



**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE
GUAYAQUIL**

TESINA EN OPCION AL TITULO:

**LICENCIATURA EN GASTRONOMIA Y GESTION DE
EMPRESAS**

TEMA:

**CREACION DE UNA ESCUELA DE COCINA PARA
NIÑOS Y ADOLESCENTES**

AUTORES:

**MARIA JOSE FRANCO ARELLANO
RONALD ALEXANDER TORRES LEON**

SEPTIEMBRE 2011

GUAYAQUIL - ECUADOR

DEDICATORIA

La culminación de este proyecto la dedico a Dios, que me brindó fortalezas para superar los obstáculos presentados y sapiencia para escoger el camino correcto. A mis padres, el Msc. Hugo Torres Matamoros quien a lo largo de mi vida ha velado por mi bienestar y educación siendo mi apoyo en todo momento. A mi madre la Sra. Jenny León Urrunaga por haber depositado su entera confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y capacidad.

Ronald Torres León

DEDICATORIA

La concepción de este proyecto está dedicada a Dios, a mis padres, Sr. Cristóbal Franco Saldaña y Sra. Grace Arellano de Franco, pilares fundamentales en mi vida. Sin ellos, jamás hubiese podido conseguir lo que hasta ahora. Su tenacidad y lucha insaciable han hecho de ellos el gran ejemplo a seguir y destacar, no solo para mí, sino para mis hermanos y familia en general. También dedico este proyecto a mi novio, Washington Valverde compañero inseparable de cada jornada. El representó gran esfuerzo y tesón en momentos de decline y cansancio. A mi prima Lcda. María Auxiliadora Oñate, quien con sus enseñanzas durante toda mi carrera me ayudo a alcanzar mi meta propuesta. A ellos este proyecto, que sin ellos, no hubiese podido ser.

María José Franco

AGRADECIMIENTO

Este proyecto es el resultado del esfuerzo conjunto de los que formamos el grupo de trabajo. Por esto agradezco a mi compañera la ya Lcda. Ma. Jose Franco y mi persona, que a lo largo de este tiempo hemos puesto a prueba nuestras capacidades y conocimientos en el desarrollo de este nuevo plan estratégico de negocios el cual ha finalizado llenando todas nuestras expectativas. A nuestros padres quienes a lo largo de toda nuestras vidas nos han apoyado y motivado en la formación académica, creyeron en todo momento. A nuestros profesores a quienes les debemos gran parte de los conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa universidad la cual abrió sus puertas a jóvenes como nosotros, preparándonos para un futuro competitivo y formándonos como personas de bien.

La responsabilidad de este trabajo de investigación, con sus resultados, conclusiones y recomendaciones, pertenecen exclusivamente a los autores.

María José Franco Arellano
Ronald Alexander Torres León

Contenido

CAPITULO I	7
ANTECEDENTES.....	7
MACROENTORNO.....	7
SOCIOCULTURAL	8
ECOLÓGICO	8
TECNOLÓGICOS	9
MISION	9
VISION.....	9
VALORES.....	9
CULTURA EMPRESARIAL.....	10
OBJETIVOS GENERALES.....	10
OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	10
ANALISIS FODA.....	11
FACTORES CLAVES DE ÉXITO.....	11
ANALISIS DE LA INDUSTRIA Y LAS 5 FUERZAS DE PORTER.....	12
ANALISIS DE LOS CLIENTES	12
CAPITULO II	13
ANALISIS DE MERCADO Y COMERCIALIZACION	13
ANALISIS DE LA COMPETENCIA	13
ESTRUCTURA DEL MERCADO	14
MERCADO OBJETIVO	15
ANALISIS DE LA DEMANDA: ENCUESTAS Y ESTADISTICAS.....	16
INFORME DE LA ENCUESTA.....	17
CONCLUSION DE LA ENCUESTA	20
PLAN DE MARKETING	20
CAPITULO III	21
ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	21
ORGANIGRAMA.....	22
FUNCIONES.....	22

CAPITULO IV	29
INGENIERIA DEL PROYECTO	29
INVERSIÓN INICIAL.....	29
CAPITULO V	40
CONCLUSIONES	40
RECOMENDACIONES.....	40
ANEXOS.....	41
BIBLIOGRAFIA:.....	70

CAPITULO I

ANTECEDENTES

Para la realización de este proyecto se vio como motivación el creciente desarrollo de nuestra cultura gastronómica y la no existencia de empresas dedicadas a esta actividad, por este motivo se vio en la niñez, un sector no explotado, en el cual se les pueda brindar la oportunidad de distraer sanamente y al mismo tiempo emprender el amor por la cocina y ser en un futuro los chefs que pongan en alto la gastronomía de nuestro país¹.

En la actualidad nuestra gastronomía es muy poco reconocida a nivel internacional, porque no hay suficientes escuelas que enseñen el arte de nuestra cocina.

Está comprobado que el arte de la cocina para los niños es beneficioso, debido a que no solo aprenden y se divierten cocinando, sino que esta actividad también ayuda al desarrollo de la motricidad² y creatividad de los niños de 8 a 12 años y adolescentes de 13 a 19 años.

Entre los motivos que podemos mencionar para la creación de esta escuela, es el auge creciente de nuestra gastronomía, por ende se vio en el campo de los más pequeños de la casa un sector no explotado, para que se puedan distraer y al mismo tiempo aprender el arte de la cocina, sin poner en riesgo la seguridad de nuestros pequeños alumnos.

MACROENTORNO

Análisis del macroentorno:

Económico

Sociocultural

Tecnológico

ECONÓMICO³

El panorama actual de la economía ecuatoriana es favorable para la creación de nuestra empresa, ya que estamos en una época de crecimiento.

1. ¹ Entrevista al Sr. Ronald Torres

2. ² <http://www.fisher-price.com/es/playtime/learn.asp?min=1&max=1.5#129106> – Octubre 3 de 2011

3. ³ <http://www.vistazo.com/webpages/pais/> - Octubre 3 de 2011

El producto interno bruto (PIB) de Ecuador creció en 8,9 % en el segundo trimestre de este año respecto al mismo periodo de 2010.

Estas cifras muestran que el crecimiento del primer trimestre, del 8,6%, se puede considerar como un comportamiento del año

Los sectores de la economía que presentaron un mayor dinamismo fueron electricidad (con un crecimiento de 34,9 %); construcción (25,9 %); intermediación financiera (12,9 %); otros servicios (11,9 %) y comercio (6,8 %).

El desempleo bajó al 6,4 %, frente al 7 % del primer trimestre, lo cual fue impulsado por los sectores de la construcción, comercio e industria manufacturera.

SOCIOCULTURAL

Guayaquil es una ciudad en constante evolución, hemos visto el cambio al que ha sido sometida con el pasar de los años, no siendo así en su parte gastronómica; en la actualidad existen escuelas de cocina que se enfocan mucho más en la enseñanza de platos internacionales y nuestra gastronomía ha ido quedando de lado, nuestra meta es cambiar ese tipo de enseñanza y empezar por los más pequeños, enseñarles el amor por el arte culinaria y más aun por nuestros platos típicos.

ECOLÓGICO

Desde el punto de vista ecológico nuestra empresa esta comprometida a utilizar productos y utensilios que no dañen el medioambiente. Enseñar a cada uno de los alumnos a reutilizar y reciclar de la mejor manera cada uno de los ingredientes que se empleen en cada receta, disminuir el abuso de desengrasantes y/o productos químicos que se emplean en la limpieza de los equipos de las aulas de cocina, y en su lugar implementar productos que no afecten el medio ambiente.

TECNOLÓGICOS

En la escuela de cocina para niños tendremos la mejor tecnología existente, así se brindara la mejor educación gastronómica a los niños y a la vez se les da seguridad dentro de cada una de las aulas de clases.

MISION

Promover un nuevo concepto de enseñanza gastronómica a los pequeños de sus casas, contando con un grupo de profesionales, en busca de los nuevos forjadores de nuestra cultura gastronómica, aprendiendo técnicas nuevas y seguras que servirán en su futuro profesional.

VISION

Ser una empresa altamente reconocida en el mercado, de la enseñanza culinaria en el área infantil, expandiéndonos a las demás provincias para fomentar a nuestros clientes el amor por la gastronomía.

VALORES

Somos una empresa que se esfuerza día a día, para ofrecer un mejor servicio a nuestros pequeños grandes clientes basándonos en la calidad fomentando en nuestro personal lo siguiente:

CALIDAD: En cada uno de los procesos que llevamos a cabo.

JUSTICIA: Tanto con nuestros empleados brindándoles las herramientas necesarias, trato digno, sueldo acorde al mercado creando un ambiente agradable para el buen desenvolvimiento de su labores; así como también a nuestros clientes externos que son el sustento diario de nuestro emprendimiento.

INNOVACION: continua de nuestras estrategias y de nuestros métodos de trabajo.

PUNTUALIDAD: En la entrega de nuestros productos y servicios.

COMUNICACIÓN: Constante y efectiva entre el personal de labores como también con los clientes y proveedores.

COMPROMISO: Con nuestros clientes al brindarles un producto de calidad; en la sociedad; al crear estabilidad laboral; con el medio ambiente al respetar y cumplir las normas establecidas.

CONFIANZA: Generada de la satisfacción que le brindamos a nuestros clientes.

CULTURA EMPRESARIAL⁴

- La cultura empresarial de la Escuela de Cocina para niños consiste en:
- Todos los docentes deben asistir a las instalaciones a dictar sus clases con el respectivo uniforme que consiste en chaqueta de cocina color blanca, pantalón negro, zapatos antideslizantes, delantal y gorro
- Velar por la seguridad de cada uno de los alumnos durante la jornada de clases
- Ser siempre cortés y estar dispuesto a ayudar a cada uno de los alumnos si el caso lo amerita.

OBJETIVOS GENERALES

- Desarrollar el área gastronómica en la ciudad, como a un futuro la del país.
- Convertirnos en la mejor opción para los padres en nuestra línea comercial.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Recuperar el capital invertido
- Fomentar la cultura gastronómica.
- A través de estándares internacionales convertimos en la mejor escuela gastronómica para niños y adolescentes.

4. ⁴ Creado por los autores

ANALISIS FODA

FORTALEZAS

- Somos los primeros
- El personal especializado pedagógicamente en gastronomía infantil
- Infraestructura moderna y cómoda
- Precios asequibles.
- Un nuevo lugar donde los niños aprenden y se distraen
- Contamos con áreas de deportes.

DEBILIDADES

- Nuevos en el mercado
- Falta de capital propio inicial
- Aceptación del mercado

OPORTUNIDADES

- Las otras escuelas no dictan clases todo el año
- Existe un mercado amplio
- Ser innovadores en una nueva área de enseñanza
- Somos un nuevo concepto para el desarrollo de nuestros clientes
- La tendencia de nuevas actividades siendo que la gastronomía ya se la ve como una moda

AMENAZAS

- Nuevos competidores
- No al gusto del cliente
- Ya existen otros lugares donde se dan clases de cocina
- La situación económica
- Pérdida de participación en el mercado

FACTORES CLAVES DE ÉXITO

- Realizar una buena publicidad, servicio directo, llevando hojas volantes a las escuelas.
- Realizar cursos alternos para que los niños se interesen.
- Realizar un préstamo bancario
- Tener precios que para el consumidor sean accesibles

ANALISIS DE LA INDUSTRIA Y LAS 5 FUERZAS DE PORTER

ESCUELA DE COCINA PARA NIÑOS Y ADOLESCENTES

Amenazas de nuevos competidores: Barreras bajas porque pueden aparecer varios competidores

Rivalidad de los competidores: tenemos barreras altas porque tenemos competidores grandes (no existen factores) ellos capturan al cliente por medio de publicidad masiva y promociones especiales.

Clientes: son pocas las escuelas que existen y existen muchos consumidores en el mercado

Sustitutos: tenemos muchos por lo tanto tienen un alto poder de negociación porque existen otros cursos de diferentes cosas y actividades

Proveedores: tenemos muchos proveedores por eso nuestro poder de negociación es alto porque tenemos varios proveedores en los utensilios y equipamiento

ANALISIS DE LOS CLIENTES

Segmentados por actividad:

Decimos que los padres son la segmentación de mercado de nuestro servicio porque ellos son los que escogen que actividad extracurricular es mejor para sus hijos.

Parejas que trabajan

Padres solteros

Padres que buscan distracción para sus hijos

Edad

De 25 a 45 años

Sector

En el sector Norte de Guayaquil

Nivel de ingresos

De \$ 800 en adelante

CAPITULO II

ANALISIS DE MERCADO Y COMERCIALIZACION

ANALISIS DE LA COMPETENCIA⁵

Los precios de la competencia están en un aproximado de \$100 a \$150 mensuales con una matrícula de \$ 80 por los tres meses que dan clases ellos.

Los cursos que dictan ellos es por la temporada vacacional, en los cuales tienen un horario fijo y alumnos de determinada edad que no son divididos por niveles (de 14 a 17 años).

Las clases se dictan en forma magistral y con diversidad de recetas de sal y de dulce

Cuentan con una infraestructura correcta para la realización de los cursos

Se da una certificación al final del curso (diploma de asistencia)

Los clientes en algunas ocasiones buscan esta clase de cursos por recomendación pediátrica para desarrollar la motricidad de los niños

Buscan la distracción de sus hijos en la temporada vacacional ya que buscan fomentar las habilidades de ellos

La publicidad que utiliza La Escuela de los chefs es una alianza con el diario El Universo, periódico importante del Ecuador, los suscriptores del diario usan su tarjeta para tener el beneficio de no pagar la matrícula al momento de la inscripción.

Albahaca tiene su publicidad en el diario Expreso sacando sus anuncios de promociones de los cursos para niños y jóvenes

Albahaca tiene la capacidad de 8 a 10 personas en cada aula de clase

La escuela de los chefs con capacidad de 20 a 25 personas en cada aula de clase

Como marca líder en el mercado está La Escuela de los Chefs considerados a nivel nacional con la mejor infraestructura y equipos para la realización de sus cursos.

El precio es destinado a una clase social media, alta

Los cursos son dictados por profesionales en el ámbito gastronómico

5. ⁵ Investigación en la ciudad de Guayaquil, zona norte, Escuelas de cocina existentes

ESTRUCTURA DEL MERCADO

Los precios de la competencia están en un aproximado de \$100 a \$150 mensuales con una matrícula de \$ 80 por los tres meses que dan clases ellos.

Los cursos que dictan ellos es por la temporada vacacional, en los cuales tienen un horario fijo y alumnos de determinada edad que no son divididos por niveles (de 14 a 17 años).

Las clases se dictan en forma magistral y con diversidad de recetas de sal y de dulce

Cuentan con una infraestructura correcta para la realización de los cursos

Se da una certificación al final del curso (diploma de asistencia)

Los clientes en algunas ocasiones buscan esta clase de cursos por recomendación pediátrica para desarrollar la motricidad de los niños

Buscan la distracción de sus hijos en la temporada vacacional ya que buscan fomentar las habilidades de ellos

La publicidad que utiliza La Escuela de los chefs es una alianza con el diario El Universo, periódico importante del Ecuador, los suscriptores del diario usan su tarjeta para tener el beneficio de no pagar la matrícula al momento de la inscripción.

Albahaca tiene su publicidad en el diario Expreso sacando sus anuncios de promociones de los cursos para niños y jóvenes

Albahaca tiene la capacidad de 8 a 10 personas en cada aula de clase

La escuela de los chefs con capacidad de 20 a 25 personas en cada aula de clase

Como marca líder en el mercado está La Escuela de los Chefs considerados a nivel nacional con la mejor infraestructura y equipos para la realización de sus cursos.

El precio es destinado a una clase social media, alta

Los cursos son dictados por profesionales en el ámbito gastronómico

MERCADO OBJETIVO

Decimos que los padres son la segmentación de mercado de nuestro servicio porque ellos son los que escogen que actividad extracurricular es mejor para sus hijos.

Parejas que trabajan

Padres solteros

Padres que buscan distracción para sus hijos

Padres que tienen hijos hiperactivos

Edad

De 25 a 30 años

Sector

En el sector Norte de Guayaquil

Nivel de ingresos

De \$ 800 en adelante

Bases de decisión de compra de los clientes

PRECIO

CALIDAD

SERVICIO

Tamaño de mercado

Nuestro mercado está considerado en un número de 100.000 a 150.000

Frecuencia con la que los padres inscriben a los niños en los cursos extracurriculares de una a dos veces al año dependiendo la temporada

Formas en las que puedo llegar a ellos

Por medio de anuncios en revistas, periódicos de mayor circulación e internet

Por medio de la televisión

Por medio de la publicidad de boca en boca

ANALISIS DE LA DEMANDA: ENCUESTAS Y ESTADISTICAS

OBJETIVOS DE LA ENCUESTA

El objetivo de la encuesta es determinar el grado de aceptación y preferencias de los padres de familia al buscar actividades extracurriculares para sus hijos.⁶

PERFIL DE LAS PERSONAS POR ENCUESTAR

Parejas de padres jóvenes que trabajan todo el día

Padres y/o madres solteras

LUGAR DONDE SE REALIZA LA ENCUESTA

Sector norte de clase social media-alta de la ciudad de Guayaquil

DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SERVICIO A BRINDAR

Dar clases de cocina a niños

Realizar clases demostrativas

Entregar los materiales (insumos)

Realizar clases prácticas con el alumno

Supervisar y ayudar a los alumnos

6. ⁶ Encuesta Anexa

POBLACION⁷

Direccionar la edad de la clientela a tener.

INEC. P.E.A. POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA

$$N = (Z^2 pq N) / (Ne^2 + Z^2 pq)$$

n = muestra

N = población 350000

Z = nivel de confianza 95% - 1,96 / 90% - 1,65

e = grado de error 5% - 10%

P = probabilidad 50%

Q = probabilidad de no ocurrencia 50%

$$((1,96)^2(0,5)(0,5)80511) / ((80511)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,5)(0,5))$$

n = 382

INFORME DE LA ENCUESTA

De acuerdo a la encuesta realizada a un grupo de personas con edades entre 25 y 45 años ubicados en las ciudadelas Urdesa, Ceibos, Miraflores y Kennedy pudimos concretar que el porcentaje de hijos entre las edades de 8 a 11 es del 53%, seguido de 5 a 7 es del 27%, y de 11 a 13 es del 20%.



7. ⁷ Pagina Web del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

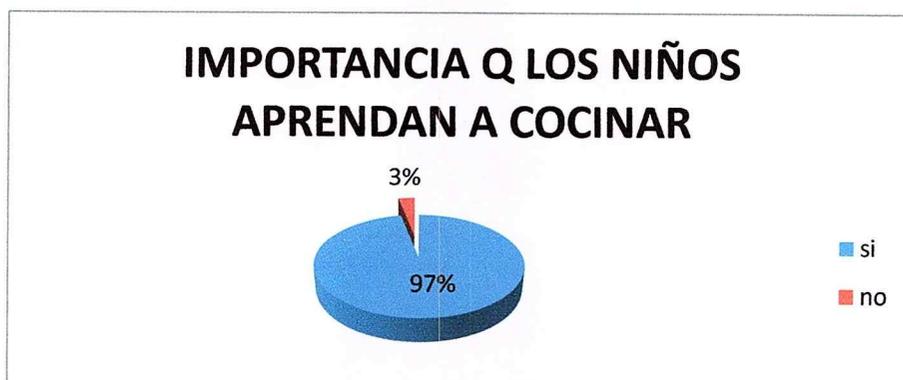
La frecuencia con la que asisten a actividades extracurriculares los niños fue de todo el año con un 56%, 3 veces por año 20%, 2 veces y una vez por año el porcentaje es el mismo con un 11% y nunca con un 6%.



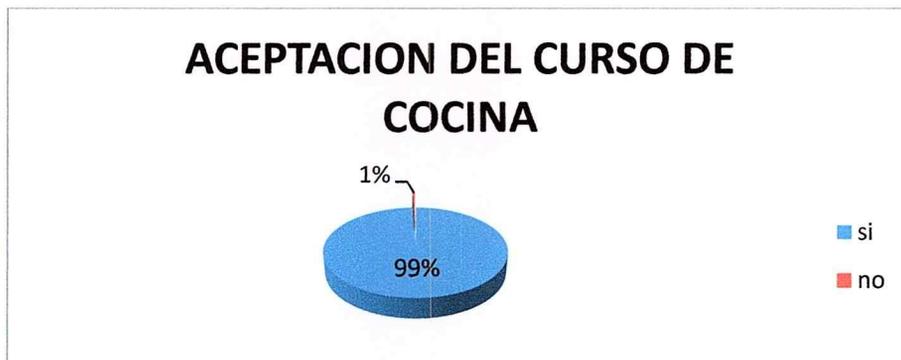
Entre las actividades extracurriculares que son mas practicadas por los niños tenemos: música con un 43%, deporte con 30%, baile con 15%, manualidades 10% y artes plásticas 2%.



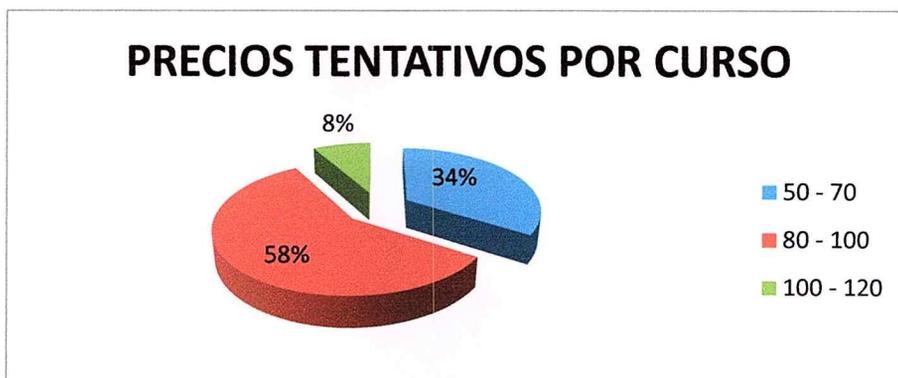
Al preguntar a los padres si creen que es importante que sus hijos aprendan a cocinar a temprana edad los resultados fueron: SI con el 97% y NO con el 3%.



Según los resultados la aceptación de la asistencia a los cursos de cocina es de un 99% a favor y un 1% en contra.



Según la encuesta los padres estarían dispuestos a pagar por el curso de cocina: de 80 a 100 dólares un 58%, de 50 a 70 dólares un 34% y de 100 a 120 dólares un 8%.



Nuestros encuestados están un 100% de acuerdo con el servicio de transporte para sus hijos.



CONCLUSION DE LA ENCUESTA

De acuerdo a las encuestas realizadas nuestro proyecto tiene un porcentaje alto de aceptación por lo que consideramos que sería una buena idea realizarlo y ponerlo en marcha.

Nuestros clientes son personas jóvenes y que tienen la posibilidad de pagar por este servicio ya que son considerados de nivel medio alto y ubicados en las ciudadelas al norte de la ciudad de Guayaquil.

PLAN DE MARKETING

MECANISMOS PARA CAPTAR LA ATENCION DE LOS POSIBLES COMPRADORES

Apoyándonos en las encuestas, captaremos a nuestros posibles clientes mediante hojas volantes, crearemos una página web, enviaremos correos electrónicos masivos, pondremos anuncios en los periódicos de mayor circulación en la ciudad.

IDEAS BASICAS PARA PRESENTAR EN LA PROMOCION

Asociarnos con la tarjeta de El Universo; los alumnos que estén afiliados al diario obtendrán el 20% de descuento en la matrícula para el inicio de clases.

Los primeros 20 niños que se inscriban a los cursos de cocina, recibirán un descuentos del 10% en su primera mensualidad.

MECANISMOS DE AYUDA A LA VENTA

Nuestros mecanismos de ayuda para la venta son:

- Introducir hojas volantes en los estados de cuenta para así llegar a la gran mayoría de los hogares.
- Implementar nuestra página web.
- Enviar correos electrónicos masivos con la dirección de nuestra página web y vean los beneficios que brindamos a cada uno de los alumnos.

CAPITULO III

ESTUDIO ORGANIZACIONAL

ORGANIZACIÓN PROMOTORA DEL PROYECTO

RAZON SOCIAL

Cook, play and laught

Dirección de la escuela

Circunvalación Sur entre Ficus y Las Monjas

TELEFONO, FAX, CORREO ELECTRONICO

Telefono: 2290121

Correo electrónico: cookplaylaught@hotmail.com

REPRESENTANTE LEGAL

Chef. MARIA JOSE FRANCO ARELLANO

FECHA DE CREACIÓN

12 de Noviembre de 2011

EQUIPO TÉCNICO RESPONSABLE DEL PROYECTO

María José Franco

Ronald Torres León

HOJA DE VIDA DEL EQUIPO DE TRABAJO

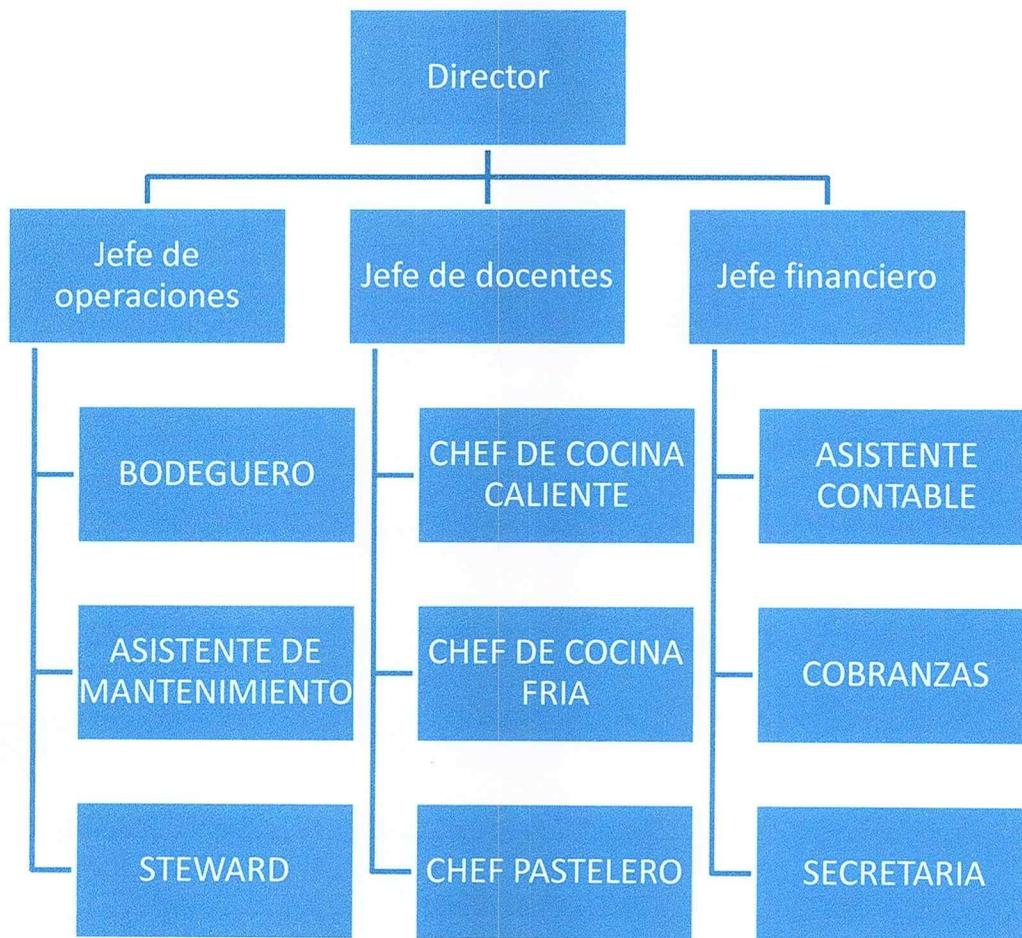
Lcdo. Ronald Torres León

Profesional especializada en la Administración, Manipulación de Alimentos y Bebidas, con vasta experiencia en el área de cocina, especializada en nutrición, siendo su carta de presentación los más de 6 años siendo chef ejecutivo del **HOTEL SHERATON** de nuestra ciudad.

Lcda. MARÍA JOSÉ FRANCO

Profesional especializada en la Administración, Manipulación de Alimentos y Bebidas, con vasta experiencia en el área de cocina, especialmente en la elaboración de postres. Con certificación internacional en Manipulación de Alimento siendo su carta de presentación los más de 5 años siendo chef pastelera del HOTEL RAMADA de nuestra ciudad.

ORGANIGRAMA



FUNCIONES⁸

DIRECTOR

Funciones

Es el encargado de la dirección total de la escuela, bajo su responsabilidad está el control y supervisión total de todas las actividades que se realicen en ella.

8. ⁸ Creado por los autores

JEFE DE OPERACIONES

Perfil del cargo

UNIDAD OPERATIVA: Alimentos y bebidas

RELACION DE DEPENDENCIA: Administrador

HORARIO DE TRABAJO: Tiempo completo

COORDINA ACTIVIDADES CON: Jefe de Servicio, Personal de planta.

Funciones

Es el encargado del control y supervisión de que todo lo que se realice en la escuela en el área operativa, es el que pone a punto y supervisa que todo este listo para cada clase y que todos los insumos que se necesiten para cada una estén de acuerdo a lo solicitado.

BODEGUERO

Perfil del cargo

Edad entre 30 a 40 años,

Indispensable Experiencia mínimo 1 año

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de realizar las compras y de controlar los insumos dentro de la bodega y de las relaciones con los proveedores.

ASISTENTE DE BODEGA

Perfil del cargo

Edad entre 25 a 35 años,

Indispensable Experiencia mínimo 1 año

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de la bodega cuando el bodeguero no está, realiza el porcionamiento para cada clase de acuerdo a la lista de requerimiento.

ASISTENTE DE MANTENIMIENTO

Perfil del cargo

Edad entre 30 a 45 años,

Experiencia indispensable

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de todos los equipos de la escuela de su mantenimiento y arreglarlos en el caso de algún daño.

STEWARD

Perfil del cargo

Edad entre 20 a 35 años,

Experiencia no indispensable

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de la limpieza de las aulas una vez terminadas las clases, tiene la responsabilidad de entregar las aulas perfectamente ordenadas y limpias.

JEFE DE DOCENTES

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de organizar a los profesores, la requisición de los insumos para bodega, las clases y las aulas.

CHEF DE COCINA CALIENTE

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de enseñarles a los niños las diferentes ramas de la cocina caliente, incluyendo variedad de recetas que los niños puedan hacer y que sean fáciles.

CHEF DE COCINA FRIA

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de enseñar toda la variedad de platos fríos que existen en la cocina como por ejemplo ensaladas, piqueos, sandwiches, guarniciones, etc.

CHEF NUTRICIONISTA

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de enseñarles a los niños a comer saludablemente de todos los grupos alimenticios

CHEF PASTELERO

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de la elaboración y enseñanza de todos los postres que existen como cheesecake, tortas, variedad de postres, etc.

CHEF GARNISH

Perfil del cargo

Lic. en Gastronomía, de 25 a 35 años,

Mínimo 3 años de experiencia en el puesto

Habilidades: capacidad para trabajar bajo presión

Funciones

Es el encargado de enseñarles a los niños las diferentes formas que existen de decoración con variedad de productos que existen.

JEFE FINANCIERO

Perfil del cargo

Título profesional en ciencias económicas

Conocimiento de disciplina del área administrativa

Mínimo 3 años de experiencia

Capacidad para planear y administrar las tareas de auditoría

Capacidad para trabajar bajo presión

Disponibilidad de tiempo completo

Funciones

Es el contador, es el encargado de llevar y controlar todas las finanzas de toda le escuela.

ASISTENTE CONTABLE

Perfil del cargo

Edad: de 30 a 40 años

Título: Administración (carrera terminada)

Experiencia: mínimo 3 años de experiencia

Habilidades: Capacidad numérica, capacidad para trabajar bajo presión, facilidad de palabra, creatividad e innovación.

Funciones

Es el encargado de ayudar al contador en el control de todo el flujo de capital y del pago de los proveedores y personal.

ASISTENTE DE COMPRAS

Perfil del cargo

Edad: de 25 a 30 años

Título: Comercio, carreras afines (carrera terminada)

Experiencia: mínimo 1 años de experiencia

Habilidades: Capacidad numérica, capacidad para trabajar bajo presión, facilidad de palabra, creatividad e innovación.

Gusto por el trabajo operativo, con posibilidad de trabajar fines de semana, con descansos entre semana.

Funciones

Es el que lleva el control de todas las compras que se realice y del gasto de los insumos durante todo el año.

COBRANZA

Perfil del cargo

Edad: de 30 a 40 años

Título: Administración (carrera terminada)

Experiencia: mínimo 1 año de experiencia

Habilidades: Capacidad numérica, capacidad para trabajar bajo presión, facilidad de palabra, creatividad e innovación.

Funciones

Es el encargado de realizar las cobranzas a los alumnos antes de cada curso.

SECRETARIA

Perfil del cargo

Edad: de 25 a 30 años

Título: Administración (carrera terminada)

Experiencia: mínimo 1 año de experiencia

Habilidades: Capacidad numérica, capacidad para trabajar bajo presión, facilidad de palabra, creatividad e innovación.

Funciones

Es la encargada de recibir las llamadas, dar información a las personas interesadas, inscribir a los alumnos para cada curso, de llevar el control de asistencia en cada clase.

CAPITULO IV

INGENIERIA DEL PROYECTO

Localización geográfica – dibujo



La Escuela estará ubicada en el Sector Norte de la ciudad, Cdla. Urdesa, en las calles Circunvalación Sur entre las Monjas y Ficus.

INVERSIÓN INICIAL⁹

CUADRO DE INVERSION

INVERSION	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Capital de trabajo			15.000,00
Furgoneta	1	14.000,00	14.000,00
acondicionador de aire	4	1.000,00	4.000,00
Gastos legales			400,00
Sillas para los alumnos	20	15,00	300,00
Plato Base	100	4,00	400,00
Plato para Fuerte	100	4,00	400,00
Plato para Entrada	100	3,85	385,00

9. ⁹ Cotizaciones de Termalimex y Equindeca

Plato para Postre	100	3,18	318,00
Plato Sopero	100	3,85	385,00
Plato para Café	100	1,50	150,00
Taza para Café	50	2,50	125,00
Cuchara para Sopa x 12	9	8,64	77,76
Cuchara para Postre x 12	9	5,87	52,83
Cuchara para Café x 12	9	5,36	48,24
Tenedor para Fuerte x12	9	8,70	78,30
Tenedor para Entrada x 12	9	7,43	66,87
Tenedor para Postre	9	1,54	13,86
Cuchillo para Fuerte x 12	9	13,97	125,73
Cuchillo para Entrada x 12	9	10,35	93,15
Vasos Largos	100	0,99	99,00
Vasos Cortos	100	0,99	99,00
Jarras	10	6,32	63,20
Mesa Refrigerante/Congelante en Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	2.650,00	7.950,00
Vertical 2 Puertas Mixto en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.50 X 0.75 X 2.00	2	2.900,00	5.800,00
COCINA 4 Quemadores con Horno y Plancha en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.45X0.95X0.95	1	1.205,38	1.205,38
Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	6	669,64	4.017,84
Mesa Tipo Chef con Estantes de Acero Inoxidable 120 X 120 0.90	1	620,00	620,00
Lavadero en Acero Inoxidable de Dos Pozos MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	780,00	2.340,00
Estantería de Acero Inoxidable MEDIDAS 2,00 X 0.48 X 1.80	6	950,00	5.700,00
Estantería de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,15 X 0.48 X 1.80	2	517,86	1.035,72
Estantería de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,30 X 0.48 X 1.80	3	590,00	1.770,00

Batidor, Mezclador, Amasador/4.5LB	2	503,01	1.006,02
Licuada Industrial. Alta rotación 2 ltrs. En Acero Inoxidable	1	231,23	231,23
Tramontina Juegos de Ollas 7 Piezas	5	144,95	724,75
Tramontina Sartén Profesional 30 cms.	9	28,97	260,73
Tramontina Sartén Profesional 25 cms.	9	20,92	188,28
Tramontina Sartén Profesional 24 cms.	9	10,13	91,17
Cuchareta ranurada longitud 33 cm.	8	11,20	89,60
Cuchareta perforada long. 38.1 cm	8	13,44	107,52
Cucharon escurridor long 10.2 cm.	8	10,93	87,44
Espumadera liviana mango largo, long 12 cm	8	13,36	106,88
Tazón de acero cap. 2-3/4 qt, 20 unidades.	3	99,60	298,80
Espátula voleador nylon y acero/ 33 cm	8	3,98	31,84
Pinza multiuso extra fuerte/ 30. 5 cm	8	4,30	34,40
Batidor de alambre 30.5cm	8	7,35	58,80
Colador de Acero Inoxidable 16 cms.	4	4,60	18,40
Bandeja Redonda de Acero Inoxidable 50 cm	8	5,98	47,84
Charol para Servicio de 48cm	5	2,87	14,35
Charol para Servicio de 37cm	5	2,22	11,10
Molde Cake UMCO 30 cm	10	4,35	43,50
Molde Cake UMCO 20 cm	10	2,05	20,50
Molde Tipo Flor 20 cm	10	1,50	15,00
Antideslizante	1	1,15	1,15
TOTAL			\$ 70.609,18

Estado Financiero Anual

ESTADOS DE RESULTADOS METODO ABSORBENTE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
VENTAS	34.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	282.000,00
COSTO DE VENTAS	10.350,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	84.600,00
UTILIDAD BRUTA	24.150,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	15.750,00	197.400,00
GASTOS OPERACIONALES	9.809,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	8.489,74	103.196,92
UTILIDAD OPERACIÓN	14.340,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	7.260,26	94.203,08
GASTOS DE INTERESES	499,98	494,88	489,75	484,56	479,34	474,07	468,76	463,40	458,00	452,56	447,06	441,53	5.653,90
UTILIDAD NETA	13.840,28	6.765,37	6.770,51	6.775,69	6.780,92	6.786,19	6.791,50	6.796,85	6.802,25	6.807,70	6.813,19	6.818,73	88.549,19

EMPRESA ESCUELA DE COCINA PARA NIÑOS**BALANCE GENERAL**

AI 2011

ACTIVOS**ACTIVOS CORRIENTES**

106.160,54

BANCOS 100.648,04

CUENTAS POR COBRAR 2.812,50

INVENTARIO 2.700,00

ACTIVOS FIJOS

48.288,26

EQUIPO DE OFICINA 4.300,00

EQUIPO Y MENAJE DE
COCINA 36.909,18

VEHICULO 14.000,00

DEPRECIACION ACUMULADA - 6.920,92

OTROS ACTIVOS

400,00

GASTOS DE CONSTITUCION 400,00

TOTAL ACTIVOS**154.848,80****PASIVOS****PASIVO CORRIENTE**

3.375,00

CUENTAS POR PAGAR 3.375,00

PASIVOS A LARGO PLAZO

52.315,44

PRESTAMO BANCARIO
BANCO NACIONAL DE
FOMENTO 52.315,44**TOTAL PASIVOS****55.690,44****PATRIMONIO**

99.158,37

CAPITAL 10.609,18

UTILIDAD NETA 88.549,19

TOTAL PASIVOS Y**PATRIMONIO****154.848,80**

Estados Financieros Proyectados a 5 años

ESTADOS FINANCIEROS A 5 AÑOS

ESTADOS DE RESULTADOS METODO ABSORBENTE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	282.000,00	310.200,00	282.000,90	304.560,00	304.560,00
COSTO DE VENTAS	84.600,00	93.060,00	84.600,27	91.368,00	91.368,00
UTILIDAD BRUTA	197.400,00	217.140,00	197.400,63	213.192,00	213.192,00
GASTOS OPERACIONALES	103.196,92	107.556,04	105.192,80	107.274,94	108.417,99
UTILIDAD OPERACION	94.203,08	109.583,96	92.207,83	105.917,06	104.774,01
GASTOS DE INTERESES	5.653,90	4.849,26	3.960,36	2.978,40	1.893,61
UTILIDAD NETA	88.549,19	104.734,70	88.247,47	102.938,67	102.880,41

EMPRESA ESCUELA DE COCINA PARA NIÑOS**BALANCE GENERAL****A 5 AÑOS****ACTIVOS****ACTIVOS CORRIENTES**

504.217,14

BANCOS 464.624,33

CUENTAS POR COBRAR 3.045,61

INVENTARIO 36.547,20

ACTIVOS FIJOS

20.604,58

EQUIPO DE OFICINA 4.300,00

EQUIPO Y MENAJE DE
COCINA 36.909,18

VEHICULO 14.000,00

DEPRECIACION ACUMULADA - 34.604,60

OTROS ACTIVOS

400,00

GASTOS DE CONSTITUCION 400,00

TOTAL ACTIVOS**525.221,73****PASIVOS****PASIVO CORRIENTE**

14.618,89

CUENTAS POR PAGAR 14.618,89

PASIVOS A LARGO PLAZO

12.643,23

PRESTAMO BANCARIO
BANCO NACIONAL DE
FOMENTO 12.643,23**TOTAL PASIVOS****27.262,12****PATRIMONIO**

497.959,61

CAPITAL 10.609,18

UTILIDAD NETA 487.350,43

**TOTAL PASIVOS Y
PATRIMONIO****525.221,73**

Razones Financieras: Circulante, Deuda, Actividad y Rentabilidad de un año

RAZONES FINANCIERAS

RAZON CIRCULANTE

Activo Circulante	467.669,94	31,99
-------------------	------------	-------

Pasivo Circulante	14.618,89	
-------------------	-----------	--

Razón de Deuda

Corto Plazo	Pasivo circulante	14.618,89	0,03
-------------	-------------------	-----------	------

Activo total	525.221,73
--------------	------------

Largo plazo	Pasivo a largo plazo	12.643,23	0,02
-------------	----------------------	-----------	------

Activo Total	525.221,73
--------------	------------

capital de trabajo	Activo Circulante - Pasivo Circulante
--------------------	---------------------------------------

467.669,94 - 14.618,89	453.051,06
------------------------	------------

RAZON DE ACTIVIDAD

Rotación de Inventarios	Ventas	304.560,00	8,33
-------------------------	--------	------------	------

Inventarios	36.547,20
-------------	-----------

Días de Ctas por cobrar	Cuentas x cobrar x 360	1.096.419,24	3,60
	Ventas	304.560,00	
Rotación de Ctas por cobrar	Ventas	304.560,00	100,00
	Cuentas por cobrar	3.045,61	
Días de Ctas por pagar	Cuentas x pagar x 360	5.262.798,67	57,60
	compras	91.368,00	
Rotación de Ctas por pagar	compras	91.368,00	6,25
	cuentas por pagar	14.618,89	
Rotación del activo	ventas	304.560,00	0,58
	activo total	525.221,73	
Rotación del capital trabajo	ventas	304.560,00	0,67
	capital de trabajo	453.051,06	
RAZONES DE RENTABILIDAD			
margen de utilidad bruta	ventas- costo de ventas	213.192,00	0,7
	ventas	304.560,00	

margen de utilidad en operación	utilidad en operaciones	104.774,01	0,34
	ventas	304.560,00	
ROE (Rendimiento Patrimonio)	utilidad neta sobre patrimonio	102.880,41	0,21
		497.959,61	
ROA Rendimiento activos	utilidad neta sobre activo total	102.880,41	0,20
		525.221,73	

Flujo de Efectivo, TIR y VAN

ANALISIS FINANCIERO

FLUJO DE CAJA	\$ (23.348,20)	101.887,64	118.073,16	101.585,92	116.277,12	116.218,86
----------------------	-----------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

TIR	446,98%
VAN	\$516.484,27

CALCULO DE LA TMMAR

	VALOR	% PESO	TASA	PONDERACION
Fondos Propios	\$ 10.609,18	15,03%	12%	1,80%
Préstamo	\$ 60.000,00	84,97%	10%	8,50%
TOTAL	\$ 70.609,18			10,30%

0,86% TMMAR MENSUAL

CAPITULO V

CONCLUSIONES

Al hacer una evaluación de los resultados de los estudios realizados en este proyecto, se concluye que La Escuela de Cocina para Niños COOK PLAY AND LAUGHT tiene grandes posibilidades de ser aceptada dentro del mercado y de lograr una participación relevante, lo cual se ve reflejado en el nivel de ventas proyectadas.

Sin embargo, aunque el proyecto se muestre muy rentable, hay que considerar la fuerte competencia en el mercado de servicios, la misma que viene determinada por marcas bien posicionadas en la mente del consumidor, quienes fácilmente pueden lanzar un servicio como el nuestro y aún mejorado.

RECOMENDACIONES

No obstante, es necesario mantener estándares de calidad, higiene y seguridad alimentaria, tener personal especializado en la enseñanza del arte culinario y en atención a los clientes cuando requieran de este servicio, innovar constantemente el servicio que ofrece la escuela y, sobretodo, preocuparse por satisfacer las necesidades y lograr que los niños disfruten de cada clase.

Se recomienda que de implementar el proyecto se controle la rotación de los insumos en la bodega en conjunto con las recetas estándar que los profesores realizan cada clase, con ello buscaremos implementar una mejor rotación de materiales y evitar el desperdicio de los mismos.

ANEXOS

CERTIFICADO DE SEGURIDAD DEL B. CUERPO DE BOMBEROS ¹⁰

Todo establecimiento está en la obligación de obtener el referido certificado, para lo cual deberá adquirir un extintor o realizar la recarga anual. El tamaño y número de extintores dependerá de las dimensiones del local.

REQUISITOS:

Original y copia a color de la cédula de identidad o de ciudadanía.

Original y copia de compra o recarga de extintor año vigente.

Fotocopia nítida del RUC actualizado

PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DE LOCALES COMERCIALES

USO DE SUELO

Documento que aprueba la instalación de un determinado negocio, en un sector de la ciudad.

REQUISITOS

Pago de tasa de trámite.

Presentación de formulario en Departamento de Uso de Suelo.

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA TASA DE HABILITACIÓN

Copia del RUC

Copia de la cedula de identidad

Certificado de Benemérito Cuerpo de Bomberos

Copia del certificado de Uso de Suelo

Copia de Tasa de turismo

Copia certificado de Trampa de grasa

Copia certificado de Desechos Sólidos

10. ¹⁰ Benemérito Cuerpo de Bomberos

Contrato de arriendo

Copia del Impuesto Predial Urbano del año en curso

Tasa de trámite de tasa de habilitación y formulario

REQUISITOS PARA SACAR UN RUC ¹¹

REQUISITOS:

Original y copia a color de la cédula de identidad o de ciudadanía.

El original y copia del certificado de votación del último proceso electoral del mandatario.

Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:

Planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable a nombre del contribuyente, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de realización del trámite.

Pago del servicio de TV por cable, telefonía celular o estados de cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción

Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior

Contrato de arrendamiento, inscrito en el juzgado de inquilinato de la jurisdicción donde corresponda y factura por el pago de arrendamiento del inmueble el mismo que deberá corresponder a cualquiera de los últimos 3 meses.

Original y copia de la escritura de compra-venta.

Original y copia del certificado de la junta parroquial.

PATENTES MUNICIPALES ¹²

Toda persona natural o jurídica que realice actividad comercial, industrial, financiera y de servicio, que opere habitualmente en el cantón Guayaquil, así como las que ejerzan cualquier actividad de orden económico.

11. ¹¹ Servicio de Rentas Internas – www.sri.gov.ec/requisitosparasacarelruc - Octubre 3 de 2011

12. ¹² Pagina Web de la M.I. Municipalidad de Guayaquil

REQUISITOS:

Original y copia de Certificado de Seguridad emitido por el Cuerpo de Bomberos.

RUC actualizado.

Llenar formulario de Patente de comerciante de persona natural o jurídica

Copia cédula y certificado de votación del dueño del local.

Nombramiento del representante legal y copias de escritura de constitución, si es compañía.

MATRICULA DE COMERCIO ¹³

Requisitos:

Petición con firma de abogado legalizada ante un juez de lo Civil. (Para nuevos socios este escrito no tiene costo.)

Fotocopia de la cédula de identidad o pasaporte.

Fotocopia de la papeleta de votación.

Una vez presentada esta documentación, el Registro Mercantil solicita el pago de:

- Patente municipal.
- Impuesto al Registro Mercantil

TASA DE HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS. ¹⁴

Documento que autoriza el funcionamiento del local comercial, previa inspección por parte del Municipio de Guayaquil.

13. ¹³ Pagina Web de la M.I. Municipalidad de Guayaquil

14. ¹⁴ Pagina Web de la M.I. Municipalidad de Guayaquil

REQUISITOS:

Pago de tasa de trámite por Tasa de Habilitación

Llenar formulario de Tasa de Habilitación.

Copia de predios urbanos (si no tuviere copia de los predios, procederá a entregar la tasa de trámite de legalización de terrenos o la hoja original del censo).

Original y copia de la patente de comerciante del año a tramitar

Copia del RUC actualizado.

Copia cédula y certificado de votación del dueño del local y de quien realiza el trámite.

Autorización a favor de quien realiza el trámite.

Croquis del lugar donde está ubicado el negocio

Nombramiento del representante legal y copias de escritura de constitución, si es compañía.

ENCUESTA

EDAD

NOMBRE

OCUPACION

N° DE HIJOS CON EDADES ENTRE:

5 – 7

8 – 11

11 – 13

**FRECUENCIA CON LA QUE INSCRIBE A SUS HIJOS EN ACTIVIDADES
EXTRACURRICULARES**

TODO EL AÑO

3 VECES POR AÑO

2 VECES POR AÑO

1 VEZ POR AÑO

NUNCA

**QUE TIPO DE ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES REALIZAN SUS
HIJOS**

DEPORTES

MANUALIDADES

MUSICA

ARTES PLASTICAS

BAILE

**CREE IMPORTANTE QUE SUS HIJOS APRENDA A COCINAR A CORTA
EDAD**

SI

NO

LE GUSTARIA QUE SUS HIJOS ASISTAN A CURSOS DE COCINA

SI

NO

CUANTO ESTARIA DISPUESTO A PAGAR POR LOS CURSOS DE COCINA

50-70

80-100

100-120

**LE GUSTARIA QUE ESTE CURSO CONTARA CON SERVICIO DE
TRANSPORTE**

SI

NO

ANEXOS, FOTOS
LISTA DE INSUMOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO	TOTAL
Aceite de ajonjolí	3	litros	4,5	13,50
Aceite de oliva	5	litros	4,28	21,40
Aceite vegetal	7	litros	1,87	13,09
Aceitunas negras	0,3	gramos	3,80	1,14
Aceitunas verdes	0,3	gramos	3,80	1,14
Aguacate	30	unidad	0,50	15,00
Ajonjoli	0,2	gramos	5	1,00
Albahaca	10	atados	0,5	5,00
Alcachofa	0,6	gramos	1	0,60
Alcaparras	1	620 gramos	1,60	1,60
Almendras	2	kilogramos	13,15	26,30
Arroz	10	kilogramos	0,80	8,00
Arroz Rissotto	0,8	gramos	4,90	3,92
Atún	20	unidad	0,6	12,00
Azucar	6	kilogramos	0,70	4,20
Azucar impalpable	1	kilogramos	1,34	1,34
Azucar morena	3	kilogramos	0,7	2,10
Berenjenas	1	kilogramos	2	2,00
Bicarbonato	2	120 gramos	0,40	0,80
Bizcotelas	10	unidad	3	30,00
Brócoli	2	kilogramos	0,6	1,20
Café expresso	3	500 gramos	5,25	15,75
Calamar	1	kilogramos	6,50	6,50
Camarones	3	kilogramos	6,60	19,80
Camote	1	kilogramos	1,00	1,00
Canela	1	kilogramos	12,00	12,00
Canela molida	0,5	gramos	8,00	4,00
Carne molidade res	2	kilogramos	5,93	11,86
Cebolla colorada	4	kilogramos	0,80	3,20
Cebolla perla	4	kilogramos	0,8	3,20
Cebolla blanca	5	atados	0,4	2,00
Cebolla puerro	1	kilogramos	2,25	2,25
Cerdo	2	kilogramos	5,40	10,80
Cerezas	4	500 gramos	1,30	5,20
Champiñones	2	kilogramos	4,4	8,80
Chocolate negro	3	220 gramos	2,50	7,50
Cholate en barra	3	kilogramos	9,00	27,00
Cilantro	5	atados	0,50	2,50
Coco rayado	2	500 gramos	2,50	5,00
Cocoa	5	180 gramos	0,96	4,80
Coliflor	1	kilogramos	0,6	0,60
Comino	1	kilogramos	0,70	0,70
Crema de coco	2	litros	2,12	4,24
Crema de leche	5	litros	2,91	14,55
Dientes de ajo	2	kilogramos	1,20	2,40
Dulce de leche	2	500 gramos	2,60	5,20
Durazno	2	gramos	2,5	5,00
SUBTOTAL				351,18

ANEXOS, FOTOS
LISTA DE INSUMOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO	TOTAL
Durazno en almibar	5	unidad	3,5	17,50
Esencia de vainilla	2	250 mililitros	1,56	3,12
Esparragos	1	kilogramos	3,84	3,84
Espinaca	3	kilogramos	1,4	4,20
Frambuesas	2	kilogramos	7,2	14,40
Frutas Confitadas	0,5	gramos	8,00	4,00
Galleta de vainilla	5	unidad	1,47	7,35
Gelatina sin sabor	1	100 gramos	3	3,00
Guanabana	2	litros	1	2,00
Harina	5	kilogramos	2,03	10,15
Harina azteca	1	kilogramos	2,60	2,60
Harina tempura	3	385 gr	3,97	11,91
Huevos	120	unidad	0,11	13,20
Jamon serrano	0,7	gramos	54,00	37,80
Langostinos	1	kilogramos	17,00	17,00
Leche	15	litros	0,86	12,90
Leche de coco	2	litros	4,97	9,94
Leche condensada	3	litros	1,92	5,76
Leche evaporada	3	litros	1,32	3,96
Lechuga romana	1	kilogramos	3,97	3,97
Lechuga crespa	1	kilogramos	3,78	3,78
Lechuga criolla	1	kilogramos	3,45	3,45
Levadura	1	500 gramos	1,60	1,60
Limon	4	50 unidad	1,00	4,00
Maicena	4	250 gramos	1,13	4,52
Maizabrosa	4	500 gramos	1,58	6,32
Mango	30	unidad	0,5	15,00
Mantequilla	3	kilogramos	4,89	14,67
Manzana verde	10	5 unidad	1,00	10,00
Maracuyá	2	litros	1,00	2,00
Mayonesa	2	litros	3,92	7,84
Miel	2	620 gramos	6,49	12,98
Mora	2	kilogramos	1,00	2,00
Mostaza	2	kilogramos	2,62	5,24
Naranja	5	unidad	1,50	7,50
Nueces	2	kilogramos	11,16	22,32
Nuez moscada	2	50 gramos	2,39	4,78
Oporto	3	750 mililitros	17,00	51,00
Oregano	0,5	kilogramos	5,00	2,50
Palmitos	2	500 gramos	3,00	6,00
Pan rallado	2	500 gramos	2,00	4,00
Pan de molde	15	unidad	1,25	18,75
Pan para hamburguesa	15	unidad	1,50	22,50
Pan para hot dog	15	unidad	1,50	22,50
Pan pita	15	unidad	2,00	30,00
Papa	4	kilogramos	0,65	2,60
SUBTOTAL				476,45

ANEXOS, FOTOS
LISTA DE INSUMOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO	TOTAL
Pasta de tomate	2	litros	1,94	3,88
Pasta para lasaña	10	unidad	2,52	25,20
Perejil	5	atados	0,45	2,25
Pernod	2	litros	25,00	50,00
Pescado	3	kilogramos	12,10	36,30
Pimienta	200	gramos	0,60	120,00
Pimienta blanca	1	kilogramos	2,50	2,50
Pimienta negra grano	1	kilogramos	1,69	1,69
Pimiento amarillo	3	kilogramos	0,80	2,40
Pimiento morrón	3	kilogramos	1,5	4,50
Pimiento rojo	3	kilogramos	0,8	2,40
Pimiento verde	3	kilogramos	0,8	2,40
Platano	10	5 unidad	1,00	10,00
Polenta	1	kilogramos	1,60	1,60
Pollo	7	kilogramos	3,3	23,10
Pulpa de cangrejo	1	kilogramos	15,00	15,00
Pulpa de guayaba	2	litros	1,00	2,00
Pulpa de piña	2	litros	1	2,00
Pulpo	1	kilogramos	7,70	7,70
Queso crema	2	kilogramos	4	8,00
Queso fresco	3	kilogramos	5,67	17,01
Queso Mozzarella	2	kilogramos	6,04	12,08
Queso parmesano	1	kilogramos	13,64	13,64
Quinoa	2	kilogramos	3,00	6,00
Ricotta	1	kilogramos	3	3,00
Sal	3	kilogramos	0,60	1,80
Salchichas	5	kilogramos	3	15,00
Salsa de soya	2	296 ml.	4,86	9,72
Tallos de apio	1	kilogramos	1,23	1,23
Tocino	2	kilogramos	8,75	17,50
Tomate	5	kilogramos	0,80	4,00
Tomates cherrys	2	kilogramos	1,23	2,46
Tomillo	10	45 gramos	0,39	3,90
Vainitas	2	kilogramos	1,00	2,00
Vinagre Balsamico	2	500 mililitros	4,59	9,18
Vinagre blanco	2	500 mililitros	1,00	2,00
Vinagre de vino blanco	2	500 mililitros	1,25	2,50
Vino blanco	5	litros	4,12	20,60
Vino tinto	5	litros	4,12	20,60
Yuca	5	kilogramos	0,40	2,00
Zanahoria	5	kilogramos	0,45	2,25
Zanahoria blanca	5	kilogramos	1	5,00
Zuccinis	5	kilogramos	0,8	4,00
SUBTOTAL				500,39
TOTAL GENERAL				\$ 1.328,02

MENAJE

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Plato Base	100	\$4,00	\$400,00
Plato para Fuerte	100	\$4,00	\$400,00
Plato para Entrada	100	\$3,85	\$385,00
Plato para Postre	100	\$3,18	\$318,00
Plato Sopero	100	\$3,85	\$385,00
Plato para Café	100	\$1,50	\$150,00
Taza para Café	50	\$2,50	\$125,00
Cuchara para Sopa x 12	9	\$8,64	\$77,76
Cuchara para Postre x 12	9	\$5,87	\$52,83
Cuchara para Café x 12	9	\$5,36	\$48,24
Tenedor para Fuerte x12	9	\$8,70	\$78,30
Tenedor para Entrada x 12	9	\$7,43	\$66,87
Tenedor para Postre	9	\$1,54	\$13,86
Cuchillo para Fuerte x 12	9	\$13,97	\$125,73
Cuchillo para Entrada x 12	9	\$10,35	\$93,15
Vasos Largos	100	\$0,99	\$99,00
Vasos Cortos	100	\$0,99	\$99,00
Jarras	10	\$6,32	\$63,20
SUBTOTAL			\$2.980,94
IVA 12%			\$357,71
TOTAL			\$3.338,65

EQUIPOS DE COCINA MAYOR

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Mesa Refrigerante/Congelante en Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	\$2.650,00	\$7.950,00
Vertical 2 Puertas Mixto en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.50 X 0.75 X 2.00	2	\$2.900,00	\$5.800,00
COCINA 4 Quemadores con Horno y Plancha en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.45X0.95X0.95	1	\$1.205,38	\$1.205,38
Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	6	\$669,64	\$4.017,84
Mesa Tipo Chef con Estantes de Acero Inoxidable 120 X 120 X 0.90	1	\$620,00	\$620,00
Lavadero en Acero Inoxidable de Dos Pozos MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	\$780,00	\$2.340,00
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 2,00 X 0.48 X 1.80	6	\$950,00	\$5.700,00
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,15 X 0.48 X 1.80	2	\$517,86	\$1.035,72
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,30 X 0.48 X 1.80	3	\$590,00	\$1.770,00
Batidor, Mezclador, Amasador/4.5LB	2	\$503,01	\$1.006,02
Licadora Industrial. Alta rotación 2 ltrs. En Acero Inoxidable	1	\$231,23	\$231,23
SUBTOTAL			\$31.676,19
IVA 12%			\$3.801,14
TOTAL			\$35.477,33

EQUIPOS DE COCINA MENOR

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Tramontina Juegos de Ollas 7 Piezas	5	\$144,95	\$724,75
Tramontina Sartén Profesional 30 cms.	9	\$28,97	\$260,73
Tramontina Sartén Profesional 25 cms.	9	\$20,92	\$188,28
Tramontina Sartén Profesional 24 cms.	9	\$10,13	\$91,17
Cuchareta ranurada longitud 33 cm.	8	\$11,20	\$89,60
Cuchareta perforada long. 38.1 cm	8	\$13,44	\$107,52
Cucharon escurridor long 10.2 cm.	8	\$10,93	\$87,44
Espumadera liviana mango largo, long 12 cm	8	\$13,36	\$106,88
Tazón de acero cap. 2-3/4 qt, 20 unidades.	3	\$99,60	\$298,80
Espátula voleador nylon y acero/ 33 cm	8	\$3,98	\$31,84
Pinza multiuso extra fuerte/ 30. 5 cm	8	\$4,30	\$34,40
Batidor de alambre 30.5cm	8	\$7,35	\$58,80
Colador de Acero Inoxidable 16 cms.	4	\$4,60	\$18,40
Bandeja Redonda de Acero Inoxidable 50 cm	8	\$5,98	\$47,84
Charol para Sevio de 48cm	5	\$2,87	\$14,35
Charol para Sevio de 37cm	5	\$2,22	\$11,10
Molde Cake UMCO 30 cm	10	\$4,35	\$43,50
Molde Cake UMCO 20 cm	10	\$2,05	\$20,50
Molde Tipo Flor 20 cm	10	\$1,50	\$15,00
Antideslizante	1	\$1,15	\$1,15
SUBTOTAL			\$1.580,50
IVA 12%			\$189,66
TOTAL			\$1.770,16

CUADRO DE INVERSION

INVERSION	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Capital de trabajo			15.000,00
Furgoneta	1	14.000,00	14.000,00
acondicionador de aire	4	1.000,00	4.000,00
Gastos legales			400,00
Sillas para los alumnos	20	15,00	300,00
Plato Base	100	4,00	400,00
Plato para Fuerte	100	4,00	400,00
Plato para Entrada	100	3,85	385,00
Plato para Postre	100	3,18	318,00
Plato Sopero	100	3,85	385,00
Plato para Café	100	1,50	150,00
Taza para Café	50	2,50	125,00
Cuchara para Sopa x 12	9	8,64	77,76
Cuchara para Postre x 12	9	5,87	52,83
Cuchara para Café x 12	9	5,36	48,24
Tenedor para Fuerte x12	9	8,70	78,30
Tenedor para Entrada x 12	9	7,43	66,87
Tenedor para Postre	9	1,54	13,86
Cuchillo para Fuerte x 12	9	13,97	125,73
Cuchillo para Entrada x 12	9	10,35	93,15
Vasos Largos	100	0,99	99,00
Vasos Cortos	100	0,99	99,00
Jarras	10	6,32	63,20
Mesa Refrigerante/Congelante en Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	2.650,00	7.950,00
Vertical 2 Puertas Mixto en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.50 X 0.75 X 2.00	2	2.900,00	5.800,00
COCINA 4 Quemadores con Horno y Plancha en Acero Inoxidable MEDIDAS 1.45X0.95X0.95	1	1.205,38	1.205,38
Mesa de Trabajo de Acero Inoxidable MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	6	669,64	4.017,84
Mesa Tipo Chef con Estantes de Acero Inoxidable 120 X 120 0.90	1	620,00	620,00
Lavadero en Acero Inoxidable de Dos Pozos MEDIDAS 2.00 X 0.70 X 0.90	3	780,00	2.340,00
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 2,00 X 0.48 X 1.80	6	950,00	5.700,00
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,15 X 0.48 X 1.80	2	517,86	1.035,72
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 1,30 X 0.48 X 1.80	3	590,00	1.770,00
Batidor, Mezclador, Amasador/4.5LB	2	503,01	1.006,02
Licadora Industrial. Alta rotación 2 ltrs. En Acero Inoxidable	1	231,23	231,23

Tramontina Juegos de Ollas 7 Piezas	5	144,95	724,75
Tramontina Sarten Profesional 30 cms.	9	28,97	260,73
Tramontina Sarten Profesional 25 cms.	9	20,92	188,28
Tramontina Sarten Profesional 24 cms.	9	10,13	91,17
Cuchareta ranurada longitud 33 cm.	8	11,20	89,60
Cuchareta perforada long. 38.1 cm	8	13,44	107,52
Cucharon escurridor long 10.2 cm.	8	10,93	87,44
Espumadera liviana mango largo, long 12 cm	8	13,36	106,88
Tazón de acero cap. 2-3/4 qt, 20 unidades.	3	99,60	298,80
Espátula voleador nylon y acero/ 33 cm	8	3,98	31,84
Pinza multiuso extra fuerte/ 30. 5 cm	8	4,30	34,40
Batidor de alambre 30.5cm	8	7,35	58,80
Colador de Acero Inoxidable 16 cms.	4	4,60	18,40
Bandeja Redonda de Acero Inoxidable 50 cm	8	5,98	47,84
Charol para Sevio de 48cm	5	2,87	14,35
Charol para Sevio de 37cm	5	2,22	11,10
Molde Cake UMCO 30 cm	10	4,35	43,50
Molde Cake UMCO 20 cm	10	2,05	20,50
Molde Tipo Flor 20 cm	10	1,50	15,00
Antideslizante	1	1,15	1,15
TOTAL			\$ 70.609,18

CUADRO DE FINANCIAMIENTO

	CANTIDAD	V.UNITARIO	MONTO
PRESTAMO BANCARIO BANCO NACIONAL DE FOMENTO			60.000,00
Tasa de interes 10% anual			
APORTACIONES			
RONAL TORRES			
Efectivo aportacion			3.644,25
Tramontina Juegos de Ollas 7 Piezas	5	144,95	724,75
Tramontina Sartén Profesional 30 cms.	9	28,97	260,73
Tramontina Sartén Profesional 25 cms.	9	20,92	188,28
Tramontina Sartén Profesional 24 cms.	9	10,13	91,17
MARIA JOSE FRANCO			
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 2,00 X 0.48 X 1.80	6	950,00	5.700,00
SUBTOTAL			10.609,18
TOTAL			\$ 70.609,18

SE REALIZA UN PRESTAMO DE 50.000,00 A EL BANCO NACIONAL DE FOMENTO POR 6 ANOS
 CON UN INTERES ANUAL DE 10%

CUOTA FIJA

MENSUALES

$n = 6$

$m = 12$

$j = 10\% / 12$

$p = 60000$

$i = 1.111,5381$

N	DIVIDENDO cuota fija	INTERES 10%/12	CAPITAL, ABONO AL PRESTAMO	SALDO DEL PRESTAMO
0				60.000,00
1	1.111,5381	499,980	611,558	59.388,44
2	1.111,5381	494,884	616,654	58.771,79
3	1.111,5381	489,745	621,793	58.149,99
4	1.111,5381	484,564	626,974	57.523,02
5	1.111,5381	479,339	632,199	56.890,82
6	1.111,5381	474,071	637,467	56.253,36
7	1.111,5381	468,759	642,779	55.610,58
8	1.111,5381	463,403	648,135	54.962,44
9	1.111,5381	458,002	653,536	54.308,90
10	1.111,5381	452,556	658,982	53.649,92
11	1.111,5381	447,065	664,473	52.985,45
12	1.111,5381	441,528	670,010	52.315,44
13	1.111,5381	435,945	675,594	51.639,85
14	1.111,5381	430,315	681,223	50.958,62
15	1.111,5381	424,638	686,900	50.271,72
16	1.111,5381	418,914	692,624	49.579,10
17	1.111,5381	413,143	698,395	48.880,70
18	1.111,5381	407,323	704,215	48.176,49
19	1.111,5381	401,455	710,083	47.466,40
20	1.111,5381	395,538	716,001	46.750,40
21	1.111,5381	389,571	721,967	46.028,44
22	1.111,5381	383,555	727,983	45.300,45
23	1.111,5381	377,489	734,049	44.566,40
24	1.111,5381	371,372	740,166	43.826,24
25	1.111,5381	365,204	746,334	43.079,90
26	1.111,5381	358,985	752,553	42.327,35
27	1.111,5381	352,714	758,824	41.568,53
28	1.111,5381	346,391	765,148	40.803,38
29	1.111,5381	340,015	771,524	40.031,86
30	1.111,5381	333,585	777,953	39.253,90
31	1.111,5381	327,103	784,435	38.469,47
32	1.111,5381	320,566	790,972	37.678,50
33	1.111,5381	313,975	797,563	36.880,93
34	1.111,5381	307,329	804,209	36.076,72
35	1.111,5381	300,627	810,911	35.265,81
36	1.111,5381	293,870	817,668	34.448,14
37	1.111,5381	287,056	824,482	33.623,66
38	1.111,5381	280,186	831,352	32.792,31
39	1.111,5381	273,258	838,280	31.954,03
40	1.111,5381	266,273	845,265	31.108,77
41	1.111,5381	259,229	852,309	30.256,46

42	1.111,5381	252,127	859,411	29.397,05
43	1.111,5381	244,966	866,573	28.530,47
44	1.111,5381	237,744	873,794	27.656,68
45	1.111,5381	230,463	881,075	26.775,60
46	1.111,5381	223,121	888,417	25.887,19
47	1.111,5381	215,718	895,820	24.991,37
48	1.111,5381	208,253	903,285	24.088,08
49	1.111,5381	200,726	910,812	23.177,27
50	1.111,5381	193,136	918,402	22.258,87
51	1.111,5381	185,483	926,055	21.332,81
52	1.111,5381	177,766	933,772	20.399,04
53	1.111,5381	169,985	941,553	19.457,49
54	1.111,5381	162,139	949,399	18.508,09
55	1.111,5381	154,228	957,310	17.550,78
56	1.111,5381	146,251	965,287	16.585,49
57	1.111,5381	138,207	973,331	15.612,16
58	1.111,5381	130,096	981,442	14.630,72
59	1.111,5381	121,918	989,620	13.641,10
60	1.111,5381	113,671	997,867	12.643,23
61	1.111,5381	105,356	1.006,182	11.637,05
62	1.111,5381	96,972	1.014,567	10.622,48
63	1.111,5381	88,517	1.023,021	9.599,46
64	1.111,5381	79,992	1.031,546	8.567,92
65	1.111,5381	71,396	1.040,142	7.527,77
66	1.111,5381	62,729	1.048,809	6.478,97
67	1.111,5381	53,989	1.057,549	5.421,42
68	1.111,5381	45,177	1.066,361	4.355,06
69	1.111,5381	36,291	1.075,247	3.279,81
70	1.111,5381	27,331	1.084,207	2.195,60
71	1.111,5381	18,296	1.093,242	1.102,36
72	1.111,5381	9,186	1.102,352	0,01

DEPRECIACION METODO LEGAL

	VALOR DE ADQUISICION	% DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ANUAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION MENSUAL
VEHICULO	14.000,00	20%	2.800,00	2.800,00	5 A;OS	233,33
EQUIPO DE OFICINA	4.300,00	10%	430,00	430,00	10 A;OS	35,83
EQUIPO Y MENAJE DE COCINA	36.909,18	10%	3.690,92	3.690,92	10 A;OS	307,58
			6.920,92	6.920,92		576,74

VEHICULO

DEPRECIACION ANUAL = $\frac{VA - VR}{VU}$ = $\frac{14000 - 0}{5}$ = 2.800,00

N	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBRO SALDOS
0			14.000,00
1	2.800,00	2.800,00	11.200,00
2	2.800,00	5.600,00	8.400,00
3	2.800,00	8.400,00	5.600,00
4	2.800,00	11.200,00	2.800,00
5	2.800,00	14.000,00	-

EQUIPO DE OFICINA
 DEPRECIACION ANUAL = $\frac{\text{VA - VR}}{\text{VU}}$ = $\frac{4300 - 0}{10}$ = 430,00

N	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBRO SALDOS
0			4.300,00
1	430,00	430,00	3.870,00
2	430,00	860,00	3.440,00
3	430,00	1.290,00	3.010,00
4	430,00	1.720,00	2.580,00
5	430,00	2.150,00	2.150,00
6	430,00	2.580,00	1.720,00
7	430,00	3.010,00	1.290,00
8	430,00	3.440,00	860,00
9	430,00	3.870,00	430,00
10	430,00	4.300,00	-

EQUIPO DE COCINA
 DEPRECIACION ANUAL = $\frac{\text{VA - VR}}{\text{VU}}$ = $\frac{36909,18 - 0}{10}$ = 3.690,92

N	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBRO SALDOS
0			36.909,18
1	3.690,92	3.690,92	33.218,26
2	3.690,92	7.381,84	29.527,34
3	3.690,92	11.072,75	25.836,43
4	3.690,92	14.763,67	22.145,51
5	3.690,92	18.454,59	18.454,59
6	3.690,92	22.145,51	14.763,67
7	3.690,92	25.836,43	11.072,75
8	3.690,92	29.527,34	7.381,84
9	3.690,92	33.218,26	3.690,92
10	3.690,92	36.909,18	-

**EMPRESA ESCUELA DE COCINA PARA NIÑOS
BALANCE GENERAL**

ACTIVOS		
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		15.000,00
BANCOS	15.000,00	
<u>ACTIVOS FIJOS</u>		55.209,18
EQUIPO DE OFICINA	4.300,00	
EQUIPO Y MENAJE DE COCINA	36.909,18	
VEHICULO	14.000,00	
<u>OTROS ACTIVOS</u>		400,00
GASTOS DE CONSTITUCION	400,00	
TOTAL ACTIVOS		\$ 70.609,18
PASIVOS		
<u>PASIVOS A LARGO PLAZO</u>		60.000,00
PRESTAMO BANCARIO BANCO NACIONAL DE FOMENTO	60.000,00	
TOTAL PASIVOS		60.000,00
<u>PATRIMONIO</u>		
CAPITAL	10.609,18	10.609,18
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO		\$ 70.609,18

PRESUPUESTO DE EFECTIVO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
EFECTIVO	15.000,00	27.597,96	32.673,42	40.118,89	46.844,35	53.569,81	60.295,27	67.020,73	73.746,20	80.471,66	87.197,12	99.922,58
PRESUPUESTO DE ENTRADAS DE EFECTIVO POR VENTAS	30.187,50	24.000,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00
TOTAL ENTRADAS DE EFECTIVO	45.187,50	51.597,96	55.173,42	62.618,89	69.344,35	76.069,81	82.795,27	89.520,73	96.246,20	102.971,66	109.697,12	116.422,58
DESEMBOLSOS DE EFECTIVO POR COMPRAS	7.245,00	9.900,00	6.030,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00
DESEMBOLSOS DE EFECTIVO POR GASTOS	9.233,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00
PAGO DE PRESTAMOS	611,56	616,65	621,79	626,97	632,20	637,47	642,78	648,14	653,54	658,98	664,47	670,01
INTERES 10% ANUAL	499,98	494,88	489,75	484,56	479,34	474,07	468,76	463,40	458,00	452,56	447,06	441,53
TOTAL SALIDAS DE EFECTIVO	17.589,54	18.924,54	15.054,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54	15.774,54
TOTAL EFECTIVO NETO	27.597,96	32.673,42	40.118,89	46.844,35	53.569,81	60.295,27	67.020,73	73.746,20	80.471,66	87.197,12	93.922,58	100.648,04

5.653,9

VENTAS

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
UNIDADES PRODUCIDAS VENTAS PROYECTADAS	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
PRECIO DE VENTA UNITARIO	\$ 230	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150	\$ 150
VENTAS	\$ 34.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500	\$ 22.500

ANALISIS FINANCIERO

FLUJO DE CAJA	-70609,18	14.951,81	7.876,91	7.882,05	7.887,23	7.892,46	7.897,72	7.903,04	7.908,39	7.913,79	7.919,24	7.924,73
---------------	-----------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

23.348,20

TIR	5,50%
VAN	\$18.970,37

CALCULO DE LA TMAR

	VALOR	% PESO	TASA	PONDERACION
Fondos Propios	\$ 10.609,18	15,03%	12%	1,80%
Prestamo	\$ 60.000,00	84,97%	10%	8,50%
TOTAL	\$ 70.609,18			10,30% TMAR

0,86% TMAR MENSUAL

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
DICIEMBRE						
22.500,00	282.000,00	310.200,00	282.000,90	304.560,00	304.560,00	1.483.320,90
16.875,00	211.500,00	232.650,00	211.500,68	228.420,00	228.420,00	
5.625,00	70.500,00	77.550,00	70.500,23	76.140,00	76.140,00	

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
DICIEMBRE						
16.875,00	211.500,00	232.650,00	211.500,68	228.420,00	228.420,00	
2.812,50	35.250,00	41.595,00	38.352,11	40.890,00	41.115,60	
2.812,50	32.430,00	35.673,00	32.430,10	35.024,40	35.024,40	
22.500,00	279.180,00	309.918,00	282.282,89	304.334,40	304.560,00	1.480.275,29

3.045,61 CXC

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
DICIEMBRE						
2.700,00	33.840,00	37.224,00	33.840,11	36.547,20	36.547,20	
6.750,00	84.600,00	93.060,00	84.600,27	91.368,00	91.368,00	
9.450,00	118.440,00	130.284,00	106.596,00	127.915,20	127.915,20	
2.700,00		33.840,00	37.224,00	33.840,11	36.547,20	
6.750,00	118.440,00	96.444,00	81.216,38	94.075,09	91.368,00	481.543,47
			0,00	-0,00		

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTALES
DICIEMBRE						
3.375,00	59.220,00	67.172,40	56.039,23	60.032,17	60.736,01	
3.375,00	40.269,60	32.790,96	27.613,57	31.985,53	31.065,12	
6.750,00	99.489,60	99.963,36	83.652,80	92.017,70	91.801,13	466.924,58

14.618,89 CXP

PRESUPUESTOS DE GASTOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
SUELDOS	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00
COMISIONES 10%	3.450,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00
PUBLICIDAD	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
DEPRECIACION	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74	576,74
ARRIENDO	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00
VARIOS 1%	345,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00
TOTAL DE GASTOS	9.809,74	8.489,74									

PRESUPUESTO DE DESEMBOLSOS POR GASTOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
SUELDOS	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00	4.488,00
COMISIONES 10%	3.450,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00	2.250,00
PUBLICIDAD	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00
ARRIENDO	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00
VARIOS 1%	345,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00	225,00
TOTAL DESEMBOLSOS DE EFECTIVO POR GASTOS	9.233,00	7.913,00									

PRESUPUESTO DE EFECTIVO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE
EFECTIVO	15.000,00	27.597,96	32.673,42	40.118,89	46.844,35	53.569,81	60.295,27	67.020,73	73.746,20	80.471,66	87.197,12
PRESUPUESTO DE ENTRADAS DE EFECTIVO POR VENTAS	30.187,50	24.000,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00	22.500,00
TOTAL ENTRADAS DE EFECTIVO	45.187,50	51.597,96	55.173,42	62.618,89	69.344,35	76.069,81	82.795,27	89.520,73	96.246,20	102.971,66	109.697,12
DESEMBOLSOS DE EFECTIVO POR COMPRAS	7.245,00	9.900,00	6.030,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00	6.750,00
DESEMBOLSOS DE EFECTIVO POR GASTOS	9.233,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00	7.913,00
PAGO DE PRESTAMOS	611,56	616,65	621,79	626,97	632,20	637,47	642,78	648,14	653,54	658,98	664,47
INTERES 10% ANUAL	499,98	494,88	489,75	484,56	479,34	474,07	468,76	463,40	458,00	452,56	447,06
TOTAL SALIDAS DE EFECTIVO	17.589,54	18.924,54	15.054,54	15.774,54	15.774,54						
TOTAL EFECTIVO NETO	27.597,96	32.673,42	40.118,89	46.844,35	53.569,81	60.295,27	67.020,73	73.746,20	80.471,66	87.197,12	93.922,58

DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
4.488,00	53.856,00	54.933,12	56.031,78	57.152,42	58.295,47
2.250,00	28.200,00	31.020,00	28.200,09	30.456,00	30.456,00
150,00	1.800,00	1.980,00	1.620,00	-	-
576,74	6.920,92	6.920,92	6.920,92	6.920,92	6.920,92
800,00	9.600,00	9.600,00	9.600,00	9.700,00	9.700,00
225,00	2.820,00	3.102,00	2.820,01	3.045,60	3.045,60
8.489,74	103.196,92	107.556,04	105.192,80	107.274,94	108.417,99

DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
4.488,00	53.856,00	54.933,12	56.031,78	57.152,42	58.295,47
2.250,00	28.200,00	31.020,00	28.200,09	30.456,00	30.456,00
150,00	1.800,00	1.980,00	1.620,00	-	-
800,00	9.600,00	9.600,00	9.600,00	9.700,00	9.700,00
225,00	2.820,00	3.102,00	2.820,01	3.045,60	3.045,60
7.913,00	96.276,00	100.635,12	98.271,88	100.354,02	101.497,07

DICIEMBRE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
93.922,58	15.000,00	85.075,94	181.057,01	268.076,76	366.700,99
22.500,00	279.180,00	309.918,00	282.282,89	304.334,40	304.560,00
1.16.422,58	294.180,00	394.993,94	463.339,90	572.411,16	671.260,99
6.750,00	99.489,60	99.963,36	83.652,80	92.017,70	91.801,13
7.913,00	96.276,00	100.635,12	98.271,88	100.354,02	101.497,07
670,01	7.684,56	8.489,20	9.378,09	10.360,06	11.444,85
441,53	5.653,90	4.849,26	3.960,36	2.978,40	1.893,61
15.774,54	209.104,06	213.936,94	195.263,14	205.710,17	206.636,65
100.648,04	85.075,94	181.057,01	268.076,76	366.700,99	464.624,33

ANALISIS FINANCIERO

FLUJO DE CAJA	\$	(23.348,20)	101.887,64	118.073,16	101.585,92	116.277,12	116.218,86
---------------	----	-------------	------------	------------	------------	------------	------------

TIR	446,98%
VAN	\$516.484,27

CALCULO DE LA TMAP

	VALOR	% PESO	TASA	PONDERACION
Fondos Propios	\$ 10.609,18	15,03%	12%	1,80%
Prestamo	\$ 60.000,00	84,97%	10%	8,50%
TOTAL	\$ 70.609,18			10,30% TMAP

TMAP
0,86%
MENSUAL

BIBLIOGRAFIA:

- <http://www.educarecuador.ec> – Agosto 16 de 2011
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) Agosto 16 de 2011
- Cotización de TERMALIMEX Y EQUINDECA.
- Pagina Web de la M.I. Municipalidad de Guayaquil Septiembre 12 de 2011
- Benemérito Cuerpo de Bomberos Septiembre 12 de 2011
- Servicio de Rentas Internas - www.sri.gov.ec – Octubre 3 de 2011
- <http://www.vistazo.com/webpages/pais/> - Octubre 3 de 2011
- <http://www.fisher-price.com/es/playtime/learn.asp> - Octubre 3 de 2011