

Universidad Latina de Costa Rica
Facultad de Ciencias Empresariales
Escuela de Administración de Negocios

Licenciatura en Administración de Negocios
Énfasis en Finanzas

Trabajo Final de Graduación

Modalidad Tesis

**Estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y
pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia para el primer cuatrimestre
del 2018**

Autora

Yendry Tenorio Quirós

Heredia, abril del 2018

TRIBUNAL EXAMINADOR


Lic. Jorge Delgado Hidalgo

Especialista I


Lic. Miguel Azofeifa Lizano

Especialista II


Lic. Jonathan Salas Segura
Representante de Rectoría

Consejo Asesor



Lic. Jorge Delgado Hidalgo

Tutor



Lic. Miguel Azofeifa Lizano

Lector



Lic. Jonathan Salas Segura

Representante de Rectoría

Declaración Jurada

La suscrita, Yendry Tenorio Quirós con cédula de identidad número 115850243, declaro bajo fe de juramento, conociendo las consecuencias penales que conlleva el delito de perjurio: Que soy la autora del presente trabajo final de graduación, modalidad proyecto; para optar por el título de Licenciatura en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas de la Universidad Latina, Sede Heredia, y que el contenido de dicho trabajo es obra original del suscrito.

Heredia, 18 de abril, 2018



Yendry Tenorio Quirós

115850243

Manifiestación Exoneración del Responsabilidad

La suscrita Yendry Tenorio Quirós con cédula de identidad número 115850243, exonera de toda responsabilidad a la Universidad Latina, Sede Heredia; así como al Tutor y Lector que han revisado el presente trabajo final de graduación, para optar por el título de Licenciatura en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas de la Universidad Latina, Sede Heredia; por las manifestaciones y/o apreciaciones personales incluidas en el mismo. Asimismo, autorizo a la Universidad Latina, Sede Heredia, a disponer de dicho trabajo para uso y fines de carácter académico, publicitando el mismo en el sitio web; así como en el CRAI.

Heredia, 18 de abril, 2018



Yendry Tenorio Quirós

115850243

Dedicatoria

Quiero dedicarle este trabajo a Dios ya que gracias a Él pude realizar este proceso, en el que pude aprender y desarrollarme de forma personal y profesional, permitiéndome alcanzar uno de las metas en mi vida.

También quiero dedicárselo a mis padres, ya que gracias a ellos me dieron la educación y la formación, cada paso que me permitió llegar hasta este camino, me enseñaron que todo esfuerzo y con perseverancia se puede salir adelante, ese amor hacia lo que uno desea, se las dedico a ellos porque son el apoyo maravilloso que Dios me dio y en el que me siento privilegiada. También quiero dedicárselo a mi hermano Diego por todo su apoyo, por ayudarme y alegrarme la vida y a su esposa Joss, una integrante de la familia, que su apoyo ha sido incondicional y por último a mi hermosa sobrina que es parte de la inspiración en el nombre de este proyecto "Mia".

Tabla de Contenidos

CAPÍTULO I	1
Estado actual sobre el objeto de estudio. Antecedentes	2
Planteamiento de la situación problemática y formulación del problema	3
Sistematización del problema	4
Justificación	4
Justificación teórica	5
Justificación metodológica	5
Justificación práctica	5
Objetivos del estudio	6
Objetivo General	6
Objetivos específicos	6
Delimitaciones, alcances y limitaciones de la investigación	7
Delimitaciones	7
Alcances	7
Limitaciones	7
CAPÍTULO II	9
Marco Situacional	10
Marco teórico del objeto de estudio	11
CAPÍTULO III	16
Metodología de la investigación	17
Enfoque cuantitativo	17
Diseño de la investigación	17
Diseño Experimental	17
Método de la investigación	18
Método analítico	18
Método explicativo	18
Tipo de investigación	19
Investigación explicativa	19
Investigación descriptiva	19

Investigación correlacional	19
Sujetos y fuentes de información	20
Sujetos	20
Población	20
Muestra	20
Tipo de muestreo	22
Fuentes de información	22
Fuentes primarias	22
Fuentes secundarias	22
Definición de variables	23
Instrumentos y técnicas utilizadas	25
Confiabilidad	25
Validez	26
Técnica	26
Estadística inferencial	26
CAPÍTULO IV	27
Estudio de Mercado	28
Análisis FODA	29
Proyección de la demanda en unidades y valores	30
Análisis de resultados	32
Estudio técnico	50
Ubicación de la academia	51
Distribución y diseño	51
Depreciación	55
Distribución de la academia	57
Flujograma	60
Metodología de los cursos	62
Estructura de los cursos	66
Estudio organización	69
Organigrama de la institución	70
Descripción de los puestos	70
Jornada laboral	72

Vacaciones	72
Cargas sociales	73
Estudio legal.....	74
Permiso sanitario de funcionamiento.....	75
Solicitud de patente.....	76
Registro como contribuyente	76
Impuesto sobre renta.....	77
Periodo Fiscal	77
Inscripción en la Caja Costarricense.....	77
Póliza de Riesgo de Trabajo.....	78
Estudio ambiental	78
Estudio financiero.....	80
CAPÍTULO V	94
Estudio de Mercado.....	95
Estudio técnico.....	96
Estudio organizacional.....	97
Estudio legal.....	97
Estudio ambiental	97
Estudio Financiero	98
Bibliografía	99
ANEXOS.....	101
Anexo 1	102
Anexo 2: Determinación de precios de repostería, panadería.....	106
Anexo 3: Determinación de precios para pastelería.....	107
Anexo 4:	108
Anexo 5:.....	109
Anexo 6:	110
Anexo 8:	112
APÉNDICE	113

Índice de Figuras

Figura 1: Formula de la muestra	21
Figura 2 Logo de academia	28
Figura 3: Género de la población	33
Figura 4: Edad	34
Figura 5 Nivel de interés de los cursos.....	35
Figura 6 Mercado Potencial.....	36
Figura 7: Preferencia de duración cursos	37
Figura 8 Frecuencia de asistencia.....	38
Figura 9 Día de preferencia.....	39
Figura 10 Instrumentos de venta	40
Figura 11 Interés de cursos.....	41
Figura 12 Cursos de interés	42
Figura 13: Incluir los materiales.....	43
Figura 14 Precio cursos libres.....	44
Figura 15: Precio de curso de un mes.....	45
Figura 16: Precio de duración dos meses.....	46
Figura 17 Precio repostería de cuatro meses.....	47
Figura 18: Precio Pastelería un mes.....	48
Figura 19: Precio pastelería dos meses	49
Figura 20 Precio pastelería cuatro mes.....	50
Figura 21: Ubicación del local	51
Figura 22: Distribución general del local	58
Figura 23 Distribución de salón clase	59
Figura 24: Distribución de la recepción	59
Figura 25 Flujograma	60
Figura 26: Organigrama	70

Índice de Tablas

Tabla 1 Definición de Variables	25
Tabla 2: Costos de Publicidad	32
Tabla 3 Costos y gastos operativos	54
Tabla 4: Detalle de depreciación	55
Tabla 5: Amortización de Equipos Menores	57
Tabla 6 Costo materiales por curso y mensual	65
Tabla 7 Detalle de costos de personal	74
Tabla 8 Tramos de renta para empresas Jurídicas	77
Tabla 9 detalle de la inversión inicial	81
Tabla 10: Determinación de la demanda.....	82
Tabla 11: Escenario optimista.....	84
Tabla 12: Escenario conservador.....	85
Tabla 13: Escenario Pesimista.....	86
Tabla 14: Análisis Financiero del escenario Optimista.....	89
Tabla 15: Análisis Financiero del escenario Conservador.....	90
Tabla 16: Análisis Financiero del escenario Pesimista	91
Tabla 17: Resumen de índices Financieros.....	92
Tabla 18: Determinación de precios de repostería.....	106
Tabla 19: Determinación de precios de pastelería	107
Tabla 20: Estado de resultado, escenario Optimista.....	108
Tabla 21: Estado de resultado, escenario Conservador.....	109
Tabla 22: Estado de resultado, escenario Pesimista	110
Tabla 23: Tabla de amortización	111
Tabla 24: Análisis Financiero con contemplando financiamiento.....	112

CAPÍTULO I

Estado actual sobre el objeto de estudio. Antecedentes

El tema a desarrollar en la investigación consiste en el estudio de factibilidad para la apertura de una academia de pastelería y repostería en el cantón de San Pablo de Heredia, para el primer cuatrimestre del 2018, abarcando la necesidad de dicho cantón, ya que, se carece de un lugar como el que se quiere desarrollar por medio de este estudio, tanto en San Pablo como en sus cantones aledaños, al posicionar la academia como un centro de aprendizaje en el área de pastelería y repostería. Equipando dicho lugar con todos los implementos necesarios para dicha enseñanza y así impartir cursos para principiantes, intermedios, avanzados y cursos libres, además, de fomentar el emprendedurismo para el desarrollo y crecimiento de las personas.

Actualmente, en Costa Rica, la mayoría de sus empresas son pymes, empresas pequeñas en desarrollo, gracias a su crecimiento han generado fuentes de empleo para el país, así como el progreso en los diferentes ámbitos de innovación, ayudando el fortalecimiento del país, el cual le ha permitido alcanzar un gran posicionamiento en el mercado costarricense e internacional y mediante la expansión de los diferentes mercados se ha incrementado el nivel de exportación a través de los años. Dada la necesidad de crear una pequeña empresa en San Pablo de Heredia, se realiza un estudio de factibilidad con el análisis de los diferentes campos mediante estudios de mercado, técnicos, organizacional, legal y financiero para evaluar la factibilidad de la inversión en el proyecto.

La importancia del progreso en el aprendizaje y educación de las personas es fundamental para el desarrollo de un país. La creación de una pequeña empresa como la que se desea desarrollar por medio de este estudio, analiza la necesidad que hay en esta localidad, mediante estrategias atractivas, llamando la atención a todas aquellas personas que desean aprender de este arte culinario y así, cumpliendo las expectativas de cada uno de ellos.

Mediante este estudio de factibilidad se determinará la rentabilidad o no de este proyecto. Con los cuales se dará respuesta a la investigación y tomar las decisiones respectivas.

Planteamiento de la situación problemática y formulación del problema

Se detectó que en San Pablo de Heredia, ni en los cantones aledaños como son San Isidro, Santo Domingo y San Rafael, no hay una academia de pastelería en donde se dé la impartición de cursos para la enseñanza y la actualización de la pastelería y repostería, esta academia busca la especialización por medio de programas diseñados para el aprendizaje de cualquier persona que desee hacerlo, ya que, la metodología de cada curso es diseñada para aquellas personas que no tengan ningún grado de conocimiento en estas áreas como para las personas que ya tienen un poco más de experiencia en este campo, además, de que el lugar se va equipar de tal forma que cuente con los implementos necesarios para el desarrollo y el fácil aprendizaje.

En este proyecto se equipará un local, con indumentaria necesaria para dar un servicio de calidad, además, de contar con profesores especializados en el área a desarrollar, con una larga trayectoria en este campo, además, de contar con títulos que certifican para la aprobación de su conocimiento.

Se determinará con los diferentes estudios que se van a realizar, que una academia de pastelería podría cubrir las necesidades del cantón de San Pablo, ya que, uno de los alcances del proyecto es que las personas crezcan de forma profesional mediante el desarrollo y el potenciamiento de ser personas emprendedoras. Mediante este estudio y con su respectivo análisis, se desea invertir en este proyecto para así abarcar la necesidad que tiene el cantón.

Sistematización del problema

Se procura responder a la incógnita: ¿Cómo implementar un estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería, mediante técnicas de innovación y especialización de los programas a desarrollar con el propósito de generar rentabilidad para la empresa a partir del I cuatrimestre 2018? En el estudio de factibilidad que se realizará.

Se formulan las siguientes preguntas que ayudan a comprender el planteamiento del problema:

¿Cómo determinar el mercado meta y la demanda del proyecto?

¿Cómo desarrollar los diferentes procesos del equipamiento adecuado de la academia?

¿Cuáles son los procesos legales a desarrollar a lo largo del proyecto para su viabilidad?

¿Cuál es la forma adecuada de darle promoción al proyecto?

¿Cómo cuantificar el flujo de efectivo para la rentabilidad del proyecto?

Justificación

La importancia de realizar este estudio de factibilidad ayudará a determinar si este proyecto es factible, al incursionar la academia en el mercado, ofreciendo servicios que aprueben el gran interés para los amantes de la cocina en el arte de pastelería y repostería mediante creación de nuevos métodos que consienten en desarrollar la creatividad de cada persona, mediante las técnicas que sean de fácil aprendizaje.

Cada proyecto de inversión tiene su nivel de riesgo, pero se debe de buscar alternativas para plantear objetivos y solución al problema.

Justificación teórica

Esta investigación se realiza con el propósito de aportar la información sobre la apertura de una academia de pastelería y cómo lograr todo el funcionamiento de la misma. Mediante los resultados de la investigación se podrá sistematizar la propuesta para la toma de decisiones, demostrado el proceso adecuado para el estudio y la conclusión de esta investigación.

Justificación metodológica

Se realizarán diferentes estudios que ayudarán a la determinación del mercado en la investigación de la factibilidad del proyecto, el cual permitirá establecer el mercado meta y la demanda, el estudio técnico donde se demuestra que la academia es un proyecto de inversión factible, el estudio organizacional en el cual se define la estructura de la empresa, el estudio legal en el cual se determina todo el proceso de ley que hay que realizar para que sea real, estudio ambiental ayuda a que se tenga un buen manejo de los desechos para que la academia sea parte del cuidado del medio ambiente y estudio financiero para medir la rentabilidad del proyecto. Estos estudios ayudarán a la determinación de la toma de decisiones en este plan de inversión.

Justificación práctica

Mediante este estudio de factibilidad, se realizará el análisis en el sector económico lo que ayudará a tomar mejores decisiones basadas en el resultado del estudio, mediante el análisis de la información recolectada de las situaciones reales del mercado, estrategias que permitan desarrollarse o cambiar por otras mejores.

Asimismo, mediante la investigación se pondrá en práctica el conocimiento adquirido y dando solución al tema que se determinó y a su problemática.

Objetivos del estudio

Objetivo General

Debido a la necesidad detectada en San Pablo de Heredia se consideró que el objetivo general del estudio de factibilidad de la apertura, la academia repostería y pastelería sería:

Desarrollar un estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería en el distrito central del San Pablo de Heredia, mediante enseñanza y la especialización de estas artes culinarias con el propósito de generar rentabilidad a partir del I cuatrimestre 2018.

Objetivos específicos

El propósito de este estudio es determinar la factibilidad de la academia de pastelería, el cual permita la impartición de cursos que muestren diferentes técnicas donde se facilite el aprendizaje y ayude a la especialización, por lo que se consideraron los siguientes objetivos específicos:

Aplicar un estudio de mercado para determinar el mercado meta y la proyección y la demanda mediante la técnica de recolección de datos en el distrito de San Pablo de Heredia.

Demostrar mediante un estudio técnico la viabilidad de la academia de pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia.

Emplear un estudio organizacional para definir la estructura interna en el marco formal.

Analizar el estudio legal para el modelo de organización social y las regulaciones para la formalización del proyecto.

Definir un estudio ambiental para clasificar los residuos y entregar en el canal correspondiente.

Elaborar un estudio financiero para valorar la factibilidad del proyecto, específicamente se valorará la Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto.

Delimitaciones, alcances y limitaciones de la investigación

Se presentan las delimitaciones, limitaciones y alcances que surgen en la investigación del estudio de factibilidad para la apertura de la academia de pastelería en San Pablo de Heredia.

Delimitaciones

La investigación se realizará en la provincia de Heredia en el cantón de San Pablo, en la que se recolectará la información necesaria para llevar a cabo el proyecto.

Alcances

Los alcances que se puede encontrar en la investigación:

Con los diferentes estudios a realizar, se quiere determinar todos los puntos necesarios por medio de las herramientas y técnicas que den como resultado la viabilidad el proyecto.

Un proyecto que llame la atención de las personas, que el mercado se vea atraído por esta pequeña empresa.

Poder obtener el conocimiento necesario para la apertura de la academia de pastelería.

Limitaciones

Las limitaciones que se pueden encontrar en la investigación son los siguientes:

En el tiempo mediante los diferentes estudios, se pueden presentar retrasos, aún más cuánto la información depende de personas externas o de las instituciones que brindan la información, sería:

Los recursos financieros para el desarrollo del proyecto.

Tiempo de respuesta de los diferentes proveedores, ya que, pueden atrasar los diversos procesos como cotizaciones o compra de un producto que se encuentre agotado en el mercado.

CAPÍTULO II

Marco Situacional

Se ha podido denotar en la actualidad costarricense, que uno de los mayores ingresos económicos del país es gracias a las pequeñas empresas que se han desarrollado a través de los años, mediante personas emprendedoras que se han posicionado en el mercado gracias a la búsqueda de aumentar sus ingresos. Según el periódico el financiero (2015) describe la realidad costarricense de forma que:

El sector emprendedor tico (trabajadores independientes) está compuesto, en su mayoría, por hombres que no son jóvenes que se lanzan en ese negocio por necesidad (no por oportunidad) y con nivel bajo de escolaridad. Así lo registra la primera Encuesta Nacional de Hogares Productores (Enhopro) del 2014. (p.13).

Según lo indicado se denota que muchas personas se desenvuelven en empezar sus pequeñas empresas a base de una necesidad, además, de que en su mayoría son hombres que no poseen una escolaridad alto. Por esta razón se crea la necesidad de posicionar una academia de repostería y pastelería en San Pablo de Heredia, se desea abarcar las necesidades de costarricenses mediante el aprendizaje que les permita el progreso personal en el ámbito de la pastelería.

Además, de la implantación de esta academia en el sector costarricense, su fin es atraer fuentes de empleo, en la misma empresa y con las personas que van a tomar estos cursos puedan emprender sus propios negocios y de igual forma generar fuentes de empleo para el país.

Según el periódico el financiero (2015) se describe el aumento del empleo de tal forma:

Las PYMES representan un 30,9% del empleo en el país y alrededor de un 15% de las exportaciones FOB del país, estas empresas están fuertemente atrincheradas en la región central: un 74,6% se ubica en esta área, según los datos del Estado de situación de las PYMES 2016, del MEIC. Con respecto a la página del gobierno CR, da los resultados actuales que generan un 30,9% de empleo al país y que su mayoría se encuentran en el área metropolitana. (p.9).

Marco teórico del objeto de estudio

El desarrollo de un proyecto de investigación, el cual se delimita según Klastion (2015) como “un conjunto bien definido de tareas o actividades que deben realizarse para cumplir las metas del proyecto” (p.3). El siguiente estudio que se realizará de la apertura de una academia de repostería y pastelería se desarrollará a lo largo de esta investigación como objeto de análisis.

Según lo establecido en lo anterior, el proyecto es una iniciativa temporal que se pone en marcha para crear un proyecto o servicio único. Según Rivera, Hernández (2015) tendrá procesos de iniciación el cual:

“Consiste en la autorización y el registro formal de un nuevo proyecto o la continuación de la siguiente etapa de un proyecto en desarrollo; termina con la autorización y el otorgamiento de los recursos necesarios para planificarlo” (p. 75).

De esta forma el proyecto debe cumplir con etapas necesarias para poder implementarlo de una manera correcta según Rivera, Hernández (2015) indica:

Para iniciar formalmente un proyecto es necesario contar, entre otras cosas, con la descripción del producto a lograr, la cual se presenta la autoridad para su consideración. Opcionalmente en proyectos complejos y de mayor riesgo se deberá realizar un anteproyecto y un estudio de factibilidad. (p.75).

Mediante este estudio de factibilidad se desarrollarán diferentes estudios que permiten la elaboración correcta del proyecto, se analizará cada uno de ellos los cuales se detallan a continuación

Estudio de mercado

Sapag (2011) en su libro describe el estudio del mercado como:

La economía es la ciencia que estudia el mercado con el objeto de elegir la mejor forma de asignar recursos limitados a la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades y los deseos ilimitados de los individuos y las empresas. Para decidir con respecto y los deseos de inversión, la empresa debe investigar las relaciones económicas actuales y sus tendencias y proyectar el comportamiento futura de los agentes económicos que se relacionan en su mercado particular. (p.45).

En el análisis del estudio se da a conocer los aspectos como son el mercado meta, precio, demanda, así como proyectar a futuro lo que se desea y ayude a fortalecer la toma de decisiones.

Además, es importante mencionar que los Abstract es un término utilizado en varias citas por diferentes autores, lo que significa:

Según Hurtado (2010) Los Abstract son “publicaciones periódicas que contienen resúmenes de artículos que han sido escritos en las revistas relacionadas con el tema a nivel internacional” (p.203).

Estudio técnico

Sapag (2011) define el estudio del mercado como aquel que:

Calcula los costos, inversiones y beneficios derivados de los aspectos técnicos o de la ingeniería del proyecto. Para ello, en este estudio se busca determinar las características de la composición óptica de los recursos que harán que la producción de un bien o servicio se logre eficaz y eficientemente. (p.123).

Mediante este estudio como lo descrito anteriormente, es un estudio en el cual se medirá la viabilidad económica, el cual permite medir toda la información y tomar las decisiones respectivas.

Estudio organizacional

Se establecen los factores organizacionales según este estudio:

Sapag (2011): “Se encarga de factores propios de la actividad ejecutiva de la administración del proyecto: organización, procedimientos administrativos y normales asociadas” (p.33).

Además, es importante el estudio tomar en cuenta que la organización de un proyecto es de gran importancia como establece Sapag (2011) en su libro:

La viabilidad organizacional es el que normalmente recibe menos atención, a pesar muchos proyectos fracasan por falta de capacidad administrativa para emprenderlos. Ese objetivo de estudio se fundamenta, principalmente, en definir si existen las condiciones mínimas necesarias para garantizar la viabilidad del proyecto de la implementación, tanto en lo estructural como en lo funcional. (p.26).

Estudio legal

El aspecto legal es de gran importancia para tomar en cuenta lo establecido en las leyes que regulan las empresas según el gobierno y de acuerdo con Sapag (2014) el cual lo describe:

El estudio de viabilidad de un proyecto de inversión debe asignar especial importancia al análisis y conocimiento del cuerpo normativo que regirá la acción del proyecto, tanto en su etapa de origen en la de su implementación y posterior operación [...] Entorno legal interno los efectos económicos derivados de las relaciones con los diferentes agentes directos del proyecto, como sus trabajadores proveedores y clientes [...] Entorno Legal externo los efectos económicos derivados de las normativas externas, que son denominadores comunes para todos los operadores de la industria, como normas ambientales, tributarias, sanitarias, etcétera. (p.185).

Para este estudio es de vital importancia tomar todas las medidas necesarias para que el proyecto pueda existir dentro de este marco legal, que se cumpla con todos los requisitos establecidos en las leyes, así como son las regulaciones, impuestos, patentes, seguros, pólizas y entre otros.

Estudio Financiero

Rivera, Hernández (2015) instituyen el estudio financiero basados en el estudio técnico y lo exponen de la siguiente forma:

A partir de los estudios financieros establecidos en el estudio técnico se puede realizar el análisis financiero del proyecto. Este estudio, [...] incluye determinar diversos indicadores que nos permitan evaluar el proyecto, como son la tasa de rentabilidad esperada mínima aceptable (TREMA), la cual nos dice si la inversión que nos ocupa es más interesante que una tasa de interés seleccionada y que la inflación; el valor presente neto (VNP), que nos ayuda a comparar flujos de efectivo a futuro y determinar cuál es el que proporciona el mejor rendimiento para nuestra inversión: la tasa interna de rendimiento (TIR), que es una medida del rendimiento de un flujo de efectivo por periodo; el punto de equilibrio (PEE), que nos indica en que momento los ingresos del proyecto serán iguales a sus costos; el periodo de recuperación de la inversión (PRI), cuya finalidad es establecer en que tiempo se recuperará el monto invertido en el proyecto. (p.49).

Es de suma importancia este estudio debido a que se determinará si el proyecto es viable o no. Con todo el análisis que dará como resultado el estudio, para tomar medidas decisiones para este respectivo proyecto de la implementación de una pastelería.

Valor Actual Neto o Valor Presente Neto

Se calculará el VAN en el flujo de efectivo para poder saber el rendimiento mínimo para que el proyecto sea viable, según Lawrence J. Gitman/Chad J. Zutter (2012), se refiere de la siguiente manera:

El método usado por la mayoría de las grandes empresas para evaluar proyectos de inversión se conoce como valor presente neto. El método del VPN descuenta los flujos de efectivo de la empresa del costo de capital, este es el rendimiento mínimo que se debe ganar en un proyecto para satisfacer a los inversionistas de la empresa. (p.368).

Se implementará el VAN para determinar la rentabilidad del proyecto, ya que, si el resultado da positivo es rentable y si da negativo el resultado generará pérdidas al proyecto.

Tasa interna de retorno (TIR)

Tasa interna de retorno (TIR) Según Gitman (2012), “es la tasa de rendimiento que ganará la empresa si invierte en el proyecto y recibe las entradas de efectivo esperadas” (p.372).

Como se menciona anteriormente, la tasa de retorno, es la tasa de rendimiento que se hace al valor presente de los flujos de efectivo esperados, la perspectiva para su rentabilidad que el TIR sea mayor a la tasa de rendimiento requerida.

Flujo de efectivo

Gitman & Zutter, (2012) hacen referencia que: “agrupa el efectivo con los valores negociables cuando evalúa la liquidez de la compañía, porque tanto el efectivo como los valores negociables representan una reserva de liquidez. Esa reserva se incrementa con los flujos de entrada y disminuye con los flujos de salida.” (p.110).

El flujo de efectivo permite ver cómo es el movimiento del dinero a través del tiempo de estudio, realizando un análisis proyectado para la toma de decisiones financieras y así se medirá también la rentabilidad del proyecto.

Depreciación

Romero (2010) dice que la depreciación es:

La disminución o pérdida del valor material o funcional de un activo tangible motivado por decadencia física, por el deterioro o merma en la vida de servicios de los bienes, cuyo desgaste no se ha cubierto con las reparaciones o con reemplazos adecuados. (p.56)

Según lo anterior se podrá medir la vida útil de los diferentes activos en los cuales se invertirá para equipamiento de la academia pastelería.

Egresos

Según Sapag (2011) se refiere a los egresos como aquellas remuneraciones, los insumos, los alquileres y cualquier desembolso real que signifique, además, un gasto contable para la empresa” (p.251).

Ingresos

Según Gitman (2012) explica que, “el ingreso ordinario de una corporación es el ingreso obtenido por medio de la venta de bienes o servicios” (p.42).

CAPÍTULO III

Metodología de la investigación

Se realizará una investigación para el siguiente proyecto, en el cual se utilizarán diferentes métodos de estudio y herramientas necesarias para poder desarrollar el proyecto y lograr los objetivos propuestos. Se utilizará la metodología para alcanzar los procedimientos y técnicas y así lograr los objetivos de esta investigación. De esta forma se puede entender según Martínez (2012) quien define como metodología de la investigación que:

“Se refiere al estudio sistemático de los métodos que se utilicen en relación con los fines y metas que se plantean en la investigación científica” (p.73).

Enfoque cuantitativo

Se desarrollará para la siguiente investigación mediante el enfoque cuantitativo, ya que, este utilizará mediciones numéricas según la recolección de datos para poder así responder a los objetivos del estudio.

Según Hernández Sampieri (2014) el enfoque cuantitativo se utiliza mediante “La recolección y análisis de los datos para afinar las preguntas de investigación o revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación” (p.7).

Diseño de la investigación

El diseño que se elige para esta investigación va a depender de la hipótesis que se plantea, la estrategia que se utilizará para obtener la información que se requiere y responder al planteamiento.

Diseño Experimental

Se utilizará el diseño experimental debido a la planificación anticipada de lo que se experimenta.

Según Zorrilla (2012) el método experimental fue tratado por primera vez por Galileo Galilei como “Lo estructuro enlazando varios procesos: la observación, hipótesis y el experimento” (p.75).

Al implementar el diseño experimental tiene como ventaja obtener información más precisa por medio del análisis número y el análisis estadístico.

Además, según Zorrilla (2012) define el diseño experimental como “el experimento como una forma de observación activa verifica la construcción hipotética, aislando los aspectos causales del fenómeno” (p.75).

Método de la investigación

Se escogen en esta sección de utilización de los métodos, los siguientes:

Método analítico

Se toma el método analítico en el que se va a interpretar los resultados para poder así tomar decisiones en el proceso del estudio de factibilidad, en el cual se podrá analizar la viabilidad de ese proyecto, analizando los patrones del estudio para la toma de decisiones se puede explicar el concepto de método analítico:

Según Hurtado (2010) el método analítico constituye:” Un proceso metódico de búsqueda del conocimiento que tiene por objetivo generar una crítica o una interpretación de un evento de estudio a partir de la reorganización de sus sinergias, con base en un criterio de análisis” (p.444).

Método explicativo

Se tomará este método, ya que, se desea aplicar paso a paso todas las teorías que se van aplicar en el proceso de investigación, mediante las causas de los eventos que se estudian. Según Hurtado (2010) el método explicativo se ocupa de:

La generación de teorías. Explicar se ha entendido convencionalmente como precisar la causa de algo, detectar el porqué de algo (Sierra Bravo, 1981), así como encontrar los procesos que permiten comprender de qué manera ocurre un evento (p.491).

Tipo de investigación

Se manipularán para los tipos de investigación, los siguientes:

Investigación explicativa

Se realizará una investigación explicativa, ya que, se estudiarán las causas de los diferentes eventos y dar así explicación de los mismos, debido a que se quiere realizar la apertura de una academia de pastelería en el distrito de San Pablo, es un nuevo negocio y se desea explicar todo lo que este negocio implicará a esta zona y dar una respuesta al problema que se planteó. Según Hernández, Fernández, Baptista (2014) describen los estudios explicativos, los cuales:

Van más allá de la descripción de conceptos o fenómenos o del establecimiento de relaciones entre conceptos; es decir, están dirigidos a responder por las causas de los eventos y fenómenos físicos o sociales. Como su nombre lo indica, su interés se centra en explicar por qué ocurre un fenómeno y en qué condiciones se manifiesta o por qué se relacionan dos o más variables. (p.95).

Investigación descriptiva

Se incluye en esta parte de la investigación descriptiva todo aquello que se desea realizar en el estudio de factibilidad, describiendo las características del negocio y las implicaciones que va a tener la apertura de la academia.

Según Hernández, Fernández, Baptista (2014) “define los estudios descriptivos en que se busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (p. 92).

Investigación correlacional

Esta investigación ayudará a evaluar las diferentes variables que se manipulan y así determinar los factores.

Según Ulate, Vargas (2012) busca “asociar variables para conocer la relación que existe entre dos o más conceptos, categorías o variables en un contexto particular” (p.60).

Sujetos y fuentes de información

Sujetos

Los sujetos que se utilizarán en la investigación son aquellos que se determinarán por la población que se va a estudiar, en este caso es el centro de San Pablo de Heredia, los cuales se recolectarán por medio de los diferentes instrumentos. Según Carruyo et al (2012) se describe la autonomía del sujeto en la Investigación y se refiere:

A la libertad o independencia de pensamiento requerida para desarrollar las ideas sobre un tema de indagación, donde tiene lugar la ciencia, la tecnología y la innovación (.), manteniendo competencias y actitudes creativas que permitan establecer procesos mentales claros, donde la transdisciplinariedad sea participe activo de la gestión en la investigación académica, permitiendo la creación de ideas-valor para transformar los problemas del contexto de estudio. (p.31).

Población

La población que se estudiará será en el centro de San Pablo de Heredia. El cual se conoce con el número de individuos que lo componen, la cual es una población finita. Según Ñaupás et al (2014) define la población como:

“El conjunto de individuos o personas o instituciones que son motivo de investigación” (p.246).

Muestra

Esta muestra se va a extraer de la población del distrito de San Pablo de Heredia, una parte definida por medio de la fórmula de la muestra, la cual dará la cantidad de personas a las que se les realizará la encuesta, para así dar con los

resultados y cumplir con los objetivos de la investigación. Según Ñaupas et al (2014) se define a la muestra como:

El subconjunto, o parte de universo o población, seleccionado por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo. Es decir, una muestra es representativa si reúne las características de los individuos del universo. (p.246).

Para determinar la muestra se utilizará la siguiente formula:

$$n = \frac{z^2 \times P \times Q \times N}{e^2(N - 1) + z^2 \times P \times Q}$$

Fuente: Ñaupas et al (2014), pág. 247.

Figura 1: Formula de la muestra

n= muestra

N= Total de la población

Z= Nivel de confianza 1.96 al cuadrado

p= Probabilidad del éxito Proporción esperada 60%= 0,6%

q= Probabilidad del fracaso 40% =0,4

e= nivel de error 7%= 0.07

La población total del distrito de San Pablo de Heredia es de 19412 personas, información extraída del Instituto Nacional de Estadística y Censos.

$$n = (1.96)^2 (0.95) (0.05) 19412 / (0.03)^2 (19412-1) + 1.96 (0.95) (0.05)$$

$$n=201,68$$

Lo que da un resultado de la muestra de 201,68 eso quiere decir que se va a aplicar los instrumentos a 202 personas del distrito de San Pablo.

Tipo de muestreo

Probabilístico

El tipo de muestreo que se implementa es el probabilístico debido al tipo de investigación que se está realizando, se adapta al concepto de estudio, ya que, se trabaja con una cantidad finita, esto permite dar los resultados que se desean estudiar. En el libro Hurtado (2010) explica el muestreo probabilístico de la siguiente forma:

Se caracteriza porque se puede determinar de antemano la probabilidad que tiene cada una de las unidades que integran la población de ser seleccionada como integrante de la muestra. (p.273).

Fuentes de información

Este proyecto trabajará con diferentes fuentes de información, lo cual ayudará a la veracidad del proyecto.

Fuentes primarias

Se utilizan fuentes de información primaria, los que se encuentran a primera mano. Hurtado (2010) clasifica las fuentes primarias las cuales son:

Aquellas que proporcionan datos de primera mano, tales como los libros, ensayos, artículos de publicaciones, periódicos informes de investigación, monografías, disertaciones, trabajos presentados en conferencias o seminarios, reportes de asociaciones. (p.200).

Fuentes secundarias

Se utilizarán fuentes secundarias para la realización del proyecto.

Según Hurtado (2010) Son aquellas que “hacen referencia con las fuentes primarias [...] resúmenes y listados de referencia de informes o libros publicados en un área determinada” (p.202).

Definición de variables

Objetivos específicos	Variable	Definición conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
<p>1. Aplicar un estudio de mercado para determinar el mercado meta y la proyección la demanda mediante la técnica de recolección de datos en el centro de San Pablo de Heredia.</p>	<p>Determinación de la demanda y el precio en el servicio de los cursos de pastelería.</p>	<p>Estudio el mercado con el objeto de elegir la mejor forma de asignar recursos limitados a la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades y los deseos ilimitados de los individuos y las empresas.</p>	<p>Por medio de una encuesta se darán los resultados necesarios para realizar el estudio de mercado, seleccionado por la muestra de la población.</p>	<p>Aplicación de encuestas a la población de San Pablo de Heredia.</p>
<p>2. Demostrar mediante un estudio técnico la viabilidad de la academia de pastelería en centro de San Pablo de Heredia.</p>	<p>Proceso en el cual se ven los requerimientos técnicos para la determinación del proceso de acondicionamiento de la pastelería.</p>	<p>Calcula los costos, inversiones y beneficios derivados de los aspectos técnicos.</p>	<p>Investigación para la determinación del proceso del acondicionamiento de la pastelería</p>	<p>Realizar el estudio en el local para poder realizar la apertura de la forma necesaria con todos los implementos para la impartición de clases, además, de cotizar cada uno de los activos a utilizar.</p>

Objetivos específicos	Variable	Definición conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
3. Emplear un estudio organizacional para definir la estructura interna en el marco formal.	Disposición de la organización de la estructura del proyecto.	Las actividades propias de la administración que se ejecutan en la organización.	Aplicación de organigrama, flujograma y el cálculo de las planillas.	Realizar la estructura de la nueva empresa evaluar cada puesto que se va ubicar
4. Analizar el estudio legal para el modelo de organización social y las regulaciones para la formalización del proyecto.	Requerimientos legales para la viabilidad del proyecto.	Leyes y las normas que se deben de cumplir para que el proyecto se haga validar	Aplicación del modelo social del proyecto, la actividad de regulación mediante la legislación laboral y comercial del proyecto.	Revisión de los códigos legales, las leyes comerciales y visita a la municipalidad de San Pablo y al Instituto Nacional de Estadística y Censos para la recolección de datos.
5. Definir un estudio ambiental para identificar e interpretar los impactos que	Requisitos ambientales para el buen funcionamiento de los desechos del proyecto.	Proteger en ambiente ante los posibles agentes contaminantes que se puedan generar el proyecto.	Análisis del impacto ambiental	Revisión de la ley orgánica del ambiente para el buen manejo de los desechos.

Objetivos específicos	Variable	Definición conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
pueda generar la empresa en el entorno.				
6. Elaborar un estudio financiero para valorar la viabilidad del proyecto.	Rentabilidad del Proyecto	Establecido en los estudios realizados se analiza la viabilidad y la rentabilidad del proyecto	Elaboración de los escenarios necesarios para el proyecto, fórmulas para determinar el capital y flujo de efectivo.	Mediante a los resultados obtenidos de los flujos y los estudios realizados.

Fuente: Elaboración propia, marzo 2018.

Tabla 1 Definición de Variables

Instrumentos y técnicas utilizadas

Confiabilidad

Barrantes (2014) describe que “confiabilidad tiene que ver con la capacidad del instrumento para producir medias constantes dado un mismo fenómeno. Se distingue la confiabilidad externa y la interna” (pag.91)

La confiabilidad externa es para el enfoque cuantitativo, el cual es el enfoque que esta investigación va a desarrollar, esto es así debido al hecho de utilizar instrumentos que facilitan esta calificación como lo describe Barrantes (2014) en su libro:

El enfoque cuantitativo responde al criterio de confiabilidad externa, se diseñan los ítems del cuestionario o entrevista, de modo claro y ordenado, sin generar respuestas tipo patrón. Se mantiene, asimismo la anonimidad del encuestado, para evitar las distorsiones en los datos. (p.92)

Validez

Barrantes (2014) define validez como “la capacidad del instrumento de producir medidas adecuadas y precisas para permitir extraer conclusiones correctas” (p.92).

Para este criterio también existe la validez interna y externa, para esta investigación se utiliza la interna debido a que esta va de la de la mano con el enfoque cuantitativo como lo describe Barrantes (2014) refiriéndose:

El enfoque cuantitativo responde al criterio de validez interna en forma diferente, es decir, se acepta, que el investigador cualitativo obtiene medidas de mayor validez interna, porque sus observaciones no estructurales le permiten recoger matices de los hechos en estudio [...] llega conclusiones subjetivas y no empíricas. (p.93).

Técnica

Estadística inferencial

La técnica que se utiliza en esta investigación será la estadística inferencial debido a que ayuda a identificar a este estudio en su desarrollo. El cual se desarrollará de tal forma que se adapta a esta técnica de estudio. Según Ñaupas Et al (2014) La estadística inferencial busca:

Inferir, generalizar las cualidades observadas en una muestra a toda una población, mediante modelos matemáticos estadísticos. Sirve para estimar parámetros y probar hipótesis con base en la distribución muestra. La prueba de hipótesis se efectúa mediante análisis parámetros y no paramétricos (p.261).

CAPÍTULO IV

Estudio de Mercado

Se determinará el mercado meta y la proyección de la demanda mediante la aplicación de una encuesta en el distrito de San Pablo de Heredia.

La academia tendrá por nombre Dolce Mía La Academia, en lo sucesivo se llamará la academia. Para la academia se diseñó el siguiente logo, esto con el fin de posicionar el nombre, al ser atractivo para los clientes, ya que, el deseo es transmitir elegancia, seriedad y confianza en lo que se enseña, el nivel de compromiso que hay de parte de la academia con cada estudiante. El eslogan propuesto es a base del arte culinario que involucra en todo su forma a la repostería y pastelería, lo que se quiere es que las personas sepan que el aprender acerca de que este tema es toda una ciencia, que lleva una razón de hacerse de una u otra forma y que el arte en el horneado es una de las partes más importantes de la creación.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 2 Logo de academia

Con respecto al mercado meta según la encuesta aplicada dio como resultado que en su mayoría desean incorporarse en una academia de este tipo para emprender un negocio. Como parte de los valores de la academia es incentivar a las personas en el emprendedurismo para poner en práctica lo aprendido y así obtener ganancias.

Analisis FODA

Para el trabajo presentado se analiza las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de la academia de pastelería y se presentan de la siguiente forma:

Fortalezas

- Actualmente Dolce Mia La academia, a pesar de no estar constituida formalmente, los creados y gestores de la idea cuentan con más de 18 años de experiencia en el área de repostería y pastelería.
- La especialización en un área específica de este mercado del conocimiento culinario hace atractivo para los clientes que desean tener aprender este arte.
- Los horarios están planteados para los distintos tipos de clientes, abarcan las posibilidades que según los encuestados no encuentran en otras opciones.

Debilidades

- Siempre existirá un grado inherente al inicio de cualquier actividad económica.
- Dependencia de una única persona que domine la totalidad de los programas y la experiencia necesaria en cuanto al detalle de la elaboración de las recetas.

Oportunidades

- Se pueden implementar cursos virtuales, para el desarrollo y el aprendizaje desde los hogares.
- La ubicación geográfica, es una oportunidad que nos permite el fácil acceso ya que los cantones aledaños representan clientes potenciales a futuro.
- Se pueden crear programas a futuro que llenen la necesidad de los clientes que desean alimentarse con recetas que carezcan de azúcares, gluten y grasas saturadas.

Amenazas

- Los cambios tecnológicos, las redes sociales y las aplicaciones hacen cada vez más sencillo el acceso de los clientes a las capacitaciones de los cursos virtuales abonado a los cursos de televisión.
- Los cambios sociales, políticos y fiscales del país podrían desembocar en grabar actividades como esta, desincentivando las futuras matriculas.
- La tendencia hacia alimentos libres de azúcares, harinas pueden afectar de forma indirecta a los clientes en el momento de seleccionar este arte culinario.

Proyección de la demanda en unidades y valores

Se proyecta la demanda, basada en el cálculo de los habitantes del cantón de San Pablo de Heredia, con una población de 27671, con un 58% de las personas económicamente activas.

Promoción y publicidad

Se utilizarán diferentes medios para lograr una publicidad efectiva y así alcanzar clientes potenciales, la idea es tomar estrategias de publicidad en los lugares y medios que las personas más visiten, para que la academia sea conocida en el cantón y sus alrededores.

Los medios de publicidad a utilizar serán las redes sociales más usadas por los costarricenses, Facebook e Instagram. Se creará una página en estas redes

sociales mencionadas, la ventaja de las redes sociales mencionadas es que al pagar publicidad, la academia puede alcanzar muchas visitas y me gustas en la pagina, ya que, la misma aplicación les recomienda a las personas que les han dado me gusta a páginas de comidas, alimentación u otras academias del país, personas con intereses similares y también por sectores geográficos así se saca ventaja de que el público meta, sea alcanzado. Se tomará inicialmente un plan en los primeros treinta días por un costo de dos mil colones por día, esto podrá ser cambiado y valorado con respecto a lo esperado, se pagará el mismo plan o se podrá valorar otras decisiones.

Se utilizará el periódico nacional para realizar anuncios y así se podrá llegar a todo tipo de público en el cual se invertirán dos días en semanas diferentes semanas. Además, de publicarlo en el periodico local de San Pablo de Heredia, este se publicará una vez.

Se implementará el perifoneo en el sector de San Pablo de Heredia, esto es un medio de publicidad directo, consta en que una persona se va trasladando en un carro y va dando un anuncio con un micrófono por el sector deseado, esto permitira que todos los miembros del cantón se enteren de la existencia de la academia y se habiliten los numeros y las páginas de redes sociales y la informacion sea más amplia. Se tendrá como estrategia pagar un perifoneo una vez por semana durante diez días los sábados una hora.

Además, otra medio que se efectuará es el del volanteo y se hará de dos formas uno en el mismo local, ya que, se le sacará provecho, porque es un centro comercial, así que se implementarán, para que cada persona que llegue se le entregue la informacion. Estos se realizarán en los primeros treinta días. Como también se implementará el volanteo en las zonas cercanas al lugar y en los cantones aledaños, este volanteo se implementará por veinte días.

En la siguiente tabla se explica el costo que tendrá para la academia la estrategia publicitaria que se implementará:

Dolce Mía La Academia

Programación de Publicidad

Canal Publicitario	PERIODICIDAD	COSTO DIARIO	INVERSION MENSUAL	2	3	4	5	6
PERIFONEO	10	15.000,00	150.000,00	150.000	150.000			
VOLANTEO	20	10.000,00	200.000,00	190.000	180.500			
VOLANTEO EN LOCAL	30	500,00	15.000,00	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000
PERIODICO LOCAL	1	30.000,00	30.000,00	30.000	30.000			
PERIODICO NACIONAL	2	318.000,00	636.000,00	636.000				
INSTAGRAM	30	2.000,00	60.000,00	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000
FACEBOOK	30	2.000,00	60.000,00	60.000	60.000	60.000	60.000	60.000
Total			1.151.000	1.141.000	495.500	135.000	135.000	135.000

Canal Publicitario	7	8	9	10	11	12	TOTAL
PERIFONEO							450000
VOLANTEO							570500
VOLANTEO EN LOCAL	15000	15000	15000	15000	15000	15000	180000
PERIODICO LOCAL							90000
PERIODICO NACIONAL							1272000
INSTAGRAM	60000	60000	60000	60000	60000	60000	720000
FACEBOOK	60000	60000	60000	60000	60000	60000	720000
Total	135000	135000	135000	135000	135000	135000	4002500

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 2: Costos de Publicidad

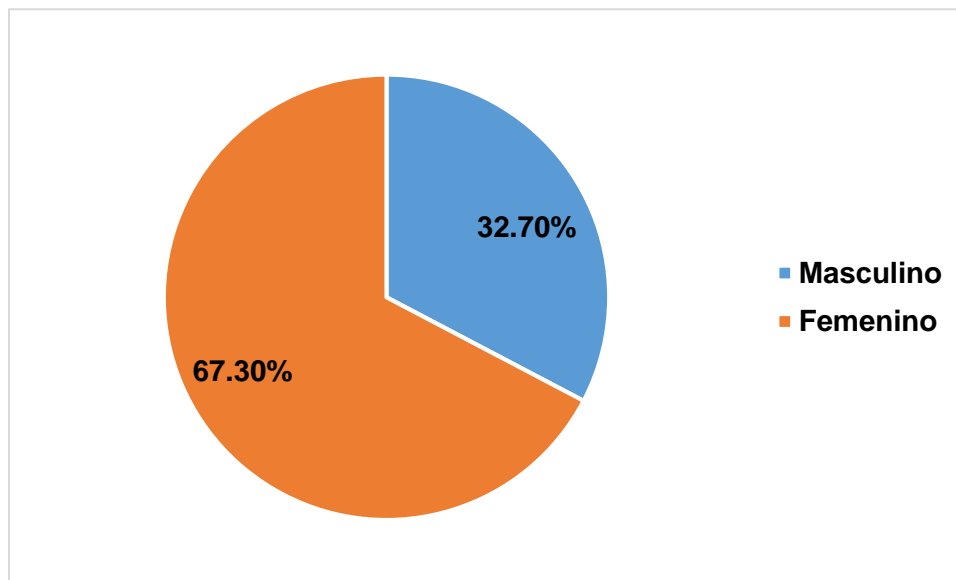
Analisis de resultados

Se presentarán en este apartado los resultados obtenidos en la encuesta sobre el estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia, los resultados obtenidos en la

muestra fueron 201,68, a los cuales se les aplicó la encuesta de 202 personas, con el fin de evaluar el mercado y tomar decisiones para la apertura de la academia.

La encuesta consta de quince preguntas sobre las cuales se evalúa el interés que tienen los encuestados en incursionar en el aprendizaje de estas áreas, cuáles son los cursos que le gustaría llevar y cuánto estaría dispuesto a pagar por ellos. Los siguientes gráficos ayudan a facilitar la comprensión de los resultados obtenidos.

Las encuestas se realizaron de forma aleatoria, según el deseo de la persona que estuviera interesada y su interés, como primera pregunta se decide preguntar el género de la persona, obteniendo el siguiente resultado:

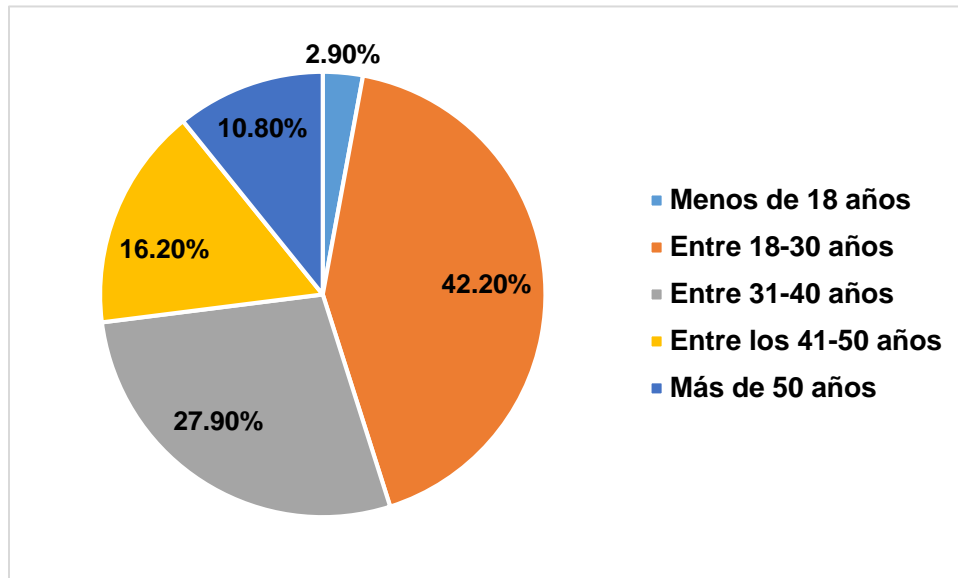


Fuente: Elaboración propia.

Figura 3: Género de la población

El gráfico anterior muestra como el 67,3% fueron mujeres, las cuales abarcan un total de 135 encuestadas y un 32,7% representado por hombres, con un total de 67 respuestas. Lo cual indica que en su mayoría las mujeres tienen más intereses por incursionar en este tipo de academia.

En la siguiente pregunta se consulta la edad de cada encuestado, en la cual se analiza cuáles son las edades que tienen y el deseo de aprender esas áreas.



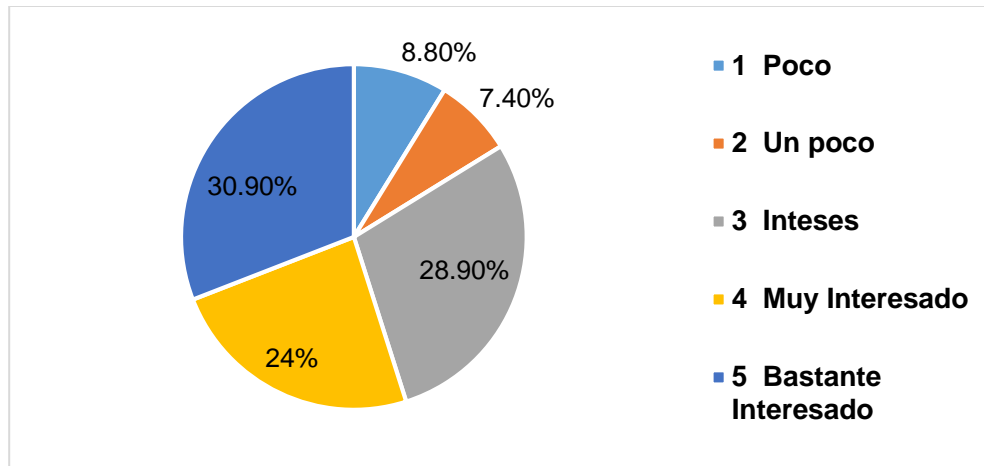
Fuente: Elaboración propia.

Figura 4: Edad

Según el resultado de la pregunta anterior con un total de 202 encuestas, la mayor participación en el rango de edad de los 18 a los 30 años, con un 42,2% y un total de 86 respuestas, el segundo rango de 31 a 41 años con mayor contribución fue con un 27,9% con un total de 57 respuestas, en tercer lugar, se encuentra el rango de 41 a 50 años con un 16,2% y un total de respuestas de 34 encuestados, en cuarto lugar se colocaron los mayores de 50 años para un 10,8% para un total de 22 respuestas y por último las personas menores de 18 años con una participación de 2,9% con un total de 6 respuestas. Con los resultados se puede determinar que la mayor cantidad se encuentra en la población adulta joven sumando con un 70,1% de los 18 a los 40 años. Y colocado un menor interés de la población muy joven menor de 18 años, pero de igual menor interés las personas más de 50 años.

Para la siguiente pregunta se desea conocer cuál es el interés que tienen los encuestados en recibir cursos de repostería y pastelería, la cual formuló la pregunta de tal forma que fuera más concreto evaluar el rendimiento de las personas,

representado por una escala de que uno poco interés y un cinco representado el mayor interés de incursionar en los cursos.

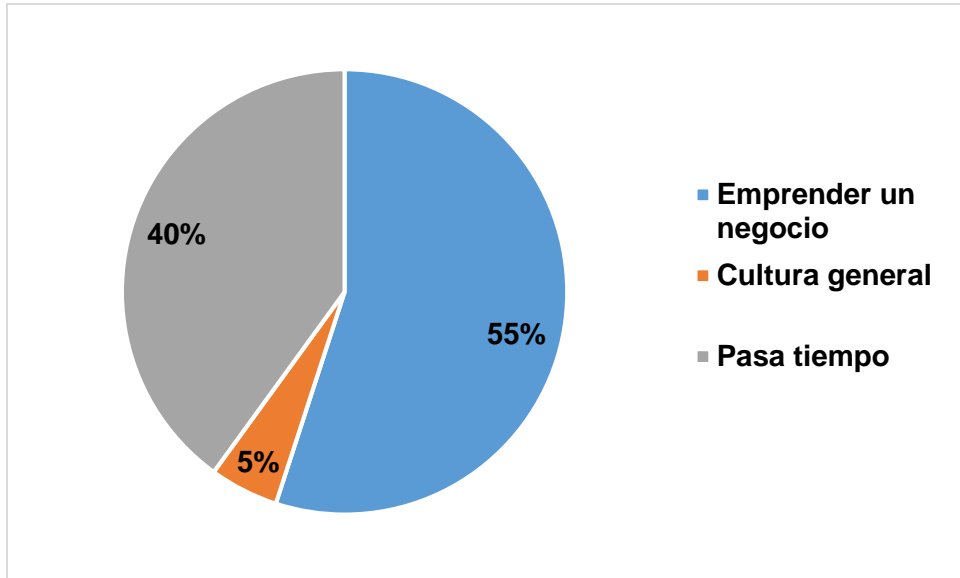


Fuente: Elaboración propia.

Figura 5 Nivel de interés de los cursos

En el gráfico anterior se puede observar que las personas realmente están muy interesadas en incursionar en los cursos representando el número 5 como el bastante interesado obtuvo el 30,9%, con un número 4 el 24% de los encuestados, con un número 3 siendo este un nivel intermedio de interés con un 28,9%, con el número 2 con un 7,4% y el número 1 con poco interés prepresentado por un 8,8%, se puede observar hay mucho interés de las personas representado por un 54,9% y las personas que tuvieron poco interés por incursionar en los cursos con un 16,2%.

En la siguiente pregunta se desea conocer el mercado potencial de la academia, se desea saber por qué razón les gustaría incursionar en una academia para incentivar el aprendizaje de estas artes, se desea saber si el interés es por emprender un negocio propio, por cultura general o por un pasatiempo. Se obtuvieron las siguientes respuestas:

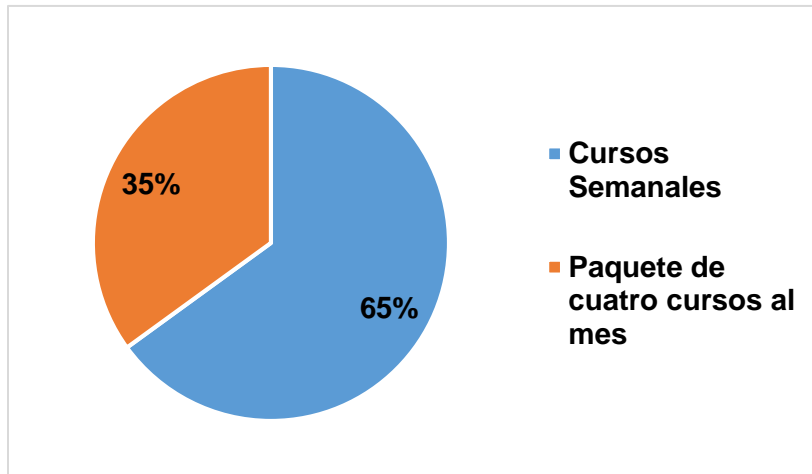


Fuente: Elaboración propia

Figura 6 Mercado Potencial

Según los resultados obtenidos en la encuesta se define que las personas que tienen un interés mayor de emprender un negocio son de un 55%, se obtuvo que un 40% de interés en personas que desean incursionar y aprender de los cursos por un pasatiempo y un 5% de los encuestados por cultura general.

En la siguiente pregunta se quiere conocer el interés de los clientes por matricular en cursos semanales o programas con una duración de cuatro cursos al mes, esto ayudará a determinar cuál es el servicio que se vende más, por lo que se contestó lo siguiente:

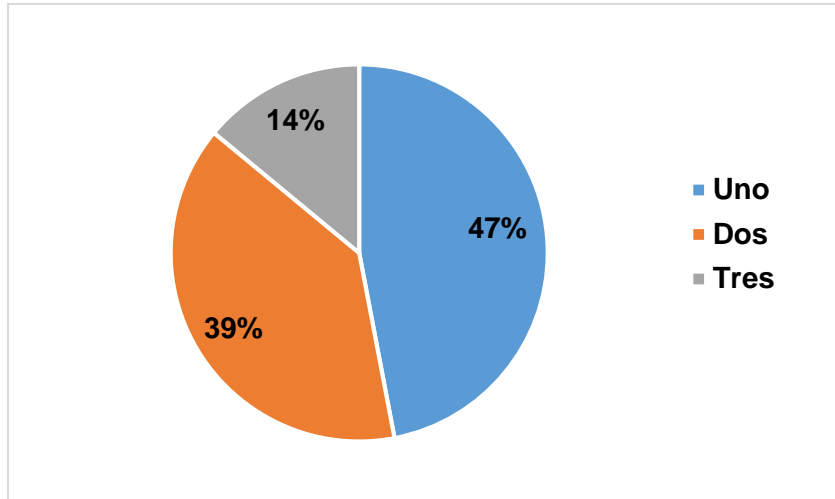


Fuente: Elaboración Propia.

Figura 7: Preferencia de duración cursos

Según el gráfico anterior se determina que los clientes tienen una preferencia por llevar cursos con una duración de una clase por semana representado por un 65% de la población encuestada y un 35% de las personas prefieren cursos de cuatro veces a la semana durante un mes.

En la siguiente pregunta se quiere conocer cuántas veces al año estaría un estudiante dispuesto en participar en los cursos, esto va a permitir medir la venta potencial que se tiene de los cursos. Como resultado se explica en el siguiente gráfico:



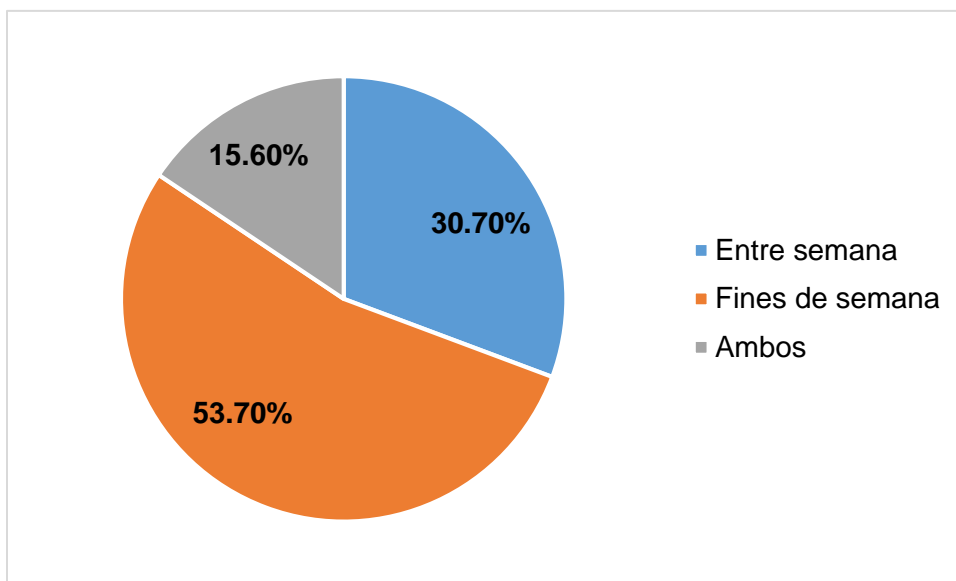
Fuente:

Elaboración propia.

Figura 8 Frecuencia de asistencia

Con respecto a los resultados del gráfico anterior se puede observar que un 47% está dispuesto a asistir una vez al año, un 39% dos veces al año y un 14% tres veces al año.

La siguiente pregunta consta de cuáles son los días que preferiría recibir las clases en la academia preguntado por fines de semana, entre semana o ambos, se obtuvieron las siguientes respuestas:

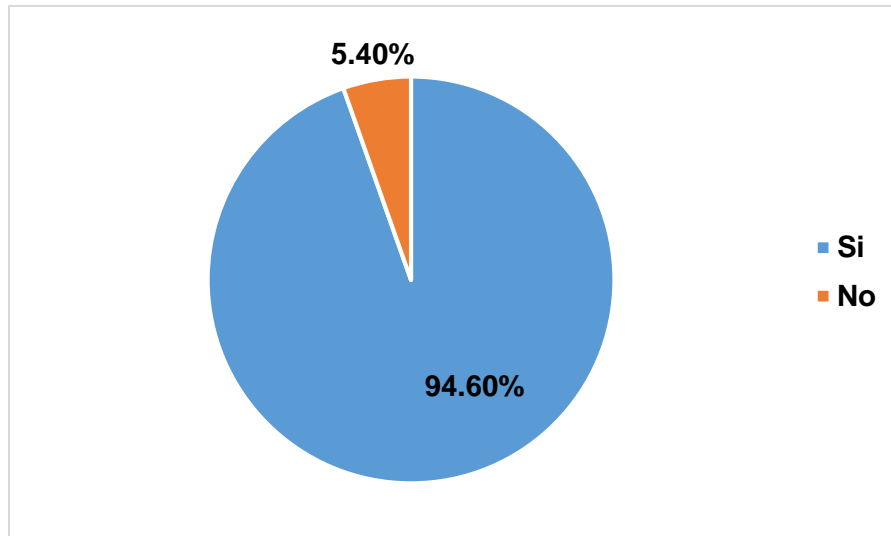


Fuente: Elaboración propia.

Figura 9 Día de preferencia

Según los resultados obtenidos con la mayor preferencia es de recibir clases los fines de semana con una representación de un 53,7% con un total de 107 respuestas, los días entre semana representados con un 30,7% con un total de 63 respuestas y las personas que pueden ambos días representan un 15,6% con un total de 33 respuestas. Se puede observar que la mayor cantidad puede fines de semana, lo que nos concuerda con las pregunta número dos, la mayor población interesada era la joven adulta, la cual trabaja, estudia o ambas , pero los porcentajes no dejan de ser importante porque una cantidad considerable puede entre semana o ambos días.

La siguiente pregunta trata que si a los estudiantes les gustaría que las herramientas a utilizar se vendieran en la academia, esta pregunta se desea hacer, ya que, es un proyecto a futuro, el cual sería poner una tienda donde los estudiantes y no estudiantes pudieran comprar los materiales utilizados en la clase y los diferentes instrumentos a utilizar, esto es para facilitar el acceso y darle un extra a la academia.

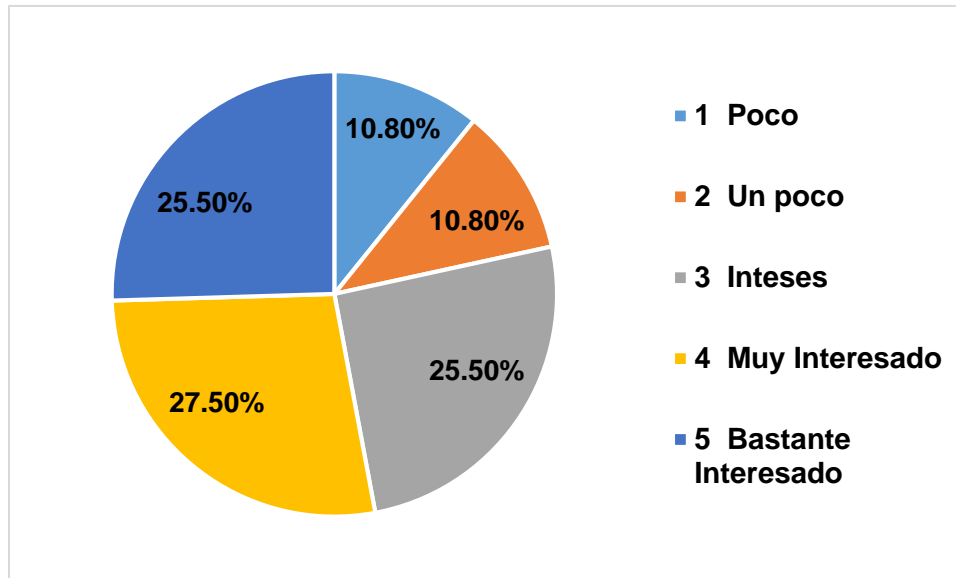


Fuente: Elaboración propia.

Figura 10 Instrumentos de venta

Según el gráfico anterior representa que a las encuestados si les gustaría que los instrumentos se vendieran en la misma academia con un 94,6% aprobación con 191 respuestas y un 5,4% no estarían de acuerdo con la venta en la misma academia representados por un índice de 11 respuestas.

En la siguiente pregunta se quiere saber si las personas están interesadas en incursionar en cursos que tengan una duración mayor a un día, ya que, la academia tiene programas que tendrán una duración de uno dos, tres y cuatro meses. En esta pregunta se decidió usar el número quince representado el interés mayor y el número uno como el valor menor del interés de las personas.

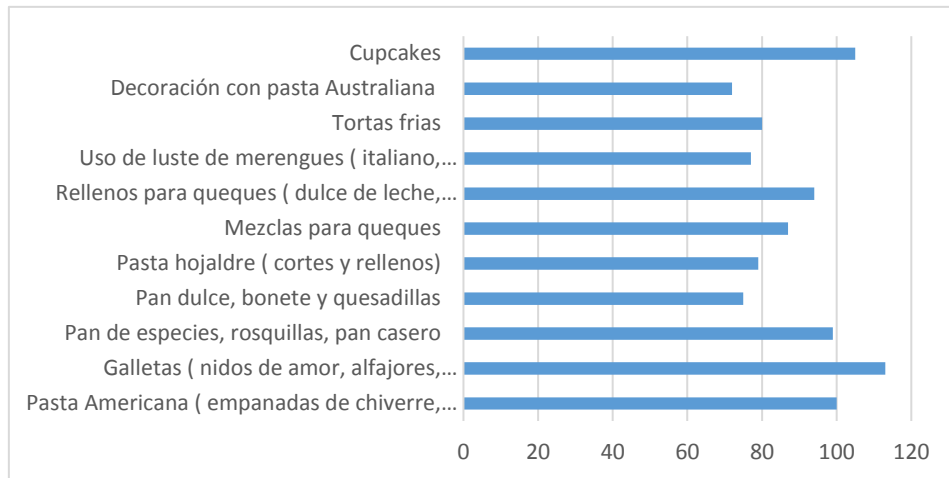


Fuente: Elaboracion propia

Figura 11 Interés de cursos

Según los resultados obtenidos en el gráfico anterior se puede observar que las personas muy interesadas representan un 25,5%, el número indica un nivel de interés alto es el cuatro que obtiene el nivel mayor de respuesta con un 27,5%, las personas se encuentran en un nivel intermedio con el número tres, el 25,5% y representado con menor interés el número dos con un 10,8% y las personas muy poco interesadas de igual forma con un 10,8%, esto quiere decir que las personas que están muy interesadas representan un 53% y las personas que casi no se encuentran interesadas de incursionar en este tipo de cursos es de un 21,6%.

En la siguiente pregunta se desea conocer el tipo de curso que estaría interesado en llevar, se colocan estos tipos de cursos, ya que, estos se pueden tomar tanto en cursos libres que tengan una duración de un día como en cursos que se pueden fragmentar en más cursos, pero que vayan en la misma del curso al cual se estaría interesado. Esta pregunta es de selección múltiple, se dieron las siguientes respuestas:



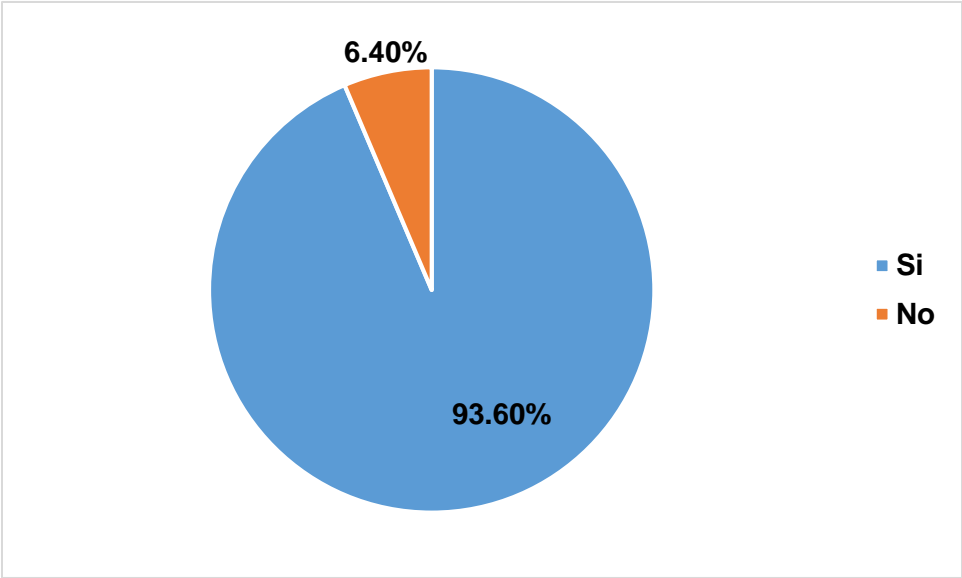
Fuente: Elaboración propia.

Figura 12 Cursos de interés

Según los resultados en la gráfica anterior se puede observar que los cursos con una mayor demanda son las galletas con un 55,90% con un total de 113 respuestas, los cupcakes con un 52% con un total de 99 respuestas, el pan de especias, las rosquillas y el pan casero con un 46,50% con un total de 94 respuestas, los rellenos para queques con un 46,50% con un total de respuestas de 94, la pasta americana con un 45,5% con un total de 91 respuestas, la mezclas para queques con un 43,50% con un total de respuestas de 87, las tortas frías con un 39,6% con un total de 80 respuestas, la pasta hojaldre con un 39,1% con un total de 79 repuestas, el uso de los merengues con un 38,1% con un total de 77 respuestas, el pan dulce con un 37,1% con un total de respuestas de 75 y por último la decoración con pasta australiana con un 35,6% con un total de 72 respuestas.

Se observa que todos los cursos tuvieron una aceptación muy buena por parte de los encuestados, mayormente resalta en los cursos de galletas, cupcakes y pan de especias, rosquillas y pan casero y teniendo un menor porcentaje, pero no menos significativa en la escogencia de los cursos con uso de merengues, pan dulce, bonete y quesadilla y la decoracion con pasta australiana.

Para la siguiente pregunta se toma encuesta si se desea que el precio de los cursos incluya los materiales para elaboración y preparación de los cursos y los difentes temas que seran enseñados en clase como la materia prima para realizar las diferentes recetas.

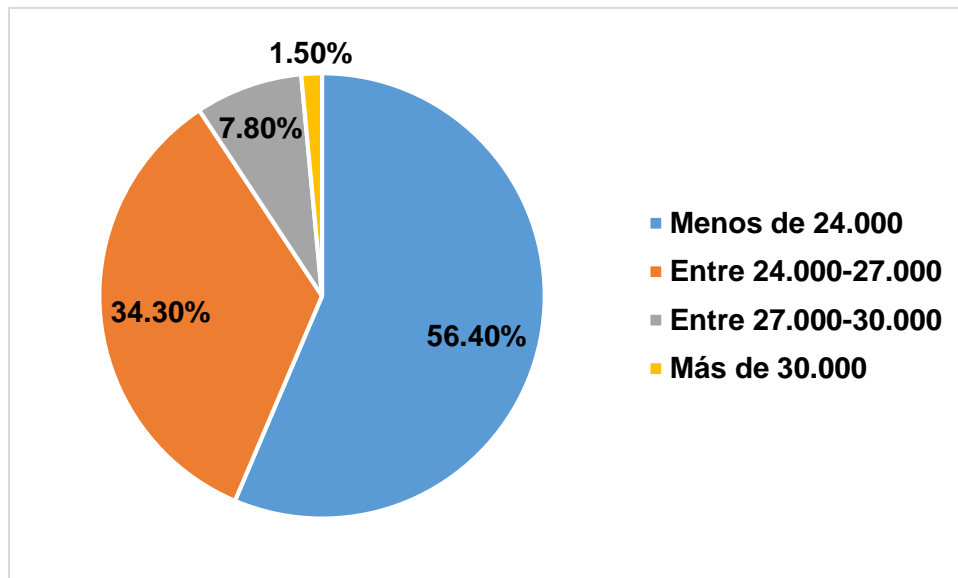


Fuente: Elaboración propia.

Figura 13: Incluir los materiales

Según el gráfico anterior las personas sí desean que el precio de los cursos incluya los materiales representando un 93,6% con un total de 189 respuestas y con una 6,4% con un total de 13 respuestas.

A partir de la siguiente pregunta, se hace un sondeo de cuánto estaría dispuesto a pagar por cursos con las diferentes duraciones de los cursos, esta pregunta se basa en los cursos libres que tienen una duración de un día cuatro horas.

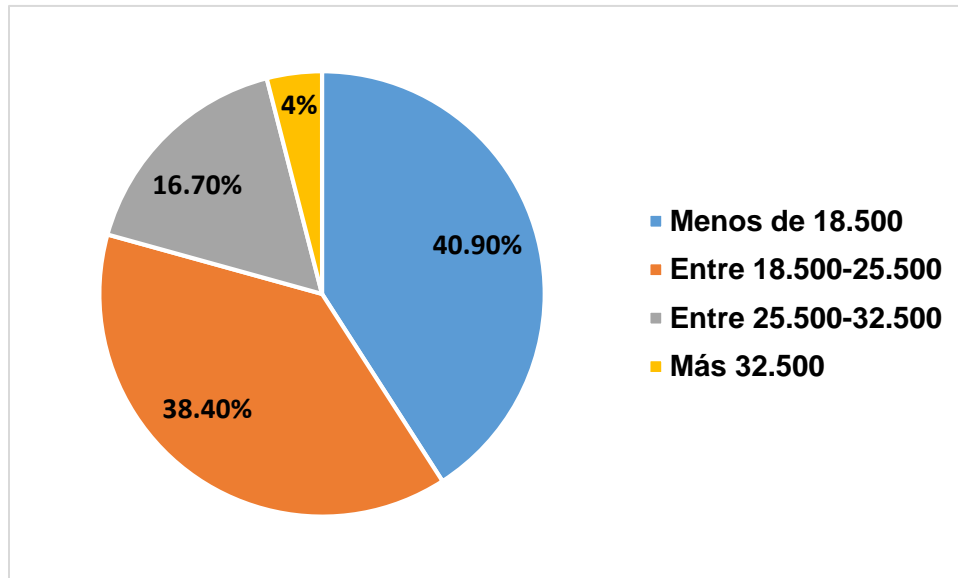


Fuente: Elaboración propia.

Figura 14 Precio cursos libres

El gráfico anterior es representado por los precios que las personas estarían dispuestas a pagar por curso libre, menos de 24000 mil colones teniendo un 56,4% con un total de 112 respuestas, en el rango de 24000 mil colones y los 27000 mil colones un 34,3% con un total de 71 respuestas y no estarían dispuestas a pagar más de 30000 mil colones por curso representando un 1,5% las personas que sí estarían dispuestas a pagar más este rango para un total de 3 personas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de repostería con una duración de un mes, recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.

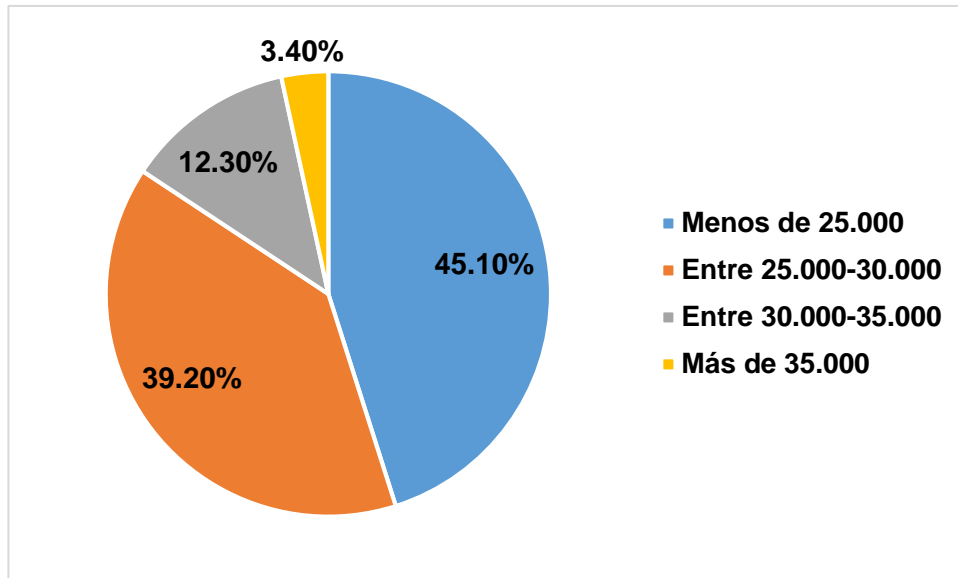


Fuente: Elaboración propia.

Figura 15: Precio de curso de un mes

En el gráfico anterior puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 18500 colones por semana con un 40,9% con un total de 81 respuestas, con un rango de 18500 a 25500 colones con un 38,4% con un total de 78 respuestas, entre el rango de 25500 a 32500 colones un 16,7% con un total de 34 respuestas y se puede observar solo un 4% que esta dispuesto a pagar más de 32500 colones con un total de 8 respuestas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de repostería con una duración de dos meses recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas que incluya los materiales y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.

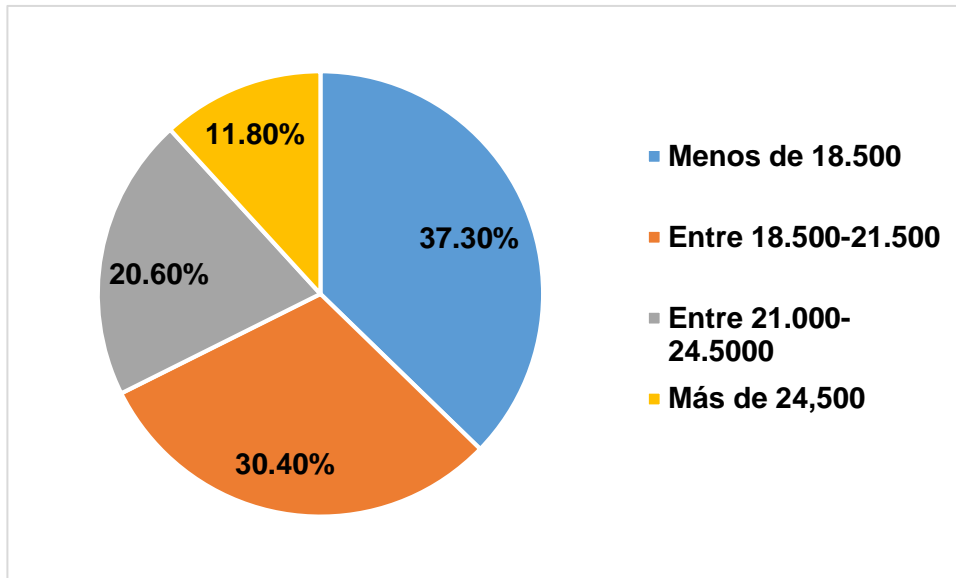


Fuente: Elaboración propia.

Figura 16: Precio de duración dos meses

En el gráfico anterior puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 25000 colones por semana con un 39,2% con un total de 89 respuestas, con un rango de 25000 a 30000 colones con un 39,2% con un total de 81 respuestas, entre el rango de 30000 a 35000 colones un 12,3% con un total de 25 respuestas y se puede observar solo un 3,4% esta dispuesto a pagar más de 35000 colones con un total de 7 respuestas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de repostería con una duración de cuatro meses recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas que incluya los materiales y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.

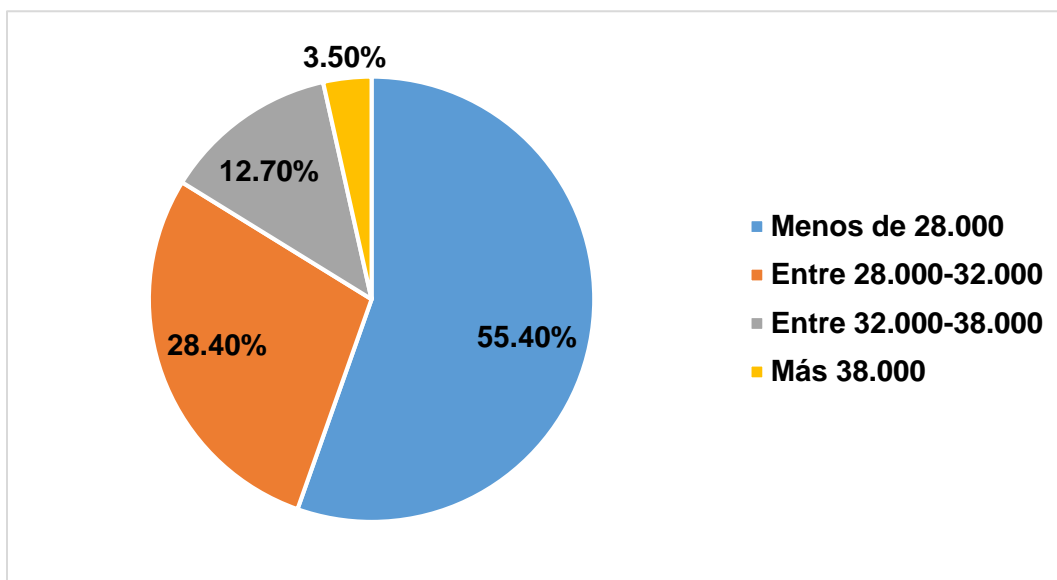


Fuente: Elaboración propia.

Figura 17 Precio repostería de cuatro meses

En el gráfico anterior se puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 18500 colones por semana con un 37,3% con un total de 73 respuestas, con un rango de 18500 a 21500 colones con un 30,4% con un total de 63 respuestas, entre el rango de 21500 a 24500 colones un 20,6% con un total de 42 respuestas y un 11,8% esta dispuesto a pagar más de 24500 colones con un total de 24 respuestas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de pastelería con una duración de un mes recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas que incluya los materiales y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.

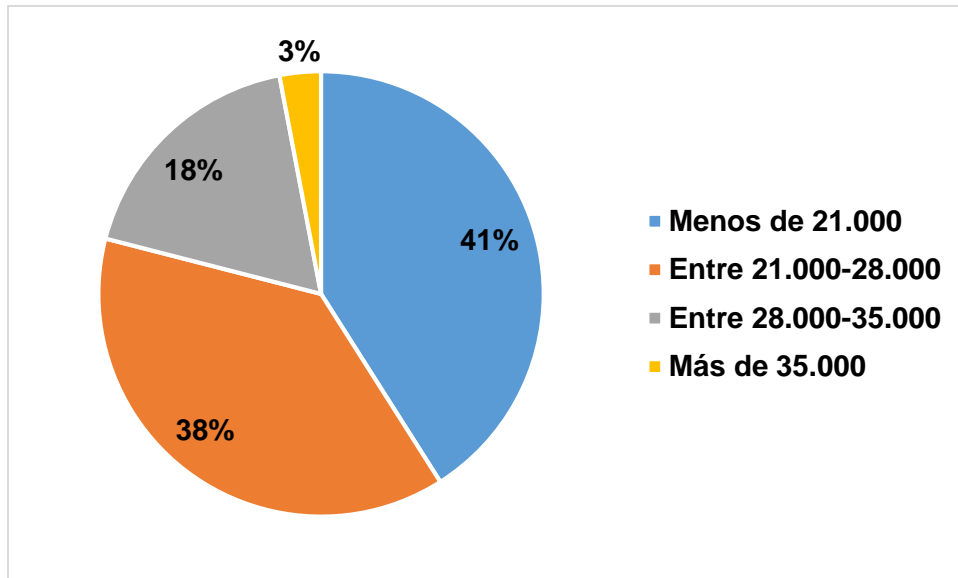


Fuente: Elaboración propia.

Figura 18: Precio Pastelería un mes

En el gráfico anterior se puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 28000 colones por semana con un 55,4% con un total de 111 respuestas, con un rango de 28000 a 32000 colones con un 28,4% con un total de 58 respuestas, entre el rango de 32000 a 38000 colones un 12,7% con un total de 26 respuestas y un 3,5% esta dispuesto a pagar más de 38000 colones con un total de 7 respuestas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de pastelería con una duración de dos meses recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas que incluya los materiales y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.

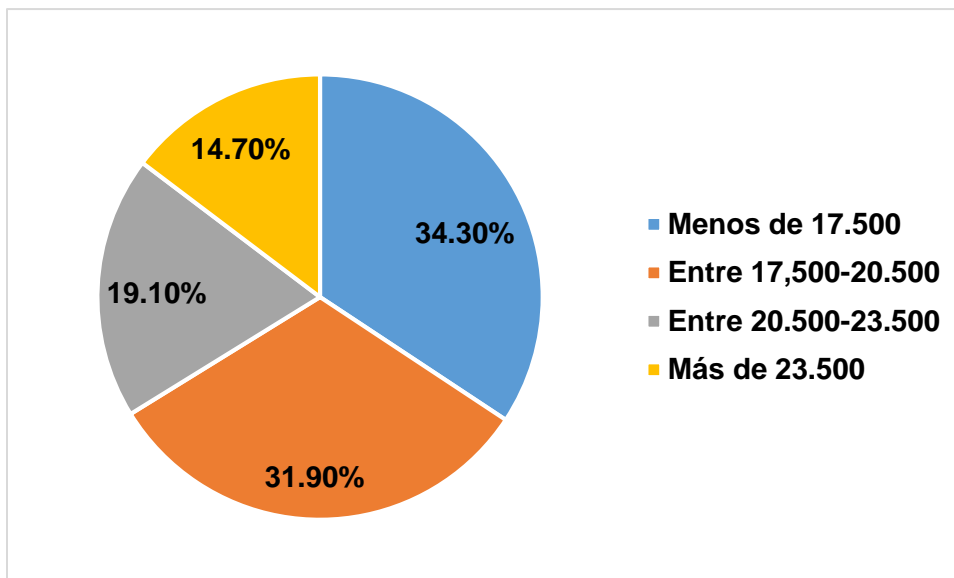


Fuente: Elaboración propia.

Figura 19: Precio pastelería dos meses

En el gráfico anterior puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 21000 colones por semana con un 41% con un total de 82 respuestas, con un rango de 21000 a 28000 colones con un 38% con un total de 78 respuestas, entre el rango de 28000 a 35000 colones un 18% con un total de 27 respuestas y un 3% esta dispuesto a pagar más de 35000 colones con un total de 5 respuestas.

En la siguiente pregunta se refiere a los cursos de pastelería con una duración de cuatro meses recibiendo una clase por semana con una duración de cuatro horas que incluya los materiales y cuánto estaría dispuesto a pagar cada persona por curso.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 20 Precio pastelería cuatro mes

En el gráfico anterior se puede observar que las personas estarían dispuestas a pagar menos de 17500 colones por semana con un 34,3% con un total de 67 respuestas, con un rango de 17500 a 20500 colones con un 31,9% con un total de 65 respuestas, entre el rango de 20500 a 23500 colones un 19,1% con un total de 39 respuestas y un 14,7 esta dispuesto a pagar más de 23500 colones con un total de 31 respuestas.

Estudio técnico

Mediante este estudio se va dar una descripción de donde se ubicará la academia, así como los equipos para acondicionar el lugar donde se puedan llevar acabo todos los procesos para facilitar el aprendizaje de los estudiantes, se va a describir los cursos que se darán tanto programas de cursos libres con una duración de cuatro horas un único día, como los cursos que durarán uno, dos y cuatro meses respectivamente y todo su proceso productivo, para lograr el objetivo propuesto el cual es demostrar mediante un estudio técnico la viabilidad de la academia de pastelería y repostería en el distrito de San Pablo de Heredia.

Ubicación de la academia

El local se ubicará en San Pablo de Heredia, se decide escoger este lugar debido a que es un lugar seguro, de fácil acceso tanto para las personas que vienen de lugares alejados, como para las personas que se trasladan en autobús o en carro.

Se adjunta imagen para ilustrar el lugar de donde se ubicará la academia de pastelería llamado centro comercial Zona 5, el local mide 110 metros cuadrados, el local cuenta con parqueo en conjunto con los demás locales, cuenta con baño y seguridad y la zona comercial tiene baños públicos.



Fuente: Google Maps

Figura 21: Ubicación del local

Distribución y diseño

El local contará con el equipo adecuado, será acondicionado de la mejor manera para la comodidad y el buen aprendizaje de las personas que visiten la academia, la cual va ser distribuida en dos salas de clase para elaboración de repostería y pastelería y una recepción pequeña en la que se tendrá un escritorio y

una silla ejecutiva para el recibimiento de las personas y ahí poder realizar consultas y pagos.

Cada sala de clase contará con diversos equipos para lograr el buen acondicionamiento de la academia, se detallan de la siguiente manera, se contará con:

- Dos mesas de trabajo para atender a grupos de 10 personas como máximo para que cada una persona cuente con el espacio apropiado para hacer la elaboración de las técnicas enseñadas en clase, cada mesa tiene un tamaño de 1.90 metros de largo por 90 centímetros de ancho, de acero inoxidable.
- Una cámara de refrigeración de una puerta que tendrá las siguientes medidas 78cm de largo por 71cm de fondo por 2.08 de altura, cuenta con rodines e iluminación.
- Un congelador vertical de acero inoxidable de 75cm largo por 75cm de fondo y 200 cm de altura, esto permitirá guardar los productos que necesiten estar en frío tanto para realizar una técnica vista en clase como los materiales que se usan para la elaboración de la misma.
- Se utilizará una cocina de gas de cuatro quemadores lineales, de acero inoxidable con una estructura metálica para poder llevar a cabo las diferentes recetas, como, por ejemplo, diversos lustres, cremas, rellenos procesos en baño maría, etc.
- Batidora industrial de 20 kilos, con un tazón en acero inoxidable y con tres diferentes accesorios para mezclar, esta maquinaria permitirá mover masas grandes para así poder agilizar en tiempo y todos puedan trabajar a la vez.
- Dos batidoras de mesa, esta para poder hacer mezclas de pequeñas cantidades esta es de 14 tazas, el tazón en acero inoxidable y contará con 10 velocidades.
- Un horno de convección de 5 bandejas eléctricas, con vidrio temperado para una mejor visibilidad del producto, cuenta con sistema de vapor, luz interna, con una turbina en la parte trasera para lograr una mejor distribución del calor, un inyector de agua esto es especial para algunos de los productos

que lo necesitan en medio del proceso de cocción, con una manigueta de protección del calor. Las medidas externas serán 1.66 metros de alto, 88cm de frente, 1.35 centímetros de fondo, este tipo de horno permitirá almacenar grandes cantidades de diversos productos a la vez, con todas las características que se determinaron permite que los productos tengan un horneado homogéneo y su estructura sea uniforme.

- Bandejas de panadería para el horno, según el horno que se escogió las medidas propias son 45cm de ancho por 65cm de largo de aluminio.
- Una amasadora afinadora tradicional de 15 kilos en acero inoxidable, esta máquina es especial para la fabricación de masas para las clases de panadería y repostería y así darle la textura perfecta a la masa.
- Campana para la extracción de grasa, está en una estructura de acero inoxidable con medidas de 200cm de frente, 90 cm de fondo y 65 cm de altura. Esto permitirá que la grasa sea extraída y evitar que se pegue en las paredes donde se ubicará la cocina.

Capacidad instalada

Como se indica la academia utilizará un local 110 metros cuadrados en la cual se ubicará dos salones de clase prácticamente iguales que permitirán el desarrollo de dos cursos en forma simultánea que bajo el supuesto de una jornada laboral de seis días a la semana permite impartir 104 clases mensuales a razón de cuatro clases diarias de cuatro horas cada uno.

Para efectos prácticos y facilidad del instructor se permitirá un máximo de 10 alumnos por curso, según la entrevista realiza a los expertos esta combinación de factor fijo con variable lograría máxima la oferta aproximadamente 1040 estudiantes por mes.

La operación en estos términos conlleva al incurrir en otros costos y gastos operativos que se estimarán para efectos del presente trabajo.

Otros costos

El costo de alquiler para la capacidad de planta nombrada en su oportunidad ascenderá a los 935.550 colones, agua 40.000 colones, electricidad aproximadamente 100.000 colones, materiales de limpieza 15.000 colones.

Gastos Operativos

Se consideran los siguientes gastos: publicidad, las consideraciones de esta fueron resumidas en la tabla 2. Patentes municipales según el volumen de ventas proyectado asociado a una tarifa que es 2x1000 la tarifa mensual ascenderá aproximadamente a 23.030 colones, se incurre en gasto telefónico aproximado de 18.000 mil colones, seguros como medida básica se protegerá ante robo e incendio de los equipos el costo asciende a 35.000 colones. Depreciación de mobiliario y equipo de cómputo asciende en forma combinada a 9.075 colones mensuales, este último se detalla en la tabla número 4.

A continuación, se presenta un resumen de los costos y gastos mencionados en este capítulo:

COSTO Y GASTOS DE MENSUAL	MENSUAL
ALQUILERES	935.550,00
DEPRECIACIONES EQUIPOS	123.311,67
DEPRECIACION MOBILIARIO DE OFICINA	2.475,00
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO	6.600,00
AMORTIZACION de Equipo Menor	16.251,25
AGUA	40.000,00
ELECTRICIDAD	100.000,00
ARTICULOS DE LIMPIEZA	15.000,00
SEGUROS	35.000,00
TELEFONO	18.000,00
PAPELERIA	15.000,00
SERVICIOS CONTABLES	130.000,00
PATENTE MUNICIPAL	23.030,00
PUBLICIDAD	1.151.000,00
TOTAL	2.611.217,92

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3 Costos y gastos operativos

Depreciación

Se detallará a continuación, la tabla de depreciación de la propiedad planta y equipo requerida en el proyecto y su respectivo cálculo de depreciación:

Detalle de depreciación

Nombre	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ANUAL	VALOR EN LIBROS AL QUINTO AÑO
EQUIPO DE PRODUCCION							
Mesa de trabajo sencilla	2	270.000,00	540.000,00	10	54.000,00	4.500,00	
camara 1 puerta Acero	2	1.150.000,00	2.300.000,00	10	230.000,00	19.166,67	
congelador vertical 1 puerta	2	950.000,00	1.900.000,00	10	190.000,00	15.833,33	
cocina de 4 quemadores	2	275.000,00	550.000,00	10	55.000,00	4.583,33	
batidora de 20 QTS	2	750.000,00	1.500.000,00	10	150.000,00	12.500,00	
Horno conveccion 5 bandejas	2	1.750.000,00	3.500.000,00	10	350.000,00	29.166,67	
Amasadora	2	1.100.000,00	2.200.000,00	10	220.000,00	18.333,33	
Batidora de mesa	2	395.000,00	790.000,00	10	79.000,00	6.583,33	
Campana extractora de grasa	2	510.000,00	1.020.000,00	10	102.000,00	8.500,00	
Bandeja de panaderia	2	8.700,00	17.400,00	10	1.740,00	145,00	
Sillas altas tipo bar	20	24.000,00	480.000,00	10	48.000,00	4.000,00	
Subtotal equipo de producción			14.797.400,00			123.311,67	7.398.700,00
MOBILIARIO DE OFICINA							
Escritorios	1	210.000,00	210.000,00	10	21.000,00	1.750,00	
Silla ejecutiva	1	50.000,00	50.000,00	10	5.000,00	416,67	
Teléfono	1	15.000,00	15.000,00	10	1.500,00	125,00	
Bancas de madera	1	22.000,00	22.000,00	10	2.200,00	183,33	
Subtotal Mobiliario de Oficina			297.000,00			2.475,00	148.500,00
EQUIPO DE COMPUTO							
Computadora	1	280.000,00	280.000,00	5	56.000,00	4.666,67	
Impresora	1	116.000,00	116.000,00	5	23.200,00	1.933,33	
Subtotal equipo de computo			396.000,00			6.600,00	-
Total			15.490.400,00			132.386,67	7.547.200,00

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 4: Detalle de depreciación

Además, de la inversión mencionada anteriormente en activos fijos es necesario la adquisición de equipos menores que también son indispensables en el proceso de elaboración de las recetas y, además, facilitadores del proceso de aprendizaje. Por su valor y sus características no se someten a un proceso de depreciación si no que se consideran como un gasto amortizable.

El siguiente cuadro ilustra el valor de esos equipos y sus costos:

Amortización de Equipos Menores

Producto	A usar en clase	Costo unitario	Costo Total
2 limpiones de microfibra	2	1.300,00	2.600,00
Tazas de medir de metal	2	2.800,00	5.600,00
Cucharas de medir de metal	2	1.800,00	3.600,00
Rasqueta plástica	2	650,00	1.300,00
Romana digital mínimo 5 kilos	2	23.100,00	46.200,00
Espátula de goma (miserable)	2	2.500,00	5.000,00
Tijeras comunes punta fina	2	2.500,00	5.000,00
Espátula grande metálica de decoración	5	2.500,00	12.500,00
Espátula pequeña metálica de decoración	5	1.600,00	8.000,00
Peine de metal para decorar (triangulo)	5	1.300,00	6.500,00
Clavo de metal #914	5	750,00	3.750,00
Molde de 18 cms x 7 de alto	4	1800	7.200,00
Molde rectangular 21cmsx 27cms	5	5200	26.000,00
Molde 20 cms x 7 cms de alto	15	2100	31.500,00
Termómetro de confitería	8	5800	46.400,00
Globo francés de buena calidad	8	2000	16.000,00
Pilots de tinta comestible de 6 unidades	6	1300	7.800,00
Molde 14 x 7 de alto	1	1120	1.120,00
Aro de 18 x 7 de alto	10	4800	48.000,00
Rodillo pequeño de acrílico	1	3100	3.100,00
Estecas	11	2800	30.800,00
Cortadores de flores de metal o plástico	12	8500	102.000,00
Espuma de boleo	12	2950	35.400,00
Manteca Crisco	11	3025	33.275,00
Rondana para cortar pizza	11	1800	19.800,00
Plancha alisadora para fondant	11	1950	21.450,00
Brocha para limpiar la base	5	900	4.500,00
Pilot de tinta permanente punta fina	4	700	2.800,00
Palitos de dientes (8 unidades)	12	450	5.400,00
Láminas de estereofon de 15x 15	13	1250	16.250,00

Producto	A usar en clase	Costo unitario	Costo Total
Regla para medir de 30cms flexible	5	500	2.500,00
Tazas medianas para lustre	5	1600	8.000,00
Hilo de nylon o caña de pescar	5	500	2.500,00
Alambre de cobre o niquelado mínimo medio metro #25	12	300	3.600,00
Alicate para flores	12	800	9.600,00
			585.045,00
			3
	AMORTIZACION ANUAL		195.015,00
	AMORTIZACION MENSUAL		16.251,25

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 5: Amortización de Equipos Menores

Distribución de la academia

La academia contará con dos sectores para la impartición de las lecciones, esto quiere decir que el equipo que se mencionó anteriormente, se acondicionará por igual en ambos sectores, ya que, las clases serán simultáneas, de tal forma que contarán con todo el equipo para el desarrollo, la facilidad y el aprendizaje de los estudiantes, este equipo es la instrumentaría más grande del acondicionamiento, cabe mencionar que se tendrán implementos pequeños para llevar acabo las diferentes actividades de la clase como son boquillas, moldes, cortadores, ollas, tazas de medidas, rodillos etc. También contara con una parte de recepción de personas, donde habrá una silla y un escritorio la función de este lugar es que estudiantes puedan realizar sus pagos y consultas.

La academia tendrá una decoración sencilla, pero elegante, ya que, el color de las paredes será blanco para permitir de forma visual que el lugar se vea espacioso y darle un aspecto de claridad, con una decoración un cuadro de pastelillos y otros diferentes panes, esto dentro de los salones de clase.

Se ilustra por la siguiente imagen como estaría la distribución general de la academia, esto permite tener una visión más amplia de lo que se desea hacer en cuanto al lugar. Imagen con fines ilustrativos



Fuente: Elaboración propia.

Figura 22: Distribución general del local

En la siguiente imagen, se mostrará más detalladamente una de las salas de clase, en este lugar se impartirán las diferentes los diferentes cursos de repostería y pastelería. La imagen es con fines ilustrativos



Fuente: Elaboración Propia

Figura 23 Distribución de salón clase

La figura que se mostrara a continuación es la distribución de la parte de la recepción. La imagen es con fines ilustrativos

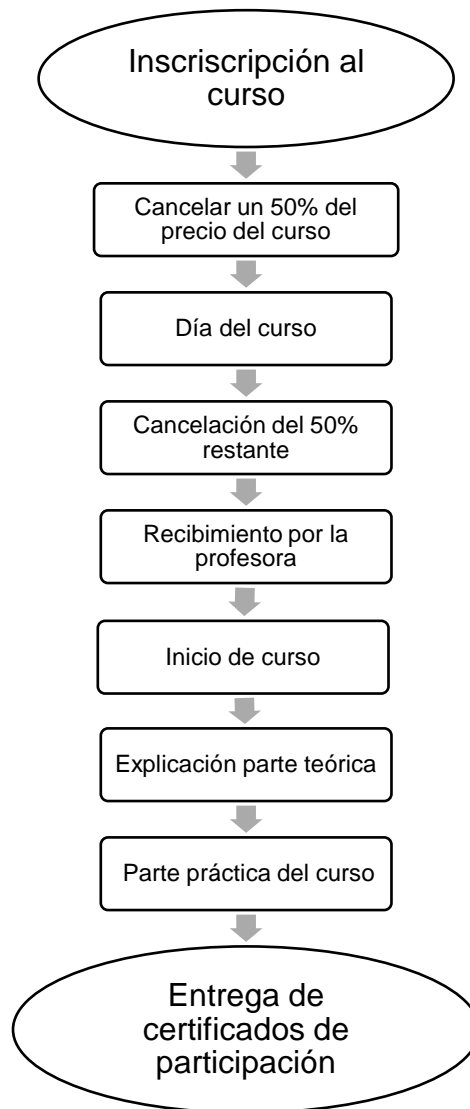


Fuente: Elaboración propia.

Figura 24: Distribución de la recepción

Flujograma

A continuación, se explicará por medio de un flujograma el proceso de los cursos desde el momento de la inscripción hasta el momento de entregar los certificados de participación a los estudiantes.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 25 Flujograma

Descripción del proceso

- Inscripción al curso: para inscribirse al curso lo puede hacer por medio de teléfono, correo electrónico o de forma presencial en las instalaciones de la academia.
- Cancelar un 50% del precio del curso: cada una de las personas que deseen inscribirse en los cursos debe hacer esta cancelación, si no se tomara en cuenta para el cupo de los diversos cursos, si se hace por medio de depósito debe de ser enviado por correo electrónico y de esta forma la inscripción queda manera formal.
- Día del curso: es el día que según el programa fue propuesto.
- Cancelación del 50% restante del precio del curso: para efectos de esta cancelación se debe hacer de forma presencial en la academia, el día que se va a recibir el curso.
- Recibimiento por la profesora: la profesora encargada recibirá a los estudiantes para poder iniciar con las lecciones
- Inicio de curso: se dará por iniciado el curso.
- Explicación de parte teórica: este es un tiempo pequeño en el que la profesora explicará a detalle de lo que realizará en el curso y dará una copia de cada receta.
- Parte práctica del curso: en esta parte la profesora explicara de forma práctica y también cada uno de los estudiantes como realizara cada receta.
- Entrega de certificados de participación: a cada estudiante se le hará entrega un certificado por lo visto en clase.

Significado de la simbología del flujograma de procesos:



Inicio/ Final



Proceso o acción

Metodología de los cursos

La metodología escogida para lograr los objetivos esperados, mediante el buen desarrollo y el aprendizaje.

Las clases son completamente prácticas, para que cada uno de los estudiantes pueda aprender de forma más sencilla, los diferentes procesos a realizar y se llevarán a cabo de la siguiente manera:

- Se dará la bienvenida a los estudiantes.
- Los estudiantes se colocarán alrededor de la mesa principal donde la profesora dará la explicación.
- Alrededor de mesas de trabajo habrá bancos para cada uno de los estudiantes.
- La profesora explicará detalladamente los temas que se desarrollarán en la clase, explicando las técnicas a utilizar y las recetas que se van a impartir las cuales serán dadas por escrito a cada persona. Tanto en los cursos libres con una duración cuatro horas, un día como en los cursos con una duración mayor de uno, dos, tres y cuatro meses.
- Para los cursos de repostería, panadería y pastelería las recetas impartidas se dividen en tres segmentos, ya que, se explicará el paso a paso, el primer segmento es el de la preparación de los ingredientes a utilizar, el segundo segmento es la elaboración y creación del producto y el tercer segmento es el horneado y decoración de los productos.
- Para los cursos de pastelería que sean solamente de decoración, se dividirá en tres segmentos, el primero será la preparación de los ingredientes, el segundo la creación de los lustres, pastas, figuras, etc., dependiendo de las recetas a desarrollar en la clase y tercero será el segmento exclusivo para las técnicas decorativas.
- Los espacios mencionados anteriormente serán abiertos para cualquier pregunta de los estudiantes, en cada uno de los segmentos la profesora dará

la explicación de cómo hacer el paso a paso y los estudiantes lo hacen una vez que sea explicado el proceso. La profesora realiza una demostración y los estudiantes la siguen.

- Una vez que los productos estén concluidos, los estudiantes podrán llevarse un producto de cada tipo, hecho en la clase.
- A cada estudiante se le entregara un certificado de participación, por cada curso recibido.
- Se da la clase por concluida.

Será indispensable conocer la totalidad de los costos de la empresa y al tratarse de productos alimenticios con características muy particulares será indispensable definir en primer lugar los componentes de cada receta y posteriormente determinar los costos de las mismas. Lo presente es resumen de los distintos componentes de recetas, son el resultado de multiplicar la cantidad precisa por el costo unitario según la unidad de medida que normalmente se produce en cada una de las recetas.

Por ejemplo, aparecerán los costos requeridos de una receta de pan casero con un costo de 2752,85 colones para la elaboración de treinta unidades 20 gramos cada una.

Dolce Mía La Academia

Costo de Materiales por tipo de receta

Descripción	Costo por receta	Materiales estimados por mes
Pasta Americana	1.783,39	4.212,04
Galletas (Nidos de amor, alfajores, galletas decoradas)	4.160,63	9.826,66
Rosquillas San Carleñas	2.126,58	5.022,58
Pan de Especies	1.190,99	2.812,89
Pan Casero	2.752,85	6.501,73

Descripción	Costo por receta	Materiales estimados por mes
Galletas Mangueadas	2.326,25	5.494,18
Galleta de Avena y Pasas	1.304,91	3.081,96
Galleta de Chocolate	3.617,31	8.543,42
Canastitas de Fresa y tartaletas	4.625,77	10.925,22
Pasta de Cremitas y Eclaires	693,19	1.637,20
Crema de fresa	1.058,75	2.500,58
Crema de diplomática	730,00	1.724,13
Crema de limón	1.293,77	3.055,64
Relleno de amaretto	3.622,35	8.555,34
Rollos de Canela	3.433,74	8.109,86
Pan para Emparedados	1.888,08	4.459,31
Pan Dulce (bonete, trenza dulce, quesadilla)	6.463,88	15.266,52
Pan Baguette	1.362,13	3.217,11
Donas fritas	962,60	2.273,49
Donas horneadas	768,29	1.814,56
Pan Cena	1.964,98	4.640,92
Pan de Molde	1.752,29	4.138,59
Pan de batido	1.123,44	2.653,36
Pasta Hojaldre	2.734,50	6.458,39
Pasta Croissant	1.896,72	4.479,70
Pasta Danesa	2.309,22	5.453,95

Descripción	Costo por receta	Materiales estimados por mes
Vainilla	1.589,50	3.754,11
Chocolate	1.745,08	4.121,57
Queque de banano	2.704,24	6.386,93
Queque de libra	2.431,15	5.741,93
Queque café	1.977,55	4.670,61
Dulce de leche	923,38	2.180,85
Fresa	1.353,13	3.195,84
Ganache de chocolate	1.640,00	3.873,38
Lemon Curd	1.446,98	3.417,51
Cupcakes	1.250,47	2.953,39
Tortas Frías	1.417,41	3.347,65
Lustre suave (Uso de boquillas, tapizado, dibujos sobre queque, flores, tejido de canasta)	2.276,16	5.375,88
Lustre de mantequilla	7.390,06	17.453,99
Merengue italiano	433,74	1.024,42
Merengue suizo	418,95	989,48
Merengue Frances (suspiros)	561,08	1.325,16
Pasta australiana	1.777,46	4.198,04
Figuras y Flores en pasta de goma	349,45	825,35
		211.695,41

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6 Costo materiales por curso y mensual

Estructura de los cursos

El programa que se desarrolla en los cursos se detallará según la duración de los mismos, la academia se dirige a la población de desarrollo emprendedor, pero también aquellas personas que deseen aprender alguna técnica, ya sea para conocimiento o para aprender y hacerlo para sus familiares o amigos, por esta razón se abren cursos libres con una duración de cuatro horas un día y los cursos que tendrán una duración mayor de uno, dos, tres y cuatro meses, estos cursos serán especializados, ya que, se detallarán más temas y tienen una continuidad así abarcar desde lo básico como la utilización correcta de los insumos, el funcionamiento de los utensilios y equipos apropiados.

El propósito de las clases es que los estudiantes de lo aprendido lo tomen como base para poder hacer sus propias recetas, que tengan el conocimiento de cómo se realizan, pero no tener miedo a experimentar con los sabores para crear nuevos productos. El programa que se presentará será para cursos de repostería y pastelería.

A continuación, se detallará el programa de los cursos libres para el área de repostería y panadería:

- Pasta americana: esta pasta se caracteriza por ser versátil, se puede hacer tanto repostería salada como dulce, también es conocida como pasta rápida. En esta clase se realizará empanadas de chiverre y de piña, pastel de pollo y tartaletas de frutas (estas son un tipo de canastita que se puede llenar con lo que guste la persona dulce o salado).
- Galletas: aprenderá tipos de galletas tradicionales como son las galletas de chocolate y de avena y pasas y otro tipo más finas, una textura suave como alfajores y nidos de amor.
- Repostería tradicional: en este bloque se desarrollará pan de especias, rosquillas y pan casero.
- Panes tradicionales dulces: se desarrollará el pan dulce, pan bonete y las quesadillas.

- Pasta hojaldre: esta pasta se caracteriza por la versatilidad en la elaboración de la repostería, su secreto está en la preparación, lograr una consistencia perfecta para obtener una pasta crujiente. En la clase se explicará cómo hacerla, así como los diferentes cortes y rellenos.

A continuación, se detallará el programa de los cursos para el área de pastelería:

- Mezclas para queques: en esta clase se desarrollará las siguientes mezclas para los diferentes queques: vainilla, chocolate, queque de libra, café y queque de banano.
- Rellenos para queques: los que se verán en clase tanto tradicionales como dulce de leche, relleno de fresa, rellenos finos como la ganache de chocolate (crema de chocolate) y lemon curd (crema de limón).
- Uso de lustre de merengues: los merengues son lustres clásicos para la decoración de los queques a base de clara de huevo, en esta clase se desarrollará el merengue clásico, suizo y el francés.
- Tortas frías: estas tortas son caracterizadas por ser húmedas y muy suaves y son versátiles, ya que, pueden ser rellenas con lo que se desee.
- Decoración con pasta australiana: esta pasta se caracteriza por tener un aspecto muy fino en la decoración de los queques, ya que, su textura es lisa y uniforme. Hay diferentes formas de su elaboración y se pueden hacer múltiples decoraciones con ella.
- Cupcakes: estos son pastelillos individuales que pueden llevar cualquier tipo de decoración y relleno.

Se detalla el programa de repostería, panadería y pastelería, se presenta los cuatro meses, con una totalidad de 64 horas, recibiendo una clase de cuatro horas a la semana, el estudiante tendrá la versatilidad de conocer el programa y decidir llevar uno, dos o cuatro meses, los cursos presentan una secuencia, pero la persona tendrá el derecho de elegir la duración y se desarrollan los plazos de uno, dos, tres y cuatro meses establecidas, ya que, en este mes los cursos presentan continuidad. Se detalla el programa de repostería, panadería:

Desarrollo del primer mes

- Curso introductorio de buenas prácticas de manufactura y clase práctica de pasta americana.
- Galletas: nidos de amor, alfajores, galletas decoradas.
- Empaquetados: rosquillas dulces, pan de especias y pan casero.
- Galletas mangueadas, galletas de avena pasas y galletas de chocolate.

Desarrollo del segundo mes

- Pan dulce, bonete, trenza dulce y quesadilla.
- Pan para emparedados, pan cena, rollos de canela.
- Pan de molde y pan batido.
- Pan baguette (espiga, manitas e italiano).

Desarrollo del tercer mes

- Tartaletas y canastitas de fresa.
- Cremitas y eclaires (crema pastelera) y pasta de churro.
- Donas horneadas y donas fritas y su respectiva decoración.
- Tipos de rellenos.

Desarrollo del cuarto mes

- Preparación de pasta hojaldre.
- Cortar, rellenar y hornear repostería salada.
- Desarrollo de repostería dulce y recortes: pañuelos o cachitos de dulce de leche, prusianos con merengue cosido de cuatro claras, a base de recortes palitos dulces, palmeras u orejas.
- Pasta croissant y pasta danesa (estas dos pastas una salada y la otra dulce, su textura es suave, es una pasta tipo pan).

Se presenta el programa de pastelería:

Desarrollo del primer mes

- Mezclas para queques (vainilla, zanahoria, queque de libra, café, chocolate).
- Rellenos para queques.
- Cupcakes.
- Tortas frías.

Desarrollo del segundo mes:

- Uso de boquillas.
- Tapizado con lustre suave.
- Dibujos sobre queques.
- Flores en lustre suave (rosa con boquillas).

Desarrollo del tercer mes:

- Uso lustre de mantequilla (buttercream) con sus respectivas decoraciones.
- Queque tejido de canasta.
- Decoración de técnica efecto espejo.
- Lustres de merengues y elaboración de suspiros.

Desarrollo del cuarto mes:

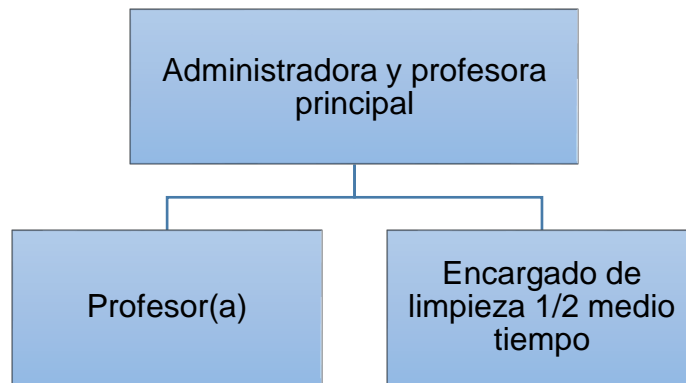
- Técnica de elaboración con pasta australiana
- Decoración de pasta australiana, forrado sobre queque y bordes perfectos.
- Figuras modeladas en pasta de goma.
- Flores en pasta de goma.

Estudio organización

Es importante definir la estructura organizacional de la empresa, ya que, se debe conocer bien las funciones de cada uno de los miembros que va a conformar la entidad, las funciones concretas permiten que los colaboradores de una empresa trabajen de la mejor manera y con objetivos claros permitiendo que se desarrollen en un ambiente laboral correcto para el crecimiento profesional y el crecimiento de la empresa.

Organigrama de la institución

La academia de repostería y pastelería contará con su organigrama para definir la estructura de la empresa, la cual contará con dos personas a tiempo completo y una persona a medio tiempo. La dueña que es la profesora principal fundadora de la academia será la administradora y jefe. Se contará con otra profesora que impartirá los cursos propuestos según la profesora principal. Y la persona que estará medio tiempo encargada de la limpieza, para ayudar a mantener el orden.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 26: Organigrama

Descripción de los puestos

Se describirán los puestos mencionados anteriormente de la siguiente manera:

Administradora y profesora principal

La administradora es la profesora principal de la academia, la cual se encargará del buen funcionamiento y desarrollo de las actividades de la academia. Tendrá las dos personas a su cargo, se contratarán con el fin de llevar los objetivos propuestos por la academia.

Funciones y responsabilidades

- Administrar la academia de repostería y pastelería.
- Velar por el buen funcionamiento de la academia y el buen trato con sus colaboradores.
- Elaborar y planificar los programas de los cursos.
- Planificar los cursos con sus fechas respectivas.
- Encargada de hacer el pedido de los productos a los diferentes proveedores.
- Encargada del cobro de los cursos.
- Encargada de la contratación de servicios contables.
- Encargada de la distribución de la maquinaria a utilizar en los diferentes salones de clase.
- Encargada de gestionar los diferentes pagos.
- Manejo de caja chica.
- Control de los inventarios.
- Toma de decisiones.
- Colaborar con la limpieza.

Profesora encargada

Esta persona será encargada de dar diferentes cursos descritos en los programas, será contratada tiempo completo, ya que, en la academia según lo que se explicó anteriormente se tendrán dos salas en la que se dan clases al mismo tiempo, por esta razón es necesario contratar una profesora para la impartición de los diferentes cursos.

Funciones y responsabilidades

- Será encargada de dar los cursos respectivos según los que la administradora previamente planificó.

- Recepción y servicio al cliente.
- Respuesta a las consultas a los clientes por WhatsApp y correo electrónico.
- Encargada de brindar información.
- Encargada de los medios de publicidad en redes sociales.
- Colaborar con la limpieza.

Encargada de la limpieza

Esta persona será contratada en un horario de medio tiempo, con las siguientes responsabilidades y funciones:

- Será encargada de velar por la limpieza de toda la academia (salas y baño).
- Mantener el orden.
- Encargada de que los utensilios de la cocina estén limpios para las clases siguientes que se va a impartir.
- Limpiar los pisos, paredes y vidrios.
- Sacar la basura y ponerles bolsas a los basureros.

Jornada laboral

Mencionado anteriormente en el organigrama de la institución, se tendrá dos personas de tiempo completo y una persona de medio tiempo.

Las profesoras tendrán una jornada de 48 horas semanales de martes a domingo con un horario de 8:00 am a 5:00pm. En el caso de la persona encargada de limpieza que trabaja medio tiempo tendrá un horario de 1:00 pm a 5:30pm.

Vacaciones

Es un derecho de los colaboradores que por 52 semanas trabaja tendrá derecho a dos semanas de vacaciones, un día por mes laborado. Esto aplicará de

igual forma para las personas que laboran jornada completa como la que trabajan medio tiempo.

Cargas sociales

Aguinaldo

Es un derecho irrenunciable que tienen los trabajadores, lo cuales se entregan en los primeros veinte días de diciembre que cuentan las horas ordinarias, las horas extraordinarias y cualquier otro tipo de pago adicional realizado en el periodo.

Preaviso

Es un tiempo que debe de dar el colaborador al patrono cuando por el tiempo laborado hay una renuncia, después de un año de laborar se debe de dar mes de preaviso, si tiene más de tres meses, pero menos de seis meses se debe de dar una semana de preaviso y los que tienen más de seis meses y menos de un año debe de realizar quince días de preaviso.

Cesantía

Este es un derecho que tienen los colaboradores en el momento que termina la relación laboral con responsabilidad del patrono. La idea principal de la cesantía es que el trabajar tenga lo suficiente una cantidad mínima mientras encuentra otro trabajo.

Salarios

Los salarios serán pagados de forma quincenal, se adjunta la planilla de los diferentes colaboradores de la empresa.

DOLCE MIA LA ACADEMIA								
DETALLE DE COSTOS DE PERSONAL								
PUESTO	SALARIO BASE	CARGAS SOCIALES					TOTAL CARGAS SOCIALES	TOTAL COSTOS
		CCSS	AGUINALDO	VACACIONES	CESANTIA	RIESGOS DEL TRABAJO		
		26,34%	8,33%	4,16%	5,33%	1,50%	45,66%	
Administrador y profesor	700.000,00	184.380,00	58.310,00	29.120,00	37.310,00	10.500,00	319.620,00	1.019.620,00
Profesor encargado	500.000,00	131.700,00	41.650,00	20.800,00	26.650,00	7.500,00	228.300,00	728.300,00
Encargado de limpieza	170.000,00	44.778,00	14.161,00	7.072,00	9.061,00	2.550,00	77.622,00	247.622,00
	<u>1.370.000,00</u>	<u>360.858,00</u>	<u>114.121,00</u>	<u>56.992,00</u>	<u>73.021,00</u>	<u>20.550,00</u>	<u>625.542,00</u>	<u>1.995.542,00</u>

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7 Detalle de costos de personal

Se presentará el marco legal en el siguiente estudio, se explica cuáles son las instituciones a la que debe de estar inscrita la academia para regir de forma correcta, según las leyes y las regulaciones establecidas.

La academia será inscrita bajo la figura de persona jurídica ante el registro público con un nombre de fantasía que será: “Dolce Mía La Academia” adicionalmente se diseñó un eslogan denominado: “El arte de hornear”.

El local comercial como anteriormente se mencionó se encuentra en una zona comercial en San Pablo de Heredia llamado centro comercial Zona 5, las instalaciones son completamente nuevas.

Para iniciar con el proceso de solicitud del uso de suelo presentando los diferentes documentos ante la Municipalidad de San Pablo:

- Llenar la solicitud de certificación de uso de suelo.
- Presentar una fotocopia del plano catastrado visado por la Municipalidad.
- Fotocopia de la cedula del propietario, cedula jurídica y persona que hace la solicitud.
- Informe registral.
- Autorización al solicitante del propietario autenticada por un notario.
- El propietario registrado debe estar al día en el pago de Bienes, rentas y cobranzas.

Después de presentar estos documentos a la Municipalidad, se entrega el uso de suelo diez días después de la solicitud aproximadamente.

Permiso sanitario de funcionamiento

El ente regulador es el Ministerio de Salud con el cual se debe de cumplir con los lineamientos establecidos para el buen funcionamiento de la academia, se debe de cumplir con los siguientes requisitos:

- Presentar el uso de suelo conforme otorgado por la Municipalidad.
- Realizar un depósito de 80 dólares.
- Llenar el formulario unificado de solicitud de permiso sanitario de funcionamiento.
- Completando los formularios de declaración Jurada.
- Estar al día con Caja Costarricense de Seguro Social y Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares.

Solicitud de patente

Se realiza la solicitud de la Municipalidad y se presentan los siguientes documentos:

- Uso de suelo
- Se presenta la declaración jurada
- Los respectivos usos de funcionamiento.
- Cedula de identidad del solicitante y dueño del establecimiento.

Registro como contribuyente

Se deben de cumplir para el registro como contribuyente los requisitos en el Ministerio de Hacienda, ya que, toda persona física o jurídica que inicie con una actividad lucrativa debe de estar sujeta ante el régimen tributario. El proceso de inscripción mediante la administración tributaria virtual. Para la academia se realiza la inscripción como contribuyente mediante el formulario D-140. Por tipo de actividad que se realizará y volumen de ingresos ya registra la empresa como contribuyente en el régimen simplificado, la empresa se verá obligada a la presentación trimestral de impuesto de renta según el régimen mencionado. Se debe de presentar una personería jurídica y cedula de identidad.

Impuesto a las personas jurídicas

Según el artículo 3 de ley 90242 establece que las personas inscritas bajo la figura jurídica están en la obligación de cancelar este tributo

Impuesto sobre renta

La academia está obligada a presentación trimestral de esta declaración considerando como base las compras realizadas, el cual se pagará anualmente bajo la presentación de impuesto de venta para el régimen tradicional, completando el formulario la D-101, mediante la administración tributaria virtual. Una vez debidamente inscritos se procede con la solicitud de las facturas autorizadas.

Tramos Vigentes periodo fiscal 2017-2018	Porcentaje del impuesto
Rentas de hasta 53.113.000 de ingresos brutos	10%
Rentas de hasta 106.835.000 de ingresos brutos	20%
Rentas de 106.835.000 en adelante	30%

Fuente: Ministerio de Hacienda.

Tabla 8 Tramos de renta para empresas Jurídicas

Para efectos del trabajo estudiado el porcentaje a utilizar será del 10%.

Periodo Fiscal

Este periodo para efectivos del presente trabajo tiene un rango que va desde el primero de octubre hasta el 30 de septiembre del siguiente año, para el cierre fiscal la academia estará en la obligación informativa D-151.

Inscripción en la Caja Costarricense

Es obligación por parte de la academia que los colaboradores estén inscritos en la Caja, los requisitos para inscribirse como patrono. Solicitud de inscripción de

Caja Costarricense indicando el dato de los trabajadores y la jornada laboral, estos salarios no pueden hacerse baja jornadas completas si violan el principio mínimo de ley de los trabajadores no calificados.

Póliza de Riesgo de Trabajo

La academia deberá de asegurar a sus colaboradores, ya que, es una obligación de parte del patrono. En accidentes de tipo laboral los costos de las primas dependerán del grado de peligrosidad de la labor que se ejecuta, además, de siniestralidad, la única entidad en la venta de este seguro es el Instituto Nacional de Seguros. Se llenarán los formularios respectivos para asegurar los colaboradores desde el primer día que empieza laborar.

Estudio ambiental

Se va a definir según lo propuesto en los objetivos un estudio ambiental para clasificar los residuos y entregar en el canal correspondiente, es importante tener en claro como el mal uso de los desechos puede afectar el medio ambiente por esa razón se busca contribuir, logrando hacer la separación correcta de los desechos tanto los desechos sólidos como el reciclaje de los diferentes materiales a utilizar en la academia.

En San Pablo de Heredia existe un reglamento para la gestión integral de los residuos que fue publicado en la Gaceta N.136 del 15 de julio del 2015, en el cual indica la importancia que hay para el cantón de conservar un medio ambiente limpio y el buen manejo de los residuos.

Según el plan municipal de Gestión Integral de Residuos existen diferentes tipos de residuos y explica que cada uno de ellos se debe de tratar de forma diferente, en el caso de la academia los residuos ordinarios generados se van a clasificar y seleccionar de tal forma que el buen manejo de los materiales sea el más óptimo.

Un buen plan de reciclaje y adecuado manejo de desechos se basa en la saber la correcta separación de los mismos, en la academia se tomarán como desechos orgánicos como las cáscaras de huevo, las cáscaras y los restos de las frutas, la broza del café, restos de vegetales y todos los alimentos crudos que tengan la característica de degradarse fácilmente. Estos serán utilizados como abono o complementos alimenticios o pecuarios para así colaborar con el medio ambiente, estos serán guardados y almacenados para evitar los malos olores y se podrán a disposición de las empresas que previa inscripción en una lista que se manejará puedan disponer de estos desechos.

En el caso del reciclaje de los residuos como plásticos, bolsa, sacos, metal, vidrios, estos se van a separar según lo establecido en por la municipalidad de San Pablo por:

- Papel y cartón
- Plástico y tetra-Brik
- Vidrio
- Aluminio y metal

Y serán recolectados dos veces por semana, por los encargados de la misma Municipalidad, cada desecho será debidamente seleccionado, algunos de los desechos serían: cartones de huevos, sacos, cajas de leche, productos enlatados, algunos plásticos entre otros.

Según lo establecido en el Reglamento para la Gestión Integral de los residuos, mencionado anteriormente en capítulo III sobre los deberes de los usuarios en el artículo 14 inciso b indica:

Depositar los residuos reciclables en contenedores individuales o centros de recuperación de materiales públicos o privados que se dispongan en el cantón de San Pablo de Heredia para ser recogidos por gestores autorizados por la Municipalidad. (p.45).

Complementando el artículo anterior se menciona en el mismo, pero en el inciso d lo siguiente:

Acumular y disponer en recipientes apropiados los residuos que se generan en residencias, comercios o industria y sacarlos solamente los días en que se brinda el servicio de recolección de residuos (p.46).

Por lo mencionado anteriormente es deber de los habitantes del cantón la responsabilidad de cuidar el ambiente y acatar lo establecido como empresa que es la academia y utilizar los recursos de manera adecuada los centros de acopio de cercanos.

Estudio financiero

Se enfatizará en este apéndice en la elaboración de índices de evaluación financiera y viabilidad del proyecto. Para tal efecto se iniciará con la elaboración de un presupuesto de ventas, estará fundamentado en criterios técnicos y considerará la encuesta realizada a los potenciales clientes.

Seguidamente se proyectará un estado de resultados anual presentado en distintos escenarios que van desde el optimista hasta el pesimista, estos a su vez servirán de base para determinar flujos de efectivo y finalmente indicarles de rentabilidad que faciliten la toma de decisiones y guíen las conclusiones y recomendaciones de este estudio.

Esencialmente se enfatizará en la determinación de la Tasa Interna de Retorno y del Valor Actual Neto.

Inversión inicial

Para este proyecto no se toma en cuenta ni se busca un financiamiento, ya que se obtiene el capital producto de ahorros realizados de los originarios gracias a la planificación y esfuerzo. Se considera para efectos de este estudio como

inversión inicial dos elementos, la adquisición de activo fijo y de equipo menor; por otra parte, el capital de trabajo requerido para financiar los primeros dos meses y el equivalente a un mes para modificaciones y adopciones al local por ejemplo iluminación, tuberías, divisiones, paredes y logística en general.

DOLCE MIA LA ACADEMIA	
DETALLE DE LA INVERSION INICIAL	
COMPRA DE ACTIVO FIJO	15.490.400,00
COMPRA DE EQUIPO MENOR	585.045,00
CAPITAL DE TRABAJO DE LOS PRIMEROS 3 MESES	13.004.862,24
TOTAL INVERSION INICIAL	29.080.307,24

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 9 detalle de la inversión inicial

Demanda Estimada

Fundamentado en la demanda estimada se inicia el proceso de presupuestario, considerando el cantón de San Pablo con una población de 27,671, con una población económicamente activa de un 58%, como resultado un mercado potencial será de 16,049. Se considera para efectos de determinar en un escenario optimista la encuesta de opinión, suponiendo que las personas bastante interesadas concretarían su intención de matrícula a razón del 35%, mientras que las personas muy interesadas materializarían su matrícula en un 15% de los casos. Esta demanda representará eventualmente un 14% del mercado potencial.

La conducta de los eventuales clientes difiere entorno con la frecuencia que con que estarían dispuestos asistir a los cursos, para un 47% estaría dispuesto a

recibir un curso al año, un 39% recibir dos cursos al año y un 14%, estaría dispuesto a recibir tres veces al año.

Por otra parte, atendiendo a la información reflejada a la encuesta se logró determinar que un 65% de los encuestados tienen como preferencia capacitarse en cursos libres mientras que un 35% estaría anuente a recibir paquetes de cursos mensuales.

DOLCE MIA LA ACADEMIA DETERMINACION DE LA DEMANDA					
POBLACION TOTAL	27.671				
POBLACION ECONOMICAMENTE ACTIVA	58%				
MERCADO POTENCIAL	16.049				
			ESCENARIOS		
			100%	70%	50%
PORCENTAJE DE ACEPTACIÓN	14%	Cantidad de Eventuales asistencia por año	Optimista	Conservador	Pesimista
POBLACION TOTAL INTERESADA	2.313		3.864	2.704	1.932
47%	1.087	1	1.087	761	544
39%	902	2	1.805	1.263	902
14%	324	3	972	680	486
Cantidad de matrículas anuales			322	225	161
	CURSOS LIBRES	65%	209	146	105
	PAQUETES MENSUALES	35%	113	79	56

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 10: Determinación de la demanda

Costo de capital

El proyecto como tal se evalúa en un horizonte de cinco años en donde los flujos netos futuros de efectivo, serán descontados a un costo de capital que

considera la tasa básica pasiva para el sector bancario costarricense que a la fecha de este estudio se eleva al 5,51% más un margen adicional que pretende cubrir un nivel de riesgo y de inflación que se determinó por un 5% para acumular un factor de descuento de 10,55%. Al tratarse de una empresa nueva no se tienen datos históricos con respecto a la rentabilidad, y al utilizarse dinero propio financiamiento se descarta el uso de otros indicadores como el costo promedio de capital.

Estimación de ventas y escenario optimista

Se presenta los diversos cursos un precio que no variara mes a mes ya que el cambio está presupuestándose para cada año. La cantidad de matrículas a los cursos en este escenario es de 322 por mes lo que produce un ingreso de 11.686.450 esto quiere decir que se matriculan al menos 3 estudiantes por curso. Los cursos libres son los más solicitados por los clientes potenciales que representan un 65% lo que quiere decir se darían 209 matrículas, y que los paquetes mensuales tendrían una matrícula del 35% que asciende a 113.

En relación a los precios se tienen una diferenciación en cursos de repostería y panadería respecto a los cursos de pastelería.

Estos precios fueron determinados por un promedio según los rangos de precios que se cuestionaron a los encuestados. Concluyéndose que el precio de un curso libre de repostería, panadería debería de ser 18.634,25 mientras que uno de pastelería debería de ser 22.317,00 en promedio.

A efectos de determinar el precio de los paquetes de cursos mensuales, se considera multiplicar el precio de un curso por cuatro menos un 20% sobre este total. Se esperaría que descuento represente para los estudiantes una economía de escala y le haga más agradable la matrícula. Resumiendo, el precio por paquete en 59.630 para repostería y panadería y para pastelería el precio sería de 71.414.

PROGRAMAS MENSUALES REPOSTERIA Y PANADERIA	CANTIDAD	PRECIO	INGRESOS
Paquete 1	14	59.630	839.929
Paquete 2	14	59.630	839.929
Paquete 3	14	59.630	839.929
Paquete 4	14	59.630	839.929
PROGRAMAS MENSUALES PASTERIA			
Paquete 1	14	71.414	1.005.927
Paquete 2	14	71.414	1.005.927
Paquete 3	14	71.414	1.005.927
Paquete 4	14	71.414	1.005.927
CURSOS LIBRES REPORTERIA Y PANADERIA			
Pasta Americana	21	18.634	389.967
Galletas	21	18.634	389.967
Repostería Tradicional	21	18.634	389.967
Panes tradicionales dulces	21	18.634	389.967
Pasta Hojaldre	21	18.634	389.967
CURSOS LIBRES PASTERIA			
Mezclas para queques	21	22.317	467.038
Rellenos para queques	21	22.317	467.038
Uso de lustres	21	22.317	467.038
Tortas Frías	21	22.317	467.038
Decoración con pasta australiana	21	22.317	467.038
Total de cursos al mes	322		11.668.450

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 11: Escenario optimista

Escenario Conservador

Para este escenario se presenta la cantidad de matrículas de 225 por mes lo que produce un ingreso de 8.167.915 esto quiere decir que se matriculan al menos

2 estudiantes por curso. Los cursos libres se darían más de 146 matrículas, y que los paquetes mensuales asciende a 79.

PROGRAMAS MENSUALES REPOSTERIA Y PANADERIA	CANTIDAD	PRECIO	INGRESOS
Paquete 1	10	59.630	587.950
Paquete 2	10	59.630	587.950
Paquete 3	10	59.630	587.950
Paquete 4	10	59.630	587.950
PROGRAMAS MENSUALES PASTELERIA			
Paquete 1	10	71.414	704.149
Paquete 2	10	71.414	704.149
Paquete 3	10	71.414	704.149
Paquete 4	10	71.414	704.149
CURSOS LIBRES REPORTERIA Y PANADERIA			
Pasta Americana	15	18.634	272.977
Galletas	15	18.634	272.977
Repostería Tradicional	15	18.634	272.977
Panes tradicionales dulces	15	18.634	272.977
Pasta Hojaldre	15	18.634	272.977
CURSOS LIBRES PASTELERIA			
Mezclas para queques	15	22.317	326.926
Rellenos para queques	15	22.317	326.926
Uso de lustres	15	22.317	326.926
Tortas Frías	15	22.317	326.926
Decoración con pasta australiana	15	22.317	326.926
Total de cursos al mes	225		8.167.915

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12: Escenario conservador

Escenario Pesimista

En este escenario se presenta la cantidad de matrículas de 161 por mes lo que produce un ingreso de 5.834.225 esto quiere decir que se matriculan al menos 2

estudiantes por curso. Los cursos libres se darían más de 105 matrículas, y que los paquetes mensuales asciende a los 56.

PROGRAMAS MENSUALES REPOSTERIA Y PANADERIA	CANTIDAD	PRECIO	INGRESOS
Paquete 1	7	59.630	419.965
Paquete 2	7	59.630	419.965
Paquete 3	7	59.630	419.965
Paquete 4	7	59.630	419.965
PROGRAMAS MENSUALES PASTELERIA			
Paquete 1	7	71.414	502.964
Paquete 2	7	71.414	502.964
Paquete 3	7	71.414	502.964
Paquete 4	7	71.414	502.964
CURSOS LIBRES REPORTERIA Y PANADERIA			
Pasta Americana	10	18.634	194.984
Galletas	10	18.634	194.984
Repostería Tradicional	10	18.634	194.984
Panes tradicionales dulces	10	18.634	194.984
Pasta Hojaldre	10	18.634	194.984
CURSOS LIBRES PASTELERIA			
Mezclas para queques	10	22.317	233.519
Rellenos para queques	10	22.317	233.519
Uso de lustres	10	22.317	233.519
Tortas Frías	10	22.317	233.519
Decoración con pasta australiana	10	22.317	233.519
Total de cursos al mes	161		5.834.225

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 13: Escenario Pesimista

Estados de Resultado presupuestado

Tomando como punto de partida los presupuestos de ingresos y los costos y gastos mencionados en el estudio técnico se pretende demostrar la utilidad mensual y con esta se puede estimar el impuesto de renta que se genera a este nivel de

ingreso considerando para todos los escenarios un 10% sobre la base imponible, según se indica en tabla 8.

Los ingresos en esta actividad son de contado, ya que se cobra un 50% del curso para poder apartar el cupo.

No se consideran ni estacionalidades ni ciclos en la distribución de la venta anual y para efecto de simplicidad del modelo se asumirá que las ventas son constantes durante el año.

En los tres escenarios estudiados los costos y gastos se asumieran constantes ya que esto no varía en forma directa en la cantidad de matriculados.

Para el primer escenario (el optimista) se esperaría una utilidad después de impuestos de 82.808.488 mil colones.

En el escenario conservador se esperaría una utilidad después de los impuestos de 45.002.711 mil colones y en el pesimista 19.798.860 mil colones.

Análisis financiero

Este análisis como ya se indicó se estimará en un periodo de 5 años, tomando como punto de partida los datos del primer año, estudiados en la sección del estado de resultados.

Para efectos de estimar las ventas se supondrá un incremento en los precios de los cursos equivalente a la inflación del último año a saber 2.57% por otro lado el incremento en la cantidad de matriculados, se estima de forma conservadora un 3%, previendo cubrir el crecimiento demográfico.

Incremento en costos se asume que el costo de personal con las cargas sociales variara de un año con respecto un 4% tomando como base los últimos incrementos salariales, como base los salarios mínimos.

En cuanto a los alquileres se asumirá una variación anual del 5%. La depreciación se considera constante, el resto de los componentes, tendrá un crecimiento al nivel de inflación, considera para el incremento de precios.

Por otra parte, el gasto en publicidad presentara una disminución paulatina a razón del 20% anual. El gasto en patente estará en función directa a nivel de ingresos.

Las erogaciones por concepto de impuesto de renta se determinarán según la renta líquida gravable de cada año.

A efecto del cálculo del valor actual neto no se considera o se sumara al flujo el valor de la amortización y la depreciación.

Por último, se asumirá para el quinto año la venta de los activos a su valor en libros. Según se indicado se descontará a la tasa del 10,51%.

Análisis Financiero del Escenario Optimista

DOLCE MIA LA ACADEMIA ANÁLISIS FINANCIERO		ESCENARIO OPTIMISTA			INCREMENTO MATRICULA	INCREMENTO PRECIO	INCREMENTO COSTOS
Tasa Basica Pasiva	5,51%						
MARGEN DE RIESGO	5,00%				3,0%	2,57%	2,57%
Factor de descuento	10,51%						
CANTIDAD DE MATRICULAS		3	3	3	3	4	
PRECIO PROMEDIO		3.864	3.979	4.099	4.222	4.348	
		36.242	37.173	38.129	39.109	40.114	
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INGRESOS		140.021.395	147.928.543	156.282.216	165.107.629	174.431.422	
COSTOS DE PRODUCCION							
COSTOS DE PERSONAL		16.440.000	17.097.600	17.781.504	18.492.764	19.232.475	
CARGAS SOCIALES		7.506.504	7.806.764	8.119.035	8.443.796	8.781.548	
ALQUILERES		11.226.600	11.787.930	12.377.327	12.996.193	13.646.002	
MATERIALES PARA RECETAS		2.540.345	2.605.632	2.672.597	2.741.282	2.811.733	
AGUA		480.000	492.336	504.989	517.967	531.279	
ELECTRICIDAD		1.200.000	1.230.840	1.262.473	1.294.918	1.328.198	
ARTICULOS DE LIMPIEZA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230	
DEPRECIACION EQUIPOS		1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	
AMORTIZACION EQ MENOR		195.015	195.015	195.015	195.015	195.015	
GASTOS DE OPERACIÓN							
PUBLICIDAD		4.002.500	3.202.000	2.561.600	2.049.280	1.639.424	
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICINA		29.700	29.700	29.700	29.700	29.700	
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO		79.200	79.200	79.200	79.200	79.200	
TELEFONO		216.000	221.551	227.245	233.085	239.076	
SEGUROS		420.000	430.794	441.865	453.221	464.869	
PAPELERIA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230	
PATENTE MUNICIPAL		276.360	283.462	290.747	298.220	305.884	
SERVICIOS CONTABLES		1.560.000	1.600.092	1.641.214	1.683.394	1.726.657	
IMPUESTO SOBRE LA RENTA		5.000.301	10.061.673	10.788.044	11.541.477	12.326.882	
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	
(+) VALOR EN LIBROS DE ACTIVOS							7.547.200
INVERSION INICIAL	-	29.419.397					
FLUJO NETO EFECTIVO		88.792.785	90.738.617	97.234.834	103.973.555	118.546.136	
FLUJO NETO DESCONTADO		368.363.235	80.350.371	74.304.065	72.053.074	69.721.021	71.934.703
VALOR ACTUAL NETO		338.943.838					
TASA INTERNA DE RETORNO		305%					
INDICE DE DESEABILIDAD		13					
PERIODO DE RECUPERACION		1 AÑO					

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 14: Análisis Financiero del escenario Optimista

Análisis Financiero del Escenario Conservador

Fuente: Elaboración propia.

DOLCE MIA LA ACADEMIA ANÁLISIS FINANCIERO			ESCENARIO CONSERVADOR			INCREMENTO MATRICULA	INCREMENTO PRECIO	INCREMENTO COSTOS
TASA BASICA PASIVA BANCOS	5,51%							
MARGEN DE RIESGO	5,00%					4,00%	2,57%	2,57%
Factor de descuento	10,51%							
			2	2	2	2	2	2
CANTIDAD DE MATRICULAS		2.704	2.786	2.869	2.955	3.044		
PRECIO PROMEDIO		36.241,86	37.173,27	38.128,63	39.108,53	40.113,62		
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INGRESOS		98.014.976	103.549.980	109.397.551	115.575.340	122.101.995		
COSTOS DE PRODUCCION								
COSTOS DE PERSONAL		16.440.000	17.097.600	17.781.504	18.492.764	19.232.475		
CARGAS SOCIALES		7.506.504	7.806.764	8.119.035	8.443.796	8.781.548		
ALQUILERES		11.226.600	11.787.930	12.377.327	12.996.193	13.646.002		
MATERIALES PARA RECETAS		2.540.345	2.605.632	2.672.597	2.741.282	2.811.733		
AGUA		480.000	492.336	504.989	517.967	531.279		
ELECTRICIDAD		1.200.000	1.230.840	1.262.473	1.294.918	1.328.198		
ARTICULOS DE LIMPIEZA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230		
DEPRECIACION EQUIPOS		1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740		
AMORTIZACION EQ MENOR		195.015	195.015	195.015	195.015	195.015		
GASTOS DE OPERACIÓN								
PUBLICIDAD		4.002.500	3.202.000	2.561.600	2.049.280	1.639.424		
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICINA		29.700	29.700	29.700	29.700	29.700		
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO		79.200	79.200	79.200	79.200	79.200		
TELEFONO		216.000	221.551	227.245	233.085	239.076		
SEGUROS		420.000	430.794	441.865	453.221	464.869		
PAPELERIA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230		
PATENTE MUNICIPAL		276.360	283.462	290.747	298.220	305.884		
SERVICIOS CONTABLES		1.560.000	1.600.092	1.641.214	1.683.394	1.726.657		
IMPUESTO SOBRE LA RENTA		5.000.301	5.623.816	6.099.577	6.588.248	7.093.939		
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655		
(+) VALOR EN LIBROS DE ACTIVOS								7.547.200
INVERSION INICIAL	-	29.419.397						
FLUJO NETO EFECTIVO		46.786.366	50.797.910	55.038.636	59.394.496	71.449.652		
FLUJO NETO DESCONTADO		207.904.188	42.337.921	41.597.408	40.784.796	39.827.867		43.356.196
VALOR ACTUAL NETO		178.484.790						
TASA INTERNA DE RETORNO		166%						
INDICE DE DESEABILIDAD		7						
PERIODO DE RECUPERACION		1 AÑO						

Tabla 15: Análisis Financiero del escenario Conservador

Analisis Financiero del Escenario Pesimista

Fuente: Elaboración propia.

DOLCE MIA LA ACADEMIA ANALISIS FINANCIERO		ESCENARIO PESIMISTA			INCREMENTO MATRICULA	INCREMENTO PRECIO	INCREMENTO COSTOS
TASA BASICA PASIVA BANCOS		5,51%					
MARGEN DE RIESGO		5,00%			4,00%	2,57%	3%
Factor de descuento		10,51%					
		2	2	2	2	2	2
CANTIDAD DE CURSOS		1.932	1.990	2.049	2.111	2.174	
PRECIO PROMEDIO		36.241,86	37.173,27	38.128,63	39.108,53	40.113,62	
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
INGRESOS		70.010.697	73.964.271	78.141.108	82.553.814	87.215.711	
COSTOS DE PRODUCCION							
COSTOS DE PERSONAL		16.440.000	17.097.600	17.781.504	18.492.764	19.232.475	
CARGAS SOCIALES		7.506.504	7.806.764	8.119.035	8.443.796	8.781.548	
ALQUILERES		11.226.600	11.787.930	12.377.327	12.996.193	13.646.002	
MATERIALES PARA RECETAS		2.540.345	2.605.632	2.672.597	2.741.282	2.811.733	
AGUA		480.000	492.336	504.989	517.967	531.279	
ELECTRICIDAD		1.200.000	1.230.840	1.262.473	1.294.918	1.328.198	
ARTICULOS DE LIMPIEZA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230	
DEPRECIACION EQUIPOS		1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	
AMORTIZACION EQ MENOR		195.015	195.015	195.015	195.015	195.015	
GASTOS DE OPERACIÓN							
PUBLICIDAD		4.002.500	3.202.000	2.561.600	2.049.280	1.639.424	
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICINA		29.700	29.700	29.700	29.700	29.700	
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO		79.200	79.200	79.200	79.200	79.200	
TELEFONO		216.000	221.551	227.245	233.085	239.076	
SEGUROS		420.000	430.794	441.865	453.221	464.869	
PAPELERIA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230	
PATENTE MUNICIPAL		276.360	283.462	290.747	298.220	305.884	
SERVICIOS CONTABLES		1.560.000	1.600.092	1.641.214	1.683.394	1.726.657	
IMPUESTO SOBRE LA RENTA		2.199.873	2.665.245	2.973.933	3.286.096	3.605.311	
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	
(+) VALOR EN LIBROS DE ACTIVOS						7.547.200	
INVERSION INICIAL	-	29.419.397					
FLUJO NETO EFECTIVO		21.582.515	24.170.772	26.907.837	29.675.123	40.051.996	
FLUJO NETO DESCONTADO		103.465.653	19.530.451	19.792.969	19.939.278	19.899.097	24.303.858
VALOR ACTUAL NETO		74.046.256					
TASA INTERNA DE RETORNO		79%					
INDICE DE DESEABILIDAD		4					
PERIODO DE RECUPERACION		1 AÑO					

Tabla 16: Análisis Financiero del escenario Pesimista

Resultado e Indicadores finales

El escenario conservador según la siguiente tabla cuyo nivel de matrícula presenta o ilustra una situación bastante realista permitiría que la academia generaría ventas promedio de 8.167.915 y cuya utilidad neta se aproximaría a los 3.750.226 mensuales a lo largo de los cinco años proyectados se esperaría un flujo neto de efectivo que descontado al 10,51% se traduciría en 178.484.790.

Finalmente, en este mismo escenario se estaría obteniendo una tasa interna de Retorno del 166%, que es sumamente atractiva con respecto a otras oportunidades de negocio, con un índice de deseabilidad del 7% cubriendo el valor actual neto la inversión inicial, y un periodo de recuperación de un año.

DOLCE MIA LA ACADEMIA RESUMEN DE INDICES FINANCIEROS			
	OPTIMISTA	CONSERVADOR	PESIMISTA
VENTAS MENSUALES PROMEDIO	11.668.450	8.167.915	5.834.225
UTILIDAD NETA MENSUAL PRIMER AÑO	6.900.707	3.750.226	1.649.905
VALOR ACTUAL NETO	338.943.838	178.484.790	74.046.256
TASA INTERNA DE RETORNO	305%	166%	79%
INDICE DE DESEABILIDAD	12,5	7,1	3,5
PERIODO DE RECUPERACION	1 AÑO	1 AÑO	1 AÑO

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 17: Resumen de índices Financieros

CAPÍTULO V

Se expondrán en este capítulo las diferentes conclusiones y recomendaciones extraídas de los diferentes estudios que se aplicaron para cumplir con los objetivos propuestos y desarrollados en la investigación sobre la apertura de una pequeña empresa como lo es la Academia.

A través de la investigación se utilizó el método cuantitativo, ya que, por medio de los valores numéricos se estimaron los costos, precios, flujos de efectivo y los estados financieros que se evaluaron en el proyecto. Por medio del diseño experimental permitió hacer un análisis numérico más preciso de los estudios implementados, ya que, métodos son analíticos y explicativos, ya que, al ser un estudio de factibilidad sobre un enfoque financiero permite que el tipo de investigación que se realizó.

Según los diferentes estudios realizados se concluyó en cada uno de ellos:

Estudio de Mercado

Se ha decidido nombrar bajo el título Dolce Mía La Academia, el eslogan el arte de Hornear. Se decide utilizar medios de publicidad para promocionar la academia los cuales fueron las redes sociales: Facebook e Instagram, periódicos nacionales y locales y el medio de publicidad del perifoneo y volanteo tanto en el local como en las zonas aledañas, la cual la inversión mensual será 1.151.000 colones.

En este estudio se analizaron los resultados del estudio que se realizó en el cantón de San Pablo de Heredia que cuenta con 27671 y la encuesta fue aplicada sobre la población del distrito de San Pablo con una población de 19412 habitantes. La cual la muestra fue de 202 a las que se les aplicó una encuesta donde el 63,3% de los interesados fueron mujeres, las encuestas en su mayoría oscilan entre un rango de edad de los 18 a los 30 años con un 42,2% y que el 30,9% de los encuestados están muy interesados en incursionar en cursos de repostería y pastelería y se determina como el mercado potencial como aquellas personas

interesadas en incursionar en los cursos como parte de emprender un negocio el cual representó el 55% de la población encuestada y que en la mayoría representando en un 65% prefieren llevar cursos libres que incursionar en cursos con una duración más prolongada, con una frecuencia de asistencia de visita de una vez anual con un 47%, y la preferencia de asistencia a los cursos son los fines de semana con un 53,7%. Los tres cursos más apetecidos por los encuestados fueron las galletas y los cupcakes y el pan casero, pan de especias y las rosquillas, se toma dentro de los cursos la inclusión de materiales, ya que, en su mayoría las personas escogieron que así representando el 93,3%.

Estudio técnico

Mediante este estudio se logró determinar muchos de los aspectos importantes con respecto a la creación de la academia, se decide ubicar en un centro comercial nuevo, el cual es céntrico y de fácil acceso. Una de sus ventajas es que cerca hay muchas empresas y supermercados, esto permite que el nivel de tránsito sea mayor, el cual es provechoso para la academia al darse a conocer por los vecinos de San Pablo y las personas que viven en los cantones aledaños, al ser una zona nueva y muchos de los locales se van a empezar habilitar por empresas que buscan posicionarse, la academia podrá sacar provecho de eso, ya que, el tránsito de personas empresas le va a permitir darse a conocer y acercar nuevos clientes potenciales.

La academia se diseñó de tal forma que todo el equipo cumpla con las necesidades de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes, que cada herramienta que se utilizará para la creación de los productos de cada curso sea la óptima.

Se explicó la metodología de los cursos la cual contará con una parte teórica breve y su base será el aprendizaje por medio de la práctica en la cual los estudiantes aprendan viendo y elaborando cada uno productos puestos en los programas de curso. La estructura de los cursos fue diseñada para cursos que tengan una duración de un día por semana, que fue el elegido por los encuestados y los cursos que tendrán una duración mayor. Cada curso fue diseñado

considerando hasta el último detalle que conlleva a perfeccionar las recetas de repostería y pastelería.

Estudio organizacional

Se concluye en este estudio que, para llevar a cabo el buen funcionamiento del proyecto, se va a contratar a un administrador que será el profesor principal de la academia, una profesora encargada y una persona encargada de limpieza, cada una con sus funciones bien definidas en su perfil de puesto. Además, de eso se contrata un contador por servicios profesionales.

La jornada laboral que se estableció pretende solventar las necesidades que los clientes manifestaron en la encuesta, mayoritariamente prefieren fines de semana como se mencionó anteriormente, por esta razón se elige un horario de martes a domingo para poder captar a ese público meta.

Cada uno de los empleados contarán con las cargas sociales estipuladas por la ley y gozará de ellas en todo su derecho.

Estudio legal

Mediante este estudio se pudo conocer el proceso que se debe seguir en la parte de la estructura gubernamental para el buen funcionamiento de la academia cumpliendo con los permisos establecidos, primeramente, el permiso de uso de suelo este permiso es otorgado por la municipalidad de San Pablo dando la autorización de la actividad a realizar. Luego se deben de sacar los permisos sanitarios de funcionamiento, los cuales se presentan en el Ministerio de Salud, en los que se otorga que las condiciones del local son buenas para esta actividad. Una vez teniendo los permisos respectivos se otorga la patente municipal. La academia se inscribe como contribuyente ante el Ministerio de Hacienda, como persona física bajo el régimen simplificado.

Estudio ambiental

Se concluye que la Academia, será parte de los programas establecidos en San Pablo de Heredia para el cuidado del medio ambiente, por eso se estableció que los desechos orgánicos que produzcan serán clasificados y se darán a aquellas empresas seleccionadas con anterioridad para entregar estos desechos y se pueda hacer una correcta utilización de los mismos.

La academia se encargará de la correcta separación de los residuos, ya que, estos serán reciclados y llevados a un centro de acopio correspondiente.

Estudio Financiero

Se evaluaron en este estudio los diferentes escenarios, lo cual permite tener un panorama amplio con respecto a cuál es mejor para que el proyecto sea factible. El estudio presenta un mercado viable, ya que, existe una demanda creciente. Además, es rentable porque el incremento en la demanda no implica necesariamente en costos y gastos.

La rentabilidad de los dos indicadores del TIR y VAN son muy superiores a las que ofrecen otras oportunidades de negocio Y El periodo de recuperación de la inversión es sumamente corto.

La implementación del negocio mediante capital propio elimina los costos financieros y los riesgos.

Por último, se escoge el escenario conservador, ya que, produce un buen margen de ventas y su tasa de retorno permite ser atractiva con respecto a otras áreas de negocio.

Bibliografía

- Barrera, J. H. (2010). *Metodología de la investigación: guía para la comprensión holística de la ciencia*. Caracas, Venezuela: Quirón Ediciones.
- Durán, N. C. (2012). *Autonomía del sujeto de investigación: un acercamiento a la realidad para el desarrollo de la ciencia, la tecnología e Innovación*. España: Academica Española.
- Echavarría, R. B. (2014). *Investigación un camino al conocimiento, un enfoque cuantitativo, cualitativo y Mixto*. San José , Costa Rica: Editorial Universidad Estatal a Distancia .
- Fernando Rivera, G. H. (2015). *Administración de proyectos*. Mexico: Person Education .
- Francisco Rivera, G. H. (2015). *Administracion de proyectos guía para el aprendizaje* . México : Person educación .
- Humberto Ñaupas, E. M. (2014). *Metodología de la investigación*. Bogota , Colombia: Ediciones de la U .
- Klastion, A. (2015). *Administración de proyectos*. Mexico: Alfaomega .
- Leyton, O. V. (2013). *La investigación en las ciencias sociales* . DF, Mexico : Trillas.
- Nassir Sapag Chain, R. S. (2012). *Preparación y evaluación de proyectos*. Mexico: P. Mc Graw hill education.
- Nocelly Carruyo, Y. U. (2012). *Autonomía del sujeto en la investigación: Un acercamiento a la realidad para el desarrollo de la ciencia, la tecnología e innovación* . España: Académica Española .
- Pablo, M. d. (27 de junio del 2014). *Reglamentos sobre obligaciones tributarias* . Heredia : Municipalidad .
- Pablo, M. d. (27 junio del 2014). *Resolucion sobre obligados tributario* . Heredia : Municipalidad de San Pablo.
- Roberto Hernandez Sampieri, C. H. (2014). *Metodología de la Investigación*. D.F, Mexico : Mc Graw Hill Education.
- Ruiz, H. M. (2012). *Metodolodía de la investigación* . Santa Fe, Mexico: Cengage Learning .

Sabina, A. F. (2015). *Como es el emprendedor en Costa Rica* . San José: Periódico El Financiero.

Sabina, A. H. (2015). *Como es el emprender en Costa Rica*. El Financiero . Obtenido de http://www.elfinancierocr.com/economia-y-politica/enhopro-costa_rica-start_up-emprendimiento-negocio-pyme-encuesta_0_784721522.html

Sapag, N. (2015). *Proyectos de investigación formulación y evaluación*. Chile: Person Education.

Zorrilla, S. (2012). *Introducción a la metodología de la investigación*. México: Ediciones cal y arena.

ANEXOS

Anexo 1

Encuesta para el desarrollo de un **Estudio de factibilidad para la apertura de una academia de pastelería y repostería en el distrito de San Pablo de Heredia para el primer cuatrimestre del 2018**. En la cual se impartirán clases, programas diseñados para el aprendizaje de estas artes.

1. Sexo
 - a. Femenino
 - b. Masculino
2. ¿Qué edad tiene usted?
 - a. Menos de 18 años
 - b. Entre 18-30 años
 - c. Entre 31-40 años
 - d. Entre 41-50 años
 - e. Mas de 50 años
3. ¿Qué tan interesado estaría usted en matricularse en cursos repostería, panadería y pastelería siendo uno poco interesado y cinco bastante interesado?
 - a. 1 Poco
 - b. 2 Un poco
 - c. 3 Interesado
 - d. 4 Muy Interesado
 - e. 5 Bastante Interesado
4. ¿Cuál es la motivación o interés para aprender de sobre repostería y pastelería?
 - a. Emprender un negocio
 - b. Cultura general
 - c. Pasa tiempo
5. ¿Cuál es su preferencia? Cursos semanales o paquetes de cuatro cursos al mes.
 - a. Cursos semanales

- b. Paquetes de cuatro cursos al mes
6. ¿Cuántas veces al año estaría dispuesto a participar de los cursos?
- a. Uno
 - b. Dos
 - c. Tres
7. ¿Qué días prefería recibir clases?
- a. Entre semana
 - b. Fines de semana
 - c. Ambos
8. ¿Le gustaría que las herramientas a utilizar se vendieran en la misma academia?
- a. Si
 - b. No
9. ¿Qué tan interesado estaría usted en incursionar en los cursos de pastelería y repostería, cuya duración es de más de un mes y menos de tres meses siendo uno poco interesado y cinco muy interesado?
- a. 1 Poco
 - b. 2 Un poco
 - c. 3 Interesado
 - d. 4 Muy Interesado
 - e. 5 Bastante Interesado
10. ¿Cuáles de los cursos estaría interesado en llevar? Marque varios de ser necesario.
- a. Pasta Americana (empanadas de chiverre, empanadas de piña, pastel de pollo, tartaleta)
 - b. Galletas (nidos de amor, alfajores, galletas de coco y avena)
 - c. Pan de especias, rosquillas, pan casero
 - d. Pan dulce, bonete y quesadillas
 - e. Pasta hojaldre (cortes y rellenos)
 - f. Mezclas para queques
 - g. Rellenos para queques (dulce de leche, relleno de fresa, ganache de chocolate, lemon curd)
 - h. Uso de lustre de merengues (italiano, suizo y francés)
 - i. Tortas frías

- j. Decoración con pasta australiana
- k. Cupcakes

11. ¿Prefería que el precio del curso incluya los materiales?
- a. Sí
 - b. No
12. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso libre de un día con una duración de 4 horas?
- a. Menos de 24.000 colones
 - b. Entre 24.000- 27.000 colones
 - c. Entre 27.000- 30.000 colones
 - d. Más de 30.000 colones
13. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de repostería con una duración de un mes, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?
- a. Menos de 18.500 colones
 - b. Entre 18.500-25.500 colones
 - c. Entre 25.500- 32.500 colones
 - d. Más de 32.500 colones
14. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de repostería con una duración de dos meses, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?
- a. Menos de 25.000 colones
 - b. Entre 25.000- 30.000 colones
 - c. Entre 30.000- 35.000 colones
 - d. Más de 35.000 colones
15. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de repostería con una duración de cuatro meses, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?
- a. Menos de 18.500 colones
 - b. Entre 18.500-21.500 colones

- c. Entre 21.500- 24.500 colones
- d. Más de 24.500 colones

16. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de Pastelería con una duración de un mes, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?

- a. Menos de 28.000 colones
- b. Entre 28.000-32.000 colones
- c. Entre 32.000- 38.000 colones
- d. Más de 38.000 colones

17. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de Pastelería con una duración de dos meses, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?

- a. Menos de 21.000 colones
- b. Entre 21.000-28.000 colones
- c. Entre 28.000- 35.000 colones
- d. Más de 35.000 colones

18. Cuánto estaría dispuesto a pagar por un curso de Pastelería con una duración de cuatro meses, recibiendo una clase de 4 horas por semana que incluya materiales ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por semana?

- a. Menos de 17.500 colones
- b. Entre 17.500-20.500 colones
- c. Entre 20.500- 23.500 colones
- d. Más de 23.500 colones

Anexo 2: Determinación de precios de repostería, panadería

DETERMINACION DE PRECIOS PARA REPOSTERIA				
		promedio	relativo	precio pond
menos	18.500,00	9.250,00	40,90%	3.783,25
18.500,00	25.500,00	22.000,00	38,40%	8.448,00
25.500,00	32.500,00	29.000,00	16,70%	4.843,00
32.500,00	mas	39.000,00	4,00%	1.560,00
			100,00%	18.634,25

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 18: Determinación de precios de repostería

Anexo 3: Determinación de precios para pastelería

DETERMINACION DE PRECIOS PARA PASTERIA				
		promedio	relativo	precio pond
menos	28.000,00	14.000,00	55,40%	7.756,00
28.000,00	32.000,00	30.000,00	28,40%	8.520,00
32.000,00	38.000,00	35.000,00	12,70%	4.445,00
38.000,00	mas	45.600,00	3,50%	1.596,00
			100,00%	22.317,00

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 19: Determinación de precios de pastelería

Anexo 4: Estado de resultados Escenario Optimista

DOLCE MIA LA ACADEMIA													
PROYECCION DE RESULTADOS 1ER AÑO	Escenario optimista												
	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	TOTAL
Ingresos	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	11.668.450	140.021.395
COSTOS													-
COSTOS DE PERSONAL	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	16.440.000
CARGAS SOCIALES	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	7.506.504
ALQUILERES	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	11.226.600
MATERIALES	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	2.540.345
AGUA	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	480.000
ELECTRICIDAD	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	1.200.000
ARTICULOS DE LIMPIEZA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
DEPRECIACION EQUIPOS	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	1.479.740
AMORTIZACION EQ MENOR	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	195.015
TOTAL COSTOS	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	41.248.204
UTILIDAD BRUTA	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	8.231.099	98.773.191
GASTOS DE OPERACIÓN	1.151.000	1.141.000	495.500	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	4.002.500
PUBLICIDAD	1.151.000	1.141.000	495.500	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	4.002.500
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICIN	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	29.700
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPI	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	79.200
TELEFONO	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	216.000
SEGUROS	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	420.000
PAPELERIA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
PATENTE MUNICIPAL	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	276.360
SERVICIOS CONTABLES	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	1.560.000
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	1.381.105	1.371.105	725.605	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	6.763.760
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	6.849.994	6.859.994	7.505.494	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	7.865.994	92.009.431
IMPUESTO SOBRE LA RENTA	684.999	685.999	750.549	786.599	786.599	786.599	786.599	786.599	786.599	786.599	786.599	786.599	9.200.943
UTILIDAD NETA	6.164.995	6.173.995	6.754.945	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	7.079.395	82.808.488

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 20: Estado de resultado, escenario Optimista

Anexo 5: Estado de resultados Escenario conservador

DOLCE MIA LA ACADEMIA													
PROYECCION DE RESULTADOS 1ER AÑO	Escenario Conservador												
	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	TOTAL
Ingresos	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	8.167.915	98.014.976
COSTOS													-
COSTOS DE PERSONAL	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	16.440.000
CARGAS SOCIALES	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	7.506.504
ALQUILERES	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	11.226.600
MATERIALES	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	2.540.345
AGUA	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	480.000
ELECTRICIDAD	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	1.200.000
ARTICULOS DE LIMPIEZA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
DEPRECIACION EQUIPOS	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	1.479.740
AMORTIZACION EQ MENOR	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	195.015
TOTAL COSTOS	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	41.248.204
UTILIDAD BRUTA	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	4.730.564	56.766.772
GASTOS DE OPERACIÓN													-
PUBLICIDAD	1.151.000	1.141.000	495.500	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	4.002.500
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICIN	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	29.700
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPI	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	79.200
TELEFONO	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	216.000
SEGUROS	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	420.000
PAPELERIA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
PATENTE MUNICIPAL	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	276.360
SERVICIOS CONTABLES	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	1.560.000
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	1.381.105	1.371.105	725.605	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	6.763.760
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	3.349.459	3.359.459	4.004.959	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	4.365.459	50.003.012
IMPUESTO SOBRE LA RENTA	334.946	335.946	400.496	436.546	436.546	436.546	436.546	436.546	436.546	436.546	436.546	436.546	5.000.301
UTILIDAD NETA	3.014.513	3.023.513	3.604.463	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	3.928.913	45.002.711

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 21: Estado de resultado, escenario Conservador

Anexo 6: Estado de resultados Escenario Pesimista

DOLCE MIA LA ACADEMIA													
PROYECCION DE RESULTADOS 1ER AÑO Escenario PESIMISTA													
	ago-18	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19	mar-19	abr-19	may-19	jun-19	jul-19	TOTAL
Ingresos	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	5.834.225	70.010.697
COSTOS													-
COSTOS DE PERSONAL	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	1.370.000	16.440.000
CARGAS SOCIALES	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	625.542	7.506.504
ALQUILERES	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	935.550	11.226.600
MATERIALES	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	211.695	2.540.345
AGUA	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	480.000
ELECTRICIDAD	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	100.000	1.200.000
ARTICULOS DE LIMPIEZA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
DEPRECIACION EQUIPOS	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	123.312	1.479.740
AMORTIZACION EQ MENOR	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	16.251	195.015
TOTAL COSTOS	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	3.437.350	41.248.204
UTILIDAD BRUTA	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	2.396.874	28.762.493
GASTOS DE OPERACIÓN													-
PUBLICIDAD	1.151.000	1.141.000	495.500	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	135.000	4.002.500
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICIN	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	2.475	29.700
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPI	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	6.600	79.200
TELEFONO	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	18.000	216.000
SEGUROS	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	35.000	420.000
PAPELERIA	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	15.000	180.000
PATENTE MUNICIPAL	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	23.030	276.360
SERVICIOS CONTABLES	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	1.560.000
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	1.381.105	1.371.105	725.605	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	365.105	6.763.760
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	1.015.769	1.025.769	1.671.269	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	2.031.769	21.998.733
IMPUESTO SOBRE LA RENTA	101.577	102.577	167.127	203.177	203.177	203.177	203.177	203.177	203.177	203.177	203.177	203.177	2.199.873
UTILIDAD NETA	914.193	923.193	1.504.143	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	1.828.593	19.798.860

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 22: Estado de resultado, escenario Pesimista

Anexo 7: Escenario con financiamiento

VALOR INVERSION INICIAL		29.419.397,24	
TASA	10%		
PLAZO	3		
CUOTA	949.281,20		
CUOTA	INTERES	AMORTIZACION	SALDO
1	245.161,64	704.119,55	28.715.277,68
2	239.293,98	709.987,22	28.005.290,46
3	233.377,42	715.903,78	27.289.386,69
4	227.411,56	721.869,64	26.567.517,04
5	221.395,98	727.885,22	25.839.631,82
6	215.330,27	733.950,93	25.105.680,89
7	209.214,01	740.067,19	24.365.613,70
8	203.046,78	746.234,42	23.619.379,28
9	196.828,16	752.453,04	22.866.926,25
10	190.557,72	758.723,48	22.108.202,77
11	184.235,02	765.046,17	21.343.156,59
12	177.859,64	771.421,56	20.571.735,03
13	171.431,13	777.850,07	19.793.884,96
14	164.949,04	784.332,16	19.009.552,80
15	158.412,94	790.868,26	18.218.684,55
16	151.822,37	797.458,83	17.421.225,72
17	145.176,88	804.104,32	16.617.121,40
18	138.476,01	810.805,19	15.806.316,22
19	131.719,30	817.561,90	14.988.754,32
20	124.906,29	824.374,91	14.164.379,41
21	118.036,50	831.244,70	13.333.134,71
22	111.109,46	838.171,74	12.494.962,96
23	104.124,69	845.156,51	11.649.806,46
24	97.081,72	852.199,48	10.797.606,98
25	89.980,06	859.301,14	9.938.305,84
26	82.819,22	866.461,98	9.071.843,86
27	75.598,70	873.682,50	8.198.161,36
28	68.318,01	880.963,19	7.317.198,17
29	60.976,65	888.304,55	6.428.893,63
30	53.574,11	895.707,08	5.533.186,54
31	46.109,89	903.171,31	4.630.015,23
32	38.583,46	910.697,74	3.719.317,50
33	30.994,31	918.286,89	2.801.030,61
34	23.341,92	925.939,28	1.875.091,34
35	15.625,76	933.655,44	941.435,90
36	7.845,30	941.435,90	- 0,00

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 23: Tabla de amortización

Anexo 8: Escenario de conservador con Financiamiento

DOLCE MIA LA ACADEMIA ANALISIS FINANCIERO		ESCENARIO CONSERVADOR		INCREMENTO MATRICULA	INCREMENTO PRECIO	INCREMENTO COSTOS
TASA BASICA PASIVA BANCOS	5,51%					
MARGEN DE RIESGO	5,00%			4,00%	2,57%	2,57%
Factor de descuento	10,51%					
		2	2	2	2	2
CANTIDAD DE MATRICULAS		2.704	2.786	2.869	2.955	3.044
PRECIO PROMEDIO		36.241,86	37.173,27	38.128,63	39.108,53	40.113,62
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS		98.014.976	103.549.980	109.397.551	115.575.340	122.101.995
COSTOS DE PRODUCCION						
COSTOS DE PERSONAL		16.440.000	17.097.600	17.781.504	18.492.764	19.232.475
CARGAS SOCIALES		7.506.504	7.806.764	8.119.035	8.443.796	8.781.548
ALQUILERES		11.226.600	11.787.930	12.377.327	12.996.193	13.646.002
MATERIALES PARA RECETAS		2.540.345	2.605.632	2.672.597	2.741.282	2.811.733
AGUA		480.000	492.336	504.989	517.967	531.279
ELECTRICIDAD		1.200.000	1.230.840	1.262.473	1.294.918	1.328.198
ARTICULOS DE LIMPIEZA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230
DEPRECIACION EQUIPOS		1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740	1.479.740
AMORTIZACION EQ MENOR		195.015	195.015	195.015	195.015	195.015
GASTOS DE OPERACIÓN						
PUBLICIDAD		4.002.500	3.202.000	2.561.600	2.049.280	1.639.424
DEPRECIACION MOBILIARIO OFICINA		29.700	29.700	29.700	29.700	29.700
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO		79.200	79.200	79.200	79.200	79.200
TELEFONO		216.000	221.551	227.245	233.085	239.076
SEGUROS		420.000	430.794	441.865	453.221	464.869
PAPELERIA		180.000	184.626	189.371	194.238	199.230
PATENTE MUNICIPAL		276.360	283.462	290.747	298.220	305.884
SERVICIOS CONTABLES		1.560.000	1.600.092	1.641.214	1.683.394	1.726.657
IMPUESTO SOBRE LA RENTA		5.000.301	5.623.816	6.099.577	6.588.248	7.093.939
(+) DEPRECIACION Y AMORTIZACION		1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655	1.783.655
(+) VALOR EN LIBROS DE ACTIVOS						7.547.200
INVERSION INICIAL	-	29.419.397				
FLUJO NETO EFECTIVO		46.786.366	50.797.910	55.038.636	59.394.496	71.449.652
FLUJO NETO DESCONTADO		207.904.188	42.337.921	41.597.408	40.784.796	39.827.867
VALOR ACTUAL NETO		178.484.790				
TASA INTERNA DE RETORNO		166%				
INDICE DE DESEABILIDAD		7				
PERIODO DE RECUPERACION		1 AÑO				

Fuente: Elaboración Propia

Tabla 24: Análisis Financiero con contemplando financiamiento

APÉNDICE

Heredia, 18 de abril de 2018

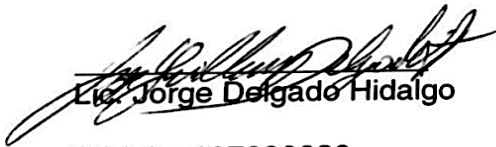
Señores
Miembros del Comité de Trabajos Finales de Graduación
Presente

Estimados señores:

He revisado y corregido el Trabajo Final de Graduación, denominado: Estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia para el primer cuatrimestre del 2018, elaborado por la estudiante: Yendry Tenorio Quirós, como requisito para que el citado estudiante, puedan optar por el título de Licenciatura en Administración con énfasis en Finanzas.

Considero que dicho trabajo cumple con los requisitos de forma y de contenido exigidos por la Universidad, y por tanto lo recomiendo para su defensa oral ante el Consejo Asesor.

Suscribe cordialmente,



Lic. Jorge Delgado Hidalgo

Cédula: 107090020

Tutor

Heredia, 18 de abril de 2018

Señores
Miembros del Comité de Trabajos Finales de Graduación
Presente

Estimados señores:

He revisado y corregido el Trabajo Final de Graduación, denominado: Estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia para el primer cuatrimestre del 2018, elaborado por la estudiante: Yendry Tenorio Quirós, como requisito para que el citado estudiante, puedan optar por el título de Licenciatura en Administración con énfasis en Finanzas.

Considero que dicho trabajo cumple con los requisitos de forma y de contenido exigidos por la Universidad, y por tanto lo recomiendo para su defensa oral ante el Consejo Asesor.

Suscribe cordialmente,


MBA. Miguel Azofeifa Lizano

Cédula: 107470185

Lector



M. L. Vilma Isabel Sánchez Castro
Bachiller y Licenciada en Filología Española U.C.R.
Inscripción tributaria 445370046537477

A QUIEN INTERESE

Yo, Vilma Isabel Sánchez Castro, Máster en Literatura Latinoamericana, Bachiller y Licenciada en Filología Española, de la Universidad de Costa Rica; con cédula de identidad 6-054-080; inscrita en el Colegio de Licenciados y Profesores, con el carne N° 003671, hago constar que he revisado el trabajo de investigación, revisado y aprobado por el tutor (a). Y he corregido en él los errores encontrados en ortografía, redacción, gramática y sintaxis. El cual se intitula

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA APERTURA DE UNA ACADEMIA DE
REPOSTERÍA Y PASTELERÍA EN EL DISTRITO DE SAN PABLO DE HEREDIA
PARA EL PRIMER CUATRIMESTRE DEL 2018**

YENDRY TENORIO QUIRÓS

**LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
ÉNFASIS EN FINANZAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS
UNIVERSIDAD LATINA**

Se extiende la presente certificación a solicitud de la interesada en la ciudad de San José a los quince días del mes de abril de dos mil dieciocho. La filóloga no se hace responsable de los cambios que se le introduzcan al trabajo posterior a su revisión.

Vilma Isabel Sánchez

Teléfono 2227-8513. Cel. 8994-7693
vilma_sanchez@hotmail.com



"Carta Autorización del autor(es) para uso didáctico del Trabajo Final de Graduación"

Vigente a partir del 31 de Mayo de 2016

Instrucción: Complete el formulario en PDF, imprima, firme, escanee y adjunte en la página correspondiente del Trabajo Final de Graduación.

Yo (Nosotros):

Escriba Apellidos, Nombre del Autor(a). Para más de un autor separe con *; *

Tenorio Quirós Yendry Tatiana

De la Carrera / Programa: Licenciatura Administración de Empresas con Énfasis en Finanzas
autor (es) del (de la) (Indique tipo de trabajo):
titulado:

Estudio de factibilidad para la apertura de una academia de repostería y pastelería en el distrito de San Pablo de Heredia para el primer cuatrimestre del 2018

Autorizo (autorizamos) a la Universidad Latina de Costa Rica, para que exponga mi trabajo como medio didáctico en el Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI o Biblioteca), y con fines académicos permita a los usuarios su consulta y acceso mediante catálogos electrónicos, repositorios académicos nacionales o internacionales, página web institucional, así como medios electrónicos en general, internet, intranet, DVD, u otro formato conocido o por conocer; así como integrados en programas de cooperación bibliotecaria académicos dentro o fuera de la Red Laureate, que permitan mostrar al mundo la producción académica de la Universidad a través de la visibilidad de su contenido.

De acuerdo con lo dispuesto en la Ley No. 6683 sobre derechos de autor y derechos conexos de Costa Rica, permita copiar, reproducir o transferir información del documento, conforme su uso educativo y debiendo citar en todo momento la fuente de información; únicamente podrá ser consultado, esto permitirá ampliar los conocimientos a las personas que hagan uso, siempre y cuando resguarden la completa información que allí se muestra, debiendo citar los datos bibliográficos de la obra en caso de usar información textual o paráfrasis de esta.

La presente autorización se extiende el día (Día, fecha) 4 del mes mayo del año 2018 a las 5:00 pm. Asimismo declaro bajo fe de juramento, conociendo las consecuencias penales que conlleva el delito de perjurio: que soy el autor(a) del presente trabajo final de graduación, que el contenido de dicho trabajo es obra original del (la) suscrito(a) y de la veracidad de los datos incluidos en el documento. Eximo a la Universidad Latina; así como al Tutor y Lector que han revisado el presente, por las manifestaciones y/o apreciaciones personales incluidas en el mismo, de cualquier responsabilidad por su autoría o cualquier situación de perjurio que se pudiera presentar.

Firma(s) de los autores Según orden de mención al inicio de esta carta:

115850243