

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES



**FORMULACION Y EVALUACION DE UN PROYECTO
DE INVERSION DENOMINADO:
RESTAURANTE ASADERO VIEJO OESTE**

**TRABAJO TERMINAL
PARA OBTENER EL GRADO DE:
MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN**

PRESENTA

HÉCTOR IVÁN GUEVARA VARGAS

Ensenada, B.C.

Marzo de 2011

CONSTANCIA DE APROBACIÓN

Director de la Tesis: _____
Dra. María Concepción Ramírez Barón

Aprobado por los Integrantes del Sínodo:

1.- _____
Sinodal M.A. María de Lourdes Solís Tirado

2.- _____
Sinodal Dra. Andrea Spears Kirkland

Dedicatoria

A mi Madre, Susana Vargas Villarreal. La persona más importante en mi vida, quien me ha apoyado desde siempre para lograr cualquier objetivo trazado. Juntos formamos una gran familia y con esfuerzo hemos conseguido muchos logros. Con este trabajo terminal culminamos a una meta más, mi maestría en administración.

Agradecimientos

A mis Abuelos Héctor y Consuelo, por ser los pilares de mi familia y porque siempre me han brindado su apoyo incondicional y cariño durante mi vida.

A mis tíos David y Myrna, por ser como unos padres para mí y por darme tanto apoyo, consejos y seguridad para ser una mejor persona, y lograr mis metas y objetivos.

A mis profesores y compañeros de maestría, por compartir tantas experiencias y conocimientos, por tanto tiempo, paciencia y consejos.

A mi gran amigo, L.C. Víctor Toledo Sánchez, propietario del Restaurante Morelitos, ubicado en el Fracc. Pórticos del Mar, en el Ex-ejido Chapultepec. Por su apoyo y consejos brindados durante la investigación y desarrollo de este trabajo terminal.

Resumen

El presente trabajo terminal es un plan de negocios del Restaurante Asadero Viejo Oeste, pequeña empresa en la ciudad de Ensenada, Baja California. Las micro, pequeñas y medianas empresas tienen una importancia muy grande en el desarrollo de los países, en México conforman el 98% del total de las empresas. Previamente a la apertura de una empresa es muy importante diseñar un plan de negocios, debido a que proporciona un plan estratégico para el empresario y será de utilidad para la obtención de financiamiento externo.

Éste documento muestra los resultados de la investigación que se realizó durante el periodo de enero de 2008 a diciembre de 2009; describe la naturaleza del proyecto de inversión; explica detalladamente los productos de la empresa y sus procesos de elaboración; revela el diseño organizacional con el que la empresa trabajará; además de los lineamientos legales, fiscales y laborales con los que deberá cumplir. También se realizó un estudio de mercado aplicando encuestas a una muestra de 355 personas para conocer las necesidades y preferencias de los clientes potenciales, obteniendo resultados positivos para la empresa; se analizan también las características de la competencia, y los riesgos críticos de la empresa, tanto internos como externos. Finalmente se realizó un análisis financiero y se determinó una inversión inicial de \$364,670.40 (M.N.), aportada 100% por los socios de esta empresa. También se estima un periodo de recuperación de inversión de 5 meses con 18 días, en base a estados financieros proyectados.

Palabras clave: Proyecto de inversión, restaurante

Tabla de Contenido

	Página
Introducción	1
Capítulo 1: Naturaleza del Proyecto	7
1.1 Nombre de la empresa	7
1.1.1 Lema y logotipo	7
1.2 Descripción de la empresa	8
1.2.1 Giro o sector	8
1.2.2 Tamaño	8
1.2.3 Ubicación	8
1.2.4 Descripción breve del producto	9
1.3 Misión, visión y valores de la empresa	9
1.3.1 Misión	9
1.3.2 Visión	9
1.3.3 Valores	9
1.4 Objetivos de la empresa	10
1.5 Ventajas Competitivas	10
1.6 Análisis de la industria o sector	11
1.7 Productos y servicios de la empresa	12
1.8 Impacto tecnológico, económico y ambiental	13
Capítulo 2: El Mercado	15
2.1 Objetivos de mercadotecnia	15
2.1.1 Objetivos primarios o generales	15
2.1.2 Objetivos específicos	16
2.2 Estudio de mercado	16
2.2.1 Determinación del objetivo de estudio de mercado	16
2.2.2 Planteamiento del estudio	17
2.2.3 Preguntas generadoras de la investigación	17
2.2.4 Determinación de las fuentes de información	17
2.2.5 Diseño del instrumento de recopilación de información	17

2.2.6	Determinación del tamaño de la muestra	18
2.2.7	Trabajo de campo	21
2.2.8	Recopilación y tabulación de la información	21
2.2.9	Interpretación y conclusiones	33
2.3	Investigación de mercado	33
2.3.1	Análisis de la competencia	38
2.4	Distribución y puntos de venta	39
2.5	Promoción del producto o servicio	39
2.5.1	Publicidad	39
2.5.2	Promoción de ventas	40
2.5.3	Anuncio publicitario de la empresa	40
2.6	Fijación y políticas de precios	40
2.7	Plan de introducción al mercado	41
2.8	Riesgos y oportunidades del mercado	41
2.9	Sistemas y plan de ventas	42
2.10	Descripción del proceso de ventas	42
2.11	Diagrama de flujo del proceso de ventas	43
2.12	Plan de abastecimiento	43
Capítulo 3: Producción		44
3.1	Objetivos de producción	44
3.2	Especificaciones del producto	44
3.3	Descripción del proceso de prestación del servicio	46
3.4	Diagramas de flujo de procesos	50
3.5	Características de la tecnología	55
3.6	Equipo e instalaciones	55
3.7	Materia prima	57
3.8	Capacidad instalada	59
3.9	Manejo de inventarios	59
3.10	Ubicación de la empresa	60
3.11	Diseño y distribución del establecimiento	61
3.12	Mano de obra requerida	61
3.13	Programa de producción	62

Capítulo 4: Organización	63
4.1 Estructura organizacional	63
4.2 Funciones específicas por puesto	64
4.3 Capacitación de personal	67
4.3.1 Reclutamiento	67
4.3.2 Selección	67
4.3.3 Contratación	68
4.3.4 Inducción	68
4.4 Desarrollo de personal	68
4.5 Administración de sueldos y salarios	69
4.6 Evaluación de desempeño	69
Capítulo 5: Finanzas	71
5.1 Sistema contable de la empresa	71
5.2 Situación financiera	71
5.3 Balance general inicial	73
5.4 Concentrado por rubro de la inversión requerida	74
5.5 Proyección de depreciación y amortización	74
5.6 Costos variables anuales proyectados para 10 años	75
5.7 Proyección de costos fijos	76
5.8 Proyección de ingresos	77
5.9 Estado de resultados proforma	78
5.10 Flujo de efectivo proyectado	79
5.11 Balance general proforma	80
5.12 Punto de equilibrio	81
5.13 Análisis financiero	82
5.13.1 Razones de rentabilidad	82
5.13.2 Razones de liquidez	83
5.13.3 Razones de endeudamiento	84
5.14 Análisis de rentabilidad	85
5.15 Conclusión financiera	86

Capítulo 6: Riesgos críticos	87
6.1 Riesgos internos	87
6.2 Riesgos externos	88
6.3 Riesgos financieros	88
Capítulo 7: Aspectos legales de implementación y operación	90
7.1 Definición del régimen de constitución de la empresa	90
7.2 Trámites de apertura	91
7.3 Trámites fiscales	94
7.4 Trámites laborales	97
Anexos	99
Referencias	128

Lista de Tablas

Número	Página	
2.1	Habitantes en el estado de Baja California	19
2.2	Habitantes en el municipio de Ensenada	19
2.3	Edades de la población del municipio de Ensenada	19
2.4	Edades de los encuestados	22
2.5	Zona de restaurantes favoritos	23
2.6	Generalmente con quién acude a un restaurante	24
2.7	Restaurantes más visitados	25
2.8	Visitas a restaurantes	26
2.9	Horarios de visitas a restaurantes	26
2.10	Consumos	27
2.11	Visita a un restaurante asadero	27
2.12	Consumo en un restaurante asadero	28
2.13	Zonas recomendadas para un restaurante asadero	29
2.14	Preferencias de clientes	29
2.15	Servicios adicionales	30
2.16	Género de meseros	31
2.17	Platillos preferidos	32
2.18	Tacos	32
2.19	Promedios de edad por sexo de la población de Ensenada	35
2.20	Registros de restaurantes en Baja California	36
2.21	Análisis de la competencia	38
2.22	Precios de restaurante asadero viejo oeste	40
3.1	Platillos del restaurante	44
3.2	Mobiliario y equipo	56
3.3	Materia prima	58
3.4	Personal del restaurante	62
4.1	Sueldos del personal	69
4.2	Evaluación de desempeño	70

5.1	Acumulado de activos	71
5.2	Inversión inicial	72
5.3	Balance general inicial	73
5.4	Concentrado de total de inversión	74
5.5	Depreciaciones	74
5.6	Amortizaciones	75
5.7	Costos variables anuales proyectados a 10 años	75
5.8	Costos fijos proyectados	76
5.9	Ingresos proyectados	77
5.10	Estado de resultados proyectado a 10 años	78
5.11	Flujo de efectivo proyectado	79
5.12	Balance general proyectado a 10 años	80
5.13	Punto de equilibrio en ventas año 1	81
5.14	Punto de equilibrio proyectado a 10 años	82
5.15	Razones de rentabilidad	83
5.16	Razones de liquidez	84
5.17	Razones de endeudamiento	85
5.18	Análisis de rentabilidad	85
6.1	Riesgos internos	87
6.2	Riesgos externos	88
6.3	Riesgos financieros	88

Lista de Gráficas

Número		Página
2.1	Edades de encuestados	22
2.2	Zona de restaurantes favoritos	23
2.3	Generalmente con quién acudes a un restaurante	24
2.4	Restaurantes más frecuentados	25
2.5	Consumos estimados en un restaurante asadero	28
2.6	Preferencias de clientes	30
2.7	Géneros de meseros	31

Lista de Figuras

Número		Página
1.1	Logotipo de la empresa	7
2.1	Fórmula para determinar muestra	18
2.2	Diagrama de flujo de proceso de ventas	43
3.1	Diagrama de flujo de elaboración de tortillas de maíz	50
3.2	Diagrama de flujo de elaboración de tacos de asada	51
3.3	Diagrama de flujo de elaboración de tacos de adobada	52
3.4	Diagrama de flujo de elaboración de tacos de cabeza	53
3.5	Diagrama de flujo de elaboración de tacos de tripititas	54
3.6	Ubicación del restaurante	60
3.7	Distribución del establecimiento	61
4.1	Organigrama de la empresa	63
5.1	Punto de equilibrio año 1	81

Introducción

Las micro, pequeñas y medianas empresas, son un elemento fundamental para el desarrollo económico de los países, tanto por su contribución al empleo, como por su aportación al producto interno bruto. En el caso de México, estas empresas generan el 52 por ciento del PIB y contribuyen con el 72 por ciento de los empleos formales. En el año de 2003 existían en México 3,005,157 empresas, de las cuales el 99.8 por ciento eran micro, pequeñas o medianas empresas (Secretaría de Economía, 2009).

Un restaurante es un comercio establecido en un local en donde las personas acuden a comer alimentos y tomar bebidas, mediante un precio, para ser consumidas en el mismo lugar (Real Academia Española, 2001). La historia de los restaurantes inicia en el año de 1765, en la ciudad de Paris, Francia cuando un hombre llamado A. Boulanger abre un negocio de bebidas en donde también ofrecía un solo platillo, el cual era un caldo con carne de oveja o de cerdo (Azcoytia, 2007).

En la actualidad hay varios tipos de restaurantes, entre estos se encuentran los restaurantes de alta cocina o gourmet. Estos ofrecen alimentos de alta calidad y servidos en su mesa, los alimentos se eligen mediante un menú o “a la carta”. Dichos restaurantes determinan y eligen cuidadosamente el servicio, decoración, ambientación, las comidas y bebidas, y generalmente el precio de estos servicios, alimentos y bebidas son los más altos en comparación a los otros tipos de restaurantes.

Entre los diversos tipos de restaurantes también existen los de comida rápida o traducido al inglés *fast food*, estilo de cocina que caracteriza a Estados Unidos. Estos restaurantes ofrecen alimentos que generalmente se comen sin la necesidad de utilizar cubiertos, por ejemplo las hamburguesas, pollo frito, pizzas, papas fritas. Las principales características de estos restaurantes son la velocidad

en la que puedes disponer de los alimentos deseados y el bajo costo que ellos representan para los clientes. Estos utilizan un método de cocina uniforme, es decir que elaboran los alimentos constantemente para que el cliente pueda disfrutar de ellos de inmediato. Tenemos como ejemplo algunos de los restaurantes de comida rápida, más famosos y reconocidos internacionalmente: *Subway, Mc Donald's, Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut.*

Existen restaurantes con un concepto similar al de la comida rápida, son los restaurantes de comida para llevar. Son establecimientos generalmente pequeños pero con una gran variedad en su menú. Estos restaurantes pueden contar con servicio a domicilio, dicho servicio consta de hacer un pedido vía telefónica o por internet y posteriormente recibes tus alimentos y/o bebidas en tu domicilio, ya sea en casa o en oficina. Pero la mayor de las veces el cliente acude personalmente al restaurante y elige sus alimentos expuestos en vitrinas frías o calientes.

Entre los conceptos más preferidos de las personas que acuden a comer en grupo o en familia se encuentran los restaurantes buffet, en donde es posible escoger entre una gran variedad de platillos ya cocinados y listos para consumirlos. Estos establecimientos cuentan con un gran comedor, ya que es necesario un espacio considerable para el autoservicio de la clientela. Los restaurantes buffet más comunes son los que ofrecen comida variada, es decir carnes, mariscos, pastas, sopas, barra de ensaladas y postres. Pero también existen restaurantes buffet de comidas específicas o típicas de una región o país, como ejemplo podemos mencionar restaurantes de buffet de comida china, o específicamente buffet de mariscos.

En México existe una gran diversidad de platillos y recetas, se podría decir que la gastronomía mexicana es plural ya que está constituida por muchas cocinas regionales, algunas más sobresalientes que otras por su riqueza o difusión. Los restaurantes típicos en México se encuentran las cenadurías, en donde se puede disfrutar de varios platillos por ejemplo el pozole, que es un caldo con chile, granos

de maíz y carne de puerco o pollo; también las tostadas, enchiladas y sopes. Otro de los platillos característicos de la cocina mexicana, el más fundamental y popular son los tacos.

El taco es un platillo 100% mexicano que consiste en una tortilla de maíz o harina de trigo doblada o enrollada, rellena de cualquier guiso de carne y/o verduras, suele acompañarse con salsas picantes entre otros ingredientes que varían según la región. Los tacos se venden en todo tipo de establecimientos, desde restaurantes de lujo hasta pequeños puestos ambulantes o pequeños establecimientos denominados taquerías. En la actualidad el taco es reconocido internacionalmente, algunas cadenas de restaurantes de comida rápida han hecho del taco uno de los platillos principales de su menú.

En Estados Unidos en los años cincuenta el Sr. Glen Bell que vivía en California, dueño de un pequeño restaurante de hamburguesas y hot dogs, decidió vender su negocio. Él tenía una nueva idea, al darse cuenta que vivía cerca de una colonia de mexicanos quiso experimentar con un nuevo restaurante en el cual alternaría la comida mexicana y comida americana. Decidió incluir tacos en su menú, el platillo más popular en México. Las ventas de ese negocio fueron en aumento, y de todos los platillos que tenía a la venta el más vendido eran precisamente los tacos, así que decidió que su negocio se dedicaría completamente a la venta de tacos. Fue en el año de 1968 cuando nace la empresa Taco Bell, que hoy en día es una de las franquicias más importantes de los restaurantes de comida rápida en Estados Unidos (*Taco Bell*®, 2008).

Este ejemplo demuestra la importancia y reconocimiento de este platillo mexicano. Es por eso que en este plan de negocios se estudiará y analizará la posibilidad de abrir un restaurante de primera clase, que reúna los tacos más deliciosos de todas las regiones del país, y en donde la población ensenadense y turistas pueda disfrutar de este delicioso platillo tradicional.

Plan de negocios, también conocido como plan financiero o proyecto de inversión. Es un estudio que se realiza con la finalidad de tomar una decisión sobre iniciar una nueva empresa. Este estudio se plasma en un documento en el cual se describe el proceso necesario para determinar las ventajas y desventajas de iniciar un nuevo negocio.

En este plan de negocios se evaluará la apertura de un restaurante en la ciudad de Ensenada, Baja California. La idea de abrir un restaurante surge de un proyecto familiar y del gran gusto y afición de la misma, por la cocina mexicana. Este restaurante se abrirá bajo el concepto de “asadero”, es decir que su menú se basará en una variedad de tacos principalmente de carne de res, entre otros platillos mexicanos y complementos, tales como quesadillas o queso fundido, y salsas.

Desde el punto de vista del consumidor, en la ciudad de Ensenada no existen muchas opciones para visitar un restaurante asadero. Se pueden encontrar muchas taquerías, pero no se consideran restaurantes formales, debido a que no cuentan con un comedor y generalmente los clientes comen de pie. De los pocos restaurantes asaderos que existen en la ciudad, entre los más reconocidos están el asadero MkTaco ubicado en el Boulevard Costero, y el asadero “Los Carbones” ubicado en el Boulevard San Ginés.

Por lo tanto se elaborará un plan de negocios de éste restaurante que a diferencia de las taquerías de Ensenada, ofrezca una gran variedad de tacos, platillos extras y bebidas, establecido en un local con espacio suficiente para una agradable convivencia. También para ofrecer un servicio de primera calidad, con personal calificado y con experiencia para que los clientes sean atendidos de la mejor manera.

El objetivo general de este trabajo terminal es el diseñar un proyecto de inversión sobre el “Restaurante Asadero Viejo Oeste”, el cual se establecerá en la ciudad de

Ensenada, Baja California. Los objetivos específicos de este trabajo terminal son describir la naturaleza del proyecto de inversión, conocer el mercado meta, analizar y describir el proceso de elaboración de nuestros platillos, diseñar nuestra estructura organizacional, determinar el grado de factibilidad financiero del plan de negocios, conocer los riesgos críticos, así como los aspectos legales para iniciar las actividades de esta empresa.

Actualmente en la ciudad de Ensenada, Baja California existe una gran diversidad de restaurantes, en donde se puede disfrutar de excelentes mariscos, los tradicionales tacos de pescado y restaurantes de platillos internacionales, por ejemplo comida americana, comida japonesa, comida china, entre otras.

Registros de restaurantes en Baja California

Municipio	Activos	Inactivos	Total
Mexicali	1,127	1,537	2,664
Tijuana	2,361	2,517	4,878
Ensenada	579	883	1,472
Tecate	122	181	303
Rosarito	260	260	520

Fuente: Padrón estatal de Gobierno del Estado de Baja California, 2008.

En Ensenada se encuentran registrados 1,472 comercios con el giro de restaurantes y fondas, de los cuales solo 579 están activos. Hay que tomar en cuenta que en esta clasificación se encuentran restaurantes, cafeterías, fondas, taquerías. Y relacionado con el sector turístico, según el Registro Nacional de Turismo, están registrados 40 restaurantes formalmente.

Se cree que las tendencias de la demanda a restaurantes en Ensenada van en crecimiento, ya que año tras año se han abierto nuevos comercios y centros comerciales, empresarios han visto a Ensenada como un lugar con mucho futuro y desarrollo económico. Lo anterior da como resultado que en ésta ciudad se

presenten nuevas oportunidades o puntos estratégicos para la apertura de restaurantes, a los que la población podrá ir a consumir diariamente, los fines de semana, o en días festivos.

Esta es una de las razones por las que se realizará el estudio para emprender un restaurante, donde pueda acudir población local de clase media - alta, que se verá beneficiada al disfrutar de un servicio de alta calidad, atención e higiene, en un ambiente familiar y agradable, brindado por una nueva empresa con valores, tales como la honestidad, la higiene, respeto y compromiso. Otra de las ideas de abrir un restaurante de alta calidad es para fomentar la convivencia familiar, contribuir a la salud de la población y generar fuentes de empleo.

Generalmente en zonas urbanas ha aumentado la integración de las mujeres a la fuerza laboral y ha dado como resultado que las mujeres no puedan tener el tiempo suficiente para preparar los alimentos a su familia. Este proyecto buscará aprovechar la oportunidad de brindar a estas mujeres y sus familias, un lugar donde comer sanamente, y en un ambiente agradable.

El concepto de restaurante asadero surge de una plática familiar en la se concluye que en la ciudad Ensenada no hay suficientes restaurantes asaderos con las características de otros restaurantes de comida mexicana de mucho prestigio en la localidad, tales como Birriería Guadalajara, Cenaduría El Tlaquepaque o la Hacienda del Charro.

Capítulo 1: Naturaleza del proyecto

1.1 Nombre de la Empresa

Restaurante Asadero “Viejo Oeste”.

Se eligió este nombre para reflejar el giro de la empresa, en este caso un restaurante, y a su vez describir su clasificación de restaurante asadero. Se utilizó un nombre original y atractivo para la población de Ensenada, ya que es sencillo y simple, es fácil de pronunciar y fácil de recordar.

1.1.1 Lema y logotipo

Figura 1.1 Logotipo de la empresa



Fuente: Elaboración propia

Lema: Calidad y sabor a tu mesa.

Se diseñó éste logotipo con fondo color madera y letras rusticas, asemejando un letrero del antiguo oeste. Esto con la finalidad de comunicar al público, de una manera visual, el concepto y tema decorativo de nuestro restaurante. Respecto al lema, la finalidad de éste, es describir de manera clara y concreta lo que el Restaurante Asadero Viejo Oeste ofrecerá a sus clientes, platillos elaborados con productos de alta calidad y con un gran sabor.

1.2 Descripción de la Empresa

Restaurante asadero con concepto y decorado de estilo viejo oeste, en donde serán atendidos por meseros, brindándoles un menú en el cual se encontrarán nuestros platillos, tales como tacos, quesadillas, burritos; además de bebidas y complementos a disposición de los clientes. El establecimiento contará con un sistema de audio y televisiones para amenizar la visita de los clientes con videos musicales o programas de televisión por cable.

1.2.1 Giro o Sector

De acuerdo a la clasificación por sector de la Secretaría de Economía, ésta empresa se encuentra en el sector de servicios de preparación de alimentos. Restaurante de comida mexicana, con un menú basado en tacos de cortes de res, quesadillas, queso fundido y complementos.

1.2.2 Tamaño

Pequeña empresa, de acuerdo con la clasificación de la Secretaría de Economía, publicada en el diario oficial de la federación el día 30 de Junio de 2009. Se considera pequeña empresa del sector de servicios la que cuente con un rango de 11 hasta 50 empleados (Secretaría de Economía, 2010).

1.2.3 Ubicación

La empresa se encontrará en la ciudad y puerto de Ensenada, Baja California, con dirección en Gastélum 178, esquina con calle Adolfo López Mateos, mejor conocida como la calle Primera, en Zona Centro (Ver mapa en capítulo 3, en su punto número 10). El establecimiento estará ubicado en la zona turística de Ensenada, sobre una de las calles más populares de la ciudad, en donde se concentran la mayor parte de hoteles, restaurantes y comercios turísticos.

1.2.4 Descripción breve del servicio

Restaurante asadero con menú basado en tacos de carne asada, adobada, cabeza, quesadillas, quesatacos, entre otros platillos. Atendido con un personal amable brindándole siempre un excelente servicio, en un agradable ambiente.

1.3 Misión y visión de la empresa

La misión de una empresa resulta necesaria de establecer con el objetivo de indicar su razón de ser. Se promulga en un párrafo corto, directo, que se lea y asimile fácilmente por empleados, clientes, proveedores, y público en general. La visión de la empresa se define para señalar su rumbo deseable en un horizonte de tiempo dado, normalmente en un largo plazo. También muestra la el objetivo máximo de la organización y cómo se alcanzará (Ramírez, 2007).

1.3.1 Misión de la empresa

Ser un restaurante asadero exitoso, con estilo formal, ofrecer el mejor servicio con la máxima calidad, excelente sabor e higiene a nuestros clientes para satisfacer al cien por ciento sus necesidades, y a su vez promover la convivencia familiar en un ambiente agradable y acogedor.

1.3.2 Visión de la empresa

Ser el mejor restaurante asadero del estado de Baja California y ser reconocido por la comunidad como la opción número uno para deleitarse con nuestros platillos y disfrutar de nuestro ambiente familiar. Además de expandirnos a nivel nacional y en Estados Unidos.

1.3.3 Valores de la empresa

Calidad, de alimentos, ingredientes, y los instrumentos que utilizaremos para elaborar nuestros platillos.

Sabor, de nuestros platillos y bebidas para deleitar a nuestros clientes.

Higiene, en nuestros procesos de elaboración y en los alimentos, además de higiene del establecimiento, es decir en comedor, cocina y sanitarios.

Responsabilidad social, tanto con la comunidad como con el medio ambiente, implementando técnicas para reducción de mermas y desechos, adoptar tareas de reciclaje de nuestros residuos.

1.4 Objetivos de la empresa

A corto plazo (6 meses a 1 año): La supervivencia del negocio, brindando un excelente servicio distinto al de la competencia, diseñar una campaña publicitaria para darnos a conocer en la localidad, y así aumentar nuestra participación en el mercado.

A mediano plazo (1 a 5 años): Convertirse en una empresa segura y rentable, para poder invertir en renovación de mobiliario, compra de equipo de transporte. Planear la apertura de una sucursal en otro punto estratégico de la ciudad.

A largo plazo (5 a 10 años): Contar con un establecimiento propio y ampliar la empresa, abriendo otros restaurantes en las ciudades más importantes de nuestro país, y en el estado de California en los Estados Unidos.

1.5 Ventajas Competitivas

Las ventajas competitivas son, ser una empresa joven e innovadora, con energía y creatividad para lograr sus objetivos. La diversidad de opciones que ofrecerá nuestro menú también será una ventaja frente a los competidores. Nuestro compromiso y responsabilidad social, es otra de ventaja que beneficiara a los clientes y al medio ambiente, al tener proveedores certificados en la calidad de sus productos y alimentos. Respecto al medio ambiente, se seguirán controles y políticas estrictas para cuidar la higiene de nuestro local, además de la contaminación de desechos, por ejemplo aceites y humo.

1.6 Análisis de la Industria o Sector

Cuando se habla del negocio de la comida en México, se pueden mencionar un sinnúmero de alternativas. Su gran oferta está a la par con la demanda de los comensales. Las estadísticas del sector restaurantero en México, señalan que existen 243 mil establecimientos formales, sin considerar los que no están registrados o funcionan dentro de hoteles, hospitales, parques temáticos, zoológicos, auditorios y tiendas departamentales, entre otros. Si éstos se sumaran, se podría contabilizar alrededor de 350 mil los establecimientos denominados restaurante o servicio de alimentos (Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados, 2009).

La industria restaurantera mexicana estimó para el cierre de 2008, los ingresos de los 243 mil establecimientos del sector a nivel nacional, en 158 mil millones de pesos. Para el año que inicia, 2009, debido a diversas afectaciones como la crisis económica, las leyes antitabaco y más recientemente la pandemia de la influenza, la industria proyecta alcanzar apenas los 140 mil millones de pesos, una reducción del 10%.

La industria restaurantera participa con el 2.2% del PIB nacional y contribuye con el 23% del PIB turístico, dando empleo directo a más de 850 mil personas y apoyando 2.2 millones de empleos indirectos. Y se constituye como uno de los últimos eslabones en la cadena productiva industrial y comercial, demandante de insumos de muchos otros sectores productivos, impactando en 63 de 80 ramas productivas.

Entre los temas más importantes que afectan a la industria está el de las leyes locales y federales para la reducción de consumo de tabaco que entran en vigor a partir del año 2008, y que afecta al 98% de los restaurantes a nivel nacional pues sus locales, no mayores de 150 metros cuadrados, hacen imposible levantar muros para dividir las áreas, además de que la gran mayoría de ellos carece de

capital propio para hacer dichas adecuaciones e invertir en los equipos de extracción y circulación de aire. El planteamiento de los industriales restauranteros es la autorregulación, dejando a la elección de los restaurantes el elegir ser establecimientos donde se permita fumar o no.

Los indicadores para la industria restaurantera en el año 2008 corresponden a un valor del mercado de \$ 154,000 millones, contó con un total de 243,000 establecimientos formales, de los cuales el 96% son PYMES. La participación en el PIB Nacional fue del 2% y la participación en el PIB Turístico de 23%. También tuvo un número de empleos directos de 837 mil, 55% mujeres, 45% hombres y un total de empleos indirectos de 2.2 millones (CANIRAC, 2009).

1.7 Productos y servicios de la empresa

El Restaurante Asadero “Viejo Oeste” brindará el servicio de alimentos y bebidas a la carta, en un amplio y agradable comedor, atendidos por meseros. El restaurante abrirá sus puertas para el público de martes a domingo, en un horario de 12:00 pm a 2:00 am. Nuestro menú se basará en tacos de carne asada, carne adobada, entre otros platillos que a continuación se detallarán.

Los tacos se podrán consumir por orden o por pieza individual, con una variedad de tacos de carne asada, tacos de cabeza, tacos de adobada o al pastor, tacos de tripitas. Las quesadillas también se podrán consumir de manera individual o por orden, de tortillas de maíz o harina recién hechas. Los quesatacos, son quesadillas con carne o con los mismos ingredientes de los tacos, es decir que la única diferencia será el queso.

El cliente también podrá elegir del menú, los tradicionales huaraches, que son preparados con una tortilla grande de maíz recién hecha y en forma ovalada, incluye queso y carne de asada o adobada, incluso se puede pedir uno con combinación de carnes, denominado mixto.

Algo característico del Restaurante Asadero Viejo Oeste, también incluidos en el menú serán los burritos denominados “*wild west*”, los cuales son preparados con una tortilla de harina grande, queso y la carne o ingrediente deseado. Todos los tacos, quesadillas, quesatacos, huaraches y burritos “*wild west*”, se podrán sazonar al gusto de cada cliente, ya que en su mesa tendrán ingredientes como sal, cebolla, cilantro, rábanos, guacamole, frijoles, chiles asados, cebollitas asadas, limones y las tradicionales salsas roja y verde. Además el menú ofrece complementos para su comida, tales como: orden de queso fundido, con chorizo, frijoles o champiñones, y orden de orden de frijoles charros, preparados con chorizo, jamón, tocino. Para las bebidas se ofrecen las tradicionales aguas frescas, con sabores como jamaica, horchata, limón, tamarindo. El menú de bebidas también ofrecerá una variada lista de refrescos.

Al cliente se les atenderá desde el momento que entren al establecimiento, asignándoles a un mesero que será la persona encargada de recomendarles su mesa, o el cliente elegirá su lugar siempre y cuando sea el adecuado en cuanto a número de personas. Posteriormente se les otorgará el menú y se les recomendarán los platillos más populares o de mayor demanda del restaurante, una vez elegidos los platillos se les tomará su orden y de la manera más rápida se prepararán y servirán sus platillos y bebidas. El restaurante contará con varias pantallas LCD y audio, para que puedan disfrutar de música, conciertos en video o partidos de deportes.

1.8 Impacto tecnológico, económico y ambiental

Restaurante Asadero Viejo Oeste no tendrá un gran impacto tecnológico ya que no producirá bienes, por lo tanto no requerirá de maquinaria industrial para el desempeño de sus labores. Al ser un restaurante se necesitara equipo de cocina, mobiliario para el comedor, y equipo de audio y video para amenizar la estancia de los comensales.

El impacto económico que tendrá esta empresa, será contribuir con los indicadores de la industria restaurantera (Veasé en capítulo 1.6 Análisis de la industria o sector). La generación de empleo será otro de los impactos económicos en todos los niveles, local, estatal y nacional debido a las estadísticas que resultaran de estos nuevos empleos.

Un estudio de impacto ambiental será necesario realizarlo en el lugar donde se localizará el establecimiento, debido a que es necesario conocer los factores que puedan modificar o afectar al medio ambiente o a la naturaleza del terreno. Esta evaluación se enfocara en todos los factores ambientales como clima, agua, suelo, flora, fauna, valores culturales, etc. Después de identificar o interpretar los posibles impactos ambientales que pueda ocasionar la contracción y operación de nuestro restaurante, se determinaran las medidas de prevención, mitigación, compensación, restauración y en su caso de control para los impactos físicos, ecológicos, socioeconómicos, culturales o estéticos detectados. En el caso de los restaurantes existen requisitos por parte de autoridades de salud y protección al medio ambiente, que son necesarios para evitar la contaminación, por ejemplo la instalación de trampas de aceite en las coladeras de una cocina, también tenemos como requisito el uso de campanas y chimeneas con filtros de humo.

Capítulo 2. El Mercado

Un mercado está constituido por personas que tienen necesidades específicas no cubiertas y que, por tal motivo, están dispuestas a adquirir bienes y/o servicios que los satisfagan y que cubran aspectos tales como: calidad, variedad, atención, precio adecuado, entre otros (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, 2008).

2.1 Objetivos de mercadotecnia

Dentro de los objetivos del área de mercadotecnia es necesario definir lo que se desea lograr con el producto en términos de ventas, distribución y posicionamiento en el mercado. Se debe tener en cuenta el área y segmento de mercado en que se piensa incursionar así como el tiempo en el cual se piensa que se lograrán los objetivos (Alcaraz, 2006).

2.1.1 Objetivos primarios o generales

Los objetivos primarios a corto plazo del Restaurante Asadero Viejo Oeste son, iniciar una campaña publicitaria utilizando medios de comunicación, tales como radio, periódicos e internet. También la elaboración de un sitio de internet, donde se pueda anunciar el menú, información general, y ofertas especiales, con la finalidad de ser reconocidos en la comunidad y así captar la atención de los clientes potenciales, para lograr una buena participación en el mercado.

Los objetivos a mediano plazo son, continuar con campañas publicitarias donde se ofrezcan especiales, con el fin de tener a los clientes satisfechos y comprometidos con la empresa, además de lograr mayor participación en el mercado. También participar en eventos gastronómicos, festivales, fiestas y conciertos, para que más personas puedan probar el menú, lo que ayudará al crecimiento del negocio. Analizar la apertura de una sucursal en otro punto estratégico de la ciudad, para comenzar la expansión del Restaurante Asadero Viejo Oeste.

Los objetivos a largo plazo de esta empresa es seguir innovando y expandirse a nivel nacional y en Estados Unidos, respaldada con varios años de experiencia. Se realizará una investigación a fondo para determinar los lugares donde se podrán abrir sucursales, y lograr ser una gran empresa reconocida a nivel nacional.

2.1.2 Objetivos específicos

1. Mantenerse actualizados en cuanto a la información relacionada con el mercado, indicadores económicos y estar alerta de las oportunidades y amenazas del entorno.
2. Conocer lo que la competencia esté haciendo para no estar en un entorno de incertidumbre en la lucha por una mayor participación en el mercado.
3. Conocer los comentarios y sugerencias de los clientes mediante la aplicación de encuestas esporádicamente.
4. Considerar las sugerencias y satisfacer las necesidades de los clientes.
5. Captar la atención de la población que no ha acudido al restaurante.
6. Participar en eventos y festivales, para promocionar el menú del restaurante.

2.2 Estudio de mercado

Para realizar el estudio de mercado para este restaurante en la ciudad de Ensenada, Baja California es necesario analizar el mercado real, es decir a la población que normalmente acude a comer alimentos a los distintos restaurantes en la localidad, también será necesario estudiar las características y comportamiento del mercado meta o potencial que estará conformado por la población de clase media alta de esta ciudad.

2.2.1 Determinación del objetivo de estudio de mercado

El objetivo del estudio de mercado de esta empresa es obtener información relevante sobre la población de Ensenada, para determinar el tamaño de su mercado meta. Posteriormente se investigaran las preferencias, necesidades, y el

comportamiento de este mercado, para poder satisfacer y cumplir con los requisitos que manda este sector.

2.2.2 Planteamiento del estudio

Este estudio estará dirigido a población de Ensenada, de edad entre los 18 y 60 años, estos informantes otorgarán los datos necesarios para poder penetrar en el mercado con las herramientas suficientes para lograr objetivos pactados. Será prioridad el conocer las preferencias y necesidades de los consumidores, respecto a platillos, precios y servicios adicionales.

2.2.3 Preguntas generadoras de la investigación

- ¿Qué tipo de restaurante frecuenta?
- ¿En qué zona se encuentran sus restaurantes favoritos?
- ¿Con quién acude a restaurantes?
- ¿Con qué frecuencia acude a un restaurante?
- ¿Cuánto gasta aprox. en un restaurante?
- ¿Cuáles son sus platillos favoritos?

2.2.4 Determinación de las fuentes de información

Las principales fuentes de información serán en forma electrónica mediante el uso de correo electrónico o chat, y la entrevista personal.

2.2.5 Diseño del instrumento de recopilación de la información

En la encuesta de mercado se elaborará un cuestionario con el fin de analizar el comportamiento y preferencias de los clientes potenciales de esta empresa. Este cuestionario se basará en preguntas sencillas y concretas, que arrojará información clara y fácil de interpretar, para posteriormente procesarla y obtener los resultados.

2.2.6 Determinación del tamaño de la muestra

Es necesario aplicar correctamente el instrumento de recopilación de información, en éste caso el cuestionario, es por eso que se requiere saber el tamaño de la muestra a encuestar. Para llegar a éste número se utilizará y desarrollará la siguiente fórmula:

Figura 2.1 Fórmula para determinar muestra.

n=	$\frac{\sqrt{2} N p q}{e^2 (n-1) + \sqrt{2} p q}$
----	---

Fuente: Elaboración propia

Donde:

v= nivel de confianza

N= Universo o población

p= probabilidad a favor

q= probabilidad en contra

e= error de estimación (precisión de los resultados)

n= número de elementos (tamaño de la muestra)

Determinación de universo o población.

Se recopilaron y analizaron los datos necesarios para poder determinar el universo o población. Esto permitirá conocer las variables que se utilizarán en la fórmula para determinar la muestra a encuestar. A continuación se muestran los datos necesarios para este cálculo, en los cuales se encuentran cifras de edad, sexo y salarios mínimos.

Tabla 2.1 Habitantes en el estado de Baja California

Municipio	Habitantes (año 2005)	Porcentaje representativo
Ensenada	413 481	14.54%
Mexicali	855 962	30.09%
Tecate	91 021	3.20%
Tijuana	1 410 700	49.59%
Rosarito	73 305	2.58%
	2 844 469	100%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2009

Tabla 2.2 Habitantes en el municipio de Ensenada

Ensenada	Habitantes (año 2005)	Porcentaje
Municipio	413 481	100.00%
Localidad	260 075	62.90%
Otras Localidades	153 406	37.10%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2009

Tabla 2.3 Edades de la población del municipio de Ensenada

Edades	Mujeres	Hombres
20-24	18,437	18,455
25 -29	16,873	16,592
30-34	16,281	16,193
35-39	14,695	14,757

40-44	12,655	12,334
45-49	10,334	9,956
50-54	8,140	7,823
55-59	5,913	5,802
SUMA	103,328	101,912
SUMA	205,240	

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2009

Cifras al segundo trimestre del año 2009 demuestran que en el estado de Baja California el 54.49% de la población gana arriba de 3 salarios mínimos, es decir 1,549,951 habitantes. Para el municipio de Ensenada, que cuenta con un 14.54% de población en el estado, se calcula que 225,362 personas ganan arriba de 3 salarios mínimos. Por lo tanto se puede saber entonces, que el número de habitantes de Ensenada entre 20 y 59 años que ganan arriba de 3 salarios mínimos, es de 135,424. Esta cifra es la que se conoce como universo o población.

$$n = \frac{1.962^2 (135,424) (.50) (.50)}{.052^2 (135,424) + 1.962^2 (.50) (.50)}$$

$$n = \frac{3.8494 (135,424) (.25)}{0.0027 (135,424) + 3.8494 (.25)}$$

$$n = \frac{130325.28}{365.64 + 0.96235}$$

$$n = \frac{130,325.28}{366.6}$$

Al despejar la fórmula para determinar la muestra se obtiene la cantidad de 355 personas a encuestar. Una vez diseñado el instrumento denominado cuestionario, se aplicarán las encuestas a las personas que cumplan con las características de la población, es decir personas entre 20 y 60 años con sueldos arriba de 3 salarios mínimos. Los resultados finales ayudarán al Restaurante Asadero Viejo Oeste a tener mayor y mejor información para toma de decisiones adecuadas, lo que favorecerá al crecimiento de la empresa.

Contar con información real y precisa también ayudará a resolver exitosamente los problemas que se pueden presentar durante la marcha de la empresa. Además dichos resultados servirán para perfeccionar o mejorar el servicio que se prestará, con base en las necesidades manifestadas por los consumidores durante la investigación. Los resultados serán las características del cliente al que pretende satisfacer la empresa, tales como: gustos, preferencias, hábitos de compra, nivel de ingreso, etcétera. Ayuda a saber cómo cambian los gustos y preferencias de los clientes, para que así la empresa pueda responder y adaptarse a ellos y no quede fuera del mercado (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, 2008).

2.2.7 Trabajo de campo

Una vez calculado el tamaño de la muestra, se aplicaron las encuestas utilizando el cuestionario, a la población de Ensenada entre 18 y 60 años. Estas encuestas fueron aplicadas personalmente en universidades, plazas y centros comerciales, con amistades y familiares. También sirvió de apoyo el uso de internet, ya que se encuestaron informantes que cumplieron con las características de nuestra muestra vía correo electrónico y chat.

2.2.8 Recopilación y tabulación de la información

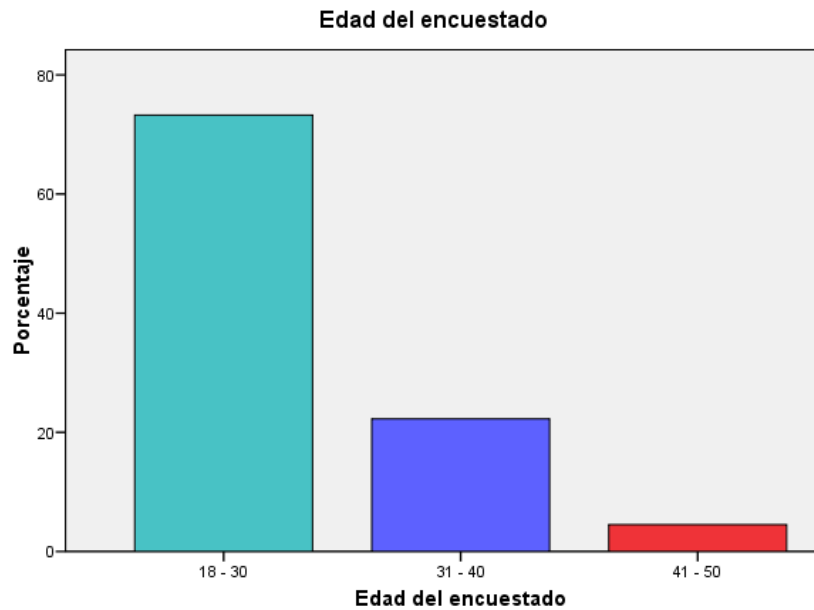
A continuación se muestran los resultados de las 355 encuestas aplicadas para el estudio de mercado.

Tabla 2.4 Edad del encuestado

		Frecuencia	Porcentaje
Válidos	18 - 30	260	73.2
	31 - 40	79	22.3
	41 - 60	16	4.5
	Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.1 Edades de encuestados



Fuente: Elaboración propia

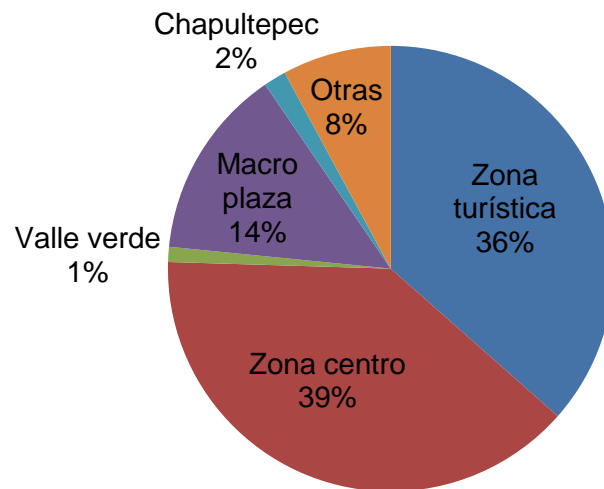
La tabla y gráfica anterior indica que de los 355 encuestados la mayoría se encuentra en un rango de edad de 18 a 30 años, con un 73.2 por ciento; mientras que el 22.3 por ciento de los encuestados están en un rango de 31 a 40 años. El 4.5 por ciento restante fueron las personas con 41 a 60 años de edad.

Tabla 2.5 Zonas de restaurantes favoritos

	Respuestas	Porcentaje
Zona turística	134	37%
Zona centro	143	39%
Valle verde	4	1%
Macro plaza	51	14%
Chapultepec	6	2%
Otras	29	8%
	367	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.2 Zonas de restaurantes favoritos



Fuente: Elaboración propia

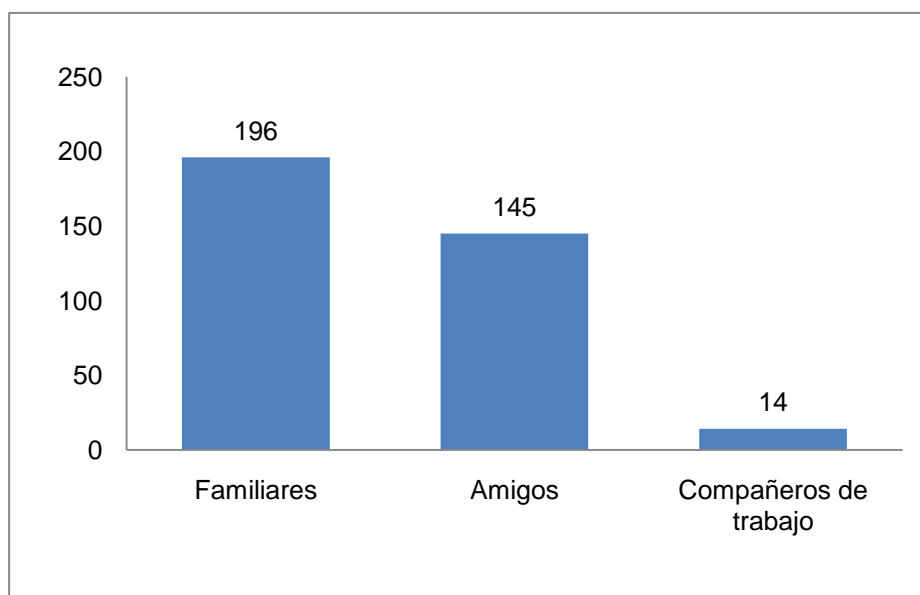
La tabla anterior muestra los datos sobre la ubicación de los restaurantes favoritos de los encuestados. Posteriormente se grafican los resultados obtenidos, los cuales indican que la mayoría de restaurantes favoritos se concentran en la zona centro de Ensenada con un 39 por ciento. Después con el 36 por ciento se encuentra la zona turística y con 14 por ciento está macro plaza del mar. El 8 por ciento de los informantes dijeron que sus restaurantes favoritos se encuentran en otras zonas.

Tabla 2.6 Generalmente con quién acudes a un restaurante

	Frecuencia	Porcentaje
Válidos Familiares	196	55.2
Amigos	145	40.8
Compañeros de trabajo	14	3.9
Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.3 Generalmente con quién acudes a un restaurante



Fuente: Elaboración propia

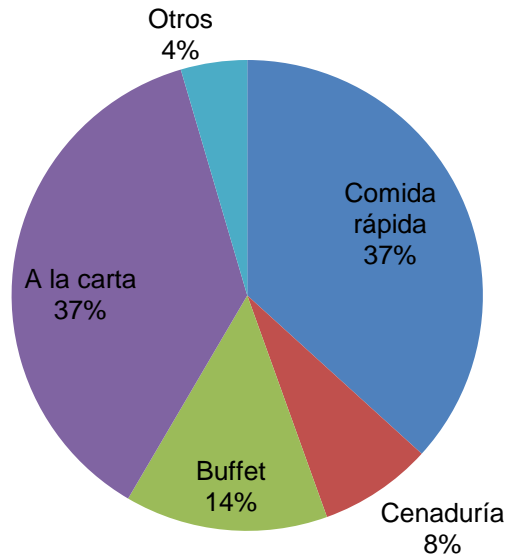
Los resultados indican que la mayoría, con un 55.2 por ciento de las personas acuden a un restaurante acompañadas de su familia. El 40.8 por ciento acude en compañía de amigos, y finalmente el 3.9 por ciento de los encuestados acude a un restaurante en compañía de compañeros de trabajo

Tabla 2.7 Restaurantes más frecuentados

Comida rápida	137	37%
Cenaduras	29	8%
Buffet	52	14%
A la carta	138	37%
Otros	17	5%
	373	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.4 Restaurantes más frecuentados



Fuente: Elaboración propia

La tabla y gráfica anterior expresan los resultados sobre los tipos de restaurantes más visitados, con 37 por ciento están los restaurantes de comida rápida, y los restaurantes a la carta. El 14 por ciento de los informantes frecuentan los restaurantes buffet. Con el 8 por ciento están las cenaduras, y por último con el 4 por ciento se encuentran otros conceptos de restaurantes.

Tabla 2.8 Visitas a restaurantes

Usted frecuenta restaurantes normalmente en:			
	Entre semana	Fines de semana	Total
Una vez a la semana	34	95	129
Una vez al mes	21	49	70
Dos veces al mes	18	76	94
Más de una vez a la semana	24	38	62
Total	97	258	355

Fuente: Elaboración propia

En la tabla anterior se analizan los resultados de la frecuencia con la los encuestados acuden a un restaurante, y también si prefieren hacerlo entre semana o en fines de semana. Los resultados demuestran que la mayoría de las personas acostumbran a ir a un restaurante una vez por semana y regularmente en fines de semana.

Tabla 2.9 Horarios de visitas a restaurantes

	Frecuencia	Porcentaje
12 - 4 pm	163	46%
5 - 9 pm	185	52%
10 pm en adelante	7	2%
Total	355	100

Fuente: Elaboración propia

La tabla anterior muestra los resultados de los horarios en los que las personas acuden regularmente a un restaurante, el 52 por ciento de los encuestados acude regularmente en el horario de las 5 de la tarde a las 9 de la noche. El 46 por ciento

lo hace en el horario de las 12 del mediodía a las 4 de la tarde, y por último el 2 por ciento restante lo hace de 10 de la noche en adelante.

Tabla 2.10 Consumos

	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 100 pesos	41	11.5 %
100 - 200 pesos	89	25.1 %
200 - 400 pesos	198	55.8 %
más de 400 pesos	27	7.6 %
Total	355	100.0 %

Fuente: Elaboración propia

La tabla de consumos analiza la cantidad que gasta regularmente una persona al acudir a un restaurante. Los resultados muestran que la mayoría, con un 55.8 por ciento gasta de 200 a 400 pesos al visitar un restaurante, seguido del rango de 100 a 200 pesos con un 25.1 por ciento. El 11.5 por ciento consume menos de 100 pesos, y el 7.6 por ciento restante consume más de 400 pesos.

Tabla 2.11 Visita a restaurant asadero

Acudiría a un restaurante asadero	Frecuencia	Porcentaje
Sí	351	98.9
No	4	1.1
Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

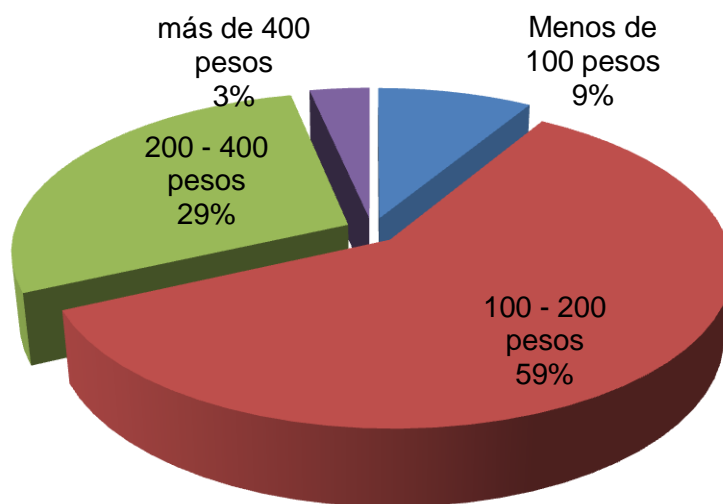
Al preguntar a los encuestados sobre la posibilidad de asistir a un restaurante asadero en la ciudad de Ensenada, el 98.9 por ciento de los informantes contestaron que sí visitarían un restaurante asadero.

Tabla 2.12 Consumo en un restaurante asadero

	Frecuencia	Porcentaje
Menos de 100 pesos	31	8.7
100 - 200 pesos	211	59.4
200 - 400 pesos	101	28.5
más de 400 pesos	12	3.4
Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.5 Consumos estimados en el restaurante asadero



Fuente: Elaboración propia

El 59.4 por ciento de los 355 encuestados consume entre 100 y 200 pesos al acudir a un restaurante asadero, mientras que el 28.5 por ciento consume de 200 a 400 pesos. El 8.7 por ciento gasta menos de 100 pesos, y el 3.4 por ciento restante gasta más de 400 pesos.

Tabla 2.13 Zonas recomendadas para un restaurante asadero

Lugar	Frecuencia	Porcentaje
Zona turística	110	31.0
Zona centro	93	26.2
Valle verde	20	5.6
Macro plaza	69	19.4
Chapultepec	20	5.6
Otras	35	9.9
Total	347	97.7
no contesto	8	2.3
Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

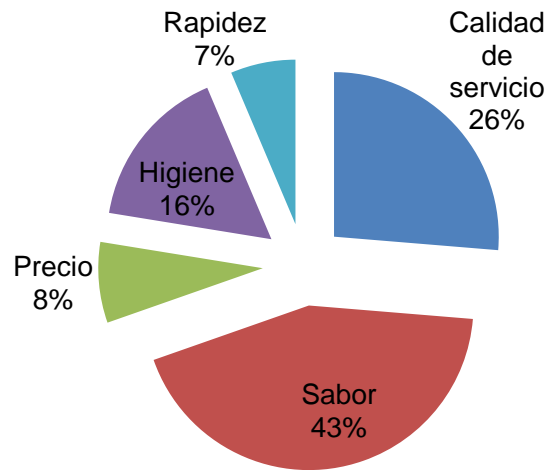
De los 355 encuestados, el 31 por ciento recomendó que el Restaurante Asadero Viejo Oeste estuviera localizado en la zona turística de Ensenada, el 26.2 por ciento eligió la zona centro, y el 19.4 por ciento optó por la macro plaza del mar. El 9.9 por ciento recomendó otras zonas, sin especificar. Valle verde y Chapultepec, tuvieron un 5.6 por ciento cada una, y el 2.3 por ciento de los encuestados no contestó.

Tabla 2.14 Preferencias de clientes

Calidad de servicio	136	26%
Sabor	224	43%
Precio	41	8%
Higiene	83	16%
Rapidez	33	6%
Total	517	100%

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.6 Preferencias de clientes



Fuente: Elaboración propia

De los 355 encuestados el 43 por ciento coincide que lo más importante en un restaurante es el sabor de sus platillos. El 26 por ciento menciona la calidad en el servicio. El 16 por ciento la higiene, 8 por ciento el precio, y por último el 7 por ciento optó por la rapidez en el servicio.

Tabla 2.15 Servicios adicionales

Juegos infantiles	54	15%
Música	142	39%
Servicio a domicilio	60	17%
Estacionamiento	105	29%
Total	361	100%

Fuente: Elaboración propia

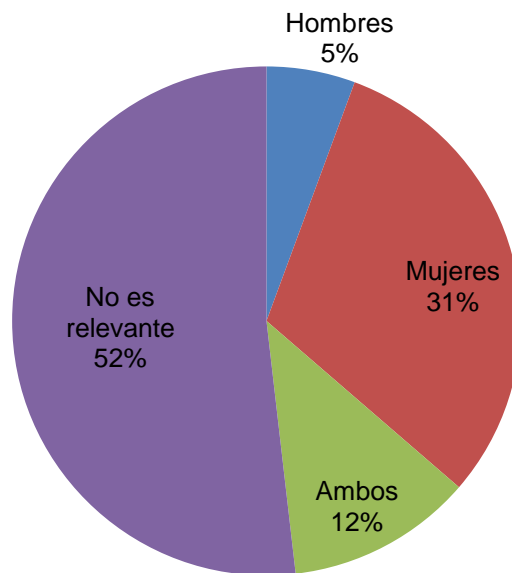
De 361 elecciones, el 39 por ciento coincidió que el mejor servicio adicional es la música, el 29 por ciento el estacionamiento. El 17 por ciento servicio a domicilio, y el 15 por ciento restante optó por los juegos infantiles como servicio adicional.

Tabla 2.16 Género de meseros

	Frecuencia	Porcentaje
Hombres	20	5.6
Mujeres	109	30.7
Ambos	42	11.8
No es relevante	184	51.8
Total	355	100.0

Fuente: Elaboración propia

Gráfica 2.7 Género de meseros



Fuente: Elaboración propia

Con respecto al género de los meseros, el 52 por ciento de los informantes comenta que no es relevante el género, mientras que el 31 por ciento dice que preferirían ser atendidos por mujeres. 12 por ciento está de acuerdo con ser atendidos por ambos sexos, y sólo el 5 por ciento eligió ser atendidos por meseros.

Tabla 2.17 Platillos preferidos

Tacos	151	36%
Quesatacos	182	43%
Quesadillas	6	1%
Huaraches	49	12%
Burritos	6	1%
Queso fundido	26	6%
	420	100%

Fuente: Elaboración propia

Los quesatacos son el platillo preferido de los encuestados, con un 43 por ciento. Los tacos son el segundo platillo preferido con 36 por ciento, seguidos por los huaraches, con un 12 por ciento. 6 por ciento eligió queso fundido, y las quesadillas y burritos con 1 por ciento respectivamente.

Tabla 2.18 Tacos

Tacos		Tortillas	
		Harina 44%	Maíz 56%
Asada	63%	119	132
Adobada "al pastor"	30%	54	68
Cabeza	4%	10	7
Tripitas	3%	0	14
		183	221

Fuente: Elaboración propia

La tabla anterior indica que el 63 por ciento de los encuestados eligió los tacos de carne asada como sus favoritos, seguidos por los tacos de adobada con un 30 por ciento. Los tacos de cabeza se encuentran con 4 por ciento y los tacos de tripitas con 3 por ciento. Del total de los encuestados el 56 por ciento prefiere sus tacos con tortilla de maíz, y el 44 por ciento los prefiere con tortilla de harina.

2.2.9 Interpretación y conclusiones

La información obtenida mediante la encuesta es clara y concreta, muestra el comportamiento y preferencias de la población de Ensenada en cuanto al tema de restaurantes y específicamente en un restaurante asadero. Una vez interpretadas todas las tablas y gráficas, se concluye que existen grandes posibilidades de penetrar rápidamente el mercado, aprovechando las fortalezas de la empresa, y las oportunidades que brinda el entorno. También es muy importante identificar las debilidades y trabajar en reducir el impacto de las mismas. Una muestra de la importancia de esta información es que se confirma que el concepto e ideas del Restaurante Asadero Viejo Oeste coincide con las preferencias y necesidades de la comunidad, por ejemplo la ubicación está localizada en una de las zonas favoritas de los clientes, además de tener un horario muy accesible a las necesidades de los clientes, al igual que sus precios y servicios.

2.3 Investigación de mercado

La investigación de mercado es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos. Sirven al comerciante o empresario para realizar una adecuada toma de decisiones y para lograr la satisfacción de sus clientes (Secretaría de Comercio y Fomento Industrial, 2008).

La gastronomía de México se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como de complejidad para su elaboración; es famosa por sus sabores fuertes y sofisticados sumamente condimentada. Reúne tradiciones gastronómicas indígenas y europeas, entre otras muchas. La gastronomía en Ensenada, sin duda mantiene toda la tradición de la comida mexicana en general, pero con algunas variantes sobre todo por la proximidad e influencia de la cercanía del mar. La demanda la crean los ciudadanos de esta ciudad, así como los turistas o foráneos; debido al giro de esta empresa la demanda es muy amplia ya que la alimentación es una necesidad vital.

Una de las comidas más tradicionales en México son los tacos, fundamental en la comida mexicana, se trata de la manera perfecta de presentar los alimentos: El guiso, envuelto en una tortilla, ya sea de maíz o de trigo, posee infinitas ventajas, ya que, además de ser práctico, sencillo y fácil de preparar, es uno de los platillos predilectos debido a su excelente sabor.

El taco tiene un grado extremo de popularidad, al grado que su venta ha adquirido una fama de rentabilidad legendaria, y se realiza en cualquier situación, lugar y hora, teniendo toda clase de diversificaciones y niveles. La cultura de la alimentación mexicana se basa desde sus orígenes en el maíz, es bien sabido que la sociedad siempre ha buscado consumir maíz cultivado en México, así que es el cereal más cultivado en toda la república.

La población total del Municipio de Ensenada, en el año de 1995 era de 315,289 habitantes, de los cuales el 50.4% correspondía a los hombres y el 49.6% a las mujeres, representando el 14.9% de la población del Estado de Baja California, (2'112,140 habitantes). Entre 1990 y 1995 la tasa anual de crecimiento fue de 3.5% y conforme estimaciones del Consejo Estatal de Población de Baja California.

La densidad demográfica en 1990 era de 4.95 habitantes por km²; para 1995 lo fue de 6.0 hab/km². De acuerdo al censo del 2000, a ese año el municipio cuenta con una población de 370,730 habitantes los cuales representan el 14.90 Por ciento del total de la población del estado y para 2010 se estimó que la población sea de 496,857 habitantes; no obstante, existe una gran concentración de la población sobre todo en la zona conurbana El Sauzal - Ensenada - Chapultepec - Maneadero, la cual absorbe casi tres cuartas partes de la población total del municipio; otra zona de importante concentración de población es el corredor Camalú - Vicente Guerrero - Lázaro Cárdenas - San Quintín.

La alta concentración de población en pocas localidades se combina a su vez con una gran dispersión en el resto del territorio municipal, de tal suerte que mientras

solo existe una localidad con más de 100 mil habitantes, en la actualidad existen más de 1500 localidades con menos de 100 habitantes.

Ensenada se caracterizó a principios del siglo, por contar con la mayor cantidad de población del Estado; esta situación se revirtió dada las condiciones de aislamiento provocado por su ubicación, limitaciones geográficas y escasez de vías de comunicación, así como el auge económico de otros municipios de la misma entidad.

De tal manera que a partir de 1950, la distribución de la población concentrada en Ensenada, representó 14% del total estatal, aumentando a 16% para 1990 y casi el 16.5% para 1995. Actualmente, la población constituye el 14.9% del total del Estado, lo que ubica al municipio como el tercero más poblado. Ensenada cuenta con una densidad demográfica de 7 habitantes por Km²., siendo el menor con esta característica en el Estado. Por otra parte, el índice de masculinidad en el municipio es de 100.14 hombres por cada 100 mujeres.

La distribución porcentual de la población por grupo de edad y sexo para el 2000 fue como se representa:

Tabla 2.19 Promedios de edad por sexo de la población de Ensenada

Municipio	Sexo	0-14 Años	15-64 Años	65 y Más
Ensenada	Hombres	50.6	56.3	3.8
	Mujeres	49.94	50.2	50.8

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2000

La edad mediana de la población del municipio es de 24 años, es decir, la mitad de la población tiene 0 y 24 años. La esperanza de vida de la población registrada en el Estado ha llegado a 76.34 años; siendo para los hombres de 74.26 años y para las mujeres de 78.42 años.

El ritmo de crecimiento presentado en la década de 1980-1990 fue de 4.1%, disminuyendo a 3.9% anual en 1995-2000, por lo que de mantener este ritmo de crecimiento, su población podría duplicarse en 17.9 años aproximadamente. El crecimiento poblacional en la zona urbana a partir de 1970 a 2000, se refleja considerablemente, en comparación con el crecimiento poblacional de la zona rural.

La población de 1970 en la zona urbana era de 77,687 y para el 2000, de 305,557 reflejando un crecimiento de 227,870 habitantes, incrementándose cuatro veces en esas tres décadas, mientras que para la zona rural, en el mismo período el crecimiento fue de 24,437 habitantes; casi dos veces más que la población en el mismo período (Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2000).

El estado de Baja California cuenta con un total de registros de establecimientos con el giro de restaurantes o fondas de 9,827. De los cuales 4,449 se encuentran activos y 5,378 han suspendido actividades. A continuación se muestra esta información por municipios:

Tabla 2.20 Registros de restaurantes en Baja California

Municipio	Activos	Inactivos	Total
Mexicali	1,127	1,537	2,664
Tijuana	2,361	2,517	4,878
Ensenada	579	883	1,472
Tecate	122	181	303
Rosarito	260	260	520

Fuente: Padrón estatal de gobierno del estado de Baja California, 2008

Tomando en cuenta las cifras arrojadas por el INEGI durante el censo del año 2000 donde dieron a conocer el tamaño de la población de Ensenada de 305,557 habitantes en la zona urbana, y especialmente entre 20 y 69 años de edad una población de 205,240. Esta cantidad de habitantes se puede definir como el

mercado real, es decir el existente. El mercado potencial del Restaurante Asadero Viejo Oeste lo conformará la población de clase media-alta del total de la población en zona urbana de Ensenada.

El puerto de Ensenada, Baja California ofrece una rica y variada gastronomía en la que predominan los mariscos, los pescados y la comida ranchera. Destacan los tacos de pescado con salsa picante, guacamole y crema, los deliciosos cócteles de camarón, almejas, abulón y ostiones, así como el ceviche de pescado. En relación a las bebidas, el clamato -mezcla de almejas, tomate y jugo de limones con vodka- es muy representativo, así como los vinos tintos y blancos que se obtienen de los viñedos del Valle de Guadalupe (Secretaría de Turismo de Baja California, 2008).

Ensenada cuenta con un total de 1,462 registros en el giro de Restaurantes y fondas, de los cuales solo 579 se encuentran activos. En los que existe una gran variedad de cocinas entre ellas la brasileña, café y repostería, china, hamburguesas, cocina internacional, italiana, japonesa, mariscos, pollo, vegetariana y natural, además de la tradicional comida mexicana y taquerías. Sin olvidar que las fondas se consideran pequeños establecimientos o puestos donde ofrecen comidas corridas basadas en guisos, caldos y estofados. Estos restaurantes, fondas y pequeños establecimientos conforman la competencia directa de este negocio. Aunque varían en sus características la principal actividad de estos negocios es el servicio de alimentos.

En la actualidad es muy difícil atraer a todos los consumidores de un solo mercado debido a que son numerosos y variados en sus necesidades. El mercado meta del Restaurante Asadero Viejo Oeste será la población de clase social media-alta entre 18 y 60 años, debido a sus características y necesidades, así como sus posibilidades económicas. Este grupo de clientes es al que se le captará, servirá y se dirigirá los esfuerzos de mercadeo, así también se promoverá un ambiente agradable y la convivencia familiar.

2.3.1 Análisis de la competencia

Como se menciona en el punto anterior, en Ensenada se encuentran registrados 1,472 establecimientos en el giro de restaurantes y fondas. De este número, sólo se encuentran activos 579. Podemos considerar a este número como la competencia, pero realmente la competencia directa de éste restaurante, serán los restaurantes asaderos de la ciudad.

Tabla 2.21 Análisis de la competencia

Nombre	Domicilio	Fortalezas	Debilidades
Taquería “Mk Tako”	Boulevard Costero	Experiencia 25 años. Es muy popular.	Falta de publicidad. Poco espacio en local.
Asadero “Los Carbones”	Bld. San Gines #203.	Variedad en su menú. Su horario.	Poco estacionamiento.
Taquería “El Rodeo”	Ave. Delante	Buena ubicación. Precios accesibles.	Higiene en local y sanitarios. No hay horario establecido.
Asadero “la Chispa”	Ave. López Mateos	Experiencia en el mercado.	Precios elevados. Poca variedad en menú.
Asadero “Paco Taco”	Bld. Costero #1584	Variedad en su menú. Su horario. Amplio estacionamiento.	Poca publicidad, sus precios no están a la vista.
Tacos ”Doña QK”	Calle delante y pípila	Buena ubicación. Precios accesibles.	No hay estacionamiento. Poco espacio en el local. Servicio lento.
Tacos “Los perrones”	Bld. Costero y diamante.	Es una cadena reconocida en el estado.	Precio elevado. Poco estacionamiento. Horario.

Fuente: Elaboración propia

2.4 Distribución y puntos de venta

El Restaurante Asadero Viejo Oeste, prestará sus servicios en su establecimiento ubicado en la Zona Centro de Ensenada, Baja California. Este restaurante contará con un establecimiento amplio y cómodo para sus clientes, además contará con equipo y mobiliario restaurantero de alta calidad y un comedor con 5 mesas, es decir una capacidad total de 30 comensales. También se considera contar con estacionamiento suficiente para cubrir la capacidad total del establecimiento.

2.5 Promoción del producto o servicio

Promover es esencialmente un acto de información, persuasión y comunicación, que incluye varios aspectos de gran importancia, como la publicidad, la promoción de ventas, las marcas, e indirectamente las etiquetas y el empaque. A través de un adecuado programa de promoción, se puede dar a conocer un producto o servicio, incrementar su consumo, etc. (Alcaraz, 2006).

2.5.1 Publicidad

La promoción del servicio del Restaurante Asadero Viejo Oeste se realizará mediante una estrategia publicitaria dividida en etapas. La primera etapa de esta estrategia de publicidad se relaciona directamente con el plan de introducción al mercado, estos planes y estrategias se emplearan antes de la apertura del negocio y al momento de inaugurar el mismo. La segunda etapa de la promoción del servicio del restaurante será cuando éste se encuentre en marcha, las estrategias de publicidad cambiarán en relación a las que se aplicaron durante la apertura del negocio, ya que se buscará mantener la posición del mercado alcanzada durante los primeros meses de la apertura, además de se buscará incrementar éste posicionamiento día tras día.

2.5.2 Promoción de ventas

Uno de los objetivos del Restaurante Asadero Viejo Oeste es captar la atención de los consumidores ofreciéndoles constantemente promociones, lo cual ayude a incrementar las visitas de los mismos. Entre las variadas promociones está contemplada la emisión de cupones, regalos publicitarios, intercambios con proveedores, reducción de precios, y ofertas dos por uno.

2.5.3 Anuncio publicitario de la empresa

El anuncio publicitario será patrocinado por la compañía proveedora de refrescos.

2.6 Fijación y políticas de precios

Restaurante Asadero Viejo Oeste contará con la política de precios de mercado.

Tabla 2.22 Precios de restaurante asadero viejo oeste

Producto	Precio (Pesos M.N.)
Tacos Carne Asada	13
Tacos Carne Adobada	13
Tacos Carne Cabeza	13
Tacos Tripitas	16
Quesadillas	13
Quesatacos	16
Huaraches	30
Burritos <i>Wild West</i>	30
Queso Fundido	50
Frijoles Charros	25
Bebidas	13

Fuente: Elaboración propia

2.7 Plan de introducción al mercado

El plan de introducción al mercado del Restaurante Asadero Viejo Oeste es darse a conocer mediante publicidad en la mayoría de los medios de comunicación en la ciudad de Ensenada, además de distribuir folletos trípticos y carteles. Durante el mes de apertura del negocio, se publicarán 4 desplegados de 4.2" x 7", en la edición dominical del periódico "El Vigía", a un precio de 2,000 pesos por día. Se contratarán los servicios de www.mercadeoporcorreo.com, empresa que cuenta con una base de datos de más de 36,000 direcciones de correo electrónico en Ensenada, el precio de este servicio es de 1,800 pesos por correo electrónico publicitario. Durante el primer año el restaurante se anunciará en uno de los sitios web más populares en Ensenada es www.enshoy.com con un promedio de 15,000 visitas diarias, el costo anual por un *banner* de 361x76 pixeles en la página principal del sitio es de 5,000 pesos. Para los spots de radio se contratarán los servicios de la estación de radio 106.9 EXA FM con un costo de 130 pesos por anuncio de 20 segundos a cualquier hora del día y 460 pesos por menciones en vivo. El día de inauguración se utilizará el servicio de control remoto, donde se ofrecerán los servicios y ofertas especiales de éste restaurante. El servicio de control remoto incluye 2 horas de estancia en el restaurante, dos enlaces en vivo por hora, con una duración de 2 minutos, carpa y sonido de la estación con la presencia de un locutor oficial, y por último 30 spots promocionales, todo con un costo de 8,000 pesos. En la sección amarilla se contratará un espacio de 5" x 3" con un costo al mes de 1,012 pagados por medio del recibo telefónico. También se mandará a diseñar una página web propia, con un costo aproximado a 5,000 pesos y la dirección tendrá como nombre oficial www.viejoosterestaurant.com

2.8 Riesgos y oportunidades del mercado

El plan de negocios del Restaurante Asadero Viejo Oeste se crea porque se detectó una oportunidad, debido a que en Ensenada no se cuenta con un restaurante asadero con el concepto que se tiene planeado. En la localidad existen muchas taquerías, pero pocos restaurantes asaderos, entre los más

populares están el Asadero “Mk Taco” o Asadero “Los Carbones”. Las ventajas competitivas que se tienen en comparación con los restaurantes con este mismo concepto o con las taquerías, será el servicio y la atención brindada al cliente, quienes serán atendidos por meseros, a diferencia de la mayoría de las taquerías, y se les brindara un servicio en un establecimiento amplio en un buen ambiente, a diferencia de los pocos restaurantes asaderos de la localidad. Otra de las ventajas competitivas será el menú, ya que se planea brindar una gran variedad de tacos y complementos. Los riesgos que tiene esta empresa son la competencia que existe debido a que Ensenada cuenta con restaurantes de gran calidad y afluencia.

2.9 Sistemas y plan de ventas

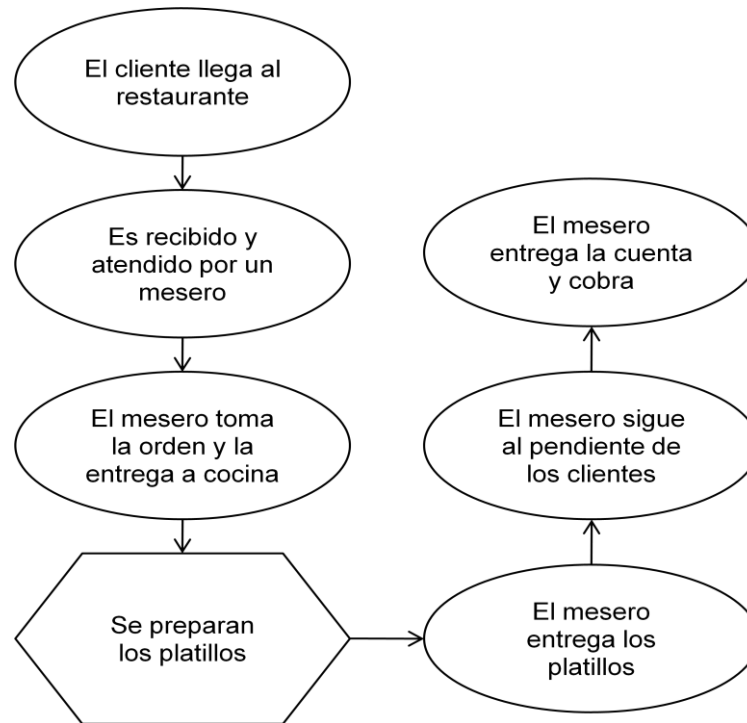
El sistema de ventas del Restaurante Asadero Viejo Oeste es brindar el servicio directamente a los comensales, es decir que los clientes acudirán al establecimiento a comer y tomar alimentos, después de brindar estos servicios se les otorgará su cuenta y se concluye con el pago de dicha cuenta. El establecimiento de este restaurante tendrá una capacidad de 5 mesas, es decir 30 clientes y se calculan unas ventas mensuales aproximadamente de 220,000 pesos. El costo fijo de la empresa es de 70,000 pesos mensuales y el costo variable alcanza los 110,000 pesos cada mes.

2.10 Descripción del proceso de ventas

El proceso de ventas de esta empresa es directamente de productor a consumidor final. El cliente llega al restaurante, inmediatamente es atendido por un mesero y éste lo guía hasta una mesa disponible, le ofrece el menú y posteriormente tomará la orden. El mesero será el encargado de solicitar a los cocineros los platillos, y él mismo los entregará en comedor. Este proceso termina una vez que el cliente liquida la cuenta y se le invitará a regresar al restaurante.

2.11 Diagrama de flujo de proceso de ventas

Figura 2.2 Diagrama de flujo de proceso de ventas



Fuente: Elaboración propia

2.12 Plan de abastecimiento

El Restaurante Asadero Viejo Oeste contará con una cartera de proveedores en su mayoría locales debido al tipo de insumos, estos son los productos perecederos, los cuales pueden sufrir ciertas alteraciones debido al tiempo y temperatura. Para las carnes se contactará con la comercializadora de carne con más prestigio a nivel noroeste.

En el personal del restaurante está contemplado un encargado de compras, el cual tendrá las funciones de realizar las compras locales, trabajara en equipo con el gerente para revisar las órdenes de compra, también se tendrá relación comercial con empresas encargadas de abastecer insumos a domicilio, como bodegas o mercados de la localidad.

Capítulo 3. Producción

Producción es la transformación de insumos, a través de recursos humanos, físicos y técnicos, en productos requeridos por los consumidores. Tales productos pueden ser bienes y/ o servicios. Producto es el resultado final de un proceso de producción, el cual puede ser un bien o servicio, que representa un satisfactor para el consumidor (Alcaraz, 2006).

3.1 Objetivos de producción

Ofrecer a nuestros clientes platillos con la mejor calidad y sabor.

Brindar un excelente servicio con rapidez, amabilidad y respeto.

Diseñar un buen sistema para controlar y minimizar los posibles desperdicios de materia prima e insumos.

3.2 Especificaciones del producto

El Restaurante Asadero Viejo Oeste ofrecerá su menú basado en los tradicionales tacos de carne asada, carne adobada, quesadillas, entre otros platillos. En este capítulo se analizarán y describirán los platillos del menú de este restaurante.

Tabla 3.1 Platillos del restaurante

Tacos	Platillos	Extras
Asada	Huaraches	Queso Fundido
Adobada	Quesatacos	Frijoles Charros
Cabeza	Burritos "Wild West"	
Tripitas	Quesadillas	

Fuente: Elaboración propia

El platillo principal de este restaurante será el tradicional taco, que consiste de una tortilla elaborada de maíz o de harina, y que variarán en su contenido, es decir los tacos podrán ser de asada, adobada, tripita y cabeza; estos tacos podrán acompañarse con salsa y verduras. El proceso de elaboración de estos tacos será sencillo ya que se elaboran las tortillas y se cocina la carne. Los tacos se entregarán al cliente, ofreciéndoles a ellos la opción de prepararlos al gusto con los ingredientes correspondientes que serán puestos en cada mesa del comedor. Otro de los platillos serán las quesadillas, las cuales constan de una tortilla elaborada de maíz o harina con queso. Aunque es un platillo sencillo de elaborar también requiere de tiempo para elaborar la tortilla y cortar o raspar el queso que contengan.

Una fusión de estos dos platillos son los denominados quesatacos, que al igual que las quesadillas se preparan con tortillas de maíz o harina elaboradas previamente, se les agrega queso y por último la carne que decida el cliente, ya sea asada, adobada, o cabeza. Se sirven sin verduras para que el cliente lo prepare al gusto.

Los huaraches es un platillo a base de una tortilla ovalada de 30cm. de diámetro, elaborada de maíz. Este platillo lleva queso derretido sobre la tortilla, además de cualquiera de los tipos de carne que ofrecemos, incluso se puede servir una combinación de carnes. Al igual que los platillos mencionados anteriormente, los huaraches se servirán sin verduras para que se puedan preparar al gusto.

Los burritos *Wild West* serán la especialidad de la casa, este platillo será elaborado con tortilla elaborada de harina, pero con la peculiaridad del tamaño. Ésta tortilla de harina medirá 30cm. de diámetro y contendrá queso y carne al gusto. Se servirán sin verduras para que los clientes los preparen cómodamente en su mesa. Este será el platillo más grande y está dirigido a nuestros clientes que tengan muy buen apetito.

El menú también contará con dos platillos suplementarios para acompañar los tacos, quesadillas, etc. Estos dos platillos son queso fundido y frijoles charros, se venderán por separado. En el caso del queso fundido es un platillo sencillo ya que se prepara y se sirve en una pequeña cazuela de barro. Se agrega queso a la cazuela y un poco de chorizo, posteriormente se hornea durante 5 minutos y ya queda listo para servirse en la mesa de los clientes. En el caso de los frijoles charros es un proceso más largo, ya que se tienen que cocer los frijoles y agregarles ingredientes como tocino, jamón, cebolla, chile jalapeño, etc.

Esta descripción fue de los platillos que se prepararán y servirán en el Restaurante Asadero Viejo Oeste. Además de éstos habrá complementos para acompañar sus órdenes, por ejemplo las tradicionales salsas, el guacamole y cebollitas asadas. Estos complementan los alimentos que se podrán disfrutar en el restaurante, a continuación se analizarán y describirán los procesos de producción de cada uno de estos platillos y suplementos.

3.3 Descripción del proceso de productos.

Para producir la mayoría de los platillos es necesario comenzar con la elaboración de las tortillas de maíz. Para su elaboración serán necesarios ingredientes tales como harina de maíz, harina de trigo, agua y sal. Para la elaboración de tortillas de maíz se requiere de un kilo de harina de maíz, 250gr. de harina de trigo, 250 ml. de agua aproximadamente y sal al gusto. Todos estos ingredientes se mezclan y se obtiene la masa con la que se cocinaran las tortillas. Es necesario contar con utensilios adecuados, en este caso una prensa para hacer las tortillas y una plancha para su cocimiento.

Una vez preparada la masa se hacen pequeñas esferas del tamaño de una pelota de golf, estas esferas se ponen sobre plástico en la prensadora para poder tener la forma circular. Una vez teniendo la tortilla prensada, es decir perfectamente redonda, se colocaran en la plancha para que se cosan bien y queden listas para

comerse. El tiempo necesario para hacer la masa es de menos de 10 minutos y para cocinar cada tortilla se necesitan aprox. 50 seg. Dependiendo del tamaño de la plancha, será el número de tortillas por minuto. Para la elaboración de las tortillas para los huaraches se utilizarán los mismos ingredientes. La única diferencia es que la presa será más grande que la que se utiliza para la elaboración de tortillas, además de que en vez de hacer pequeñas esferas con la masa, se formarán figuras ovaladas para que pueda darse la forma de la tortilla correspondiente a los huaraches.

Para la elaboración de carne asada es necesario un kilo de filete carne de res y sazón. Para la preparación de este alimento se utilizará un asador y carbón. El proceso de este platillo es sencillo y su rapidez dependerá de la intensidad de las brasas del carbón. Los filetes se colocan sobre el asador cuando el carbón ya esté listo y la temperatura sea la adecuada, una vez los filetes sobre el asador se le esparcirá el sazón para darle el gran sabor a la carne. Los filetes de carne se voltean una sola vez para ser asados por ambos lados y posteriormente se pasaran a una tabla para ser picados y listos para agregarse a las tortillas. Este proceso durará aproximadamente 5 min.

Para la elaboración de la carne adobada se necesitan más ingredientes y más tiempo. A diferencia de la carne asada, esta carne se prepara en gran cantidad y una vez preparada, se mantiene a fuego lento para servirse. Los ingredientes para este platillo son principalmente la carne de puerco en bistecs, para su elaboración se calcularán los ingredientes para preparar 5 kilos de bistecs de carne de puerco. Se necesitará una naranja, 1 lt. de vinagre, 250 gr. de adobo, sal, pimienta y 4 kg. de cebolla. Para su preparación es necesario marinar los 5 kg. de carne de cerdo durante toda la noche, se parte la naranja en rodajas, igual que la cebolla, se agregan junto con la carne de cerdo en una bandeja grande. Se le agrega el litro de vinagre y los 250 gr. de adobo, por último la sal y pimienta al gusto. Se deja reposar o marinar en el refrigerador durante la noche anterior.

Los utensilios que se necesitaran para elaborar este platillo es un quemador para carne al pastor, el cuál consta de una estructura de acero con quemador vertical y un tubo donde se pondrán los filetes de carne previamente marinada, quedando ésta en la forma de un triangulo o “trompo”. Para cocinar este platillo se requiere de dos procesos, el de marinar la carne como, y cocinarla. El tiempo aproximado para cada proceso es de 30 min. Pero la cantidad de tiempo para cocinar la carne variará en cuestión a la cantidad de carne que se prepare. Mientras más carne se desee preparar, más tiempo se necesitará para su preparación, también hay que tomar en cuenta el nivel de la flama de los quemadores.

La carne de cabeza es el platillo que requiere más tiempo en el fuego. Se requiere de 2kg. de carne de cabeza de res, una cabeza grande de ajo, ½ cebolla blanca, 1 chile verde, orégano, laurel, pimienta entera y sal al gusto. Los dientes de ajo se pelan; la cebolla y el chile verde se cortan en dos partes y las especies se licúan con un poco de agua (orégano, laurel y pimienta). En una olla “presto” de presión se coloca la carne, el ajo, la cebolla, el chile verde, las especies licuadas, la sal y una cantidad de agua suficiente que cubra totalmente la carne. Se cocina por 1 hora 30 minutos (en una olla normal el cocimiento será de 3 horas aproximadamente) y al final se desmenuza la carne con un tenedor o moledor, procediendo a servirse en tacos.

Para la preparación de los tacos de tripietas se necesita 1 kg. de tripietas de res lavadas, dos cebollas blancas, 2 ramas de cilantro, 2 dientes de ajo, sazónador y aceite. El método de preparación inicia en curtir las tripietas lavadas en un recipiente con el ajo, cebollas, cilantro y sazónador. Posteriormente se cosen las tripietas en agua hirviendo, una vez cocidas se escurren y se fríen en una disca para que queden doraditas y crujientes listas para partirse y servirse en tacos. Para este proceso se utilizará una olla para cocer las tripietas y después una disca para freírlas en el aceite. Este proceso se lleva a cabo aproximadamente en 40 min. Variando en cuestión a la cantidad de tripietas que se quieran cocinar.

Para preparar las quesadillas y quesatacos es necesario tener preparadas las tortillas de maíz o de harina, y queso para quesadillas. Este es un proceso muy sencillo ya que se agrega queso a la tortilla y se calienta en la plancha, una vez derretido el queso estará lista la quesadilla todo esto en aprox. 2 min. Y para los quesatacos solamente se le agregará carne al proceso anterior y queda listo para servirse, este proceso dura aprox. 3 minutos.

Para elaborar huaraches se utilizan las tortillas ovaladas recién hechas, se esparcirá el queso sobre la tortilla y se calentará en la plancha hasta tener el queso derretido. En aproximadamente dos minutos se tiene la tortilla con queso derretido, posteriormente se le agregará la carne y finalmente los huaraches quedarán listos para servirse. Todo este proceso durará aprox. 3 minutos.

Para elaborar los burritos “*Wild West*” se necesitarán las tortillas de harina, queso para quesadillas y la carne correspondiente. Este proceso durará aproximadamente 3 minutos. Se toma la tortilla de harina y se calienta en la plancha con el queso incluido, en menos de dos minutos el queso se derretirá y se tendrá lista la primer parte del proceso. Posteriormente se le agrega la carne y se enrolla la tortilla para dejar listo el gran burrito.

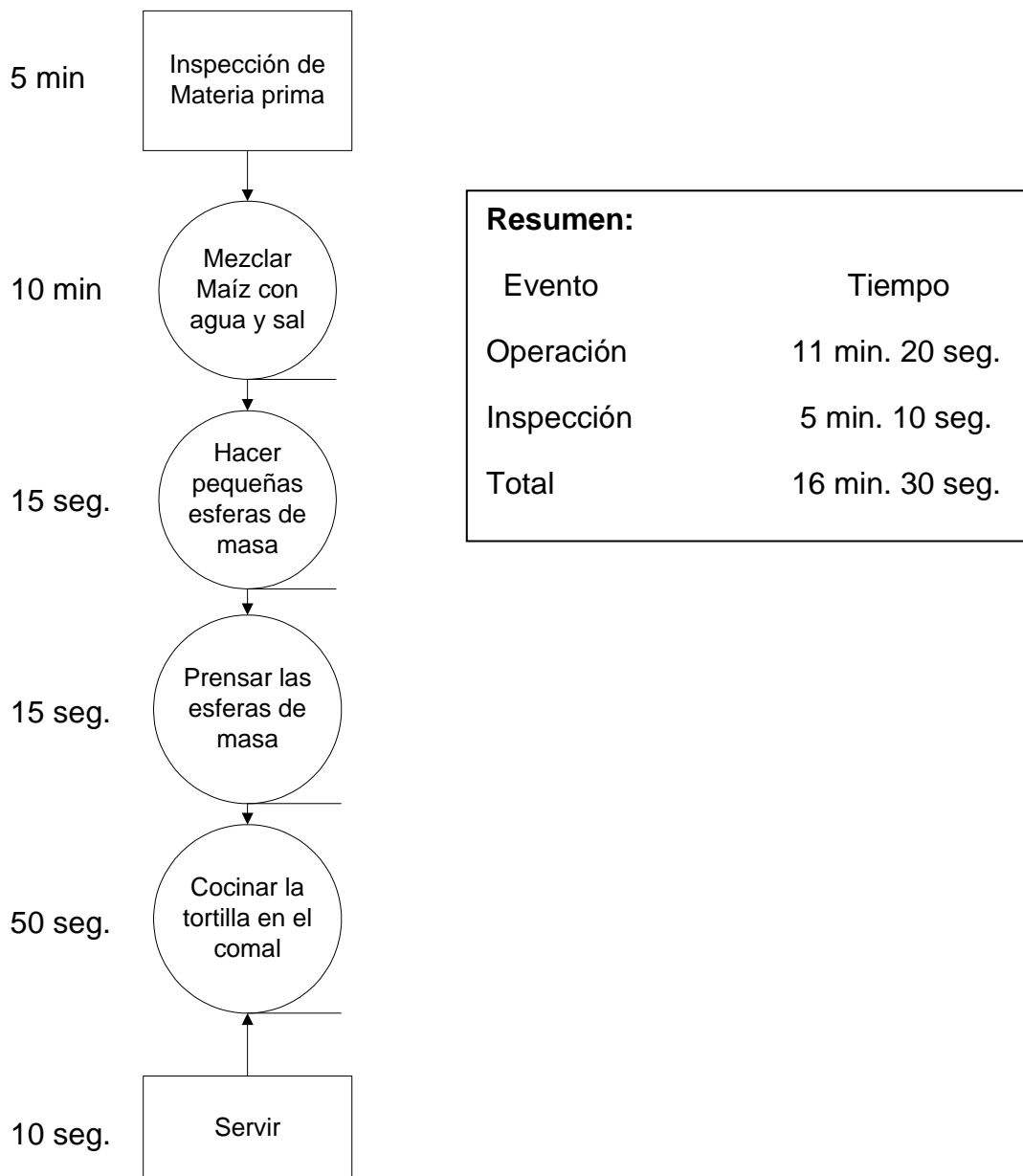
Las órdenes de queso fundido se servirán en pequeñas ollas de barro en las mismas que se cocinarán. Se necesitará $\frac{1}{4}$ de queso asadero o manchego y 100 gr. de chorizo. Se toma la pequeña olla de barro, se pone el queso y el chorizo sobre el queso y se mete a horno durante 5 min. quedando listo este platillo para ser servido en las mesas. Este proceso dura aprox. 6 min.

Para preparar los frijoles charros se requieren 5 tazas de agua, 8 onzas de frijoles pintos, 5 tiritas de tocino partidas en pedazos de una pulgada, 1 diente de ajo pelado, 1 chile jalapeño, 4 onzas de cebolla oscura, pelada y picada en cubitos grandes, 1 cucharada de sal, 1 cucharadita de pimienta. Para su preparación es necesario limpiar los frijoles y luego colóquelos en una olla grande. Se le agrega agua hasta cubrir todos los frijoles y se ponen a cocer. Mientras que en un sartén

se cocinará el tocino para luego añadirlo a la olla de frijoles. Posteriormente se agrega ajo, chile jalapeño, la cebolla, la sal y la pimienta. Los frijoles se cocinan en aproximadamente dos horas.

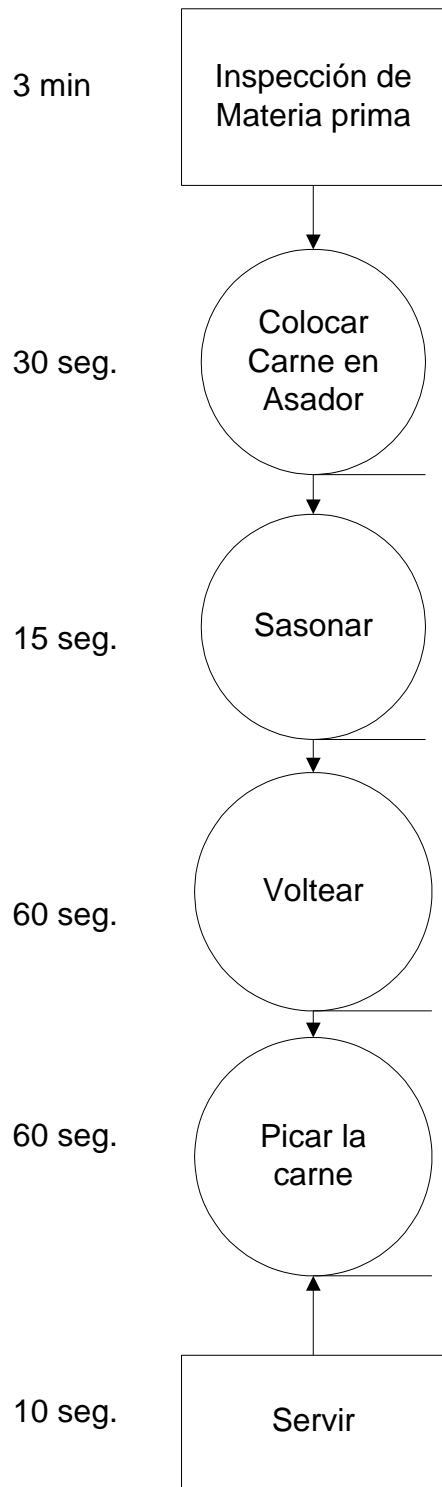
3.4 Diagramas de flujo de procesos

Figura 3.1 Diagrama de flujo de elaboración de tortillas de maíz



Fuente: Elaboración propia

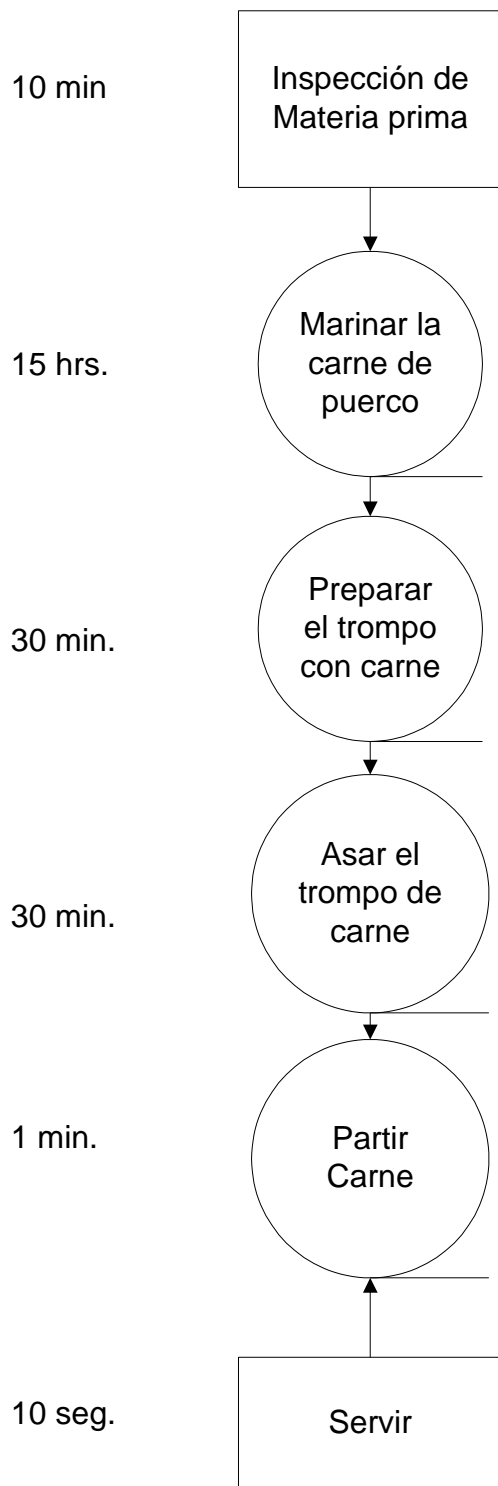
Figura 3.2 Diagrama de flujo de elaboración de tacos de asada



Resumen:	
Evento	Tiempo
Operación	2 min. 45 seg..
Inspección	3 min. 10 seg.
Total	5 min. 55 seg.

Fuente: Elaboración propia

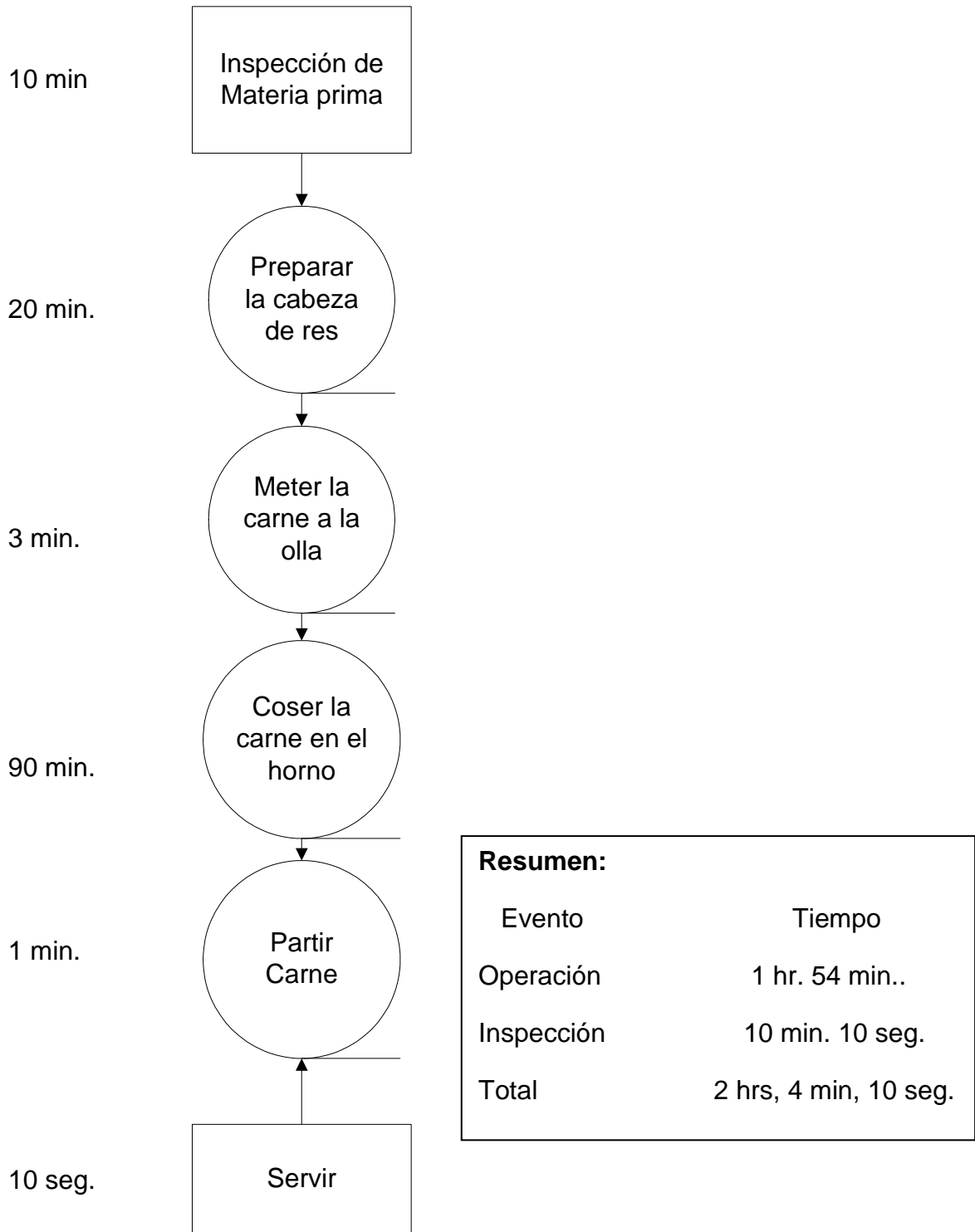
Figura 3.3 Diagrama de flujo de elaboración de tacos de adobada



Resumen:	
Evento	Tiempo
Operación	16 hrs. 1 min.
Inspección	10 min. 10 seg.
Total	16 hrs. 11 min 10 seg.

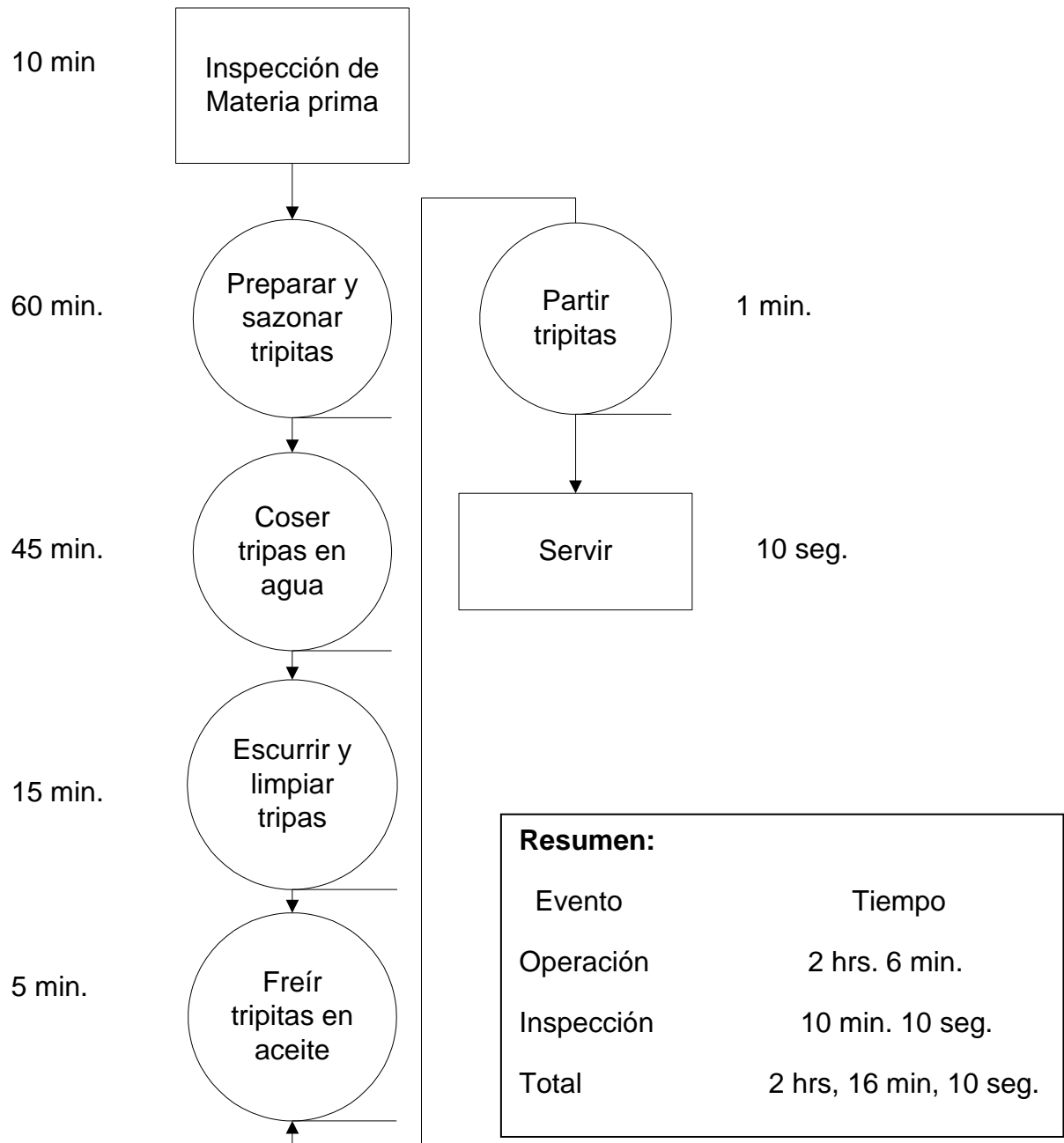
Fuente: Elaboración propia

Figura 3.4 Diagrama de flujo de elaboración de tacos de cabeza



Fuente: Elaboración propia

Figura 3.5 Diagrama de flujo de elaboración de tacos de tripietas



Fuente: Elaboración propia

3.5 Características de la tecnología

Restaurante Asadero Viejo Oeste es una empresa dedicada a la prestación de servicios, el servicio que se prestará es preparar y servir a los comensales alimentos de excelente calidad y sabor. El hecho de no ser una empresa que se dedique a fabricar un productos sino que cocina los alimentos, reduce el uso de tecnologías sofisticadas. Para la elaboración de los alimentos no se utiliza maquinaria con tecnología avanzada, sino equipo de cocina. Por esta razón en el siguiente punto se describirán el equipo e instalaciones de este restaurante.

3.6 Equipos e instalaciones

Restaurante Asadero Viejo Oeste contará con equipos e instalaciones de calidad para poder sus clientes la mejor comodidad y los alimentos más ricos y frescos. Las instalaciones de este restaurante se conforman de un comedor con capacidad para 30 personas, distribuidas en 5 mesas rectangulares, con 6 sillas cada una. La cocina contará con equipo para asar, disca, planchas, entre otros que se detallarán en el siguiente punto.

El equipo complementario de este restaurante ayudará a realizar las actividades independientes a la cocina y comedor. El equipo complementario es, una computadora con software especializado en restaurantes donde se controlarán las cuentas de los clientes, ingresos, gastos e inventarios. En el comedor se contará con equipo de sonido y pantallas LCD de alta definición para amenizar la estancia de los comensales con videos musicales o eventos deportivos. En general éste es el equipo y las instalaciones de este restaurante, a continuación se enlistarán los precios y características del equipo de cocina y comedor, además de los datos de los proveedores. Una parte del equipo se comprará vía internet con proveedores del interior del país, debido a la calidad y precio de sus productos.

Tabla 3.2 Mobiliario y equipo

Equipo	Características - Precio	Proveedor - Lugar
Horno	Horno de acero 2,999.00	Proveedora de Cocinas, SA de CV Ensenada
Disca	Disca de acero inoxidable 500.00	Proveedora de Cocinas, SA de CV Ensenada
Asador	Asador de Acero 100 x 50 cm. 599.00	Taller de Herrería Chapultepec
Estructura Asador	Estructura para asador vertical 799.00	Taller de Herrería Chapultepec
Equipo de acero inoxidable	Mesa, anaquel, accesorios y utensilios. – 15,000.00	Comercial Heras www.comercialheras.com
Parrilla	Parrilla para asadores 59 cm x 29 - 1,200	S. Alfonso Delgadillo Trejo www.quemaind.com México, DF
Planchas	Plancha de acero 80 x 40 cms - 600.00	S. Alfonso Delgadillo Trejo www.quemaind.com México, DF
Refrigerador	Refrigerador para restaurante 15,900.00	Tor Rey www.refrigeraciontorrey.com
Campana	Campana con extractor y trampa 5,665.00	Grupo REIMSE, SA de CV www.reimse.com
Fregadero	Fregadero con mesa 4,635.00	Proveedora de Cocinas, SA de CV Ensenada
Tanque de gas	Tanque de gas estacionario 4,690.00	Gas Silza, SA de CV
Bancos	Bancos de madera para barra 500.00	Proyect Arq Muebles S.A. de C.V. www.Sillasymesas.com.mx México, DF
Mesas	Mesa de madera de caoba 80 x 80 x 75 - 1,928.00	Proyect Arq Muebles S.A. de C.V. www.Sillasymesas.com.mx México, DF
Sillas	Silla de madera maciza 1,200.00	Proyect Arq Muebles S.A. de C.V. www.Sillasymesas.com.mx México, DF
Silla para bebe	Silla para bebes 830.00	Sierra Madre Tubulares, SA de CV Monterrey, NL
Equipo de oficina	Computadora, impresora, mostrador, silla y teléfono 52,630.00	Office Depot de Mexico, SA de CV
Equipo de audio y video	Televisiones LCD, bocinas, modular – 24,980.00	Panasonic de Mexico www.panasonic.com.mx

Fuente: Elaboración propia

3.7 Materia Prima

La materia prima del Restaurante Asadero Viejo Oeste se compone de todos los alimentos e ingredientes para la elaboración de sus platillos. No se tendrá demasiado inventario debido a que las compras se realizarán diariamente, con la finalidad de ofrecer alimentos más frescos y de mejor calidad. Solamente se tendrán almacenados ingredientes no perecederos y el resto de materia prima que no sea alimento.

La materia prima se conforma de carne de res para asar, bistecs de carne de puerco, carne de cabeza de res y tripas de res. Ésta es la materia prima principal en este restaurante, ya que la mayoría de los platillos son elaborados con estos cortes de carne. Otra de la materia prima más importante para la elaboración de los platillos es el maíz, con el que se prepararán las tortillas de los tacos, quesadillas, quesatacos y huaraches. El queso es otro ingrediente importante para la elaboración de los platillos tales como quesadillas, quesatacos, huaraches, burritos *“Wild West”* y queso fundido. Para completar la lista de la materia prima están las verduras con las que se acompañarán los platillos y se elaborarán las salsas. Las verduras que se necesitarán son cebollas, tomates, limones, aguacates, chiles, cebollitas, rábanos, pepinos. Ésta materia prima se comprará a proveedores locales que cuenten con los permisos y cumplan con los requisitos legales y sanitarios en cuestión a la calidad y limpieza de sus productos. Se puede hacer un convenio entre el restaurante y el proveedor para que surtan diariamente cierta cantidad de mercancía, almacenándola inmediatamente en la cocina, que será un lugar muy higiénico y con la temperatura óptima para mantener en buen estado los alimentos.

Para las compras diarias de materia prima e insumos del restaurante, se contará con un encargado de compras, ésta persona abastecerá lo necesario o lo que este por agotarse. Se tendrá un software de restaurantes para controlar la entrada y salida de mercancía de la cocina, la materia prima e insumos serán abastecidos con anticipación para lograr brindarles un excelente servicio a nuestros clientes.

Tabla 3.3 Materia prima

Producto	Cantidad	Unidad	Precio
Carnes:			
Palomilla de res	1	Kg	60.00
Paleta de cerdo	1	Kg	70.00
Cabeza de res	1	Kg	50.00
Chorizo de puerco	1	Kg	65.00
Tripa de res	1	Kg	40.00
Tortillas:			
Tortillas de harina	1	12na	10.00
Masa de maíz	1	Kg	10.00
Sal	1	Kg	6.00
Verduras:			
Cebolla	1	Kg	10.50
Cilantro	1	Pza.	5.50
Bebidas:			
Refrescos	1	Pza.	5.00
Aguas frescas	1	Pza.	1.20
Vasos	1	Pza.	0.43
Popotes	1	Pza.	0.07
Complementos			
Aguacate	1	kg	20.00
Limonos	1	kg	11.90
Cebollitas	1	Pza.	5.50
Rábanos	1	Pza.	5.50
Frijoles	1	kg	20.00
Queso asadero	1	kg	65.00
Chiles jalapeños	1	Kg	15.90
Chiles güeritos	1	Kg	24.50
Servilletas	250	Pza.	10.00

Para salsas:			
Tomate	1	Kg	17.90
Cebolla	1	Kg	10.50
Cilantro	1	Pza.	5.50
Pimienta	1	Paq.	20.00
Ajos	1	kg	39.50
Chile jalapeño	1	Kg	15.90
Tomatillo	1	Kg	16.50
Chile rojo	1	Kg	99.90
Agua natural	1	Gal.	1.60
Aceite vegetal	1	Gal.	50.00

Fuente: Elaboración propia

Esta lista de materia prima es lo que se requiere para la elaboración de los platillos. Las compras se realizarán con diferentes proveedores de la región, buscando la mejor calidad y servicio para poder ofrecer a los clientes un excelente servicio.

3.8 Capacidad Instalada

Restaurante Asadero Viejo Oeste proyecta contar con una capacidad instalada de 35 personas. Contará con un comedor con 5 mesas de 6 sillas para atender a 30 comensales, además de contar con una barra con 5 bancos.

3.9 Manejo de inventarios

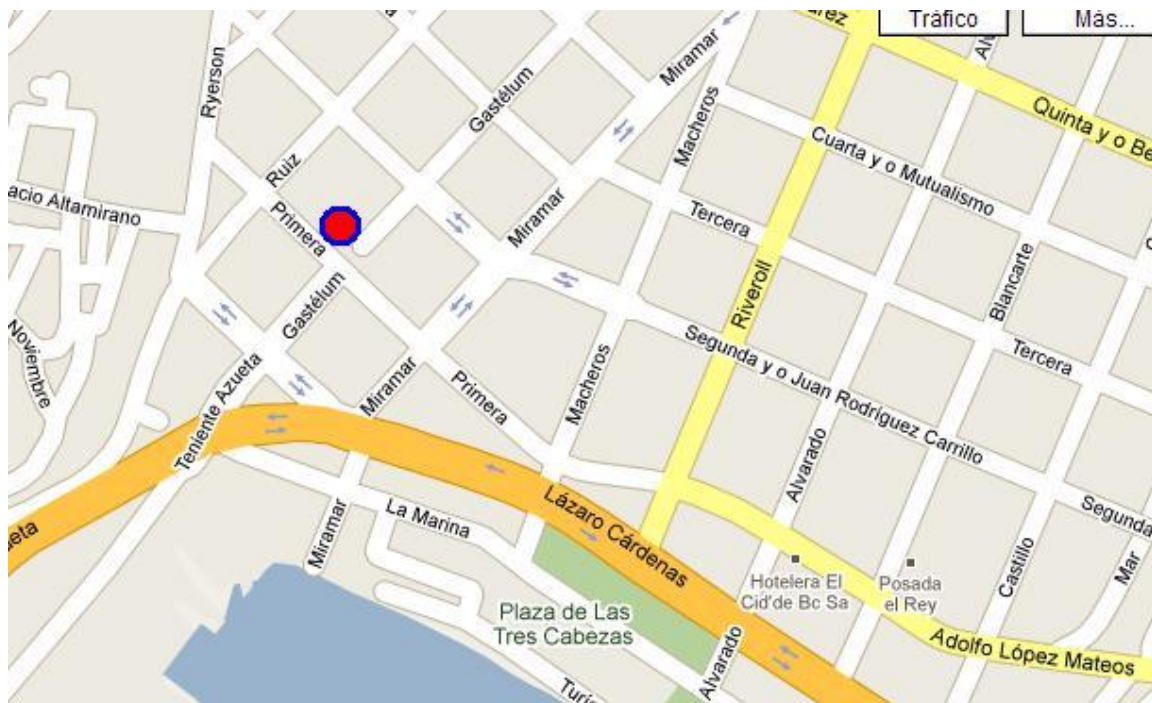
Para tener una buena administración de la materia prima e insumos, se contará con un software adecuado a las necesidades de este restaurante, es decir que sirva para llevar las cuentas de los clientes, historiales de consumo, así como de un control de inventarios. Este control se planea tenerlo para poder tener un registro de los gastos, además de que servirá para programar compras

periódicamente. Como se menciona en puntos anteriores debido a que la mayoría de la materia prima son productos perecederos, no es recomendable contar con mucho inventario, es más conveniente realizar compras diarias para que su consumo sea inmediato. Todo esto debido a que Restaurante Asadero Viejo Oeste tiene el compromiso y la responsabilidad de elaborar los platillos con los alimentos frescos y de excelente calidad.

3.10 Ubicación de la empresa

El Restaurante Asadero Viejo Oeste se encontrará ubicado en la esquina de Av. Gastélum y calle 1ra, Adolfo López Mateos, en la zona turística de la ciudad de Ensenada Baja California.

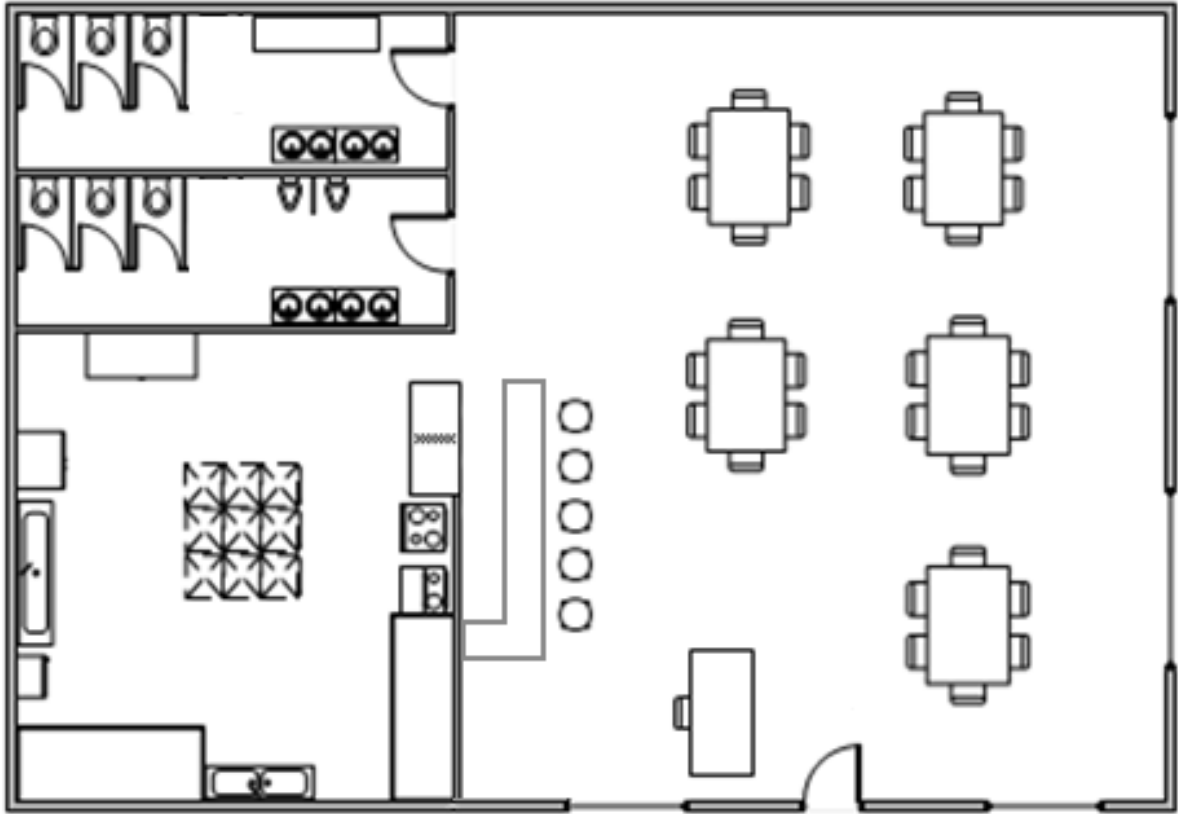
Figura 3.6 Ubicación del restaurante



Fuente: Elaboración propia

3.11 Diseño y distribución del establecimiento

Figura 3.7 Distribución del establecimiento



Fuente: Elaboración propia

3.12 Mano de obra requerida

Para la elaboración de los platillos se requerirá la mano de obra de 3 cocineros y 2 ayudantes de cocineros. Se necesitarán 3 meseros para la atención a los comensales. Una persona en cargada de realizar las compras y otra persona encargada de la caja, todos ellos supervisados por un gerente. A continuación mostraremos una tabla de puestos, describiendo las funciones de cada uno.

Tabla 3.4 Personal del restaurante

No. de Empleados	Puesto	Funciones
1	Gerente	Supervisión, determinación de impuestos y nominas.
1	Cajera	Recepción y cobro a los clientes.
3	Meseros	Atender a los clientes.
2	Ayudante de cocinero	Preparar complementos para los platillos.
3	Cocineros	Elaboración de los productos
1	Compras	Decoración de los productos

Fuente: Elaboración propia

3.13 Programa de producción

En el Restaurante Asadero Viejo Oeste se trabajará del mismo modo que un restaurante común, es decir que los clientes acudirán al establecimiento y el personal se encargará de ofrecerles un excelente servicio. Los meseros son los primeros en intervenir en dicho servicio, ya que ellos recibirán y atenderán a los comensales. Una vez elegidos los platillos a consumir, el mesero tomará nota de ello y acudirá con los cocineros para solicitarles los platillos, los cocineros se encargarán de su rápida elaboración y los meseros regresaran con los comensales a entregarles su orden. Este servicio finaliza cuando los clientes pagan su cuenta.

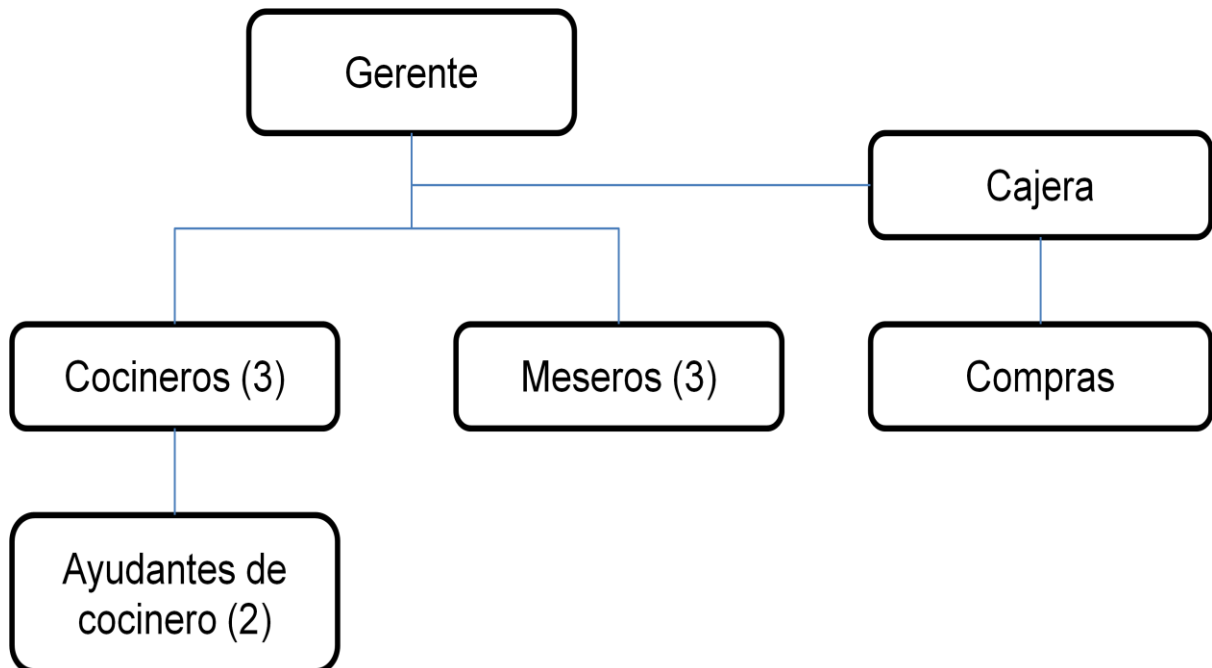
Capítulo 4. Organización

La organización es la forma en que se dispone y asigna el trabajo entre el personal de la empresa, para alcanzar eficientemente los objetivos propuestos (Alcaraz, 2006).

4.1 Estructura Organizacional

La estructura organizacional designa las relaciones formales de mando, niveles jerárquicos, así como el tramo de control de gerente y supervisores. Así mismo, identifica el agrupamiento de individuos en departamentos y estos en la organización total e incluye el diseño de sistemas para asegurar la comunicación, coordinación e integración efectiva de los esfuerzos comunes (Franklin, 1998).

Figura 4.1 Organigrama de la empresa



Fuente: Elaboración propia

4.2 Funciones específicas por puesto

Puesto: Gerente
Funciones: El gerente será el responsable y encargado de administrar y supervisar las actividades de los empleados de esta organización. Deberá orientar sus conocimientos hacia la obtención de óptimos resultados que contribuirán al logro de los objetivos de esta empresa. Además de que planeará y diseñara las campañas publicitarias y de promoción. También tendrá como función acordar con proveedores y acreedores los mejores términos para tiempos de entrega y días de crédito.
Requisitos: licenciatura en administración de empresas o contaduría, titulado, edad de 25 años en adelante, sexo masculino, estado civil indistinto.
Conocimientos: recursos humanos, administración, compras.
Experiencia: Con personal a su cargo, contable y administrativa.
Habilidades: trabajo en equipo, trabajar bajo presión, 60% de inglés.

Puesto: Cajera
Funciones: En el puesto de cajera, la persona se hará cargo de registrar y cobrar el consumo de los clientes. También apoyará al gerente en relación a las cuentas por pagar, facturación, registro de gastos. Se contará con un software de punto de venta, este será muy sencillo de operar y ayudará a la cajera a controlar las ventas, inventarios y cuentas por pagar.
Requisitos: Sexo femenino, preparatoria terminada, edad mínima 18 años, estado civil soltero.
Conocimientos: Contables, computación.
Experiencia: Manejo de efectivo, caja chica. Mínimo 1 año de cajera.
Habilidades: trabajo en equipo, trabajar bajo presión, 60% de inglés.

Puesto: Compras
Funciones: será la persona encargada del abastecimiento de la materia prima necesaria para la cocina, así como realizar las compras de lo que haga falta para las actividades diarias, por ejemplo papelería, artículos de limpieza, pago de servicios, pago a proveedores.
Requisitos: sexo masculino, preparatoria terminada, edad mínima 20 años, estado civil indistinto, con licencia de conducir, de preferencia con carro propio, disponibilidad de viajar, de preferencia con pasaporte y visa.
Conocimientos: manejar estándar, conocer la ciudad.
Experiencia: mínimo 1 año en compras y mensajería.
Habilidades: trabajo en equipo, trabajar bajo presión.

Puesto: Cocinero
Funciones: serán las personas encargadas de preparar y cocinar los platillos y los complementos de los mismos. Serán responsables del cuidado del equipo, utensilios y accesorios de cocina que se les otorgue.
Requisitos: sexo masculino, edad mínima 20 años, disponibilidad de horario, carta de no antecedentes penales.
Conocimientos: cocina mexicana, en especial en asados
Experiencia: en taquerías y cenadurías
Habilidades: trabajar bajo presión, puntualidad, higiene.

Puesto: Ayudante de cocinero
Funciones: Los ayudantes de los cocineros tienen como responsabilidad el auxiliar apoyar a los cocineros, mantener limpia el área de cocina, reemplazar o rellenar los ingredientes que necesitan los cocineros y meseros, por ejemplo partir verduras, rellenar salsas, servilleteros, etc.
Requisitos: sexo indistinto, edad mínima 18 años, disponibilidad de horario, carta de no antecedentes penales.
Conocimientos: cocina en general y limpieza
Experiencia: no necesaria
Habilidades: trabajar bajo presión, higiene, trabajo en equipo.

Puesto: Mesero
Funciones: serán los encargados de la atención al cliente, deben respetar las políticas de la empresa y coordinarse bien con los cocineros para brindar un excelente servicio. Apoyarán con el aseo del comedor.
Requisitos: sexo masculino, edad mínima 18 años, disponibilidad de horario.
Conocimientos: De preferencia mínimo 50% de inglés
Experiencia: en trabajos desempeñando la función de mesero.
Habilidades: trabajar bajo presión, puntualidad, respeto, honestidad.

4.3 Capacitación de personal

Una vez conocidas las especificaciones de los puestos para las posiciones que se deben ocupar, se inicia el proceso de reclutamiento de personal, el cual deberá garantizar la captación del personal requerido, de acuerdo a los perfiles establecidos para los diversos puestos (Alcaraz, 2006).

4.3.1 Reclutamiento

El proceso de reclutamiento para los puestos de gerente y cajera iniciará ofertando las vacantes en la bolsa de trabajo de la Universidad Autónoma de Baja California. Como se explica en la descripción de puestos, para la vacante de gerente se buscará a egresados de la licenciatura de administración de empresas o contaduría, dando preferencia a egresados titulados. Ya que la vacante de cajera también apoyará con tareas administrativas y contables, se buscará contratar a estudiantes de las carreras antes mencionadas que dispongan con horario para desempeñar las dos actividades sin problema alguno, es decir estudio y trabajo. Para el reclutamiento de las vacantes de cocineros, ayudantes de cocineros y meseros, se ofertarán con anuncios en periódico, tanto versiones impresas como periódicos en línea o internet.

4.3.2 Selección

La selección de personal forma parte de proceso de capacitación y viene luego del reclutamiento. La selección es la elección, entre los candidatos posibles, los más adecuados para ocupar los cargos existentes en la empresa, tratando de propiciar la eficiencia y el desempeño del personal así como la eficacia de la organización. (Chiavenato, 2000) Una vez obtenidos los documentos informativos en el reclutamiento, tales como solicitudes de empleo, cartas de recomendación y curriculum, se llevará a cabo un análisis e investigación de los mismos, para identificar a los candidatos y solicitarles una entrevista personal. Una vez entrevistados los candidatos finalmente se podrá hacer la selección del personal idóneo para la empresa.

4.3.3 Contratación

A los candidatos elegidos a cubrir las vacantes del Restaurante Asadero Viejo Oeste se les ofrecerá un contrato laboral individual de 3 meses como periodo de prueba. Una vez terminado el plazo de estos contratos y que tanto la empresa como el empleado estén de acuerdo en continuar con la relación laboral, el contrato se sustituye por uno de tiempo indefinido. En estos contratos se estipularán los horarios, sueldo y prestaciones de ley.

4.3.4 Inducción

La inducción a los nuevos empleados cubre las actividades que se incluyen en su introducción a la organización y a su unidad de trabajo, así como la información que reciben durante las etapas de reclutamiento y selección, y les ayuda a reducir la ansiedad inicial que sienten cuando inician un nuevo trabajo (De Lenzo & Robbins, 2005).

El propietario de este negocio explicará al gerente la ideología y políticas de la empresa, informará la misión, visión, valores, objetivos y metas de la misma. Una vez que el gerente haga la planeación para poner en marcha este proyecto, se encargará de transmitir esta información al nuevo personal, para iniciar labores de la mejor manera y con un gran entusiasmo.

4.4 Desarrollo de personal

El desarrollo del personal será una actividad que dependerá 100% del gerente, con la finalidad de motivar a nuestro personal para que den su mejor esfuerzo, y sean recompensados con estímulos por su desempeño. Esto con la finalidad de que los empleados logren un estado de ánimo muy bueno y demostrarles que ellos son el principal recurso de nuestra empresa.

Ya que el recurso humano es el principal recurso de una empresa, siempre será indispensable una eficiente capacitación. Aunque se contratará personal con experiencia, la capacitación nos solo los ayudará a ejecutar eficientemente las

actividades que ya hayan desempeñado, y tal vez con mucha destreza, sino que también la capacitación pretende cambiar las actitudes de las personas, con el fin de crear un clima satisfactorio entre los empleados. El personal estará altamente calificado en términos de conocimiento, habilidades y actitudes para un mejor desempeño de su trabajo. De ser necesario se contemplan cursos motivacionales y superación personal.

4.5 Administración de sueldos y salarios

Tabla 4.1 Sueldos del personal

No. de Empleados	Puesto	Sueldo unit.	Semanal	Mensual
1	Gerente	2,500.00	2,500.00	10,000.00
1	Cajera	1,500.00	1,500.00	6,000.00
3	Meseros	800.00	2,400.00	9,600.00
2	Ayudante de cocinero	700.00	1,400.00	5,600.00
3	Cocineros	1,000.00	3,000.00	12,000.00
1	Compras	1,250.00	1,250.00	5,000.00
			12,050.00	48,200.00

Fuente: Elaboración propia

4.6 Evaluación de desempeño

La evaluación del desempeño es un proceso que realiza un supervisor a un subordinado y que es diseñado para ayudar a los empleados a entender sus funciones, objetivos, expectativas y éxito en el desempeño. La administración del desempeño es el proceso mediante el cual se crea un ambiente de trabajo que comienza cuando se define un puesto. Antes de realizar cualquier evaluación se deben definir con claridad los estándares con los que se evaluará el desempeño y comunicarlos a los empleados (Bohlander & Snell, 2008).

Las evaluaciones de desempeño en esta empresa las realizará el gerente general, de manera mensual. Los estándares con los cuales se medirá el desempeño serán los siguientes:

Tabla 4.2 Evaluación de desempeño

Puesto	Estándares de medición de desempeño
Gerente	Logro de objetivos, cumplir con obligaciones fiscales.
Cajera	Asistencia, puntualidad, arqueos de caja.
Compras	Asistencia, puntualidad, puntualidad en compras.
Cocineros	Asistencias, puntualidad, minimizar mermas, satisfacción al cliente.
Ayudantes de cocinero	Asistencias, puntualidad, minimizar mermas, satisfacción al cliente.
Meseros	Asistencias, puntualidad, satisfacción al cliente.

Fuente: Elaboración propia.

Cumpliendo adecuadamente con estos estándares de desempeño, el empleado recibirá su bono mensual vía nómina. Al final del año se revisará el desempeño anual para seleccionar al mejor empleado del año y otorgarle un premio, y motivarlo a seguir esforzándose para apoyar a la empresa en el logro sus objetivos.

Capítulo 5. Finanzas

El objetivo final de la contabilidad es facilitar la toma de decisiones a sus diferentes usuarios, así como mantener en forma ordenada el registro de cada operación económica realizada durante cierto periodo, por lo cual es indispensable planear cuidadosamente este proceso (Alcaraz, 2006).

5.1 Sistema contable de la empresa

El sistema contable puede definirse como el proceso para llevar ordenadamente las cuentas de la empresa, saber cuál es la situación y buscar opciones atractivas que permitan ahorrar en costos y/o gastos, así como aumentar las expectativas de rendimiento (Alcaraz, 2006).

La contabilidad de la empresa la realizará el gerente, así como cálculo y pago de impuestos, nomina, seguro social. El registro de los movimientos diarios será responsabilidad de la cajera, con el apoyo del software y supervisión del gerente. La empresa contará con software adecuado para el registro contable y un buen control de inventarios, estos programas son Contpaq y Mr Cheff.

5.2 Situación financiera

Restaurante Asadero Viejo Oeste, S.A. de C.V. iniciará operaciones con recursos 100% propios, adquiridos con la aportación inicial de los socios.

Tabla 5.1 Acumulado de activos

Acumulado de activos	
Activo	Cantidad
Equipo de cocina	54,687.00
Equipo de comedor	52,630.00
Equipo de oficina	6,483.00
Equipo de audio y video	24,980.00
Total	138,780.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.2 Inversión inicial

Inversión Inicial			
Cantidad	Concepto	Costo unitario	Total de Rec.
	Equipo de cocina		
1	Horno Artesanal	2,999.00	2,999.00
1	Disca	500.00	500.00
1	Asador	599.00	599.00
1	Estructura de asador	799.00	799.00
1	Anaqueles lisos	2,500.00	2,500.00
2	Planchas	600.00	1,200.00
1	Tanque estacionario Gas	4,690.00	4,690.00
1	Parrilla de 4 quemadores	1,200.00	1,200.00
1	Refrigerador	15,900.00	15,900.00
1	Campana con extractor y trampa	5,665.00	5,665.00
1	Mesa de acero inoxidable	6,500.00	6,500.00
1	Fregadero con barra	4,635.00	4,635.00
50	Platos artesanales (madera)	50.00	2,500.00
1	Utensilios de cocina	5,000.00	5,000.00
	Total de eq. cocina		54,687.00
	Equipo de comedor		
5	Mesas	1,928.00	9,640.00
30	Sillas	1,200.00	36,000.00
3	Sillas de bebe	830.00	2,490.00
5	Bancos	500.00	2,500.00
1	Equipo adicional	2,000.00	2,000.00
	Total de eq. de comedor		52,630.00
	Equipo de oficina		
1	Computadora con caja registradora	3,000.00	3,000.00
1	Impresora	599.00	599.00
1	Mostrador	2,000.00	2,000.00
1	Silla Alta	564.00	564.00
1	Teléfono alámbrico	320.00	320.00
	Total de eq. de oficina		6,483.00
	Equipo de audio y video		
1	Pantalla lcd 42 pulgadas	14,980.00	14,980.00
1	Sistema de audio	10,000.00	10,000.00
	Total de eq. de audio y video		24,980.00
	Total de Activo Fijo		138,780.00

Fuente: Elaboración propia

5.3 Balance general inicial

Tabla 5.3 Balance general inicial

Estado de posición financiera al 31 de Diciembre de 2009	
Activo circulante	
Caja	10,000.00
Bancos (Capital de trabajo)	168,590.40
Total Activo circulante	178,590.40
Activo Fijo	
Equipo de cocina	54,687.00
Equipo de comedor	52,630.00
Equipo de oficina	6,483.00
Equipo de audio y video	24,980.00
Total Activo fijo	138,780.00
Activo diferido	
Gastos preoperativos	47,300.00
Suma Activo diferido	<u>47,300.00</u>
Suma del Activo	364,670.40
Pasivo circulante	
Documentos por pagar a corto plazo	-
Suma pasivo a corto plazo	-
Pasivo a largo plazo	-
Documentos por pagar a largo plazo	-
Suma pasivo a largo plazo	-
Suma del Pasivo	
Capital Contable	
Capital social	<u>364,670.40</u>
Suma Capital	364,670.40
Suma del Pasivo y capital	364,670.40

Fuente: Elaboración propia

5.4 Concentrado por rubro de la inversión requerida

Tabla 5.4 Concentrado de total de inversión

Rubro	Monto
Equipo de cocina	54,687.00
Equipo de comedor	52,630.00
Equipo de oficina	6,483.00
Equipo de audio y video	24,980.00
Capital de trabajo	168,590.40
Gastos preoperativos	47,300.00
Efectivo	10,000.00
Total	\$ 364,670.40

Fuente: Elaboración propia

5.5 Proyección de depreciación y amortización

Tabla 5.5 Depreciaciones

Depreciaciones				
Activo Fijo	Eq. de cocina	Eq. de comedor	Eq. de computo	Eq. de audio y video
Valor	54,687.00	52,630.00	3,599.00	24,980.00
% depreciación	10.00%	10.00%	33.33%	33.33%
Año 1	5,468.70	5,263.00	1,199.67	8,326.67
Año 2	5,468.70	5,263.00	1,199.67	8,326.67
Año 3	5,468.70	5,263.00	1,199.67	8,326.67
Año 4	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 5	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 6	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 7	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 8	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 9	5,468.70	5,263.00	-	-
Año 10	5,468.70	5,263.00	-	-
Total	54,687.00	52,630.00	3,599.00	24,980.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.6 Amortizaciones

Concepto	Cantidad	% Amort	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Gastos preoperativos	47,300.00	5%	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365

Fuente: Elaboración propia

5.6 Costos variables anuales proyectados a 10 años

Tabla 5.7 Costos variables proyectados

Costos Variables		1er año	2do año	3er año	4to año	5to año	6to año	7mo año	8vo año	9no año	10mo año
	Mensual	total	% infla. 1.04	% infla. 1.05	% infla. 1.05	% infla. 1.05	% infla. 1.05	% infla. 1.15	% infla. 1.10	% infla. 1.08	% infla. 1.05
Suministro de alimentos	110,280	1,323,360	1,376,294	1,445,109	1,517,365	1,593,233	1,672,894	1,923,829	2,116,211	2,285,508	2,399,784
Gastos de Manto.	1,110	13,325	13,858	14,551	15,278	16,042	16,844	19,371	21,308	23,013	24,163
Servicios	9,000	108,000	112,320	117,936	123,833	130,024	136,526	157,005	172,705	186,521	195,847
Total	120,390	1,444,685	1,502,472	1,577,596	1,656,476	1,739,299	1,826,264	2,100,204	2,310,224	2,495,042	2,619,794

Fuente: Elaboración propia

5.7 Proyección de costos fijos

Tabla 5.8 Costos fijos proyectados

Costos Fijos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Poliza de seguro	2,606	2,710	2,846	2,988	3,137	3,294	3,788	4,167	4,501	4,726
Renta Local	180,000	187,200	196,560	206,388	216,707	227,543	261,674	287,842	310,869	326,412
Publicidad	60,000	62,400	65,520	68,796	72,236	75,848	87,225	95,947	103,623	108,804
Depreciación										
Equipo de comedor	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263	5,263
Equipo de cocina	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469	5,469
Equipo de computo	1,200	1,200	1,200	-	-	-	-	-	-	-
Equipo de audio y video	8,327	8,327	8,327	-	-	-	-	-	-	-
Sueldos operativos	578,400	601,536	631,613	663,193	696,353	731,171	840,846	924,931	998,926	1,048,872
Amortización										
Gastos preoperativos	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365	2,365
Totales	843,629	876,469	919,162	954,462	1,001,530	1,050,952	1,206,630	1,325,984	1,431,015	1,501,911

Fuente: Elaboración propia

5.8 Proyección de ingresos

Tabla 5.9 Ingresos proyectados

Ingresos	año1	año2	año3	año4	año5	año6	año7	año8	año9	año10
Tacos y quesadillas	1,531,636	1,592,902	1,672,547	1,756,174	1,843,983	1,936,182	2,226,609	2,449,270	2,645,212	2,777,473
Quesatacos y tripitas	418,909	435,665	457,449	480,321	504,337	529,554	608,987	669,886	723,477	759,651
Huaraches y Burritos	157,091	163,375	171,543	180,120	189,126	198,583	228,370	251,207	271,304	284,869
Queso fundido	130,909	136,145	142,953	150,100	157,605	165,486	190,308	209,339	226,086	237,391
Frijoles Charros	65,455	68,073	71,476	75,050	78,803	82,743	95,154	104,670	113,043	118,695
Bebidas	340,364	353,978	371,677	390,261	409,774	430,263	494,802	544,282	587,825	617,216
Sub-total	2,644,364	2,750,138	2,887,645	3,032,027	3,183,629	3,342,810	3,844,232	4,228,655	4,566,947	4,795,295
I.V.A.	290,880	302,515	317,641	333,523	350,199	367,709	422,865	465,152	502,364	527,482
Total	2,935,244	3,052,653	3,205,286	3,365,550	3,533,828	3,710,519	4,267,097	4,693,807	5,069,311	5,322,777

Fuente: Elaboración propia

5.9 Estado de resultados proforma

Los estados financieros son resúmenes de resultados de las diferentes operaciones económicas de la empresa, en un período determinado o en una fecha específica futura y sirven para elaborar información que pueda servir para la toma de decisiones (Alcaraz, 2006).

Tabla 5.10 Estado de resultados proyectado a 10 años

	Año 1	Año2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos	2,644,364	2,750,138	2,887,645	3,032,027	3,183,629	3,342,810	3,844,232	4,228,655	4,566,947	4,795,295
Costos directos	1,301,518	1,353,579	1,421,257	1,492,320	1,566,936	1,645,283	1,892,076	2,081,283	2,247,786	2,360,175
Contribucion marginal	1,342,846	1,396,560	1,466,388	1,539,707	1,616,692	1,697,527	1,952,156	2,147,372	2,319,161	2,435,119
Costos fijos	843,629	876,469	919,162	954,462	1,001,530	1,050,952	1,206,630	1,325,984	1,431,015	1,501,911
Utilidad antes/imptos.	499,217	520,090	547,226	585,245	615,162	646,575	745,526	821,388	888,147	933,209
Imptos 30% ISR,	149,765	156,027	164,168	175,573	184,549	193,972	223,658	246,416	266,444	279,963
10% PTU	49,922	52,009	54,723	58,524	61,516	64,657	74,553	82,139	88,815	93,321
Utilidad desp/imptos.	299,530	312,054	328,336	351,147	369,097	387,945	447,315	492,833	532,888	559,925

Fuente: Elaboración propia

5.10 Flujo de efectivo proyectado

Tabla 5.11 Flujo de efectivo proyectado

Conceptos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ingresos totales	2,935,244	3,052,653	3,205,286	3,365,550	3,533,828	3,710,519	4,267,097	4,693,807	5,069,311	5,322,777
Egresos										
Sum de alimentos	1,213,080	1,371,883	1,439,375	1,511,343	1,586,910	1,666,256	1,902,917	2,100,180	2,271,400	2,390,261
Gastos de Manto	12,214	13,813	14,493	15,218	15,978	16,777	19,160	21,147	22,871	24,067
Personal operativo	578,400	601,536	631,613	663,193	696,353	731,171	840,846	924,931	998,926	1,048,872
Servicios	108,000	112,320	117,936	123,833	130,024	136,526	157,005	172,705	186,521	195,847
Arrendamiento	180,000	187,200	196,560	206,388	216,707	227,543	261,674	287,842	310,869	326,412
Publicidad	60,000	62,400	65,520	68,796	72,236	75,848	87,225	95,947	103,623	108,804
Seguros	2,606	2,710	2,846	2,988	3,137	3,294	3,788	4,167	4,501	4,726
Pago de Impuestos		199,687	208,036	218,890	234,098	246,065	258,630	298,210	328,555	355,259
Egresos totales	2,154,300	2,551,550	2,676,378	2,810,650	2,955,445	3,103,479	3,531,246	3,905,128	4,227,265	4,454,248
Flujo de efec.neto	780,943	501,104	528,908	554,901	578,383	607,040	735,851	788,678	842,046	868,529
Flujo de efec.Inicial	168,590	949,534	1,450,637	1,979,545	2,534,446	3,112,829	3,719,869	4,455,720	5,244,399	6,086,445
Efectivo min de op	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Flujo de efec.final	949,534	1,450,637	1,979,545	2,534,446	3,112,829	3,719,869	4,455,720	5,244,399	6,086,445	6,954,973

Fuente: Elaboración propia

5.11 Balance general proforma

Tabla 5.12 Balance general proyectado a 10 años

Fuente: Elaboración propia

ACTIVO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Activo circulante											
Caja	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000	10,000
Bancos (Capital de trabajo)	168,590	949,534	1,450,637	1,979,545	2,534,446	3,112,829	3,719,869	4,455,720	5,244,399	6,086,445	6,954,973
IVA Acreditable		143,167	292,061	448,399	612,554	784,917	965,898	1,174,027	1,402,968	1,650,224	1,909,844
Total Activo circulante	178,590	1,102,701	1,752,698	2,437,944	3,157,000	3,907,746	4,695,767	5,639,747	6,657,366	7,746,669	8,874,817
Activo Fijo											
Equipo de cocina	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687	54,687
Deprec. Acumul.	-	5,469	10,937	16,406	21,875	27,344	32,812	38,281	43,750	49,218	54,687
Equipo de comedor	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630	52,630
Deprec. Acumul.	-	5,263	10,526	15,789	21,052	26,315	31,578	36,841	42,104	47,367	52,630
Equipo de oficina	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483	6,483
Deprec. Acumul.	-	1,200	2,399	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599	3,599
Equipo de audio y video	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980
	-	8,327	16,653	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980	24,980
Total Activo fijo	138,780	118,522	98,264	78,006	67,274	56,543	45,811	35,079	24,347	13,616	2,884
Activo diferido											
Gtos preoperativos	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300	47,300
Amortización	-	2,365	4,730	7,095	9,460	11,825	14,190	16,555	18,920	21,285	23,650
Total Activo diferido	47,300	44,935	42,570	40,205	37,840	35,475	33,110	30,745	28,380	26,015	23,650
Suma del Activo	364,670	1,266,158	1,893,532	2,556,155	3,262,115	3,999,764	4,774,688	5,705,571	6,710,094	7,786,300	8,901,351
PASIVO											
Pasivo circulante	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Proveedores		111,390	115,846	121,638	127,720	134,106	140,812	161,933	178,127	192,377	201,996
IVA x Pagar		290,880	593,395	911,036	1,244,559	1,594,758	1,962,467	2,385,333	2,850,485	3,352,849	3,880,332
Imptos por pagar		199,687	208,036	218,890	234,098	246,065	258,630	298,210	328,555	355,259	373,283
Interes por pagar		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Suma pasivo a c.plazo	-	601,957	917,277	1,251,565	1,606,377	1,974,929	2,361,909	2,845,476	3,357,167	3,900,485	4,455,611
Suma del Pasivo	-	601,957	917,277	1,251,565	1,606,377	1,974,929	2,361,909	2,845,476	3,357,167	3,900,485	4,455,611
Capital Contable											
Capital social	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670	364,670
Utilidad del ejercicio		299,530	312,054	328,336	351,147	369,097	387,945	447,315	492,833	532,888	559,925
Ut. Acum de ejercicios anteriores		-	299,530	611,584	939,920	1,291,067	1,660,164	2,048,109	2,495,424	2,988,257	3,521,145
Suma Capital	364,670	664,200	976,255	1,304,590	1,655,737	2,024,834	2,412,779	2,860,095	3,352,927	3,885,815	4,445,740
Suma del Pasivo y capital	364,670	1,266,158	1,893,532	2,556,155	3,262,115	3,999,764	4,774,688	5,705,571	6,710,094	7,786,300	8,901,351

5.12 Punto de equilibrio

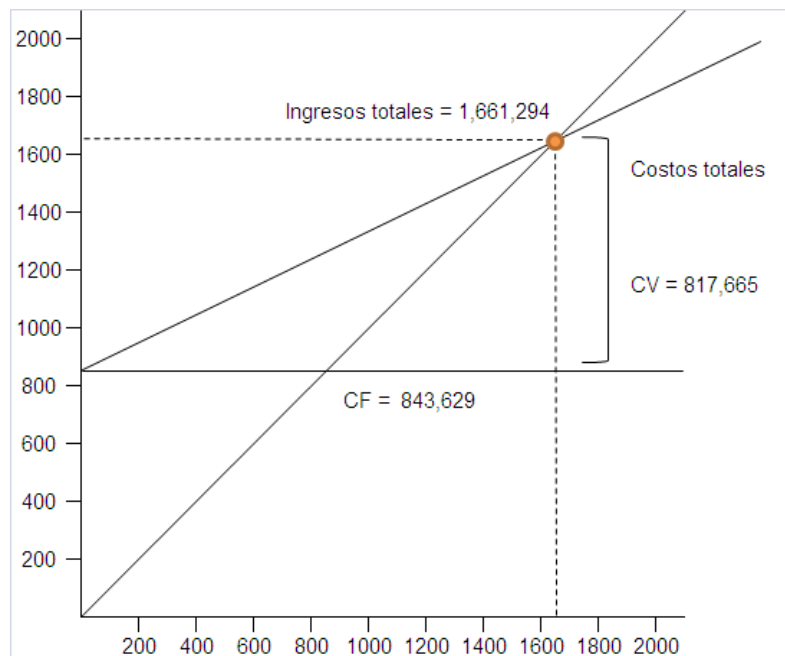
Para poder comprender mucho mejor el concepto de punto de equilibrio, se deben identificar los diferentes costos que intervienen en el proceso productivo, estos pueden ser fijos y variables. Se entiende por punto de equilibrio aquel nivel de producción y ventas que una empresa o negocio alcanza para lograr cubrir los costos y gastos con sus ingresos obtenidos, se puede expresar en unidades de productos o en ingresos (Váquiroy, 2006).

Tabla 5.13 Punto de equilibrio en ventas

Punto de equilibrio en ventas - año 1	
Ventas	1,661,294
Costos variables	817,665
Contribución marginal	843,629
Costos fijos	843,629
Utilidad	-

Fuente: Elaboración propia

Figura 5.1 Punto de equilibrio año 1



Fuente: Elaboración propia

Tabla 5.14 Punto de equilibrio proyectado a 10 años

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Ventas	1,661,294	1,725,964	1,810,035	1,879,549	1,972,237	2,069,560	2,376,125	2,611,159	2,817,988	2,957,598
Costos variables	817,665	849,495	890,873	925,087	970,707	1,018,608	1,169,495	1,285,175	1,386,973	1,455,687
Cont. Marg.	843,629	876,469	919,162	954,462	1,001,530	1,050,952	1,206,630	1,325,984	1,431,015	1,501,911
Costos Fijos	843,629	876,469	919,162	954,462	1,001,530	1,050,952	1,206,630	1,325,984	1,431,015	1,501,911
Utilidad	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Fuente: Elaboración propia

5.13 Análisis financiero

Para evaluar la situación y el desempeño financiero de una empresa, se necesita analizar diferentes aspectos de salud financiera. Una de las herramientas que se utilizan para esta revisión es la aplicación de razones financieras, para obtener un comparativo que será más útil que las cifras en sí.

5.13.1 Razones de rentabilidad

Permiten analizar y evaluar las ganancias de la empresa con respecto a un nivel dado de ventas, de activos o la inversión de los dueños. Las razones de rentabilidad son el margen bruto y margen neto. El margen bruto se obtiene al dividir el margen de contribución marginal entre los ingresos y el margen neto se obtiene al dividir el margen de utilidad antes de impuestos entre los ingresos.

Tabla 5.15 Razones de rentabilidad

Año	Margen Bruto	Margen Operativo	Margen Neto
1	50.78%	18.88%	11.33%
2	50.78%	18.91%	11.35%
3	50.78%	18.95%	11.37%
4	50.78%	19.30%	11.58%
5	50.78%	19.32%	11.59%
6	50.78%	19.34%	11.61%
7	50.78%	19.39%	11.64%
8	50.78%	19.42%	11.65%
9	50.78%	19.45%	11.67%
10	50.78%	19.46%	11.68%

Fuente: Elaboración propia

El margen bruto indica las ganancias respecto a las ventas después del costo de ventas. Las finanzas del Restaurante Asadero Viejo Oeste muestran que se tiene un margen bruto de 50.78%. El margen operativo indica las ganancias respecto a las ventas después del costo de ventas y los gastos de administración y ventas. Para esta empresa el primer año es de 18.88%, en la tabla se puede analizar que durante 10 años se mantiene en promedio hasta el año 10 que alcanza 19.46%. El margen neto indica las ganancias respecto a las ventas después del costo de ventas, gastos de administración y ventas, intereses, impuestos sobre la renta y participación de los trabajadores en las utilidades de la empresa. En esta empresa hay un margen neto de 11.33% en el año uno y terminamos el año 10 en 11.68%

5.13.2 Razones de liquidez

La razón de liquidez mide la capacidad de la empresa para pagar los compromisos a corto plazo. Las razones de liquidez incluyen la prueba del ácido, capital de trabajo y solvencia. La prueba del ácido se obtiene restándole al activo circulante los inventarios y el resultado entre el pasivo a corto plazo, el capital de trabajo se obtiene al restar el activo circulante menos el pasivo circulante y la solvencia se obtiene dividiendo el activo circulante entre el pasivo a corto plazo.

Tabla 5.16 Razones de liquidez

Año	Ácido	Capital de trabajo	Solvencia
1	1.83	500,743	1.83
2	1.91	835,421	1.91
3	1.95	1,186,379	1.95
4	1.97	1,550,623	1.97
5	1.98	1,932,817	1.98
6	1.99	2,333,858	1.99
7	1.98	2,794,270	1.98
8	1.98	3,300,200	1.98
9	1.99	3,846,184	1.99
10	1.99	4,419,206	1.99

Fuente: Elaboración propia

La prueba del ácido indica las veces que los activos circulantes pueden cubrir los pasivos a corto plazo. Para este proyecto se calcula en el año 1 exactamente 1.83 pesos por cada peso de pasivos a corto plazo. El capital de trabajo indica la cantidad que queda para cubrir las deudas inmediatas. Para el año 1 se calculan 500,743 pesos. La solvencia indica si se tiene suficiente liquidez para pagar las deudas a medida que van venciendo. Éste proyecto cuenta con 1.83 pesos para liquidar deudas a corto plazo.

5.15.3 Razones de endeudamiento

Indican la proporción en que los activos totales han sido financiados por personas ajenas a la empresa, ya sea por pasivos o capital. Las razones de endeudamiento incluyen pasivo a capital y la razón pasivo a activo. Pasivo a capital se obtiene dividiendo el total del pasivo entre el capital social, y la razón de pasivo a activo dividiendo el total del pasivo entre el total del activo.

Tabla 5.17 Razones de endeudamiento

Año	Pasivo a Capital	Pasivo a Activo
1	1.65	0.48
2	2.52	0.48
3	3.43	0.49
4	4.41	0.49
5	5.42	0.49
6	6.48	0.49
7	7.80	0.50
8	9.21	0.50
9	10.70	0.50
10	12.22	0.50

Fuente: Elaboración propia

La razón de pasivo a capital indica qué tanto la empresa se encuentra financiada por proveedores de materias primas o algún banco. En esta empresa, los financiamientos son únicamente con proveedores. La razón de pasivo a activo indica la proporción en que los activos o recursos totales han sido financiados por personas ajenas a la empresa, mientras la razón de endeudamiento sea menos a uno es mejor. Para el Restaurante Asadero Viejo Oeste en el año 1 la relación de pasivo a activo es de 0.48, en el año 5 es de 0.49 y en el año 10 es de 0.50.

5.14 Análisis de rentabilidad

El valor presente neto consiste en encontrar la equivalencia de los flujos de efectivo futuros de un proyecto, para después compararlos con la inversión inicial. Si la equivalencia es mayor que la inversión inicial el proyecto se acepta. Este índice se utiliza para evaluar si conviene invertir ahora en un proyecto, y si en el futuro convendrá recibir ese rendimiento (Alcaraz, 2006).

La tasa interna de rendimiento es la tasa que reduce a cero las equivalencias del valor presente neto, valor futuro o valor anual en una serie de ingresos y egresos. Es un índice de rentabilidad ampliamente aceptado por que muestra si conviene invertir en un determinado proyecto (Alcaraz, 2006).

Tabla 5.18 Análisis de rentabilidad

Restaurante Asadero Viejo Oeste			
TIR	VPN	Periodo de recuperación de la inversión	Costo beneficio
223.41%	3,326,062	5 meses 18 días	10.12

Fuente: Elaboración propia

5.15 Conclusión financiera

Las finanzas del Restaurante Asadero Viejo Oeste muestran la factibilidad de la empresa, se necesita una inversión de 364,670.40 pesos para compra de mobiliario y equipo, equipo de cómputo, y equipo de audio y video. También se contempla en la inversión, el capital de trabajo para comenzar las actividades del negocio. Dicha inversión será aportada por los socios, por lo que se irá 100% al capital de la misma. Después de costear totalmente los egresos, tanto costos como gastos de venta y administración, se proyectaron de los ingresos, la cual sirvió para realizar nuestro análisis financiero a fondo. Una vez obtenida toda la información financiera, se proyectaron los números en un total de 10 ejercicios, soportados por flujos de efectivo, proyección de ventas, cálculos de punto de equilibrio, estados de resultados y balances. Gracias a los estados financieros se pudieron calcular las razones financieras y de rentabilidad de esta empresa. Se estima que este proyecto tiene un periodo de recuperación de inversión de 5 meses con 18 días, cuenta con un valor presente neto de 3,326,062 pesos. Así mismo, la tasa interna de rendimiento es del 223.41%. Finalmente se calcula un costo beneficio es de 10.12, lo que significa que por cada peso que se deba, se tienen 10.12 pesos para pagar y una ganancia de 9.12 pesos, por lo que se considera aceptable el proyecto

Capítulo 6. Riesgos críticos

La real academia de la lengua española define riesgo como la contingencia o proximidad de un daño. En sentido estricto, el riesgo implica solamente la posibilidad de sufrir un daño o pérdida. Para una empresa identificar un riesgo también se refiere a las oportunidades y amenazas del entorno o mercado.

6.1 Riesgos internos

Tabla 6.1 Riesgos internos

Riesgo	Impacto	Plan de contingencia
Inasistencias de personal	Alto	Adiestramiento de personal para desempeñar las tareas de otros puestos.
Disminución en ventas	Alto	Promocionar los servicios y ofrecer descuentos. Considerar una disminución de precios temporal.
Fallas o defectos en mobiliario y equipo	Medio	Comprar mobiliario y equipo con proveedores que ofrezcan garantía en sus productos, además de contar con un seguro con cobertura en nuestro mobiliario y equipo.
Quejas sobre el servicio	Medio	Capacitar al personal sobre atención al cliente mediante cursos.
Falta de liquidez	Alto	Búsqueda de nuevos financiamientos.

Fuente: Elaboración propia

6.2 Riesgos externos

Tabla 6.2 Riesgos externos

Riesgo	Impacto	Plan de contingencia
Escasez de materia prima	Alto	Contar con un proveedor que garantice la venta de materia prima e insumos, conocer el calendario de las temporadas de escasez de verduras.
Disminución en calidad de materia prima	Alto	Informar a los proveedores de la situación y contar con proveedores alternos.
Incrementos inesperados de insumos y servicios	Medio	Contar con una reserva para estos gastos e inmediatamente realizar análisis financiero contemplando los nuevos incrementos.

Fuente: Elaboración Propia.

6.3 Riesgos financieros

Se proyectaron cinco diferentes escenarios para hacer el análisis de sensibilidad de la empresa: escenario esperado, escenario bueno, escenario expansivo, escenario malo y escenario recesivo. Las variables más relevantes las observamos en la siguiente tabla:

Tabla 6.3 Riesgos financieros

Escenario	Esperado	Bueno	Expansivo	Malo	Recesivo
Ingresos	2,644,364	2,938,909	3,223,455	2,478,109	2,221,527
Costo var.	1,301,518	1,333,950	1,461,085	1,301,518	1,361,129
Costo fijo	843,629	843,629	843,629	843,629	843,629
TIR	223.41%	302.92%	347.34%	171.72%	70.95%
VPN	3,326,062	4,716,361	5,615,501	2,446,374	779,585

Fuente: Elaboración propia.

El escenario esperado o actual, muestra ingresos de 2,644,364 pesos, costos variables de 1,301,518, costos fijos de 843,629, tasa interna de rendimiento del 223.41% y valor presente neto de 3,326,062. Para proyectar el escenario bueno se incrementaron ligeramente las ventas del restaurante, por lo tanto los ingresos ascendieron a 2,938,909 pesos, los costos variables se incrementan ligeramente para un total de 1,333,950, y costos fijos de 843,629. Aumenta la tasa interna de rendimiento a 302.92% y valor presente neto a 4,716,361. En el escenario expansivo se considera un aumento tanto en ventas, como en los costos variables, y dio como resultado, ingresos de 3,223,455 pesos, costos variables de 1,461,085, costos fijos de 843,629, tasa interna de rendimiento del 347.34% y valor presente neto de 5,615,501.

Para calcular el escenario malo, disminuyeron las ventas proyectadas, teniendo como resultado ingresos de 2,478,109 pesos, costos variables de 1,301,518, costos fijos de 843,629, tasa interna de rendimiento del 171.72% y valor presente neto de 2,446,374. En el escenario recesivo disminuyeron las ventas estimadas, además de que hubo reducción de precios de platillos. También consideró un aumento del 5% de materia prima, lo que arrojó ingresos de 2,221,527 pesos, costos variables de 1,361,129, costos fijos de 843,629, tasa interna de rendimiento del 70.95% y valor presente neto de 779,585.

Como conclusión de este análisis de sensibilidad, se identificaron los riesgos y oportunidades que se pueden presentar en un futuro. Restaurante Asadero Viejo Oeste minimizará estos riesgos con una excelente administración, con planes de contingencia, es decir planes de acción y estrategias necesarias para el éxito de nuestra empresa.

Capítulo 7. Aspectos legales de implementación y operación

7.1 Definición del régimen de constitución de la empresa

Al iniciar una empresa es necesario constituir una sociedad mercantil, cuya modalidad se va a elegir de acuerdo con el giro del negocio. En este caso se analizarán los aspectos legales para la apertura de un restaurante asadero en la ciudad de Ensenada, Baja California. Ésta empresa en el giro restaurantero, de acuerdo con el artículo 1 de la Ley General de Sociedades Mercantiles, será constituida como Sociedad Anónima. De acuerdo con el capítulo cuarto, artículos 86 y 87 de la LGSM, Sociedad Anónima es la que existe bajo una denominación, y de Capital Variable, es en la que la responsabilidad de los accionistas se limita al monto de sus aportaciones. La denominación será Restaurante Asadero Viejo Oeste, seguida de las palabras sociedad anónima de capital variable o de sus abreviaturas S.A. de C.V.

Para la existencia de dicha sociedad, es necesario contar con un mínimo de 2 accionistas, mismos que en términos generales pueden ser personas físicas o morales, extranjeros o mexicanos indistintamente. La Sociedad debe ser constituida con un capital mínimo fijo de \$50,000.00 (Cincuenta mil pesos 00/100 moneda del curso legal de los Estados Unidos Mexicanos). Este capital debe estar suscrito, y pagado al menos en un 20%, el remanente, en caso de existir, será pagadero como se acuerde en la asamblea de accionistas o por decisión del consejo de administración. Dicha sociedad puede ser administrada por un único administrador o por un cuerpo colegiado llamado consejo de administración. Generalmente es recomendable el instalar un consejo de administración cuyos miembros pueden ser extranjeros residentes o no residentes en México, además de que pueden o no ser accionistas de la sociedad. Los consejeros, son responsables por los actos inherentes a su cargo y facultades otorgadas expresamente en los estatutos o por disposición legal (Ley General de Sociedades Mercantiles, 2008).

7.2 Trámites de apertura

De conformidad con lo que establecen los artículos 15 de la Ley de Inversión Extranjera y 13 del Reglamento de la Ley de Inversión Extranjera y del Registro Nacional de Inversiones Extranjeras, se requiere permiso de la Secretaría de Relaciones Exteriores para la constitución de sociedades. Para tal efecto, la Secretaría de Relaciones Exteriores otorgará los permisos para constitución de sociedades, solamente cuando la denominación o razón social que se pretenda utilizar no se encuentre reservada por una sociedad distinta. Asimismo, si en la denominación o razón social solicitada, se incluyen palabras o vocablos cuyo uso se encuentre regulado específicamente por otras leyes, la Secretaría de Relaciones Exteriores condicionará el uso de los permisos a la obtención de las autorizaciones que establezcan dichas disposiciones legales.

Una vez que se obtiene el permiso para la constitución de sociedades, el interesado en términos del artículo 17 del Reglamento de la Ley de Inversión Extranjera y del Registro Nacional de Inversiones Extranjeras, deberá dentro de los noventa días hábiles siguientes a la fecha en que la Secretaría de Relaciones Exteriores otorgó dicho permiso, acudir a otorgar ante fedatario público el instrumento correspondiente a la constitución de la sociedad de que se trate. Transcurrido el término antes citado sin que se hubiere otorgado el instrumento público correspondiente, el permiso quedará sin efectos. De ser el caso, se tendrá que solicitar la reexpedición del permiso vencido. Así mismo y, de acuerdo a lo establecido por el artículo 18 del Reglamento de la Ley de Inversión Extranjera y del Registro Nacional de Inversiones Extranjeras, dentro de los seis meses siguientes a la expedición de los permisos para la constitución de sociedades, el interesado debe dar aviso del uso del mismo a la Secretaría de Relaciones Exteriores. Toda solicitud que sea presentada en oficinas centrales entre las 9:00 AM y 11:00 AM, será resuelta el mismo día. Las solicitudes recibidas con posterioridad a este horario, serán resueltas el día hábil siguiente. (Secretaría de Relaciones Exteriores, 2009).

Una vez obtenido el permiso de la secretaría de relaciones exteriores, se constituirá la sociedad ante notario público quedando como documento o constancia notarial el acta constitutiva en el cual se expresará el nombre, domicilio, objeto de la sociedad y la forma en que será administrada y dirigida. Posteriormente se registrará ante el Registro Público de la Propiedad y el Comercio de Baja California, institución responsable de realizar las inscripciones al estado, es decir incorporar el acta constitutiva en el registro público para constar su existencia.

Los requisitos antes mencionados son los más importantes para la constitución de una empresa, pero existen requisitos legales específicos, que varían según el tipo o giro de la empresa, derivados de reglamentos y leyes que regulan a las actividades comerciales. Los aspectos legales para la apertura de un restaurante se componen de varios requisitos, trámites y avisos, los cuales hay que presentarlos a distintas autoridades de la localidad.

Ante la Secretaría de Salud hay que dar un aviso de apertura, este trámite se realiza en la Dirección de Regulación de la Secretaría de Salud. La Ley General de Salud en su artículo 47, nos dice que los establecimientos de servicios deberán presentar aviso de funcionamiento a la secretaría de salud para que sea otorgada la autorización sanitaria, dentro de los 10 días posteriores al inicio de su apertura. El único requisito de este trámite es que debe ser presentado a través de una solicitud y llenar los requerimientos señalados en el artículo 200 bis de la Ley General de Salud, en el cual se establece que los permisos se darán por escrito por parte de la Secretaría de Salud, previa solicitud realizada por la persona física o moral, dicha solicitud se presentará dentro de los 10 días posteriores al inicio de la operación y debe contener los siguientes datos, nombre y domicilio del propietario o persona moral de la empresa, domicilio y fecha de la operación, proceso o línea que se produce, declaración bajo protesta de decir la verdad, de cumplir los requisitos, y la clave R.F.C. (Secretaría de Salud, 2008).

Dictamen de Uso de Suelo. En este permiso se verifica que el giro del negocio sea compatible con la zona donde se instalara (o se encuentra ubicado); ya que si esto

no fuera así, se generarían problemas entre el empresario y sus vecinos, dando lugar a otras situaciones que se pueden evitar, previniendo conflictos.

Permiso de Anuncio (si cuenta con uno). Este permiso va en función del material con el cual este hecho el anuncio, así como la superficie.

Licencia Ambiental. El manejo adecuado de los desechos que genera un negocio, es de vital importancia para todos; es por ello, que la Dirección de Desarrollo Urbano y Ecología se interesa en saber que tipos de residuo maneja y cuál es la disposición final de estos, para poder otorgarle este permiso.

Licencia de Operación. Es de suma importancia prevenir accidentes, y esa es la razón por la que el Departamento de Protección Civil y Bomberos le pida que marque con letreros y señalamientos visibles todas las salidas de emergencia; así como la instalación dentro de su negocio, de un extinguidor cada 30 metros cuadrados (Secretaría de Desarrollo Social, 2008).

Debido a que en el establecimiento del restaurante se contará con equipo de audio y video para la reproducción de música y videos musicales, es necesario pagar una cuota a la Sociedad de Autores y Compositores de la Música, la única entidad de gestión colectiva que, por ley, debe recaudar los derechos autorales que se generan por la explotación de obras musicales y pagarlos a sus creadores.

El SIEM es el sistema de información empresarial mexicano el cual integra un registro completo de las empresas existentes desde una perspectiva pragmática y de promoción, accesible a confederaciones, autoridades, empresas y público en general, vía internet. Artículo 30 de la ley de cámaras empresariales y sus confederaciones, publicada en el diario oficial de la federación el 20 de enero de 2005: Todos los comerciantes e industriales, sin excepción y obligatoriamente, deberán de registrar y actualizar anualmente cada uno de sus establecimientos en el SIEM.

En concordancia con la Ley, es obligación de las empresas registrarse anualmente en el SIEM. Las empresas deben conocer su código SCIAN (sistema de clasificación industrial de América del norte) para registrarse. Las empresas de nueva creación deberán proporcionar dicha información dentro de los dos siguientes meses a la fecha de su registro ante la secretaría de hacienda y crédito público.

El registro es anual y el año corresponde a un año calendario. Por lo tanto, si se registra en septiembre del 2006 tendrá que volver a registrarse en septiembre del 2007. Cuando una empresa cese parcialmente o totalmente de sus actividades o cambie su giro o domicilio, deberá de hacerlo del conocimiento de los operadores que correspondan en un plazo de 2 meses, contados a partir de la fecha en que estos hechos se produzcan.

La secretaría de protección al medio ambiente requerirá avisos como el registro de descarga de aguas residuales, registro de fuente fija y licencia de funcionamiento en materia de ecología.

7.3 Trámites fiscales

Una vez inscrita la sociedad ante el registro público de la propiedad y el comercio, dentro del mes siguiente al día en que realice las actividades por las cuales esté obligado a presentar declaraciones periódicas o expedir comprobantes, es necesario inscribirse en el Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C) en la Administración Local de Asistencia al Contribuyente, del Servicio de Administración Tributaria (S.A.T.), órgano desconcentrado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (S.H.C.P.), que tiene la responsabilidad de aplicar la legislación fiscal y aduanera, con el fin de que las personas físicas y morales contribuyan proporcional y equitativamente al gasto público; de fiscalizar a los contribuyentes para que cumplan con las disposiciones tributarias y aduaneras; de

facilitar e incentivar el cumplimiento voluntario, y de generar y proporcionar la información necesaria para el diseño y la evaluación de la política tributaria.

Tramitar el R.F.C. no tiene costo, solamente hay que cumplir con algunos requisitos como el llenado de formatos R-1 y anexo 1 (Véase anexo 6) y la presentación de documentos, tales como copia certificada del documento constitutivo debidamente protocolizado, comprobante original del domicilio fiscal, copia certificada del poder notarial con el que acredite la personalidad del representante legal, o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales o ante notario o fedatario público, original de cualquier identificación oficial vigente con fotografía y firma expedida por el gobierno federal, estatal o municipal del representante legal y contar con dirección de correo electrónico. Este trámite se puede iniciar en la página de internet del servicio de administración tributaria y concluirlo en módulos de atención de la administración local correspondiente dependiendo del domicilio de la empresa. Los documentos que se obtienen al haber solicitado la inscripción son la copia de la misma solicitud, Cédula de identificación Fiscal, guía de obligaciones y un acuse de inscripción al R.F.C.

De acuerdo con el SAT, un restaurante se encuentra obligado al pago del impuesto sobre la renta por ser residente en México, respecto de los ingresos, de conformidad con el artículo 1 fracción I de la ley del impuesto sobre la renta. Además está obligado a efectuar la retención del Impuesto Sobre la Renta por ser persona moral en los casos de recibir servicios personales independientes, en el uso o goce temporal de bienes, prestados u otorgados por personas físicas respectivamente, de conformidad con el artículo 127 último párrafo de la ley del Impuesto Sobre la Renta y obligada a retener Impuesto Sobre la Renta por concepto de salarios pagados a empleados de acuerdo con el artículo 113 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta.

De conformidad con el giro de la empresa ya mencionado, se aplicará la tasa del 11% del impuesto al valor agregado por la enajenación de los alimentos preparados para su consumo en el lugar o establecimiento en que se enajenen,

inclusive cuando no cuenten con instalaciones para ser consumidos en los mismos, cuando sean para llevar o para entrega a domicilio, de acuerdo con el artículo 2-A de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Además está obligada a efectuar la retención del Impuesto al Valor Agregado por ser persona moral en los casos de recibir servicios personales independientes, en el uso o goce temporal de bienes, prestados u otorgados por personas físicas respectivamente, de conformidad con el artículo 1-A fracción I inciso a) de la Ley del Impuesto al Valor Agregado. Además, por ser persona moral residente en territorio nacional por los ingresos que se obtengan por la realización de enajenaciones de bienes, está obligada al pago del impuesto empresarial a tasa única, de conformidad con el artículo 1 de la Ley del Impuesto Empresarial a Tasa Única.

Se deberán presentar en el módulo de la Administración Local de Asistencia al Contribuyente, previa cita, que corresponda al domicilio fiscal: en Ensenada edificio Pronaf. Avenida López Mateos número 1306, local 18, Zona Centro, Código Postal 22800, Ensenada, B.C. (entre avenida Espinoza y calle mar) lunes a viernes de 9:00 a 16:00 hrs. estado de trámites 01(646) 172 3107 / citas 01 800 46 36 728 (Secretaría de hacienda y Crédito Público, 2008).

Al momento de recibir la constancia del registro federal de contribuyentes se necesita acudir a las oficinas de Gobierno del Estado de Baja California para continuar con los trámites de apertura e inicio de actividades. El empadronamiento o alta de la empresa o sociedad se presenta en las oficinas de recaudación de rentas del estado, cumpliendo con requisitos similares a los que se presentaron en los módulos de atención del SAT, estos requisitos son: Llenar y presentar el formato de alta al estado (Véase anexo 8), presentar el acta constitutiva y poder notarial donde acredite el carácter de representante legal y/o apoderado legal, identificación oficial con foto del representante legal y/o apoderado legal, comprobante de domicilio a nombre del contribuyente (recibo de luz, agua o teléfono, no mayor de 2 meses de antigüedad), croquis de ubicación (Véase anexo 9). Esta documentación será presentada por el representante legal en original y copia.

Por ser una empresa que tendrá empleados a su cargo causará el impuesto sobre remuneraciones al trabajo personal por la realización de pagos por concepto de remuneraciones al trabajo personal dentro del territorio del estado de Baja California de acuerdo con el artículo 151-13 de la Ley de Hacienda del Estado de Baja California. Estos requisitos se deberán presentar en original y copia en las oficinas de recaudación de rentas del estado en Ensenada, en Carretera Transpeninsular Ensenada-La Paz #6500, Ex Ejido Chapultepec Código postal 22785 con teléfono: 646 172-30-00 extensión 3086, con un horario de lunes a viernes de 8:00 a 18:00 horas y sábados de 9:00 a 13:00 horas (Gobierno del Estado de Baja California, 2008).

7.4 Trámites laborales

De conformidad con lo que señala la Ley del Seguro Social, los patrones tienen que cumplir con diversas obligaciones ante el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), esto con el objeto de garantizar la seguridad social de sus empleados. Es de vital importancia que la empresa cumpla debidamente con las disposiciones legales aplicables al IMSS, e INFONAVIT, así como con las demás disposiciones previstas por la ley federal del trabajo. La inscripción patronal de sociedades en el IMSS consiste en el aviso de alta que debe presentar el patrón o sujeto obligado para registrarse e inscribir a sus trabajadores en el IMSS. Las sociedades mexicanas están obligadas a esta inscripción a partir del momento en que empiecen a utilizar los servicios de uno o varios trabajadores. En el caso de las sociedades, el representante legal es la persona obligada a realizar el trámite en la subdelegación u oficina administrativa auxiliar del IMSS que corresponda al domicilio del centro de trabajo, el IMSS permite agilizar este trámite ofreciendo una pre-alta a través de su página oficial en internet www.imss.gob.mx, también en este sitio web se podrá obtener la cita para acudir a las oficinas mencionadas y presentar, en original y copia simple, los requisitos como constancia de inscripción en el registro federal de contribuyentes de la sociedad o asociación de nacionalidad mexicana, acta constitutiva de la sociedad, identificación oficial del

representante legal con fotografía y firma. Proporcionar los datos del formato de aviso de inscripción o de reanudación de actividades afil 01-a (Véase anexo 10). Si realizó la pre-alta a través de la página de Internet del IMSS, al acudir a la subdelegación a concluir el trámite de inscripción, el personal institucional imprimirá el formato para su firma.

Otro requisito es presentar el formato de aviso de inscripción del trabajador afil-2 (Véase anexo 12), en original y dos copias, de al menos un trabajador. Este formato se puede obtener en las papelerías que ofrecen a la venta formas fiscales o, en su caso, solicitarlo en las oficinas del IMSS. Inscripción de las empresas y modificaciones en el seguro de riesgos de trabajo clem-01 (Véase anexo 11), en original y copia. Este formato le será proporcionado por el personal de la subdelegación u oficina administrativa auxiliar del IMSS, o puede descargarlo en la página del IMSS. Al finalizar el trámite el solicitante recibirá copias selladas del aviso de inscripción patronal o de reanudación de actividades (AFIL 01-A) y de los avisos de inscripción de los trabajadores (AFIL 02), así como la tarjeta de identificación patronal, en un plazo de dos horas posteriores a su presentación de la documentación en ventanilla, siempre y cuando el Instituto no requiera aplicar sus facultades de comprobación.

En materia de contratos, destacan el contrato colectivo de trabajo y los contratos individuales que se celebrarán con cada trabajador. Diseñar un esquema para la contratación de personal podrá evitar en un futuro conflictos laborales. Contrato individual de trabajo, cualquiera que sea su forma o denominación, es aquel por virtud del cual una persona se obliga a prestar a otra un trabajo personal subordinado, mediante el pago de un salario. (Ley Federal del Trabajo)

También podemos definir al contrato individual de trabajo como el contrato por el cual el trabajador y el empleador se obligan recíprocamente, el primero a prestar servicios personales bajo dependencia y subordinación y el segundo a pagar por estos servicios una remuneración determinada denominada salario. En nuestra empresa diseñamos un contrato individual de trabajo por tiempo indefinido (Véase anexo 13), el cual celebraremos con cada empleado.

ANEXOS

Buen día, la presente encuesta tiene como fin el estudio de mercado de un restaurante asadero en la ciudad de Ensenada, para el trabajo de una tesis de maestría en administración en la UABC, de antemano se agradece su participación.

Instrucciones: Subrayar las opciones de su preferencia.

1. ¿Qué edad tiene?
a) 18 – 30 b) 31 – 40 c) 41 – 50 d) 51 – 60

2. ¿En qué zona de la ciudad vive usted? _____

3. ¿En qué zonas se encuentran sus restaurantes favoritos?
a) Zona turística b) Zona centro c) Valle Verde
d) Macro plaza e) Chapultepec f) Otras

4. Acude normalmente a restaurantes con:
a) Familiares b) Amigos c) Compañeros de trabajo d) Sólo

5. ¿Qué tipo de Restaurantes frecuenta?
a) Comida rápida b) Cenadurías c) Buffet d) A la carta e) Otros

6. ¿Con que frecuencia visita usted un restaurant?
a) Una vez a la semana b) Una vez al mes
c) dos veces al mes d) Más de una vez a la semana

7. Usted frecuenta restaurantes normalmente:
a) Entre semana b) Fines de Semana

8. ¿En qué horario visita normalmente un Restaurante?
a) 12-4pm b) 5-9pm c) 10pm – en adelante

9. ¿Aproximadamente cuánto gasta al acudir a un restaurante?
a) Menos de \$100 b) \$100-\$200 c) \$200-\$400 d) más de \$400
10. ¿Acudiría usted a un restaurante asadero?
a) Si b) No
11. ¿Cuánto estaría dispuesto a gastar en un restaurante asadero? (Pesos MN)
a) Menos de \$100 b) \$100-\$200 c) \$200-\$400 d) más de \$400
12. ¿En qué zona de la ciudad le gustaría que estuviera un restaurant asadero?
a) Zona turística b) Zona centro c) Valle Verde
d) Macro plaza e) Chapultepec f) Otras
13. ¿Qué espera usted de un restaurante asadero?
a) Calidad de servicio b) Sabor c) Precio d) higiene e) rapidez
14. ¿Cuál servicio adicional le agradecería más?
a) Juegos infantiles b) Música
c) Servicio a domicilio d) Estacionamiento
15. Le gustaría ser atendidos por meseros:
a) Hombres b) Mujeres c) Ambos d) No es relevante
16. ¿Cuáles tacos son sus preferidos?
a) Asada b) Adobada (al pastor) c) Cabeza d) Tripitas e) Otros
17. ¿De qué tortilla ordena sus tacos, quesadillas, etc.?
a) Harina b) Maíz
18. ¿Qué platillo es el que consumiría en un restaurant asadero?
a) Tacos b) Quesatacos c) Quesadillas
d) Huaraches e) Burritos f) Queso fundido



Restaurant Asadero Viejo Oeste es una empresa 100% Mexicana que abrirá sus puertas en Enero de 2010, estará ubicado en la Zona centro de la ciudad de Ensenada BC. Brindará el servicio de alimentos y bebidas "a la carta", su menú incluirá:

- Tacos
- Quesadillas
- Quesatacos
- Queso fundido
- Burritos
- Huaraches

Todo esto en un ambiente familiar y agradable, nuestro establecimiento contará con estacionamiento.



Restaurant Asadero Viejo Oeste
Zona Centro
Ensenada, B.C.

Teléfono: 176-7906

www.viejoesterrestaurant.com.mx



Horario
Lunes a Domingo de 12 pm a 12am

RESTAURANT ASADERO
★ VIEJO OESTE ★



Los invita a disfrutar de
sus platillos:



- TACOS
- QUESADILLAS
- QUESATACOS
- QUESO FUNDIDO
- BURRITOS
- HUARACHES



Los Esperamos!!!

Calle Primera, esq. con Gastelum, Ensenada BC.
Tel: 176-7906 www.viejooesterrestaurant.com





Consultas 3686 5100 Ext. 6419

Dirección General de Asuntos Jurídicos

www.sre.gob.mx

Para uso exclusivo de SRE

LUGAR Y FECHA: _____

**SOLICITUD DE PERMISO DE CONSTITUCION DE SOCIEDAD
(ARTICULO 15 DE LA LEY DE INVERSION EXTRANJERA)**

NOMBRE DEL PROMOVENTE _____

DOMICILIO PARA OIR

RECIBIR _____

NOTIFICACIONES _____

PERSONAS AUTORIZADAS PARA RECIBIR

LA RESOLUCION. _____

DENOMINACION _____

SOLICITADA EN ORDEN _____


DE PREFERENCIA _____

REGIMEN JURIDICO DE LA

PERSONA MORAL _____

FIRMA AUTOGRAFA DEL PROMOVENTE

1. ACUSE DE RECIBO POR CERTIFICACIÓN O RELOJ FRANQUEADOR
(PARA USO EXCLUSIVO DE LA AUTORIDAD)



SAT
Servicio de Administración Tributaria
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

**SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN
AL REGISTRO FEDERAL DE
CONTRIBUYENTES**

ANTES DE INICIAR EL LLENADO DE ESTA
SOLICITUD, LEA LAS INSTRUCCIONES

ANEXO
R-1
REV. 03/10

2. CURP: CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN
(SIN PÁRRAFO FINAL)

3. ANOTE LA LETRA CORRESPONDIENTE AL TIPO DE SOLICITUD QUE PRESENTA:

N= NORMAL

C= COMPLEMENTARIA

CUANDO SE TRATE DE SOLICITUD COMPLEMENTARIA, INDICAR EL NÚMERO DE FOLIO ASIGNADO POR LA AUTORIDAD A LA SOLICITUD ANTERIOR:

4. DATOS DEL CONTRIBUYENTE QUE SE INSCRIBE

4.1. SÓLO TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS (Ver Instrucciones)

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE (S)

4.2. SÓLO TRATÁNDOSE DE PERSONAS MORALES (Ver Instrucciones)

DEDENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL

4.3. TRATÁNDOSE DE CONTRIBUYENTES RESIDENTES EN EL EXTRANJERO SIN ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN MÉXICO

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL ASIGNADO EN EL PAÍS EN QUE RESIDEN

PAÍS DE RESIDENCIA FISCAL

4.4. DATOS POR FIDEICOMISO

SI SE TRATA DE LA INSCRIPCIÓN DE UN FIDEICOMISO, INDIQUE:

DEDENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DE LA FIDUCIARIA

RFC DE LA FIDUCIARIA NÚMERO DE FIDEICOMISO

4.5. DOMICILIO FISCAL DEL CONTRIBUYENTE QUE SE INSCRIBE O DEL REPRESENTANTE DE LA PERSONA RESIDENTE EN EL EXTRANJERO

CALLE

NÚMERO Y/O LETRA EXTERIOR NÚMERO Y/O LETRA INTERIOR ENTRE LAS CALLES DE Y DE

COLONIA

LOCALIDAD

MUNICIPIO O DELEGACIÓN

CÓDIGO POSTAL TELÉFONO

ENTIDAD FEDERATIVA

CORREO ELECTRÓNICO

5. DECLARACIÓN O PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS CONTENIDOS EN ESTA SOLICITUD SON CERTOS

PRIMA O HUELLA DORSAL DEL CONTRIBUYENTE O BIEN DEL REPRESENTANTE LEGAL, QUE EN MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE A ESTA FECHA EL MANDATO CON EL QUE SE OSTENTARÁ LE HA SIDO MODIFICADO O REVOCADO

SE PRESENTA POR DUPLICADO

6 DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL (Ver instrucciones)
(Indicar el domicilio en el rubro de correspondencia. Indicar nombre en el Anexo 12, si aplica en el rubro 12 de esta solicitud)

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRES

7 DATOS GENERALES (Ver instrucciones)

7.1 FECHA DE NACIMIENTO DE LA PERSONA FÍSICA O FECHA DE FIRMA DE LA ESCRITURA CONSTITUTIVA O DOCUMENTO CONSTITUTIVO O DE LA CELEBRACIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO CON EL DOCUMENTO QUE DEBE ACOMPAÑAR

AÑO MES DÍA 7.2 FECHA DE INICIO DE OPERACIONES(1)

AÑO MES DÍA

8 ACTIVIDAD PREPONDERANTE

8.1 INDIQUE LA ACTIVIDAD PREPONDERANTE A DESARROLLAR

8.2 INDICE EL NÚMERO DEL SECTOR QUE CORRESPONDE LA ACTIVIDAD PREPONDERANTE A DESARROLLAR: (Ver instrucciones)

MARQUE CON "X" SI:

PRODUCE BIENES VENDE BIENES PRESTA SERVICIOS

8.3 REALIZARÁ ACTIVIDADES CON EL PÚBLICO EN GENERAL 8.4 CONTARÁ CON MÁQUINA REGISTRADORA DE COMPRACIÓN FISCAL 8.5 PERSONA FÍSICA EN ACTIVIDAD ECONÓMICA (Ver instrucciones)

9 OTROS

9.1 SI SE REGISTRA EN EL RFC COMO SOCIO, ACCIONISTA, ASOCIADO O ASOCIADO DE PERSONA MORAL, INDIQUE SI ES: (Ver instrucciones)

SOCIO O ACCIONISTA ASOCIANTE ASOCIADO

EN CASO DE ESTAR INCORTE, INDIQUE EL RFC DE LA PERSONA MORAL (De ser necesario, especifíquelo)

9.2 MARQUE CON "X" SI:

ES EMPRESA EXPORTADORA DE SERVICIOS DE HOTELERÍA ES EMPRESA EXPORTADORA DE SERVICIOS DE CONVENCIONES Y EXPOSICIONES

10 TRATÁNDOSE DE FUSIÓN Y ESCISIÓN DE SOCIEDADES

MARCAR CON "X" SI CORRESPONDE:

FUSIÓN INDICAR RFC DE LAS SOCIEDADES FUSIONADAS (De ser necesario acompañar lista)

ESCISIÓN EN ESCISIÓN DE SOCIEDADES, INDICAR RFC DE LA SOCIEDAD ESCIDENTE:

11 APERTURA DE ESTABLECIMIENTO (sólo si el domicilio es distinto al señalado en el rubro 4.6)

CLAVE

NÚMERO TOTAL DE ESTREOS NÚMERO TOTAL DE INTERIORES ENTRE LAS CALLES DE Y DE

COLONIA CÓDIGO POSTAL TELÉFONO

LOCALIDAD

MUNICIPIO O DELEGACIÓN

ENTIDAD FEDERATIVA CORREO ELECTRÓNICO

12 ANEXOS

MARQUE CON "X" LOS ANEXOS QUE ACOMPAÑA:

ANEXO 1 Personas Morales del Régimen General y del Régimen de las Personas Morales con Fines No Lucrativos.

ANEXO 2 Personas Morales del Régimen Especializado y las Personas Morales.

ANEXO 3 Personas Físicas con Ingresos por Sueldos, Honorarios, Empeños y Asignación de Sueldos, Pensiones e Ingresos.

ANEXO 4 Personas Físicas con Actividades Empresariales y Profesionales.

ANEXO 5 Personas Físicas con Actividades Empresariales del Régimen de Mercado.

ANEXO 6 Personas Físicas con Actividades Empresariales del Régimen de Pagos por Cuenta Propia.

ANEXO 7 Personas Físicas con Otros Ingresos.


ANEXO 8 Personas Morales y Fideicomisos, ISAP, ISALV (Instituto) y Demás del Poder Judicial de la Federación.

ANEXO 9 Residentes en el extranjero sin Establecimiento Permanente en México.

ANEXO 10 Registro de Representantes Legales.

(1) Las personas morales constituidas en México que sean nuevas en el país, o constituidas con o fecha de inicio de operaciones la misma fecha que la de constitución.

FOLIO O CERTIFICACIÓN CON EL QUE SE RECIBE EL R-14-R-2



SAT
Servicio de Administración Tributaria

ANEXOS **1**
13265

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS MORALES DEL RÉGIMEN GENERAL Y DEL
RÉGIMEN DE LAS PERSONAS MORALES CON FINES NO LUCRATIVOS

ANTE DE EMITIR EL LIBRO DE RENTAS ANEXO, LEA LAS INSTRUCCIONES

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES
(Sólo en caso de aumento de obligaciones)

1 DATOS DEL CONTRIBUYENTE (Sólo en caso de inscripción)

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL

2 IMPUESTO SOBRE LA RENTA (Sólo en caso de inscripción)
2.1 PERSONAS MORALES, RÉGIMEN GENERAL

MARQUE CON "X" EL TIPO DE PERSONA MORAL DE QUE SE TRATE, INDICANDO UNA SOLA OPCIÓN:

SECTOR FINANCIERO	SECTOR PÚBLICO
a <input type="checkbox"/> INSTITUCIÓN DE CRÉDITO.	t <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO, FONDO O FIDEICOMISO PÚBLICO O EMPRESA DE PARTICIPACIÓN ESTATAL MAYORITARIA DE LA FEDERACIÓN, CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL.
b <input type="checkbox"/> INSTITUCIÓN PARA EL DEPÓSITO DE VALORES.	u <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO, FONDO O FIDEICOMISO PÚBLICO O EMPRESA DE PARTICIPACIÓN ESTATAL MAYORITARIA DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS, CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL. INDIQUE LA ENTIDAD FEDERATIVA <input style="width: 100px;" type="text"/>
c <input type="checkbox"/> INSTITUCIÓN DE SEGUROS.	v <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO DEL MUNICIPIO CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL.
d <input type="checkbox"/> INSTITUCIÓN DE FINANZAS.	
e <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN DE CAPITALES.	SECTORES DIVERSOS
f <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN DE OBJETO LIMITADO.	w <input type="checkbox"/> RESIDENTE EN EL EXTRANJERO QUE REALICE ACTIVIDADES EMPRESARIALES A TRAVÉS DE UN FIDEICOMISO.
g <input type="checkbox"/> ALMACÉN GENERAL DE DEPÓSITO.	x <input type="checkbox"/> LÍNEA AÉREA EXTRANJERA, CON ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN EL PAÍS.
h <input type="checkbox"/> ADMINISTRADORA DE FONDOS PARA EL RETIRO.	y <input type="checkbox"/> LÍNEA NAVIERA EXTRANJERA, CON ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN EL PAÍS.
i <input type="checkbox"/> ARRENDADORA FINANCIERA.	z <input type="checkbox"/> ASOCIACIÓN EN PARTICIPACIÓN.
j <input type="checkbox"/> UNIÓN DE CRÉDITO.	2a <input type="checkbox"/> FIDEICOMISO CON ACTIVIDAD EMPRESARIAL.
k <input type="checkbox"/> SOCIEDAD FINANCIERA POPULAR.	2b <input type="checkbox"/> FIDEICOMISO CUYA ÚNICA ACTIVIDAD SEA LA CONSTRUCCIÓN Y/O ADQUISICIÓN DE INMUEBLES.
l <input type="checkbox"/> OPERADORA DE SOCIEDADES DE INVERSIÓN.	2c <input type="checkbox"/> SOCIEDAD MERCANTIL U OTRA PERSONA MORAL NO ESPECIFICADA EN CAMPOS ANTERIORES.
m <input type="checkbox"/> EMPRESA DE FACTORAJE FINANCIERO.	
n <input type="checkbox"/> BOLSA DE VALORES.	
o <input type="checkbox"/> CASA DE BOLSA.	
p <input type="checkbox"/> CASA DE CAMBIO.	
q <input type="checkbox"/> SOCIEDAD FINANCIERA DE OBJETO LIMITADO.	
r <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE AHORRO Y PRÉSTAMO.	
s <input type="checkbox"/> ORGANIZACIÓN, INSTITUCIÓN, ENTIDAD O INTERMEDIARIO FINANCIERO DISTINTO A LOS SEÑALADOS EN CAMPOS ANTERIORES.	

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS CONTENIDOS EN ESTE ANEXO SON CERTOS

FIRMA CIBUELLADIGITAL DEL CONTRIBUYENTE O BIEN DEL REPRESENTANTE LEGAL QUE EN MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE EL MANDATO CON EL QUE SE OSTENTA NO LE HA SIDO MODIFICADO O REVOCADO

SE PRESENTA POR DUPLICADO

2.2 RÉGIMEN DE LAS PERSONAS MORALES CON FINES NO LUCRATIVOS

SI MARCÓ CON "X" ALGÚN CAMPO DEL APARTADO 2.1, NO DEBERÁ HACER ANOTACIÓN ALGUNA EN ESTE APARTADO. EN CASO CONTRARIO, DEBERÁ MARCAR CON "X" EL CAMPO QUE CORRESPONDA DE ACUERDO CON EL TIPO DE PERSONA MORAL DE QUE SE TRATE, INDICANDO UNA SOLA OPCIÓN:

- | | |
|--|---|
| a1 <input type="checkbox"/> ASOCIACIÓN RELIGIOSA. | h1 <input type="checkbox"/> FIDEICOMISO NO EMPRESARIAL. |
| b1 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD COOPERATIVA DE CONSUMO. | h4 <input type="checkbox"/> PARTIDO O ASOCIACIÓN POLÍTICA LEGALMENTE RECONOCIDA. |
| c1 <input type="checkbox"/> MUNICIPIO O SU ÓRGANO DESCONCENTRADO. | h4 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN ESPECIALIZADA DE FONDOS PARA EL RETIRO. |
| d1 <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO DEL MUNICIPIO. | h4 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN DE RENTA VARIABLE. |
| e1 <input type="checkbox"/> DEPENDENCIA O ENTIDAD DE LA FEDERACIÓN O SU ÓRGANO DESCONCENTRADO. | h4 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN EN INSTRUMENTOS DE DEUDA. |
| f1 <input type="checkbox"/> DEPENDENCIA O ENTIDAD DE ESTADO DE LA REPÚBLICA O DISTRITO FEDERAL O SU ÓRGANO DESCONCENTRADO. | h4 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD DE INVERSIÓN DE OBJETO LIMITADO. |
| g1 <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO, FONDO O FIDEICOMISO PÚBLICO O EMPRESA DE PARTICIPACIÓN ESTATAL MAYORITARIA DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS.
<small>INDIQUE LA ENTIDAD FEDERATIVA</small> <input type="text"/> | o1 <input type="checkbox"/> ASOCIACIÓN U ORGANISMO QUE AGRUPE A LAS INSTITUCIONES DE CRÉDITO Y ORGANIZACIONES AUXILIARES DE CRÉDITO. |
| h1 <input type="checkbox"/> ORGANISMO DESCENTRALIZADO, FONDO O FIDEICOMISO PÚBLICO O EMPRESA DE PARTICIPACIÓN ESTATAL MAYORITARIA DE LA FEDERACIÓN.
<small>INDIQUE LA ENTIDAD FEDERATIVA</small> <input type="text"/> | p1 <input type="checkbox"/> SOCIEDAD MUTUALISTA QUE NO OPERE CON TERCEROS SIEMPRE QUE NO REALICE GASTOS PARA LA ADQUISICIÓN DE NEGOCIOS. |
| | q1 <input type="checkbox"/> EMBAJADA, CONSULADO U ORGANISMO INTERNACIONAL. |
| | r1 <input type="checkbox"/> OTRA INSTITUCIÓN, AGRUPACIÓN, ORGANISMO, SOCIEDAD O ASOCIACIÓN CIVIL COMPRENDIDA EN EL ARTÍCULO 95 DE LA LEY DEL ISR, NO ESPECIFICADA EN CAMPOS ANTERIORES. |

3

RETENCIONES DE ISR

MARQUE CON "X" EL(LOS) CONCEPTO(S) QUE PAGA PARA LA REALIZACIÓN DE SUS OPERACIONES:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> SALARIOS Y DEMÁS PRESTACIONES QUE DERIVEN DE UNA RELACIÓN LABORAL. | <input type="checkbox"/> PREMIOS POR LOTERÍAS, RIFAS, SORTEOS, JUEGOS CON APUESTAS Y CONCURSOS. |
| <input type="checkbox"/> INGRESOS ASIMILADOS A SALARIOS (Ver Instrucciones). | <input type="checkbox"/> OTROS INGRESOS A PERSONAS FÍSICAS (Título IV, Capítulo IX de la Ley del ISR). |
| <input type="checkbox"/> PRESTACIÓN DE SERVICIOS PROFESIONALES. | <input type="checkbox"/> A RESIDENTES EN EL EXTRANJERO SIN ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN EL PAÍS. |
| <input type="checkbox"/> ARRENDAMIENTO Y EN GENERAL POR OTORGAR EL USO O GOCE TEMPORAL DE INMUEBLES A PERSONAS FÍSICAS. | <input type="checkbox"/> ADQUISICIONES COMPROBADAS MEDIANTE AUTOFACTURACIÓN (Ver Instrucciones). |
| <input type="checkbox"/> INTERESES (Título IV, Capítulo VI de la Ley del ISR). | <input type="checkbox"/> REALIZADOS COMPROBADOS MEDIANTE AUTOFACTURACIÓN POR ARRENDAMIENTO DE INMUEBLES. |

4

IMPUESTO AL ACTIVO

4.1 MARQUE CON "X" SI ES:

- SUJETO GRABADO DEL IMPUESTO AL ACTIVO.

5

IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

5.1 MARQUE CON "X" SI:

- POR LOS ACTOS O ACTIVIDADES QUE REALIZA CAUSA ESTE IMPUESTO.

5.2 MARQUE CON "X" SI:

- ES RETENEDOR DE ESTE IMPUESTO.

6

OTROS

6.1 MARQUE CON "X" SI:

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ES RESIDENTE EN EL EXTRANJERO CON ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN MÉXICO. | <input type="checkbox"/> ES ENTIDAD O EMPRESA EXENTA DEL PAGO DEL ISR POR CONVENIO O TRATADO INTERNACIONAL PARA EVITAR LA DOBLE TRIBUTACIÓN. |
| <input type="checkbox"/> REALIZA ACTIVIDADES EMPRESARIALES A TRAVÉS DE FIDEICOMISOS. | <input type="checkbox"/> OBTIENE INGRESOS SUJETOS A RÉGIMENES FISCALES PREFERENTES. |
| <input type="checkbox"/> PAGA FINANCIAMIENTOS OTORGADOS POR RESIDENTES EN EL EXTRANJERO. | <input type="checkbox"/> CUMPLE POR CUENTA DE TERCEROS CON LAS OBLIGACIONES FISCALES DERIVADAS DE OTORGAR EL USO O GOCE TEMPORAL DE BIENES INMUEBLES A TRAVÉS DE FIDEICOMISOS. |
| | <input type="checkbox"/> REALIZA OPERACIONES CON PARTES RELACIONADAS RESIDENTES EN EL EXTRANJERO (EMPRESAS MULTINACIONALES). |



GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

AVISO AL REGISTRO ESTATAL DE CAUSANTES



TIPO DE AVISO: Alta Cambios Baja Fecha: Municipio:

DATOS GENERALES DEL CAUSANTE

Régimen Federal de Contribuyentes (RFC): Sucursal: Clase: (Clase de Registro de Pólizas del URP)

Profilaxia, nombre o denominación de la sociedad (de ahí en adelante):

Profilaxia comercial del establecimiento (de ahí en adelante):

Código de actividad del establecimiento:

Calle, Av., Blvd., C/que, S/N: No. exterior: No. interior: Colonia:

Localidad o Poblado: Municipio: Código Postal:

ALTA : INSCRIPCION REANUDACION DE ACTIVIDADES

Obligaciones	SI	Fecha de inicio o reanudación de actividades:	Inicio	Fin	Financ
Impuesto Sobre Remuneraciones al Trabajo Personal <input type="checkbox"/> No. Imp. <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	Tipo de Contribuyente:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Impuesto Sobre Actividades Mercantiles e Industriales <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Masculador: <input type="checkbox"/>	Exportador: <input type="checkbox"/>		
Impuesto Sobre Lotería, Rifas, Sorteos, Juegos permitidos y Concursos <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pago de impuestos a Estatales por:	Mes de <input type="checkbox"/>	Financ <input type="checkbox"/>	
Impuesto Sobre Servicios de Hospedaje <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Domicilio de la matriz:			
Impuesto Ambiental <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>			
Impuesto Sobre Automóviles Nuevos <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>			
Impuesto Sobre la Renta Régimen Intermedio <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>			
Impuesto Sobre la Renta Régimen Pequeño <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>			
Impuesto Sobre la Renta (Inajecón de Terrenos o Construcciones) <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="text"/>			

Nombre completo (para brevitar): Datos del representante legal: Régimen Federal de Contribuyentes:

Calle, Av., Blvd., C/que, S/N: No. exterior: No. interior: Colonia:

Localidad o Poblado: Municipio: Código Postal:

CAMBIOS: Fecha en que ocurrió el cambio: (Usar únicamente en altas y bajas)

DOMICILIO: Calle, Av., Blvd., C/que, S/N: No. exterior: No. interior: Colonia:

Localidad o Poblado: Municipio: Código Postal:

RAZÓN DE INDEPENDENCIA SOCIAL:

GRUPO DE ACTIVIDADES:

AUMENTO DE OBLIGACIONES:

DISMINUCIÓN DE OBLIGACIONES:

OTRO:

RESPONSABILIDAD ENTRE SOCIOS: Nombre completo (para brevitar): Régimen Federal de Contribuyentes:

BAJA : CLAUSURA DEFINITIVA SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES

FECHA DE CLAUSURA DEFINITIVA O SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES:

DOMICILIO DONDE SE CONSERVAN LOS COMPROBANTES PARA EFECTOS FISCALES:

Calle, Av., Blvd., C/que, S/N: No. exterior: No. interior: Colonia:

Localidad o Poblado: Municipio: Código Postal:

Escriba su Nombre

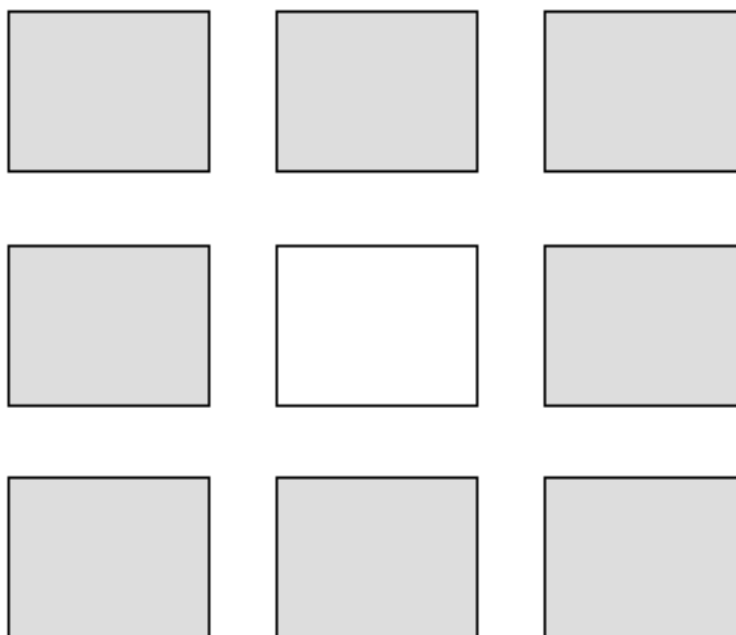
NOMBRE Y FIRMA DEL CONTRIBUYENTE O REPRESENTANTE LEGAL

R.F.C. _____

NOMBRE O RAZON SOCIAL: _____



CROQUIS DE UBICACIÓN



REFERENCIA: _____



**SECRETARIA DE SALUD
SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS**

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

SSA-04-001-A AVISO DE FUNCIONAMIENTO

LEERSE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL PROPIETARIO

NOMBRE DE LA PERSONA FISICA O MORAL PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO		RFC	
DOMICILIO			
CALLE Y NUMERO		COLONIA	
ENTIDAD FEDERATIVA	DELEGACION O MUNICIPIO	LOCALIDAD	
CODIGO POSTAL	TELEFONO	FAX	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		NOMBRE DE LA(S) PERSONAS AUTORIZADAS PARA RECIBIR NOTIFICACIONES	

2.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		RFC	
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO			
CALLE Y NUMERO		COLONIA	
ENTIDAD FEDERATIVA	DELEGACION O MUNICIPIO	LOCALIDAD	CODIGO POSTAL
ENTRE QUE CALLE Y QUE CALLE	TELEFONO	FAX	
NUMERO DE LA CLASE DE LA CLASIFICACION MEXICANA DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS		FECHA DE INICIO DE LABORES (Día, mes, año)	

Declaro bajo protesta de decir verdad que cumplo con los requisitos y normatividad aplicable, sin que me eximan de que la autoridad sanitaria verifique su cumplimiento, ésto sin perjuicio de las sanciones en que puedo incurrir por falsedad de declaraciones dadas a una autoridad.

FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL	LUGAR Y FECHA DONDE SE EFECTUA EL AVISO
---	---

PARA CUALQUIER ACLARACION, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRAMITE, SIRVASE LLAMAR AL SISTEMA DE ATENCION TELEFONICA A LA CIUDADANIA (SACTEL) A LOS TELEFONOS: 5-4-30-2000 EN EL D.F. Y AREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-0014900 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1888-894 3372; O AL TELEFONO 5-5-83-70-30 DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO, EN LA CIUDAD DE MEXICO, DISTRITO FEDERAL.

CONSIDERACIONES GENERALES
ESTE TRAMITE NO REQUIERE DOCUMENTOS ANEXOS
ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN UNO O MÁS EJEMPLARES, TAMBIÉN CARTA Y EN PAPER BOND
ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 08/11/1999
ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD DE COORDINACION ECONOMICA: 08/11/1999



SSA-04-001-A

3.- LINEA DE PRODUCTOS (Elija el giro y los procesos conforme al apartado 3 del instructivo)

GIRO	DENOMINACION O DESCRIPCION DEL PRODUCTO			MARCA (NOMBRE COMERCIAL)	SI INCLUIA ESTE PRODUCTO, SEÑALE EL RFC Y NOMBRE DE LA EMPRESA A LA CUAL MAQUILA.	SI ESTE PRODUCTO ES MAQUILADO, SEÑALE EL RFC Y NOMBRE DE LA EMPRESA MAQUILADORA.	IMP.	NAL.
	PROCESO							
	01	02	03	04	05	06		
	07	08	09	10	11	12		
	01	02	03	04	05	06		
	07	08	09	10	11	12		
	01	02	03	04	05	06		
	07	08	09	10	11	12		
	01	02	03	04	05	06		
	07	08	09	10	11	12		
	01	02	03	04	05	06		
	07	08	09	10	11	12		

INSTRUCTIVO DE LLENADO

SSA-04-001-A AVISO DE FUNCIONAMIENTO

- DATOS DEL PROPIETARIO. Anote Nombre, RFC, Domicilio y Teléfono, Representante Legal y Personas autorizadas para recibir notificaciones, cuando la persona que realiza el trámite no sea el propietario, deberá acreditar su personalidad jurídica, presentando acta constitutiva o poder notarial.
 - DATOS DEL ESTABLECIMIENTO. Anote Nombre, RFC, Domicilio, Teléfono, Número de la Clase de la Clasificación Mercanca de Actividades y Productos, y Fecha de inicio de labores.
 - LINEA DE PRODUCTOS
 - Cite indique el número que corresponda al producto, de acuerdo a la siguiente relación:

1) Alimentos	3) Bebidas alcohólicas	5) Aseo y Limpieza	7) Materiales Plásticos
2) Bebidas no alcohólicas	4) Tabaco	6) Perfumería y belleza	8) Aditivos
			9) Otros
 - Proceso. Cruce el (los) número(s) que corresponden al proceso que realiza el producto:

1) Obtención	4) Fabricación	7) Envasado	10) Distribución
2) Elaboración	5) Maquedo	8) Conservación	11) Manipulación
3) Preparación	6) Acabado/condicionamiento	9) Almacenamiento	12) Transporte
- 4.- Cancelar los espacios que no sean utilizados.
 5.- Este aviso únicamente será válido si presenta las firmas indicadas.
 6.- La firma del solicitante debe ser autógrafa en cada año.

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA
VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES



SERVICIOS DE AFILIACIÓN VIGENCIA
AVISO DE INSCRIPCIÓN PATRONAL
O DE REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES
AFIL 01-A

EXCLUSIVO IMSS	
CLAVE DE MUNICIPIO	ARGUMENTO

1. NUMERO DE REGISTRO PATRONAL _____ 10 DÍGITOS _____ DIG. VER
2. REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____
3. CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN _____

4. PERSONA MORAL ()
5. PERSONA FÍSICA ()

6. NOMBRE, DENOMINACIÓN, RAZÓN SOCIAL DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO (ARTÍCULO 5-A FRAC. VIII DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL)					
EN CASO DE PERSONA FÍSICA NOMBRE (S)		APELLIDO PATERNO		APELLIDO MATERNO	
8. ACTIVIDAD O GIRO PRINCIPAL DE LA EMPRESA _____					
9. CLASE DE RIESGO MANIFESTADA	10. FRACCIÓN	11. PRIMA	12. FECHA DE LA CAUSA DEL AVISO		
			DÍA (2 DIG.)	MES (2 DIG.)	AÑO (4 DIG.)
13. DOMICILIO FISCAL (DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 10 DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN)					
CALLE Y/O MANZANA		NÚMERO EXTERIOR - INTERIOR		COLONIA Y/O POBLACIÓN	
MUNICIPIO		ENTIDAD		C.P. TELÉFONO	
14. DOMICILIO DEL PRINCIPAL CENTRO DE TRABAJO SI TIENE MÁS DE UNO					
CALLE Y/O MANZANA		NÚMERO EXTERIOR - INTERIOR		COLONIA Y/O POBLACIÓN	
MUNICIPIO		ENTIDAD		C.P. TELEFONO	
15. DOMICILIO PARA RECIBIR Y OIR NOTIFICACIONES EN LA LOCALIDAD					
CALLE Y/O MANZANA		NÚMERO EXTERIOR - INTERIOR		COLONIA Y/O POBLACIÓN	
MUNICIPIO		ENTIDAD		C.P. TELÉFONO	
16. AFILIACIÓN A CÁMARA O AGRUPAMIENTO :					
17. ANOTAR DATOS DEL ACTA CONSTITUTIVA					EXCLUSIVO IMSS ACUSE DE RECIBO
No. DE FOLIO MERCANTIL	FECHA	No. DE LIBRO	No. DE FOJA		
No. DE ACTA CONSTITUTIVA			No. DE NOTARÍA		
REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DEL COMERCIO			LUGAR Y FECHA DE CONSTITUCIÓN		
18. MARQUE CON UNA X LA CAUSA DE PRESENTACIÓN DE ESTE AVISO					
<input type="checkbox"/> ALTA PATRONAL		<input type="checkbox"/> REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES			
19. FIRMA DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO O REPRESENTANTE LEGAL					DELEGACIÓN
PATRÓN		SUJETO OBLIGADO		REPRESENTANTE LEGAL	
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CUALQUIER ACLARACIÓN					SUBDELEGACIÓN
MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA					

ANOTAR LOS SIGUIENTES DATOS

20. PROPIETARIO O SUJETO OBLIGADO
APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
21. CURP:
22. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
No. DE FOLIO DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR

23. REPRESENTANTE LEGAL (PRINCIPAL)
APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
24. CURP:
25. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
No. DE FOLIO DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR

26. REPRESENTANTE LEGAL
APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
27. CURP:
28. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
No. DE FOLIO DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR
OTROS REPRESENTANTES: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

26. REPRESENTANTE LEGAL
APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
27. CURP:
28. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:
No. DE FOLIO DE LA CREDENCIAL DE ELECTOR
OTROS REPRESENTANTES: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE FORMA VOLUNTARIA, QUE LOS DATOS ASENTADOS EN EL PRESENTE AVISO SON CIERTOS Y SE CORRESPONDEN CON LO DISPUESTO EN LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, DEL INFONAVIT Y SUS REGLAMENTOS.

19. FIRMA DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO O REPRESENTANTE LEGAL
 PATRÓN SUJETO OBLIGADO REPRESENTANTE LEGAL

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA

ANOTAR LOS SIGUIENTES DATOS

29. **SOCIO**

APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
30. CURP:
31. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

29. **SOCIO**

APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
30. CURP:
31. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

29. **SOCIO**

APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
30. CURP:
31. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

29. **SOCIO**

APELLIDO PATERNO:
APELLIDO MATERNO:
NOMBRES:
30. CURP:
31. DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN :
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE FORMA VOLUNTARIA, QUE LOS DATOS ASENTADOS EN EL PRESENTE AVISO SON CIERTOS Y SE CORRESPONDEN CON LO DISPUESTO EN LA LEY DEL SEGURO SOCIAL, DEL INFONAVIT Y SUS REGLAMENTOS.

19. FIRMA DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO O REPRESENTANTE LEGAL
 PATRÓN SUJETO OBLIGADO REPRESENTANTE LEGAL

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA

INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL
 SERVICIOS DE AFILIACIÓN VIGENCIA
 AVISO DE INSCRIPCIÓN PATRONAL O DE
 REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES AFIL 01- A

INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA
 VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES

ANOTAR LOS SIGUIENTES DATOS

14. CENTRO DE TRABAJO
DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

14. CENTRO DE TRABAJO
DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

14. CENTRO DE TRABAJO
DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

14. CENTRO DE TRABAJO
DOMICILIO
CALLE:
No. Y/O LETRA EXTERIOR, MANZANA Y LOTE:
No. Y/O LETRA INTERIOR:
COLONIA O POBLACIÓN:
DELEGACIÓN O MUNICIPIO:
CÓDIGO POSTAL:
CIUDAD:
ENTIDAD:
TELÉFONO (S):
FAX:
CORREO ELECTRÓNICO:

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DE FORMA VOLUNTARIA, QUE LOS DATOS ASENTADOS EN EL PRESENTE AVISO SON CIERTOS Y CORRESPONDEN CON LO DISPUESTO EN LAS LEYES DEL SEGURO SOCIAL, DEL INFONAVIT Y SUS REGLAMENTOS.

19. NOMBRE Y FIRMA DEL PATRÓN, SUJETO OBLIGADO O REPRESENTANTE LEGAL

- PATRÓN SUJETO OBLIGADO REPRESENTANTE LEGAL

MARQUE CON UNA X SEGÚN CORRESPONDA

14. CROQUIS DE LOCALIZACION

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL AVISO DE INSCRIPCIÓN PATRONAL O DE MODIFICACIÓN EN SU REGISTRO PUEDE CONLLEVAR A LA CONFIGURACIÓN DE LAS INFRACCIONES Y DELITOS PREVISTOS Y SANCIONADOS EN EL TÍTULO SEXTO DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL

PARA CUALQUIER ACLARACIÓN, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRÁMITE, SIRVASE LLAMAR AL SISTEMA DE ATENCIÓN TELEFÓNICA A LA CIUDADANÍA (SACTEL) AL TELÉFONO 54 80 20 00 EN EL D.F., Y ÁREA METROPOLITANA; DEL INTERIOR DE LA REPÚBLICA SIN COSTO AL USUARIO AL 01 800 00 14800; DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1 888 594 3372 O AL SISTEMA DE ATENCIÓN TELEFÓNICA DEL IMSS AL 52 41 02 45.

Aviso de Inscripción Patronal AFIL 01-A

1. Fundamento Jurídico del Trámite:

1.1. Ley del Seguro Social, (DOF: 21 diciembre de 1995, sus reformas y adiciones), artículos: 15 Fracción I.

1.2. Reglamento de la Ley del Seguro Social en Materia de Afiliación, Clasificación de Empresas, Recaudación y Fiscalización (DOF: 1 de noviembre 2002), artículos: 3 y 12.

2. Plazo de resolución del trámite:

2.1. No aplica, es un aviso que realiza el patrón o sujeto obligado bajo protesta de decir verdad, que se recibe por el Instituto, otorgando copia sellada de recibido el mismo día de su presentación en la Subdelegación.

3. Número de tantos a presentarse del formato y su distribución:

3.1. Original. - Expediente Delegacional.

3.2. 1ª. Copia.- Patrón o Sujeto Obligado

4. Documentos o formatos adicionales para el aviso de Inscripción Patronal : (En todos los casos deberá presentarse cuando menos un formato AFIL 02 Aviso de Inscripción del Trabajador).

La presentación de este trámite debe realizarse simultáneamente al de Inscripción de las Empresas en el Seguro de Riesgos de Trabajo.

Todos los documentos se deben presentar en original o copia certificada y copia simple.

4.1. Instituciones de Asistencia Privada.

**INSCRIPCIÓN DE LAS
EMPRESAS Y
MODIFICACIONES EN EL
SEGURO DE RIESGOS
DE TRABAJO**

**NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZON
SOCIAL**

REGISTRO (S) PATRONAL (ES)

SUBDELEGACIÓN

**INSCRIPCIÓN DE LAS EMPRESAS
Y MODIFICACIONES
EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO**

DÍA	MES	AÑO

IMPORTANTE: PREVIO AL LLENADO DE ESTE FORMATO, SÍRVASE LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES CORRESPONDIENTES. EN CASO DE QUE LOS ESPACIOS MARCADOS NO SEAN SUFICIENTES, ANEXAR LA INFORMACIÓN ADICIONAL EN HOJAS POR SEPARADO.

1. DATOS GENERALES					REGISTRO (S) PATRONAL (ES)
NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL					
DOMICILIO: CALLE		NÚM. EXT.	NÚM. INT.	COLONIA	
POBLACIÓN	ENTIDAD	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX	
INSCRIPCIÓN <input type="checkbox"/> INSCRIPCIÓN	MODIFICACIONES				
	<input type="checkbox"/> CAMBIO DE <input type="checkbox"/> FIDFICOMISO	<input type="checkbox"/> INCORPORACIÓN <input type="checkbox"/> CAMBIO DE	<input type="checkbox"/> COMPRA DE <input type="checkbox"/> SUSTITUCIÓN	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> REAFILIACIÓN

2. DIVISIÓN ECONÓMICA Y GIRO				
<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	AGRICULTURA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	GANADERÍA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	SILVICULTURA	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	PESCA
				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
				CAZA
ESPECIFICAR SU GIRO:				

3. MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES	
NOMBRE	NOMBRE

4. MAQUINARIA Y EQUIPO				
NÚMERO DE UNIDADES	NOMBRE	USO	COMBUSTIBLE O ENERGÍA	CAPACIDAD O POTENCIA

5. PERSONAL

NÚMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACIÓN	NÚMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACIÓN

6. PROCESOS DE TRABAJO

7. - CLASIFICACIÓN MANIFESTADA POR EL PATRÓN.

DE CONFORMIDAD CON LA INFORMACIÓN DECLARADA Y CON FUNDAMENTO EN LOS ARTÍCULOS 73 Y 75 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y LOS ARTÍCULOS 1 FRACCIÓN IV, 3, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30 Y 196 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL EN MATERIA DE AFILIACIÓN, CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS, RECAUDACIÓN Y FISCALIZACIÓN, MANIFIESTO A ESTA EMPRESA EN :

DIVISIÓN ECONÓMICA	GRUPO	FRACCIÓN	I	II	III	IV	V
			□	□	□	□	□

EL PATRÓN ESTA OBLIGADO EN TÉRMINOS DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y SUS REGLAMENTOS, A DAR AVISO AL INSTITUTO DE CUALQUIER MODIFICACIÓN EN SUS ACTIVIDADES, INSTALACIONES, EQUIPOS, PROCESOS DE TRABAJO, ETC.

PATRÓN O SUJETO OBLIGADO O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE Y FIRMA

8. PARA USO EXCLUSIVO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

RECEPCIÓN HORA Y FECHA	CLASIFICACIÓN SUBDELEGACIONAL			CAPTURA AFIL - OI		
	CLASE	FRACCIÓN	PRIMA %	CLASE	FRACCIÓN	PRIMA %
	<p align="center">JEFE DEL DEPARTAMENTO DE AFILIACION VIGENCIA NOMBRE Y FIRMA</p>			<p align="center">NEGATIVA PATRONAL ____ AUSENCIA PATRONAL ____</p>		
<p align="center">SUBDELEGADO NOMBRE Y FIRMA</p>			RATIFICACIÓN			
<p align="center">INSCRIPCIÓN DEL PATRÓN AL I. M. S. S.</p>			DÍA	MES	AÑO	

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO POR TIEMPO INDEFINIDO

1. PARTES:

a) RESTAURANTE ASADERO VIEJO OESTE, S.A. DE CV., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE DENOMINARA **“EL PATRÓN”**, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL SR.

b) _____, POR SU PROPIO DERECHO, EN ADELANTE **“EL EMPLEADO”**.

2. PUESTO:

3. DATOS GENERALES DEL EMPLEADO

a) Lugar y fecha de nacimiento: _____

b) Estado civil: _____

c) Profesión: _____

d) Domicilio: _____

4. REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES _____

5. SUELDO MENSUAL BRUTO:

6. FECHA DE INGRESO (RECONOCIMIENTO DE ANTIGÜEDAD):

DECLARACIONES

I.- Declara **“EL PATRÓN”** por conducto de su representante:

a) Que se constituyo por escritura pública _____ de fecha _____, otorgada ante la fe del licenciado _____, titular de la Notaría número __ del estado de _____, cuyo primer testimonio quedo inscrito en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio del estado de _____, en el Folio Mercantil número _____.

b) Por escritura pública _____, de fecha _____, otorgada ante la fe del mismo notario que la anterior, se hizo constar la protocolización del Acta de las Asambleas General Extraordinaria y Ordinaria de accionistas de RESTAURANTE ASADERO VIEJO OESTE, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE.

c) Que las facultades con las que comparece a la firma del presente contrato, no le han sido revocadas, modificadas ni limitadas en forma alguna y acreditan con el testimonio de la escritura pública número _____, de fecha _____, otorgada ante la fe del licenciado _____, Titular de la Notaria número __ del estado de _____, en la cual se hizo constar la protocolización del acta de sesión del Consejo de Administración de RESTAURANTE ASADERO VIEJO OESTE, S.A. de CV.

d) Tener su domicilio social en _____.

e) Que le es necesaria la contratación de “EL EMPLEADO” para desempeñar el puesto indicado en el punto 2 del presente contrato.

II.- Declara “EL EMPLEADO” bajo protesta de decir verdad:

a) Tener los datos generales que han quedado relacionados en el punto 3 del presente contrato. Respecto del domicilio manifestado, “EL EMPLEADO” se obliga a dar aviso de cualquier cambio del mismo a “EL PATRÓN”.

b) Que su Registro Federal de Contribuyentes es el que se indica en el punto 4 del presente contrato.

c) Que sus conocimientos, experiencia y habilidades son los adecuados para desempeñar el puesto referido en el punto 2 del presente contrato.

III.- Declaran Ambas Partes:

a) Que están conformes en celebrar este contrato por tiempo indefinido sujetándose a lo establecido en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El presente contrato se celebra por tiempo indefinido. Sólo podrá ser modificado, suspendido, rescindido o terminado en los casos y cumplimientos con los requisitos que expresamente señala la Ley federal del Trabajo. Cuando “EL EMPLEADO” decida terminar voluntariamente su relación de trabajo se obliga a avisar a “EL PATRÓN” con una anticipación de sesenta días.

SEGUNDA: “EL EMPLEADO” prestará sus servicios a “EL PATRÓN” en el puesto indicado en el punto 2 de este contrato desempeñando las labores inherentes a dicho puesto así como las actividades conexas o relacionadas con esta labor principal, o las que en un futuro le designe “EL PATRÓN”.

Las labores aquí señaladas las desempeñará “EL EMPLEADO”, en las dependencias de “EL PATRÓN” ubicadas en esta ciudad, en la inteligencia que de acuerdo con las necesidades de la sociedad “EL PATRÓN” podrá cambiar su domicilio a cualquier otro punto del estado de _____, así como en el interior de la República Mexicana si así conviniera a las necesidades de “EL PATRÓN”.

“EL EMPLEADO” acepta que podrá ser cambiado de puesto libremente en los diferentes departamentos de “EL PATRÓN” siempre que se respete su salario y categoría.

TERCERA: Las partes acuerdan que “EL EMPLEADO” prestará sus servicios bajo la dirección de “EL PATRÓN” dentro de una jornada semanal ordinaria de 48 horas repartidas de lunes a domingo de cada semana, con un horario de las 12:00 a las 02:00 horas.

“EL EMPLEADO” contará con una hora diariamente para tomar sus alimentos, horario que fijara “EL PATRÓN” de acuerdo con las necesidades del mismo.

Se establece como días de descanso semanal los días lunes.

Tanto los días de descanso semanal como el horario podrán ser modificados por “EL PATRÓN” de acuerdo a las necesidades del trabajo.

Dentro de los términos legales queda pactado que “EL EMPLEADO” laborará jornadas extraordinarias únicamente por instrucciones previas y por escrito de “EL PATRÓN”.

CUARTA: “EL PATRÓN” se obliga a proporcionar a “EL EMPLEADO” los días de descanso obligatorios que establece la Ley Federal del Trabajo.

QUINTA: Después de haber laborado un año al servicio de “EL PATRÓN”, “EL EMPLEADO” disfrutará de un período de vacaciones anuales de 6 días laborables. Después del segundo año el período de vacaciones aumentara en dos días hasta llegar a 12 en el cuarto año de servicio, del quinto al decimo año de servicio serán catorce días de vacaciones. “EL EMPLEADO” podrá hacer uso de sus vacaciones en las fechas que convenga de común acuerdo con “EL PATRÓN” no siendo acumulables.

SEXTA: Las partes convienen en que el salario mensual que perciba “EL EMPLEADO” será el indicado en el punto 5 del presente contrato, pagadero en quincenas vencidas los días quince y ultimo de cada mes, pudiendo ser en efectivo o por medios electrónicos accesibles al empleado.

Reconoce “EL EMPLEADO” que en la remuneración antes señalada, se encuentran incluidos el salario correspondiente a los días de descanso semanal, así como los días de descanso obligatorio establecidos en el artículo 74 de la mencionada Ley Federan del Trabajo y la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

“EL PATRÓN” queda autorizado a efectuar los descuentos legales y los que correspondan a las aportaciones o cuotas ante las instituciones de seguridad social que sean a cargo de “EL EMPLEADO”.

SÉPTIMA: “EL EMPLEADO” recibirá por concepto de aguinaldo el equivalente a 15 días de salario, el cual se pagará a mas tardar el día 20 de diciembre de cada año.

OCTAVA: Cuando “EL EMPLEADO” que por cualquier circunstancia se vea obligado a faltar a sus labores, deberá avisar a “EL PATRÓN” por conducto de su jefe inmediato telefónicamente a mas tardar una hora después de iniciadas sus labores, el aviso no justifica la falta, pues en todo caso “EL EMPLEADO” al regresar a sus labores deberá justificar su ausencia a juicio de “EL PATRÓN”.

En todo lo relacionado con riesgos profesionales y enfermedades, las partes se sujetan a las disposiciones que sobre la materia establece la Ley Federal del Trabajo y la Ley del Instituto Mexicano del Seguro Social.

NOVENA: “EL EMPLEADO” conviene en someterse a los reconocimientos médicos que periódicamente pudiera ordenar “EL PATRÓN” en los términos del artículo 134 fracción X de la Ley Federal del Trabajo.

DÉCIMA: “EL EMPLEADO” se obliga a tomar los cursos de capacitación y adiestramiento en los términos que al respecto establezca “EL PATRÓN”

DÉCIMA PRIMERA: “EL EMPLEADO” se obliga durante la vigencia del presente contrato y después de la terminación del mismo a no divulgar ni utilizar en su propio beneficio o de terceros, información relacionada con los negocios, operaciones y actividades de “EL PATRÓN”, ni a proporcionar directa o indirectamente información verbal o escrita sobre sus métodos, sistemas o cualquier otro tipo de actividades, así como información sobre clientes o sus estados financieros.

“EL EMPLEADO” acatará las disposiciones contenidas en la ley de instituciones de Crédito, y en particular, lo dispuesto en el Artículo 117 de dicho ordenamiento, que se refiere al secreto bancario; de contravenir lo señalado “EL EMPLEADO”, se considerará que incurrirá en falta de probidad y negligencia, por lo que quedará sujeto a las sanciones previstas en la Ley Federal del Trabajo, independientemente de las responsabilidades que pudieran derivarse, de carácter civil y/o penal.

DÉCIMA SEGUNDA: “EL PATRÓN” le reconoce a “EL EMPLEADO” una antigüedad a partir del día especificado en el punto 6 del presente contrato, independientemente de la fecha de firma del mismo.

DÉCIMA TERCERA: “EL EMPLEADO” de manera expresa manifiesta su conformidad en el caso de que por reestructuración, nuevas actividades o reorganización de las funciones o servicios de “EL PATRÓN”, se llegara a modificar o se transmitieran las actividades en las que participe “EL EMPLEADO” a otra Sociedad, Organización, Empresa o Estructura, en estos casos, “EL EMPLEADO” se incorporará a la nueva prestadora de servicios o ejecutora de las actividades referidas y en este supuesto se le respetara a “EL EMPLEADO” sus derechos, prestaciones laborales y antigüedad generada con “EL PATRÓN” actual.

DÉCIMA CUARTA: Conviene expresamente las partes en que es causa de rescisión de contrato sin responsabilidad para “EL PATRÓN” el hecho de que en su solicitud de empleo “EL EMPLEADO” omita las referencias de patrones a los que haya prestado sus servicios con anterioridad o proporcione datos falsos sobre cualquier información que se le requiera en la mencionada solicitud; en la inteligencia de que el derecho a rescindir el contrato lo podrá ejercer “EL PATRÓN” dentro de los treinta días siguientes a la fecha en que descubra la omisión.

DÉCIMA QUINTA: En todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley Federal del Trabajo, conviniendo ambas partes de que para efecto del

cumplimiento e interpretación del mismo se someten a la jurisdicción de la Junta de Conciliación y Arbitraje del estado de Baja California, renunciando a cualquier otro fuero que por razón de su domicilio actual o futuro pudiere corresponderles.

LEÍDO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO POR LAS PARTES Y DÁNDOSE POR ENTERADOS DE SU CONTENIDO Y ALCANCE LO FIRMAN POR DUPLICADO, QUEDANDO UN EJEMPLAR EN PODER DE CADA UNA DE ELLAS, EN LA CIUDAD DE ENSENADA DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA EL DIA ____ DE _____ DEL _____.

“EL PATRÓN”

“EL EMPLEADO”

TESTIGO

TESTIGO

Referencias

Alcaraz, R. (2006). *El emprendedor del éxito*. México: Mc Graw Hill.

Anónimo (2008). Declaración de la misión, visión y valores. Consultado el 10 de abril de 2008 en:

http://www.trabajo.com.mx/mision_vision_y_valores.htm

Azcoytia, C. (2007). Origen del Restaurante. Consultado el 10 de marzo de 2008 en:

<http://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/restaurante.html>

Borello, A (2001). *El plan de negocios*. Bogotá: McGraw Hill.

Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (2009). Industria restaurantera 2008. Consultado el 7 abril 2009 en:

<http://www.canirac.com.mx/portal/132993115/cifras/>

Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (2009). Principales licencias para operar. Consultado el 7 de abril de 2009 en:

<http://www.canirac.com.mx/portal/132993115/licencias-y-permisos/>

Chiavenato, I. (2000). *Administración de Recursos Humanos*. Bogotá: Mc Graw Hill.

De Lenzo, D. & Robbins, S. (2005). *Administración de Recursos Humanos*. México: Editorial Limusa Willey.

Freire, A. (s.f.). La importancia de tener un plan financiero. Consultado el 14 de marzo de 2008 en:

<http://www.el-universal.com.mx/articulos/44930.html>

Ley de Hacienda del Estado de Baja California (2008), Procuraduría Fiscal del Estado de Baja California.

Ley de Inversión Extranjera (2008). México: Anaya Editores, SA.

Ley del Impuesto al Valor Agregado (2008). México: Ediciones Fiscales ISEF, SA.

Ley del Impuesto Empresarial a Tasa Única (2008). México: Ediciones Fiscales ISEF, SA.

Ley del Impuesto Sobre la Renta (2008). México: Ediciones Fiscales ISEF, SA.

Ley General de Sociedades Mercantiles (2008): México: Anaya Editores, SA.

Morales, J. (s.f.). Cómo crear empresas exitosas. Consultado el 14 de marzo de 2008 en:

http://www.franquiciasynegocios.com.mx/articulos.php?id_sec=1&id_art=59

Padrón Estatal de Gobierno del Estado de Baja California (2008). Contribuyentes por giro.

Real Academia Española (2008). *Real Academia Española (22ª ed.)*. Consultado el 15 marzo de 2008 en:

www.rae.es

Salinas, E. (2006). Industria restaurantera. Consultado el 14 de abril 2008 en:

http://empresarios.mundoejecutivo.com.mx/articulos.php?id_sec=16&id_art=131

Secretaría de Comercio y Fomento Industrial (2008). Programa de capacitación y modernización del comercio detallista. Consultado el 10 de septiembre 2008 en:

<http://www.pymes.gob.mx/promode/invmdo.asp>

Secretaría de Economía (2009). Clasificación de las empresas de acuerdo a su tamaño. Consultado el 1 de febrero de 2011 en:

<http://www.observatoriopyme.com/encuestas-y-estudios/clasificacion-de-las-empresas-de-acuerdo-a-su-tamano-en-mexico/>

Secretaría de Economía (2007). Cómo hacer un plan de negocios. Consultado el 13 de marzo de 2008 en:

<http://www.esmas.com/emprendedores/startups/comohacerestudios/400989.html>

Secretaría de Salud (2008). Ley General de Salud. Consultado el 10 de Septiembre de 2009 en:

<http://portal.salud.gob.mx/>

Secretaría de Turismo de Baja California (2008). Gastronomía de Ensenada. Consultado el 10 de septiembre de 2008 en:

<http://www.descubrebajacalifornia.com/explorar-ensenada.php>


Taco Bell® (2008). Historia de Taco Bell. Consultado el 10 de marzo de 2008 en:

<http://www.tacobell.ca/Tacobell-History>

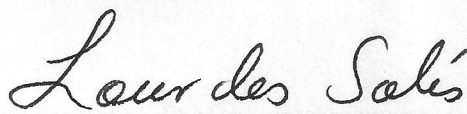
Váquiro, J. (2006). Punto de equilibrio. Consultado el 20 de diciembre de 2009 en:

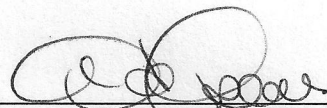
<http://www.pymesfuturo.com/puntodeequilibrio.htm>

CONSTANCIA DE APROBACIÓN

Director de la Tesis: 
Dra. María Concepción Ramírez Barón

Aprobado por los Integrantes del Sínodo:

1.- 
Sinodal M.A. María de Lourdes Solís Tirado

2.- 
Sinodal Dra. Andrea Spears Kirkland