

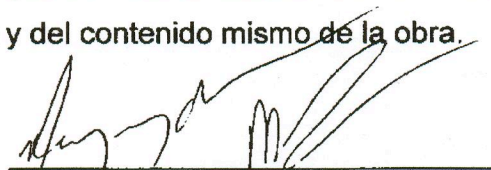
Ciudad Obregón, Sonora, a 03 de Febrero de 2012.

Instituto Tecnológico de Sonora
P r e s e n t e.

El que suscribe Alejandra Ramos Verduzco, por medio del presente manifiesto bajo protesta de decir verdad, que soy autor y titular de los derechos de propiedad intelectual tanto morales como patrimoniales, sobre la obra titulada "Evaluación financiera y económica del proyecto " LA MIA PASTA""", en lo sucesivo "LA OBRA", misma que constituye el trabajo de tesis que desarrolle para obtener el grado de Licenciatura en ésta casa de estudios, y en tal carácter autorizo al Instituto Tecnológico de Sonora, en adelante "EL INSTITUTO", para que efectúe la divulgación, publicación, comunicación pública, distribución y reproducción, así como la digitalización de la misma, con fines académicos o propios del objeto del Instituto, es decir, sin fines de lucro, por lo que la presente autorización la extiendo de forma gratuita.

Para efectos de lo anterior, EL INSTITUTO deberá reconocer en todo momento mi autoría y otorgarme el crédito correspondiente en todas las actividades mencionadas anteriormente de LA OBRA.

De igual forma, libero de toda responsabilidad a EL INSTITUTO por cualquier demanda o reclamación que se llegase a formular por cualquier persona, física o moral, que se considere con derechos sobre los resultados derivados de la presente autorización, o por cualquier violación a los derechos de autor y propiedad intelectual que cometa el suscrito frente a terceros con motivo de la presente autorización y del contenido mismo de la obra.



(Nombre y firma del autor)
Alejandra Ramos Verduzco



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SONORA
Educar para Trascender

“Evaluación Económica de una empresa de giro restauranero en Ciudad Obregón”

Tesis
Que para obtener el título de
Licenciada en Administración de
Empresas Turísticas

Presenta

Alejandra Ramos Verduzco

CD Obregón, Sonora; Abril de 2011

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a Dios, a mis padres, mi hermano y sobrinas, quienes estuvieron presentes en cada palabra que lo conforma.

AGRADECIMIENTOS

A Dios; por la fe que depositó en mis padres y en mí para concluir una de las metas que me he forjado.

A mis padres, quienes a pesar de las circunstancias, siempre han creído en mí. Por su apoyo incondicional, por su amor, por su ejemplo... La vida no me alcanzaría para agradecer el hecho de ser mis padres.

A mi hermano; su amor, sus consejos, sus regaños, su compañía, su ejemplo.... ¿Qué sería de mi vida sin ti thomano?

A Fernanda y Paulina, a quienes amo como si fueran mis hijas y que iluminan con mi camino con su existencia.

A Tania, por compartir conmigo a las personas más importantes de su vida.

A mis amigas, por ir siempre de mi mano en cada paso de mi vida, por estar siempre a mi lado, por ser mi paño de lagrimas, por brindarme los momentos más felices de mi vida.... Simplemente por el hecho de soportarme.

A mis profesores, ilustres personas que depositaron en mí un poco de su conocimiento.

A la vida, por regresarme a cerrar ciclos; por demostrarme que ante la adversidad el triunfo tiene mejor sabor.

Especial agradecimiento a todas esas personas que a su paso por mi vida dejaron gran enseñanza.

De corazón mil gracias!!!

RESUMEN

El turismo en México durante años ha sido la actividad que maneja el mayor número de divisas y moneda nacional, en comparación con las demás actividades lucrativas practicadas en el País. Para la iniciación de una empresa con giro turístico es primordial realizar una evaluación de proyectos; conformada por distintos tipos de estudios, de los cuales destaca el estudio económico, al ser éste el guía de los recursos financieros que se utilizarán, de donde se obtendrán dichos recursos, así como proyectar los ingresos que se generaran. De no tomarse en cuenta éste aspecto, la empresa correría el riesgo, de iniciar sin ningún sustento financiero y económico suficiente para no poder medir la rentabilidad que pudiera tener. Un estudio económico consta de la determinación de la inversión inicial; la obtención y el costo que tendrá dicha inversión, la proyección de ingresos y egresos. El cálculo de estados financieros; estado de resultados, flujo de efectivo y balance general. Esto con el fin de arrojar información que ayudarán a los indicadores financieros y económicos a determinar la rentabilidad de determinado proyecto.

ÍNDICE

DEDICATORIA.....	i
AGRADECIMIENTOS.....	ii
RESUMEN.....	iii
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	
1.1 Antecedentes.....	6
1.2 Planteamiento del problema.....	8
1.3 Justificación.....	9
1.4 Objetivo.....	10
CAPÍTULO II. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	
2.1 CONCEPTOS BÁSICOS.....	11
2.1.1 Proyecto.....	11
2.1.2 Inversión.....	12
2.1.3 Proyecto de inversión.....	12
2.1.4 Estudio económico.....	13
2.1.5 Evaluación económica.....	14
2.1.6 Indicadores económicos.....	14
2.1.7 Rentabilidad.....	15
2.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA.....	15
2.2.1 Determinación de la inversión inicial.....	15
2.2.2 Mezcla de recursos.....	16
2.2.3 Costo ponderado de capital.....	17
2.2.4 Tabla de amortización.....	18

2.2.5 Proyección de ingresos y egresos.....	18
2.3 ESTADOS FINANCIEROS.....	19
2.3.1 Estado de resultados proyectado.....	19
2.3.2 Flujo de efectivo.....	20
2.3.3 Balance General.....	20
2.4 VIABILIDAD DEL ESTUDIO.....	21
2.4.1 Indicadores económicos.....	21
2.4.2 Beneficios para el empresario.....	23
CAPÍTULO III. MÉTODO	
3.1 Materiales.....	24
3.2 Procedimiento.....	24
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	
4.1 Resultados.....	28
4.2 Discusión.....	56
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1 Conclusiones.....	58
5.2 Recomendaciones.....	50
BIBLIOGRAFÍA	

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

Este primer capítulo muestra las razones por las cuales, se decide llevar a cabo la presente investigación. Iniciando con una breve descripción de la trascendencia que ha tenido el turismo, desde los tiempos remotos hasta la actualidad. Seguido por el planteamiento del problema, la justificación finalizando con el objetivo del presente documento.

1.1 Antecedentes.

Desde tiempos antiguos el turismo ha sido una de las actividades que generan la mayor cantidad de ingresos de los países del mundo.

Desde la antigüedad el individuo ha tendido la necesidad de trasladarse de un lugar a otro principalmente por motivos religiosos y deportivos, hasta hoy en día cuando el ser humano tiende a viajar, ya sea por asuntos de negocios, como de diversión o de ocio.

Para que el turismo sea posible en cualquier ciudad o país, se tienen que crear lugares que hagan atractivo el punto a visitar, para que tenga concurrencia. Es por eso que el estudio de inversión de la empresa que se tenga prevista para este fin debe ser analizado y comprendido desde el momento que surge la idea hasta que se lleva a cabo su inicio de labores, sin descuidar las actividades diarias que se realicen en dicho lugar.

Un proyecto es “La búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendente a resolver, entre muchas, una necesidad humana. Cualquiera sea la idea que se pretende implementar, la inversión, la metodología o la tecnología por aplicar, ella conlleva necesariamente a la búsqueda de proposiciones coherentes destinadas a resolver las necesidades de la persona humana”. (Sapag, Chain, Nassir 2000).

“Día a día y en cualquier sitio donde nos encontremos, siempre hay a la mano una serie de productos o servicios proporcionados por el hombre mismo. Desde la ropa que vestimos, los alimentos procesados que consumimos hasta las modernas computadoras que apoyan en gran medida el trabajo del ser humano”. Baca, 2001.

“Todos y cada uno de estos bienes y servicios, antes de venderse comercialmente, fueron evaluados desde varios puntos de vista, siempre con el objetivo final de satisfacer una necesidad humana. Después de ello, alguien tomó la decisión para producirlo en masa, para lo cual tuvo que realizar una inversión económica. Por tanto, siempre que exista una necesidad humana de un bien o un servicio habrá necesidad de invertir, pues hacerlo es la única forma de producir un bien o un servicio. Es claro que las inversiones no se hacen solo porque alguien desea producir determinado artículo o piensa que produciéndolo ganará dinero” (Baca, 2001).

En la actualidad, una inversión inteligente requiere una base que la justifique. Dicha base es precisamente un proyecto bien estructurado y evaluado que indique la pauta que debe seguirse. De ahí se deriva la necesidad de elaborar los proyectos de inversión.

Para determinar los posibles riesgos de inversión se deben tomar en cuenta factores como el tamaño de mercado, el valor esperado en unidades físicas de producto, precios de venta, tasa de crecimiento de mercado, coste de la inversión, inversión total, vida útil, valor residual, costes de explotación, coste variable unitario y los costes fijos, como los más importantes, entre otros. (Baca, 2001)

1.2 Planteamiento del problema.

Actualmente, a pesar de que se tienen los medios suficientes para el estudio de un proyecto, se tiende a dejar de lado puntos básicos que le restan importancia al estudio de rentabilidad del proyecto.

No hace muchos años, pero si antes de la difusión y el apoyo que se le diera a las pequeñas y medianas empresas (pymes), existía en abundancia lo que hoy en día se le llama micro empresario; el cuál no tenía visión de su “negocito” y lo único que tenía en mente era las utilidades que le generaría su micro empresa, dejando de fuera aspectos de suma relevancia que aparte de generar mayores ingresos le enseñaría a explotar mejor los recursos con los que se contaba. Esto por un lado. Por otra parte la poca constancia, disciplina, dedicación e ignorancia de lo que ya se mencionó con anterioridad hacían que una micro empresa suspendiera operaciones, antes de empezar a ver utilidades, debido a que el emprendedor no tenía los medios para poder estudiar su inversión de proyecto.

Al emprender la realización de la evaluación económica de una empresa de giro restaurantero en Ciudad Obregón, surge la siguiente interrogante:

¿Cuál es la rentabilidad que tiene la empresa de giro restaurantero en Ciudad Obregón?

1.3 Justificación.

El estudio económico es el que se utiliza para conocer si determinado proyecto tiene rentabilidad; para lograr esto se apoya de los presupuestos que el emprendedor realice.

El estudio económico pretende determinar cuál es el monto de los recursos monetarios necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total de la operación de la planta (que abarque las funciones de producción, administración y ventas), así como otra serie de indicadores que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica. (Baca 2001).

Es evidente que cualquier inversión para producir bienes lleva un riesgo implícito. Este riesgo es menor entre más se conozca sobre todas las condiciones económicas, de mercado, tecnológicas, etcétera, que rodea al proyecto. Sin embargo, no se trata únicamente de declarar que un proyecto de inversión es económicamente rentable y con cierto riesgo bajo determinadas condiciones y realizar la inversión; si a corto plazo esas condiciones iniciales cambian, la inversión ya se vuelve económicamente no rentable y la empresa quebrará a los tres, cuatro años de instalada.

Una vez determinados los riesgos de inversión, es relevante estudiar la rentabilidad que se tendrá; pues ésta va unida a la inversión, ya que es la relación que existe entre la utilidad y la inversión necesaria para lograrla.

De no llevarse a cabo el estudio correspondiente se está expuesto a desperdiciar materias primas y a hacer mal uso de el equipo en general; esto si no antes se mal

invierten los recursos financieros con los que se cuenta inicialmente. O en el peor de los casos que lleve al cierre de la empresa en un lapso de tiempo muy breve.

1.4 Objetivo.

Elaborar una evaluación económica para determinar la rentabilidad de la empresa de giro restaurantera en Ciudad Obregón, LA MIA PASTA.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

El presente capítulo muestra información teórica de aquellos elementos que se utilizaron para hacer la evaluación económica del restaurant “la mía pasta”.

2.1 Conceptos básicos.

Para facilitar la comprensión de la presente investigación, a continuación se presenta terminología primordial.

2.1.1 Proyecto.

Iniciando la redacción se encuentra el término ya mencionado; el cuál es la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema tendente a resolver. (Baca, 2001)

Por otro lado también se dice que es una serie de planteamientos encaminados de un bien o la prestación de un servicio, con el empleo de cierta metodología y con miras a obtener determinado resultado, desarrollo económico o beneficio social. (Hernández, Hernández y Hernández, 2005)

De lo anterior se deduce que un proyecto es la solución de un problema, el cual se apoya de cierta metodología para lograr un beneficio económico o social.

2.1.2 Inversión.

Es el conjunto de recursos que se emplean para producir un bien o servicio y generar una utilidad. (Hernández Et al, 2005)

En definitiva se le llama inversión al monto total, con el que se cuenta para poner en marcha las actividades correspondientes a la empresa que se tiene planeada.

2.1.3 Proyecto de inversión.

Ya definidos los dos conceptos anteriores existe la necesidad de definirlos como un solo concepto, por lo que se dice que, es una búsqueda inteligente al planteamiento de un problema tendiente a resolver entre muchas, una necesidad humana; así mismo es un plan que, si se le asigna determinado monto de capital y se le proporcionan insumos de varios tipos, podrá producir un bien o un servicio, útil al ser humano o a la sociedad en general. (Baca, 2001)

Dicho de otra forma, es una serie de planes que se piensan poner en marcha para dar eficacia a alguna actividad u operación económica o financiera, con el fin de obtener un bien o servicio en las mejores condiciones y conseguir una retribución. (Hernández Et al, 2005)

Es la unidad económica de planeación, formada por un conjunto de actividades concatenadas que se suceden, complementan y deciden entre sí, la última de las cuales es parte importante para la toma de decisiones sobre la inversión. (Coartázar, 2001)

Las acciones que implican erogaciones de gasto de capital destinadas a la obra pública en infraestructura, así como la construcción, adquisición y modificación de inmuebles, las adquisiciones de bienes muebles asociados a estos proyectos, y las rehabilitaciones que impliquen un aumento en la capacidad o vida útil de los activos en infraestructura e inmuebles. (Morales y Morales, 2009)

Por lo tanto, según las definiciones anteriores se destaca, que es un plan en el que se ponen en marcha varias acciones para lograr alguna actividad u operación económica para producir un bien o un servicio.

2.1.4 Estudio económico.

El estudio económico es la parte en la que se llevan a cabo acciones para la evaluación de un proyecto de inversión, determina cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total de la operación de la planta (que abarque las funciones producción, administración y ventas), así como otra serie de indicadores que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica. (Baca, 2001)

Por otro lado, se dice que es una síntesis cuantitativa que muestra con un margen razonable de seguridad, la realización del proyecto con los recursos programados y la capacidad de pago de la empresa. (Ocampo, 2007)

De lo dicho anteriormente, sobresale que es un estudio que determina las cantidades a desembolsar para llevar a cabo cada una de las acciones programadas en la realización del plan de empresa y de la capacidad que esta misma tiene para pagar el monto de cada una de las actividades ya mencionadas.

2.1.5 Evaluación económica.

Es el cálculo de tasa de interés; una manera de expresar el valor del dinero en el tiempo, también conocida como tasa de costo de oportunidad o tasa de descuento. (Ocampo, 2007)

También se dice que es la parte final de toda la secuencia de análisis de factibilidad de un proyecto. (Baca, 2001)

Es aquella que permite determinar si el proyecto es capaz de generar un flujo de recursos positivos para hacer frente a todas las obligaciones del proyecto y alcanzar una cierta tasa de rentabilidad esperada. (Morales y Morales, 2009)

2.1.6 Indicadores Económicos

Para llevar a cabo la evaluación económica efectiva se requiere realizar el cálculo de fórmulas para estimar la calidad de las utilidades generadas en el proyecto de inversión. Dichos cálculos son para determinar:

- Periodo de recuperación (PR)
- Tasa simple de rendimiento (TSR)
- Tasa promedio de rendimiento (TPR)
- Valor presente neto (VPN)
- Tasa interna de rendimiento (TIR)

- Índice de rendimiento (IR)
- Costo beneficio

(Morales y Morales, 2009)

2.1.7 Rentabilidad

La rentabilidad es la capacidad que se tiene para obtener ingresos. (Warren, Reeve y Fess, 2005)

Así mismo es la relación entre los ingresos y los costos generados por el uso de los activos de la empresa. (Lawrence, 2003)

Dicho de otra manera es ver que tan conveniente está resultando el ingreso monetario sobre los recursos invertidos.

2.2 Evaluación económica

2.2.1 Determinación de inversión

Después de haber llevado a cabo los distintos estudios que complementan el proceso y evaluación de un proyecto, ya se tiene suficiente información para determinar el monto de la inversión que será necesario para la realización del proyecto, ya que con el estudio de mercado se conoce el volumen posible del producto. Con este dato se seleccionará la maquinaria, el personal y su capacitación, insumos necesarios, etc. El organigrama revela, entre otras cosas, el personal que hace falta y el mobiliario y equipo. Con los planos de construcción se

sabrá el costo de edificaci3n, la superficie del terreno, etc. Sobre la base de toda esta informaci3n se calcula el monto de la inversi3n y el momento exacto para su aplicaci3n. Conociendo dichos montos se determinarán las cantidades de inversi3n fija, inversi3n diferida y el capital de trabajo. (Hernández Et al, 2005)

La informaci3n generada por los estudios de mercado, técnico y financiero se analiza con el prop3sito de definir el monto de las inversiones de capital necesarias para implementar el proyecto. Durante la vida de un proyecto se requieren realizar de inversiones antes de la puesta en marcha y durante la operaci3n del mismo. Invertir en activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo son los principales rublos de los recursos financieros necesarios antes de poner en operaci3n el proyecto. (Ocampo, 2007)

Una vez estudiado el mercado, aspectos técnicos y financieros de un plan en el cual se desea invertir; se determina el monto a desembolsar en mobiliario e inmuebles y demás, así como el personal que se requerirá para llevar a cabo todas las actividades que se requieran.

2.2.2 Mezcla de recursos

La mezcla de recursos no es más que evaluar las posibles fuentes de financiamiento convenientes para la empresa; llámese aportaciones de los socios, préstamos bancarios, préstamos de asociaciones gubernamentales principalmente, entre otros.

Tradicionalmente, los proyectos de inversi3n se val an de acuerdo con las técnicas que descuentan los flujos de efectivo a una tasa de interés ajustada al riesgo; sin embargo, cuando se calculan estos flujos de efectivo, se determinan bajo ciertas condiciones de la economía. También es necesario incluir en la cuantificaci3n de los flujos de efectivo las condiciones econ3micas que inciden

sobre ellos y, por consecuencia, en los beneficios de las inversiones. (Morales y Morales 2009)

Las condiciones que se examinan para solicitar estos recursos son la tasa de interés, plazo y, en muchos casos, políticas de desarrollo de los gobiernos municipales, estatales y federales en determinadas actividades.

Para elegir una fuente de financiamiento es importante saber:

1. El monto máximo y mínimo que otorgan
2. El tipo de crédito que manejan y sus condiciones
3. Documentos que solicitan
4. Políticas de renovación de los créditos(flexibilidad de reestructuración)
5. Flexibilidad que otorgan al vencimiento de cada pago y sus sanciones
6. Los tiempos máximos para cada tipo de crédito. (Hernández Et al, 2005)

Para tomar una decisión sobre la mezcla de recursos financieros que se solicitarán para la operación de cualquier actividad de la empresa, se tiene que tomar en cuenta las condiciones de solicitud del préstamo, la tasa de interés que ofrece, así como las condiciones de pago del mismo.

2.2.3 Costo ponderado de capital

El costo ponderado del capital es un promedio de los costos relativos a cada una de las fuentes de financiamiento que la empresa utiliza, los que se ponderan de acuerdo con la proporción de los costos dentro de la estructura de capital definida. (Sapag, 2000)

Es la erogación de recursos monetarios que son pagados por el uso de recursos financieros que se obtuvieron de las diversas fuentes de financiamiento. (Morales y Morales, 2009)

El costo de capital es el interés promedio ponderado por el uso del dinero, proveniente de las distintas fuentes de financiamiento. (Hernández Et al, 2005)

Entonces, esta ponderación es el buen uso del dinero obtenido de los distintos préstamos solicitados. Es decir, es lo que está costando el proyecto, considerando el interés que cobra la fuente financiadora; los bancos, o los socios.

2.2.4 Tabla de amortización

La amortización aplica para bienes intangibles o activos diferidos. El término amortización significa el cargo anual que se hace para recuperar la inversión. (Baca, 2001)

En esta tabla se calcula el tiempo, el saldo insoluto, el interés a capital, el pago a capital y pago total del préstamo.

2.2.5 Proyección de ingresos y egresos

Es un cálculo en el cuál se incluyen todos aquellos conceptos que representan ingresos o egresos para la empresa, y los cuáles a través de ciertos años incrementaran o disminuirán según sea su caso, pero estarán presentes durante el periodo de vida de la empresa.

El objetivo del presupuesto de ingresos es agrupar todas las operaciones generadoras de ingresos, sean de carácter sustantivo y cotidiano, o simplemente operaciones marginales y ocasionales.

El presupuesto de egresos está formado por dos conceptos de costo/gasto: el relativo a los costos directos y el relativo a los gastos de estructura (o gastos del periodo). La característica que los distingue a ambos conceptos de costo deriva de que se asocien o no, de manera directa con las actividades de la organización. (Gallardo, 1998)

Este documento calcula el aumento o disminución, según el caso de los gastos y ventas esperadas durante cierto periodo de tiempo, para después pasarlas al balance general, estado de resultados o flujo de efectivo, según proceda.

2.3 ESTADOS FINANCIEROS

A continuación se explican cada uno de los estados financieros que se utilizan para llevar a cabo una evaluación económica.

2.3.1 Estado de resultados proyectado

Es la base para calcular los flujos netos de efectivo con los cuales se realiza la evaluación económica. (Baca, 2001)

Sirve para calcular la utilidad o pérdida neta (después de impuestos y reparto de utilidades) que generará el proyecto durante su periodo operativo. (Gallardo, 1998)

Son documentos financieros que muestran los ingresos, los costos y los gastos, también la utilidad o la pérdida, el resultado de las operaciones por una entidad en un periodo determinado. (Hernández Et al, 2005)

Es un documento en el que se plasman los ingresos y egresos, para ver si la empresa tuvo pérdidas o ganancias después de impuestos, durante cierto período.

2.3.2 Flujo de efectivo

Esta proyección constituye uno de los elementos más importantes del estudio de un proyecto. La información básica para realizar ésta proyección está contenida en los estudios de mercado, técnico y organizacional. Se compone de los egresos iniciales de fondos, ingresos y egresos de operación y el valor de desecho o salvamento del proyecto. (Sapag, 2000)

Se considera la suma de la utilidad neta más las amortizaciones y depreciaciones del ejercicio. En toda inversión que se realiza es preciso recuperar el monto de la inversión y, en éste caso mediante las utilidades que genera la inversión. (Morales y Morales, 2009)

2.3.3 Balance general

Es un documento en el que se plasman los activos fijos: cualquier pertenencia material y no material. Pasivo: Cualquier tipo de obligación o deuda que se tenga con terceros. Capital: Significan los activos representados en dinero o en títulos que son propiedad de los accionistas o propietarios directos de la empresa. (Baca, 2001)

La realización de éste balance tiene como objetivo permitir a los involucrados en el desarrollo del proyecto, evaluar la situación financiera entre inversiones y financiamientos, así como el cálculo de las actualizaciones de las partidas no monetarias para obtener el resultado por posición monetaria y, de manera

particular establecer las condiciones relativas a los activos circulantes y pasivos a corto plazo, o sea, al capital de trabajo. (Huerta, 2006)

Es un estado financiero estático que presenta la situación financiera de la empresa a una fecha determinada. (Morales y Morales, 2009)

Es un estado financiero en el que se citan los activos; circulante, fijo y diferido, así como los pasivos o deudas que se tengan y el dinero con el que cuente la empresa en un tiempo determinado.

2.4 VIABILIDAD DEL ESTUDIO

2.4.1 Indicadores Económicos

TIR. Tasa interna de rendimiento. Es la tasa que iguala la suma de los flujos descontados a la inversión inicial. (Baca, 2001)

Expresa la rentabilidad en términos porcentuales. (Gallardo, 1998)

Es un indicador que compara lo obtenido en un tiempo determinado, con lo que se invierte en primera instancia.

IR. Índice de rentabilidad. Tiene como fin medir el rendimiento de la inversión que se realizará; la tasa se determina a partir de las utilidades después de impuestos. (Huerta, 2006)

Esta herramienta mide la relación que existe entre el flujo de fondos neto y la inversión inicial neta. (Morales y Morales, 2009)

Es la tasa que indica que tantas utilidades disponibles quedan después de impuestos.

PRI. Periodo de recuperación de la inversión. Tiene como objetivo determinar el tiempo necesario para que el proyecto genere los recursos suficientes para recuperar la inversión realizada en él. (Baca, 2001)

Es el tercer criterio más usado para evaluar un proyecto y tiene por objeto medir en cuánto tiempo se recupera la inversión, incluyendo el costo de capital involucrado. (Sapag, 2009)

Es el tiempo en el que se ven las utilidades sobre la inversión inicial.

VPN. Valor presente neto. Es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial.

Es el efectivo (dividendo) que podría otorgárseles a los accionistas a cuenta de la inversión realizada en el supuesto de que ésta se recuperará en su totalidad durante los años de vida económica de dicho proyecto. (Huerta, 2006)

Son las ganancias obtenidas en el tiempo transcurrido de operaciones menos los resultados de la inversión inicial descontando los flujos.

PE. Punto equilibrio. Es una técnica útil para estudiar las relaciones entre los costos fijos, los costos variables y los beneficios. (Baca, 2001)

Es el nivel de ingresos por ventas que una firma comercial debe realizar a fin de no tener pérdidas pero tampoco utilidades. También se puede definir como el momento en el cual la utilidad bruta de una organización es igual a su gasto de estructura. (Gallardo, 1998)

Es la posición en la que tanto ingresos como egresos deben estar equilibrados, con el propósito de que no existan pérdidas ni utilidades.

2.4.2 Beneficios para el empresario

- Además de los ingresos directos ocasionados por la venta del producto o servicio que generaría el proyecto, existe una serie de otros beneficios que deberán incluirse en un flujo de caja para determinar su rentabilidad de la forma más precisa posible.
- Otro beneficio que podría identificarse en muchos proyectos, es el ocasionado por la venta de subproductos o desechos. (Sapag, 2000)

CAPÍTULO III

A continuación se describen los materiales y procedimientos que se utilizaron y llevaron a cabo para lograr el objetivo del estudio.

MÉTODO

3.1 Materiales

Para la realización del estudio económico del restaurant “la mía pasta”, fue necesario utilizar estados financieros tales como:

- Estados de resultados
- Flujos de efectivo
- Balance general

3.2 Procedimiento

Cuando se elaboró la planeación de este restaurant, primeramente se creó la plataforma filosófica; en donde se redactó la misión, visión y objetivos de la empresa. Seguido de esto se diseñó el organigrama, donde se colocaron todos los

puestos que conformaron la empresa, así como la descripción de cada uno de estos puestos.

Posteriormente se buscó la ubicación del establecimiento, tomando en cuenta; la zona comercial, costos de arrendamiento e instalaciones en excelente estado.

Ya habiendo determinado la ubicación, se seleccionaron los platillos que se ofrecerían al comensal. Después de haberlos seleccionado, se presupuestó cada uno de los platillos y bebidas. Para determinar cada uno de estos costos, primeramente se describieron cada uno de los ingredientes que componían los ya citados platillos.

Una vez determinado el presupuesto, se elaboró el documento de inversión inicial, el cual estuvo compuesto por el mobiliario con el cual se acondicionaría el restaurant, así como por el monto total de arrendamiento. Para complementar el presupuesto se calcularon los gastos indirectos de fabricación, el capital de trabajo y la nómina del personal que prestaría sus servicios en la empresa.

Después de haber determinado el monto de la inversión inicial; se calcularon lo que fueron las premisas técnicas. Estas premisas describían detalladamente la capacidad que se tendría para ofrecer el servicio dentro del horario establecido.

Fue necesario utilizar aspectos de mercado como; la cantidad monetaria mínima por consumo de cada comensal, para estimar las ventas mínimas durante un año; y así posteriormente estimar el consumo de los siguientes años. Ya estimado el consumo mínimo, se pudo determinar el crecimiento anual que se tendría a lo largo de diez años.

Las premisas financieras fueron básicas para determinar que fuentes financieras se tomarían para conseguir el dinero con el que se llevó a cabo el proyecto.

Ya detallado lo anterior, se hizo una proyección de 10 años en los gastos e ingresos, del restaurant. Dicha proyección arrojó información que sirvió para la elaboración de balances generales, estados de resultados y flujos de efectivo de cada año estimado.

Una vez analizadas las fuentes de financiamiento, se realizó la mezcla de recursos, en la cual se calculó el monto que prestaría el banco o la dependencia de gobierno, así como lo que desembolsarían los socios.

Con el desembolso por parte de la fuente financiera se estimó una tabla de amortización, para conocer lo que costaría en total el préstamo.

Al momento de determinar todos los ingresos y egresos, se pudo realizar el estado de resultados; el cual presenta el total de las ventas realizadas en el primer año, a las cuales se les restó el costo de ventas de ese mismo periodo, y el resultado fue la utilidad bruta. A ésta última se le descontó la cantidad total de los gastos de operación y la depreciación del mobiliario y equipo acumulada hasta ese año (el primer año no aplicó); y el resultado fue la utilidad de operación. A la cual se le quitaron los gastos financieros, para obtener la utilidad antes de impuestos. A esta utilidad se le retira el porcentaje de impuestos que le causaron un año anterior. El resultado que queda de ésta resta es la utilidad neta.

Para calcular los flujos de efectivo, se revisó la cantidad de dinero que había disponible antes de iniciar a realizar el flujo de efectivo correspondiente. A éste se le sumó el total de entradas de efectivo; que en este caso solo fueron las ventas. A ésta suma denominada total entradas se le restaron el total de salidas; que en esta ocasión, fueron los gastos de operación, gastos financieros, pagos a capital y los impuestos. El resultado de dicha resta, fue el efectivo disponible que se tenía al finalizar el año. Otro dato requerido en el flujo de efectivo, es el efectivo desacumulado; el cual resultó de restarle a las ventas el total de salidas.

Otro estado financiero que se utilizó fue el balance general; el cual arrojó resultados después de sumar los activos de la empresa por un lado, y por otra parte sumar los pasivos. El resultado de ambas sumas debió de dar la misma cantidad.

Por último se utilizaron los indicadores financieros en todos los estados de resultados, balance general y flujos de efectivo por los diez años proyectados, para pasar a elaborar un informe en el que se indicaron los resultados.

CAPÍTULO IV

El presente capítulo muestra el trabajo en cada uno de los aspectos requeridos; aspectos técnicos, de mercado, así como los aspectos administrativos y por supuesto, los aspectos económicos.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultado

A continuación se presenta el proceso llevado a cabo para la evaluación financiera de *La Mia Pasta*. En él se podrá observar la procedencia de cada uno de los datos contenidos en los estados financieros solicitados en una evaluación económica para poder llegar a dar la interpretación de lo arrojado por los indicadores financieros.

ESTUDIO ECONÓMICO

CONTENIDO

Descripción General

Aspectos de mercado

Aspectos técnicos

Menú

Descripción del lugar

Aspectos Administrativos

Aspectos Económicos

Mezcla de recursos

Tablas de amortización

Costo ponderado de capital

Valor de rescate de activos fijos y diferidos

Proyección de ingresos

Costos de ventas

Proyección de egresos

Estados de resultados

Flujos de efectivo

Balances generales

Cálculo de indicadores y resultados de evaluación

Recomendaciones

En Ciudad Obregón Sonora se pretende realizar un proyecto restaurantero de comida italiana, el cual lleva el nombre de *La mia pasta*, el concepto es deleitar al público obregonense con platillos italianos de la más alta calidad.

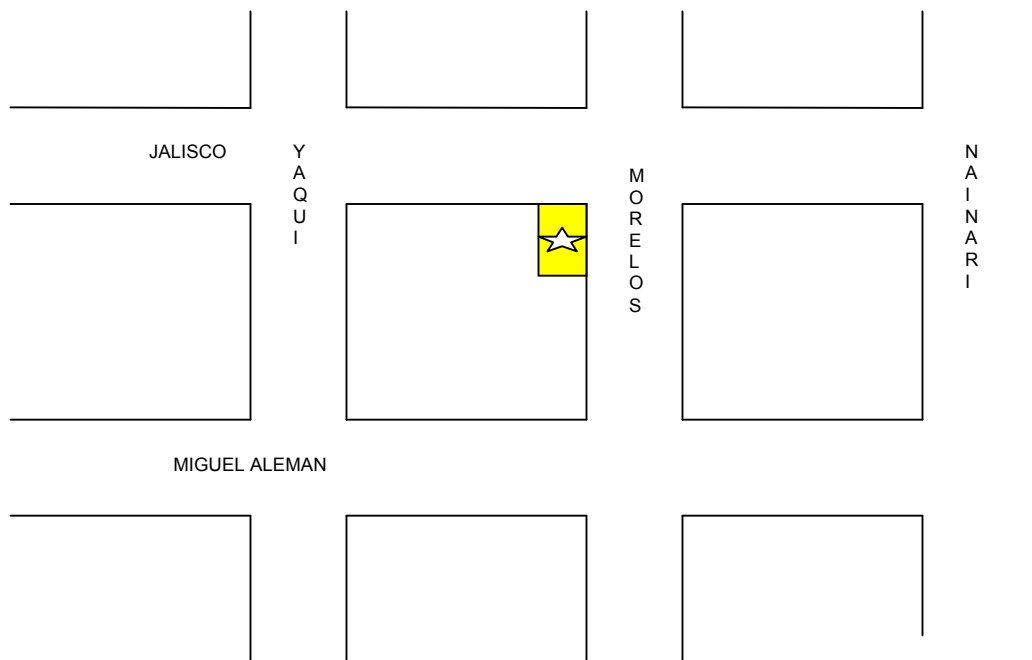
1. Aspectos de mercado

- En la investigación se determinó que por consumo mínimo de comensal es de \$100 en la comida, mientras que por cena el consumo mínimo es de \$150, recibiendo un mínimo de 30 comensales durante la comida y un mínimo de 50 personas por cena.
- Durante sábado y domingo según el análisis de demanda es de 70 comensales, en ambas comidas por lo tanto se reciben 140 comensales el sábado y 140 el domingo.
- Al hacer un análisis en el sector y de la capacidad del lugar se puede tener un crecimiento anual del 8%.

2. Aspectos técnicos

- El lugar tiene la capacidad de atender 176 comensales durante las horas de servicio; a la hora de la comida y a la hora de la cena, es decir, 88 comensales a las horas ya mencionadas.
- El establecimiento cuenta con 22 mesas de servicio, las cuales tienen 4 sillas.
- Se tiene definida una inversión inicial de **\$2, 047, 039. 34.**

- **UBICACIÓN:** El lugar a instalar el restaurante “La Mía Pasta”, es en calle Morelos entre Calle Jalisco y Av. Miguel Alemán. A continuación el croquis del lugar:

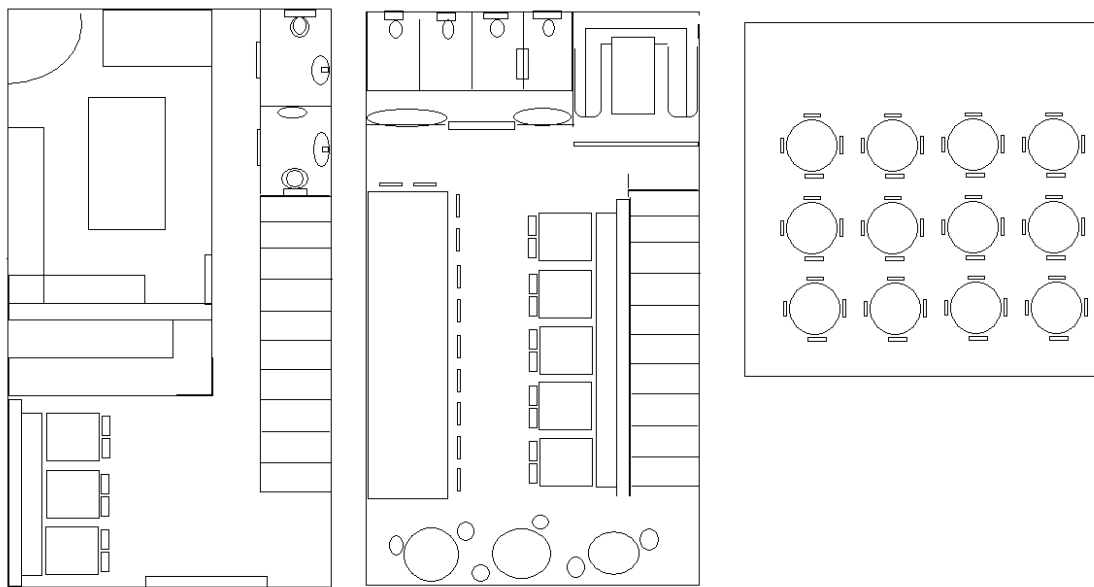


- **MENÚ**

PLATILLOS	BEBIDAS
FETUCCINI ALFREDO	MADRINA
PIZZA A LA CUATRO QUESOS	ENTRE SABANAS
LASAGNA DE CARNE	MOJITO CUBANO
CALZONE	BLOODY MARY
ENSALADA CAPRESE	PIÑA COLADA
ESPAGUETI A LA CARBONARA	DAIQUIRI
ENSALADA DE NARANJAS	MICHELADA
RISOTTO DE SETAS	PRESIDENTE

MACARRONES CON CHORIZO	CAFÉ ALEXANDER
CANELONES DE ATÚN Y TOCINO	COSMOPOLITAN

De acuerdo al diseño del establecimiento, el cual contara con un área para fumadores ubicada en la parte exterior, área de cocina, sanitarios y parte restaurante en la planta baja del establecimiento y para finalizar un lounge-restaurant en la parte superior con barra adaptada. A continuación se muestra el diseño y espacio, con base a las normas en establecimientos de consumo de bebidas alcohólicas.



Parte inferior

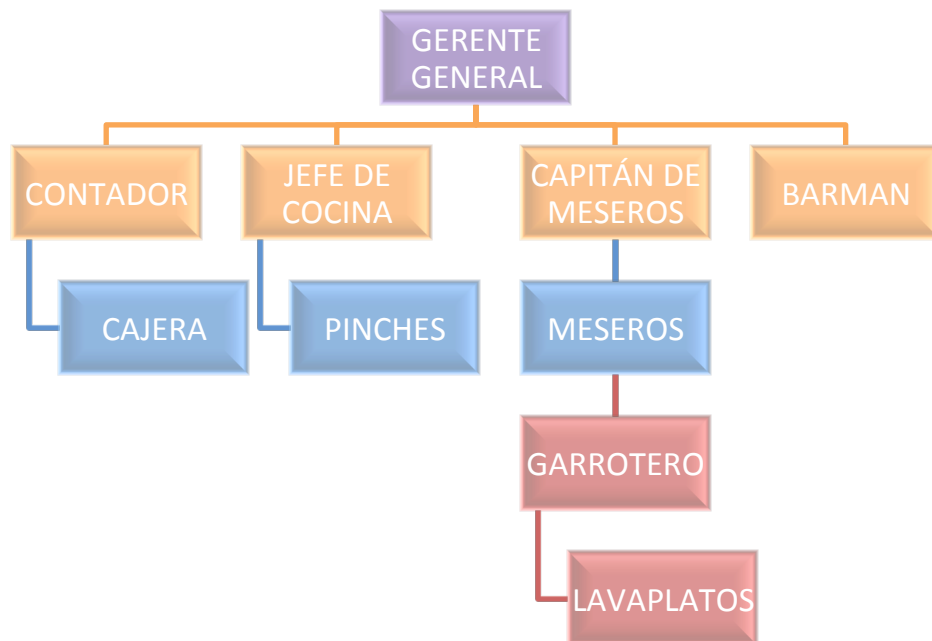
parte superior

parte exterior

3. Aspectos Administrativos

- El restaurante italiano, pretende conocer detalladamente los costos, precios y capacidad económica para iniciar operaciones lo antes posible.

- **Misión:** Brindar al comensal platillos elaborados con ingredientes frescos y de excelente calidad, para el agrado del público.
- **Visión:** Ser líder en el mundo restaurantero de cocina internacional, ofreciendo siempre una excelente calidad en sus platillos.
- Su estructura organizacional consta de un gerente general, quien tiene como subordinados, al contador, jefe de cocina, capitán de meseros; quienes a su vez están a cargo de: el contador a la cajera, el jefe de cocina a los pinches; el capitán de meseros tiene a su mando a los meseros, los cuales dan órdenes al garrotero. Y se grafica de la siguiente manera:



Las funciones que desempeña cada elemento son:

- **Gerente General:** Se encarga del correcto funcionamiento del restaurant, ayudado por el contador, cocinero, capitán de meseros y demás personal.
Está al tanto de todo el personal, atiende negociaciones con proveedores, clientes mayoritarios y todos los asuntos importantes que surjan en la organización.

- **El contador:** Está al tanto de las finanzas del negocio; atiende lo relacionado con impuestos, y planes financieros que beneficien al restaurante.
- **Jefe de cocina:** Supervisa la elaboración de todos y cada uno de los platillos, así como los ingredientes con los que éstos se preparan. Tiene contacto directo con el gerente, con el cual reporta irregularidades que surjan.
- **Pinches:** Elaboran los platillos, lavan, y preparan todo para la elaboración de éstos.
- **Capitán de Meseros:** Es el encargado de estar pendiente de que los meseros hagan bien su trabajo, siempre atento de las necesidades del comensal, asigna las mesas a atender por cada mesero.
- **Mesero:** Es el encargado de que cubrir los requerimientos del cliente, toma ordenes, sugiere platillos, bebidas, informa al comensal la cuenta, así como lo que este requiera.
- **Garrotero:** Es el encargado de levantar los muertos de las mesas (levantar los platos), para llevarlos a la cocina donde el lavaplatos posteriormente los lavará.
- **Lava platos:** Es quien lava perfectamente todos los platos, vasos, cubiertos y demás elementos de mesa que vayan siendo utilizados.
- **Bar man:** Es quien prepara todas las bebidas ofrecidas en la carta menú. Así como brindar informes al gerente de quien depende.
- **Cajera:** Es quien cobra las cuentas de los clientes, expide facturas en caso de ser necesarios, y es quien hace los pagos a algunos proveedores.

4. Aspectos económicos

Existen diversas fuentes de financiamiento; tanto por parte de los bancos como dependencias dedicadas a este rubro.

Se han estudiado todas, pero solo se mencionan dos, dado que son las más convenientes para la empresa.

- FONATUR, cuenta con un apoyo de inversión del 50% del monto del proyecto, en un plazo de 12 años con una tasa de interés del 7.025%.
- FODETUR, apoya con \$500,000 en la inversión fija, en un plazo de 5 años con una tasa de interés del 10.025%.

CEDULA DE INVERSIÓN INICIAL

Inversión fija: Para el inicio de operaciones, tiene que estar acondicionado el restaurant al 100%, por lo que el mobiliario, equipo de trabajo y equipo de cómputo se muestran a continuación.

Área interior (comedor)	Sub total	IVA 16%	Total
Silla de madera Recife	6,880.00	1,100.80	7,980.80
Econo mesa con cubierta y chapa laminadas.	8,776.00	1,404.16	10,180.16
Booth 2 plazas	23,920.00	3,827.20	27,747.20
Taburete lounge serie a (chocolate/hueso)	2,100.00	336.00	2,436.00
Silla italian	8,100.00	1,296.00	9,396.00
Sala lounge (hueso)	4,990.00	798.40	5,788.40
Lona en poliéster (hueso)	23,940.00	3,830.40	27,770.40
Tripoli mesa baja	12,600.00	2,016.00	14,616.00
Barra metálica.	23,000.00	3,680.00	26,680.00
Área exterior (comedor)			
Juego de jardín (Mallorca)	100,788.00	16,126.08	116,914.08
utensilios			
*Platos chico blanco	6,333.60	1,013.38	7,346.98
*Plato blanco (30 cm)	10,496.20	1,679.39	12,175.59
*Plato postre	3,640.00	582.40	4,222.40
*Juego de cubiertos	11,008.00	1,761.28	12,769.28
*Juego de vasos new york (ch m g)	29,866.00	4,778.56	34,644.56
*Juego de copas(ch m g)	58,910.00	9,425.60	68,335.60
cocina			
Horno de barro artesanal.	1,200.00	192.00	1,392.00
Aires acondicionados	100,000.00	16,000.00	116,000.00
Aire de lavado de cocina.	27,500.00	4,400.00	31,900.00
Paquete: Cocina industrial	140,000.00	22,400.00	162,400.00
sanitarios			
Sanitario orión.	5,394.00	863.04	6,257.04
Lavabo de cerámica.	3,596.00	575.36	4,171.36
Urinal orión	2,697.00	431.52	3,128.52
Caja			
equipo de computo	8,631.25	1,381.00	10,012.25

maquina de comprobantes	2,300.00	368.00	2,668.00
subtotal	626,666.05	100,266.57	726,932.62

Inversión Diferida:

Generales	Monto
gastos de instalación	45,000.00
pago de constitución	7,540.00
Total	\$52,540.00

Capital de trabajo: Se tiene los siguientes gastos identificados; tomando en cuenta para los sueldos la lista de sueldos indicada en la ley federal de trabajo, así como las prestaciones que por ley se indican y las prestaciones que hacen competitiva a la empresa.

En los gastos de operación se han evaluado los rubros que han resultado más viables.

La renta, después de haber buscado la mejor ubicación para el restaurant, se buscó la mejor tarifa siendo esa misma la elegida. Con los insumos, se busco la mejor calidad de los alimentos, sin dejar de lado los de menor costo.

Gastos	diarios	Semanales	Mensuales	Anual
Sueldos			65,867.40	790,408.80
gastos de operación			7,800.00	93,600.00
Renta			12,000.00	144,000.00
Insumos	712.97	4990.79	19963.16	239,557.92
Total			105,630.56	1,267,566.72

Por lo tanto tomando en cuenta la inversión fija, la inversión diferida y el capital de trabajo, la inversión inicial asciende a un monto de **\$2, 047, 039. 34**

MEZCLA DE RECURSOS

Después de analizar las fuentes de financiamiento se ha tomado la decisión de elegir a FODETUR Y FONATUR, como financiadores, ya que entre las dos se da un equilibrio entre tiempo y tasa de interés.

CONCEPTO	PORCENTAJE	MONTO	INTERÉS
FODETUR	80%	500,000	10.03%
SOCIOS	20%	125,000	8.85%
TOTAL	100%	\$625,000	

CONCEPTO	PORCENTAJE	MONTO	INTERÉS
FONATUR	50%	\$711,019.67	7.03%
SOCIOS	50%	\$711,019.67	8.85%
TOTAL	100%	\$1,422,039.34	

TABLAS DE AMORTIZACIÓN

FODETUR, a un plazo de cinco años, con una tasa de 10.03% de interés anual, la cantidad de \$ 625, 000.00 m. n.

TIEMPO	SALDO INSOLUTO	INTERÉS	PAGO A CAPITAL	PAGO TOTAL
0	500000	0	0	0
1	400000	50125	100000	150125
2	300000	40100	100000	140100
3	200000	30075	100000	130075
4	100000	20050	100000	120050
5	0	10025	100000	110025
TOTAL		\$150375	\$500000	\$650375

FONATUR, a un plazo de 12 años, con una tasa de 7.03% de interés anual, la cantidad de \$ 711,019.67 m. n.

TIEMPO	SALDO INSOLUTO	INTERÉS	PAGO A CAPITAL	PAGO TOTAL
0	711,019.67	0	0	0
1	651,768.03	49,949.13	59,251.64	109,200.77
2	592,516.39	45,786.70	59,251.64	105,038.34
3	533,264.75	41,624.28	59,251.64	100,875.92
4	474,013.11	37,461.85	59,251.64	96,713.49
5	414,761.47	33,299.42	59,251.64	92,551.06
6	355,509.84	29,136.99	59,251.64	88,388.63
7	296,258.20	24,974.57	59,251.64	84,226.21
8	237,006.56	20,812.14	59,251.64	80,063.78
9	177,754.92	16,649.71	59,251.64	75,901.35
10	118,503.28	12,487.28	59,251.64	71,738.92
11	59,251.64	8,324.86	59,251.64	67,576.49
12	0.00	4,162.43	59,251.64	63,414.07
TOTAL		324,669.36	711,019.67	1,035,689.03

DETERMINACIÓN DEL COSTO PONDERADO DE CAPITAL

$$CPC = (T.P) + (T.P) =$$

$$FODETUR (10.025*80\%) + (8\%*20\%) = 9.62\%$$

$$FONATUR (7.025*50\%) + (8\%*50\%) = .1405\%$$

$$\text{Total costo del proyecto } \mathbf{9.7605\%}$$

VALOR DE RESCATE DE ACTIVOS FIJOS Y DIFERIDOS

De acuerdo a ley los activos de la empresa cada año se deprecian en un 10%, por lo que en la siguiente tabla se muestra la cantidad que éste porcentaje representa, así como el valor de rescate de los activos.

Activos Fijos

CONCEPTO	TASA	MONTO	DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR DE RESCATE
Silla de madera Recife	10%	6,880.00	688.00	6,880.00	0
Econo mesa con cubierta y chapa laminadas.	10%	8,776.00	877.60	8,776.00	0
Booth 2 plazas	10%	23,920.00	2,392.00	23,920.00	0
Taburete lounge serie a (chocolate/hueso)	10%	2,100.00	210.00	2,100.00	0
Silla italian	10%	8,100.00	810.00	8,100.00	0
Sala lounge (hueso)	10%	4,990.00	499.00	4,990.00	0
Lona en poliéster (hueso)	10%	23,940.00	2,394.00	23,940.00	0
Tripoli mesa baja	10%	12,600.00	1,260.00	12,600.00	0
Barra metálica.	10%	23,000.00	2,300.00	23,000.00	0
Juego de jardín (Mallorca)	10%	100,788.00	10,078.80	100,788.00	0
*Platos chico blanco	10%	6,333.60	633.36	6,333.60	0
*Plato blanco (30 cm)	10%	10,496.20	1,049.62	10,496.20	0
*Plato postre	10%	3,640.00	364.00	3,640.00	0
*Juego de cubiertos	10%	11,008.00	1,100.80	11,008.00	0
*Juego de vasos new york (m g)	10%	29,866.00	2,986.60	29,866.00	0
*Juego de copas(ch m g)	10%	58,910.00	5,891.00	58,910.00	0
Horno de barro artesanal.	10%	1,200.00	120.00	1,200.00	0
Aires acondicionados	10%	100,000.00	10,000.00	100,000.00	0
Aire de lavado de cocina.	10%	27,500.00	2,750.00	27,500.00	0
Paquete: Cocina industrial	10%	140,000.00	14,000.00	140,000.00	0
Sanitario orión.	10%	5,394.00	539.40	5,394.00	0
Lavabo de cerámica.	10%	3,596.00	359.60	3,596.00	0
Urinal orión	10%	2,697.00	269.70	2,697.00	0
equipo de computo	10%	8,631.25	863.13	8,631.25	0
maquina de comprobantes	10%	2,300.00	230.00	2,300.00	0
Total		\$626,666.05	\$100,266.57	\$726,932.62	

Activo diferido

CONCEPTO	MONTO	TASA	DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR DE RESCATE
Gastos de instalación	45,000	10%	4500	45,000	0
Pago de constitución	7,540	10%	754	7,540	0
Total depreciación		10%	\$ 5254		

PROYECCIÓN DE INGRESOS

Tomando en cuenta los datos arrojados de la investigación de mercados, la asistencia al restaurant de lunes a viernes es de 30 comensales durante la comida, consumiendo un mínimo de \$100 por cada uno.

Durante la cena piensa una asistencia de 50 comensales, de lunes a viernes, los cuales tienen un consumo mínimo de \$150.

Mientras que sábado y domingo hay una asistencia ambos días de 70 comensales en ambos horarios.

Estos ingresos, llevan un incremento del 10% anual, se tiene que tomar en cuenta que la capacidad del restaurant es de 86 comensales, para cada horario; comida y cena.

AÑO 1	COMIDA	30 COMENSALES					70 COMENSALES		Semana	mes	año
	CENA	50 COMENSALES					70 COMENSALES				
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D				
COMIDA	30/100	30/100	30/100	30/100	30/100	70/100	70/100	29,000.00	116,000.00	1,392,000.00	
CENA	50/150	50/150	50/150	50/150	50/150	70/150	70/150	58,500.00	234,000.00	2,808,000.00	
							total	87,500.00	350,000.00	4,200,000.00	

AÑO 2	COMIDA	33 COMENSALES						77 COMENSALES			
	CENA	55 COMENSALES						77 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	33/100	33/100	33/100	33/100	33/100	77/100	77/100	31,900.00	127,600.00	1,531,200.00	
CENA	55/150	55/150	55/150	55/150	55/150	77/150	77/150	64,350.00	257,400.00	3,088,800.00	
								total	96,250.00	385,000.00	\$4,620,000.00

AÑO 3	COMIDA	36 COMENSALES						85 COMENSALES			
	CENA	61 COMENSALES						85 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	36/100	36/100	36/100	36/100	36/100	85/100	85/100	35,000.00	140,000.00	1,680,000.00	
CENA	61/150	61/150	61/150	61/150	61/150	85/150	85/150	71,250.00	285,000.00	3,420,000.00	
								TOTAL	106,250.00	425,000.00	\$5,100,000.00

AÑO 4	COMIDA	40 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	67 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	40/100	40/100	40/100	40/100	40/100	86/100	86/100	37,200.00	148,800.00	1,785,600.00	
CENA	67/150	67/150	67/150	67/150	67/150	86/150	86/150	76,050.00	304,200.00	3,650,400.00	
								TOTAL	113,250.00	453,000.00	\$5,436,000.00

AÑO 5	COMIDA	44 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	74 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	44/100	44/100	44/100	44/100	44/100	86/100	86/100	39,200.00	156,800.00	1,881,600.00	
CENA	74/150	74/150	74/150	74/150	74/150	86/150	86/150	81,300.00	325,200.00	3,902,400.00	
TOTAL								120,500.00	482,000.00	\$5,784,000.00	

AÑO 6	COMIDA	48 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	81 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	48/100	48/100	48/100	48/100	48/100	86/100	86/100	41,200.00	164,800.00	1,977,600.00	
CENA	81/150	81/150	81/150	81/150	81/150	86/150	86/150	86,550.00	346,200.00	4,154,400.00	
TOTAL								127,750.00	511,000.00	\$6,132,000.00	

AÑO 7	COMIDA	53 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	86 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	semana	mes	Año	
COMIDA	53/100	53/100	53/100	53/100	53/100	86/100	86/100	43,700.00	174,800.00	2,097,600.00	
CENA	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	90,300.00	361,200.00	4,334,400.00	
TOTAL								134,000.00	536,000.00	\$6,432,000.00	

AÑO 8	COMIDA	58 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	85 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	58/100	58/100	58/100	58/100	58/100	86/100	86/100	46,200.00	184,800.00	2,217,600.00	
CENA	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	90,300.00	361,200.00	4,334,400.00	
								TOTAL	136,500.00	546,000.00	\$6,552,000.00

AÑO 9	COMIDA	64 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	86 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	64/100	64/100	64/100	64/100	64/100	86/100	86/100	49,200.00	196,800.00	2,361,600.00	
CENA	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	90,300.00	361,200.00	4,334,400.00	
								TOTAL	139,500.00	558,000.00	\$6,696,000.00

AÑO 10	COMIDA	70 COMENSALES						86 COMENSALES			
	CENA	86 COMENSALES						86 COMENSALES			
SEMANA	L	M	M	J	V	S	D	Semana	mes	año	
COMIDA	70/100	70/100	70/100	70/100	70/100	86/100	86/100	52,200.00	208,800.00	2,505,600.00	
CENA	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	86/150	90,300.00	361,200.00	4,334,400.00	
								TOTAL	142,500.00	570,000.00	\$6,840,000.00

COSTEO DE PRODUCCIÓN

Para la determinación del costo de producción de cada platillo, fue necesario sacar un total de la materia prima para cada porción individual, así como el tiempo de elaboración; para determinar la mano de obra y para determinar los gastos indirectos de fabricación se tomo en cuenta el tiempo de horneado, cocinado, licuado, o cualquier proceso que utilizara aparatos eléctricos o de gas, así como el agua utilizada para lo mismo.

PLATILLO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	GIF	COSTO DE VENTAS
Fetuccini Alfredo	5.48	7.1	8.58	21.16
Pizza a los cuatro quesos	7.11	3.55	2.14	12.8
Lasagna de carne	12.94	7.1	4.29	24.33
Calzone	17.7	7.1	8.58	33.38
Ensalada Caprese	15.77	1.77	2.14	19.68
Spaguetti a la carbonara	13.36	3.55	8.58	25.49
Ensalada de naranjas	6.49	1.77	2.14	10.4
Risotto con cetas	6.33	3.5	4.29	14.12
Macarrones con chorizo	7.36	3.55	2.14	13.05
Canelones de atún y tocino	12.48	7.1	8.58	28.16

Para sacar el costo de producción de las bebidas, se saco el total de la materia prima y el tiempo de elaboración para la mano de obra; dado que las bebidas no requieren de ningún aparato electrónico para prepararla no se tomaron en cuenta los gastos indirectos de fabricación.

BEBIDAS	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTO TOTAL
Madrina	14.87	1	15.87
Entre sabanas	16.24	1	17.24
Mojito cubano	5.13	1	6.13
Bloody Mary	12.07	1.3	13.37
Piña colada	7.8	0.6	8.4
Daiquiri	7.8	1.12	8.92
Michelada	9.5	1.5	11
Presidente	7.07	0.6	7.67
Café Alexander	7.64	1.68	9.32
Cosmopolitan	14.87	1.87	16.74
Vodka rickey	15.44	0.6	16.04

Por lo tanto, en total de platillos y bebidas el costo de ventas es de \$333.27; que considerando que diarios se consuman 5 platillos y 5 bebidas de cada uno, da un total de **\$1666.35** por día. Así que por los siete días de la semana son **\$11,664.45**. Entonces al mes son **\$46,657.80** y al año **\$559,893.60**, cantidad que a su vez incrementa cada año 10%.

Lo cual queda de la siguiente manera:

COSTO DE VENTAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PLATILLOS	340317.6	374349.36	411784.296	452962.7256	498258.998
BEBIDAS	219189.6	241108.56	265219.416	291741.3576	320915.493
TOTAL	559507.2	615457.92	677003.712	744704.0832	819174.492

COSTO DE VENTAS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
PLATILLOS	548084.898	602893.388	663182.727	729500.999	802451.099
BEBIDAS	353007.043	388307.747	427138.522	469852.374	516837.611
TOTAL	901091.941	991201.135	1090321.25	1199353.37	1319288.71

PROYECCIÓN DE EGRESOS

En la relación de gastos y salidas de dinero de la empresa se encuentran los siguientes, tomando en cuenta que aumentan un 10% año con año.

GASTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos	790408.8	869,449.68	956,394.65	1,052,034.11	1,157,237.52
gastos de operación	93600	102,960.00	113,256.00	124,581.60	137,039.76
Renta	144,000	144,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00
Insumos	239,557.92	263,513.71	289,865.08	318,851.59	350,736.75
Total	1,267,566.72	1,379,923.39	1,503,515.73	1,639,467.30	1,789,014.03

GASTOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Sueldos	1,272,961.28	1,400,257.40	1,540,283.14	1,694,311.46	1,863,742.60
gastos de operación	150,743.74	165,818.11	182,399.92	200,639.91	220,703.90
Renta	144,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00
Insumos	385,810.43	424,391.47	466,830.62	513,513.68	564,865.04
Total	1,953,515.44	2,134,466.98	2,333,513.68	2,552,465.05	2,793,311.55

ESTADOS DE RESULTADOS

ESTADO DE RESULTADOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	4,200,000	4,620,000	5,100,000	5,436,000	5,784,000
COSTO DE VENTAS	559,507.20	615,457.92	677,003.71	744,704.08	819,174.49
UTILIDAD BRUTA	3,640,493	4,004,542	4,422,996	4,691,296	4,964,826
GASTOS DE OPERACIÓN	1,267,566.72	1,379,923.39	1,503,515.73	1,639,467.30	1,789,014.03
DEPRECIACIÓN	67,920.61	67,920.61	67,920.61	67,920.61	67,920.61
UTILIDAD DE OPERACIÓN	2,305,005.48	2,556,698.08	2,851,559.95	2,983,908.01	3,107,890.87
GASTOS FINANCIEROS	100,074.13	81,724.28	71,699.28	57,511.85	43,324.42
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	2,204,931.34	2,474,973.81	2,779,860.68	2,926,396.16	3,064,566.45
ISR	661,479.40	742,492.14	806,159.60	819,390.92	919,369.93
PTU	220,493.13	247,497.38	277,986.07	292,639.62	306,456.64
UTILIDAD NETA	\$1,322,958.81	\$1,484,984.28	\$1,695,715.01	\$1,814,365.62	\$1,838,739.87

ESTADO DE RESULTADOS	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
VENTAS	6,132,000	6,432,000	6,552,000	6,696,000	6,840,000
COSTO DE VENTAS	901,091.94	991,201.13	1,090,321.25	1,199,353.37	1,319,288.71
UTILIDAD BRUTA	5,230,908	5,440,799	5,461,679	5,496,647	5,520,711
GASTOS DE OPERACIÓN	1,953,515.44	2,134,466.98	2,333,513.68	2,552,465.05	2,793,311.55
DEPRECIACIÓN	67,920.61	67,920.61	67,920.61	67,920.61	67,920.61
UTILIDAD DE OPERACIÓN	3,209,472.02	3,238,411.28	3,060,244.47	2,876,260.97	2,659,479.13
GASTOS FINANCIEROS	29,136.99	24,974.57	20,812.14	16,649.71	12,487.28
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	3,180,335.02	3,213,436.71	3,039,432.33	2,859,611.26	2,646,991.85
ISR	954,100.51	964,031.01	911,829.70	857,883.38	794,097.55
PTU	318,033.50	321,343.67	303,943.23	285,961.13	264,699.18
UTILIDAD NETA	\$1,908,201.01	\$1,928,062.03	\$1,823,659.40	\$1,715,766.76	\$1,588,195.11

FLUJOS DE EFECTIVO

FLUJO DE EFECTIVO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO3	AÑO4	AÑO 5
SALDO INICIAL	1,267,566.7	3,381,167.0	4,882,837.3	6,581,377.4	8,332,296.8
(+) ENTRADAS DE EFECTIVO					
VENTAS	4,200,000.0	4,620,000.0	5,100,000.0	5,436,000.0	5,784,000.0
(=) TOTAL ENTRADAS	5,467,566.7	8,001,167.0	9,982,837.3	12,017,377.4	14,116,296.8
(-) SALIDAS DE EFECTIVO					
GASTOS DE OPERACIÓN	1,827,073.9	1,995,381.3	2,180,519.4	2,384,171.4	2,608,188.5
GASTOS FINANCIEROS	100,074.1	81,724.3	71,699.3	57,511.8	43,324.4
PAGOS A CAPITAL	159,251.6	159,251.6	159,251.6	159,251.6	159,251.6
IMPUESTOS	-	881,972.5	989,989.5	1,084,145.7	1,112,030.5
(=) SALIDAS DE EFECTIVO	2,086,399.7	3,118,329.8	3,401,459.9	3,685,080.5	3,922,795.1
EFFECTIVO DISPONIBLE	3,381,167.0	4,882,837.3	6,581,377.4	8,332,296.8	10,193,501.7
EFFECTIVO DESACUMULADO	\$2,113,600.31	\$1,501,670.24	\$1,698,540.12	\$1,750,919	\$1,861,204.87

FLUJO DE EFECTIVO	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
SALDO INICIAL	10,193,501.7	12,156,679.1	14,106,650.8	15,869,377.4	17,521,884.7
(+) ENTRADAS DE EFECTIVO					
VENTAS	6,132,000.0	6,432,000.0	6,552,000.0	6,696,000.0	6,840,000.0
(=) TOTAL ENTRADAS	16,325,501.7	18,588,679.1	20,658,650.8	22,565,377.4	24,361,884.7
(-) SALIDAS DE EFECTIVO					
GASTOS DE OPERACIÓN	2,854,607.4	3,125,668.1	3,423,834.9	3,751,818.4	4,112,600.3
GASTOS FINANCIEROS	29,137.0	24,974.6	20,812.1	16,649.7	12,487.3
PAGOS A CAPITAL	59,251.6	59,251.6	59,251.6	59,251.6	59,251.6
IMPUESTOS	1,225,826.6	1,272,134.0	1,285,374.7	1,215,772.9	1,143,844.5
(=) SALIDAS DE EFECTIVO	4,168,822.6	4,482,028.3	4,789,273.4	5,043,492.7	5,328,183.7
EFFECTIVO DISPONIBLE	12,156,679.1	14,106,650.8	15,869,377.4	17,521,884.7	19,033,701.0
EFFECTIVO DESACUMULADO	\$1,963,177.41	\$1,949,971.67	\$1,762,726.61	\$1,652,507.30	\$1,511,816.31

BALANCE GENERAL

BALANCE GENERAL AÑO 0			
ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	1,267,566.72	CUENTAS POR PAGAR	1,211,019.67
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	0
DEPRECIACIÓN	0	TOTAL PASIVO	1,211,019.67
TOTAL MAQ. Y EQ.		CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	0.00	UT. DEL EJ.	0
TOTAL DIFERIDOS	52,540.00	UT. ACUMULADA	0.00
TOTAL ACTIVOS	\$2,047,039.34	TOTAL CAPITAL	836,019.67
		PASIVO + CAPITAL	\$2,047,039.34

AÑO 1 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	3,381,167.0	CUENTAS POR PAGAR	1,051,768.031
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	881,972.54
DEPRECIACIÓN	62,666.61	TOTAL PASIVO	1,933,740.57
TOTAL MAQ. Y EQ.	664,266.02	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	5,254.00	UT. DEL EJ.	1,322,958.81
TOTAL DIFERIDOS	47,286.00	UT. ACUMULADA	0
TOTAL ACTIVOS	\$4,092,719.04	TOTAL CAPITAL	2,158,978.48
		PASIVO + CAPITAL	\$ 4,092,719.04

AÑO 2 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	4,882,837.3	CUENTAS POR PAGAR	892,516.392
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	989,989.52
DEPRECIACIÓN	125,333.21	TOTAL PASIVO	1,882,505.91
TOTAL MAQ. Y EQ.	601,599.41	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	10,508.00	UT. DEL EJ.	1,484,984.28
TOTAL DIFERIDOS	42,032.00	UT. ACUMULADA	1,322,958.81
TOTAL ACTIVOS	\$5,526,468.67	TOTAL CAPITAL	3,643,962.76
		PASIVO + CAPITAL	\$5,526,468.67

AÑO 3 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	6,581,377.4	CUENTAS POR PAGAR	733,264.753
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,084,145.66
DEPRECIACIÓN	187,999.82	TOTAL PASIVO	1,817,410.42
TOTAL MAQ. Y EQ.	538,932.81	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	15,762.00	UT. DEL EJ.	1,695,715.01
TOTAL DIFERIDOS	36,778.00	UT. ACUMULADA	2,807,943.09
TOTAL ACTIVOS	\$7,157,088.19	TOTAL CAPITAL	5,339,677.77
		PASIVO + CAPITAL	\$ 7,157,088.19

AÑO 4 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	8,332,296.8	CUENTAS POR PAGAR	574,013.113
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,112,030.54
DEPRECIACIÓN	250,666.42	TOTAL PASIVO	1,686,043.65
TOTAL MAQ. Y EQ.	476,266.20	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	21,016.00	UT. DEL EJ.	1,814,365.62
TOTAL DIFERIDOS	31,524.00	UT. ACUMULADA	4,503,658.10
TOTAL ACTIVOS	\$ 8,840,087.04	TOTAL CAPITAL	7,154,043.39
		PASIVO + CAPITAL	\$8,840,087.04

AÑO 5 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	10,193,501.7	CUENTAS POR PAGAR	414,761.474
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,225,826.58
DEPRECIACIÓN	313,333.03	TOTAL PASIVO	1,640,588.05
TOTAL MAQ. Y EQ.	413,599.60	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	26,270.00	UT. DEL EJ.	1,838,739.87
TOTAL DIFERIDOS	26,270.00	UT. ACUMULADA	6,318,023.72
TOTAL ACTIVOS	\$10,633,371.31	TOTAL CAPITAL	8,992,783.26
		PASIVO + CAPITAL	\$10,633,371.31

AÑO 6 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	12,156,679.1	CUENTAS POR PAGAR	355,509.84
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,272,134.01
DEPRECIACIÓN	375,999.63	TOTAL PASIVO	1,627,643.84
TOTAL MAQ. Y EQ.	350,932.99	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	31,524.00	UT. DEL EJ.	1,908,201.01
TOTAL DIFERIDOS	21,016.00	UT. ACUMULADA	8,156,763.59
TOTAL ACTIVOS	\$12,528,628.12	TOTAL CAPITAL	10,900,984.27
		PASIVO + CAPITAL	\$ 12,528,628.12

AÑO 7 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	14,106,650.8	CUENTAS POR PAGAR	296,258.20
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,285,374.68
DEPRECIACIÓN	438,666.24	TOTAL PASIVO	1,581,632.88
TOTAL MAQ. Y EQ.	288,266.39	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	36,778.00	UT. DEL EJ.	1,928,062.03
TOTAL DIFERIDOS	15,762.00	UT. ACUMULADA	10,064,964.60
TOTAL ACTIVOS	\$14,410,679.18	TOTAL CAPITAL	12,829,046.30
		PASIVO + CAPITAL	\$14,410,679.18

AÑO 8 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	15,869,377.4	CUENTAS POR PAGAR	237,006.56
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,215,772.93
DEPRECIACIÓN	501,332.84	TOTAL PASIVO	1,452,779.49
TOTAL MAQ. Y EQ.	225,599.78	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	42,032.00	UT. DEL EJ.	1,823,659.40
TOTAL DIFERIDOS	10,508.00	UT. ACUMULADA	11,993,026.63
TOTAL ACTIVOS	\$16,105,485.18	TOTAL CAPITAL	14,652,705.70
		PASIVO + CAPITAL	\$ 16,105,485.18

AÑO 9 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	17,521,884.7	CUENTAS POR PAGAR	177,754.92
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,143,844.51
DEPRECIACIÓN	563,999.45	TOTAL PASIVO	1,321,599.42
TOTAL MAQ. Y EQ.	162,933.18	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	47,286.00	UT. DEL EJ.	1,715,766.76
TOTAL DIFERIDOS	5,254.00	UT. ACUMULADA	13,816,686.03
TOTAL ACTIVOS	\$17,690,071.88	TOTAL CAPITAL	16,368,472.45
		PASIVO + CAPITAL	\$17,690,071.88

AÑO 10 ACTIVO		PASIVO	
EFFECTIVO	19,033,701.0	CUENTAS POR PAGAR	118,503.28
MAQUINARIA Y EQ.	726,932.62	IMPUESTOS	1,058,796.74
DEPRECIACIÓN	626,666.05	TOTAL PASIVO	1,177,300.02
TOTAL MAQ. Y EQ.	100,266.57	CAPITAL CONTABLE	
DIFERIDOS	52,540.00	SOCIAL	836,019.67
AMORTIZACIÓN	52,540.00	UT. DEL EJ.	1,588,195.11
TOTAL DIFERIDOS	0.00	UT. ACUMULADA	15,532,452.78
TOTAL ACTIVOS	\$19,133,967.58	TOTAL CAPITAL	17,956,667.56
		PASIVO + CAPITAL	\$19,133,967.58

CÁLCULO DE INDICADORES

INDICADOR	CÁLCULO
TIR. Tasa interna de rendimiento	70.15%
IR. Índice de rentabilidad	3.9
PRI. Periodo de recuperación de la inversión	708 días
VPN. Valor presente neto	\$ 8,001,209.56
PE. Punto equilibrio	\$190,000 a \$200,000

RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN ECONÓMICA DEL PROYECTO

Según el análisis del ejercicio, el proyecto cumple con el criterio de aceptación, ya que el costo de llevarlo a cabo es de 9.79% y el rendimiento que se espera que obtenga el proyecto con esos flujos es de 70.15% según la tasa interna de retorno.

De acuerdo al valor presente neto el proyecto es aceptable ya que alcanza a recuperar el monto de la inversión inicial la cual es de \$2, 047, 039.34, generando un beneficio extra de \$8, 001,209.56.

Conforme al cálculo del índice de retorno, resulta que el proyecto presenta una efectividad en cubrir los gastos y costos del ejercicio, donde además la organización recupera un 3.9 extra por cada peso invertido.

La empresa recupera su inversión en un periodo de 1 año, 11 meses y 18 días, lo cual acepta el criterio de aprobación del proyecto en base al horizonte del proyecto.

Dado que el volumen de ventas de los 10 años, cubre los costos fijos y variables de la entidad, los puntos de equilibrio presentan la efectividad del proyecto.

Se acepta el punto de equilibrio ya que mantiene una variación de \$190,000 a \$200,000.

RECOMENDACIONES

Por lo anterior se recomienda que al ser un tiempo relativamente corto en el que se recupera la inversión, incrementar el negocio, es decir, hacer sucursales o ampliar el establecimiento para atender a más personas.

También es recomendable ampliar la variedad del menú con entradas, postres y aumentar los platillos fuertes que se ofrecen.

4.2 Discusión.

De acuerdo a la teoría estudiada para esta investigación, se encuentra que las similitudes existentes entre el trabajo y lo dicho anteriormente se presentan en todo el transcurso del presente trabajo. Iniciando con la determinación de inversión, la cual se realizó de acuerdo a lo dicho en las premisas de mercado, técnicas y financieras, tal como lo mencionan los autores citados.

Al elegir las fuentes de financiamiento se tomó en cuenta las recomendaciones dadas por Hernández 2005, en cuanto a lo que se refiere la mezcla de recursos.

Para sacar el costo ponderado de capital se utilizó una fórmula sugerida en asesoría, la cual arrojó el costo de capital, (Sapag, 2000).

Para calcular el costo total de las fuentes externas de financiamiento fue indispensable utilizar una tabla de amortización indicada por Baca (2001), para cada una de las opciones que se tenían.

La proyección de ingresos y egresos que menciona Gallardo (1998) y realizada en esta investigación, sirvió para pronosticar los movimientos de la empresa, por lo tanto este paso de la evaluación resulta imprescindible durante la realización del presente.

En cuanto a la elaboración de los estados financieros, se siguió el procedimiento establecido, ya que solo existe una forma de hacerlos, para que los resultados sean inequívocos. (Baca, 2001).

Los indicadores financieros que se utilizaron fueron los vistos en asesoría, sin embargo el procedimiento que se llevó para llegar a ellos fue el sugerido por Baca (2001).

Para llevar a cabo una evaluación financiera, resulta implacable omitir cualquier paso, por lo tanto no existen diferencias entre lo teórico con lo práctico del trabajo en cuestión.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Este apartado sugiere lo que se tiene que hacer después de haber terminado el estudio. Primeramente muestra lo que se realizó de una manera general. Posteriormente propone el procedimiento a seguir una vez concluido lo estudiado.

5.1 Conclusiones

El objetivo del estudio económico es, darle un uso óptimo a los recursos financieros con los que se cuenta, así como de las fuentes financieras existentes. Así mismo, las utilidades serán suficientes, para solventar los gastos que genere la operación de dicho proyecto.

El trabajo presentado se trata del estudio económico de una empresa que se creó, sin embargo no se realizó como tal. Dado que la rentabilidad que arroja el estudio financiero de la mía pasta, las utilidades anuales incrementarán año con año, así como las ganancias serán prominentes para continuar con el proyecto en marcha.

Al concluir el presente estudio, se presume que la rentabilidad que tiene es óptima, por lo cual se podría poner en acción el plan, bajo las consideraciones que menciona la investigación.

5.2 Recomendaciones

Gracias a que el estudio realizado no se implantó, se recomienda ponerlo en operación, para obtener los logros que se mencionan.

Así mismo, conforme esté operando la máquina pasta, se sugiere adquirir paquetes computacionales con los cuales resulte accesible la obtención de datos útiles para el cálculo de los indicadores económicos.

Una vez hecho lo anterior, se propone modificar el menú, ya que posiblemente su actualización genere mayores ingresos.

La ampliación del local y la remodelación de las instalaciones mantendrá vigente el lugar y en la preferencia del público en general.

Por último se recomienda que al ser un tiempo relativamente corto en el que se recupera la inversión, incrementar el negocio, es decir, hacer sucursales o ampliar el establecimiento para atender a más personas.

BIBLIOGRAFÍA

Baca Urbina Gabriel. Evaluación de proyectos. 4ta edición. Mc Graw Hill, México, 2001.

Gallardo Cervantes Juan. Formulación y evaluación de proyectos de inversión. Un enfoque de sistemas. 1era edición. México 1999. Editorial Mc. Graw Hill.

Hernández Hernández Abraham, Hernández Villalobos Abraham, Hernández Suárez Alejandro. Formulación y evaluación de proyectos de inversión. 5ta Edición. México, 2007. Editorial Thomson.

Huerta Ríos Ernestina. Análisis y evaluación de proyectos de inversión para bienes de capital. 4ta edición. México 2006. Instituto mexicano de contadores.

Lawrence J. Gitman. Principios de administración financiera. 10ma edición. México 2003. Editorial pearson.

Morales Castro Arturo. Morales Castro Jesus Antonio. Proyectos de inversión, evaluación y formulación. 1era edición. México, 2009.

Ocampo Sámano José Eliseo. Costos y evaluación de proyectos. 5ta edición. Grupo editorial patria. México, 2007.

Sapag Chain Nassir. Proyectos de inversión. Formulación y evaluación. 1era edición. México 2007. Editorial pearson.

Warren S. Carl, Reeve M. James, Fess E. Philip. Contabilidad Financiera. 5ta edición. Editorial Thomson. México, 2005

