

Universidad Latina de Costa Rica Campus Heredia

Facultad de Ciencias Empresariales

Escuela de Administración de Negocios

Licenciatura en Administración de Negocios con Énfasis en Finanzas

Trabajo Final de Graduación

Modalidad Tesis

Estudio de factibilidad para un catering service exclusivo de mariscos para la empresa Marisquería El Dorado L.T.A, ubicada en San Antonio de Belén, a partir del primer cuatrimestre del año 2018

Autor

Dagoberto Zumbado Barquero

Abril de 2018

FACULTAD CIENCIAS EMPRESARIALES

TRIBUNAL EXAMINADOR



MBA. Miguel Azofeifa Lizano
Tutor



Lic. Jonathan Salas Segura
Lector



Lic. Ingrid Herrera Arce
Representante de Rectoría

CONSEJO ASESOR



MBA. Miguel Azofeifa Lizano
Tutor



Lic. Jonathan Salas Segura
Lector



Lic. Ingrid Herrera Arce
Representante de Rectoría

DECLARACIÓN JURADA

El suscrito, Dagoberto Zumbado Barquero con cédula de identidad número 604080889, declaro bajo fe de juramento, conociendo las consecuencias penales que conlleva el delito de perjurio: Que soy el autor del presente trabajo final de graduación, modalidad proyecto; para optar por el título de Licenciado en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas de la Universidad Latina, campus Heredia, y que el contenido de dicho trabajo es obra original del suscrito.

Heredia, 18 de abril 2018.



Dagoberto Zumbado Barquero
604080889

MANIFESTACIÓN EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD

La suscrito Dagoberto Zumbado Barquero con cédula de identidad número 604080889, exonero de toda responsabilidad a la Universidad Latina, campus Heredia; así como al Tutor y Lector que han revisado el presente trabajo final de graduación, para optar por el título de Licenciado en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas de la Universidad Latina, campus Heredia; por las manifestaciones y/o apreciaciones personales incluidas en el mismo. Asimismo autorizo a la Universidad Latina, campus 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.



Dagoberto Zumbado Barquero
604080889

Dedicatoria

Dedico este proyecto primeramente a Dios por permitirme cumplir con esta meta que me propuse hace muchos años, a mis padres quienes fueron indispensable en mis logros académicos, tanto monetariamente como emocionalmente, estando siempre presente en mi vida con su apoyo incondicional. A mis hermanos que siempre me han ayudado en todas las etapas de mi vida, siendo mis ejemplos a seguir.

Tabla de Contenidos

CAPÍTULO I	1
Estado actual sobre el objeto de estudio. Antecedentes	2
Planteamiento de la situación problemática y formulación del problema	2
Sistematización del problema	3
Justificación	4
Justificación teórica	4
Justificación metodológica	4
Justificación práctica	5
Objetivos del estudio	5
Objetivo General	5
Objetivos específicos	5
Delimitaciones, alcances y limitaciones de la investigación	6
Alcances	6
Limitaciones	6
CAPÍTULO II	7
Marco Situacional	8
Marco teórico del objeto de estudio	9
CAPÍTULO III	14
Metodología de la investigación	15
Enfoque de la investigación	15
Diseño de la investigación	16
Diseño Experimental	16
Método de la investigación	16
Método analítico	16
Método explicativo	17
Tipo de investigación	17
Descriptivo	17
Exploratorio	18
Etnográfico	18

Sujetos y fuentes de información	18
Sujetos	18
Población	19
Muestra	19
Tipo de muestreo	21
Fuentes de información	21
Fuentes primarias	21
Fuentes secundarias	21
Definición de variables	22
Instrumentos y técnicas utilizadas	24
Confiabilidad	24
Validez	24
Técnica	24
Estadística inferencial	24
CAPÍTULO IV	25
Análisis de Resultados	26
Estudio de Mercado	26
Mercado competidor	44
Análisis FODA	45
Estudio técnico	47
Proceso de paquetes	49
Desarrollo y preparación de los alimentos	51
Mobiliario	52
Estudio organización	54
Organigrama de la institución	54
Descripción de los puestos	55
Estudio legal	58
Implementación de trabajadores por servicios profesionales	58
Permiso sanitario de funcionamiento	58
Solicitud de patente	59
Registro como contribuyente	59
Estudio ambiental	60

Estudio financiero	61
Margen de Ganancia	64
Inflación	65
Costo de capital	66
CAPÍTULO V.....	72
Estudio técnico	73
Estudio organizacional	74
Estudio legal	74
Estudio ambiental	74
Estudio Financiero	75
Referencias Bibliográficas	77
ANEXOS.....	79
Anexo 1	80
Anexo 2: Paquete A	84
Anexo 3: Paquete B	85
Anexo 4: Paquete C	86
Anexo 5:	87
APÉNDICE	88

Índice de Figuras

Figura 1: Fórmula de la muestra	20
Figura 2 Género de la población	27
Figura 3: Rango de edad	27
Figura 4: Provincias de donde provienen los clientes.	28
Figura 5 Análisis del cantón que nos visita	29
Figura 6 Análisis del distrito que nos visita	30
Figura 7: Considera usted que es importante cuidar su alimentación.....	31
Figura 8 ¿Cuál considera usted que es la carne más saludable?.....	32
Figura 9 ¿Cuántas veces a la semana consume usted productos del mar?.....	33
Figura 10 ¿De la siguiente lista de variedad de pescados, mencione los que más consume? ..	34
Figura 11 ¿Ha contratado usted un Catering Service?	35
Figura 12 ¿Cuántas veces ha contratado un Catering Service?.....	36
Figura 13: ¿Contrataría un Catering Service exclusivo de productos de mar?.....	37
Figura 14 De la siguiente lista de platos seleccione 3 comidas que sean de su preferencia y las que mayormente consume.	38
Figura 15: ¿Usted ha organizado algún tipo de evento, cuál?.....	39
Figura 16: ¿Cuándo organizó el evento contrataron algún Catering Service?.....	40
Figura 17 ¿Con que frecuencia realiza usted un evento?	41
Figura 18: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un paquete (entrada, plato fuerte, refresco y postre) para dicho evento?	42
Figura 19: Qué criterio toma en cuenta en el momento de escoger un servicio de Catering Service.....	43
Figura 20 ¿Para cuántas personas ha solicitado un Servicio de Catering?	44
Figura 21: Foto de la cocina de la Marisquería EL Dorado	51
Figura 26: Organigrama	55

Índice de Tablas

Tabla 1 Definición de Variables	24
Tabla 2 Costos y gastos operativos	54
Tabla 3 Detalle de costos de personal	57
Tabla 4 detalle de la inversión inicial	61
Tabla 5: Materia prima.....	62
Tabla 6: Costo de mano obra del ceviche de pescado A	63
Tabla 7: Costo de mano obra del plato fuerte A.....	63
Tabla 8: Costo de mano obra del plato fuerte B.....	64
Tabla 9: Costo de mano obra del plato fuerte C	64
Tabla 10: Costo de mano obra del plato fuerte C	65
Tabla 11: Escenario optimista	67
Tabla 12: Escenario conservador	69
Tabla 13: Escenario Pesimista.....	70
Tabla 14: Análisis financiero.....	71

CAPÍTULO I

Estado actual sobre el objeto de estudio. Antecedentes

En la siguiente investigación se desarrollará un estudio de factibilidad, el cual consiste en la implementación de un catering service en la Marisquería El Dorado, ubicada en San Antonio de Belén, a partir del primer cuatrimestre del 2018.

Dada la iniciativa de este estudio nace la necesidad de crear un servicio distintivo; los mariscos serán la especialidad, ya que el restaurante cuenta con la experiencia de 17 años brindando este tipo de alimentos y permitiendo la diferenciación de los catering service de zona. El propósito de este proyecto es generar una estrategia de expansión del negocio, y así producir la rentabilidad esperada, además de atraer beneficios adicionales, como reconocimiento entre los comensales, posicionamiento de la calidad del servicio, confianza con los clientes y difusión del nombre del establecimiento.

En Costa Rica se presentan diferentes temporadas donde la pesca de mariscos es más abundante, esto permite que el restaurante ofrezca gran variedad de platillos.

En algunos meses muchos mariscos no se consiguen con tanta facilidad, a esto se le conoce como la veda y eso implica un mayor reto a la hora de ofrecer variedades de producto.

Al implementar un servicio de catering en la Marisquería El Dorado se determinarán estudios para así saber si será factible este proyecto. Se recolectará información fundamental y se definirá la rentabilidad o no de este proyecto.

Planteamiento de la situación problemática y formulación del problema

Se detectó que en San Antonio de Belén no hay un catering service exclusivo de mariscos, por lo cual al implementar esta estrategia el restaurante El Dorado, puede ser muy beneficioso, ya que el restaurante lleva años en el mercado, ofreciendo productos frescos y de alta calidad; por tanto, brinda confiabilidad a los clientes de la zona.

La implementación del catering service con especialidad en mariscos puede ofrecer una rentabilidad al negocio, y así aumentar sus márgenes de ganancia, ya que en esta zona se encuentran muchos comercios de comidas. Al implementar este servicio tendrá impacto en el mercado, y se podrá diferenciar sobre la competencia.

¿Cómo implementar un estudio de factibilidad en la Marisquería El Dorado, ubicada en San Antonio de Belén, con una exclusividad en mariscos, con el fin de posicionarse en el mercado y generar una mayor rentabilidad, a partir del I cuatrimestre del 2018?

Sistematización del problema

¿Cuál es la competencia de este servicio de catering en el cantón de San Antonio de Belén?

¿Qué tipo de servicios brindan los catering de San Antonio de Belén?

¿Cuál es la viabilidad de implementar en el restaurante Marisquería El Dorado un Catering Service exclusivo de mariscos?

¿Qué tipo de recursos son necesarios para la creación de un Catering Service?

Justificación

Se realizará un estudio de factibilidad de un catering service exclusivo de mariscos. Este estudio se va orientar en solucionar un problema y así en encaminarlo a la solución.

El restaurante Marisquería El Dorado, al implementar esta estrategia en el sector de Belén, buscará las oportunidades para generar ideas novedosas y diferenciadas de la competencia. De esta manera, se podrá atraer las necesidades de la población en la búsqueda de un catering service exclusivo de mariscos, debido a que en esta zona no se presenta un servicio en exclusividad de mariscos.

Justificación teórica

En este proyecto de inversión que implementará este restaurante en la apertura de un catering service, será necesario decretar si será factible la percepción presupuestada con un periodo a futuro, con el fin de impulsar la ejecución de este plan, y pretender mayor rendimiento.

Justificación metodológica

Se realizará un estudio de factibilidad de un catering service exclusivo de mariscos porque se ha detectado un descenso en los ingresos de la Marisquería El Dorado. Al implementar esta estrategia se ha manifestado que en temporadas bajas muchos comercios implementan nuevos métodos como los servicios de catering. Estos se están convirtiendo en una opción para los restaurantes en épocas de crisis. Este medio de servicio constituye una excelente estrategia para la realización de cualquier evento, planeado o imprevisto, pues en alguna medida garantiza el éxito

del evento, de un modo que implique innovación y que esté acorde con el sector en el que se desenvuelve la empresa o los usuarios.

Justificación práctica

La implementación de un servicio de catering surge por causas de épocas de crisis y la gran competitividad en sector. Al implementarse este método, el negocio desempeñará actividades especiales acuerdo con lo que busque el cliente. Además, al ser un servicio exclusivo de mariscos, logrará diferenciarse de la competencia y así implementar ideas innovadoras con el propósito de satisfacer a los clientes.

Objetivos del estudio

Objetivo General

Desarrollar un estudio de factibilidad de un catering service en la Marisquería El Dorado con una exclusividad en mariscos, ubicada en San Antonio de Belén durante el I cuatrimestre del 2018.

Objetivos específicos

1. Determinar la demanda del mercado en el cantón de Belén mediante un estudio de mercado.
2. Determinar la viabilidad que posea el catering service, mediante la legislación actual.
3. Elaborar un estudio técnico y organizacional en los factores productivos que optimice los recursos disponibles en el catering service.

4. Elaborar un estudio ambiental para el catering service.
5. Elaborar un estudio financiero para el catering service.

Delimitaciones, alcances y limitaciones de la investigación

El estudio se va a desarrollar en el sector de San Antonio de Belén. Además, se tomarán en cuenta las delimitaciones, limitaciones y alcances por generar en esta investigación sobre la factibilidad de implementar un Catering Service exclusivo de mariscos en la zona de Belén.

Alcances

- Establecer posicionamiento y rentabilidad en el mercado en San Antonio de Belén.
- Ofrecer un servicio atractivo e innovador de Catering y exclusivo en la zona.
- Determinar la viabilidad del proyecto y su rentabilidad.

Limitaciones

Se definen los diferentes problemas que podrían complicar el desarrollo del proyecto.

- La muestra que se recolecte será pequeña, ya que se enfoca en una zona exacta y es imposible concebir con una muestra mayor.
- El tiempo para recolectar información y permisos en lugares para desarrollar encuestas será limitado.

CAPÍTULO II

Marco Situacional

Reseña histórica

A continuación se describirá una parte de la historia de los inicios de la Marisquería el Dorado.

La Marisquería El Dorado es una empresa familiar nace en el año 2000, bajo el mismo nombre, ubicada en San Antonio de Belén. Fundada por el Señor Dagoberto Zumbado Zumbado y su esposa la Señora Margarita Barquero Mora.

Antes de iniciar en el negocio el Sr. Dagoberto se dedicaba a la Agronomía, en la cosecha del arroz, melón y sandía. En 1998 se presentaron unos problemas climáticos que arruinaron gran parte de su cosecha; en consecuencia, toma la decisión de dejar la Agronomía y dos años después se inicia con el proyecto del restaurante. Su padre Nefthalie Zumbado, tenía una propiedad en Belén, en el lugar que actualmente se encuentra la marisquería y se decide vender este tipo de alimentos debido a que para ese momento no había ningún restaurante que vendiera mariscos. Así que se convirtieron en los primeros de la zona y para este momento cuentan con 17 años de existencia.

Actualmente ha surgido mucha competencia, por lo cual se desea planificar una opción viable como implementar un catering service exclusivo de mariscos. De esta manera, realizar una evolución y crecimiento en el mercado, al ofrecer un excelente servicio, calidad y variedad de mariscos; además de satisfacer las necesidades de la zona.

Marco teórico del objeto de estudio

Dentro del marco teórico de la presente investigación se muestran las bases de los diversos conceptos la factibilidad, ya que se expondrán términos relevantes para la realización de este proyecto: estudio de mercado, técnico, organizacional, legal, ambiental y financiero. Estas definiciones ayudarán a sustentar el tema de la investigación.

Estudio de mercado

Para Sapag, et al (2014)

El estudio de mercado es más que el análisis y la determinación de la oferta y la demanda, o de los precios del proyecto. Muchos costos de operación pueden preverse simulando la situación a futura y especificando las políticas y los procedimientos que se utilizarán como estrategia comercial. (pág.30).

Con respecto al estudio de mercado se puede tratar como una zona física especializado en las actividades de vender y comprar productos y en algunos casos servicios. Ya que puede arrojar una utilidad que ayude identificar posibles clientes y diferentes tipos de consumidores que estén dispuestos a contratar el servicio.

Según Baca (2010) el estudio de mercado “se denomina la primera parte de la investigación formal del estudio. Consiste básicamente de la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización” (pág.7)

Lo que nos muestra este autor al tomar las decisiones en el negocio se debe contemplar lo que piensa el consumidor, se deben estudiar los hábitos con respecto al servicio que se brindará, ya que será exclusivo de mariscos, y mantener la lealtad de los proveedores.

Estudio técnico

Según Sapag, (2014) en relación con estudio técnico “tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes a esta área” (pág.32).

Se debe tomar en cuenta la inversión, ya que se desarrollará un servicio para ser más competitivo en el mercado implementando nuevos métodos e innovación. Y así será establecer un equipo necesario y calificado para el funcionamiento y viabilidad de este servicio.

Estudio organizacional

Para Sapag, (2014): se debe considerar el estudio organizacional que es una serie de aspectos que “atienden los factores propios de la actividad ejecutiva de la administración del proyecto: organización, procedimientos administrativos y normativas legales asociadas” (pág.33).

En este apartado se considera la capacidad operativa de la organización da a conocer y evaluar fortalezas y debilidades y definir la estructura de la organización. Como los perfiles técnicos de puestos de trabajo para establecer y ubicar el personal.

Estudio legal

Para Sapag, (2014) la viabilidad legal de un proyecto, define que:

Se encuentran aspectos relacionados con proveedores, arrendatarios y trabajadores, así como las relaciones externas, con la institucionalidad, organismos fiscalizadores, etcétera, están administradas por un contrato, o bien, por un marco regulatorio que genere costos al proyecto, por lo que influye sobre la cuantificación de sus desembolsos (pág.33, 34).

Las regulaciones legales pueden determinar la viabilidad de un proyecto a la luz de las normas que lo rigen en cuanto a localización de productos y patentes. Al no tomar en cuenta este estudio podría repercutir con el funcionamiento de dicho

proyecto, también se toma en cuenta la legislación laboral y su impacto a nivel de sistemas de contratación, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales.

Estudio Ambiental

Para Sapag, (2014) “el estudio ambiental proyecta avances sustanciales en el último tiempo. Una tipología de estudios de impacto ambiental permite identificar tres tipos: cualitativos, cualitativos-numéricos y cuantitativos” (pág.36).

El autor muestra un instrumento importante para la evaluación de un proyecto; tiene como objetivo desarrollarlo, pero al no cumplir con los estándares deseados por los estudios ambientales pueden repercutir en la realización del proyecto, ya que los impactos ambientales que pueden derivarse de la ejecución de un proyecto, actividad o decisión política permitiendo la toma de decisiones sobre la viabilidad ambiental del mismo.

Estudio Financiero

Sobre el estudio financiero:

Sapag (2014) establece que los objetivos de esta etapa son ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaran las etapas anteriores, elaborar los cuadros analíticos para la evaluación del proyecto y estudiar los antecedentes para determinar su rentabilidad. (pág.34).

Tal como el creador lo expone, tiene como objetivo determinar y valorar el monto de los recursos económicos que serán necesarios para la implementación del proyecto.

Ya que los componentes del estudio financiero son los resultados de los estudios previos de mercado, técnico, organizacional, legal y ambiental, los cuales van hacer utilizados para determinar la capacidad de una empresa o servicio que sea sustentable, viable y rentable en el tiempo.

Valor Actual Neto

De acuerdo con Gitman (2012) “el valor presente es la cantidad de dinero que debería invertirse hoy a una tasa de interés determinada durante un periodo específico para igualar el monto futuro” (p.159). Se debe establecer el valor actual de los ingresos futuros del negocio.

Tasa interna de retorno (TIR)

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

Indica la tasa de descuento que se ganará con la inversión del proyecto.

Flujo de efectivo

Según Gitman (2012), el flujo efectivo operativo de una empresa es “el flujo de efectivo que ésta genera con sus operaciones normales, es decir, al fabricar y vender su producción de bienes y servicios” (p.114). Al obtener la fluidez del dinero en efectivo y el método de tenerlo constantemente, puede ser rápido el flujo de ingresos-egresos de un negocio.

Depreciación

Para Romero (2010) 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.

Egresos

Según Sapag (2011) “se refiere a los egresos, 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), “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

En este capítulo se describirá la metodología en el desarrollo de la investigación y de esa manera definir el problema de estudio para establecer el tipo y el diseño de la investigación por ejecutar.

Enfoque de la investigación

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014):

El investigador utiliza su o sus diseños para analizar la certeza de las hipótesis formuladas en un contexto en particular o para aportar evidencia respecto de los lineamientos de la investigación (si es que no se tienen hipótesis). (p.128)

Esto se refiere que este tipo de enfoque nos permite ver y efectuar variables, plantea resultados numéricos a través de la aplicación de fórmulas estadísticas, para así plantear resultados numéricos.

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014): una característica de enfoque es aquella: “Que se basa en métodos de recolección de datos no estandarizados ni predeterminados completamente” (p.8).

El estudio tiene un enfoque cuantitativo, ya que es necesario para analizar los resultados de las encuestas y entrevistas que se aplicarán a la zona.

Diseño de la investigación

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014) el diseño “se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información que se desea” (p.128).

Esto es fundamental para el desarrollo y el alcance de los objetivos del estudio.

El diseño constituye el plan para replantear los resultados del investigador para así obtener respuestas a sus interrogantes o comprobar la hipótesis de lo investigado.

Diseño Experimental

Según Hurtado (2010) “el investigador puede manipular los eventos explicativos (variables independientes), pero al mismo tiempo puede ejercer controles sobre las variables extrañas” (p.696).

Para efecto de esta investigación desea estudiar una zona donde la población será determinante en el estudio y así el investigador intervendrá y manipulará los efectos, para así comprobar los resultados obtenidos con ayuda de herramientas de estadística.

Método de la investigación

Según Martínez, Ávila (2010) se refiere que,

En términos formales, el método de investigación es un procedimiento adecuado para obtener conocimientos ciertos. Existe una amplia variedad de ellos, de acuerdo con los diferentes ámbitos de la investigación científica y con la peculiaridad de su objeto de estudio. (p.73).

Método analítico

Según Augusto (2010) el método analítico “consiste en descomponer un objeto de estudio, separando cada una de las partes del todo para estudiarlas en forma individual” (p.60).

La aplicación de este método está fundamentado en la presente investigación, ya que va permitir obtener la recolección de información de manera ordenada, y así con base en los resultados extraídos, permitirá tener conclusiones del problema de estudio

Método explicativo

Según Hernández, Fernández y Baptista (2014):

Las investigaciones explicativas son más estructuradas que las anteriores, y proporcionan además un 'sentido de entendimiento' del fenómeno en estudio, es decir, procuran entenderlo a partir de sus causas y no a partir de una mera correlación estadística verificada con otras variables. (p.83, 84).

Esta Investigación realizará la implementación de un catering service exclusivo de mariscos en San Antonio de Belén, con el fin de observar y establecer las causas que se encuentran detrás de este estudio.

Tipo de investigación

Se manipularán para los tipos de investigación, los siguientes:

Descriptivo

Según Rivero (2008) “Este tipo de investigación, que utiliza el método de análisis, se logra caracterizar un objeto de estudio o una situación concreta, señalar sus características y propiedades” (p.21).

En esta investigación se analizan los datos reunidos por medio de herramientas de estadística para así comparar e interpretar los datos extraídos y obtener una situación concreta.

Según Augusto (2010):

En tales estudios se muestran, narran, reseñan o identifican hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio, o se diseñan productos, modelos,

prototipos, guías, etcétera, pero no se dan explicaciones o razones de las situaciones, los hechos, los fenómenos, etcétera. (p.113).

Exploratorio

Según Barrantes (2013) “se realiza para obtener un primer conocimiento de una situación, a fin de ejecutar una posterior más profunda” (p.87).

Este proyecto no cuenta con una información concreta que permita ver los resultados, se necesita recabar datos para lograr el resultado deseado sobre este estudio de factibilidad.

Según Vicencio (2013) “explora o examina el fenómeno o problema con el de obtener datos iniciales para la investigación” (p.59).

Etnográfico

Según Vicencio (2013) “es el estudio metódico de los sujetos de investigación en el terreno o campo en que se desenvuelven, ya que se constituye uno de los principales paradigmas o modelos de la investigación social” (p.74).

Se partirá de una parte de la muestra extraída de la población de San Antonio de Belén, con el objetivo de conocer las relaciones y preferencias, y así llegar con las conclusiones de la investigación.

Sujetos y fuentes de información

Sujetos

Según Carvajal (2013) sujetos de la investigación “es la apetencia por mostrar que tal actividad debe ser una actividad consciente dirigida a unos determinados fines de desarrollo de la Ciencia en función de la sociedad”

Se recolectarán datos y se requerirá la ayuda de distintos sujetos para desarrollar la información.

Población

Según Arias (2012):

La población es un conjunto de finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Ésta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio. (p.81).

Este instrumento le permitirá al investigador proveer información valiosa para hacer referencia al número de personas que habitan en una zona y así adquirir el resultado de los datos.

Para los fines de este trabajo de investigación se tiene como población los habitantes del distrito San Antonio que pertenece a Belén de la provincia de Heredia.

Muestra

Según Ñaupás, et al (2014) “es el subconjunto, o parte del universo o población, seleccionada por métodos diversos, pero siempre teniendo en cuenta la representatividad del universo” (p.246)

En esta investigación se implementarán procedimientos estadísticos para así recopilar información de los datos y aplicarla en las fórmulas con el fin de mostrar la representatividad de la muestra extraída.

Según Sampieri (2014) “la muestra ocurre desde el planteamiento mismo y cuando seleccionamos el contexto, en el cual esperamos encontrar los casos que nos interesan” (p.384).

Además, la muestra es la que puede determinar la problemática ya que es capaz de generar los datos con los cuales se identifican las fallas dentro del proceso.

Para determinar la muestra se utilizará la siguiente fórmula:

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

Figura 1: Formula de la muestra

n= muestra.

z= nivel de confianza.

p= probabilidad de éxito.

q= probabilidad de fracaso.

e= nivel de error.

N= población

$$n = \frac{1.96^2 * 0.95 * 0.05 * 9942}{0.03^2 * (9942 - 1) + 1.96^2 * 0.95 * 0.05}$$

$$n = \frac{1814.176392}{9.129376}$$

$$n = 200$$

El resultado de la fórmula para determinar el tamaño de la muestra por encuestar es 200. Lo que significa que para que los datos recopilados por medio de la encuesta sean confiables se debe encuestar a un total de 200 personas al azar.

Tipo de muestreo

Probabilístico

Según Hurtado (2010): “el muestreo probabilístico por azar requiere que el investigador conozca quiénes son todos y cada uno de los integrantes de la población y de la cantidad de unidades que la conforman” (p.273).

Por cuestión de tiempo se utilizará el muestreo probabilístico, ya que la población de San Antonio de Belén es 9942 habitantes.

Fuentes de información

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

Fuentes primarias

Según Augusto (2010) “Son todas aquellas de las cuales se obtiene información directa, es decir, de donde se origina la información. Es también conocida como información de primera mano o desde el lugar de los hechos” (p.191).

Para esta investigación las fuentes primarias se encontrarán representadas a través de los resultados de las encuestas, aplicadas en el sector San Antonio de Belén.

Fuentes secundarias

Según Augusto (2010) “Son todas aquellas que ofrecen información sobre el tema que se va a investigar, pero que no son la fuente original de los hechos o las situaciones, sino que sólo los referencian” (p.192).

En este proyecto se utilizó fuentes secundarias como libros, documentos digitales entre otros, y así como el Instituto de estadísticas y censos del país (INEC).

Definición de variables

Objetivos específicos	Variable	Definición conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
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.	Determinación de la demanda y el precio en el servicio de los cursos de pastelería.	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.	Por medio de una encuesta se darán los resultados necesarios para realizar el estudio de mercado, seleccionado por la muestra de la población.	Aplicación de encuestas a la población de San Pablo de Heredia.
Objetivo específico	Variable	Definición Conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
1. Establecer un estudio de mercado en San Antonio de Belén, para determinar la demanda y al mercado que se va dirigir para esta zona.	Personas que son residentes en San Antonio de Belén, que estén dispuestos en contratar un catering service exclusivo de mariscos.	La demanda permitirá identificar la coyuntura del mercado, si será factible este estudio.	Encuestas	Se estudiarán los datos extraídos de la muestra para poder observar el comportamiento de la población.

Objetivos específicos	Variable	Definición conceptual	Definición Instrumental	Definición Operacional
2. Elaborar un estudio técnico para la implementación del catering service, para así tener una mayor optimización de los recursos disponibles.	Competitividad de la zona.	Se desarrollará una investigación de la zona que brinda los servicios de catering service.	Encuesta	Se realizará un estudio en la implementación de los platillos y diseños.
3. Emplear un estudio organizacional, para la cual sea más adaptable a las características del catering service.	Tener un control sobre el proceso que brindara el servicio.	Al ser exclusivo de mariscos contara con perfiles técnicos de puestos de trabajo para poder desempeñar un buen servicio.	Investigación	Se implementará un organigrama.
4. Realizar un estudio legal, para determinar la viabilidad que posea el catering service, teniendo en cuenta la legislación actual.	Aspectos legales para el funcionamiento del servicio.	Al no contar con este estudio podría presentar repercusiones, ya que se debe cumplir las obligaciones laborales.	Investigación	Por medio el código de trabajo, Misterio de salud entre otros.

Fuente: Elaboración propia, marzo 2018.

Tabla 1 Definición de Variables

Instrumentos y técnicas utilizadas

Confiabilidad

Según Barrantes (2014) “este criterio tiene que ver con la capacidad del instrumento para producir medidas constantes dado un mismo fenómeno” (p.91).

Al implementar una encuesta será muy importante, ya que se abarca información confiable de la población y se podrá observar los resultados de dicha encuesta.

Validez

Según Barrantes (2014) “es la capacidad del instrumento de producir medidas adecuadas y precisas para permitir extraer conclusiones” (p.92).

Técnica

Estadística inferencial

Según Vicencio (2013) “Busca a través de estos procesos, comprobar una hipótesis o establecer la relación o asociación entre las variables, entre otras funciones (p.105).

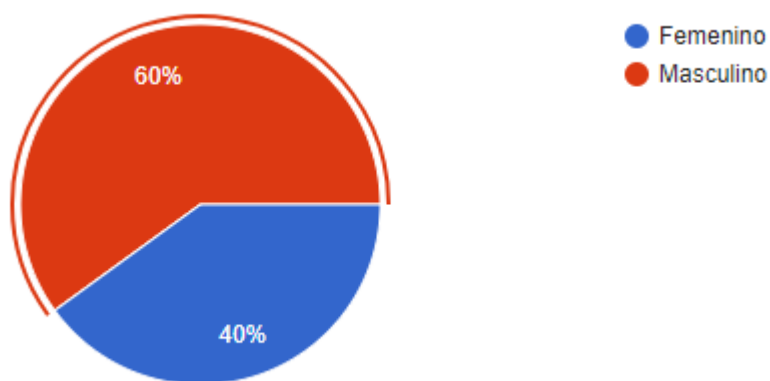
CAPÍTULO IV

Análisis de Resultados

En esta sección se desarrolló lo referente al análisis e interpretación de la información recolectada en la encuesta aplicada en el restaurante Marisquería El Dorado, ubicada en San Antonio de Belén. Este análisis se presenta mediante gráficos representativos de los resultados obtenidos, con el fin de visualizar el nivel de aceptación del estudio en cuanto a la incursión de un Catering Service exclusivo de mariscos.

Estudio de Mercado

El estudio de mercado que se desarrolló permite evaluar una serie de aspectos que ayuden a determinar la viabilidad del proyecto, por medio de la recopilación de la información que permita proyectar la oferta y la demanda de este nuevo servicio, que implementará el restaurante Marisquería El Dorado, así como también identificar las preferencias y gustos de diversos tipos de mariscos que manejan.

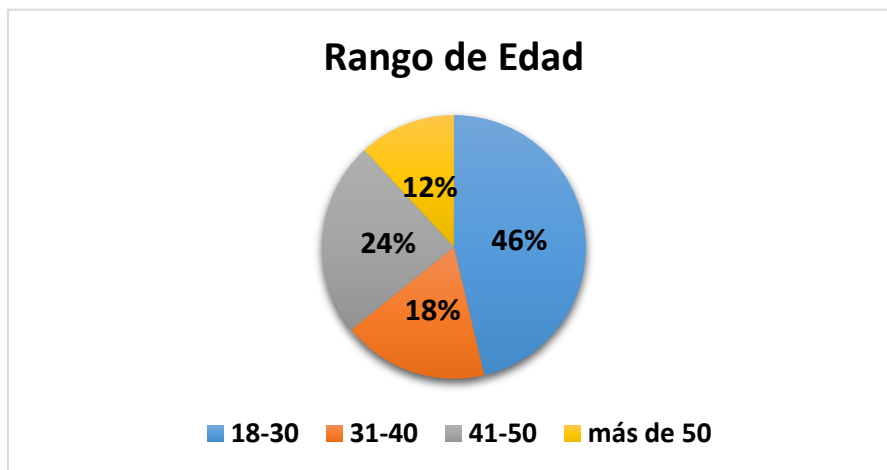


Fuente: Elaboración propia.

Figura 2 Género de la población

Las encuestas se realizaron aleatoriamente a diferentes personas que fueron visitando el restaurante Marisquería El Dorado, ubicado en San Antonio de Belén, en la provincia de Heredia. Sin embargo se abarcó tanto a hombres como a mujeres, del total de encuestas se le aplicó un 60% a hombres y un 40% a mujeres, esto permite obtener resultados diversos de los diferentes géneros de la población, también se denota que más de la mitad de los encuestados pertenecen al género masculino lo cual marcará cierta tendencia para el estudio.

Con respecto a la segunda pregunta de la encuesta, determine la edad de los clientes, que usualmente visitan el restaurante Marisquería EL Dorado.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 3: Rango de edad

Del total de las 200 personas encuestadas, se obtiene una mayor participación para el rango de 18 a 30 años, esta representa casi la mitad de los encuestados. En un segundo plano los rangos de 41 a 50 años y de 31 a 40 años muestran una

participación similar, representado un 24% y un 18% respectivamente. Por otra parte, el rango de edad de más de 50 años representa la menor proporción, siendo un 12%.de lo cual se puede inferir que la población más elevada, casi un 90% están en edad laboralmente activa.

Según la pregunta 3, determinar si existía más población de otros lugares que visitan el restaurante Marisquería El Dorado se verá a continuación.

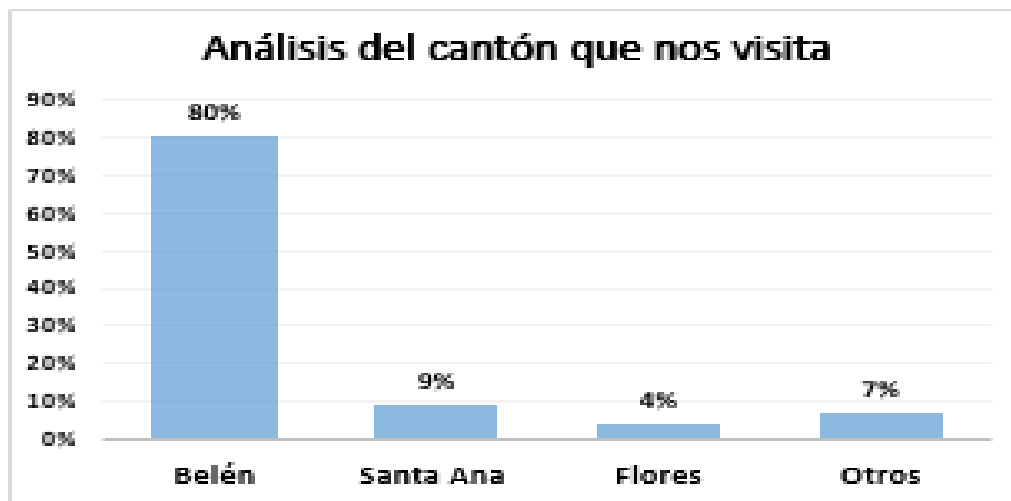


Fuente: Elaboración propia.

Figura 4: Provincias de donde provienen los clientes.

Según los resultados se puede observar que la mayoría de personas que visitan el negocio Marisquería El Dorado, es de la provincia de Heredia con un 89%, seguido de un porcentaje menor de la provincia de Alajuela y San José de 5%, y finalmente un porcentaje muy bajo de un 1% por parte de la provincia de Cartago. Esto quiere decir que la mayoría de los clientes que visitan el comercio son provenientes de Heredia.

Según la pregunta 4 de la encuesta, la intención es determinar de cuáles cantones provienen los clientes al de visitar el comercio.



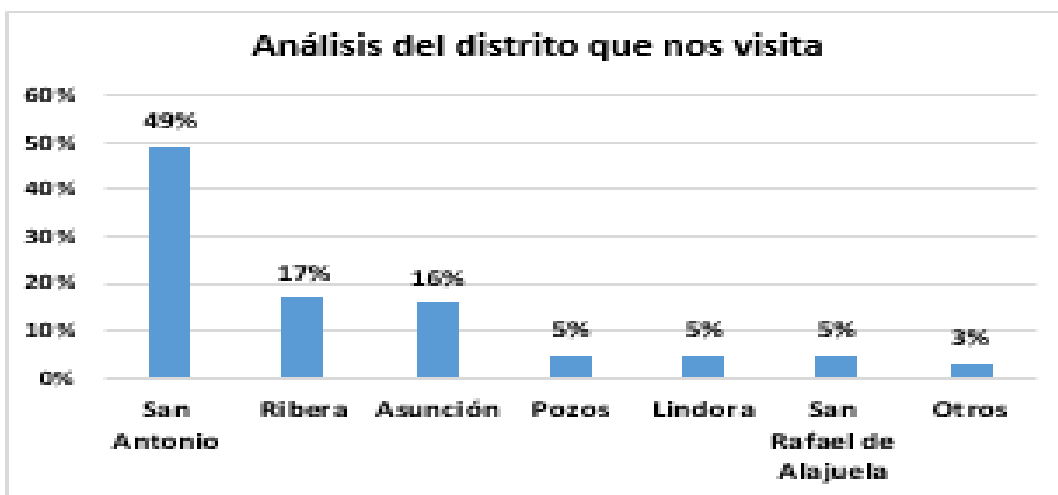
Fuente: Elaboración propia.

Figura 5 Análisis del cantón que nos visita

Según los resultados se puede observar que la mayoría de personas que visitan el negocio Marisquería El Dorado, son del cantón de Belén con un porcentaje 80%, seguido de un porcentaje menor de Santa Ana del 9% y de un 4% por parte del cantón de Flores, y finalmente un 7% de otros.

Esto quiere decir que la mayoría de los clientes que visitan el comercio son provenientes del cantón de Belén.

De acuerdo con la pregunta 5 de la encuesta, se muestra en el siguiente grafico el porcentaje para determinar de cuales distritos provienen los clientes.



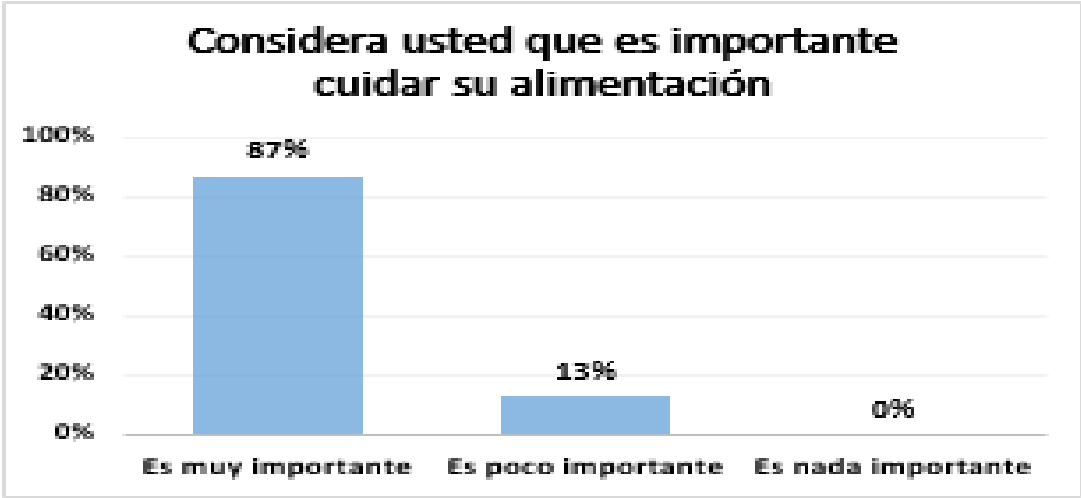
Fuente: Elaboración propia

Figura 6 Análisis del distrito que nos visita

Según los resultados se puede observar que la mayoría de personas que visitan el negocio Marisquería El Dorado, son del distrito de San Antonio de Belén con un porcentaje 49%, seguido se puede observar un porcentaje similar de los distritos, de la Ribera de un 17% y la Asunción de un 16%, Pozos, Lindora y San Rafael de Alajuela con unos porcentajes del 5%, y finalmente con un 3% otros distritos.

Esto quiere decir que la mayoría de los clientes que visitan el comercio son provenientes de los distritos de San Antonio, Ribera y la Asunción del cantón de Belén.

Según la pregunta 6 ilustrada a continuación, muestra cómo consideran los clientes la importancia de cuidar su alimentación.

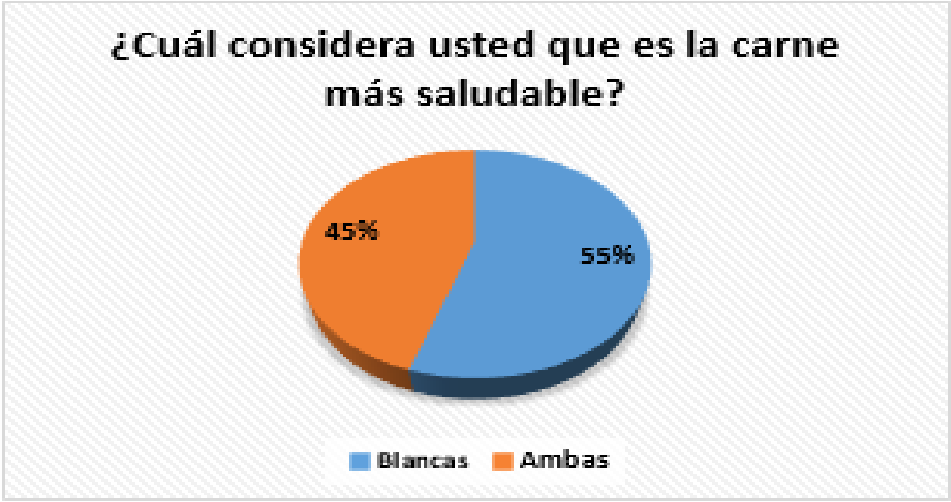


Fuente: Elaboración Propia.

Figura 7: Considera usted que es importante cuidar su alimentación

Según la encuesta realizada se puede observar que un alto porcentaje correspondiente al 86% de los encuestados, considera que es muy importante llevar una sana alimentación y vida saludable, a diferencia de un porcentaje muy pequeño de un 14% que no consideran que es poco importante cuidar su alimentación. Este resultado indica un alto grado de interés por mantener una sana alimentación, por lo tanto, a la hora de consumir buenos alimentos es muy llamativo para todas estas personas.

De acuerdo a la pregunta 7, el gráfico siguiente muestra la preferencia de los clientes de cuál carne es más saludable: blanca, roja o ambas.

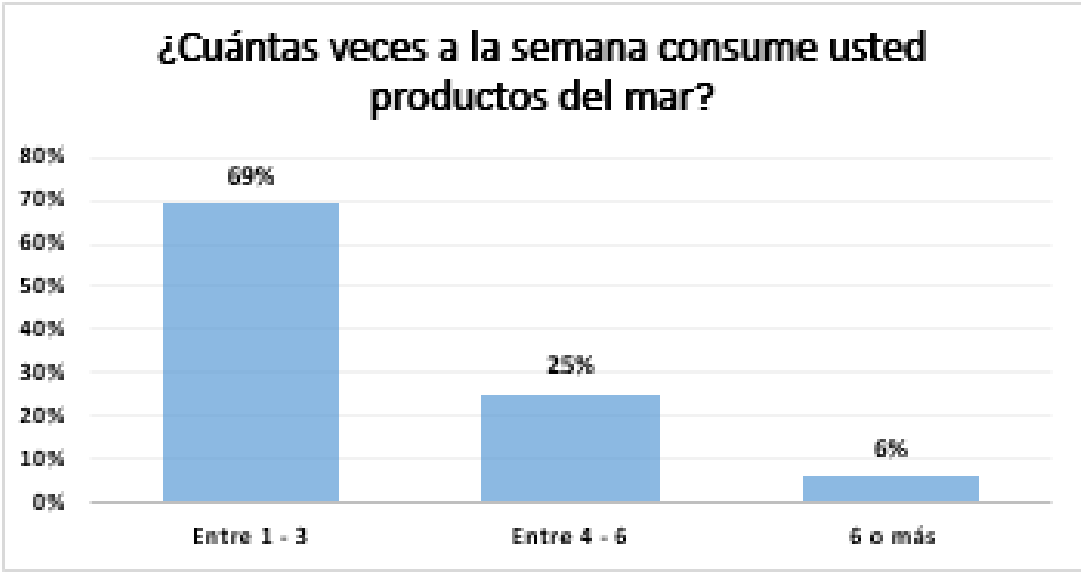


Fuente: Elaboración propia.

Figura 8 ¿Cuál considera usted que es la carne más saludable?

Del total de las personas encuestadas se puede evidenciar que la carne más saludable son las blancas con un porcentaje correspondiente a un 55%, seguidamente se presenta un 45% de las personas que indicaron ambas tanto como rojas y blancas, esto puede decir que los clientes que consumen carnes conocen sobre los beneficios que pueden generar a la salud.

Basado en la pregunta 8, se puede apreciar en la siguiente figura cuantas veces a la semana consume el cliente productos del mar.

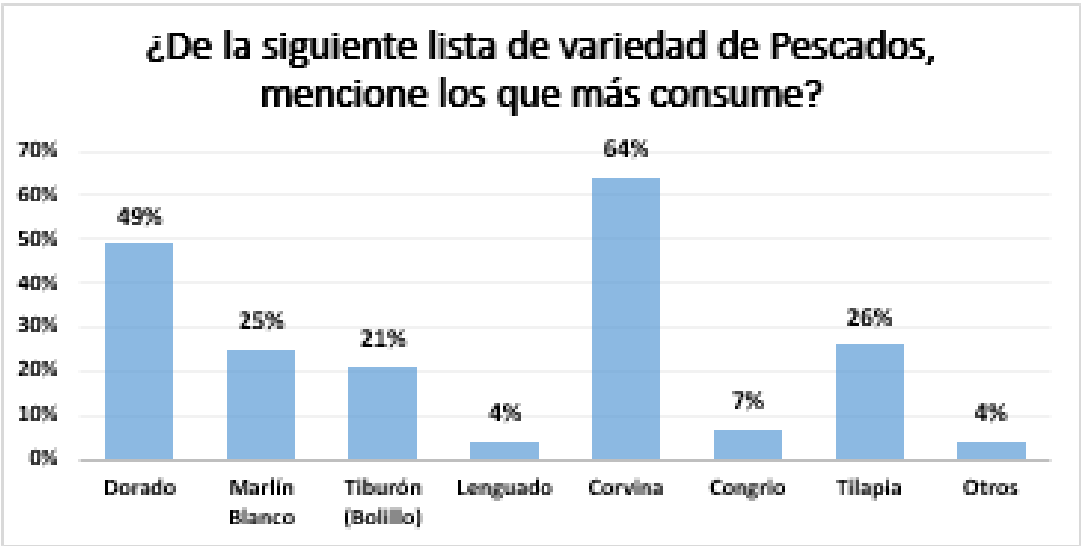


Fuente: Elaboración propia.

Figura 9 ¿Cuántas veces a la semana consume usted productos del mar?

Según las encuestas se visualizan como la mayoría de la población consume entre 1 y 3 veces por semana productos del mar dando así un índice del 69%, seguidamente se presenta un 25% de personas que consumen entre 4 y 6 veces por semana productos del mar, y un 6% de personas que consumen de 6 o más veces productos del mar durante la semana. Al ver estos porcentajes, se presenta una demanda sobre este producto, ya que va de la mano con una buena alimentación.

Con respecto a la pregunta 9, se aprecia la preferencia de los pescados que más consumen los clientes y se ilustra a continuación.

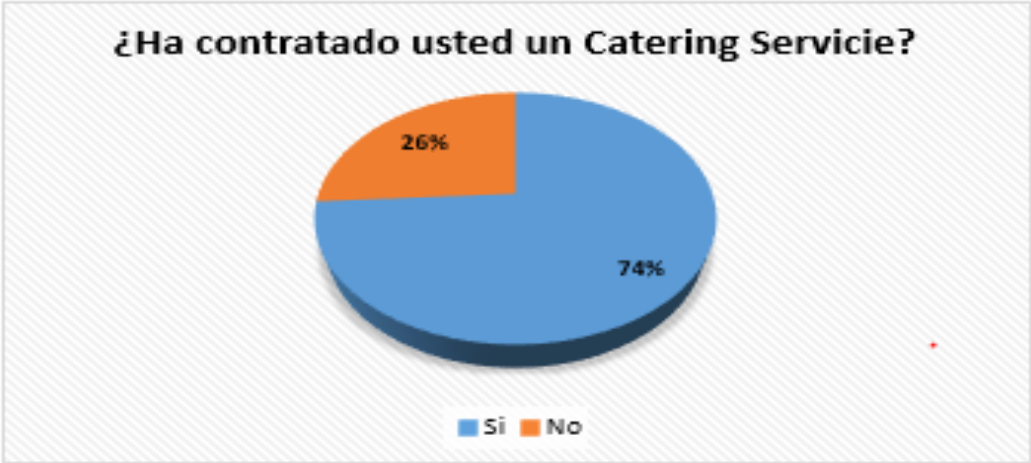


Fuente: Elaboración propia.

Figura 10 ¿De la siguiente lista de variedad de pescados, mencione los que más consume?

Según los resultados se puede observar que la mayoría de personas que atendieron la encuesta, la variedad de pescado que prefieren es la Corvina, con un porcentaje del 64%, seguido del Dorado con un porcentaje del 49%. Además, se puede observar otros porcentajes muy similares como, la Tilapia con 26%, el Marlin Blanco con un 25% y el Tiburón (Bolillo) con un 21%. De acuerdo con la encuesta, se presenta buenos porcentajes, ya que las personas consumen muchas variedades de pescado, y esto podrá ayudar para la preparación de algunos platos que desarrollara el Catering Service.

Con base en la pregunta 10, que indica. ¿Ha contratado usted un Catering Service?

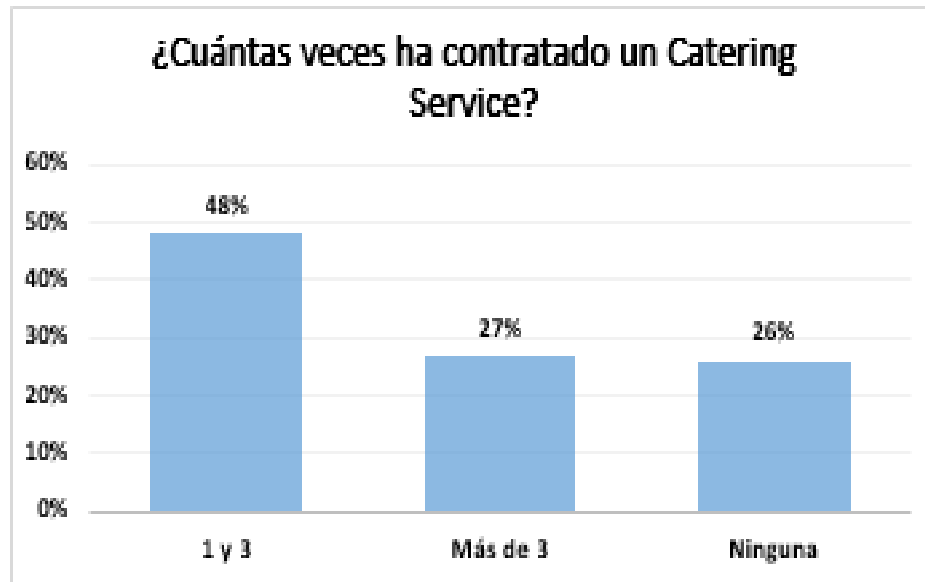


Fuente: Elaboracion propia

Figura 11 ¿Ha contratado usted un Catering Service?

Según la encuesta realizada se puede observar que un alto porcentaje correspondiente al 74% de los encuestados, consideran que si ha contratado un Catering Service, a diferencia de un porcentaje muy bajo de un 26% que no ha contratado un Catering Service. Este resultado indica, que la mayoría de los encuestados ha contratado un Catering Service, por lo tanto se observa un índice muy llamativo que podrá ayudar que la Marisquería El Dorado implemente el Catering Service.

Basado en los resultados de la pregunta 11 que se ilustra a continuación, se puede apreciar cuántas veces ha contratado un Catering Service

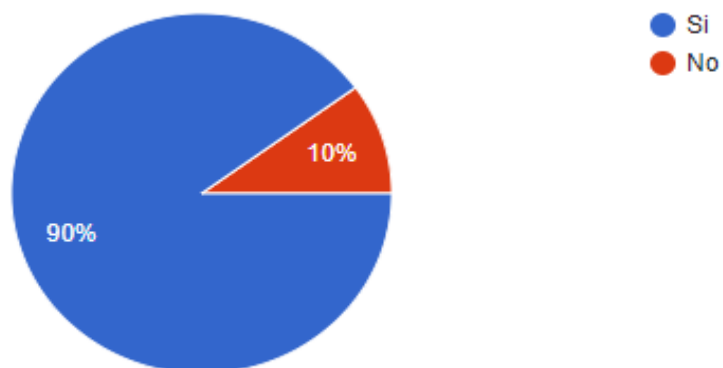


Fuente: Elaboración propia.

Figura 12 ¿Cuántas veces ha contratado un Catering Service?

Luego de realizar las encuestas se puede visualizar como la mayoría de los encuestados han contratado entre 1 y 3 veces un Catering Service con un porcentaje de 48%, seguidamente un 27% más de 3 veces han contratado un Catering Service, y un 26% que no han contratado un Catering Service. Lo cual se observa unos índices muy favorables al ahora de implementar el Catering en el restaurante Marisquería El Dorado ubicada en San Antonio de Belén.

De acuerdo con lo que dice la pregunta 12, que tan probable es que las personas contracten un Catering Service exclusivo de productos de mar, según se muestra en la figura siguiente.



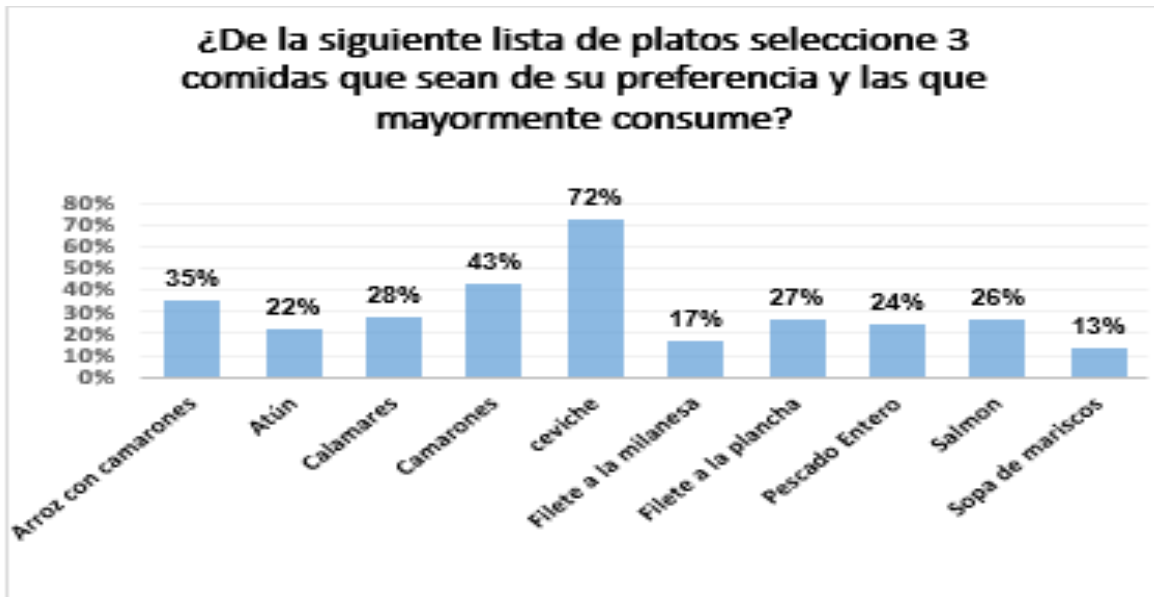
Fuente: Elaboración propia.

Figura 13: ¿Contrataría un Catering Service exclusivo de productos de mar?

El resultado de esta encuesta refleja que un 90% de la población encuestada estaría dispuesto en contratar un catering service exclusivo de productos del mar, a excepción de un 10% que expresó no tener interés.

Este resultado refleja una gran aceptación de la población a que exista un catering exclusivo de productos del mar como una nueva propuesta gastronómica, lo que permite identificar la aceptación de nuestros productos y podría ser completamente rentable y deseada por los consumidores.

Con respecto a la pregunta 13, seleccione 3 comidas que sean de su preferencia y las que mayormente consume

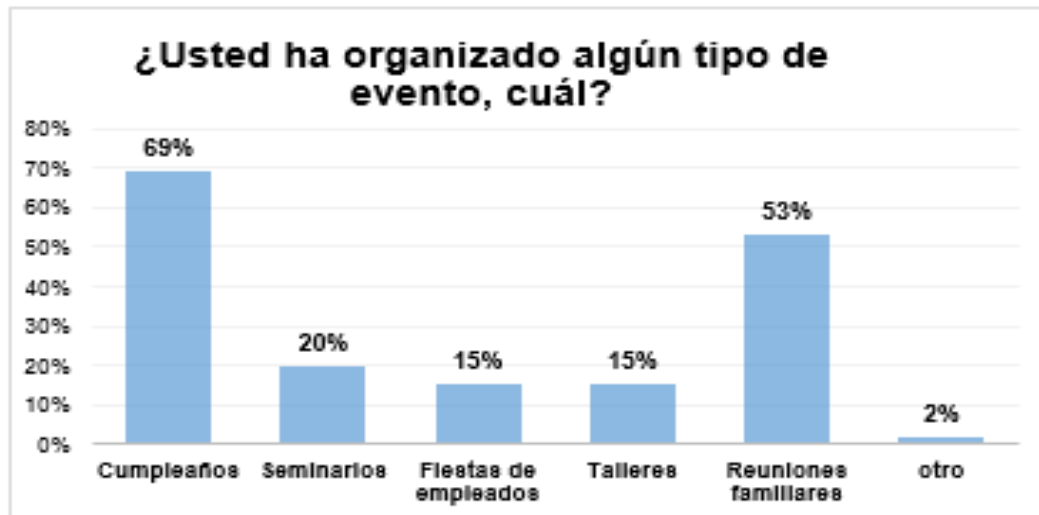


Fuente: Elaboración propia.

Figura 14 De la siguiente lista de platos seleccione 3 comidas que sean de su preferencia y las que mayormente consume.

Este gráfico demuestra que en la lista de platos el ceviche es más cotizado por los clientes con un porcentaje del 72%, seguidamente por los camarones con un 43%, después por el arroz con camarones con un 35%. Con respecto a los demás platos tienen porcentajes similares que también se podrían tomar en cuenta a la hora implementar el servicio del catering service. Con base en los elementos indicados en el gráfico se contempla que el ceviche, camarones y el arroz con camarones son los tres platos que la población prefiere y mayormente consumen.

Según la pregunta 14, usted ha organizado algún tipo de evento, cuáles. Los encuestados ilustran en la siguiente figura.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 15: ¿Usted ha organizado algún tipo de evento, cuál?

Con base en la figura 14, se demuestra el resultado de esta gráfica que la población encuestada, sí ha organizado algún tipo de evento como, cumpleaños con un porcentaje del 69%, reuniones familiares con un 53%, seminarios con un 20%, fiestas de empleados con 15%, talleres con un 15% y finalizando con otro, un 2%.

Estos resultados demuestran que las personas encuestadas si realizan eventos y puede ser rentable a la hora de implementar el Catering Service en la Marisquería El Dorado.

Basados en la pregunta 15, se ilustra en el siguiente gráfico el porcentaje de respuesta de la contratación de algún Catering Service

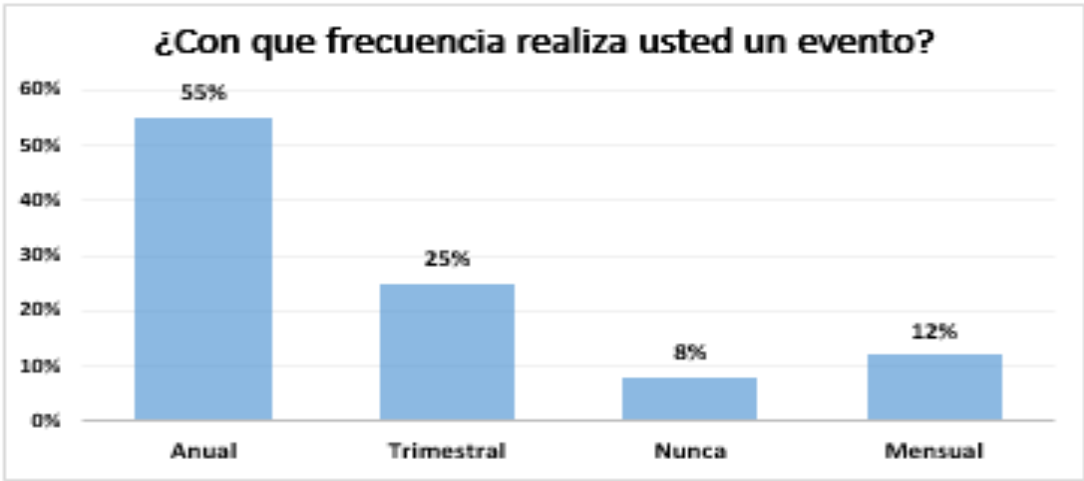


Fuente: Elaboración propia.

Figura 16: ¿Cuándo organizó el evento contrataron algún Catering Service?

Luego de realizar las encuestas, se puede observar una gran aceptación de la población por optar la contratación de un Catering Service con un porcentaje del 76.6%, con excepción de un 23.4% que no consideraron la contratación de un Catering Service para dichos eventos.

De acuerdo con la pregunta 16, con qué frecuencia realiza usted un evento, se muestra en la siguiente figura.

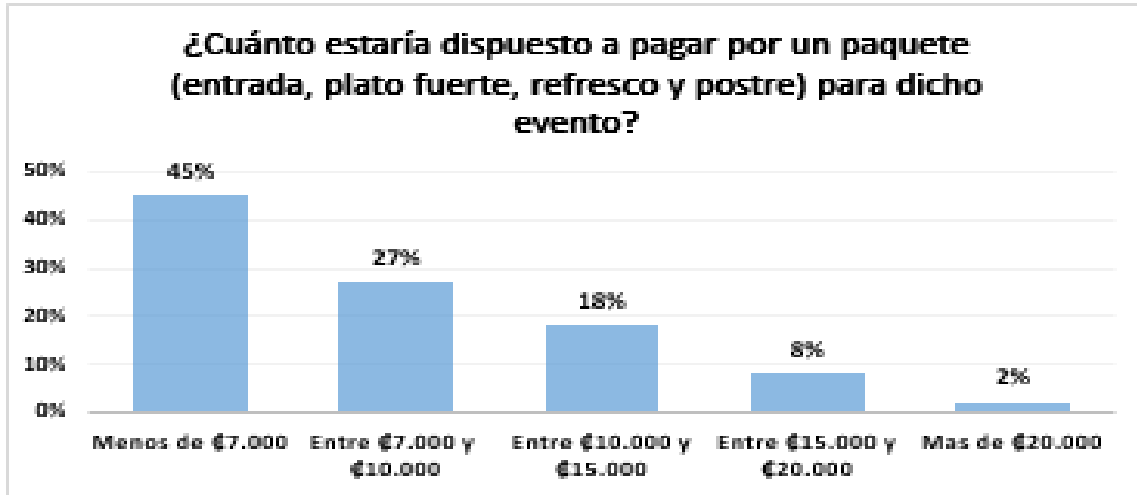


Fuente: Elaboración propia.

Figura 17 ¿Con que frecuencia realiza usted un evento?

Según la encuesta realizada, se puede observar que un alto porcentaje correspondiente al 55% de los encuestados, considera que realiza un evento anual, seguidamente un 25% considera que realiza un evento trimestral, un 8% mensual, y a diferencia de un porcentaje muy pequeño de un 12% que no que realizan un evento. Los resultados demuestran que las personas realizan eventos a menudo, esto quiere decir, que sí podrán contratar los servicios del catering.

Basado en la pregunta 17, la figura siguiente muestra cuánto estaría dispuesto a pagar por un paquete (entrada, plato fuerte, refresco y postre) para dicho evento.

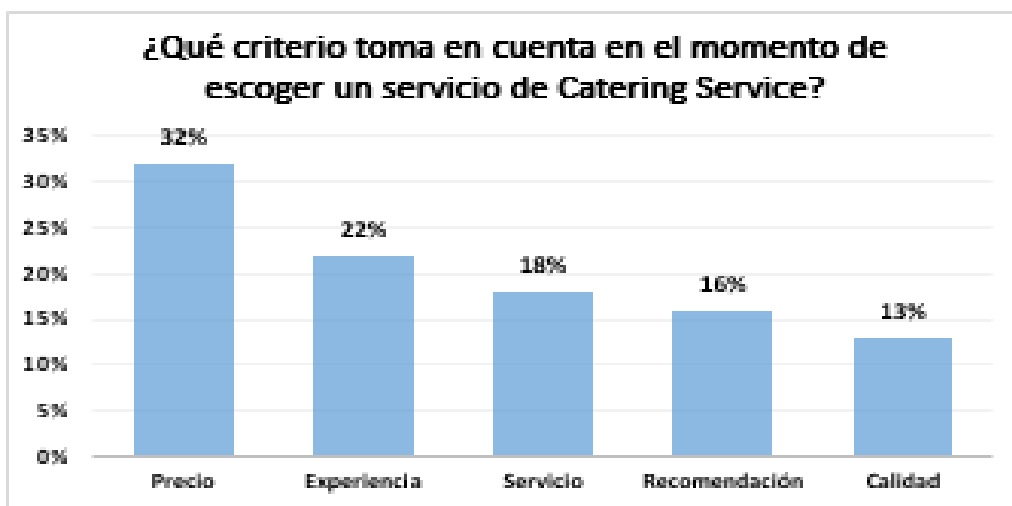


Fuente: Elaboración propia.

Figura 18: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un paquete (entrada, plato fuerte, refresco y postre) para dicho evento?

Luego de realizar las encuestas la población estaría dispuesta a pagar una tarifa menos de 7 mil colones con un porcentaje del 45%. Seguido de un 27% de la población que estaría dispuesta a pagar una tarifa 7 mil colones y 10 mil colones, y un 18% entre 10 mil colones y 15 mil colones y con un porcentaje de 8% de la población pagaría entre 15 mil colones y 20 mil colones y por ultimo un 2% que estarían dispuesto pagar más de 20 mil colones por un paquete de (entrada, plato fuerte, refresco y postre). Esto demuestra la importancia de incorporar el servicio a un precio que ronde entre los 10 mil colones y 15 mil colones de dichos paquetes que podrá ofrecer el Catering Service.

Con respecto a la pregunta 18, qué criterio escoge para el servicio Catering, a continuación se mostrara en la siguiente figura.

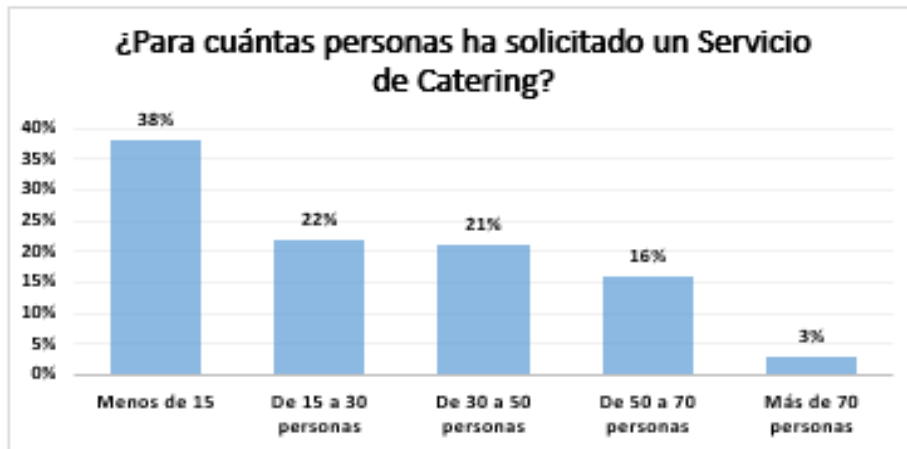


Fuente: Elaboración propia.

Figura 19: Qué criterio toma en cuenta en el momento de escoger un servicio de Catering Service.

Luego de realizar las encuestas se puede visualizar como la mayoría de los encuestados toman en cuenta el criterio de calidad con un porcentaje 32%, seguido con 22% en servicio, en precio con un 18%, un 16% en recomendaciones, y un por último un 13% en experiencia. Por tanto, se observan unos índices muy favorables al implementar el Catering ya que el comercio maneja una materia prima de alta calidad, experiencia y servicio.

De acuerdo con la pregunta 19: ¿Para cuántas personas ha solicitado un Servicio de Catering?, se ilustrara en la siguiente figura.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 20 ¿Para cuántas personas ha solicitado un Servicio de Catering?

Luego de analizar el gráfico se concluye que un 38% ha solicitado un Catering Service entre 30 a 50 personas, seguido con 22% en un rango de 15 a 30 personas, con un 21% menos de 15 personas y con un 16% con un rango de 50 a 70 personas y finalizando con un 3% más de 70 personas. De acuerdo con esta encuesta será necesario que el catering disponga de todos los instrumentos necesarios para la operación del servicio. Ya que se presenta una demanda que podría potenciar los ingresos del comercio El Dorado a la hora de implementar el Catering Service.

Mercado competidor

La existencia de competidores directos en los alrededores de San Antonio de Belén, influye en los resultados económicos del negocio, por lo tanto, su observación, conocimiento y control forman una importante parte del mercadeo.

Nombre del Negocio	Ubicación	Actividad del Negocio	Tipo de Competencia
Marisquería y Restaurante Gemelo	San Antonio de Belén	Restaurante	Directa

Pollo Asadítico	San Antonio de Belén	Restaurante	Indirecta
Marisquería Limón y Sal	San Antonio de Belén	Restaurante	Directa
Pollos del Monte	San Antonio de Belén	Restaurante	Indirecta
Pollo Raymi	San Antonio de Belén	Restaurante	Indirecta
Antojitos Mexicanos María Bonita	San Antonio de Belén	Restaurante	Indirecta
YeYo's	San Antonio de Belén	Restaurante	Indirecta

Análisis FODA

Considerado el análisis del entorno como algo primordial se optó por realizar un análisis FODA, para, de antemano, poder determinar un panorama de virtudes y dificultades del Catering Service en práctica.

Fortalezas	<ul style="list-style-type: none"> • Brindará un servicio de exclusividad, lo cual ha sido predominante en la encuesta y los clientes si estarían dispuestos en adquirir un servicio de Catering con exclusividad de productos del mar. • Enfocarse en dar un excelente servicio al cliente y una atención 100% placentera al cliente. • Propuesta e imagen de Negocio bien visto por la sociedad, ya que el negocio está posicionado en el mercado, ubicado en San Antonio de Belén. • Personal altamente capacitado. • Alta calidad y confiabilidad de la materia prima. • Manejo de gran variedad de proveedores.
-------------------	--

--	--

Debilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Productos perecederos. • Volatilidad de los precios. • Productos de temporadas.
Amenazas	<ul style="list-style-type: none"> • Amenaza por parte de competidores de restaurantes ya existentes. • Situación económica en el país. • Aumento en el precio de los servicios básicos. • Presencia de empresas con un servicio completo para realizar eventos.
Oportunidades	<ul style="list-style-type: none"> • Alto crecimiento en el interés de querer cuidar la salud y mantener una alimentación balanceada y una estética corporal. • Propuesta de negocio que satisface aquella demanda de personas que son amantes de los mariscos.

Estudio técnico

En el estudio técnico se cuantifico todos los costos de los recursos necesarios para la implementación del Catering Service en el restaurante Marisquería El Dorado ubicado en San Antonio de Belén. Se mostrará, los costos de operación, así como los utensilios necesarios para brindar un óptimo servicio.

Luego de hablar con el proveedor de confianza Equipos AB se realizó la cotización llegando a un acuerdo, para así adquirir todos los implementos necesarios para efectuar el proyecto, dicha empresa es muy conocida en la industria por su alta calidad se encuentran ubicados en la provincia de Heredia a dos km al Este del Mall Cariari, frente al CENADA, en Barreal de Heredia.

Utensilios para el Catering Service			
Ítem	Cantidad	Precio unitario	Total a pagar
Set de tazas medidoras.	2	€1.728,00	€3 456,00
Cucharon 12 oz. Bonne.	4	€3.096,00	€12 384,00
Máquina de hielo 300 lbs.	1	€2.120.040,00	€2.120.040,00
Chafer mediano acero inox. Bonne.	5	€26.664,00	€133 320,00
Chafer entero acero inox, Bonne.	4	€36.636,00	€146 544,00
Pinza práctica de una sola pieza, 9" L Color negro, Calibre grueso de acero inoxidable.	6	€1.974,00	€9 870,00
Cuchara sólida de cocina, 13" L, mango plano de acero inoxidable.	6	€800,00	€4 800,00
Vaso 16 oz Policarbonato, Transparenté.	50	€780,00	€39 000,00
Azafate anti deslizante para vasos, color negro de 14" diámetro, polipropileno.	3	€3.408,00	€10 224,00
Azafate anti deslizante para vasos, color negro	3	€4.500,00	€13 500,00

de 16" diámetro, polipropileno.			
Jarras plásticas para bebidas o agua, 60 onzas.	10	₪3.936,00	₪39 360,00
Mandile de cintura, de cintura, 23" x 11", poliéster y algodón, dos bolsas, negro.	5	₪2.634,00	₪13 170,00
Mandile de peto largo, 32" x 28", poliéster y algodón, con bolsas al costado, negro.	4	₪4.596,00	₪18 384,00
Tazón	50	₪2.500,00	₪125.000,00
Escurreidor para cubiertos, plástico con 4 compartimientos.	4	₪4.620,00	₪18 480,00
Chafer de lujo para caldos acero inoxidable.	1	₪253.548,00	₪253.548,00
Baño de 6 bandejas americanas, 1/3 x 6", Eléctrico, acero inoxidable resistencia 1500 W, 110 V.	1	₪270.923,94	₪270.923,94
Olla para sopa, marca ADCRAFT capacidad de 11, 5 litros de líquido, eléctrica 110V., 500W.PINTURA EXPOXICA	1	₪134.400,00	₪134.400,00
Percolador (cafetera) de 100 tazas, control automático de temperatura, resistente al calor, incluye indicador claro del nivel del agua, luz indicadora cuando el café está listo.	2	₪139.200,00	₪278.400,00
Carrito transportador, con 3 niveles y rondines, con freno. Ensamblado acero inoxidable opaco labrado.	2	₪311.220,00	₪622 440,00

Exhibidora fría para postres doble frente, dos niveles para exhibición en vidrio más el piso sobre el aislado, puertas corredizas de doble vidrio y marco de lujo, laterales aislados , temperatura de 3° A 5° C. Ensamblado acero inoxidable opaco labrado.	1	€1.299.600,00	€1.299.600,00
			€120.000,00
Set de cubertería	40	€3.000,00	
Plato blanco nr pc 10.	50	€3.760,00	€188.000,00
Total			€4.789.912,00

Proceso de paquetes

A continuación, se presentan los paquetes que va implementar el proyecto de catering service. Estos estarán conformados en tres platos entrada, plato fuerte, postre y bebida.

Paquete A

Está compuesto por una entrada de ceviche de pescado, de plato fuerte un filet de pescado a la plancha con puré de papa y vegetales salteados y de postre una copa de helado con toping de chocolate, acompañado con la bebida gaseosa. Este paquete se mantiene en el rango que estaría dispuestos a pagar los clientes, de acuerdo con la figura 17 del estudio de mercado, que abarca que el cliente estaría dispuesto un precio que ronde entre los 10 mil colones y 15 mil colones de dichos paquetes que podrá ofrecer el Catering Service. Este paquete A de tres platos da como resultado una tarifa de €11.741.

Paquete B

Está compuesto por una entrada de ceviche de pescado, arroz con camarones pinky, papas fritas y vegetales salteados con mantequilla y postre cheesecake de fresa con topping de chocolate, acompañado con la bebida gaseosa. Este paquete se mantiene en el rango que estaría dispuesto los clientes a pagar de acuerdo con la figura 17 del estudio de mercado, que abarca que el cliente estaría dispuesto a un precio que ronde entre los 10 mil colones y 15 mil colones de dichos paquetes que podrá ofrecer el Catering Service. Este paquete B de tres platos da como resultado una tarifa de ₡12.848. (Anexo1)

Paquete C

Está compuesto por una entrada de ceviche de pescado, camarones pinky empanizados, salsa tártara, patacones y postre cheesecake de fresa con topping de chocolate, acompañado con la bebida gaseosa. Este paquete se encuentra en el margen establecido en la encuesta en la figura 17 del estudio de mercado, que abarca que el cliente estaría dispuesto a pagar por un paquete de tres platos una tarifa que oscila entre 10 mil colones y 15 mil colones, este paquete C de tres platos da como resultado una tarifa de ₡14.331. (Anexo1)

Desarrollo y preparación de los alimentos

La Marisquería EL Dorado cuenta con un área de cocina altamente equipada, y será más fácil y segura para la preparación de los alimentos antes de un evento que realice el Catering Service.

Fuente: Foto Propia



Figura 21: Foto de la cocina de la Marisquería EL Dorado

Fuente: Foto Propia



FIGURA 22: FOTO DE LA COCINA DE LA MARISQUERÍA EL DORADO

Mobiliario

En la parte mobiliaria se trabajara por medio de alquiler, ya que la empresa Alquileres Zumbado ubicada en San Antonio de Belén cuenta con implementos fundamentales como por ejemplo mesas, sillas, manteles y decoración.

Además la empresa se encarga de transportar dichas mesas y sillas donde se efectuaría el servicio de Catering en San Antonio de Belén.



FIGURA 23: FOTO MESAS Y SILLAS

Transporte de los alimentos hacia el evento

El transporte que utilizará el Catering Service es por medio de un vehículo, el cual transportará los implementos necesarios y los alimentos para efectuar dicho servicio.



FIGURA 24: FOTO DEL VEHÍCULO QUE TRANSPORTARA LOS IMPLEMENTOS DEL CATERING SERVICE DE LA MARISQUERÍA EL DORADO

Publicidad

El restaurante cuenta con página de Facebook, y por ese medio se publicara el nuevo servicio de catering, demostrando innovación, creatividad en las diferentes preparaciones y montajes que le permitan al cliente adquirir nuevas experiencias en sus eventos. Además cuenta con el pago de publicidad del periódico cantonal llamado EL Guacho, en San Antonio de Belén, que ayuda promocionar distintos comercios en la zona con un valor mensual de 15.000 colones.

Gastos Operativos

A continuación se muestra una tabla con los gastos operativos mensuales que tendrá el negocio.

Gastos Operativos		
Alquiler	₺	30.000
Internet, teléfono	₺	3.000
Electricidad	₺	960
Publicidad	₺	15.000
Agua	₺	1.040
Artículos de limpieza	₺	2.000
Total	₺	52.000

Fuente: Elaboración propia.

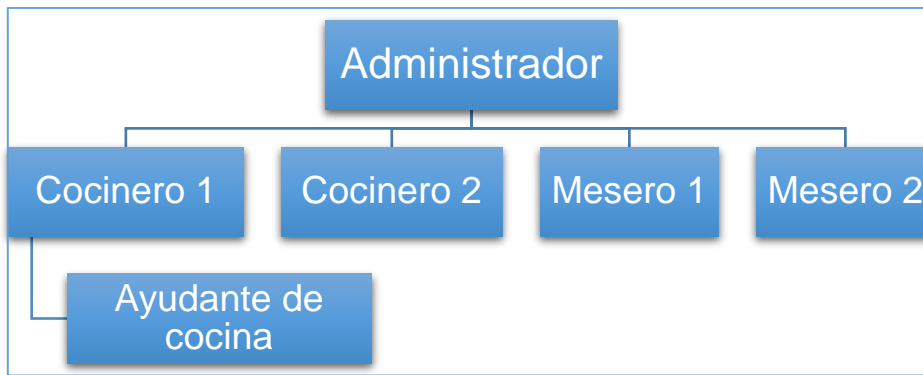
Tabla 2 Costos y gastos operativos

Estudio organización

En el estudio organizacional se busca la definición de todos los aspectos administrativos y de estructura que forman parte de una empresa. Esta debe contar con una estructura organizacional bien definida, sea pequeña, mediana o grande. Se deben contemplar los aspectos básicos como el organigrama. Este sirve como guía para todos los empleados; además, en un futuro, también facilitará agregar nuevas posiciones a la empresa, así como darle medios de crecimiento.

Organigrama de la institución

La figura siguiente define la jerarquía del negocio como también el detalle del perfil de cada puesto.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 22: Organigrama

Descripción de los puestos

Se describirán los puestos mencionados anteriormente de la siguiente manera:

Administrador

Una persona administradora con bachiller universitario: su objetivo principal consiste en crear un valor agregado con base en los productos y servicios que ofrece la empresa. Esta persona será la encargada de ejecutar todas las funciones relacionadas con las finanzas y contabilidad del negocio. Además, le corresponde velar por el buen funcionamiento, asegurándose de que todos los demás empleados cumplan con sus respectivas labores con altos estándares de calidad.

Funciones y responsabilidades

- Administrar y gestionar los recursos de la empresa correctamente.
- Organizar, mantener y liderar a los empleados de forma eficiente y activa.
- Asignar las funciones a cada uno de los empleados.

- • Hacer la respectiva planeación y el alquiler del mobiliario y distribución de cada evento que realice el Servicio de Catering.
- • Encargarse de cobrar.
- • Solicitar a los proveedores del producto cuando el cocinero se lo informe.
- • Tomar decisiones de inversión, financiamiento y gestión de recursos financieros en la empresa.

Cocinero

Es la persona que tiene conocimientos y gusto por esta especialidad, su objetivo es elaborar un producto de calidad oportunamente y a menor costo posible, con una inversión mínima de capital y con un máximo de satisfacción de las personas que consumen el producto.

Funciones y responsabilidades

- Solicitar el material con el que se va a trabajar.
- Definir cómo se realizará la producción, cómo se llevará a cabo, cómo se ejecutará y cuánto tiempo tomará hacerlo.
- Establecer los métodos y tiempos de trabajo para la elaboración de los productos.
- Mantener el aseo en el área donde se elaborarán los platillos.
- Establecer los costos potenciales y las porciones estándares de los alimentos.
- Registrar y controlar los inventarios.
- Coordinar las labores de todo el personal a su cargo.

Ayudante de cocina

Funciones:

- Recibir las instrucciones del cocinero con respecto a sus tareas.

- Procesar los alimentos de acuerdo con las instrucciones del cocinero.
- Ordenar y poner en condiciones adecuadas su área de trabajo.

Mesero

Funciones:

- Verificar la limpieza del salón.
- Montar las mesas y que estén bien equilibradas.
- Supervisar que las mesas cuenten con todos los suministros.
- Servir los alimentos y bebidas.

Cálculo de los salarios

En la tabla de abajo se demuestra los salarios que deberán ser pagados a los colaborados bajo la modalidad legal de servicios profesionales, según el departamento de salarios del Ministerio de trabajo son los siguientes montos estipulados para el año 2018.

Puesto	Salario Base	Siglas	Descripción de las siglas	Pago por hora laborada
Administrador Bach	Ø537.222,66	Bach	Bachiller Universitario	Ø 2.798,03
Cocinero 1	Ø 11.141,73	TC	Trabajador Calificado	Ø 1.392,72
Cocinero 2	Ø 11.141,73	TC	Trabajador Calificado	Ø 1.392,72
Ayudante de cocina	Ø 10.940,34	TSC	Trabajador Semi-calificado	Ø 1.367,54
Mesero	Ø 10.060,75	TNC	Trabajador no Calificado	Ø 1.257,59
Mesero	Ø 10.060,75	TNC	Trabajador no Calificado	Ø 1.257,59

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 3 Detalle de costos de personal

Estudio legal

Durante el desarrollo de este estudio se indagará sobre los permisos, requerimientos y normas legales que debe cumplir el servicio de catering, para operar y procurar así, el buen funcionamiento del servicio, con el fin de cumplir con las regulaciones existentes.

Implementación de trabajadores por servicios profesionales

Implementará el método por servicios profesionales, ya que esta modalidad se utiliza cada vez más como una forma de contratación de servicios auxiliares y conexos a la actividad o servicio. Esta modalidad no implica el pago de cargas sociales, ni ninguno de los beneficios indicados para el contrato de trabajo; es decir, el prestador, se compromete frente a la otra parte, el cliente que lo contrata, a prestar un servicio a cambio de un precio.

Permiso sanitario de funcionamiento

Para estar en cumplimiento con los requisitos del Ministerio de Salud, entidad que regula el funcionamiento salubre de establecimientos públicos, comerciales y servicios, deben contar con el permiso sanitario de funcionamiento, la solicitud debe contener lo siguiente:

- Formulario unificado de Solicitud de Permiso Sanitario de Funcionamiento.
- Declaración jurada para el Trámite de Solicitud de Permisos Sanitarios de Funcionamiento.
- Copia de comprobante de pago de servicios.
- Copia de la cédula de identidad del solicitante
- Listado del personal profesional y técnico en Ciencias de la salud y afines a la salud.
- Programa de Manejo Integral de Residuos por parte de los generadores.

Solicitud de patente

Luego de visitar la municipalidad de Belén se corroboró que se puede brindar el Servicio de Catering, con la misma patente que está inscrito el restaurante Marisquería EL Dorado, ya que se debe a una ampliación del servicio siempre y cuando a la hora de facturar concuerda en la misma persona física que está inscrita en el comercio.

Registro como contribuyente

Al ser una empresa que ya es contribuyente ante la Dirección General de Tributación (DGT) del Ministerio de Hacienda, no será necesario realizar la inscripción, ya que el comercio está inscrito con el régimen tradicional, ya que es un impuesto que recae sobre el valor agregado en la venta de mercancías y en la prestación de algunos servicios específicamente indicados en el artículo 1° de la Ley No. 6826. Y lo que implementará la Marisquería EL Dorado es una ampliación del servicio que brinda.

Estudio ambiental

En este estudio ambiental se desarrolló las interacciones y los factores que puedan afectar la calidad de los componentes. Existe un conjunto de medidas que deben tomarse en cuenta para prevenir enfermedades y dentro de éstas, el manejo adecuado de los desechos sólidos es una de las más importantes, ya que las principales personas expuestas a las enfermedades son los propios clientes, familiares, trabajadores e incluso la población en general. La implementación del Catering Service se encargara de la recolección y manejo los residuos a la hora de finalizar dicho evento. Ya que la Marisquería EL Dorado cuenta con planes de reciclaje, tanto a la hora de adquirir la materia prima, etiquetando los objetos luego de que los compra o los prepara. Además, rotan los objetos cercanos a su vencimiento a la parte delantera del refrigerador para que sean utilizados primero, ya que productos que poseen mayor tiempo de caducidad en más cantidad requiere menos embalaje, lo que reduce los desperdicios. A la hora montar los platos también ayuda a reducir los costos en alimentos, especialmente si los clientes no suelen terminarlos.

La Marisquería el Dorado cuenta con separando de desechos por grupos orgánico, plástico y vidrio. Entré ellos podemos citar la gestión del aceite de cocina usado, ya que se evita problemas de cuando llega a las redes de distribución del agua residual. Lamentablemente, este residuo termina en ríos ocasionando daños como el aumento de una alta carga y disminución del oxígeno presente en el agua que posteriormente afectaría la vida de los peces y otros seres vivos, por eso es importante el buen manejo de los aceites usados.

Además la Marisquería El Dorado cuenta con un proveedor de desperdicios alimentarios, para así lograr mantener el orden y el aseo en el sitio de trabajo, ya que los productos del mar conllevan un tratamiento de cuidado.

En la Municipalidad de San Antonio de Belén, ofrece servicio de recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos, como desechos especiales, ordinarios y no tradicionales.

Estudio financiero

Como último estudio, está el financiero, ya que se concentrarán los ingresos y costos en que incurrirá el proyecto, y es donde se hará un mayor énfasis al ser el estudio que brindará los resultados de los índices e indicadores y la rentabilidad para la puesta en marcha del proyecto con base en el análisis presupuestal y las proyecciones de los estados financieros.

Inversión inicial

Todo proyecto antes de iniciar sea pequeño o grande debe incurrir en gastos importantes aun antes de poder realizar alguna venta. Estos costos se les llaman inversión inicial y costo de capital que reflejan el total de gastos necesarios antes de poder abrir el negocio.

Inversión Inicial	
Utensilios	₡ 4.789.912
Publicidad	₡ 15.000
Capital de trabajo	₡ 7.210.088
Total	₡ 12.015.000

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 4 detalle de la inversión inicial

Materia Prima

Esta tabla considera todos los productos que habría que comprar para preparar los platillos. Se pasa su costo a un precio unitario de gramo, mililitro o unidad con el fin de obtener los costos totales reales de preparación.

Producto	Costo	Unidades y medidas
pescado	₡ 7.000,00	kg
camaron	₡ 11.000,00	kg
sal	₡ 560,00	300gr
mantequilla	₡ 745,00	175gr
azucar	₡ 560,00	450gr
papas fritas	₡ 2.600,00	bolsa de 2,5 Kg c/u (gramos)
papas	₡ 1.100,00	kg
lechuga	₡ 475,00	unidad
limon	₡ 70,00	unidad
cebolla	₡ 1.000,00	1 kg
chile dulce	₡ 1.000,00	1kg
zanahoria	₡ 850,00	1kg
tomate	₡ 1.300,00	1 kg
chayote	₡ 545,00	unidad
colifor	₡ 1.550,00	unidad
helado de vainilla	₡ 3.505,00	972gr
toping de chcolate	₡ 2.400,00	526mil
gaseosa	₡ 1.200,00	2lit
cheescake fresa	₡ 9.995,00	1.6kg
achiote	₡ 555,00	355gr
platano	₡ 120,00	unidad
salsa tartara	₡ 1.490,00	526mil
pepino	₡ 1.025,00	1 kg
Total	₡ 50.645,00	

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 5: Materia prima

Tiempo y costo de mano de obra por plato

En las tablas siguientes se considera el tiempo de preparación en cada plato de paquete que brindara el Catering Service.

Mano de Obra			
Transporte	viaje basico	₡	300
Adminitrador	1 Hora	₡	2.798
Cocinero 1	2 Horas	₡	2.785
Salonero 1	1 Hora	₡	1.258
Total de Mano de Obra		₡	7.141

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 6: Costo de mano obra del ceviche de pescado A

En la tabla superior, se desglosa el costo total de mano obra para la preparación del ceviche de pescado.

Mano de Obra			
Transporte	viaje basico	₡	300
Adminitrador	1 Hora	₡	2.798
Cocinero 1	2 Horas	₡	2.785
Salonero 1	1 Hora	₡	1.258
Total de Mano de Obra		₡	7.141

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 7: Costo de mano obra del plato fuerte A

La tabla 8 ilustra el costo y tiempo de preparación del plato fuerte del paquete A, que al igual que el ceviche se utilizan los tiempos.

Mano de Obra			
Transporte	viaje basico	₴	300
Adminitrador	1 Hora	₴	2.798
Cocinero 1	2 Horas	₴	2.785
Ayudante de	2 Horas	₴	2.735
Salonero 1	1 Hora	₴	1.258
Total		₴	9.876

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 8: Costo de mano obra del plato fuerte B

A diferencia de las tabla 8, la tabla 9 considera una hora más en el ayudante de cocina, en el tiempo de preparación del plato fuerte B. Por lo que su costo de mano obra se considera más tiempo para este plato ya que son más elaborados.

Mano de Obra			
Transporte	viaje basico	₴	300
Adminitrador	1 Hora	₴	2.798
Cocinero 1	2 Horas	₴	2.785
Ayudante de	2 Horas	₴	2.735
Salonero 1	1 Hora	₴	1.258
Total		₴	9.876

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 9: Costo de mano obra del plato fuerte C

Margen de Ganancia

Margen de ganancia por paquete producido, se utilizó el costo de producción para cada paquete de comida y como precios se usara los rangos más atractivos por los encuestados, basado en el estudio mercadeo.

Paquetes			
Nombre	Precio	Costo de producción	Margen de Ganancia
Paquete A	₡ 5.870,95	₡ 11.741,90	100%
Paquete B	₡ 6.424,46	₡ 12.848,91	100%
Paquete C	₡ 7.163,06	₡ 14.326,12	100%
Totales	₡19.458,46	₡ 38.916,93	100%

Fuente: Elaboración propia.

Tabla 20: Costo de mano obra del plato fuerte C

Como es de esperarse, los paquetes son muy rentables dando de márgenes muy positivos entre el costo de producción y lo que generarían de ingresos por paquetes vendidos.

Inflación

Se refiere a la tasa de crecimiento general de los precios en un lugar y momento determinado, lo que implica un aumento en el precio y costo de todos los productos en el mercado. En Costa Rica se cuenta con una inflación promedio de un 2.77% en los últimos 5 años. No obstante, a partir del año 2016 se ha mostrado una tendencia al alza. Debido al esquema de Metas de Inflación utilizado por el Banco Central de Costa Rica, este tiene como meta una inflación anual de 3% ± 1 punto porcentual. Por esta razón, se decidió considerar una tasa inflacionaria de 3% para los próximos cinco años, siendo coherentes con la meta utilizada por el Banco Central de Costa Rica.

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 5,28% más un margen adicional que pretende cubrir un nivel de riesgo y de inflación que se determinó por un 3%. Al utilizarse dinero propio financiamiento se descarta el uso de otros indicadores.

El resultado de dichos indicadores financieros para el escenario optimista es el siguiente:

VAN: El valor actual neto del proyecto es de 114.568.474,51 colones, por lo que al ser esta cifra mayor a cero y evidentemente muy alta en comparación de la inversión, se puede confirmar que invertir en este proyecto es sumamente rentable y viable en este escenario esperado.

TIR: La tasa interna de retorno que se proyecta es de 226%, esto indica que el proyecto es sumamente rentable.

Escenario Conservador

Para este escenario se consideran como variables críticas el precio de cada producto y la demanda del servicio. Según la encuesta se esperaba en ofrecer el servicio 16 veces al mes con un promedio de 28 personas por evento, lo que implica alrededor de 450 paquetes mensuales entre los tres tanto para el A, B y C, es decir 150 cada uno. A su vez, el incremento para los años posteriores se utilizó como referencia el crecimiento real anual estimado por el Banco Central de Costa Rica para el rubro de "Actividades de alojamiento y servicios de comida", el cual es de 4,3% para el año 2019. Posteriormente, la proyección del incremento del servicio para los 4 años posteriores se obtiene de un promedio móvil del crecimiento real de este rubro. Este flujo de caja base sirve como control y punto de comparación con respecto a los dos siguientes que aumentan o disminuyen sus variables críticas con respecto a este principal que fue montado con base en los resultados de la encuesta.

Tasa espera de crecimiento del servicio de comida	2018	2019	2020	2021	2022	2023
	4,1	4,3	3,68	3,356	3,3672	3,76064
		1,043	1,0368	1,03356	1,033672	1,0376064
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inversion Inicial	12.001.500,00					
Ingreso de Ventas						
Paquete A		21.000.411,87	21773227,02	22503936,52	23261689,07	24136477,45
Paquete B		22.988.407,01	23834380,39	24634262,19	25463747,07	26421346,93
Paquete C		25.787.012,23	26735974,28	27633233,58	28563699,82	29637877,74
Total de Ingresos		69.775.831,11	72343581,69	74771432,29	77289135,96	80195702,12
(-) Costos y gastos						
Costos de producción						
Paquete A		10.500.205,93	10.886.613,51	11.251.968,26	11.630.844,54	12.068.238,73
Paquete B		11.494.203,51	11.917.190,19	12.317.131,10	12.731.873,54	13.210.673,46
Paquete C		12.780.224,72	13.250.536,99	13.695.225,01	14.156.370,63	14.688.740,77
Costos Operativos		624.000,00	642.720,00	662.001,60	681.861,65	702.317,50
Gastos por depreciacion		200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00	200.000,00
Total costos y gastos		35.598.634,16	36.897.060,70	38.126.325,97	39.400.950,35	40.869.970,46
Utilidad antes de impuestos		34.177.196,95	35.446.521,00	36.645.106,32	37.888.185,61	39.325.731,67
(-) Impuestos		10.253.159,08	10.633.956,30	10.993.531,90	11.366.455,68	11.797.719,50
Utilidad neta despues de impuestos		23.924.037,86	24.812.564,70	25.651.574,43	26.521.729,93	27.528.012,17
Total del Flujo Neto efectivo		23.924.037,86	24.812.564,70	25.651.574,43	26.521.729,93	27.528.012,17

Fuente: Elaboración propia

Tabla 4: Escenario conservador

Para el flujo de efectivo del escenario normal con recursos propios se realizó el cálculo de los siguientes indicadores financieros: Valor actual neto, tasa interna de retorno y periodo de recuperación.

El resultado de dichos indicadores financieros para el flujo del escenario es el siguiente.

VAN: El valor actual neto del proyecto es de 97.963.254,62 colones, por lo que al ser esta cifra mayor a cero y evidentemente muy alta en comparación de la inversión, se puede confirmar que invertir en este proyecto es sumamente rentable y viable en este escenario esperado.

TIR: La tasa interna de retorno que se proyecta es de un 202%, esto indica que el proyecto es sumamente rentable y viable en este escenario y tener un TIR sumamente alto y rentable.

Escenario Pesimista

Este último escenario replica de las peores condiciones del mercado posibles, proyectando la venta del servicio de 400 paquetes mensuales distribuidos con los paquetes A, B y C. para el negocio.

Tasa espera de crecimiento del servicio de comida	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Pesimista desaceleracion de 1pp anual	4,1	3,3	2,3	1,3	0,3	-0,7
		1,033	1,023	1,013	1,003	0,993
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inversion Inicial	12.001.500,00					
Ingreso de Ventas						
Paquete A		18.667.032,77	19096374,52	19344627,39	19402661,27	19266842,64
Paquete B		20.434.139,56	20904124,77	21175878,4	21239406,03	21090730,19
Paquete C		22.921.788,65	23448989,79	23753826,66	23825088,14	23658312,52
Total de Ingresos		62.022.960,98	63449489,09	64274332,45	64467155,44	64015885,35
(-) Costos y gastos						
Costos de producción						
Paquete A		9.333.516,38	9.548.187,26	9.672.313,70	9.701.330,64	9.633.421,32
Paquete B		10.217.069,78	10.452.062,39	10.587.939,20	10.619.703,02	10.545.365,09
Paquete C		11.360.199,75	11.621.484,35	11.772.563,64	11.807.881,33	11.725.226,17
Costos Operativos (crece por inflacion 3% anual)		624.000,00	642.720,00	662.001,60	681.861,65	702.317,50
Gastos por depreciacion		200.000,00	200.001,00	200.002,00	200.003,00	200.004,00
Total costos y gastos		31.734.785,92	32.464.455,00	32.894.820,14	33.010.779,64	32.806.334,08
Utilidad antes de impuestos		30.288.175,07	30.985.034,09	31.379.512,31	31.456.375,81	31.209.551,27
(-) Impuestos		9.086.452,52	9.295.510,23	9.413.853,69	9.436.912,74	9.362.865,38
Utilidad neta despues de impuestos		21.201.722,55	21.689.523,86	21.965.658,62	22.019.463,07	21.846.685,89
Total del Flujo Neto efectivo		21.201.722,55	21.689.523,86	21.965.658,62	22.019.463,07	21.846.685,89

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 5: Escenario Pesimista

VAN: El valor actual neto del proyecto es de 81.343.765,25 colones, por lo que al ser esta cifra mayor a cero y evidentemente muy alta en comparación de la inversión, se puede confirmar que invertir, e incluso en el escenario pesimista se observa buenos márgenes, y es sumamente rentable y viable en este escenario esperado.

TIR: La tasa interna de retorno que se proyecta es de un 177%, esto indica que el proyecto es sumamente rentable y viable en este escenario, ya que en los márgenes de comidas siempre proyectan rentabilidad.

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.

Indicadores Financieros			
Indicador	Escenario Pesimista	Escenario Esperado	Escenario Optimista
VAN	₡81.343.765	₡97.963.255	₡144.568.475
TIR	177%	202%	226%
Paquetes	400	450	500

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 6: Análisis financiero

CAPÍTULO V

Como conclusión del proyecto se estaría realizando independientemente un análisis e interpretación final de cada uno de los resultados de los estudios. Además, habría un resumen general que analiza los resultados de todos los estudios como uno solo para determinar su viabilidad y si se incurre en la inversión o no.

Estudio de Mercado

Basado en los resultados del estudio de mercado que consideró a personas aleatorias el rango de 18 a 30 años, representa casi la mitad de los encuestados. Se determina y concluye que este rango de edad representa una población laboralmente activa. Además, un 90% de los encuestados estarían dispuestos en contratar un servicio de catering exclusivo de productos del mar.

Se determina también que el plato de ceviche tuvo mayor tendencia o mayor preferencia con un 72%, por parte de todos los clientes. Además, un alto porcentaje de los encuestados, considera que es muy importante llevar una sana alimentación y vida saludable.

Con respecto a los precios, se obtuvieron excelentes resultados, sobre los paquetes que implementará el catering service, ya que estableció diferentes rangos de precios donde se pudo observar que estos pueden rondar entre los 10 mil colones y 15 mil colones.

Estudio técnico

Respecto al estudio técnico, se planea tener un inventario cero, para reducir costos y evitar la pérdida de materia prima por descomposición. Se estarían haciendo los pedidos de la materia prima una semana antes de cada evento y se prepararían

durante el mismo día o el día anterior, dependiendo la complejidad del paquete que adquiriera el cliente.

Estudio organizacional

El organigrama para este catering service es sumamente sencillo y cuenta con seis personas trabajando directamente en el servicio del catering. El administrador se encargaría de toda la parte administrativa y de permisos. Los otros tres de empleados de cocina se encargarían en la elaboración de los platillos y en la asistencia. Por último, los meseros se ocuparían de la atención de los clientes y de servir los alimentos y las bebidas

Estudio legal

Para la parte legal del proyecto se concluye que no será necesario realizar la inscripción, en el Ministerio de Hacienda, ya que el comercio es contribuyente ante la Dirección General de Tributación.

Se define como personal encargado de mantener todos los permisos legales, pago de impuestos para las ventas al administrador del negocio. También el administrador es la persona que se encargaría de mantener toda la documentación necesaria al día y es responsable de actualizar los requisitos legales si así se requiere.

Estudio ambiental

El estudio ambiental del Catering Service su fin es poder identificar las interacciones y los factores que puedan afectar la calidad de los componentes ambientales. La implementación de este estudio, es la forma de cómo lo va desarrollar este negocio, encargándose con la recolección y manejo los residuos a la hora de finalizar dicho evento. Ya que la Marisquería EL Dorado cuenta con

planes de reciclaje, tanto a la hora de adquirir la materia prima, como en la gestión del aceite y desechos. Además se llegó a la conclusión, que el proyecto no tiene un alto impacto ambiental, sin embargo, siempre existirán maneras de cómo ayudar al medio ambiente.

Estudio Financiero

Una vez concluidos todos los cálculos financieros, realizados y analizados los flujos de caja e indicadores financieros para los tres escenarios, se pueden concluir que el escenario normal, el más realista, ya que va basado en un nivel de demanda medio y a precio que el mercado considera justo para cada paquete, también se puede concluir que el proyecto del Catering Service es una buena posibilidad de negocio. En este segundo escenario los resultados tanto del flujo de caja como el de los indicadores financieros también fueron muy positivos aunque a un rango más normal comparado con el optimista.

Recomendaciones

Mercado

- a) A la hora de implementar el servicio en la zona de Belén, se podrá tomar en cuenta otros sectores como se dio conocer en la encuesta, para así fortalecer y resaltar el servicio del Catering que brindara la Marisquería El Dorado.

Estudio Técnico

- a) Implementar nuevos paquetes y variedad de platos que brindara el catering service.
- b) Mediante como se va desarrollando el catering, fortalecer el área de publicidad por medio de redes sociales y otros medios.
- c) Tomar en cuenta el valor de los utensilios podría variar si existiera un aumento en el precio.

Estudio Organizacional

- a) Realizar encuestas de satisfacción a los clientes sobre el servicio que brindara el catering service, con el objetivo de atender la satisfacción de los clientes y los gustos que en las encuestas indicaron.

Estudio Legal

- a) En el desarrollo del estudio legal, se recomienda efectuar adecuadamente todos los trámites legales requeridos, con buena anticipación y orden. De manera que se tramiten los permisos y solicitudes que se requieren eficientemente.

Estudio Ambiental

- a) Intentar que todo el material que se utilice sea de vidrio o de un material que sea reciclable.

Estudio Financiero

- a) Incluir una nueva inversión en algún momento de la vida del negocio, que permitiera aumentar la capacidad, y por ende una mayor proyección de ingresos.
- b) Tener control estricto con los costos, debido a que si estos aumentan se verán afectados los ingresos y la rentabilidad del negocio.

Referencias Bibliográficas

- AB, E. (8 de 3 de 2018). *AB LÍDERES EN EQUIPAMIENTO*. Obtenido de Equipos AB: <https://equiposab.com/>
- Auto Mercado. (1 de abril de 2018). *Auto Mercado*. Obtenido de auto mercado: www.automercado.co.cr
- Barrera, J. H. (2010). *Metodología de la Investigación: Guía para la comprensión holística de la ciencia* (Vol. Cuarta Edición). Agregar ciudad de publicación. Quirón Ediciones.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la Investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (Vol. Tercera edición). Agregar ciudad de publicación. Pearson Education.
- Carvajal, L. (2013). www.lizardo-carvajal.com. Obtenido de <http://www.lizardo-carvajal.com/sujeto-y-objeto-dos-conceptos-para-la-ciencia/>
- Echavarría, R. B. (2013). *Investigación : Un camino al conocimiento. Un enfoque cualitativo, cuantitativo y mixto* (Vol. Segunda Edición). Agregar ciudad de publicación. EUNED.
- Gitman, L., & Zutter, C. (2012). Principios de administración financiera. En *Principios de administración financier* (Doceava ed.). Agregar ciudad de publicación. Pearson Educación.
- Hacienda, M. d. (28 de septiembre de 2016). *Ministerio de Hacienda Costa Rica*. Obtenido de Ministerio de Hacienda Costa Rica: www.hacienda.go.cr
- Martínez Ruiz, H. E. Á. (2010). *Metodología de la Investigación* . Agregar ciudad de publicación. Cengage Learning.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación* (Quinta ed.). Agregar ciudad de publicación. Mc Graw Hill.
- Humberto Ñaupas Paintan, E. M. (2014). *Metodología de la investigación Cuantitativa - Cualitativa y Redacción de la Tesis* (Vol. cuarta edición). Agregar ciudad de publicación. Ediciones de la U.
- INEVENTOS. (3 de marzo de 2018). *INEVENTOS*. Obtenido de INEVENTOS: www.ineventos.com
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (Marzo de 2018). *INEC*. Obtenido de <http://www.inec.go.cr/>
- Leyton, O. V. (2013). *La Investigación en las Ciencias Sociales* (Vol. Primera edición). Agregar ciudad de publicación. Trillas.
- Nassir Sapag, R. S. (2014). *Preparación y Evaluación de Proyectos* (Vol. Sexta edición). Agregar ciudad de publicación. Mc Graw Hill Education.

PIMA CENADA. (1 de ABRIL de 2018). *PIMA CENADA*. Obtenido de PIMA CENADA:
<http://www.pima.go.cr>

Ruiz, R. (2006). *Historia y Evolución del Pensamiento Científico*. Agregar ciudad de publicación y editorial

U, G. B. (2010). *Evaluación de Proyectos* (Vol. Sexta Edición). Agregar ciudad de publicación. Mc Graw Hill.

ANEXOS

Anexo 1

La presente encuesta forma parte de un trabajo de investigación para la introducción de implementar un Catering Service exclusivo de mariscos en el restaurante Marisquería El Dorado, ubicado en San Antonio de Belén.

1. Indique su sexo:

- Femenino
- Masculino.

2. Indique su rango de edad.

- 18 – 30
- 31– 40
- 41- 50
- más de 50

3. ¿De cuál provincia nos visita?

- Alajuela
- Cartago
- Guanacaste
- Heredia
- Limón
- Puntarenas
- San José

4. ¿De cuál cantón nos visita?

- Flores
- Santa Ana
- Belén
- Escazú
- Otro Indique cual_____.

5. ¿De cuál distrito nos visita?

- La Ribera
- Asunción
- San Antonio
- San Rafael de Alajuela
- Otro Indique cual_____.

6. ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación?

- Es nada importante.
- Es poco importante
- Es muy importante.

7. ¿Cuál considera usted que es la carne más saludable?

- Blancas
- Rojas
- Ambas
- Ninguna de anteriores
- Otra. ¿Cuál?_____.

8. ¿Cuántas veces a la semana consume usted productos del mar?

- Ninguna
- Entre 1-3
- Entre 4-6
- Entre 6-7
- Mas de 7

9. ¿De la siguiente lista de variedad de peces, mencione los que más consume?

- Dorado
- Marlin blanco
- Tiburón (Bolillo)
- Lenguado
- Corvina
- Congrio
- Vela
- Tilapia
- Otro. ¿Cual?_____.

10. ¿Ha contratado usted un Catering Service?

- Sí
- No

11. ¿Cuántas veces ha contratado un Catering Service?

- Ninguna
- 1 – 3
- Más de 3

12. ¿Contrataría un Catering Service exclusivo de productos de mar?

- Sí
- No

13. ¿De la siguiente lista de platos seleccione 3 comidas que sean de su preferencia y las que mayormente consume?

- Arroz con camarones
- Atún
- Calamares
- Camarones
- Ceviche
- Filete a la milanesa
- Filete a la plancha
- Pescado Entero
- Salmon
- Sopa de mariscos

14. ¿Ha usted organizado algún tipo de evento, cuál?

- Cumpleaños.
- Seminarios
- Talleres.
- Fiestas de empleados
- Reuniones familiares.
- Otros. ¿Cual?_____.

15. ¿Cuándo organizó el evento contrataron algún Catering Service?

- Si

- No

16. ¿Con qué frecuencia realiza usted un evento?

- Semanal
- Mensual.
- Trimestral.
- Anual
- Nunca

17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un paquete (entrada, plato fuerte, refresco y postre) para dicho evento?

- Menos de ₡7.000
- Entre ₡7.000 y ₡10.000
- Entre ₡10.000 y ₡15.000
- Entre ₡15.000 y ₡20.000
- Mas de ₡20.000

18. ¿Qué criterio toma en cuenta en el momento de escoger un servicio de Catering Service?

- Precio.
- Experiencia.
- Servicio.
- Recomendación
- Calidad

19. ¿Para cuántas personas ha solicitado un Servicio de Catering?

- Menos de 15.
- De 15 a 30 personas.
- De 30 a 50 personas.
- De 50 a 70 personas.
- Mas de 70 personas.

Fin de la Encuesta

Muchas gracias por su tiempo y colaboración

Anexo 2: Paquete A

Ingredientes	Presentacion 5 kilo (A)	Costo de A	Costo Unitario	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
pescado	5 kg	₡ 25.000,00					59,75%
limón	60 unidades	₡ 4.200,00					10,04%
cebolla	4 unidades (1 kg)	₡ 1.000,00					2,39%
chile dulce	4 unidades	₡ 760,00					1,82%
sal	3 cucharadas	₡ 67,20					0,16%
gaseosa (fresca)	2 envases (1200 mm)	₡ 1.600,00					3,82%
azúcar	3 cucharadas	₡ 67,20					0,16%
Total de Insumo en Alimentos		₡ 32.694,40	594,4436364				78,14%
Mano de Obra y transporte							0,00%
transporte	viaje básico	₡ 300,00					
Adminitrador	1 Hora	₡ 2.798,03					6,69%
Cocinero 1	2 Horas	₡ 2.785,43	₡ 1.392,72				6,66%
Salonero 1	1 Hora	₡ 1.257,59					3,01%
Total de Mano de Obra		₡ 7.141,06	129,8374716				17,07%
Consumo promedio de Agua	1 Hora	₡ 1.041,66	₡ 520,83				2,49%
Consumo promedio de Luz	1 Hora	₡ 962,44	₡ 481,22				2,30%
Total de Servicios Basicos		₡ 2.004,10	₡ 36,44				4,79%
Cotos Total de Produccion		₡ 41.839,56	₡ 760,72	₡ 2.000	₡ 1.239,28	₡ 68.160,44	162,91%
Plato Fuerte							
Pescado a la plancha con pure de papa y vegetales salteados							
			₡ 3.042,88				
Ingredientes	Presentacion kilo	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
pescado	1 kg	₡ 7.000,00					18,62%
papa	1 kg	₡ 6.600,00					17,56%
zanahoria	2 unidades	₡ 6.800,00					18,09%
tomate	4 unidades	₡ 2.600,00					6,92%
chayote	2 unidades	₡ 2.180,00					5,80%
colifor	2 unidades	₡ 3.100,00					8,25%
mantequilla	115gr	₡ 165,56					0,44%
Total de Insumo en Alimentos		₡ 28.445,56	3555,694444				75,67%
Mano de Obra							0,00%
transporte	viaje básico	₡ 300,00					
Adminitrador	1 Hora	₡ 2.798,03					7,44%
Cocinero 1	2 Horas	₡ 2.785,43	₡ 1.392,72				7,41%
Salonero 1	1 Hora	₡ 1.257,59					3,35%
Total de Mano de Obra		₡ 7.141,06	892,6326172				19,00%
Consumo promedio de Agua	1 Hora	₡ 1.041,66	₡ 520,83				2,77%
Consumo promedio de Luz	1 Hora	₡ 962,44	₡ 481,22				2,56%
Total de Servicios Basicos		₡ 2.004,10	250,5125				5,33%
Cotos Total de Produccion		₡ 37.590,72	₡ 4.698,84	₡ 5.000,00	₡ 301,16	₡ 2.409,28	6,41%
copa de helado con toping de chocolate							
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
helado de vainilla	972gr	₡ 3.505,00					
toping de chcolate	205gr	₡ 2.400,00					
Total de Insumo en Alimentos		₡ 5.905,00	₡ 328,06	₡ 1.000,00	₡ 671,94	₡ 12.095,00	204,83%
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
gaseosa	2 litros	₡ 1.000,00					
total			₡ 83,33	₡ 500,00	₡ 416,67	₡ 5.000,00	600%

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 15: Paquete A

Anexo 3: Paquete B

Ingredientes	Presentacion 5 kilo	Costo de B	Costo Unitario	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
pescado	5 kg	₡ 25.000,00					59,75%
limon	60 unidades	₡ 4.200,00					10,04%
cebolla	4 unidades (1 kg)	₡ 1.000,00					2,39%
chile dulce	4 unidades	₡ 760,00					1,82%
sal	3 cucharadas	₡ 67,20					0,16%
gaseosa (fresca)	2 envases (1200 mm)	₡ 1.600,00					3,82%
azucar	3 cucharadas	₡ 67,20					0,16%
Total de Insumo en Alimentos		₡ 32.694,40	594,4436364				78,14%
Mano de Obra							0,00%
transporte	viaje basico	₡ 300,00					
Adminitrador	1 Hora	₡ 2.798,03					6,69%
Cocinero 1	2 Horas	₡ 2.785,43	₡ 1.392,72				6,66%
Salonero 1	1 Hora	₡ 1.257,59					3,01%
Total de Mano de Obra		₡ 7.141,06	129,8374716				17,07%
Consumo promedio de Agua	1 Hora	₡ 1.041,66	₡ 520,83				2,49%
Consumo promedio de Luz	1 Hora	₡ 962,44	₡ 481,22				2,30%
Total de Servicios Basicos		₡ 2.004,10	₡ 36,44				4,79%
Cotos Total de Produccion		₡ 41.839,56	₡ 760,72	\$ 2.000,00	₡ 1.239,28	₡ 68.160,44	162,91%
Plato Fuerte							
Arroz con camarones pinky con papas fritas y vegetales salteados							
Ingredientes	Presentacion unidad	Precio de compra	Costo Unitario	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
arroz	1800 g	₡ 1.520,00					3,89%
cebolla	4 unidades (1 kg)	₡ 1.000,00					2,56%
chile dulce	4 unidades	₡ 760,00					1,95%
papas fritas	bolsa de 2,5 Kg c/u	₡ 650,00					1,66%
camarones	1kg	₡ 11.000,00					28,16%
zanahoria	1 kg	₡ 6.800,00					17,41%
achiote	90 g	₡ 12,33					0,03%
chayote	4 unidades	₡ 2.180,00					5,58%
colifor	2 unidades	₡ 3.100,00					7,93%
mantequilla	115gr	₡ 165,56					0,42%
Total de Insumo en Alimentos		₡ 27.187,89	3020,876543				69,59%
Mano de Obra							0,00%
transporte	viaje básico	₡ 300,00					
Adminitrador	1 Hora	₡ 2.798,03					7,16%
Cocinero 1	2 Horas	₡ 2.785,43	₡ 1.392,72				7,13%
Ayudante de cocina	2 Horas	₡ 2.735,09	₡ 1.367,54				7,00%
Salonero 1	1 Hora	₡ 1.257,59					3,22%
Total de Mano de Obra		₡ 9.876,15	1097,349549				25,28%
Consumo promedio de Agua	1 Hora	₡ 1.041,66	₡ 520,83				2,67%
Consumo promedio de Luz	1 Hora	₡ 962,44	₡ 481,22				2,46%
Total de Servicios Basicos		₡ 2.004,10	₡ 222,68				5,13%
Cotos Total de Produccion		₡ 39.068,13	₡ 4.340,90	\$ 5.500,00	₡ 1.159,10	₡ 10.431,87	27%
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
Cheescake de fresa.	1,6 kg	₡ 9.995,00					
toping de chocolate	205gr	₡ 2.400,00					
Total de Insumo en Alimentos		₡ 12.395,00	₡ 1.239,50	₡ 1.500,00	₡ 260,50	₡ 2.605,00	21,02%
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocentual por plato vendido
gaseosa	2 litros	₡ 1.000,00					
total			₡ 83,33	₡ 500,00	₡ 416,67	₡ 5.000,00	600%

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 16: Paquete B

Anexo 4: Paquete C

Ingredientes	Presentacion unidad	Precio de compra	Costo Unitario	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocental por plato vendido
camarones	1kg	₺ 11.000,00					40,49%
plátano	1 unidad	₺ 120,00					0,44%
salsa tartara	250 ml	₺ 298,00					1,10%
tomate	1kg	₺ 2.300,00					8,47%
lechuga	1 unidad	₺ 475,00					1,75%
pepino	1kg	₺ 1.025,00					3,77%
cebolla	1kg	₺ 70,00					0,26%
Total de Insumo en Alimentos		₺ 15.288,00	3057,6				56,27%
Mano de Obra							0,00%
transporte	viaje basico	₺ 300,00					
Adminitrador	1 Hora	₺ 2.798,03					10,30%
Cocinero 1	2 Horas	₺ 2.785,43	₺ 1.392,72				10,25%
Ayudante de cocina	2 Horas	₺ 2.735,09	₺ 1.367,54				10,07%
Salonero 1	1 Hora	₺ 1.257,59					4,63%
Total de Mano de Obra		₺ 9.876,15	1975,229188				36,35%
Consumo promedio de Agua	1 Hora	₺ 1.041,66	₺ 520,83				3,83%
Consumo promedio de Luz	1 Hora	₺ 962,44	₺ 481,22				3,54%
Total de Servicios Basicos		₺ 2.004,10	400,82				7,38%
Cotos Total de Produccion		₺ 27.168,25	₺ 5.433,65	\$ 6.000,00	₺ 566,35	₺ 2.265,40	10%
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocental por plato vendido
Cheescake de fresa.	1,6 kg	₺ 9.995,00					
toping de chcolate	205gr	₺ 2.400,00					
Total de Insumo en Alimentos		₺ 12.395,00	₺ 885,36	₺ 1.500,00	₺ 614,64	₺ 8.605,00	69,42%
Ingredientes	Presentacion Gramos	Costo de	costo total	Precio de venta	Ganancia Unitaria	Ingreso total	Gnacia pocental por plato vendido
gaseosa	2 litros	₺ 1.000,00					
total			₺ 83,33	₺ 500,00	₺ 416,67	₺ 5.000,00	600%

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 17: Paquete C

Anexo 5: Tabla salarios Ministerio de Trabajo

Panadero	TC	€ 11.141,73	Técnico Reparación Audio y Video	TES	€ 20.394,10
Parrillero	TSC	€ 10.940,34	Técnicos en Salud *	TEdS	€ 438.542,68
Pasteletero	TC	€ 11.141,73	Tejedora Manual de Prendas, Muebles	TC	€ 11.141,73
Pedimentador Aduana, Vapores	TE	€ 13.141,39	Telefonista *	TSCG	€ 323.028,23
Peinadora	TC	€ 11.141,73	Tomero en Madera	TC	€ 11.141,73
Peón Agrícola	TNC	€ 10.060,75	Tomero en Metal	TE	€ 13.141,39
Peón de Bodegas Frías	TC	€ 11.141,73	Tractorista (Oruga o Lanta)	TC	€ 11.141,73
Peón de Camión Distribuidor	TNC	€ 10.060,75	Trasmilador - Abridor Aduanal	TSC	€ 10.940,34
Peón de Carga y Descarga	TNC	€ 10.060,75	Vagonetero	TC	€ 11.141,73
Peón de Construcción	TNC	€ 10.060,75	Verdulero	TSC	€ 10.940,34
Peón de Jardín	TNC	€ 10.060,75	Zapatero	TC	€ 11.141,73
Peón en General	TNC	€ 10.060,75			
Periodista *	TE	€ 793.998,07			
Pileto (Lavador de Platos)	TNC	€ 10.060,75			
Pintor Automotriz	TE	€ 13.141,39			
Pintor de Brocha Gorda	TC	€ 11.141,73			
Pisero	TSC	€ 10.940,34			
Piznero (Cocina Pizzas Preparadas)	TSC	€ 10.940,34			
Portero *	TNCG	€ 300.255,79			
Preñista de Artes Gráficas	TE	€ 13.141,39			
Preparador documentos, Ag. Aduana	TE	€ 13.141,39			
Programador de Computación	TE	€ 13.141,39			
Programador en Radioemisoras	TE	€ 13.141,39			
Proveedor *	TSCG	€ 339.572,06			
Quemador de Marcos (Serigrafía)	TC	€ 11.141,73			
Quemador de Planchas	TE	€ 13.141,39			
Recamarama	TNC	€ 10.060,75			
Recepcionista *	TSCG	€ 339.572,06			
Reclutador de docu, Ag. Aduana	TE	€ 13.141,39			
Recolectores de Café Cajuela	TC	€ 957,92			
Riesgo	TC	€ 11.141,73			
Repartidor de Cargas Livianas	TNC	€ 10.060,75			
Repartidor-Propagandista	TNC	€ 10.060,75			
Repositor	TC	€ 11.141,73			
Salbanero	TNC	€ 10.060,75			
Salonero	TNC	€ 10.060,75			
Sastre (Prendas a la Medida)	TE	€ 13.141,39			
Secretaria *	TSCG	€ 339.572,06			
Secretaria *	TMED	€ 355.847,32			
Secretaria *	DES	€ 473.642,47			
Secretaria *	Bach	€ 537.222,66			
Secretaria *	Lic	€ 644.689,30			
Sellista (Artes Gráficas)	TC	€ 11.141,73			
Servicio Doméstico *	TE	€ 183.939,51			
Soldador (Soldadura Especiales)	TE	€ 13.141,39			
Soldador en General	TC	€ 11.141,73			
Tapicero	TC	€ 11.141,73			
Taxista 30% Entradas Brutas (ó si se interrumpe el Servicio)	TE	€ 11.897,51			
Talleres Dentales (Operarios)	TC	€ 11.141,73			
Técnico de Educación Superior *	TEdS	€ 438.542,68			
Técnico en Aire Acondicionado	TC	€ 11.141,73			
Técnico en Aparatos Ortopédicos	TES	€ 20.394,10			
Técnico en Lentes de Contacto	TES	€ 20.394,10			
Téc. Refrigeración Doméstica-Indus.	TC	€ 20.394,10			
Técnico en Registros Médicos *	TSCG	€ 339.572,06			
Técnico Mq. Coser Ind. Especiales	TES	€ 20.394,10			
Técnico Medio Educ. Diversificada *	TMED	€ 355.847,32			

Estos salarios contienen un incremento del 2,43 % para todas las categorías del Decreto en relación con los salarios mínimos del periodo anterior excepto para el servicio doméstico ya que se otorgó un 2,93% (Resolución CNS-RG-4-2017, publicada en Gaceta N°5 del 12 de enero 2018).

Para efectos de los Salarios Mínimos el instrumento para la clasificación de ocupaciones son los Perfiles Ocupacionales aprobados por el Consejo Nacional de Salarios. De conformidad con ellos se ha elaborado esta guía ilustrativa que contiene algunas ocupaciones clasificadas por Personal Técnico del Departamento de Salarios, en el entendido de que se basan en las tareas típicas conocidas, por lo que un puesto determinado podría tener una clasificación distinta según sus características y responsabilidades específicas.

Esta lista está disponible en: www.mtss.gov.co
Para consultas laborales llama gratuitamente:

800 TRABAJO
800 872 22 56

Documento gratuito, prohibida su reproducción y venta

Acomodador (cines, teatros, etc.)	TNC	€ 10.060,75	Dealer (Distribuidor de cartas)	TNC	€ 10.060,75	Guitonista (Electrónica programable)	TE	€ 13.141,39
Agente de Aduana o Vapores	TES	€ 20.394,10	Demostador (Display)	TNC	€ 10.060,75	Hojalatero	TC	€ 11.141,73
Agente de Ventas *	TSCG	€ 339.572,06	Demostador-Vendedor	TSC	€ 10.940,34	Horneador (Horno Electrónico program)	TSC	€ 10.940,34
Albani	TC	€ 11.141,73	Dependiente	TC	€ 10.940,34	Homero	TC	€ 11.141,73
Alistador Automotriz (lijador)	TNC	€ 10.940,34	Dependiente Café Internet	TSC	€ 10.940,34	Inspector de Cámaras	TE	€ 13.141,39
Aplanchador (plancha tipo casera)	TSC	€ 10.060,75	Despachador Agencia Aduana, Vapores	TE	€ 13.141,39	Instructor de Balles Populares	TC	€ 11.141,73
Aplanchador con Equipo de Vapor	TE	€ 11.141,73	Diagramador en Artes Gráficas	TE	€ 13.141,39	Jardinero (Crear Jardines)	TC	€ 11.141,73
Analista de Crédito	TSCG	€ 339.572,06	Dibujante en Artes Gráficas	TC	€ 13.141,39	Jefe de Cocina (Chef)	TE	€ 13.141,39
Asistente de Abogacía *	TEG	€ 381.335,61	Dibujante de Ingeniería, Arquitectura *	TCG	€ 339.572,06	Jefe de Salones (Maltre)	TE	€ 13.141,39
Asistente de Auditoría *	DES	€ 473.642,47	Digitador	TC	€ 11.141,73	Joyero	TC	€ 11.141,73
Asistente de Consultorio Médico	TC	€ 11.141,73	Diplomado Para universitario *	DES	€ 473.642,47	Laboratorista Civil	TC	€ 11.141,73
Asist. Domicilio-Ancianos	TE	€ 13.141,39	Diplomado Universitario *	DES	€ 473.642,47	Laboratorista Clínico	TC	€ 11.141,73
Auxiliar Agencia de Aduana, Vapores (tareas especiales)	TE	€ 13.141,39	Enbista	TE	€ 13.141,39	Laqueador (Muebles y Similares)	TC	€ 11.141,73
Auxiliar de Contabilidad *	TSCG	€ 339.572,06	Educador Aspirante sin Título *	TEG	€ 381.335,61	Lavador de Cabello	TNC	€ 10.060,75
Auxiliar Dental	TE	€ 13.141,39	Empleado Doméstica *	TC	€ 11.141,73	Licenciado de Camos	TC	€ 10.060,75
Ayudante de Cocina	TSC	€ 10.940,34	Empleado de Limpieza en Pisos	TNC	€ 10.060,75	Levantador de Texto (Artes Gráficas)	TE	€ 13.141,39
Ayudante de Mecánico general	TSC	€ 10.940,34	Empleado de Limpieza en Parques	TNC	€ 10.060,75	Licenciado Universitario *	Lic.	€ 644.689,30
Ayudante de Operario, Construcción	TSC	€ 10.940,34	Encargado de Limpieza en General	TNCG	€ 300.255,79	Limpiador de Tanques Sépticos	TC	€ 11.141,73
Bachiller Universitario *	Bach	€ 537.222,66	Encargado de Limpieza en Pisos	TNC	€ 10.060,75	Lintopista (Artes Gráficas)	TC	€ 11.141,73
Baqueano	TSC	€ 10.940,34	Encargado de Mantenimiento (parque)	TNC	€ 10.060,75	Liquidador Agencia Aduana, Vapores	TE	€ 13.141,39
Barrendero (Cocheleo)	TC	€ 11.141,73	Encargado de Mantenimiento Computo	TE	€ 13.141,39	Llantero	TSC	€ 10.940,34
Bodeguero (Encargado) *	TSCG	€ 323.028,23	Enc. Mantenim. Correctivo Computo	TE	€ 13.141,39	Locutor de Radioemisoras	TE	€ 13.141,39
Bodeguero (Peón) *	TNCG	€ 300.255,79	Enc. Mantenim. Preventivo Computo	TC	€ 11.141,73	Locutor de Televisión	TES	€ 20.394,10
Bolsero	TSC	€ 10.940,34	Encargado de poner Discos (Diskjockey)	TNC	€ 10.060,75	Luminotécnico TV	TES	€ 13.141,39
Cajero *	TSCG	€ 339.572,06	Encargado de Cámaras Refrigericas	TSC	€ 10.940,34	Mancuista (Maquilladora)	TC	€ 11.141,73
Cajista de Artes Gráficas	TE	€ 13.141,39	Encargado Mantenimiento Edificios	TC	€ 11.141,73	Maquinista de Embarcaciones	TC	€ 11.141,73
Calderero (Operador de Caldera)	TC	€ 11.141,73	Enfermero de Camos	TNC	€ 10.060,75	Marinero	TNC	€ 10.060,75
Calderista (Mantenimiento)	TE	€ 13.141,39	Encauador - Empastador	TC	€ 11.141,73	Masajista	TC	€ 11.141,73
Camarógrafo de Prensa	TES	€ 20.394,10	Encauador en Fino	TE	€ 13.141,39	Mecánico General	TC	€ 11.141,73
Cantante de Música Popular	TC	€ 11.141,73	Encauador en Rústica	TSC	€ 10.940,34	Mecánico Precisión	TE	€ 13.141,39
Caninero	TSC	€ 10.940,34	Encuestador *	TSCG	€ 323.028,23	Mecánico Máquinas de Coser Industrial	TE	€ 13.141,39
Captán de Embarcación	TE	€ 13.141,39	Enderezador Automotriz	TC	€ 11.141,73	Mecánico de Máquinas de hacer Telas	TE	€ 13.141,39
Camicero Empleado Despacho	TSC	€ 10.940,34	Engrasador de Autos	TSC	€ 10.940,34	Mensajero *	TNCG	€ 300.255,79
Camicero Destacador	TC	€ 11.141,73	Ensamblador de Computadoras	TSC	€ 10.940,34	Misceláneo *	TNCG	€ 300.255,79
Carpintero	TC	€ 11.141,73	Envasador Manual	TNC	€ 10.060,75	Misceláneo en Hogares Tercera Edad	TNC	€ 10.060,75
Cerrajero	TC	€ 11.141,73	Escarador de Plaguicidas	TNC	€ 10.060,75	Montacarguista	TSC	€ 10.940,34
Chapulinero	TC	€ 11.141,73	Estampador en Textil (Serigrafía)	TC	€ 11.141,73	Mucama	TNC	€ 10.060,75
Chequeador Agenc Aduana, Vapores	TE	€ 13.141,39	Esteticista	TE	€ 13.141,39	Musicalizador en Radioemisoras	TE	€ 13.141,39
Chequeador de Buses	TNC	€ 10.060,75	Estibador por Kilo de frutas y vegetales	TE	€ 0.0691	Niñera, excepto en el Hogar del Niño	TNC	€ 10.060,75
Chofer de Bus (no cobrador)	TC	€ 11.141,73	Estibador por Tonelada	TE	€ 364,49	Niñera en el Hogar del Niño (Servicio Doméstico)	TC	€ 183.939,51
Chofer de Tráiler	TE	€ 13.141,39	Estilista	TC	€ 85,47	Oficial de Mesa (panadería)	TC	€ 11.141,73
Chofer de Vehículo Liviano	TSC	€ 10.940,34	Florista	TC	€ 11.141,73	Oficinista (General) *	TSCG	€ 323.028,23
Chofer de Vehículo Pesado	TC	€ 11.141,73	Fontanero	TC	€ 11.141,73	Operador de Cabina de Radioemisoras	TC	€ 11.141,73
Chofer Microbus (menos del 1 pasaje)	TSC	€ 10.940,34	Fotocopiador (Centro fotocopiado)	TSC	€ 10.940,34	Operador de "Araña" (Serigrafía)	TC	€ 11.141,73
Chofer-Cobrador de Bus	TE	€ 13.141,39	Fotógrafo de Prensa	TC	€ 13.141,39	Operador de Camarú	TE	€ 13.141,39
Cobrador de Buses	TNC	€ 10.060,75	Fotomecánico de Artes Gráficas	TE	€ 13.141,39	Operador de Computación	TE	€ 13.141,39
Cobrador *	TSCG	€ 323.028,23	Fotomontador (Artes Gráficas)	TE	€ 13.141,39	Operador de Draga	TE	€ 13.141,39
Cocinero	TC	€ 11.141,73	Fresador (Metalmeccánica)	TE	€ 13.141,39	Operador de Grúa Estacionaria	TE	€ 13.141,39
Confección Muestras de Ropa	TE	€ 13.141,39	Fumigador (Doméstico)	TSC	€ 10.940,34	Operador de Máquina de Lavar Ropa	TC	€ 11.141,73
Consejer *	TNCG	€ 300.255,79	Fundidor	TC	€ 11.141,73	Operador de Maquinaria Pesada	TC	€ 11.141,73
Contador Privado *	TMED	€ 355.847,32	Futbolista Primera División	TE	€ 13.141,39	Operador de Máquinas en General	TC	€ 11.141,73
Contador Privado *	DES	€ 473.642,47	Futbolista Segunda División	TC	€ 11.141,73	Operador de Planas Trasm. Radio	TC	€ 11.141,73
Contador Privado *	Bach	€ 537.222,66	Gondolero	TNC	€ 10.060,75	Operador de Prensa Rotativa	TES	€ 20.394,10
Contador Privado *	Lic	€ 644.689,30	Graduado del INA *	TMED	€ 355.847,32	Operador de Radio-Taxi	TC	€ 11.141,73
Cortador de tela	TC	€ 11.141,73	Guarda *	TSCG	€ 323.028,23	Operador de Escogedoras de Café	TC	€ 11.141,73
Cosedor Pizzas (Prendas a Máquina)	TC	€ 11.141,73	Guarda *	TSCG	€ 323.028,23	Operador Escaner separador colores	TES	€ 20.394,10
Costurera (Modista)	TE	€ 13.141,39	Guanda Custodio Valores Portavaleores	TCG	€ 339.572,06	Operario en Construcción	TC	€ 11.141,73
Counter (Vendedor de Pasajes) *	TEG	€ 339.572,06	Gula Turística	TC	€ 11.141,73	Orfeñador a Mano	TNC	€ 10.060,75



DEPARTAMENTO DE SALARIOS

Lista de ocupaciones clasificada por el personal técnico del Departamento

SALARIOS MÍNIMOS
SECTOR PRIVADO
AÑO 2018

Decreto No.40743-MTSS, publicado en La Gaceta 228, Alcance N° 291 del 01 de diciembre del 2017. Rige 1° de enero del 2018.

SIGLAS Y SALARIOS MÍNIMOS:

TNC	Tribujador no Calificado	€ 10.060,75
TSC	Tribujador Semicalificado	€ 10.940,34
TC	Tribujador Calificado	€ 11.141,73
TNCG	Tribujador Especializado	€ 113.141,39
TNCG	Tribujador no Calificado Genéricos	€ 300.255,79*
TSCG	Tribujador Semicalificado Genéricos	€ 323.028,23*
TUG	Tribujador Calificado Genéricos	€ 339.572,06*
TMED	Técnico Medio Educación Diver.	€ 355.847,32*
TEG	Tribujador Especializado Genéricos	€ 381.335,61*
TEdS	Técnico de Educación Superior	€ 438.542,68*
DES	Diplomados de Educación Superior	€ 473.642,47*
Bach	Bachiller Universitario	€ 537.222,66*
Lic	Licenciado Universitario	€ 644.689,30*
DES	Tribujador Especialización Superior	€ 20.394,10

* Salario mensual.

El que no tiene ninguna indicación, está por jornada ordinaria.

CONSULTAS DE SALARIOS AL CORREO:
consulta.salarios@mtss.gov.co
salario.minimo@mtss.gov.co

Para mayor información y debido a que se han hecho circular algunas listas alteradas, se sugiere consultar personalmente en la Oficina de Salarios, en Barrio Tournon del Edif. Benjamín Núñez 50 metros sur oeste sobre calle paralela, Edificio Anexo, al Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, Segundo Piso.

Teléfono: 2256 2221 Fax: 2257 4633.

APÉNDICE

Heredia, 18 de Mayo, de 2018

Señores
Miembros del Comité de Trabajos Finales de Graduación
Presente

Estimados señores:

Leí y corregí el Trabajo Final de Graduación, denominado: Estudio de factibilidad para un Catering Service exclusivo de Mariscos para la empresa Marisquería El Dorado L.T.A en San Antonio de Belén para el primer cuatrimestre del año 2018, elaborado por el estudiante: Dagoberto Zumbado Barquero, cédula 604080889, como requisito para que el citado estudiante pueda optar por el grado de Licenciatura en Administración de Negocios, 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

Tutor

Heredia, 18 de Mayo, de 2018

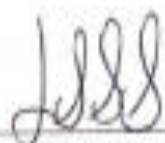
Señores
Miembros del Comité de Trabajos Finales de Graduación
Presente

Estimados señores:

Leí y corregí el Trabajo Final de Graduación, denominado: Estudio de factibilidad para un Catering Service exclusivo de Mariscos para la empresa Marisquería El Dorado L.T.A en San Antonio de Belén para el primer cuatrimestre del año 2018, elaborado por el estudiante: Dagoberto Zumbado Barquero, cédula 604080889, como requisito para que el citado estudiante pueda optar por el grado de Licenciatura en Administración de Negocios, 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. Jonathan Salas Segura
Cédula: 113360141

Lector

San José, 18 de abril, 2018

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

Estimados señores:

Reciban un cordial saludo.

Hago constar que he leído el texto y sugerido las correcciones pertinentes en el trabajo denominado: *Estudio de factibilidad para un servicio de catering exclusivo de mariscos, para la empresa Marisquería El Dorado L.T.A, ubicada en San Antonio de Belén, a partir del primer cuatrimestre del año 2018, elaborado por Dagoberto Zumbado Barquero, cédula 604080889.*

Las correcciones sugeridas se refieren a la construcción de párrafos, vicios del lenguaje que se trasladan a lo escrito, ortografía, puntuación, normas APA y otros aspectos relacionados con la corrección de estilo.

Por tanto, con las correcciones sugeridas, dicho documento cuenta con las características de informatividad, coherencia y cohesión gramatical.

Cordialmente,



Licda. Yossel Piedra Orozco
Filóloga
Cédula: 1-0979-0204
Carné de colegiada: 44935



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

Vigente a partir del 31 de Mayo de 2018

Instrucción: Complete el formulario en PDF, imprima, firma, 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 "; "

Zumbado Barquero, Dagoberto

De la Carrera / Programa: Administración de Negocios

autor (es) del (de la) (indique tipo de trabajo): Trabajo Final de Graduación

título:

Estudio de factibilidad para un Catering Service exclusivo de mariscos para la empresa Marisquería El Dorado L.T.A, ubicada en San Antonio de Belén, a partir del primer cuatrimestre del año 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) 18 del mes Abril del año 2018 a las 6:00pm. 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 perjuicio que se pudiera presentar.

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