destacar que los siguientes precios no incluyen el Impuesto al Valor Agregado I.V.A., ni el 10% del servicio en el restaurante.

Tabla N° 2
Precios de Entradas Frías

Plato	Precio (BsF)
Nasu Age	12,0
Tartar de Salmon	17,4
Maguro Tataki	20,1
Sprin Roll	16,9

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 3
Precios de Entradas Calientes

Plato	Precio (BsF)
Ebimino Age	22,3
Croquetas de Cangrejo	16,1
Gyozas	12,0
Edamame	11,5
Isobe Age	17,4
Salmon Tempura	17,4
Tori Tatsuage	19,6
Dumplin	17,4

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 4
Precios de Ensaladas

Plato	Precio (BsF)
Chuka Ika	13,4
Ensalada de mero ahumado	22,8
Idako	13,4
Wakame	12,0
Sake Salad	25,5

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 5
Precios de Sopas

Plato	Precio (BsF)
Tom Kha Gai	18,2
Misoshiro	9,3
Suimono	12,0
Kani Soup	10,1

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 6
Precios de Ceviches

Plato	Precio (BsF)
Mero Guireno	24,2
Camarón	20,1
Salmón en Coco	20,1

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 7
Precios de Kushis

Plato	Precio (BsF)
Ebisutaga	16,1
Niku Negi	14,2
Shadori	11,5
Tuna Yasi	16,1

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 8
Precios de Udon & Soba

Plato	Precio (BsF)
Tsukimi Udon	22,8
Tempura soba	26,9

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 9
Precios de Teppanyaki

Plato	Precio (BsF)
Pollo	25,0
Lomito	30,9
Salmón	28,2

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 10
Precios de Thai & Japan especiales

Plato	Precio (BsF)
Pad Thai	48,5
Yamikeshi con camaron	41,7
Guidon	30,6
BB Coreana	30,4
Hotategai	30,4
Chirachi	44,4
Tekka Don	32,3

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 11
Precios de Rolls

Plato	Precio (BsF)
Sake Roll	26,3
Dinamita	22,8
Sex on the beach	25,0
Ishikari	22,8
Alaska	21,5
Fantasía	24,2
Unagi	33,1
Ishiban	25,0
Maguro	25,0
Latino en California	26,3
Pacifico	26,3
Salmón Skin	19,6
Vegetariano	17,4
Rainbow	25,0
Tuna Hot	25,5
American	25,0
Hamanaco	26,3
Alaska	24,2
California	18,2
Crazy Cani	26,3
Sake Roll Tempurizado	25,0
Emperador	25,0
Mackarela	26,3
Samurai	27,7
Tentación	33,1

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 12
Precios de Temaki

Plato	Precio (BsF)
Alaska	16,9
California	14,7
Maguro	18,8
Salmón Skin	13,4
Tuna Hot	18,8
Unagi	21,5

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 13
Precios de Nigiri

Plato	Precio (BsF)
Sake	5,4
Kanicama	4,7
Maguro	5,4
Mackarela	5,4
Unagi	6,1
Ebi	6,1
Ika	6,1
Tako	6,1
Masago	6,1
Ikura	10,1

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 14
Precios de Sashimi

Plato	Precio (BsF)
Atún	28,2
Salmón	26,9
Atún y Salmón	29,0
Mixto	40,2
Mixto “Premium”	52,0

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 15
Precios de Postres

Plato	Precio (BsF)
Helado frito	18,2
Banana tempura	19,6
Tortas	8,8
Frutas variadas	15,5
Café	4,7

Fuente: Elaboración propia

Tabla N° 16
Precios de Bebidas

Bebida	Precio Copa o Vaso (BsF)	Precio Botella (BsF)
Vino Argentino/Chileno	15	180
Whisky 12 años	25	300
Sake	12	140
Cerveza	18	N/A
Refrescos	2,97	N/A
Te frio	3,78	N/A
Te verde	3,78	N/A
Jugos	2,97	N/A
Agua Mineral	2,43	N/A

Fuente: Elaboración propia

IV.1.4 Análisis de la oferta.

El análisis de la oferta consistió en determinar el número de productores que llevan al mercado productos o servicios similares a los de “WoK Sushi & Thai”. Para ello se buscó conocer los servicios que se ofrecerían, así como localización, calidad y precios.

La competencia es la oferta de bienes o servicios similares de un cierto número de productores encontrada en el mercado a un precio determinado.

IV.1.4.1 Principales Competidores.

Entre los Principales Competidores del restaurante en estudio se encontraron los siguientes:

“Shibumi”, ubicado la calle Bella Vista con Calle Santa Rosalía, Qta. Usme Local 3 del Hatillo. Ofrece servicio de restaurante de comida Sushi con varios acompañantes.

También fue considerado como competidor el restaurante **“Sake House”**, ubicado en el Hatillo, Calle Sucre. Este ofrece servicio de restaurante de comida Sushi únicamente, con todas sus presentaciones respectivas.

Otros de los competidores considerados, fue el restaurante **“Tsunami Sushi”**, ubicado en la Trinidad, Centro de Servicio Plaza la Boyera, el cual presta el servicio de restaurante de comida Sushi, sin agregado de otras gastronomías.

IV.2 Estudio Técnico

El estudio técnico se llevó a cabo para conocer la factibilidad técnica de la fabricación de los productos que ofrece “WoK Sushi & Thai”. Los aspectos que conforman este estudio son:

- Localización del proyecto.
- Tamaño del local.
- Infraestructura de Servicios.
- Disponibilidad de insumos.
- Tecnología a utilizarse.
- Proceso de Producción.
- Control de Calidad.
- Turnos de Trabajo.
- Estructura Organizativa.
- Bases Legales.

IV.2.1 Localización del proyecto.

El local estará ubicado en el pueblo del Hatillo, Municipio el Hatillo, Estado Miranda.

El local mide aproximadamente 90 m2, considerando que es el tamaño apropiado para el establecimiento de “WoK Sushi & Thai”.

La ubicación será de fácil acceso para la clientela, tanto en carro como de manera individual.

El local comercial se encuentra actualmente operativo y listo para funcionar, solo requiere de algunas remodelaciones para la instalación de los mobiliarios y equipos del restaurante. El local está dotado de baños internos, cableado eléctrico y aire acondicionado.

IV.2.2 Tamaño del local

El tamaño del local se calculó partiendo de los resultados del estudio de mercado. En este caso, se revisaron cada uno de los siguientes aspectos:

- El tamaño del mercado y la existencia de demanda insatisfecha.
- Los principales competidores en la urbanización y zonas cercanas.
- La disponibilidad de recursos humanos para la formación del equipo de trabajo.
- La disponibilidad de materia prima para la producción de los productos.
- La disponibilidad de recursos financieros para la inversión y demás costos para la instalación.
- La disponibilidad de la tecnología necesaria para la producción.

Una vez analizados cada uno de estos puntos se estableció que el local ubicado en el pueblo del Hatillo, con un área de 90 m2, reunía los requisitos para la instalación de “WoK Sushi & Thai”.

IV.2.2.1 Distribución del local

El área del local comercial es de 90 m2, pero adicional a esta área, el local cuenta con una terraza frontal, que permite la ubicación de mesas y sillas adicionales para cubrir la demanda. La distribución interna del local es como se muestra a continuación:

Tabla N° 17
Distribución del local

Distribución	**Área (m2)**
Cocina	13
Área de Mesas	25
Terraza de Mesas	40
Baños	7
Deposito y Maquinaria	5
Total	**90**

Fuente: Elaboración propia

Debido a que la elaboración de sushi y comida japonesa en general son la especialidad de la empresa y conforman casi la totalidad del menú, se estima la producción para las ventas partiendo de la distribución y el diseño de la cocina y la barra de preparación de sushi. La producción de la cocina debe atender las necesidades de materia prima para la elaboración de comida japonesa.

IV.2.3 Infraestructura de Servicios.

Entre los servicios que se consideran indispensables para la instalación de “Wok Sushi & Thai” en este centro comercial tenemos:

- Energía eléctrica
- Agua y Gas.
- Servicio telefónico, con posibilidad de instalación de Wi- Fi
- Vías de comunicación:
  - Servicio de línea de taxis en las instalaciones del Centro Comercial Paseo el Hatillo.

IV.2.4 Disponibilidad de Insumos.

Los insumos humanos, materiales y financieros fueron sometidos a estudio para conocer la disponibilidad de cada uno de ellos en la cantidad y en la calidad deseada.

Los recursos humanos necesarios para el funcionamiento de “WoK Sushi & Thai” están disponibles en la región del Hatillo y/o zonas aledañas, ya que esta zona reúne condiciones favorables para encontrar mano de obra calificada.

Para la contratación del personal, se utilizará el periódico como medio de comunicación para anunciar las solicitudes. Solo para el caso del chef y los preparadores de sushi como tal, se tomarán en consideración las recomendaciones de personas conocidas del medio.

Entre los requisitos del perfil de personal de “WoK Sushi & Thai” se encuentran:

- Experiencia Laboral.
- Enfoque hacia el cliente, en términos de atención como valor agregado.
- Buena Presencia, limpieza en su área de trabajo.
- Colaboración.
- Capacidad de resolver problemas y situaciones, entre otros.

Para las necesidades de “WoK Sushi & Thai”, en cuanto a disponibilidad de materia prima, se requiere la selección de los mejores proveedores, que ofrezcan las mejores condiciones de pago y la materia prima de la mejor calidad, ya que el éxito del proyecto depende de la frescura del pescado e su mayoría.

Entre algunos de los proveedores de “Wok Sushi & Thai” se tiene a la “Pescadería Mar” para pescados frescos en general, así como todos los derivados de este rubro necesarios para la preparación de comida. Asimismo, se tiene al “Distribuidor La Recta”, para cubrir vegetales y frutas frescas. Adicional e ello, se cuenta con Auto mercados cercanos para cubrir la demanda de insumos segundarios, como licores, bebidas, limpieza y artículos varios.

Los recursos financieros para la instalación de “WoK Sushi & Thai” no requieren financiamiento bancario, estos recursos están en disponibilidad de los inversionistas. Se realizará un contrato de alquiler del local y seguidamente, se realizarán las remodelaciones para la instalación de todo los mobiliarios y equipos para la puesta en marcha de “WoK Sushi & Thai” en el pueblo el Hatillo.

IV.2.5 Mobiliarios y Equipos.

Los mobiliarios y equipos están conformados por todos los activos relacionados con el proceso de producción de “WoK Sushi & Thai”. Para la selección del los mobiliarios y equipos se tomaron en cuenta aspectos como la tecnología requerida para el proceso productivo y la disponibilidad de los recursos financieros de los inversionistas para la adquisición de los mismos. Los mobiliarios y equipos están compuesto por:

IV.2.5.1 Mobiliarios y Equipos de Cocina.

- Nevera vertical de refrescos, marca Mimet.
- Cocina Industrial de 4 hornillas y horno de 83x73x92 cm
- Freidor industrial de mostrador Orinoco a gas de 14 litros
- Campana industrial de acero inoxidable de 180x70x60 cm
- Fregadero industrial de 2 poncheras de 90x70x87 cm
- Laminas de acero satinado de 397x90x50 cm
- Estantería de acero inoxidable
- Cuelga ollas de pared de acero inoxidable
- Estante escurridor de platos de acero inoxidable
- Repisa de pared de acero inoxidable.
- Tabla de polipropileno para sushi de 1x0,4x2,5 m
- Microondas
- Licuadoras
- Exprimidor
- Cucharones
- Escurridores
- Colador
- Cuchillos de sushi

- Cuchillos, ollas y utensilios varios
- Esterillas (Makiso)
- Filtro de agua

IV.2.5.2. Mobiliarios y Equipos de Almacenamiento y Producción de Materia Prima.

- Sushi case, marca Hoshizaki
- Cava Bar Refri Coper, (nevera refrigeradora) de 200x70x85 cm
- Cava Bar Congelación Refri Coper de 120x70x0.85 cm
- Nevera de conservación de 6 feet
- Arrocera industrial a gas 8 Kg (20 tasas)
- Arrocera industrial eléctrica 3 kg
- Termo industrial para arroz de 5 kg
- Bol de madera de bambú grande
- Olla industrial para mezcla salsas

IV.2.5.3. Mobiliarios y Equipos del Restaurante.

- Sillas de mesa.
- Mesas bajas.
- Sillas de Barra.
- Mesas altas.
- Tablas para sushi grande
- Tablas Para sushi pequeñas
- Tablas para cono
- Vajilla, vasos, cubiertos, palillos y otros.
- Estantes para vajillas, utensilios y varios.
- Estante para vinos.

- Sistema de sonido, reproductor de música.
- Iluminación.

IV.2.5.4 Mobiliarios y Equipos Administrativos.

- Estantería para caja registradora y pago.
- Una caja registradora.
- Central Telefónica.
- Teléfono.

IV.2.5.5 Mobiliarios y Equipos para Sanitarios.

- Espejos.
- Papeleras.
- Dispensador de Jabón
- Dispensador de papel higiénico

IV.2.5.6 Mobiliarios y Equipos de Mantenimiento y Faena.

- Pipotes de Basura
- Utensilios de limpieza varios.

IV.2.6. Proceso de Producción.

El Proceso de Producción que se llevará a cabo para la elaboración de cada uno de los productos que conforman el menú de “WoK Sushi & Thai”, se dividió en dos áreas conocidas como roles y platos japonés & thai.

A continuación se presenta de manera breve el proceso de producción debido a que es considerado como información confidencial para la empresa.

IV.2.6.1 Proceso de producción área de roles:

1. El primer paso del proceso es la disponibilidad y orden de utensilios para la preparación, entre los que se encuentran las tablas, cuchillos y vertederos de crema y salsas, entre otros, todos previamente lavados.
2. Igualmente, se deben tener disponibles los ingredientes para la preparación de los roles, como arroz, pescados, cremas y salsas, todos previamente cortados/lavados/cocinados.
3. Se colocan en la tabla de preparación para roles todos los ingredientes necesarios para su elaboración.
4. Al recibir la comanda, el sushero revisa el pedido y procede con la elaboración del rol, colocando el arroz sobre la rejilla, seguido por el pescado y todos sus ingredientes. Finalmente, una vez terminado el rol como tal, se corta en 10 porciones y se coloca en la tabla de madera destinada para tal fin, junto con los contornos pertinentes.
5. El sushero coloca el rol en el área de entrega destinada y el mesonero entrega el pedido al cliente.

IV.2.6.2 Proceso de producción área de platos japonés & thai.

En el área de platos japonés & thai se encuentra un proceso muy diverso, debido a que cada plato tiene una preparación diferente. De manera general el proceso es como sigue:

1. Se debe tener cierta cantidad lista para la cocción de cada uno de los ingredientes y alimentos para la producción promedio diaria, esto requiere de la revisión primaria por parte del cocinero y tener los alimentos frescos listos para la producción.
2. Al recibir la comanda, el cocinero debe revisar el pedido.
3. Dependiendo del plato a preparar, el cocinero prepara el plato.

4. El cocinero coloca el rol en el área de entrega destinada y el mesonero entrega el pedido al cliente.

IV.2.7 Control de Calidad

El Control de Calidad de “WoK Sushi & Thai” es un proceso de principal importancia para asegurarse que los productos y servicios cumplen con los más altos requisitos calidad.

A continuación se describe el Control de Calidad de manera breve:

1. El manejo de sus inventarios es bajo el sistema P.E.P.S., conocido como lo primero que entra es los primero que sale, con la finalidad de mantener su materia prima en las mejores condiciones.
2. En el proceso de producción se revisa periódicamente el desempeño del personal de cocina para obtener el producto con la mejor calidad.
3. El Gerente debe supervisar cotidianamente el desempeño del personal y el proceso productivo con la finalidad de resolver posibles fallas.
4. En el momento de entregar un pedido, si éste no reúne los requisitos mínimos de presentación y preparación no es entregado al cliente. En este caso, si es observado por el mesonero se le debe notificar al gerente para que de la orden de devolución y preparación de otro plato.
5. En caso de quejas por parte del cliente, en cuento a calidad de la comida o inconformidad en general, el plato será retirado y se repondrá por otro con las mejores condiciones.

IV.2.8 Horario de Trabajo

El horario de trabajo se puede observar en la siguiente tabla:

Tabla N° 18
Turnos de Trabajo

	1 Turno		2 Turno	
Personal	**Entrada**	**Salida**	**Entrada**	**Salida**
Cocina	10:00 a.m.	4:00 p.m	4:00 p.m	Hasta el cierre
Mantenimiento	8:00 a.m	4:00 p.m	4:00 p.m	10:00 p.m
Mesoneros	10:00 a.m.	4:00 p.m	4:00 p.m	Hasta el cierre
Cajero	10:00 a.m.	4:00 p.m	4:00 p.m	Hasta el cierre

Fuente: Elaboración propia

El Gerente no tiene horario establecido, puede desempeñar funciones en cualquier momento del día.

IV.2.9. Estructura Organizativa Requerida.

La Estructura Organizativa de “WoK Sushi & Thai” está conformada por:

- Gerente
- Departamento de Mantenimiento
- Departamento de Cocina
- Departamento de Mesoneros
- Departamento Administrativo

IV.2.9.1 Funciones del personal

Las funciones del personal son las siguientes:

- **Gerente General:** se encarga de coordinar esfuerzos, de la comunicación, la motivación, la orientación y la designación de personal. A su vez, se encarga de dirigir y controlar las funciones de sus subordinados, monitorear el desempeño y emprender funciones correctivas.
- **Departamento de Mantenimiento:** está conformado por el personal de limpieza, su función es mantener limpias las instalaciones del local con el cumplimiento de los requisitos de sanidad, le reportan al Gerente.
- **Departamento de Cocina:** está conformado por el personal encargado del funcionamiento de la cocina, su función es el óptimo desempeño del proceso productivo que corresponde al área de la cocina, asegurando la producción mínima de materia prima para una jornada laboral, le reportan al Gerente.
- **Departamento de Mesoneros:** está conformado por el personal encargado de la atención al cliente en el restaurante, le reportan al Gerente.
- **Departamento Administrativo:** está conformado por el personal de caja, encargado de la facturación y cierre de caja, le reportan al Gerente.

IV.2.10 Marco Legal

El Marco legal son todos aquellos requisitos legales necesarios para la instalación y puesta en marcha del proyecto. Entre estos requisitos encontramos la patente, los permisos de licores, permisos del ministerio de

sanidad, registro de marca y cualquier otra base legal para el funcionamiento del proyecto.

Para la creación de “WoK Sushi & Bar” se utilizó como referencia los requisitos que fueron solicitados al resto de los restaurantes de este tipo de la zona, información obtenida por los autores a través de conversaciones directas con los Gerentes de dichos negocios.

IV.2.11 Conclusiones Generales del Estudio Técnico

Con base en el estudio técnico, podemos decir las siguientes conclusiones de este estudio:

1. El local estará ubicado en el Pueblo el Hatillo, Municipio el Hatillo, Estado Miranda. El local comercial mide aproximadamente 90 m2.
2. El tamaño del proyecto está determinado por los resultados de la investigación de mercado y el área del local comercial disponible con las características optimas para la instalación de “WoK Sushi & Thai”.
3. El local cuenta con los servicios públicos necesarios para la instalación de “WoK Sushi & Thai”
4. En cuanto a disponibilidad de los insumos humanos, materiales y financieros se puede decir lo siguiente: en primer lugar los recursos humanos necesarios están disponibles en la zona así como la infraestructura de servicios necesarios para la instalación y funcionamiento del proyecto. En segundo lugar para la disponibilidad de materia prima están ubicados los proveedores que satisfacen las necesidades de este insumo. En tercer lugar los insumos financieros para la instalación y puesta en marcha son disponibles para los inversionistas, ya que no se necesita financiamiento.

5. El proceso productivo y el control de calidad están diseñados para que “WoK Sushi & Thai” sea diferenciador en calidad de producto y servicio.
6. El horario de trabajo es de lunes a domingo, dividido en 2 turnos de trabajo para cada departamento del restaurante.
7. La estructura de la organización se divide en un Gerente y los siguientes departamentos: Cocina, Mantenimiento, Mesoneros y Administración.
8. En cuanto al marco legal, se puede decir que legalmente se puede instalar y poner en funcionamiento el proyecto, una vez cumplidos los trámites y requisitos legales existentes en el sector.

Tomando en cuenta las conclusiones anteriores, podemos decir que el proyecto es factible desde el punto vista técnico.

IV.3 Estudio Económico – Financiero.

A continuación se presentan los cálculos para la evaluación económica – financiera del proyecto y así mostrar la información contable necesaria utilizada para la evaluación de los resultados y presentación de las conclusiones y recomendaciones del estudio.

Partiendo de los resultados del Estudio de Mercado y del Estudio Técnico, la capacidad utilizada para los años de proyección es:

Tabla N° 19
Capacidad Utilizada para el Proyecto

Año	Capacidad Utilizada (%)
1	15
2	25
3	30
4	35
5	45

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1 Evaluación Económico – Financiera.

IV.3.1.1 Inversión Inicial.

La inversión inicial está compuesta por toda la inversión necesaria para la instalación y puesta en marcha de “WoK Sushi & Thai” en el pueblo del Hatillo. La inversión inicial se presenta a continuación:

Tabla N° 20
Inversión Inicial

Descripción	BsF	%
Activos Fijos		
Remodelaciones	30.000	8,0
Total Remodelaciones	**30.000**	**8,0**
Mobiliario y Equipos		
Total Mobiliarios y Equipos de Cocina	39.204	10,4
Total Mobiliarios y Equipos de Almacenamiento y Producción de Materia Prima	32.962	8,8
Total Mobiliarios y Equipos de Restaurante	63.642	16,9
Total Mobiliarios y Equipos de Administración	4.606	1,2
Total Mobiliarios y Equipos Sanitarios	942	0,3
Total Mobiliarios y Equipo de Mantenimiento y Faena	589	0,2
Total Mobiliarios y Equipos	**141.944**	**37,8**
Total Activos Fijos	**171.944**	**45,7**
Otros Activos		
Alquiler local pagado por anticipado	4.000	1,1
Depósitos en Garantía (alquiler del local)	12.000	3,2
Comisión de Reserva (alquiler del local)	4.000	1,1
Total Otros Activos	**20.000**	**5,3**
Activos Intangibles		
Gastos Legales	18.800	5,0
Puesta en Marcha	1.800	0,5
Total Activos Intangibles	**20.600**	**5,5**
Capital de trabajo		
Aporte Inicial Caja	30.000	8,0
Mano de Obra (3 meses)	73.050	19,4
Materia Prima (3 meses)	60.347	16,1
Total Capital de Trabajo	**163.397**	**43,5**
Total Inversión Inicial	**375.941**	**100,0**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1.2 Remodelaciones

Para la instalación de “WoK Sushi & Thai” en el pueblo del Hatillo, se requieren algunas remodelaciones para la instalación de los mobiliarios y equipos.

Una vez conocidas las condiciones del local se solicitó al Ingeniero Civil, Roque Soto un estimado del monto de las remodelaciones y de los materiales de construcción necesarios, el monto estimado fue de Bs.F 30.000.

IV.3.1.3 Mobiliarios y Equipos

Los mobiliarios y equipos están conformados por todos aquellos bienes necesarios para la transformación de la materia prima y el desempeño de actividades en el restaurante. Estos bienes se compraran nacionalmente y se presentan a continuación:

Tabla N° 21
Mobiliarios y Equipos

Descripción	Cantidad	Precio compra Nacional	Total compra nacional e Impuesto
Total Mobiliarios y Equipos de Cocina	47	23.824,8	39.203,7
Total Mobiliarios y Equipos de Almacenamiento y Producción de Materia Prima	10	21.340,0	32.961,6
Total Mobiliarios y Equipos de Restaurante	276	23.118,2	63.642,4
Total Mobiliarios y Equipos Administrativos	3	4.225,5	4.605,8
Total Mobiliarios y Equipos Sanitarios	8	432,0	941,8
Total Mobiliarios y Equipo de Mantenimiento y Faena	3	472,5	588,6
Total Mobiliarios y Equipos (Bs.F)	**347**	**73.413**	**141.944**

Fuente: Elaboración propia

Los Mobiliarios y Equipos están sujetos a depreciación, estos se clasificaron por área de trabajo y se utilizó el método de depreciación en línea recta para el cálculo de la depreciación anual. Los cálculos de depreciación y amortización se presentan en la Tabla N° 27 Depreciación y Amortización.

IV.3.1.4 Otros Activos.

Los depósitos en garantía corresponden a tres meses de alquiler que se exigen en la cotización solicitada por el dueño del establecimiento.

El monto establecido en la cotización para el arrendamiento del local es de Bs. F 4.000 mensuales más los gastos de condominio que son aproximadamente de Bs. F 5/ m2.

Además de los tres meses de depósitos en garantía se exige en la cotización un mes de alquiler pagado por adelantado y una comisión de reserva equivalente a un mes de alquiler del local.

IV.3.1.5 Activos Intangibles.

Los activos intangibles están conformados por las bases legales y la puesta en marcha del proyecto y están sujetos a amortización.

Las bases legales reúnen una serie de requisitos que autorizan y certifican la instalación y puesta en marcha de “WoK Sushi & Thai” en el Pueblo del Hatillo.

En este caso, se requiere de la contratación de un gestor que se encargue de realizar todos los tramites legales. El monto total de inversión para los activos intangibles, se visualizan en la Tabla N° 20 Inversión Inicial

IV.3.1.6. Capital de Trabajo.

El capital de trabajo está conformado por una serie de recursos necesarios para que se lleve a cabo el proceso productivo y se determina por la capacidad utilizada en el proceso productivo en cada año de proyección.

El capital de trabajo Inicial está conformado por un aporte inicial de caja y adicional a este, un monto en Bs.F equivalente a tres meses de capital de trabajo para el primer año de operaciones.

El capital de trabajo, debe asegurar la cantidad de recursos suficientes para las compras de materia prima y cubrir los costos de producción. A continuación se presenta el capital de trabajo:

Tabla N° 22
Capital de Trabajo

Capital de Trabajo (3 meses)	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Aporte Inicial de caja	30.000,00					
Mano de Obra	73.050,00	73.050,00	84.007,50	91.312,50	94.965,00	98.617,50
Materia Prima	60.346,75	60.346,75	69.398,77	75.433,44	78.450,78	81.468,12
Total Capital de Trabajo BsF.	**163.396,75**	**133.396,75**	**153.406,27**	**166.745,94**	**173.415,78**	**180.085,62**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1.7 Aporte inicial de caja.

El aporte inicial de caja es un monto de dinero colocado en un depósito bancario para cubrir cualquier imprevisto en el inicio de operaciones de la empresa. Se aportaron Bs.F 30.000.

IV.3.1.8 Mano de Obra.

Para el cálculo de la nómina se contrató el personal suficiente para atender la capacidad utilizada en cada año de proyección. A medida que aumenta la capacidad utilizada se aumenta el número de personal para cubrir los requerimientos de la misma. Los cálculos de mano de obra se presentan a continuación:

Tabla N° 23
Mano de Obra

Mano de Obra Directa	No de Empleados	Mensual Individual	Anual Individual	Total año 1
Chef	1	3.900	46.800	46.800
Susheros	3	2.900	34.800	104.400
Cocineros	2	850	10.200	20.400
Total Mano de Obra Directa (BsF.)	**6**	**7.650**	**91.800**	**171.600**
Mano de Obra Indirecta				
Gerente	1	4.100	49.200	49.200
Mesoneros	3	850	10.200	30.600
Cajeros	2	850	10.200	20.400
Mantenimiento	2	850	10.200	20.400
Total Mano de Obra Indirecta (BsF.)	**8**	**6.650**	**79.800**	**120.600**
Total Sueldos y Salarios (BsF.)	**14**	**14.300**	**171.600**	**292.200**

Fuente: Elaboración propia

Las retenciones de los trabajadores y los aportes de la empresa otorgada a la mano de obra directa e indirecta vienen dados por:

Tabla N° 24
Retenciones del Trabajador y Aportes de la Empresa.

Aportes a la empresa	Valor
Seguro Social Obligatorio (S.S.O)	10%
I.N.C.E	2%
Ley de Política Habitacional (L.P.H)	2%
Ley de Paro Forzoso (L.P.F)	1,7%
Vacaciones y Bonos	60 días
Utilidades	15 días
Prestaciones Sociales	5 días

Fuente: Ley Orgánica del Trabajo (2007).

IV.3.1.9. Materia Prima.

La cantidad de materia prima depende del número de roles producidos anualmente, por ser esta la principal razón de ser del restaurante. La producción anual esta determinada por la capacidad utilizada para cada año de proyección.

Para el cálculo de la Materia Prima se seleccionaron tres rubros de alimentos base y se estableció un 20% de la producción anual para la compra de envases, posteriormente se calculó la materia prima necesaria para cada año de proyección. Los cálculos de materia prima se presentan a continuación:

Tabla N° 25
Materia Prima

Materia Prima	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Ano 5
Producción (Uni)	69.264,000	115.440,000	138.528,000	161.616,000	207.792,000
Arroz					
Kg usados por roll	0,068	0,068	0,068	0,068	0,068
Bs. Kg	11,720	11,720	11,720	11,720	11,720
Total arroz BsF.	**54.794,750**	**91.324,584**	**109.589,501**	**127.854,418**	**164.384,251**
Pescados Varios					
Kg usados por roll	0,060	0,060	0,060	0,060	0,060
Bs. Kg	39,857	39,857	39,857	39,857	39,857
Total Pescado BsF.	**165.639,909**	**276.066,514**	**331.279,817**	**386.493,120**	**496.919,726**
Otros alimentos					
Kg usados por roll	0,023	0,023	0,023	0,023	0,023
Bs. Kg	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000
Total Otros BsF.	**14.025,960**	**23.376,600**	**28.051,920**	**32.727,240**	**42.077,880**
Empaque (20 % unidades producidas)					
Precio por caja plástica	0,500	0,500	0,500	0,500	0,500
N de cajas	13.852,800	23.088,000	27.705,600	32.323,200	41.558,400
Total arroz BsF.	**6.926,400**	**11.544,000**	**13.852,800**	**16.161,600**	**20.779,200**
Total BsF.	**241.387,0**	**402.311,7**	**482.774,0**	**563.236,4**	**724.161,1**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1.10. Determinación de los Costos.

Los costos de “WoK Sushi & Thai” están representados por los costos de operación. Estos costos están compuestos por los costos de fijos de operación y los costos variables de operación.

Los costos de operación fijos son aquellos que no dependen del número de unidades producidas. Los costos fijos de pueden ver en la siguiente tabla:

Tabla N° 26
Costos Fijos de Operación

Costos Fijos de Operación	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Alquiler Local	48.000,0	48.000,0	48.000,0	48.000,0	48.000,0
Sueldos y Salarios	292.200,0	306.810,0	292.201,0	306.811,1	292.202,0
Beneficios Sociales	62.000,0	65.100,0	68.355,0	71.772,8	75.361,4
Uniformes Personal	2.400,0	2.520,0	2.646,0	2.778,3	2.917,2
Servicio Gas	500,0	500,0	500,0	500,0	500,0
Servicio Electricidad y Aseo	18.000,0	18.000,0	18.000,0	18.000,0	18.000,0
Servicio Telefónico	700,0	700,0	700,0	700,0	700,0
Total Costos Fijos (BsF.)	**423.800,0**	**441.630,0**	**430.402,0**	**448.562,1**	**437.680,6**

Fuente: Elaboración propia

Los Costos de Operación Variables son aquellos que dependen del número unidades producidas.

Tabla N° 26
Costos Fijos de Operación

Costos Variables de Operación		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	% de Ingresos	1.725.366,2	2.875.610,4	3.450.732,5	4.025.854,6	5.176.098,7
Compras de Materia Prima	14	241.387,0	402.311,7	482.774,0	563.236,4	724.161,1
Gastos Publicidad	4	72.000,0	82.800,0	95.220,0	109.503,0	125.928,5
Mantenimiento y Reparaciones Equipos	2	32.000,0	36.800,0	42.320,0	48.668,0	55.968,2
Mantenimiento y Reparaciones Local	1	24.000,0	27.600,0	31.740,0	36.501,0	41.976,2
Total Costos Variables (BsF.)	**21**	**369.387,0**	**549.511,7**	**652.054,0**	**757.908,4**	**948.033,9**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1.11. Depreciación y Amortización.

La depreciación es aplicada a los activos fijos de la empresa, se presenta de manera general por grupo de activos que en cada área del restaurante, para el cálculo de la depreciación anual se tomó un promedio estimado de los años de vida útil de cada un de los activos que la conforman.

La Amortización se le aplica a los activos intangibles, se realizó un cargo anual para recuperar la inversión realiza en esto activos.

Tabla N° 27
Depreciación y Amortización

Depreciación	Total Mobiliario y Equipos	Anos Vida Útil	Anual Depreciación
Remodelaciones	30.000,00	5	6.000,00
Total Mobiliarios y Equipos de Cocina	39.203,70	**5**	7.840,74
Total Mobiliarios y Equipos de Almacenamiento y Producción de Materia Prima	32.961,60	**5**	6.592,32
Total Mobiliarios y Equipos de Restaurante	63.642,38	**5**	12.728,48
Total Mobiliarios y Equipos Administrativos	4.605,80	**5**	921,16
Total Mobiliarios y Equipos Sanitarios	941,76	**5**	188,35
Total Mobiliarios y Equipo de Mantenimiento y Faena	588,60	**5**	117,72
Total Depreciación (Bs.F)	**171.943,83**		**34.388,77**
Amortización			
Gastos Legales	18.800,00	**5**	3.760,00
Puesta en Marcha	1.800,00	**5**	360,00
Total Amortización (Bs. F)	**20.600,00**		**4.120,00**
Total Depreciación y Amortización (Bs.F)	**192.543,83**		**38.508,77**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.1.12. Ingresos.

Para el cálculo de los Ingresos se determinó la capacidad utilizada para los años de proyección tomando en cuenta los resultados obtenidos en el Estudio de Mercado y el Estudio Técnico.

Una vez fijada la capacidad utilizada, se calculó la producción anual de roles y finalmente los ingresos anuales. Los cálculos del ingreso se presentan a continuación:

Tabla N° 28
Ingresos

Capacidad Instalada	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
No. de horas a la semana	74,00	74,00	74,00	74,00	74,00
No. de semanas al ano	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00
Capacidad Cocina (roles x tiempo)	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
No de roles anuales	461.760,00	461.760,00	461.760,00	461.760,00	461.760,00
P.V.P de roles promedio	24,91	24,91	24,91	24,91	24,91
Total Ingresos (BsF.)	**11.502.441,60**	**11.502.441,60**	**11.502.441,60**	**11.502.441,60**	**11.502.441,60**

Capacidad Utilizada	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
No. de horas a la semana	74,00	74,00	74,00	74,00	74,00
No. de horas al ano	52,00	52,00	52,00	52,00	52,00
Capacidad Cocina (roles x tiempo)	18,00	30,00	36,00	42,00	54,00
No de roles anuales	69.264,00	115.440,00	138.528,00	161.616,00	207.792,00
P.V.P de roles promedio	24,91	24,91	24,91	24,91	24,91
Total Ingresos (BsF.)	**1.725.366,24**	**2.875.610,40**	**3.450.732,48**	**4.025.854,56**	**5.176.098,72**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.2 Evaluación de Resultados.

La Evaluación Económico – Financiera proporcionó la información contable necesaria para la evaluación final del proyecto. En esta etapa se llevará a cabo la elaboración de:

- Estado de Ganancias y Pérdidas.
- Análisis del Flujo de Fondos.
- Balance General.
- Flujo de Caja Operativo.
- Punto de Equilibrio.
- Análisis de Sensibilidad.

IV.3.2.1 Estado de Ganancias y Pérdidas.

El estado de ganancias y pérdidas refleja los resultados monetarios de las operaciones de la empresa en períodos de 1 año. El impuesto sobre la renta representa un (35%) y se puede observar la utilidad neta acumulada en cada año de proyección. El estado de ganancias y perdidas es el siguiente:

Tabla N° 29
Estado Ganancias y Pérdidas (expresado en BsF.)

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Total Ingresos	**1.725.366,24**	**2.875.610,40**	**3.450.732,48**	**4.025.854,56**	**5.176.098,72**
Egresos					
Costos de Operación	-793.187,02	-991.141,70	-1.082.456,04	-1.206.470,48	-1.385.714,46
Total Egresos	**-793.187,02**	**-991.141,70**	**-1.082.456,04**	**-1.206.470,48**	**-1.385.714,46**
Utilidad en Operaciones	**932.179,22**	**1.884.468,70**	**2.368.276,44**	**2.819.384,08**	**3.790.384,26**
Depreciación y Amortización	-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77
Utilidad antes del Impuesto	**893.670,45**	**1.845.959,94**	**2.329.767,68**	**2.780.875,32**	**3.751.875,49**
I.R.L.R (35%)	312.784,66	646.085,98	815.418,69	973.306,36	1.313.156,42
Utilidad Neta	**580.885,80**	**1.199.873,96**	**1.514.348,99**	**1.807.568,96**	**2.438.719,07**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.2.2. Análisis del Flujo de Fondos.

El flujo de fondos está compuesto por la entradas de efectivo menos las salidas de efectivo, obteniéndose como resultado el saldo en caja desde el inicio (año 0) hasta el último año de proyección (año 5).

El Impuesto Sobre la Renta se empieza a pagar a partir del segundo año (año 2). El saldo en caja al inicio (año 0), corresponde al capital de trabajo aportado por los accionistas para el inicio de las operaciones de la empresa. El análisis de flujo de fondos se presenta a continuación:

Tabla N° 30
Flujo de Fondos (expresado en BsF.)

Flujo de Fondos	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Origen de Fondos						
Saldo Inicial		163.396,75	133.396,75	153.406,27	166.745,94	173.415,78
Utilidad en Operaciones		932.179,22	1.884.468,70	2.368.276,44	2.819.384,08	3.790.384,26
Inversión Inicial	375.940,59					
Ingresos Total		**1.095.575,98**	**2.017.865,46**	**2.521.682,71**	**2.986.130,03**	**3.963.800,04**
Uso de los Fondos						
Compra Mob y Equipo	-141.943,83					
Remodelaciones	-30.000,00					
Alquiler en Garantía	-20.000,00					
Intangibles	-20.600,00					
I.S.L.R			646.085,98	815.418,69	973.306,36	1.313.156,42
Egresos Totales	**-212.543,83**		**646.085,98**	**815.418,69**	**973.306,36**	**1.313.156,42**
Saldo en Caja	**163.396,75**	**1.095.575,98**	**1.371.779,48**	**1.706.264,02**	**2.012.823,67**	**2.650.643,62**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.2.3. Balance General.

El Balance General muestra el valor contable de la empresa al final de cada año de proyección. El capital social esta conformado por el aporte de los accionistas para la inversión inicial. El balance general se muestra a continuación:

Tabla N° 31
Balance General (expresado en BsF.)

Balance General	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activos					
Activo Circulante					
Caja y Banco	1.095.575,98	1.371.779,48	1.706.264,02	2.012.823,67	2.650.643,62
Total Circulante	**1.095.575,98**	**1.371.779,48**	**1.706.264,02**	**2.012.823,67**	**2.650.643,62**
Activos Fijos					
Mobiliario y Equipo	141.943,83	141.943,83	141.943,83	141.943,83	141.943,83
Depreciación Acumulada	34.388,77	68.777,53	103.166,30	137.555,07	171.943,83
Total Activos Fijos	**176.332,60**	**210.721,37**	**245.110,13**	**279.498,90**	**313.887,67**
Activos Intangibles					
Gastos Legales	18.800,00	18.800,00	18.800,00	18.800,00	18.800,00
Puesta en Marcha	30.000,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
Amortización Acumulada	-4.120,00	-8.240,00	-12.360,00	-16.480,00	-20.600,00
Total Activos Intangibles	**44.680,00**	**12.360,00**	**8.240,00**	**4.120,00**	**0,00**
Otros Activos					
Alquiler pagado por anticipado	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Deposito en Garantía	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00	12.000,00
Comisión de Reserva	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Total Otros Activos	**20.000,00**	**20.000,00**	**20.000,00**	**20.000,00**	**20.000,00**
Total Activos	1.336.588,58	1.614.860,85	1.979.614,16	2.316.442,56	2.984.531,28
Pasivo y Patrimonio					
Pasivos					
Pasivo Circulante					
I.R.L.R	312.784,66	646.085,98	815.418,69	973.306,36	1.313.156,42
Total Pasivo Circulante	**312.784,66**	**646.085,98**	**815.418,69**	**973.306,36**	**1.313.156,42**
Total Pasivo	**312.784,66**	**646.085,98**	**815.418,69**	**973.306,36**	**1.313.156,42**
Capital					
Capital Social	163.396,75	133.396,75	153.406,27	166.745,94	173.415,78
Utilidades Retenidas	580.885,80	1.199.873,96	1.514.348,99	1.807.568,96	2.438.719,07
Total Capital	**744.282,55**	**1.333.270,71**	**1.667.755,26**	**1.974.314,90**	**2.612.134,85**

Total Pasivo y Patrimonio	**1.057.067,21**	**1.979.356,69**	**2.483.173,94**	**2.947.621,26**	**3.925.291,28**

Fuente: Elaboración propia

IV.3.2.4. Flujo de Caja Operativo.

El flujo de caja operativo mide el efectivo generado por las operaciones de la empresa. El efectivo generado en cada período es resultado de: ingresos por ventas - costos operativos - (depreciación + amortización) - impuesto sobre la renta + (depreciación y amortización). El flujo de caja operativo se presenta a continuación:

Tabla N° 32
Flujo de Caja Operativo (expresado en BsF.)

Flujo de Caja Operativo	Ano 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por Ventas		**1.725.366,24**	**2.875.610,40**	**3.450.732,48**	**4.025.854,56**	**5.176.098,72**
Costos Operativos		-793.187,02	-991.141,70	-1.082.456,04	-1.206.470,48	-1.385.714,46
Depreciación y Amortización		-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77	-38.508,77
Utilidad Bruta en Ventas		**893.670,45**	**1.845.959,94**	**2.329.767,68**	**2.780.875,32**	**3.751.875,49**
I.S.L.R		312.784,66	646.085,98	815.418,69	973.306,36	1.313.156,42
Utilidad Neta		**580.885,80**	**1.199.873,96**	**1.514.348,99**	**1.807.568,96**	**2.438.719,07**
Depreciación y Amortización		38.508,77	38.508,77	38.508,77	38.508,77	38.508,77
Inversión	**-375.940,59**					
Flujo de Caja	**-375.940,59**	**619.394,56**	**1.238.382,72**	**1.552.857,76**	**1.846.077,72**	**2.477.227,84**

Fuente: Elaboración propia

A través de los cálculos realizados, estableciendo una la tasa de descuento de 20%, se obtuvieron los siguientes resultados:

- Valor Actual Neto mayor que cero, VAN > 0. El resultado fue de Bs. F 140.221,55

- Tasa Interna de Retorno mayor que Tasa de Descuento, TIR > 20%. El resultado fue de 0,42 %.
- Período de Recuperación de la Inversión = 6 meses.

IV.3.3. Conclusiones Generales del Estudio Económico – Financiero

Con base en el estudio económico – financiero, podemos decir las siguientes conclusiones del este estudio:

- La capacidad utilizada para los años de proyección es: 15% para el primer año, 25% para el segundo año , 30% para el tercero año, 35% para el cuarto año y 45% para el quinto año.
- La inversión inicial está conformada por: las remodelaciones del local, las compras de los mobiliarios y equipos, los pagos de otros activos conformados por los prepagados y depósitos en garantía, los pagos de los activos intangibles y por último el capital de trabajo.
- El capital de trabajo está conformado por un aporte inicial de caja para cubrir cualquier imprevisto durante el inicio de la operaciones de la empresa. Sumado al aporte inicial de caja el capital de trabajo está el monto en BsF. equivalente a tres meses de materia prima y mano de obra para el primer año.
- Los costos de operación de “WoK Sushi & Thai” están representados por los costos fijos de operación y los costos variables de operación.
- La depreciación es aplicada a los activos fijos de la empresa, está presentada de manera general por el grupo de activos que conforman cada área del restaurante. Se consideró una vida útil de 5 años para cada grupo de activos.
- La amortización se le aplica a los activos intangibles. El período de amortización es de 5 años.

- Para la estimación de los Ingresos se estableció la capacidad utilizada en cada año de proyección, para posteriormente con el precio promedio roles, calcular los ingresos.

Con la información obtenida en la evaluación económica – financiera, finalmente se realizó la evaluación de resultados donde las conclusiones fueron:

- La Tasa de Descuento utilizada fue: 20%.
- El Valor Presente Neto fue mayor que cero (VAN>0)
- La Tasa Interna de Retorno mayor que la tasa de descuento (TIR>0)
- El Período de Recuperación de la Inversión igual a 6 meses.

Finalmente, basándonos en los resultados obtenidos en este estudio, se puede decir que el proyecto muestra Factibilidad Económica – Financiera.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

V.1 Conclusiones

En este estudio se analizaron las variables consideradas para determinar la factibilidad de mercado, técnica y económico – financiera para la creación de un restaurante de comida sushi – thai con ambiente “Premium” en el Municipio el Hatillo, Estado Miranda, para el segundo semestre de 2009. Las conclusiones fueron las siguientes:

- En el estudio de mercado, se pudo determinar que el proyecto de inversión es factible. Mediante la investigación de mercados se pudo comprobar que si es posible la penetración en el mercado de los productos de “WoK Sushi & Thai”.
- Existen fuertes competidores, pero, no ofrecen un servicio de restaurante con comida thai incluida, incluyendo variedad y actualidad al consumidor de la sub región.
- El menú es muy variado y diverso, que incluye roles y platos thai especialmente.
- En el estudio técnico, se determinó que la creación de “WoK Sushi & Thai” seria en el Pueblo el Hatillo, con una extensión de aproximadamente 90 m2.
- Se determinó el tamaño del proyecto bajo la capacidad del local para responder a la demanda, debido a los resultados del estudio de mercado. La capacidad del restaurante es para 60 consumidores.

- El local a arrendar, cuenta con los servicios públicos necesarios para la instalación de “WoK Sushi & Thai”, esto facilita la disponibilidad de recursos humanos para el funcionamiento y la disponibilidad de materia prima para el proceso productivo.

Con base en el estudio económico – financiero, podemos decir las siguientes conclusiones del este estudio:

- La capacidad utilizada para los años de proyección es: 15% para el primer año, 25% para el segundo año , 30% para el tercero año, 35% para el cuarto año y 45% para el quinto año.
- La inversión inicial está conformada por: las remodelaciones del local, las compras de los mobiliarios y equipos, los pagos de otros activos conformados por los prepagados y depósitos en garantía, los pagos de los activos intangibles y por último el capital de trabajo.
- La depreciación es aplicada a los activos fijos de la empresa, está presentada de manera general por el grupo de activos que conforman cada área del restaurante. Se consideró una vida útil de 5 años para cada grupo de activos.
- La amortización se le aplica a los activos intangibles. El período de amortización es de 5 años.
- Para la estimación de los Ingresos se estableció la capacidad utilizada en cada año de proyección, para posteriormente con el precio promedio roles, calcular los ingresos.

Con la información obtenida en la evaluación económica – financiera, finalmente se realizó la evaluación de resultados donde las conclusiones fueron:

- La Tasa de Descuento utilizada fue: 20%.
- El Valor Presente Neto es mayor que cero (VAN>0)
- La Tasa Interna de Retorno mayor que la tasa de descuento (TIR>0)
- El Período de Recuperación de la Inversión igual a 6 meses.

V.2 Recomendaciones

- Se recomienda la creación de “WoK Sushi & Thai”, para el segundo semestre de 2009, debido a que los resultados financieros fueron muy favorables. En este caso, el periodo de recuperación es de 6 meses.
- Se recomienda el uso de herramientas de mercadeo para la publicidad para aumentar la capacidad estimada del restaurante y aumentar la demanda.
- Validar la incorporación de servicio de ventas a domicilio.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFÍA

Arías, F. (2006). *Mitos y errores en la elaboración de Tesis y Proyectos de investigación*, Caracas-Venezuela: Episteme.

Bacca, G. (1991). *Evaluación de Proyectos*. México: McGraw-Hill.

Balestrini, M. (1998). *Como se Elabora el Proyecto de Investigación*. Caracas-Venezuela: Consultores y Asociados BL.

Blanco, A. (2006). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Caracas-Venezuela: Texto, C.A.

Da Rocha, L. (2008). *Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisas, teses, dissertações e monografias*. Rio de Janeiro: LTC Editora S.A.

Del Rosario, Z. y cols. (2006). *Guía para la elaboración formal de reportes de investigación*. Caracas: UCAB.

Finnerty, E (200). Fundamentos de administración financiera. México: Prentice may.

Goxens, A. y cols. (2007). *Enciclopedia práctica de la contabilidad*. España: Océano.

Hernández, R. y cols. (1998). *Metodología de la Investigación*. Colombia: McGraw Hill Interamericana Editores.

Ley orgánica del trabajo (1997). Venezuela

Najul, M. (2006). *Valoración de proyectos*. Caracas: IESA.

Naumann, G. y cols. (2006). *Sushi*. NGU.

Palacios, L. (2005). *Gerencia de proyectos un enfoque latino*. Caracas: UCAB.

Sabino, C. (1993). *Como hacer una tesis*. Caracas-Venezuela: Panapo.

Sapag, N. y Sapag, R. (1985) *Fundamentos de Preparación y Evaluación de Proyectos*. Bogotá: McGraw Hill.

Tamayo y Tamayo, M. (1995). *El Proceso de Investigación Científica*. México: Limusa S.A.

U.P.E.L. (2006). *Manual de Trabajo de Grado de Maestría y Tesis Doctorales*. Caracas-Venezuela: Fedepel.

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS

www.sushidelivery.com (visitado 2008, Octubre 30). *Gastronomía Japonesa*. [Documento WWW].URL http://www.sushidelivery.com

www.wikipedia.com (visitado 2009, Enero 12). *Gastronomía de Tailandia*. [Documento WWW].URL http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Tailandia

APÉNDICE Y ANEXOS

Apéndice N° 1: Cuestionario

1.-¿Trabaja usted actualmente en algún sitio dedicados a las siguientes actividades?

¿Restaurante de Sushi?

¿Proveedor de restaurante de sushi?

¿Ventas de sushi a domicilio?

Si (2)

No (1)

2.- ¿Come usted sushi?

Si (2)

No (1)

(Si la respuesta es Si continúe el cuestionario, si es no culmine la encuesta)

3.- ¿Con qué frecuencia usted come sushi?

2 o 3 veces a la semana (5)

Semanalmente (4)

Quincenalmente (3)

Mensualmente (2)

Algunas veces (1)

4.- ¿Dónde come usted sushi normalmente?

Comida rápida (5)

Restaurantes (4)

A domicilio (3)

Todas las anteriores (2)

Otros (1)

5.- ¿A usted le gusta acompañar el sushi con comida thai?

Si (2)

No (1)

(Si la respuesta es No pase a la pregunte 6, si no continúe la encuesta)

6. – ¿Qué tipo de comida thai le gustaría para acompañar el sushi?

Pollo con curry verde (7)

Tallarines en salsa de tamarindo (6)

Saquitos rellenas de pollo/carne/cerdo/vegetales (5)

Sopa de pollo con coco (4)

Arroz frito con camarones (3)

Carne en salsa de ostras (2)

Otros (1)

7.- ¿Qué bebidas le gustaría a usted tomar en el momento de comer sushi?

Vinos (7)

Whisky (6)

Cerveza (5)

Refrescos (4)

Jugos (3)

Agua (2)

Otros (1)

8.- ¿Le gustaría a usted comer postres después de comer sushi?

Si (2)

No (1)

(Si la respuesta es No pase a la pregunte 8, si no continúe la encuesta)

9.- ¿Qué postres le gustaría a usted comer después de comer sushi?

Helado Frito (6)

Banana Tempura (5)

Torta (4)

Café (3)

Frutas (2)

Otros (1)

10.- ¿Cuál es su opinión con respecto a la creación de un restaurante de comida sushi thai con ambiente Premium en el Municipio el Hatillo?

Excelente (7)

Muy Bueno (6)

Bueno (5)

Regular (4)

Malo (3)

Muy malo (2)

Pésimo (1)

11.- ¿Visitaría usted un restaurante de este tipo?

Definitivamente si lo visitaría (4)

Si lo visitaría (3)

No la visitaría (2)

Definitivamente no lo visitaría (1)

(Si la respuesta es no la visitaría o definitivamente no la visitaría, pasar a la pregunta 12)

12.- ¿Con qué frecuencia visitaría usted un restaurante de este tipo?

2 o 3 veces a la semana (5)

Semanalmente (4)

Quincenalmente (3)

Mensualmente (2)

Algunas veces (1)

13. - ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir en una cena para 2 personas en un restaurante de este tipo?

De 250 a 300 Bs (7)

De 200 a 250 BsF (6)

De 200 a 250 BsF (5)

De 150 a 200 BsF (4)

De 100 a 150 BsF (3)

De 50 a 100 BsF (2)

Otro (1)

14.- ¿En dónde preferiría la ubicación de este Restaurante?

Pueblo del Hatillo (5)

Centro Comercial Paseo el Hatillo (4)

Centro Comercial Arkos (3)

La Lagunita (2)

Otro (1)

15.- ¿En cuáles de estos grupos de edad se encuentra usted?

De 18 a 25 (6)

De 26 a 30 (5)

De 31 a 40 (4)

De 41 a 50 (3)

De 51 a 60 (2)

Mas de 60 (1)

16.- ¿A cuál sexo pertenece usted?

Masculino (2)

Femenino (1)

17. ¿En cuál localidad vive?

Caracas (5)

El Hatillo (4)

San Antonio (3)

Los Teques (2)

Otro 1)

18. ¿En cuál localidad trabaja?

El Hatillo (5)

Caracas (4)

San Antonio (3)

Los Teques (2)

Otro (1)

19. ¿Cuál es el tipo de vivienda donde usted vive?

Casa /Quinta (5)

Apartamento (4)

Pensión / Habitación (3)

Improvisada (2)

Otra (1)

20. ¿Cuál es el tipo de tenencia de la vivienda donde usted vive?

Propia (6)

Propia pagándose (5)

Alquilada (4)

Cedida / Heredada (3)

Invadida (2)

Otro (1)

21. Indique el número de personas que viven en su hogar

5 o más (5)

4 personas (4)

3 personas (3)

2 personas (2)

1 personas (1)

22. Indique el número de personas que trabajan en su hogar

5 o más (5)

4 personas (4)

3 personas (3)

2 personas (2)

1 personas (1)

23. ¿Cuál es el promedio de ingreso familiar en su hogar?

Mas de 21.000 BsF. (7)

Entre 17.000 y 20.999 BsF (6)

Entre 13.000 y 16.999 BsF (5)

Entre 9.000 y 12.999 BsF (4)

Entre 5.000 y 8.999 BsF (3)

Entre 1.000 y 4.999 BsF (2)

Menos de 1.000 BsF (1)

24. ¿Posee usted vehículo propio?

Si (2)

No (1)