UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERRECTORADO ACADÉMICO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTION

POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

Trabajo Especial de Grado

ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE, CAFÉ & LOUNGE EN EL ESTADO VARGAS.

Presentado por:

María Milagros Sánchez Franchi

Para optar al Título de

Especialista en Gerencia de Proyectos

Asesor:

Prof. Estrella Bascaran Castanedo

Caracas, Enero de 2015

AAS9841

UNIVERSIDAD CATÓLICA ANDRÉS BELLO

VICERRECTORADO ACADÉMICO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTION

POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

Trabajo Especial de Grado

ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE, CAFÉ & LOUNGE EN EL ESTADO VARGAS.

Presentado por:

María Milagros Sánchez Franchi

Para optar al Título de

Especialista en Gerencia de Proyectos

Asesor:

Prof. Estrella Bascaran Castanedo

Caracas, Enero de 2015

Aceptación del Asesor

Caracas, 12 de Enero de 2015

Universidad Católica Andrés Bello

Dirección General de los Estudios de Postgrado

Programa: Especialización en Gerencia de Proyectos

Caracas.-

Por medio de la presente me permito comunicar que he aceptado he revisado el Trabajo Especial de Grado titulado "ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE, CAFÉ & LOUNGE EN EL ESTADO VARGAS.", de la Econ. Sánchez Franchi, María Milagros C.I. 18.141.578, y considero está listo para la revisión definitiva para optar al título de Especialista en Gerencia de Proyectos.

Sin otro particular al cual hacer referencia, se despide.

Atentamente,

Ing Msc. Estrella Bascaran Castanedo

C.I. 5.968.206

A nonno en la eternidad y a su motivadora historia.

AGRADECIMIENTOS

A Mayra, mi suegra, por ser mi musa no solo en este trabajo, sino en mi postgrado, sin su impulso y motivación no llegaría a la meta.

A mi esposo, el oso, quien saca la mejor versión de mi misma, quien me reta a ser mejor, y con su inmensidad llena mi corazón, le agradezco su apoyo incondicional y compañía en cada proyecto que emprendo.

A Estrella, quien me brindo su asesoría, consejos, apoyo a toda hora y momento, haciéndome crecer como profesional.

A papi y mami por ser mi motor, por secundarme en cada idea, cada deseo, cada camino y cada reto, les agradezco su compañía, sabiduría, amor incondicional y su ejemplo impecable. Les agradezco ser lo que quiero llegar a ser.

A mi hermanita, por ser mi complemento, mi mejor amiga y mi apoyo en cualquier momento.

A nonno y nonna, por su lucha incansable, por su historia, por su apoyo siempre, por enseñarme que no hay imposibles para lograr lo que se quiere, por demostrar que se puede hacer realidad la historia más mágica.

UCAB Universidad Católica ANDRÉS BELLO

ESTUDIOS DE POSTGRADO

ÁREA CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y DE GESTION

POSTGRADO EN GERENCIA DE PROYECTOS

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE, CAFÉ & LOUNGE EN EL ESTADO VARGAS.

Autor: Sánchez F., María M.
Asesor: Bascaran C., Estrella
Año: 2015

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo analizar la factibilidad para la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas. Los objetivos específicos permitieron analizar el mercado, y conocer la factibilidad de la creación de un restaurante desde el punto de vista técnico, económico y financiero. El estudio se enmarcó en la modalidad de investigación evaluativa. La evaluación del proyecto se fundamentó en los estudios de mercado, técnico, económico y financiero con estimado de costo clase II para el restaurante, café & lounge en el estado Vargas. Una vez analizada la participación en el mercado, se realizó un estudio técnico determinando la localización y tamaño del negocio. Por último se llevó a cabo una evaluación económica y financiera para conocer la rentabilidad del proyecto, y finalmente aceptar o rechazar el mismo. De esta forma, se obtuvo que el proyecto se considera factible, recuperándose la inversión en menos de un año.

Palabras claves: Estudio de factibilidad, evaluación de proyectos.
Línea de Trabajo: Formulación y Evaluación de Proyecto

LISTA DE ACRÓNIMOS

- DOFA: Debilidades Oportunidades Fortalezas y Amenazas
- EDO: Estado
- EMBI: Índice de Bonos de Mercados Emergentes
- FED: Sistema de Reserva Federal (de los Estados Unidos)
- FEL: Front End Loading
- INE: Instituto Nacional de Estadísticas
- PDVSA: Petroleos de Venezuela
- PMI: Project Management Institute
- TIR: Tasa Interna de Retorno
- TREMA: Tasa de Retorno Mínima Atractiva
- VPN: Valor Presente Neto

ÍNDICE GENERAL

Pág.
DEDICATORIA iv
AGRADECIMIENTOS v
RESUMEN vi
LISTA DE ACRÓNIMOS vii
ÍNDICE GENERAL viii
ÍNDICE DE TABLAS xiii
ÍNDICE DE FIGURAS xv
INTRODUCCIÓN 16
CAPITULO I 19
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN 19
1.1 Planteamiento del problema 19
1.2 Objetivos de la Investigación 20
1.2.1 Objetivo General 20
1.2.2 Objetivos específicos 21
1.3 Justificación de la investigación 21
1.4 Alcance 22
1.5 Limitaciones 22
1.6 Consideraciones éticas 23
CAPITULO II 24
MARCO TEÓRICO 24
2.1 Antecedentes de la Investigación 24
2.2 Bases Teóricas 26
2.2.1 Proyecto 27
2.2.2 Evaluación de proyectos 27
2.3 Estudio de Mercado 28
2.4 Estudio Técnico 31

2.4.1 Cronograma de Proyección 32
2.4.2 Localización del proyecto 32
2.4.3 Infraestructura de servicios 32
2.4.4 Disponibilidad de Insumos 33
2.4.5 Tecnología Utilizada 33
2.4.6 Proceso de Producción 33
2.4.7 Desechos y pérdidas del proceso 34
2.4.8 Control de Calidad 34
2.4.9 Volumen de Ocupación 35
2.4.10 Capacidad Instalada y utilizada 35
2.4.11 Marco Legal 36
2.5 Estudio económico y financiero 37
2.5.1 Elementos de Infraestructura y Estructura 38
2.5.2 Maquinaria y Equipo de Producción 38
2.5.3 Estudios y Proyectos 38
2.5.4 Inversión Total 38
2.5.5 Depreciación y Amortización 38
2.5.6 Financiamiento de Terceros 39
2.5.7 Nómina 39
2.5.8 Materias Primas 39
2.5.9 Ingresos Operacionales 39
2.5.10 Gastos de Fabricación 40
2.5.11 Estado de Resultados 40
2.5.12 Capital de Trabajo 41
2.5.13 Flujo de Fondos 41
2.5.14 Punto de Equilibrio 42
2.5.15 Valor Presente Neto (VPN) 43
2.5.16 Tasa Interna de Retorno (TIR) 45
2.5.17 Análisis de Sensibilidad 45
2.5.18 Estimado de Costos 46

2.5.19 Front End Loading 46
CAPITULO III 48
MARCO METODOLÓGICO 48
3.1 Tipo de Investigación 49
3.2 Diseño de la Investigación 50
3.3 Variables y Operacionalización 51
3.4 Población y muestra 53
3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos 53
3.6 Ventana de Mercado 54
3.7 Recursos del Proyecto 54
CAPÍTULO IV 56
MARCO ORGANIZACIONAL 56
4.1 Misión 58
4.2 Visión 58
4.3 Valores 58
4.4 Matriz DOFA 59
4.5 Organigrama de la empresa 60
CAPÍTULO V 61
RESULTADOS 61
5.1 Estudio de Mercado 61
5.1.1 Definición de Producto 61
5.1.2 Análisis de la demanda 64
5.1.3 Análisis de la Oferta 65
5.1.4 Principales competidores 65
5.1.5 Análisis de Precio de los productos 67
5.2 Estudio Técnico 69
5.2.1 Localización del proyecto 69
5.2.2 Tamaño del local 70
5.2.3 Distribución del local 71
5.2.4 Infraestructura de Servicios 72

5.2.5 Disponibilidad de insumos 73
5.2.6 Mobiliario y Equipos 74
5.2.7 Proceso de Producción 77
5.2.8 Control de Calidad 80
5.2.9 Horario de Trabajo 81
5.2.10 Estructura Organizativa requerida 81
5.2.11 Funciones del Personal 82
5.2.12 Marco Legal 82
5.2.13 Estudio Ambiental 84
5.2.14 Estudio social 86
5.3 Estudio Económico – Financiero 87
5.3.1 Inversión Inicial 88
5.3.2 Construcción de Instalaciones 89
5.3.3 Mobiliarios y equipos 89
5.3.4 Activos Intangibles 90
5.3.5 Capital de Trabajo 90
5.3.6 Aporte Inicial a caja 91
5.3.7 Mano de Obra 91
5.3.8 Materia Prima 93
5.3.9 Determinación de los costos 93
5.3.10 Depreciación y amortización 94
5.3.11 Ingresos 95
5.3.12 Selección de tasa de costo de capital 95
5.3.13 Evaluación de resultados 96
5.3.14 Estado de Resultados 96
5.3.15 Análisis de Flujo de Fondos 97
5.3.16 Balance General 98
5.3.17 Flujo de Caja Operativo 99
5.3.18 Análisis de Sensibilidad 102
CAPÍTULO VI 106

EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN 106
6.1 Evaluación de los Objetivos Específicos 106
6.2 Evaluación del Objetivo General 109
6.3 Cumplimiento de los objetivos planteados 110
CAPÍTULO VII 111
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 111
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS 115
ANEXO 1 120
PRESUPUESTO DE CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIONES 120
ANEXO 2 122
PRESUPUESTO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS 122

ÍNDICE DE TABLAS

Tablas Pág.

1. Operacionalización de los Objetivos 52
2. Recursos del Proyecto 55
3. Precios Entradas 67
4. Precios Ensaladas 67
5. Precios Principales 68
6. Precios Pastas 68
7. Precios Postres 68
8. Precios Bebidas 69
9. Turnos de Trabajo 81
10. Capacidad Utilizada 88
11. Inversión Inicial 88
12. Capital de Trabajo 91
13. Mano de Obra 92
14. Retenciones y Aportes 92
15. Materia Prima 93
16. Costos Fijos de Operaciones 94
17. Costos Variables de Operaciones 94
18. Depreciación 95
19. Ingresos 95
20. Estado de Resultados 97
21. Flujo de Fondos 98

22. Balance General 99
23. Flujo de Caja Operativo 100
24. Valor Presente Neto 100
25. Eficiencia de Inversión 102
26. Estado de Resultados (Aumento en Ventas) 103
27. Flujo de Caja Operativo (Aumento en Ventas) 103
28. Valor Presente Neto (Aumento en Ventas) 104
29. Estado de Resultados (Disminución en Ventas) 104
30. Flujo de Caja Operativo (Disminución en Ventas) 104
31. Valor Presente Neto (Disminución en Ventas) 105
32. Cumplimiento de Objetivos 110
33. Análisis de Sensibilidad 113

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras **Pág**

1. Matriz DOFA 59
2. Organigrama de la Empresa 60
3. Fachada del Restaurante 70
4. Fachada de Costado del Restaurante 70
5. Distribución del Local 72
6. Proceso Productivo del Menú 78
7. Proceso Productivo de Atención al Cliente 79

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, se explotan cada vez más los sitios turísticos, específicamente, apoyándose en la oferta de restaurantes, bares, cafés y espacios agradables en donde se pueda disfrutar de comidas y bebidas. Con el auge de las fusiones culinarias, comidas artísticas y tendencias gastronómicas renovadas, en cuanto a presentación y mezclas exóticas de sabores, se han desarrollado nuevos conceptos de restaurantes y bares. En Venezuela, ha ocurrido un cambio en los gustos gastronómicos, en los últimos años, gracias a la oferta de diversos tipos de comidas, tales como la japonesa, árabe, italiana, española, entre otras, asimismo, se han expandido los cafés, bares y lounge, y los sitios de comida gourmet.

Sin embargo, esta expansión de ofertas culinarias no se ha dado en la misma medida en todas las ciudades del país. En el caso del estado Vargas, son reducidas las ofertas gastronómicas en lo que respecta a la diversidad, y es por esta necesidad que el estudio realizado tuvo como objetivo determinar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda, estado Vargas.

Para alcanzar dicho objetivo, primeramente se analizaron diversos aspectos del mercado como la demanda, la competencia, el sector, el mercado, la población (estudio de mercado). Luego, se evaluó la factibilidad técnica de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas, definiendo las características operacionales y finalmente, se estudió la factibilidad económica y financiera del proyecto, basándose en los estimadores de rentabilidad de la inversión como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

El estudio se fundamentó básicamente en las cátedras de Evaluación de Proyectos y Planificación y Control de Costos de la especialización en gerencia de proyectos de la Universidad Católica Andrés Bello, modalidad semipresencial y dentro del método de investigación se enmarcó en la modalidad de investigación evaluativa de Hurtado (2006).

El trabajo de investigación consta de siete capítulos cuya breve explicación se detalla a continuación:

El *Primer Capítulo* presenta el problema de la investigación, explicando los objetivos, la justificación de la investigación, su alcance y limitaciones.

El *Segundo Capítulo* presenta el marco teórico, donde se explica la definición y como se realiza un estudio de mercado, un estudio técnico y un estudio económico – financiero para determinar así si un proyecto es, o no, factible.

El *Tercer Capítulo* presenta el marco metodológico, destacando el tipo de investigación seleccionado, y las técnicas e instrumentos utilizados para la recolección y análisis de datos.

El *Cuarto Capítulo* presenta el marco organizacional, describiendo la empresa en evaluación, su misión, su visión y el análisis de sus características internas (Debilidades y Fortalezas) y su situación externa (Amenazas y Oportunidades) en una matriz cuadrada. (DOFA).

El *Quinto Capítulo* presenta los resultados obtenidos del estudio realizado junto con su respectivo análisis de sensibilidad.

El *Sexto Capítulo* presenta la evaluación del proyecto de investigación, presentando una reflexión sobre el cumplimiento de los objetivos planteados inicialmente.

El *Séptimo Capítulo* presenta las conclusiones obtenidas del estudio del proyecto de inversión y las respectivas recomendaciones.

Y finalmente, se presentarán las referencias bibliográficas y los anexos que sustentan esta investigación.

CAPITULO I

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo se evalúa la factibilidad de mercado, técnica, económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda, estado Vargas.

1.1 Planteamiento del problema

En el siglo XXI, se explotan cada vez más los sitios turísticos, específicamente, apoyándose en la oferta de restaurantes, bares, cafés y espacios agradables en donde se pueda disfrutar de comidas y bebidas. Con el auge de las fusiones culinarias, comidas artísticas y tendencias gastronómicas renovadas, en cuanto a presentación y mezclas exóticas de sabores, se han desarrollado nuevos conceptos de restaurantes y bares, Di Turi (2014).

En Venezuela, se ha desarrollado un cambio en los gustos gastronómicos en el período 1950 – 2014, motivado a las corrientes de inmigrantes principalmente, generando oferta de diversos tipos de comidas, sobretodo unidas a culturas como la japonesa, árabe, italiana, española, entre otras, asimismo, se han expandido los cafés, bares y lounge, y los sitios de comida gourmet, según comenta Di Turi (2014).

En el estado Vargas, se ofrece pocas las ofertas gastronómicas y, es por esto, que muchos habitantes del estado, van hasta la ciudad de Caracas para disfrutar de restaurantes con diversidad culinaria.

En lo que respecta a los turistas, gran parte de ellos, suelen llevar su propia comida para comer cerca de la playa, otros prefieren disfrutar de algún lugar de comida rápida, mientras que el concepto de restaurant donde se pueda almorzar en una terraza con vista, en la tarde merendar con café ó té acompañados de una amplia gama de dulces, y en la noche, se puedan disfrutar de unos cocteles acompañados de música en un ambiente exclusivo puede ser atractivo tanto para el turismo nacional como internacional.

Este trabajo se origina en la inquietud de un grupo de emprendedores residentes del Estado Vargas que perciben el concepto mencionado como una oportunidad de negocio y una fuente de empleos para recuperar el Estado luego de la tragedia del año 1999.

¿Será factible económica y financieramente la creación de un restaurante, café & lounge, en Caraballeda, en el estado Vargas?

¿Cuáles son las características del mercado para este negocio? ¿Cuáles son las características técnicas del proyecto? ¿Será rentable financieramente la inversión propuesta? ¿Cuál es la sensibilidad al riesgo de invertir?

1.2 Objetivos de la Investigación

1.2.1 Objetivo General

Analizar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda.

1.2.2 Objetivos específicos

a. Determinar diversos aspectos del mercado como la demanda, la competencia, el sector, el mercado, la población, de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.
b. Evaluar la factibilidad técnica de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.
c. Evaluar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas, basándose en los estimadores de rentabilidad de la inversión como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).
d. Analizar la sensibilidad de la inversión a diversos riesgos identificados por los accionistas.

1.3 Justificación de la investigación

Vargas es un estado turístico, especialmente, por su cercanía a Caracas, que ofrece playas y clubes, que atraen a los turistas; sin embargo, en la noche, la oferta de lugares para poder conversar y pasar un tiempo agradable es muy reducida. Asimismo, para los habitantes de este estado, la oferta de un lugar en donde conversar, tomar un café, reunirse, sentirse en un lugar agradable, es escasa, ya que existen restaurantes de comida rápida y restaurantes formales y costosos, sin embargo, hay una brecha entre estos dos tipos de locales, que se pretende cubrir en pequeña medida con este proyecto.

Este estudio ofrece una contribución para la identificación de la factibilidad de inversión en áreas de turismo en el estado Vargas, considerando una premisa de la política de turismo: "la actividad turística como generadora de trabajo digno y beneficio a la comunidad" (MINTUR)

1.4 Alcance

El proyecto se realizará específicamente en la Parroquia de Caraballeda, perteneciente al estado Vargas, en Venezuela.

Es por esto, que basándose en la observación directa de los emprendedores, quienes indican la falta de oferta de restaurantes, y bares en el estado Vargas, el crecimiento poblacional, el desarrollo turístico de la zona y las tendencias mundiales a nivel gastronómico, se realizará un estudio de factibilidad económico y financiero de establecer un restaurante, café & lounge en la zona mencionada.

El restaurante, café & lounge, ofrecerá al público una amplia terraza y espacios abiertos, con decoración vanguardista y minimalista, junto a una variedad de comida gourmet, platos hermosos y con gustos especiales, así como cocteles, pasapalos creativos, café y postres varios, dependiendo del horario.

Se contará con un ambiente premiun, personal capacitado y preparado para brindar servicio de calidad y acompañar al consumidor en sus diversas selecciones.

El estudio contempla el análisis de mercado, el análisis técnico y el análisis de factibilidad económica y financiera de la realización de un restaurante, café & lounge, en Caraballeda, en el estado Vargas, lo que es determinante para la puesta en marcha o no del local.

1.5 Limitaciones

Arias (2004) conceptualiza las limitaciones de la investigación como los obstáculos e inconvenientes que observa el investigador cuando proyecta la investigación, o los que confronta cuando la realiza.

El trabajo de investigación se limitó a la evaluación de factibilidad del emprendimiento como elemento indispensable para la toma de decisiones, en cuanto a la creación o no del negocio, por lo que no contempla la implantación del proyecto y la evaluación de los resultados obtenidos luego de la puesta en marcha del mismo.

1.6 Consideraciones éticas

Durante la realización del presente proyecto, se garantizaron los siguientes aspectos:

- La confidencialidad (exigida) de la identificación de la empresa, de los socios e inversionistas que llevarán a cabo el proyecto, y de cualquier otro aspecto que no se deseara revelar.
- La veracidad de los resultados obtenidos, ya que no se manipuló intencionalmente la data para cumplir los objetivos, ni obtener un determinado resultado.
- Reconocimiento de los trabajos que han sido utilizados para obtener la información, y de cualquier persona que haya colaborado en el trabajo.
- No utilizar ideas o resultados preliminares ajenos que se hayan dado a conocer en una conversación, sin permiso para hacerlo.

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

El marco teórico, tal y como define Sampieri y otros (2008), es un compendio escrito de artículos, libros y otros documentos que describen el estado pasado y actual del conocimiento sobre el problema de estudio. Ayuda a documentar la investigación y agregar valor a la literatura existente.

Santalla (2012) explica que "Siguiendo con lo propuesto por la Universidad Nacional Abierta (UNA; 1985), la elaboración de un marco teórico implica dos grandes etapas: (a) la revisión de la literatura y (b) la redacción del marco teórico" (p. 26).

2.1 Antecedentes de la Investigación

Para la fundamentación teórica y, el más sencillo, análisis de este trabajo, se revisaron, estudios de factibilidad técnico, económico y financiero, ya que a pesar de que algunos evalúan inversiones diferentes, se asemejan en la línea de investigación y la metodología a utilizar.

En términos generales el principal aporte de los antecedentes para este trabajo de investigación es la aplicación de los diversos métodos de formulación y evaluación de proyectos para la creación de empresas como iniciativa de emprendimiento empresarial, su forma de presentación de los resultados y el procedimiento de análisis de la investigación. Adicionalmente, es importante

mencionar el uso de la referencia común sobre las buenas prácticas de formulación y evaluación de proyectos propuestas por el profesor Adolfo Blanco.

Medina (2001) el título de su trabajo fue *Estudio de factibilidad económica de la instalación de una granja camaronera en Venezuela,* utilizó la referencia de Adolfo Blanco para la evaluación y formulación de proyectos. Presentó una investigación proyectiva. Obtiene como resultado que se cumplían las condiciones para afirmar que el proyecto era factible, recomendando la inversión, para la puesta en marcha. Sirvió como apoyo para estructurar el presente proyecto, y como apoyo metodológico.

Orjuela y Sandoval (2002) en su trabajo *Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos,* presentaron recomendaciones para realizar el estudio de mercado del presente proyecto.

Roccaro (Septiembre 2004) en su trabajo *Evaluar la factibilidad de instalar una peluquería en el campus de la Universidad Santa María,* presentó una investigación evaluativa, utilizando encuestas como instrumentos de recolección, análisis y procesamiento de datos. Obtiene como resultado que se cumplían las condiciones para afirmar que el proyecto era factible y recomienda la inversión, para la puesta en marcha. Sirvió como apoyo en el presente trabajo, en parte del marco metodológico.

Rodríguez (2005) en su trabajo *Estudio de factibilidad para la creación comercial de un laboratorio de cosméticos en la zona Metropolitana de Caracas* presentó una investigación evaluativa no experimental, utilizando entrevista y observación directa como instrumentos de recolección, análisis y procesamiento de datos. Obtiene como resultado que se cumplían las condiciones para afirmar que el proyecto era factible y recomienda la inversión, para la puesta en marcha. Sirvió como apoyo del marco metodológico del presente proyecto.

Ramírez (2005) en su trabajo *Estudio de factibilidad económica y financiera de la instalación y puesta en marcha de una institución de microfinanzas,* obtiene como resultado que se cumplían las condiciones para afirmar que el proyecto era factible y recomienda la inversión, para la puesta en marcha. Dicho trabajo sirve como referencia para el análisis financiero de este proyecto.

Soto (2009) en su trabajo *Estudio de factibilidad económica y financiera para la creación de un restaurante de comida Sushi-Thai con ambiente "premiun", en el municipio El Hatillo, estado Miranda,* presentó una investigación evaluativa y proyectiva, utilizando encuestas como instrumentos de recolección, análisis y procesamiento de datos. Fue utilizado ya que evaluaba un restaurante (mismo ramo que el presente proyecto), ayudando en la determinación de los controles de calidad y procesos productivos de forma teórica.

Rodríguez (2009) en su trabajo *Formulación y evaluación de proyecto de creación de una empresa de servicios de encuadernación artística (Sector Artes Gráficas),* presentó una investigación evaluativa, utilizando encuestas como instrumentos de recolección, análisis y procesamiento de datos, para afirmar que el proyecto era factible y recomienda la inversión, y la puesta en marcha. Esta referencia fue utilizada como guía en el marco teórico.

2.2 Bases Teóricas

Las bases teóricas corresponden a las bases bibliográficas que permiten definir conceptos, y generar sustento al estudio realizado, para que el mismo sea más completo, claro y sólido.

2.2.1 Proyecto

Palacios (2009) explica que un proyecto es un trabajo que realiza la organización con el fin de dirigirse a una situación deseada. Es definido como un conjunto de actividades dirigidas un fin último, teniendo un comienzo y una terminación.

2.2.2 Evaluación de proyectos

Por otra parte, Blanco (2013) indica que la evaluación de un proyecto consiste básicamente en el análisis de la información recopilada y los antecedentes evaluados, para poder formar un juicio cuantitativo como cualitativo de si debe o no, ponerse en marcha el proyecto evaluado. La evaluación de proyectos implica organizar la información económica con el fin de determinar con la mayor exactitud posible, su rentabilidad, permitiendo compararla con otras alternativas de inversión, pudiendo decidir la conveniencia de ponerlo en marcha.

Para evaluar cualquier tipo de proyecto de inversión, y este resulte con éxito, deben seguirse una serie de pasos que busque la rentabilidad del inversionista, de forma que los resultados obtenidos de la formulación, análisis y evaluaciones, ofrezca una toma de decisión adecuada para realizar o no, un proyecto de inversión, de la forma que fue concebido originalmente, o bien, del proyecto reenfocado.

Según indica Bacca (1991), para poder evaluar un proyecto deben realizarse tres estudios en común:

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

2.3 Estudio de Mercado

Rodríguez, Bao y Cárdenas (2011) indican que el análisis y estudio de mercado es el primer elemento metodológico para la formulación de proyectos.

Para Blanco (2013) un estudio de mercado es la ciencia de la mercadotecnia y su principal objetivo es conocer la viabilidad de colocar productos o servicios, en un mercado específico, midiendo riesgos, y posibilidades de éxito de la colocación.

El hecho de conocer los mercados en sus diversos niveles es de suma importancia para la toma de decisiones, y el diseño y establecimiento de estrategias de mercado, que permitan incrementar la rentabilidad para el inversionista. La importancia de tener información sobre la oferta y la demanda, así como los nichos de mercado, radica en poder encaminar correctamente los esfuerzos de las organizaciones.

Para Blanco (2013), es imprescindible conocer el sector en el que se va a introducir, su funcionamiento, cual es la tendencia actual, barreras de entrada y salida, cuales son las normativas o legislación que rige el mercado y si las misma imponen requisitos o barreras para desarrollar la actividad con normalidad, como se trabaja en el sector, entre otros aspectos no menos importantes.

Por otra parte, también influye en la actividad, las circunstancias, económicas y sociales, así como las tendencias que presenta la región (Precios, desempleo, población activa, número de habitantes, tasa de interés pasiva y activa, entre otros), por lo que es necesario conocer la situación actual del mercado en el que se desarrollará el negocio según explica Bacca (1991).

Para definir las características que se demandan de un producto o servicio, y para poder verificar, si satisface la demanda concreta de mercado, se realiza la descripción de las características medibles, en el caso de un producto, o las

intangibles, en el caso de tratarse de un servicio, definiendo a quien va dirigido, si es un producto final o intermedio.

Para conocer a la clientela, debe segmentarse el mercado, delimitar el perfil concreto del cliente potencial (edad, sexo, poder adquisitivo, nivel cultural, hábitos de compra, sector donde viven).

Gido, J. y Clements, J. (2007) explican que las técnicas de sondeo, como encuestas y entrevistas, así como estudio de mercado, permitirán conocer detalles para el diseño final del producto y servicio, así como la clientela.

La demanda es la cuantificación de la necesidad de una población de compradores, con poder adquisitivo suficiente para adquirir un producto que satisfaga su necesidad. Palacios (2009) define a la demanda como la cantidad de unidades de producto o servicio que se comercializa en l mercado estudiado.

Resulta difícil estimar la demanda debido a un cúmulo de inconvenientes que se presentan al realizar el estudio de mercado, siendo los principales inconvenientes la obtención de la data (los propietarios la tratan de forma confidencial) y la autenticidad del contenido (puede venir falseado). Por otra parte, se recomienda que las proyecciones se hagan en unidades de producto o divisas, con una frontera temporal de al menos cinco años. En el caso de no existir series históricas para proyectar, se puede utilizar la investigación de campo como base, aclara Blanco (2013).

Blanco (2013) dice:

> "Al analizar la oferta, conviene destacar las ventajas comparativas y competitivas del producto respecto al de la competencia. Las primeras se refieren a las ventajas derivadas de factores naturales relacionadas con la empresa como el tener acceso a una materia prima nacional más barata que

la que tiene que adquirir en el exterior la competencia –lo que reducirá el costo de producción e incrementará el diferencial del beneficio neto -, o la ubicación estratégica cercana a fuentes de energía más accesibles. Las segundas se refieren a ventajas derivadas de factores generados por la misma empresa, tales como una mejor calidad en el bien y/o servicio producido, derivada de la tecnología empleada en su manufactura" (p. 222).

Por lo tanto, es conveniente conocer a los competidores, evaluar sus características, para poder adecuar el producto a ofrecer a una forma más innovadora o mejor relación precio/calidad, Bacca (1991).

Palacios (2009) complementa esta idea indicando que en el análisis de la oferta existente en el mercado para un producto en específico, es fundamental conocer factores cualitativos y cuantitativos de los principales competidores, considerando su ubicación, sus planes de expansión, su capacidad de producción, la calidad de servicio que ofrecen, entre otros.

Blanco (2013) indica que la diferencia entre la demanda y la oferta, es la demanda insatisfecha, la cual forma el mercado potencial de un proyecto o producto. Si se da el caso de la inexistencia de demanda insatisfecha, se deberán mencionar factores que permitan captar un sector del mercado que ya está cubierto.

Palacios (2009) define al precio como el valor en términos monetarios que tiene un producto o servicio, en base a un acuerdo de intercambio que el mercado está dispuesto a realizar en un momento determinado.

El precio se determina teóricamente en el punto de cruce de la oferta y la demanda (punto de equilibrio), sin embargo, por falta de data, es difícil estimarlo de dicha forma, por lo que se suele ir a análisis de campo de productos similares. Blanco (2013) indica que es de suma importancia precisar el precio de mercado, ya

que ese es el que se deberá utilizar para realizar proyecciones, y no el precio estimado que se calcule. Por otra parte, se deberá tomar en cuenta cualquier política de control o estímulo que pueda afectar la colocación del producto en el mercado.

Los canales de comercialización consisten en definir las actividades y la forma de colocación del producto, desde su producción hasta el consumidor final, debido a que esta actividad puede generar costos importantes, según indican Blanco (2013) y Palacios (2009).

2.4 Estudio Técnico

Para Blanco (2013), el estudio técnico busca determinar la capacidad instalada y utilizada de la empresa, junto a los costos de inversión involucrados en el proceso de producción.

Se debe trabajar con mucha precisión en este estudio, ya que encierran costos de inversión y producción que deben ser detectados a tiempo, para evitar inconvenientes una vez la empresa esté operativa.

Palacios (2009) explica que el estudio técnico implica contestar todas las preguntas fundamentales referentes a la definición del proceso requerido para obtener los productos finales, analizando aspectos como su ubicación los equipos requeridos, la distribución física, marco legal.

Rodríguez, Bao y Cárdenas (2011) aclaran que el objetivo principal del estudio técnico es el estudio de la ingeniería del proyecto, determinando las características del proceso de producción, así como todo lo referente a la instalación y puesta en funcionamiento de la planta.

2.4.1 Cronograma de Proyección

Indica el tiempo de vigencia del proyecto, desde la instalación hasta la etapa operativa. Según Blanco (2013), es una representación gráfica de la proyección que se efectuará indicando los años de vigencia del proyecto. Además, deberá incluir detalles de los contratistas responsables de construcción, entrega de materiales, entre otros.

2.4.2 Localización del proyecto

La elección de la localización se determinará por una serie de ventajas que ofrecerá el lugar, como la ubicación de la competencia, cercanía proveedores y clientes, servicios, entre otros.

Blanco (2013) indica que este aspecto trata todos los detalles de la ubicación geográfica de la planta o de la oficina principal, así como cualquier lugar complementario en caso de existir.

La ubicación nunca es fortuita, ya que trata de reducir los costos de inversión y operacionales, que serían necesarios asumir, de no estar ubicados en el lugar apropiado.

Palacios (2009) agrega existe un universo posible de localizaciones, y al escoger una localización se debe buscar un equilibrio entre costo, competencia, ubicación de la clientela, mercado a atacar, entre otros.

2.4.3 Infraestructura de servicios

La infraestructura de servicio está formada por los servicios públicos necesarios para el funcionamiento y desempeño del proyecto. Es indispensable para la instalación de la planta y para poder asegurar al personal de trabajo, servicios médicos, culturales, recreativos, entre otros.

"El acceso a la conexión de servicios púbicos facilita mucho el funcionamiento de cualquier empresa, por lo que deberán especificarse las facilidades con que cuenta relativas a la energía eléctrica o de otro tipo, disponibilidades telefónica y similares, vías de comunicación, acceso a aguas blancas y al sistema de cloacas, así como su cercanía a puertos, aeropuertos y sistemas de ferrocarril. En este punto deberán detallarse también las estructuras e infraestructuras necesarias para la construcción, instalación y puesta en marcha de la empresa" (Blanco, 2013 p. 238).

2.4.4 Disponibilidad de Insumos

La disponibilidad de insumos está conformada por los recursos humanos, materiales (seleccionar proveedores, encontrar las mejores condiciones de pago, y contar con la materia prima de mayor calidad), y financieros (recursos necesario para realizar la inversión, puede ser propio o se deberá solicitar un préstamo o financiamiento) que necesite el proyecto para su funcionamiento.

2.4.5 Tecnología Utilizada

Según Blanco (2013), podrá ser tecnología contratada o propia, pero es necesario especificar su alcance, los beneficios que generará y las ventajas que agrega al proceso. Se deberá indicar de forma detallada los costos de la maquinaria y equipo de la línea de producción.

2.4.6 Proceso de Producción

El proceso de producción consiste en la etapa técnica para la elaboración de un producto, mediante la transformación y modificación de la materia prima.

Para Blanco (2013), el proceso de producción es consecuencia de los estudios de mercado y técnico, por lo que deberá ser cónsono con ambas conclusiones. El mismo tendrá que estar acompañado por un flujograma que

"El acceso a la conexión de servicios púbicos facilita mucho el funcionamiento de cualquier empresa, por lo que deberán especificarse las facilidades con que cuenta relativas a la energía eléctrica o de otro tipo, disponibilidades telefónica y similares, vías de comunicación, acceso a aguas blancas y al sistema de cloacas, así como su cercanía a puertos, aeropuertos y sistemas de ferrocarril. En este punto deberán detallarse también las estructuras e infraestructuras necesarias para la construcción, instalación y puesta en marcha de la empresa" (Blanco, 2013 p. 238).

2.4.4 Disponibilidad de Insumos

La disponibilidad de insumos está conformada por los recursos humanos, materiales (seleccionar proveedores, encontrar las mejores condiciones de pago, y contar con la materia prima de mayor calidad), y financieros (recursos necesario para realizar la inversión, puede ser propio o se deberá solicitar un préstamo o financiamiento) que necesite el proyecto para su funcionamiento.

2.4.5 Tecnología Utilizada

Según Blanco (2013), podrá ser tecnología contratada o propia, pero es necesario especificar su alcance, los beneficios que generará y las ventajas que agrega al proceso. Se deberá indicar de forma detallada los costos de la maquinaria y equipo de la línea de producción.

2.4.6 Proceso de Producción

El proceso de producción consiste en la etapa técnica para la elaboración de un producto, mediante la transformación y modificación de la materia prima.

Para Blanco (2013), el proceso de producción es consecuencia de los estudios de mercado y técnico, por lo que deberá ser cónsono con ambas conclusiones. El mismo tendrá que estar acompañado por un flujograma que

detalle todos los procesos, ya que la fácil comprensión de los mismos, permitirá la identificación de los costos involucrados, del proceso o los conexos.

Rodríguez, Bao y Cárdenas (2011) explican que el proceso de producción es el procedimiento técnico que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de inputs y se concibe como la transformación de una serie de factores de la producción para ser convertida en bienes y servicios.

2.4.7 Desechos y pérdidas del proceso

Según indica Blanco (2013), los desechos y las pérdidas propias del proceso, son dos elementos generadores de costos para la empresa. En este punto se deberán detallar, así como las medidas que se deberán tomar, tanto técnicas como financieras, para poder enfrentarlos.

Adicionalmente, pudiera existir el caso en el que estos desechos generen ingresos extraordinarios a la empresa, y de ser significativos, deberán incluirse en el estado de resultados de la empresa como Otros Ingresos.

2.4.8 Control de Calidad

Este punto está muy relacionado con la calidad de la materia prima, de los procesos, de los equipos, la tecnología utilizada y el desarrollo del personal. Este proceso ayudará a desarrollar un producto o servicio de más alta calidad.

Blanco (2013), aclara este punto indicando que dependiendo del proceso de producción y del producto (o servicio), se deberá especificar qué tipo de control de calidad se necesita y sobre que líneas de producción debe aplicarse, así como el personal necesario y los activos para llevarlo a cabo.

2.4.9 Volumen de Ocupación

El volumen de ocupación plantea, básicamente, el número de turnos de trabajo diario, las horas por turno, días laborales por mes y por año. Adicionalmente, incluye los cargos del personal, el número de personas por cargo, los sueldos por cargos, tomando en cuenta las prestaciones sociales por ley, o cualquier otro cargo que deba reconocerse dada la normativa vigente. Finalmente, se realiza el organigrama detallado de la estructura de la empresa.

2.4.10 Capacidad Instalada y utilizada

Antes de explicar los dos conceptos, Blanco (2013) aclara que estas capacidades son medidas y expresadas en unidades de producto, y no, unidades monetarias.

La capacidad instalada es el máximo nivel de producción que se tiene planificado alcanzar en el último año de producción, dadas variables definidas en el estudio de mercado y técnico (tecnología utilizada, materia prima, personal, demanda, entre otros). Es el 100% de la producción, el número máximo de unidades de producción.

La capacidad utilizada es la capacidad productiva de la empresa que efectivamente se utiliza, dependiendo de las necesidades del mercado. En general, al iniciar el proyecto, la capacidad utilizada tiene un porcentaje bajo, el cual va tendiendo al 100% (capacidad instalada) una vez se consolide la empresa.

2.4.11 Marco Legal

El marco legal corresponde a todas las leyes, reglamentos, códigos, tanto locales como nacionales, que pudieran afectar directa o indirectamente, la instalación y puesta en marcha del proyecto en estudio.

Palacios (2009) indica que todo proyecto está enmarcado dentro de un sistema legal, que establece una serie de regulaciones para su funcionamiento y un conjunto de obligaciones que deben ser atendidas por la organización, para poder disfrutar de los beneficios públicos preestablecidos.

Bacca (1991), recomienda tomar en cuenta varios aspectos, siendo los más destacados:

- Mercado: Se debe tomar en cuenta la legislación sanitaria, especialmente en el caso de tratarse de proyectos que involucren alimentos. Adicionalmente, los contratos con clientes y proveedores.

- Localización: Todo lo relacionado a gastos notariales, inscripción en el Registro Público de la propiedad y comercio, tomando en cuenta honorarios de los especialistas que efectuarán los trámites necesarios.

- Estudio técnico: En el caso de que se importen equipos o maquinarias, se deberán considerar las normativas de importación, aranceles, y permisos necesarios. En caso, de que se requieran servicios externos, se tomará en cuenta todas las normas contractuales.

- Administración y Organización: Leyes que regulan la contratación de personal (sindicalizado y de confianza), así como las prestaciones sociales y derechos al trabajador (vacaciones, incentivos, ayuda a la vivienda, ayuda alimenticia, entre otros), siendo específicamente la Ley Orgánica del

Trabajo, los Trabajadores y Trabajadoras (LOTTT). Por otro lado, se encuentran las leyes sobre seguridad industrial mínima y obligaciones patronales en caso de accidentes laborales, siendo en Venezuela, la Ley Orgánica de prevención, condiciones y medio ambiente de trabajo.

- Aspecto Financiero y Contable: Ley de Impuesto sobre la Renta, tratando todo lo que refiere a tratamiento fiscal sobre la depreciación y amortización, impuestos por pagar, inventarios, ganancias retenidas, cuentas incobrables, entre otros.

2.5 Estudio económico y financiero

Palacios (2009) menciona que el análisis económico implica hacer los cálculos para determinar las necesidades de financiamiento y la rentabilidad del proyecto.

De acuerdo con Blanco (2013) este estudio recoge toda la información elaborada en los estudios de mercado y técnico, en donde se identificaron costos de inversión y costos e ingresos de producción, y la transforma en valores.

Blanco (2013) aclara que

> "una vez definidos los parámetros de actuación del proyecto, se procede a realizar la evaluación económico – financiera cuyo objetivo general es ordenar y sistematizar la información obtenida en los estudios de mercado y técnico, y elaborar los cuadros que servirán de base para la evaluación de resultados" (p. 261).

2.5.1 Elementos de Infraestructura y Estructura

Son todos los elementos que tienen que ver con las construcciones y espacios para la instalación de un proyecto, se pudiera incluir, por ejemplo, el terreno, su nivelación incluyendo el urbanismo del acceso, las caminerias y las plazas de estacionamiento, los pozos sépticos, los transformadores, el tendido eléctrico y la iluminación periférica.

2.5.2 Maquinaria y Equipo de Producción

Según Bacca (1991), involucra todo lo relacionado a maquinaria y equipos que se necesita para producir, tomando en cuenta todos los costos que genera la compra de los mismos y en caso de ser comprados en el exterior, los costos de importación.

2.5.3 Estudios y Proyectos

Incluye únicamente los costos de los estudios y proyectos realizados por profesionales de las diversas especialidades relacionadas con el proyecto, según Bacca (1991).

2.5.4 Inversión Total

Incluye todos los costos de inversión causados durante la fase de instalación del proyecto, de construcción y puesta en marcha. Generalmente, la inversión de este tipo se realiza en el primer año, sobretodo en empresas pequeñas y medianas (para empresas grandes pudiera durar más tiempo), tal y como señala Bacca (1991).

2.5.5 Depreciación y Amortización

Catacora (2012) explica que el cálculo de la depreciación y la amortización es estrictamente contable, no representa salidas de efectivo, y busca la

recuperación de los costos de inversión del proyecto. Los mismos se registran a partir del primer año de operaciones, sin importar el tiempo de instalación.

2.5.6 Financiamiento de Terceros

Catacora (2012) señala que involucra todos los cálculos relacionados con los aspectos crediticios del proyecto, desde el momento en que el banco otorga el crédito a la empresa, hasta el momento en que se amortiza la totalidad del mismo. Es un cálculo complejo ya que toma en consideración el monto del crédito, tasa de interés activa, costo de financiamiento del crédito, comisión de apertura, amortización y el nuevo cálculo del interés, entre otros.

2.5.7 Nómina

Blanco (2013) explica que corresponde a la nómina necesaria para transformar los componentes de la inversión en productos terminados. Es necesario que los salarios base utilizados en el cálculo, reflejen la realidad del mercado, así como deben estar ajustados con las aptitudes y capacidades de los empleados. Los mismos deben estar ajustados con las leyes vigentes, para no incumplir con el salario mínimo.

2.5.8 Materias Primas

Bacca (1991) señala que está directamente relacionada con la información de capacidad instalada y utilizada, ya que de allí se tomará la información para calcular los costos de materia prima.

2.5.9 Ingresos Operacionales

Catacora (2012), indica que está directamente relacionada con la información de capacidad instalada y utilizada, ya que de allí se tomará la información para calcular los ingresos por operaciones. Se necesitará estimar el

precio de venta y multiplicar por la estimación de productos a vender (o servicio a prestar). Los precios de venta se determinan en el estudio de mercado del año en que se realiza la proyección, dado el juicio experto de uno de los inversionistas, quien tiene otra empresa en el mismo ramo.

2.5.10 Gastos de Fabricación

Bacca (1991) aclara que incluye todos los gastos de fabricación no mencionados anteriormente. Este tipo de gastos pueden ser fijos y variables, y se determinará dado el proyecto en específico, como ejemplo se pudieran mencionar el seguro social, INCE, Política habitacional, paro forzoso, artículos de oficina, energía eléctrica, seguros mercantiles, entre otros.

2.5.11 Estado de Resultados

Goxens y Cols (2007) comentan que el estado de resultados, también conocido como Estado de ganancias y pérdidas, presenta un resumen de los ingresos, costos y gastos de una organización durante un período determinado.

Por otra parte Blanco (2013), indica que recoge los ingresos, los costos y gastos anteriormente determinados, y la diferencia resultante permitirá determinar el impuesto sobre la renta y la utilidad neta.

La fórmula estándar de este estado financiero es la siguiente:

Ventas o Ingresos
-Costo de operaciones
-Gastos de operaciones
= Utilidad Bruta
+ Otros ingresos
-Otros egresos
= Utilidad antes de impuesto

-Impuesto Sobre la Renta

=Utilidad Neta

Para concretar, Catacora (2012) explica que el estado de resultados es el que muestra la utilidad o pérdida en un período determinado por actividades ordinarias o extraordinarias.

2.5.12 Capital de Trabajo

Rodríguez, Bao y Cárdenas (2011) indican que el capital de trabajo es también conocido como el capital de explotación, y corresponde al capital que necesita la empresa cuando inicia sus actividades.

Blanco (2013) asegura que:

> "determina el monto de capital de trabajo del que es necesario disponer para cubrir el rezago existente entre los egresos generados por el arranque de las operaciones de producción y la captación retardada de los ingresos por ventas con el objetivo de poder atender holgadamente el ano desenvolvimiento de caja de la empresa" (p.302).

2.5.13 Flujo de Fondos

Blanco (2013) dice que este estado financiero agrupa todas las partidas de inversión, de ingresos, de costos de producción, y de pasivos (sin incluir la depreciación y amortización), clasificando las de inversión e ingresos como origen de fondos y las de costos de producción y pasivos como aplicación de fondos. Incluye todas las cuentas de carácter líquido.

El esquema del Flujo de Caja libre según Catacora (2012) es:

"Utilidades antes de intereses e impuestos

+Impuestos sobre utilidades
+Cambio en impuestos diferidos
=Utilidad neta en operaciones – ajustes 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" (p. 104)

Catacora (2012) indica que el principal propósito de este estado financiero es proporcionar información relevante sobre los ingresos y desembolsos de efectivos durante un período determinado, para poder evaluar la capacidad de una empresa de poder generar flujos de efectivo a fututo, evaluar el financiamiento e inversión de la empresa, entre otros. Este estado financiero muestra el uso que se le dio al efectivo.

2.5.14 Punto de Equilibrio

También conocido como Umbral de Rentabilidad, es el punto en donde una empresa no reporta ni ganancias ni pérdidas, ya que los ingresos son iguales a los costos. Este punto da como resultado el nivel mínimo de ventas que debe tener la empresa para empezar a obtener beneficios.

Nivel de equilibrio donde los ingresos totales se hacen igual a los costos totales, según asegura Blanco (2013). Adicionalmente, aclara que el punto de equilibrio es una medida contable de carácter puntual que se calcula para cada uno de los años de producción en forma independiente.

"Punto de Equilibrio= Ingresos Totales – Costos Totales= 0

Ingresos Totales = Costos Totales

Costos totales= Costos Fijos + costos variables

De forma que: Ingresos Totales= Costos fijos + Costos Variables" (p. 149)

Blanco (2013) expone que:

"en la evaluación de proyectos, los costos totales, los costos fijos y los costos variables, así como los ingresos totales, no se basan en datos históricos, sino que se van obteniendo a lo largo de la formulación calculaos sobre la capacidad utilizada de las unidades producidas por año" (p.152).

Palacios (2009) indica que el punto de equilibrio puede ser muy versátil, ya que existe la posibilidad de calcularlo contemplando la inversión o el valor del dinero en el tiempo.

Finalmente, es importante aclarar, que el nivel del punto de equilibrio no incide de forma directa sobre la rentabilidad financiera de la empresa, ya que es un carácter puntual contable, y su nivel va a depender de las características de producción de cada empresa.

2.5.15 Valor Presente Neto (VPN)

Blanco (2013) comenta que el valor del dinero varía en el tiempo, ya que una cantidad de dinero hoy, es más valiosa que recibida dentro de un año. De forma inversa, una cantidad de dinero recibida en un año es menos valiosa a si se recibe hoy.

Coss Bu (2011) explica que el método del Valor Presente es uno de los criterios económicos más ampliamente utilizados en la evaluación de proyectos, y busca:

> "determinar la equivalencia en el tiempo cero de los flujos de efectivo futuros que genera un proyecto y comparar esta equivalencia con el desembolso inicial, cuando equivalencia es mayor que el desembolso inicial, entonces, es recomendable que el proyecto sea aceptado" (p. 61).

Jaguan (1998) expone que para entender mejor la definición se mostrará la fórmula para el cálculo del VPN:

$$\text{VPN}= So + \sum \frac{St}{(1+i)^t}$$

Donde:

VPN= Valor Presente Neto

So= Inversión Inicial

St= Flujo de efectivo neto del período t

N= Número de períodos de vida del proyecto

i= Tasa de recuperación mínima atractiva

Coss Bu (2011) aclara que "la fórmula anterior tienes una serie de características que la hacen apropiada para utilizarse como base de comparación capaz de resumir las diferencias más importantes que se derivan de las diferentes alternativas de inversión disponibles" (p. 62). La fórmula anterior contempla el valor del dinero en el tiempo, si se selecciona un valor adecuado para i. Adicionalmente, el valor del VPN es siempre único, independientemente del comportamiento de los

flujos de efectivo. Finalmente, este valor ayuda a la hora de elegir entre dos proyectos.

2.5.16 Tasa Interna de Retorno (TIR)

La TIR, conocida también como la Tasa Interna de Rendimiento, según Coss Bu (2011) es un índice de rentabilidad ampliamente aceptado. Es definida como la tasa de interés que reduce a cero e valor presente, el valor futuro, o el valor anual, equivalente a una serie de ingresos y egresos.

Coss Bu (2011) dice que "en términos económicos la tasa interna de rendimiento representa el porcentaje o la tasa de interés que se gana sobre el saldo no recuperado de una inversión. El saldo no recuperado de una inversión en cualquier punto del tiempo de la vida del proyecto, puede ser visto como la porción de la inversión original que aún permanece sin recuperar en ese tiempo" (P. 75).

Coss Bu (2011) coincide con el autor Blanco (2013) en que si la TIR es mayor a cero entonces se podrá asumir que el proyecto cubre con creces las expectativas de quienes invierten sus fondos en él. Si, por el contrario, la TIR es menor que la tasa de rendimiento esperada, entonces el proyecto deberá ser rechazado.

2.5.17 Análisis de Sensibilidad

Es normal que exista un elemento de incertidumbre asociado a las alternativas estudiadas. Asimismo, es un hecho que las personas que toman decisiones no se conforman con un único resultado de un análisis, generalmente, buscan un rango completo de posibles resultados que pueden ocurrir como consecuencia de variaciones en las estimaciones iniciales de los parámetros del proyecto. Por ende, un estudio económico completo debe incluir la sensibilidad de los criterios económicos a cambios en las estimaciones.

Según indica Coss Bu (2011) la sensibilidad de una propuesta individual debe hacerse con respecto al parámetro más incierto. Por ejemplo, un cambio en las ventas dada la incertidumbre del precio unitario de los productos ofrecidos, determinando que tan sensible es la TIR y el VPN a cambios en las estimaciones de venta.

2.5.18 Estimado de Costos

Como aclara Catacora (2012) la estimación de costos es una predicción basada en la información disponible en un momento dado.

Estimar los costos es un proceso que consiste en desarrollar una aproximación de los recursos monetarios necesario para completar las actividades del proyecto. Incluye la identificación y consideración de diversas alternativas para iniciar y completar un proyecto.

Para obtener el presupuesto, se realiza la suma de los costos estimados de las actividades individuales o paquetes de trabajo con el objeto de obtener una línea base de costos autorizada que permitirá monitorear y controlar el desempeño del proyecto tal como lo expone el Project Management Institute PMI, (2013).

2.5.19 Front End Loading

Gido, J. y Clements, J. (2007) explican que la metodología Front End Loading (FEL), es una metodología para proyectos de inversión que consiste en un conjunto de procesos para el desarrollo de proyectos competitivos basados en la consideración gradual y comprensiva de todos los factores claves que permitan traducir la estrategia de una compañía en un proyecto clave.

Las fases de la metodología FEL, son conocidas como:

- Fase de Visualización: identificación de oportunidades y generación de opciones técnicas y económicamente factibles de las propuestas o ideas de proyecto.
- Fase de Conceptualización: se evalúan escenarios y se realiza la selección de alternativa que genere mayor valor.
- Fase de definición: en esta fase se realiza la planificación del proyecto para determinar el alcance, evaluando riesgos, logrando la estimación final de las inversiones con un mínimo error.

Las tres fases se utilizan para asegurar la inversión y realizar análisis cuidadoso del proyecto.

Posteriormente, se lleva a cabo la fase de ejecución, que se trata de la obra en sí, incluyendo la ingeniería de detalle, la construcción y montaje.

CAPITULO III

MARCO METODOLÓGICO

Muñoz (1998) dice que:

"realizar una investigación conlleva un proceso metódico, concienzudo y especializado, que sigue una serie de fases precisas, bien definidas y debidamente fundamentadas, para adaptarse a las condiciones y características especiales que demanda el tema elegido. Para ello se debe cumplir lo determinado en un modelo general de investigación, el cual, debidamente probado, permitirá desarrollar de forma correcta la realización de una tesis" (p. 72-73).

Tamayo y Tamayo, M. (2003) indican que "la investigación es un proceso que, mediante la aplicación del método científico, procura obtener información relevante y fidedigna, para entender, verificar, corregir o aplicar el conocimiento" (p.37)

De acuerdo con Artículo 69° del Reglamento General Estudios de Postgrado Capítulo VII sobre los Trabajos de Grado de Especialista, y Magister y de las Tesis Doctorales

"El trabajo especial de grado de Especialista se concibe como el resultado de una actividad de adiestramiento o de investigación que demuestre el manejo instrumental de los conocimientos obtenidos por el aspirante en cualquiera de las asignaturas del programa correspondiente; consiste en una investigación eminentemente aplicada de carácter monográfico".

Una monografía es un trabajo que resulta en un escrito breve sobre un tema único, bien delimitado y preciso. Sin embargo, aunque se aparte del rigor de la presentación formal de trabajos científicos se valora claramente la buena organización de las ideas, el uso de una estructura constitutiva de presentación de las mismas dentro de un marco acordado y el empleo de una redacción y gráficas que faciliten al lector la comprensión del tema planteado, Sabino (1994).

En el presente trabajo se usaron las normas APA 2014 para la presentación de trabajos escritos, ensayos y tesis, obtenidas en la página web: www.normasapa.com

A continuación se presentarán las características metodológicas de la investigación, las cuales presentan el "como" se desarrollará la evaluación, describiendo el tipo de investigación, diseño de investigación, variables y su operacionalización, entre otros.

3.1 Tipo de Investigación

El presente trabajo se refiere a un estudio de factibilidad por lo cual se trata de una investigación del tipo evaluativa, ya que su propósito es evaluar la factibilidad de mercado, técnica y económica y financiera, de la creación de un restaurante, café & lounge, en Caraballeda, estado Vargas.

Hurtado (2006) señala que el objetivo de la investigación evaluativa es evaluar los resultados de uno o más programas, los cuales estén aplicados dentro de un determinado contexto. En este tipo de investigación se buscan resultados específicos y se orientan a la solución de un problema concreto en un contexto determinado.

Según explica Ballestrini (2006), la investigación evaluativa tiene por objeto medir los efectos de un programa, en contraste con las metas que se desean alcanzar, para contribuir en la toma de decisiones en lo que respecta al programa. Este tipo de investigación propone describir y comprender las relaciones significativas entre las variables.

La investigación evaluativa busca la determinación sistemática de la calidad de los programas, proyectos, planes, intervenciones, según Fernández-Ballesteros (1996).

El objetivo principal del estudio realizado es investigar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge, a través de la evaluación de tres estudios:

- Estudio de mercado que permita investigar la demanda y oferta de servicios similares.
- Estudio técnico que permitirá definir las características físicas y operacionales del proyecto.
- Estudio económico – financiero que evaluará la sustentabilidad económica del proyecto.

3.2 Diseño de la Investigación

Balestrini (2006) indica que "un diseño de investigación se define como el plan global de investigación que integra de un modo coherente y adecuadamente correcto técnicas de recogida de datos a utilizar, análisis previstos y objetivos" (p. 131).

Existen muchas propuestas de diseños de investigación, en relación al tipo de datos se pueden clasificar como diseño de campo o diseño bibliográfico.

Este proyecto corresponde a un trabajo de diseño combinado debido a que el nivel de aceptación está en el criterio de los posibles clientes de un restaurante, café & lounge, sin embargo, se basará en estadísticas de población e información predeterminada.

Se obtendrán datos primarios a través de encuestas previamente realizadas por otros autores y estadísticas, para conocer necesidades de servicios, cantidad de demanda para la instalación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda.

Adicionalmente, la investigación a realizarse es de tipo transaccional, debido a que la recolección de datos se dará en un momento y tiempo determinado. Finalmente, también se caracteriza por ser multivariable, ya que se analizará el estudio de mercado, técnico y económico – financiero de la implementación del proyecto.

3.3 Variables y Operacionalización

Según Arias (2004) una variables "es una característica, cualidad o medida que puede sufrir cambios y que es objeto de análisis, medición o control en una investigación" (p. 55).

Por otra parte, Arias (2004) indica que la operacionalización es "el proceso mediante el cual se transforma la variable de conceptos abstractos a términos concretos, observables y medibles, es decir, dimensiones e indicadores" (p. 61).

A continuación, se explicará el tema mencionado con una tabla resumen:

Tabla N°1. Operacionalización de las Variables

OBJETIVOS	VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR (ES)
Determinar la demanda	Demanda	Analizar aspectos de la demanda de mercado	Cantidades demandas por el mercado
Determinar la oferta	Oferta	Analizar aspectos de la oferta en el mercado	Cantidades ofertadas en el mercado
Determinar la competencia	Competencia	Analizar aspectos de la competencia en el mercado	Principales competidores
Determinar el precio	Precio	Analizar aspectos de precios en el mercado	Fijación de precios según productos similares
Ubicación	Localización	Ubicación geográfica de planta y oficinas	Localización del local
Infraestructura de servicio	Servicio	Disponibilidad de servicios públicos necesarios para instalar el proyecto	Disponibilidad de servicios públicos
Disponibilidad de Insumos	Insumos	Materia prima, recursos humanos y financieros para la instalación y puesta en marcha del local	-Materia Prima -Recursos Humanos -Recursos Financieros
Tecnología a Utilizarse	Mobiliario y equipos	Equipos y mobiliario necesario para las necesidades del proyecto	-Equipo -Mobiliario
Control de Calidad	Control de Calidad del proceso productivo	Pasos llevados a cabo en cada etapa del proceso productivo, para obtener un producto de alta calidad	Pasos de Control de Calidad
Estructura Organizativa	Cargos	Definición de naturaleza y contenido de cada cargo	Descripción de cargos
Bases legales	Bases Legales	Requisitos legales que se deben cumplir	-Permisos -Registro de Marca -Patente de Licores -Otros
Determinar Turnos de Trabajo	Turnos de Trabajo	Turnos de Trabajo	Horario de Trabajo
Determinar Rentabilidad	Rentabilidad	Valor Presente Neto (VPN), Tasa Interna de Retorno (TIR) y Punto de Equilibrio	-Inversión Inicial -Capital de Trabajo -Balance General -Flujo de Fondos -Estado de Resultados -TIR -VPN -Punto de Equilibrio -Período de Recuperación -Análisis de Sensibilidad
Estimación de Gastos	Gastos	Gastos generados por la empresa	-Costos de Operación -Amortización y Depreciación
Estimación de Ingresos	Ingresos	Ventas generadas por la empresa	Ventas

3.4 Población y muestra

Según Arias (2004) la población "es un conjunto de elementos con características comunes que son objeto de análisis y para los cuales serán válidas las conclusiones de la investigación" (p. 98).

Adicionalmente, el mismo autor indica que la muestra es un subconjunto representativo de la población.

Por otra parte Sampieri y otros (2008) definen la población como "el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones" (p. 239). Asimismo, explica que la muestra es un subgrupo de la población, que debe ser escogida de forma correcta para evitar sesgos o errores en los estudios a realizarse.

La población estudiada en el proyecto es principalmente la población del estado Vargas y los turistas que visitan este estado. Según las proyecciones para el año 2014 realizadas por el INE (Instituto Nacional de Estadística), el estado Vargas cuenta con una población total de 363.271 habitantes, de los cuales 48.963 habitan en la parroquia de Caraballeda, lugar en donde se ubicará el restaurante.

Y la muestra es intencional, ya que solo corresponde a las personas que decidan almorzar en un restaurante, estimada en 215 personas diariamente.

3.5 Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Según Balestrini (2006), a este nivel de investigación se debe señalar y precisar claramente cuáles son los métodos, instrumentos y técnicas de recolección de información más apropiada a los objetivos y tipo de investigación, de forma que se puedan encontrar los datos que se buscan.

Arias (2004), la técnica es el procedimiento o forma en particular de obtener datos e información. Por otro lado, aclara que el instrumento de recolección de datos es un dispositivo o formato que se utiliza para obtener y registrar información.

La técnica a utilizarse será el análisis documental y de contenido, técnica que requiere de un proceso sistemático y de normas de carácter práctico, que se aplicarán de forma rigurosa a la hora de la investigación bibliográfica, ya que se debe ser objetivo, cuidadoso y se debe organizar y administrar correctamente toda la información, de forma de obtener cifras y datos verídicos y fidedignos.

3.6 Ventana de Mercado

También conocida como la ventana de oportunidad es un espacio temporal que genera una necesidad no cubierta por otros, generando la oportunidad de aprovechar esa necesidad, cubriéndola antes que otros.

En este caso, la ventana de oportunidad es la falta de de restaurantes y cafés de estilo Premium en el estado Vargas, lo que genera una necesidad no cubierta tanto en la población del estado como en los turistas que lo visitan, y el proyecto a realizarse pretende cubrir esa necesidad, aprovechando la escasa competencia existente.

3.7 Recursos del Proyecto

Según Arias (2004) los recursos del proyecto están integrado por:

- Recursos materiales: Los cuales comprenden equipos de computación, accesorios y materiales de oficina.

- Recursos humanos: Tales como los asistentes de investigación, encuestadores o cualquier otro personal de apoyo.
- Recursos financieros: El cual está representado por un presupuesto.

Los recursos necesarios para el desarrollo de la presente investigación son:

Recursos materiales:

- Un equipo de computación.
- Impresora.
- Material de oficina.
- Teléfono.

El presupuesto estimado para el desarrollo de la presente investigación es el siguiente:

Tabla N°2. Recursos del Proyecto

Ítem	Recurso/Actividad	Costo Total (Bs.)
1	Compra de Libros	3.000
2	Encuadernación y empastado	1.000
3	Fotocopiado	400
4	Impresiones	12.000
5	Material de Oficina	500
6	Transporte	1.500
7	Inscripción de trabajo de grado y pagos varios	6.000
TOTAL		**24.400**

CAPÍTULO IV

MARCO ORGANIZACIONAL

Existe una carencia de de restaurantes y cafés de estilo premiun en el estado Vargas, lo que genera una necesidad no cubierta tanto en la población del estado como en los turistas que lo visitan, y el proyecto a realizarse pretende cubrir esa necesidad, aprovechando la escasa competencia existente.

Vargas es un estado beneficiado con sus paisajes, variadas playas y clima tropical, sin embargo sus habitantes y los turistas que la visitan para disfrutarla, merecen y necesitan un lugar para sentirse cómodos, que mezcle su tradicional imagen costera con un estilo vanguardista y minimalista. Se necesita combinar la frescura de sus platos, la deslumbrante imagen, el sonido de las olas y bebidas correctas para cada plato, para satisfacer los paladares más exquisitos.

Dada la ventana de mercado existente, cuatro inversionistas relacionados familiarmente, con un capital importante proveniente de dividendos de otras empresas que poseen cada uno de ellos de forma separada, decidieron unirse y evaluar la posibilidad de la creación de un restaurante, café & lounge con ambiente premiun en el estado Vargas, esperando que el mismo sea más rentable que colocar su capital en una cuenta de ahorros a una tasa del 12,5%, es con dicha expectativa y el deseo de brindar desarrollo al estado Vargas, ofreciendo puestos de trabajo y atractivo turístico que los cuatro inversionistas decidieron evaluar la factibilidad del proyecto.

Dos de los inversionistas poseen un restaurante ampliamente conocido en el estado Vargas, con más de 21 años de trayectoria y experiencia en el mercado,

especializándose en comida española y del mar; otro de ellos posee una constructora (la cual se encargará de ejecutar la obra del presente proyecto) y la misma cuenta con más de 17 años de experiencia en el sector; y finalmente, el cuarto inversionista posee una empresa de servicios de arquitectura, ingeniería, procura y diseño (la cual se encargó de diseñar el restaurante) con más de 10 años de trayectoria. Los cuatro inversionistas residen en Caraballeda, edo. Vargas, motivo por el cual escogieron dicha locación para desarrollar el proyecto en evaluación.

En general, se puede afirmar que los inversionistas poseen experiencia en la dirección de empresas y, más específicamente, en el manejo de restaurantes, lo que servirá de forma positiva para el desarrollo del negocio evaluado.

Asimismo, dado que los inversionistas poseen un capital excedente que desean invertir, no será necesario solicitar un préstamo bancario para la ejecución del proyecto, aunado a la casi nula oferta que existe para el otorgamiento de créditos a proyectos de inversión a desarrollar, ya que los bancos suelen solicitar al menos un año de operatividad de una empresa para otorgarle créditos, especialmente en el presente año.

El restaurante, café & lounge será un lugar que buscará ofrecer a sus clientes un espacio, que junto a diversas comidas, bebidas, y atenciones, les brinde un momento de esparcimiento, de compartir, de celebrar, de hacer negocios, que se ajuste a diversas situaciones y clientes. Además de contar con un menú variado e innovador, el local ofrecerá servicio de alta calidad, con mesoneros con experiencia, un sommelier y un barista ocasionales que ofrecerán apoyo y guía a los clientes, en todo lo que respecta a elección de vinos y de café. Finalmente, el restaurante, café & lounge presentará música en vivo algunos días de la semana, para amenizar el ambiente.

A continuación, se presenta la misión y la visión del negocio, dados los deseos y expectativas de los inversionistas.

4.1 Misión

Ofrecer a nuestros clientes productos alimenticios de calidad, nutritivos y saludables, en un ambiente agradable, desarrollado por un equipo humano competente, comprometido en proporcionar excelente servicio y satisfacción, generando desarrollo económico y social al país y a la empresa.

4.2 Visión

Ser reconocidos como el mejor restaurante de prestigio del país, confiable en comida marina, minimalista y gourmet, en donde nuestro compromiso principal sea crear experiencias agradables al paladar y los sentidos de nuestros clientes.

4.3 Valores

Entre los principales valores de la empresa se encuentran:

- Respeto
- Atención al cliente
- Responsabilidad
- Honestidad
- Dedicación
- Esfuerzo

4.4 Matriz DOFA

La matriz DOFA enmarca las características internas del proyecto, que corresponden a las debilidades y fortalezas, así como las características externas que son las oportunidades y amenazas de la misma, con el objeto de evaluar más a fondo el negocio, pudiendo utilizar las oportunidades y fortalezas para mitigar las debilidades y amenazas.

A continuación se presenta la matriz DOFA:

Figura N°1. Matriz DOFA.

Como se observa previamente, la empresa debe utilizar la calidad de sus productos y servicios, aprovechando la innovación de los mismos en el estado Vargas, la poca competencia y una adecuada estrategia publicitaria, para contrarrestar la vasta experiencia de sus limitados competidores y las inestabilidades socio-económicas del país.

4.5 Organigrama de la empresa

El organigrama de la empresa es una representación gráfica de la estructura organizativa que posee la misma.

En el Capítulo V se presentan con más detalle los cargos y características, a continuación se presenta el organigrama de la empresa evaluada:

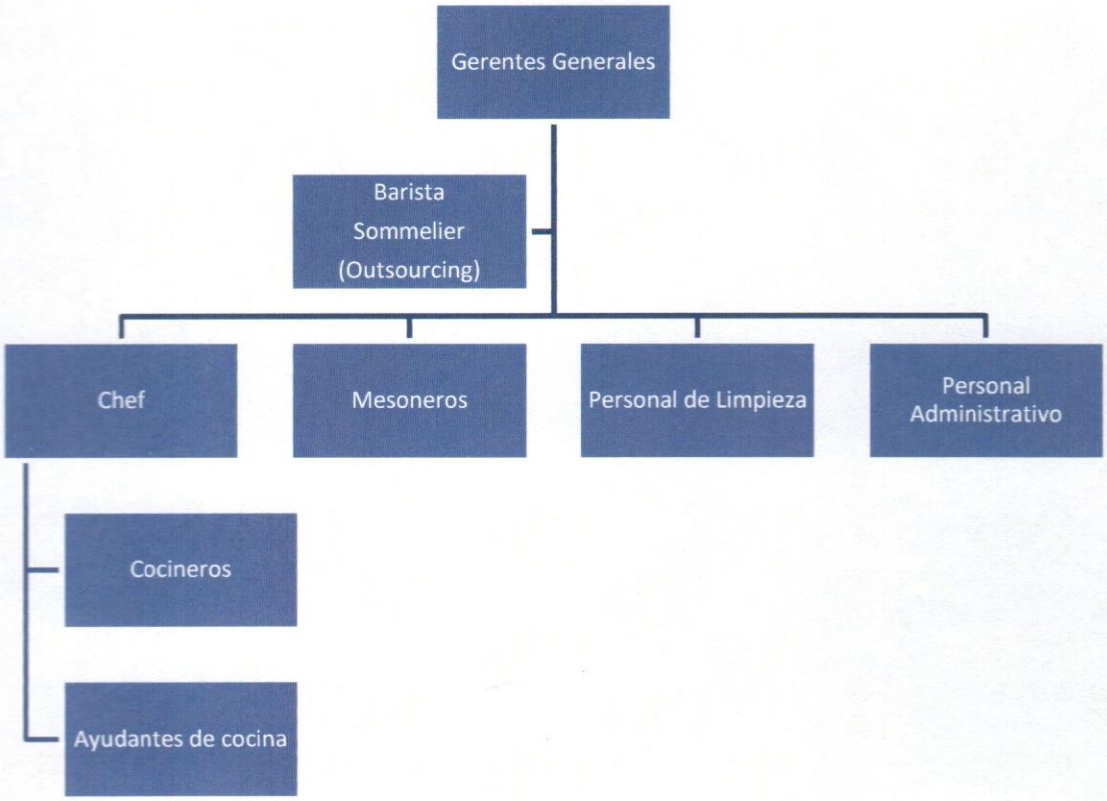

Figura N°2. Organigrama de la empresa.

CAPÍTULO V

RESULTADOS

En el presente capítulo se nombraran, explicaran y analizarán los resultados obtenidos de la evaluación de factibilidad del proyecto en estudio, a nivel de mercado, en lo técnico y lo referente al ámbito económico y financiero.

5.1 Estudio de Mercado

El estudio de mercado consistió en determinar si era posible la penetración en el mercado de un restaurante, café & lounge tipo premiun. Se buscó conocer la factibilidad del negocio en Caraballeda, edo. Vargas. Para ello se analizaron los siguientes aspectos.

5.1.1 Definición de Producto

El restaurante, café & lounge será un lugar que buscará ofrecer a sus clientes un espacio, que junto a diversas comidas, bebidas, y atenciones, les brinde un momento de esparcimiento, de compartir, de celebrar, de hacer negocios, que se ajuste a diversas situaciones y clientes. Contará con un variado menú que se creó después de realizar diversas degustaciones, y mantener conversaciones con varios cocineros, quienes ayudaron a vislumbrar los productos que ofrecerá el negocio. Asimismo, se realizaron visitas a diversos restaurantes de Vargas, para determinar que platos y que servicios no ofrecen, de forma que se pueda satisfacer una demanda no cubierta.

Además de buscar un menú variado e innovador, el local ofrecerá servicio de alta calidad, con mesoneros con experiencia, un sommelier y un barista que

ofrecerán apoyo y guía a los clientes, en todo lo que respecta a elección de vinos y de café. Dispondrá de fácil acceso, ubicación privilegiada frente al mar, con espacio cerrado y una terraza abierta.

Los platos que se ofrecerán contarán con calidad, sabores variados e innovadores, presentación impecable y productos delicadamente escogidos por el jefe de cocina. El menú contará con entradas, ensaladas, platos principales, pastas, postres y diversas bebidas. A continuación se detalla el menú con el que iniciará el negocio.

- **Entradas**
  - Carpaccio de salmón ahumado coronado con wakame y masago.
  - Carpaccio de lomito con rúgula, y queso manchego.
  - Carpaccio Mixto. Atún, salmón fresco y vitello tonnato adornado con algas japonesas.
  - Camarones salteados con aceite de oliva virgen y perejil finamente picado.
  - Flan de ajo porro fresco salpicado con una lluvia de camarones salteados con aceite de oliva extra virgen y acompañado con salsa de vino blanco.
  - Flan combinado de espinacas y champiñones salpicados con aros de calamares salteados con aceite de oliva extra virgen y acompañado de dos salsas, una de tomates frescos y otra de tinta de calamares en reducción de vino blanco.
  - Tartaleta de ajo porro.
  - Degustación de tequeños. Tequeño clásico, tequeño de guayaba y queso crema, tequeño de queso brie con miel y nueces, tequeño de pesto, tequeño de salmón queso crema y ajo porro.
  - Bolsitas de hojaldre rellena de vegetales asiáticos.
  - Portobello relleno de mozarella.

- **Ensaladas**
  - Ensalada con rúgula y pechuga de pavo ahumada artesanalmente con aderezo de fresa y vino blanco.
  - Capresa con jamón serrano.
  - Ensalada mixta verde.
  - Ensalada cesar de pollo y rúgula.
  - Ensalada thai de cangrejo.
  - Alcachofas con lechuga, pimentones asados, y queso de cabra abrazado con ajonjolí.

- **Principales**
  - Medallones de lomito en salsa de hongos portobellos y romero.
  - Medallones de lomito en salsa de cereza.
  - Cordero en brandy con cous cous.
  - Lomo de cerdo con uvas y manzanas.
  - Atún abrasado en sésamo negro y blanco con salsa de ostras y setas
  - Salmón caramelizado con un arcoíris de vegetales.
  - Pollo relleno de guisantes y zanahorias bebes.
  - Pollo capresa con chips de batata.
  - Pato cantones con fideos.

- **Pastas**
  - Pasta rellena de mozzarella de búfala y queso de cabra con pimentón.
  - Pasta rellena de salmón en salsa de langostinos
  - Lingüini vegetariano.
  - Macarrones con lomito, trufas y setas.
  - Penne tricolor.
  - Penne del mar.
  - Pasticho de calabacines.

- **Postres**
  - Cheesecake de queso de cabra con coulis de fresa.
  - Tartaleta de chocolate blanco y negro.
  - Mousse de parchita y mango.
  - Fresco de frutos del bosque.
  - Red Velvet.
  - Helado de fresa en tarta de frambuesa.
  - Pasticho dulce.
  - Peras al vino con crema de vainilla.

- **Bebidas**
  - Jugos varios
  - Refrescos
  - Agua
  - Bebidas alcohólicas
  - Café en diversas presentaciones

5.1.2 Análisis de la demanda

La demanda serán principalmente los habitantes del estado Vargas, así como los turistas que visiten la ciudad, y los habitantes de ciudades aledañas como Caracas, que busquen un lugar donde distraerse, hacer negocios, y pasar un tiempo agradable, acompañado de vista al mar y comida gourmet.

Según las proyecciones para el año 2014 realizadas por el INE (Instituto Nacional de Estadística), el estado Vargas cuenta con una población total de 363.271 habitantes, de los cuales 48.963 habitan en la parroquia de Caraballeda, lugar en donde se ubicará el restaurante.

Según un artículo publicado en El Universal, la Cámara de Comercio de Vargas indicó que dicho estado recibe hasta 2.500.000 de turistas durante un fin de

semana, días en los que regularmente se reciben turistas en el estado Vargas, esta información se toma como referencia, ya que por no contar con estadísticas de una fuente oficial y de forma directa, no se podrá usar en el cálculo de la demanda.

Sin embargo, al tratarse de un restaurante, la demanda corresponde al número de cubiertos del mismo. El volumen de los servicios a ofrecer es de 215 cubiertos día con un total de 365 días del año.

Existe una demanda insatisfecha por la reducida cantidad de restaurantes y ofertas gastronómicas en el estado Vargas, generando una brecha que pretende cubrir, en parte, el presente proyecto.

5.1.3 Análisis de la Oferta

La oferta está formada por todos los restaurantes premiun o gourmet, que se encuentren ubicados dentro del estado Vargas, sin embargo no se cuentan con estadísticas oficiales de la cantidad de restaurantes del estado, ni de su clasificación.

Por ende, se visitó la zona, evaluando los restaurantes que existen en la parroquia de Caraballeda, y zonas aledañas como Macuto, Naiguatá y La Guaira, que cuenten con características similares, como ubicación frente al mar, y comida conocida por sus altos estándares de calidad, determinando así la oferta y competidores.

5.1.4 Principales competidores

Luego de visitar y evaluar las zonas anteriormente mencionadas, se pueden mencionar los siguientes competidores:

- Restaurante Cristal Mar, ubicado en la Av. La Playa en Macuto, especializada en productos del mar como pescados y mariscos, cuenta con un

variado menú, instalaciones amplias, vista al mar, terraza, buen servicio y experiencia en el mercado.

- Posada del Hidalgo, ubicado en la Av. La Playa en Macuto, cuenta con un variado menú, buena atención, amplia experiencia en el mercado, posee bar y barra, no posee terraza. Cuenta con el beneficio de ser el restaurante de un hotel, lo que hace contar con sus huéspedes.

- Las Quince Letras, ubicado en la Av. La Playa en Macuto, cuenta con un variado menú, buena atención, amplia experiencia en el mercado, y vista al mar.

- Restaurante El Capitán, ubicado dentro de las instalaciones del Hotel Olé Caribe en la Av. La Playa en Macuto, cuenta con un variado menú, buena atención, amplia experiencia en el mercado, vista a la piscina del hotel.

- Restaurante La Churuata ubicado dentro de las instalaciones del Hotel Eduard´s en la Av. La Playa en Macuto, cuenta con un limitado menú, buena atención, amplia experiencia en el mercado, vista a la piscina del hotel y al mar, ambiente al aire libre, sin espacio cerrado.

- Hotel – Restaurante Santiago, ubicado en Macuto, cuenta con un variado menú, buena atención, amplia experiencia en el mercado, espacio cerrado sin vista al mar.

Son seis los principales competidores de la zona, sin embargo, el proyecto a realizarse mezcla diversos aspectos como ninguno de sus competidores lo hace hasta el momento, ofreciendo servicios únicos en la zona como música en vivo, terraza con barra y servicio especializado en café y postres para meriendas.

5.1.5 Análisis de Precio de los productos

Para la formación de precios de los productos, se calcularon los costos de cada una de los productos, tomando en cuenta la cantidad aproximada de materia prima para su elaboración. Posteriormente, se evaluaron precios de productos similares en otros restaurantes, se calculó el precio obteniendo una ganancia sobre el producto, determinando así el precio final por producto.

Una vez llevado a cabo el proceso para la estimación de precios se obtuvieron los siguientes resultados (destacando que los precios no incluyen Impuesto al Valor Agregado que es de 12% ni el pago de 10% por servicio).

Tabla N°3. Precios Entradas

Entradas	**Precio (Bs.)**
Carpaccio de salmón	500
Carpaccio de lomito	500
Carpaccio Mixto	500
Camarones salteados	510
Flan de ajo porro	280
Flan de espinaca	280
Tartaleta de ajo porro	300
Degustación de Tequeños	600
Bolsitas vegetarianas	350
Portobellos rellenos	450

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

Tabla N°4. Precios Ensaladas

Ensaladas	**Precio (Bs.)**
Ensalada de pavo	490
Capresa	450
Ensalada mixta	400
Cesar de pollo	450
Ensalada Thai	500
Ensalada de Alcachofas	500

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

Tabla N°5. Precios Principales

Principal	Precio (Bs.)
Medallones de lomito con champiñones	650
Medallones de lomito a la cereza	650
Cordero	690
Lomo de Cerdo	690
Atún abrazado	640
Salmón caramelizado	690
Pollo relleno	640
pollo capresa	550
Pato cantonés	750

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

Tabla N°6. Precios Pastas

Pasta	Precio (Bs.)
Pasta rellena de quesos	390
Pasta rellena de salmón	490
Lingüini vegetariano	390
Macarrones con lomito	400
Penne tricolor	370
Penne del mar	510
Pasticho de calabacines	450

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

Tabla N°7. Precios Postres

Postre	Precio (Bs.)
Cheesecake	110
Tartaleta de chocolate	110
Mousse de parchita	90
Fresco de frutos rojos	100
Red velvet	90
Helado y tarta	120
Pasticho dulce	110
Peras al vino	140

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

Tabla N°8. Precios Bebidas

Bebidas	Precios (Bs.)
Jugos varios	70
Refresco	50
Agua	20
Cocteles	100
Vino (copa)	200
Vino (botella)	Hasta 4000
Tragos	200
Café simple	40
Café especial	60

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

5.2 Estudio Técnico

El Estudio Técnico se llevo a cabo para conocer la factibilidad técnica de la fabricación y creación de los productos y servicios que ofrecerá el Restaurante, café & lounge. Los aspectos que conforman este estudio se detallan a continuación.

5.2.1 Localización del proyecto

El local estará ubicado en la av. Gual y España, en Caraballeda, municipio Vargas, en el edo. Vargas, frente al mar.

Cuenta con fácil acceso para la clientela, tanto en automóvil como caminando, ya que se encuentra en una de las principales avenidas del estado, y en el centro de la localidad en donde se realizan la mayoría de los actos turísticos de Vargas. Adicionalmente, en sus cercanías existen numerosos locales comerciales, varias clínicas y consultorios médicos y especializados.

El local, estará dotado de todos los servicios, como más adelante se detallará, incluyendo luz, agua, gas, aire acondicionado, y otros.

A continuación, en las figuras No 4 y 5, se presentan imágenes que muestran similitud con el resultado que se espera alcanzar, en lo que respecta al concepto de infraestructura del restaurante, café & lounge:

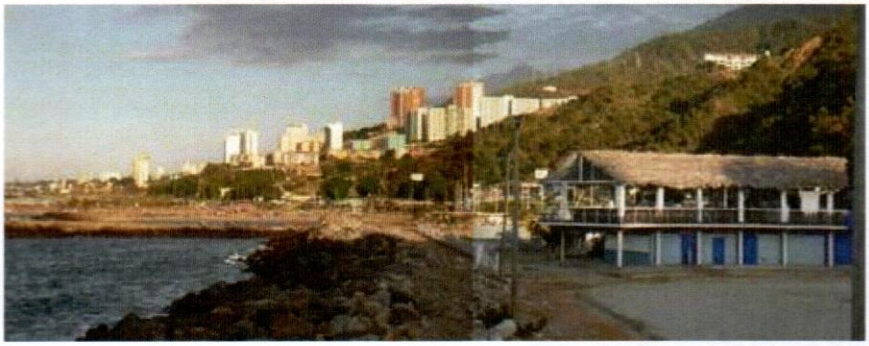

Figura N°3. Fachada del restaurante.

Figura N°4. Fachada de costado del restaurante.

5.2.2 Tamaño del local

El tamaño del local se calculó partiendo de los resultados del estudio de mercado, ya que se revisaron los siguientes aspectos:

- El tamaño del mercado y la demanda
- Los principales competidores de zonas cercanas
- La disponibilidad de recursos humanos que formarán el equipo de trabajo.
- Disponibilidad de materia prima y necesidad de almacenamiento de productos no perecederos.
- Disponibilidad de recursos financieros para la inversión.

Una vez determinados dichos aspectos y con apoyo de Sánchez Moreau arquitectura, ingeniería, procura y construcción, C.A., se estipuló que un terreno de aproximadamente 500m^2 ubicado frente al mar, con una construcción de 300m^2, servirá para dar lugar al restaurante, café & lounge.

5.2.3 Distribución del local

El terreno contará con un total de 500m^2 de los cuales 300m^2 cuentan con la infraestructura del negocio, en donde se contará con una amplia terraza con un pequeño bar para cocteles, mesas y puff al aire libre. En el interior del local, el cual estará cerrado con ventanas panorámicas que permitirán vista al mar, desde una zona techada y con aire acondicionado, se encontrará la cocina, baños, depósito, y zona de mesas.

Finalmente, en los 200m^2 restantes existirán unas caminarías, estacionamiento y áreas verdes.

En la figura No 5 se muestra un boceto de la distribución del local de forma genérica:

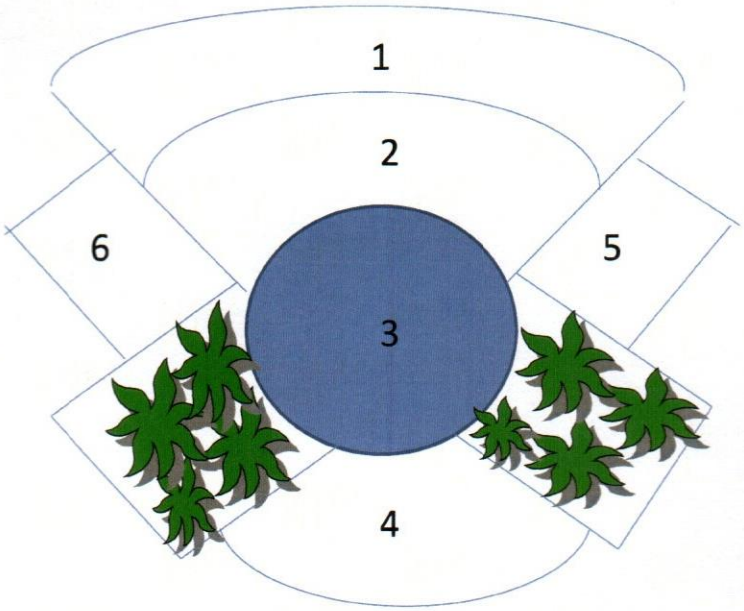

Figura N°5 . Distribución del local

En donde las zonas son las siguientes:

1. Zona de churuata frente al mar.
2. Zona cerrada con aire acondicionado.
3. Barra y posibles presentaciones musicales.
4. Recepción y zona de espera.
5. Cocina y depósitos.
6. Servicios sanitarios, del personal y administración.

5.2.4 Infraestructura de Servicios

Entre los servicios que se consideran indispensables para el desarrollo del restaurante, café & lounge, se encuentran:

- Energía eléctrica.
- Agua.

- Gas.
- Aseo.
- Servicio telefónico y red Wi-Fi.
- Vías de comunicación y acceso al local.

5.2.5 Disponibilidad de insumos

Los insumos necesarios para el desarrollo del proyecto, tanto humanos, como financieros y materiales, fueron sometidos a estudios para determinar su disponibilidad en la cantidad y calidad deseada.

Los recursos humanos para el funcionamiento del restaurante, café & lounge, están disponibles en el estado Vargas, ya que la zona agrupa las características necesarias y favorables para encontrar mano de obra calificada, ya que se trata de una zona turística.

Para la contratación del personal se utilizará la página web www.bumeran.com como medio de comunicación para anunciar solicitudes de capital humano. En el caso del chef, se buscarán especialistas reconocidos en el área por referencia.

Entre los requisitos que debe cumplir el personal que laborará en el restaurante, café & lounge está:

- Experiencia laboral.
- Enfoque al cliente, ofrecer calidad de servicio.
- Buen presencia.
- Colaboración y capacidad de trabajo en equipo.
- Adecuado manejo de situaciones difíciles.
- Entre otros.

Para las necesidades de materia prima del proyecto, se requiere la selección de los mejores proveedores, así como de una gran variedad de los mismos, dada la situación de escasez de insumos y alimentos en el país, tomando en cuenta las condiciones de pago que ofrezcan, y la calidad de sus productos.

Entre algunos de los proveedores del restaurante, café & lounge, se tiene a Sea Food Market, quien proveerá los pescados y mariscos, y a Carnicería el Rey del Caribe quien proveerá la carne roja y pollo. Se están negociando acuerdos con Diageo para el suministro de bebidas alcohólicas. Asimismo, se cuenta con el Supermercado Roca Azul, cercano a las instalaciones del negocio, quien proveerá a la empresa de los alimentos restantes. Adicional a ello, se cuenta con supermercados y panaderías de la zona para los materiales secundarios, así como productos de limpieza y otros.

Los recursos financieros para la creación de la empresa vendrán por parte de los inversionistas, quienes cuentan con el capital necesario, producto de dividendos generados por empresas que poseen cada uno de ellos de forma individual, por lo que no se necesitarán créditos bancarios para la creación y puesta en marcha del proyecto. Aunado a la casi nula oferta que existe para el otorgamiento de créditos a proyectos de inversión a desarrollar, ya que los bancos suelen solicitar al menos un año de operatividad de una empresa para otorgarle créditos, especialmente en el presente año.

5.2.6 Mobiliario y Equipos

Los mobiliarios y equipos están conformados por todos los activos relacionados al proceso de producción del restaurante, café & lounge. Para la selección de los mismos, se tomó en cuenta la tecnología utilizada en el momento para el proceso productivo, así como los recursos financieros para los mismos.

Los mobiliarios y equipos están compuestos de la siguiente forma:

Mobiliario y Equipos de cocina

- Neveras verticales.
- Refrigeradores verticales.
- Cocina industrial de ocho hornillas y horno industrial.
- Freidor industrial.
- Campana industrial de acero inoxidable.
- Fregadero de dos poncheras de 90x70x80 cm.
- Estantería de acero inoxidable.
- Cuelga ollas de pared de acero inoxidable.
- Escurridor de platos de acero inoxidable.
- Licuadoras.
- Coladores.
- Ollas y sartenes.
- Paletas.
- Coladores
- Filtro de agua.
- Tabla para picar.
- Cuchillos especiales.
- Cavas.
- Vineras.
- Bar.

Mobiliario y Equipos del restaurante

- Sillas de mesa.
- Mesas.
- Barra.
- Sillas de barra (altas).
- Mesas altas.
- Vajillas, vasos, cubertería, otros.

- Estantería de vajillas.
- Iluminación.
- Televisores.
- Equipos de sonido.
- Decoración.
- Muebles para vinos y otras bebidas.
- Sofá.
- Espejos.

Mobiliario y Equipos administrativos.

- Estantería para computadora y puntos de venta.
- Computadora.
- Teléfono.
- Silla.
- Impresora de facturas.

Mobiliario y Equipos para sanitarios

- Espejos.
- Papeleras.
- Dispensadores de jabón.
- Dispensadores de papel higiénico.
- Cambiador de bebé.

Mobiliario y Equipos de mantenimiento

- Papeleras
- Utensilios de limpieza.

- Estantería para guardar productos de limpieza.

5.2.7 Proceso de Producción

El proceso de producción se llevará a cabo para la elaboración de cada uno de los productos que conforman en el menú del restaurante, café & lounge (proceso de producción del menú) y para el servicio que se le prestará a todos los clientes (procesos de producción de atención al público).

A continuación se presenta el proceso de producción de forma general:

Proceso de Producción del Menú

A continuación se presenta el proceso productivo de la elaboración del menú, el cual consta de cinco pasos generales, los cuales se describen y explican de la siguiente forma:

Antes de abrir el negocio diariamente, se debe tener cierta cantidad lista de cocción de cada uno de los ingredientes para la producción promedio diaria, contando con la verificación de cocineros, así como contar con ciertas cantidades de alimentos frescos ya lavados, cortados y dispuestos para la preparación de los platos solicitados. Por ejemplo, para la preparación de risotto, se debe tener previamente precocido el arroz.

El segundo paso del proceso es contar con la disponibilidad y el orden de los utensilios para la preparación de cada uno de los platos. Entre estos utensilios se encuentran los cuchillos, tablas, preparaciones previas, platos, entre otros (todo lavado previamente).

Asimismo, se debe contar con todos los alimentos previamente preparados, los crudos y otros, dispuestos y organizados para facilitar la preparación del menú.

Se reciben las órdenes que realizan los clientes. Una vez, el plato solicitado está listo se coloca en el mesón del que lo retiran los mesoneros para entregárselos a los clientes.

Una vez, el plato solicitado está listo se coloca en el mesón del que lo retiran los mesoneros para entregárselos a los clientes.

Figura N°6 . Proceso Productivo del Menú

Proceso de Producción de Atención al Cliente

A continuación se presenta el proceso productivo de atención al cliente, el cual consta de los siguientes pasos:

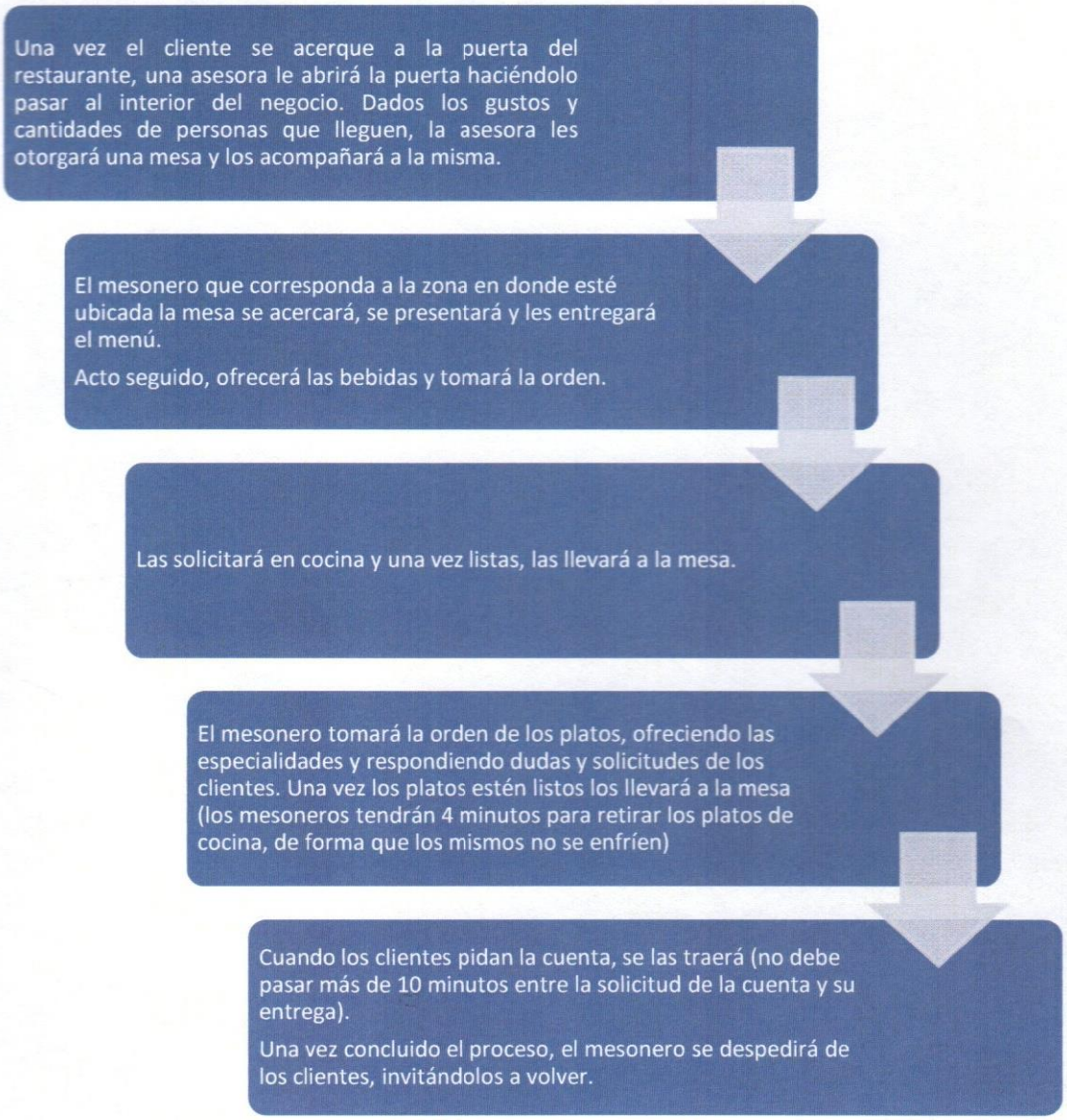

Figura N°7 . Proceso Productivo del Atención al Cliente

5.2.8 Control de Calidad

El control de calidad dentro del Restaurante, café & lounge es un proceso de vital importancia para asegurar que los productos y servicios ofrecidos cumplen con los más altos estándares de calidad.

El control de calidad que se realizará se describe a continuación de forma concreta, mencionando los indicadores de medición:

1. El manejo del inventario será bajo el sistema P.E.P.S. que significa, que lo primero que entra es lo primero que sale, controlando así la frescura de los productos.
2. Se revisará de forma periódica el desempeño de cada uno del equipo que trabaja en la cocina, de forma de asegurar que generen el menú con la mayor calidad y rapidez posible.
   La realización de los platos no debe exceder de 25 minutos, de forma que el cliente se sienta bien atendido y exista rápida rotación de mesas.
3. El Gerente revisará diariamente el desempeño del personal y del proceso, de forma que pueda atacar cualquier falla que se presente y prevenir eventos negativos.
4. El Chef verificará que cada plato que egrese de cocina cumpla con la calidad y presentación adecuada, si por alguna razón sale algún plato de cocina sin cumplir con el estándar del negocio, el mesonero deberá avisar al gerente para retornarlo a cocina y obtener el plato sustituto con prioridad.
5. Si algún cliente se queja de la comida que tiene el plato será reemplazado de inmediato y cambiado por alguno de su preferencia, se le otorgará un plato por la casa, mientras es reemplazado el suyo.
6. Los mesoneros no deben tardar más de 5 minutos en llegar a la mesa, presentarse y entregarle el menú a los clientes, para que los mismos se sientan bien atendidos.

7. Se realizarán encuestas de satisfacción de forma aleatoria a los clientes para verificar como se sintieron con cada uno de los servicios ofrecidos por el restaurante, de forma que si existe alguna insatisfacción, la misma pueda ser mitigada a tiempo.

5.2.9 Horario de Trabajo

El horario de trabajo del Restaurante, café & lounge será de lunes a domingo, incluyendo días feriados, y los turnos de trabajo se describen a continuación:

Tabla N°9.Turnos de Trabajo

	Primer Turno		**Segundo Turno**	
Personal	**Entrada**	**Salida**	**Entrada**	**Salida**
Cocina	10:00am	04:00pm	04:00pm	Hasta el cierre
Mantenimiento	08:00am	04:00pm	04:00pm	10:00pm
Mesoneros	10:00am	04:00pm	04:00pm	Hasta el cierre
Cajeros	10:00am	04:00pm	04:00pm	Hasta el cierre

Los gerentes no tendrán horario establecido, ya que puede desempeñar funciones en cualquier horario del día.

5.2.10 Estructura Organizativa requerida

La estructura organizativa del Restaurante, café & lounge está formada de la siguiente manera:

- Gerente General (02 Gerentes)
- Departamento de cocina (02 Chef, 04 cocineros y 02 ayudantes)
- Departamento de mantenimiento (04 personas de mantenimiento)

- Departamento administrativo (03 cajeros)
- Departamento de mesoneros (06 mesoneros)

5.2.11 Funciones del Personal

Las funciones del personal son las siguientes:

1. **Gerente General**: Controlar y dirigir al personal en sus diversas funciones, verificar el correcto funcionamiento del proceso productivo, y accionar ante cualquier altercado. Asimismo, deberá motivar al equipo de trabajo y guiarlos hacia la eficiencia y la productividad.
2. **Departamento de Cocina**: Estará constituido por el personal encargado del funcionamiento de la cocina, se encargarán del proceso productivo de la cocina, preparando el menú con la calidad requerida, en el menor tiempo posible y con el mínimo necesario de recursos primos.
3. **Departamento de mantenimiento**: Estará constituido por el personal de limpieza, se encargarán de mantener limpio el negocio, cumpliendo con los requisitos de sanidad.
4. **Departamento de mesoneros**: estará constituido por los mesoneros, y se encargaran de brindar atención y servicio de calidad a todos los clientes.
5. **Departamento Administrativo**: estará formado por el personal de caja, encargado de la facturación a los clientes y el cierre de caja diario.

Es importante destacar que todos los departamentos le reportan a los Gerentes Generales.

5.2.12 Marco Legal

El marco legal son todos aquellos requisitos legales necesarios para la puesta en marcha del proyecto.

Son varias las leyes que debe cumplir el proyecto en distintos ámbitos, los cuales son, de forma específica y clasificada:

- *Seguridad Social:* La empresa debe brindar cierta seguridad social a sus trabajadores, por lo que debe cumplir con distintas leyes para lograrlo, por ende pagará Seguro Social y Paro forzoso, Política Habitacional, cesta alimentaria, y con respecto a la educación y adiestramiento, se le dará un adiestramiento a los mesoneros de cómo atender al público.
- *Ambiental:* la empresa debe procurar la conservación ambiental, la cual puede ser lograda cumpliendo con la Ley Orgánica del Ambiente, de éste modo debe estudiarse el impacto ambiental, que es un proceso de advertencia temprana que opera mediante un análisis continuo, informado y objetivo que permite identificar las mejores opciones para llevar a cabo una acción sin daños intolerables, a través de decisiones concatenadas y participativas, conforme a las políticas y normas técnicas ambientales.
- *Condiciones Laborales:* El proyecto debe proveer condiciones laborales optimas a sus trabajadores, por lo que debe pagar al menos Sueldo Mínimo, otorgar vacaciones, dar utilidades, pagar antigüedad. Adicionalmente la empresa debe cumplir con las condiciones y medio ambiente laborales, ofreciendo, entre otras cosas, higiene y seguridad en el trabajo.
- *Antidrogas:* La empresa debe procurar, en un trabajo conjunto con sus trabajadores, desestimular el consumo de drogas, para lograr esto debe cumplir con la Ley antidrogas y realizar exámenes médicos a sus trabajadores para comprobar que éstos no consuman drogas.

Marco Tributario

- *Impuestos Municipales:* La empresa debe pagar los impuestos municipales, los cuales son derecho de frente, patente y aseo.

- *Impuesto al Valor Agregado – IVA:* La empresa debe cumplir con el cobro y pago del IVA el cual es de 12%.
- *Impuesto Sobre la Renta – ISLR:* La empresa en éste caso deberá pagar Impuesto Sobre la Renta anualmente.

5.2.13 Estudio Ambiental

La protección al medio ambiente está contemplada en diferentes legislaciones, que deben cumplir y hacer cumplir las diferentes instituciones, cualquiera sea su actividad. Entre las leyes que podemos destacar en Venezuela, tenemos:

- La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela
- La Ley Orgánica del Ambiente, busca "establecer las disposiciones y los principios rectores para la gestión del ambiente, en el marco del desarrollo sustentable como derecho y deber fundamental del Estado y de la sociedad, para contribuir a la seguridad y al logro del máximo bienestar de la población y al sostenimiento del planeta, en interés de la humanidad".
- Ley Penal del Ambiente, de fecha 02/05/2012, cuyo objeto es "tipificar como delito los hechos atentatorios contra los recursos naturales y el ambiente e imponer las sanciones penales."
- Normas para la clasificación y el control de la calidad de los cuerpos de agua y vertidos o efluentes líquidos.
- Normas Sanitarias para proyecto, construcción, reparación, reforma y mantenimiento de Edificaciones (1988).
- Normas ISO (Organización Internacional de Normalización) 9001:2000. Sistemas de Gestión de la Calidad – Requisitos.
- Asimismo, hay normas emitidas por la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN) que emiten directrices para cumplimiento de procedimientos que podrían estar implicados en el cumplimiento de

principios con rango de ley, que promueven la protección y mantenimiento del ambiente.

Entre los beneficios Ambientales del Proyecto se encuentran:

- Poco uso de papel, en su lugar se utilizaran computadoras, emails, entre otros
- Control de desechos, adoptando buenas prácticas.
- Control de almacenamiento y desecho de sustancias de limpieza.
- Reciclaje de papel.
- Ahorro de energía.
- Formación del personal de limpieza, en uso adecuado de los recursos disponibles y disposición adecuada de desechos.

Entre los impactos negativos del proyecto, se encuentran:

- Los desechos que contaminan el ambiente, producto de las construcciones a realizar.
- Contaminación sonora producto de la construcción.
- Generación de grasa contaminante productos de la cocción de alimentos y otros.
- Gasto energético por el uso de equipos que requieren el recurso eléctrico para el funcionamiento; durante la obra y después de ella.

Para lograr la neutralización de los impactos negativos y obtener oportunidades de mejora, se puede:

- Predecir la magnitud de los impactos en la construcción con el juicio experto de la constructora, y utilizar los recursos necesarios para mitigar el daño e incumplimiento de la normativa.
- Capacidad de estar abierto a métodos menos invasivos y que generen menos contaminación.

- Adquisición y uso de trampa de grasa, que es un dispositivo especial que se utiliza para separar los desechos sólidos y las grasas que bajan por los artefactos de lavado y preparación de alimentos.
- Se contará con control de efluentes que proveerá e instalará la empresa que realizará la construcción de la infraestructura del negocio.
- Formación y capacitación del personal para el uso adecuado de productos y materia prima.
- Administración adecuada de la energía.
- Anticipación en lo que respecta a la generación de acciones que contrarresten el resultado negativo de procesos llevados a cabo dentro de la institución.

5.2.14 Estudio social

La evaluación social de proyectos compara los beneficios y costos que una determinada inversión pueda tener para la comunidad de un país en su conjunto. No siempre un proyecto que es rentable para un particular es también rentable para la comunidad, y viceversa. Tanto la evaluación social como la privada usan criterios similares para estudiar la viabilidad de un proyecto, aunque difieren en la forma de valorar las variables que determinan los costos y beneficios asociados.

Tomar en cuenta el aspecto social en el funcionamiento de las instituciones, contribuye a generar un apoyo social más amplio para la inversión, a reducir los riesgos y las incertidumbres. Es predecible comentar que el éxito del desarrollo económico en una institución depende directamente de su sostenibilidad, y esta no puede lograrse si no se tienen en cuenta los aspectos sociales de una inversión.

En lo que respecta al alcance social, este proyecto persigue brindar una infraestructura adecuada para brindar servicio de calidad a clientes y usuarios, así como procurar puestos de trabajo para personas de la región, lo que colaborará positivamente en la tasa de empleo, ya que ofrecerá como mínimo 23 puestos de

trabajo al iniciar el funcionamiento del restaurante, con la posibilidad de incrementarlos a través del tiempo, asegurando salarios justos, y beneficios laborales a los trabajadores para su desarrollo y el de sus familias.

Entre los efectos sociales positivos del proyecto, destaca:

- Implementar Responsabilidad Social Empresarial.
- Cumplimiento de las disposiciones legales de responsabilidad social tanto para la comunidad, como para la población incauta en la institución.
- Capacitación de personal profesional y transferencia de conocimientos, para promover el desarrollo sostenible.
- Creación de empleos directos y fuerza de trabajo más productiva.
- Ubicación accesible.

Este proyecto no tiene efectos negativos en sí, excepto los provocados durante la construcción, los cuales pueden incomodar a la comunidad por el ruido y los desechos, para mitigarlos se construyen únicamente durante el día y se realiza el correcto bote de desperdicios de forma diaria.

5.3 Estudio Económico – Financiero

El presente estudio evaluará la situación económica y financiera del proyecto a realizarse, mostrando la información contable necesaria utilizada para la realización de estimaciones y evaluación de resultados, así como la presentación de conclusiones del estudio.

Partiendo de los resultados del estudio de mercado y el estudio técnico, la capacidad utilizada para los años de proyección es:

Tabla N°10. Capacidad Utilizada

AÑO	CAPACIDAD UTILIZADA (%)	PLATOS VENDIDOS	PROMEDIO DE VENTAS
1	40	36.500	21.900.000
2	45	41.062	24.637.500
3	50	45.625	27.375.000
4	55	50.188	30.112.500
5	60	54.750	32.850.000

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.1 Inversión Inicial

La inversión inicial está compuesta por todos los recursos necesarios para la creación y puesta en marcha del Restaurante, café & lounge en el estado Vargas.

Tabla N°11. Inversión Inicial

DESCRIPCIÓN	Bs.
Activos Fijos	
Construcción de instalaciones	4.956.572
Mobiliario y equipos	4.379.245
Total Activo Fijo	**9.335.817**
Activos Intangibles	
Gestiones Legales	20.000
Total Activos Intangibles	**20.000**
Capital de Trabajo	
Aporte inicial a caja	100.000
Mano de Obra aproximada (3 meses)	561.000
Materia Prima aproximada (3 meses)	500.000
Total Capital de Trabajo	**1.161.000**
TOTAL INVERSIÓN	**10.516.817**

Fuente: Juicio Experto (Guerrera y Rodríguez)

5.3.2 Construcción de Instalaciones

Los socios e inversionistas del Restaurante, Café & lounge poseen el terreno ya nivelado en donde se construirá el negocio.

Dado que el proyecto ya ha sido conceptualizado de acuerdo con las fases de la técnica FRONT END LOADING, se han revisado las opciones por el equipo del proyecto, comienza a tomar forma con la conformación del grupo de profesionales que lo subsiguiente orientaran el desarrollo del proyecto, los resultados o entregables de esta fase son el estimado de costos clase IV, el equipo de proyecto y el alcance del proyecto conceptualizado. (PDVSA 1999)

Según el presupuesto CLASE IV realizado por Sánchez Moreau arquitectura, ingeniería, procura y construcción, C.A., la inversión inicial en lo que respecta a la construcción del negocio es la siguiente cantidad de Bs. 4.956.572 (Ver anexo 1).

Dado que el Estimado Clase IV, incluye la Ingeniería Conceptual completada, y se ha avanzado en las especificaciones del diseño básico. Se han concluido los estudios para la preselección el tipo y tamaño de los equipos mayores, así como también se han preparado los diagramas principales de flujo y los requerimientos de servicios profesionales. La probabilidad de que los costos finales resulten, dentro de más o menos 10% del estimado, es un 30%.

5.3.3 Mobiliarios y equipos

Los mobiliarios y equipos son todos los activos y bienes necesarios para la transformación de materia prima y desempeño de las actividades del restaurante.

Según el presupuesto suministrado por Sánchez Moreau arquitectura, ingeniería, procura y construcción, C.A., y realizado por Distribuidora Ezionar, C.A.,

la inversión inicial en lo que respecta a mobiliarios y equipos del negocio, es de Bs. 4.379.245 (Ver anexo 2).

5.3.4 Activos Intangibles

En el caso e la inversión inicial los activos intangibles corresponden a las gestiones legales. Las bases legales son las reglas y requisitos que autorizan y permiten l puesta en marcha del proyecto, y en este caso se contratará a un abogado que se encargue de realizar los trámites legales necesarios, quien solicitó por sus honorarios y pagos a realizar, Bs. 20.000.

5.3.5 Capital de Trabajo

El capital de trabajo son los recursos necesarios para que se lleve a cabo el proceso productivo de la empresa, y se determina por la capacidad utilizada en el proceso productivo cada año de proyección.

El capital de trabajo inicial está comprendido por el aporte inicial a caja, y un monto en bolívares equivalente a tres meses de capital de trabajo para el primer año de operaciones, práctica usual en este tipo de negocios, según lo expresado por los emprendedores propietarios de restaurantes.

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

Tabla N°12. Capital de Trabajo

Capital de Trabajo	Año 0 (Bs)	Año 1 (Bs)	Año 2 (Bs)	Año 3 (Bs)	Año 4 (Bs)	Año 5 (Bs)
Aporte inicial a caja	100.000					
Mano de Obra aproximada(3 meses)	561.000	561.000	729.300	948.090	1.232.517	1.602.272
Materia Prima aproximada (3 meses)	500.000	500.000	650.000	845.000	1.098.500	1.428.050
Total Capital de Trabajo	**1.161.000**	**1.061.000**	**1.379.300**	**1.793.090**	**2.331.017**	**3.030.322**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.6 Aporte Inicial a caja

El aporte inicial a caja es un monto colocado en un depósito bancario, el cual estará disponible para cubrir cualquier imprevisto en el inicio de las operaciones de la empresa. En el caso en estudio se aportó Bs. 100.000.

5.3.7 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 aumente la capacidad utilizada de la empresa, se irá incrementando el número de personal contratado para cubrir los requerimientos de la misma. En la siguiente tabla se presentan los cálculos de la mano de obra:

Tabla N°13. Mano de Obra

Personal	Cantidad	Sueldo Mensual	Sueldo Anual	Total Anual
Chef	2	15.000	180.000	360.000
Cocinero	4	8.000	96.000	384.000
Ayudantes	2	5.000	60.000	120.000
Mesoneros	6	5.000	60.000	360.000
Cajeros	3	5.000	60.000	180.000
Mantenimiento	4	5.000	60.000	240.000
Gerente	2	25.000	300.000	600.000
TOTAL		**68.000**	**816.000**	**2.244.000**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

Las retenciones de los trabajadores y los aportes de la empresa otorgados a la mano de obra, se basan en la LOTTT (Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y Trabajadoras), y la empresa mejoró algunos beneficios quedando de la siguiente forma:

Tabla N°14. Retenciones y aportes

Aporte de la empresa	**Valor**
Seguro Social Obligatorio	10%
Ley de Política Habitacional	10%
I.N.C.E.	2%
Vacaciones	20 días
Utilidades	30 días
Prestaciones Sociales	5 días

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.8 Materia Prima

La cantidad de materia prima dependerá del número de platos producidos anualmente, por ser esta la principal actividad del Restaurante, café & lounge. La producción anual está determinada por la capacidad utilizada para cada año de proyección.

Para el cálculo de la materia prima se utilizó el costo de la cantidad promedio de alimentos por plato, y se estableció un 15% de la producción anual para la compra de envases, dado el juicio experto de los socios. Los cálculos de materia prima se presentan a continuación:

Tabla N°15. Materia Prima

Materia Prima	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Cantidad de platos vendidos	36.500	41.063	45.625	50.188	54.750
Bs. Materia prima por plato	50	50	50	50	50
Total Bs.	**1.825.000**	**2.053.125**	**2.281.250**	**2.509.375**	**2.737.500**
Cantidad de envases (15% producción)	5.475	6.159	6.844	7.528	8.213
Bs. Por envase	5	5	5	5	5
Total Bs. Envase	**27.375**	**30.797**	**34.219**	**37.641**	**41.063**
Total Materia Prima	**1.852.375**	**2.083.922**	**2.315.469**	**2.547.016**	**2.778.563**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.9 Determinación de los costos

Los costos del restaurante, café & lounge están representados por los costos de operación. Estos costos están compuestos por los costos fijos de operación y los costos variables de operación.

Los costos fijos son aquellos costos que no dependen del número de unidades producidas. Los costos fijos se presentan a continuación:

Tabla N°16. Costos Fijos de Operaciones

Costos Fijos	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
Sueldos y Salarios	2.322.000	2.122.000	2.758.600	3.586.180	4.662.034
Beneficios al personal	339.490	339.490	441.336	573.737	745.859
Uniformes	25.000	25.000	25.000	25.000	25.000
Electricidad y aseo	50.000	50.000	50.000	50.000	50.000
Gas	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Teléfono	8.000	8.000	8.000	8.000	8.000
Agua	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000
Total Costos Fijos	**2.748.490**	**2.548.490**	**3.286.936**	**4.246.917**	**5.494.893**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

Por otra parte, los costos variables de operaciones son los costos que dependen de las unidades producidas, los mismos se presentan a continuación:

Tabla N°17. Costos Variables de Operaciones

Costos Variables	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
Materia Prima	1.852.375	2.083.922	2.315.469	2.547.016	2.778.563
Publicidad	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
Total Costos Variables	**1.952.375**	**2.183.922**	**2.415.469**	**2.647.016**	**2.878.563**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.10 Depreciación y amortización

La depreciación se aplica a los activos fijos de la empresa, presentándose de forma general por grupo de activos (infraestructura y mobiliario/equipos) dado el tiempo de depreciación. Se utilizo el método de vida útil lineal para el cálculo de la depreciación, a continuación se presentan las cifras:

Tabla N°18. Depreciación

Depreciación	Activos Fijos	Vida util (años)	Depreciación anual
Infraestructura	4.956.572	50	99.131
Mobiliarios/Equipos	4.379.245	15	291.950
Total	**9.335.817**		**391.081**

Fuente: Juicio Expertos (Guerrera y Rodríguez)

No existirán amortizaciones, dado que los socios no solicitaron crédito bancario para financiarse, ya que poseen el capital necesario para crear y poner en marcha el proyecto, por dividendos de empresas que poseen de forma individual cada uno de ellos.

5.3.11 Ingresos

Para el cálculo de los ingresos se determinó la capacidad utilizada para los años de proyección, tomando en cuenta los resultados obtenidos previamente.

Una vez fijada la capacidad utilizada, se calculó la producción de platos anuales, para obtener los ingresos anuales. Los cálculos de los ingresos se presentan a continuación:

Tabla N°19. Ingresos

Ingresos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Cantidad de Platos vendidos	36.500	41.062	45.625	50.188	54.750
Precio promedio por unidad (Bs.)	600	600	600	600	600
Total Ingresos	**21.900.000**	**24.637.500**	**27.375.000**	**30.112.500**	**32.850.000**

Fuente: Juicio de Expertos (Guerrera y Rodríguez)

5.3.12 Selección de tasa de costo de capital

La TREMA (tasa de retorno mínima atractiva) es de 12,5%, ya que los inversionistas tienen un capital que desean invertir en el proyecto evaluado, y los

mismos poseen dos opciones mutuamente excluyentes, las cuales son invertir en el proyecto o dejar el capital en una cuenta de ahorros en un banco, siendo la tasa de interés pasiva de 12,5%.

Por este motivo, la TREMA es de 12,5%, ya que si es menor, entonces los socios preferirán colocar su capital en una cuenta bancaria y, si es mayor, preferirán invertir en el proyecto.

5.3.13 Evaluación de resultados

La evaluación económica y financiera proporcionó la información contable necesaria para la evaluación final del proyecto. En esta etapa llevará a cabo la elaboración de:

- Estado de Resultados
- Flujo de Fondos
- Balance General
- Flujo de Caja Operativo
- Punto de equilibrio
- Análisis de Sensibilidad

5.3.14 Estado de Resultados

El estado de resultados refleja los resultados monetarios de la operatividad de la empresa en el período de un año. El Impuesto sobre la renta representa el 35% de la utilidad. El estado de resultados, dadas las cifras obtenidas previamente es el siguiente:

Tabla N°20. Estado de Resultados

Estado de Resultados	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	21.900.000	24.637.500	27.375.000	30.112.500	32.850.000
Costos de operaciones	-4.700.865	-4.732.411	-5.702.405	-6.893.933	-8.373.455
Utilidad Operativa	**17.199.135**	**19.905.089**	**21.672.595**	**23.218.567**	**24.476.545**
Gastos de depreciación	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081
Utilidad antes de Impuesto	**16.808.054**	**19.514.007**	**21.281.514**	**22.827.486**	**24.085.464**
ISLR (35%)	-5.882.819	-6.829.903	-7.448.530	-7.989.620	-8.429.912
Utilidad Neta	**10.925.235**	**12.684.105**	**13.832.984**	**14.837.866**	**15.655.552**

5.3.15 Análisis de Flujo de Fondos

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

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

Tabla N°21. Flujo de Fondos

Flujo de Fondos	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Origen de los fondos						
Saldo Inicial		1.161.000	18.360.135	32.382.405	47.225.097	62.995.135
Utilidad en Operaciones		17.199.135	19.905.089	21.672.595	23.218.567	24.476.545
Inversión Inicial	10.516.817					
Ingresos Totales	**10.516.817**	**18.360.135**	**38.265.224**	**54.055.000**	**70.443.664**	**87.471.680**
Uso de los fondos						
Construcción de instalaciones	-4.956.572					
Mobiliario y equipos	-4.379.245					
Otros gastos	-20.000					
ISLR			-5.882.819	-6.829.903	-7.448.530	-7.989.620
Egresos Totales	**-9.355.817**	**-**	**-5.882.819**	**-6.829.903**	**-7.448.530**	**-7.989.620**
Saldo en Caja	**1.161.000**	**18.360.135**	**32.382.405**	**47.225.097**	**62.995.135**	**79.482.059**

5.3.16 Balance General

El balance general muestra el valor contable de la empresa al final de cada año de proyección. El Capital social está formado por el aporte de los accionistas para la inversión inicial. El balance general se muestra a continuación:

Tabla N°22. Balance General

Balance General	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Caja y Banco	18.870.754	33.102.925	48.354.704	64.656.555	81.834.837
Total Activo Circulante	**18.870.754**	**33.102.925**	**48.354.704**	**64.656.555**	**81.834.837**
Instalaciones	4.956.572	4.956.572	4.956.572	4.956.572	4.956.572
Mobiliario/Equipos	4.379.245	4.379.245	4.379.245	4.379.245	4.379.245
(Depreciación Acumulada)	-391.081	-782.162	-1.173.243	-1.564.324	-1.955.406
Total Activo Fijo	**8.944.736**	**8.553.655**	**8.162.574**	**7.771.492**	**7.380.411**
Reservas	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
Total Otros Activos	**15.000**	**15.000**	**15.000**	**15.000**	**15.000**
TOTAL ACTIVOS	**27.830.489**	**41.671.579**	**56.532.278**	**7.2443.047**	**89.230.248**
Deuda Socios LP	6.018.535	6.713.319	7.010.171	7.132.954	7.029.446
Total Pasivo a Largo Plazo	**6.018.535**	**6.713.319**	**7.010.171**	**7.132.954**	**7.029.446**
TOTAL PASIVOS	**6.018.535**	**6.713.319**	**7.010.171**	**7.132.954**	**7.029.446**
Capital Social	10.376.817	10.559.117	10.926.107	11.403.194	12.023.407
Reserva Legal	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000
Utilidades Acumuladas	11.335.137	24.299.144	38.496.000	53.806.900	70.077.395
TOTAL PATRIMONIO	**21.811.954**	**34.958.261**	**49.522.107**	**65.310.094**	**82.200.802**

5.3.17 Flujo de Caja Operativo

El flujo de caja operativo mide la cantidad de efectivo generado por las operaciones de la empresa. El efectivo generado en cada periodo es el resultado de la utilidad neta mas la depreciación y amortización (las cuales no son salidas de efectivo).

El Flujo de caja operativo se presenta a continuación:

Tabla N°23. Flujo de Caja Operativo

Flujo de caja Operativo	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por Ventas		21.900.000	24.637.500	27.375.000	30.112.500	32.850.000
Costos Operativos		-4.700.865	-4.732.411	-5.702.405	-6.893.933	-8.373.455
Depreciación		-391.081	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081
Utilidad Bruta		**16.808.054**	**19.944.626**	**21.841.317**	**23.555.231**	**25.031.532**
ISLR		-5.882.819	-6.829.903	-7.448.530	-7.989.620	-8.429.912
Utilidad Neta		**10.925.235**	**13.114.723**	**14.392.787**	**15.565.610**	**16.601.619**
Depreciación		391.081	391.081	391.081	391.081	391.081
Inversión	-10.396.817					
Flujo de Caja	**-10.396.817**	**11.316.316**	**13.505.804**	**14.783.869**	**15.956.692**	**16.992.701**

A través de los cálculos realizados, se obtuvieron los siguientes resultados:

- *Valor Presente Neto (VPN):* Este indicador es el método más conocido a la hora de evaluar proyectos de inversión a largo plazo. El Valor Presente Neto permite determinar si una inversión cumple con el objetivo básico financiero: maximizar la inversión. Este indicador consiste en traer los flujos de efectivo e inversión al presente para determinar si se recupera la inversión inicial. En el caso del Restaurante, Café & Lounge, el VPN es:

Tabla N°24. Valor Presente Neto

Costo de Capital	12,5					
Valor de Descuento	1,0000	1,1250	1,2656	1,4238	1,6018	1.8020
Flujo de Caja Descontado	-10.396.817	10.058.948	10.671.253	10.383.183	9.961.684	9.429.742
Valor Presente Neto	40.107.993					

Según los criterios propios de este indicador, al VPN ser positivo y mayor a 0, el proyecto debería aceptarse por ser rentable.

Por otro lado el valor del VPN obtenido es casi cuatro veces superior al valor de la inversión calculado en el escenario más probable de Bs. 10.516.817 lo cual luce atractivo para los emprendedores.

- *Tasa Interna de Retorno (TIR):* está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN o VPN) es igual a cero. Mientras mayor sea la TIR más rentable es el proyecto. En el caso del proyecto en estudio se obtuvo una TIR de 121% en el caso analizado que se considera como el más probable, la cual es mayor al costo de capital, lo que indica que el proyecto es rentable, sustentando el resultado obtenido en el cálculo del VPN, lo que implica que es más rentable invertir en el proyecto evaluado, que la alternativa de los socios de colocar el capital en una cuenta de ahorros bancaria a una tasa de 12,5%.

Basándose en los comentarios y análisis de Dornbusch, R. y Fischer, S. (1996) y Fabrycky, Thuesen (1974), se puede agregar que adicionalmente, la TIR supera la inflación del país (que se proyecta alrededor de 70% al cierre 2014) y la tasa mínima que un inversionista debe exigir en Venezuela, la cual se calcula en base al EMBI (Índice de Bonos de Mercados Emergentes), dada la siguiente fórmula:

$$\mathbf{EMBI+= (TIR\ de\ inversión\ del\ país\ de\ análisis - TIR\ de\ bono\ de\ la\ FED)x\ 100}$$

De esta manera si los bonos FED rinden 2,32% de interés anual y el EMBI de Venezuela a la fecha es de 1911 puntos básicos, la tasa mínima que debe exigir un inversionista para invertir en el país es de 21,43%.

TIR del Proyecto > TIR de Venezuela + Inflación estimada

121%>21,43%+70%=91,43%

- *Período de Recuperación:* El período de recuperación de la inversión es de 11 meses, lo que implica que en menos de un año de operatividad del negocio, la inversión será recuperada.

- *Eficiencia de la Inversión:* La eficiencia de la inversión busca medir, como su nombre lo indica, que tan eficiente fue la inversión realizada. El indicador permite obtener la ganancia por cada unidad monetaria invertida. En el caso de estudio, se obtuvo un indicador mayor a 1, lo que indica una ganancia, es decir, por cada Bs. invertido se obtuvo una ganancia de 5,98 Bs.

Tabla N°25. Eficiencia de Inversión

Sumatoria Flujo de Caja Operativo Descontado	72.555.381
Sumatoria Flujo de Caja de Inversión Descontado	10.396.817
Eficiencia de Inversión	6,98

5.3.18 Análisis de Sensibilidad

El análisis de sensibilidad es un término financiero, muy utilizado en el mundo de la empresa a la hora de tomar decisiones de inversión, que consiste en calcular los nuevos flujos de caja y el VPN, al cambiar una variable. De este modo teniendo los nuevos flujos de caja y el nuevo VPN se puede calcular o mejorar las estimaciones sobre el proyecto que se va a comenzar, en el caso de que esas variables cambiasen o existiesen errores iniciales de apreciación por nuestra parte en los datos obtenidos inicialmente.

Para hacer el análisis de sensibilidad se tiene que comparar el VPN antiguo con el VPN nuevo y nos dará un valor que al multiplicarlo por cien obtendremos el porcentaje de cambio. La fórmula a utilizar es la siguiente:

$$\%\,Cambio = \frac{VPNn - VPNe}{VPNe}$$

Donde:

- VPN*n* es el nuevo VPN obtenido
- VPN*e* es el VPN que se tenía antes de realizar el cambio en la variable.

En el caso del Restaurante, Café & lounge, la variable a modificar son las ventas, ya que es la variable menos estable de las utilizadas. No se variarán los costos, debido a que un aumento en los mismos se puede mitigar con un aumento en los precios de venta, tal y como señalan los socios, sobretodo en una economía con elevada volatilidad en precios como la de Venezuela, en donde es común aumentos recurrentes de costos y precios de venta.

Se presentará el Flujo de Caja aumentando las ventas en 30%, y la variación del VPN.

Tabla N°26. Estado de Resultados (Aumento en Ventas)

Aumento en Ventas de 30%					
Estado de Resultados	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ingresos	28.470.000	32.028.750	35.587.500	39.146.250	42.705.000
Costos de operaciones	-4.700.865	- 4.732.411	-5.702.405	- 6.893.933	- 8.373.455
Utilidad Operativa	**23.769.135**	**27.296.339**	**29.885.095**	**32.252.317**	**34.331.545**
Gastos de depreciación	-391.081	-391.081	- 391.081	- 391.081	- 391.081
Utilidad antes de Impuesto	**23.378.054**	**26.905.257**	**29.494.014**	**31.861.236**	**33.940.464**
ISLR (35%)	- 8.182.319	-9.416.840	-10.322.905	-11.151.433	-11.879.162
Utilidad Neta	**15.195.735**	**17.488.417**	**19.171.109**	**20.709.803**	**22.061.302**

Tabla N°27. Flujo de Caja Operativo (Aumento en Ven tas)

Flujo de caja Operativo	**Año 0**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ingresos por Ventas		28.470.000	32.028.750	35.587.500	39.146.250	42.705.000
Costos Operativos		-4.700.865	-4.732.411	-5.702.405	-6.893.933	-8.373.455
Depreciación		-391.081	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081
Utilidad Bruta		**23.378.054**	**26.905.257**	**29.494.014**	**31.861.236**	**33.940.464**
ISLR		-8.182.319	-9.416.840	-10.322.905	-11.151.433	-11.879.162
Utilidad Neta		**15.605.637**	**17.768.319**	**19.534.981**	**21.182.837**	**22.676.246**
Depreciación		391.081	391.081	391.081	391.081	391.081
Inversión	-10.396.817					
Flujo de Caja	**-10.396.817**	**15.996.718**	**18.159.400**	**19.926.062**	**21.573.918**	**23.067.327**

Tabla N°28. Valor Presente Neto (Aumento en Ventas)

Costo de Capital	12,5					
Valor de Descuento	1	1,125	1,265	1,423	1,601	1,802
Flujo de Caja Descontado	-10.396.817	14.219.305	14.348.168	13.994.710	13.468.491	12.800.728
Valor Presente Neto	58.434.585					
VAR VPN	46%					

Se presentará el Flujo de Caja disminuyendo las ventas en 30%, y la variación del VPN.

Tabla N°29. Estado de Resultados (Disminución en Ve ntas)

Disminución en Ventas de 30%					
Estado de Resultados	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ingresos	15.330.000	17.246.250	19.162.500	21.078.750	22.995.000
Costos de operaciones	-4.700.865	-4.732.411	-5.702.405	-6.893.933	-8.373.455
Utilidad Operativa	**10.629.135**	**12.513.839**	**13.460.095**	**14.184.817**	**14.621.545**
Gastos de depreciación	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081
Utilidad antes de Impuesto	**10.238.054**	**12.122.757**	**13.069.014**	**13.793.736**	**14.230.464**
ISLR (35%)	3.583.319	4.242.965	4.574.155	4.827.808	4.980.662
Utilidad Neta	**6.654.735**	**7.879.792**	**8.494.859**	**8.965.928**	**9.249.802**

Tabla N°30. Flujo de Caja Operativo (Disminución en Ventas)

Flujo de caja Operativo	**Año 0**	**Año 1**	**Año 2**	**Año 3**	**Año 4**	**Año 5**
Ingresos por Ventas		15.330.000	17.246.250	19.162.500	21.078.750	22.995.000
Costos Operativos		-4.700.865	-4.732.411	-5.702.405	-6.893.933	-8.373.455
Depreciación		-391.081	-391.081	-391.081	-391.081	-391.081
Utilidad Bruta		**10.238.054**	**12.122.757**	**13.069.014**	**13.793.736**	**14.230.464**
ISLR		-3.583.319	-4.242.965	-4.574.155	-4.827.808	-4.980.662
Utilidad Neta		**6.654.735**	**7.879.792**	**8.494.859**	**8.965.928**	**9.249.802**
Depreciación		391.081	391.081	391.081	391.081	391.081
Inversión	-10.396.817					
Flujo de Caja	**-10.396.817**	**7.045.816**	**8.270.873**	**8.885.940**	**9.357.009**	**9.640.883**

Tabla N°31. Valor Presente Neto (Disminución en Ven tas)

Costo de Capital	12,5					
Valor de Descuento	1	1,125	1,265	1,423	1,601	1,802
Flujo de Caja Descontado	-10.396.817	6.262.948	6.535.011	6.240.880	5.841.535	5.350.005
Valor Presente Neto	19.833.562					
VAR VPN	-51%					

Dadas las cifras anteriores se puede concluir que con un aumento o una disminución de las ventas en 30% la empresa sigue siendo rentable, debido a que en ambos casos se obtuvo un VPN positivo.

La TIR obtenida con el aumento de 30% en ventas es de 164%, y la TIR que se obtuvo con la diminución de 30% en ventas es de 72%, en ambos casos es positiva y mayor al costo de capital, superando de la misma forma la inflación del país.

CAPÍTULO VI

EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La evaluación de un trabajo Especial de Grado, orientado en la Gerencia de Proyectos, requiere de una revisión del cumplimiento de los objetivos que han sido planteados en el momento de la propuesta del planteamiento del problema, a fin de determinar si estos han sido cumplidos y si se han obtenido resultados satisfactorios en torno al planteamiento de proyecto propuesto.

6.1 Evaluación de los Objetivos Específicos

A través de la revisión de objetivos se pueden determinar los niveles de cumplimiento de lo planteado en la interrogante de investigación y el cumplimiento del fin último de la presente investigación.

- Objetivo específico I

Determinar diversos aspectos del mercado como la demanda, la competencia, el sector, el mercado, la población, de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.

Para alcanzar este objetivo se analizó el mercado en el que se desarrollará el proyecto, que corresponde al estado Vargas. Se definió el producto, como un lugar agradable, ubicado estratégicamente que ofrezca comida de calidad y buen ambiente a sus clientes, y partiendo de este producto, se determinó que la demanda serán principalmente los 363.271 habitantes del estado Vargas, así como

los turistas que visiten la ciudad, concluyendo que la demanda es insatisfecha y el crecimiento de la demanda estimada del Restaurante, café & lounge es respecto de su capacidad máxima de operación. Por otra parte, se analizó la oferta, revisando la competencia con visitas realizadas a empresas similares en el mismo sector, determinando que ningún competidor ofrece el mismo servicio que el proyecto en estudio, generándole una ventaja comparativa. Finalmente, se establecieron los precios dado el juicio experto de los socios/inversionistas y los precios de la competencia.

En el estudio de mercado se pudo determinar que el proyecto de inversión es factible. Mediante el estudio de mercado se encontró que es posible la penetración en el mercado de los productos y servicios ofrecidos por el Restaurante, Café & Lounge.

- Objetivo específico II

Evaluar la factibilidad técnica de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.

Para alcanzar el objetivo se realizó la evaluación técnica con apoyo del juicio experto de los socios, el arquitecto Gerardo Sánchez, y Ezionar, C.A., determinando que el local estará ubicado en la av. Gual y España, en Caraballeda, municipio Vargas, en el edo. Vargas, frente al mar, contando con los servicios públicos necesarios. En cuanto a la disponibilidad de insumos, los insumos humanos se encuentran en la zona, así como la infraestructura necesaria para la instalación del proyecto, se cuenta con diversos proveedores para contar con la disponibilidad de materia prima y en tercer lugar, la disponibilidad financiera vendrá por la inversión de los socios, por lo que no se necesitará financiamiento bancario.

El proceso productivo y el control de calidad del mismo, se diseñaron para ofrecer productos y servicios de calidad. El horario de trabajo será de lunes a

domingo, incluyendo dos turnos de trabajo al día para cada departamento. Asimismo, se determinó que la estructura organizativa de la empresa está formada por dos Gerentes Generales y cuatro departamentos (cocina, de mantenimiento, de mesoneros y administrativo). Dado el estudio técnico realizado se determinó que existe factibilidad técnica para realizar el proyecto.

- Objetivo específico III

Evaluar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas, basándose en los estimadores de rentabilidad de la inversión como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

Se realizó la evaluación económica y financiera, determinando y evaluando diversos aspectos, hasta obtener los estimadores de rentabilidad. Inicialmente se determinó la capacidad utilizada en los años de proyección siendo de 40% para el primer año, 45% para el segundo año, 50% para el tercer año, 55% para el cuarto años y 60% para el quinto año. Asimismo, se especificó la inversión inicial y está conformada por la construcción de instalaciones, adquisición de mobiliario y equipos, gastos en gestiones legales, y el capital de trabajo (aporte de efectivo, mano de obra y materia prima para los primeros tres meses). Por otra parte, se estipuló que la depreciación aplicada a los activos fijos de la empresa, está presentada de manera general por grupo de activos, utilizando el método de línea recta. Para la estimación de los ingresos, se estableció la capacidad utilizada de cada año de producción, para posteriormente con el precio promedio de los platos, calcular los ingresos por ventas.

Con la información obtenida en la evaluación económica y financiera se obtuvo que la tasa de descuento utilizada fue de 12,5%, dada la opción de los inversionistas de colocar su capital en una cuenta bancaria, el Valor Presente Neto fue mayor a cero y la Tasa Interna de Retorno fue mayor a cero y mayor a la tasa

de descuento, así como a la inflación y la tasa de riesgo país. El período de recuperación de la inversión es de 11 meses y la eficiencia de la inversión es mayor a 1.

Finalmente, dados los resultados obtenidos se determinó la factibilidad económica y financiera del proyecto.

- Objetivo específico IV

Analizar la sensibilidad de la inversión a diversos riesgos identificados por los accionistas.

Para analizar la sensibilidad de la inversión a diversos riesgos, se utilizaron las ventas como variable a modificar, ya que es la variable menos estable de las utilizadas (no se varían costos, ya que un cambio en los mismos se puede mitigar variando las ventas). Al variar las ventas en 30% de forma positiva, los indicadores analizados fueron positivos, variando en 46% el VPN. Al plantearse una disminución en ventas del 30%, el VPN cayó en 51%, sin embargo, la empresa sigue siendo rentable con una TIR de 72%.

Se demostró que la inversión planteada es rentable, a pesar de que sea afectada por una caída o en un aumento en ventas, siendo una inversión eficiente.

6.2 Evaluación del Objetivo General

Analizar la factibilidad de la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda, estado Vargas durante el primer semestre de 2015.

Para cumplir el objetivo general de la presente investigación, se evaluaron los tres objetivos específicos que se plantearon, obteniendo con el cumplimiento

del primer objetivo específico, que el proyecto es factible desde el punto de vista de la evaluación de mercado; al llevar a cabo el segundo objetivo específico, se determino que el proyecto es factible en el ámbito técnico; y al alcanzar el tercer objetivo específico se concluyó la factibilidad económica y financiera del proyecto evaluado. De esta forma, analizando cada resultado previo se pudo determinar que la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda, estado Vargas durante el primer semestre de 2015 es factible en la evaluación de mercado, técnica, económica y financiera, recomendando la ejecución del proyecto.

6.3 Cumplimiento de los objetivos planteados

A continuación, se presentará el porcentaje de cumplimiento de los objetivos planteados inicialmente, dadas las evaluaciones realizadas a cada uno de los objetivos:

Tabla N°32. Cumplimiento de objetivos.

Tipo de Objetivo	Objetivo Planteado	% de cumplimiento
Objetivo General	Analizar la factibilidad de la creación de un restaurante, café & lounge en Caraballeda, estado Vargas durante el primer semestre de 2015	100%
Objetivo Específico	Determinar diversos aspectos del mercado como la demanda, la competencia, el sector, el mercado, la población, de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.	100%
Objetivo Específico	Evaluar la factibilidad técnica de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas.	100%
Objetivo Específico	Evaluar la factibilidad económica y financiera de la creación de un restaurante, café & lounge en el estado Vargas, basándose en los estimadores de rentabilidad de la inversión como el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).	100%
Objetivo Específico	Analizar la sensibilidad de la inversión a diversos riesgos identificados por los accionistas.	100%

CAPÍTULO VII

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En este estudio se analizaron las variables consideradas para determinar la factibilidad de mercado, técnica, económica y financiera del proyecto para la creación de un Restaurante, Café & Lounge en Caraballeda, en el estado Vargas. De los resultados obtenidos se destacan las siguientes conclusiones:

Desde el punto de vista del estudio de mercado se pudo determinar que el proyecto de inversión es factible, ya que mediante el análisis de mercado se encontró que es posible la penetración en el mercado de los productos y servicios ofrecidos por el Restaurante, Café & Lounge, por las razones siguientes:

- A pesar que existen diversos competidores en la zona, ninguno ofrece el mismo tipo de concepto de servicio que el proyecto estudiado, generándole una ventaja competitiva de ingreso al mercado.

Dado que el menú y el servicio ofrecido es variado, y abarca diversos tipos de demanda, considerando el tamaño como una demanda insatisfecha de servicios de restaurantes de alto target la oferta de oportunidad de 215 nuevos comensales luce atractiva para la zona de Caraballeda.

El proyecto de inversión se consideró factible en lo que respecta a la evaluación técnica, tomando en consideración:

- El local estará ubicado en la av. Gual y España, en Caraballeda, municipio Vargas, en el edo. Vargas, frente al mar.

- Se cuenta con los servicios públicos necesarios para la instalación y puesta en marcha del proyecto.
- En cuanto a la disponibilidad de insumos, los insumos humanos se encuentran en la zona, así como la infraestructura necesaria para la instalación del proyecto. Se cuenta con diversos proveedores para contar con la disponibilidad de materia prima. En tercer lugar, la disponibilidad financiera vendrá por la inversión de los socios, por lo que no se necesitará financiamiento.
- El proceso productivo y el control de calidad del mismo, se diseñaron para ofrecer productos y servicios de calidad.
- La estructura organizativa de la empresa está formada por un Gerente General y cuatro departamentos (cocina, de mantenimiento, de mesoneros y administrativo).
- Legalmente se podrá instalar la empresa una vez cumplidos los requisitos, normas y reglamentos.
- Dado que la zona está urbanizada, tanto el estudio de impacto ambiental como los estudios de servicios de infraestructura requeridas son aspectos de fácil consulta para los emprendedores.

Desde el punto de vista económico y financiero se puede concluir que el proyecto es factible, dados los siguientes resultados:

- La capacidad utilizada en los años de proyección es de 40% para el primer año, 45% para el segundo año, 50% para el tercer año, 55% para el cuarto años y 60% para el quinto año.
- La inversión inicial está conformada por la construcción de instalaciones, adquisición de mobiliario y equipos, gastos en gestiones legales, y el capital de trabajo (aporte de efectivo, mano de obra y materia prima para los primeros tres meses).

- Los costos operativos del Restaurante, Café & lounge, están conformados por costos fijos de operación y costos variables de operaciones.
- La depreciación aplicada a los activos fijos de la empresa, está presentada de manera general por grupo de activos, utilizando el método de línea recta.
- Para la estimación de los ingresos, se estableció la capacidad utilizada de cada año de producción, para posteriormente con el precio promedio de los platos, calcular los ingresos por ventas.
- Con la información obtenida en la evaluación económica y financiera se obtuvo la siguiente información:
    - La tasa de descuento utilizada fue de 12,5%
    - El Valor Presente Neto fue mayor a cero.
    - La Tasa Interna de Retorno fue mayor a cero y mayor a la tasa de descuento.
    - El período de recuperación de la inversión es de 11 meses.
    - La eficiencia de la inversión es mayor a 1.
- Para realizar el análisis de sensibilidad se varió en 30% las ventas, obteniendo resultados positivos:

Tabla N°33. Análisis de Sensibilidad

Escenario Explorado	VPN	VAR VPN	TIR
Aumento en Ventas de 30%	58.434.585	46%	164%
Disminución en Ventas de 30%	19.833.562	-51%	71%

Dadas las conclusiones anteriores se puede determinar que el proyecto de inversión evaluado es factible desde el punto de vista de mercado, técnico y económico y financiero, por lo que se recomienda la implantación del proyecto, el

cual contará con un período de recuperación de 11 meses en su caso más probable.

Asimismo, se recomienda el uso de herramientas de mercadeo para aumentar la demanda del restaurante, dándolo a conocer más rápidamente, considerando que la empresa posee la capacidad financiera para gastos publicitarios.

Finalmente, se recomienda estar abiertos a la posibilidad de ofrecer servicios de catering a domicilio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias, F (2004). *El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica.* Caracas, Venezuela: Editorial Episteme.

Bacca, G (1991). *Evaluación de Proyectos.* México Editorial McGraw – Hill

Balestrini, M. (2006). *Como se elabora el Proyecto de Investigación. Caracas,* Venezuela: BL Consultores Asociados.

Blanco, A (2013) *Formulación y evaluación de Proyectos. Decima edición* Caracas, Venezuela Editorial Ignaka.

Catacora, F (2012). *Contabilidad: La base para las decisiones gerenciales.* Caracas, Venezuela Editorial McGraw – Hill.

Coss Bu (2011). *Análisis y evaluación de proyectos de inversión.* México Editorial Limusa.

Costos estimados (Visitado 2014, Noviembre) [Documento WWW]. Disponible en http://www.arqhys.com/casas/costos-estimados.html

Di Turi, Rossana (Visitado 2014, Noviembre) [Documento WWW]. Disponible en http://www.gastronomiaenvenezuela.com.ve

Dornbusch, R. y Fischer, S. (1996). *Macroeconomía.* Madrid: Mc Graw Hill.

Fabrycky, Thuesen (1974). *Economic Decision Analysis.* Prentice Hall

Fernandez-Ballesteros, R (Ed) (1996). *Evaluación de Programas.* Madrid: Editorial Fotosíntesis.

Gido, J. y Clements, J. (2007). *Administración exitosa de proyectos.* México: Thomson.

Goxens, A y Cols (2007). *Enciclopedia Práctica de la Contabilidad.* España: Océano.

Hurtado, J (2006). *El proyecto de Investigación.* Bogotá, Colombia: Quirón Sypal.

Instituto Nacional de Estadísticas (Visitado 2014, Octubre). [Documento WWW]. Disponible en http://www.ine.gov.ve/

Jaguan, Abraham (1998). *Matemáticas Financieras.* Caracas.

Ley sobre Normas Sanitarias para Edificaciones Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela 4044, Septiembre 8,1988

Ley de Ciencia, Tecnología e Innovación. (2010, 16 de Diciembre). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 39.575, Marzo 1, 2011.

Ley de Impuesto Sobre la Renta. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.628, Febrero 16, 2007.

Ley de Servicios Sociales. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.270, Septiembre 12, 2005.

Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (LOPCYMAT), Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 38.236, Julio 26, 2005.

Ley Orgánica del Ambiente. Gaceta Oficial (extraordinaria) de la República Bolivariana de Venezuela, 5.833, Diciembre 22, 2006.

Ley Penal del Ambiente. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela, 39.913, Mayo 02, 2012.

Manual de Trabajos de Grado de Especialización, Maestrías y Tesis Doctorales de la UPEL (2003).

Medina, F. (2001). *Estudio de factibilidad económica de la instalación de una granja camaronera en Venezuela.* Trabajo Especial de Grado de la Especialización en Gerencia de Proyectos, no publicado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

MINTUR (Ministerio del Poder Popular para el Turismo) (Visitado 2014, Noviembre) [Documento WWW]. Disponible en http://www.mintur.gob.ve7/mintur/

Muñoz, C (1998). *Como elaborar y asesorar una investigación de tesis.* México: Prentice Hall.

Noriega, N (2014, agosto 24). Hasta 2,5 millones de visitantes recibe Vargas los fines de semana. El Universal. [Documento WWW]. Disponible en http://www.eluniversal.com/caracas/140824/hasta-25-millones-de-visitantes-recibe-vargas-los-fines-de-semana

Normas APA (Visitado 2014, noviembre). [Documento WWW]. Disponible en http://www.normasapa.com. URL http://www.normasapa.com

Orjuela, S. y Sandoval, P. (2002). *Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos.* Trabajo Especial de Postrado, no publicado. Universidad de Chile. Santiago de Chile. [Documento PDF]. Disponible en http://www.eenbasque.net.

Palacios, L (2009). *Gerencia de Proyectos. Un enfoque latino.* Caracas: Publicaciones UCAB.

Para la contratación del personal se utilizará la página web www.bumeran.com

PDVSA (1999). *Guías de proyectos para la inversión de Capital (GGPIC).* Petróleos de Venezuela Caracas.

PMI. (2013). *Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos Project Management Institute (PMBOK).* Pennsylvania

REGLAMENTO GENERAL ESTUDIOS DE POSTGRADO 7.01 (Visitado 2014, Noviembre). [Documento WWW]. Disponible en http://www.ucab.edu.ve. URLhttp://www.ucab.edu.ve/tl_files/Reglamentos/7.01.pdf

Ramírez Velásquez, I. (2005). *Estudio de factibilidad económica y financiera de la instalación y puesta en marcha de una institución de microfinanzas.* Trabajo Especial de Grado, no publicado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Roccaro, A. (2004). *Evaluar la factibilidad de instalar una peluquería en el campus de la Universidad Santa María.* Trabajo Especial de Grado de la Especialización en Gerencia de Proyectos, no publicado. Universidad Santa María. Caracas.

Rodríguez, I. (2005). *Estudio de factibilidad para la creación comercial de un laboratorio de cosméticos en la zona Metropolitana de Caracas.* Trabajo Especial de Grado de la Especialización en Gerencia de Proyectos, no publicado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Rodríguez, M. (2009) *Formulación y evaluación de proyecto de creación de una empresa de servicios de encuadernación artística (Sector Artes Gráficas).* Trabajo Especial de Grado de la Especialización en Gerencia de Proyectos, no publicado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Rodríguez, V, Bao y Cárdenas (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos.* México Editorial Limusa.

Sabino, Carlos A. (1.994). *Cómo hacer una tesis.* Caracas, Venezuela: Editorial PANAPO.

Sampieri, R, Fernández – Collado y Baptista (2008). *Metodología de la Investigación.* México: McGraw – Hill.

Santalla, Z. (2012). *Guía para la elaboración formal de reportes de investigación.* Caracas: Publicaciones.

Soto, E. (2009). *Estudio de factibilidad económica y financiera para la creación de un restaurante de comida Sushi-Thai con ambiente "premiun", en el municipio El Hatillo, estado Miranda.* Trabajo Especial de Grado de la Especialización en Gerencia de Proyectos, no publicado. Universidad Católica Andrés Bello. Caracas.

Tamayo y Tamayo, Mario (2003) *El proceso de la Investigación científica* 4º Edición. México: Editorial Limusa.

ANEXO 1

PRESUPUESTO DE CONSTRUCCIÓN DE INSTALACIONES

sanchez moreau arquitectura, ingeniería, procura y construcción c.a.

RIF. J-40174810-4 N° 000CEMO0414

CC. PROFESIONAL CARABALLEDA, PALMAR ESTE BOULEVARD MONTECARLO, OFICINA 2- 10 CARABALLEDA. TELEFONO 58-212-7150006. 58-212-2754484.

Cliente	RESERVADO			
Dirección	AV. LA PLAYA LOS CORALES PARR. CARABALLEDA ESTADO VARGAS			
Tipo de Obra	CIVILES	Liquidaciòn	Solicitud Nº	Elemento Pep Nº
Aerea:		Abono:		
Subt.:		Parcial:		
Mixta:__X__		Final:		
Contratista	SAMOARCA	Fecha de Inicio	Fecha de Culminación	Fecha Revisado
Codigo . Nº	1E+07	/ /	/ /	/ /

(C O N S T R U C C I Ó N OBRAS DE ACOMETIDAS)

Unidades Simbolos	SUMINISTRO E INSTALACION DE MATERIALES	Cant.	I - R T - D	Precio Unitario Bs.F	Sub Total Bs.F
EXCAV.	EXCAVACION BASES Y VIGAS DE RIOSTRA.	236.00	M3	345.00	81420.00
BOTE	BOTE DE TIERRA Y ESCOMBROS	311.00	M3	315.00	97965.00
CABILLAS	PREPARACION Y COLOCACION DE CABILLAS CON PLANCHA EN TOPES	1,890.00	KG	215.00	406350.00
CONCRETO	CONCRETO PREMEZCLADO VERTIDO EN BASES VIDAS Y PEDESTALES	215.00	M3	2998.75	644731.25
CONDUVEN	ESTRUCTURA DE ELEMENTOS CONDUVEN INCLUY LOSACERO	14,315.00	KG.	130.00	1860950.00
CONCRETO	CONCRETO PREMEZCLADO DE 210KG EN PLACA 109X0,08 ENCOFRADO DE BORDE	17.00	M3	2998.75	50978.75
INS. ELECTRICAS	PUNTOS DE ELECTRICIDAD LUMINARIAS Y TOMAS	123.00	PUNTOS	1298.00	159654.00
PAREDES	DE BLOQUES DE 0,15	675.00	M2	345.00	232875.00
FRISO	FRISO LISO	1,756.00	M2	198.00	347688.00
A. ACONDICIO	EQUIPOS DE AIRE ACONDIONADOS DE 24000 BTU	8.00	PZA	123456.78	987654.24
Ins. Sanitarias	PUNTOS DE AGUA DE LLUVIA, NEGRAS Y BLANCAS HASTA 5 METROS.	76.00	PUNTOS	1135.60	86305.60
			SUBTOTAL		4956571.84
GUSTAVO MARRERO CI N° 6483771 GERARDO SANCHEZ CI. N° 4586816					
Fecha: 15/09 / 2014	Fecha: / /		TOTAL BsF.		4,956,571.84

ANEXO 2

PRESUPUESTO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

Distribuidora Ezionar C.A. PRESUPUESTO N.- 2345

Proveedor de equipos para la elaboración de pasta fresca, pizzería, pastelería, heladería, cocinas industriales

AVENIDA SOUBLETTE EDIF MARQUEZ YANEZ LOCAL P.B AL LADO CASA GUIPOZCOANA LA GUAIRA EDO. VARGAS.

TELEFONOS. 212-3310945.

CLIENTE: SANCHEZ MOREAU ARQ. ING. PROCURA Y CONSTRUCCION

DIRECCION: CC.PROFESIONAL CARABALLEDA OF. 2.10 CARBALLEDA. EDO. VARGAS

Fecha: 01-09-2014.

TIPO DE OBRA					TIPO DE OBRA		
mobiliario			*EQUIPAMIENTOS.*				
CONTRATISTA		COD. N°				FECHA REVISADO	
sanchez moreau						00 / 00 / 0000	
DESCRIPCION							
SIMBOLOS UNIDADES	Cant.	I/R U/M			P/Unitario	SUB. TOTAL	
JUEGOS	50	I	JUEGOS DE MESA Y SILLA INTERIOR		7,650.00		382,500.00
JUEGOS	30	I	JUEGOS DE MESA Y SILLA EXTERIOR		5,987.00	179,610.00	179,610.00
PIEZAS	16	I	TABURETES DE BAR.		1,435.00	22,960.00	22,960.00
DISEÑO	1	I	CONSTRUCCION DE BAR CON BOTELLERO		487,000.00	487,000.00	487,000.00
COCINA	1	I	INDUSTRIAL MARCA VULCAN		96,750.00		96,750.00
NEVERAS	3	I	CONSERVACION		96,000.00		288,000.00
CAVA	1	I	CUARTO DE CONGELACION		257,000.00		257,000.00
CAVA	1	I	CUARTO DE VEGETALES		196,000.00		196,000.00
ACERO	1	I	MOBILIARIO DE ACERO SEGÚN DISEÑO		245,000.00		245,000.00
PLANCHA	1	I	PLANCHA A GAS 120		123,000.00		123,000.00
APOYO	5	I	MESAS DE APOYO EN MADERA C RUEDAS		35,600.00		178,000.00
CUBIERTE	215	I	JUEGOS DE CUBIERTOS		295.00		63,425.00
CRISTAL	400	I	JUEGOS DE COPAS Y VASOS		900.00		360,000.00
DECOR.	1	S/G	DECORACION GENERAL Y ACABADOS		1,500,000.00		1,500,000.00
			SEGÚN PROYECTO.				
					SUB TOTAL.	689,570.00	4,379,245.00
			NOTA: INCLUYE IVA.				
Contratista					SUBTOTAL BOLIVARES		
							4,379,245.00