

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA  
CALIFORNIA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES**



**FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTO DE INVERSIÓN  
EN UN ESTABLECIMIENTO QUE EXPANDA CHURROS Y  
CHOCOLATES PARA BEBER EN ENSENADA**

**TESIS QUE  
PARA OBTENER EL GRADO DE:  
MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN**

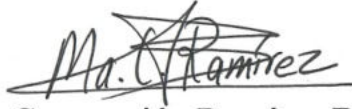
**PRESENTA**

**ROSALINDA ACOSTA ANGELES**

**Ensenada. B.C.**

**Marzo de 2006**

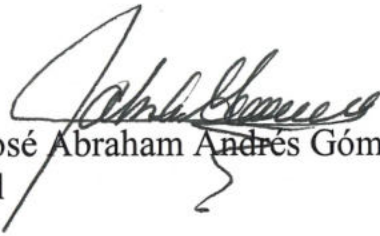
## CONSTANCIA DE APROBACIÓN



Director de la Tesis: M.P. Ma. Concepción Ramírez Barón



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



2.- M.A. José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez  
Sinodal

## CONSTANCIA DE APROBACIÓN

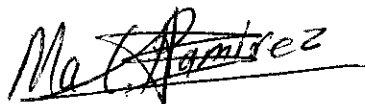
DRA. ANDREA SPEARS KIRKLAND  
COORDINADORA DE POSGRADO E INVESTIGACION  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES  
Presente.

Asunto: Voto aprobatorio sobre trabajo  
de tesis de grado de Maestría

Después de haber efectuado una revisión minuciosa sobre el trabajo de tesis presentado por ROSALINDA ACOSTA ANGELES para poder presentar la defensa de su examen y obtener el grado de Maestro en Administración, me permito comunicarle que he dado mi voto **APROBATORIO**, sobre su trabajo titulado: **“Formulación y evaluación de proyecto de inversión en un establecimiento que expanda churros y chocolates para beber en Ensenada”**.

Esperando reciba el presente de conformidad, quedo de Usted.

ATENTAMENTE



M.P. M<sup>a</sup>. Concepción Ramírez Barón

Ensenada, B.C., Marzo 2006.

## CONSTANCIA DE APROBACIÓN

DRA. ANDREA SPEARS KIRKLAND  
COORDINADORA DE POSGRADO E INVESTIGACIÓN  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES  
Presente.

Asunto: Voto aprobatorio sobre trabajo  
de tesis de grado de Maestría

Después de haber efectuado una revisión minuciosa sobre el trabajo de tesis presentado por ROSALINDA ACOSTA ANGELES para poder presentar la defensa de su examen y obtener el grado de Maestro en Administración, me permito comunicarles que he dado mi voto **APROBATORIO**, sobre su trabajo titulado: **“Formulación y evaluación de proyecto de inversión en un establecimiento que expanda churros y chocolates para beber en Ensenada”**.

Esperando reciba el presente de conformidad, quedo de Usted.

ATENTAMENTE



M.A. María de Lourdes Solís Tirado

Ensenada, B.C., Marzo 2006

## CONSTANCIA DE APROBACIÓN

DRA. ANDREA SPEARS KIRKLAND  
COORDINADORA DE POSGRADO E INVESTIGACION  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES  
Presente.

Asunto: Voto aprobatorio sobre trabajo  
de tesis de grado de Maestría

Después de haber efectuado una revisión minuciosa sobre el trabajo de tesis presentado por ROSALINDA ACOSTA ANGELES para poder presentar la defensa de su examen y obtener el grado de Maestro en Administración, me permito comunicarle que he dado mi voto **APROBATORIO**, sobre su trabajo titulado: **“Formulación y evaluación de proyecto de inversión en un establecimiento que expanda churros y chocolates para beber en Ensenada”**.

Esperando reciba el presente de conformidad, quedo de Usted.

ATENTAMENTE

  
M.A. José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez.

Ensenada, B.C., Marzo 2006.

A Dios:

Como un atributo de mí existencia.

A la persona con quien aprendí a ser mamá desde muy pequeña, amiga, compañera y hermana, a él que ya no esta entre nosotros pero que se encuentra en un lugar inconmensurable. Gracias por tus sabios consejos, recomendaciones y llamadas de atención para ser una mejor persona. No tengo otra manera de agradecerte la gran dicha de permitirme ser tú hermana mayor y las palabras que me dedicaste en el momento de tu graduación ahora yo te digo Hermano tu me dejaste ahora un camino que debo terminar y concluir lo mejor que se pueda ya que el modelo que dejaste es difícil de superar.

Doy infinitamente gracias al creador por haberte tenido como un amigo incondicional y al saber que tuviste la fortaleza y tiempo de dedicarme algunas palabras en los momentos más difíciles que pasaste en tus últimos días y que ahora subrayo:

Nos enteraste que iniciabas la Maestría hace... y en ese instante desde ese momento que habías gestado a un hijo más; que ve la luz hoy que lo celebramos. Y digo un hijo más; y que si bien es cierto Dios te mando un par de Angeles por hijas; te envió otro logro al que igualmente le prodigaste tiempo, ilusiones, cariño, fe, entrega, desvelos, fatiga, lagrimas, amor. Y hoy abre sus ojos exclamando llegue, soy realidad y ella es mi madre y nació en el seno de una familia por que tengo padre y hermanas; porque a ellos también les costó, ellos te impulsaron; tengo la certeza que por el amor que sientes a tu familia es que emprendiste el gran reto y junto con ello y conocedora de tus capacidades hoy lo ves culminada.

Lic. Juan Francisco Acosta Angeles.

Ahora solo espero el momento que nos lleguemos a encontrar nuevamente para darte infinitamente las gracias Juan Francisco por todo lo aprendido en este gran recorrido del camino y lo que falta, que es la vida misma; a ti con cariño, respeto y admiración.

A mi madre Cirila Ángeles Martínez por brindarme la vida y su amor, a mi padre Pedro Acosta Moran por creer en mí como mujer y manifestarme su apoyo ilimitado y que gracias a ellos sigo en esta carrera interminable de superación y crecimiento constante.

Principalmente a mis dos luceros: Yunuen Pamela y Rosalinda que me ofrecieron su tiempo y cariño para lograr este objetivo que les pertenece, por sustraerles momentos de amor y convivencia familiar.

A mi compañero, amigo y cómplice que está siempre a mi lado en la adversidad y abundancia apoyándome en todo, bendiciones a ti mil besos.

Te amo J. Roberto López.

A mis hermanos el Arq. Pedro Acosta A., por su inmensurable ayuda y comprensión, a Ruth Acosta A., como un humilde ejemplo de que se puede realizar los objetivos, metas y propósitos que uno se perfila formar.

A toda mi familia materna y paterna que estuvieron conmigo afirmándome su apoyo en especial a la familia Lym. Y a todas las personas que directa e indirectamente contribuyeron al logro de este objetivo.

God bless the Moser family; especially Mr. Rick Moser for all his unconditional and moral support towards our family, he is the one that is making possible the most important goal in our life: the growth and development of our daughters' education in his country. And Mrs. Rose Mary Cameron for all her patience and help over these years of intense English education.

## **Agradecimientos**

Deseo agradecer a todas las personas que estuvieron a mí alrededor por el apoyo y confianza brindada hacia mi persona, principalmente al Lic. Gildardo Terríquez Mardueño, que creyó en mí y me brindó la oportunidad de desempeñarme en esta Universidad como catedrático y crecer profesionalmente con una gran calidad moral y ética.

A todos mis maestros M.C. Jorge A. Valderrama M., Lic. Pedro Carrillo T., C.P. Arturo Novelo A., M.C. Elvia Moreno, M.C. Javier Organista S., Dr. Guillermo Arámbulo V., M.C. Alejandro Guzmán, M.C. Luís A. Morales Z., Dra. Sheila Delhumeau R., Dr. Amado Olivares L., M.C. Enselmina Marín V., M.B.A Juan M. García C., M.A. Rebeca Mungaray L., M.A. Marcos A. Velásquez O., Dr. José L. Arcos V., Dr. Eduardo Mancillas P., M.C. Virginia G. López T., M.A. José Rentarías, M.C. Oscar Delgado G., al Maestro Enrique B. Franklin F., a ellos muchas gracias ya que nos brindaron su tiempo y compartieron con nosotros sus conocimientos y habilidades en cada una de sus áreas respectivas en este curso de maestría.

Gracias por la comprensión y el período dedicado a la realización, continuación y terminación de éste proyecto de investigación a mi directora de tesis M.P. Concepción Ramírez Barón a mi tutora M.A. Maria de Lourdes Solís Tirado, por su confianza y apoyo incondicional a mi persona, a M.A. José Abraham Andrés Gómez Gutiérrez que fungió como sinodal en este proyecto con sus aportaciones y comentarios eficaces.

A todos mis compañeros de maestría: Elizabeth, José Luís, Juan José, Karla, Marcos, Víctor, Lizbeth, Sonia, Laura, Xochitl, y al maestro y amigo Jesús Moreno N.

Por el respaldo obtenido de los profesores de la Facultad de Ciencias Administrativas y Sociales y de su personal administrativo; al M. Ismael Rodríguez por su apoyo y credibilidad así como al director Lic. Saúl Méndez. Infinitamente gracias a todo el personal de la biblioteca por el soporte manifestado en particular al Sr. Gregorio Soto.

De igual forma el apoyo incondicional del Tecnológico de Baja California, Campus Ensenada de la cual orgullosamente soy catedrática, en especial a la directora del área de Comercio Exterior la C.P. Carmen Marmolejo A.

A todos mis alumnos que compartieron este tiempo conmigo y a los cuales pude expresarles y transmitirles varios de los conocimientos y experiencias obtenidos durante este período de aprendizaje y vivencias conseguidas.

Y muy especialmente a la Maestra María Elena Acosta, por su incalculable amistad, comprensión y apoyo incondicional a mi familia. Al Maestro Armando Zapien por su amistad sincera y calidez humana.

## **Resumen**

Aquí en Ensenada se venden churros, pero no en un lugar adecuado, limpio, y seguro; lo que se busca con este proyecto de inversión es innovar y crear un restaurante dónde se expandan estas delicias. La venta de churros y chocolate para tomar suele ser agradable saborearlo en un ambiente tranquilo y acogedor; y si se agregan actividades de relajación como la lectura, oír música, platicar y hasta una partida de juego de ajedrez con los amigos mucho mejor. Seducirse del rico sabor de los chocolates calientes estilo español, suizo, francés y mexicano; y los tradicionales churros de canela, rellenos de chocolate, fresa, y cajeta.

Con la tecnología que se cuenta en la actualidad nos apoyaremos para la realización de este proyecto, sin desmeritar o descuidar la calidad para la elaboración de los churros y chocolates. En este ambiente de globalización se debe de visualizar y conceptualizar el futuro cercano, cuidar también el ambiente y la ecología.

Orientando este restaurante al sector productivo de alimentos en el estado de Baja California se refuerza la economía a la apertura de nuevas fuentes de trabajo. Para contribuir al desarrollo sustentable del país, porque lo que esta bien hecho, está hecho en México.

## Tabla de Contenido

### Introducción

1.- Planteamiento del estudio.....	1
2.- Justificación del estudio.....	4
3.- Objetivos del trabajo Terminal.....	5
4.- Marco referencial.....	7

### Capítulo 1: Naturaleza del Proyecto

1.1 Nombre de la empresa.....	22
1.2 Descripción de la empresa.....	23
1.3 Misión de la empresa.....	25
1.4 Objetivos de la empresa.....	26
1.5 Ventajas competitivas.....	27
1.6 Análisis de la industria o sector.....	28
1.7 Productor y/o servicios de la empresa.....	31
1.8 Impacto tecnológico, económico y ambiental.....	33

### Capítulo 2. El mercado

2.1 Investigación de mercados.....	34
2.2 Estudio de mercado.....	37
2.3 Distribución y puntos de venta.....	38
2.4 Promoción del producto y servicio.....	39
2.5 Fijación y políticas de precio.....	40
2.6 Plan de introducción al mercado.....	41
2.7 Riesgos y oportunidades del mercado.....	42
2.8 Sistema y plan de ventas.....	43
2.9 Plan de abastecimiento.....	45

### **Capítulo 3. Producción**

3.1 Especificaciones del producto.....	48
3.2 Descripción del proceso de producción.....	50
3.3 Diagrama del flujo del proceso.....	55
3.4 Características de la tecnología.....	59
3.5 Equipo e instalaciones.....	61
3.6 Materia prima.....	64
3.7 Capacidad instalada.....	64
3.8 Manejo de inventarios.....	65
3.9 Ubicación del negocio.....	68
3.10 Diseño y distribución del negocio y oficina.....	70
3.11 Mano de obra requerida.....	72
3.12 Programa de producción.....	73

### **Capítulo 4. Organización**

4.1 Estructura organizacional.....	76
4.2 Funciones específicas por puesto.....	77
4.3 Capacitación del personal.....	89
4.4 Desarrollo del personal.....	93
4.5 Administración de sueldos y salarios.....	95
4.6 Evaluación del desempeño.....	98
4.7 Marco legal de la organización.....	106

### **Capítulo 5. Finanzas**

5.1 Sistema contable de la empresa.....	116
5.2 Flujo de efectivo.....	124
5.3 Estados financieros proyectados.....	125
5.4 Evaluación financiera.....	128
5.5 Sistema de financiamiento.....	130

## **Capítulo 6. Aspectos legales de implementación y operación**

6.1 Definición del régimen de constitución de la empresa.....	133
6.2 Trámites de apertura.....	134
6.3 Trámites fiscales .....	141
6.4 Trámites laborales.....	144

## **Capítulo 7. Riesgos críticos**

7.1 Análisis de rentabilidad.....	152
7.2 Análisis de sensibilidad.....	153
7.3 Aspectos técnicos .....	154

## **Anexos**

1. Formatos de trámites legales
2. Información relevante complementaria
3. Directorios de fuentes de información
4. Entrevistas.

## **Referencias**

## Lista de tablas

Número	Página
1 Programa de producción para el año 1.....	74
2 Programa de producción de churros.....	75
3 Presupuesto de materia prima .....	116
4 Presupuesto de mobiliario y equipo .....	117
5 Resumen de la inversión inicial ... ..	118
6 Inversión inicial .....	119
7 Cálculo de la depreciación y amortización proyectada .....	120
8 Presupuesto de gastos variables .....	121
9 Costo variable y fijos proyectados .....	122
10 Ventas proyectadas para los años 1 al 5... ..	123
11 Flujo de efectivo proyectado para los años 1 al 5 .....	124
12 Estado de resultados proyectados para los años 1 al 5 .....	125
13 Balance general proyectado para los años 1 al 5 .....	126
14 Cálculo del punto de equilibrio del año 1 al 5 .....	127
15 Cálculo de costo de capital promedio ponderado.....	128
16 Cálculo de la TIR, VPN y Costo beneficio.....	129
17 Tabla de amortización del préstamo.....	130
18 Tabla de punto de equilibrio financiero para los 5 años.....	131
19 Tabla de análisis de rentabilidad.....	152
20 Tabla de análisis de sensibilidad.....	153



## Introducción

### 1. Planteamiento del estudio

La realidad de un país como México que finalmente en éste siglo XXI va encontrando su verdadera presencia, una que nada tiene que ver con el desarrollo de las grandes industrias que en nuestro país por lo menos son significativas por el volumen de operaciones que efectúan, pero detrás de éstas se encuentran las micro, pequeñas y medianas empresas (MPymes) que crean fuentes de trabajo y de sustento en número mayor que las grandes.

Se trata de un sector que muestra una cara que merece ser reveladora y entendida en su justa dimensión por las posibilidades que tiene, lo que significa para la población del país y por una visión económica estratégica. De los años '90 del siglo pasado al 2005, el porcentaje de Pymes llegó a 99% del total de las registradas y paradójicamente disminuyó el empleo formal (INEGI 2006).

Los cambios que en materia económica se han desarrollado en nuestro país, han influido de manera determinante en el Estado y particularmente en los municipios; en la última década, se incrementó de manera importante el arribo de maquiladoras e inversión extranjera a esta ciudad, que incorporado al rápido crecimiento poblacional, provocó una relación inversamente proporcional con los niveles de bienestar de la población.

Con la llegada de nuevas empresas, la expansión de la mancha urbana y el crecimiento poblacional, han incidido en el incremento exponencial de las necesidades de servicios básicos, infraestructura urbana, equipamiento, vivienda, asistencia social y salud, entre otros. La actividad turística también fue fortalecida con inversiones públicas y privadas (Rodríguez, 2002).





En el municipio de Ensenada en el año 2000, existían 84 mil 638 personas económicamente activas. Del cual el 9.64 % de la población económicamente activa (*PEA*), trabaja en el sector primario; el sector secundario general el 37.49% y el sector terciario ocupa al 34.54 %, mientras que el 18.33 % se dedica a las actividades económicas casi formales (INEGI 2006).

Los Ensenadenses, demandan un escenario que pueda conducir al éxito y al bienestar; un marco económico en el que la actividad y el trabajo, la inversión y el ahorro, la innovación y la creatividad, ofrezcan oportunidades para todos; aspira también a un crecimiento económico estable, sostenido y sustentable.

La principal actividad económica de nuestra ciudad, está asociada al producto de los servicios al turismo y el comercio y los procesos de transformación derivados de estas actividades, sin soslayar el desarrollo de otras actividades productivas, para encontrar los nichos que enlacen horizontalmente la economía mundial, cada vez más compleja, para que nos sirva como detonante principal de nuestra economía.

Visualizando todo lo anterior es por lo que se presenta este proyecto de inversión, para la realización de un restaurante en donde se pueda saborear y deleitar un rico churro azucarado con chocolate caliente y más. En la actualidad no contamos con una infraestructura de este tipo en Ensenada por lo que se consideraría con esto ser la punta de lanza en el municipio para la mejor captación de turismo nacional como internacional en este tipo de restaurantes para un momento de esparcimiento y la mejor convivencia familiar.





Todo esto se lograra con la ayuda y cooperación de los poderes Municipal, Estatal y con la coordinación e integración de inversiones privadas estableciendo parámetros de participación, rentabilidad, beneficios, desarrollo y crecimiento.

El problema a plantear en esta inversión es sobre la factibilidad de establecer un restaurante de servicio de expendio de churros y chocolate para beber, con el tradicional sabor a México; esto con el objetivo de deleitar y conocer más de la gastronomía mexicana, para cubrir las exigencias y satisfacer las necesidades de los comensales en cuanto a sus gustos y sabores. Con una atención personalizada y con una alta calidad en los productos.

Y por lo consiguiente en un futuro muy cercano la expansión de restaurantes que expenden estos deliciosos sabores de churros azucarados con sus diferentes sabores y chocolates calientes para beber al estilo frances, suizo, mexicano y español





## 2. Justificación del estudio

En Ensenada hay lugares en donde se vende varios estilos de café, postres, pastelillos, también se venden churros y algunos al aire libre, pero no hay lugar o un sitio donde encontremos ambas tanto los churros como el chocolate para beber o un rico champurrado, y este restaurante sería el primero en expender este tipo de alimentos. La estrategia primordial de este negocio es que se contara con un horario amplio, es decir, abierto las 24 horas del día los 365 días del año.

Ya que Ensenada ha crecido en los últimos diez años, su gente es trabajadora y madrugadora por lo que podemos decir que ya no duerme, ya que su población trabaja por las noches para tener una mejor calidad de vida. También grandes organizaciones en la actualidad se encuentran laborando las 24 horas al día como son Gigante, OXXO, por mencionar algunas.

Agradeciendo también a los inversionistas extranjeros que han puesto su mirada en el puerto de Ensenada para la instalación de nuevas empresas y aperturas de nuevas fuentes de empleo. Y en donde estas personas necesitaran de nuestros servicios, ya que los productos pueden saborearse por la mañana, a medio día en un entremés o por las tardes en la merienda y que decir de toda la noche a quien no se le antojaría un chocolate espumoso calentito para obtener más energía y estar despierto para seguir trabajando en un horario nocturno.

Una ventaja más de estos productos es que se pueden llevar a casa para poderse deleitar en la intimidad del hogar.

Recordando siempre que “El cliente es primero”





### 3. Objetivos del trabajo terminal

Al llevar a cabo este proyecto de inversión se busca principalmente una fuente de trabajo y superación personal, ya que se pone en marcha un objetivo que se visualiza en un futuro cercano como un restaurante en donde la gente pueda deleitarse al saborear churros y chocolate caliente en un lugar tranquilo para relajarse y llenarse de energía; convivir con la familia, amigos, compañeros, etc., y todo esto en un solo lugar.

También captar la atención del turismo nacional como internacional, ya que una ventaja primordial es la cercanía con que se tiene con los Estados Unidos de América y en especial con el estado de California, en donde la población busca nuestro Estado para venir a divertirse y relajarse de la rutina que se vive en ese país. Ser un restaurante reconocido en dónde se expenden con una gran calidad los churros y chocolates para beber.

Esto claro está que debe de ser paulatinamente ya que se debe de realizar cimientos dentro de la comunidad y realizar un arraigo de tradiciones. En el puerto se cuenta con varias ferias tradicionales de comida se tiene la del Hongo donde se expenden varios tipos de comida principalmente de mariscos, pero no se cuenta con una feria en donde se exhiban churros y chocolates.

En Chicago por ejemplo se esta proponiendo la realización de una feria del tamal; en el interior de nuestro país en el Distrito Federal existe la feria del tamal que es en Febrero y más al sur ya existen exposiciones y ferias de varios tipos de tamales. Y por que no realizar una feria del churro y chocolate en nuestro Estado y que mejor que en Ensenada, ser los pioneros de una rica tradición.





Satisfacer las necesidades de los comensales, a través del servicio oportuno y de la mejor calidad, para el cumplimiento de los requerimientos y deseos exigidos por los mismos. Establecer el grado de riesgo y oportunidad de éxito que puede tener esta organización, en el momento de penetrar en el mercado, y así saber con certeza las acciones que se deberán tomar en algún momento dado.

Acrescentar el desarrollo de la organización, mediante la prevención, planeación, organización, dirección y control de los recursos de la empresa, para cubrir las expectativas de crecimiento en el mercado en un tiempo determinado. Y con el paso de la experiencia continuar con retroalimentación de información y reorganizar la estructura de acuerdo a las actividades cambiantes del ambiente así como el surgimientos de nuevos objetivos.





#### 4. Marco Referencial

Se presenta breve la historia del cacao, desde su descubrimiento por parte de los europeos, su rápida expansión y popularidad en Europa y en el mundo entero, hasta la actualidad del cultivo del cacao en el mundo, la evolución del complejo proceso de elaboración y transformación que sufre el cacao desde el árbol hasta los productos de chocolate y sus derivados del cacao que se procesan y se consumen en la actualidad.

Los mayas empezaron a cultivar el árbol del cacao hace más de 2000 años. En la cultura maya se le daba un gran valor a sus semillas, que se utilizaban como moneda y, gracias a sus cualidades nutritivas, como alimento. La cultura azteca fue la continuadora de esta tradición. Para los aztecas, el cacao era un regalo de los Dioses, recogido a través de Quetzalcoatl, su dios de la cultura y jardinero del paraíso. Según la mitología azteca, Quetzalcoatl, al ser expulsado del Paraíso, prometió a su pueblo que regresaría.

En la historia del chocolate podemos observar no fue descubierto por nuestros antepasados sino hasta principios del siglo XVI en 1502 cuando Cristóbal Colón y su tripulación, anclados en la isla de Guanaja frente a las costas de Honduras, recibieron como obsequio de los habitantes de esta isla unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón. Con ellas se elaboraba el "xocolatl" una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad.

Para conseguir esta preciada bebida se tostaba el fruto y se molía. A la masa pastosa se le agregaba agua, se calentaba la mezcla y se retiraba la manteca de cacao, que posteriormente se batía y se mezclaba con harina de maíz para espesarla. Diversas especias añadidas como la pimienta le daban un curioso y fuerte sabor que no fue muy apreciado por los conquistadores.





Cuando llegó Hernán Cortés a México en 1519 a las costas del Imperio Azteca pensaron que era la reencarnación de Quetzalcoalt, Moctezuma, emperador de los aztecas lo recibió como una divinidad y le ofreció en un vaso de oro el "alimento de los dioses", reservado a personas de alta posición social. (De Benítez, 1998).

Hernán Cortés se dio cuenta pronto del valor nutritivo y tonificante de esta bebida, que permitía a los soldados españoles estar todo el día de expedición sin ningún alimento más, el cual favoreció y extendió el cultivo del cacao. Es hasta esta llegada cuando podemos hablar del verdadero descubrimiento del cacao por parte de los españoles, que dieron a este fruto el nombre de "amígdala pecuniaria" o almendra del dinero, ya que se usaba también como moneda de cambio. Cortés lleva el árbol del cacao a las Antillas, Brasil y Venezuela

La explicación más conocida dice que el cacao se introdujo en España a través de algunos monjes que viajaban en las expediciones de Cortés. Uno de ellos envió cacao al clérigo del Monasterio de Piedra de Zaragoza, donde se elaboró por primera vez en Europa el chocolate. Sin embargo, hubo que esperar casi un siglo para adecuarlo al paladar europeo, se empezase a endulzar con miel, y un poco más tarde, con azúcar, dando origen a un chocolate de sabor parecido al actual.

En nuestro país, el chocolate alcanzó una gran popularidad, gracias a que la Iglesia razonó que su consumo no rompía el ayuno y a su adaptación como bebida oficial de los reyes y de la corte española. Fray Alfonso de Molina, quien llegó a la Nueva España en 1531, define esta palabra en su vocabulario y arte de la lengua mexicana y castellana como grano de cacao, indicando que la palabra cacahuatl aplicada al cacahuate acaba de convencer del origen azteca (náhuatl) de este vocablo (Cabrera, 1974).





En las franjas productoras de cacao se conservó la costumbre de tomarlo en bebidas frías mezcladas con maíz pero ya azucaradas, como el tascalate chiapaneco, el tejate de Oaxaca y el pozol tabasqueño. El chocolate es sin duda el alimento más controvertido del virreinato y no hay escrito en esa época donde no se le mencione.

Hacia 1531 España padece una sequía dura, por lo que impulsa el cultivo del trigo en sus colonias, y se hacen cada vez más populares los expendios de pan. El indígena aprenderá el oficio de panadero, aunque en un principio tenía prohibido tomar este alimento. Una costumbre arraigada desde época muy temprana de la colonia fue la de tomar chocolate a toda hora y en cualquier momento. En las clases bajas, que no siempre gozaron de permiso ni recursos para tomar chocolate, con insistencia fue sustituido por los atoles.

La fabricación del chocolate podía ser casera o en talleres, y se vendía propagándola por las calles. Los conventos fueron los primeros centros de producción. La costumbre de tomar chocolate se extendió y se hizo cada vez más sofisticada. De igual manera adquiere un marca propia la vestimenta, la música, y la comida y contribuye a definir el carácter del criollo novohispano como el de quien se juega la vida en un apuesta, es despilfarrador, opulento, fiestero y devoto de su religión y de su guadalupanismo; en medio de todo esto el deleite por el chocolate se volvió un estandarte de lo nuestro, de lo mexicano.

En los inicios del siglo XVII las infantas españolas, en especial María Teresa, hija de Felipe IV, que se casó con Luís XIV de Francia (el Rey Sol), fueron implantando la costumbre de tomar chocolate en la corte de Francia, cuyos habitantes instauraron la costumbre del chocolate líquido, a diferencia de España donde se tomaba chocolate espeso.





Así se extendió su consumo por toda Europa, donde se abrieron salones en las principales ciudades y beber chocolate se convirtió en un signo de distinción y elegancia. En América se abren las primeras "chocolaterías", donde se toma el chocolate frío y muy espumoso. La bebida empieza a perfumarse, endulzarse y a tomarse caliente.

Todas las castas se alimentaban y deleitaban con esa bebida. Los indígenas pobres por primera vez consumieron bebidas de cacao, que anteriormente tenían prohibidas. Mestizos y criollos no concebían la vida sin el chocolate, que los acompañaba a toda hora del día en el susto, el gusto y el disgusto. Los frailes sólo bebiéndolo calmaban la fatiga. A las monjas les hacía más ligero su encierro.

Y hasta el mismo rey de España solicitaba su tributo de cuatrocientos cincuenta kilos al año, para deleitarse, él y su corte, con una exótica satisfacción del Nuevo Mundo, cuya marca de evolución de la cultura culinaria está presente en nuestros días en la repostería y la confitería. Los frailes de cualquier orden religiosa tomaban chocolate desde muy tempranas horas, y llegaban a consumir hasta ocho jícara al día; evidenciaban ese agotamiento argumentando que solamente así podían aguantar el cansancio de sus largas jornadas de trabajo.

Algunos monasterios contaron con sembradíos de cacao adecuados. Las monjas no escaparon a esta deliciosa costumbre. Los conventos contaban también con un espacio llamado chocolatero donde se trituraba el cacao. Esta actividad era de las escasas prácticas colectivas de las monjas en conventos como el de San Jerónimo de la ciudad de México, el chocolatero estaba junto a la enfermería para aliviar instantáneamente con la bebida las dolencias de las enfermas.

Thomas Gage, el dominico inglés que visitó la Nueva España en 1625, aplaudió mucho el chocolate que elaboraban las religiosas de Oaxaca y Chiapas.





En ese tiempo el Obispo de Chiapas reprendió y prohibió a las damas coletas que sus sirvientas les sirvieran chocolate y bizcochos en las celebraciones litúrgicas, ya que su fe se disipaba por hallarse en el deleite de tomar chocolate; pocos días después este quisquilloso prelado fue encontrado muerto, envenenado en los aposentos de la residencia episcopal.

Las malas cosechas de cacao ocasionaron problemas graves, en 1635 escaseo esta semilla y el Virrey debió crear la alhóndiga de la ciudad de México para almacenar el grano y distribuirlo en épocas de vacas flacas. Aunque la corona prohibía a Nueva España importar cacao, si la producción era insuficiente se adquiría de Guatemala, Caracas y Guyaquil.

En un inicio se acostumbraba el chocolate en días de ayuno, pero se prohibió a mediados del siglo XVII por considerarse que era un alimento muy confortante que le quitaba meritos al ayuno. En 1659 tiene apertura la primera tienda de chocolate en París. Y en 1697 Suiza empieza a consumir chocolate. El chocolate y la Iglesia en los siglos XVI y XVII de esta época las ordenes religiosas apreciaron tanto este producto, que para asegurar su abastecimiento, llegaron a tener sus propias plantaciones de cacao.

En ocasiones los superiores se escandalizaban de la cantidad de chocolate que se consumían en sus conventos y trataban de reducirla para ahorrar. Las monjas carmelitas del Convento de Santa Teresa de la Ciudad de México, tenían prohibido tomar chocolate por su fama de inflamador de pasiones, y las novicias del convento, entre otras cosas, debían prometer: hago voto de no beber chocolate ni ser causa de que otra lo beba (De Gortari, 2000)

Aunque en teoría los conventos no debían tener contacto con el exterior, las monjas se esmeraban por halagar a sus benefactores, su obispo, o hasta al mismo virrey, hubo ocasiones en que el virrey y el arzobispo de México eran la misma persona, es decir, el hombre más poderoso de la Nueva España en los ámbitos políticos y religiosos.





Es distinguida la afición que el virrey don Antonio Sebastián de Toledo, marqués de Mancera y su esposa tenían de visitar el Convento de San Jerónimo para deleitarse con la sabiduría de Sor Juana Inés de la Cruz y al mismo tiempo disfrutar de un buen chocolate. Como era muy goloso, ideó una pieza que comprendía taza y plato unidos con el objeto de evitar que se le regara el chocolate mientras remojava el pan con el que lo saboreaba. El malestar de la Iglesia por la costumbre de tomar chocolate en toda hora y lugar se manifestó en varias ocasiones.

Para el siglo XVIII aparece la primera máquina hidráulica para triturar el grano del cacao, para mediados del siglo se empieza a tomar chocolate en Inglaterra y Alemania. En 1753 el botánico sueco Linneo asigna el nombre de "theobroma cacao", "cacao alimento de los dioses" en latín, al cacao. A finales del siglo, el chocolate se empieza a preparar con leche y azúcar, las damas francesas introducen la moda de los bombones, o "bon bon", trocitos de chocolate para degustar a cualquier hora.

En 1773 el obispo de Puebla experimentó hacer desaparecer el chocolatero de los conventos de su diócesis, pero las mansas hijas del Señor pusieron el grito en el cielo y se enfrentaron con éxito a tal medida. En el convento de Santa Teresa la Nueva, al tomar los hábitos, las nuevas monjas realizaban el voto jurado de no tomar chocolate ni orillar a otra hermana a que lo hiciera.

El jesuita José de Acosta al referirse a la compulsión por tomar chocolate entre los novohispanos, consideraba cosa loca lo que aquella tierra lo valoran; otros como Humboldt, lo veía con buenos ojos por considerar que fortificaba el sistema nervioso, y hubo médicos que lo prescribían como un medicamento para varias enfermedades. Y en 1777 inició la industria chocolatera europea con la primera producción mecánica de chocolate en Barcelona.





En este siglo se decía que el chocolate tenía un poder curativo, ya que los farmacéuticos elaboraban y ofrecían chocolates benéficos de numerosas variedades: chocolate purgante a la magnesia, chocolate anti-veneno basado en bálsamo del Perú, chocolate de avena, de arroz y de cereal. Se creó hasta un chocolate con extractos de carne, recomendado para niños y personas convalecientes.

El nombre científico Theobroma se le dio al cacao Carl von Linée (Linneo), el reconocido botánico del siglo XVIII, de naturaleza sueca. Esta vocablo latino significa “comida de los dioses” y hay quien asevera que siendo Linneo tan adicto al chocolate, debe de haber estado bebiendo una taza espumosa de esta extracto cuando así lo llamó (De Benítez, 1998)

Solo que a partir de los inicios del siglo XIX es cuando se empieza a elaborar el chocolate en forma de tabletas, tal y como lo conocemos hoy en día. En 1828 Conrad Van Houten inventa una prensa para separar la manteca del cacao del polvo del cacao, dando inicio al consumo de cacao en polvo. En 1847 la empresa británica Fry & Sons produce las primeras tabletas de chocolate. El consumo del chocolate sólido en pastilla se generaliza.

En 1875 el suizo Daniel Peter elabora el primer chocolate con leche gracias a las innovaciones en el tratamiento de la leche realizada por Henri Nestlé. Y en 1879 Lindt innova la técnica del conchado, que mejora la textura y el aroma del chocolate.

Pocos son los escenarios naturales de la Tierra que hayan sido tan determinantes en la historia de la humanidad como el mar Mediterráneo. Con una colocación geográfica privilegiada y recursos múltiples y cuantiosos, este mar interior –que eso significa Mediterráneo– ha sido calificado como la incubadora de la civilización occidental, y está comprendido entre el sur de Europa, el norte de África y el oeste de Asia.





Se adhiere con el Océano Atlántico por el estrecho de Gibraltar, y desde el siglo XIX con el Mar Rojo a través del Canal de Suez para desembocar en el Océano Índico; así se configura su papel de centro rector del que se esparcen las principales rutas comerciales del mundo. Los hombres europeos, africanos y asiáticos del Mediterráneo comparten muchos rasgos culturales comunes. Por la importancia que tienen para la descripción de los productos del Mediterráneo que se han adaptado a América en microclimas semejantes, se dice que han conservado siempre su calificativo de origen.

Así, se cataloga como mediterráneo el clima que cuenta con inviernos húmedos e indulgentes, veranos secos y calurosos, y primaveras y otoños respectivamente cortos y templados, aunque cambiantes en ocasiones. El Mediterráneo ha sido el centro de recepción, distribución y consumo de las riquezas del mundo, principalmente de las del Lejano Oriente. Respecto a las especias, tanto griegos como romanos valoraron y utilizaron mucho la canela y la pimienta, sobre todo en la cosmética, en guisos y en medicina.

Desde sus lugares de origen, las especias eran transportadas por tierra y por mar hasta Venecia y Génova, cuya situación estratégica les permitía distribuir estas valiosas mercancías a los países europeos. La caña de azúcar, gramínea originaria de Nueva Guinea, fue diseminada en el área mediterránea por los árabes, quienes realizaron la favorable tarea de llevar a todos los territorios por ellos conquistados las plantas y cultivos que conocían en el camino de sus campañas militares y que eran susceptibles de aclimatarse.

En el momento del descubrimiento de América, la dieta española y portuguesa era más rica y variada que la europea continental, debido a las participaciones de la cultura árabe mediterránea. En lo que respecta a la dulcería, se reconoce la herencia que dejaron árabes y judíos en los pueblos iberos (Villanueva, 2000).





Ya para el siglo XX surgen los primeros solubles del cacao y en 1978 se funda la Asociación Española de Fabricantes de Chocolates y Derivados del Cacao (CHOCAO), en el año 2000 se organiza la Constitución del Instituto del Cacao y del Chocolate (ICC). La producción mundial ascendió a aproximadamente 5,8 millones de toneladas en 1998 según fuente de La Asociación de Industrias de Chocolates, Galletas, Biscottes y Confitería de la Unión Europea (CAOBISCO). Los principales países productores de chocolate: Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia y Brasil, situándose España en décima posición.

El chocolate se convirtió en alimento de primera necesidad, siendo parte de la ración de emergencia de los soldados en la Primera y Segunda Guerra Mundial, denominada Ración "D". El chocolate y otros derivados del cacao se han consumido de formas diversas a lo largo de los siglos. Hoy en día se pueden encontrar en los comercios multitud de productos, el consumidor puede saborear un amplio surtido de tabletas de chocolate.

Entre las que se distinguen el chocolate negro, cuando el porcentaje de cacao supera el mínimo establecido por la legislación se puede añadir un calificativo de calidad al producto, como por ejemplo extrafino. El chocolate con leche, el chocolate blanco, el chocolate con frutos secos y chocolates rellenos (trufa, café, praliné, licor, etc.).

Chocolatinas barritas y grageas favorecen el consumo entre comidas y ayudan a reponer energías placentera y rápidamente a las personas que realizan esfuerzos físicos e intelectuales. Indispensable en el desayuno, tomado con leche, o en la merienda, espeso "a la española" o más claro, "a la francesa", según el gusto del consumidor. Los países africanos son en este momento los mayores productores de cacao.





Se está mejorando la calidad con cruces entre especies y mejoras en todo el proceso del cultivo del cacao. El cacao procedente de Asia es menos aromático y más pálido, ideal para la preparación de chocolate con leche y algunas coberturas. Los cacaos más apreciados son los americanos, muy diversos y de gran calidad.

El Origen etimológico de la palabra “chocolate”, hay varias versiones sobre el origen de la misma, pero todas ellas relacionadas con las lenguas mayas y aztecas. Para los mayas, la palabra estaba formada por chokol, que significa caliente, a, que significa agua y tl, que es un sufijo de unión. Para los aztecas, la palabra estaba formada por xococ, que significa amargo, y atl que significa agua, explicando que el chocolate sin agua y sin dulce es muy amargo y que mezclado con miel y agua, así lo toman los mexicanos chochoatl (Robelo, s.f.)

Se supone que el nombre de chocolate que daban los mexicanos a la bebida o infusión de cacao, del cual se realiza el chocolate, se formó de choco que en antiguo significaba cacao; y late, agua, es decir chocolate en agua (Azcué, 1958).

En este siglo XXI se inauguró en el 2001 un original balneario con terapias fuera de lo común ¡baños de chocolate!, se trata del Hotel Hershey en Pensilvania. Por \$260.00 dólares, los huéspedes logran deleitarse de un tratamiento de tres horas: baño de chocolate batido, limpieza con mantequilla de cacao, baño de fondue de chocolate y tratamiento facial. Un baño de cacao de 25 minutos es el más solicitado y tiene un costo de \$45.00 dólares.

Para saborear un rico chocolate se necesita de una taza y esta debe ser la adecuada para tomar el chocolate el cual recibe el nombre de jícara o pocillo. Estas tazas eran muy usadas en los inicios del consumo de chocolate en Europa y se realizaban en porcelana, plata e incluso oro.





Existe un plato que ajusta perfectamente con estas tazas que se llama mancerina, en honor al Marqués de Mancera que lo diseñó para evitar que las damas se manchasen sus delicadas vestimentas al tomar chocolate. La palabra mancerina fue evolucionando con su uso público y derivó en marcelina, que es como se conoce al juego de taza y plato que se usa para tomar chocolate.

La costumbre de tomar chocolate se vuelve un hábito de todo el día: se tomaba en la mañana, en la comida se acompañaba con él y en la tarde se hacía una merienda con bizcocho y chocolate; claro que si se recibían visitas había que agasajarlas con el mejor que se tuviera en la despensa. Las señoras de clase alta se reunían a comentar los sucesos del momento en torno a esa bebida.

Muchos palacios contaban con salón chocolatero, y el agasajo no podía ser mejor si asistía la señora virreina. La Condesa del Valle de Orizaba, la Marquesa de Jaral de Berrio o la Condesa de San Bartolomé de Xala se disputaban este privilegio; para tan ostentosa ocasión se disponía todo con gran decoro: los sirvientes lucían sus libreas de gala y en el salón las cornucopias se relujaban con aceite, la vajilla podía ser de plata o de porcelana de la Compañía de Indias adornada con el escudo de la familia y el chocolate se encargaba a las capuchinas o a las jerónimas; igualmente se servían confites angelicales y aguas nevadas.





Se señala chocolate con churros indicando que el chocolate caliente se sirve en una tacita de porcelana acompañado de un plato con churros recién hechos, es habitual que una ración contenga de cuatro a ocho churros dependiendo del tamaño. En algunas ocasiones se sirve una jarra con agua fría para apagar la repentina sed que aparece tras haber tomado este desayuno, posiblemente por la sal contenida en el churro.

El consumo de este plato se realiza de manera simple, se toma un churro y se moja en la taza caliente con chocolate, en algunas ocasiones —dependiendo del gusto del comensal— se espolvorea antes el azúcar sobre los churros. El resto de chocolate que queda tras el consumo de los churros se suele tomar.

La historia de los churros se remonta en Madrid en los comienzos del siglo XIX, es muy posible que el churro fuera dado a conocer en las ferias ambulantes que rondaban frecuentemente por la capital. Seguro que la popularidad del churro —o de su variante más grande, la porra— como desayuno creció hasta ser altamente popular debido a su bajo costo, por aquellos entonces se denominaba fruta de sartén.

Por otra parte el chocolate por sí solo como bebida tiene una historia más larga, derivado del cacao originario de América donde en su momento fue moneda de uso corriente entre algunos pueblos precolombinos. Dados estos dos elementos (chocolate y churros) se desconoce el instante exacto entre el siglo XIX y comienzos del XX en el que se inventa esta pareja de desayuno, también se puede deleitar a mediodía y hasta por las noches para merendar. Quizás la sabiduría popular fuera la que indicó la idoneidad de este emparejamiento (Garrido, 1996)





Los churros es una comida típica española que consiste de una masa compuesta por harina, aceite, azúcar y sal , a la que se introduce en un aparato parecido a una manga repostera, por donde sale convertido en tiras cilíndricas de un dedo de grosor aproximadamente que se fríen en aceite y una vez hechos, a veces, se rebozan en azúcar. En Sevilla, se les llama calentitos, también son conocidos como masa frita, en Jaén tallos y en Granada tejerings.

Sin embargo la palabra churro ha terminado desbancando las denominaciones locales. En Argentina son habituales los churros rellenos de dulce de leche. En Madrid es costumbre desayunar chocolate con churros, esto es, churros bañados en chocolate caliente. En México, los churros son más gruesos y se les espolvorea canela y se considera un postre. En Estados Unidos, se encuentran en circos, parques de diversiones, y otros festivales. Generalmente se venden los del estilo mexicano.

En algunas partes de Andalucía se comen los tejerings o llamados también ruedas de unos 10 cm. de diámetro que también se piden para llevar. La cocina en México es considerada como una de las más variadas y ricas del mundo. Gracias a la herencia prehispánica y europea (española y francesa, pero también africana, caribeña e incluso asiática y del Medio Oriente- Líbano-) la gastronomía mexicana reúne los sabores de todas las influencias que ha recibido en platillos de gran colorido y sabor (Parry, 1998).

No existe un concepto único de cocina mexicana, ya que, aunque se mantienen ciertos ingredientes y tendencias comunes entre la diversidad, ésta se diferencia de región en región, y cada Estado de México mantiene sus propias recetas y tradiciones culinarias, algunas de ellas sumamente famosas en todo el país y fuera de él. Por esta razón sería conveniente definir la cocina mexicana en plural como las cocinas mexicanas; siendo las de mayor prestigio las de los estados de Jalisco, Oaxaca, Puebla, Sinaloa, Veracruz, y Yucatán sin menospreciar de forma alguna la culinaria de otras regiones del país.





Este conjunto inmenso de cocinas regionales bien diferenciadas se identifican todas ellas por un componente indígena básico en sus ingredientes y formas de preparación de los alimentos. Hay demasiados elementos que hacen pensar que se trata de una gastronomía de carácter milenario, algunos elementos posiblemente existían ya en las primeras etapas, tales pueden ser seguramente el maíz pero también el frijol y el chile, el aguacate, el cacao que se llegó a usar como moneda, el maguey, el nopal y su fruta la tuna, los insectos, las ranas y los ajolotes.

No obstante hay que diferenciar la cocina prehispánica, antes de la llegada de Hernán Cortés a México en 1519, de la cocina anterior, es de suponer que la llegada de los españoles cambió a ambas gastronomías la española y la mexicana. Por ejemplo la gastronomía mexicana no conocía la carne de cerdo ni la harina de trigo, el arroz, el azúcar y los cítricos como son los limones, limas y naranjas.

Los ingredientes de la cocina mexicana contemporánea es el resultado del mestizaje entre la gastronomía de los pueblos indígenas presentes en el territorio del país, con la tradición gastronómica de España. Cuenta con algunos elementos básicos presentes en casi todos los platillos, y que determinan el sabor, color y textura de los mismos. Los elementos principales de la comida mexicana es el maíz y una gran variedad de picantes como el chile las carnes rojas, los frijoles, el jitomate, la cebolla, la calabaza y en parte el uso de plantas diversas entre ellas el nopal (Long, 1997).





El trigo, junto con la vid y el olivo, se considera emblemático del Mediterráneo. Las tierras españolas son ricas y generosas en su cultivo y en la producción de panes diversos. Siendo el pan de Castilla el alimento ancestral de los colonos, resulta natural que introdujeran en México, en cuanto encontraron el clima y las tierras propicias, el cultivo del trigo y la elaboración del pan. Abraza la gloria al negro Joan Garrido de haber sido el primero en sembrarlo en la Nueva España (Villanueva 2000).

Este personaje se encontró en la conquista de México y de él se sabe muy poco. Según palabras vertidas en su Información de servicios y probanza de meritos: se halló en la toma de esta ciudad de México y en las demás conquistas y que fue el primero que coxió y sembró trigo en esta tierra, de lo cual ha venido haber lo que el presente hay. Además de los panes ordinarios, existen delicadezas que resultan de la mezcla de la harina de trigo con la manteca de cerdo o el aceite de oliva.

En España, tanto en Astorga, provincia de León, como en Estepa, Sevilla, destaca la elaboración de las mantecadas, hechas básicamente con harina de trigo y manteca de cerdo, se conocen como frutas de sartén aquellos panecillos fritos (churros, buñuelos), y en algunos lugares de México a las que se cuecen en horno se les llama frutas de horno.

El tiempos pasados, que muestran algunos recetarios del siglo XVIII y XIX, fueron muy populares las empanadas y pasteles rellenos de carnes condimentadas con especias como clavo, canela y pimienta, y mezcladas con almendras, pasas aceitunas y alcaparras. Estos recetarios enseñaban como cocer a dos fuegos las piezas de pan a falta de horno. Actualmente en Coahuila y Nuevo León prevalece todavía la tradición de las empanadas de carne, que conservan el nombre original de “turcos”.

Posteriormente se acentúa que como consecuencia del arraigo de la cultura del pan de trigo en México, ahora en nuestro país existen más de tres mil variedades de panes, cada una con su nombre y forma diferentes de manufacturar (Villanueva, 200).





## Capítulo 1. Naturaleza del proyecto

### 1.1 Nombre de la empresa

Nombre de la Empresa:

Churros y Chocolates "Calimayo", S.A. de C.V.

Giro Comercial:

Preparación de churros en sus diferentes variedades así como de diferentes estilos de chocolate para tomar.

Logotipo:



# Churros y Chocolates "Calimayo"

*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## 1.2 Descripción de la empresa

Este proyecto de inversión, es por la unión de dos sueños, que pronto se realizaran con el esfuerzo de toda una gran familia. Ya que la unión hace la fuerza y con el empeño y dedicación de traer a esta región los sabores tradicionales y típicos de nuestro México, los churros de canela con azúcar los mas tradicionales así como la variedad inmensa de estilos de chocolates para tomar.

Lo novedoso de estos productos que se ofrecerán son las variadas formas de preparación y elaboración de los churros de canela y sabor fresa, y rellenos de cajeta; se preparan. Así como la variedad de chocolates para tomar como el estilo mexicano, español, suizo y francés, primordialmente. Sabiendo de antemano que se cuenta con climas variados en el puerto se contempla vender malteadas de sabor vainilla y fresa. Y claro se debe de contar con un restaurante para saborear y deleitarse de estos productos.

El restaurante será tranquilo, acogedor para realizar varias actividades por parte de los comensales, como el platicar, jugar un juego de mesa, leer, escuchar música y claro esta en un lugar amplio y placentero. Los churros se elaboraran a la vista de todos los que visiten el restaurante ya que contará con un vitral a la calle para que todas las personas que pasen por el lugar puedan observar directamente como se preparan y realizan los churros.

La estrategia primordial y principal de la empresa es que contará con un horario de 24 horas, abierta los 365 días del año; en los últimos meses se ha observado un crecimiento importante en la ciudad, desde centros comerciales hasta lugares de diversión con los que cuenta ya el puerto.





Y todavía falta más, por lo que este horario es un punto muy importante para el éxito y logro de metas establecidas. Se tiene visualizado y contemplado la ubicación del espacio en la Plaza Comercial de la Av. Esmeralda con esquina Av. México, este lugar es un punto estratégico para empezar, es un lugar que transita un alto nivel vehicular a todas horas y es camino para tomar la carretera hacia Ojos Negros - San Felipe.

Y para un futuro cercano crecer con otras sucursales en puntos estratégicos de la ciudad como es al lado de los Cinemas Star, en la nueva Plaza de Santa Lucia y en el centro comercial frente a la playa donde se encontraran nuevos cinemas y cadenas comerciales como Walmart, The Home-Depot, etc.





### **1.3 Misión de la empresa**

#### **Declaración de misión**

El compromiso de Churros y Chocolates “Calimayo”, es primordialmente con su gente de Ensenada y su comunidad, ofreciendo productos de una alta calidad y la excelente preparación de nuestros productos con las mejores, seguras y limpias instalaciones; sin descuidar los precios competitivos a la alcance de todos los bolsillos de nuestros comensales. Churros y Chocolates “Calimayo” se compromete en su misión a fomentar, crear y difundir los ricos sabores y tradiciones con los que cuenta México y son reconocidos en todas partes del mundo.

Nosotros somos una gran familia por lo que nos distingue y queremos que siga siendo este el gran cimiento de México, por lo que nos gustaría mantener la unión y cooperación familiar en nuestra comunidad y por que no hacerlo en este restaurante, disfrutando de un rico churro y un chocolate caliente con el sabor tradicional de nuestro país y en compañía de nuestros seres queridos, amigos, etc.

#### **Visión**

Logrando una visión a largo plazo en donde se reconozca el sabor tradicional de nuestros churros a nivel nacional e internacional, y así mismo satisfacer las exigencias de los comensales y colocarse a la vanguardia que demanda la globalización. Siendo una empresa líder en Ensenada donde se ofrece la mejor calidad y variedad de productos de este tipo, con una excelente atención a nuestros clientes y proveedores.





## 1.4 Objetivos de la empresa

### **Objetivo General**

Ser un restaurante altamente reconocido por la calidad de sus churros y chocolates; con un eficiente servicio, manteniendo un compromiso con el desarrollo y motivación de su personal, y con la satisfacción de las necesidades del cliente, convirtiéndonos en una empresa exitosa que garantice ser un negocio rentable y atractivo para todo el público inversionista.

### **Objetivos específicos.**

Conseguir las utilidades suficientes para financiar el crecimiento de nuestro negocio y suministro de los recursos que necesitamos para realizar nuestras actividades.

Proporcionar alimentos de la más alta calidad y el mejor servicio a nuestros comensales, ganando y manteniendo así su respeto y lealtad.

Obtener un crecimiento óptimo que nos permita llegar a más clientes, ampliando así nuestro mercado.

Permitir que nuestra gente se involucre en el éxito de la compañía, el cual ha sido posible gracias a ellos, dar estabilidad de empleo, promover un entorno de trabajo agradable y seguro, reconocer sus logros, ayudarles a tener un sentido de satisfacción y realización en su trabajo.

Respetar nuestras obligaciones hacia la sociedad en la cual operamos.

Ofrecer oportunidades de empleo y de progreso.

Manejar el restaurante con las más estrictas normas de ética y tratar con equidad e integridad a todos los colaboradores, clientes, proveedores y asociados, con el fin de ganar y mantener su confianza.

En un largo plazo la realización de eventos internacionales. Contar con una feria anual de las diversidades de los churros mexicanos.





## 1.5 Ventajas competitivas

Algo que hay que destacar es que este restaurante contará con un personal altamente calificado y capacitado para la atención y servicio de nuestros comensales, ya que una sonrisa y amabilidad desde la entrada al lugar habla de la cordialidad y la calidad que se maneja en esta empresa. Independientemente de las normas y procedimientos en la elaboración y preparación de los alimentos que será la carta principal de Churros y Chocolates “Calimayo”.

Para cubrir y satisfacer las exigencias de nuestros comensales, ya que la regla principal es *el cliente es primero*, y esto es lo que conlleva al crecimiento y éxito de esta organización. La premisa de este negocio es la calidad, el servicio, la actitud y el placer de trabajar en equipo con proveedores, colaboradores de la organización, clientes y gobierno para coadyuvar en un crecimiento y desarrollo sustentable económico para nuestra localidad.

Esta empresa será la primera en su ramo ya que como se menciono anteriormente se contara con un espacio específico donde se localizarán juntos la venta de churros y chocolate para beber de diferentes sabores y estilos; y en la región no se cuenta con instalaciones parecidas a lo planteado.

La cercanía de 1 hora 30 minutos con el Estado de California de los Estados Unidos. Contar con el abastecimiento de materia prima de primera calidad así como la mejor tecnología en maquinaria para la realización y preparación de los churros y chocolates.





## 1.6 Análisis del sector

El puerto de Ensenada está localizado en la Costa del Océano Pacífico, aproximadamente a 130 Km., al sur de la frontera norte entre México y los Estados Unidos. La importancia adquirida en integrar a México a los mercados internacionales, en particular a los de la Cuenca del Pacífico y los generados por el tratado de libre comercio, permite ubicar al Puerto de Ensenada como punto de salida y entrada de carga de las exportaciones e importaciones mexicanas.

El crecimiento en cuanto a la infraestructura portuaria ha reflejado un desarrollo del Municipio de Ensenada; muestra de ello son las negociaciones con los países miembros del Tratado de Libre comercio de América del Norte (TLCAN), con América Latina, los países de la Cuenca del Pacífico y los embarques a Yokohama, Japón y los Estados Unidos de América. El Municipio de Ensenada registró una población de 370,730 habitantes en el año 2000, según los datos arrojados por el XII Censo General de Población.

En lo referente a su estructura por sexo, la población masculina representa el 50.3 % y la población femenina el 49.97 % (INEGI, 2002). Actualmente la población constituye el 14.9 % del total del Estado, lo que ubica al municipio como el tercero más poblado. Ensenada es reconocido por la Feria del Pescado y del Marisco que se celebra desde 1978. Otros eventos culinarios son el Chili Cook Off, las Fiestas de la Vendimia, el Concurso de las Paellas, la Feria del Hongo, etc.

Los servicios son muy variados, encontrando desde lujosos hoteles a los más modestos, campamentos de casa rodantes, restaurantes, especializados en cocina Mexicana, de Mariscos e Internacional, supermercados, tiendas de curiosidades, farmacias, panaderías, gasolineras, bancos, facilidades médicas y un aeropuerto para aviones privados.





También Ensenada es el segundo puerto más importante de México, donde arriban cruceros Internacionales los miércoles, jueves y sábados de cada semana. Empero la industria restaurantera es uno de los pilares del desarrollo económico sustentable del país. En México existen más de 225 mil restaurantes que dan empleo a 800 mil trabajadores de forma directa y a otros 700 mil de forma indirecta. El 96 por ciento de los restaurantes está conformado por microempresas familiares. (INEGI, 2002)

De acuerdo con información de los Censos Económicos, las entidades con mayor número de restaurantes y fondas son Distrito Federal, Estado de México, Jalisco, Veracruz y Puebla. Por el contrario, los que registran menor número de establecimientos son Tlaxcala, Baja California Sur y Colima.

Según la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), los riesgos que se corren al abrir un restaurante se ubican en dos puntos principales:

- a) No tener conocimiento acerca de aspectos administrativos básicos (compras, proveedores, manejo de personal y de inventario, por mencionar algunos).
- b) No conocer a fondo los procesos para la elaboración de alimentos y bebidas (manejo higiénico y conservación, por ejemplo).

La apertura de un restaurante de alimentos en donde exista desde 1 o 100 mesas o más exige alimentos frescos y de calidad, así como una buena atención y servicio a los comensales.





### Análisis FODA

La información sobresaliente obtenida son algunas Fortalezas y Oportunidades de mercado así como también sus Debilidades y Amenazas existente que se describen a continuación:

<p><b>Factores</b></p> <p>Factores Internos</p> <p>Factores Externos</p>	<p><b>Fortalezas</b></p> <p>Calidad del servicio. Imagen. Personal capacitado.</p> <p>Rentabilidad Contar con turismo extranjero. La cercanía a un Puerto Marítimo.</p>	<p><b>Debilidades</b></p> <p>Ser uno de los primeros en la innovación de estos tipos de productos.</p>
<p><b>Oportunidades</b></p> <p>Buscar y adquirir alianzas con proveedores nacionales e internacionales.</p> <p>Ofrecer nuevos e Innovadores productos.</p> <p>Un horario más amplio y flexible todos los días del año.</p>	<p><b>FO</b></p> <p>Aplicar y utilizar fortalezas para aprovechar posibles oportunidades.</p>	<p><b>DO</b></p> <p>Aprovechar oportunidades para descartar debilidades.</p>
<p><b>Amenazas</b></p> <p>Ingreso de nuevos competidores</p> <p>Quejas y observaciones en el servicio.</p> <p>Cambio de sexenio</p>	<p><b>FA</b></p> <p>A través de nuestras fortalezas se reducen al mínimo las posibilidades de ser impactado por alguna amenaza.</p>	<p><b>DA</b></p> <p>Cambiar las debilidades en fortalezas para que las amenazas no interfieran con los objetivos de la organización.</p>





## 1.7. Producto y servicio de la empresa

### Churros para saborear

Conocidos en España como "porras" o "churros del sartén", este singular postre invita a cualquiera a dejarse seducir por su sabor azucarado y a canela. Mucho se ha dicho de lo tradicional que son los churros con un buen champurrado o un espumoso chocolate, pero ¿de dónde vino esa vieja costumbre de comer esa delicia que antoja a más de uno?

Desayunar churros es una tradición que se remonta a España, a principios del siglo XIX. En las ferias ambulantes fue donde se conoció este singular producto, que conquistó a todas las clases sociales que, desde entonces y hasta ahora, lo compran lo mismo ricos que pobres. Conocidos por los españoles como "porras" o "frutas del sartén", los churros forman parte importante de la gastronomía española. Su elaboración con harina y bañados en azúcar, encierra una fórmula culinaria de antaño.

Es cierto que hay tantas formas de preparar los churros como sitios donde se hacen. Hasta se llaman diferente: churros, tejerinos, porras, calentitos, etc., diferente terminología que corresponde a una forma diferente de mezclar harina, agua, levadura, sal, echarla en aceite hirviendo, y luego darle una forma determinada a lo que se fríe usando palos de cierta longitud. El grosor, punto de sal, punto de cocción, forma y tamaño de la porra (cuando los churros se preparan en espiral, el pegote inicial donde se comienza la espiral forma la llamada porra), qué miembro de la familia se lleva efectivamente la porra, color (de marrón oscuro a amarillo claro) forman un espacio tan multidimensional, que es imposible que dos sitios coincidan en lo mismo.





Y que decir del chocolate a él se le acredita popularmente como una bebida reconfortante y alimento capaz de vigorizar la alegría espiritual y la virtud vital. Regalo del dios Quetzalcóatl a los Toltecas, el primero entre los dioses, dios del viento y sacerdote por excelencia, el héroe que enseñó a los hombres la agricultura, la industria y el arte, primero les dio el maíz y como último regalo el cacao.

Vale la pena mencionar la frase de Brillat Savarin filósofo adorador del chocolate, que éste es indispensable pues nos deleita en el desayuno, nos llena de energía en la comida y nos encanta después de la cena, así que en esos momentos elevemos los labios para murmurar el agradecimiento a nuestro benefactor, el dios luminoso, el dador de la bebida de los dioses: Quetzalcóatl (De Benítez, 1998).

El chocolate con churros es un plato típico de la gastronomía de España. Se consume como desayuno a horas muy tempranas y en algunas ocasiones se sirve como merienda. Es un alimento típico de Madrid que se toma frecuentemente durante los meses fríos de invierno. Este desayuno es un contraste de sabores equilibrados, la dulzura amarga del chocolate mezclada con los aromas salados y aceitosos del crujiente churro hacen una pareja ideal.

Aunado a todo esto y con una actitud de servicio y atención a los clientes es como se espera tener un éxito rotundo y aceptación de éstos productos. Para el consumo cotidiano a cualquier hora y lugar para disfrutar unos churros azucarados y un espumoso y calentito chocolate.





## **1.8 Impacto tecnológico, económico y ambiental**

El Puerto de Ensenada es considerado como uno de los mejores puertos de altura y cabotaje del país, por su ubicación estratégica y por la prestación de los servicios de entrada y salida de mercancías, sin olvidar la importancia del manejo de la carga de contenedores.

El municipio de Ensenada cuenta con una extensión de litorales de 1,114.89 kilómetros que representan más del 80.8% del total de los litorales del Estado; además posee 74,800 hectáreas de lagunas costeras.

Las principales bahías en el municipio de Ensenada son: en la costa del Golfo de California, Bahía de San Francisquito (215 hectáreas), Bahía de los Ángeles (476 hectáreas) y Bahía de San Luis Gonzaga (315 hectáreas). En la costa del Océano Pacífico: Bahía de Todos Santos (24,000 hectáreas), Isla de Todos Santos (15 hectáreas), Bahía Soledad (205 hectáreas) y Bahía San Quintín (3,000 hectáreas de área estimada) con un desarrollo gradual de maricultivo comercial iniciado en 1978, con la introducción del ostión japonés para su cultivo. La calidad de sus aguas se sitúa entre las mejores de México por su alta productividad primaria.

Por lo que estos productos que se ofrecen no dañan el ambiente ni la materia prima que se utiliza es dañina al ambiente, se puede afirmar que todo lo que se consume, produzca y deseché esta empresa no son peligrosos a la ecología del municipio, sino todo lo contrario varios de los insumos los desechos se pueden reciclar.

La maquinaria que se utilizará es lo último en tecnología que no afecta ni el aire y ni a la capa de ozono que tanto se debe de cuidar y conservar a que no siga aumentando su deterioro.





## Capítulo 2. El mercado

### 2.1 Investigación de mercados

Se eligió este proyecto por que en la ciudad de Ensenada actualmente no hay un espacio adecuado y accesible para los comensales, en donde puedan deleitar de estos productos y pasar un rato agradable con la familia, amigos, reunión de negocios. Al aplicar el instrumento de recopilación de la información, éste muestra que tan factible y rentable llegará a ser Churros y Chocolates “Calimayo.” Y sí será aceptado por la población ensenadense.

El proyecto de Churros y Chocolates “Calimayo”, se considero necesario aplicar un estudio de mercado para conocer la opinión de la gente en cuanto a la perspectiva del restaurante, conocer y saber si estarían dispuestos a adquirir estos productos o no. Este trabajo fue espontáneo y tuvo como propósito reflejar la preferencia y demanda probable de los comensales hacia este servicio. Evaluar si este proyecto cumplirá con la realidad, con la misión y visión establecidas; y si el consumidor realmente consumirá y visitará este lugar.

Para esta investigación, se eligió como método de recolección de datos el instrumento de encuesta, observación directa y una comunicación informal con los encuestados. La encuesta por ser un dispositivo más accesible y de los más económicos, con el apoyo de la realización de un cuestionario. Se elabora el cuestionario en la primera semana de Agosto y este se aplico el segundo sábado de Agosto del presente, tomando como muestra a cuarenta personas; obteniendo resultados muy interesantes (Hernández, Fernández & Baptista, 2003)

Este se llevó a cabo en la calle primera, ya que aquí transitan, pasean, caminan, recorren, personas de diferentes edades, status económico, sexo, nacionalidad, y nivel educativo. Este último se observo ya estando en el lugar y previo a esto se determinaron otros factores ya concretos.





El lugar se escogió porque es una calle demasiado concurrida y visitada por todas las personas que llegan a esta ciudad, ya sea por placer, conocer, visitar, o negocios, etc. Posteriormente se prosiguió a tabular la información, obteniendo resultados favorables para persistir con el proyecto de inversión.

La pregunta común del área de mercadotecnia es ¿Cómo es el consumidor del siglo XXI? ¿Acaso nos pareceremos a la familia, “los supersónicos?”, caricatura que vive en una época de un gran desarrollo tecnológico; pues bien, hacia ella vamos. Hoy en día y estando ya en el nuevo milenio, hemos dado un gran paso al inventar, primero la computadora y enseguida, hacerla de uso común entre la población (Gutiérrez, 2005).

Se abre un gran panorama para los expertos en Mercadotecnia ya que las formas de vender están cambiando y por lo tanto habrá que desarrollar nuevos sistemas de distribución, de cobranza, de elaboración de una cartera de clientes, de cómo realizar investigaciones de mercados, etc., es decir, será necesario replantear algunos de los paradigmas clásicos y tradicionales de la mercadotecnia o bien ampliarlos.

Dentro de las muchas consideraciones importantes están entre otras:

A. El experto en mercadotecnia deberá de ser una persona que hable más de un idioma, deberá también conocer los aspectos culturales más relevantes de los lugares donde le interesa vender sus productos.

B. Los encargados del área de mercadotecnia deberán insertar en sus organigramas un departamento de informática, lo que les permitirá diseñar paginas de Internet para los consumidores lo suficientemente atractivas y fáciles de consultar, aprovechando estos espacios también para publicidad, conocimiento de la opinión de los consumidores, alimentar una buena imagen de la empresa, informar al consumidor, etc.





C. Siendo el consumidor del siglo XXI una persona más preparada, lógicamente requerirá una mayor información acerca de los productos y ésta puede proporcionársele mediante las páginas de Internet.





## 2.2 Estudio de mercado

Anteriormente la publicidad fluía en un sólo sentido, decía únicamente lo que quería que el consumidor recibiera, es decir, era una comunicación unilateral. Hoy en día el consumidor puede manifestar su opinión acerca de la publicidad si la propia página de Internet la diseñamos para esto, llegando a una comunicación de tipo bilateral, de monólogo a diálogo.

El uso de los medios masivos de comunicación se usa tradicionalmente a petición del patrocinador y para éste siglo XXI será el consumidor quien decida cómo y cuándo quiere ver una página de Internet de determinado producto, pudiendo la empresa conocer en forma precisa cuántas veces y qué tiempo se ha consultado dicha página.

En este proyecto de Churros y Chocolates “Calimayo”, se considera necesario aplicar un estudio de mercado para conocer la opinión de la gente en cuanto a la perspectiva del establecimiento, conocer y saber si estarían dispuestos a adquirir estos productos o no. Este trabajo será espontáneo y tiene como propósito reflejar la preferencia y demanda probable de los comensales hacia este servicio.

Evaluar si este proyecto cumplirá con la realidad, con la misión y visión establecidas; y si el consumidor realmente consumirá y visitará este lugar. Para esta investigación, se eligió como método de recolección de datos el instrumento de encuesta, observación directa y una comunicación informal con los encuestados. La encuesta por ser un dispositivo más accesible y de los más económicos por lo que se apoyo con la realización de un cuestionario.





### **2.3 Distribución y puntos de venta**

El establecimiento se tiene visualizado en la Plaza Comercial que se encuentra ubicada en Av. Esmeralda con esquina Av. México, esta plaza tiene varios aspectos estratégicos que cuenta con un amplio estacionamiento tiene accesos por ambos lados, por el lado derecho tiene un centro comercial y por el izquierdo cuenta con un Video- Internet. La Av. Esmeralda es la continuación a la carretera para salir al poblado de Ojos Negros es decir hacia el Este del municipio, por lo que su carga vehicular es muy concurrida y esto es un beneficio para el negocio.

Se tiene contemplado abrir sucursales en un futuro inmediato ya que la ciudad esta creciendo estrepitosamente por lo que se medita estar en esos lugares y tener presencia en toda Ensenada; y todo esto se lograra gradualmente a manera de que los clientes nos reconozcan y los productos sean aceptados con agrado y deleite. Principalmente en la nueva Plaza Santa Lucia centros comerciales de reciente apertura y construcción de cines y supermercados frente a la playa.

También se concibe en un tiempo corto tener franquicias en el Estado, hacer contacto con otros productores de churros y chocolates dentro y fuera de México. Claro está sin faltar en la web, contar con una página electrónica así como un correo electrónico para estar más serca de todos los posibles y futuros consumidores.





## 2.4 Promoción del producto

Primero que nada se pondrían promociones temporales en las que se daría de obsequio algún accesorio en la compra de algún producto dependiendo el costo de este como serían: plumas, llaveros, destapadores, encendedores, etc.

De igual forma se tendría un área de muestras gratis dentro del local y fuera de él, así como también nuestro vitral que da hacia la calle que es el paso de la gente para que pueda observar como se preparan y realizan los churros. Para que nuestra página sea conocida por medio de Internet, se hace una negociación con paginas reconocidas en México (todito, el sitio, etc.), para que nos conceda un espacio en su página por medio de un anuncio (liga), que dándole clic entren directamente a nuestra página, es decir tener servicio de difusión con otras páginas.

Patrocinar eventos culturales en el año, para cumplir con nuestra responsabilidad social. Participar en los eventos anuales de la ciudad como el Carnaval, la Vendimia, la feria del hongo, la baja 100, la baja 500, etc.

Promocionar paulatinamente una feria anual del Churro Mexicano e invitar otros Estados de la República para que participen en ella.

En las fechas patrias colaborar con el municipio para la realización de ferias de comidas en las plazas principales.

Implementar tarjetas gratuitas de consumidores frecuentes, para obtener un descuento en sus próximos consumos.

Premiar a las personas que cumplen años, cuando estos estén acompañados de otros comensales más.





## **2.5 Fijación y políticas de precio**

### **Métodos de fijación de precios**

Se revisara el porcentaje de comisión de Churros y Chocolates “Calimayo” para la determinación de los gastos de operación y si estos son cubiertos por las ventas. Se reducirá los más posible los costos de producción, esto se realizara a través de hacer o realizar alianzas estratégicas con los proveedores y distribuidores exclusivos de los productos seleccionados y minimizar la cadena de suministros que eleva los precios.

Se aplicará el método de fijación de precio que será sobre el precio de venta y no sobre costo, es decir que el precio más comisión de Churros y Chocolate “Calimayo” sea un 100% y que el precio represente el 90% del precio de venta, aumentando a un 10% el margen de utilidad de Churros y Chocolates “Calimayo”.

Se evaluara a los proveedores por año y comparar el precio, el servicio y la entrega de materiales con respecto a otros proveedores del mismo servicio, para obtener el costo más bajo.





## **2.6 Plan de introducción al mercado**

El principal objetivo es dar información fidedigna y oportuna a nuestros comensales y público en general, ya que en esta comunidad principalmente no conocen los sabores tradicionales que tiene nuestro país, uno de ellos es el sabor de chocolate estilo Oaxaca, estilo Michoacán, estilo Guanajuato, y muchos más con los que cuenta toda nuestra República. Y que decir de la forma de preparación de los churros con su variedad de sabores y rellenos con los que ahora ya se realizan.

Otro es que debe de ir ya inmerso para que los próximos clientes perciban el mensaje subliminal en cada anuncio publicitario, con el fin de que se les antoje en cualquier instante un deliciosos y calentito chocolate y churro.

En el momento de contar ya con un mercado cautivo, a este se le debe de hacer un cuestionario para saber cual ha sido los beneficios si es que los hay el haber adquirido nuestros productos, y si hay algunas recomendaciones o sugerencias que nos puedan ayudar a mejorar y renovar tanto el local como el servicio y por que no, más variedad de productos con sabores diferentes y extravagantes.

Este también puede hacerse a clientes que de alguna manera no tuvieron una buena experiencia con nuestros productos y servicios. Para volver a conquistarlos o atraerlos para lograr satisfacer sus muy altas exigencias. Esto con el fin de obtener una segunda oportunidad y volver a cautivar a nuestros comensales y, con esto aprovechar la experiencia vivida con algún consumidor.

Realizar una pagina Web, en dónde se muestra la ubicación, el servicio del menú así como sus precios, el horario y promociones en un mosaico de cultura mexicana.





## **2.7 Riesgos y oportunidades del mercado**

Toda la gente que en un momento dado puede adquirir, disfrutar, cierto producto, y lo que nosotros lograremos realizar con nuestros churros y chocolate es llegar a todos los ensenadenses, turismo y personas que transitan por esta ciudad a deleitarlos con estos sabores muy mexicanos.

Pronosticar los deseos, gustos, y necesidades de nuestros comensales para poder satisfacerlos con oportunidad. Ser el mejor en la preparación y sabor de los churros así como del chocolate para tomar y que esto no decaiga con el paso del tiempo.

Enfocando todos nuestros esfuerzos en la mejora continúa de nuestro servicio con calidad. Estar en los paladares de toda la comunidad ensenadense con churros ricos y sabrosos chocolates de diferentes estilos. Nuestros productos son tan fáciles de manejar que se pueden llevar calientitos hasta la mesa del hogar de los comensales.

Mantener una cartera de clientes potenciales al cual satisfacer necesidades y paladares exigentes, como también buscar cautivar al mercado futuro es decir a la adolescencia. Buscar la colocación y permanencia del mercado de alimentos. Analizar, informar y recomendar la acción con respecto a la cobertura del mercado y a los esfuerzos de ventas de nuevas zonas y mercados meta.

Encontrar nuevas áreas de penetración en el mercado a fin de obtener ventas que crezcan a una taza anual del quince por ciento.





## 2.8 Sistema y plan de ventas

Se utilizará una combinación de publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas y propaganda a través de algunas estrategias que se citan enseguida:

Se recomienda orientar la estrategia promocional para la fase de preferencia, de modo que el mercado, ante la existencia de algunas opciones de servicio, se incline por Churros y Chocolates "Calimayo"

Se debe de llevar a cabo la etapa del ciclo de vida de los productos como del servicio que se otorga en el restaurante. Las estrategias de promoción que se implementaran, serán orientadas hacia el mercado meta principalmente, en donde se tendrá en cuenta el sexo, edad y ubicación geográfica.

También es necesario invertir en publicidad. Al principio, un cinco por ciento del presupuesto total. Una vez que el negocio ha despegado (unos nueve meses después de su apertura), puedes destinar el tres por ciento para mantenimiento de promoción", comenta Cervera.

Se recomienda tener en publicidad un cinco por ciento del presupuesto total de las utilidades una vez que el negocio ha despegado y unos nueve meses después de su apertura, se puede destinar el tres por ciento para mantenimiento de promoción como radio y televisión, con el objeto de permitir el posicionamiento de Churros y Chocolates Calimayo en el mercado ensenadense.

Se recomienda asignar un porcentaje de los recursos financieros para la correcta coordinación y ejecución de actividades de promoción de la empresa. Si la empresa cuenta con fondos disponibles, estos deben invertirse en financiar publicidad y promoción de ventas. Y no tenerlos inactivos.





Las fuentes disponibles de publicidad en Ensenada son:

Publicidad en prensa: El vigía, El mexicano, El Zeta, Instan-tips, etc.

Publicidad impresa: Volantes, cupones, trípticos, sección amarilla, etc.

Publicidad electrónica: Portales de la ciudad (ensenada.net, Ensenada.yahoo.com).

Anuncios en radio: 3 spot diarios en diferentes horarios del día.

Mantener los menús a la vista del comensal, creando confianza en lo que están adquiriendo.

Probar nuevas recetas y combinaciones tanto en los churros como en los chocolates para beber.





## 2.9 Plan de abastecimiento

Administrar inventarios de materia prima es un delicado punto de equilibrio.

A) Si se manejan existencias muy pequeñas se corre el riesgo de carecer de los materiales para elaborar el producto. Cuando se dispare la demanda pronosticada y no es cubierta a tiempo las ventas se pierden, es decir clientes. Al no ofertar a tiempo las distintas variedades de churros y chocolates.

B) O bien si son muy grandes incurrimos en problemas de financiamiento y almacenamiento que a la larga se tornarían altos. Además de que la actividad de administración de inventarios es una actividad costosa (Hammer, 1994).

Requerimientos	Almacenaje
Recibo	Facturación
Cuentas por pagar	

Con la idea de manejar de manera óptima este aspecto del negocio se pretende que Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V., aborde a un mayorista abarrotero local, teniendo una gran gama de opciones para el abastecimiento de materias primas entre ellos:

Casa Ley mayoreo	La canasta distribuidores
Distribuidora Rubio, S.A.	Mayorista de Abarrotes
Distribuidora del Noroeste	Jersey productos
Lácteos la Laguna	Alpura, S.A.

Con una importante observación estos mayoristas probablemente saben más de mover abarros por los restaurantes que Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V., ya que tienen la información acerca de patrones de consumo y reposición automática de pedidos a minoristas de toda la ciudad de Ensenada.





Por lo que se pretende implantar con el grupo de suministro la idea de darle la responsabilidad de proponer semanalmente la reposición del stock fijado en base a la lista maestra de materia prima, para la elaboración de los Churros y Chocolates y la lista de suministros indirectos a la producción.

Genéricamente se agruparan los suministros en grupos básicos:

Grupo A) abarrotes en general especias y condimentos

Azúcar	Leche evaporada (latas)
Especias (líquidas y sólidas)	Chocolates
Sales	Cafés
Harinas	Manteca vegetal
Aceites (oliva, vegetal y maíz)	Abarrotes en general
Productos químicos de limpieza	

Grupo B) Lácteos

Leches	Mantequillas
Cremas	Crema batida

Grupo C) Otros

Agua purificada  
Otros

Se tomarán básicamente dos mayoristas básicos y uno especializado en el ramo restaurantero, por ejemplo el Grupo Prosan, el cual suministrara materiales y equipo más específicos al género. Esto en función al stock maestro que de inicio en la producción de una semana y un 10% como margen de seguridad. Debido a las condiciones de espacio y accesibilidad al refrigerador y volumen de la bodega almacén.





Los mayoristas en suministrar regularmente visitarán vía su agente de ventas a tomar pedido para que durante el fin de semana se regenere el stock. Esto dará la versatilidad de controlar el volumen de existencia del stock en función a la mejora en las ventas, en otras palabras se pretende descargar en los proveedores de suministro el cargo de reposición de existencias. Eliminar en lo más elemental el costo de mantenimiento de inventarios.

Las existencias se manejan más eficientemente evitando que las materias primas se mal usen o lleguen antes de uso a su fin de vida útil. Por consiguiente se tiene menos inventario a la mano sufriendo menos situaciones de agotamiento de existencias más bajos niveles de inventario dejan espacio libre en bodega y refrigeración y se reduce con la línea de crédito de los mayoristas la necesidad de minoristas de capital circulante para financiar ese inventario.

Los beneficios internos que obtendrán los mayoristas en cuestión de operación:

En primer plano la compañía semanalmente podrá manejar con mayor eficiencia su operación logística ya que dispone de información a una semana de antelación para proyectar mejor la demanda de los productos requeridos.

Y aunque de inicio los montos de suministros solicitados son en bajos volúmenes se pretende ir aumentando en función al posicionamiento del restaurante de Churros y Chocolates.





## Capítulo 3. Producción

### 3.1 Especificaciones del producto

Se dice que el chocolate es un afrodisíaco, los aztecas fueron los primeros que establecieron la posible relación entre el cacao y el deseo sexual. La historia cuenta que el emperador Moctezuma tomaba grandes cantidades de cacao preparado en agua para alimentar sus pasiones (De Benítez, 1998).

Hoy en día los científicos no están seguros de que así sea y atribuyen los efectos afrodisíacos del chocolate, a dos de las sustancias que contiene. Una de ellas es el triptofán, un componente básico de la serotonina, un químico que se encuentra en el cerebro y que está directamente relacionado con el deseo sexual. La otra es la feniletilamina, un estimulante relacionado con las anfetaminas que se liberan cuando las personas se enamoran.

Aunque la mayoría de los científicos consideran que la cantidad de estas sustancias en el chocolate es demasiado baja como para que tengan un efecto específico en el deseo sexual. Se publicó en la revista *Sexual Medicine* un estudio reciente efectuado por científicos italianos, ellos se enfocaron en investigar específicamente a las mujeres, pues según se cree son más sensibles a los efectos del chocolate.

Los investigadores estudiaron a 163 mujeres en una edad promedio de 35 años y no encontraron diferencias importantes entre las que consumían una porción de chocolate al día y las que consumían dos o tres porciones. Esto confirma lo que muchos científicos creían: si el chocolate tiene efectos afrodisíacos, seguramente son psicológicos y no fisiológicos, incluso hasta en los aztecas (Lifshitz, 2006)





A continuación se describe como se elabora y se lleva a cabo el proceso de preparación de los churros con sabor a canela, chocolate; y rellenos de fresa y cajeta. La elaboración de los deliciosos y espumosos chocolates estilo mexicano, francés, suizo y español. Se muestra también el lay-out del local que cumple con todas las normas oficiales establecidas por la Ley, con relación a centros de trabajo seguros e higiénicos, así como el equipo, mobiliario y maquinaria necesaria para la producción de churros y la importancia de la ergonomía en esta organización; para la realización adecuada de las actividades del restaurante.

Se muestra el proceso y elaboración de los platillos así como sus ingredientes necesarios para su fabricación y del menú, el cual se les mostrará a los comensales. Tomando en cuenta los insumos necesarios, los posibles proveedores con quienes se formaran grupos de trabajo. El mencionar los procesos principales de las actividades que se pondrán en marcha dentro de este local, es importante ya que nos muestran los pasos que deben seguirse para la realización de alguna tarea o actividad y también para tomar alguna decisión en cualquier momento que se presente ya sea o no una contingencia no planeada o visualizada.

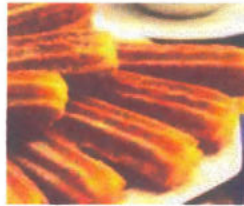




### 3.2 Descripción del proceso de producción

El giro principal del restaurante es la preparación de churros azucarados y estilos diferentes de chocolates para beber, con un servicio cordial y amable para deleitar a los comensales con estos sabores muy mexicanos.

#### Churros clásicos



#### Ingredientes

- 2 litros de agua hirviendo
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite
- 1 kilo de harina de trigo
- 2 tazas de aceite
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita de vainilla

#### Forma de preparar

Se pone a hervir el agua con la sal y el aceite. Cuando rompa el hervor, se agrega la harina y se bate con fuerza para que se incorpore perfectamente bien durante 5 minutos a fuego lento y se agrega la vainilla. Se coloque esta pasta en la churrera. Después se forman los churros sobre el sartén con el aceite caliente, se fríen hasta que doren.

Nota: el aceite no debe estar demasiado caliente. Cuando estén dorados los churros, se sacan y se colocan en una charola. Se dejan enfriar un poco y se les espolvorea azúcar granulada





## **Chocolate caliente estilo mexicano**



### **Ingredientes**

6 tazas de leche

185 gramos de chocolate mexicano en pedazos

15 gramos de chocolate semiamargo en pedazos

2 claras de huevo

¼ de cucharadita de vainilla

### **Forma de preparar**

Se disuelve el chocolate con leche a fuego medio, moviéndolo constantemente. Se aumenta el fuego y se deja que hierva suavemente. Retire el pocillo de la lumbre.

Se baten las claras hasta que queden espumosas. Con el molinillo o una batidora manual se agregan poco a poco las claras al chocolate y se baten hasta que quede espumoso. Se agrega la vainilla y se queda en el fuego por no más de 1 minuto.





## **Chocolate estilo español**



### **Ingredientes**

30 gramos de almendra con cáscara

2 rajitas de canela

½ taza de azúcar

1 ½ litros de leche

3 tablillas de chocolate

### **Forma de preparar**

Se tuestan y muelen las almendras y la canela, junto con el azúcar. En la leche caliente, se disuelve el chocolate con las almendras y la canela, y se baten con el molinillo para que haga espuma.





## Chocolate estilo francés



### Ingredientes

- 700 gramos de cacao amargo,
- Azúcar para endulzar al gusto
- 2 onzas de canela
- 14 gramos de pimienta de México o Chile,
- ½ onza de clavos de especia o
- 2 onzas de anís o
- Achiote para colorear

### Forma de preparar

Se hierven todos los ingredientes en una olla mientras se bate mucho con un molinillo de madera hasta producir abundante espuma. Puede agregarse también agua de azahar, nuez moscada.





## Chocolate estilo suizo



### Ingredientes

1 litro de leche

200 gramos de chocolate estilo suizo en pedacitos

½ cucharadita de sal

3 cucharadas de azúcar

### Preparación

En una olla grande sobre el fuego se ponen todos los ingredientes. Revolviendo se lleva a un hervor, y batiendo con un molinillo de madera, se cocina por unos 5 minutos.





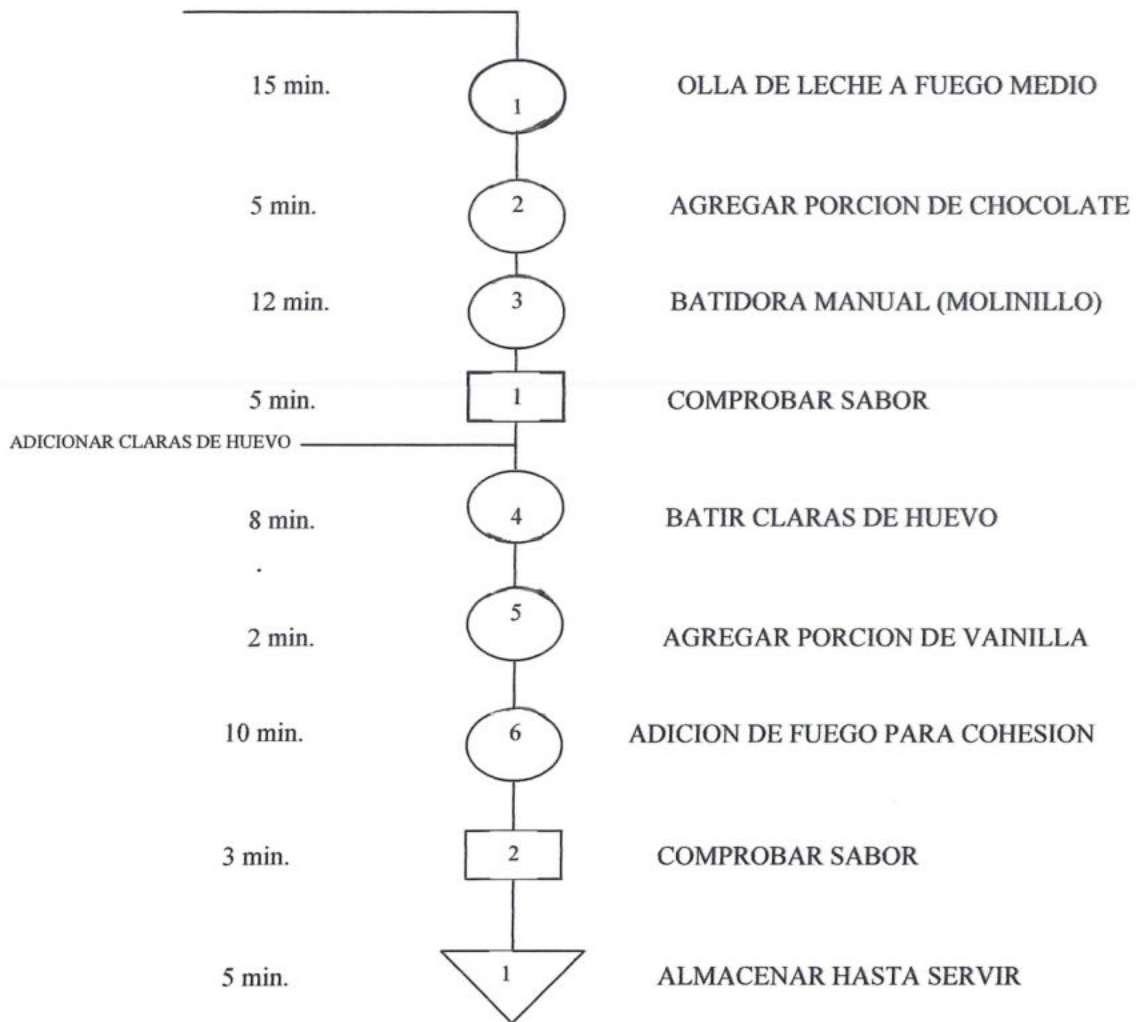
### 3.3 Diagrama de flujo del proceso

*Diagrama de operaciones del proceso de producción de churros*





*Diagrama de operaciones del proceso de producción de chocolate*



RESUMEN

EVENO	No.	TIEMPO
OPERACIÓN	6	52
INSPECCIÓN	2	10
ALMACENAMIENTO	1	





**DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO**

**CHURROS Y CHOCOLATES  
"CALIMAYO", S. A. DE C. V.**

**OBJETIVO DEL DIAGRAMA:** *Producción de Chocolate*

**EL DIAGRAMA EMPIEZA EN :** ALMACEN DE M.P.  
**EL DIAGRAMA TERMINA EN:** BARRA DE ESPERA

**ELABORADO POR:** LIC.  
ACOSTA A.  
**FECHA:** MARZO HOJA 1 DE 1

DISTANCIA EN PIES	TIEMPO EN MINUTOS	REFERENCIA	DISCRIPCION DEL PROCESO
8		Almacenaje # 1	En almacén de material
	15	Operación #1	Olla de leche a fuego medio
	5	Operación # 2	Agregar porción de chocolate
	12	Operación # 3	Batido manual (molinillo)
	5	Inspección # 1	Comprobar sabor
	8	Operación # 4	Agregar claras de huevo para batir
	2	Operación # 5	Agregar porción de vainilla
	10	Operación # 6	Adición de tiempo para cohesión
	5	Inspección # 2	Comprobar sabor
12	5	Transporte # 1	Transportar a quemador de espera
		Almacenaje # 2	Estancia en quemador hasta servir a comensales

**RESUMEN**

EVENTO	Número	Tiempo	Distancia
OPERACIÓN	6	52	
INSPECCION	2	10	
TRANSPORTE	1	5	12
ALMACENAMIENTO	2	Indeterminado	8





**DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO**

**CHURROS Y CHOCOLATES  
"CALIMAYO", S. A. DE C. V.**

**OBJETIVO DEL DIAGRAMA:** *Producción de Churros*

**EL DIAGRAMA EMPIEZA EN :** ALMACEN DE MATERIA PRIMA

**EL DIAGRAMA TERMINA EN:** BARRA DE ESPERA Y ATENCIÓN AL COMENSAL.

**ELABORADO POR:** LIC. ACOSTA A.

**FECHA:** MARZO HOJA 1 DE 1

DISTANCIA EN PIES	TIEMPO EN MINUTOS	SIMBOLOS	DISCRIPCION DEL PROCESO
8		Almacenaje # 1	En almacén de material prima hasta iniciar producción.
	18	Operación # 1	Proceso en olla de agua hervida
	1	Operación # 2	Agregar porción de aceite
	1	Operación # 3	Transportar hacia la batidora mecánica
2	3	Transporte # 1	Batidora mecánica
	20	Operación # 4	Agregar porción de harina de trigo
	3	Operación # 5	Agregar porción de azúcar
	2	Operación # 6	Agregar porción de canela
	2	Operación # 7	Comprobar sabor de masa
	5	Inspección # 1	Transportar a mesa de embutidora
2	5	Transporte # 2	Llenar embutidora de masa preparada
	8	Operación # 8	Transportar hacia la freidora
3	4	Transporte # 3	Freidora
	6	Operación # 9	Porción de aceite para freír
	3	Operación # 10	Transportar a barra
7	2	Transporte # 4	Charola para azúcar
	7	Operación # 11	Agregar azúcar
	3	Operación # 12	Comprobar sabor
	5	Inspección # 2	Almacenar hasta servir a los comensales
		Almacenaje # 2	

**RESUMEN**

EVENTO	Número	Tiempo	Distancia
OPERACIÓN	12	74	
INSPECCION	2	10	
TRANSPORTE	4	14	14 metros
ALMACENAMIENTO	2	Indeterminado	8 metros



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



### 3.4 Características de la tecnología

En este proyecto se pretende contar con maquinaria y equipo de vanguardia, es decir, de lo más moderno que se encuentre en el mercado, las estructuras tecnológicas del restaurante puede clasificar de de acuerdo con el grado de mecanización utilizada. Independientemente de la maquinaria y los utensilios empleados, en este caso se incluye el significado de tecnología a la dinámica propia de los procesos de transformación.

En primer grado se contara con tecnología artesanal o de cooperación simple, de baja mecanización, poca estandarización y alta intervención manual en los procesos de producción de los churros y chocolates. En segundo grado, tecnología concentrada en las máquinas simples, que aumenta el uso de la máquina herramienta y aumenta consecuentemente la estandarización del proceso de producción y disminuye la intervención manual del colaborador (De la Cerda, 1998).

Se debe tomar en cuenta la importancia del conocimiento tecnológico en la competitividad y la productividad en el restaurante ya que se puede visualizar en las llamadas curvas de aprendizaje, las cuales muestran costos unitarios de producción decrecientes conforme pasa el tiempo y se incrementa la experiencia en el uso de determinada tecnología.

Contar con una tecnología apropiada y acorde a las necesidades de la organización a través de las relaciones insumo-producto la productividad, en los atributos de los productos la calidad y en la posición competitiva de la organización la competitividad. La aprobación de este conocimiento tecnológico, para ser congruentes con las necesidades de la organización, tiene que adecuarse a las condiciones del medio ambiente tanto internas como externas hasta encontrar el nivel tecnológico apropiado a los productos, a los recursos, al mercado y a la perspectiva de desarrollo (Giral & González, 1986).





Se debe de tomar en consideración la tecnología de seguridad, en la cual se encuentran los métodos y técnicas a utilizar para mejorar la higiene, la salud, y la seguridad en el trabajo, sin dejar a la deriva la tecnología gerencial y organizacional que implica el saber administrativo desde los métodos y técnicas de organización y dirección del trabajo, técnicas para tomar decisiones, métodos y técnicas para manejo de personal, y el método para el manejo de información.

Considerando que no solo la tecnología debe limitarse a los aspectos mecanizados del trabajo en la maquinaria o equipo sino que también debe incluirse además los aspectos referidos a los métodos de trabajo y al conocimiento tanto directo como indirecto necesario para planear, organizar y ejecutar los procesos operativos.





### 3.5 Equipo e instalaciones

Del griego *ergon* (trabajo) y *nomos* (uso, reglamentación), es la ciencia que estudia los ritmos y los métodos del trabajo, con la idea de mejorar la adaptación del hombre a los procesos de trabajo. También se conoce como ingeniería humana. La ergonomía tradicionalmente se emplea en la adaptación antropomórfica del operador al equipo y accesorios que se emplean en el área de trabajo, las dimensiones físicas del operador estarán más adecuadas a su medio o área de trabajo teniendo más disponibilidad y accesibilidad a su entorno de trabajo.

El manejo de una área de riesgo como lo es la cocina (aceites hirviendo y productos a altas temperaturas) requiere de contar con la adecuada accesibilidad y adaptación de los enceres de cocina a los cocineros y ayudantes de cocina con la finalidad de hacer accesible y adecuado el trabajo de área. Contrario a la adaptación del hombre a el medio ambiente de trabajo (equipo y edificio) hacen que por ejemplo personas altas en locales cortos se sientan incómodas, o enceres extremadamente grandes para usarlos por personas pequeñas sean inoperantes. La ergonomía es importante en este local ya que nos muestra un enfoque biológico nuevo para diseñar los puestos, que representa un intento sistemático para que el trabajo resulte tan seguro como sea posible en toda nuestra organización.

#### Factores de carga de trabajo

Ambiente Físico	Carga Física
* Iluminación * Ruido * Vibraciones * Temperatura (ambiente térmico)	* Carga dinámica * Carga estática (estar de pie en un solo lugar)
Carga Mental	Aspectos Psicosociales
* Complejidad-Rapidez * Atención * Minuciosidad * Apremio de tiempo	* Integración * Comunicación * Cooperación * Iniciativa * Identificación del producto y servicio * Tiempo de trabajo





La aplicación de la más avanzada tecnología en nuestros productos garantiza una total automatización en las líneas de proceso y un riguroso control de calidad de la misma. La maquinaria a utilizar tiene las siguientes características: la churrera manual es un modelo nuevo para pequeña producción o como equipo de iniciación, por su calidad se trata de una maquinaria muy duradera y resistente para su uso industrial.

Construida en acero inoxidable, incluso en el vástago-cremallera y el mecanismo interior. Sin materiales deteriorables como cromados, aluminio o pintura. Sistema especial de rodamiento que minimiza el esfuerzo de trabajo. Cambiando el modelo se puede elaborar distintos productos como son los churros normales, hueco para rellenar, porras, churros de lazo. Opcionalmente puede incluir sistema de corte manual.

La freidora eléctrica es un mueble totalmente fabricado en acero inoxidable y cuenta con tapadera, cuenta con un sistema especial de aislamiento con rotura de puente térmico que no permite el paso de calor desde el seno al resto del mueble; disminución del gasto en electricidad y mejora en las condiciones de trabajo. Resistencias planas que evitan que el aceite improductivo se consiga un significativo ahorro de energía y aceite. Termostato digital de máxima precisión (+ - 1°).

Tiene un termostato de seguridad independiente del termostato de trabajo, para prevenir que por cualquier fallo en el primer termostato o sonda el aceite alcance la temperatura de inflamación. Desconexión de seguridad que impide que tras un corte de corriente la máquina funcione sin previa reactivación por el usuario. Cuenta con una puerta frontal extraíble que permite introducir fácilmente un recipiente para el vaciado del aceite que se efectúa mediante un grifo interior.





Se considera una rellenadora o también llamada inyector manual especialmente diseñado para el relleno de churros, totalmente fabricada en acero inoxidable, permite graduar la cantidad de crema a inyectar hasta 47 cm<sup>3</sup>, es muy sólida, resistente y duradera, totalmente desmontable en tan solo 20 segundos lo que facilita la limpieza de todos sus componentes. Tiene una capacidad hasta de 2 litros, permite colocar varias unidades alineadas para los distintos rellenos. Cuenta con tres tamaños de boquillas fácilmente intercambiables.





### **3.6 Materia prima**

*Espicias y condimentos:* Azúcar, canela, canela molida, piloncillo, vainilla líquida, maizena, sal, comino, clavo, harina, polvo para hornear, azúcar granulada, carbonato.

*Lácteos:* Leche, leche evaporada, leche condensada, crema, crema batida, mantequilla

*Otros productos:* Chocolate dulce, huevos, Chocolate semiamargo, agua purificada, aceite de maíz, aceite vegetal, aceite de oliva, almendras, café tostado, café molido, cajeta, chocolate líquido, fécula de maíz, manteca vegetal, mermelada de fresa.

### **3.7 Capacidad instalada**

El lugar tiene capacidad para 8 mesa redondas de cuatro sillas cada una, una mesa ovalada, siete mesas cuadradas y cuatro rectangulares, tendrá con una barra de espera y observación del proceso de freír los churros, contará con sanitarios, una pequeña oficina, un almacén, salida de emergencia por la parte trasera, y una cocina.

El local se le instalará todas las medidas necesarias de seguridad previstas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, así como con alarmas contra fuego y sus respectivos extinguidores.

Lo novedoso del Restaurante es que los comensales así como los transeúntes podrán observar como se fríen los churros sin necesidad de entrar al lugar, ya que cuenta con un vitral el cual será la atracción para ver como se hacen los churros, y deleitarse del aroma y sabor del chocolate y los churros.





### 3.8 Manejo de inventarios

Los inventarios más comunes son los de: materias primas, productos en proceso y productos terminados. También depende del tipo de proceso que se use: producción continua, órdenes específicas y montajes o ensambles. En esta empresa se optó por los procesos de producción continua las materias primas se adquieren con anticipación y el producto terminado permanece poco tiempo en el inventario (Niebel, 1980).

En procesos de órdenes específicas la materia prima se adquiere después de recibir el pedido o la orden y el producto terminada prácticamente se entrega inmediatamente después de terminado. En método de producción por proceso de montaje requiere, en general, más inventarios de productos en proceso que los sistemas continuos pero menos que los procesos por órdenes. Si embargo la administración del inventario, en general, se centra en 4 aspectos básicos:

- 1) Cuantas unidades deberían ordenarse o producirse en un momento dado
- 2) En que momento debería ordenarse o producirse el inventario
- 3) Que artículos del inventario merecen una atención especial
- 4) Puede uno protegerse contra los cambios en los costos de los artículos del inventario

La meta de la administración de inventarios consiste en proporcionar los inventarios que se requieren para mantener las operaciones al más bajo costo posible. Costos totales del inventario:

#### A.-Costos de mantenimiento

Comprende los costos de almacenamiento, de capital y de depreciación mermas y desusos, para determinarlo se debe calcular primero el costo porcentual por año por el mantenimiento.





Para su cálculo debemos tomar en cuenta lo siguiente:

$$\text{Inventario promedio} = A = \text{unidades por orden} / 2 = (S/N)/2$$

S = unidades que se van a comprar todo el año

N = el número de compras que se hacen

P = precio de compra

C = costo porcentual por año por el mantenimiento del inventario.

Para calcular C se toman todos los costos como son: costos de financiamiento costo de capital x inversión promedio en el inventario, almacenamientos, seguros, mermas, Estos se suman y se dividen entre la inversión promedio del inventario ( AxP )

Ya calculando C, para determinar el costo total de mantenimiento sería:

$$\text{CTM} = \text{costo total de mantenimiento} = C \times P \times A$$

### **B.- Costos de ordenamiento**

Estos son los costos de colocar una orden y de recibirla normalmente son costos fijos independientemente del tamaño de la orden.

$$\text{Costo total de ordenar} = \text{CTO} = F \times N$$

F = costo fijo por orden

N = número de órdenes colocadas en el año.

N puede ser calculada.  $N = S / 2A$

Entonces, también se puede expresar el costo total de ordenar de la siguiente manera:

$$\text{Costo total de ordenar} = \text{CTO} = F \times ( S / 2A )$$

### **C.- Costos totales del inventario**

$$\text{CTI} = \text{CTM} + \text{CTO}$$

$$= ( C \times P \times A ) + F ( S / 2A ) \quad \text{y si} \quad A = Q / 2$$

entonces

$$\text{CTI} = C \times P \times ( Q / 2 ) + F \times ( S / Q )$$





El modelo de la cantidad económica de la orden:

**a.-** La cantidad económica de la orden es la cantidad de inventario óptima, o de costo mínimo, que debería ordenarse

$$EOQ = 2FS / CP$$

EOQ = cantidad económica de la orden, o cantidad óptima que deberá ordenarse

F = costo fijo de colocar y recibir una orden

S = ventas anuales en unidades

C = costos anuales de mantenimiento expresados como un porcentaje del valor promedio del inventario

P = precio de compra de los productos, es el precio al que compra la empresa.

**b.-** Punto de reorden

El punto de reorden es el nivel de inventario que determina el momento en que se debe colocar una orden punto de reorden = plazo de tiempo en semanas X consumo semanal

**c.-** Mercancías en tránsito

Son los productos que se han pedido pero que aun no llegan y entran al inventario punto de reorden = plazo de tiempo X consumo semanal - mercancía en tránsito.

**d.-** Inventarios de seguridad

Es el inventario adicional que se mantiene para protegerse contra los cambios en las ventas esperadas o demoras en la producción o en el abasto de los productos. El mantener este inventario incrementa el inventario promedio que se tiene durante el año y como consecuencia de esto también se aumenta el costo anual de mantenimiento del inventario.

**e.-** Descuentos por cantidad

Cuando se ofrece un descuento por incrementar el número de piezas compradas se deben tomar en cuenta dos aspectos: 1.- el costo de mantenimiento del inventario aumentará porque la inversión en el inventario se aumenta, 2.- se tiene un ahorro en los productos comprados al disminuir su precio: entonces se deben comparar los resultados de estos dos aspectos para determinar si es conveniente aceptar el descuento y comprar mas cantidad.





### **3.9 Ubicación de la empresa**

El lugar donde se establecerá el Restaurante Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V., se visualiza en la Plaza Comercial que se encuentra en la esquina de la Av. México y calle Esmeralda rumbo a la carretera que va a Ojos Negros, aquí en Ensenada. Es un local que cuenta con 150 m<sup>2</sup>., y con posibilidades de expandirse más.

Este lugar se escogió por ser un lugar muy amplio y accesible, ya que cuenta con un amplio estacionamiento mayor a 100 autos, se localiza a un costado de un café Internet y Videos que cierra después de las 11:00 p.m., se encuentra también el centro comercial “Calimax”, el cual cuenta con un horario de 7:00 a.m. a las 11:00 p.m., en contra esquina se encuentra una estación de gasolina y se encuentra una congregación cristiana que tiene actividades diarias.

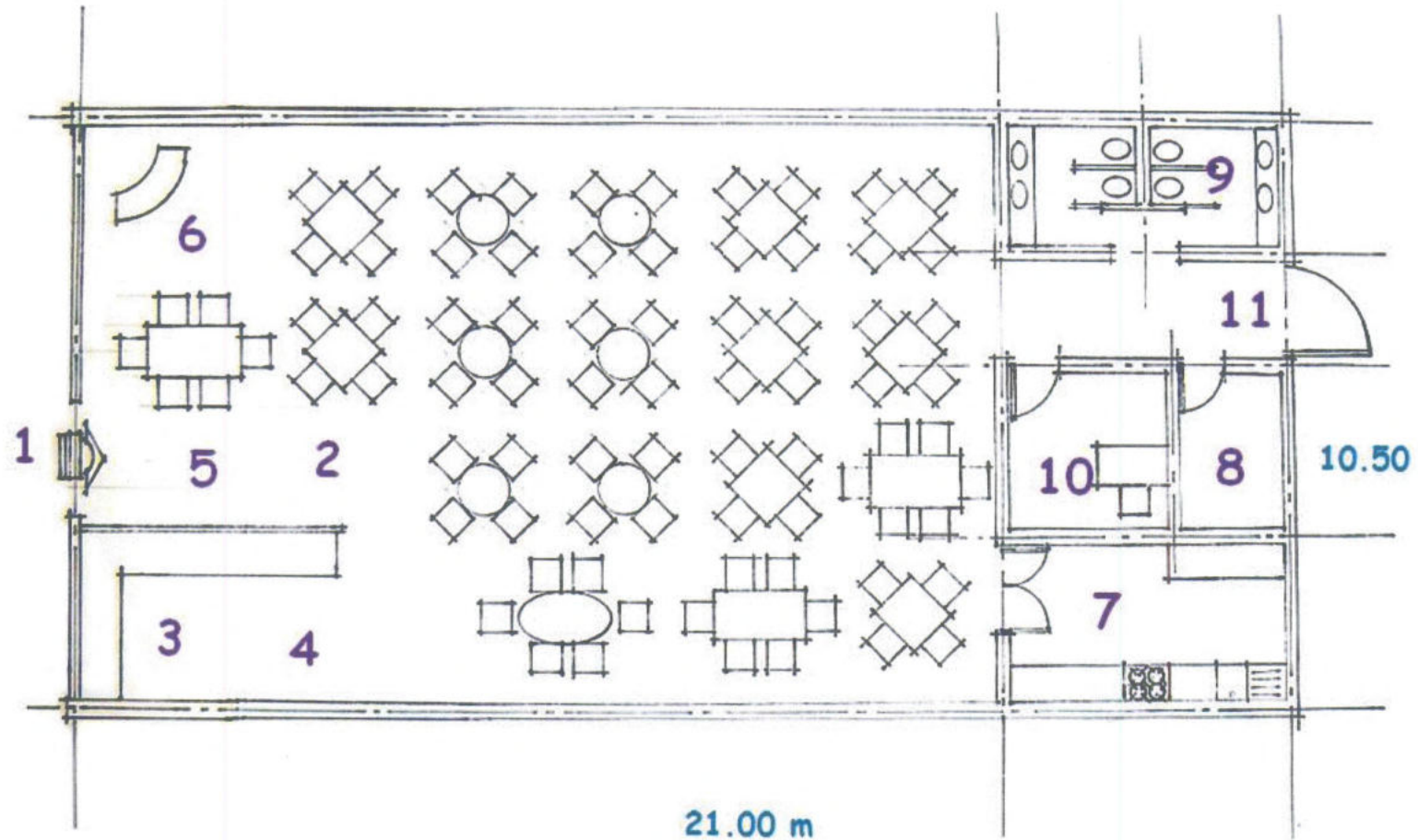
Este lugar se encuentra a 2 minutos en auto rumbo a la escuela preparatoria Benito Juárez, la cual cuenta con dos turnos matutino y vespertino y a 10 minutos caminando, también se encuentran cercas las escuelas primarias como secundarias. Este lugar es una avenida muy transitada a todas horas ya que es la continuación de la entrada principal de Ensenada por el Boulevard Lázaro Cárdenas y lleva a la salida a la carretera de Ojos Negros y la cual finaliza en San Felipe.

Otro punto a favor es que se encuentra cerca de las instalaciones del grupo Cementos de México, (CEMEX) el cual trabaja las 24 horas al día. Claro está que se visualiza otras plazas en un futuro mediano como es en La Plaza Santa Lucía, en Plaza Marina, cerca de los cinemas y expandirse por toda la región de Baja California.





## Plano de distribución



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



### 3.10 Diseño y distribución de la planta y oficina

El local se ubicará en la Plaza Comercial ubicada en Av. Esmeralda con esquina Av. México,

No.	Descripción
1	Entrada
2	Ante comedor
3	Producción de churros
4	Producción de chocolate para beber
5	Barra de espera y observación
6	Caja
7	Cocina
8	Almacén
9	Sanitarios
10	Oficina
11	Salida de emergencia

1. Entrada.- La entrada se encuentra enfrente del negocio con vista al frente de la Av. Esmeralda y el negocio están en la parte lateral izquierda del centro comercial Calimax.
2. Ante comedor.- abarcara la parte de en medio y atrás del lugar.
3. Producción de churros.- Esta quedara en la parte de enfrente del lado derecho del lugar, y contara de un vitral que dará a la calle para que los transeúntes observen como se realizan y prepara los churros.
4. Producción de chocolate para beber.- Este se encontrará atrás, del área de producción de churros.
5. Barra de espera y observación. Esta se encontrará a un costado del área de producción de churros, ya que los comensales podrán observar más directamente la preparación de nuestros productos.
6. Caja.- Localizada en la parte izquierda enfrente del local.
7. Cocina.- Localizada en la parte posterior derecha del local.





8. Almacén.- Localizado aún costado del lado izquierdo de la cocina.
9. Sanitarios.- Localizados en la parte posterior lateral izquierda del local.
10. Oficina.- A un costado izquierdo del almacén.
11. Salida de emergencia.- Justamente localizada en la parte trasera de la empresa.





### 3.11 Mano de obra requerida

A continuación se plasmará el personal necesario de los puestos y plazas necesarias que se integrarán a este local de “Churros y Chocolate Calimayo” a fin de proporcionar una información más detallada y completa.

PUESTOS	TOTAL DE EMPLEADOS	MÍNIMO DE EMPLEADOS	MÁXIMO DE EMPLEADOS
Gerente	1	1	1
Encargado de caja	1	1	2
Chef	1	1	1
Auxiliar de chef	2	2	3
Lavavajillas	2	2	3
Mesero	7	3	6
Servicios Generales	1	1	2
	<b>15</b>	<b>11</b>	<b>18</b>





### 3.12 Programa de producción

Para lograr la planificación y programación de la producción, deben estar disponibles los materiales, herramientas y equipo correctos en el momento y lugares adecuados para mantener un flujo uniforme de la producción. El diseño del producto e ingeniería de proceso, son las actividades responsables de la elaboración de las especificaciones técnicas de productos y procesos de producción que cumplan con los requisitos determinados por el mercado (Silva, 1997).

Particularmente en el restaurante el inventario final de producto terminado mensualmente tiende a cero ya que es un producto perecedero de consumo mediático. Durante los meses de inicio 1 y mes 2 se manejan ventas menores al pronostico en un 40% y 10%, respectivamente ya que se planea que en 2 meses la holgura para el arranque y posicionamiento además que a partir del mes No. 3 se ajuste las ventas pronosticadas en un 15% más para recuperar en 10 meses las ventas anuales proyectadas. Ver tabla no. 1 y tabla no. 2

Se ajustara en función a las ventas proyectadas dicho pronóstico de producción para los siguientes 5 años.

Memoria de cálculo:

Balance acumulado de meta de producción = ventas pronosticadas - necesidad total.

Producción requerida para el periodo = necesidad total mes inicio + necesidad total mes 1





## Programa de producción

Tabla No. 1

### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S. A. DE C. V.

#### PROGRAMA DE PRODUCCIÓN PARA EL AÑO 1

#### PARA PAQUETE DE 4 CHURROS Y CHOCOLATE

CONCEPTO/FECHA	INICIO/MES1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Inventario final	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vtas. pronosticadas	2,500	3,750	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792	4,792
Necesidad total	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167	4,167
Balance	-1,667	-417	625	625	625	625	625	625	625	625	625	625
Balance acumulado de meta de producción	-1,667	2083	-1458	-833	-208	417	1042	1667	2292	2917	3542	4167
Producción requerida para el período	4,167	8,333	12,500	16,667	20,833	25,000	29,167	33,333	37,500	41,667	45,833	50,000

Ventas Anuales           50,000  
 Ventas proyectadas       4167



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## Programa de producción

Tabla No. 2

### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.

#### PROGRAMA DE PRODUCCIÓN DE CHURROS PARA EL AÑO 1

CONCEPTO/FECHA	INICIO/MES1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Inventario final	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Vtas. pronosticadas	750	1,125	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438	1,438
Necesidad total	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250	1,250
Balance	-500	-125	188	188	188	188	188	188	188	188	188	188
Balance acumulado de meta de producción	-500	-625	-438	-250	-63	125	313	500	688	875	1063	1250
Producción requerida para el período	1,250	2,500	3,750	5,000	6,250	7,500	8,750	10,000	11,250	12,500	13,750	15,000

Ventas Anuales                   15,000  
 Ventas proyectadas           1250



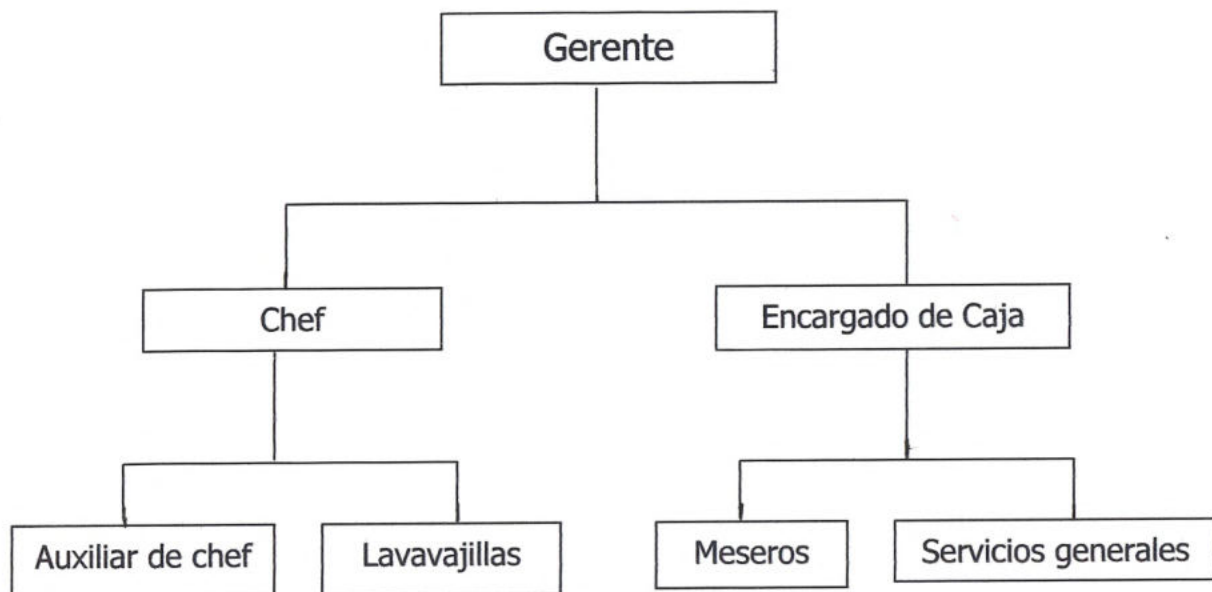
*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## Capítulo 4. Organización

### 4.1 Estructura Organizacional

La organización ayuda a suministrar los medios para hacer que los recursos humanos trabajen unidos en forma efectiva hacia el logro de los objetivos específicos. Organizar trae como consecuencia una estructura que debe considerarse como marco que encierra e integra las diversas funciones de acuerdo al modelo determinado por el gerente o dueños de ésta organización.





## 4.2 Funciones específicas por puesto

A continuación se realizará el análisis de cada uno de los puestos que integran a este restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo”, a fin de proporcionar una información más detallada y completa del perfil, funciones, requerimientos, condiciones de trabajo y habilidades necesarias para mejorar los sistemas de trabajo, facilitar los métodos de selección del personal, organizar la distribución de las funciones, delegar autoridad, exigir responsabilidad, así como para desarrollar al personal de acuerdo al puesto que esta desempeñando.

### ***Gerente***

Área a la que pertenece: Administrativa

Número de personas en el puesto: 1

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: No tiene

Puesto inmediato inferior: Encargado de caja y chef

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Coordinar los recursos y esfuerzos de los empleados

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Determinar la estructura organizacional más apropiada para sus operaciones

Cubrir los puestos de la estructura organizacional por medio del reclutamiento, selección, contratación e inducción del personal.

Asignar a cada empleado las labores y actividades que le corresponden de acuerdo a su puesto.

Remunerar al personal





Evaluar el desempeño de sus empleados, recompensando o capacitando cuando sea necesario, comprar insumos y material necesario, manejo y control de inventarios, control de almacén, control de asistencia, realizar las compras requeridas.

### **Especificaciones del puesto**

Requisitos: Intelectuales

Conocimientos necesarios: Conocimiento básico de administración, conocimiento en computación, dominio de operaciones matemáticas.

*Iniciativa:* Se requiere iniciativa para resolver problemas difíciles y de gran trascendencia que se presenten en el trabajo.

*Habilidades:* Capacidad de concentración, manejar personal, facilidad de palabra, toma de decisiones.

*Esfuerzos físicos:* El trabajo exige muy poco esfuerzo físico

*Esfuerzos mentales:*

1. Se requiere una atención constante, intensa y sostenida, para la delicadeza de los asuntos que se controlan en el puesto y el peligro que existe de cometer errores de trascendencia.

*Responsabilidad:* Tiene a su cargo a todo el personal de la organización, así como su funcionamiento.

Condiciones de trabajo: La mayor parte del tiempo realiza su trabajo sentado

Medio Ambiente.

Buena iluminación.

Adecuada ventilación.

Limpieza.

*Riesgos:* Puede estar expuesto muy remotamente a golpes y caídas

*Perfil:*

Edad: 25 años en adelante

Sexo: Indistinto.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en Administración.

Experiencia: 3 años en manejo de restaurantes.





*Características personales:* Honesto, puntual, buen carácter, responsable, honrado, paciente.

Sueldo: 4 salarios mínimos.

### ***Encargado de caja***

Área a la que pertenece: Administrativa

Número de personas en el puesto: 1

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: Gerente

Puesto inmediato inferior: Meseros y afanadora

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Realizar el cobro a los clientes y llevar el registro de las operaciones realizadas en la organización.

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Verificar que el fondo de caja sea correcto.

Elaboración de facturas y notas de consumo.

Registrar la cuenta.

Llevar un control de las comandas.

Realizar el cobro a los clientes.

Realizar facturas.

Llevar a cabo el corte de caja diario.

Entregar el reporte de las transacciones realizadas durante el día al gerente.

#### **Especificaciones del puesto**

Requisitos: Intelectuales

Conocimientos necesarios: Dominio de operaciones matemáticas.

Iniciativa: Se requiere iniciativa para resolver algunos problemas sencillos que se presenten en el trabajo.





**Habilidades físicas:** Capacidad de concentración, manejo de caja registradora, facilidad para realizar operaciones matemáticas, contar dinero con rapidez.

**Esfuerzos físicos:** El trabajo exige poco esfuerzo físico.

**Esfuerzos mentales:** Se requiere mucha atención, pero solo durante periodos cortos; por ejemplo al cobrar dinero y al recibir instrucciones.

**Responsabilidad:** Supervisar al personal de las áreas de cocina y de servicio.

**Condiciones de trabajo:** La mayor parte del tiempo realiza su trabajo sentado.

**Medio ambiente:** Buena iluminación, adecuada ventilación, limpieza.

**Riesgos:** Puede estar expuesto muy remotamente a golpes, caídas y torceduras.

**Perfil:**

Edad: 23 años en adelante.

Sexo: Indistinto.

Estado civil: indistinto.

Escolaridad: Bachillerato terminado.

Experiencia: 1 año en puesto similar.

**Características personales:** Honesto, puntual, responsable, paciente

Sueldo: 3 salarios mínimos

### **Mesero**

Área a la que pertenece: Servicio

Número de personas en el puesto: 7

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: Subgerente

Puesto inmediato inferior: Ninguno

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Proporcionar a los clientes los alimentos solicitados brindando un servicio de excelente calidad.

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Arreglar las mesas asignadas

Tomar la orden en la comanda correspondiente, entregándola al auxiliar de cocina y una copia a la caja.





Inspeccionar que el servicio salgan de acuerdo a lo ordenado por el cliente antes de llevarlo a la mesa.

Recoger las órdenes de la cocina y llevarlas a la mesa.

Servir los alimentos.

Retirar los platos sucios de las mesas y llevarlos a la cocina.

Dejar la mesa lista para los próximos comensales.

Realizar el cobro correspondiente.

Despedir cortésmente al cliente.

Recepción de clientes.

Proporcionar el menú a los clientes.

Solicitar al cajero el talón de la cuenta del cliente.

Llevar el importe de la cuenta al cajero para que este haga el cobro.

Retirar de las mesas todos los utensilios y manteles al cerrar el establecimiento.

Cuando exista un mínimo o promedio de personal se encargará de realizar las funciones del afanador o lavavajillas.

### **Especificaciones del puesto**

Requisitos: Intelectuales

Conocimientos necesarios: Conocimiento amplio sobre los alimentos del menú, conocer el reglamento interior de trabajo, normas básicas de atención al cliente.

*Iniciativa:* Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente.

*Físicos:* Habilidades, equilibrio, coordinación de movimientos.

*Esfuerzos físicos:* El trabajo requiere un esfuerzo físico bastante intenso ya que las operaciones se repiten con mucha frecuencia.

*Esfuerzos mentales:* Requiere mucha atención, pero solo durante periodos cortos, por ejemplo, al cobrar dinero y recibir instrucciones.

*Responsabilidad:* No tiene empleados a su cargo, pero sus errores u omisiones pueden afectar la imagen del restaurante.





*Condiciones de trabajo:* Medio ambiente, buena iluminación, adecuada ventilación, limpieza, realiza sus labores de pie y caminando constantemente.

*Riesgos:* Esta expuesto a caídas, quemaduras leves y golpes.

*Perfil:*

Edad: 16 a 25 años

Sexo: Indistinto

Estado civil: Soltero

Escolaridad: Secundaria

Experiencia: 1 año

*Características personales:* Puntual, responsable, atento, con actitud de servicio, cuidadoso, buena memoria.

*Sueldo:* 1 salario mínimo

### ***Servicios generales***

Área a la que pertenece: Servicio

Número de personas en el puesto: 1

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: Subgerente

Puesto inmediato inferior: No tiene

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Realizar la limpieza del establecimiento

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Lavar los baños y mantenerlos limpios durante todo el día, con todos los implementos necesarios.

Asear la cocina.

Limpiar las mesas antes de cada servicio.

Juntar y tirar la basura.

Cuando exista un mínimo o promedio de personal se encargará de realizar las funciones del lavavajillas.





### **Especificaciones del puesto**

*Requisitos intelectuales:* Conocimientos básicos y necesarios sobre usos y cuidados de productos de limpieza

*Iniciativa:* Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

*Habilidades físicas:* Rapidez

*Esfuerzos físicos:* Se realizan esfuerzos físicos intensos pero no de manera constante

*Esfuerzos mentales:* Solo se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo.

*Responsabilidad:* No tiene empleados a su cargo

*Condiciones de trabajo:* Exposición a malos olores, humedad, corrientes de aire

*Riesgos:* Probabilidad de caídas, escasos golpes y raspaduras.

*Perfil:*

Edad: 18 años en adelante

Sexo: Femenino

Estado civil: Indistinto

Escolaridad: Secundaria

Experiencia: 1 año en puesto similar

*Características personales:* Puntual, responsable, cuidadoso, pulcro

Sueldo: 1.5 salarios mínimos

### ***Chef***

Área a la que pertenece: Servicio

Número de personas en el puesto: 1

### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: Gerente

Puesto inmediato inferior: Auxiliares de cocina y lavavajillas

### **II. Descripción genérica del puesto**

Es el encargado de preparar los alimentos que se sirven en el local y de mantener el buen funcionamiento de la cocina y del control del personal que labora dentro de la misma.





### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Prepara los diferentes órdenes de los comensales.

Recibir las comandas entregadas por los meseros.

Llevar un control sobre los diferentes servicios que integran el menú.

Consultar las recetas.

Mantener el buen funcionamiento de la cocina y el control del personal que labora dentro de la misma.

Supervisar la preparación de alimentos y auxiliar cuando sea necesario.

Indicar a sus auxiliares las órdenes que deberán preparar.

Verificar que la cocina se encuentre limpia y los utensilios en su lugar.

Cerciorarse de que los alimentos y suministros perecederos hayan sido guardados al terminar la jornada.

Verificar que las llaves de paso de gas se encuentren cerradas al abrir y cerrar la cocina.

Cuando exista un mínimo o un promedio de personal se encargará de realizar las actividades del Auxiliar del Chef.

### **Especificaciones del puesto**

*Requisitos:* Intelectuales

Conocimientos necesarios: En preparación de alimentos, medidas y pesos, reglamento de trabajo, normas de higiene y seguridad, equipos y utensilios, recetas de cocina, aplicación de temperaturas, presentación de los servicios y órdenes diferentes.

*Iniciativa:* Se requiere iniciativa para resolver problemas difíciles que se presenten eventualmente en el trabajo.

*Habilidades físicas:* Presentar alimentos, Manejar personal, precisión en las porciones, memorizar órdenes de servicio, preparar alimentos, decorar alimentos, percepciones olfativa, gustativa y visual.

*Esfuerzos físicos:* El trabajo exige muy poco esfuerzo físico, ya que las actividades realizadas son ligeras y no representan grandes esfuerzos físicos.

*Esfuerzos mentales:* Se requiere que se ponga atención intensa en periodos regulares.





*Responsabilidad:* Tiene a su cargo a dos auxiliares de cocina y al lavavajillas.

*Condiciones de trabajo:* Tiene un ambiente húmedo, con ruido, escasa ventilación, este trabajo se realiza en un 75% de pie.

*Riesgos:* Remotas cortaduras, pequeñas quemaduras y golpes.

*Perfil:*

Edad: 30 años

Sexo: Indistinto

Estado civil: Indistinto

Escolaridad: Secundaria

Experiencia: 2 años

*Características personales:* Pulcro, honesto, puntual, ordenado.

Sueldo: 2 salarios mínimo

### ***Auxiliar de chef***

Área a la que pertenece: Cocina

Número de personas en el puesto: 2

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: Chef

Puesto inmediato inferior: Ninguno

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Auxiliar al cocinero en la elaboración de churros y chocolate

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Elaborar los platillos de acuerdo a las instrucciones del chef

Mantener limpia su área de trabajo

Auxiliar en la preparación de platillos

Reportar al cocinero los faltantes o desperfectos en alimentos o equipo de trabajo.

Cuando exista un mínimo o promedio de personal se encargará de realizar las funciones del Chef o del lavavajillas.





## **Especificaciones del puesto**

### *Requisitos: Intelectuales*

Conocimientos necesarios en Principios básicos de preparación de alimentos, normas de higiene y seguridad y reglamento del trabajo

*Iniciativa:* Se requiere habilidad solamente para interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente, en condiciones normales de trabajo.

*Habilidades físicas:* Presentar alimentos, precisión en las porciones, memorizar órdenes de servicio, preparar alimentos, decorar alimentos, percepciones olfativa, gustativa y visual

*Esfuerzos físicos:* El trabajo requiere un esfuerzo físico bastante intenso, pues las operaciones se repiten con mucha frecuencia.

*Esfuerzos mentales:* Sólo se requiere la atención normal que debe de ponerse en todo trabajo.

*Responsabilidad:* No tiene a nadie a su cargo

*Condiciones de trabajo:* Tiene un ambiente húmedo, medio ambiente con ruido, escasa ventilación natural

*Riesgos:* Considerables cortadas, remotas mutilaciones y golpes.

### *Perfil:*

Edad: 18 años en adelante

Sexo: Indistinto

Estado civil: Indistinto

Escolaridad: Secundaria

Experiencia: 1 año en puesto similar

*Características personales:* Organizado, pulcro, honrado, cuidadoso

Sueldo: 1.7 salarios mínimos





### ***Lavavajillas***

Área a la que pertenece: Cocina

Número de personas en el puesto: 1

#### **I. Posición del puesto en la organización**

Puesto inmediato superior: CHEF

Puesto inmediato inferior: Ninguno

#### **II. Descripción genérica del puesto**

Mantener limpios los utensilios de trabajo del local

#### **III. Descripción específica del puesto (funciones)**

Lavar los platos.

Lavar los utensilios de cocina.

Acomodar los platos y utensilios en su lugar.

Mantener su área de trabajo limpia y en buen estado.

Cuando exista un mínimo o promedio de personal se encargará de realizar las funciones del auxiliar del Chef.

#### **Especificaciones del puesto**

Requisitos: Intelectuales

Conocimientos básicos, conocimiento del mantenimiento y cuidado para el manejo y almacenaje de la cristalería y loza.

*Iniciativa:* Se requiere habilidad solamente de interpretar las órdenes recibidas y ejecutarlas adecuadamente en condiciones normales de trabajo.

*Habilidades físicas:* Rapidez y agilidad para lavar loza, cristalería, etc.

*Esfuerzos físicos:* El trabajo exige muy poco esfuerzo, pues es bastante variado y solo se requieren operaciones corrientes en un puesto de esta naturaleza.

*Esfuerzos mentales:* Solo se requiere la atención normal que debe ponerse en todo trabajo.

Responsabilidad: Ninguna

*Condiciones de trabajo:* Humedad en el área, Olores de comida, Corrientes de aire.

Riesgos: Considerable probabilidad de cortadas y escasas caídas





*Perfil:*

Edad: 18 años en adelante

Sexo: Indistinto

Estado civil: Indistinto

Escolaridad: Secundaria

Experiencia: No necesaria

*Características personales:* Puntual, responsable, paciente, cuidadoso

Sueldo: 1.5 salarios mínimos

En el restaurante es importante la organización ya que consiste en hacer que cada uno de los colaboradores y miembros conozcan qué actividades son las que ejecutará. Cuando la asignación se define, el logro del objetivo puede concentrarse en él y existe el mínimo de malas interpretaciones, así como de confusión respecto a quién hará qué cosa. Cada persona o colaborador obtiene información respecto al lugar en donde encaja en la estructura orgánica, conoce sus relaciones, quién debe recurrir para supervisión y, también, con sus subordinados de quienes puede depender para la ejecución de las actividades y tareas.





### 4.3 Capacitación del personal

Hoy más que nunca, las organizaciones deben ser generadoras de aprendizaje, para formar y desarrollar capacidades en los recursos humanos, que les permitan capitalizar el conocimiento. Esta premisa se ha convertido recientemente en ventaja competitiva aunada a la supervivencia de la organización en un entorno altamente cambiante.

La globalización de los mercados, el aumento de la competitividad, el rápido y creciente desarrollo tecnológico, y las tendencias demográficas y exigencias de la fuerza laboral, obligan a las organizaciones y a los profesionales a replantearse y reconsiderarse, bajo nuevas perspectivas, el desarrollo humano (Domínguez, 2005).

Y aunado a esto la empresa puede tomar en cuenta todas estas perspectivas de crecimiento en su capital intelectual que es el elemento humano. Es así como en la actualidad surge la llamada diversificación de los recursos humanos que viene a dar respuesta a los requerimientos del entorno.

El potencial humano con que cuenta la organización para alcanzar sus metas y objetivos propuestos están dotadas de conocimientos, habilidades, experiencias y competencias individuales, las cuales son utilizadas en sus puestos de trabajo tanto para realizar tareas rutinarias como para resolver problemas que puedan presentarse en determinados momentos (Navarro, 2005).

Por lo que la organización debe de tomar en cuenta su desarrollo y crecimiento de las mismas. El departamento de recursos humanos contara con un programa de capacitación y adiestramiento para transformar en múltiples y diversos los conocimientos, habilidades, experiencias y por ende las competencias individuales del personal que labora dentro de la empresa.





Con la finalidad de establecer una estrategia de desarrollo que le permita a la organización contar con un personal altamente capacitado para lograr sus metas y objetivos de manera eficiente y eficaz, en un contexto tan cambiante, turbulento y arrollador como el que se presenta en la actualidad.

Es por ello que en estos tiempos, la empresas precisa de colaboradores capaces de ser flexibles y polivalentes en sus puestos de trabajo y que puedan en un momento determinado resolver problemas rutinarios o inesperados. Actualmente los colaboradores de cualquier especialidad deben procurar reforzar y diversificar sus conocimientos, habilidades y destrezas a fin de no verse desplazados de sus fuentes de trabajo por otros colaboradores que demuestren mejor formación y tengan un currículum más enriquecido, es decir, se debe tratar en lo posible de convertirse en generalista saber de todo un poco y especialista saber de algo en concreto (Hellriegel, 2002).

A fin de que la empresa logre sus objetivos y metas debe contar con un recurso humano dotado de ciertas habilidades y un perfil idóneo que la haga competitiva y la ayude a contrarrestar las amenazas y ha detectar las oportunidades que circundan en el medio ambiente, dichas habilidades son adquiridas por cada colaborador en cada etapa de su formación y deben ser actualizadas constantemente para mejorar así como ampliar sus capacidades y conocimientos y entonces caracterizarse por ser un empleado polivalente y diverso.

Así, “Los colaboradores competentes no siguen siendo competentes toda su vida, sus habilidades se deterioran y pueden volverse obsoletas” (Katz, s.f.)

La capacidad de aprender nunca será una capacidad de las cosas, ni de las máquinas, en realidad es humana, las empresas del futuro y los hombres triunfadores serán los que





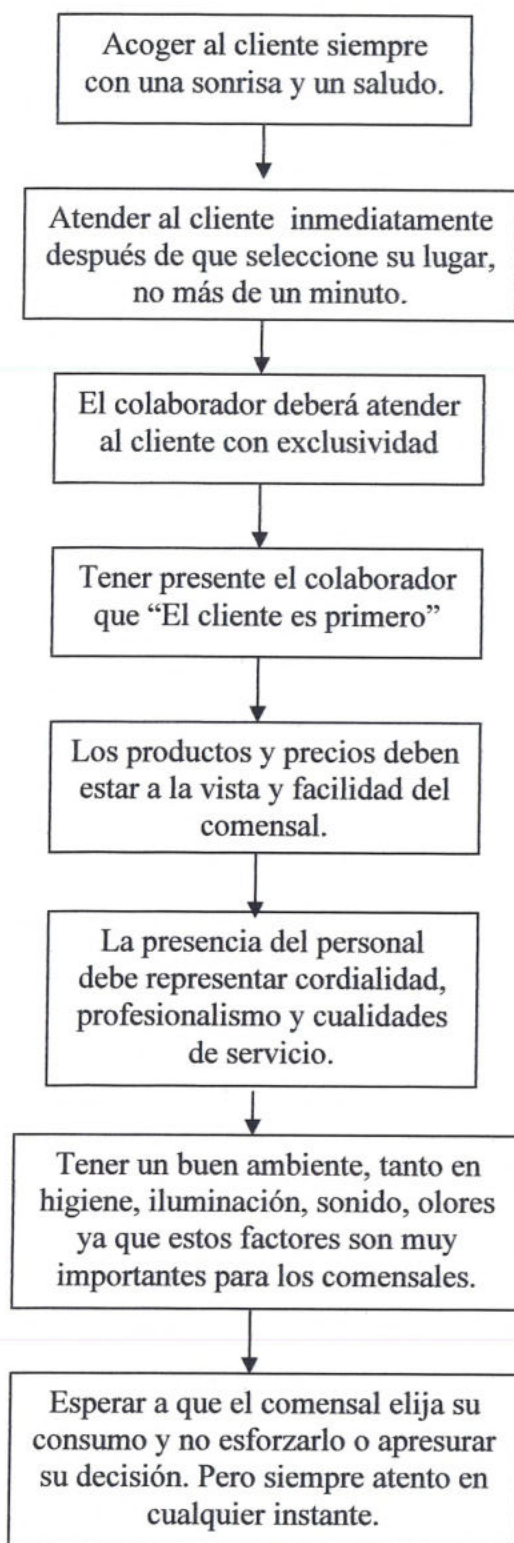
acumulen más conocimiento y aprendizaje y con esto poder y capital intelectual, los secretos del aprendizaje están en el cerebro humano, este cúmulo de cerebros humanos es el activo más importante y rico de la empresa del futuro, por que ésta es la capacidad que tenemos de aprender y a esto le vamos a llamar capital intelectual; pues tiene el poder de transformar la información simple en conocimiento verdadero, para la toma de decisiones y la construcción del futuro, es decir, del progreso, de los nuevos conocimientos y las nuevas realidades, de las nuevas opciones y habilidades de la humanidad para solucionar sus problemas y salir adelante (Hellriegel, 2002).

Un colaborador bien capacitado y actualizado debe contar con el siguiente perfil y ser: Creativo, emprendedor, ético, contar con responsabilidad social, Innovador, hablar más de un idioma, preactivo, motivador, persuasivo, carismático, don de gente, coaching, justo, poseer agilidad mental y capacidad para conservar el valor tranquilo en tiempo de crisis.





## Proceso de Atención al Cliente





#### 4.4 Desarrollo del personal

Un objetivo principal es que permita orientar, dinamizar los procesos administrativos y educativos en un ambiente de trabajo con personas en constante interacción, desarrolladas profesionalmente que se relacionan entre sí, en sus ambientes respectivos.

1. Conocer elementos de la gestión de recursos humanos que permitan alcanzar la eficiencia y eficacia de los recursos humanos disponibles.
2. Planear condiciones organizacionales que permitan la aplicación, el desarrollo y la satisfacción de los recursos humanos y el logro de los objetivos institucionales y personales.
3. Conocer y aplicar técnicas capaces de promover el desempeño eficiente de los recursos humanos en la organización.

La capacidad para adaptarse al mercado y dar respuesta a las nuevas demandas de atención o satisfacción al cliente de forma individualizada y personalizada, Habilidad Humana o Interpersonales: Capacidad para trabajar con individuo, esfuerzo cooperativo, motivación, trabajo en equipo, la creación de condiciones donde las personas se sientan protegidas y libres de expresar sus opiniones (Robbins, 1998).

Que se sepa aprovechar el capital humano dentro de lo que la moral y la ética demandan. Adentrarse más en la compenetración de la relevancia del factor humano en todas las interrelaciones que se tengan con éste. El desempeño en el trabajo depende hasta cierto punto, de la habilidad que se tenga para interactuar eficazmente con los compañeros y el jefe. Algunos colaboradores tienen excelentes habilidades interpersonales pero otros necesitan capacitación para mejorarlas.





Esto incluye como aprender a escuchar mejor, cómo comunicar ideas con mayor claridad, entre otros aspectos. Habilidades de Conceptualización: Esta compenetrado con el alcance repercusiones, usos y ventajas de los tópicos gerenciales moderno, así como todos aquellos conocimientos que la Sociedad del Conocimiento demanda en el presente.

Entre los Tópicos Modernos que debe manejar un profesional y el recurso humano de una organización altamente capacitado y diverso en conocimientos están: Outsourcing, Tecnología de la Información, Sociedad del Conocimiento, Empowerment, Coaching, Benchmarking, Capital Intelectual, Globalización, Equipos de alto desempeño, Inteligencia Emocional, Reingeniería, Calidad Total, entre otros.

El recurso humano de ésta empresa debe contribuir al desarrollo de su propia disciplina y no esperar a que otros colaboradores con mayor capacitación lo hagan, y como es natural, lo desplacen. De ahí que la formación, la capacitación y desarrollo deba ser prioritario en la vida de cualquier individuo.





#### **4.5 Administración de Sueldos y salarios**

Dado que la organización es un conjunto integrado de cargos en diferentes niveles jerárquicos y en diferentes niveles de especialidad, la administración de salarios es un asunto que compete en el restaurante como un todo y repercute en todos sus niveles y sectores. Remunerar a cada empleado de acuerdo con el valor del cargo que ocupa, recompensarlo adecuadamente por su desempeño y dedicación, atraer y retener a los mejores candidatos para los puestos (Milton, 2000).

Esto se refiere más bien a lo que es compensación, tipos de compensación, que es pago, salario nominal y salario real. El salario representa una de las más complejas transacciones ya que cuando una persona acepta un cargo se compromete a una rutina diaria a un patrón de actividades y a una amplia gama de relaciones interpersonales dentro del restaurante por lo cual recibe un salario.

Para el restaurante el salario es a la vez un costo y una inversión. Costo, por que refleja el costo del producto o del servicio final; inversión, por que representa el empleo del dinero en un factor de producción –el trabajo-, en un intento por conseguir un retorno mayor a corto o mediano plazos. Se refiere a los factores internos y externos. La evaluación y clasificación de cargos son los componentes de la administración salarial que guardan el equilibrio interno de los salarios.

Existen varias maneras de determinar y administrar el sistema de pagos. La evaluación de cargos esta relacionada con la obtención de datos que permiten llegar a una conclusión acerca del precio de cada cargo, indicando las diferencias esenciales entre los cargos, sea cuantitativa o cualitativamente. El método de evaluación de cargos de jerarquización se denomina también método de comparación simple y consiste en disponer los cargos en orden creciente o decreciente con relación algún criterio de comparación.





El método de jerarquías predeterminadas constituye una variación del método de jerarquización sencillo, que podría denominarse método de jerarquización simultánea. El método de comparación de factores es una técnica que utiliza el principio de jerarquización. Es una técnica analítica por cuanto los cargos se comparan mediante factores de evaluación (Werther, 2000).

Este método se basa en el análisis de cargos y exige las siguientes etapas:

Elección de los factores de evaluación.

Ponderación de los factores de evaluación.

Montaje de escala de puntos.

Montaje del manual de evaluación de cargos.

La evaluación de cargos es una recomendación del organismo de staff, que deberá ser aprobada por el organismo de línea y por la dirección de la organización. De acuerdo con los resultados de la evaluación los cargos pueden clasificarse en clases de cargos. El agrupamiento de los cargos en clases busca facilitar no solo la administración salarial sino permite también que cada clase de cargo tenga un tratamiento genérico en términos de salarios, beneficios sociales, regalías, y ventajas señales de estatus (Milton, 2000).

La administración de salarios intenta no solo obtener el equilibrio internos de salarios en la organización sino también el equilibrio externo de salarios con relación al mercado de trabajo. De esta manera antes de definir las estructuras salariales del restaurante es eficaz investigar y analizar los salarios de la comunidad Al promover su investigación salarial el restaurante debe seleccionar cargos de referencias para establecer su estructura salarial.

Debe de tomar en cuenta los siguientes criterios: Localización geográfica del restaurante, pertenece al sector industrial de servicio, la empresa pertenece a las PyMES., política salarial de la empresa.





Una vez definidos los cargos de referencias y las empresas muestra, el siguiente proceso consiste en recolectar información para la investigación. Aunque la mayor parte de las prestaciones de los empleados se conceden a discreción del patrón, otras las exige la ley. En la actualidad estas prestaciones llegan aproximadamente 9% del costo total de las prestaciones. El orden de sus costos relativos son: Seguridad social, indemnización de los trabajadores.

El surgimiento de la productividad surge no solo del activo de capital, sino también de la utilización correcta de los recursos humanos. El pago por desempeño es uno de los mejores medios para motivar a las personas y estimular un incremento de la productividad. Este tipo de compensación se puede ofrecer en: Planes de incentivos individuales, planes de incentivos de grupos, planes para toda la empresa (Milton, 2000).

La formulación de políticas de sueldos y salarios es una de las actividades más importantes de la función de relaciones con los empleados. Si se diseña e implanta de manera adecuada satisfará simultáneamente los objetivos financieros del restaurante y a los colaboradores de la misma. Si se quiere asegurar un programa exitoso de administración de sueldos el sistema de evaluación de puesto que se emplee debe complementarse con una estructura de sueldos bien diseñada para el personal, tener en énfasis los siguientes rubros:

La jerarquía de puesto de oficina.

Fijación de las escalas de sueldos de la estructura.

Mantenimiento de la estructura de colaboradores.

Niveles de sueldos individuales.

Se revisaran las consideraciones básicas para establecer la estructura, se trataran las formas de establecerlas, se analizaran su mantenimiento y se mencionaran algunos aspectos importantes relacionados con la estructura de sueldos de colaboradores.





#### **4.6 Evaluación del desempeño**

Al nivel más sencillo, el desempeño de la organización es una representación del cumplimiento del propósito de la organización cuando la organización se desempeña bien y cumplen exitosamente su propósito y objetivos, dentro de ciertas características o parámetros como pueden ser:

Logros relacionados con objetivos de la misión.

Satisfacción del cliente.

Impacto sobre el beneficiario.

Moral del personal.

Capacidad de innovación.

Nivel de adaptabilidad.

Creatividad.

Desempeño financiero.

Crecimiento organizacional.

Competitividad - participación dentro del mercado.

Equidad.

Fondos para gastos.

Pureza ideológica / ideología.

Flexibilidad.





## ANÁLISIS DE PUESTOS

Clave \_\_\_\_\_  
Fecha \_\_\_\_\_

### 1. ASPECTOS GENERALES

1. Denominación del puesto \_\_\_\_\_

¿Qué otra (s) denominación(es) tiene? \_\_\_\_\_

2. Localización en la organización.

Elabore un organigrama que muestre la posición del puesto dentro de la organización.

3. ¿Cuál es el objetivo general de su trabajo? \_\_\_\_\_

4. ¿Cuál fue su último empleo? Si fue otra organización favor señale \_\_\_\_\_

5. ¿A qué puesto esperaría ser promovido? \_\_\_\_\_

6. Si por lo general supervisa a otros, haga una lista de sus nombres y el título de sus puestos:

7. Si supervisa a otros, marque a continuación las actividades que son parte de sus responsabilidades de supervisor

Contratación       Instrucción       Promoción       Orientación

Asesorías

Compensación       Capacitación       Presupuesto       Disciplina

Programación

Dirección       Despidos       Desarrollo       Otra





8. Jefe inmediato superior

Nombre \_\_\_\_\_ Puesto \_\_\_\_\_

9. Jornada de Trabajo

De \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_. Alimentación de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

Observaciones: (Jornadas u horarios extraordinarios): \_\_\_\_\_

10. Localización física (Señalar edificios, piso, alineación y orientación donde se encuentre el puesto) \_\_\_\_\_

**2. Descripción analítica**

Actividad	D Í A S					Qu in ce na				M e s e s				Eventuales Especificar									
	L	M	Mc	J	V	S	D	1a	2a	E	F	M	A		M	J	J	A	S	O	N	D	

**3. Descripción genérica**

Función	Unidad Afectada	Sistema Utilizado	Objeto de la Función	Observaciones

**4. Requerimientos**

**4.1 Conocimientos**

Escolaridad

- Educación Básica
- Educación Secundaria
- Bachillerato o Vocacional
- Carrera Técnica o Comercial(especificar): \_\_\_\_\_
- Profesional (especificar) : \_\_\_\_\_
- Posgrado (especificar): \_\_\_\_\_





#### 4.2 Habilidad

Conocimientos especiales necesarios en el manejo de máquinas, técnicas, etc.  
Especificar:

---



---



---



---

#### 4.3 Idiomas

Idioma	Requiere hablarlo	Leerlo escribirlo	Sólo Leerlo	Requiere Dominarlo

#### 4.4 Experiencia:

Necesaria \_\_\_\_\_ Deseable \_\_\_\_\_ No necesaria \_\_\_\_\_  
En caso de ser necesaria: \_\_\_\_\_ en puesto similar \_\_\_\_\_ en el área \_\_\_\_\_

Tiempo de Experiencia	Marcar con "x"	Habilidad Requerida
No hace falta más de un mes		
Es necesaria más de un mes		
Más de 3 meses pero menos de 6 meses		
Más de 6 meses pero menos de un año		
Más de un año (especificar)		

#### 4.5 Capacitación requerida: (marcar sólo el concepto).

- Menos de un mes  
 Más de uno pero menos de tres  
 Tres meses pero menos de seis  
 Más de seis meses \_\_\_\_\_





#### 4.6 Iniciativa

- Se requiere habilidad solamente para interpretar las ordenes recibidas y ejecutarlas en condiciones normales de trabajo
- Se requiere iniciativa para resolver algunos problemas sencillos que se presenten en el trabajo.
- Se requiere iniciativa para resolver problemas dificiles que se presenten eventualmente en el trabajo.
- Se requiere iniciativa para resolver problemas de gran complejidad y trascendencia que se presenten en el trabajo.

#### 4.7 Esfuerzo

##### 4.7.1. Mental y/o visual

- Sólo se requiere la atención normal que de ponerse en todo trabajo
- Requiere mucha atención, pero sólo durante periodos cortos.
- Se requiere que se ponga una atención intensa en periodos regulares.
- Se requiere una atención constante, intensa y sostenida

##### 4.7.2 Físico

- El trabajo exige muy poco es bastante variado y sólo se realizan operaciones corrientes en un puesto de esta naturaleza
- El trabajo requiere un esfuerzo físico bastante insteso, pues las operaciones se repiten con mucha frecuencia.
- Se realizan esfuerzos físicos intensos, pero no de manera constante.
- El trabajo exige esfuerzo físico intenso y constante, por razón del puesto.

#### 4.8 Responsabilidad

##### 4.8.1. En la dirección de personas:

Tipo de responsabilidad	Total	Gerencial	Funcionarios	Empleados	Obreros Calificados	Obreros no Calificados
Directa						
Indirecta						





#### 4.8.2 En trámites y procesos:

Los errores u omisión en el trabajo pueden afectar la marcha de la sección.

La marcha del departamento.

La marcha de la división.

La marcha de la organización.

#### 4.8.3 En valores y/o equipo

Los bienes que manejan pueden producir prejuicios hasta \$5,000

Los prejuicios pueden ser por más de \$5,000 pero menos de \$10,000

Por más de \$10,000 pero menos de \$25,000

Por más de \$25,000

### 4.9 Condiciones de Trabajo

#### 4.9.1 Tipo de ambiente

Aspectos				
Iluminación				
Olores				
Emanaciones				
Humedad				
Resequedad				
Corrientes				
Ventilación				
Frío				
Calor				
Aseo				
Ruido				

#### 4.9.2 Tipo de trabajo

Interior					
Exterior					
Escritorio					
Máquina					
Restirador					
Mostrador					
Vehículo					
De pie					
Sentado					
Caminando					
Manejando					





### 4.9.3 Riesgos

#### 4.9.3.1 Accidentes de Trabajo

Caídas				
Cortadas				
Mutilaciones				
Quemaduras				
Golpes				
Choques eléctricos				
Raspaduras				
Machucaduras				
Envenenamiento				
Otros				

#### 4.9.3.2. Enfermedades Profesionales

Alergias				
Oído				
Vista				
Sistema Resp.				
Sist. Nervioso				
Sist. Digestivo				
Saturnismo				
Otros				

## 5. Perfil

Edad \_\_\_\_ Sexo M \_\_\_\_ F \_\_\_\_ No importa el sexo \_\_\_\_\_  
 Estado Civil(soltero) \_\_\_\_\_ (Casado) \_\_\_\_\_ No importa el estado civil \_\_\_\_\_  
 Rasgos Físicos deseables: \_\_\_\_\_

### Edad

25-30 años -10 %  
 30-35 años -25 %  
 35-40 años -50 %  
 40-45 años -75 %  
 50-55 años -80 %  
 55-65 años -90 %  
 65 o más -100%

### Experiencia

Menos de 3 meses -10%  
 3 meses a 6 meses -15%  
 6 meses a 12meses -20%  
 1 año a 2 años -25%  
 3 años a 4 años -30%  
 5 años a 8 años -40%  
 9 años a 10 años -50%  
 10 años a 15 años -75 %  
 16 años a 20 años - 80%  
 21 años a 25 años -90%  
 26 años o más -100%

### Escolaridad

Educación Básica - 10%  
 Educación Media - 20%  
 Educación Técnica - 30%  
 Bachillerato - 40%  
 Profesional sin grado  
 Académico - 50%  
 Profesional con grado -75%  
 Maestría - 90%  
 Doctorado - 100%





Sexo	Estado Civil	Rasgos Físicos	Característica Psicológicas
Femenino 50 %	Soltero 25%	Delgado 50%	Introverso 10%
Masculino 75%	Casado 50%	Fornido 75%	Sociable 50%
No importa 100%	No importa 100%	No importa 100	Emprendedor 75%
El sexo No importa 100%			

Nombre del entrevistado \_\_\_\_\_

Antigüedad en el puesto \_\_\_\_\_

---

**Reviso:**

Nombre: \_\_\_\_\_ Puesto \_\_\_\_\_

Modificaciones hechas \_\_\_\_\_

---

Aprobó \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

(Firma)





#### **4.7 Marco legal de la organización**

**Atribuciones de la empresa son las siguientes:**

I. Promover y alcanzar los objetivos de la sociedad, así como aplicar las medidas necesarias para propiciar la equidad y seguridad en las relaciones entre clientes y trabajadores.

**II. Procurar y representar los intereses de los consumidores, mediante el ejercicio de las acciones, recursos, trámites o gestiones que procedan.**

III. Recopilar, elaborar, procesar y divulgar información objetiva para facilitar al consumidor un mejor conocimiento de los bienes y servicios que se ofrecen en la empresa.

IV. Formular y realizar programas de capacitación a nuestros empleados.

V. Orientar a la innovación de prestación de servicios respecto de las necesidades y problemas de los consumidores.

VI. Realizar y apoyar análisis, estudios e investigaciones en materia de desarrollo de calidad al consumidor.

VII. Promover nuevos o mejores sistemas y mecanismos que faciliten a los consumidores el acceso a nuestros servicios con una mejor calidad;

VIII. Promover en coordinación con la Secretaría de turismo la formulación, difusión y uso de códigos de ética, por parte de los prestadores de servicios turísticos, que incorporen los principios previstos por esta Ley respecto de las transacciones que celebren con consumidores a través del uso de medios electrónicos, ópticos o de cualquier otra tecnología.





IX. Cumplimiento de precios y tarifas acordados, fijados, establecidos, registrados o autorizados por el gobierno.

X. Registrar los contratos que lo requieran, cuando cumplan la normatividad aplicable, y organizar y llevar el Registro Público de Contratos.

XI. Las demás que le confieran esta ley y otros ordenamientos.





## **Reglamento interior de trabajo.**

### **I. Reglamento general.**

1. Las disposiciones de este Reglamento son obligatorias tanto para los administrativos del restaurante como para todos y cada uno los empleados que laboren en la misma, en sus distintas categorías o actividades.
2. La jornada de trabajo será de acuerdo a los horarios establecidos de mutuo acuerdo y conocimiento, teniendo una hora de comida.
3. Los empleados registrarán personalmente su hora de entrada y salida.
4. La persona que tenga motivo justificado para no asistir a sus labores, deberá dar aviso oportunamente y comprobarlo, al volver al trabajo, de lo contrario las faltas serán consideradas como injustificadas.
5. Independientemente de la limpieza general del restaurante, todos deberán mantener limpia su área de trabajo y siendo responsables de la limpieza y aseo de su equipo, material, herramientas y útiles de trabajo y al finalizar la jornada los tendrán ordenados y en su lugar respectivo.
6. Observar buenas costumbres durante el desempeño de su trabajo y en todas las áreas del local.
7. Guardar escrupulosamente los secretos técnicos, en aquellos trabajos en donde se encuentre participando o tenga conocimiento por razón de su empleo, así como de los asuntos confidenciales del restaurante, cuya divulgación pueda causar un perjuicio.
8. Conservar en buen estado el equipo, mobiliario, instrumentos y útiles que el restaurante le haya dado para su trabajo, no siendo responsable por el deterioro normal que origine el uso de los mismos ni del ocasionado por caso fortuito o fuerza mayor o por mala calidad.
9. Poner en conocimiento del restaurante, las enfermedades contagiosas e incurables que padezca, tan pronto como tenga conocimiento de las mismas, con el fin de proteger la salud del propio empleado y de la comunidad, salvaguardando la confidencialidad de la información. Asimismo, al ser contratado, deberá presentar un examen médico.





10. Ejecutar cualquier acto que pueda poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros de trabajo, o la de terceras personas.
11. Sustraer de las oficinas documentos, equipo, materiales, papeles, archivos o pertenencias del restaurante.
12. Dedicarse a promover o realizar rifas, compras, ventas, pedir u otorgar préstamos, participar en tandas o equivalentes; en general, dedicarse actividades distintas al trabajo contratado dentro de las áreas y horarios de trabajo.
13. Dirigirse a todos los compañeros de trabajo con el debido respeto, absteniéndose de mal trato de palabra o de obra.
14. Llevar a cabo las medidas de seguridad e higiene establecidas para prevenir riesgos de trabajo.
15. Todos están obligados a utilizar el equipo de seguridad que se les proporcione durante el desempeño de su trabajo y en áreas donde sea necesario su utilización, así como respetar los señalamientos y avisos que se encuentren en el centro de trabajo.
16. Queda estrictamente prohibido fumar dentro de las áreas del restaurante en donde se encuentre este señalamiento por razones de seguridad.
17. Todos los trabajadores esta obligados a portar el uniforme proporcionado durante el desempeño de sus labores.
18. Asistir a programas y cursos de capacitación asignadas.
19. Ninguna persona debe beber, comer o fumar dentro del área del comedor o a la vista de los clientes.
20. Se prohíben rifas, colectas, tandas, ventas y demás actividades de este tipo dentro de la organización.
21. Se prohíbe checar la tarjeta de asistencia de otro compañero.





## **Reglamento por áreas.**

### **Gerente**

La jornada de trabajo será de acuerdo a las necesidades del local.

Llegar presentable al restaurante.

Dirigirse de manera cordial con el personal de la empresa.

No realizar compras que sean innecesarias.

### **Encargado de caja**

La jornada de trabajo será de acuerdo a las necesidades del lugar.

Presentarse puntual y perfectamente aseado al restaurante.

Checar su hora de entrada y salida.

No alterar o modificar los precios o cantidades del consumo de los clientes.

Cobrar exactamente lo consumido.

Verificar la autenticidad de los billetes y no aceptar tales billetes.

No tomar dinero de la caja para su uso personal.

### **Mesero**

La jornada de trabajo constara de tres turnos, esto de acuerdo a las necesidades del local.

Checar su hora de entrada y de salida.

Bañarse diario.

Utilizar el cabello corto o recogido.

Tener uñas limpias y cortas.

Utilizar desodorante, de aroma discreto.

Mantener las manos limpias antes de entrar a trabajar, durante y después del servicio y lavarlas después de ir al baño, después de fumar, de haber tocado equipos sucios, de haber manejado dinero, etc.

Lavarse los dientes antes de entrar a trabajar y después de comer y fumar.

No llevar anillos voluminosos, brazaletes, solo se permite argolla de matrimonio y reloj.

No utilizar perfumes de olor penetrante.





Traer el uniforme limpio, bien planchado y completo.

Los zapatos deberán estar limpios.

Conocer todos los platillos y bebidas del menú del restaurante.

Depositar el menú el lugar indicado para ello, una vez que los clientes terminen de consultarlo.

No discutir con los clientes.

### **Servicios generales**

La jornada de trabajo de acuerdo a las necesidades del establecimiento.

Checar su hora de entrada y de salida.

Llegar aseado al restaurante.

Utilizar el uniforme designado.

Guardar los instrumentos de trabajo en su lugar, una vez que sean desocupados.

No sacar del restaurante ningún material o equipo de limpieza.

### **Chef y auxiliar del chef**

La jornada de trabajo será de acuerdo a la demanda de nuestros productos, ya que se pretende tener un horario muy flexible de apertura.

Checar su hora de entrada y de salida.

Llegar aseados al restaurante.

Recogerse el cabello con una cofia o red.

Tener las uñas limpias y cortas sin esmalte.

Lavarse las manos antes de comenzar a elaborar o manipular cualquier alimento.

No utilizar anillos ni brazaletes.

Utilizar el uniforme designado.

Ordenar sus áreas de trabajo al término de la jornada.

Cerrar las llaves de gas y agua al término de la jornada.





### **Lavavajillas**

La jornada de trabajo será de acuerdo a la demanda de las ventas y la aceptación de los comensales.

Checar su hora de entrada y de salida.

Utilizar el uniforme designado.

No dejar en la cocina los desperdicios de los platos.

Dejar limpia y en orden su área de trabajo antes de su salida.





## **Políticas.**

### **Políticas Generales**

Solo se darán 10 minutos de tolerancia a la hora de entrada.

Ninguna persona del personal de servicio debe comer, beber o fumar dentro del área del comedor o a la vista de los clientes.

No utilizar los sanitarios destinados a uso de los clientes.

No debe existir ningún parentesco entre los empleados del restaurante.

Solicitar la intervención del gerente cuando el cliente tiene alguna queja u observación que hacer.

Entregar al gerente los objetos que hayan sido olvidados por los clientes.

No jugar ni hacer bromas durante horas de trabajo en el restaurante.

### **Políticas Específicas**

#### **A. Gerente**

Toda compra de materia prima será realizada con el proveedor designado.

Al existir una vacante se promoverá al personal que así lo amerite para ocupar el puesto.

No llamarle la atención a ningún empleado enfrente de los clientes.

#### **B. Subgerente**

Al cobrar con tarjetas de crédito solicitar identificación oficial a los clientes.

No aceptar billetes en mal estado, rotos o con enmendaduras.

No dejar demasiado tiempo el área de caja, solo lo indispensable.

No permitir el paso de personas ajenas al área de caja.

No cambiar billetes a personas que no hayan consumido.

Decir en voz alta la cantidad de dinero que recibe y la cantidad que dará de cambio.

No alterar o modificar los precios o cantidades de los consumos de los clientes.





### **C. Mesero**

- No dar la impresión de estar cansado o malhumorado.
- Evitar recargarse en las paredes, columnas, mesas o sillas.
- Abstenerse de llamar a las personas por medio de gritos, silbidos, señas, etc.
- No llamar a los compañeros de trabajo por sus apodos.
- No participar en conversaciones de los clientes amenos que estos te lo pidan.
- No apoyarse en las mesas para escribir.
- No pedir propina a los clientes.
- No formar grupos con los compañeros para chacotear o reírse cuando haya clientes.
- No discutir con los compañeros en presencia de los clientes.
- Servir los alimentos y bebidas en el orden adecuado.
- Servir los alimentos y bebidas en las condiciones de temperatura adecuada.
- Atender inmediatamente, tanto a los clientes que llegan como a los que se despiden o están consumiendo.
- Respetar el orden de las solicitudes de los alimentos.
- Querer enamorar a las damas que concurren al restaurante.
- No discutir con los compañeros en presencia de los clientes.
- No sentar al cliente en mesas que no estén listas para el servicio.

### **D. Servicios Generales.**

- Evitar dejar artículos, utensilios de servicio como escobas y cubetas en los pasillos.
- Señalar cuando el piso se encuentre mojado o con jabón.
- No hacer la limpieza de comedor en horas de servicio.
- No desperdiciar el material proporcionado.
- Revisar constantemente los sanitarios para asegurarse de que estén limpios y que cuentan con todo lo necesario.
- Desinfectar completamente los baños, evitando dejar olores molestos para los clientes.





#### **E. Chef y auxiliar de chef.**

Servir los platillos en las cantidades estándar establecidas.

Respetar el orden de las comandas.

Utilizar los alimentos con la frescura y calidad adecuados.

Sacar todos los desperdicios de la cocina a la basura.

Mantener los productos perecederos en el refrigerador.

Cerciorarse de que haya en existencia todos los platillos del menú, y al momento en que se agote alguno comunicarlo a los meseros.

#### **F. Lavavajillas.**

Utilizar solamente el agua y jabón necesarios, sin desperdiciarlos.

Evitar poner a disposición de servicio utensilios y platos que no estén completamente limpios.

Procurar no dejar acumular utensilios y platos sucios.

Procurar no tirar agua y jabón al piso para evitar accidentes.





## Capítulo 5. Finanzas

### 5.1 Sistema contable de la empresa

La presente corrida financiera presenta los montos de inversión requeridos para el restaurante Churros y Chocolates "Calimayo", S. A. de C. V., con un monto de un préstamo de \$380,747.92 pesos moneda nacional, 80% de la inversión total y el 20% propio de \$95,186.98 pesos moneda nacional. Tabla No. 3

### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V. MATERIA PRIMA

CONCEPTO		
<b>Especias y condimentos:</b>		
Azúcar	\$ 18.10	2 kg.
Canela	\$ 8.95	50 grs.
Canela molida	\$ 8.95	50 grs.
Piloncillo	\$ 16.50	1 kg.
Vainilla liquida	\$ 14.30	500 mil.
Maizena	\$ 24.75	1.42 Kg.
Sal	\$ 4.15	1 kg.
Comino	\$ 7.90	50 gr.
Clavo	\$ 10.50	40 grs.
Harina	\$ 22.95	5 Kg.
Polvo para hornear	\$ 15.40	454 grs.
Azúcar glass	\$ 21.45	1 kg.
Carbonato	\$ 7.20	50 grs.
<b>Lacteos:</b>		
Leche	\$ 34.00	3.75 lts
Leche evaporada	\$ 8.00	400 mlg
Leche condensada	\$ 11.20	400 mlg
Crema	\$ 25.20	900 mlg
Crema batida	\$ 33.35	980 mlg
Mantequilla	\$ 17.45	500 gr.
<b>Otros productos:</b>		
Agua purificada	\$ 10.00	5 lts.
Aceite de maíz	\$ 26.55	1 lt.
Aceite vegetal	\$ 24.75	1 lt.
Aceite de oliva	\$ 74.60	1 lt.
Chocolate dulce	\$ 28.60	540 grs
Chocolate amargo	\$ 19.70	500 grs.
Café tostado	\$ 110.00	1Kg.
Café mólido	\$ 88.80	1 kg.
Manteca vegetal	\$ 20.00	1 kg.
	<b>\$ 713.30</b>	<b>\$2,853.20</b>





**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.  
MOBILIARIO Y EQUIPO**

<b>Mobiliario y Equipo</b>			
Freidora eléctrica		\$	51,000.00
Churrera manual		\$	1,395.00
Rellenadora		\$	9,145.00
1 Parrilla con 2 quemadores		\$	8,900.00
2 Anaqueles		\$	2,800.00
Refrigerador		\$	6,700.00
1 Estufa		\$	3,680.00
1 Mesa de preparación		\$	4,300.00
1 Mueble con barra		\$	9,800.00
Extractor de aire y campana		\$	12,500.00
Sistema de ventilación		\$	38,000.00
1 Escritorio		\$	1,870.00
1 Silla secretarial		\$	950.00
1 Báscula		\$	960.00
1 Diablillo		\$	350.00
1 Sing		\$	3,500.00
1 Licuadora		\$	800.00
2 Batidoras	\$ 1,500 c/u	\$	3,000.00
1 Caja registradora		\$	3,870.00
8 Mesas circulares	\$ 800 c/u	\$	6,400.00
1 Mesa ovalada		\$	1,200.00
7 Mesas cuadradas	\$ 800 c/u	\$	5,600.00
4 Mesas rectangulares	\$ 1,350 c/u	\$	5,400.00
74 Sillas	\$ 80.00 c/u	\$	5,920.00
1 Computadora e impresora		\$	17,870.00
			\$ 188,040.00
			\$ 17,870.00
<b>Equipo de Transporte</b>			
1 Camioneta pickup		\$	195,000.00
			\$ 195,000.00
<b>Equipo Adicional</b>			
1 Juego de medidores		\$	70.00
2 Juegos de cuchillos		\$	360.00
6 Recipientes metálicos grandes \$135 c/u		\$	810.00
3 Porta ordenes metálicos \$45.00 c/u		\$	135.00
3 Recipientes metálicos medianos \$95 c/u		\$	285.00
6 Recipientes metálicos chicos \$55 c/u		\$	330.00
4 Canastas para utensilios		\$	48.00
20 Canastos medianos de mimbre		\$	250.00
100 Platitos para tasas de plástico		\$	1,250.00
100 Vasos con asa		\$	1,500.00
50 Vasos de vidrio		\$	600.00
100 Platos de plástico		\$	1,220.00
100 Cucharas chicas		\$	1,100.00
20 Azucareras		\$	360.00
20 Porta saleros		\$	240.00
20 Servilleteros		\$	240.00
1 Contenedor de basura		\$	800.00
6 Basureros		\$	210.00
80 Manteles individuales		\$	960.00
		\$	10,768.00
			<b>\$ 411,678.00</b>

Tabla No. 4





Tabla No. 5

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.**

**RESUMEN DE LA INVERSIÓN**

CONCEPTO	Total de Recursos	Propios 20%	Financiamiento 80%
Transporte para compras	195,000.00	39,000.00	156,000.00
Computadora	17,870.00	3,574.00	14,296.00
Equipo adicional	10,768.00	2,153.60	8,614.40
Mobiliario y equipo	188,040.00	37,608.00	150,432.00
Capital de trabajo	64,256.90	12,851.38	51,405.52
<b>Total</b>	<b>475,934.90</b>	<b>95,186.98</b>	<b>380,747.92</b>

**CALCULO DE SUELDOS**

CONCEPTO	Semanal	Quincenal	Mensual	Anual
1 Gerente	2,000.00	4,000.00	8,000.00	96,000.00
2 Cajero \$1,400.00	2,800.00	5,600.00	11,200.00	134,400.00
4 Cocineros \$1,100.00	4,400.00	8,800.00	17,600.00	211,200.00
3 Ayudantes \$900.00	2,700.00	5,400.00	10,800.00	129,600.00
1 Auxiliar general	700.00	1,400.00	2,800.00	33,600.00
<b>Total</b>	<b>12,600.00</b>	<b>25,200.00</b>	<b>50,400.00</b>	<b>604,800.00</b>

**CAPITAL DE TRABAJO**

CONCEPTO	Mensual	Anual
Agua	1,500.00	18,000.00
Luz eléctrica	1,800.00	21,600.00
Gas L.P.	2,300.00	27,600.00
Teléfono	1,500.00	18,000.00
Papelería	1,050.50	12,606.00
Sueldo	50,400.00	604,800.00
Materia Prima	5,706.40	68,476.80
Gtos. de Empaque	1,000.00	12,000.00
Gtos. de Mantenimiento	12,323.80	147,885.60
<b>Total</b>	<b>64,256.90</b>	<b>771,082.80</b>





Tabla No. 6

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.**  
**INVERSIÓN INICIAL**

<b>INVERSIÓN INICIAL</b>	<b>TOTAL DE RECURSOS</b>	<b>PROPIO</b>	<b>FINANCIAMIENTO</b>
MOB Y EQUIPO	\$ 188,040.00	37,608.00	150,432.00
EQUIPO DE COMPUTO	\$ 17,870.00	3,574.00	14,296.00
EQUIPO ADICIONAL	\$ 10,768.00	2,153.60	8,614.40
EQUIPO DE REPARTO	\$ 195,000.00	39,000.00	156,000.00
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 64,256.90	12,851.38	51,405.52
	\$ 475,934.90	95,186.98	380,747.92





**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.  
DEPRECIACIÓN**

		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MOB Y EQUIPO	\$188,040.00	\$18,804.00	\$18,804.00	\$18,804.00	\$18,804.00	\$18,804.00
EQUIPO DE COMPUTO	\$17,870.00	\$5,897.10	\$ 5,897.10	\$5,897.10	\$5,897.10	\$5,897.10
EQUIPO ADICIONAL	\$10,768.00					
EQUIPO DE REPARTO	\$195,000.00	\$48,750.00	\$48,750.00	\$48,750.00	\$48,750.00	\$48,750.00
		\$73,451.10	\$73,451.10	\$73,451.10	\$73,451.10	\$73,451.10

**TABLA DE AMORTIZACIÓN DEL ACTIVO DIFERIDO**

ASESORÍA TÉCNICA	IMPORTE	%	TOTAL
	74,200.00	5	3,710.00





## CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.

### GASTOS VARIABLES

<b>Gastos Variables</b>		<b>Papelería</b>	
10 Trapos para limpiar	\$ 175.00	1 Paquete de grapas	\$ 22.50
2 Escobas \$23.10 c/u	\$ 64.20	1 Paquete de lápices	\$ 32.00
2 Mechudos \$87.80 c/u	\$ 175.60	2 Paquete de plumas	\$ 41.50
2 Cubetas \$28.00 c/u	\$ 56.00	Rollos de papel para la registradora	\$ 160.00
Jabón en polvo 5 Kg.	\$ 67.60	Paquete de cinta transparente (tape)	\$ 14.50
Jabón liquido para trastes 3 lts.	\$ 37.20	Cinta para máquina registradora	\$ 115.00
Jabón liquido para manos 1 lt	\$ 24.30	Tinta para impresora	\$ 345.00
Cloro 1 gl	\$ 21.15	1 Paquete de papel bond	\$ 320.00
2 Paquetes de papel higiénico	\$ 78.30	<b>Total</b>	<b>\$ 1,050.50</b>
Serví toallas para mano	\$ 230.00		
30 Paquetes de Magitel	\$ 261.00		
20 Mandiles \$33 c/u	\$ 660.00		
1 Paquetes de cofias	\$ 80.00		
Paquetes de guantes de plástico	\$ 85.00		
3 Aromatizantes \$15.20 c/u	\$ 45.60		
20 Paquetes de servilletas de 500 pzas.	\$ 590.00		
Paquetes de serví toallas para cocina	\$ 430.00		
	<b>\$ 3,080.95</b>		

#### Gtos de Empaque

1 Millar de bolsas de papel \$ 250.00

Tabla No. 8



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Tabla No. 9

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.**  
**COSTOS PROYECTADOS**

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>COSTOS VARIABLES</b>					
MATERIA PRIMA	68,476.80	71,900.64	75,495.67	79,270.46	83,233.98
MANTENIMIENTO	147,885.60	155,279.88	163,043.87	171,196.07	179,755.87
GTOS DE EMPAQUE	12,000.00	12,600.00	13,230.00	13,891.50	14,586.08
PAPELERIA	12,606.00	13,236.30	13,898.12	14,593.02	15,322.67
LUZ	21,600.00	22,680.00	23,814.00	25,004.70	26,254.94
AGUA	18,000.00	18,900.00	19,845.00	20,837.25	21,879.11
GAS	27,600.00	28,980.00	30,429.00	31,950.45	33,547.97
TELÉFONO	18,000.00	18,900.00	19,845.00	20,837.25	21,879.11
PUBLICIDAD	65,000.00	68,250.00	71,662.50	75,245.63	79,007.91
<b>TOTAL COSTOS VARIABLES</b>	<b>391,168.40</b>	<b>410,726.82</b>	<b>431,263.16</b>	<b>452,826.32</b>	<b>475,467.64</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>					
SUELDOS	604,800.00	635,040.00	666,792.00	700,131.60	735,138.18
RENTA (LOCAL CALIMAX)	72,000.00	72,000.00	72,000.00	72,000.00	72,000.00
DEPRECIACIÓN	0.00	74,527.90	74,527.90	74,527.90	74,527.90
AMORTIZACIÓN	0.00	3,710.00	3,710.00	3,710.00	3,710.00
<b>TOTAL DE COSTOS FIJOS</b>	<b>676,800.00</b>	<b>785,277.90</b>	<b>817,029.90</b>	<b>850,369.50</b>	<b>885,376.08</b>
<b>TOTAL DE COSTOS</b>	<b>1,067,968.40</b>	<b>1,196,004.72</b>	<b>1,248,293.06</b>	<b>1,303,195.82</b>	<b>1,360,843.72</b>
<b>GASTO FINANCIERO</b>	<b>114,224.38</b>	<b>91,379.50</b>	<b>68,534.63</b>	<b>45,689.75</b>	<b>22,844.88</b>

INFLACION

1.05



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Tabla No. 10

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.  
VENTAS PROYECTADAS**

<b>AÑO</b>	<b>UNIDADES VENDIDAS</b>	<b>CHURROS</b>	<b>VENTAS TOTALES</b>	<b>AÑO</b>	<b>UNIDADES VENDIDAS</b>	<b>PAQUETE DE 4 CHURROS Y CHOCOLATE</b>	<b>VENTAS TOTALES</b>	<b>TOTAL</b>
1	15,000	\$22.00	\$ 330,000.00	1	50,000	\$35.00	\$1,750,000.00	\$2,080,000.00
2	15,000	\$23.10	\$ 346,500.00	2	50,000	\$36.75	\$1,837,500.00	\$2,184,000.00
3	15,000	\$24.26	\$ 363,825.00	3	50,000	\$38.59	\$1,929,375.00	\$2,293,200.00
4	15,000	\$25.47	\$ 382,016.25	4	50,000	\$40.52	\$2,025,843.75	\$2,407,860.00
5	15,000	\$26.74	\$ 401,117.06	5	50,000	\$42.54	\$2,127,135.94	\$2,528,253.00



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Tabla No. 11

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.**  
**5.2 FLUJO DE EFECTIVO**

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESO NETO	538,684.33	616,207.37	664,061.29	713,622.56	764,976.55
(-) PAGO DE ASESORIA TÉCNICA	74,200.00				
(-)PAGO DE CAPITAL	76,149.58	76,149.58	76,149.58	76,149.58	76,149.58
PAGO DE IMTO.ISR Y PTU					
FLUJO NETO	388,334.75	540,057.78	587,911.70	637,472.97	688,826.96
(+)CAPITAL DE TRABAJO	64,256.90	-	-	-	-
FLUJO EFECTIVO TOTAL	452,591.65	540,057.78	587,911.70	637,472.97	688,826.96
(+)FLUJO EFECTIVO INICIAL	-	452,591.65	992,649.43	1,580,561.14	2,218,034.11
FLUJO EFECTIVO FINAL	452,591.65	992,649.43	1,580,561.14	2,218,034.11	2,906,861.07





### 5.3 Estados financieros proyectados

Tabla No. 12

#### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V. ESTADO DE RESULTADOS PROFORMA

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>INGRESOS TOTALES</b>	2,080,000.00	2,184,000.00	2,293,200.00	2,407,860.00	2,528,253.00
VENTAS TOTALES	2,080,000.00	2,184,000.00	2,293,200.00	2,407,860.00	2,528,253.00
<b>EGRESOS</b>					
COSTOS VARIABLES					
<b>TOTAL DE COSTOS VARIABLES</b>	391,168.40	410,726.82	431,263.16	452,826.32	475,467.64
<b>CONTRIBUCIÓN MARGINAL</b>	1,688,831.60	1,773,273.18	1,861,936.84	1,955,033.68	2,052,785.36
<b>TOTAL DE COSTOS FIJOS</b>	676,800.00	785,277.90	817,029.90	850,369.50	885,376.08
UAI	1,012,031.60	987,995.28	1,044,906.94	1,104,664.18	1,167,409.28
INTERES	114,224.38	91,379.50	68,534.63	45,689.75	22,844.88
UAI	897,807.22	896,615.78	976,372.31	1,058,974.43	1,144,564.41
IMPTO (30%) PTU (10%)	359,122.89	358,646.31	390,548.93	423,589.77	457,825.76
<b>UDI</b>	538,684.33	537,969.47	585,823.39	635,384.66	686,738.65



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Tabla No.13

**CHURROS Y CHOCOALTES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.  
BALANCE GENERAL**

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVO CIRCULANTE</b>					
CAJA					
BANCOS	452,591.65	992,218.71	1,579,699.70	2,216,741.95	2,905,138.19
CLIENTES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
DEUDORES DIVERSOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
FUNCIONARIOS Y EMPLEADOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ANTICIPO A PROVEEDORES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
IVA ACREDITABLE	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CRÉDITO AL SALARIO POR ACREDITAR	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
INVERSIONES EN ACCIONES	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
OTROS IMPUESTOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>TOTAL DEL ACTIVO CIRCULANTE:</b>	<b>452,591.65</b>	<b>992,218.71</b>	<b>1,579,699.70</b>	<b>2,216,741.95</b>	<b>2,905,138.19</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>					
EQUIPO DE COMPUTO	17,870.00	11,972.90	6,075.80	178.70	(5,718.40)
EQUIPO ADICIONAL	10,768.00	10,768.00	10,768.00	10,768.00	10,768.00
MOB. Y EQUIPO	188,040.00	169,236.00	150,432.00	131,628.00	112,824.00
EQUIPO DE TRANSPORTE	195,000.00	146,250.00	97,500.00	48,750.00	0.00
<b>TOTAL DEL ACTIVO FIJO</b>	<b>411,678.00</b>	<b>338,226.90</b>	<b>264,775.80</b>	<b>191,324.70</b>	<b>117,873.60</b>
<b>ACTIVO DIFERIDO</b>					
DEPOSITOS EN GARANTÍA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ASESORIA TECNICA	74,200.00	70,490.00	66,780.00	63,070.00	59,360.00
<b>TOTAL DEL ACTIVO DIFERIDO</b>	<b>74,200.00</b>	<b>70,490.00</b>	<b>66,780.00</b>	<b>63,070.00</b>	<b>59,360.00</b>
<b>SUMA DEL ACTIVO TOTAL:</b>	<b>938,469.65</b>	<b>1,400,935.61</b>	<b>1,911,255.50</b>	<b>2,471,136.65</b>	<b>3,082,371.79</b>
<b>PASIVO A CORTO PLAZO</b>					
ACREEDORES DIVERSOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CONTRIBUCIONES A PAGAR	0	0	0	0	0
IMPUESTOS RETENIDOS	0	0	0	0	0
<b>TOTAL DEL PASIVO A CORTO PLAZO</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
<b>PASIVOS A LARGO PLAZO</b>	<b>304,598.34</b>	<b>228,448.75</b>	<b>152,299.17</b>	<b>76,149.58</b>	<b>0.00</b>
<b>SUMA PASIVO TOTAL</b>	<b>304,598.34</b>	<b>228,448.75</b>	<b>152,299.17</b>	<b>76,149.58</b>	<b>0.00</b>
<b>CAPITAL</b>					
CAPITAL SOCIAL	95,186.98	95,186.98	95,186.98	95,186.98	95,186.98
RESULTADOS DEL EJERCICIO	0.00	538,684.33	1,077,299.88	1,663,769.35	2,299,800.09
UTILIDAD DEL EJERCICIO	538,684.33	538,615.55	586,469.47	636,030.74	687,384.73
<b>SUMA DEL CAPITAL</b>	<b>633,871.31</b>	<b>1,172,486.86</b>	<b>1,758,956.33</b>	<b>2,394,987.07</b>	<b>3,082,371.79</b>
<b>SUMA DEL PASIVO Y CAPITAL:</b>	<b>938,469.65</b>	<b>1,400,935.61</b>	<b>1,911,255.50</b>	<b>2,471,136.65</b>	<b>3,082,371.79</b>





Tabla No. 14

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.  
CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO**

PEO	<b>AÑO 1</b>	
	<u>COSTOS FIJOS</u>	676,800.00
	% MARGEN DE CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		833,560.91
PEF	<u>COSTOS FIJOS + GASTOS FINANCIEROS</u>	791,024.38
	% MARGEN CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		974,242.02
PEO	<b>AÑO 2</b>	
	<u>COSTOS FIJOS</u>	784,201.10
	% MARGEN DE CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		965,838.33
PEF	<u>COSTOS FIJOS + GASTOS FINANCIEROS</u>	875,580.60
	% MARGEN CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,078,383.21
PEO	<b>AÑO 3</b>	
	<u>COSTOS FIJOS</u>	815,953.10
	% MARGEN DE CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,004,944.75
PEF	<u>COSTOS FIJOS + GASTOS FINANCIEROS</u>	884,487.73
	% MARGEN CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,089,353.41
PEO	<b>AÑO 4</b>	
	<u>COSTOS FIJOS</u>	849,292.70
	% MARGEN DE CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,046,006.49
PEF	<u>COSTOS FIJOS + GASTOS FINANCIEROS</u>	894,982.45
	% MARGEN CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,102,278.93
PEO	<b>AÑO 5</b>	
	<u>COSTOS FIJOS</u>	884,299.28
	% MARGEN DE CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,089,121.32
PEF	<u>COSTOS FIJOS + GASTOS FINANCIEROS</u>	907,144.16
	% MARGEN CONTRIBUCION MARGINAL	0.81
		1,117,257.54
VENTAS	3,780,580.00	
CV	2,003,707.43	
CM	1,776,872.63	
CF	1,776,872.63	
UAI	0.00	





#### 5.4 Evaluación financiera

#### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.

##### COSTO DE CAPITAL PROMEDIO PONDERADO

		PARTICIPACIÓN	COSTO DE CAPITAL	PONDERACIÓN
PRESTAMO REFACCIONARIO	380,747.92	80.00%	30.00%	24.00%
CAPITAL CONTABLE CAPITAL SOCIAL	<u>95,186.98</u>	20.00%	15.00%	<u>3.00%</u>
	475,934.90			27.00%





Tabla No. 16

**CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.**

**TIR**

<b>CONCEPTO</b>		<b>TIR</b>	
INVERSIÓN INICIAL	-380,747.92	130%	
FLUJO DE EFECTIVO	452,591.65		
	539,627.06		
	587,480.98		
	637,042.25		
	688,396.24		
<b>CALCULO DEL VPN</b>		<b>(1+.27)<sup>-n</sup></b>	<b>VPEE</b>
	388,334.75	0.79	305,775.39
	539,627.06	0.62	334,569.45
	587,480.98	0.49	286,802.31
	637,042.25	0.38	244,880.02
	688,396.24	0.30	208,362.66
		<b>TOTAL VPEE</b>	<b>1,380,389.84</b>
			<b>380,747.92</b>
		<b>VPN</b>	<b>\$999,641.92</b>
<b>COSTO BENEFICIO</b>	<u>T VPEE</u>	<u>1,380,389.84</u>	3.625469143
	INV.INICIAL	380,747.92	
<b>PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN</b>		<u>-380,747.92</u>	
1	388,334.75	388,334.75	1ER. AÑO
2	539,627.06		
3	587,480.98		
4	637,042.25		
5	688,396.24		
		<u>-380,747.92</u>	-70.56%
		539,627.06	
		-70.56%	12 8.46691
<b>EL PERIODO DE RECUPERACIÓN</b>	<b>ES DE 8 MESES O 1 AÑO</b>		





## 5.5 Sistema de financiamiento

Tabla No. 17

### CHURROS Y CHOCOLATES "CALIMAYO", S.A. DE C.V.

#### TABLA. AMORTIZACIÓN DEL PRESTAMO

Pagos de Capital Igual

No.PAGOS	CAPITAL	ABONO A CAPITAL	INTERES	PAGO FINAL
0	380,747.92		0.30	
1	304,598.34	76,149.58	114,224.38	190,373.96
2	228,448.75	76,149.58	91,379.50	167,529.08
3	152,299.17	76,149.58	68,534.63	144,684.21
4	76,149.58	76,149.58	45,689.75	121,839.33
5	0.00	76,149.58	22,844.88	98,994.46



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



### **Punto de equilibrio operativo**

En su proceso de planeación operativa se consideró los tres elementos: costos, volúmenes y precios. En el momento en que los ingresos son iguales a sus costos, es decir que no tiene utilidad y pérdida es cuando se considera el punto de equilibrio.

Analizando la tabla de punto de equilibrio del Restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V., se observa que va mejorando con el paso del tiempo y a través de los años se va alejando las ventas del punto de equilibrio eso permite tener más rendimiento, considerando que los márgenes establecidos, son suficientes para cubrir los costos de operación de la empresa y además generar utilidades antes de interés e impuestos que le permitiría canalizar más inversiones para la modernización del negocio.

En la tabla No. 18 donde se muestra el de punto de equilibrio operativo y el punto de equilibrio financiero se proyecta el año 1 hasta el año 5 anualizado.

Año	P.E.O.	P.E.F.
1	833,560.91	974,242.02
2	965,838.33	1,078,383.21
3	1,004,944.75	1,089,353.41
4	1,046,006.49	1,102,278.93
5	1,089,121.32	1,117,257.54

Tabla No. 18





El Restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo”, S.a. de C.V., tuvo una ganancia que tiende a ir mejorando con el tiempo, alejando las ventas del punto de equilibrio lo que permite tener más rendimiento, considerando que los márgenes establecidos, son suficientes para cubrir los costos de operación de la empresa y además generar utilidades antes de interés e impuestos que le permitiría canalizar más inversiones para la modernización y mantenimiento del establecimiento, así como proyectar y expandir sus operaciones.

Sus principales productos son los siguientes:

Churros azucarados y rellenos de sabores.

Chocolate de varios estilos para beber.

Y para un futuro inmediato la penetración de otros productos como son:

Malteadas de sabores: fresa, vainilla y chocolate.

Cafés.

Té de sabores diversos.

Y una gran variedad de distintos aperitivos.

## **Conclusión**

En base el estudio realizado sobre el proyecto el Restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V. se concluye que resulta rentable ponerlo en marcha, ya que al haber realizado la evaluación financiera se puede percatar que la TIR (Tasa Interna de Rendimiento) 130% es mayor que el CCPP (Costo de Capital Promedio Ponderado) 27%, esto significa que se tiene más rendimiento sobre la inversión, así como un período de recuperación al 1er. año, y un costo beneficio de 3.62 generando un resultado favorable y en base a las consideraciones anteriores; se establece que la puesta en marcha del proyecto es técnica y económicamente viable.





## **Capítulo 6. Aspectos legales de implementación y operación.**

### **6.1 Definición del régimen de constitución de la empresa**

En este rubro, se da a conocer los tramites que se necesitan para establecer un servicio de expendio de churros y chocolate en la ciudad de Ensenada Baja California, desde la constitución de la organización, atravesando por una serie de requisitos obligatorios, hasta lo que es la apertura del negocio.

Esta información completa viene anexada con sus respectivos formatos o escrito solicitado por las distintas Instituciones Federales, Estatales y Municipales respectivamente. Se enfatiza en el registro del nombre, slogan, colores y logotipo que será lo que distinguirá físicamente a la empresa. Esto es importante para los trámites que se necesitan cumplir.

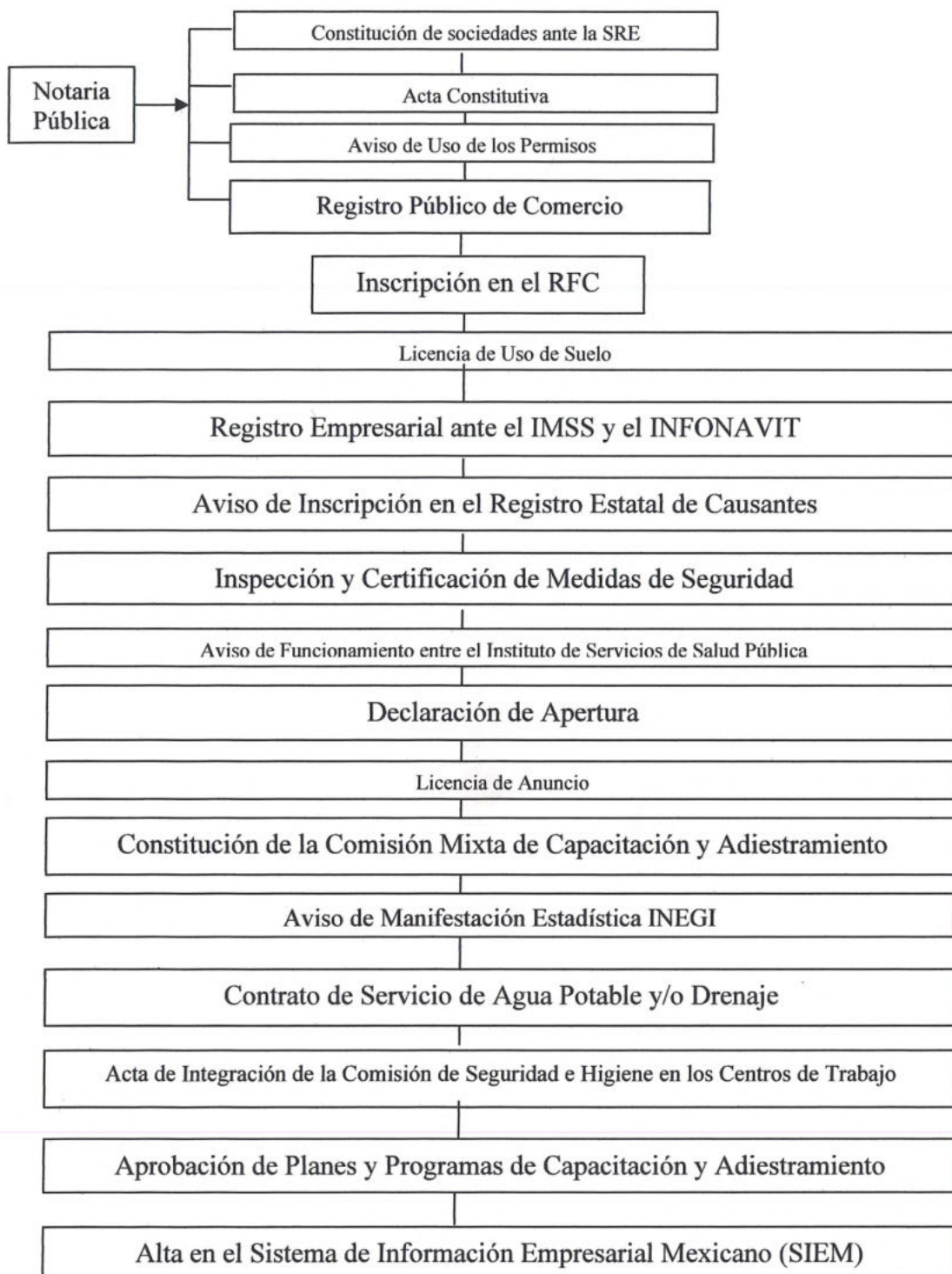
Se debe recalcar la importancia que se tiene al realizar todo este proceso de tramitología en nuestro país para dar funcionalidad al local, y que una vez cumplido, se evitara problemas que resulten a futuro además de que pueden ser más costosos económicamente y una perdida de tiempo y esfuerzo. Cabe señalar que es una empresa constituida bajo el régimen de Capital Variable, por lo que se le está dando una formalidad al anteproyecto que será factible y oportuno de consolidar y se pretende desde un principio ser redituable.





## 6.2 Trámites de apertura

*Diagrama de tramites obligatorios para construir o iniciar un negocio de restaurante.*





## Constitución de sociedades ante la

# SRE

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES

**Descripción:** Tramite para obtener de la Secretaria de Relaciones Exteriores (SER) la autorización del nombre de la Sociedad o Dominación Social

**Gestión:** Calle Pedro Loyola esquina Av. Delante No. 206 local #7, Plaza Tersa.

Col. Carlos Pacheco, Ensenada, B.C. C.P. 21000

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 hrs.

Tel. 01 (55) 65 55 60 90/ 55 53 45 58 y 55 62 16 16

**Respuesta:** de 2 a 5 días hábiles.

**Vigencia:** Indefinida

**Formato:** Escrito libre o Formato SA-1

Costo: \$565.00 pesos m/n., por recepción de examen y expedición del permiso.

Más un pago al ayuntamiento por \$150.00 m/n que se realiza en cualquier banco.





Aviso de uso de los permisos para la constitución de sociedades o cambio de denominación o razón social



**Descripción:** tramite para informar a la Secretaria de Relaciones Exteriores (SER), que el permiso que autorizó fue utilizado por constitución de sociedad o cambio en su denominación o razón social.

**Gestión:** Calle Pedro Loyola esquina Av. Delante No. 206 local #7, Plaza Tersa.

Col. Carlos Pacheco, Ensenada, B.C. C.P. 21000

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 12:00 hrs.

Teléfono: 01 (55) 65 55 60 90/ 55 53 45 58 y 55 62 16 16

**Respuesta:** No requiere de resolución

**Vigencia:** Indefinida

**Formato:** Escrito libre

**Costo:** \$ 205.00 pesos m/n.





## Registro Público de la Propiedad y el Comercio

**Descripción:** Trámite mediante el cual se hace el registro del Acta Constitutiva ante el Registro Público de la Propiedad y el Comercio del Estado.

**Gestión:** Dirección del Registro Público de la Propiedad y el Comercio / Blvd. Las Dunas y Roca, local 107 Centro de Gobierno.

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 14:30 hrs. Para recepción de documentos.

Tel. 01 (646) 172 30 24 y 87

**Respuesta:** de 1 a 4 horas.

**Vigencia:** Indefinida

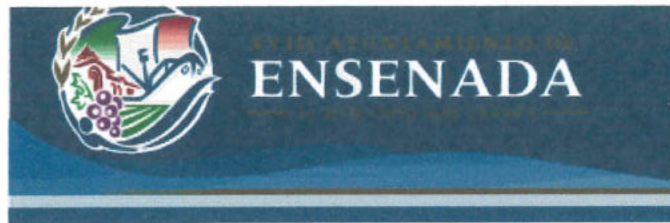
**Formato:** Formato de registro.

**Costo:** Depende del capital social y el tipo de sociedad. Capital x el 5% al millar más cuota por análisis del documento (81.94) x 15%





## Licencia de Uso de Suelo



**Descripción:** Emitir constancia de la designación de Uso de Suelo de los predios de acuerdo a los planes y programas de Desarrollo Urbano.

**Gestión;** Administración Urbana-Uso de suelo / calle Tercera y Floresta # 1323-3 zona Centro, Ensenada, B.C.

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 77 24 50

**Respuesta:** 4 días hábiles

**Vigencia:** Indefinida.

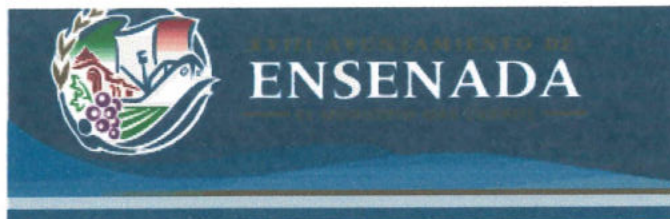
**Formato:** Solicitud de Uso de Suelo.

**Costo:** En función de m<sup>2</sup>





## Declaración de Apertura



**Descripción:** trámite que se realiza para obtener el documento con el que deberán contar los titulares de establecimientos, de los giros que no requieren de licencia de funcionamiento para su operación.

**Gestión:** Administración Urbana / calle tercera y Floresta # 1323-3 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de Lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs.  
Tel. 01 (646) 1 77 24 50

**Respuesta:** 8 días hábiles

**Vigencia:** Anual

**Formato:** DUA001

**Costos:** \$ 775.13 pesos m/n., varía dependiendo de la actividad o giro





## Licencia de Anuncio

**Descripción:** Trámite mediante el cual se otorga la licencia o permiso para fijar, instalar o colocar un anuncio o bien señalar, indicar, mostrar o difundir al público cualquier mensaje.

**Gestión:** Administración Urbana / calle tercera y Floresta # 1323-3 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de Lunes a viernes de 8:00 a 15:00 hrs.

Tel. 01 (646) 1 77 24 50

**Respuesta:** 15 días hábiles

**Vigencia:** Un año

**Formato:** Permiso para colocación de anuncios y rótulos

**Costos:** Depende del m<sup>2</sup>





### 6.3 Trámites fiscales

#### Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes



**Descripción:** Trámite mediante el cual se lleva a cabo la inscripción ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), para efecto de cumplimiento de las obligaciones fiscales correspondientes.

**Gestión:** Secretaría de Hacienda y Crédito Público-Recaudación / Ave. López Mateos #1306 Edif. Pronaf, zona Centro, Ensenada, B.C.

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 14:00 hrs.

Tel. 01 (646) 172 31 06 y 172 31 47

**Respuesta:** de 2 a 3 días hábiles

**Vigencia:** Indefinida

**Formato:** R1 y la Solicitud de cedula de Identificación Fiscal con CURP.

**Costo:** Gratuito





## Aviso de Inscripción en el registro Estatal de Causantes.



**Descripción:** Registrar en el Padrón Estatal de Contribuyentes las altas al RFC y reanudaciones de actividades presentadas ante la SHCP, esto con el fin de mantener un Padrón Fiscal confiable además de eliminar inconsistencias con el Padrón Federal.

**Gestión:** Recaudación de Rentas del Estado / Centro de Gobierno Blvd. Las Dunas y Rocas, Ensenada, B.C. Horario de lunes a Viernes de 8:00 a 15:00

Teléfono: 01 (646) 172 30 00 extensión 3157

**Respuesta:** de 5 a 10 minutos.

**Vigencia:** Indefinido

**Formato:** Aviso de Inscripción o cambios al Registro Estatal de Causantes.





## Contrato de Servicio de Agua Potable y/o Drenaje



**Descripción:** Es la autorización que se solicita con el objeto de que se verifique la factibilidad para utilizar aguas en gran proporción o bien para descargar aguas residuales en vertientes naturales o artificiales.

**Gestión:** Multiservicios / calle Gastelum # 750 zona Centro, Ensenada, B.C.

Horario de 8:00 a 15:00 hrs. Teléfonos: 01 (646) 178 24 82 / 178 54 32.

**Respuesta:** 10 días hábiles

**Vigencia:** Indefinida

**Formato:** Factibilidad de Servicio

**Costo:** En función de presupuesto.





## 6.4 Trámites laborales

### Registro empresarial ante el IMSS y el INFONAVIT



**Descripción:** El patrón deberá registrarse al igual que sus trabajadores en el régimen obligatorio, cumpliendo con lo establecido en la Ley del Seguro Social, al hacerlo automáticamente quedarán registrados ante el INFONAVIT y SAR.

**Gestión:** oficina Afiliación / Av. Blancarte # 297 zona centro, Ensenada, B.C.

Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 16:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 87 05

**Respuesta:** 3 días hábiles.

**Vigencia:** Un año

**Formato:** Aviso de Inscripción Patronal (AFIL01) / Formato de Inscripción de las empresas en el Seguro de Riesgo de Trabajo / Aviso de Inscripción del trabajador (AFIL02).

**Costo:** Gratuito.





**Aviso de funcionamiento ante el Instituto de Servicios de Salud Pública.**



**Descripción:** Documento expedido por el Instituto de Servicios de Salud Pública del Estado, por medio del cual se autoriza que un establecimiento de menor riesgo opere y funcione.

**Gestión:** Av. Ruiz y calle 14 # 1380 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 13:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 77 01

**Respuesta:** Inmediata.

**Vigencia:** Indefinida, quedando sujeta de verificación, por parte de la autoridad correspondiente.

**Formato:** Aviso de funcionamiento,

**Costo:** Gratuito.





## Inspección y Certificación de Medidas de Seguridad

**Descripción:** tramite a través del cual se hace constar que el establecimiento en cuanto a su edificación e instalaciones, reúnen las condiciones necesarias de seguridad para su operación y funcionamiento,

**Gestión:** dirección de bomberos / Av. Obregón entre 2da. Y 3ra. # 267 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de Lunes a Viernes de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 22 22 extensiones 14 y 16.

**Respuesta:** 5 días hábiles.

**Vigencia:** Anual

**Formato:** Inspección y Certificación de medidas de Seguridad.

**Costo:** Variable según Inspección.





## Acta de Integración a la Comisión de Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo

**Descripción:** Tramite mediante el cual se Integra a la Comisión de Seguridad e Higiene en el trabajo en la Secretaria de Trabajo y Prevención Social (STPS).

Nota: La aprobación de la Comisión se maneja de manera interna por las empresas, quedando por parte de la STPS la aprobación de visitas de aprobación.

**Gestión:** Secretaria de Trabajo y Prevención Social / Av. Juárez # 530 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 39 07

**Respuesta:** Inmediata

**Vigencia:** Según lo que marca la Ley Federal del Trabajo

**Formato:** Escrito libre





## Aprobación de Planes y Programas de Capacitación y Adiestramiento

**Descripción:** Trámite mediante el cual se aprueba los Planes y Programas de Capacitación de las empresas en la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS).

**Gestión:** Secretaría de Trabajo y Prevención Social / Av. Juárez # 530 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 39 07

**Respuesta:** Inmediata

**Vigencia:** No mayor a 4 años y corresponde al período establecido en el formato.

**Formato:** DC-2

**Costo:** Gratuito





## Constitución de la Comisión Mixta de Capacitación y Adiestramiento

**Descripción:** Trámite mediante el cual se integra la constitución de la Comisión Mixta de Capacitación y Adiestramiento en la Secretaría de Trabajo y previsión Social (STPS).

**Gestión:** Secretaría de Trabajo y Prevención Social / Av. Juárez # 530 zona Centro, Ensenada, B.C. Horario de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 1 78 39 07

**Respuesta:** Inmediata

**Vigencia:** mientras existen empleados

**Formato:** DC-1

**Costo:** Gratuito





## Aviso de manifestación estadística INEGI



**Descripción:** Información que se proporciona al INEGI relacionada con la actividad propia del negocio, sin que ello implique efectos fiscales.

**Gestión:** INEGI / Insurgentes # 831, Col. Bustamante, Ensenada, B.C.

Horario de 8:00 a 15:00 hrs.

Teléfono: 01 (646) 177 20 27

**Respuesta:** Inmediata

**Vigencia:** Anual

**Formato:** FEP-31

**Costo:** Gratuito





## Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM)



**Descripción:** Trámite que deberán realizar las empresas industriales, comerciales y de servicios para darse de alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM)

**Gestión:** Cámara correspondiente (Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y Alimentos Condimentados (CANIRAC))

**Respuesta:** Inmediata

**Vigencia:** Anual

**Formato:** Registro SIEM

**Costo:**

*Pequeño comercio:* hasta 2 empleados \$100.00 pesos, 3 empleados \$300.00 pesos y de 4 o más empleados \$640.00 pesos m/n.

*Comercio y servicios:* hasta 3 empleados \$300.00 pesos y 4 o más empleados \$640.00 pesos m/m.

*Industria:* hasta 2 empleados \$150.00, de 3 a 5 empleados \$350.00 y más de 6 empleados \$670.00 pesos m/n.





## Capítulo 7. Riesgos críticos

### 7.1 Análisis de rentabilidad

Bajo el análisis de rentabilidad se estimó la relación utilidad/inversión, TIR y VPN se calcularon basándose en la utilidades y flujos de efectivo de la empresa, tomando en cuenta el costo de capital del 27% basado en la tasa interés actual promedio bancaria para financiamientos, ver tabla No. 19

Empresa	Relación Utilidad/Costo	TIR	VPN	Periodo de Recuperación de la Inversión
“CALIMAYO”	3.62	130%	\$999,641.92	1er. año

Tabla No. 19

De acuerdo con el nivel de ventas antes expuesto, así como los costos y precio de venta indicado se generara un flujo de efectivo que a través de los años va ir aumentando teniendo un período de recuperación en el 1er. año para la empresa y si comparamos la TIR es más alta que el costo de capital promedio bancario para la empresa tiene un rendimiento siendo viable en virtud de que su operación es capaz de generar los recursos que necesita para cubrir su costos y gastos, compra de equipo y esto también se ve reflejado en VPN donde también le queda ganancia después de recuperar su inversión total.





## 7.2 Análisis de sensibilidad.

Se realizaron análisis de sensibilidad de las proyecciones optimistas y pesimistas de las variables más relevantes, ver tabla No. 20

VARIABLE	RANGO			VALOR ACTUAL NETO MILLONES y		
				TIR		
	PESIMISTA	ESPERADA	OPTIMISTA	PESIMISTA	ESPERADA	OPTIMISTA
No. de ordenes vendidas	40000	50000	60000	TIR 54% VPN 1.74	TIR 130% VPN 2.76	TIR 290% VPN 2.76
COSTO VARIABLE	10%	5%	0%	TIR 54% VPN 1.74	TIR 130% VPN 2.76	TIR 290% VPN 2.76
Precio de venta	25	35	45	TIR 54% VPN 1.74	TIR 130% VPN 2.76	TIR 290% VPN 2.76

Análisis de sensibilidad tabla No. 20

Este método condensa los flujos de efectivo proyectados con cuatro diferentes variables, con riesgo si se observa la empresa si obtiene el préstamo y lo invierte su riesgo es mínimo Para proyección ventas pesimistas se utilizan 40,000 unidades que son las ordenes de ventas para la esperada se proyectan ventas de 50,000 y para el optimista se espera las ventas de 60,000.





### **7.3 Aspectos técnicos**

Los conceptos de inversión que considera el proyecto; para lo cual solicitan apoyos para la creación del el Restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo” es viable considerando que es un producto y que existe un mercado potencial para su comercialización

#### **Aspectos económicos financieros del proyecto**

Es un proyecto que presenta buenos parámetros de rentabilidad:

PRI 1er. AÑO

TIR: 130%

VAN: \$ 999,641.92

R/C: 3.62

#### **Aspectos ambientales**

El proyecto no afecta en términos importantes el entorno ecológico ni altera las condiciones naturales del medio ambiente por lo que en este aspecto no presenta ninguna condicionante para su puesta en marcha

#### **Aspectos sociales y organizativos**

El Restaurante de Churros y Chocolates “Calimayo”, S.A. de C.V., da empleos directos e indirectos a las empresas del sector alimenticio que son empresas que cuentan con una estructura de organización bien definida.



# ANEXOS

# SRE

SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES

Consultas 5063-3000 Ext. 4068

Dirección de Internet

www.sre.gob.mx/tramites/legales/  
Dirección General de Asuntos Jurídicos

Para uso exclusivo de SRE

LUGAR Y FECHA: \_\_\_\_\_

Folio: \_\_\_\_\_

## 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

La resolución recaída a esta solicitud únicamente será entregada al promovente o a las personas autorizadas.

Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto a este trámite, sírvase llamar al Sistema de Atención Telefónica (SACTEL) a los teléfonos: 5480-2000 en el D.F. y área metropolitana; del interior de la República sin costo para el usuario al 01800-0014800 o desde Estados Unidos y Canadá al 188-5943372.

Nota: este formato podrá ser reproducido libremente, debiendo ser dicha reproducción en hojas blancas de papel bond.

Llenar: a máquina  
Oficinas centrales: original y una copia  
Delegaciones Estatales: Original y dos copias  
Anexar: Original y copia de pago derechos

\* Ultima fecha de autorización del formato por parte de Oficialía Mayor: 6 de marzo de 2002

\* Ultima fecha de autorización del formato por parte de la Comisión Federal de Mejora Regulatoria: 15 de abril de 2002

SA-1

# SRE

FOLIO \_\_\_\_\_  
EXPEDIENTE \_\_\_\_\_

**AVISO DE USO DE PERMISO PARA LA CONSTITUCION DE SOCIEDADES**  
(ARTICULOS 15 DE LA LEY DE INVERSION EXTRANJERA Y 14 Y 18 PRIMER PARRAFO DEL  
RREGLAMENTO DE LA LEY DE INVERSION EXTRANJERA Y DEL REGISTRO NACIONAL DE  
INVERSIONES EXTRANJERAS)

CON FUNDAMENTO EN LO QUE ESTABLECEN LOS ARTICULOS 15 DE LA LEY DE  
INVERSION EXTRANJERA Y 14 Y 18 PRIMER PARRAFO DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE  
INVERSION EXTRANJERA Y DEL REGISTRO NACIONAL DE INVERSIONES EXTRANJERAS,  
SE NOTIFICA QUE CON FECHA \_\_\_\_\_, SE OTORGO EL  
INSTRUMENTO PUBLICO No. \_\_\_\_\_, ANTE LA FE DEL LIC.  
\_\_\_\_\_ FEDATARIO PUBLICO  
No. \_\_\_\_\_, DE LA CIUDAD DE \_\_\_\_\_, QUIEN CON  
FECHA \_\_\_\_\_, AUTORIZO DICHO INSTRUMENTO Y SE USO EN EL MISMO  
PERMISO No. \_\_\_\_\_ PARA CONSTITUIR UNA PERSONA MORAL BAJO LA  
SIGUIENTE DENOMINACION: \_\_\_\_\_

HABIÉNDOSE INSERTADO EN EL INSTRUMENTO REPECTIVO, LA SIGUIENTE CLAUSULA:

DE EXCLUSION DE EXTRANJERO

DE ADMISION DE EXTRANJEROS  
CELEBRÁNDOSE EL CONVENIO A QUE SE  
REFIERE EL ARTICULO 14 DEL  
REGLAMENTO DE LA LEY DE INVERSION  
EXTRANJERA Y DEL REGISTRO NACIONAL  
DE INVERSIONES EXTRANJERAS.

NOMBRE DEL INTERESADO: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

TELEFONO: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL INTERESADO

ANEXAR 2 COPIAS  
DEL PERMISO

## **REQUISITOS PARA CONSTITUCION DE SOCIEDAD**

### **SECRETARIA DE RELACIONES EXTERIORES**

#### **ART. 27 CONSTITUCIONAL**

1.- PRESENTAR SOLICITUD SA-1 ORIGINAL Y TRES COPIAS, LLENADAS A MAQUINA DEBIDAMENTE FIRMADA SEN ORIGINAL (LAS CUATRO HOJAS)

2.- REALIZAR EL PAGO DE DERECHOS POR LA CANTIDAD DE \$565.00 M.N. EN CUALQUIER INSTITUCION BANCARIA EN EL FORMATO DE HOJA AYUDA

EN EL CUAL DEBERA SEÑALAR LO SIGUIENTE

I.- CLAVE 400016

II.- CANTIDAD 565, EL NOMBRE DEL SOLICITANTE Y/O REPRESENTANTE LEGAL

III.- CONCEPTO PAGO POR PERMISO ART. 27 CONSTITUCIONAL.

3.- REPRESENTAR ANTE LA S.R.E. DOS ORIGINALES DE LA FORMA DE HOJA AYUDA DEBIDAMENTE SELLADAS POR EL BANCO ASI COMO DOS COPIAS SIMPLEWS DE LA MISMA.

**PARA RECEPCION DE DOCUMENTOS DE 12:00 A 14:30 HORAS**

**REALIZAR PAGO EN EL BANCO HSBC CTA. 4027222918 A NOMBRE DE MUNICIPIO DE ENSENADA POR LA CANTIDAD DE \$150.00 M.N.**





\_\_\_\_\_, B.C., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

REGISTRADOR PUBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO PRESENTE.-

Atentamente solicito se me extienda certificación de:

Inscripción  
Con gravámene  
Sin gravámenes

No inscripción

Copias certificadas  
De:

Historia registral

No contradicción

- Título
- Contrato
- Escritura
- Inscripción (hoja del libro)
- Apéndice/Anotaciones

Propietario (s): \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

No.de inscripción: \_\_\_\_\_ Tomo: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_ Sección: \_\_\_\_\_

Colonia/Fraccionamiento: \_\_\_\_\_

Lote/Local: \_\_\_\_\_

Manzana: \_\_\_\_\_ Superficie: \_\_\_\_\_

Nombre del solicitante: \_\_\_\_\_

Expedir recibo a nombre de: \_\_\_\_\_

Formato: **FCE 7.5.1-01B**

SOLICITUD DE CERTIFICACIONES

\*c7A



\_\_\_\_\_, B.C., a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

REGISTRADOR PUBLICO DE LA  
PROPIEDAD Y DE COMERCIO  
PRESENTE.-

Atentamente solicito se me extienda certificado :

A nombre (s) de: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nombre del solicitante: \_\_\_\_\_

Expedir recibo a nombre de: \_\_\_\_\_

Formato: **FCE 7.5.1-02A**

NOTA: Usar letra de molde, los nombres deberán ser escritos sin abreviaturas y con sus apellidos completos; en caso contrario, presentar acta de nacimiento o identificaciones oficiales.

CERTIFICADO DE NO PROPIEDAD



**H. AYUNTAMIENTO DE ENSENADA**  
**DIRECCION DE DESARROLLO URBANO Y ECOLOGIA**  
**OFICINA DE USOS DEL SUELO**



EL SOLICITANTE \_\_\_\_\_ DE DICTAMEN DE USO DE  
 SUELO PARA EL PREDIO UBICADO EN: CALLE \_\_\_\_\_  
 COL/FRACCIONAMIENTO \_\_\_\_\_ LOTE \_\_\_\_\_ MZA. \_\_\_\_\_  
 SUP. \_\_\_\_\_ M<sup>2</sup>  
 CON USO ACTUAL DE \_\_\_\_\_  
 DATOS DEL PROPIETARIO:  
 NOMBRE \_\_\_\_\_  
 DOMICILIO: CALLE \_\_\_\_\_ No. \_\_\_\_\_  
 COL/FRACC. \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_  
 USO DE SUELO PROPUESTO \_\_\_\_\_ M<sup>2</sup>  
 ESPECIFICACION DE LAS AREAS DE TRABAJO Y ACTIVIDADES DEL PROYECTO PROPUESTO \_\_\_\_\_

NOTA:  
 PARA EVITAR PERDIDA DE TIEMPO  
 Y VUELTAS INNECESARIAS, LE SU-  
 PLICAMOS ATENDER LOS REQUISI-  
 TOS DE SU TRAMITE.

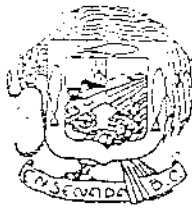
\_\_\_\_\_  
 FIRMA DEL PROPIETARIO

**PARA USO EXCLUSIVO DEL INSPECTOR**

PARA USO EXCLUSIVO DEL INSPECTOR			SIMBOLOGIA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	VIVIENDA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	COMERCIO
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ESCUELAS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	RECREACION
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	BALDIOS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	INDUSTRIA
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	OTROS

### REQUISITOS PARA EL DICTAMEN DE USO DE SUELO.

- 1.- Licencia Ambiental por parte de la Dirección Gral de Desarrollo Urbano y Ecología.  
( Calle 4ta. entre Espinoza y Floresta, Plaza Elva No. 1323-3)
- 2.- Constancia de Propiedad. Copia de Escrituras, Título de Propiedad, Contrato de Arrendamiento, Carta de Posesión en caso de Ejidos.
- 3.- Copia de Deslinde *Actual*
- 4.- Plan maestro o plano de conjunto que incluya localización.
- 5.- Copia del último pago de impuesto predial pagado.
- 6.- Solicitud llena y firmada por el propietario y/o representante legal.
- 7.- Copia de la Factibilidad de Uso de Suelo.
- 8.- Copia de Identificación del Propietario



GOBIERNO MUNICIPAL

AYUNTAMIENTO DE ENSENADA

DIRECCION DE DESARROLLO URBANO Y ECOLOGIA

DEPARTAMENTO DE CONTROL URBANO

ENSENADA, BAJA CFA., A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DEL \_\_\_\_\_

SOLICITUD PARA INSTALACION DE ANUNCIOS, ROTULOS O SIMILARES

I. DATOS GENERALES

C. \_\_\_\_\_

DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LA LEY DE INGRESOS MUNICIPALES, CATALOGO DE CUENTAS VIGENTES, SOLICITO AUTORIZACION PARA INSTALAR:

FIJOS: \_\_\_\_\_

TEMPORALES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ CARTELERAS

\_\_\_\_\_ ROTULOS ELECTRONICOS

\_\_\_\_\_ DE PARED O ADOSADAS

\_\_\_\_\_ ROTULOS TIPO BANDERA

\_\_\_\_\_ a).- PINTADOS

\_\_\_\_\_ MANTAS

\_\_\_\_\_ b).- LUMINOSOS

\_\_\_\_\_ BANCAS O CUBERTIZOS PUB.

\_\_\_\_\_ ROTULOS GIRATORIOS

\_\_\_\_\_ INST. DE TORRE TIPO DIRECTORIO DENTRO DE CENTRO COMERCIALES

\_\_\_\_\_ OTROS

PLAZO DE DURACION \_\_\_\_\_

II. UBICACION

LOTE \_\_\_\_\_ MZA: \_\_\_\_\_ COL. Y/O FRACC: \_\_\_\_\_

CALLE Y/O AV. \_\_\_\_\_

III. RESPONSABLES


\_\_\_\_\_ PROP. Y/O REP. LEGAL

\_\_\_\_\_ TELEFONO

\_\_\_\_\_ PROYECTISTA

# CROQUIS Y REFERENCIAS DEL DOMICILIO



R.F.C. _____		
APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRE
CALLE	NUMERO	COLONIA
ENTRE LAS CALLES ...		EN FRENTE DE....
MUNICIPIO	ENTIDAD FEDERATIVA	C.P.
<b>DOMICILIO PARTICULAR</b>		
		
<b>DOMICILIO FISCAL</b>		

<http://www.sat.gob.mx/>

eSAT/Firma Electrónica Avanzada(Tu Firma)/Formato de Solicitud

NOTA: La solicitud deberá estar en una sola hoja por ambos lados

SELLO DE LA ALIC	 <b>SAT</b> Servicio de Administración Tributaria	1 REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES <input type="text"/>
		2 CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN <input type="text"/>
<b>SOLICITUD DE CERTIFICADO DE FIRMA ELECTRÓNICA AVANZADA</b>		

**3 DATOS DEL CONTRIBUYENTE**

APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRE(S)  PERSONA FÍSICA

DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL  PERSONA MORAL

**4 DOMICILIO FISCAL DEL CONTRIBUYENTE**

CALLE	<input type="text"/>	NÚMERO Y LETRA EXTERIOR	<input type="text"/>	NÚMERO Y LETRA INTERIOR	<input type="text"/>
ENTRE LAS CALLES DE Y DE	<input type="text"/>				
COLONIA	<input type="text"/>				
LOCALIDAD	<input type="text"/>				
MUNICIPIO O DELEGACIÓN	<input type="text"/>	CODIGO POSTAL	<input type="text"/>		
ENTIDAD FEDERATIVA	<input type="text"/>	TELÉFONO	<input type="text"/>		
CORREO ELECTRÓNICO	<input type="text"/>				

**5 DOCUMENTO PROBATORIO**

PARA OBTENER LA FIRMA ELECTRÓNICA AVANZADA ES NECESARIO QUE CON ESTA SOLICITUD ENTREGUE COPIA CERTIFICADA DEL DOCUMENTO PROBATORIO EN LA RELACION QUE APARECE A CONTINUACIÓN MARQUE CON 'X' EL DOCUMENTO QUE PROPORCIONA.

**PERSONA MORAL:**

ACTA CONSTITUTIVA:

DECRETO:

CONTRATO:

OTROS (ESPECIFIQUE):

**PERSONA FÍSICA:**

ACTA DE NACIMIENTO:

CARTA DE NATURALIZACIÓN:

DOCUMENTO MIGRATORIO VIGENTE:

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL	CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN	<input type="text"/>	<b>DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS CONTENIDOS EN ESTA SOLICITUD SON CIENTOS</b>  <input type="text"/>  <b>FIRMA O SELLO DIGITAL DEL CONTRIBUYENTE DEL ASOCIADO O SIEN DEL REPRESENTANTE LEGAL, QUE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE A ESTA FECHA EL MANDATO CON EL QUE SE COTENTA NO LE HA SIDO MODIFICADO O REVOCADO</b>
	REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	<input type="text"/>	
	APELLIDO PATERNO	<input type="text"/>	
	APELLIDO MATERNO	<input type="text"/>	
	NOMBRE(S)	<input type="text"/>	

# ¡Oblén Tu Firm@ Electrónica Avanzada ya!

**AHORRA TIEMPO...¡CUMPLE MAS  
FÁCILMENTE, NO HAGAS FILAS!**

Si estas dado de alta en el R. F. C. bajo algún régimen fiscal , a partir del 1 de Enero de 2005 es obligatorio que cuentes con Tu Firma Electrónica Avanzada.

El propósito es que puedas firmar tus documentos electrónicos, tal como si fuera tu firma autógrafa, puedes realizar tus tramites por Internet, con la mayor seguridad respaldada por estándares de Calidad Internacional, para evitar fraudes a tus transacciones fiscales.

**Los servicios que te ofrece Tu Firm@ son:**

- Envío de Dictámenes de Estados Financieros
- Centro de Mensajes al contribuyente (Tu buzón)
- Avisos al RFC
- Declaraciones Vía Internet
- Expediente Integral del Contribuyente

## REQUISITOS PERSONAS FÍSICAS

- Identificación Oficial
- Comprobante de Domicilio Fiscal
- Acta de Nacimiento

## REQUISITOS PERSONAS MORALES

- Identificación Oficial
- Comprobante de Domicilio Fiscal
- Acta Constitutiva y / o Poder para Actos de Administración o Dominio

TODOS LOS DOCUMENTOS EN ORIGINAL Y COPIA PARA SU COTEJO

- Solicitud de Firma Electrónica Avanzada (duplicado)
- Disco Magnético de 3 ½ (En Blanco)

CITAS AL: **(646) 172-3158**

MENCIONE A LA INSTITUCIÓN PERTENECE AL CONCERTAR SU CITA.  
PARA MAYOR INFORMACIÓN CONSULTA NUESTRA PAGINA [www.sat.gob.mx](http://www.sat.gob.mx)





### REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES PERSONAS FÍSICAS CON ACTIVIDADES EMPRESARIALES DEL RÉGIMEN DE PEQUEÑOS CONTRIBUYENTES

ANTES DE INICIAR EL LLENADO DE ESTE ANEXO, LEA LAS INSTRUCCIONES

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

#### 1 DATOS DEL CONTRIBUYENTE (Sólo en caso de inscripción)

APELLIDO PATERNO

APELLIDO MATERNO

NOMBRE(S)

#### 2 IMPUESTO SOBRE LA RENTA

2.1 SI REALIZA ACTIVIDADES DEL SECTOR PRIMARIO, MARQUE CON "X" SI ES:

AGRICULTOR.

GANADERO.

SILVICULTOR.

PESCADOR.

REALIZA ACTIVIDADES AGRÍCOLAS, GANADERAS, SILVÍCOLAS O PESQUERAS Y SUS INGRESOS NO EXCEDERÁN EN EL AÑO DE CALENDARIO DE 40 VECES EL SALARIO MÍNIMO GENERAL CORRESPONDIENTE AL ÁREA GEOGRÁFICA ELEVADO AL AÑO.

2.2 SI REALIZA ACTIVIDADES DEL SECTOR AUTOTRANSPORTE, MARQUE CON "X" CUAL(ES) DE ELLAS DESARROLLA:

AUTOTRANSPORTISTA TERRESTRE DE CARGA.

AUTOTRANSPORTISTA TERRESTRE DE PASAJEROS.

2.3 SI LOS INGRESOS DERIVAN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES EN COPROPIEDAD O SOCIEDAD CONYUGAL, MARQUE CON "X" SI ES:

REPRESENTANTE COMÚN.

REPRESENTADO.

2.4 MARQUE CON "X" SI:

REALIZA ACTIVIDADES EMPRESARIALES DISTINTAS DE LAS SEÑALADAS EN LOS CAMPOS ANTERIORES.

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

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

3 RETENCIONES DE ISR

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

- SALARIOS Y DEMÁS PRESTACIONES QUE DERIVEN DE UNA RELACIÓN LABORAL.
- INGRESOS ASIMILADOS A SALARIOS (Ver instrucciones).
- A RESIDENTES EN EL EXTRANJERO SIN ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN EL PAÍS.

4 IMPUESTO AL VALOR AGREGADO

- 4.1 MARQUE CON "X" SI:
  - POR LOS ACTOS O ACTIVIDADES QUE REALIZA CAUSA ESTE IMPUESTO.
- 4.2 MARQUE CON "X" SI:
  - ES RETENEDOR DE ESTE IMPUESTO (Ver instrucciones).

5 OTROS

- 5.1 MARQUE CON "X" SI:
    - ES RESIDENTE EN EL EXTRANJERO CON ESTABLECIMIENTO PERMANENTE EN MÉXICO.
    - PAGA FINANCIAMIENTO PROVENIENTE DE RESIDENTES EN EL EXTRANJERO.
    - REALIZA OPERACIONES CON PARTES RELACIONADAS RESIDENTES EN EL EXTRANJERO (EMPRESAS MULTINACIONALES).
    - OBTIENE INGRESOS SUJETOS A RÉGIMENES FISCALES PREFERENTES.
  - 5.2 MARQUE CON "X" SI:
    - ES INTEGRANTE DE UNA PERSONA MORAL DE AUTOTRANSPORTE TERRESTRE DE CARGA O DE PASAJE Y PAGARÁ SUS IMPUESTOS INDIVIDUALMENTE. ( 1 )
- INDIQUE EL RFC DE LA PERSONA MORAL
- ( 1 ) Deberá además marcar alguna de las opciones en el apartado 2.2.

INSTRUCCIONES

1. Este anexo deberán presentarlo las personas físicas con Actividades Empresariales, Régimen de Pequeños Contribuyentes (Sección III del Capítulo II del Título IV de la Ley del ISR), así como las personas físicas integrantes de personas morales del Régimen Simplificado (Capítulo VII, Título II de la Ley del ISR), que realizan actividades de autotransporte terrestre de carga o pasajeros, y que optan por cumplir con sus obligaciones fiscales en forma individual, conforme a esta Sección.
  2. Se presentará debidamente llenado en los siguientes casos:
    - a) Con la forma oficial R-1, cuando se solicite la inscripción al Registro Federal de Contribuyentes.
    - b) Con la forma oficial R-2, cuando se presente un aviso de aumento de obligaciones ante el citado registro.
  3. En caso de que realicen operaciones que gravan IEPS, ISAN, ISTUV (TENENCIA) y/o Derechos sobre concesión y/o asignación minera, deberán acompañar adicionalmente el Anexo 8.
  4. Únicamente se harán anotaciones dentro de los campos para ello establecidos. En caso de llenado a mano, se deberá utilizar letra de molde, empleando mayúsculas, a tinta negra o azul.
- RUBRO 1 DATOS DEL CONTRIBUYENTE**
- En caso de inscripción al RFC, las personas físicas deberán anotar su nombre tal y como lo señalan en la forma oficial R-1.
  - Tratándose de un aviso de aumento de obligaciones, no se deberá hacer anotación alguna en este rubro, únicamente se anotará la clave del RFC en el campo correspondiente.
- RUBRO 3 RETENCIONES DE ISR**
- Para determinar las obligaciones en materia de retenciones, se deberán indicar los conceptos que se pagan para realizar las operaciones.
  - Se consideran "Ingresos asimilados a salarios":
    - a) Los honorarios que se paguen a personas que presten servicios preponderantemente a un prestatario, siempre que los mismos se lleven a cabo en las instalaciones de este último.
    - b) Los honorarios que se paguen a las personas físicas que prestan servicios personales independientes, cuando comuniquen por escrito al prestatario que optan por pagar el impuesto en los términos del Capítulo I del Título IV de la Ley del ISR (De los Ingresos por Salarios y en General por la Prestación de un Servicio Personal Subordinado).
    - c) Los ingresos que se paguen a las personas físicas por las actividades empresariales que realicen, cuando comuniquen por escrito a la persona que efectúe el pago que optan por pagar el impuesto en los términos del Capítulo I del Título IV de la Ley del ISR (De los Ingresos por Salarios y en General por la Prestación de un Servicio Personal Subordinado).
    - d) Los ingresos que se paguen a las personas físicas por ejercer la opción otorgada por el empleador, o una parte no sujeción del mismo, para adquirir, incluso mediante suscripción, acciones o títulos valor que representen bienes, sin costo alguno o a un precio menor o igual al de mercado que tengan dichas acciones o títulos valor al momento de ejercer la opción, independientemente de que las acciones o títulos valor sean emitidos por el empleador o la parte relacionada del mismo.
- RUBRO 4 IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**
- Cuando únicamente realice actos o actividades exentas, no deberá marcar la opción 4.1.
  - Se consideran "retenedores" de este impuesto:
  - Las personas físicas que adquieran bienes tangibles, los usen o gocen temporalmente, y hayan sido enajenados u otorgados por residentes en el extranjero sin establecimiento permanente en el país.
  - Para cualquier aclaración en el llenado de este anexo, puede obtener información de Internet en las siguientes direcciones: [www.shcp.gob.mx](http://www.shcp.gob.mx), [www.sat.gob.mx](http://www.sat.gob.mx) o hacer contacto mediante la dirección de correo electrónico: [asismo@sat.gob.mx](mailto:asismo@sat.gob.mx) o comunicarse al Servicio de Atención Telefónica Personal en el Distrito Federal y área conurbada: 52 27 02 97, en Monterrey, N. L. y área conurbada: 83 18 04 56, en Cuahuatlián, Jal. y área conurbada: 36 48 02 09, del resto del país, sin costo; 01 800 904 5000 o bien al Servicio de Atención Telefónica Automática en el Distrito Federal y área conurbada: 91 67 37 49, en Monterrey, N. L. y área conurbada: 82 21 66 60, en Guacajuatán, Jal. y área conurbada: 37 70 74 40, en Puebla, Pue. y área conurbada: 22 46 45 14, del resto del país, sin costo; 01 800 SAT 2000 (01 800 728 2000); denuncias sobre posibles actos de corrupción 01 800 335 4867 o bien a la dirección de correo electrónico: [denuncias@sat.gob.mx](mailto:denuncias@sat.gob.mx) o en su caso, acudir a los Módulos de Atención Local de Asistencia al Contribuyente.

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



R1  
I-2005

## SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

ANTES DE INICIAR EL LLENADO DE ESTA  
FORMA OFICIAL, LEA LAS INSTRUCCIONES

2 CURP: CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN  
(Sólo Personas Físicas)

3 ANOTE LA LETRA CORRESPONDIENTE  
AL TIPO DE SOLICITUD QUE PRESENTA: N= NORMAL  
C= COMPLEMENTARIA

3.1 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)

DENOMINACIÓN 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 RESIDAN

PAÍS DE RESIDENCIA FISCAL

#### 4.4 DATOS POR FIDEICOMISO

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

DENOMINACIÓN 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  
(en su caso)

MUNICIPIO O  
DELEGACIÓN

CÓDIGO  
POSTAL

TELÉFONO

ENTIDAD  
FEDERATIVA

CORREO  
ELECTRÓNICO

5 DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS DATOS  
CONTENIDOS EN ESTA SOLICITUD SON CIERTOS

FIRMA O HUELLA DIGITAL DEL CONTRIBUYENTE O BIEN, DEL  
REPRESENTANTE LEGAL, QUIEN MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR  
VERDAD, QUE A ESTA FECHA EL MANDATO CON EL QUE SE OSTENTA NO  
LE HA SIDO MODIFICADO O REVOCADO

SE PRESENTA POR DUPLICADO

## INSTRUCCIONES

## DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ACOMPAÑAR A ESTA SOLICITUD

## PERSONAS FÍSICAS QUE NO CUENTAN CON CURP:

- Acta de nacimiento en copia certificada o en fotocopia certificada por funcionario público competente o fedatario público y fotocopia simple. (Copia y fotocopia certificada para cotejo).
- Tratándose de mexicanos por naturalización, copia y fotocopia certificada original y fotocopia simple de carta de naturalización expedida por la autoridad competente debidamente certificada o legalizada, según corresponda. (Copia certificada u original para cotejo).

## PERSONAS FÍSICAS QUE YA CUENTAN CON CURP:

- Fotocopia simple de la constancia de la Clave Única de Registro de Población o, en su caso, original y fotocopia simple de cualquier identificación oficial vigente que contenga impresa la CURP, con fotografía y firma, expedida por el gobierno federal, estatal, municipal o su similar en el Distrito Federal. (Original para cotejo).

## PERSONAS FÍSICAS EXTRANJERAS:

- Tratándose de extranjeros, original y fotocopia simple del documento migratorio vigente que corresponda, con la debida autorización para realizar los actos o actividades que manifiesten en su aviso emitido por autoridad competente, prórroga o refrendo migratorio. (Original para cotejo).
- Tratándose de residentes en el extranjero, original y fotocopia simple del documento con que acrediten su número de identificación fiscal del país en que residen debidamente certificado, legalizado o apostillado según corresponda por autoridad competente, cuando tengan obligación de contar con éste en dicho país.

## PERSONAS MORALES:

## Sociedades Mercantiles:

- Copia certificada y fotocopia simple del documento constitutivo debidamente protocolizado. (Copia certificada para cotejo).
- **Personas Distintas a Sociedades Mercantiles:**
- Original o copia certificada y fotocopia simple del documento constitutivo de la agrupación o, en su caso, fotocopia simple del Diario Oficial de la Federación, periódico o gaceta oficial donde se publicó el decreto. (Original o copia certificada para cotejo).
- **Asociaciones en Participación:**
- Original y fotocopia simple del contrato de la asociación en participación, con firma autógrafa del asociante y asociados o sus representantes legales. (Original para cotejo).

## PERSONAS MORALES EXTRANJERAS:

- Acta o documento constitutivo debidamente apostillado o certificado según proceda, y fotocopia simple del mismo. Cuando el acta constitutiva conste en idioma distinto al español deberá presentarse una traducción autorizada y fotocopia simple de ésta. (Original para cotejo).
- En su caso, original y fotocopia simple del documento con que acreditan su número de identificación fiscal del país en que residen debidamente certificado, legalizado o apostillado según corresponda por autoridad competente, cuando tengan obligación de contar con éste en dicho país.

## FIDEICOMISOS:

- Original y fotocopia simple del contrato de fideicomiso, con firma autógrafa del fideicomitente, fideicomisario o sus representantes legales y del representante legal de la institución fiduciaria. (Original para cotejo).

## SINDICATOS:

- Original y fotocopia simple del estatuto de la agrupación y de la resolución de registro emitida por la autoridad laboral competente. (Original para cotejo).

## ADMINISTRACIÓN PÚBLICA (Federal, Estatal, Municipal o su similar en el Distrito Federal):

- Fotocopia simple del Diario Oficial de la Federación, periódico o gaceta oficial donde se publicó el decreto o acuerdo por el cual se crean dichas entidades.

## DEMÁS FIGURAS REGULADAS POR LA LEGISLACIÓN VIGENTE:

- Original y fotocopia simple del documento constitutivo que corresponda, según lo establezca la ley de la materia. (Original para cotejo).

## DOMICILIO:

Los sujetos antes señalados, también deberán presentar original y fotocopia simple del comprobante del domicilio fiscal manifestado que contenga impresos los datos solicitados en el apartado 4.5, de esta forma oficial. (Original para cotejo). Siendo cualquiera de los siguientes:

- Estado de cuenta a nombre del contribuyente, proporcionado por alguna de las instituciones que componen el sistema financiero, con una antigüedad máxima de dos meses.
  - Recibos de pago: último pago del impuesto predial; en el caso de pagos parciales el recibo no deberá tener una antigüedad mayor a cuatro meses y tratándose de pago anual éste deberá corresponder al ejercicio en curso; último pago de los servicios de luz, teléfono domiciliario o de agua, siempre y cuando dicho recibo no tenga una antigüedad mayor a cuatro meses. (Estos comprobantes pueden estar a nombre del contribuyente o de un tercero).
  - Última liquidación del Instituto Mexicano del Seguro Social a nombre del contribuyente.
  - Contratos de arrendamiento acompañado del último recibo de pago de renta vigente que reúna los requisitos fiscales, cuando se trate de subarrendamiento, se deberá anexar tanto el contrato de arrendamiento como el de subarrendamiento, con sus respectivos recibos que reúnan los requisitos fiscales; apertura de cuenta bancaria que no tenga una antigüedad mayor a dos meses; servicio de luz, teléfono domiciliario o agua que no tenga una antigüedad mayor a dos meses (estos documentos pueden estar a nombre del contribuyente o de un tercero); o en su caso, contrato de fideicomiso debidamente protocolizado.
  - Carta de radicación o residencia a nombre del contribuyente expedida por los Gobiernos Estatal, Municipal o su similares en el Distrito Federal, conforme a su ámbito territorial que no tenga una antigüedad mayor a cuatro meses.
  - Comprobante de alineación y número oficial emitido por el Gobierno Estatal, Municipal o su similar en el Distrito Federal que deberá contener el domicilio del contribuyente y que no tenga una antigüedad mayor a cuatro meses.
- Si desea obtener la Cédula de Identificación Fiscal (CIF) al día hábil siguiente a su tramitación en la Administración Local de Asistencia al Contribuyente que corresponda a su domicilio fiscal, además de cumplir con los requisitos para la inscripción de Personas Físicas, deberá presentar como comprobante de domicilio alguno de los siguientes documentos en original y fotocopia simple para su cotejo:
- Estado de cuenta a nombre del contribuyente, proporcionado por alguna de las instituciones que componen el sistema financiero, con una antigüedad máxima de dos meses; el domicilio deberá coincidir con el manifestado en la forma oficial R-1.
  - Último pago del impuesto predial; en el caso de pagos parciales el recibo no debe tener una antigüedad mayor a cuatro meses, tratándose de pago anual el recibo debe ser del ejercicio en curso, en cualquiera de estos casos el domicilio consignado en el recibo deberá coincidir con el manifestado en la forma oficial R-1, y con el asentado en la identificación oficial. (Este comprobante puede estar a nombre del contribuyente o de un tercero).
  - El último comprobante de pago de servicios de agua, luz, teléfono domiciliario siempre y cuando no tenga una antigüedad mayor de cuatro meses y que coincida con el domicilio manifestado en la forma oficial R-1, y con el asentado en la identificación oficial. (Este comprobante puede estar a nombre del contribuyente o de un tercero).
  - Contrato de arrendamiento, acompañado del último recibo de pago de renta vigente que reúna los requisitos fiscales, que coincida con el domicilio manifestado en la forma oficial R-1 y con el asentado en la identificación oficial, cuando se trate de subarrendamiento, se deberá anexar tanto el contrato de arrendamiento como el de subarrendamiento, con sus respectivos recibos. (Estos documentos pueden estar a nombre del contribuyente o de un tercero).
  - Cuando se presente comprobante de domicilio distinto a los antes señalados, la entrega de la Cédula de Identificación Fiscal se llevará a cabo en la Administración Local de Asistencia al Contribuyente que corresponda a su domicilio fiscal, a los 15 días hábiles siguientes a su tramitación bajo el procedimiento administrativo que al efecto determine el SAT.
  - Cuando el trámite se realice por la modalidad de atención personalizada, no será necesario presentar la forma oficial R-1 y en su caso el (los) anexo(s) correspondiente(s), y la entrega de la Cédula de Identificación Fiscal será de manera inmediata, siempre y cuando se cumplan los requisitos establecidos para la inscripción de personas físicas y para la entrega de la CIF al día hábil siguiente.

## IDENTIFICACIÓN:

- Además de lo anterior, la persona física o el representante legal de la persona de que se trate, deberá acompañar original y fotocopia simple de cualquier identificación oficial vigente con fotografía y firma, expedida por el Gobierno Federal, Estatal o Municipal o su similar en el Distrito Federal. Tratándose de extranjeros, original y fotocopia simple del documento migratorio vigente correspondiente emitido por autoridad competente, en su caso, prórroga o refrendo migratorio. (Original para cotejo).

## ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL:

- Copia certificada y fotocopia simple del poder notarial en el que se acredite la personalidad del representante legal o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales, notario o fedatario público. (Copia certificada para cotejo).
- Tratándose de residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, deberán acompañar original y fotocopia simple del documento notarial con el que haya sido designado el representante legal para efectos fiscales. (Original para cotejo).
- Tratándose de los padres o tutores que ejerzan la patria potestad o tutela de menores de edad y actúen como representantes de los mismos, para acreditar la paternidad o tutela, presentarán copia certificada y fotocopia simple, para efectos de su cotejo, del acta de nacimiento del menor expedida por el Registro Civil, así como escrito libre en el que se manifieste la conformidad de los conyuges o padres para que uno de ellos actúe como representante del menor, o en su caso, original y fotocopia simple, para efectos de su cotejo, de la resolución judicial o documento emitido por fedatario público en el que conste el otorgamiento de la patria potestad o la tutela, así como original y fotocopia simple para efectos de su cotejo de la identificación oficial (cualquiera de las indicadas en el apartado "IDENTIFICACIÓN" en las instrucciones de esta forma oficial) de los padres o del tutor que funja como representante.

## PERSONAS FÍSICAS SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA

- Tratándose de personas físicas sin actividad económica que opten por inscribirse al RFC, únicamente deberán llenar los rubros 3, 3.1 (en su caso), 4.1, 4.5, 5, 6 (en su caso), 7.1 y 8.5. En este supuesto, los datos que manifiestan las personas físicas en esta solicitud no tendrán efectos fiscales, en tanto no perciban ingresos gravables o se ubiquen en alguno de los supuestos del artículo 27 del Código Fiscal de la Federación.
- El ejercicio de esta opción no libera de responsabilidad en caso de incurrir en las omisiones, infracciones o delitos previstos en las disposiciones fiscales.
- Acompañará a esta solicitud la documentación señalada para personas físicas en el recuadro anterior de esta página, excepto el comprobante de domicilio. Cuando la identificación oficial ya cuente con Clave Única de Registro de Población, estarán relevados de presentar cualquier otro requisito, salvo el de acreditamiento de la personalidad del representante legal, cuando sea el caso.
- En el rubro 4.5 deberán señalar su domicilio civil.



6 DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL (Ver Instrucciones)

(Tratándose de inscripciones en el registro de representantes legales, deberá acompañar el Anexo 10, e indicarlo en el rubro 12 de esta página) (1)

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES

CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN

APELLIDO PATERNO, MATERNO Y NOMBRE(S)

7 DATOS GENERALES (Ver Instrucciones)

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 (2)

AÑO MES DÍA

8 ACTIVIDAD PREPONDERANTE

8.1 INDIQUE LA ACTIVIDAD PREPONDERANTE A DESARROLLAR

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

MARQUE CON "X" SI: PRODUCE BIENES VENDE BIENES PRESTA SERVICIOS ARRIENDA BIENES

8.3 REALIZARÁ ACTIVIDADES CON EL PÚBLICO EN GENERAL

8.4 CONTARÁ CON MÁQUINA REGISTRADORA DE COMPROBACIÓN FISCAL

8.5 PERSONA FÍSICA SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA (Ver instrucciones)

9 OTROS

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

SOCIO O ACCIONISTA ASOCIANTE ASOCIADO

EN CASO DE ESTAR INSCRITA, INDIQUE EL RFC DE LA PERSONA MORAL (De ser necesario, acompañar listado)

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

MARQUE CON "X" SI DERIVA DE:

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

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

11 APERTURA DE ESTABLECIMIENTO (Sólo si el domicilio es distinto al señalado en el rubro 4.5)

CALLE

NÚMERO Y/O LETRA EXTERIOR

NÚMERO Y/O LETRA INTERIOR

ENTRE LAS CALLES DE

Y DE

COLONIA

CÓDIGO POSTAL

TELÉFONO

LOCALIDAD (en su caso)

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 4 Personas Físicas con Actividades Empresariales y Profesionales.

ANEXO 7 Personas Físicas con Otros Ingresos.

ANEXO 2 Personas Morales del Régimen Simplificado y sus integrantes Personas Morales.

ANEXO 5 Personas Físicas con Actividades Empresariales del Régimen Intermedio.

ANEXO 8 Personas Morales y Físicas. IEPS, ISAN, ISTUV (Tenencia) y Derechos Sobre Concesión y/o Asignación Minera.

ANEXO 3 Personas Físicas con Ingresos por Salarios, Arrendamiento, Enajenación y Adquisición de Bienes, Premios, Intereses y Préstamos Recibidos.

ANEXO 6 Personas Físicas con Actividades Empresariales del Régimen de Pequeños Contribuyentes.

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

ANEXO 10 Registro de Representantes Legales.

(1) Esta aclaración quedará sin efectos en tanto no se publique el Anexo 10 en el Diario Oficial de la Federación.

(2) Las personas morales constituidas en México que sean residentes en el país, considerarán como fecha de inicio de operaciones la misma fecha que la de constitución.

**INSTRUCCIONES (continuación)**

- Esta solicitud es únicamente de inscripción al RFC. En caso de cambio de situación fiscal, deberá utilizar la forma oficial R-2. Tratándose de solicitud de servicios, deberá realizar la transferencia electrónica de fondos vía Internet (DPA's) a través de las instituciones de crédito autorizadas para ello, o en su caso, presentar la forma oficial 5.
- Únicamente se harán anotaciones dentro de los campos para ello establecidos. En caso de llenado a mano, se deberá utilizar letra de molde, empleando mayúsculas, a tinta negra o azul.
- Esta solicitud se deberá presentar ante la Administración Local de Asistencia al Contribuyente que corresponda al domicilio fiscal del contribuyente.
- La solicitud de inscripción se tendrá por no presentada en el caso de que no esté debidamente llenada, no se acompañe la documentación correspondiente o por la ausencia de la firma del contribuyente o firma y datos del representante legal.
- Los residentes en el extranjero sin establecimiento permanente en México, cuando no tengan representante legal en territorio nacional, presentarán esta solicitud junto con el anexo 9 (excepto en los casos en que sólo se inscriban como socios o accionistas, o bien como asociados de asociación en participación) ante el consulado mexicano más próximo al lugar de su residencia. En caso contrario, deberá presentarse de la misma forma ante la Administración Central de Recaudación de Grandes Contribuyentes.

**RUBRO 2 CURP: CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACIÓN**

- Las personas físicas que cuenten con la Clave Única de Registro de Población (CURP), la anotarán a 18 posiciones en este campo.

**RUBRO 3**

- Si la solicitud se presenta por primera vez, se señalará con "N" el campo correspondiente (NORMAL).
- Cuando se presente la solicitud para completar o sustituir los datos de una solicitud anterior, se señalará con "C" el campo correspondiente (COMPLEMENTARIA). En este caso, el contribuyente deberá proporcionar nuevamente la información solicitada en esta forma oficial R-1, además de efectuar el cambio motivo de la presentación de la solicitud de inscripción complementaria.

**Apartado 3.1**

- Tratándose de COMPLEMENTARIA, se indicará el número de FOLIO asignado por la autoridad en la solicitud anterior, ubicado en el cuadro correspondiente a la certificación o sello del reloj franqueador.

**RUBRO 4 DATOS DEL CONTRIBUYENTE QUE SE INSCRIBE****Apartado 4.1 SÓLO TRATÁNDOSE DE PERSONAS FÍSICAS**

- Las personas físicas deberán anotar su nombre completo como aparece en el acta de nacimiento expedida por el Registro Civil.
- Tratándose de personas físicas de nacionalidad extranjera residentes en México, así como de nacionalidad mexicana por naturalización, deberán anotar su nombre completo como aparece en el documento migratorio o en la carta de naturalización, según corresponda.
- Tratándose de personas físicas residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, deberán anotar su nombre completo como aparece en el pasaporte vigente, anotando en "apellido paterno" el primero y en "apellido materno", los siguientes, en su caso. Cuando sólo se tenga un apellido, éste se deberá anotar en el renglón correspondiente al "apellido paterno".

**Apartado 4.2 SÓLO TRATÁNDOSE DE PERSONAS MORALES**

- Las personas morales residentes en México, así como las personas morales residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, anotarán la denominación o razón social como aparece en el documento correspondiente que deben acompañar a esta solicitud, de conformidad con las instrucciones de esta forma oficial, en el apartado "DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ACOMPAÑAR A ESTA SOLICITUD", rubro "PERSONAS MORALES".
- La asociación en participación se identificará con una denominación o razón social, seguida de las siglas A, en P, o en su defecto, con el nombre del asociante, seguido de las siglas antes citadas, y en este último caso, también se deberá incluir el número consecutivo de contrato de asociación en participación.
- En caso de fideicomisos, únicamente se deberá anotar el nombre del fideicomiso, utilizando una forma oficial R-1 para cada fideicomiso.

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

- Además de anotar en los apartados anteriores los datos de la persona física o moral que se inscribe, según se trate, anotarán en este apartado el número de identificación fiscal asignado en el país en el que residen, salvo que de conformidad con la legislación de éste, no estén obligados a contar con dicho número, asimismo, indicarán su país de residencia fiscal.

**Apartado 4.4 DATOS POR FIDEICOMISO**

- Deberá anotar la denominación o razón social de la fiduciaria, el RFC de la misma y el número de fideicomiso.

**Apartado 4.5 DOMICILIO FISCAL DEL CONTRIBUYENTE QUE SE INSCRIBE O DEL REPRESENTANTE DE LA PERSONA RESIDENTE EN EL EXTRANJERO****a) Personas físicas:**

- Actividades empresariales, el local en el que se encuentre el principal asiento de sus negocios.
- Servicios personales independientes, el local que utilicen como establecimiento permanente para el desempeño de sus actividades.
- En los demás casos, el lugar en el que tengan el asiento principal de sus actividades.

**b) Personas morales:**

- Tratándose de residentes en el país, el local en el que se encuentre la administración principal del negocio.
- Si se trata de establecimientos de personas morales residentes en el extranjero, se anotará el domicilio del establecimiento en México. En el caso de varios establecimientos, el local en el que se encuentre la administración principal del negocio en el país o, en su defecto, el que designen.

**RUBRO 5 FIRMA O HUELLA DIGITAL DEL CONTRIBUYENTE O DEL REPRESENTANTE LEGAL**

- La solicitud deberá ser firmada por el contribuyente o, en su caso, por su representante legal. En el caso de que no sepan o no puedan firmar, imprimirán su huella digital.

**RUBRO 6 DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL****Se anotarán los datos del Representante Legal en los siguientes casos:**

- Tratándose de personas físicas, se proporcionarán los datos solicitados en este rubro sólo cuando tengan representante legal y éste actúe por cuenta del contribuyente.
- Tratándose de personas morales, en todos los casos se anotarán los datos de su representante legal. En el caso de contratos de Asociación en Participación, si el asociante es persona física se anotarán los datos de ésta. Si el asociante es persona moral, se deberán anotar los datos del representante legal de dicha persona moral.
- Los residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, anotarán los datos de su representante legal residente en México, que para efectos fiscales designaron.
- Los sujetos antes mencionados se identificarán y, en su caso, acreditarán su personalidad con los documentos que acompañen a esta solicitud, de conformidad con las instrucciones de este formato, en el apartado "DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ACOMPAÑAR A ESTA SOLICITUD" rubro "ACREDITAMIENTO DE LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE LEGAL".

**RUBRO 7 DATOS GENERALES****Apartado 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.**

- Las personas físicas residentes en México y las residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, anotarán la fecha de nacimiento que consta en el documento correspondiente de conformidad con las instrucciones de este formato, en el apartado "DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ACOMPAÑAR A ESTA SOLICITUD", rubro "PERSONAS FÍSICAS".
- Las personas morales residentes en México y las residentes en el extranjero con o sin establecimiento permanente en México, anotarán la fecha en la que se firmó el documento que deben acompañar a esta solicitud de conformidad con las instrucciones de este formato, en el apartado "DOCUMENTOS QUE SE DEBEN ACOMPAÑAR A ESTA SOLICITUD", rubro "PERSONAS MORALES".
- En ambos casos, utilizarán cuatro números arábigos para el año, dos para el mes y dos para el día.

Ejemplo:

Fecha de nacimiento: 1° de junio de 1972      AÑO MES DÍA  
1972 06 01      Fecha de firma del documento: 20 de febrero de 2005      AÑO MES DÍA  
2005 02 20

**RUBRO 8 ACTIVIDAD PREPONDERANTE****Apartado 8.1**

- Se considera actividad preponderante aquella en la que el contribuyente obtenga o estime obtener mayores ingresos.
- Tratándose de los socios o accionistas deberán indicar la actividad y sector correspondiente a la empresa conlucida, y los asalariados anotarán la actividad y sector correspondiente a la persona que le presten sus servicios. (Patrón).

**Apartado 8.2**

- De acuerdo con la actividad preponderante a desarrollar, señalada en el apartado 8.1, se deberá anotar el número del sector al que corresponda dicha actividad, conforme al siguiente listado:

1 Agricultura, ganadería, silvicultura, pesca.	4 Electricidad y distribución de gas natural.	7 Transporte, comisionistas y agencias de viajes.
2 Minería y extracción del petróleo.	5 Construcción y servicios relacionados con la misma.	8 Servicios financieros, inmobiliarias y alquiler de bienes muebles e inmuebles.
3 Industria manufacturera.	6 Comercio, restaurantes y hoteles.	9 Servicios comunales, sociales y personales.

**Apartado 8.4**

- Los contribuyentes personas físicas del régimen intermedio de las actividades empresariales, cuyos ingresos en el ejercicio rebasen de 1,750,000 pesos, estarán obligados a tener máquinas registradoras, equipos o sistemas electrónicos de comprobación fiscal.

**RUBRO 9 OTROS**

- Si además de las obligaciones fiscales señaladas en el (los) anexo(s) que en su caso acompañe a esta forma oficial, manifiesta al RFC que se inscribe como socio, accionista, asociante o asociado de una persona moral, deberá marcar el campo respectivo, debiendo anotar también la clave de registro solicitada, (sólo si la persona moral ya está inscrita). En caso de ser socio o accionista, asociante o asociado, de más de una persona moral, deberá acompañar además del(los) anexo(s) y documento(s) respectivo(s), un escrito libre con el listado que contenga las claves del RFC de cada una de estas personas morales (sólo de las personas morales ya inscritas).

**RUBRO 10 TRATÁNDOSE DE FUSIÓN Y ESCISIÓN DE SOCIEDADES**

- En caso de fusión de sociedades, la sociedad que se inscribe deberá indicar el RFC de las sociedades que desaparecen con motivo de la fusión. Si las sociedades que desaparecen son más de tres, deberá acompañar además del(los) anexo(s) y documento(s) respectivo(s), un escrito libre con el listado que contenga las claves del RFC de cada una de las sociedades que desaparecen.
- Si se trata de la inscripción de la sociedad escindida se deberá indicar el RFC de la sociedad que desaparece con motivo de la escisión.

**RUBRO 12 ANEXOS**

- Deberá acompañar a esta solicitud el (los) anexo(s) que corresponda(n) de acuerdo con el régimen fiscal en el que tributará, debidamente llenado(s), y marcará con "X" en este rubro el (los) campo(s) correspondiente(s) al (a los) anexo(s) que acompañe.

- Para cualquier aclaración en el llenado de esta solicitud, puede obtener información de Internet en las siguientes direcciones: [www.shcp.gob.mx](http://www.shcp.gob.mx), [www.set.gob.mx](http://www.set.gob.mx) o hacer contacto mediante la dirección de correo electrónico: [asinet@sat.gob.mx](mailto:asinet@sat.gob.mx) o comunicarse al Servicio de Atención Telefónica Personal en el Distrito Federal y Área conurbada: 52 27 02 97, en Monterrey, N. L. y área conurbada: 83 18 04 56, en Guadalajara, Jal. y área conurbada: 36 48 02 09, del resto del país, sin costo: 01 800 904 5000 o bien al Servicio de Atención Telefónica Automática en el Distrito Federal y área conurbada: 91 57 67 40, en Monterrey, N. L. y área conurbada: 82 21 66 60, en Guadalajara, Jal. y área conurbada: 37 70 71 40, en Puebla, Pue. y área conurbada: 22 48 45 14, del resto del país, sin costo: 01 800 SAT 2000 (01 800 728 2000); denuncias sobre posibles actos de corrupción 01 800 335 4867 o bien a la dirección de correo electrónico: [denuncias@sat.gob.mx](mailto:denuncias@sat.gob.mx) o, en su caso, acudir a los Módulos de las Administraciones Locales de Asistencia al Contribuyente.





# GOBIERNO DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA

## AVISO AL REGISTRO ESTATAL DE CAUSANTES



TIPO DE AVISO

Alta  Cambios  Baja

Fecha

Municipio

### DATOS GENERALES DEL CAUSANTE

Registro Federal de Contribuyentes (RFC)	Sucursal	Clave Única de Registro de Población (CURP)	
Nombre, razón o denominación social (sin abreviaturas)			
Nombre comercial del establecimiento (sin abreviaturas)			
Giro o actividad preponderante			
Calle, Av., Blvd., Cjon. Etc.	No. exterior	No. interior	Colonia
Localidad o Poblado	Municipio		Código Postal

**ALTA:**

**INSCRIPCIÓN**

**REANUDACIÓN DE ACTIVIDADES**

Obligaciones		Sí	Fecha de inicio o reanudación de actividades:	Unico	Matriz	Sucursal
Impuesto Sobre Remuneraciones al Trabajo Personal	No. Empl.		<b>Tipo de Contribuyente:</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Impuesto Sobre Actividades Mercantiles e Industriales			<b>Maquilador:</b> <input type="checkbox"/>	<b>Exportador:</b> <input type="checkbox"/>		
Impuesto Sobre Loterías, Rifas, Sorteos, Juegos permitidos y Concursos			<b>Pago de impuestos Estatales por:</b>	Matriz <input type="checkbox"/>	Sucursal <input type="checkbox"/>	
Impuesto Sobre Servicios de Hospedaje			<b>Domicilio de la matriz:</b>			
Impuesto Ambiental						
Impuesto Sobre Automóviles Nuevos						
Impuesto Sobre la Renta Régimen Intermedio						
Impuesto Sobre la Renta Régimen Pequeños						
Impuesto Sobre la Renta Enajenación de Terrenos o Construcciones						
Nombre Completo (sin abreviaturas)		<b>Datos del representante legal</b>		Registro Federal de Contribuyentes		
Calle, Av., Blvd., Cjon. Etc.	No. exterior	No. interior	Colonia			
Localidad o Poblado	Municipio		Código Postal			

**CAMBIOS**

Fecha en que ocurrió el cambio:

(Llenar únicamente renglones afectados)

<b>DOMICILIO:</b> Calle, Av., Blvd., Cjon. Etc.	No. exterior	No. interior	Colonia
Localidad o Poblado	Municipio		Código Postal
<b>RAZÓN O DENOMINACIÓN SOCIAL:</b>			
<b>GIRO O ACTIVIDAD:</b>			
<b>AUMENTO DE OBLIGACIONES:</b>			
<b>DISMINUCIÓN DE OBLIGACIONES:</b>			
<b>R.F.C.:</b>			
<b>REPRESENTANTE LEGAL:</b> Nombre Completo (sin abreviaturas)		Registro Federal de Contribuyentes	

**BAJA:** **CLAUSURA DEFINITIVA**

**SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES**

<b>FECHA DE CLAUSURA DEFINITIVA O SUSPENSIÓN DE ACTIVIDADES:</b>			
<b>DOMICILIO DONDE SE CONSERVAN LOS COMPROBANTES PARA EFECTOS FISCALES</b>			
Calle, Av., Blvd., Cjon. Etc.	No. exterior	No. interior	Colonia
Localidad o Poblado	Municipio		Código Postal



**La Casita del Contador**  
 Distribuidora de  
 Formas y Libros Fiscales  
 Calle 4ta. 1584-2 Col. Obrera  
 Tel/Fax: 137-24-82 Ensenada, B.C.

Recibió en Ventanilla

NOMBRE Y FIRMA DEL CONTRIBUYENTE



# INSCRIPCION DE LAS EMPRESAS EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO

DIA MES AÑO

--	--	--	--	--	--

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

### 1.- DATOS GENERALES

REGISTRO(S) PATRONAL(ES)

NOMBRE O RAZON SOCIAL

DOMICILIO

TEL

FAX

- INICIAL   
  CAMBIO DE ACTIVIDADES   
  INCORPORACION DE ACTIVIDADES   
  CAMBIO DE DOMICILIO   
  SUSTITUCION PATRONAL   
  FUSION O ESCISION   
  RESTABLECIMIENTO

### 2.- ACTIVIDAD ECONOMICA Y GIRO

- AGRICULTURA   
  GANADERIA   
  SILVICULTURA   
  PESCA   
  CAZA  
 INDS. EXTRACTIVAS   
  INDS. TRANSFORMACION   
  CONSTRUCCION   
  COMERCIO   
  SERVICIOS

ESPECIFICAR SU GIRO (ACTUAL)

### 3.- MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES

NOMBRE

NOMBRE

### 4.- MAQUINARIA Y EQUIPO

NUMERO DE UNIDADES	NOMBRE	USO	COMBUSTIBLE O ENERGIA	CAPACIDAD O POTENCIA

### 5.- PERSONAL

NUMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACION	NUMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACION



**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

SERVICIOS DE AFILIACION-VIGENCIA DE DERECHOS

**AVISO DE INSCRIPCION DEL TRABAJADOR**

**INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA  
PARA LOS TRABAJADORES**

**AFIL-02**

I.M.S.S.  
CLAVE DE ARGUMENTO

TIPO DE CONTRATACION DEL TRABAJADOR

PERMANENTE	1	
EVENTUAL	2	
EVENTUAL CONST.	3	

NUMERO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL TRABAJADOR

NUMERO DE REGISTRO PATRONAL  
10 DIGITOS DIG. VER.

10 DIGITOS DIG. VER.  
CLAVE UNICA DE REGISTRO DE POBLACION

NOMBRE COMPLETO DEL TRABAJADOR (SIN ABREVIATURAS)

APELLIDO PATERNO APELLIDO MATERNO NOMBRE(S)

SALARIO BASE DE COTIZACION \$ TIPO DE SALARIO FIJO 0 VARIABLE 1 MIXTO 2 EXCLUSIVO IMSS

FECHA DE INGRESO AL TRABAJO SEXO MASC. 1 FEM. 2 EN CASO DE JORNADA O SEMANA REDUCIDA ANOTAR LOS DIAS QUE LABORA O EL HORARIO OCUPACION DEL TRABAJADOR U. M. F. FECHA Y HORA DE RECEPCION DE ESTE AVISO EN EL IMSS

DIA (2 DIG.) MES (2 DIGITOS) AÑO (4 DIG.) LUGAR DE NACIMIENTO (ESTADO) FECHA DE NACIMIENTO

NOMBRE DEL PADRE (AUN FINADO)

NOMBRE DE LA MADRE (AUN FINADA)

DOMICILIO DEL TRABAJADOR CALLE Y/O MANZANA NUMERO COLONIA Y/O POBLACION MUNICIPIO ENTIDAD C.P.

NOMBRE, DENOMINACION, RAZON SOCIAL DEL PATRON O SUJETO OBLIGADO

UBICACION DEL CENTRO DE TRABAJO CALLE Y/O MANZANA NUMERO COLONIA Y/O POBLACION MUNICIPIO ENTIDAD C.P.

FIRMA DEL PATRON, SUJETO OBLIGADO O SU REPRESENTANTE LEGAL FIRMA O HUELLA DEL TRABAJADOR

EXTEMPORANEO 1

LOS MOVIMIENTOS QUE AMPARA ESTE FORMATO SURTEN EFECTO TANTO PARA EL IMSS COMO PARA EL INFONAVIT CONFORME A SUS RESPECTIVAS LEYES CAPTURA AVISOS ORIGINALES CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CUALQUIER ACLARACION.

Y66-13023-10-4 LLENESE A MAQUINA O LETRA DE MOLDE

LA REPRODUCCION NO AUTORIZADA DE ESTOS FORMATOS CONSTITUYE UN DELITO EN LOS TERMINOS DE LAS LEYES APLICABLES

DYNAMIC FORMS, S.A. DE C.V.

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**  
SERVICIOS DE AFILIACION-VIGENCIA DE DERECHOS

**INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA  
PARA LOS TRABAJADORES**

AFIL-04

**AVISO DE BAJA DEL TRABAJADOR  
O ASEGURADO**

IMSS  
CLAVE DE ARGUMENTO

NÚMERO DE SEGURIDAD SOCIAL DEL TRABAJADOR O ASEGURADO

NÚMERO DE REGISTRO PATRONAL

INDICADOR  
CLAVE ÚNICA DE REGISTRO DE POBLACION

NOMBRE COMPLETO DEL TRABAJADOR O ASEGURADO (SIN ABREVIATURAS)

\_\_\_\_\_  
APELLIDO PATERNO                      APELLIDO MATERNO                      NOMBRE(SI)

EXTEMPORANEO

1

APLICACION ART. 37 L.S.S.

NOMBRE, DENOMINACION, RAZON SOCIAL DEL PATRON O SUJETO OBLIGADO

EXCLUSIVO IMSS

FECHA Y HORA DE RECEPCION DE ESTE AVISO EN EL IMSS.

EN CASO DE PERSONA FISICA NOMBRAR: APELLIDO PATERNO                      APELLIDO MATERNO

UBICACION DEL CENTRO DE TRABAJO

CALLE Y/O MANZANA                      NUMERO                      COLONIA Y/O POBLACION

MUNICIPIO                      ENTIDAD                      C.P.

FECHA DE BAJA DEL TRABAJADOR O ASEGURADO  
ULTIMO DIA DE SALARIO

CAUSA DE LA BAJA

DIA 2 DIGITOS                      MES 12 DIGITOS                      AÑO 14 DIGITOS

\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL PATRON, SUJETO OBLIGADO O SU REPRESENTANTE LEGAL.

LLENESE A MAQUINA O LETRA DE MOLDE

Y68-14425-10 1

LOS MOVIMIENTOS QUE AMPARA ESTE FORMATO SON EN EFECTO TANTO PARA EL IMSS COMO PARA EL INFONAVIT CONFORME A SUS RESPECTIVAS LEYES.  
CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CUALQUIER ACLARACION.

CAPTURA / AVISOS ORIGINALES

LA GENERAL ECONOMIA Y AUTOMATIZACION DE ESTOS FORMULARIOS CORRESPONDEN AL INSTITUTO EN CANTIDAD DE EJEMPLARES DE LAS PARTES DE ESTE DOCUMENTO.

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA LOS TRABAJADORES

AFIL-01

**SERVICIOS DE AFILIACION-VIGENCIA DE DERECHOS  
AVISO DE INSCRIPCION PATRONAL  
O DE  
MODIFICACION EN SU REGISTRO**

EXCLUSIVO I.M.S.S.		
TIPO DE MOV.	CAUSA	CLAVE MUNICIPAL
		ARGUMENTO

NUMERO DE REGISTRO PATRONAL	
DE REGISTRO	DEL VER.
REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES	

LLENAR EN MAYUSCULAS O LETRAS DE MAYOR DE

NOMBRE, DENOMINACION, RAZON SOCIAL DEL PATRON O SUJETO OBLIGADO

---

ACTIVIDAD O GIRO DE LA EMPRESA

---

EXCLUSIVO I.M.S.S. EN SEGUROS ESPECIALES		FECHA DE LA CAUSA DEL AVISO	
CLASE DE RIESGO ASIGNADA POR EL PATRON	TARIFACION	PRIMA	FECHA
			DIAS (2 DIGITOS) - MES (2 DIGITOS) - AÑO (4 DIGITOS)

---

DOMICILIO DEL PATRON

CALLE Y O MANIZONA      NUMERO      COLONIA O POBLACION

---

MUNICIPIO      ENTIDAD      CP

MARQUE CON UNA "X" LA CAUSA DE PRESENTACION DE ESTE AVISO

<input type="checkbox"/> A ALTA PATRONAL	<input type="checkbox"/> B REANUDACION ACTIVIDADES	<input type="checkbox"/> C CAMBIO DOMICILIO O CIRCUNSCRIPCION	<input type="checkbox"/> D CAMBIO NOMBRE O RAZON SOCIAL
<input type="checkbox"/> E SUSTITUCION PATRONAL	<input type="checkbox"/> F DUPLICIDAD	<input type="checkbox"/> G BAJA	<input type="checkbox"/> H HUELGA
		<input type="checkbox"/> INICIO TERMINO	<input type="checkbox"/> LEGAL INEXISTENTE

---

IMPORTANTE: LEA LAS INSTRUCCIONES AL REVERSO

**EXCLUSIVO IMSS**

FECHA Y HORA DE RECEPCION DE ESTE AVISO EN EL I.M.S.S.

---

DELEGACION	SUBDELEGACION

SERVICIO SE PRESENTA EN SU FORMA ORIGINAL Y CON COPIA EN SU CASO PARA EFECTOS DE ARCHIVO EN EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL

NOMBRE Y FIRMA DEL PATRON, SUJETO OBLIGADO O SU REPRESENTANTE LEGAL.

LOS MOVIMIENTOS QUE AMPARA ESTE FORMATO SURTEN EFECTOS TANTO PARA EL IMSS COMO PARA EL INFONAVIT CONFORME A SUS RESPECTIVAS LEYES.

CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CUALQUIER ACLARACION.      **AVISOS/ORIGINALES**

**INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**

SUBDELEGACION EN ENSENADA, B.C.

DEPTO. DE AFILIACION VIGENCIA

UBICACION DEL CENTRO DE TRABAJO

REGISTRO PATRONAL

NOMBRE DEL PATRON: \_\_\_\_\_

NOMBRE COMERCIAL: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

CALLE

NUM INT/ NUM EXT

COLONIA

C.P.

REFERENCIA: \_\_\_\_\_

ENTRE LAS CALLES DE: \_\_\_\_\_ Y \_\_\_\_\_

INDICAR UBICACION

C  
A  
L  
L  
E

C  
A  
L  
L  
E

CALLE ...

CALLE ...

PARA INFORMACION ADICIONAL SOBRE LA LOCALIZACION DEL CENTRO DE TRABAJO, UTILICE EL REVERSO DE ESTE AVISO.

\*\*\* SI ES PERSONA FISICA ANOTAR DOMICILIO PARTICULAR Y TELEFONO \*\*\*

DOMICILIO: \_\_\_\_\_ TELEFONO: \_\_\_\_\_

DOCUMENTO QUE EXHIBE PARA ACREDITAR DOMICILIO  
DOCUMENTO CLAVE O NUMERO

- ( ) LICENCIA DE MANEJAR: \_\_\_\_\_
- ( ) CREDENCIAL DE ELECTOR: \_\_\_\_\_
- ( ) PASAPORTE LOCAL: \_\_\_\_\_
- ( ) OTROS: \_\_\_\_\_

ESPECIFIQUE

EXCLUSIVO IMSS

SELLO DE  
RECEPCION



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

ES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

**SSA-04-001-A AVISO DE FUNCIONAMIENTO**

RESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

<b>DATOS DEL PROPIETARIO</b>		RFC	
NOMBRE DE LA PERSONA FISICA O MORAL PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO			
CALLE Y NUMERO	DOMICILIO COLOMIA		
ENTIDAD FEDERATIVA	DELEGACION O MUNICIPIO	LOCALIDAD	
CODIGO POSTAL	TELEFONO	FAX	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		NOMBRE DE LAS PERSONAS AUTORIZADAS PARA RECIBIR NOTIFICACIONES	

<b>- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>		RFC	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO			
CALLE Y NUMERO		DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO COLOMIA	
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 normalidad 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: 5-4-80-2000 EN EL D.F. Y AREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-0014800 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1888-594 3372; O AL TELEFONO 5-5-53-70-90 DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO, EN LA CIUDAD DE MEXICO, DISTRITO FEDERAL.**

**CONSIDERACIONES GENERALES**  
 ESTE TRAMITE REQUIERE DOCUMENTOS ANEXOS  
 ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO CARTA Y EN PAPEL BOND  
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 08-IV-1999  
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD DE DESREGULACION ECONOMICA: 08-IV-1999



SSA-04-001-A

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

GIRO	PROCESO						DENOMINACION O DESCRIPCION DEL PRODUCTO	MARCA (NOMBRE COMERCIAL)	SI MAQUILA 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.
	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						
	01	02	03	04	05	06						
	07	08	09	10	11	12						

**INSTRUCTIVO DE LLENADO**

**SSA-04-001-A AVISO DE FUNCIONAMIENTO**

- 1.- **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.
  - Denominación o descripción del producto. Anote el nombre completo del producto, ejemplo: Leche pasteurizada, sombra para ojos, agua purificada, pescado ahumado, etcétera.
- 2.- **DATOS DEL ESTABLECIMIENTO.** Anote Nombre, RFC, Domicilio, Teléfono, Número de la Clase de la Clasificación Mexicana de Actividades y Productos, y Fecha de inicio de labores.
  - Marca. Anote la marca o nombre comercial del producto declarado.
  - Si maquila este producto señale el RFC y nombre de la empresa a la cual maquila. Anote los datos de la empresa a la que le procesa el producto.
  - Si este producto es maquilado, señale el RFC y nombre de la empresa maquiladora. Anote los datos de la empresa que le procesa su producto.
  - Importado. Marque con una "X" si el producto declarado es importado.
  - Nacional. Marque con una "X" si el producto declarado es de fabricación nacional.
- 3.- **LINEA DE PRODUCTOS**
  - Giro indique el número que corresponda al producto, de acuerdo a la siguiente relación:
 

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

1) Obtención	4) Fabricación	7) Envasado	10) Distribución
2) Elaboración	5) Mezclado	8) Conservación	11) Manipulación
3) Preparación	6) Acondicionamiento	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 aviso.

**Secretaría del Trabajo y Previsión Social**  
**PRESENTACIÓN DEL PLAN Y PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y**  
**ADIESTRAMIENTO**  
**Formato DC-2**

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA**

Nombre o razón social			
Registro Federal de Contribuyentes		Registro patronal del I.M.S.S.	
Calle		No. Ext.	No. Int.
Localidad		Código postal	Municipio o delegación política
Entidad federativa		Teléfono (s)	
		67 97	
Actividad específica o giro			
Número de trabajadores a la empresa		Tipo de contrato	
		Individual <input checked="" type="checkbox"/>	Colectivo <input type="checkbox"/>
		Ley <input type="checkbox"/>	
		Fecha de celebración o revisión del Contrato Colectivo o Contrato Ley	
		Año	Mes
		Día	

**INFORMACIÓN SOBRE EL PLAN Y LOS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO**

<b>Objetivos del plan de capacitación</b> Señalar del 1 al 5 en orden descendente de importancia		<b>Modalidad de la capacitación</b> Marcar con una X la modalidad correspondiente	
Actualizar y perfeccionar conocimientos y habilidades	[ ]	Plan y programas específicos de la empresa	[ ]
Proporcionar información de nuevas tecnologías	[ ]	Planes y programas comunes de un grupo de empresas	[ ]
Preparar para ocupar vacantes o puestos de nueva creación	[ ]	Sistema general de una rama de actividad económica	[ ]
Prevenir riesgos de trabajo	[ ]		
Incrementar la productividad	[ ]		
Número de establecimientos a los que rige el plan *		<b>Periodo de vigencia del plan</b>	
		Año	Mes
		Día	Año
Número de etapas del plan		Del	al

**LA EMPRESA DECLARA QUE TIENE EN REGISTROS INTERNOS, A DISPOSICIÓN DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, LA INFORMACIÓN SOBRE EL NOMBRE, OBJETIVOS Y CONTENIDOS DE LOS PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y LOS PUESTOS A LOS QUE ESTÁN DIRIGIDOS.**

Los datos se proporcionan bajo protesta de decir la verdad, apercibidos de la responsabilidad en que incurre todo aquel que no se conduce con la verdad.

Nombre y firma del patrón o representante legal de la empresa

Lugar y fecha de elaboración de este informe

[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
Año	Mes	Día			

Asentar en el reverso de esta forma el domicilio, R.F.C. y registro del I.M.S.S. de los establecimientos en los que rigen el plan y los programas de capacitación.

**NOTAS**  
 Llenar a máquina o con letra de molde  
 Los espacios sombreados son para uso exclusivo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



Secretaría del Trabajo y Previsión Social  
**INFORME SOBRE LA CONSTITUCIÓN DE LA COMISIÓN MIXTA  
DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO**  
Formato DC-1

**DATOS GENERALES DE LA EMPRESA**

Nombre o razón social		INDUSTRIAS PISCIS S. A. DE C. V.											
Registro Federal de Contribuyentes						Registro patronal del I.M.S.S.							
-           -						-           -							
Calle				No. Ext.		No. Int.		Colonia					
Localidad				Código postal		Municipio o delegación política							
ENSENADA						ENSENADA							
Entidad federativa						Teléfono (s)							
BAJA CALIFORNIA													
Actividad específica o giro													
Número de trabajadores de la empresa				Individual <input checked="" type="checkbox"/>				Tipo de contrato		Colectivo <input type="checkbox"/>		Ley <input type="checkbox"/>	

**DATOS DE LA COMISIÓN MIXTA DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO**

Número de establecimientos en que rige */	Número de integrantes	Fecha de constitución	Año	Mes	Día

Los datos se proporcionan bajo protesta de decir la verdad, apercibidos de la responsabilidad en que incurre todo aquel que no se conduce con la verdad.

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del patrón o representante legal de la empresa

\_\_\_\_\_  
Lugar y fecha de elaboración de este informe

Año		Mes		Día	

\*/ Asentar en el reverso de esta forma el domicilio, R.F.C. y registro del I.M.S.S. de los establecimientos en los que rige la comisión.

**NOTAS**

- Llenar un formato por cada comisión mixta que exista en la empresa
- Llenar a máquina o con letra de molde
- Los espacios sombreados son para uso exclusivo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.



# CERTIFICADO DE PAGO

Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados

## CANIRAC

FOLIO: 09136

EL QUE SUSCRIBE EN REPRESENTACION DE ESTA CAMARA HACE CONSTAR QUE:

PROPIETARIO O DENOMINACION SOCIAL: \_\_\_\_\_

NOMBRE COMERCIAL: \_\_\_\_\_ R.F.C. \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

COLONIA: \_\_\_\_\_ DELEG./MUNIC.: \_\_\_\_\_ C.P.: \_\_\_\_\_

CIUDAD: \_\_\_\_\_ ESTADO: \_\_\_\_\_ TELEFONO: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

ENTRE: \_\_\_\_\_ MATRIZ: \_\_\_\_\_ SUCURSAL: \_\_\_\_\_ NUM.: \_\_\_\_\_ (F) (C)

HA CUMPLIDO CON EL PAGO DE AFILIACION POR EL AÑO 2004 DE ACUERDO A LO DISPUESTO POR LA LEY DE CAMARAS EMPRESARIALES Y SUS CONFEDERACIONES, SIENDO ASOCIADO DE LA CANIRAC A PARTIR DEL: \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_

### GIRO:

ANTOJERIA ( )	FONDA ( )	MARISQUERIA ( )	REST. BAR ( )
CAFETERIA ( )	FUENTE DE SODAS ( )	MERENDERO ( )	ROSTICERIA ( )
CENADURIA ( )	HAMBURGUESERIA ( )	OSTIONERIA ( )	SERVICIO BANQUETES ( )
C. ECONOMICA ( )	HOSTERIA ( )	PIZZERIA ( )	TAQUERIA ( )
COMEDOR Y COCINA ( )	JUGUERIA ( )	POZOLERIA ( )	TAMALERIA ( )
INDUSTRIAL ( )	LONCHERIA ( )	RESTAURANTE ( )	TORTERIA ( )

### ESTADISTICA:

MUSICA VIVA ( ) MUSICA GRABADA ( ) NUMERO DE BOCINAS ( )

LOCAL PROPIO SI ( ) NO ( )

SUPERFICIE TOTAL DEL LOCAL ( ) ( ) ( ) M<sup>2</sup>. No. DE SILLAS ( ) ( ) ( )

No. DE TRABAJADORES CONSIDERANDO DUEÑOS Y FAMILIARES, AUNQUE NO PERCIBAN SUELDO ( )

VALOR ESTIMADO EN ACTIVOS (MOBILIARIO, INMOBILIARIO Y EQUIPO) \$ ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )

PAGA DERECHOS POR LICENCIA ANUAL (SI) (NO) ANUNCIOS (SI) (NO) HORAS EXTRAS (SI) (NO)

VALOR CUOTA INSCRIPCION \$ \_\_\_\_\_ NUMERO \_\_\_\_\_ LETRA \_\_\_\_\_

EN \_\_\_\_\_ PAGOS DE \$ \_\_\_\_\_

LUGAR \_\_\_\_\_ A \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 2004.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL SOLICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL PROMOTOR

**SU CUOTA INCLUYE IMPORTANTES BENEFICIOS ECONOMICOS, ENTRE OTROS:**

**UN SEGURO GRATUITO:** Que cubre parte de sus contenidos y responsabilidad civil, según el rango y proporcionalidad, de acuerdo al cuadro señalado en el reverso de este certificado.

**AHORRO EN SEGUROS ADICIONALES Y COMPLEMENTARIOS PARA:** Contenidos, responsabilidad civil y edificio. Además de utilidades y condiciones especiales en: robo de dinero y valores, seguro de vida individual y automóviles, entre otros. Consúltelo con el Representante de CANIRAC o con nuestro Asesor en Seguros, al Lic. Víctor J. Gómez, y ahórese cantidades importantes, superiores a su cuota CANIRAC. Tel.: 5209-3422 y 5524-8087. Fax: 5534-8364. [vjgomez@starmedia.com](mailto:vjgomez@starmedia.com) ó [betina.gomez@hotmail.com](mailto:betina.gomez@hotmail.com)

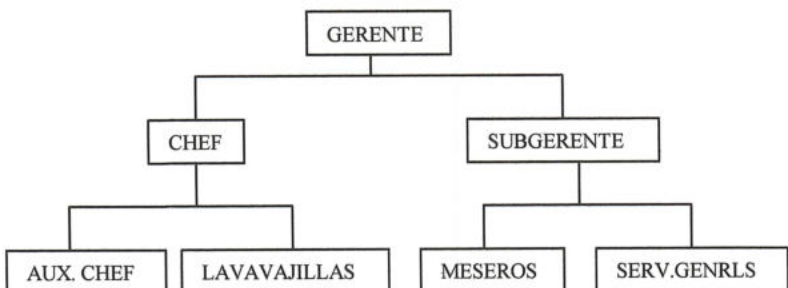
**DESCUENTOS TELMEX:** Con el simple llenado de un formato usted podrá obtener hasta el 30% de descuento en telefonía de larga distancia y otros interesantes ahorros en productos TELMEX como Prodigy y Telbip.

**ASESORIA:** Fiscal, Jurídica, Contable, Mercadológica, en Capacitación, Franquicias, Actualización Empresarial, Estudios Económicos, Asistencia Internacional y muchas más.





### Estructura Organizacional



### Recomendaciones y Sugerencias

---

---

---

---

---

---

---

---



**MANUAL  
DE  
BIENVENIDA**

### Políticas

- \* Normas y códigos de comportamiento y conducta dentro de la organización
- \* Formas de actuación ante ciertas contingencias imprevistas.



**Churros y Chocolates  
"Calimayo"**

**Tú eres parte  
integrante de  
ésta tú casa,  
BIENVENIDO**



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## Bienvenidos

*Distinguidos miembros:*

*Nos complace darle la bienvenida a éste su nuevo lugar de trabajo, aquí en Churros y Chocolates "Calimayo" en donde usted forma parte esencial de nuestra organización.*

*Esperando lograr que encuentre con nosotros superación ante todo, y de ante mano respeto mutuo, nos daremos a la tarea por medio de éste manual el darle a conocer todo lo relacionado con las funciones que desempeña cada uno de los miembros de la organización, esperando también que su estancia en ésta empresa sea grata y duradera.*

*Sinceramente*

---

*Lic. Rosalinda Acosta Angeles.  
Gerente General.*



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## Misión

*El compromiso de Churros y Chocolates "Calimayo", es primordialmente con su gente de Ensenada y su comunidad, ofreciendo productos de una alta calidad y la excelente preparación de nuestros productos en las mejores, seguras y limpias instalaciones; sin descuidar los precios competitivos al alcance de todos los bolsillos de nuestros comensales.*

## Visión

*Logrando una visión a largo plazo en donde se reconozca el sabor tradicional de nuestros churros a nivel nacional e internacional y así mismos satisfacer las exigencias de los comensales y colocarnos a la vanguardia que demanda la globalización*



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



## Valores

*Trabajar con honestidad.  
Mantener una actitud de respeto hacia cliente y compañeros de trabajo  
Trato amable y cortés al cliente.  
Desarrollarnos dentro de un ambiente de trabajo agradable.  
Ser leal a la empresa.  
Fomentar buenas relaciones de trabajo  
Responsabilidad de la calidad de los alimentos y servicio.  
Actuar pensando en la satisfacción del cliente.*

## Metas

*Brindar alimentos 100% mexicanos de alta calidad, con el propósito de consumir las materias primas que produce nuestro país y obteniendo los beneficios que esto conlleva a nuestra economía nacional.*



## Menu

# Churros y Chocolates "Calimayo"



Orden de 4 churros y un chocolate \$35.00

Orden de 12 churros para llevar \$22.00

Chocolates estilo suizo, mexicano, español y francés



Churros azucarados y rellenos de fresa, cajeta y chocolate



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*

## Directorios de fuentes de información.

Chocolate Moctezuma, S.A. de C.V.

Distribuidor Baja California

Sr. Juan Ramón Dueñas Rueda      Teléfono: 01 664-627 0797 fax 625 7678

CANIRAC

Presidente Ing. Rafael de Jesús Saavedra A.      Teléfono: 01 55 56 04 40 86 / 56 04 35 46

[www.caniracnacional.com.mx](http://www.caniracnacional.com.mx) / [canirac2@prodigy.net.mx](mailto:canirac2@prodigy.net.mx).

Comercial Mexicana en Mexicali

Sr. Carlos A. Amaya Soberanes      Teléfono: 01 686 -568 1908

Futura Asesores Inmobiliarios

Calle 4ta #521 entre Ruiz y Obregón, Ensenada, B.C., México. C.P. 22800

E-mail: [futurabc@telnor.net](mailto:futurabc@telnor.net) / [www.ensenada.net/futura](http://www.ensenada.net/futura)

Llamando desde México: 01 646- 178 1414 / fax 01 646 -178 2771

Plaza Marina      Sra. Romero      Teléfono: 01 646- 178 8630 y 31

Teléfono 01 646- 177 0520

Plaza Santa Lucía

Director Ing. Juan Manuel Amaya Soberanes      E-mail: [agpiind@telnor.net](mailto:agpiind@telnor.net)

<http://www.churrostation.com>

Srita. Karol Caballero al 415- 927 7141

E-mail: [karol@churrostation.com](mailto:karol@churrostation.com)

[www.churroschicago.com](http://www.churroschicago.com)

2520 S. Halsted street, Chicago, IL      ZIP: 60608

Phone: 001 (312) 326-2267

[info@churroschicago.com](mailto:info@churroschicago.com)

[www.pymes.gob.mx/guias](http://www.pymes.gob.mx/guias) empresariales/guias

<http://www.grupoalphasimet.com.mx/index.asp>.

Liverpool No.60 Col. Juárez México, D.F.

Teléfonos: 01 (55) 55 33 23 85.  
01 (55) 52 08 20 23 / 52 08 20 27



## **Análisis e interpretación de la información**

A continuación se exhiben los resultados alcanzados por medio de la aplicación del cuestionario aplicado en la ciudad de Ensenada: En la aplicación de nuestro instrumento de recopilación de información, se informa que se aplicó al 50% a mujeres y el 50 % a hombres de acuerdo al tamaño de la muestra establecida con anterioridad.

Las edades recopiladas oscilaban entre 16 y 25 años el 21%, entre 26 a 35 años el 35%, entre 36 y 45 años el 22%, entre 46 y 55 el 18% y entre 56 y 66 años el 4%. (Ver gráfica No.1)

El nivel de ingresos mensuales de los individuos encuestados nos arrojó que el 34% cuentan con entradas inferiores a \$4,000.00, el 22% percibe entre \$4,001.00 a \$5,000.00 , el 19% gana entre \$5,001.00 a \$6,000.00 , el 15% gana entre \$6,001.00 a \$7,000.00 el 10% percibe entre 7,001.00 a \$8,000.00 (Ver gráfica No. 2)

En relación a las personas que viven en un mismo domicilio los datos son los siguientes: el 16% entre 3 a 4 personas, el 48% viven entre 5 a 6 individuos, el 28% viven entre 7 a 8 personas y el 8% de 9 a más personas. (Ver gráfica No. 3)

La mayoría de los encuestados afirmaron que se les antojan los churros, y con que frecuencia es la siguiente: el 48% por la mañana, el 15% a medio día, el 6% por la tarde, y el 30% por la noche y el 1% nunca. (Ver gráfica No. 4)

El sabor por el cual se inclinan más los ensenadenses a probar es el clásico churro de canela con azúcar; pero también les gustaría deleitarse con otros sabores diferentes. Por lo que las encuestas nos muestran lo siguiente: el 40% prefiere el sabor canela; el 28% elige el sabor a chocolate o relleno de él, el 19% selecciona el sabor fresa, el 12% optó por el sabor a cajeta y por último 1% señala que ninguno. (Ver gráfica No. 5)





Aunque en Ensenada lo más típico y conocido es el champurrado, los encuestados mencionan también querer saborear un espumoso y calentito chocolate. La información es la siguiente: el 42% prefiere el estilo mexicano, el 28% prefiere el estilo español, el 16% el estilos suizo, el 12% el estilo francés y por último el 2% otro. (Ver gráfica No. 6)

En nuestra localidad poco a poco se esta recuperando el poder adquisitivo, los ensenadenses están dispuestos a desembolsar o gastar en churros los siguientes porcentajes: el 44% gastaría \$30.00, el 28% gastaría \$50.00, el 16% gastaría \$80.00, el 10% gastaría \$110.00 y por ultimo el 2% gastaría entre \$140.00 (Ver gráfica No. 7)

En el lugar en donde deleitarían los churros los encuestados indicaron que realizarían las siguientes actividades y los porcentajes son: 51% de las personas les gusta platicar, el 32% le gustaría escuchar música, el 12% le gustaría leer, el 4% le gustaría jugar algún juego de mesa y el 1% otro. (Ver gráfica No. 8)

La información también arrojada en la aplicación del cuestionario en la ultima pregunta ¿con qué frecuencia los ensenadenses comprarían churros?; el porcentaje es el siguiente: 42% 1 vez por semana estarían dispuestos a comprar, el 28% compraría 2 veces por semana, el 17% compraría 3 veces por semana, el 12% compraría 4 veces por semana y el 1% nunca compraría. (Ver gráfica No. 9)

Lo que también observamos y obtuvimos de los encuestados en forma verbal es que estarían dispuestos a probar el chocolate espumoso y calentito que se prepara en el centro y sur del país, ya que has diferentes estilos y sabores característicos de los estados como el de Michoacán, Guanajuato, Puebla, Veracruz, Oaxaca, Chiapas, etc. Que se distinguen por la variedad de ingredientes con los que se ponen en la realización de estos.





Lo que se puede afirmar con los datos arrojados es que la mayoría de las personas tienen un ingreso medio bajo, por lo que buscan un servicio económico y agradable, se habla de pagar o gastar entre \$30.00 y \$50.00 pesos por la orden de churros.

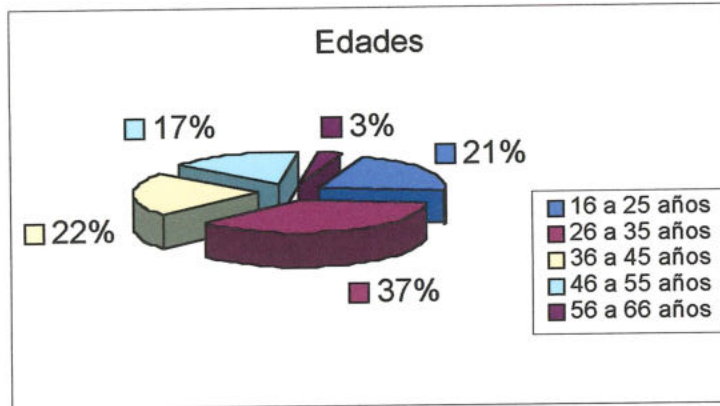
Se observo también que en Ensenada no existe un lugar específico en donde se expendan este tipo de productos, ya que los que hay son ambulantes; y sólo los preparan ahí, y son para llevar a casa. Estos negocios solo se encuentran en las épocas de otoño e invierno, es decir no son fijos.

Otro aspecto importante a destacar es que estarían dispuestos los clientes a salir del centro de la ciudad ya que no hay lugares adecuados para el estacionamiento de autos; y esto ayudaría a salir a disfrutar del campo y del cielo azul que impera en nuestra ciudad, así como de los atardeceres con que se cuenta en este puerto. También se captaron algunos comentarios sobre si el servicio se daría a domicilio o a los centros de trabajo, ya que sería difícil salir del trabajo e ir a comprar los deliciosos churros.

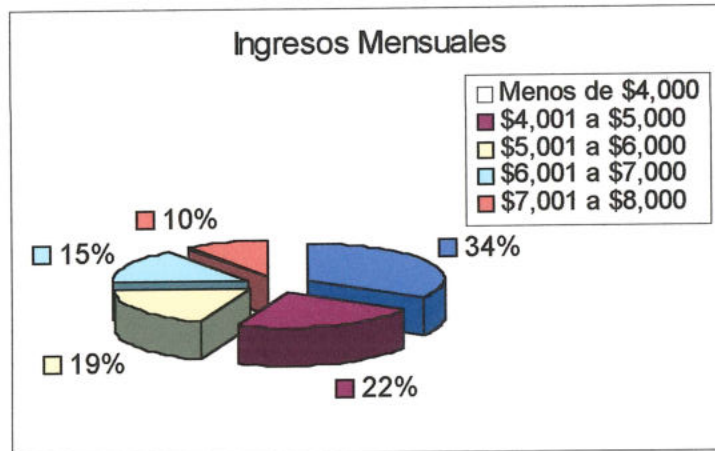
Por último se les menciono a los encuestados que este lugar permanecería abierto todos los días de la semana, en todas las épocas del año con un horario demasiado amplio para cubrir las necesidades y exigencias de nuestros comensales. Por lo que ellos indicaron que esa es una idea formidable.



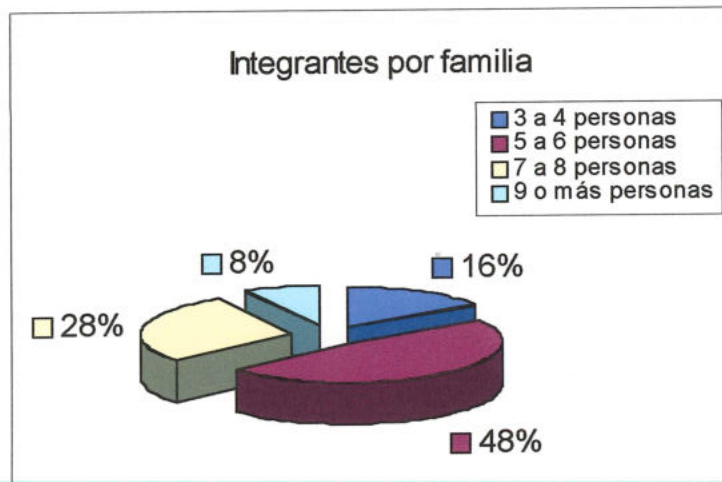
*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Gráfica No.1



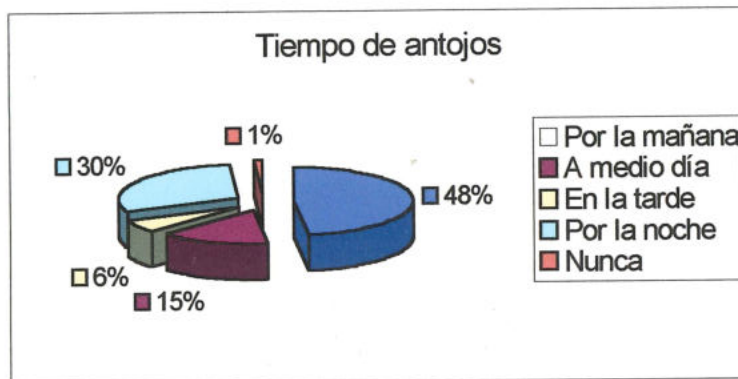
Gráfica No. 2



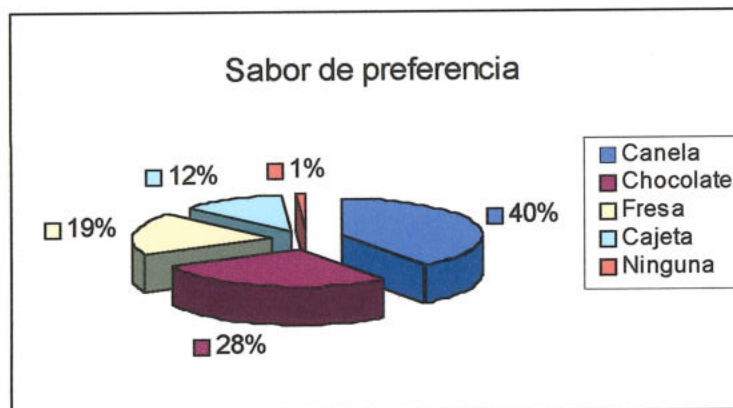
Gráfica No.3



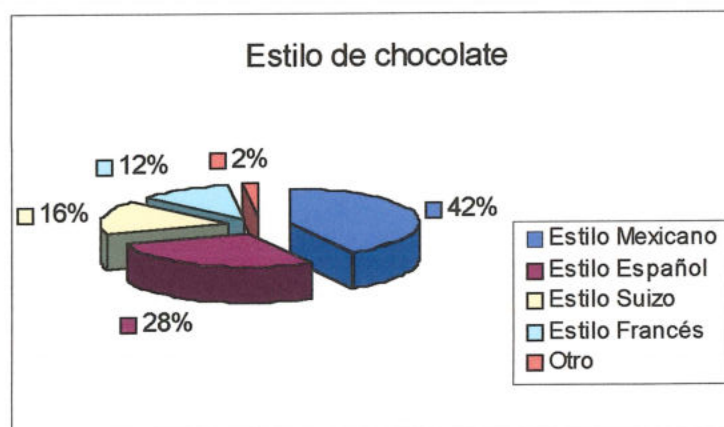
*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Gráfica No. 4



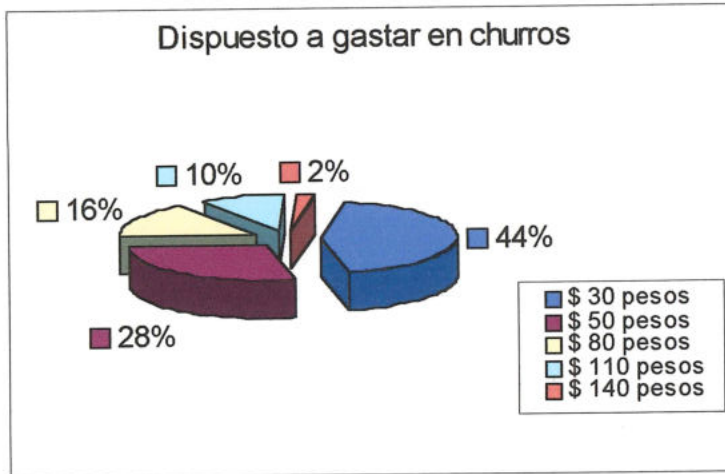
Gráfica No. 5



Gráfica No. 6



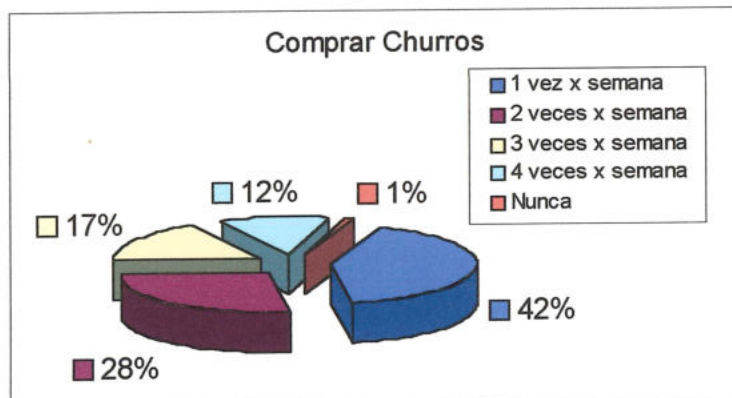
*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*



Gráfica No. 7



Gráfica No. 8



Gráfica No. 9



*¡El rico espiral con el sabor tradicional!*

## Referencias

- Azcué, M. L. (1958). Monografía del chocolate en México. México: La Azteca.
- Cabrera, L. (1974). Diccionario de aztequismos. México: Oasis.
- De Benítez, A. (1998). Del cacao al chocolate. (pp. 11-50). México: Clío.
- De Gortari, Y. K., & Escamilla E. S. (2000). Guisos y Golosos del Barroco. México: Clío
- De la Cerda, G. J. & Núñez, P. F. (1998). La administración en desarrollo. Hacia una nueva gestión administrativa en México y Latinoamérica. México: Diana.
- Domínguez, G. C. (2005). Línea administrativa. *Adminístrate hoy*, (136), 63-64.
- Garrido, A. A. (1996). Cultura alimentaria Andalucía-América. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Giral, J. & González, S. (1986). Estrategia tecnológica integral. México: JGO.
- Gutiérrez, E. (2005, 26 de julio). Mercados. *Análisis económico. El Financiero*, p 12.
- Hammer, M., & Champy J. (1994). Reingeniería. Colombia: Norma, S.A.
- Hellriegel, D., Jackson, S., & Slocum, J. W. (2002). Administración un enfoque basado en competencias. (9ª. ed.). México: Thomson.
- Hernández, R., Fernández, C. & Baptista, P. (2003). Metodología de la investigación. (3ª. ed). México: Mc Graw Hill.
- Lifshitz, A. (2006, 4 de febrero). Novedades médicas. *El Latino*, p.31
- Long, J. (1997). La cocina mexicana a través de los siglos / La Nueva España. México: Clío-Fundación Herdez.
- Milton, L. R. (2000). Manual de administración de sueldos y salarios (2da. ed). México: Mc Graw Hill.
- Navarro, R. F. (2005). Recursos humanos. *Emprendedores*, (94), 44-52.
- Niebel, W. B. (1980). Ingeniería industrial. México: Representaciones y servicios de ingeniería.
- Parry, J. H. (1998). Europa y la expansión del mundo (1415-1715), trad. De María Teresa Fernández. México: Fondo de Cultura Económica.
- Robbins, S. (1998). La administración en el mundo de hoy. (1ª. ed). Barcelona: Pearson Educación.

Rodríguez, J. V. (2002). Administración de pequeñas y medianas empresas. (5ª. ed). México: Thomson.

Silva, M. E. (1997). Desarrollo empresarial. Segunda parte (pp. 1178-179) México: UPIICSA.

Villanueva, R.V. & Kurczyn, V. S. (2000). Sabores de España. México: Clío.

Werther, B. W. (2000). Administración de personal y recursos humanos. (5ta. ed). México: Mc Graw Hill

CANIRAC. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Consultado el 11 de febrero de 2006 en: <http://www.caniracnacional.com.mx>

INEGI. Población económicamente activa. Consultado el 9 de febrero de 2006 en: <http://www.inegi.gob.mx/proa-serv/contenidos/biblioteca>