



Viabilidad financiera del Restaurante el Comedor de Lucerito

María Natalia Ríos Román

María Fernanda Mira Rendon

Wilmar Smith Martin Paniagua

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Antioquia y Chocó

Sede Bello (Antioquia)

Programa Administración de Empresas

Noviembre de 2022

Viabilidad financiera del Restaurante el Comedor de Lucerito

María Natalia Ríos Román

María Fernanda Mira Rendon

Wilmar Smith Martin Paniagua

Monografía presentado como requisito para optar al título de Administrador de Empresas

Asesora

Mg. Lina María Álvarez Oquendo

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Vicerrectoría Regional Eje Cafetero

Sede Bello (Antioquia)

Programa Administración de Empresas

Noviembre de 2022

### **Dedicatoria**

Le dedicamos en primer lugar a Dios, Salmo 75:1 Primera parte “Te damos gracias, oh Dios, te damos gracias. por ser nuestra guía y darnos las fuerzas para continuar en este proceso de obtener uno de los deseos más anhelados de todo estudiante.

A nuestros padres, por su muestra de amor, sacrificio en todos estos años, gracias a ustedes hemos logrado llegar a cumplir nuestros sueños y lograr convertirnos en lo que ahora somos, a todas las personas que nos han apoyado y han compartido su información y aportes para así lograr obtener datos de investigación.

### **Agradecimientos**

Gracias, gracias familias, porque nos han brindado la oportunidad de formarnos en esta prominente universidad y por su valioso apoyo durante todo este tiempo de una u otra manera fueron pilares fundamentales para alcanzar este meta.

Agradecemos a nuestros docentes de la universidad UNIMINUTO por formarnos, por compartirnos su conocimiento durante toda nuestra preparación como profesionales, de manera especial a nuestra tutora Lina Maria Álvarez Oquendo quien nos ha guiado con paciencia y rectitud como docente.

## Contenido

Lista de tablas .....	7
Lista de figuras .....	8
Resumen .....	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
1. Planteamiento del problema .....	12
2. Objetivos .....	13
2.1 Objetivo General.....	13
2.2 Objetivo Específicos .....	13
3. Justificación.....	14
4.Marco Referencial.....	16
4.1 Marco contextual.....	16
4.2 Marco Teórico.....	17
4.3Marco Conceptual.....	21
4.4 Marco Legal.....	23
5.Estudio Técnico .....	28
5.1 Localización .....	28
5.3 Infraestructura de Servicios .....	29
5.4 Capacidad instalada .....	30
5.5 Conclusiones del estudio Técnico .....	32
6.Diseño metodológico .....	32
6.1 Enfoque de investigación .....	33
6.2 Diseño de la investigación.....	34
6.3 Alcance .....	34
6.4 Fuentes, técnicas, instrumentos de recolección de información .....	34
7.Estudio Administrativo.....	36
8.Análisis Financiero .....	37
8.1 Costos asociados en un mes de Operación.....	37
8.2 Comportamiento de ingresos y ventas .....	39

8.3 Egresos Incurridos en la operación .....	40
8.4 Costos variables .....	40
8.5 Depreciación activos .....	41
8.6 Costos Nómina .....	42
Conclusiones .....	47
Referencias.....	51

**Lista de tablas**

Tabla 1 <i>Mobiliario y Equipo de Cocina</i> .....	30
Tabla 2 <i>Método y Técnica</i> .....	35
Tabla 3 <i>Estudio Administrativo</i> .....	36
Tabla 4 <i>Costos Asociados a la Operación</i> .....	38
Tabla 5 <i>Ventas</i> .....	39
Tabla 6 <i>Costos e ingresos</i> .....	40
Tabla 7 <i>Costo Variable</i> .....	40
Tabla 8 <i>Depreciación de Activos</i> .....	41
Tabla 9 <i>Gatos Operacionales y Administrativos</i> .....	42
Tabla 10 <i>Flujo de Caja Proyectado</i> .....	44
Tabla 11 <i>PAYBACK</i> .....	45
Tabla 12 <i>Variación</i> .....	46

**Lista de figuras**

Ilustración 1 <i>RUT</i> .....	23
Ilustración 2 <i>Cámara de Comercio</i> .....	24
Ilustración 3 <i>Industria y Comercio</i> .....	25
Ilustración 4 <i>Uso del Suelo</i> .....	26
Ilustración 5 <i>Sanidad</i> .....	27
Ilustración 6 <i>Manipulación de Alimentos</i> .....	28
<i>Ilustración 7 Ubicación del Restaurante el Lucerito</i> .....	29
Ilustración 8 <i>Organigrama</i> .....	31



## Resumen

Este trabajo analiza la viabilidad financiera del Restaurante el Comedor del Lucerito, partiendo desde el punto de vista financiero e incluyendo un pequeño estudio de mercado. El restaurante se encuentra ubicado en la Ciudad de Medellín, Colombia.

El restaurante lleva operando más de 16 años sin ningún tipo de información financiera que soporte su nivel de ventas, endeudamiento o rentabilidad, se hace muy necesario para su continuidad evaluar los diferentes procesos que integra la ejecución de su razón social para definir puntos estratégicos de dicha investigación como total de activos, pasivos y egresos entre otros.

Se realiza una matriz DOFA generando un primer filtro de lo que es una evaluación del restaurante en el que nos permite analizarlo interna y externamente. Además de utilizar el instrumento financiero, el flujo de caja Proyectado del 2023 en meses. Con el que permite anticipar situaciones que puedan ocasionar determinados apuros a su operación y con el fin de analizar sus indicadores permitiendo saber su estado actual y futuro.

Durante la elaboración de la investigación, nos encontramos con varios obstáculos para la recopilación de algunos datos como el Margen de rentabilidad, para la toma del rubro Tasa mínima de rentabilidad fue necesario recopilar la información de otros restaurantes y con dicha información sacar un promedio. El acercamiento a dichos restaurantes fue complicado por temor de que se tomara los datos para fines perjudiciales. Sin embargo, al final se recolectaron 6 muestras para la construcción del flujo de caja proyectado.

*Palabras clave: viabilidad, flujo de caja; rentabilidad; Restaurante*

### **Abstract**

This paper analyzes the financial viability of the Restaurant el Comedor del Lucerito, starting from a financial point of view and including a small market study. The restaurant is located in the city of Medellín, Colombia.

The restaurant has been operating for more than 16 years without any financial information to support its level of sales, indebtedness or profitability, it is very necessary for its continuity to evaluate the different processes that integrate the execution of its corporate name to define strategic points of such research as total assets, liabilities, and expenses among others.

A SWOT matrix is made generating a first filter of what is an evaluation of the restaurant that allows us to analyze it internally and externally. In addition to using the financial instrument, the projected cash flow of 2023 in months. This allows us to anticipate situations that may cause certain difficulties to its operation and in order to analyze its indicators, allowing us to know its current and future status.

During the elaboration of the research, we encountered several obstacles for the collection of some data such as the Profitability Margin, to take the item Minimum Profitability Rate it was necessary to collect information from other restaurants and with this information to take an average. The approach to these restaurants was complicated for fear that the data would be taken for detrimental purposes. However, in the end, 6 samples were collected for the construction of the projected cash flow.

*Keywords: feasibility, cash flow; profitability; Restaurant*

## Introducción

El presente trabajo tiene como finalidad conocer la viabilidad del restaurante el Comedor del Lucerito, para esto se realizará un estudio financiero sobre los diversos aspectos que afectan directa o indirectamente la forma en la que opera el restaurante.

Toda empresa comienza con una idea y esta se va desarrollando de acuerdo con el plan de negocios ejecutado, la rentabilidad esperada y con una respetiva evolución en el tiempo, sin embargo, la industria gastronómica está tomando cada día más posicionamiento, esto debido al constante trabajo que realizan las empresas generando estrategias para impulsar su crecimiento dentro del nicho de mercado en el que se desempeñan. El plan de negocios servirá como herramienta de gestión empresarial para lograr las expectativas deseadas (Cáceres et.al., 2009).

El restaurante ha estado en constante crecimiento, pero sin un historial en base de datos, por lo tanto, el estudio a realizar con la información que se cuenta permitirá recopilar el mayor número de datos y variables para conocer la viabilidad y continuidad de este.

## 1. Planteamiento del problema

¿Cuáles son los elementos necesarios para determinar la viabilidad de permanencia en el tiempo del restaurante el comedor de lucerito?

El comedor de lucerito es un restaurante que se encuentra ubicado en la ciudad de Medellín, en el barrio la América. El restaurante surge como emprendimiento por la señora María Lucero Rodríguez, casada y madre de tres Hijos, decide buscar un medio para generar sus propios ingresos económicos y por experiencia adquirida en su niñez, gracias a su madre, se dedica a la elaboración y venta de tamales antioqueños, los cuales preparaba en su hogar y luego los vendía entre sus vecinos. Aproximadamente un año después sumo a su oferta gastronómica la venta de sancochos y mondongo, en el comedor de su casa y a los vecinos, quienes le pedían que por favor les cocinara. En el año 2005 en el garaje de su casa y con 3 mesas inicia el Restaurante ofreciendo tamales, sopa con seco y los sábados mondongo.

Para el año 2006 y por solicitud de su nueva clientela, se registra en el RUT y en la Cámara de Comercio registrando el nombre comercial del restaurante.

Cinco años después de estar en el garaje de su casa el restaurante lo traslada para un local más grande, actualmente cuenta con 17 mesas y 57 platos típicos que ofrece a sus clientes y comensales de domingo a domingo.

A pesar de su continuidad y posicionamiento en el barrio y lugar de ubicación, el restaurante no cuenta con contabilidad básica, la cual le permitiría identificar sus activos, pasivos e ingresos, validar la rentabilidad real y los costos de la operación. Por ende, es deficiente los informes de estados financieros, balance general, flujos de caja, inventarios y estados de ingresos, por definir algunos temas puntuales directamente ligados con el correcto desempeño financiero y económico del restaurante.

Nuestra propuesta es realizar una evaluación financiera de forma detallada recolectando información que permite el análisis por meses, la cual nos permita analizar la proyección mediante indicadores de valor y definir su continuidad y rentabilidad en el corto y mediano plazo.

## 2. Objetivos

### 2.1 Objetivo General

Evaluar la rentabilidad del Comedor de Lucerito

### 2.2 Objetivo Específicos

1. Construir el flujo de caja proyectado de la empresa y el análisis de sensibilidad.
2. Determinar a partir de una evaluación financiera, mediante indicadores de valoración la viabilidad financiera como VPN, TIR, TIRM, PAYBACK, rentabilidad y continuidad del restaurante el Comedor de Lucerito.
3. Demostrar la viabilidad financiera del Restaurante del comedor de lucerito para los próximos meses del año 2023.

### 3. Justificación

A nivel mundial y debido a la pandemia miles de empresas se vieron afectadas, cifras entregadas por naciones unidas, dan pie a que:

La pandemia del COVID-19 está produciendo un impacto muy profundo sobre la economía y la sociedad de América Latina y el Caribe. La CEPAL estima a de finales de 2020 cerraron 2,7 millones de empresas, equivalentes al 19% de todas las firmas de la región. En el caso de las microempresas este porcentaje se aproximó al 21% (Comisión Económica para América Latina y el Caribe, s.f., Párr.1)

Esto a gran escala y considerando que muchos negocios registraron grandes pérdidas, despidos por parte de empleadores y cierre de muchos locales comerciales. Afectando de forma directa la economía y la viabilidad de numerosos nichos de mercado en cada país. Situación que no fue ajena para Colombia en todos los sectores económicos. El comercio local presenta las mayores pérdidas debido al cierre continuo de sus tiendas y locales, Por lo que en medio de la pandemia del covid-19 Colombia perdió 509.370 micronegocios. Estos pasaron de ser 5,8 millones entre enero y octubre de 2019 a 5,3 millones en enero y octubre de 2020, Evidenciando estos datos corroborados podemos dimensionar el gran impacto que ha dejado la pandemia en Colombia. (Acosta Fonseca, 2022).

Para el sector gastronómico fue un nicho con grandes afectaciones en la línea de bares y restaurantes de altas categorías, pero los restaurantes de comida informal sobrellevaron la situación dentro de sus ingenios y capacidades llegando a pequeños grupos de clientes, siendo así también una opción de emprendimiento para muchos hogares colombianos permitiendo generar ingresos con ventas a domicilio.

La pandemia obligó al restaurante, objeto de esta investigación, a cerrar sus puertas aunque, como muchos, continuo con las ventas a domicilio; es aquí, donde cabe describir la importancia de

implementar planes de mejora en el área financiera, puesto que los registros para este periodo de pandemia se encuentra solo en libros contables elaborados de forma manual.

Antes de la pandemia la situación contable para el restaurante no era diferente, se usaba un registro manual de sus ventas e ingresos, la pandemia muestra con más fuerza la necesidad de contabilizar toda la operación, puesto que el negocio estuvo en oferta por un tiempo de pandemia, pero no se contaba con datos o históricos sobre sus ventas, activos o patrimonio.

Es así, que la investigación se llevará a cabo, realizando cálculos con el indicador VAN (Valor Actual Neto) este nos permite mediante los ingresos y egresos conocer cuánto gana o pierde el restaurante.

Otro indicador importante es la TIR (Tasa de Interés o rentabilidad) siendo el porcentaje de ganancia o pérdida sobre las cantidades existentes de producción. Un indicador similar, no menos importante a evaluar, puesto que apoya el indicador anterior es la TIR-MODIFICADA para identificar la rentabilidad periódica en porcentaje, cuando la TIR contiene varios flujos negativos, B/C (Beneficio/Costo), como su nombre lo indica, son los beneficios y costos que se obtienen y nos ayudan a definir la viabilidad del negocio.

Por último, usaremos el indicador PAYBACK, el cual permite, mediante los flujos de caja, determinar el periodo de tiempo en que se tardará el restaurante para recuperar la inversión desembolsada al inicio del proyecto.

## **4.Marco Referencial**

En el presente trabajo se involucran una serie de términos, que le darán una estructura lógica y soporte teórico a esta investigación, fomentando dicha cohesión a las exigencias y elementos que influyen a la viabilidad del restaurante.

### **4.1 Marco contextual**

Para el año 2005 en la señora María Lucero Rodríguez decide buscar un medio para generar sus propios ingresos económicos y por experiencia adquirida en su niñez gracias a su madre, se dedica a la elaboración y venta de tamales antioqueños, los cuales preparaba en su hogar, ella era una mujer casada y madre de tres Hijos, pasado un tiempo decide y por solicitud de sus vecinos preparar para vender en el comedor de su casa adicional a los tamales, sancochos y Mondongos

En el año 2007 adecua el garaje de su casa, adquiere 3 mesas con sillas e inicia el restaurante ofreciendo tamales, sopa con seco de lunes a viernes y Sancochos con mondongo el sábado.

Transcurrido el año 2011 el restaurante lo traslada para un local más grande, en frente de su casa y en el cual debe pagar arriendo y conseguir más inmobiliarios de restaurante para poder ejecutar la labor que ya desempeña en la manipulación de alimentos, adquirió 17 mesas, ofrece 57 platos típicos a sus clientes y comensales de domingo a domingo.

La señora María Lucero es la cuarta entre 8 hermanos, nacidos en el municipio de Copacabana y con domicilio en la vereda el Cabuyal, su niñez se caracteriza por largas jornadas de trabajo puesto que su madre era cabeza de familia y empíricamente aprendió a liderar y Administrar las cosechas en su finca de cabuya, café y ganadería. Cuando se da inicio a la actual vía conocida como la autopista Medellín-Bogotá en el Kilómetro 9+800 la Señora María Dolores Hernández.

Con el pasar del tiempo surgían temas administrativos desconocidos para la Señora Lucero, pero necesarios para la ejecución del negocio.



## 4.2 Marco Teórico

Cada vez son más los factores que surgen en las empresas donde se requiere de la información financiera para generar un valor sustancial en temas como la rentabilidad, continuidad y acciones del mercado, por lo tanto, es importante definir un esquema a realizar y así analizar la viabilidad financiera utilizando indicadores como VPN, TIR, TIR modificada, PAYBACK. Las evaluaciones financieras son esenciales para la toma de decisiones y elaboración de procesos de mejora proyectando la ruta a trazar para alcanzar los objetivos propuestos (Aguirre Pulido et al., 2018).

Por lo tanto, encontramos relacionados elementos como los estados financieros que combinados mediante fórmulas y datos pueden arrojar una visión más detallada, para definir un diagnóstico del estado actual del Comedor de Lucerito en aspectos al nivel de deuda o la liquidez que posee.

Por lo que es importante mencionar que,

El estudio de viabilidad financiera nos muestra también las diferentes fuentes de financiamiento a las que puede acceder la empresa, es posible financiar todo el proceso productivo de la mismas, y estas fuentes pueden ser propias (capital aportado por los mismos socios), o fuentes externas como bancos, entidades financieras o participación de terceros (AGUIRRE PULIDO & et.al, 2018)

El análisis es un factor importante puesto que muchas empresas se apalancan a raíz de un endeudamiento para operar.

Otro punto para tener en cuenta a la hora de evaluar o recopilar datos es tener en cuenta los estados financieros. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, desempeño y cambios en la posición financiera." [...] "La información acerca del desempeño de una empresa, y en particular sobre su rendimiento, se necesita para evaluar cambios potenciales en los recursos económicos, que es probable sean controlados en el futuro." [...] "También

es útil al formar juicios acerca de la eficacia con que la empresa puede emplear recursos adicionales (Comité de Normas Internacionales de Contabilidad( IASCF),2006)

Lo económico, va ligado directamente con todo el trabajo contable que se realiza dentro de las empresas, este es la raíz para ejercer un sin fin de variables e informes los cuales nos permiten estimar la situación económica.

Presupuestar el dinero mes a mes, organizando cuadros de pagos y fechas determinadas para cancelar a proveedores, así como el valor de las ventas obtenidas en un periodo determinado, es fundamental para adoptar modelos de gestión, de esta manera, mejorará la productividad y la rentabilidad.

Como bien menciona Monroy González y Prieto , (2017) en su artículo:

la importancia de los indicadores de gestión en las organizaciones en colombianas. Afirma que, La actualidad del entorno económico mundial origina una alta incertidumbre a las organizaciones, debido entre otros factores al deterioro del ingreso nacional por causa de la caída del precio del petróleo, la reforma tributaria y la desaceleración de la economía del país (p.3).

Son factores que influyen en el costo de las materias primas y luego se ven reflejadas en la rentabilidad.

El estudio de viabilidad se puede definir como un instrumento de decisión que determina si un proyecto puede implementarse o no, dependiendo de su rentabilidad. Para este caso se estudiará la viabilidad del negocio identificando margen de rentabilidad para al final evaluar si es coherente continuar operando del modo como se viene haciendo.

Como menciona (Ratner, s.f.) cita a beca Urbina definiendo que es un proyecto [...] “la búsqueda de una solución inteligente al planteamiento de un problema que tiende a resolver una necesidad humana” (p.1).

Por lo tanto, cabe mencionar que el resultado de todas estas entradas y salidas de dinero, durante un tiempo considerado para medir la bondad financiera del proyecto (horizonte de evaluación del proyecto) conforma el Flujo de Caja proyectado, que es el elemento básico y se constituyen como el puente estratégico entre la formulación y la evaluación del proyecto.

### **Conceptos generales**

A lo largo del proyecto se identificarán elementos y conceptos claves, por ende, se enfatizará en cada uno de ellos para dar mayor claridad

**-Restaurante:** “Establecimiento de comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para su consumo, es decir, las personas que asisten a un restaurante eligen lo que desean comer o beber de una carta, una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en a la mesa para que consuman el pedido allí mismo o para que sean entregados a domicilio.” (Cecilia , 2009)

**-Indicadores financieros:** son herramientas que se diseñan utilizando la información financiera de la empresa, y son necesarias para medir la estabilidad, la capacidad de endeudamiento, la capacidad de generar liquidez, los rendimientos y las utilidades, por medio del análisis e interpretación de las cifras, los resultados y de la información en general. (Calderón Cortés & Calderón Cortés, 2020)

**-Viabilidad:** este hace referencia al estudio de la oportunidad de cada una de las partes para emprender en un negocio. Sin embargo, para desarrollar un proyecto de idea de negocio y de inversión es necesario primero que todo conocer la viabilidad que tendrá el mismo para tomar las respectivas decisiones, es por esto, que la viabilidad de un proyecto es la factibilidad o la posibilidad de llevar a cabo el negocio, analizando para tal efecto, los aspectos esenciales del proyecto, como los de naturaleza comercial, técnica, legal, ambiental y financiera Como menciona (Bernal Herreño & Ladino Barrera, 2019) Afirman que .

El objetivo principal de la viabilidad del proyecto es determinar y evaluar ideas concretas, utilizando como referencia los datos pertinentes del sector y de proyectos compatibles existentes, si se dispone de ellos.

**-Viabilidad financiera:** Una sencilla definición de viabilidad financiera sería decir que se trata de un análisis para calcular la cantidad de dinero necesaria para cubrir los gastos y las inversiones que implica la puesta en marcha y el mantenimiento de un proyecto (Negocios y Empresa, s.f.)

**-Los indicadores de rentabilidad:** es un concepto que se maneja en finanzas por lo cual son ratios que proporcionan aquella toma de decisiones por lo que se define de esta manera. La rentabilidad constituye el resultado de las acciones gerenciales, decisiones financieras y las políticas implementadas en una organización. Fundamentalmente, la rentabilidad está reflejada en la proporción de utilidad y beneficio que aporta un activo, dada su utilización en el proceso productivo, durante un periodo de tiempo determinado” (Nava Rosillón, 2009)

Lo cual como bien la rentabilidad de una empresa se mide mediante una serie de indicadores la efectiva administración de gastos dejando ver las mejoras a realizar (Siigo, s.f.)

Por lo que, a través de los niveles de rentabilidad, evaluamos la eficiencia de los activos, el nivel de ventas y la conveniencia de efectuar inversiones, mediante la aplicación de indicadores financieros que muestran los efectos de gestionar en forma efectiva y eficiente los recursos disponibles (Nava Rosillón Op.Cit.)

**-El VPN:** Valor presente neto (VPN), es un indicador que permite calcular el valor presente de los flujos de caja futuros con una tasa de descuento definida previamente. Este indicador mide la rentabilidad obtenida después de recuperar toda la inversión. El VPN se analiza teniendo en cuenta los siguientes datos: - Si el  $VPN > 0$ : el proyecto debe aceptarse, pues está generando mayor rentabilidad de la exigida. - Si el  $VPN = 0$ : el proyecto únicamente paga el capital invertido y alcanza la tasa requerida

por el inversionista, es indiferente. - Si el VPN < 0: el resultado sería el valor necesario para alcanzar la tasa exigida por el inversionista.

-**La TIR:** Tasa interna de retorno (TIR), la podemos definir como la Tasa de Descuento Máxima que puede exigirse a un proyecto. Consiste en encontrar una tasa de descuento para que, conocidos los flujos de efectivo esperados para el proyecto, nos arroje un Valor Presente Neto (VPN) igual a cero, que es el valor mínimo que puede aceptarse. Cabe mencionar que la Tasa Interna de Rendimiento (TIR) no representa rentabilidad, es la Tasa de Descuento Máxima que puede dar el proyecto. (González, s.f.)

#### **4.3 Marco Conceptual**

Las Empresas están integradas por sistemas en una estructura organizacional que interactúan entre sí, las relaciones entre ellos tienen distintos componentes y comportamientos.

La viabilidad hace parte del sistema tomando características del entorno para ser aplicado dentro de la empresa y cumplir diversos objetivos propuestos como garantizar que sea factible, justificable económicamente y legal. (kyocera, 2021).

##### **Estudio de mercado**

El objetivo principal de un estudio de mercado es la rentabilidad, se debe vender la cantidad suficiente de productos o servicios para que los ingresos sean superiores a los gastos. Hay que conocer bien las tendencias del mercado, las fortalezas y las debilidades.

##### **Situación actual del mercado**

Conocer el sector en el cual se venderán los productos es indispensable, las tendencias, tipo de cliente y las necesidades de los clientes.

##### **-Producto o Servicio**

Se definen las características y atributos que se demandan, con el fin de conocer la satisfacción del cliente.

-**La Demanda:** esta está determinada por un grupo de personas que están dispuestas a adquirir dichos productos o servicios para satisfacer sus necesidades en un periodo de tiempo en el cual satisfagan las necesidades del cliente o personas (Migdal, 2022).

-**La oferta:** en el área gastronómica son los restaurantes, considerados como espacios sociales donde frecuenta uno o más individuos en busca de un producto o servicio que satisfaga sus necesidades. Con lo cual, la conjugación de está permite determinar una interacción con los comensales o trabajadores siendo estos quienes preparan y sirven los alimentos, jugando un papel crucial en el servicio. (Duque, 2017).

-**El Precio:** Es el valor en términos monetarios de un producto o servicio por el que el consumidor estaría dispuesto a comprarlo. Este es un valor en moneda que, si bien el servicio se establece, pero es de las personas que optan por hacer uso del servicio ya sea tangible o intangible por lo que este deja una utilidad por la obtención, tiempo, materia prima, esfuerzo. (Gerencia, 2021).

En el sector gastronómico las estrategias del precio son fundamentales para la oferta y la demanda de los diversos productos que consumen los clientes, turistas y visitantes, primando la calidad de un precio justo.

-**Estudio financiero:** Es el proceso que se implementa para analizar y evaluar la viabilidad de un proyecto o negocio.

La importancia del análisis financiero como menciona (Padilla, 2014) menciona en su libro que esta radica en que evalúa la realidad de la situación y el comportamiento de una empresa, evaluación que supera lo netamente contable y las leyes financieras dejando así proveer diferentes escenarios para el futuro, pone en el escenario las insuficiencias más importantes en la dirección de la organización, por lo que deja a cabalidad ciertas pautas para su corrección.



## Cámara de Comercio

Las Cámaras de Comercio en Colombia defienden y estimulan los intereses generales de los empresarios, están compuestas por personas jurídicas de carácter corporativo. Su renovación se realiza anualmente.

En el año 2006 se hace el registro del nombre comercial.

## Ilustración 2

### Cámara de Comercio

CÁMARA DE COMERCIO DE MEDELLÍN PARA ANTIOQUIA	
Certificado generado a través de Taquillas	
Lugar y fecha:	Medellín, 2016/09/09 Hora: 14:06
Número de radicado:	0014392109 - ATPEPH Página: 1
Código de verificación:	dBMkiFcyPctgucjj Copia: 1 de 1
Para verificar el contenido y confiabilidad de este certificado, ingrese a <a href="http://www.certificadoscamara.com">www.certificadoscamara.com</a> y digite el código de verificación. Este certificado, que podrá ser validado por una única vez, corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.	
CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL	
EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA, con fundamento en las matriculas de Registro Mercantil,	
CERTIFICA	
NOMBRE	RODRIGUEZ HERNANDEZ MARIA LUCERO DE FATIMA
IDENTIFICACION	N 42965749-1
MATRICULA NUMERO	21-360475-01 de Marzo 30 de 2006
ACTIVOS	\$5,000,000
CERTIFICA	
Fecha de Renovación: Marzo 31 de 2016	
CERTIFICA	
DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL:	Carrera 90 42 C 41 MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
CERTIFICA	
DIRECCIÓN (ES) PARA NOTIFICACION JUDICIAL	Carrera 90 42 C 41 MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
CERTIFICA	
DIRECCIÓN (ES) ELECTRONICA PARA NOTIFICACION JUDICIAL	lucerorodriguez59@hotmail.com
CERTIFICA	
ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO	
NOMBRE	EL COMEDOR DE LUCERITO EL RICO SABOR DE MAMÁ
** En la Cámara estamos comprometidos con el medio ambiente. Este documento ha sido impreso en papel ecológico **	



## Industria y Comercio

Es la entidad a la cual se le deben presentar los ingresos obtenidos y los impuestos que se cancelan anualmente.

La declaración se debe hacer por medio de un contador y sobre esta se estipula el valor a pagar mensualmente.

### Ilustración 3

#### Industria y Comercio



**Alcaldía de Medellín**

---

**MUNICIPIO DE MEDELLIN**  
Comprobante de Transacción

NIT del Comercio	890.905.211-1
Nombre del Comercio	Municipio de Medellín
Recibo	1519078494
Cedula/NIT Cliente	42965749
Nombres y Apellidos Cliente	MARIA LUCERO RODRIGUEZ HERNANDEZ
Correo Electrónico	luceroRodriguez59@hotmail.com
Descripción	Industria y Comercio
Número de factura	000000225607824
Entidad financiera	BANCOLOMBIA
Valor	\$ 12,948.00
IVA	0
Fecha de la transacción	2021-09-14 15:45:57
Estado	PAGO APROBADO
Autorización / Código único de seguimiento	1129982868
Dirección IP	181.128.67.12

En el caso de requerir para cualquier trámite legal un comprobante de pago de la transacción realizada, por favor acerquese a las taquillas de la Subsecretaría de tesorería del Municipio de Medellín. Si desea conocer el estado actual de una transacción comuníquese con la línea única de atención a la ciudadanía 44 44 144 o en la línea gratuita nacional 01 8000 411 144.

Señor Contribuyente le recomendamos NO realizar los pagos con tarjetas desconocidas ni utilizar tramitadores. Los pagos fraudulentos lo harán inmerso en una investigación penal. Si por algún motivo su transacción es reversada por su entidad bancaria, su deuda será cargada con los respectivos intereses por mora.


Generado por el portal [www.medellin.gov.co](http://www.medellin.gov.co)  
Centro Administrativo Municipal -CAM- Calle 44 No. 52 -165 Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144 Medellín -Colombia

## Uso del Suelo

Es el dictamen que otorga la Secretaría distrital de planeación permitiendo el predio o edificación con las normas urbanísticas para desarrollar la actividad a desempeñar.

### Ilustración 4

#### Uso del Suelo



**CURADURIA SEGUNDA**  
CURADURIA URBANA MUNICIPIO DE MEDELLIN  
NIT: 70.661.050 D.V.: 9

---

Medellin, Octubre 3 de 2018 Radicado OAC-2-18-618

Sefiora:  
**MARIA LUCERO DE FATIMA RODRIGUEZ**  
C.C. 42.965.749  
Teléfono 3146819119-2532471  
Ciudad de Medellín

**Asunto:** Concepto de Usos del Suelo para "RESTAURANTE", ubicado en la CARRERA 90 # 42C - 41,

Dando respuesta a su solicitud y de conformidad con las normas contenidas en el Acuerdo 48 de 2014, Plan de Ordenamiento Territorial, las normas específicas vigentes contenidas en el Decreto 471 de 2018 y en el Decreto Nacional 1077 de 2015, le informamos:

- Dirección: CARRERA 90 # 42C - 41
- Polígono de tratamiento urbanístico: Z4\_CN2\_36
- Área general de usos residenciales): Áreas baja Mixtura (Áreas predominantemente residenciales)
- Tipología: Servicios personales con Aforo del tipo 1
- Asignación de usos por área: **PERMITIDA.** "Restaurantes, panaderías, reposterías cafeterías y similares - Aforo tipo 1".
- Requiere PAU (protocolo Ambiental y Urbanístico) para la citada actividad.

**El uso solicitado es considerado PERMITIDO y por lo tanto desde el punto de vista de los usos del suelo es factible de funcionar;** en caso de contar con parqueaderos, estos se deberán ubicar en área útil del lote, ninguna de las actividades podrá ocupar el espacio público con las actividades del establecimiento ni con el estacionamiento de vehículos; igualmente deberá garantizar la accesibilidad de personas con movilidad reducida. Se deberá dar cumplimiento a lo establecido en el reglamento de propiedad horizontal, en el evento de existir.

Para efectos del funcionamiento del establecimiento se ha de cumplir con la Ley 1801 de 2016 (Código de Policía), el Decreto nacional 1879 del 2008, con las áreas mínimas y máximas según la intensidad de uso y aprovechamientos de acuerdo al artículo 297 del Acuerdo 48 de 2014, con la reglamentación vigente del Decreto 471 de 2018 y con los requerimientos para su localización determinados en el Acuerdo 48 de 2014, Plan de Ordenamiento Territorial, se deberá cumplir con el protocolo Ambiental y Urbanístico PAU para garantizar la mitigación de los potenciales impactos ambientales y urbanísticos que las actividades puedan generar con su funcionamiento, así como condiciones ambientales y urbanísticas que conforman el protocolo de cada uso o actividad, con las determinantes de aforos máximos según el tipo de servicio, deberá contar con los estándares ambientales en cuanto a generación de ruido por zonas de conformidad con el artículo 261 del Acuerdo 48 de 2014, y demás normas complementarias, y por las entidades competentes en materias tales como la sana mezcla de usos, respeto y manejo adecuado del espacio público, estacionamiento de vehículos, control de impactos ambientales, contaminación auditiva, visual, horarios, intensidad, condiciones sanitarias y locativas, matrícula mercantil vigente, normas de seguridad, pagos de derecho de autor donde se ejecuten públicamente obras musicales y no generar conflictos funcionales.

EDIFIQUEMOS LA PAZ  
Parque Berrío - Edificio del Café, piso 6º.  
Calle 49 No. 50-21 - Conmutador 514 11 44 - e-mail:curador@curaduriasegunda.com.co  
www.curaduriasegunda.com.co  
Medellin - Colombia

### Sanidad

Es la entidad encargada de la calidad e inocuidad de alimentos y está regida por el Ministerio de salud y protección social en Colombia.

Las visitas realizadas por esta entidad son sin aviso previo, las realizan personas capacitadas conocidas como inspectores, los cuales revisan detalladamente temas como:

- Infraestructura en buen estado (Ductos, puertas, ventanas, grifos, rejillas)
- Utensilios y herramientas (ollas, platos, cubiertos, vasos, vasijas plásticas)
- Higiene del lugar y del personal.
- Cursos de manipulación de alimentos actualizado de todo el personal.

### Ilustración 5

#### Sanidad

**Formato FO-SALU- Lista de chequeo Protocolo de Bioseguridad para la prevención de la transmisión de COVID-19**

**INFORMACIÓN GENERAL**

Ciudad: MEDELLÍN | Fecha: 12 04 2021 | Acta N°: PS-051- 004623

Entidad Territorial de Salud: SECRETARÍA DE SALUD DE MEDELLÍN

Visita N°:  2  3 | Área Total del Establecimiento (m²):  100  101-300  301-500  501 o más

**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Razón Social: María Lucero de Fatima Rodriguez Hernandez  
 Cédula / Nit: 42965749-1 | Número de Inscripción: // // //

Nombre Comercial: El comedor de Lucero el rico sabor de mamá  
 Dirección: Carrera 90 # 42 C 41  
 Matrícula Mercantil: 21-424891-02 de Marzo 30 de 2006

Departamento: ANTIOQUIA | Municipio: MEDELLÍN

Código Postal: 500000 | Correo Electrónico: andresnarva@hotmail.com

Teléfono: 2537853 | Celular: 3008606062 | Fax: // // //

Nombre del Representante Legal o Propietario: María Lucero De Fatima Rodriguez Hernandez  
 Documento de Identificación:  C.C. /  C.E. /  N.T. | Número de Documento: 42.965749

Dirección de Notificación: Carrera 90 # 42 C 41

El Representante del Establecimiento Autoriza la Notificación Electrónica:  SI  NO

Dirección de Notificación Electrónica: andresnarva@hotmail.com

Departamento: Antioquia | Municipio: Medellín

Horario / Día de Funcionamiento: Domingo a Domingo | 8:00 a.m. a 2:00 p.m. | Número de Trabajadores: 7

Código CIIU: NO  SI  | Código: 5611

Descripción de Actividad Ejecutada: Expando a la mesa de comidas preparadas

**INFORMACIÓN ESPECÍFICA**

Tipo de Establecimiento: Restaurante

**MOTIVO DE LA VISITA**

Programación:  SOLICITUD DEL INTERESADO |  ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

Solicitud Oficial:  EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA |  SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

Otro:  Por oferta

Adicional a lo anterior Indicar: LA VISITA SE REALIZA EN ATENCIÓN AL RADICADO N°: // // // | FECHA DE: // // //

LA VISITA OBEDECE A:  OPERATIVO |  SOLICITUD DE LEVANTAMIENTO MEDIO SANITARIA | Otro evento:  CUII especial: // // //

**EVALUACIÓN**

SI: Marque la calificación, cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

NO: Marque la calificación, cuando el establecimiento no cumple los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

NA: Escriba N.A. en el campo de las observaciones, en la situación en la cual por las condiciones del establecimiento lo relacionado en el ítem no aplica.

## Ilustración 6

*Manipulación de Alimentos*



## 5. Estudio Técnico

### 5.1 Localización

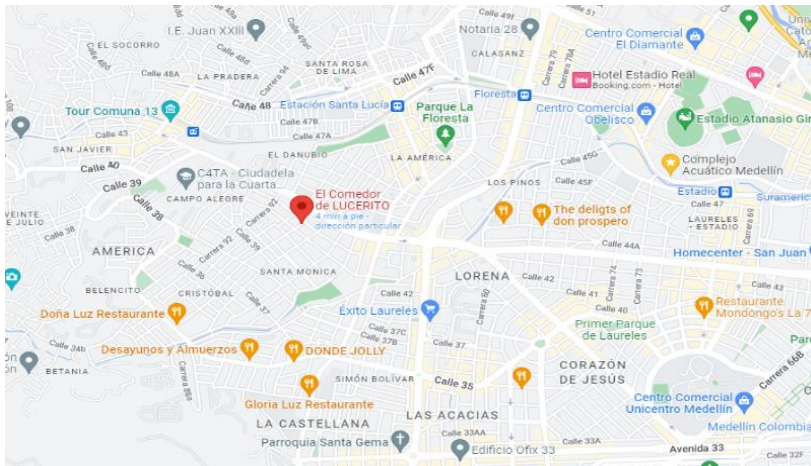
El restaurante el comedor del lucerito se encuentra ubicado en la ciudad de Medellín, (Colombia) en el barrio La América comuna 12, entre las 16 comunas que comprende la ciudad de Medellín.

A continuación, se detalla en el marco de la caracterización.

Barrio Santa Mónica, Medellín, Antioquia.

## Ilustración 7

### Ubicación del Restaurante el Lucerito



El lugar se encuentra ubicado dentro de áreas que permiten el flujo y acceso a los comensales.

Además, la operación comúnmente del restaurante no pone en riesgo a las personas cercanas ya que en sus alrededores no hay afluentes de agua cerca o humedales los cuales permiten la proliferación de plagas, aguas estancadas que producen malos olores o puedan afectar la salud y la vida de las personas.

### 5.3 Infraestructura de Servicios

El Restaurante el comedor del lucerito cuenta con los siguientes servicios:

El restaurante se encuentra ubicado en un primer piso, Este cuenta con mesas y sillas de aluminio de fácil limpieza. Las paredes son blancas por estética y normatividad. El área de la cocina cuenta con enchape en baldosín para la producción de alimentos, los mesones, lavaderos y fogones son en material de aluminio, contando con 3 lavaplatos uno de ellos es para lavar ollas. Cuenta con área de aseo donde se dejan utensilios como las traperas y escobas.

**Tabla 1***Mobiliario y Equipo de Cocina*

Concepto	Descripción
MUEBLES	Mesa Sillas Escaleras Mesones (2)
Equipos y procesadora de alimentos	Cocina integral Nevera mediana Horno microondas Fogón Licuadora
Instrumentos de cocina	Platos Cucharas Tenedores Cuchillos Juego olla a presión Bandejas Sartén
Equipo de seguridad	sistema de vigilancia (Videc)
Equipo para la Administración	Caja registradora
Elementos publicitarios	Publicidad tablones en la parte interna del restaurante
Equipos de Limpieza	Traperas Recogedores Escobas Balde
Dotación	Delantales, pantalones, gorros, zapatos

Fuente: Elaboración Propia

**5.4 Capacidad instalada**

Tomando las diferentes áreas con que cuenta el restaurante podemos decir que, es importante tener una distribución adecuada para la producción de esta, esto con el fin de que sea necesario a la hora de tomar la normatividad para el correcto funcionamiento del restaurante.

Las áreas destacadas son el área de cocina y atención de comensales.

El espacio en el que se encuentra la cocina es amplio permite que las 4 cocineras ejecuten la manipulación de alimentos y sus diferentes labores permitiendo una preparación Ágil en cada plato de comida

El área donde se ubican los comensales es amplia y cómoda permitiendo compartir en familia, También contribuyendo un buen flujo de los meseros para la atención de estos.

La ventilación que se desarrolla en el entorno es agradable, se cuenta con extractores permitiendo una salida de olores del entorno, adicional, al lado de la cocina se cuenta con un conducto que succiona el aire.

### Ilustración 8

#### Organigrama



El Organigrama para el restaurante El Comedor de Lucerito es vertical y está organizado Jerárquicamente, la Propietaria es la principal encargada de la toma de decisiones.

### **5.5 Conclusiones del estudio Técnico**

El restaurante cumple con los principales objetivos de un estudio técnico:

**Tamaño:** La capacidad para producir la cantidad de platos que se ofrecen y venden en el restaurante diariamente, es coherente con la mano de obra que requiere la manipulación de 89 y hasta 117 platos por día.

**La localización:** el restaurante se encuentra rodeado por conjuntos residenciales, cooperativas, bancos, talleres de confección, talleres de mecánica y carpinterías, Odontólogos y supermercados, obteniendo una amplia variedad de clientes y la facilidad de acceder al lugar por la cercanía a una vía principal para acceder también en carro, moto o a pie.

**Ingeniería:** El restaurante actualmente tiene algunas herramientas como fogones y enfriadores depreciados, es necesaria recurrir a nuevas tecnologías para la continuidad de este. Acondicionar la cocina con fogones y neveras modernas o que cumplan con los requerimientos para la preparación y manipulación de un gran volumen de platos, instalar el software de ventas e inventarios los cuales permitirán mejorar los controles que requiere dicha operación.

## **6. Diseño metodológico**

**Línea de investigación institucional:** La investigación denominada “viabilidad en el mercado gastronómico del restaurante Comedor de Lucerito” está en coherencia con la línea de Investigación Gestión Social, Participación y Desarrollo Comunitario.

**Eje temático:** La investigación pertenece a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas y corresponde al Programa de Administración de Empresas.

Utilizar de forma adecuada los recursos y dirigir una organización son unas de las características de esta disciplina. A través de la planificación, organización, dirección y control, se pueden manejar



todos los aspectos de una empresa. La labor de un administrador de empresas se compone de diferentes actividades como, por ejemplo: establecer objetivos, organizar, motivar y medir resultados.

### **6.1 Enfoque de investigación**

El enfoque para emplear en la investigación será de naturaleza mixta, en el cual se pueden utilizar los dos enfoques cualitativo y cuantitativo para dar un consolidado de la información, su análisis y forma de presentar los datos, partiendo de la descripción. Cabe aclarar que la metodología dominante es la cuantitativa, pero se realizará uso de la observación para realizar sugerencias sobre lo bueno y lo malo de los registros llevados a cabo por la empresa.

Es importante mencionar que este proyecto cuenta con una parte de la investigación que es sencilla y se encarga de describir más no escribir situaciones, comportamientos etc.

Por lo que podemos decir que,

**La Descripción:** Intenta describir las características de un fenómeno a partir de la determinación de variables o categorías ya conocidas. Se miden con mayor precisión las variables y/o categorías que caracterizan el fenómeno. Las descripciones pueden ser cuantitativas o cualitativas. Los instrumentos de medida pueden ser estructurados o no estructurados. Los datos pueden ser de carácter numérico o discursivo según la lógica de la investigación. Se utilizan cuando: Se requiere una adecuada caracterización del fenómeno. Cuando se quiere precisar la información existente y/o verificar la exactitud de descripciones anteriores. (Arteaga Diaz K, 2018,P.43)

Por lo que los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (meta inferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio (Sampieri y Mendoza Torres, 2018).

La anterior parte se mantiene constante, a través de la observación fortaleciendo el análisis descriptivo

## **6.2 Diseño de la investigación**

El diseño de la presente investigación es de tipo no experimental, la cual desarrolla el objeto general, no es necesario manipular o alterar deliberadamente variables, el análisis del estudio se realiza con la observación del contexto actual de manera natural para después analizarlos.

## **6.3 Alcance**

El alcance de la actual investigación es de tipo descriptivo, debido a que se realizará una descripción de las diferentes variables de análisis (financiero) para así determinar la viabilidad financiera del restaurante.

## **6.4 Fuentes, técnicas, instrumentos de recolección de información**

Se recolectarán y analizarán la información financiera del Comedor de Lucerito que será evaluada y relacionada a través de indicadores y fórmulas propuestos desde la Rentabilidad Económica y Rentabilidad Financiera, resolviendo los dos objetivos específicos. Calculando de esta manera comportamientos homogéneos arrojados por la investigación, se tendrán en cuenta los siguientes aspectos, que serán valorados en conjunto con la administración del Comedor.

Tabla 2

*Método y Técnica*

Descripción	Tipo de método de investigación		Técnica de estudio			
	<i>Método cualitativo</i>	<i>Método cuantitativo</i>	<i>Entrevista abierta</i>	<i>Observación</i>	<i>Encuesta</i>	<i>Recolección de datos</i>
Acercamiento a la entidad – diagnóstico interno del área contable	<b>x</b>	<b>x</b>		<b>x</b>		<b>x</b>
Revisión de fuentes primarias: libros contables		<b>x</b>				<b>x</b>
Análisis de las transacciones contables de la entidad	<b>x</b>	<b>x</b>		<b>x</b>		<b>x</b>

Nota Elaboración Propia<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Para la elaboración de esta tabla se tomó como referencia la tesis de grado de Arteaga Diaz Keila Noemi, titulada “Estrategias Financieras para incrementar la Rentabilidad del Restaurante la Familia Chicken & Gril 2018”, citada en el apartado Enfoque de investigación.

## 7. Estudio Administrativo

Para el desarrollo de este estudio, se realizó un análisis mediante la matriz DOFA el cual permite determinar las Debilidades, oportunidades, fortalezas, Amenazas del restaurante y el cual nos servirá de base para el análisis de sensibilidad del flujo de caja proyectado.

**Tabla 3**

### *Estudio Administrativo*

	<p><b>Fortalezas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-17 años en el mercado</li> <li>-Se encuentra en un punto estratégico.</li> <li>-Buen servicio y recomendaciones por parte de los clientes.</li> <li>- Amplia oferta de proveedores</li> </ul>	<p><b>Debilidades</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-No cuenta con un sistema contable estructurado.</li> <li>-Alta mensualidad que debe pagar por el alquiler del local</li> <li>-Sensibilidad en los cambios de precios.</li> <li>-Ausencia de estrategia de Marketing Online.</li> </ul>
<p><b>Oportunidad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Desarrollo de una nueva tecnología, publicidad.</li> <li>- Brinda empleo</li> <li>-Aprovechar la gran oferta en software contables y de ventas</li> </ul>	<p><b>Estrategias FO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Implementar estrategias que brinda el posicionamiento en la zona para fortalecer la publicidad en canales virtuales.</li> <li>-Fidelizar clientes sin bajar la calidad de los productos.</li> </ul>	<p><b>Estrategias DO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>C-</b> Aprovechar las ofertas de cursos virtuales gratuitos para capacitar el personal indicado en temas contables, Marketing etc.</li> <li>-Incorporar nuevos productos los cuales puedan favorecer al incremento de las ventas.</li> </ul>
<p><b>Amenaza</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Altos precios de los insumos</li> <li>-Crisis económica</li> <li>-Competencia en el sector</li> <li>-Reformas tributarias</li> </ul>	<p><b>Estrategias FA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modificar el contenido de los productos de cada plato para mitigar el costo del producto.</li> <li>- Satisfacer puntualmente las necesidades de cada cliente.</li> </ul>	<p><b>Estrategias DA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Diseñar procesos que permitan calcular con mayor precisión lo que se va a consumir en materia prima, evitando el desperdicio o mermas.</li> <li>-Realizar controles constantes a los procesos ya existentes e implementar procesos básicos contables.</li> </ul>

## **8.Análisis Financiero**

El análisis Financiero es sin lugar a duda una de las evaluaciones que se realiza con el fin de conocer el estado actual de una empresa, en el cual estos están en caminados a analizar ciertamente las tendencias o las fluctuaciones que se presentan o se presentaran comúnmente en un determinado tiempo.

El Análisis financiero instituye a raíz de una serie de fórmulas financieras y unos elementos de la empresa (activos costos, ingresos, gastos), unos indicadores que permiten ver indicadores como resultados de pérdidas y ganancias con la finalidad de evaluar su situación económica con miras hacia el futuro y permita como objetivo velar y corregir desequilibrios económicos en la organización en este caso para el Restaurante de Lucerito

Para esta investigación se efectúa la evaluación financiera, que se genera a partir de cálculos de factores que han integrado elementos como playback, TIR, TIRM, para ver la proyección realizada.

Año base con el total de ventas ejecutadas en el año 2021 del Comedor de Lucerito, se destaca los gastos para el año 2021, como año base, por lo que encontramos una afectación para obtener el rendimiento y las ganancias en los años posteriores.

Tomando unos datos informativos e históricos nos permite pronosticar o ver una proyección posible a desarrollar.

Por lo que se realiza partiendo con datos recopilados del restaurante de su operación.

### **8.1 Costos asociados en un mes de Operación**

Los costos asociados a su operación durante un mes están fundamentados en los gastos operativos y costos de producción estimados en \$129. 359.546 los cuales incluyen elementos necesarios entre muebles y enseres; maquinaria y equipo; vehículos y capital de trabajo.

En cuanto a la inversión inicial, los gastos operacionales por año están establecidos en tasa de impuestos, inflación estimada, horizonte de evaluación y la depreciación de activos fijos.

Por otra parte, las proyecciones en términos corrientes de la tasa de oportunidad del inversionista son de un 43% al final, se espera que al final del mes 12 se vendan los activos fijos depreciables por \$24.500.000. En este restaurante no se prevén inversiones adicionales durante el periodo de evaluación.

#### Tabla 4

##### *Costos Asociados a la Operación*

<b><i>Inversión Inicial:</i></b>	
Muebles y Enseres	\$ 6.000.000
Maquinaria y Equipo:	\$ 16.176.820
Vehículos	\$ 3.000.000
Capital de Trabajo:	\$ 104.182.726
<b><i>Total, Inversión Inicial:</i></b>	<b><i>\$ 129.359.546</i></b>
Gastos Operacionales/Año:	\$ 5.062.740
Tasa de Impuestos:	35%
Inflación estimada:	5,70%
Horizonte de evaluación:	12 meses
Depreciación de Activos Fijos:	Línea recta
<b><i>Proyecciones en términos corrientes.</i></b>	
Tasa de Oportunidad del Inversionista:	43%
Se espera vender los activos fijos depreciables por \$ 24.500.000 al final del mes 12.	
No se prevén inversiones adicionales durante el período de evaluación.	

Fuente de información propia.

Se hace necesario e importante establecer en primer lugar que el cálculo de la depreciación de los activos fijos se estableció en \$234.807. Este valor se ha estimado en \$2.817.684 anual.

## 8.2 Comportamiento de ingresos y ventas

El volumen de los ingresos y ventas fue establecido luego de realizar un análisis mediante una matriz DOFA del restaurante y el cual nos servirá de base para el análisis de sensibilidad del flujo de caja proyectado. Durante este estudio se pudo evidenciar la situación en la que se encuentra el restaurante y exactamente cuál es el estado de sus indicadores internos a corto, mediano y largo plazo. Teniendo en cuenta lo anterior, pudimos evidenciar que el flujo de caja mes en el mes 1 fue de \$83.169. 216,72 y en el mes 12 terminó en \$249.594.590. Demostrando así un incremento sostenido en las ventas alcanzando un total de \$1.833.594.921, 48.

Luego de observar el comportamiento del flujo de caja proyectado para el 2023 del restaurante lucerito, se llegó a la conclusión que las unidades que se proyectan vender tienen un incremento sostenido de los valores a pesar de las temporadas y actividades comerciales definidas en el calendario. Los resultados anteriores mes por mes nos demuestra un buen volumen de ventas sin descuidar la calidad de los productos establecidos en el menú.

**Tabla 5**

### *Ventas*

<b>Ventas</b>		<b>Ventas</b>	
Mes 0		Mes 7	\$151.458.306,81
Mes 1	\$83.169.216,72	Mes 8	\$167.371.501,33
Mes 2	\$91.907.515,40	Mes 9	\$184.956.639,53
Mes 3	\$101.563.916,57	Mes 10	\$204.389.386,69
Mes 4	\$112.234.882,02	Mes 11	\$225.863.864,63
Mes 5	\$124.027.008,49	Mes 12	\$249.594.590,84
Mes 6	\$137.058.092,45		
<b>Total</b>	<b>\$1.833.594.921,48</b>		

Fuente de información propia.

### 8.3 Egresos Incurridos en la operación

- Costos fijos

Los costos fijos representan aquellas obligaciones en las cuales el restaurante incurre mes a mes durante el año, estos son:

**Tabla 6**

*Costos e ingresos*

<b>Gastos fijos operativos</b>	<b>Totales</b>
Aseo /detergentes)	\$ 118.800
Fumigación	\$ 0
VIDEC (Monitoreo de seguridad)	\$ 68.300
Industria y comercio	\$ 43.400
Bienestar	\$ 112.200
Dotación	\$ 90.000
Capacitación	\$0
Recargas	\$0
<b>Total</b>	<b>\$432.700</b>

Fuente de elaboración propia.

### 8.4 Costos variables

Por otra parte, los costos variables dependen directamente de la cantidad de almuerzos producidos. En el siguiente cuadro informativo se muestran los costos variables asociados a la operación del restaurante:

**Tabla 7**

*Costo Variable*

<b>Concepto</b>	<b>Costos variables mensuales</b>	
	<b>Valor a pagar</b>	
Gastos variables (mes)		
Servicios de carga (mes)		\$287.000
Confites (mes)		\$809.450
Desechables (mes)		\$21.277.868
Aguardiente (mes)		\$233.732
EPM (mes)		\$24.211.593
UNE (mes)		\$945.719
Arriendo (mes)		\$55.000.000



Mantenimiento (mes)	\$2.930.800
Gastos moto (mes)	\$4.985.891
Transporte (mes)	\$524.900
<b>Costos variables mensuales</b>	<b>\$111.206.953</b>

Fuente: elaboración propia

### 8.5 Depreciación activos

Dando cumplimiento a los efectos fiscales vigentes, se toma para el presente análisis la vida útil de los activos que nos relacionan en el (E.T. artículo 137) de la siguiente forma:

**Tabla 8**

#### *Depreciación de Activos*

<b>Maquinaria y Equipos</b>	<b>Precios</b>
Fogón	\$3.000.000
Nevecón	\$6.000.000
Nevera mediana	\$3.500.000
Caja registradora	\$800.000
Refrigerador vertical	\$350.000
Utensilios	\$1.076.820
Horno microhondas	\$450.000
Televisor	\$1.000.000
<b>Total maquinaria y equipos (\$)</b>	<b>\$ 16.176.820</b>
<b>Depreciación (10 años~120 meses)</b>	<b>\$ 134.807</b>
<b>Vehículos</b>	<b>Precios</b>
Moto	\$ 3.000.000
<b>Total vehículos (\$)</b>	<b>\$ 3.000.000</b>
	<b>\$ 50.000</b>

---

**Depreciación (5 años~60 meses)**

<b>Muebles y enseres</b>	<b>Precios</b>	
Sillas y Mesas	\$	6.000.000
<b>Total muebles y enseres (\$)</b>		\$ 6.000.000
<b>Depreciación (10 años~120 meses)</b>		\$ 50.000

---

**Fuente:** de creación propia según vida útil para efectos fiscales

Lo anterior se realiza a partir de los lineamientos definidos y vigentes, en consecuencia, la estimación de la depreciación, la cual se definió teniendo en cuenta la depreciación se calculó a 120 meses

### 8.6 Costos Nómina

Entre los costos operativos se encuentran los gastos operacionales que tendrá el restaurante son los salarios del personal, un administrador con un salario mensual de \$3.000.000 y un auxiliar administrativo con su respectiva asignación mensual de \$1.500.000, SAYCO Y ACIMPRO por valor de \$0 y por último Industria y comercio con un costo de 43.400. En total los gastos de los costos operativos serán de \$4.543.400. Esto valores están estimados para un solo mes.

En cuanto a los gastos de nómina del personal tenemos la nómina, la seguridad social y liquidaciones.

Por otra parte, de los gastos fijos operativos se señalan el aseo (detergentes), fumigación, VIDE (monitoreo de seguridad), Industria y comercio. Bienestar, dotación, capacitación y las recargas.

**Tabla 9**

*Gatos Operacionales y Administrativos*

---

<b>Gastos operacionales</b>	<b>Costos/mes</b>	<b>Gastos administrativos</b>	<b>Costos/mes</b>
Mes 0		Mes 0	

---

---

Mes 1	\$ 5.062.740,06	Mes 1	\$4.545.390,00
Mes 2	\$5.165.941,27	Mes 2	\$4.547.380,88
Mes 3	\$5.288.943,35	Mes 3	\$4.549.372,62
Mes 4	\$5.435.619,82	Mes 4	\$4.551.365,24
Mes 5	\$ 5.610.601,98	Mes 5	\$4.553.358,73
Mes 6	\$5.819.427,18	Mes 6	\$4.555.353,10
Mes 7	\$6.068.716,02	Mes 7	\$4.557.348,34
Mes 8	\$6.366.384,33	Mes 8	\$4.559.344,45
Mes 9	\$6.721.896,51	Mes 9	\$4.561.341,43
Mes 10	\$7.146.568,53	Mes 10	\$4.563.339,29
Mes 11	\$7.653.930,11	Mes 11	\$4.565.338,03
Mes 12	\$8.260.157,80	Mes 12	\$4.567.337,64
<b>Total</b>	<b>\$74.600.926,95</b>	<b>Total</b>	<b>\$54.676.269,76</b>

---

Fuente de elaboración propia

En la siguiente Tabla podemos ver el flujo de caja proyectado.

**Tabla 10**

*Flujo de Caja Proyectado*

FLUJO DE CAJA PROYECTADO									
	Mes 0	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8
Ventas	\$ 83.169.216,72	\$ 91.907.515,40	\$ 101.563.916,57	\$ 112.234.882,02	\$ 124.027.008,49	\$ 137.058.092,45	\$ 151.458.306,81	\$ 167.371.501,33	
Gastos operacionales	\$ 5.062.740,06	\$ 5.165.941,27	\$ 5.288.943,35	\$ 5.435.619,82	\$ 5.610.601,98	\$ 5.819.427,18	\$ 6.068.716,02	\$ 6.366.384,33	
CIF	\$ 22.617.278,55	\$ 28.314.607,05	\$ 35.447.101,66	\$ 44.376.283,02	\$ 55.554.739,38	\$ 69.549.056,70	\$ 87.068.587,36	\$ 109.001.303,17	
Gastos administrativos	\$ 4.545.390,00	\$ 4.547.380,88	\$ 4.549.372,62	\$ 4.551.365,24	\$ 4.553.358,73	\$ 4.555.353,10	\$ 4.557.348,34	\$ 4.559.344,45	
Depreciación	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807
<b>UAI</b>	<b>\$ 50.709.001,26</b>	<b>\$ 53.644.779,37</b>	<b>\$ 56.043.892,10</b>	<b>\$ 57.636.807,11</b>	<b>\$ 58.073.501,56</b>	<b>\$ 58.899.438,64</b>	<b>\$ 59.628.848,26</b>	<b>\$ 47.209.862,55</b>	
Impuestos Causados	\$ 17.748.150,44	\$ 18.775.672,78	\$ 19.615.292,24	\$ 20.172.882,49	\$ 20.325.725,55	\$ 19.914.803,52	\$ 18.735.096,89	\$ 16.523.381,89	
Impuestos Pagados	\$ -	\$ 17.748.150,44	\$ 18.775.672,78	\$ 19.615.292,24	\$ 20.172.882,49	\$ 20.325.725,55	\$ 19.914.803,52	\$ 18.735.096,89	
Inversión	\$ 25.176.820,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
Depreciación	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83
Valor de rescate	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>FLUJO NETO DE EFECTIVO</b>	<b>129.359.545,83</b>	<b>\$ 50.943.808</b>	<b>\$ 36.191.496</b>	<b>\$ 37.582.896</b>	<b>\$ 38.266.392</b>	<b>\$ 38.135.496</b>	<b>\$ 36.808.590</b>	<b>\$ 33.848.852</b>	<b>\$ 28.709.372</b>
<b>VPN</b>	<b>30.851.925,59</b>								
<b>TIR</b>	<b>26,35%</b>								
<b>TIRM</b>	<b>26,61%</b>								

MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
\$ 184.956.639,53	\$ 204.389.386,69	\$ 225.863.864,63	\$ 249.594.590,84	\$ 1.833.594.921,48
\$ 6.721.896,51	\$ 7.146.568,53	\$ 7.653.930,11	\$ 8.260.157,80	\$ 74.600.926,95
\$ 136.458.905,02	\$ 170.833.120,51	\$ 213.866.255,62	\$ 267.739.505,99	\$ 1.240.826.754,05
\$ 4.561.341,43	\$ 4.563.339,29	\$ 4.565.338,03	\$ 4.567.337,64	\$ 54.676.269,76
\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 234.807	\$ 2.817.682,00
<b>\$ 36.979.689,72</b>	<b>\$ 21.611.551,52</b>	<b>\$ 456.465,96</b>	<b>\$ 31.207.217,43</b>	<b>\$ 460.673.288,71</b>
\$ 12.942.891,40	\$ 7.564.043,03	\$ 159.763,09	\$ 10.922.526,10	\$ 161.235.651,05
\$ 16.523.381,89	\$ 12.942.891,40	\$ 7.564.043,03	\$ 159.763,09	\$ 172.158.177,15
\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 234.806,83	\$ 2.817.682,00
\$ -	\$ -	\$ -	\$ 226.376.881,80	\$ 226.376.881,80
<b>\$ 20.691.115</b>	<b>\$ 8.903.467</b>	<b>\$ 7.785.702</b>	<b>\$ 30.812.648</b>	<b>\$ 291.332.794</b>

Fuente: Elaboración Propia

Según la evaluación financiera del Proyecto del comedor del lucerito se cuenta con un monto de

129.359.546

El indicador payback o plazo de Recuperación me permite analizar cuanto tarda la inversión. Por lo que podemos ver en la siguiente tabla el cual nos deja ver que en ninguno de los periodos alcanza por recuperarse en el debido tiempo. Ninguno de los periodos queda algún excedente. Por lo que no hace ver que su viabilidad se el actual estudio sea inviable.

**Tabla 11**

*PAYBACK*

<i>PAYBACK</i>			
<i>MES</i>	<i>FLUJO DE CAJA</i>	<i>FLUJO DESCONTADO</i>	<i>FLUJO DE CAJA ACUMULADO</i>
0	- 129.359.545,83	-	- 129.359.545,83
1	\$ 50.943.808,09	35.542.191,69	- 93.817.354,14
2	\$ 36.131.435,77	17.586.961,70	- 76.230.392,43
3	\$ 37.502.826,15	12.735.687,50	- 63.494.704,93
4	\$ 38.256.321,71	9.063.885,43	- 54.430.819,50
5	\$ 38.135.425,91	6.303.657,33	- 48.127.162,17
6	\$ 36.808.519,92	4.244.877,38	- 43.882.284,79
7	\$ 33.848.851,57	2.723.413,16	- 41.158.871,62
8	\$ 28.709.372,49	1.611.558,57	- 39.547.313,05
9	\$ 20.691.114,67	810.324,70	- 38.736.988,35
10	\$ 8.903.466,95	243.269,21	- 38.493.719,14
11	\$ 7.785.702,16	148.415,27	- 38.642.134,41
12	\$ 30.812.647,51	409.791,18	- 39.051.925,59

Vemos la variación generada en los diferentes años, permitiendo ver un promedio estimado en su total, con el fin de ver un histórico y una proyección en sus ingresos a futuros para ello poder generar una rentabilidad en este caso el restaurante el lucerito pueda seguir creciendo en el tiempo.

A continuación, se verá ejemplificado la Grafica de la variación con su respectivo Promedio.

Tabla 12

## Variación

Valor promedio costos año 2021 (%)	GASTOS OPERATIVOS		COSTOS DE PRODUCCION		
	GASTOS ADMINISTRATIVOS	GASTOS FIJOS	GASTOS DE NOMINA	MATERIA PRIMA	CIF
ENERO					
FEBRERO	0%	153%		-22%	148%
MARZO	0%	2%	30%	46%	8%
ABRIL	0%	9%	-3%	-24%	4%
MAYO	0%	15%	-20%	21%	-4%
JUNIO	0%	-20%	4%	8%	-1%
JULIO	7%	2%	-6%	9%	40%
AGOSTO	-7%	109%	19%	-8%	-22%
SEPTIEMBRE	0%	22%	5%	-2%	2%
OCTUBRE	0%	-23%	-1%	58%	-1%
NOVIEMBRE	0%	-49%	-11%	5%	-10%
DICIEMBRE	0%	-6%	16%	12%	112%
<b>PROMEDIO TOTAL</b>	0%	20%	3%	9%	50

Según la evaluación financiera no es viable la continuidad del restaurante bajos los mismos rangos de venta ya que la TIR se sobrepone a valores deseados según la (VAN) de -39-051.925,59, según la teoría de evaluación de proyectos , no se cumple con la tasa del proyecto (TIR) Sea mayor a la TIRM(TASA MINIMA DE RENTABILIDAD) Porque a su vez ( van) es menor que 0 al analizar que no deja un buen margen de ganancia y un rendimiento esperado del restaurante el comedor lucerito a 12 meses debería recuperar la inversión , el restaurante debe de estar pendiente de los gastos, ya que en ocasiones las alzas se han incrementado tan solo analizando las compras, en la materia prima vemos alzas e incremento ostentosos como en la carne, gaseosas y otros por lo que esto no generaría una buena rentabilidad en el restaurante y podría influir en la continuidad del mismo.

### Conclusiones y Recomendaciones

Una vez realizada la evaluación financiera del restaurante El Comedor de Lucerito correspondiente a los flujos de caja proyectados para el periodo 2023, los resultados de los indicadores financieros son los siguientes;

#### Tasa Mínima Atractiva de Retorno – TMAR:

La Tasa Mínima Atractiva de Retorno – TMAR que establecieron los inversionistas, corresponde a un estudio de benchmarking de restaurantes de gama similar a “El Comedor de Lucerito”. La manera como se estableció fue la siguiente, se seleccionaron seis (6) restaurantes de estructura de costos similar y se realizó una investigación de sus márgenes de rentabilidad, los resultados son los siguientes;

RESTAURANTES	Margen de Rentabilidad
El malecón los topos	20%
Mi pueblo	40%
DM Restaurante	50%
Fogatica	70%
Restaurante y estadero piedras blancas	35%
Delicias YC	45%
<b>PROMEDIO</b>	<b>43%</b>

Se determino el promedio de los márgenes de rentabilidad de estos seis (6) establecimientos el cual arrojó un promedio del 43%. Este porcentaje fue establecido de manera conjunta por los inversionistas como su TMAR.

**VPN -39.051.925,59**

Dado que para considerar rentable una inversión lo ideal es que el VPN sea mayor a la inversión, en este caso en particular se evidencia que el VPN que arroja el análisis de flujo de caja, es inferior a la

inversión en un 69.8%, por consiguiente, no se considera como un proyecto rentable para el inversionista.

#### **TIR 26,35%**

La TIR que arroja la evaluación financiera es de 26.35%, y puesto que la tasa mínima atractiva de retorno - TMAR es del 43%, se evidencia que la estructura de costos y la proyección de ventas no es lo suficientemente rentable para alcanzar la TMAR pese a que la TIR es positiva, por consiguiente, con base en la evaluación, lo ideal es no llevar a cabo la inversión en referencia, dado que, no se ha alcanzado la TMAR que se exige para que el proyecto sea viable y rentable.

#### **TIRM 26,51%**

Dado que la Tasa de Interés de Retorno Modificada – TIRM o Tasa Verdadera de Retorno – TVR es del 26.51%, modifica el supuesto de reinversión, es decir, con referencia al tratamiento de los flujos de fondos intermedios liberados por el proyecto se asemeja un poco más al Valor Actual Neto, en resumen, teniendo en consideración la TMAR, la TIRM del flujo de caja proyectado no es suficiente para satisfacer las expectativas del inversionista.

#### **Pay Back o Periodo de Retorno a la Inversión - PRI**

Con base en la evaluación financiera, el Periodo de Retorno a la Inversión - PRI es de 4 meses y 21 días. Es decir, el tiempo en el que el inversionista recupera la inversión inicial de los \$129,359,545.83 es poco menos de cinco meses.

#### **Viabilidad Financiera para el 2023**



Con base en los saldos de los flujos de caja mensuales, se evidencia que el proyecto arroja utilidades hasta el mes 10, a partir del mes 11 los saldos del flujo de caja son negativos como se observa en la siguiente tabla;

<u>MES</u>	<u>FLUJO DE CAJA</u>	<u>FLUJO DESCONTADO</u>	<u>FLUJO DE CAJA ACUMULADO</u>
0	- 129.359.545,83		- 129.359.545,83
1	\$ 50.943.808,09	35.542.191,69	- 93.817.354,14
2	\$ 36.131.435,77	17.586.961,70	- 76.230.392,43
3	\$ 37.502.826,15	12.735.687,50	- 63.494.704,93
4	\$ 38.256.321,71	9.063.885,43	- 54.430.819,50
5	\$ 38.135.425,91	6.303.657,33	- 48.127.162,17
6	\$ 36.808.519,92	4.244.877,38	- 43.882.284,79
7	\$ 33.848.851,57	2.723.413,16	- 41.158.871,62
8	\$ 28.709.372,49	1.611.558,57	- 39.547.313,05
9	\$ 20.691.114,67	810.324,70	- 38.736.988,35
10	\$ 8.903.466,95	243.269,21	- 38.493.719,14
11	-\$ 7.785.702,16	- 148.415,27	- 38.642.134,41
12	-\$ 30.812.647,51	- 409.791,18	- 39.051.925,59

Por consiguiente, se considera que el proyecto no tiene viabilidad financiera.

En esta investigación podemos evidenciar la necesidad de implementar procesos contables estructurados y sistematizados para obtener un resultado más concreto y exacto sobre la viabilidad del restaurante.

Por lo que se recomienda buscar alternativas para disminuir costos de fabricación ya que en los costos indirectos es donde mayor peso existe, lo que conlleva a obtener una utilidad y flujo de efectivo negativo.

Es necesario contar con un presupuesto estructurado antes de hacer compras de insumos.

El valor presente de los egresos es muy superior al valor presente de los ingresos, por ende, a simple vista no es viable continuar con el restaurante.

La inversión está rentando a una tasa inferior a la tasa de interés de oportunidad.

El restaurante puede dar rentabilidad, pero puede tardar mucho tiempo para recuperar el capital invertido en el restaurante, ya que debido a los costos indirectos hace que lo que se venda no sea suficiente para cubrir la inversión que se realizó.

## Referencias

- Acosta Fonseca, V. (9 de 11 de 2022). *En medio de la pandemia por covid-19, cerraron 509.370 micronegocios en Colombia*. <https://www.larepublica.co/economia/en-medio-de-la-pandemia-por-covid-19-cerraron-509370-micronegocios-en-colombia-3130382>
- AGUIRRE PULIDO, I. L., & et.al. (Mayo de 2018). *ANÁLISIS DE VIABILIDAD FINANCIERA EMPRESA DISTRIBUIDORA XYZ*.  
<https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/16076/1/ANALISIS%20DE%20VIABILIDAD%20FINANCIERA%20Empresa%20distribuidora%20XYZ%20%281%29.pdf>
- Arteaga Diaz K, K. (2018). *ESTRATEGIAS FINANCIERAS PARA INCREMENTAR LA RENTABILIDAD DEL RESTUARANTE LA FAMILIA CHICKEN & GRIL*.  
<https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/5748/Arteaga%20Diaz%20Keila%20Noemi.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Bernal Herreño, A. F., & Ladino Barrera, F. A. (Septiembre de 2019). *ESTUDIO DE VIABILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA*.  
[https://repositorio.unbosque.edu.co/bitstream/handle/20.500.12495/2511/Bernal\\_Herre%C3%B1o\\_Andres\\_Felipe\\_2019.pdf?sequence=1](https://repositorio.unbosque.edu.co/bitstream/handle/20.500.12495/2511/Bernal_Herre%C3%B1o_Andres_Felipe_2019.pdf?sequence=1)
- C. B. (Noviembre de 2009). <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>
- CÁCERES, C. A., PANIAGUA CANIZALES, C. E., & TOBAR ORELLANA, Y. M. (10 de 2009). *ropuesta de un plan de negocio para la creación y puesta en marcha de una empresa de comida rápida en la Ciudad de Chalchuapa, Departamento de Santa Ana*. Repositorio Institucional de la Universidad de El Salvador.:  
<https://ri.ues.edu.sv/id/eprint/20858/1/PROPUESTA%20DE%20UN%20PLAN%20DE%20NEGOCIO%20PARA%20LA%20CREACI%C3%93N%20Y%20PUUESTA%20EN%20MARCHA%20DE%20UNA%20EMPRESA%20DE%20COMIDA%20R%C3%81PI.pdf>

Calderón Cortés, M. A., & Calderón Cortés, Z. J. (Enero de 2020). *Análisis financiero de la Cooperativa Colanta Colombia, años 2019 en comparativo con el año 2018.*

[https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/33023/1/2020\\_analisis\\_financiero\\_cooperativa.pdf](https://repository.ucc.edu.co/bitstream/20.500.12494/33023/1/2020_analisis_financiero_cooperativa.pdf)

Comisión Económica para América Latina y el Caribe. (s.f.). *CEPAL. Mipymes y el COVID-19.:*

<https://www.cepal.org/es/euromipyme/mipymes-covid-19>

Duque, D. S. (2017). *Análisis de la oferta gastronómica, una perspectiva comercial a través del marketing de servicios: Caso sector La Rumipamba, Pichincha, Ecuador.*

[https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2017000100002&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-235X2017000100002&script=sci_arttext)

Gerencia. (2021). *Precio.*

<https://www.gerencie.com/precio.html#:~:text=El%20precio%20es%20el%20monto,un%20bien%20o%20un%20servicio.>

IASCF. (2006). *Marco Conceptual para la Preparación y Presentación de.*

[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/vigentes/nic/PREFACIO\\_A\\_LOS\\_PRONUNCIAMIENTOS\\_SOBRE\\_NICS.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/PREFACIO_A_LOS_PRONUNCIAMIENTOS_SOBRE_NICS.pdf)

Kyocera. (2021). *Análisis de la viabilidad de un proyecto.*

<https://www.kyoceradocumentsolutions.es/es/smarter-workspaces/insights-hub/articles/analisis-de-la-viabilidad-de-un-proyecto.html#:~:text=El%20objetivo%20principal%20del%20an%C3%A1lisis,a%20ser%20o%20no%20rentable.>

M. N., & op.cit. (s.f.).

<https://repository.ucatolica.edu.co/bitstream/10983/16076/1/ANALISIS%20DE%20VIABILIDAD%20FINANCIERA%20Empresa%20distribuidora%20XYZ%20%281%29.pdf>

Migdal, L. (2022). *Qué es y cómo hacer un análisis de demanda en tu negocio*.

<https://www.tiendanube.com/blog/analisis-de-demanda/>

Monroy González, L. i., & Prieto, N. S. (2017). *La importancia de los indicadores de gestión en las*.

[https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=2476&context=administracion\\_de\\_empresas](https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=2476&context=administracion_de_empresas)

Nava Rosillón, M. A. (Diciembre de 2009). *Análisis financiero: una herramienta clave*. Análisis financiero:

una herramienta clave para una gestión financiera eficiente:

<https://www.redalyc.org/pdf/290/29012059009.pdf>

Nava Rosillón, M. A. (2009). *Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera*

*eficiente*. <https://www.redalyc.org/pdf/290/29012059009.pdf>

Negocios y Empresa. (s.f.). *Viabilidad financiera | ¿Merece la pena invertir tu dinero en el proyecto?*

<https://negociosyempresa.com/viabilidad-financiera/>

Padilla, M. C. (2014). *Análisis Financiero*.

[https://books.google.com.co/books?id=\\_dvDDQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=importancia+del+estudio+financiero&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y#v=onepage&q=importancia%20del%20estudio%20financiero&f=false](https://books.google.com.co/books?id=_dvDDQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=importancia+del+estudio+financiero&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=importancia%20del%20estudio%20financiero&f=false)

Ratner, G. (s.f.). *Formulación y Evaluación de Proyectos Técnicos*.

<https://feptgu.eco.catedras.unc.edu.ar/unidad-1-2/que-es-un-proyecto/>

Sampieri, R. H., & Mendoza Torres, C. P. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*.

[http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales\\_de\\_consulta/Drogas\\_de\\_Abuso/Articulos/SampieriLasRutas.pdf](http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/SampieriLasRutas.pdf)

Siigo. (s.f.). *Indicadores de rentabilidad: mide la rentabilidad de tu negocio*.

<https://www.siigo.com/blog/indicadores-de-rentabilidad/>

