

**Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante
orientado a la venta y promoción de productos ahumados**



**Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante
orientado a la venta y promoción de productos ahumados**

Heidy Villalobos Camargo

Andrés Mauricio Gallo Caíta

Corporación Universitaria Minuto De Dios - UNIMINUTO

Rectoría Bogotá

Facultad de Ciencias Empresariales

Programa de Especialización en Gerencia Financiera

Agosto de 2024

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Heidy Villalobos Camargo

Andrés Mauricio Gallo Caíta

Trabajo de Grado Presentado como requisito para optar al título Especialista en Gerencia Financiera

Asesor

Campo Elías López-Rodríguez

Docente Investigador de la Facultad de Ciencias Empresariales

Corporación Universitaria Minuto De Dios - UNIMINUTO

Rectoría Bogotá

Facultad de Ciencias Empresariales

Programa de Especialización en Gerencia Financiera

Agosto de 2024

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios por ser mi guía en cada paso, a mi mamá y a mi pareja por su apoyo, su amor incondicional y por ser mi inspiración. A mis compañeros y profesores de la especialización quienes con sus aportes contribuyeron a nuevos aprendizajes y al desarrollo de este proyecto.

Heidy Villalobos Camargo

A Dios, a mí mismo, mi madre, mi esposa e hija putativa que iluminan cada día. Gracias por estar siempre ahí, apoyando y fortaleciendo esa inspiración para alcanzar este proyecto profesional que nos demuestra una vez más que “Sí, se puede”, solo resta intentarlo y no parar de intentarlo. Agradecimiento especial a todo el equipo de la Corporación Universitaria Minuto de Dios por permite cumplir este gran logro y que sean esa guía en la academia.

Andrés Mauricio Gallo Caíta

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Agradecimientos

Agradecer a los profesores Campo Elías López y Andrés Trillos, quienes nos guiaron con su conocimiento y apoyo para lograr los resultados alcanzados en cada etapa del proyecto, también a la Corporación Universitaria Minuto de Dios por brindarnos los recursos y herramientas que necesitábamos para llevar a cabo esta investigación.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Contenido

Resumen.....	9
Introducción	11
1. Problema.....	14
1.1 Descripción del problema.....	14
1.2 Pregunta de investigación.....	16
2. Justificación.....	17
3. Objetivos.....	20
3.1. Objetivo general.....	20
3.2. Objetivos específicos	20
4. Marco de referencia.....	21
4.1. Marco teórico	21
4.2. Marco legal	25
5. Metodología.....	26
5.1. Alcance de la investigación	26
5.2. Enfoque metodológico	26
5.3. Población.....	27
5.4. Instrumentos.....	27
5.5. Procedimientos.....	28
5.6. Consideraciones éticas	30
6. Resultados.....	32

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

6.1. Diagnóstico.....	32
6.2. Relación de hallazgos	33
6.2.1. Análisis del mercado.....	33
6.2.2. Evaluación de demanda potencial.....	33
6.2.3. Análisis de competencia	34
6.2.4. Estudio de tendencias de mercado	38
6.3. Estimación de costos e inversión.....	39
6.4. Proyección de ventas	40
6.5. Análisis de rentabilidad	44
6.5.1. proyección de estados financieros	44
6.5.2. Proyección estado de resultado.....	44
6.5.3. Método de depreciación utilizado.....	46
6.5.4. Proyección de estados de situación financiera.....	46
6.5.7. Indicadores de rentabilidad.....	52
7. Conclusiones.....	54
8. Recomendaciones	57
Referencias bibliográficas.....	58

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Lista de tablas

Tabla 1. Empresas del sector y su utilidad neta 2023	35
Tabla 2. Costos de ventas de empresas del sector y promedio. (cifras en miles de pesos)	35
Tabla 3. Estados de situación financiera empresas del sector (cifras en miles de pesos).	36
Tabla 4. Análisis vertical y promedio de los EEFF de empresas del sector	37
Tabla 5. Estimación de costos e inversión	40
Tabla 6. Proyección de ventas.....	41
Tabla 7. Menú de proyección de ventas.....	41
Tabla 8. Estados de resultados proyectados a 5 años (cifras en millones).....	45
Tabla 9. Estados de situación financiera proyectados a 5 años (cifras en millones)	47
Tabla 10. Indicadores de liquidez proyectados a 5 años.....	49
Tabla 11. Indicadores de endeudamiento proyectados a 5 años	51
Tabla 12. Indicadores de rentabilidad proyectados a 5 años.....	52

**Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante
orientado a la venta y promoción de productos ahumados**

Lista de figuras

Figura 1. Estructura análisis documental 30

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Resumen

El estudio de factibilidad es clave para mitigar riesgos y garantizar el éxito del negocio, y se divide en varias etapas que incluyen un estudio de mercado, un estudio técnico, y un estudio financiero. El objetivo de la investigación es realizar un estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados. Esta investigación presento un alcance descriptivo, con enfoque mixto y una población infinita y el instrumento utilizado que fue el análisis documental, la investigación muestra proyecciones positivas con un crecimiento anual del 5% en ventas y un aumento constante en la utilidad neta. Los indicadores financieros reflejan solidez en liquidez y endeudamiento, asegurando capacidad para cubrir obligaciones. La investigación confirma la factibilidad financiera de un restaurante de productos ahumados, con un crecimiento anual en ventas y una utilidad neta en aumento. Los indicadores financieros muestran solidez y capacidad para cubrir obligaciones. Finalmente, esta investigación concluye que el estudio determino´ la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados. Las proyecciones muestran un crecimiento y un aumento constante de la utilidad neta, asegurando rentabilidad. Los indicadores de liquidez y endeudamiento reflejan una sólida capacidad para cubrir obligaciones y una gestión financiera equilibrada.

Palabras claves: Factibilidad financiera, promoción de productos ahumados, gerencia financiera

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Abstract

The feasibility study is key to mitigate risks and ensure the success of the business and is divided into several stages that include a market study, a technical study, and a financial study. The objective of the research is to conduct a financial feasibility study for the assembly and start-up of a restaurant oriented to the sale and promotion of smoked products. This research presented a descriptive scope, with a mixed approach and an infinite population and the instrument used was the documentary analysis, the research shows positive projections with an annual growth of 5% in sales and a steady increase in net profit. The financial indicators reflect solidity in liquidity and indebtedness, assuring capacity to cover obligations. The research confirms the financial feasibility of a smoked products restaurant, with an annual growth in sales and an increasing net profit. The financial indicators show solidity and capacity to cover obligations. Finally, this research concludes that the study determined the financial feasibility for the assembly and start-up of a restaurant oriented to the sale and promotion of smoked products. The projections show a steady growth and increase in net income, ensuring profitability. The liquidity and debt indicators reflect a solid capacity to cover obligations and balanced financial management.

Keywords: Financial feasibility, smoked products promotion, financial management

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Introducción

Esta investigación se enfoca en realizar un estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados. La elección de tomar el municipio de Zipaquirá como sitio de desarrollo de la propuesta define que es un entorno turístico ideal. Principalmente por la catedral de sal, que atrae a muchos visitantes. La oferta gastronómica actual es variada pero no especializada en productos ahumados, lo que evidencia una gran oportunidad de diferenciación en el mercado local, por eso, la propuesta incluye iniciar un análisis financiero que mediante indicadores de evaluación se pueda entender de manera precisa su viabilidad.

La justificación del proyecto radica en la necesidad de reducir riesgos financieros mediante un estudio de viabilidad, aprovechando la oportunidad de mercado en Zipaquirá, un destino turístico con alta afluencia. La creación de un restaurante especializado en productos ahumados ofrece diferenciación en un mercado gastronómico diversificado. Además, contribuirá al desarrollo económico local, generando empleos y promoviendo el consumo de productos locales. El proyecto también potencia el turismo gastronómico, complementando la oferta turística existente y reforzando la imagen de Zipaquirá como destino. La combinación de factores culturales y económicos justifica la inversión.

El presente estudio es fundamentado en las teorías y conceptos propuesto por diferentes autores que se refieren a la factibilidad financiera como lo indica Ruiz (2017) el estudio financiero consiste en determinar el costo total y la inversión inicial que se realizará, aquí se busca determinar el monto total requerido para ejecutar exitosamente el proyecto. Correa García et al., (2010) manifiestan que la planeación financiera permite la realización de proyecciones y

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

estimaciones financieras, imprimiéndole un carácter estratégico que apunta a la adecuada toma de decisiones.

Esta investigación presenta un alcance descriptivo para evaluar la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados, utilizando indicadores financieros clave. El enfoque metodológico es mixto, combinando datos cuantitativos y cualitativos para obtener una visión integral. La población de estudio incluye tanto turistas como residentes locales, reconocidos como una población infinita. El análisis documental será el principal instrumento de recolección de datos, aprovechando fuentes como artículos y libros. Procedimientos incluirán la evaluación de información financiera relevante y la proyección de flujos de caja. Las consideraciones éticas asegurarán el uso responsable y ético de la información recolectada, respetando los derechos de autor y la integridad de los datos. vamos a tener en cuenta la beneficencia, no maleficencia, justicia y respetos por las personas en todo el proceso de la investigación del proyecto.

La proyección financiera muestra un crecimiento anual del 5% en ventas y una utilidad neta en constante aumento, indicando rentabilidad del proyecto. En el primer año, los ingresos son de \$403.200 millones con costos de \$193.536 millones. Los activos y el capital social crecen de manera constante, reflejando una situación financiera estable. Los indicadores de liquidez muestran una sólida capacidad para cubrir obligaciones a corto plazo, con una razón corriente promedio de 4,9. El endeudamiento es moderado, con un apalancamiento promedio de 0,34. El margen bruto es del 52% y el margen operativo del 17%, demostrando eficiencia operativa. La TIR del 28%, superior al WACC del 12,56%, confirma la viabilidad financiera del proyecto, asegurando un retorno mayor al costo del capital.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Finalmente, esta investigación concluye que el estudio determino la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados. Las proyecciones muestran un crecimiento anual del 5% en ventas y un aumento constante de la utilidad neta, asegurando rentabilidad. Los indicadores de liquidez y endeudamiento reflejan una sólida capacidad para cubrir obligaciones y una gestión financiera equilibrada.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Problema

1.1 Descripción del problema

Al determinar la viabilidad financiera de un proyecto de inversión se puede mitigar los riesgos de pérdida de un negocio, para esto es fundamental realizar un estudio de factibilidad que permita identificar todos los factores que intervienen en su ejecución (Pulido & Rodríguez, 2022). El estudio de factibilidad de cierta manera es un proceso de aproximaciones repetitivas, donde se define el problema por resolver y se inicia con supuestos, pronósticos y estimaciones, por lo que el grado de preparación de la información y confiabilidad depende de la profundidad con que se realicen tanto los estudios técnicos, económicos, financieros y de mercado.

En cada etapa se deben precisar los aspectos y variables que puedan optimizar en el proyecto para encontrar un panorama adecuado para iniciar. Esto es un proceso en el cual intervienen unas etapas muy generales que son la Idea, preinversión, inversión y Operación. Orientado a lo que menciona la siguiente premisa Para llevar a cabo un estudio de Factibilidad de un proyecto de inversión se requiere, por lo menos, la realización de tres estudios: Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Económico-Financiero (Santos, 2008). El objeto es plantear una opción de ingresar en el sector gastronómico y lograr establecer un análisis que argumente una visión financiera óptima del montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados.

El municipio de Zipaquirá Cundinamarca tiene una gran diversidad de restaurantes y opciones gastronómicas que intentan dar la mejor calidad en sus productos para dar una gran acogida a sus comensales. Se puede localizar opciones de comidas rápidas, sopas típicas, carnes,

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

comida japonesa, comida tradicional colombiana entre otras. A nivel nacional Zipaquirá es uno de los municipios cercanos a Bogotá a tan solo 48 kilómetros de la capital, siendo uno de los sitios más visitados por turistas por su inmensa Catedral de Sal la cual es el patrimonio colombiano y prodigio arquitectónico nacional.

Este panorama es muestra un conjunto de oportunidades que define una localización oportuna para el análisis del proyecto aprovechando la dinámica económica que fomenta el municipio que conforme como lo menciona (Estrategia Medios, 2023) la colaboración con la Catedral de Sal ha sido fundamental. Esto ha resultado en la consolidación de productos turísticos complementarios que atraen a los más de 49.000 turistas que visitan el municipio cada mes. Además, ha fortalecido sectores como el hotelería, la gastronomía, la artesanía y la guianza turística. Esto sin mencionar que Zipaquirá según cifras del DANE (2024) en el Censo nacional de población y vivienda cerró en el 2018 con un total de 129.652 habitantes ubicándose en el 4 lugar de los municipios con mayor número de habitantes en el territorio Cundinamarqués el cual da un buen sitio para proyectar cualquier iniciativa económica.

La idea de estudio está orientada al análisis de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante que este orientado a la venta y promoción de productos ahumados bajo una metodología de cocción lenta. El ahumado es una técnica que consiste en someter alimentos al humo durante un tiempo determinado. Este proviene del quemado de maderas no resinosas, ya sea en trozos, carbones chips de tipo aserrín, aportándole así un sabor ahumado, colores y texturas diferentes según la receta que se siga. Hay dos tipos característicos de ahumado, una preparación en caliente que se realiza entre 70-110°C y cocina a la vez que ahúma los alimentos, y el ahumado en frío, entre 10-30°C. A diferencia del ahumado en caliente no cocina los alimentos, un ejemplo típico es el ahumado de quesos o el ahumado de salmón

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

crudo como el utilizado para hacer sushi o simplemente para disfrutarlo sin necesidad de agregar nada más.

De acuerdo con lo mencionado y alineando los beneficios del objeto de este estudio a nivel local se genera un compendio de aspectos positivos para el crecimiento económico de la zona, los cuales se ven representados en aporte a la empleabilidad del municipio, comercialización de diferentes productos cultivados localmente, contribución con la demanda de servicios de terceros, entre otros. Por consiguiente, desarrollar productividad es crear una ventaja competitiva en cualquier entorno económico, como menciona Krugman (1997) la habilidad de un país de mejorar su nivel de vida en el tiempo depende, casi exclusivamente, de su habilidad de aumentar su producto por trabajador.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cuál es la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados?

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Justificación

Según Galindo (2020) los productos ahumados son aquellos que han sido sometidos a una fuente de humo, producto de maderas con pocos niveles de resina. Se expone en tiempo y concentración, y se aplica como agentes multifuncionales, entre los que destacan: Saborizantes, bacteriostáticos y antioxidantes. El ahumado alarga el tiempo de vida útil del producto y aunque es una aplicación superficial, es importante enfatizar que la coagulación de las proteínas que provoca el calentamiento es lo que inhibe la difusión de los componentes del humo hacia el interior del producto.

Con la invención de la nevera los ahumadores se dejaron de utilizar. No fue hasta mediados del siglo XX cuando la popularidad de estos productos comenzó a resurgir, siendo este ya un concepto gourmet. Surgieron procesos industriales basados en el ahumado líquido, pero también resurgió el ahumado desde sus raíces más artesanales, una técnica llena de encanto, donde cada paso cuenta, donde el color es perfecto, los aromas y sabores no son sólo el resultado de una receta química y provienen de una experiencia técnica milenaria. Ostrovsky explicó que en la industria se ahúma una costilla en apenas una hora, mientras que en el modo manual se pueden tardar hasta siete días en seleccionar la mejor madera, realizar el proceso de secado y sazonar el alimento y preparado para fumar. Puede durar casi todo el día, buscando darle a la madera el punto de combustión ideal y conseguir el mejor olor y sabor (López, 2017).

Según Portafolio (2023) la subcategoría de restaurantes y domicilios acumula una inflación del 18,7%, lo que evidencia que el gasto en este rubro se ha aumentado en el país en los últimos meses. Guillermo Gómez París, presidente ejecutivo nacional de la Asociación

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Colombiana de la Industria Gastronómica, Acodres, señala que ante este panorama el sector se encuentra en 'modo de supervivencia', igualmente, le hace un llamado al Gobierno Nacional para que genere nuevas alternativas que logren controlar la inflación que se vive en el país.

Según Delgado (2023) un estudio del Observatorio Económico Asobares mostró que, en el primer semestre de 2023, el 72,73% de las empresas vieron caer sus ventas, de las cuales el 53,25% vio caer sus ventas más de un 20%. En el informe presentado por Asobares, el 55% de las empresas reportaron una disminución en los volúmenes de transacciones de al menos un 10% en el primer semestre de 2023. Sin embargo, entre agosto y septiembre las cifras fueron más optimistas, con un ligero aumento.

En vista de este acontecimiento anterior, el sector de restaurantes se vio afectado los primeros meses de año 2023 sin embargo, en los últimos meses ha venido recuperándose. El propósito del proyecto consiste en determinar si el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados es viable financieramente, Por lo tanto, al realizar un estudio de factibilidad financiera se calculan los costos iniciales, gastos operativos y se estimaran los ingresos potenciales. Es importante considerar factores como el flujo de caja, el punto de equilibrio y el retorno de la inversión. Un análisis financiero sólido ayudara a determinar si un proyecto es rentable y si se puede obtener un retorno de la inversión suficiente.

La gerencia financiera es el área de la organización encargada de maximizar las ganancias a través del mejor uso de los recursos financieros, distribuyéndolos de manera uniforme en las áreas que lo requieran, tratando de mantenerse en el mercado y generando un crecimiento organizacional eficiente (López-Rodríguez et al., 2023), por lo tanto para un gerente financiero es un importante realizar un estudio de viabilidad financiera ya que ayudan a aplicar soluciones en procesos operativos en los que los riesgos financieros puedan medirse de forma

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

fiable, entendida como incertidumbre en el retorno de la inversión, utilizando razones financieras para cuantificar la realidad económica de la inversión generada (Duarte, 2023).

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Objetivos

1.1. Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados.

1.2. Objetivos específicos

- Conocer de manera conceptual los indicadores financieros necesarios que permitan validar la factibilidad de un restaurante orientado a la venta de productos ahumados.
- Utilizar los indicadores financieros como herramientas para seleccionar la información adecuada que permitan evaluar la factibilidad de un restaurante orientado a la venta de productos ahumados.
- Analizar los indicadores de evaluación financiera para determinar la viabilidad de un restaurante orientado a la venta de productos ahumados.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Marco de referencia

1.1.Marco teórico

Según Ruiz (2017) el estudio financiero consiste en determinar el costo total y la inversión inicial que se realizará, aquí se busca determinar el monto total requerido para ejecutar exitosamente el proyecto, el estudio de factibilidad financiera tiene como objetivo analizar la rentabilidad del proyecto de Inversión y la rentabilidad del capital invertido, al considerar las fuentes financieras y el comportamiento esperado del capital (Cardoso Montalván et al., 2019). Cruz (2015) manifiesta que se debe demostrar que los beneficios obtenidos al desarrollar e implementar el proyecto o sistema superan los costos incurridos.

La planeación financiera es un proceso que permite traducir a términos cuantitativos todas las políticas, prácticas y estrategias contempladas en el plan de negocios mediante la modelación financiera (Correa García et al., 2010). Cano (2017) considera que la información financiera es un reflejo de la situación económica emitido para expresar las realidades de la organización, es decir, una radiografía donde se establecen las actividades y los cambios económicos generados en la empresa, la falta de planificación en la construcción y operación de la empresa genera riesgos financieros, especialmente en el mercado, debido a la volatilidad constante de una economía emergente (Estrada et al., 2020). El proyecto de inversión es una herramienta de gran utilidad empleada para la asignación de los recursos en la iniciativa de una inversión para esto se debe implementar un plan financiero (Ponce, 2019).

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Huanca & Tinitana (2019) exponen que los indicadores financieros son el producto del establecimiento de resultados numéricos basándose en una relación de dos dígitos. Permite calcular indicadores medios de empresas del mismo sector, emitir un diagnóstico financiero y determinar tendencias útiles en las proyecciones financieras, un análisis o estudio financiero se basa en el cálculo de los indicadores financieros, los mismos que son expresados por la eficiencia, solvencia, rendimiento, liquidez, endeudamiento, y la rentabilidad (Cedeño et al., 2021). Mares (2021) afirma que cada medida debe ser comparada con un patrón para determinar si su nivel es satisfactorio. Para obtener dicho patrón, primero debes elegir los ratios y definir tus objetivos.

Los estudios financieros incluyen en primer lugar análisis sistemático de aspectos necesarios para determinar la rentabilidad de un proyecto, como inversiones, costos e ingresos (López-Rodríguez et al., 2022), en segundo lugar, parámetros convenientes o inconvenientes que pueden utilizarse para determinar la asignación de recursos (Ruiz, 2017). González & Rodríguez (2022) indican que la factibilidad financiera habla sobre el ciclo del proyecto dentro el cual se encuentra el proyecto de preinversión en donde es necesario investigar antes de invertir, esta etapa también se llama formulación y evaluación de proyectos de inversión, el estudio de prefactibilidad constituye una etapa intermedia de análisis. Se basa especialmente en información secundaria, es decir, aquella suministrada por fuentes externas, aquí es donde se estiman las inversiones probables, costos de operación y los ingresos del proyecto (Ponce, 2019).

Correa García et al., (2010) manifiestan que la planeación financiera permite la realización de proyecciones y estimaciones financieras, imprimiéndole un carácter estratégico que apunta a la adecuada toma de decisiones, se pueden detectar las dificultades y luego poder realizar las correcciones necesarias (Cedeño et al., 2021). Cano (2017) afirma que el análisis,

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

interpretación y acceso a información ordenada y actualizada de la información financiera, es un asunto clave en la toma de decisiones ya que constituyen a una herramienta eficaz para el direccionamiento de las empresas.

Los indicadores financieros son medidas que intentan analizar el estado de la empresa desde un punto de vista determinado, se utilizan para mostrar las relaciones que existen entre las diferentes cuentas de los estados financieros (Huanca & Tinitana.,2019). Según Mares (2016) en el análisis financiero tradicional o descriptivo, las ratios son el resultado final del tratamiento de datos, mientras que en los modelos de análisis financiero predictivo son la materia prima de técnicas estadísticas específicas como el análisis multivariable, Los índices financieros son términos cuantitativos que tratan sobre el comportamiento de las empresas, toman decisiones de una forma operativa, de inversión y de financiación (Cedeño et al., 2021).

Mares (2006) indica que los ratios tienen tendencias positivas y estables en las empresas sanas, mientras que en las empresas fracasadas evolucionan negativamente. Pero otros, según los estudios, la tendencia no siempre tiene un valor predictivo, Una de las principales causas del fracaso empresarial de las pequeñas y medianas empresas ha sido la falta de control y diagnóstico de los riesgos financieros de la empresa (Estrada et al., 2020). El objetivo de inversión obliga al proceso de selección de proyectos un conocimiento del mercado con el interés de tener los criterios para evaluar la decisión de invertir y sean esenciales para el logro de los objetivos financieros (Vecino et al., 2015).

La factibilidad económica hace referencia a la disponibilidad del capital en efectivo o de los créditos de financiamiento necesario para invertir en el desarrollo del proyecto (Cruz et al., 2014). Cardoso Montalván et al., (2019) mencionan que la rentabilidad de la inversión permite conocer las posibilidades que tendrá el proyecto por sí mismo, sin tener que recurrir a gastos por

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

créditos bancarios para el financiamiento de la inversión, En la evaluación financiera se debe de tener en cuenta que el valor real del dinero disminuye con el tiempo y es muy cerca según el nivel de inflación (González & Rodríguez, 2022).

Ruiz (2017) afirma que el estudio económico de un proyecto involucra diferentes conceptos, sin embargo, es un proceso de búsqueda de las mejores alternativas utilizando criterios comunes; es decir, la evaluación implica asignar un determinado valor al proyecto, el estudio financiero mide la magnitud de los beneficios que se obtienen con la ejecución del proyecto supera los costos y gastos para su materialización Cardoso Montalván et al., (2019). Según González & Rodríguez (2022) la factibilidad financiera es de mucha importancia, ya que es una herramienta vital para el desarrollo de un proyecto de inversión con el fin de mitigar los riesgos en el desarrollo de una inversión.

Cruz et al., (2014) manifiesta que la evaluación de inversiones se debe valorar desde la perspectiva de su rentabilidad financiera. Este es un criterio de inversión decisivo para una organización y un criterio fundamental para evaluar proyectos, en el estudio financiero se llevan a cabo simulación y proyecciones de presupuesto integral para llevar al cabo un proyecto (Correa García et al., 2010). Cano (2017) indica que los resultados del sistema de información financiero solo serán útiles en la medida que permitan a sus diferentes usuarios obtener la información requerida, es decir, cumplir con sus diferentes cometidos. La planeación financiera es importante se basa en buscar, recopilar, crear y analizar en forma sistemática un conjunto de antecedentes económicos que permitan juzgar cualitativa y cuantitativamente las ventajas y desventajas de asignar recursos (Ponce, 2019).

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

1.2. Marco legal

- **Ley 9 de 1979**

Esta ley establece el Código Sanitario Nacional, que regula las condiciones sanitarias de los establecimientos de alimentos y bebidas, incluyendo restaurantes.

- **Decreto 1500 de 2007**

Establece las normas reglamentarias para la implementación del Sistema de Gestión de la Calidad en los establecimientos de alimentos y bebidas.

- **Ley 1014 de 2006**

Adopta varias medidas para promover y apoyar el espíritu emprendedor en el país. Esta ley busca estimular la creación y consolidación de emprendimientos como una estrategia para el desarrollo económico y social.

- **Decreto 1074 de 2015**

Contiene el Decreto Único Reglamentario del Sector Comercio, Industria y Turismo, que incluye disposiciones relacionadas con la regulación de establecimientos comerciales, incluyendo restaurantes.

- **Decreto 3075 de 1997**

Reglamenta las condiciones sanitarias y de higiene que deben cumplir los establecimientos que producen, procesan, envasan, distribuyen, transportan, comercializan, suministran, almacenan, expenden o entregan alimentos para consumo humano.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Metodología

Alcance de la investigación

El alcance para el desarrollo de esta investigación es el estudio descriptivo, en el cual se podrá conocer, utilizar y analizar los factores financieros más esenciales para evaluar si es factible el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumadas, teniendo en cuenta los indicadores financieros; el cual permitirá realizar una adecuada evaluación e interpretación para determinar la viabilidad del proyecto y así poder tomar decisiones.

Según Cauas (2015) el estudio descriptivo tienen como objetivo determinar las características de las personas, grupos y comunidades que se esté analizando, un estudio descriptivo selecciona una serie de cuestiones y las mide independientemente para describir lo que se investiga, este tipo de estudio puede brindar la posibilidad de realizar cierta predicción, el diseño descriptivo permite describir, revelar e identificar aspectos específicos de una variable identificada, como expresarla en términos de porcentajes, cantidades o frecuencias (Ramos, 2015).

1.3. Enfoque metodológico

El enfoque utilizado en el proyecto de investigación es el mixto, ya que va enfocado al análisis cuantitativo y al análisis cualitativo; el cual permitirá recolectar, analizar, estudiar e integrar información acerca de restaurantes orientados a la venta y promoción de productos

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

ahumados, para así realizar comparación y estimaciones financieras que nos facilitaran información clave y estratégica para alcanzar los objetivos propuestos en el proyecto de factibilidad financiera.

El enfoque mixto es un proceso que reúne, examina y conecta datos cuantitativos y cualitativos en una sola investigación o en una serie de investigaciones para abordar una hipótesis (Guelmes & Nieto., 2015). Ortega, (2018) manifiesta que el enfoque mixto es un proceso de investigación sistemático, empírico y crítico en el que la visión objetiva de la investigación cuantitativa y la visión subjetiva de la investigación cualitativa pueden combinarse para proporcionar respuestas a los problemas humanos.

1.4. Población

La población definida para el determinar el estudio de factibilidad financiero está enmarcado en el municipio de Zipaquirá ubicado en el departamento de Cundinamarca. Esto debido al foco de oportunidades que ofrece este sitio a nivel gastronómico atendiendo tráfico de turistas y comensales locales o aledaños. Este tipo de población se determina bajo una población de carácter infinito el cual como menciona Arias-Gómez et al., (2016) con respecto a la población infinita, se reconoce que el tamaño de la población es difícil de determinar con precisión.

1.5. Instrumentos

El instrumento que se utilizara para la recolección de información es el análisis documental, ya que en este estudio se utilizó el enfoque mixto, esta técnica se basa en

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

la recolección de información básica y el análisis de las características del proceso, lo que brinda acceso a importantes fuentes de información para su consulta, como artículos, folletos, libros, informes y revistas científicas. Este instrumento se utilizará en el desarrollo de este estudio porque proporciona un acceso fácil, flexible y completo a información que ayuda a diseñar un camino más claro para el desarrollo del proyecto. Según De la Roche et al., (2021). El análisis documental es un conjunto de actividades intelectuales destinadas a describir y representar documentos de forma unificada y sistemática, además sirve para recopilar fuentes, ideas, conceptos y opiniones importantes de temas y páginas que sirven como lectura básica para fuentes de investigación.

1.6. Procedimientos

De acuerdo con lo relacionado en la figura 1, para poder argumentar la estructura del diseño de los instrumentos es importante seguir las fases establecidas para lograr los resultados esperados en la investigación:

- **Consulta y recolección de información**

Se va a investigar, identificar y revisar artículos, estudios, libros y materiales relevantes que nos sean útiles para la investigación. Ya que para el desarrollo del proyecto es muy importante porque permite acceder a fuentes de investigación adecuada que nos aprueben identificar información que ha sido fuente evaluada y analizada; considerando que estos admiten obtener respuestas precisas a la hipótesis de investigación. Además, los diferentes canales de

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

consulta contienen una amplia gama de conceptos técnicos que pueden guiar el progreso de la investigación de manera efectiva.

- **Seleccionar y organizar la información**

Se seleccionará la información, se realizará una revisión crítica y luego se extraerán los datos clave, como estadísticas, tendencias de mercado y cifras financieras que puedan ser útiles para la investigación. Después de eso, la información debe organizarse de manera adecuada, utilizando tablas, gráficos o resúmenes. Finalmente, se compararán los datos y la información de diferentes fuentes.

- **Analizar y aplicar la información obtenida**

Analizar los datos obtenidos para realizar las proyecciones futuras de estados financieros. Después de obtener los datos que se consideran más pertinentes, se aplican los datos utilizando hojas de cálculo u otras herramientas adecuadas. Esto incluye hacer proyecciones financieras, calcular el punto de equilibrio financiero, calcular indicadores como el ROI, la TIR, el VAN y analizar la rentabilidad. Después de realizar los cálculos y el análisis, se interpretan los resultados para preparar un informe final.

- **Conclusiones y resultados de la investigación**

El análisis documental se llevará a cabo mediante la revisión crítica y sistemática de estos documentos los cuales tienen como propósito extraer la información relevante, datos financieros, estadísticas y antecedentes que respalden la investigación. Esto ayudará a contextualizar y respaldar los hallazgos y conclusiones relacionados con la factibilidad financiera y la redacción

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

de la evaluación de las evidencias tanto cuantitativas como cualitativas. Estas evidencias se utilizan para responder a la pregunta de investigación ¿Cuál es la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados? todo ello respaldado por fuentes confiables las cuales nos permitan determinar las aristas importantes para entender y proyectar como seria el desarrollo financiero de la puesta en marcha.

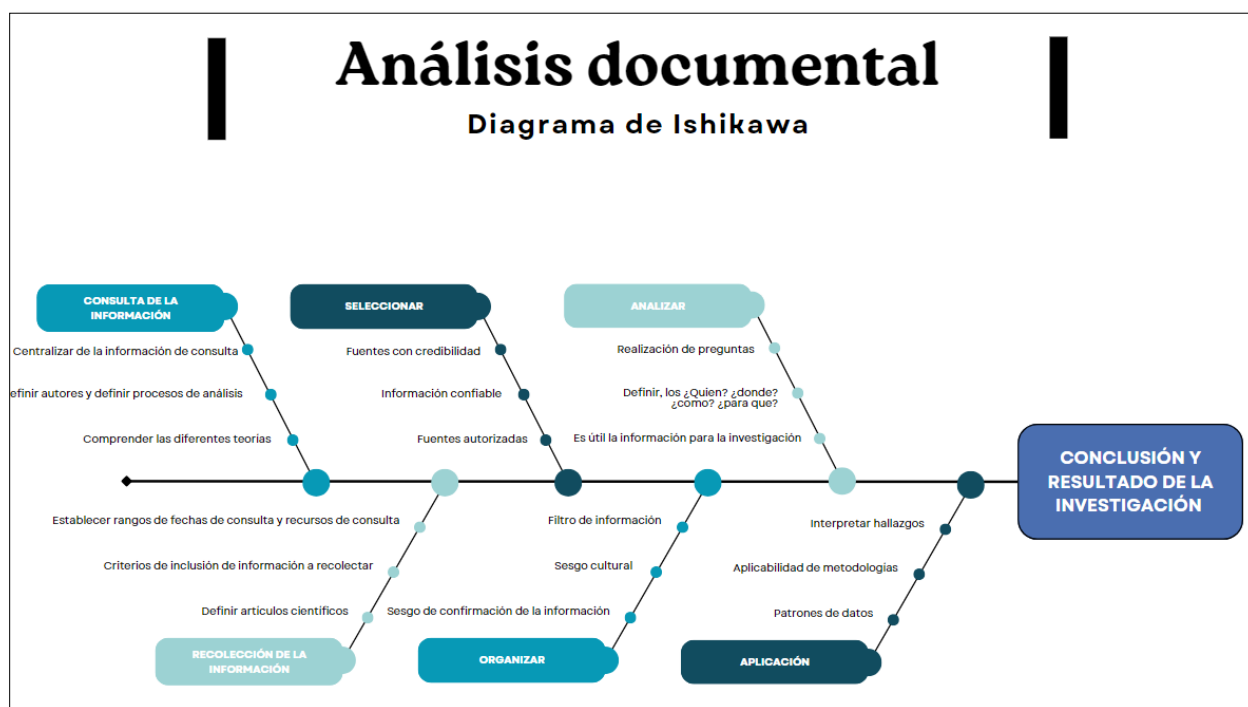


Figura 1. Estructura análisis documental

Fuente: Elaboración propia

1.7. Consideraciones éticas

La información recolectada de diversas fuentes de consulta para la preparación de este estudio será manejada y utilizada de manera ética y responsable, únicamente para fines

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

estadísticos y académicos. La información obtenida no será utilizada con fines de venta, ni será utilizada de manera fraudulenta o negativa de acuerdo con todas las normas de cumplimiento y protección de derechos de autor, vamos a tener en cuenta la beneficencia, no maleficencia, justicia y respetos por las personas en todo el proceso de la investigación del proyecto.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Resultados

Diagnóstico

A través del proceso de la aplicación del instrumento de análisis de documental se inició con la observación del mercado. Esto con el propósito de comprender los aspectos financieros fundamentales en cuanto al costo, gasto y comportamiento de las ventas. Como herramienta de consulta y gracias a la Corporación Universitaria Minuto de Dios se logró tener acceso a la plataforma EMIS la cual es una fuente digital que permite visualizar información financiera de los últimos periodos de empresas del sector gastronómico y desarrollar análisis del comportamiento del sector económico. Al determinar la “Clasificación Industrial Internacional Uniforme” (código CIIU) que para efectos del sector de estudio es el 5611, se logró tomar 10 muestras de empresas dedicadas a la preparación y expendio de alimentos a la carta y/o menú mediante servicio a la mesa o facultad de prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.

Al tener información de muestra, se inició todo el proceso de análisis financiero con el fin de atender los objetivos del estudio determinando tendencias y márgenes promedio del mercado, los cuales son apertura para definir los indicadores que se deben mantener para comportamiento financiero que se propone en este estudio. Posteriormente al tener claridad o esbozar una idea clara de cómo se mueven los pares en el mercado se proyectó una estructura financiera para dicha opción de negocio la cual nos aseguró un crecimiento natural que debe tener la propuesta

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

desde su momento cero. Continuando con el proceso y tomando como guía analítica la herramienta de análisis documental estructurar de manera segmentada las aristas determinantes como lo son el análisis de mercado, estimación de costos, proyección de ingresos, alternativas de financiamiento, índices de rentabilidad, evaluación de riesgos y finalmente una valoración y conclusión. Las cuales son el panorama transversal para determinar la viabilidad financiera del proyecto.

Relación de hallazgos

Análisis del mercado

Para esta fase del análisis documental se consultaron varias fuentes las cuales plantean que el análisis financiero debemos iniciarlo con una revisión del mercado, así como lo menciona Morales (2018) demuestra que un proyecto de inversión que se encuentre en la fase de prefactibilidad debe incluir un análisis de mercado, técnico, administrativo y financiero. Partiendo de este cálculo del mercado meta se determina el tamaño y la capacidad aprovechada, posteriormente se estructura el orgánico funcional y finalmente se calculan los flujos de efectivo y se determinan las ganancias y pérdidas.

Evaluación de demanda potencial.

Un factor clave para el desarrollo del estudio, es definir el segmento de mercado y el mercado meta; por ejemplo, si se desea invertir en un negocio de restaurante se debe orientar al público objetivo, el cual se pueda diseñar una experiencia fantástica e inolvidable (Alvarado et

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

al.,2011). Otro aspecto para considerar son las tendencias de consumo las cuales serán una línea guía para facilitar la oferta de valor que se plantea entregar al público en general.

Para el cálculo del mercado total se determinó que la muestra de mercado objetivo para iniciar se establece un 5% equivalente a 6.482 de 129.652 habitantes se estimaría como muestra inicial como nicho de posibles comensales del restaurante dedicado a la elaboración y preparación de productos ahumados; Así mismo, de este porcentaje tomamos en cuenta que puede ser población de clase media –alta, la cual es estimada en un 3% equivalente a 194 comensales mensuales.

Recapitulando aspectos positivos el municipio de Zipaquirá muestra un conjunto de oportunidades que define una localización oportuna para atender la demanda que genera la visita de acerca de 49.000 turistas de manera anual fuera de los habitantes que conforman la ciudad salinera de Colombia. Entre otros aspectos, la importancia de tener una maravilla como la mina de sal y sus complementos topográficos de paisajes que terminan siendo aspectos que fomentan la visita a la ciudad en ámbitos turísticos y/o deportivos.

Análisis de competencia

Extendiendo el análisis se recolectó históricos financieros y de crecimiento económico de diez empresas consultadas en la página de EMIS, relacionadas al sector de expendio a la mesa de comidas preparadas, lo cual es esencial para realizar comparaciones del mercado y proyecciones. En la tabla 1 se observan las empresas consultadas y sus utilidades netas correspondiente al año 2023.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Tabla 1. Empresas del sector y su utilidad neta 2023

Empresas	Utilidad neta 2023
Costillitas BBQ S.A.S.	270
La Bifferia S.A.	896
Mercagan S.A.S.	2.144
DLK S.A.S.	1.909
Grupo Seratta S.A.S.	842
Hatoviejo S.A.S.	1.455
Alimentos ríe S.A.S.	698
Bagatelle S.A.S.	189
La Granja Tenjo S.A.S.	1.098
La Pampa S.A.	1.342

Fuente: Elaboración propia partir de página EMIS de Uniminuto.

Para la información comparativa del mercado se utilizaron los estados financieros de los últimos 3 años de las diez empresas relacionadas en la tabla anterior, en el cual se realizó un análisis vertical al estado de resultado para identificar la participación de cada cuenta y para determinar el promedio de estas con relación a los ingresos netos por ventas. En la tabla 2 se evidencia la participación del costo de venta y el promedio.

Tabla 2. Costos de ventas de empresas del sector y promedio. (cifras en miles de pesos)

Empresas	Estado de Resultados	2023	%	2022	%	2021	%
Costillitas	Costo venta	-5.124	52%	-5.545	-58%	-3.934	-
							58%
La Bífera	Costo venta	-21.488	43%	-17.255	-44%	-9.955	-
							38%
Mercagan	Costo venta	000	0%	-20.803	-54%	-	-
						16.710	54%
Dlk	Costo venta	-52.697	37%	-48.236	-38%	-	-
						34.542	35%
Grupo Seratta	Costo venta	-30.986	44%	000	0%	-	-
						12.652	53%

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Hatoviejo	Costo venta	-16.640	77%	-13.947	-79%	-8.619	-	80%
Alimentos Ríe	Costo venta	-11.002	58%	-8.485	-53%	-8.982	-	58%
Bagatelle	Costo venta	-8.326	46%	-6.506	-37%	-5.127	-	32%
La Granja Tenjo	Costo venta	-12.331	74%	-12.502	-73%	-	10.798	68%
La pampa	Costo venta	-5.588	33%	-6.508	-40%	-4.603	-	40%
Promedio			51%		48%			52%

Fuente: Elaboración propia

Al igual se realizó un análisis de los estados de situación financiera de las empresas del sector para identificar la participación de cada cuenta y su promedio. En la tabla 3 se observa el estado de situación financiera de las empresas, el análisis vertical y el promedio de cada cuenta.

Tabla 3. Estados de situación financiera empresas del sector (cifras en miles de pesos)

Empresas	Activos Total	Activos no cte	Activos cte	Total, de patrimonio y pasivos	Total, de patrimonio	Pasivos Total
Costill	2.717	650	2.067	2.717	987	1.730
Bifferia	11.629	4.550	7.079	11.629	3.257	8.372
Mergan	9.036	-	-	9.036	5.263	3.773
Dlk	36.393	26.605	9.788	36.393	9.072	27.321
Seratta	22.849	13.541	9.308	22.849	4.695	18.154
Hatoviejo	15.365	12.379	2.986	15.365	13.339	2.027
Alimentos	8.586	5.428	3.158	8.586	5.064	3.521
Bagatelle	5.269	2.388	2.881	5.269	409	4.860
Grt	6.751	1.985	4.766	6.751	3.233	3.518
Pampa	8.530	7.154	1.376	8.530	4.006	4.524

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Como se evidenció en la Tabla 3, en casi todos los negocios se evidencia un nivel alto endeudamiento medido en función del activo, lo que indica que la sociedad se está fondeando, en casi todas las sociedades, con recursos de terceros apalancado su negocio. Es de resaltar que una naturaleza de esta industria consiste que sus ventas son de contado.

El análisis vertical permite visualizar como está constituida las diferentes muestras de empresas en sus libros mayores permitiendo observar una tendencia para establecer un punto medio las futuras proyecciones económicas que se realicen. En la tabla 4 se estructura a través del cálculo de la media la conformación de estas. Así mismo, se determina con el análisis vertical las cuentas más representativas tanto del estado de situación financiera (balance) como del estado de resultados y de esta forma poder identificar los rubros que tienen mayor impacto dentro de la empresa y con esto focalizarnos en las variables más sensibles de la industria y con esto tenerlo en cuenta para nuestro proyecto.

Tabla 4. Análisis vertical y promedio de los EEFF de empresas del sector

Empresas	Activos no corrientes	Activos Corriente	Total, de patrimonio	Pasivos Totales	Pasivos no corrientes	Pasivos Corrientes
Costill	24%	76%	36%	64%	56%	44%
Bifferia	39%	61%	28%	72%	0%	100%
Mergan	0%	0%	58%	42%	0%	0%
Dlk	73%	27%	25%	75%	46%	54%
Seratta	59%	41%	21%	79%	42%	58%
Hatoviejo	81%	19%	87%	13%	20%	80%
Alimentos	63%	37%	59%	41%	0%	100%
Bagatelle	45%	55%	8%	92%	37%	63%
Grt	29%	71%	48%	52%	0%	100%
Pampa	84%	16%	47%	53%	40%	60%
Promedio	50%	40%	42%	58%	24%	66%

Fuente: Elaboración propia.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Estudio de tendencias de mercado

Como lo menciona (Mejía et al.,2024) en informe de tendencia económica los alimentos, que representan el 15,05% del IPC, experimentaron una inflación anual de 5,00% en diciembre de 2023. Esta cifra representó una disminución significativa de 22,81% frente al valor alcanzado en diciembre de 2022 (27,81%, máximo en lo corrido del siglo). En donde los alimentos que más influyeron en la inflación anual fueron la leche, frutas, carne de aves y las carnes preparadas. La tendencia de reducción en la inflación de alimentos durante 2023 se fundamentó en una fuerte recuperación en la oferta de alimentos en las diversas centrales mayoristas del país. Bajo esta premisa, en el 2023 se observó un nivel de abastecimiento total de alimentos en las centrales mayoristas cerrando 462 mil toneladas, lo que representó un aumento del 12% en comparación con diciembre de 2022 (412 mil toneladas).

Considerando lo anterior Colombia por su constancia en productividad agrícola y cárnica entrega un buen panorama para lo que viene en el 2024 a pesar de las diferentes dificultades económicas que pueden ejercer otros sectores de mercados en la económica general del país. Ahora bien, para el objeto de este proyecto se deben evaluar diferentes ópticas el proceso de consumo donde per cápita de pollo nacional fue de 32,42 kg (95,3%) y el importado apenas el 1,59 kg (4,7%), mientras que en el caso del cerdo el consumo del producto local fue de 9,4 kg (86,8%) y el importado de 1,4 kg (13,2%), lo que pone la carne bovina como mayor cuota nacional. Un aspecto positivo que se puede interpretar es que a nivel nacional hay alternativas y diversidad de proveedurías que nos fortalecen para tener aseguramiento del abastecimiento de los productos. Por otro lado, en la línea de carne importadas se puede considerar establecer registros

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

de compra para poder ofrecer una carta de buena calidad y productos los procesos de transformación que gusten a los colaboradores.

Por otro lado, un factor importante es la fuente de madera que se usará en el proceso de cocción lenta. Que para este tipo de restaurantes a nivel nacional es un gran reto tenerla disponible. Sin embargo, la comercialización de madera en Colombia muestra un buen comportamiento y regulación para control talas indiscriminadas. Donde se puede conseguir gran variedad de maderas que son esenciales para este tipo de practica culinaria. Las maderas que se requieren son el Roble, la Haya, la encina o el mezquite que generan un humo suave y aromático que mejora el sabor de los alimentos sin afectar la salud.

Ahora bien, mencionando el proceso de la barbacoa sencillamente es una práctica cocción lenta a bajas temperaturas. El calor en una barbacoa ayuda a que la carne retenga mucho más los jugos y conserve esa suavidad que la caracteriza. Al mismo tiempo desarrolla una corteza oscura y crujiente. Esta textura funciona muy bien en la piel de pollo perfectamente asada y añade textura crujiente, pegajosa, masticable y su maravilloso sabor ahumado. Contextualizando el proceso es evidente que se puede alternar el uso de carne de res, pollo, cerdo, pescados acompañados con las diferentes guarniciones locales que pueden ser gran combinación y extendiendo la oferta con diferentes alternativas.

Estimación de costos e inversión

Para iniciar el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados se requiere una inversión inicial. La tabla 5 contiene los costos de creación, publicidad y marketing, y los activos necesarios para iniciar, también se

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

incluyen los gastos necesarios correspondientes a seis meses mientras se alcanza el punto de equilibrio.

Tabla 5. Estimación de costos e inversión

Descripción	Valor
Inversión Fija	
Muebles y Enseres	\$ 10.000.000
Inventarios	\$20.000.000
Equipos de Cocina	\$ 50.000.000
Material de Oficina	\$ 2.000.000
Total, inversión fija	\$ 82.000.000
Inversión diferida	
Constitución de la empresa	\$ 3.000.000
Publicidad y Mercadeo	\$ 10.000.000
Total, inversión diferida	\$ 13.000.000
Total, inversión	\$ 95.000.000
Gastos fijos para seis meses	\$ 15.000.000
Total, Proyecto	\$ 110.000.000

Fuente: Elaboración propia.

Proyección de ventas

Para la proyección de ventas se estableció el número de transacciones necesarias y ticket promedio de consumo para determinar las ventas diarias. Posteriormente se hizo el cálculo de las ventas diarias para sacar el dato semanal. Así mismo, el dato de venta mensual para finalmente consolidar un proyectado de venta anual. En la tabla 6 se evidencia el incremento anual de las ventas brutas cerrando en un crecimiento del 5% cada año hasta llegar al año (5) quinto, obteniendo una ganancia bruta de 11 millones en el primero año.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Tabla 6. Proyección de ventas.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	403.200.000	423.360.000	444.528.000	466.754.400	490.092.120
Costo total	193.536.000	203.212.800	213.373.440	224.042.112	235.244.218
Resultado	209.664.000	220.147.200	231.154.560	242.712.288	254.847.902

Fuente: Elaboración propia

Uno de los factores que vamos a desarrollar en el negocio para mantener una continuidad y sostenimiento, consiste en desarrollar ventajas competitivas, esto es, crear valor a los clientes vía productos de calidad y novedoso, con recetas particulares, que nos lleven a diferenciarnos con la competencia.

1.7.1. Menú de proyección de ventas

El menú del proyecto está pensado para que en su oferta gastronómica tenga diferentes tipos de metodologías y dinámicas de platos. Los cuales se estiman que generen un ingreso con un margen preliminar de ganancia entre un 30% y un 40%. Se relaciona a continuación:

Tabla 7. Menú del proyecto

Entradas	PVP sin impuestos	PVP	Margen
Alitas Bbq	27.091	29.447	40%
Chorizo Ahumado	12.152	13.209	40%
Pan De Maiz	1.974	2.145	26%
Taco De Brisket	23.147	25.160	40%
Taco Bbq Mix De Carnes	19.766	21.485	40%

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Chicharrón Aumado	15.856	17.235	40%
Pepinillos Fritos	9.812	10.665	40%
Empanadas	3.312	3.600	40%
Picadas			
Picada Palestine	184.008	200.009	40%
1/2 Picada Palestine	104.090	113.141	40%
Picada Texas	273.432	297.209	40%
1/2 Picada Texas	137.210	149.141	40%
Acompañamientos			
Pasta Italiana	12.775	13.886	30%
Mazorca Dulce	5.962	6.480	40%
Frijoles Aumados	7.286	7.920	40%
Papas A La Francesa	10.532	11.448	40%
Papa Salada	4.670	5.076	40%
Morcilla Ahumada	12.775	13.886	30%
Longaniza Ahumada	17.743	19.286	30%
Papas Casco	10.532	11.448	40%
Carnes Bbq			
Brisket Angus	49.937	54.279	40%
Morrillo	29.237	31.779	40%
Beef Chorizo	29.237	31.779	40%
Churrasco	21.785	23.679	40%
Rack De Costillas De Cerdo	38.370	41.706	40%
1/2 Rack De Costillas De Cerdo	22.741	24.719	40%

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Pulled Pork	49.059	53.325	40%
Pollo Ahumado (Pierna Pernil)	17.049	18.531	40%
Ensaladas			
Ensalada De La Casa	18.216	19.800	40%
Ensalada Brisket	31.464	34.200	40%
Ensalada Cesar	20.892	22.708	40%
Postres			
Pecan Pie	10.220	11.109	40%
Blueberry Pie Crumble	11.923	12.960	40%
Banana Bread	7.452	8.100	40%
Brownie Con Helado	7.452	8.100	40%
Frutos Con Crema	7.452	8.100	40%
Adición De Helado	4.968	5.400	40%
Sanduches			
Sándwich Brisket	27.618	30.020	40%
sándwich Morrillo	21.544	23.417	40%
Sandwich Pulled Pork	25.134	27.320	40%
Sandwich De Pollo	18.477	20.084	40%
Sandwich Vegetariano	8.342	9.068	40%
Bebidas			
Jugo Natural En Agua	6.175	6.711	30%
Jugo Natural En Leche	8.659	9.411	30%
Gaseosa	3.336	3.626	30%
Agua Natural	2.555	2.777	30%

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Cerveza Nacional	4.258	4.629	30%
Cerveza Importada	7.097	7.714	30%
1 Bot Aguardiente Nacional	68.133	74.057	30%
Whisky	181.403	197.177	30%

Fuente: Elaboración propia

Análisis de rentabilidad

Proyección de estados financieros

Es importante aclarar que la viabilidad financiera se determina cuando se realiza una proyección financiera, generando una rentabilidad del proyecto durante la vida del mismo descontado los flujos futuros con un costo promedio ponderado de capital (WACC) y que esta rentabilidad sea superior a los costos, llevaría a generar una ganancia que determinaría la viabilidad financiera del proyecto.

Proyección estado de resultado

En la Tabla 8 se refleja el estado de resultado para los próximos cinco años cifras expresadas en millones. Para el primer año se tiene un total de ingresos de \$403.200 y un total de costos de \$193.536. que corresponde al 48% sobre el total de las ventas, anualmente se proyectó un incremento en las ventas de 5% en el cual en año 2 genero una utilidad del ejercicio de \$32.153 lo que indica que la empresa es rentable y ha gestionado bien sus costos operativos y financieros. La utilidad neta de la empresa aumenta significativamente cada año, lo que

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

demuestra una fuerte tendencia a aumentar. Esta mayor ganancia neta se puede reinvertirse en la empresa, distribuirse entre los accionistas o utilizarse para otros planes de expansión.

Tabla 8. Estados de resultados proyectados a 5 años (cifras en millones)

Estados de resultados	2023	2024	2025	2026	2027	2028
	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Ventas	403.200.000	423.360.000	444.528.000	466.754.400	490.092.120	514.596.726
Costo de Ventas	193.536.000	203.212.800	213.373.440	224.042.112	235.244.218	247.006.428
Utilidad Bruta	209.664.000	220.147.200	231.154.560	242.712.288	254.847.902	267.590.298
Gastos Operacionales	153.520.000	161.196.000	169.255.800	177.718.590	186.604.520	195.934.745
Depreciación	12.400.000	13.020.000	13.671.000	14.354.550	15.072.278	15.825.891
Otros Gastos Operacionales	141.120.000	148.176.000	155.584.800	163.364.040	171.532.242	180.108.854
Utilidad Operacional	56.144.000	58.951.200	61.898.760	64.993.698	68.243.383	71.655.552
Gastos Financieros						
Utilidad Antes de Impuestos	56.144.000	58.951.200	61.898.760	64.993.698	68.243.383	71.655.552
Impuestos	23.990.400	25.189.920	26.449.416	27.771.887	29.160.481	25.079.443
Utilidad neta	32.153.600	33.761.280	35.449.344	37.221.811	39.082.902	46.576.109

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Método de depreciación utilizado

El método de depreciación utilizado para el proyecto y posterior análisis financiero corresponde al método de línea recta. Es el método más fácil de utilizar. Para calcularlo, únicamente hay que dividir el valor original del activo a depreciar entre sus años de vida útil.

Depreciación anual = Valor del activo/vida útil

Por lo tanto, para calcularlo lo primero que hay que hacer es calcular la vida útil del activo que va a depreciarse. Por ley, a los bienes inmuebles se les suele aplicar una vida útil de 20 años, 10 años a los bienes de mobiliario y maquinaria y algunos transportes (trenes, aviones y barcos), y 5 años a los vehículos y equipos informáticos.

Además de la vida útil, hay que tener en cuenta otro dato denominado el valor residual o de salvamento de los activos. Este valor es el que se calcula que tendrá el activo una vez finalizado su vida útil; es decir, cuánto dinero se podrá obtener del mismo. Una vez sabemos los años de vida útil y el valor residual del activo en cuestión, se puede realizar el cálculo de la depreciación.

Proyección de estados de situación financiera

En la tabla número 9 se realizó la proyección financiera a 5 años determinando como sería el comportamiento año tras año en donde se instauró tener un crecimiento del 5%. Las cuentas más representativas que son de origen propio del funcionamiento del proyecto corresponden a la de

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

"Inventario" representado en un 18%, la cuenta de "Efectivo y Equivalente al efectivo" en un 13% la cual será usada para tener reservas ante alguna contingencia operativa. Por otro lado, en la cuenta de "Otros activos no financieros corrientes" está representada en un 11% para fines de mercado y publicidad y el proceso constitutivo de la compañía. Es importante resaltar que para que el proyecto sea viable la rentabilidad del mismo debe ser superior al promedio de los costos de las fuentes de financiación y con esto poder generar un valor presente neto positivo. Ahora bien, con los resultados calculados podemos evidenciar que el mismo presenta viabilidad financiera lo cual determina la siguiente fase del proyecto que es llevarlo a cabo y volverlo realidad.

Tabla 9. Estados de situación financiera proyectados a 5 años (cifras en millones)

Balance general	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Activos						
						\$
Activos Corrientes	\$ 80.153.600	\$ 84.161.280	\$ 88.369.344	\$ 92.787.811	\$ 97.427.202	\$ 107.837.624
Efectivo	\$ 28.000.000	\$ 29.400.000	\$ 30.870.000	\$ 32.413.500	\$ 34.034.175	\$ 35.735.884
Otras cuentas de activo corriente	\$ 32.153.600	\$ 33.761.280	\$ 35.449.344	\$ 37.221.811	\$ 39.082.902	\$ 46.576.109
Inventario	\$ 20.000.000	\$ 21.000.000	\$ 22.050.000	\$ 23.152.500	\$ 24.310.125	\$ 25.525.631
Activos Fijos	\$ 62.000.000	\$ 65.100.000	\$ 68.355.000	\$ 71.772.750	\$ 75.361.388	\$ 79.129.457
Costo Propiedades, Planta y Equipos	\$ 62.000.000	\$ 65.100.000	\$ 68.355.000	\$ 71.772.750	\$ 75.361.388	\$ 79.129.457
Depreciación Acumulada						

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

	\$	\$	\$	\$	\$	\$
Total activos	142.153.600	149.261.280	156.724.344	164.560.561	172.788.589	186.967.081
Pasivo Corriente	\$ 10.000.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 11.474.400
Proveedores	\$ 10.000.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 10.928.000	\$ 11.474.400
Pasivos Laborales						
Impuestos por Pagar						
Pasivo de Largo Plazo	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000
Obligaciones Financieras	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000	\$ 20.000.000
Préstamos a socios	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0
Total, pasivos	\$ 30.000.000	\$ 30.928.000	\$ 30.928.000	\$ 30.928.000	\$ 30.928.000	\$ 31.474.400
Capital Social	\$ 80.000.000	\$ 84.572.000	\$ 90.347.000	\$ 96.410.750	\$ 102.777.688	\$ 108.916.572
Utilidades Retenidas y Reservas						
Utilidad del Ejercicio	\$ 32.153.600	\$ 33.761.280	\$ 35.449.344	\$ 37.221.811	\$ 39.082.902	\$ 46.576.109
Otras cuentas						
Total, patrimonio	\$ 112.153.600	\$ 118.333.280	\$ 125.796.344	\$ 133.632.561	\$ 141.860.589	\$ 155.492.680
Pasivo y Patrimonio	\$ 142.153.600	\$ 149.261.280	\$ 156.724.344	\$ 164.560.561	\$ 172.788.589	\$ 186.967.080

Fuente: Elaboración propia

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

1.7.2. Indicadores de liquidez

En la tabla 10 se evidencia el análisis de los indicadores de liquidez los cuales permiten monitorear constantemente el nivel de liquidez de la compañía de manera que se gestionen recursos de ser necesarios para no impactar la operación por retrasos en el flujo de efectivo de la compañía. En cuanto a la razón corriente de cada peso que la empresa debe a corto, cuenta con 4,9 pesos para pagar. Esto nos muestra que la empresa cuenta con buena liquidez. Para el capital neto de trabajo de la empresa tiene una media de 42 millones. Estos quieren decir que la empresa cuenta con el respaldo suficiente para cubrir sus obligaciones a corto plazo y finalmente La prueba acida nos muestra que de cada peso que la empresa debe tiene para pagar en activos corrientes una media de 2,8 pesos de fácil realización sin tener que recurrir a la venta de inventarios.

Otra bondad que identificamos en este grupo de indicadores consiste en que, al generar liquidez, no habrá la necesidad de buscar fuentes de fondeo en el corto plazo para cubrir la operación en el ciclo del negocio lo cual permitiría no elevar los costos de las fuentes de financiación por falta de recursos.

Tabla 10. Indicadores de liquidez proyectados a 5 años

Indicadores	1	2	3	4	5
Activos corrientes / Pasivo Corriente	48.000.00	50.400.00	52.920.00	55.566.00	58.344.30
	10.000.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Razón Corriente	4,80	4,61	4,84	5,08	5,34
Activos corrientes - Pasivos corrientes	48.000.00	50.400.00	52.920.00	55.566.00	58.344.30
	10.000.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00
Capital de trabajo (Contable)	38.000.00	39.472.00	41.992.00	44.638.00	47.416.30
Activo Corriente - Activos corriente de menor liquidez / Pasivo Corriente	28.000.00	29.400.00	30.870.00	32.413.50	34.034.175
	10.000.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00	10.928.00
Prueba Acida	2,80	2,69	2,82	2,97	3,11

Fuente: Elaboración propia

1.7.3. Indicadores de endeudamiento

En la tabla 11 se realizó el análisis de los indicadores de endeudamiento el cual nos ayuda con el control del endeudamiento de la compañía es vital para gestionar liquidez de la compañía, políticas de endeudamiento aprobadas y situaciones de riesgo en relación al crecimiento de la deuda. Para el endeudamiento total de la empresa nos indica que su nivel de deuda equivale a una media de 0,25 del total de los activos. Representando una situación moderada de endeudamiento. En cuanto a la concentración de endeudamiento a corto plazo nos muestra la proporción que debe asumir la empresa a corto plazo equivalente a 1. Para el endeudamiento financiero nos muestra la proporción de financiamiento a largo plazo sobre el patrimonio el cual tiene una media de 0,17. Resultando que se hay fuentes de financiamiento externo para la

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

ejecución del proyecto. Finalmente, para el apalancamiento da como resultado un promedio de 0,34 lo que evidencia un proceso moderado con recursos externos. Mediante el monitoreo de los indicadores de endeudamiento se busca controlar la deuda a efectos que no impacte la sociedad. La deuda para el proyecto tiene un fin particular, que es el crecimiento, la estrategia consiste en que la medida que se genere crecimiento de la empresa se buscara expandirse vía financiación externa,

Tabla 11. Indicadores de endeudamiento proyectados a 5 años

Indicadores	1	2	3	4	5
Pasivos / Activos	30.000.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000
	110.000.000	115.500.000	121.275.000	127.338.750	133.705.688
Endeudamiento Total	0,27	0,27	0,26	0,24	0,23
Pasivos Corrientes/ Pasivos	30.000.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000
	30.000.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000
Concentración de Endeudamiento Corto Plazo	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Obligaciones Financieras/ Activos	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000	20.000.000
	110.000.000	115.500.000	121.275.000	127.338.750	133.705.688
Endeudamiento Financiera	0,18	0,17	0,16	0,16	0,15
Pasivo/ Patrimonio	30.000.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000	30.928.000
	80.000.000	84.572.000	90.347.000	96.410.750	102.777.688

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Apalancamiento	0,38	0,37	0,34	0,32	0,30
-----------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Fuente: Elaboración propia

Indicadores de rentabilidad

La tabla 12 se realizó el análisis de los indicadores de rentabilidad, el cual logramos determinar que el margen bruto se tuvo una 0,52 lo que significa que la utilidad bruta corresponde al 52% de las ventas del año. También se avaluó el margen de operación el cual dio como resultado 0,17 lo que indica que por cada un 1 que se vende se obtiene un 0,17 % de utilidad operacional. Los indicadores están generando resultados iguales porque estamos generando el mismo porcentaje de crecimiento.

Tabla 12. Indicadores de rentabilidad proyectados a 5 años

Indicadores	1	2	3	4	
Utilidad Bruta / Ventas	209.664.000	220.147.200	231.154.560	242.712.288	
	403.200.000	423.360.000	444.528.000	466.754.400	
Margen Bruto	0,52	0,52	0,52	0,52	
Rentabilidad	Utilidad Operacional / Ventas	68.544.000	71.971.200	75.569.760	79.348.248
		403.200.000	423.360.000	444.528.000	466.754.400
	Margen Operacional	0,17	0,17	0,17	0,17
	Utilidad Neta / Ventas	44.553.600	46.781.280	49.120.344	51.576.361
	403.200.000	423.360.000	444.528.000	466.754.400	
Margen Neto	0,11	0,11	0,11	0,11	

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Utilidad Neta / Activo	44.553.600	46.781.280	49.120.344	51.576.361
	110.000	115.500	121.275	127.339
Roa	405,03	405,03	405,03	405,03
Utilidad Neta / Patrimonio	44.553.600	46.781.280	49.120.344	51.576.361
	100.000	104.572	110.347	116.411
Roe	445,54	447,36	445,14	443,05

Fuente: Elaboración propia

Según el análisis realizado se logra determinar que la factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumado es viable, ya que según las proyecciones realizadas se ve un incremento anual de la utilidad neta lo que indica que la empresa es rentable debido a que sus resultados son positivos y logra determinar que sus ventas realizadas cumplen con la demanda de sus gastos y sus costos operativos.

El WACC nos concluye el costo de capital para la viabilidad del proyecto esta se promedia en 12,56% usando financiación externa y capital propio, la TIR nos dio como resultado 28% lo que finalmente nos confirma la factibilidad financiera ya que el porcentaje de la TIR es superior al de WACC lo cual indica que el proyecto generara un retorno más alto que el costo de capital necesario para financiarlo, indicando una rentabilidad que beneficia a los accionistas.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Conclusiones

De acuerdo con los autores consultados el estudio de factibilidad financiera tiene como objetivo analizar la rentabilidad del proyecto, La inversión inicial, el presupuesto de costos y gastos y la rentabilidad del capital invertido, al considerar las fuentes financieras y el comportamiento esperado del capital (Cardoso Montalván et al., 2019). permitiendo así, establecer proyecciones de estados financieros e indicadores que finalmente conducen a generar rentabilidad y recuperar la inversión. Desde el punto de vista de la gestión financiera.

En la investigación se analizó mercado con el interés de tener los criterios para evaluar la decisión de invertir y sean esenciales para el logro de los objetivos financieros (Vecino et al., 2015). Este enfoque estratégico no solo tiene como objetivo determinar la viabilidad de proyecto, sino que también desempeña un papel clave en la mitigación de riesgos financieros inherentes. A través de este estudio se resalta de importancia de realizar un estudio de factibilidad financiera como paso previo en la toma de decisiones de los potenciales inversionistas, este proceso es un aliado indispensable para que los inversionistas puedan predecir y comprender posibles escenarios futuros manteniéndose alineados con el mercado.

Para esta investigación fue importante generar un acercamiento y conocer de manera conceptual sobre los indicadores financieros, esto proporciona una base teórica sólida, demostrando que al conocer y comprender de manera precisa que mide cada indicador financiero y cómo se interpreta, se puede asegurar que el análisis sea riguroso y confiables para evaluar la factibilidad financiera de un restaurante orientado a la venta de productos ahumados.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

En la investigación se utilizaron los indicadores financieros como herramientas estas variables financieras que mide tanto la rentabilidad como el crecimiento del valor de la empresa. indicadores como el margen de utilidad neta, el retorno sobre la inversión (ROE), proyecciones financieras y valor presente que pueden ayudar a evaluar la rentabilidad y la estructura de financiamiento del proyecto. El análisis de estos datos permite identificar si el negocio puede generar suficientes ingresos para cubrir sus costos y obtener beneficios, lo cual es fundamental para su sostenibilidad.

Ahora bien, en el presente estudio también se realizó un análisis detallado de las cifras de los indicadores financieros que dieron como resultado los siguientes; respecto a los indicadores de rentabilidad logramos determinar que el margen bruto tuvo un 0,52 lo que significa que la utilidad bruta corresponde al 52% de las ventas del año. También se avaluó el margen de operación el cual dio como resultado 0,17 lo que indica que por cada un 1 que se vende se obtiene un 0,17 % de utilidad operacional y el ROE nos indica que los socios tuvieron una rentabilidad del 0,45 sobre su inversión, se realizó una proyección a 5 años de los estados financieros lo cual se generó un incremento anual, se calculó el WACC con una tasa promedio del 12,56%, el flujo de caja libre dio como resultado en el primer año \$39.981.600 y El valor presente neto dio positivo un valor positivo de \$ 201.987.361, al igual se calculo la TIR la cual nos refleja un resultado del 28% lo que indica que es superior al WACC. lo que se concluye que el proyecto es viable y rentable.

Así mismo, se recomienda que las estimaciones deben ser sometidas a seguimientos y análisis financieros permanente para realizar seguimiento de los indicadores financieros y del entorno económico para garantizar la rentabilidad del proyecto y su apropiada respuesta a los

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

cambios y situaciones del mercado, las herramientas financieras como el punto de equilibrio y el margen de beneficio pueden ayudar a tomar decisiones y a conservar la estabilidad financiera

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Recomendaciones

Frente al estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados se presentaron limitaciones para la obtención de la información financiera del mercado ya que no teníamos conocimiento inicialmente del manejo de la plataforma Emis.

Se invita cordialmente a los programas académicos de la Facultad de Ciencias Empresariales, colegas y la coordinación de gerencia financiera a incentivar y promover la investigación sobre estudios de factibilidad financiera por ser una importante herramienta de diagnóstico para la toma de decisiones sobre viabilidad de proyectos a invertir. Esta estrategia educativa genera beneficios no solo académicos para los estudiantes sino también para la sociedad en general.

Por último, se recomienda llevar a cabo un estudio para evaluar el riesgo financiero, con el objetivo de agregar un valor significativo al estudio actual. Este enfoque no solo permitirá al proyecto analizar y comprender en profundidad la viabilidad de una inversión en el contexto específico del mercado, sino que también proporcionará una visión detallada sobre el riesgo de mercado asociado a la implementación de este proyecto económico. Al examinar factores como la competencia, la volatilidad del mercado, y las condiciones macroeconómicas, el estudio de caso ofrecerá una perspectiva integral que va más allá de los análisis financieros tradicionales. De este modo, no solo cuantificar los beneficios potenciales de la inversión, sino también identificar y mitigar los riesgos inherentes, asegurando así una toma de decisiones más informada y estratégica.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

Referencias bibliográficas

- Arias-Gómez, J., Villasís-Keever, M. Á., & Novales, M. G. M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista alergia México*, 63(2), 201-206.
- Cano, C. A. G., Valbuena, C. A., & Gómez, D. F. (2017). Importancia de la Información Financiera para el ejercicio de la Gerencia. *Desarrollo gerencial*, 9(2), 88-101.
- Cruz, A. D., Hidalgo, K. M. E., & Medina, M. Q. (2014). Evaluación de factibilidad de proyectos de inversión. *Revista Caribeña de Ciencias Sociales*, 10.
- Cardoso Montalván, A. I., García Lorenzo, D. M., & García Maceira, J. F. (2019). Evaluación de la factibilidad económico-financiera del proyecto de inversión: Centro Cultural Julio Antonio Mella. Cienfuegos. *Revista Universidad y Sociedad*, 11(5), 8-18.
- Cauas, D. (2015). Definición de las variables, enfoque y tipo de investigación. Bogotá: biblioteca electrónica de la universidad Nacional de Colombia,2.
- Cedeño, C. M., Guijarro, C. A., & Jaramillo, N. G. (2021). Análisis financiero: una herramienta clave para la toma de decisiones de gerencia. *593 digital Publisher CEIT*, 6(3), 87-106.
- Correa García, J. A., Ramírez Bedoya, L. J., & Castaño Ríos, C. E. (2010). La importancia de la planeación financiera en la elaboración de los planes de negocio y su impacto en el desarrollo empresarial. *Revista Facultad de Ciencias Económicas: Investigación y Reflexión*, 18(1), 179-194.
- De la Roche, M. M., Estupiñán, A. M. V., & Pulido, M. A. (2021). Características e importancia de la metodología cualitativa en la investigación científica. *Revista Semillas del Saber*, 1(1), 18-27.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

- Delgado, A. (2023). Una mirada al sector de bares y restaurantes en Colombia. <https://www.revistalabarra.com/es/noticias/una-mirada-al-sector-de-bares-y-restaurantes-en-colombia>
- Duarte Obando, A. D. P. (2023). Estudio de factibilidad financiera en la implementación de soluciones tecnológicas en los procesos operativos para Securitas Colombia SA (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios).
- Estrada, U. Q., Aguirre, J. S., Ríos, A. A., & Giraldo, L. F. (2020). Riesgos financieros en pequeñas y medianas empresas. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, 25(91), 1076-1094.
- Galindo, M. (2020). Alimentos ahumados: componentes y efectos en la salud, tu info salud. <https://www.tuinfosalud.com/articulos/alimentos-ahumados/>
- González Pulido, R. D., & Rodríguez Lozano, D. (2022). Estudio de factibilidad financiera para el desarrollo de una plataforma tecnológica orientada a la capacitación de empresarios en Colombia (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios)
- Guelmes Valdés, E. L., & Nieto Almeida, L. E. (2015). Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano. *Revista Universidad y Sociedad*, 7(1), 23-29.
- Huanca, O. A., & Tinitana, K. M. (2019). Los indicadores financieros y el impacto en la insolvencia de las empresas. *Observatorio de la economía latinoamericana*, (261).
- Krugman, P. (1997). *El Internacionalismo Moderno*. México: Crítica
- López-Rodríguez, C. E., Espinosa-Rodríguez, M. A., Lugo-Tochay, M. G., & Muriel-Muñoz, M. M. (2022). Perfil emprendedor de estudiantes y graduados de la especialización en gerencia financiera de UNIMINUTO. *Inclusión y Desarrollo*, 9(1), 13-23.

Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante orientado a la venta y promoción de productos ahumados

- López-Rodríguez, C. E., Rodríguez, G. M. T., & Villarreal, V. V. (2023). La Cultura Tributaria en Colombia: Análisis Bibliométrico y Revisión Sistemática de la Literatura. *Revista Activos*, 21(1), 72-91.
- López, A. (2017). Ahumados que trascienden en el tiempo, revista taladares el colombiano.<https://www.elcolombiano.com/tendencias/ahumados-formas-de-conservar-las-carnes-LB6201148>
- Mares, A. I. (2006). Una perspectiva sobre la evolución en la utilización de las razones financieras o ratios. *Pensamiento & gestión*, (21), 234-271.
- Ortega, A. O. (2018). Enfoques de investigación. Métodos para el diseño urbano–*Arquitectónico*, 1, 9-10.
- Ponce, A. A. (2019). Evaluación financiera de proyectos de inversión para la PYMES. *Dominio de las Ciencias*, 5(3), 375-390.
- Portafolio (2023). Sector gastronómico en Colombia se encuentra en modo supervivencia. <https://www.portafolio.co/negocios/empresas/sector-gastronomico-en-colombia-se-encuentra-en-modo-supervivencia-577030>
- Ramos, C. (2015). Los paradigmas de la investigación científica. *Avances en psicología*,23(1), 9-17.
- Ruíz C.D. (2017). Metodología para determinar la factibilidad de un proyecto. *Revista Publicando*, 4(13), 172-188.
- Santos, T. (2008). Estudio de factibilidad de un proyecto de inversión: etapas en su estudio. *Contribuciones a la Economía*, 11.
- Vecino C.E., Rojas S.C, & Muñoz Y., (2015) Prácticas de evaluación financiera de inversiones en Colombia, *Estudios Gerenciales*, Volumen 31, Issue 134, Pages 41-49,

**Estudio de factibilidad financiera para el montaje y puesta en marcha de un restaurante
orientado a la venta y promoción de productos ahumados**