

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE
CON ESPECIALIDAD EN CARNE DE BÚFALO CON VENTAS AL DETAL EN
LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.**

ANGIE VANESSA SEPÚLVEDA CASTAÑEDA

**FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE AMÉRICA
FACULTAD DE INGENIERÍAS
PROGRAMA INGENIERÍA INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C.
2019**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE
CON ESPECIALIDAD EN CARNE DE BÚFALO CON VENTAS AL DETAL EN
LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C.**

ANGIE VANESSA SEPÚLVEDA CASTAÑEDA

**Proyecto integral de Grado para optar al título de:
INGENIERO INDUSTRIAL**

**Orientador
ING. JORGE HUMBERTO ENCISO, MGTR
Ingeniero de sistemas**

**FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE AMÉRICA
FACULTAD DE INGENIERÍAS
PROGRAMA INGENIERÍA INDUSTRIAL
BOGOTÁ D.C.
2019**

Notas de aceptación:

Ing. Jorge Humberto Enciso

Adm. Víctor José Rodríguez Restrepo

Ing. Oscar Oswaldo Gonzales Peña

Bogotá D.C., Febrero de 2019

DIRECTIVOS DE LA UNIVERSIDAD DE AMÉRICA

Presidente de la Universidad y Rector del Claustro

Dr. Jaime Posada Díaz

Vicepresidente de Desarrollo y Recursos Humanos

Dr. Luis Jaime Posada García-Peña

Vicerrectora Académica y de Posgrados

Ing. Ana Josefa Herrera Vargas

Decano General de la Facultad de Ingenierías

Ing. Julio Cesar Fuentes Arismendi

Director Programa Ingeniería Industrial

Ing. Julio Aníbal Moreno Galindo

Las directivas de la Universidad de América, los jurados calificadores y el cuerpo docente no son responsables por los criterios e ideas expuestas en el presente documento. Estos corresponden únicamente al autor.

DEDICATORIA.

Este proyecto está dedicado especialmente a mis madres Solángel Castañeda Arévalo y Lida Esperanza Arévalo, a mi padre Manuel Castañeda y a Raúl Mora por apoyarme en este camino a seguir mis sueños; me han brindado sus consejos, su esfuerzo y paciencia para seguir este camino. También al resto de mi familia mis tíos y primos por apoyarme y desearme cosas buenas y a mis compañeros y amigos de vida ya que han ayudado a formarme en la mujer que soy hoy en día.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por brindarme la fortaleza para superar cada uno de los obstáculos ya que él ha guiado mi camino para ir construyendo mi proyecto de vida de la mejor manera posible.

Agradecer inmensamente a mis padres por apoyarme desde pequeña y ayudarme a conquistar mis sueños, ya que han aportado muchísimo para la elaboración de este proyecto.

Agradezco al plantel educativo de la Universidad de América y al cuerpo de docentes que fueron guía para desarrollar este trabajo y por brindarme sus conocimientos y sabias palabras, en especial a Jorge Humberto Enciso por su apoyo, asesoría, dedicación y paciencia en el desarrollo de este proyecto.

Agradecer a Nicolás Castañeda, por estar conmigo en cada uno de los momentos más difíciles, apoyarme, estudiar junto a mí. Estoy segura que junto a la carrera fuiste lo mejor que me dejó la universidad, solo me queda pedirle a Dios que, así como te tuvo a mi lado estos años te tenga muchos más en el futuro.

CONTENIDO

	pag.
RESUMEN	29
INTRODUCCIÓN	30
1. DIAGNÓSTICO	31
1.1 ANÁLISIS PESTAL	31
1.1.1 PESTAL Colombia	31
1.1.1.1 Político	31
1.1.1.2 Económico	34
1.1.1.3 Social	40
1.1.1.4 Tecnológico	45
1.1.1.5 Ambiental	48
1.1.1.6 Legal	50
1.1.2 PESTAL Bogotá	50
1.1.2.1 Político	51
1.1.2.2 Económico	52
1.1.2.3 Social	55
1.1.2.4 Tecnológico	58
1.1.2.5 Ambiental	59
1.1.2.6 Legal	60
1.2 FUERZAS DE PORTER	61
1.2.1 Amenaza de nuevos competidores	62
1.2.2 Poder de negociación con proveedores	62
1.2.3 Poder de Negociar con clientes	63
1.2.4 Productos sustitutos .	63
1.2.5 Rivalidad entre competidores	64
1.3 DIAGNÓSTICO DEL SECTOR Y SUBSECTOR	65
1.3.1 Análisis del sector	65
1.3.1.1 Productividad del sector .	65
1.3.1.2 Empleabilidad del sector .	68
1.3.2 Análisis del subsector	69
1.3.2.1 Ventas de carne .	69
1.3.2.2 Análisis del subsector en otros países	78
1.3.2.3 Habidad y hatos de búfalos en Colombia	80
1.3.2.4 Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU)	83
1.4 MATRIZ DE EVALUACIÓN DE FACTORES EXTERNOS (MEFE)	85
1.5 MATRIZ POAM	87
2. ESTUDIO DE MERCADO	91
2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	91
2.1.1 Descripción del lugar .	91
2.1.2 Refrigerados .	91

2.1.2.1	Carne de búfalo.	92
2.1.2.2	Carne de vaca	93
2.1.2.3	Carne de cerdo	93
2.1.3	Menú para el público	94
2.1.3.1	Comida gourmet	95
2.1.3.2	Comida rápida.	95
2.1.3.3	Menú animal.	95
2.2	BARRERAS DE ENTRADA	95
2.2.1	Barreras políticas	96
2.2.2	Barreras económicas	97
2.2.3	Barreras sociales.	98
2.2.4	Barreras tecnológicas.	99
2.2.5	Barreras ambientales	99
2.2.6	Barreras legales	100
2.3	SEGMENTACIÓN DEL MERCADO	100
2.3.1	Segmentación geográfica.	100
2.3.1.1	Macro segmentación Colombia	101
2.3.1.2	Macro segmentación Bogotá D.C.	103
2.3.2	Segmentación demográfica	105
2.3.2.1	Caracterización de Bogotá, D.C.	105
2.3.2.2	Estratificación de Bogotá	109
2.3.2.3	Segmentación por edades	112
2.3.3	Segmentación psicográfica	115
2.3.4	Segmentación socioeconómica	115
2.3.5	Segmentación conductual .	116
2.4	INVESTIGACIÓN DE MERCADO	116
2.4.1	Plan de muestreo	116
2.4.1.1	Tipo de muestreo .	117
2.4.1.2	Tamaño de la muestra	117
2.4.2	Encuesta	118
2.4.2.1	Diseño de la encuesta.	118
2.4.2.2	Aplicación de la encuesta	118
2.4.3	Análisis de datos	119
2.5	ANÁLISIS DE LA DEMANDA	131
2.5.1	Demanda potencial	131
2.5.2	Demanda real	132
2.5.3	Demanda meta	133
2.5.4	Pronóstico de la demanda.	133
2.6	ANÁLISIS DE LA OFERTA	136
2.7	ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	139
2.7.1	Características de la competencia	139
2.7.2	Matriz de perfil competitivo	140
2.7.2.1	Fundamentación	140
2.7.2.2	Interpretación .	143
2.8	MARKETING MIX- 8 P's.	144

2.8.1	Producto	145
2.8.1.1	Imagen corporativa y características del producto	145
2.8.1.2	Nombre	145
2.8.1.3	Logotipo	145
2.8.1.4	Slogan	147
2.8.2	Precio	148
2.8.2.1	Valor Agregado .	148
2.8.2.2	Los costos y gastos.	148
2.8.2.3	Análisis de la competencia	148
2.8.3	Plaza	148
2.8.4	Promoción	148
2.8.5	Personas	149
2.8.6	Presentación	149
2.8.7	Proceso	149
2.8.8	Percepción	149
2.8.8.1	Encuesta .	150
2.8.8.2	Indicadores de gestión .	150
2.9	COSTOS DE ESTUDIO DE MERCADO	150
3.	ESTUDIO TÉCNICO Y AMBIENTAL	152
3.1	ESTUDIO TÉCNICO	152
3.1.1	Descripción y características del servicio	152
3.1.1.1	Restaurante.	152
3.1.1.2	Carnes al detal .	153
3.1.1.3	Pet Friendly .	153
3.1.2	Métodos de trabajo.	153
3.1.2.1	Ficha técnica de los productos	154
3.1.2.2	Análisis de proceso productivo	164
3.1.2.3	Diagrama de proceso .	166
3.1.3	Estudio de tiempos	178
3.1.3.1	Tiempo real .	179
3.1.3.2	Tiempo normal .	180
3.1.3.3	Tiempo estándar .	184
3.1.3.4	Diagrama de flujo .	189
3.1.4	Capacidad del proyecto.	201
3.1.4.1	Capacidad en planta .	201
3.1.4.2	Capacidad disponible para los servicios	202
3.1.4.3	Capacidad necesaria	202
3.1.4.4	Capacidad instalada	204
3.1.5	Evaluación y selección de proveedores	206
3.1.5.1	Perfil del proveedor .	206
3.1.5.2	Posibles candidatos .	206
3.1.5.3	Criterios de calificación .	207
3.1.5.4	Factores de ponderación	208
3.1.6	Localización geográfica .	212

3.1.6.1	Macro localización	212
3.1.6.1	Micro localización	213
3.1.7	Distribución de planta	217
3.1.8	Maquinaria y equipo .	222
3.1.9	Seguridad y salud del trabajo	227
3.1.9.1	Programa de salud ocupacional	227
3.1.9.2	Plan de seguridad .	228
3.1.9.3	Elemento de seguridad	229
3.1.9.4	Elementos de protección personal	230
3.1.9.5	Señalización.	233
3.1.9.6	Plan de emergencia .	236
3.1.9.7	Plan de evacuación.	239
3.1.10	Ergonomía.	245
3.1.11	Antropometría	248
3.1.12	Costos estudio técnico	252
3.2	ESTUDIO AMBIENTAL	253
3.2.1	Normativa ambiental	253
3.2.2	Matriz de aspectos e impactos ambientales	254
3.2.2.1	Identificación de aspectos ambientales	254
3.2.2.2	Identificación de impactos ambientales	255
3.2.3	Evaluación de impactos ambientales	255
3.2.3.1	Criterios de evaluación.	255
3.2.3.2	Escala de calificación.	255
3.2.3.3	Calificación del impacto ambiental	256
3.2.4	Estrategias para mitigar los impactos	257
3.2.5	Buenas prácticas de manufactura	257
3.2.5.1	Diseño del edificio e instalaciones del restaurante	258
3.2.5.2	Equipo y utensilios	258
3.2.5.3	Personal.	258
3.2.5.4	Limpieza y desinfección	258
3.2.6	Costos estudio ambiental .	258
4.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO	260
4.1	PLANEACIÓN ESTRATEGICA	260
4.1.1	Visión organizacional	260
4.1.2	Misión organizacional.	260
4.1.3	Valores	260
4.1.4	Objetivos organizacionales.	261
4.1.5	Metas	261
4.1.6	Estrategias	261
4.1.7	Indicadores de gestión	261
4.1.8	Políticas empresariales	263
4.1.8.1	Política de calidad.	263
4.1.8.2	Política al cliente .	263
4.1.8.3	Política al producto.	263

4.1.8.4	Política ambiental	264
4.1.8.5	Política al talento humano	264
4.1.9	Cultura organizacional	264
4.1.10	Ventaja comparativa.	265
4.2	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	265
4.2.1	Organigrama	265
4.2.2	Manual de funciones	266
4.3	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	272
4.3.1	Descripción del cargo.	272
4.3.1.1	Gerente general	272
4.3.1.2	Chef	272
4.3.1.3	Auxiliar de cocina	272
4.3.1.4	Cajero	272
4.3.1.5	Mesero	272
4.3.2	Perfil del cargo	272
4.3.2.1	Gerente general .	272
4.3.2.2	Chef	273
4.3.2.3	Auxiliar de cocina	273
4.3.2.4	Cajero	273
4.3.2.5	Mesero	273
4.3.3	Reclutamiento del personal	273
4.3.4	Selección del personal	274
4.3.5	Proceso de contratación	274
4.3.6	Inducción del personal	274
4.3.7	Evaluación.	275
4.4	ESTUDIO SALARIAL	275
4.4.1	Método de asignación salarial por puntos	275
4.4.1.1	Definición de factores.	275
4.4.1.2	Ponderación de cada factor	276
4.4.1.3	Nivel de grados por factor	276
4.4.1.4	Ponderación de puntos por grados	277
4.4.1.5	Asignación de puntos por cargo	278
4.4.1.6	Equivalencia salarial	279
4.5	NÓMINA .	281
4.5.1	Horas extra y recargos .	281
4.5.2	Deducciones de salud y pensión	282
4.5.3	Seguridad social	283
4.5.4	Prestaciones sociales.	283
4.5.5	Parafiscales.	283
4.5.6	Total a pagar nómina	284
4.5.7	Proyección de nómina .	285
4.6	COSTOS ESTUDIO ADMINISTRATIVO	285
5.	ESTUDIO LEGAL .	286
5.1	CONSTITUCIÓN LEGAL	286

5.1.1	Forma de constitución .	286
5.1.2	Razón social.	287
5.1.3	Objeto social.	289
5.2	TRÁMITES LEGALES .	289
5.2.1	RUES “Registro Único Empresarial Social”	289
5.2.1.1	Servicios	289
5.2.1.2	Beneficios para los empresarios	290
5.2.2	RUT “Registro Único Tributario”	290
5.2.3	NIT. “Número de Identificación Tributaria”	291
5.2.4	RIT. “Registro de Información Tributaria”	291
5.2.5	Matrícula mercantil .	291
5.2.6	Acta de constitución.	291
5.2.7	Número Identificación de facturación	291
5.2.8	Registro de cuenta en entidad Bancaria	292
5.2.9	Suscripción de pólizas contra robo	292
5.2.10	Inscripción a ACODRES	292
5.2.11	Certificado de manipulación de alimentos	292
5.2.12	Visita de los bomberos .	293
5.2.13	Autorización de planeación	295
5.2.14	Permiso de sanidad.	295
5.2.15	Uso del suelo.	295
5.2.16	Sayco y Acinpro	295
5.3	NORMATIVIDAD	295
5.4	ASPECTOS TRIBUTARIOS .	297
5.4.1	Impuesto al valor agregado-IVA	297
5.4.2	Retención en la fuente	298
5.4.3	Impuestos de industria y comercio (ICA)	298
5.4.4	Impuestos sobre la renta	299
5.5	OBLIGACIONES LABORALES DEL EMPLEADOR	299
5.6	PRESTACIONES SOCIALES	300
5.6.1	Cesantías	300
5.6.2	Intereses de cesantías	300
5.6.3	Prima de servicios .	300
5.6.4	Auxilio de Transporte	300
5.6.5	Vacaciones	300
5.6.6	Dotaciones	301
5.7	OBLIGACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL	301
5.7.1	Salud	301
5.7.2	Pensión	301
5.7.3	Aseguradora de riesgos	301
5.8	APORTES PARAFISCALES	301
5.8.1	Cajas de compensación familiar	302
5.8.2	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (ICBF)	302
5.8.3	Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA)	302
5.9	COSTOS DE CONSTITUCIÓN	303

6. ESTUDIO FINANCIERO.	304
6.1 ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR	304
6.2 INVERSIÓN INICIAL .	304
6.2.1 Activos fijos	305
6.2.1.1 Depreciación de activos fijos	305
6.2.2 Capital de trabajo	305
6.2.3 Activos diferidos	305
6.2.4 Resumen de inversión	306
6.3 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	306
6.4 COSTOS DE OPERACIÓN	307
6.4.1 Costos de materia Prima	307
6.4.2 Costos de mano de obra directa	308
6.4.3 Costos indirectos de operación	308
6.4.3.1 Servicios Públicos	308
6.4.3.2 Menú canino	310
6.4.4 Resumen de costos	310
6.5 GASTOS	311
6.5.1 Gastos administrativos	311
6.5.1.1 Servicios públicos	311
6.5.1.2 Arriendo	312
6.5.2 Gastos totales administrativos	312
6.6 PRECIO DE VENTA	313
6.7 INGRESOS	314
6.8 ESTADO DE RESULTADOS	314
6.9 FLUJOS DE CAJA	316
6.10 EVALUACIÓN FINANCIERA	317
6.10.1 Tasa interna de oportunidad TIO	317
6.10.2 Tasa interna de rentabilidad TIR	319
6.10.3 Valor presente neto VPN	319
6.10.4 Relación beneficio costo (B/C)	320
6.10.5 Periodo de recuperación de la inversión (PRI)	320
7. CONCLUSIONES	322
8. RECOMENDACIONES	324
BIBLIOGRAFIA	325
ANEXOS	343

LISTA DE TABLAS

	pag.
Tabla 1. Indicadores Demográficos	40
Tabla 2. Producto Interno Bruto Bogotá, D.C.	54
Tabla 3. Producto Interno Bruto Bogotá, D.C.	55
Tabla 4. Número de empresas investigadas y variables principales según la actividad total nacional.	67
Tabla 5. Características de las hembras	70
Tabla 6. Características Machos	70
Tabla 7. Sacrificio de ganado por categorías según especies, primer trimestre 2016-2015	73
Tabla 8. Variación anual y participación del sacrificio de ganado por categorías según especies, primer trimestre 2016-2015	74
Tabla 9. Peso en pie según especies. 1 trimestre 2016-2015	74
Tabla 10. Peso en canal según las especies	75
Tabla 11. Destino de la carne según sus especies. Primer trimestre 2016-2015	76
Tabla 12. Características de la carne de búfalo en comparación con la carne bovina.	92
Tabla 13. Encuesta de multipropósito, número de personas promedio por hogar	109
Tabla 14. Personas por estrato socioeconómico en la ciudad de Bogotá.	111
Tabla 15. Consumo de carne per cápita anual	113
Tabla 16. Segmentación por edad y estrato socioeconómico	115
Tabla 17. Análisis de datos pregunta 1.	119
Tabla 18. Análisis de datos pregunta 2.	120
Tabla 19. Análisis de datos pregunta 3.	121
Tabla 20. Análisis de datos pregunta 4.	122
Tabla 21. Análisis de datos pregunta 5.	123
Tabla 22. Análisis de datos pregunta 6.	124
Tabla 23. Análisis de datos pregunta 7.	125
Tabla 24. Análisis de datos pregunta 8	126
Tabla 25. Análisis de datos pregunta 9	127
Tabla 26. Análisis de datos pregunta 10	128
Tabla 27. Análisis de datos pregunta 11	129
Tabla 28. Análisis de datos pregunta 12.	130
Tabla 29. IPC Anual.	134
Tabla 30. Demanda anual meta proyectada para el restaurante	134
Tabla 31. Demanda anual meta proyectada para las ventas al detal.	135
Tabla 32. Pronostico de la oferta diaria del restaurante.	137
Tabla 33. Pronostico de la oferta ventas al detal.	138
Tabla 34. Factores críticos de éxito	141

Tabla 35. Ficha técnica ventas al detal	154
Tabla 36. Numero de ciclos según General Electric.	179
Tabla 37. Lista de platos y tiempos reales.	179
Tabla 38. Tiempo normal para elaborar el lomo.	180
Tabla 39. Tiempo normal para elaborar el churrasco.	180
Tabla 40. Tiempo normal para elaborar la carne en bistec.	181
Tabla 41. Tiempo normal para elaborar el filete.	181
Tabla 42. Tiempo normal para elaborar el arroz con carnes mixtas.	181
Tabla 43. Tiempo normal para elaborar la carne estofada	182
Tabla 44. Tiempo normal para elaborar gulasch	182
Tabla 45. Tiempo normal para elaborar el espagueti	182
Tabla 46. Tiempo normal para elaborar la hamburguesa especial	183
Tabla 47. Tiempo normal para elaborar la hamburguesa kids	183
Tabla 48. Tiempo normal sopa canina	183
Tabla 49. Tabla de suplementos de la OIT	184
Tabla 50. Suplementos para el restaurante.	185
Tabla 51. Tiempo estándar para elaborar el lomo.	186
Tabla 52. Tiempo estándar para elaborar el churrasco.	186
Tabla 53. Tiempo estándar para elaborar la carne en bistec.	186
Tabla 54. Tiempo estándar para elaborar el filete.	187
Tabla 55. Tiempo estándar para elaborar el arroz con carnes mixtas.	187
Tabla 56. Tiempo estándar para elaborar la carne estofada	187
Tabla 57. Tiempo estándar para elaborar gulasch	188
Tabla 58. Tiempo estándar para elaborar gulasch	188
Tabla 59. Tiempo estándar para elaborar la hamburguesa especial	188
Tabla 60. Tiempo estándar para elaborar la hamburguesa kids	189
Tabla 61. Tiempo estándar sopa canina.	189
Tabla 62. La jornada laboral del restaurante.	202
Tabla 63. Calculo del tiempo disponible.	202
Tabla 64. Tiempo total de servicio.	203
Tabla 65. Tiempo estándar X porcentaje.	205
Tabla 66. Matriz de Fuller	208
Tabla 67. Peso subjetivo	208
Tabla 68. Matriz Rij	209
Tabla 69. Modelo objetivo	210
Tabla 70. Factores de ponderación.	211
Tabla 71. Modelo definitivo.	211
Tabla 72. Matriz de decisión para local.	216
Tabla 73. Costos de elementos de seguridad.	230
Tabla 74. Costos de elementos de seguridad personal.	233
Tabla 75. Costos de señales.	236

Tabla 76. Costos ergonómicos	248
Tabla 77. Costos totales del estudio técnico.	252
Tabla 78. Costo estudio ambiental	259
Tabla 79. Ponderación de factores.	276
Tabla 80. Escala de puntos por grado	277
Tabla 81. Asignación por puntos.	278
Tabla 82. Asignación de puntos por cargo.	279
Tabla 83. Equivalencia salarial referencia 2018	279
Tabla 84. Salarios evaluados para cada cargo.	280
Tabla 85. Recargos dominicales y festivos	282
Tabla 86. Deducciones de salud y pensión.	282
Tabla 87. Seguridad social	283
Tabla 88. Prestaciones sociales.	283
Tabla 89. Parafiscales	284
Tabla 90. Total de nómina.	284
Tabla 91. Proyección de nómina.	285
Tabla 92. Costos del estudio administrativo	285
Tabla 93. Costos de constitución.	303
Tabla 94. Tabla de IPC	304
Tabla 95. Depreciación	305
Tabla 96. Capital de trabajo	305
Tabla 97. Inversiones diferidas.	306
Tabla 98. Amortizaciones de inversión diferida	306
Tabla 99. Resumen de la inversión	306
Tabla 100. Resumen de la inversión	307
Tabla 101. Costos por unidad de productos para ventas al detal.	308
Tabla 102. Nomina Operacional (NO).	308
Tabla 103. Servicios área operativa	309
Tabla 104. Servicios públicos proyectados.	309
Tabla 105. Costo canino.	310
Tabla 106. Costos totales por plato	310
Tabla 107. Costos totales por corte	311
Tabla 108. Nomina Administrativa (NA).	311
Tabla 109. Servicios área Administrativa	311
Tabla 110. Servicios administrativos.	312
Tabla 111. Arriendo proyectado	312
Tabla 112. Gastos administrativos.	312
Tabla 113. Precio de los productos del restaurante.	313
Tabla 114. Precio de productos de las ventas al menudeo	313
Tabla 115. Ingresos proyectados.	314
Tabla 116. Estado de resultados.	315

Tabla 117. Flujo de caja
Tabla 118. Tabla DTF

316
318

LISTA DE GRÁFICOS

	pag.
Gráfico 1. IPC Variaciones anuales 2016-2017	35
Gráfico 2. Tasa global de participación, ocupación, y desempleo. (Total nacional mensual marzo 2001-2018)	36
Gráfico 3. Personal ocupado por contratación en el subsector gastronómico.	37
Gráfico 4. Remuneración en el subsector gastronómico.	37
Gráfico 5. Variación corrientes variables principales en las actividades.	38
Gráfico 6. Producto Interno Bruto (PIB), por grandes ramas de actividad (Variación porcentual anual 2017-2016).	39
Gráfico 7. Tasa de crecimiento de la población colombiana.	41
Gráfico 8. Población colombiana (1951-2018)	41
Gráfico 9. Gasto en ciencia y tecnología como porcentaje del PIB en la región 2012.	46
Gráfico 10. Total, de recursos Colciencias 2012	47
Gráfico 11. Variación anual PIB Boga, D.C. 2014-2017 (III trimestre)	54
Gráfico 12. Población censal de Bogotá y Cundinamarca.	56
Gráfico 13. Variación porcentual de la producción bruta.	66
Gráfico 14. Participación de las personas ocupadas a nivel nacional.	68
Gráfico 15. Participación de los ocupados por el sector en Bogotá, Medellín y Cali.	69
Gráfico 16. Variación anual cabezas sacrificadas, peso en pie y peso en canal.	72
Gráfico 17. Destino producción carne de búfalo	76
Gráfico 18. Participación del consumo interno de la carne en canal por destino, según especies.	77
Gráfico 19. Población por estratos Socioeconómicos.	112
Gráfico 20. Consumo de carne per cápita anual	113
Gráfico 21. Habitantes estratos 4, 5 y 6 de la ciudad de Bogotá.	114
Gráfico 22. Análisis de datos pregunta 1.	119
Gráfico 23. Análisis de datos pregunta 2.	120
Gráfico 24. Análisis de datos pregunta 3.	121
Gráfico 25. Análisis de datos pregunta 4.	123
Gráfico 26. Análisis de datos pregunta 5.	124
Gráfico 27. Análisis de datos pregunta 6.	125
Gráfico 28. Análisis de datos pregunta 7.	126
Gráfico 29. Análisis de datos pregunta 8	127
Gráfico 30. Análisis de datos pregunta 9	128
Gráfico 31. Análisis de datos pregunta 10	129
Gráfico 32. Análisis de datos pregunta 11	130
Gráfico 33. Análisis de datos pregunta 12.	131
Gráfico 34. Demanda anual meta del proyecto en el área de restaurante	135

Gráfico 35. Demanda anual meta del proyecto en el área de ventas al detal.	136
Gráfico 36. Oferta real meta diaria del restaurante.	137
Gráfico 37. Oferta real meta de las ventas al detal.	138
Gráfico 38. Salarios con regresión lineal.	280
Gráfico 39. Flujo de caja.	317

LISTA DE ILUSTRACIONES

	pag.
Ilustración 1. Componentes del estado colombiano.	32
Ilustración 2. De donde son los venezolanos que poseen tarjeta fronteriza.	42
Ilustración 3. Países a los cuales migran los venezolanos	43
Ilustración 4. Departamentos de destino	44
Ilustración 5. Crecimiento poblacional Bogotá comparado con Cundinamarca.	57
Ilustración 6. Fuerzas de Porter	61
Ilustración 7. Datos sobre el rendimiento del búfalo.	79
Ilustración 8. Mapa de criaderos registrados en ASOBUFALO	82
Ilustración 9. Panorama del hato bufalino en Colombia.	83
Ilustración 10. Partes del búfalo	92
Ilustración 11. Partes de la vaca.	93
Ilustración 12. Cortes carne de cerdo	94
Ilustración 13. División por departamentos de Colombia.	102
Ilustración 14. Mapa localidades de Bogotá, D.C.	104
Ilustración 15. Estratificación socioeconómica de Bogotá D.C	110
Ilustración 16. Logotipo	147
Ilustración 17. Mapa de geográfico de Bogotá	213
Ilustración 18. Mapa de geográfico de Usaquén	214
Ilustración 19. Local por dentro.	217
Ilustración 20. Distribución antropométrica para la cocina.	249
Ilustración 21. Paso y circulación	250
Ilustración 22. Altura para ubicar gabinetes.	250
Ilustración 23. Diseño de fregadero.	251
Ilustración 24. Diseño y movimiento para la cocina.	252
Ilustración 25. Organigrama Buffalo's King	266
Ilustración 26. Consulta de razón social.	288

LISTA DE CUADROS

	pag.
Cuadro 1. Normas generales	48
Cuadro 2. Normas generales Cárnicos	50
Cuadro 3. Componentes gubernamentales de Bogotá, D.C.	51
Cuadro 4. Desarrollo Económico	52
Cuadro 5. Desarrollo social	57
Cuadro 6. Desarrollo ambiental	59
Cuadro 7. Clasificación CIU.	84
Cuadro 8. Matriz MEFÉ	85
Cuadro 9. Matriz MEFÉ Estrategias.	87
Cuadro 10. Matriz POAM	88
Cuadro 11. Acciones matrices POAM	89
Cuadro 12. División política de Bogotá, D.C.	105
Cuadro 13. Características de la competencia	139
Cuadro 14. Matriz de Perfil Competitivo (MPC)	143
Cuadro 15. Indicadores de gestión	150
Cuadro 16. Costos de estudio de mercado	151
Cuadro 17. Ficha técnica del lomo.	155
Cuadro 18. Ficha técnica del churrasco	156
Cuadro 19. Ficha técnica de la carne en bistec.	157
Cuadro 20. Ficha técnica del filete.	158
Cuadro 21. Ficha técnica de arroz con carnes mixtas.	159
Cuadro 22. Ficha técnica de la carne estofada.	160
Cuadro 23. Ficha técnica de Gulasch con carne	161
Cuadro 24. Ficha técnica de Spaghetti con carne	162
Cuadro 25. Ficha técnica de Hamburguesa especial	163
Cuadro 26. Ficha técnica de Hamburguesa kids	163
Cuadro 27. Ficha técnica sopa de verduras	164
Cuadro 28. Criterios de calificación	207
Cuadro 29. Criterios de calificación	207
Cuadro 30. Posibles locales.	215
Cuadro 31. Maquinaria necesaria	222
Cuadro 32. Equipo de cocina “utensilios”.	225
Cuadro 33. Equipo de oficina.	226
Cuadro 34. Muebles y enseres.	226
Cuadro 35. Programa de salud ocupacional.	227
Cuadro 36. Inventario de amenazas.	228
Cuadro 37. Elementos de seguridad.	229
Cuadro 38. Elementos de seguridad personal.	230
Cuadro 39. Señalización contra incendio.	233

Cuadro 40. Señalización para evacuaciones.	234
Cuadro 41. Señalización de advertencia.	235
Cuadro 42. Señalización de uso obligatorio.	235
Cuadro 43. Plan de emergencia.	236
Cuadro 44. Plan de evacuación.	239
Cuadro 45. Principios básicos de ergonomía.	245
Cuadro 46. Principios básicos de ergonomía para el restaurante.	247
Cuadro 47. Escenarios SINA	253
Cuadro 48. Aspectos ambientales	254
Cuadro 49. Impactos ambientales.	255
Cuadro 50. Criterios de calificación de impactos ambientales.	255
Cuadro 51. Escala de calificación para impactos ambientales.	256
Cuadro 52. Escala de calificación para impactos ambientales.	256
Cuadro 53. Evaluación de aspectos ambientales.	256
Cuadro 54. Estrategias para mitigar impactos.	257
Cuadro 55. Objetivos, metas, estrategias e indicadores de gestión	261
Cuadro 56. Manual de funciones Gerente general	267
Cuadro 57. Manual de funciones Chef	268
Cuadro 58. Manual de funciones de cajero.	269
Cuadro 59. Manual de funciones de auxiliar de cocina.	270
Cuadro 60. Manual de funciones de meseros	271
Cuadro 61. Definición de factores para el estudio salarial.	276
Cuadro 62. Grados establecidos por factor.	277
Cuadro 63. Descripción de horas extras y recargos.	281
Cuadro 64. Ventajas de una Sociedad de Acciones Simplificada.	286
Cuadro 65. Requisitos visita de bomberos.	293
Cuadro 66. NTC Establecimiento Gastronómico	296
Cuadro 67. Fechas para entregar la dotación.	301

LISTA DE DIAGRAMAS

	pag.
Diagrama 1. Proceso productivo.	166
Diagrama 2. Proceso de preparación del lomo	167
Diagrama 3. Preparación del churrasco	169
Diagrama 4. Preparación de la carne en bistec	170
Diagrama 5. Preparación del filete	171
Diagrama 6. Preparación del arroz con carnes mixtas	172
Diagrama 7. Carne estofada.	173
Diagrama 8. Carne estofada.	174
Diagrama 9. Spaghetty con carne	175
Diagrama 10. Preparación de hamburguesa especial	176
Diagrama 11. Preparación de hamburguesa kids	177
Diagrama 12. Sopa de verduras	178
Diagrama 13. Flujo de proceso del lomo	190
Diagrama 14. Flujo de proceso del churrasco	191
Diagrama 15. Flujo de proceso en la carne en bistec	192
Diagrama 16. Flujo de proceso del Filete de carne	193
Diagrama 17. Flujo de proceso del arroz con carnes mixtas	194
Diagrama 18. Flujo de proceso de carnes estofada	195
Diagrama 19. Flujo de proceso de gulasch de carne	196
Diagrama 20. Flujo de proceso de Spaghetty con carne	197
Diagrama 21. Flujo de proceso de hamburguesa especial	198
Diagrama 22. Flujo de proceso para hamburguesa kids	199
Diagrama 23. Flujo de proceso de sopa de verduras	200

LISTA DE PLANOS

	pag.
Plano 1. Distribución en planta Nivel 0.	218
Plano 2. Distribución en planta Nivel 1.	219
Plano 3. Distribución en planta Nivel 2.	220
Plano 4. Distribución en planta Nivel 3.	221
Plano 5. Evacuación y señalización en planta Nivel 0.	241
Plano 6. Evacuación y señalización en planta Nivel 1.	242
Plano 7. Evacuación y señalización en planta Nivel 2.	243
Plano 8. Evacuación y señalización en planta Nivel 3.	244

LISTA DE ECUACIONES

	pag.
Ecuación 1. Tamaño de las muestras	117
Ecuación 2. Demanda real.	132
Ecuación 3. Cuantas veces se usa la mesa	204
Ecuación 4. Personal de restaurante.	205
Ecuación 5. Calculo de entropía.	209
Ecuación 6. Calculo de dispersión.	210
Ecuación 7. Calculo de peso objetivo.	210
Ecuación 8. Calculo de peso objetivo.	211
Ecuación 9. Distribución de puntos por progresión aritmética.	278
Ecuación 10. Formula de TIO	317
Ecuación 11. Formula de VPN	319
Ecuación 12. Formula de Relación beneficio costo	320
Ecuación 13. Periodo de recuperación	320

LISTA DE OPERACIONES

	pag.
Operación 1. Se halla la n para encuesta	118
Operación 2. Demanda real restaurante	132
Operación 3. Demanda real ventas al detal	132
Operación 4. Cuantas veces se usa la mesa	204
Operación 5. Personal de restaurante	205
Operación 6. Calculo de la TIO	319
Operación 7. Calculo del VPN	320
Operación 8. Calculo del B/C	320
Operación 9. Calculo del recuperacion	321

LISTA DE ANEXOS

	pag.
Anexo A. Personas por edades según estrato socioeconómico.	344
Anexo B. Encuesta	348
Anexo C. Factura de carne para elaborar fichas técnicas	352
Anexo D. Estudio de tiempos	354
Anexo E. Correo de asobufalos	374
Anexo F. Sacrificios de ganado bufalino en FRIOGAN	376
Anexo G. Factura de insumos para distribución al detal.	379
Anexo H. Proceso de selección	381
Anexo I. Nómina 2019-2023	388
Anexo J. Trámites legales	402
Anexo K. Acta de constitución	406
Anexo L. Inscripción acodres	414
Anexo M. Aspectos tributarios.	416
Anexo N. Registro de matrícula mercantil	421
Anexo O. Activos fijos	423
Anexo P. Inversiones diferidas	426
Anexo Q. Tarifario codensa	429

RESUMEN

Este proyecto tiene como fin elaborar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con especialidad en carne de búfalo y ventas al detal en la ciudad de Bogotá, D.C., específicamente en la localidad Usaquén. El estudio nace de la necesidad de buscar una carne roja que sea rica en minerales, proteínas y que contribuya con la salud y el bienestar de las personas; ya que la carne es tan importante para los colombianos en su día a día se espera ofertar la carne bufalina; en la capital del país encontramos múltiples alternativas para salir a comer en familia pero ninguna ofrece un espacio acoplado para sus amigos caninos por ello el restaurante busca brindar un lugar para ellos para que toda la familia tenga un lugar para acudir en familia.

También se realizó un estudio de mercados para buscar las características del cliente y buscar una demanda real y proyectar una demanda meta mientras se posiciona el lugar y el nombre del restaurante, así mismo se realizó un proceso productivo con cada uno de los platos así mismo se definieron las capacidades disponibles y necesarias hallando así el personal necesario, se elabora un estudio ambiental con el fin de conocer que tanto puede afectar el lugar al medio ambiente.

Se identifica la normatividad colombiana para poder poner en marcha el lugar y se realiza un estudio financiero para un periodo de 5 años con una tasa interna de oportunidad (TIO) de 15,99%, un valor presente neto (VPN) \$154.779.188 de y una tasa de rentabilidad de 73% evidenciando un proyecto viable y rentable.

Palabras clave: factibilidad, restaurante, carne, mercado, ingeniería de métodos.

INTRODUCCIÓN

Una de las ciudades más turísticas y grandes del país es Bogotá D.C., esta cuenta con 5 de los mejores restaurantes de Latinoamérica por ello se sabe que muchos de los turistas buscan venir al país por su diversidad gastronómica, así como los habitantes de la ciudad que buscan salir de vez en cuando de la rutina y deciden salir a comer fuera del hogar.

La dieta colombiana cuenta con cereales y tubérculos cultivados en el país gracias a su posición geográfica que le permite cultivarlos y cosecharlos, así como la cría de animales para su sacrificio ya que el clima permite que se acoplen a las diversas regiones. Sabiendo esto y la diversidad gastronómica que tiene el país que atrae a las personas de fuera y hace que el residente del lugar acuda a los restaurantes que están dentro y fuera de la ciudad. Los capitalinos cuentan con varias alternativas para poder elegir, aunque ninguno tiene como especialidad la carne de búfalo.

Otro aspecto a considerar importante es la cultura y creencias de las personas que son cambiantes e influyen en sus gustos y preferencias a la hora de elegir un restaurante. Se busca que las personas tengan un ambiente hogareño donde disfruten de una rica comida, muchas familias tienen un perro para los niños o tal vez porque no quieren un hijo en este lugar encontrarán un lugar donde lo pueden llevar.

Es por ello que el principal objetivo de este estudio es observar y demostrar la viabilidad y rentabilidad del proyecto para poder saber que tan factible puede ser crear un restaurante con especialidad en carne de búfalo y ventas al detal para poder cumplir dicho objetivo se elabora un diagnostico a nivel Colombia y Bogotá, un análisis del entorno actual de este mercado para así poder realizar una penetración de mercado evaluando la demanda y oferta que tendrá el restaurante así mismo analizar la competencia que tendrá que enfrentar a la hora de empezar a prestar su servicio, elaborar un estudio técnico que permitirá aplicar todas las herramientas adquiridas en la carrera y definir la maquinaria y equipo necesario así como un análisis para el sistema productivo, el estudio administrativo con las directrices del restaurante un estudio legal para conocer todo lo referente al marco legal de la empresa y por último el estudio financiero para evaluar la factibilidad del proyecto.

1. DIAGNÓSTICO

Este capítulo tiene como finalidad analizar y conocer la situación del sector servicios y el subsector de restaurantes en Bogotá, D.C., conocer la rivalidad a la cual se tendrá que enfrentar el restaurante por medio de un análisis PESTAL para el país y otro para la capital, por medio de fuentes secundarias como bases de datos e internet conocer las oportunidades y amenazas a las que se debe enfrentar la nueva empresa para así conocer el mercado al que se desea ingresar; para finalizar se realizara una matriz MEFE y otra matriz POAM para observar los factores externos que pueden afectar el proyecto y así sacarle provecho a las oportunidades y disminuir las amenazas para saber cómo enfrentarlas.

1.1 ANÁLISIS PESTAL

Por medio de este análisis se analizará la situación del sector servicios y el subsector gastronómico en los ámbitos “políticos, económicos, sociales, tecnológicos, ambientales y legales”. Para poder hacer así un análisis más profundo primero se realizará un análisis PESTAL para conocer la situación del país y como se comportaría una nueva empresa, después como se espera que el restaurante este ubicado en la ciudad de Bogotá, D.C., se realizara el análisis PESTAL en la capital del país.

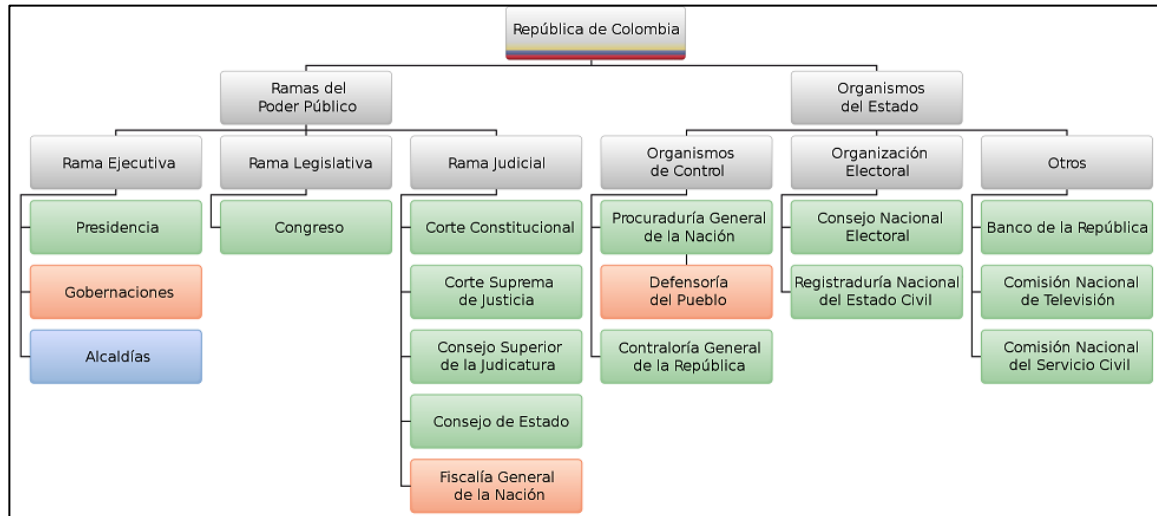
1.1.1 PESTAL Colombia. Se analizarán los aspectos para de esta manera poder ir identificando así las oportunidades que puede tener el proyecto en el país para conocer así los aspectos más importantes que están influyendo para la creación de un restaurante con especialidad en carne de búfalo en Colombia y conocer así las ventajas y desventajas del sector.

1.1.1.1 Político. En este se hace referencia a los aspectos políticos, leyes y normativas que tiene y promueve el desarrollo del país, también se contemplara la estructura del estado colombiano para poder así entender mejor el funcionamiento del país.

- **Estado colombiano.** El estado colombiano se encuentra organizado y dividido en dos partes una de las divisiones está compuesta por las ramas del poder público de las cuales se conocen tres divisiones “la rama ejecutiva, legal y judicial” y la otra parte del gobierno colombiano está constituido por los organismos del estado colombiano que tiene tres componentes que se dividen en tres “los organismos de control, la organización electoral y algunos otros” en la Ilustración 1., se muestran todos los componentes en los que se subdividen a su vez de las tres ramas y de

los organismos del estado para mejorar así su comprensión¹. Todos y cada uno de los componentes del estado colombiano tiene como finalidad ayudar a constituir normas y ejercerlas, así como de controlar y sancionar que se cumplan.

Ilustración 1. Componentes del estado colombiano.



Fuente: BANREPCULTURAL. Organización del Estado colombiano. [Sitio web]. [Consultado: 29 abril de 2018]. Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Organizaci%C3%B3n_del_Estado_colombiano

- **Tratado de paz.** Con el paso de los años Colombia se vio envuelta en guerras, asesinatos y desplazamiento forzoso de campesinos que a causa del grupo armado llamado las FARC (Fuerzas Revolucionarias de Colombia); fueron años de sangre, de niños robados por este ejército revolucionario a quienes les cambiaron sus juguetes por pistolas, a quienes los arrebataron de su familia y tuvieron que crecer bajo un régimen militar.

El pacto de paz quería evitar más muertes ya que desde 1960 Manuel Marulanda “alias Tirofijo” empezó acosar a los indígenas y así las FARC empezaron poco a poco a tomar territorio y empezaron una ola de terror en todo el país. Así que el 20 de mayo de 1995 se comunica que se firmara el primer pacto que hablaba de paz y que pedía un cese al fuego para que las personas tuvieran tranquilidad; al siguiente año hubo una reunión para celebrar y redactar el pacto hecho para esto se contó con la presencia de sacerdotes, la cruz roja y Organización Nacional de Indígenas del Lado de las FARC, Tirofijo avalo el pacto aunque los primeros meses un fue respetado aunque con el pasar de los años Cesar Culma presidente del Consejo Regional Indígena de Tolima (CRIT) afirma que este pacto fue realmente

¹ BANREPCULTURAL. Organización del estado colombiano. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Organizaci%C3%B3n_del_Estado_colombiano

funcional para la población. Culma dice que esta es la esperanza con la que se le dará un alto al fuego y se lograra caminar con paz y tranquilidad².

Se dice que desde 1982 se han intentado negociar un total de 7 veces estos tratados de paz y muchos se preguntan qué fue lo que diferencio a Juan Manuel Santos de sus antecesores, simple Santos dijo que la paz no se iba a lograr si el país seguía enfrentado al ejército nacional contra el revolucionario, así que con La Habana como sede anfitriona se firmó un tratado que al principio vino lleno de tire y afloje por ambas partes pero al final después de muchos años se firmó un tratado que daba un alto al fuego después de 34 años de sangre³.

Se puede ver que el gobierno desde hace muchos años tiene la fe, las ganas de negociar con las FARC y aunque con el pasar del tiempo se han visto algunas falencias se podrá decir que es falta de dialogo, pero como dialogar con personas que han hecho tanto daño que han llenado un país de sangre y pintaron su bandera tricolor de rojo, un país donde por falta de educación las personas no entienden ni la mitad de las cosas que dicen en noticias que esperan que los políticos cumplan algo de lo que prometen.

El presidente Juan Manuel Santos (2010-2018) fue quien lo logro; él pudo firmar un acuerdo y a pesar de que hubo controversia debido a los múltiples favores que él le otorgo al ejército revolucionario; para que la opinión de los colombianos contara se realizó un plebiscito donde gano el NO a estos beneficios; pero que era este voto el resultado de un país dolido, familias rotas, personas desplazadas alejadas de sus hijos. Y aunque aún hay disidencias de las FARC que matan y secuestran que aún no entregan sus armas Santos obtuvo un novel de paz por su ardua labor; y aunque gano el NO el igual firmo el pacto donde por sus armas se les otorgó tierras, salario, el perdón de sus crímenes y curules en el gobierno.

- **Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica “ACODRES”**. Esta es una entidad que se encarga de representar al subsector gastronómico colombiano es decir el conjunto de restaurantes en el país.

La asociación vela por los intereses de los afiliados, esta entidad se encarga de fortalecer el turismo en el país y se encargan de la toma de decisiones públicas que afectan el desarrollo gastronómico del país, gracias a esta entidad este gremio tiene una voz en el Gobierno, la inclusión de las propinas en las facturas, una

² GARZÓN, Olga Lucia. Revista Semana. El tratado de paz. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/el-tratado-paz/75685-3>

³ LÓPEZ MONTAÑO, Cecilia. Cuete Nicolás. El tiempo. Porque santos si pudo dialogar con las FARC [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] disponible en: <http://www.eltiempo.com/politica/proceso-de-paz/procesos-de-paz-en-colombia-44168>

contribución parafiscal menor, reducción de cargas tributarias y reducción de comisiones por tarjeta de crédito⁴.

- **Tratado de Libre Comercio.** Ya que los Estados Unidos es uno de los centros mercantiles más grandes del mundo se busca no solo llegar a este mercado ya que se busca también llegar al vecino país México ya que por su cercanía con el país norteamericano tendría un amplio campo para distribuir carnes y leches. Ya que se podría distribuir más económico en estos países⁵.

Esto se puede traducir en empleo para los pequeños ganaderos que podrían tener la oportunidad de enviar sus productos, y de esta manera mejorar su calidad de vida ya que sus ventas aumentarían considerablemente. Y aunque el proyecto habla de carne bufalina es bueno ver como los productos cárnicos colombianos ya está saliendo del país y se están dando a conocer en otros países.

1.1.1.2 Económico. En este aspecto se conocen y analizan algunos aspectos de la medición de la economía colombiana como lo son la inflación, Producto Interno Bruto (PIB), Índice de Precios al Consumidor (IPC), y los índices de empleo y desempleo.

- **Rata de inflación y el Índice de Precios al Consumidor (IPC).** Este 2018 empezó con una tasa de inflación muy baja ya que en diciembre de 2017 se registró un Índice de Precios al Consumidor (IPC) de 1,02% y este año en enero del 2018 registro un (IPC) de 0,63%; si se habla del IPC anual se tienen datos de que en el año 2017 se registró 5,47% y este 2018 3,68% es decir 1,79 puntos porcentuales menos. Los alimentos son el grupo que más experimento el cambio y tuvo la reducción más alta donde los productos con las mayores alzas son el tomate, la zanahoria y la naranja; mientras que las variaciones negativas más altas las tienen la panela, las hortalizas secas y legumbres secas y el arroz. El segundo grupo donde hubo un alza a los precios muy alta están en el sector salud. Y en tercer lugar tenemos el sector transporte que tuvo una evidente alza de precios⁶.

El DANE para este marzo de 2018 registro un Índice de Precios al Consumidor (IPC); en el Gráfico 1., se observa una variación anual del IPC entre los años 2016 y 2017 donde se evidencia que del 2016 al 2017 decayó 1,66 puntos porcentuales;

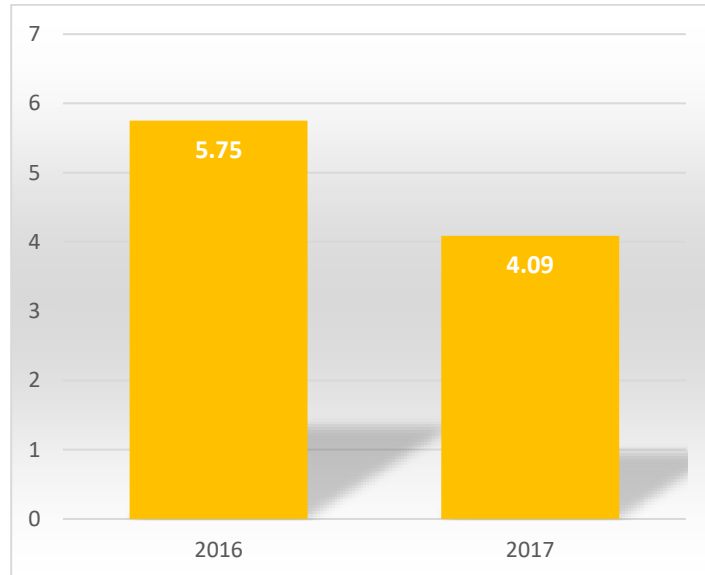
⁴ ACODRES. ACODRES Quienes somos [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <http://acodres.com.co/quienes-somos/>

⁵ MINCIT. Carne bovina y leche en polvo para el TLC. [Sitio web]. [Consultado el 8 de septiembre de 2018]. Disponible en: http://www.tlc.gov.co/publicaciones/12287/carne_bovina_y_leche_en_polvo_para_el_tlc

⁶ EL TIEMPO. La inflación comenzó el año a la baja: a enero fue de 0,63 por ciento. [Sitio web] [consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <http://www.eltiempo.com/economia/sectores/inflacion-de-enero-de-2018-en-colombia-179256>

esto se debe en gran medida al comportamiento positivo y favorable de los alimentos ya que el precio de estos disminuyó⁷.

Gráfico 1. IPC Variaciones anuales 2016-2017



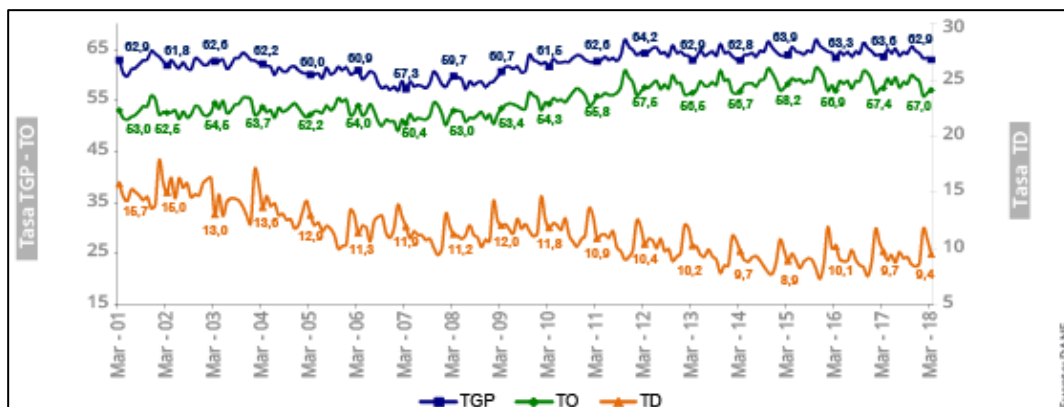
Fuente: DANE. Variaciones anuales del IPC [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4440-indice-de-precios-al-consumidor-ipc-2017>

- **Empleo y desempleo.** La tasa de desempleo a marzo de 2018 fue del 9,4%. Los datos anuales a este 2018 se evidencia que en el Gráfico 2., se muestra que la población ocupada fue 22 millones 62 mil personas en este marzo de 2018 y se observa que hay una comparación desde los años 2001 hasta el 2018 específicamente tomando como referencia el mes de marzo.⁸

⁷ DANE. Variación porcentual del IPC. [Sitio web] [Consultado el 29 abril de 2018] Disponible en: <http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4440-indice-de-precios-al-consumidor-ipc-2017>

⁸ DANE. En junio de 2018 la tasa de desempleo fue 9,1% y 22,6 millones de personas estaban ocupadas. [Sitio web]. [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

Gráfico 2. Tasa global de participación, ocupación, y desempleo. (Total nacional mensual marzo 2001-2018)

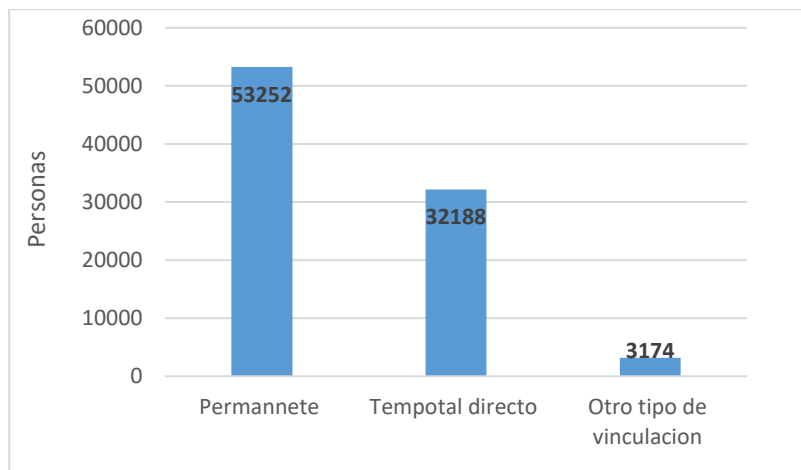


Fuente: DANE. Tasa de desempleo. [Sitio web]. [Consultado el 29 Abril de 2018]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

Crear una empresa actualmente en Colombia contribuiría a que muchas personas que actualmente no tienen un trabajo o están laborando en la informalidad trabajando en las calles o en el transporte público; puedan tener un trabajo con prestaciones y con seguridad laboral. Se sabe que los restaurantes grandes actualmente contratan mínimo 10 personas, ya que cuentan con 2 o 3 cocineros, tienen a los meseros y a las personas de servicios generales esto en restaurantes de la Zona T y la Zona G que son los pocos restaurantes grandes que tiene el país algunos operan como restaurantes y bares al mismo tiempo para poder tener más clientes y los restaurantes más pequeños tan solo tienen un cocinero algunos son autoservicio y así se ahorran el dinero de los meseros. Por eso también se conoce la empleabilidad que este sector está aportando al país.

También se conocen que el DANE muestra las tasas de empleo que están generando los múltiples sectores y subsectores del país en el Gráfico 3., nos muestra el personal ocupado en este sector y diferencia los dos tipos de contratación que hay en el país los que poseen un contrato permanente, los que tienen un contrato temporal y los que tienen otro tipo de contrato

Gráfico 3. Personal ocupado por contratación en el subsector gastronómico.



Fuente: DANE. Encuesta Anual de Servicios 2016. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

En el Gráfico 4., esta remuneración en el sector gastronómico en miles de millones, así como las prestaciones sociales causadas a causa de este. Actualmente se está usando más el contrato por prestación de servicios en otros sub sectores esto con el fin de evitar las cargas tributarias y los pagos de ley, pero en este sector se evidencia pagos tributarios altos.

Gráfico 4. Remuneración en el subsector gastronómico.

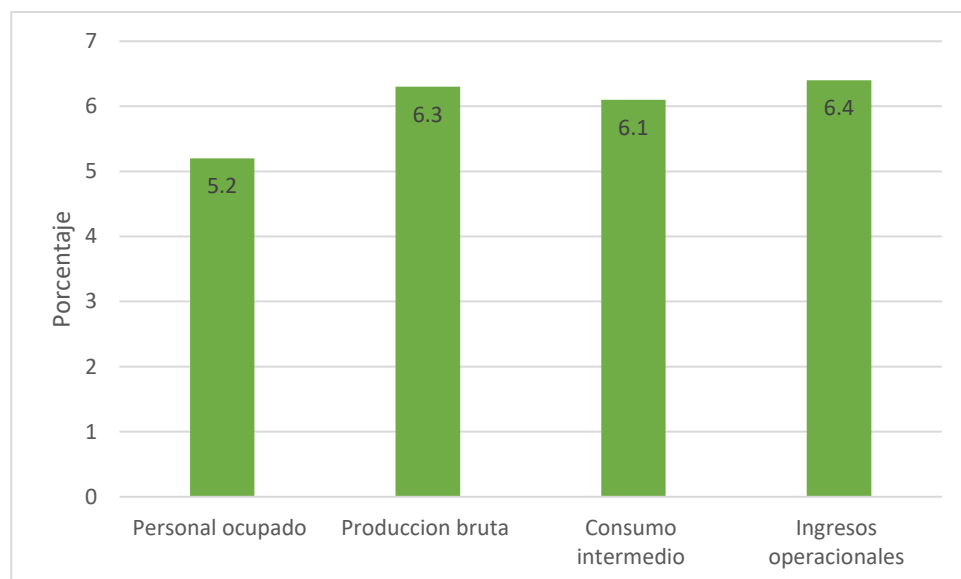


Fuente: DANE. Encuesta Anual de Servicios 2016. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

El Gráfico 5., muestra las variaciones corrientes de las variables más importantes para el gobierno entre esas está el personal ocupado siendo la más baja, la producción bruta de este subsector ayuda a evidenciar el crecimiento y esto muestra que la competitividad del país, y mostraría que el país está produciendo más este servicio eso quiere decir que el restaurante va a tener competencia y debe valerse de estrategias diferenciadoras para obtener los clientes.

El consumo intermedio y los ingresos operacionales del subsector están mostrando también variaciones positivas esto nos muestra que el sector es bueno y que la utilidad que dejan las empresas en este sector es positiva es decir son empresas que darán a sus propietarios buenas ganancias.

Gráfico 5. Variación corrientes variables principales en las actividades.



Fuente: DANE. Encuesta Anual de Servicios 2017. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

• **Producto Interno Bruto (PIB).** En el Gráfico 6., se observa la variación del PIB entre el año 2016 y 2017 en donde están descritos los sectores que muestran un comportamiento positivo son la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca, establecimientos financieros y seguros, servicios sociales, comunales y personales, el comercio, reparación, restaurantes y hoteles y el valor agregado; mientras que los sectores que arrojan una variación negativa son los de transporte, almacenamiento y comunicaciones, construcción, explotación de minas y canteras. Dando, así como resultado un PIB positivo.

Gráfico 6. Producto Interno Bruto (PIB), por grandes ramas de actividad (Variación porcentual anual 2017-2016).

Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	7,1
Establecimientos financieros y seguros	3,2
Servicios sociales, comunales y personales	3,2
Suministro de electricidad, gas y agua	1,9
Comercio, reparación, restaurantes y hoteles	1,4
Transporte, almacenamiento y comunicaciones	0,2
Industria manufacturera	-0,6
explotación de minas y canteras	-2,1
construcción	-2,1
Valor agregado	1,6
PIB	2

Fuente: DANE. En el tercer trimestre de 2017 la economía colombiana creció 2,0%. [Sitio web]. [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4383-producto-interno-bruto-pib-oferta-iii-trimestre-2017>

En la Gráfico 6., da un panorama alentador porque el sector de la agricultura está creciendo esto quiere decir que se encontrara el producto ya que al crecer los agricultores es mayor la oferta que tendrán para los consumidores. Y en la barra de restaurantes también hay un crecimiento no de la misma proporción, pero es un sector que está creciendo así que esto se debe aprovechar para encontrar al mercado objetivo y saber a quién se ofertara el producto.

- **Organización para la cooperación y desarrollo económico (OCDE).** El día 25 de mayo los miembros extendieron la invitación para que Colombia hiciera parte de la organización, este acuerdo se firmó el 30 de mayo entre la OCDE y el presidente de la nación Juan Manuel Santos se espera que Colombia empiece a implementar nuevas reformas que mejoren la educación del país y disminuya el desempleo observando los planes de otros países que hacen parte de la organización para de esta manera mejorar la calidad de vida de los colombianos⁹.

La organización empezó en 1961 y ofrece diversos temas e sus foros como transporte, empleo, seguridad social, educación, etc.; estando Colombia ya incluido en la OCDE la nación puede compararse con los demás países que ya hacen parte de la organización en el 015 estuvo por debajo del promedio, así como también mide cuánto pagan los trabajadores en impuestos y seguridad social¹⁰.

⁹ OCDE (Mejores Políticas para una vida mejor). Colombia y la OCDE. [Sitio web] [Consultado el 3 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.oecd.org/centrodemexico/laocde/colombia-y-la-ocde.htm>

¹⁰ NOTICIAS RCN. Colombia en la OCDE: ¿qué significa esto para el ciudadano del común? [Sitio web] [Consultado 4 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://noticias.canalrcn.com/nacional-pais/colombia-ocde-significa-el-ciudadano-del-comun>

1.1.1.3 Social. Estos son todos los factores que afectan a los consumidores al momento de decidir su compra, todo lo que influye en su actitud, intereses, gustos, hábitos y opiniones que afectan el subsector y analizar así a la población.

- **Indicadores demográficos.** Según los datos del DANE se espera que a junio del presente año 2018 en Colombia hayan 49.834.240 habitantes en el país donde hay 24.605.796 hombres y 25.228.444 mujeres estos se distribuyen en todo el país dejando en las cabeceras a 38.295.351 personas y las otras 11.538.885 en el resto del país¹¹.

En Colombia se tienen registros de la población total de persona que la habitan el país en la Tabla 1., podemos evidenciar la población desde 1950 hasta el 2000 y un pronóstico que se realizó para conocer la población hacia el 2025 y 2050. Cabe destacar que estos pronósticos se hicieron sin tener en cuenta la población venezolana que ha emigrado este el año pasado por lo que se puede asumir los números que vemos en población de ambos sexos pueda empezar a crecer ya que hasta que la situación actual el vecino país no mejore sus habitantes no se podrán devolver a su hogar. En la misma Tabla 1. Se observa que la tasa de mortalidad infantil esta disminuyendo, pero la tasa global de fecundidad está disminuyendo también se ve un pequeño crecimiento en la esperanza de vida.

Tabla 1. Indicadores Demográficos

Años	Población ambos sexos	Tasa global de fecundidad	Esperanza de vida	Mortalidad infantil
1950	12.568.428	6,76	50,62	123,2
1975	25.380.952	4,34	61,72	73,0
2000	42.231.386	2,62	72,17	25,6
2025	59.757.925	2,12	76,34	13,8
2050	71.549.568	2,10	79,17	11,1

Fuente: SLIDE SERVE. Ministerio de Salud y Protección Social, indicadores demográficos. [Diapositivas]. [Consultado 30 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.slideserve.com/noble-parker/ministerio-de-salud-y-proteccion-social>

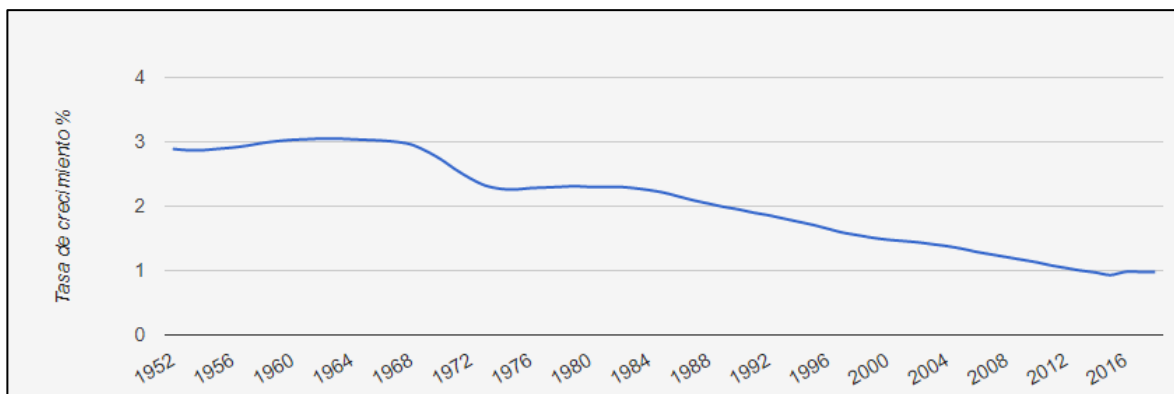
- **Población colombiana.** Actualmente en Colombia existen 49.596.269 personas donde el 49,2% son hombres y el otro 50,8% está compuesto por mujeres, se tienen datos de que al año existen 263.680 nacimientos y al año mueren 94230 personas¹².

¹¹ DANE. Reloj Poblacional. [Sitio web]. [consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/reloj/>

¹² COUNTRYMETERS. Población en Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://countrymeters.info/es/Colombia>

A continuación, en el Gráfico 7., se muestra que este primer trimestre del 2018 la tasa de crecimiento ha ido en decremento. Se puede observar que en los años 1960 a 1968 se mantuvo constante la tasa, pero en 1972 cayó de nuevo constante hasta 1984 donde otra vez empezó a disminuir y en el 2012 constante hasta el 2016; pero este 2018 la tasa poblacional no se ha incrementado.

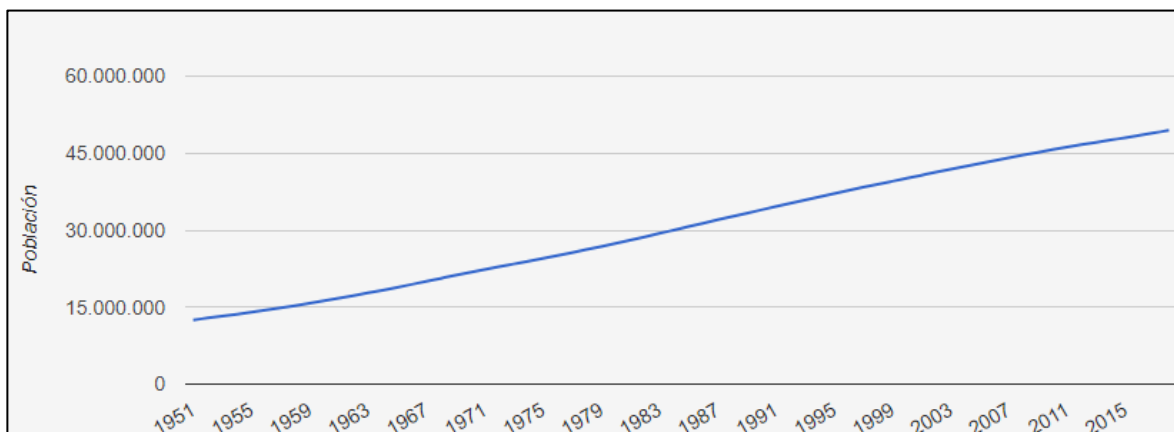
Gráfico 7. Tasa de crecimiento de la población colombiana.



Fuente: COUNTRYMETERS. Población en Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://countrymeters.info/es/Colombia>

En el Gráfico 8., se observa la cantidad de habitantes que ha tenido Colombia desde 1951 hasta el presente 2018 y se evidencia que a pesar de que la tasa de crecimiento ha disminuido la población se ha incrementado.

Gráfico 8. Población colombiana (1951-2018)



Fuente: COUNTRYMETERS. Población en Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://countrymeters.info/es/Colombia>

- **Población venezolana en Colombia.** Desde hace mucho la situación del vecino país no está bien a pesar de ser uno de los países más ricos en petróleo su economía ha decaído mucho debido a la mala administración política de este país.

Ellos no solo dependían de petróleo tenían agricultura y cultivaban; pero al capitán Chaves ver el auge del petróleo elimino la agricultura donde había animales y siembra empezó a buscar petróleo y empezó a extraer haciendo que este país se volviera mono exportador y así inicio su enfermedad holandesa. Después queriendo crear igualdad empezó a subir cargas tributarias para las entidades y fue así como muchas empresas abandonaron el país actualmente son los ciudadanos que han empezado a dejar su país sus hogares buscando algo mejor en otro lugar.

En el 2017 la migración venezolana aumento en un 110%, ya que este 2017 registra 796.000 personas con pasaporte quedándose legalmente 552.000 habitantes e ilegalmente 374.000 personas; en el poder de ayudar se implementa la migración pendular donde el venezolano entra hace mercado, actividades remuneradas y compra de víveres y medicamentos así por día entraron 37.000 personas y solo se registró la salida de 35.000 personas es decir que aproximadamente en cada jornada se quedaron 2000 venezolanos en territorio colombiano. Se conoce que 1.300.000 personas poseen la tarjeta de movilidad fronteriza donde el 51% corresponde a los hombres y el otro 49% a las mujeres¹³. En la Ilustración 2., se muestra de que partes de Venezuela proceden las personas que tiene la tarjeta fronteriza para tener libre movilidad en el país.

Ilustración 2. De donde son los venezolanos que poseen tarjeta fronteriza.



Fuente: SEMANA. ¿Cuántos venezolanos se quedan en Colombia? [Sitio web] [Consultado el 16 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/cuantos-venezolanos-hay-en-colombia-segun-migracion-colombia/554505>

¹³ SEMANA. Cuantos venezolanos hay en Colombia. [Sitio web] [Consultado el 16 de mayo de 2018] Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/cuantos-venezolanos-hay-en-colombia-segun-migracion-colombia/554505>

Colombia se puede asociar con la tierra de leche y miel ya que los venezolanos tienen en ella un puente para llegar a otras partes ya que esta tiene la frontera más grande con mayor facilidad de acceso. Y es que Colombia es el puente para poder llegar a otras partes del mundo en la Ilustración 3., vemos los países a los cuales han llegado los venezolanos exiliados de su país natal buscando un lugar mejor para ellos y sus hijos. Para esto primero llegan a Colombia y después recurren a países como Ecuador, Chile, Perú, Estados Unidos, Panamá, México, España, Argentina, Brasil y Costa Rica.

Vemos que los habitantes del vecino país buscan trasladarse a los países que están ubicados en el continente americano específicamente Latinoamérica y alguna parte pequeña de Estados Unidos; y al continente europeo solo han logrado llegar tan solo a la bella España a todos estos rumbos han llegado gracias a la ayuda del gobierno colombiano que ha creado variedad de formas para que los venezolanos lleguen al país y puedan tomar un avión e irse y los que no pueden se quedan trabajando la nación.

Ilustración 3. Países a los cuales migran los venezolanos



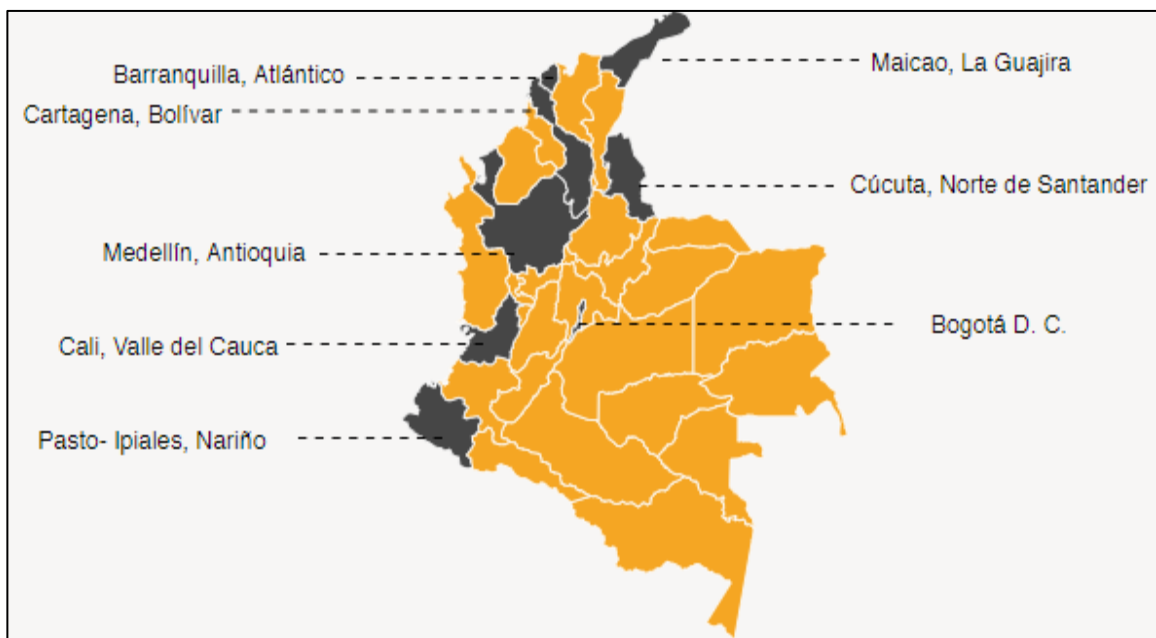
Fuente: SEMANA. ¿Cuántos venezolanos se quedan en Colombia? [Sitio web] [Consultado el 16 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/cuantos-venezolanos-hay-en-colombia-segun-migracion-colombia/554505>

En la Ilustración 4., podemos apreciar cuales son las ciudades favoritas por los venezolanos para su llegada, Norte de Santander y la Guajira estos departamentos limitan con su frontera por medio de estos pueden entrar tanto legal como ilegalmente de manera rápida y fácil así que estos dos son algunos de los primeros departamentos a los cuales llegan y algunos ciudadanos decide quedarse allí,

otros por comodidad deciden desplazarse hasta departamentos como el Atlántico, Bolívar, que quedan cerca a los departamentos mencionados primero; otros llegan a Antioquia y Valle del Cauca con el fin de poder salir por la frontera de Panamá; otros llegan hasta Nariño para poder salir y llegar al Ecuador.

Por ultimo están los que se quedan en la capital del país Bogotá para poder estar en contacto con la embajada venezolana, empezar hacer papeles, nacionalizarse o al menos conseguir la visa laboral para poder tener un ingreso y vivir sufriendo necesidades mínimas y ayudar al resto de su familia en Venezuela, para de esta manera empezar a buscar un mejor futuro. Para muchos Bogotá es la tierra del trabajo se desenvuelven en lo que pueden y muchos han llegado a municipios aledaños de la capital donde la vida es algo más económica que en la misma capital así que venezolanos ya se encuentran en lugares como Faca, Mosquera, Funza, Madrid y otros buscando trabajo y vivienda ya que en su país no han podido. Debido a la pésima situación económica y como la inflación esta cada más y más alta según las noticias nacionales.

Ilustración 4. Departamentos de destino



Fuente: SEMANA. ¿Cuántos venezolanos se quedan en Colombia? [Sitio web] [Consultado el 16 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/cuantos-venezolanos-hay-en-colombia-segun-migracion-colombia/554505>

En el proyecto se pueden realizar negocios inclusivos y ya que muchos venezolanos han llegado a la capital se podrían contratar para de esta manera contribuir a que ellos tengan un mejor nivel de vida satisfaciendo sus necesidades mínimas y básicas, teniendo un servicio de salud y pensión para asegurar su vejez.

1.1.1.4 Tecnológico. Son los aspectos de carácter tecnológico que pueden favorecer a la empresa al lograr una ventaja competitiva sobre sus competidores o una fortaleza que les permita crecer y desarrollar a la hora de crear la empresa ya que hay muchos avances tecnológicos actualmente y estos influyen económicamente.

- **Investigación y desarrollo.** Muchos países como las grandes potencias invierten altas cantidades de su presupuesto en la investigación y el desarrollo esto es algo que se evidencia mucho más en los países que son potencias mundiales, pero en Colombia gran parte del presupuesto que es recaudado por el Gobierno se va a otras cosas y olvidan apoyar nuevos estudios e investigaciones que serían de gran ayuda para la nación.

Hace casi 21 años la inversión de Colombia para la tecnología es tan solo un 2% del PIB un porcentaje que solo hace pensar que el Gobierno no está muy preocupado por invertir en la educación, ciencia, desarrollo, investigación y tecnología. Los países que gozan de más industrialización se lo deben a su gran aporte a la educación, talento y capital humano es decir haciendo inversiones sociales; un ejemplo claro son Corea e Israel que dedicaron casi un 4% a este desarrollo. Las empresas invierten casi un 30% para investigación y desarrollo así que el subdesarrollo colombiano podría ser atribuido a la mala administración de sus fondos ocupando así los últimos lugares en investigación y desarrollo¹⁴.

Tal vez en Colombia solo falta que se reconozca la importancia de la inversión en las ciencias y desarrollo del país. Y es algo para analizar que muchos países vean como factor clave para el desarrollo invertir en educación ya que esto aumenta la competitividad y crecimiento del país. Es muy importante invertir en la ciencia ya que de esta manera no se crean brechas de conocimiento con otros países.

De los países que hacen parte de la OECD se espera que inviertan de su PIB como mínimo un 2,38% para la investigación y desarrollo pero Colombia está invirtiendo un 0,27% en el Observatorio de Ciencia y Tecnología (OCyT), y esto solo es la evidencia de que Colombia no invierte en nuevo conocimiento pero si decidiera hacerlo podría no depender de otras naciones y dar un valor agregado al país¹⁵.

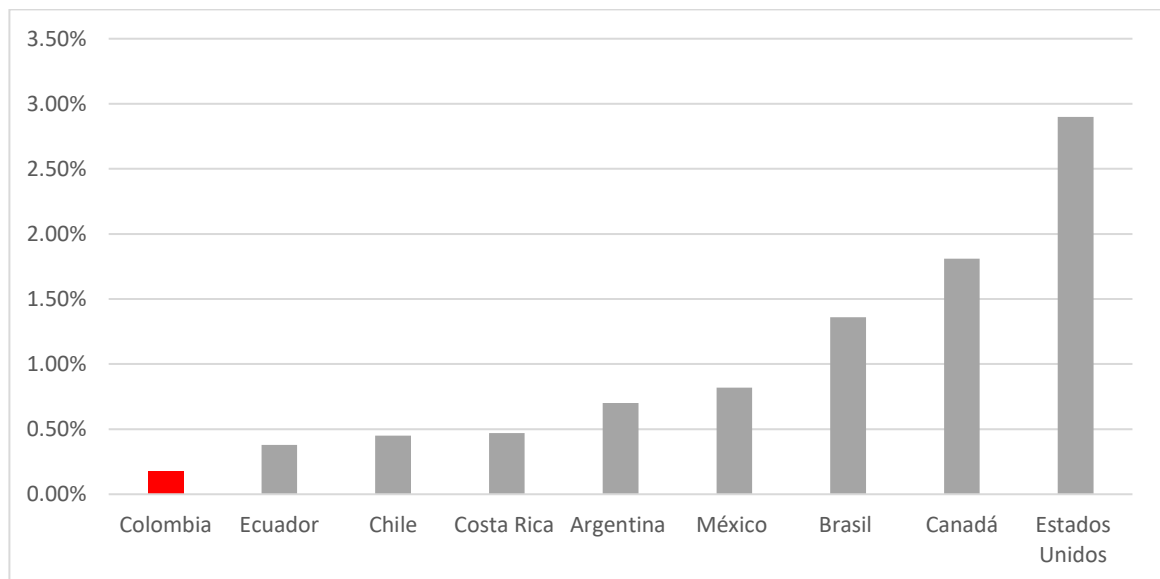
En el Gráfico 9., se ve la inversión de varios países el continente americano en el 2012 para la inversión y desarrollo, es así como se evidencia que el país que más

¹⁴ BARRIETOS, Martín, Jorge. Portafolio. El subdesarrollo y la inversión en Ciencia, Tecnología e Innovación. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018] Disponible en: <http://blogs.portafolio.co/el-irrational-accidental/subdesarrollo-la-inversion-ciencia-tecnologia-e-innovacion/>

¹⁵ PORTAFOLIO. Las regalías y la inversión en ciencia y tecnología en Colombia. [Sitio web] [Consultado el de 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.portafolio.co/economia/las-regalias-y-la-inversion-en-ciencia-y-tecnologia-en-colombia-506940>

le invierte a el desarrollo e investigación es Estados Unidos destinado el 2,9% de su PIB seguido por Canadá con el 8,1%, después encontramos a Brasil con la inversión de 1,36%, le sigue México con la inversión de 0,86%, posteriormente esta Argentina con 0,70%, sigue Costa Rica que tan solo invierte el 0,47%, después encontramos a Chile con un 0,45%, seguido por Ecuador con 0,38% y en último lugar con color rojo esta Colombia resaltando la mínima inversión de 0,18% del PIB del país; es vergonzoso hacer esta comparación ya que gracias a esta mínima inversión es que aun Colombia es vista como un país subdesarrollado que depende de las potencias de tecnología.

Gráfico 9. Gasto en ciencia y tecnología como porcentaje del PIB en la región 2012.



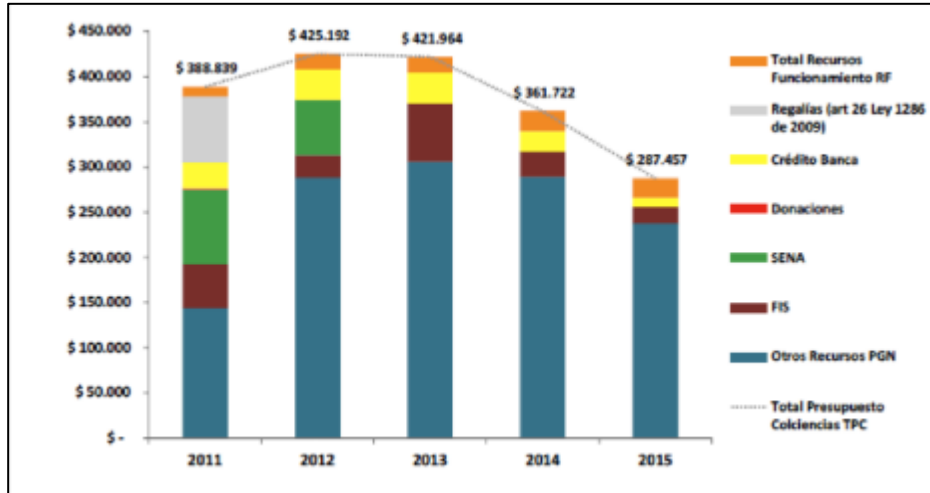
Fuente: LÓPEZ, Claudia. Comunicado: único país de Latinoamérica que reduce inversión en ciencia y tecnología. [Sitio web]. [Consultado 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.claudia-lopez.com/comunicado-unico-pais-de-latinoamerica-que-reduce-inversion-en-ciencia-y-tecnologia/>

En el Gráfico 10., se muestran los recursos es decir la inversión que llega a COLCIENCIAS se evidencia inversión de las regalías del artículo 26 ley 1285 de 2009, el total de los recursos de funcionamiento RF, el crédito de la banca, donaciones, SENA, FIS y otros recursos PGN. El Gráfico 9., muestra que el pico más alto de inversión fue en el año 2012 y este año según el Gráfico 8., Colombia quedó de últimas esto solo es la evidencia de que en materia de inversión tecnológica le falta muchísimo al país.

El Gráfico 10., muestra también que la inversión año tras año es menor y al 2015 no hay inversión de SENA y regalías, esto solo hace pensar que los colombianos siguen en el subdesarrollo debido a la pésima administración del país y sobre todo la mala distribución de los recursos. Se espera que el país empiece a recuperar

las inversiones que se hacían antes y suban el porcentaje del PIB que se destina a esto.

Gráfico 10. Total, de recursos Colciencias 2012



Fuente: LÓPEZ, Claudia. Comunicado: único país de Latinoamérica que reduce inversión en ciencia y tecnología. [Sitio web]. [Consultado 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.claudia-lopez.com/comunicado-unico-pais-de-latinoamerica-que-reduce-inversion-en-ciencia-y-tecnologia/>

- **Infraestructura en telecomunicaciones.** Con la nueva ola de la Internet y las redes sociales es necesario que los países inviertan en su infraestructura y en sus telecomunicaciones ya que actualmente se vive en un país en donde todo se hace a través de internet y de los teléfonos móviles más conocidos como Smartphone. En los nuevos teléfonos inteligentes las personas tienen toda biblioteca, buscador, GPS, con solo enviar un mensaje se puede pedir un domicilio, una de las aplicaciones más usadas en Colombia es WhatsApp, que empezó siendo solo mensajería instantánea pero ahora con cada actualización no solo se mensajea, también si puede llamar y video llamar.

La Unión Internacional de las Telecomunicaciones (UIT) hizo un estudio de ITC Develomet Index 2016 donde Colombia ocupó el puesto N° 83 con 5,16 puntos siendo el peor de Suramérica, la pregunta qué hacen los habitantes del país que diferencio a Colombia de los otros se ve fuertemente reflejado en las cuentas de telefonía móvil y fija; en el país por 100 habitantes hay 14,35 personas con telefonía fija mientras que en la línea móvil cuenta con 115,74 por cada 100 personas esto quiere decir que las personas prefieren más tener un teléfono celular que un fijo en su hogar. Se debe rescatar también que las personas tienen 105,049 Bit/s de velocidad de banda ancha en promedio, donde el 45,5% de los hogares del país tienen un computador, el 41,8% tiene acceso a internet. Como individuos

el 55,9% de las personas acceden a internet y esto se divide en dos: un 11,6% por medio de cable y el restante 49,9% a través de redes móviles¹⁶.

1.1.1.5 Ambiental. Las normas vigentes de la nación para conocer y determinar el impacto ambiental del proyecto en su entorno, por ello en el Cuadro 1., se explican las normas más importantes para un medio ambiente sano, y como el proyecto debe cumplirlas sin afectar el medio ambiente. Esta es la normatividad ambiental y sanitaria que se debe cumplir¹⁷.

Cuadro 1. Normas generales

Normas Generales	
Decreto ley 2811 de 1.974	Código nacional de los recursos naturales renovables RNR y no renovables y de protección al medio ambiente. El ambiente es patrimonio común, el estado y los particulares deben participar en su preservación y manejo. Regula el manejo de los RNR, la defensa del ambiente y sus elementos.
Ley 23 de 1973	Principios fundamentales sobre prevención y control de la contaminación del aire, agua y suelo y otorgó facultades al Presidente de la República para expedir el Código de los Recursos Naturales
Ley 99 de 1993	Crea el Ministerio del Medio Ambiente y Organiza el Sistema Nacional Ambiental (SINA). Reforma el sector Público encargado de la gestión ambiental. Organiza el sistema Nacional Ambiental y exige la Planificación de la gestión ambiental de proyectos. Los principios que se destacan y que están relacionados con las actividades portuarias son: La definición de los fundamentos de la política ambiental, la estructura del SINA en cabeza del Ministerio del Medio Ambiente, los procedimientos de licenciamiento ambiental como requisito para la ejecución de proyectos o actividades que puedan causar daño al ambiente y los mecanismos de participación ciudadana en todas las etapas de desarrollo de este tipo de proyectos.

¹⁶ ENTER.CO. Como esta Colombia en internet y telecomunicaciones. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.enter.co/especiales/colombia-conectada/colombia-dia-telecomunicaciones/>

¹⁷ UPME. Normatividad Ambiental y Sanitaria. [Sitio web] [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.upme.gov.co/guia_ambiental/carbon/gestion/politica/normativ/normativ.htm

Cuadro 1. (Continuación)

Normas generales	
Decreto 1753 de 1994	Define la licencia ambiental LA: naturaleza, modalidad y efectos; contenido, procedimientos, requisitos y competencias para el otorgamiento de LA.
Ley 388 de 1997	Ordenamiento Territorial Municipal y Distrital y Planes de Ordenamiento Territorial.
Decreto 1122/99	Por el cual se dictan normas para la supresión de trámites
Decreto 2150 de 1995 y sus normas reglamentarias.	Reglamenta la licencia ambiental y otros permisos. Define los casos en que se debe presentar Diagnóstico Ambiental de Alternativas, Plan de Manejo Ambiental y Estudio de Impacto Ambiental. Suprime la licencia ambiental ordinaria
Ley 491 de 1999	Define el seguro ecológico y delitos contra los recursos naturales y el ambiente y se modifica el Código Penal
Decreto 1124/99	Por el cual se reestructura el Ministerio del Medio Ambiente

Fuente: UPME.GOV.CO. Normatividad ambiental. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.upme.gov.co/guia_ambiental/carbon/gestion/politica/normativ/normativ.htm

• **Fiebre aftosa.** Esta enfermedad es altamente contagiosa y se encuentra en los animales biungulados con altas pérdidas económicas para los dueños de los animales infectando bovinos, suidos, ovinos y caprinos, así como animales silvestres ciervos, antílopes, búfalos africanos sin mostrar algunos síntomas. Existen 7 tipos de virus responsables de esta enfermedad y son “A, O, C, SAT1, SAT2, SAT3 Y Asia1” cuentan con genotipos diferentes y cada uno tiene una vacuna.¹⁸

La resolución 001148 de 2012 publicada el 9 de 2012 por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) se ordena el primer ciclo de vacunación contra la fiebre aftosa todo por sanidad agropecuaria y así proteger la ganadería nacional por ello la vacunación se dio en todo el país. Se debe recordar que esta vacuna es obligatoria para las especies vacunas y bufalinas en edades entre y ocho meses brindando atención especial en las especies que se encuentren en la frontera¹⁹.

¹⁸ OiE. Que es la fiebre aftosa. [Sitio web] [Consultado el 4 de agosto de 2018]. Disponible en: http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Animal_Health_in_the_World/docs/pdf/Q_A-ES.pdf

¹⁹ ICA. Primer ciclo de vacunación contra aftosa y brucelosis en 2012. [Sitio web] [Consultado el 4 de agosto de 2018]. disponible en: <https://www.ica.gov.co/Noticias/Pecuaria/2012/Primer-ciclo-de-vacunacion-contra-aftosa-y-brucelo.aspx>

1.1.1.6 Legal. Son los elementos que regulan el funcionamiento de las entidades, por medio de autorizaciones que suministran los entes encargados de regular y vigilar el mercado y comercio, conocer los beneficios tributarios que tiene el Gobierno de cada entidad creada y ver las condiciones de este y otros aspectos legales de las entidades reguladoras. En el Cuadro 2 se muestran las leyes para el manejo de cárnicos en Colombia.

Cuadro 2. Normas generales Cárnicos.

Normas Generales	
Decreto 1500 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y derivados Cárnicos destinados para el consumo humano.
Resolución 072 de 2007	Por la cual se establece el manual de buenas prácticas de manejo para la producción y obtención de piel de ganado bovino y bufalino.
Resolución 2905 de 2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovinas y bufalinas destinados para el consumo humano.
Resolución 18119 de 2007	Por la cual se reglamentan los requisitos del Plan Gradual de Cumplimiento para las plantas de beneficio y desposte de bovinos y bufalinos
Decreto 2278 de 1982	Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

Fuente: FEDEGAM. Cadena Cárnica. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/normatividad/cadena-carnica>

Con el fin de seguir la línea de la (BPM) Buenas Prácticas de Manufactura el proyecto seguirá las normas de FEDEGAM para asegurar el buen manejo que se le dará al producto ya que se venderá la carne al detal y cocida.²⁰

1.1.2 PESTAL Bogotá. Por medio de esta herramienta se pretende conocer los aspectos que pueden influir en el proyecto a nivel local identificando las ventajas y desventajas para aprovecharlas o mitigar sus efectos respectivamente.

²⁰ FEDEGAM. Cadena Cárnica. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/normatividad/cadena-carnica>

1.1.2.1 Político. Son todas las normas, leyes y decretos políticos que favorecen el desarrollo de la ciudad, índices de pobreza, desarrollo económico y lo que pueda afectar el subsector en el análisis

- **Estructura general del Distrito de Bogotá.** A continuación, se van a describir los componentes que hacen parte de la estructura gubernamental de la ciudad de Bogotá; esta cuenta con 15 sectores que se componen por un grupo de entidades adscritas o vinculadas.

Cuadro 3. Componentes gubernamentales de Bogotá, D.C.

Sectores		Entidades Adscritas	Entidades Vinculadas
Sector de gestión pública	Secretaria General	Instituto Distrital de la Participación y Acción comunal	La Lotería de Bogotá
		Instituto distrital de turismo (IDT)	La corporación para el Desarrollo y Productividad Bogotá Región
	El Departamento Administrativo del Servicio Civil (DASC)	Orquesta Filarmónica de Bogotá	
		Fondo de prevención y atención a emergencias FOPAE	
		Instituto para la economía social IPES	Canal Capital
Sector Gobierno	Departamento Administrativo de la Defensoría del Espacio Público (DADEP)	Fondo de vigilancia y seguridad (FVS)	Universidad Distrital Francisco José de caldas
		Unidad Administrativa Especial Catastro Distrital	
		Fondo de prestaciones económicas, cesantías y pensiones (FONCEP)	
		Fondo Financiero Distrital de salud FFS	Capital Salud EPS-S
		22 Hospitales	Transmilenio SA
	Secretaria de Gobierno	Instituto Distrital de las Artes	La empresa Metro
		Caja de vivienda popular	
	Unidad Administrativa Especial Cuerpo de Bomberos	Instituto Distrital de Patrimonio Cultural (IDPC)	Empresa de Renovación Urbana ERU
		Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico IDEP	
	Sector Hacienda	Instituto de desarrollo urbano (IDU)	Empresa e acueducto y alcantarillado de Bogotá EAAB
Sector Planeación			
Sector Desarrollo económico	Jardín Botánico José Celestino Mutis		
Sector Educación	Servicios Públicos	Metro vivienda	
Sector Salud	Unidad Administrativa Especial de Rehabilitación y mantenimiento Vial	La empresa de energía de Bogotá EEB	
Sector Mujeres			
Sector Integración Social			

Cuadro 3. Continuación.

Sectores	Entidades Adscritas	Entidades Vinculadas
Sector Habitación	Fundación Gilberto Álzate Avendaño	Empresa de Telecomunicaciones De Bogotá ETB
Sector Movilidad		
Sector Seguridad		
Sector Cultura Recreación y Deporte.	Unidad Administrativa Especial	Terminal de Transportes S.A.
Sector Jurídico		

Fuente: ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. Estructura del distrito. [Sitio web]. [Consultado 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://bogota.gov.co/gobierno/estructura-general-del-distrito-capital>

Los sectores anteriormente mencionados en el Cuadro 3., tienen sus planes de acción por zonas para mejorar de esta manera la vida de los ciudadanos bogotanos, así como también se encargan de regular que entidades pueden empezar a dar servicios y regulan que estas se encarguen de hacer pago de sus cargas tributarias.

1.1.2.2 Económico. Conocer el comportamiento de los indicadores de la ciudad que influyan directa e indirectamente en el sector donde la empresa se va a ubicar estratégicamente.

- **Desarrollo económico.** Para mejorar la calidad de vida de los habitantes hay un conjunto de normas que buscan mejorar la calidad de vida de los ciudadanos y brindarle un trabajo digno, en el Cuadro 4., Se ven las políticas que se han adaptado para esto.

El Cuadro 4., muestra una serie de decretos donde se combate el desempleo y se empieza incentivar la productividad y el trabajo digno esto hace que el deseo de querer crear una empresa en Bogotá, D.C., ayudara a mejorar la productividad de la capital y contribuirá con el turismo ya que presentara platos típicos con carne de búfalo siguiendo las políticas de seguridad alimentaria que exige el decreto 508

Cuadro 4. Desarrollo Económico

Sector	Política	Norma
Desarrollo Económico	Política Distrital de Productividad, Competitividad y Desarrollo Socioeconómico de Bogotá D.C.	Decreto 064 de 2011 Acuerdo 378 de 2009
	Política pública de financiación y democratización del crédito en Bogotá, D.C	Decreto 589 de 2009 Acuerdo 387 de 2009
	Política pública de trabajo decente y digno	N/A

Cuadro 4. Continuación.

Sector	Política	Norma
Desarrollo Económico	Política Distrital de Turismo para Bogotá, D.C. y su zona de influencia Región Capital	Decreto 508 de 2007 Acuerdo 186 de 2005
	Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, Distrito Capital, 2007-2015, Bogotá sin hambre	Decreto 327 de 2008 Acuerdo 305 de 2007

Fuente: INVENTARIO POLÍTICAS PUBLICAS 2017 II. [Excel, hoja 1]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.sdp.gov.co/portal/page/portal/PortalSDP/SeguimientoPolíticas/PolíticasSectoriales/políticas_publicas_distritales

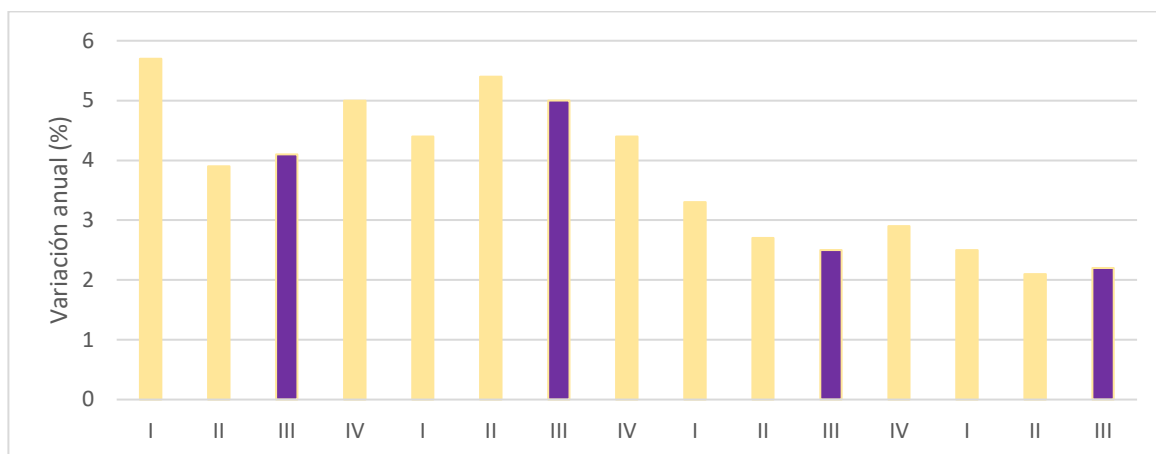
- **Desempleo.** El desempleo en la capital del país actualmente se evidencia mucho gracias a la informalidad que prefieren los habitantes y el escaso trabajo que hay, aunque al ser la capital muchos de otros pueblos vienen buscando oportunidades este año no solo vienen de otros pueblos también hay habitantes venezolanos que al no poder pagar el permiso laboral están en las calles pidiendo limosna o vendiendo dulces aumentando el desempleo en el país.

En agosto de 2017 Bogotá alcanzo una tasa de desempleo de 10,4% aumentado con el año anterior 2 puntos porcentuales también se evidencio que hay más desempleo en los mujeres de la capital; en el mismo artículo la revista Dinero afirma que esto es causa de la poca oferta laboral en la capital lo que hace que hayan menos personas ocupadas.²¹.

- **PIB Bogotá, D.C.** Se mide el PIB de la capital para conocer el aporte de la ciudadanía, en el Gráfico 11., se evidencia que la variación en el 2017 disminuyó considerablemente. Pero la mayor disminución está en tercer trimestre y en el año 2017 está la peor contribución en el último trimestre de este año.

²¹ DINERO. Bogotá se raja en desempleo: la tasa alcanzó los dos dígitos. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.dinero.com/pais/articulo/tasa-de-desempleo-en-bogota-en-el-trimestre-movil-junio-agosto/250595>

Gráfico 11. Variación anual PIB Boga, D.C. 2014-2017 (III trimestre)



Fuente: DANE. PIB Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/Bogota/Bol_PIB_Bta_III_trim_17.pdf

En la Tabla 2., se evidencia la variación del PIB de la capital en 4 años consecutivos y al igual que en el Gráfico 10., para completar de esta manera la explicación que se encuentra la menor variación en el año 2017, y en este mismo año en el periodo 3 tuvo el PIB más bajo de todos los registros.

Tabla 2. Producto Interno Bruto Bogotá, D.C.

Periodo	Miles de millones (\$)	Variación Anual (%)	Bogotá	
			Variación Trimestral (%)	Variación año corrido (%)
2014	I	32.927	5,7	2
	II	33025	3,9	0,3
	III	33486	4,1	1,4
	IV	33895	5	1,2
2015	I	34388	4,4	1,5
	II	34807	5,4	1,2
	III	35167	5	1
	IV	35388	4,4	0,6
2016	I	35524	3,3	0,4
	II	35761	2,7	0,7
	III	36048	2,5	0,8
	IV	36417	2,9	1
2017	I	36424	2,5	0
	II	36527	2,1	0,3
	III	36847	2,2	0,9

Fuente: DANE. PIB Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/Bogota/Bol_PIB_Bta_III_trim_17.pdf

En la Tabla 3., se evidencia la variación del PIB en la ciudad de Bogotá, pero solo que se enfoca en las grandes ramas de actividad económica el restaurante hace parte de comercio restaurantes y hoteles que tiene una variación positiva mostrando viabilidad en el proyecto.

La Tabla 3., muestra que en el sector restaurantes que es donde se va a enfocar el proyecto propuesto no hay una variación aquí es 0 la variación no es de las más altas, pero se espera que la empresa tenga futuro gracias a las acciones para darla a conocer.

Tabla 3. Producto Interno Bruto Bogotá, D.C.

Grandes ramas de actividad económica	Variación Anual (%)	Bogotá	
		Variación Trimestral (%)	Variación año corrido (%)
Industrias manufactureras	-3,2	1	-4,4
Suministro de electricidad, gas y agua	0,7	-1,1	-0,1
Construcción	-4,3	2,9	5,9
Comercio reparación restaurantes y hoteles	1,4	0	1,1
Transporte almacenamiento y comunicaciones	-0,3	0	-0,3
Establecimientos financieros, seguros, actividades inmobiliarias y servicios a las empresas	4,5	1,8	4,3
Actividades de servicios sociales, comunales y personales	2,9	0,7	2,8
PIB total	2,2	0,9	2,3

Fuente: DANE. PIB Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/Bogota/Bol_PIB_Bta_III_trim_17.pdf

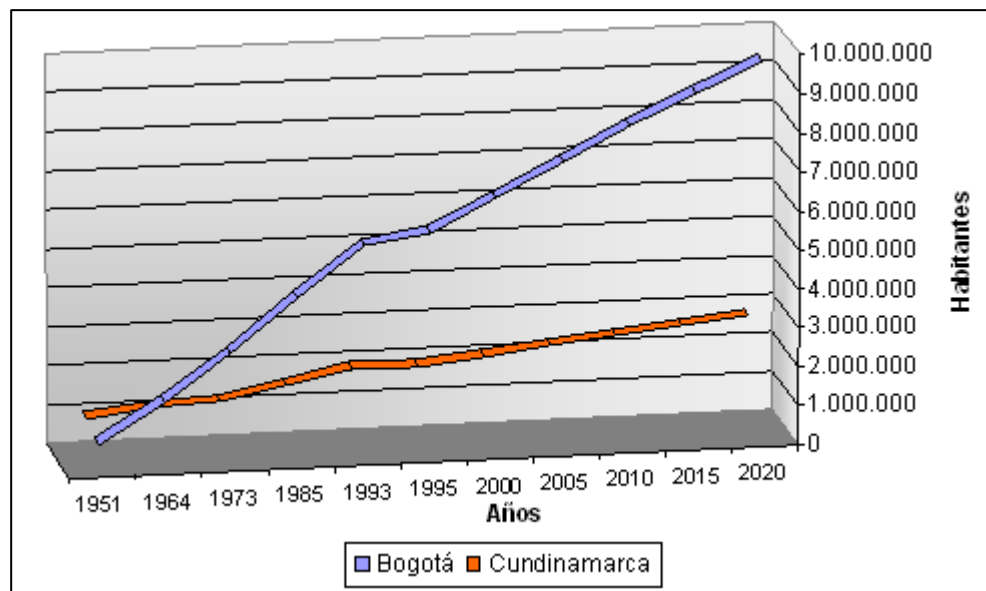
1.1.2.3 Social. Son los factores que afectan a los ciudadanos al momento de decidir su compra, lo que influye en su actitud, intereses, gustos, hábitos y opiniones que orientan su consumo.

- **Tendencia demográfica.** La ciudad de Bogotá está creciendo muy rápido se cree que cada año tiene 100.000 habitantes nuevos lo que hace pensar que en el año 2020 la ciudad tendrá 8'380.000 personas esto quiere decir que crece 1,6% al año. Localidades como Usaquén, Teusaquillo, Chapinero y la Candelaria tiene más ancianos que niños y las localidades de Bosa, Ciudad Bolívar y Usme tienen más niños que adultos²².

²² EL TIEMPO. En el 2020, Bogotá tendrá 300.000 habitantes más. [Sitio web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/bogota/poblacion-por-edades-de-bogota-2017-109238>

En el Gráfico 12., evidenciamos el crecimiento de la población bogotana y se realizan proyecciones hasta el año 2020. Y se evidencia que está creciendo mucho más el número de habitantes en Bogotá D.C., en comparación con los habitantes del departamento de Cundinamarca. Esto es debido a que en la capital hay más oportunidades laborales que en los pueblos aledaños.

Gráfico 12. Población censal de Bogotá y Cundinamarca.



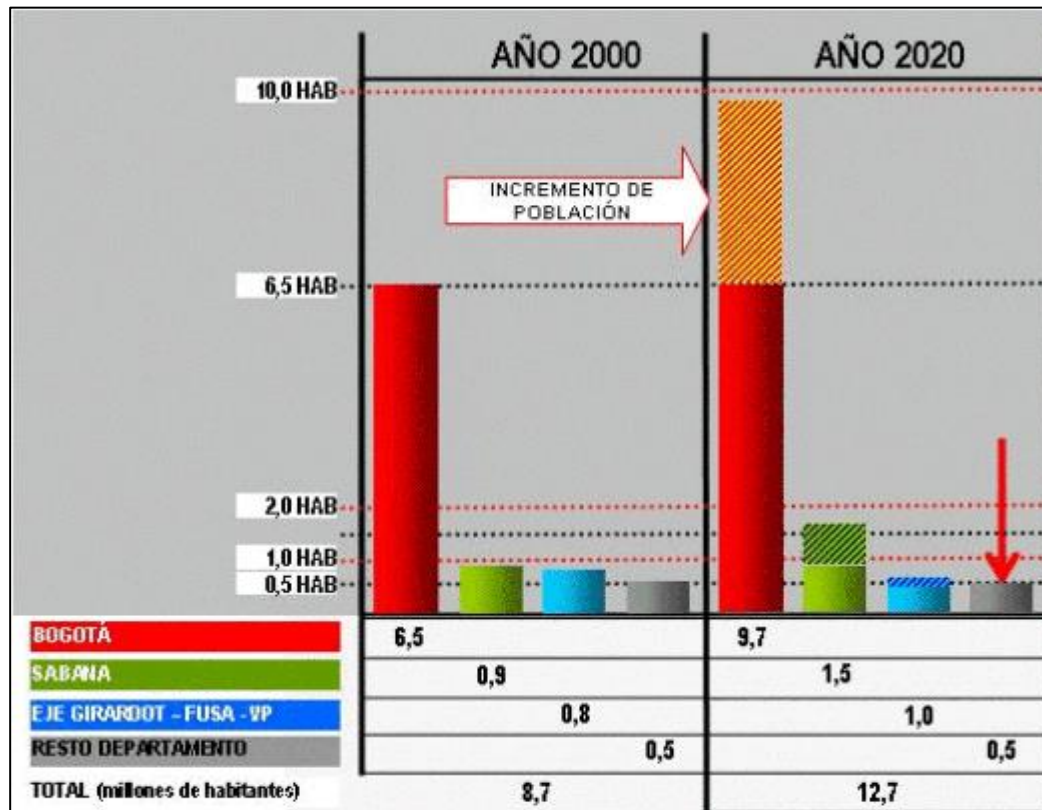
Fuente: INSTITUTO DE ESTUDIOS URBANOS. Tendencia demográfica. [Sitio web] [Consultado 25 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.institutodeestudiosurbanos.info/endatos/0100/0120/01211.htm>

La población bogotana ha crecido mucho más desde la segunda mitad del siglo XX ya que en 1951 se registraban un número de habitantes, para una década más tarde tenía 500.000 habitantes. La tasa de crecimiento poblacional del siglo XXI la tasa de crecimiento era del 2%, y actualmente se espera que la ciudad crezca el 25%.²³

En el Ilustración 5., se compara el crecimiento de la ciudad de Bogotá D.C., con el resto del departamento de Cundinamarca es decir la Sabana, Eje Girardot, Fusa y el resto del departamento; y el crecimiento de la Capital en comparación con los otros es mucho mayor.

²³ INSTITUTO DE ESTUDIOS URBANOS. Tendencia demográfica. [Sitio web] [Consultado 25 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.institutodeestudiosurbanos.info/endatos/0100/0120/01211.htm>

Ilustración 5. Crecimiento poblacional Bogotá comparado con Cundinamarca.



Fuente: INSTITUTO DE ESTUDIOS URBANOS. Tendencia demográfica. [Sitio web] [Consultado 25 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.institutodeestudiosurbanos.info/endatos/0100/0120/01211.htm>

- **Desarrollo Social.** Para mejorar la inclusión social se han creado políticas para la inclusión social de los indígenas esto se evidencia en el Cuadro 5., que muestra los decretos para la inclusión indígena, la protección a menores y todo para que las personas tengan un sitio seguro en la ciudad.

Cuadro 5. Desarrollo social

Sector	Política	Norma
Gobierno	Política Pública para los pueblos indígenas de Bogotá D.C	Decreto 543 de 2011
	Política Pública Distrital para el Reconocimiento de la Diversidad Cultural y la Garantía de los Derechos de los Afrodescendientes	Decreto 151 de 2008 Decreto 403 DE 2008 Acuerdo 175 de 2005
	Política Pública Distrital para el reconocimiento de la diversidad cultural, garantía, protección y el restablecimiento de los derechos de la población raizal en Bogotá	Decreto 554 de 2011

Cuadro 5. Continuación

Sector	Política	Norma
Gobierno	Política Pública Distrital para el grupo étnico Rrom o Gitano en el Distrito Capital	Decreto 582 de 2011
Integración Social	Política Pública para las Familias de Bogotá, D. C.	Decreto 545 DE 2011
	Política Pública de Infancia y Adolescencia de Bogotá D.C.	Decreto 520 de 2011
	Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez en el D.C. 2010 – 2026	Acuerdo 254 de 2006 Decreto 345 de 2010
	Política Pública de Discapacidad para el Distrito Capital	Decreto 470 de 2007
	Política Pública de Juventud para Bogotá D.C. 2006-2016	Decreto Distrital 482 de 2006
	Política Pública de y para la Aduldez	Decreto 544 de 2011

Fuente: INVENTARIO POLÍTICAS PUBLICAS 2017 II". [Excel, hoja 1]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.sdp.gov.co/portal/page/portal/PortalSDP/SeguimientoPolíticas/PolíticasSectoriales/políticas_publicas_distritales

1.1.2.4 Tecnológico. Son los aspectos tecnológicos que pueden colaborar al posicionamiento de la que favorece su productividad y colaboran con el diseño y logro de una ventaja competitiva.

Actualmente para mejorar la conectividad inalámbrica en la ciudad se han implementado redes WI-FI gratuitas para las personas no solo en los parques también en el sistema de transporte masivo Transmilenio se ha implementado esto con el fin de mejorar el servicio y así mejorar la conectividad ya que hoy día casi todo el mundo se conecta a través de sus Smartphone.

La ciudad de Bogotá implemento su nuevo sistema de tecnología Bogotá Abierta donde espera que por medio de esta los habitantes de la gran ciudad aporten buenas ideas para mejorar la capital de país potenciando así la co-creación ciudadana por medio de las TIC esta plataforma registra 20.252 ideas y 955.000 visitas esto solo con la idea de mejorar los barrios de la ciudad y brindar a la capital la seguridad que merece²⁴.

²⁴ ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. "Alcaldía Peñalosa fue galardonada por su plataforma de participación digital 'Bogotá Abierta'". [Sito web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.bogota.gov.co/content/temas-de-ciudad/gestion-publica/penalosa-fue-galardonada-por-su-plataforma-de-participacion-digital-bogota-abierta>

En el restaurante se espera contar con una red WI-FI gratuita para los consumidores del restaurante donde para acceder a ella deben registrarse y responder algunas preguntas como ha venido antes, cuál es su platillo favorito, ocupación o edad esto con el fin de conocer al cliente y poder día a día mejorar la calidad del servicio y brindar un ambiente ameno para todos.

1.1.2.5 Ambiental. Las normas vigentes de la nación para conocer, determinar y mitigar el impacto ambiental del proyecto en el Cuadro 6., se observan las principales normas ambientales en la capital.

Cuadro 6. Desarrollo ambiental

Sector	Política	Norma	Coordinación	Avances
Ambiente	Política de Producción Sostenible para Bogotá D.C.	Decreto 482 de 2003	Comisión Intersectorial para la sostenibilidad, la protección ambiental, el eco urbanismo y la ruralidad del D.C. - CISPAER-	La SDA inició su reformulación como política de producción y consumo sostenible. El ejercicio incluye la formulación del plan de acción.
	Política de Humedales del Distrito Capital.	Decreto 624 de 2007	Mesa de Humedales - Comisión Intersectorial para la sostenibilidad, la protección ambiental, el eco urbanismo y la ruralidad del D.C. - CISPAER-	El plan de acción se adoptó mediante la Resolución 02988 de 2015. A julio de 2017 adelantó un proceso de armonización de esta política con el Plan Distrital de Desarrollo Bogotá Mejor para Todos.
	Política para el manejo de suelo de protección en el D.C	Decreto 462 de 2008	Comisión Intersectorial para la sostenibilidad, la protección ambiental, el eco urbanismo y la ruralidad del D.C. - CISPAER-	Se hizo una revisión jurídica de esta Política para analizar su papel dentro de la nueva propuesta de Plan de Ordenamiento Territorial. La Política está vigente y se tiene previsto realizar un seguimiento durante este semestre.
	Política de Salud Ambiental para Bogotá, D.C	Decreto 596 de 2011	Mesa de Salud Ambiental - Comisión Intersectorial para la sostenibilidad, la protección ambiental, el eco urbanismo y la ruralidad del D.C. - CISPAER-	A julio de 2017 se adelantó un proceso de armonización de esta política con el Plan Distrital de Desarrollo Bogotá Mejor para Todos. Actualmente se cuenta con los 8 Planes de Acción de cada una de las líneas de intervención para su aprobación en la CISPAER.

Cuadro 6. Continuación

Sector	Política	Norma	Coordinación	Avances
	Política para la Gestión de la Conservación de la Biodiversidad en el Distrito Capital	Decreto 607 de 2011	Comisión Intersectorial para la sostenibilidad, la protección ambiental, el eco urbanismo y la ruralidad del D.C. - CISPAER-	Se están iniciando acciones de seguimiento.
	Política Pública Distrital de Educación Ambiental	Decreto 675 de 2011	Comisión Intersectorial de Educación Ambiental –CIDEA del Distrito Capital	La Política, aunque no cuenta con un Plan de Acción, está siendo implementada por la Oficina de Educación, Participación y Localidades de la SDA.
	Política Pública Distrital de Protección y Bienestar Animal	Decreto 242 de 2015	Mesa Distrital de Protección y Bienestar Animal	El plan de acción se adoptó mediante la resolución SDA 1331 de diciembre de 2015. En el actual Plan Distrital de Desarrollo se incluyeron 16 proyectos de la política, entre ellos la creación del Centro de Protección y Bienestar Animal. Actualmente se adelanta el seguimiento para visibilizar su cumplimiento.
	Plan Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático para Bogotá D.C., 2015-2050	Acuerdo 002 de 2015 Decreto 579 de 2015	Consejo Distrital para Gestión de Riesgos y Cambio Climático	Las metas de corto plazo del PDGR-CC se encuentran en ajuste. La armonización con el Plan Distrital de Desarrollo Bogotá Mejor para Todos está en proceso.

Fuente: INVENTARIO POLÍTICAS PUBLICAS 2017 II". [Excel, hoja 1]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.sdp.gov.co/portal/page/portal/PortalSDP/SeguimientoPolíticas/PolíticasSectoriales/políticas_publicas_distritales

Asegurara sobre todo la protección ambiental y animal ya que es un restaurante de cárnicos así que se espera no afectar los ecosistemas y ayudar con la preservación ambiental y de los humedales.

1.1.2.6 Legal. Son los elementos que regulan el funcionamiento de las entidades, por medio de autorizaciones que suministran los entes encargados de regular y vigilar el mercado y el comercio, conocer los beneficios tributarios que tiene el Gobierno y las condiciones para operar y otros aspectos legales que debe cumplir en el desarrollo de su objeto social.

La secretaria distrital de ambiente de la ciudad para regular y orientar a los ciudadanos creó una guía para el manejo de los cárnicos esta cuenta con 66 hojas donde se brindan las herramientas necesarias para que las entidades que manejan o manipulan carne puedan hacerlo con el respectivo cuidado²⁵.

1.2 FUERZAS DE PORTER

Con este modelo podemos analizar cualquier tipo de empresa en términos de rentabilidad y conocer la rivalidad que tendrá que enfrentar la empresa cuando llegue al mercado teniendo en cuenta cuatro fuerzas que al combinarlas se consigue identificar que tan competitiva será la empresa y que tanta rivalidad tendrá que enfrentar. En la Ilustración 6., se muestra claramente.

Ilustración 6. Fuerzas de Porter



Fuente: DEGAUTE. Las fuerzas de Porter. [Sitio web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.dequate.com/artman/publish/gestion_merca/El_modelo_de_las_5_fuerzas_de_Porter_461.shtml

²⁵ SECRETARIA DE HACIENDA. Guía de Cárnicos. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.ambientebogota.gov.co/web/publicaciones-sda/guia-de-carnicos>

1.2.1 Amenaza de nuevos competidores. Se compone de las compañías que en el momento no hacen parte del sector, pero si deciden pueden entrar al mercado. Las empresas que ya están consolidadas hacen que los posibles nuevos entrantes desistan de la idea de entrar ya que una nueva empresa les quitaría participación en el mercado. Los posibles entrantes o nuevos competidores son una amenaza de alto riesgo ya que afecta directamente la rentabilidad.

Es por esto que es una amenaza muy alta; ya que con la financiación adecuada se puede crear una empresa en este caso un “Restaurante”, al tener que ver con la manipulación de alimentos se deben seguir una serie de estipulaciones reglamentarias para de esta forma ofrecer al cliente un producto este tipo de permisos tardan un tiempo en darlos ya que para manipular o tocar los alimentos se debe tener un cuidado especial.

Para contrarrestar la amenaza se espera brindar un ambiente ameno e innovador tomando como centro la innovación focalizándose en estratos socioeconómicos altos y tomando las necesidades de los consumidores muy en cuenta. Es por ello que no solo es un restaurante con especialidad en carne de búfalo, que distribuye la carne al detal allí donde también pueden llevar a sus perros ya que para ellos encontrarán un plato de cortesía y una zona adecuada para ellos.

1.2.2 Poder de negociación con proveedores. Tienen poder sobre la compañía cuando estos pueden imponer el precio o la calidad de un producto, una amenaza para la entidad por lo que se recomienda hacer una estrategia hacia atrás, mantener una comunicación abierta para impedir el control sobre la compañía.

A pesar de que hay muy buena distribución de carne de vaca o cerdo en la ciudad y pueblos aledaños debido a que tienen los mataderos es por esta razón que este tipo de carnes será más sencillo diseñar una gestión de proveedores. Mientras que para la carne de búfalo que es la especialidad del restaurante y lo que está dando un valor agregado; hay que buscar una alianza estratégica hacia atrás para que el proveedor no tenga un poder muy alto y así diseñar una evaluación de proveedores y tener al menos dos.

Para hacer la evaluación de los proveedores se tendrán en cuenta estos factores:

- ❖ Puntualidad en entrega: que entregue en la fecha que dice, y que deje claro los tiempos para hacer los pedidos.
- ❖ Ubicación: preferiblemente cerca a la empresa.
- ❖ Calidad: el factor más importante ya que se espera un producto en óptimas condiciones.

- ❖ Precios: barato no indica malo así que contar con alguien que tenga buenos precios sin perder la calidad del producto.

- ❖ Certificaciones: las certificaciones en calidad hablan muy bien de una empresa si un proveedor posee esto subirá puntos en la matriz.

1.2.3 Poder de Negociar con clientes. Los compradores tienen poder sobre la empresa, estos obligan a que la empresa eleve o disminuya sus precios, que decida cuanta mercancía ofertar en el mercado dependiendo de variables como la moda, los ingresos o las preferencias de un grupo de clientes.

El impacto de esta fuerza es alto ya que en la ciudad de Bogotá ningún restaurante presta los servicios de ventas al detal y restaurante con caninos al tiempo, así que esta estrategia innovadora será muy alta para poder captar y atraer clientes. Para esto a empresa va a buscar:

- ❖ Con ayuda de las redes sociales interactuar con el cliente y conocerlo; por medio de estas enviar promociones.

- ❖ Mantener a los clientes informados del menú y actualizar las plataformas.

- ❖ Conocer las tendencias cambiantes del mercado.

- ❖ Brindar la mejor atención para fidelizar a los clientes.

1.2.4 Productos sustitutos. Esta fuerza hace referencia a los productos que pueden reemplazar a otro ya que cumple la misma función si se habla de servicios es lo mismo cambiar un servicio por otro que cumpla exactamente la misma necesidad. Al ser algunos servicios intangibles es fácil encontrar un reemplazo rápido esto afecta directamente la rentabilidad de la compañía.

Los restaurantes en la Capital tienen un portafolio muy amplio en los servicios que ofrecen, es por ello que el restaurante debe buscar la forma de ser único debido a que restaurantes de carnes hay muchos; aunque ninguno tiene como especialidad la carne bufalina, distribuye al detal o tiene un espacio para los caninos se tienen las siguientes amenazas de los productos sustitutos:

- ❖ Es fácil cambiar de restaurante.

- ❖ Algunos restaurantes tienen un buen posicionamiento y manejan mucha publicidad.

- ❖ Hay personas fieles a sus restaurantes.

- ❖ Pueden encontrar precios menores a los que va ofrecer el restaurante.

Lo ideal es disminuir una a una las amenazas convirtiéndolas en fortalezas para la misma entidad para ofertar un mejor servicio; ya que algunos sustitutos del restaurante son:

- ❖ Asaderos.
- ❖ Pescaderías.
- ❖ Restaurantes de comida italiana.
- ❖ Restaurantes de comidas criollas.
- ❖ Restaurantes de comida rápida.
- ❖ Pizzerías.
- ❖ Puestos ambulantes de comida.

1.2.5 Rivalidad entre competidores. Las guerras de precios se evidencian en las empresas que están posicionadas en el mercado y cuentan con fidelidad de sus clientes, ya que estas tienen la certeza que sin importar la variación del precio de venta del producto la empresa podrá ofertar lo mismo en el mercado y sus clientes comprarán el producto esto debido a que con el pasar de los años han logrado tener buen nombre en el mercado por lo que su rivalidad frente a otros es mucho mayor.

Se puede hablar de una competencia monopolista ya que en el mercado hay varios restaurantes que prestan muy buenos servicios, aunque no muchos son grandes y muchos son realmente pequeños hay bastantes. Para crear la diferenciación debe crear una ventaja competitiva en el mercado lo que le va a permitir a la compañía no solo sobrevivir sino también mantenerse en el mercado estableciendo factores críticos de éxito para sobresalir frente a otros ofertantes del mercado estos factores son:

- ❖ Realizar estrategias hacia atrás con los proveedores.
- ❖ Garantizar la satisfacción del cliente.
- ❖ Velar por la integridad de los consumidores y ofrecer un buen servicio a las personas y a las mascotas que lleven.
- ❖ Implementar estrategias de mercadeo para ser reconocidos por las personas.

Las características que harán que este restaurante sea diferente y tenga una ventaja competitiva y comparativa con los que existen; esto permitirá poco a poco ayudar a dar un reconocimiento en el mercado y de esta manera posicionarse como uno de los mejores estas ventajas se mencionan a continuación:

- Su especialidad es la carne de búfalo, es decir mostrar cómo esta carne con tan poco reconocimiento en el mercado pueda ir poco a poco sustituyendo las otras carnes.
- Las ventas al detal, esto con el fin de incentivar cada día más el consumo de esta carne y de esta manera contribuir a que las personas la incluyan en su dieta.
- Pet friendly, esta tendencia se incorpora con el fin de incluir a la familia completa y que todos puedan salir almorzar; sin tener que dejar a la mascota a la casa ya que en el restaurante se les espera ofrecer un servicio de cortesía a las mascotas y un espacio para ellos.

1.3 DIAGNÓSTICO DEL SECTOR Y SUBSECTOR

Se van a definir las principales características del sector y el subsector en el cual va a funcionar el restaurante. El sector que se va analizar es el sector servicios y el subsector restaurantes o astronómico y conocer así los aportes que este hace al gobierno; también conocer el manejo que se le está dando a la carne de búfalo y las otras del sector.

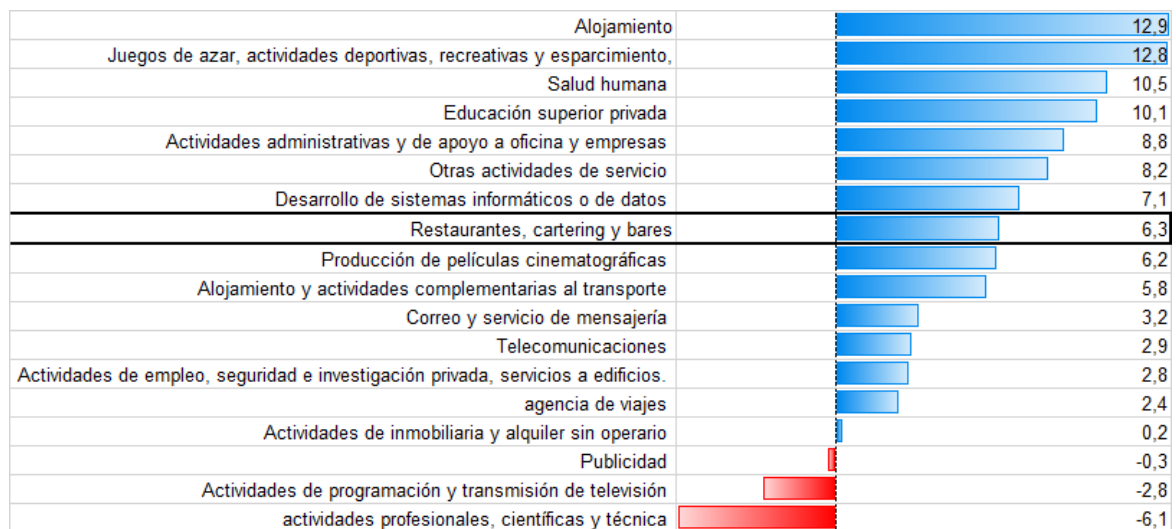
1.3.1 Análisis del sector. Hacer una descripción del estado actual del sector de “servicios” y de qué manera está influyendo en la economía colombiana y poder determinar así la manera en que ayuda este sector a las personas ya que no solo se trata de satisfacer una necesidad sino también de construir una oportunidad de generar trabajo y ayudar a incentivar el turismo del país para contribuir a su competitividad a nivel internacional.

1.3.1.1 Productividad del sector. El DANE realizó un estudio donde tuvo en cuenta todos los componentes del sector servicios con los que cuenta el país debido al gran crecimiento que han tenido. En el Gráfico 13., se evidencia la variación porcentual bruta de todos los servicios y se evidencia que esta variación ha sido positiva y favorable para casi todos menos para las tres últimas que son publicidad, actividades de programación y transmisión de televisión y el más alto de los negativos fue las actividades profesionales, científicas y técnicas.

La producción más alta está en alojamiento y juegos de azar, deportes y recreación el subsector de restaurantes está en séptimo lugar con una producción de 6.3 a este sector se le puede aumentar esta producción teniendo en cuenta que la comida colombiana es famosa por ser rica y exquisita y si la producción de alojamiento aumenta evidencia que más personas están visitando el país; así que esto debe ser de provecho para hacer conocer el restaurante y que las personas vengas puedan acudir al restaurante por el rico sazón colombiano que caracteriza a la nación.

Así que analizando el sector es prospero para montar una empresa y hacerla competitiva en el mercado.

Gráfico 13. Variación porcentual de la producción bruta.



Fuente: DANE. Encuesta Anual de Servicios 2016. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018].
 Disponible en:
https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

En la Tabla 4., tenemos el número de empresas que tiene cada subsector del sector servicios así como los ingresos operacionales y la producción bruta, también tiene el consumo intermedio que están teniendo el mercado donde el más alto es la edición superior privada muestra el personal ocupado aunque no estipula el tipo de contrato este sector del mercado está ayudando a que el desempleo sea menor en la tabla también indica la productividad laboral y la productividad total la actividad que más empleo está aportando es Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios y la que menos personal ocupa es la producción de películas cinematográficas.

Se evidencia un sector muy competitivo que necesita de conocimiento en publicidad y calidad para obtener el reconocimiento en cada subsector del sector y que donde más rivalidad se encuentra es en actividades de empleo y recreación.

Tabla 4. Número de empresas investigadas y variables principales según la actividad total nacional.

Actividad de servicios	N° de empresas	Ingresos operacionales	Producción bruta	Consumo intermedio	Valor agregado	Personal ocupado	Coficiente técnico % ²⁶	Productividad laboral ²⁷	Productividad total ²⁸
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	363	9.397,2	9.381,4	4.166,9	5.214,5	54.047	44,4	96,5	1,7
Correo y servicio de mensajería	67	1.889,3	1.885,9	1.335,3	550,7	17.356	70,8	31,7	1,1
Alojamiento	546	3.985,1	3.974,7	2.154,3	1.820,4	37.410	54,2	48,7	1,3
Restaurantes, catering y bares	463	7.686,5	7.582,2	4.940,4	2.641,8	88.621	65,2	29,8	1,1
Actividades de edición	112	1.755,9	670,3	810,9	859,3	10.131	48,5	84,8	1,3
Producción de películas cinematográficas	38	1.310,3	1.194,7	558,0	636,7	5.787	46,7	110,0	1,6
Actividades de programación y transmisión de televisión	42	2.286,8	2.285,6	1.583,2	702,4	7.857	69,3	89,4	1,1
Telecomunicaciones	209	29.740,5	26.423,1	14.943,1	11.480,0	53.126	56,6	216,1	1,5
Desarrollo de sistemas informático y procesamiento de datos	265	8.021,2	7.570,6	3.166,9	4.403,8	49.338	41,8	89,3	1,2
Actividades inmobiliarias y de alquileres sin operario	203	2.757,1	2.676,6	1.302,9	1.373,8	13.547	48,7	101,4	1,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas	637	9.437,5	9.286,0	3.798,5	5.487,6	81.409	40,4	67,4	1,2
Publicidad	132	1.947,7	1.927,9	1.057,8	870,1	14.274	54,9	61,0	1,2
Agencia de viajes	82	1.178,3	700,4	244,6	455,8	8.643	34,9	52,7	1,4
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	1.085	20.596,1	20.524,6	1.895,7	18.628,9	926.926	9,2	20,1	1,1
Actividades administrativas y de apoyo a oficinas y otras actividades de apoyo	178	5.860,5	5.839,3	1.858,1	3.981,2	136.332	31,8	29,2	1,2
Educación superior privada	165	9.210,7	9.181,5	2.769,0	6.412,4	85.530	30,2	75,0	1,3
Salud humana	769	27.882,4	27.668,3	18.171,8	9.496,5	199.724	65,7	47,5	1,1
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	134	4.136,4	4.069,7	2.231,5	1.838,1	30.191	54,8	60,9	1,3
Otras actividades de servicio	117	1.368,4	1.332,0	725,0	607,0	15.418	54,4	39,4	1,2

Fuente: DANE. Encuesta Anual de Servicios 2016. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

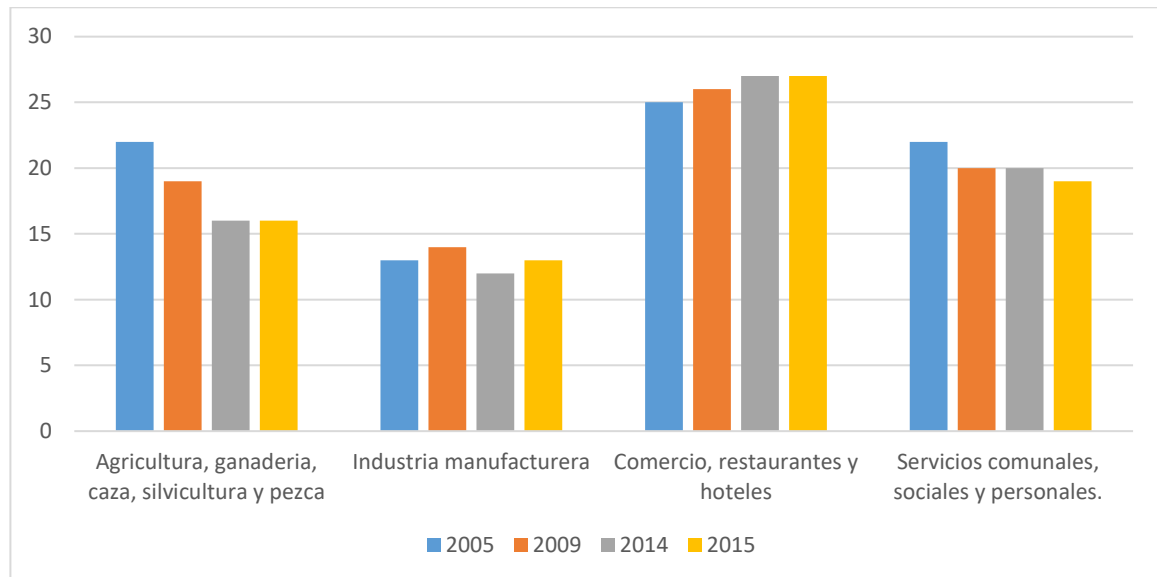
²⁶ Coeficiente técnico: Consumo intermedio/ producción bruta

²⁷ Productividad laboral: Valor agregado/personal ocupado. Valores en millones de peso

²⁸ Productividad total (Relación): Producción bruta/ (consumo intermedio + total de gastos personal)

1.3.1.2 Empleabilidad del sector. El primer trimestre del 2015 se generaron 760.000 nuevos trabajos haciendo una comparación con el respectivo año anterior 2014 en el Gráfico 14., se evidencia que el sector servicios está en constante crecimiento y esto mejora la imagen del país frente a otros.²⁹

Gráfico 14. Participación de las personas ocupadas a nivel nacional.



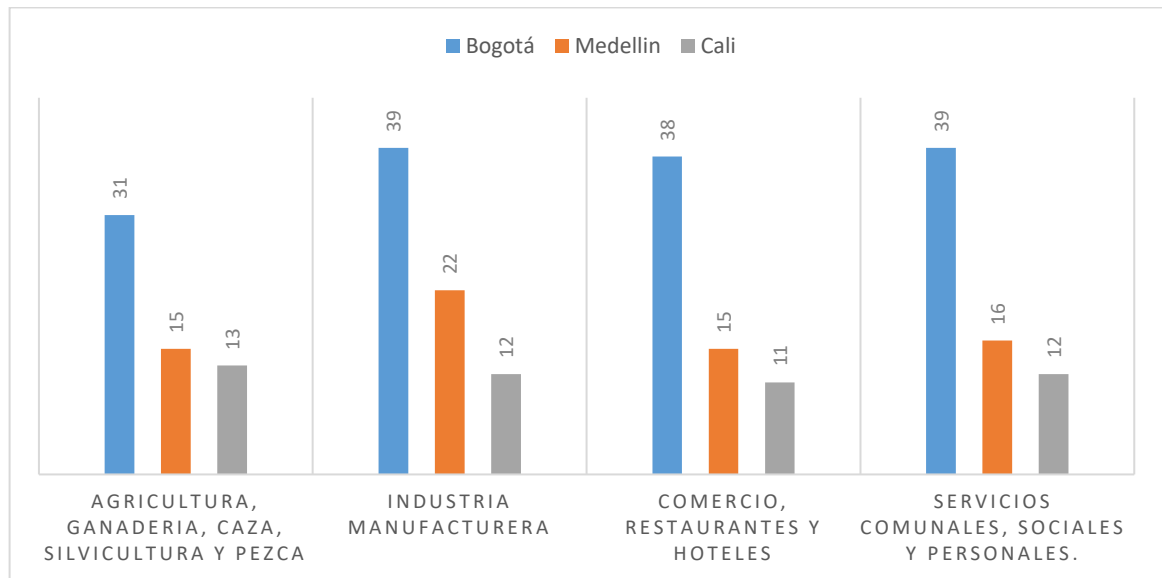
Fuente: DINERO. ¿Cuáles sectores generan más empleo en el país? [Sitio web] [Consultado el 6 de agosto de 2018] Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/cuales-sectores-generaron-mas-empleo-abril-2015/209196>

Las principales ciudades del país también se ven beneficiadas por este aumento laboral para esto en el Gráfico 15., se midió el crecimiento en 3 de las ciudades más turísticas del país Bogotá, Medellín y Cali para evidenciar como se ha incrementado y es bueno tener en cuenta que Bogotá y Medellín son dos de las ciudades más grandes del país y también hace parte de las ciudades más inseguras de la nación y se debe recalcar que la inseguridad es gracias al desempleo ya que las personas se ven obligadas a robar cuando no consiguen empleo.

El desempleo no es la excusa para esconder toda la delincuencia del país, pero si es una herramienta para ayudar a que este disminuya poco a poco.

²⁹ DINERO. ¿Cuáles sectores generan más empleo en el país? [Sitio web] [Consultado el 6 de agosto de 2018] Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/cuales-sectores-generaron-mas-empleo-abril-2015/209196>

Gráfico 15. Participación de los ocupados por el sector en Bogotá, Medellín y Cali.



Fuente: DINERO. ¿Cuáles sectores generan más empleo en el país? [Sitio web] [Consultado el 6 de agosto de 2018] Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/cuales-sectores-generaron-mas-empleo-abril-2015/209196>

1.3.2 Análisis del subsector. Realizar una descripción cualitativa del subsector restaurantes y gastronomía, enfocándose en el crecimiento de la demanda y oferta a nivel nacional, sobre todo de la carne de búfalo que es la especialidad del restaurante.

1.3.2.1 Ventas de carne. Las ventas de las carnes en el país es uno de las principales actividades más importantes ya que la carne es un producto de consumo masivo así que a continuación se evidencian las ventas de todas las distintas carnes en el país.

La carne de búfalo tiene la mayor demanda en Barranquilla, Cali y la capital del país Bogotá se espera que a futuro tenga un mayor consumo ya que el problema es el desconocimiento de las ventajas del producto y los subproductos.³⁰ Ningún restaurante ofrece la posibilidad de comprar el producto al detal o semi cocido, este ofrece que las personas no solo vallan y lo consuman sino que también lleven el producto a sus casas para que lo preparen en reuniones familiares o en el diario vivir. No se trata de afirmar que comer carne está mal se trata de buscar una alternativa saludable donde poco a poco las personas incluyan el producto en su dieta.

³⁰ BLOGSPOT. Todo sobre búfalos, Asobufalos. [Sitio web] [Consultado el 5 de abril de 2018]. Disponible en: <http://todosobrebufalos.blogspot.com.co/>

Los datos productivos de ASOBUFALOS es lo que hace que el producto se vea potencialmente rentable los datos a continuación³¹.

Las características de las hembras bufalinas en cuanto a tiempos de fertilidad se enuncian en la Tabla 5.

Tabla 5. Características de las hembras

Característica	Tiempo
Intervalo de partos	380 días
Edad del primer parto	32-40 meses
Tiempo de ciclo fértil	18-21 días
Recuperación después de parto	25-35 días

Fuente: ASOBUFALOS. Datos productivos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://asobufalos.com/el-bufalo/datos-productivos/>

Las características de los machos reproductores y el ciclo reproductivo que tienen enuncian en la tabla 6.

Tabla 6. Características Machos

Característica	Tiempo
Cantidad de búfalos por toro	30 por 3 meses

Fuente: ASOBUFALOS. Datos productivos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://asobufalos.com/el-bufalo/datos-productivos/>

Los búfalos tienen una natalidad del 74% y una mortalidad de 2.6% esto muestra que los animales suelen ser muy rentables debido a su alta natalidad y lo poco que vale mantenerlos.

Los búfalos empiezan a dar cría a una edad más temprana que las vacas, esto hace que su natalidad sea superior y a una edad más temprana, su recuperación después del parto por parte de la búfala hembra es mucho más rápido que el de la vaca. La fuerza de estos animales y su adaptabilidad a cualquier clima hace que su mortalidad sea mínima.

Gracias al amplio mercado que abarca la carne y la importancia que tiene en la canasta familiar se han hecho trabajos de grado con respecto a incursionar incluso en el mercado internacional debido a las altas expectativas que este mercado ofrece. La carne es un producto de consumo masivo con alto rendimiento nutricional. Ya se conocen algunos de estos trabajos de grado que involucran la

³¹ ASOBUFALOS. Datos productivos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://asobufalos.com/el-bufalo/datos-productivos/>

carne bufalina y es el caso de Lopera, Pino y Vélez que redactaron el “Estudio de factibilidad para creación de una comercializadora de carne de búfalo en el municipio de Sevilla - Valle del Cauca, Colombia con visión exportadora” que en el año 2011 el autor propone no solo la exportación del producto también el uso de procesos técnicos que logre minimizar el impacto ambiental debido al sacrificio animal, esta también hace referencia al desconocimiento de las personas frente a este producto. Por ende, hay que buscar estrategias comerciales ya que en Colombia se distribuye más la carne de bovino y los pocos que distribuyen la carne bufalina lo hacen mezclando las carnes, esto hace que todos los nutrientes y proteínas de la carne se pierdan esto lo hacen para reducir costos.

“Falta crear conciencia de la ventaja comparativa que tiene la carne de búfalo frente a las otras para incentivar su consumo; son pocas las empresas que se han posicionado logrando su prosperidad gracias a las campañas donde muestran las ventajas de esta carne. El Gobierno ya ha extendido algunos decretos que obligan que las empresas que distribuyen cárnicos para que muestren las ventajas para el consumidor”.³²

Los búfalos son animales que deben permanecer de manera libre ya que son animales salvajes que se adaptan a cualquier clima y no necesitan pastos especiales; la Asociación Colombiana de Bufalistas espera poner búfalos jóvenes en el mercado, ya que su carne es más tierna. Aquí en Colombia se está llevando a cabo el sacrificio de estos animales cuando llegan en una edad de 24 y 36 meses teniendo un peso cercano a 450 Kg. En el 2007, empezó a ser vigente el decreto 1500 que habla sobre crear un sistema de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos y derivados destinados para el consumo humano³³. En cuanto a la ciudad de Bogotá, D.C., no se logró evidenciar trabajos que se relacionen con la carne bufalina

La Asociación Colombiana de la Industrial Gastronómica (ACODRES) realizó un estudio que muestra que en este último año en todo el país se registró un crecimiento del 22%, esto también es evidenciable en el Producto Interno Bruto (PIB) ya que este subsector “gastronómico” ha mostrado un gran crecimiento teniendo una de las mayores contribuciones al PIB su aporte aproximadamente es de 3,6%; ACODRES también afirma que este sector está generando empleo ya que un restaurante tiene mínimo 10 meseros más colaboradores y esto se traduce en aportes e impuestos para todo el país.

³² LOPERA, Pino, Vélez 2011 “Estudio de factibilidad para creación de una comercializadora de carne de búfalo en el municipio de Sevilla - valle del cauca, Colombia con visión exportadora” [Tesis de pregrado, Facultad ciencias económicas y administrativas] Universidad de Quindío. Santiago de Cali.

³³ CARVAJAL, Agudelo. 2010. “Estudio de viabilidad y factibilidad para la puesta en marcha de una empresa comercializadora de carne de búfalo en el municipio de armenia” [tesis de pregrado programa de administración de negocios] Universidad del Quindío. Armenia-Quindío

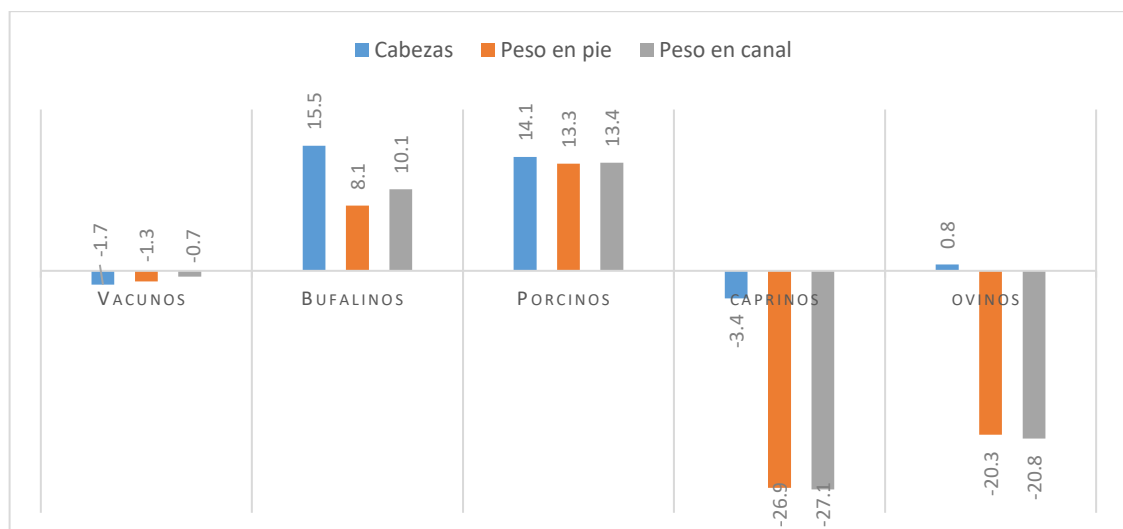
Este crecimiento se le debe al auge turístico del país, esto ha sido un plus de la inversión extranjera en nuevas marcas, y posiciona al país en la mira de los extranjeros; en este estudio ACODRES también registró cerca de 22.000 restaurantes formales en la capital pero su capacidad no es la adecuada, los restaurantes más visitados están en la zona G, Zona T y Usaquén³⁴.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística “DANE” anualmente se encarga de medir el consumo y sacrificio de los animales que se consumen en el país, esto con el fin de hacer las respectivas planeaciones que a nivel nacional son necesarias no solo en un subsector de alimentos sino conocer todos los sectores de servicios esto con el fin de que proyectos y empresas nuevas puedan conocer un subsector y reconozcan cómo se comporta el consumidor.

Y así conocer así el comportamiento del subsector y de los cárnicos en el país para saber, así como será la disponibilidad del producto.

Es evidente en el Gráfico 16., que el sacrificio del ganado vacuno descendió, pero se observa también que en la comparación de estos dos años el de los búfalos está en crecimiento lo cual es un panorama alentador para el proyecto propuesto.

Gráfico 16. Variación anual cabezas sacrificadas, peso en pie y peso en canal.



Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

³⁴ LA REPÚBLICA. El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes. [Sitio web] [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

A continuación, se muestran otras de las pruebas y comparaciones realizadas por ellos a lo largo de este año, donde comparan el ganado vacuno con el bufalino en este artículo, también tuvieron en cuenta otras razas como lo fueron porcinos, caprinos y ovinos; aunque las mayores representaciones son de los vacunos y búfalos; en menor representación las otras tres especies como son porcina, ovina y caprina. Tomando tres características cabezas sacrificadas, peso en pie y peso en canal.

- **Cabezas sacrificadas resultados nacionales:** En Colombia cuando se hace referencia a las cabezas sacrificadas estamos hablando de la cantidad de animales que se sacrificaron en un periodo de tiempo para la alimentación de los colombianos y con fines comerciales.

En la Tabla 7., se observa que la carne bufalina no está siendo exportada aún y sus cabezas sacrificadas están por debajo de los vacunos, porcinos, caprinos y ovinos, pero en el siguiente año se ve un pequeño incremento, pero sus ventas siguen estando por debajo de las demás.

También se ve que a pesar de que la carne de búfalo joven es mucho más tierna aún no se están sacrificando estos animales, la cantidad sacrificada a pesar de que entre los años aumentó aún es muy baja comparada con la de la carne de ganado vacuno que está exportando y sacrificando terneros.

Tabla 7. Sacrificio de ganado por categorías según especies, primer trimestre 2016-2015

Especie	Total cabezas	1 trimestre 2015				Total cabezas	1 trimestre 2016			
		Consumo interno			Exportación		Consumo interno			Exportación
		Machos	Hembras	Terneros			Machos	Hembras	Terneros	
Vacunos	955.169	557.405	371.666	119	9.539	938.841	530.704	363.413	16.338	28.387
Bufalinos	4.044	3.340	704	0	0	4.669	3.715	954	0	0
Porcinos	802.658	497.318	305.340	N.A.	0	915.553	563.548	352.005	N.A.	0
Caprinos	4.512	3.371	1.141	N.A.	0	4.360	2.802	1.558	N.A.	0
Ovinos	8.072	5.971	2.101	N.A.	0	8.135	5.588	2.547	N.A.	0

Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

En la Tabla 8., se ve una participación mayor de la carne bufalina y muestra una variación positiva en el consumo de esta y una variación negativa con respecto al consumo de la carne vacuna y caprina.

La Tabla 8., muestra que el incremento más alto está en la carne de búfalo lo cual le da al proyecto una viabilidad positiva y se entre los dos años hay un incremento y se espera que este incremento siga en aumento con el paso de los años teniendo una expectativa alta frente a este mercado.

Tabla 8. Variación anual y participación del sacrificio de ganado por categorías según especies, primer trimestre 2016-2015

Especie	Total cabezas	1 trimestre 2015				Exportación	Total cabezas	1 trimestre 2016			
		Consumo interno			Exportación			Consumo interno			Exportación
		Machos	Hembras	Terneros				Machos	Hembras	Terneros	
Vacunos	-1,7	-4,8	-2,2	-1,3	197,6	56,5	56,5	38,7	1,7	3,0	
Bufalinos	15,5	11,2	35,5	0,0	0,0	79,6	79,6	20,4	0,0	0,0	
Porcinos	14,1	13,3	15,3	N.A.	0,0	61,6	61,6	38,4	N.A.	0,0	
Caprinos	-3,4	-16,9	36,5	N.A.	0,0	64,3	64,3	35,7	N.A.	0,0	
Ovinos	0,8	-6,4	21,2	N.A.	0,0	68,7	68,7	31,3	N.A.	0,0	

Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

- **Peso en pie resultados nacionales:** El peso en pie del animal hace referencia a cuantos animales vivos hay para su venta, ya sea para levante, engorde para sacrificarlo.

En la Tabla 9., el peso en pie de los vacunos sigue siendo mayor que el de los bufalinos. Podemos observar que a pesar de que el consumo de vacunos está disminuyendo aún el consumo de la carne de búfalo es mínimo en el país.

Tabla 9. Peso en pie según especies. 1 trimestre 2016-2015

Especie	1 trimestre 2015		1 trimestre 2016		Variación % 2016/2015 peso en pie	Variación % 2016/2015 peso promedio
	Peso en pie (t)	Peso promedio en pies ³⁵ (Kg)	Peso en pie (t)	Peso promedio en pies (Kg)		
Vacunos	392.703	411,1	387.433	412,7	-1,3	0,4
Bufalino	1.894	468,4	2.047	438,5	8,1	-6,4
Porcino	83.985	104,6	95.177	104,0	13,3	-0,6
Caprinos	189	41,8	138	31,6	-26,9	-24,4
Ovinos	336	41,6	268	32,9	-20,3	-20,9

Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

- **Peso en canal resultados nacionales:** Al hablar de peso en canal se habla del peso frío de los animales ya desollados, sangrados y eviscerados; esto después de la ablación de los genitales externos, las extremidades de los miembros a la altura del carpo y del tarso, la cabeza, el rabo, los riñones, y la grasa riñonada, así como las ubres.

Esta resolución se tomó bajo la decisión del 2004/760/CE para los porcinos (cerdos) y la decisión 2004/761/CE para los vacunos; estas decisiones fueron tomadas

³⁵ Peso promedio en pie=peso en pie total/número de especies sacrificadas

según las estadísticas en los sectores según su tamaño y peso³⁶. Pero este mismo peso en canal es el que se usa para el resto de animales que son sacrificados.

En el Tabla 10., se evidencia que la carne bufalina ha tenido un rendimiento de 50,4% mostrando crecimiento y en canal 10.1% La variación del rendimiento de este canal puede mejorar si en Colombia se crean campañas de concientización de las ventajas sobre esta carne ya que su consumo puede aumentar.

Tabla 10. Peso en canal según las especies

Especie	1 trimestre 2015		1 trimestre 2016		Variación % 2016/2015 peso en pie	Variación % 2016/2015 peso promedio
	Peso en pie (t)	Rendimiento de la canal %	Peso en pie (t)	Rendimiento en el canal % ³⁷		
Vacunos	203.309	51,8	201.986	52,1	-0,7	0,7
Bufalinos	936	49,4	1.031	50,4	10,1	1,9
Porcinos	65.981	78,6	74.800	78,6	13,4	0,0
Caprinos	94	49,7	68	49,6	-27,1	-0,3
Ovinos	165	49,0	130	48,7	-20,8	-0,7

Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

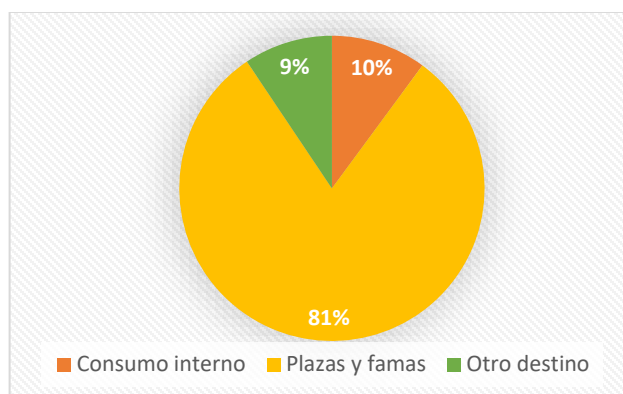
Su rendimiento no es negativo debido al tamaño del animal, que hace que el producto que se saque de este sea mayor. En un país como Colombia este consumo se puede aumentar e intentar que supere al de la carne vacuna ya que la carne bufalina ofrece propiedades proteínicas mucho mejores que las otras, convirtiéndola en una alternativa altamente rica y saludable para el paladar de los colombianos.

En el Gráfico 17., se evidencia como es el consumo de la carne bufalina y los diferentes destinos que tiene. Con un porcentaje mayor en plazas y famas tiene un 81%, para el consumo interno y de un 10% y en otros destinos que no se conocen hay un 9%, dando un panorama alentador al proyecto que busca distribuirlo en canal.

³⁶ AGRODIGITAL.COM LA WEB DEL CAMPO. Definición única del peso en canal proporcionada por la comisión. [Sitio web]. [consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.agrodigital.com/2004/11/15/porcino-y-vacuno-definicion-unica-del-peso-en-canal-proporcionada-por-la-comision/>

³⁷ El rendimiento de canal es el porcentaje de que tanto se está aprovechando la carne= (Peso de la canal/Peso en pie) x 100

Gráfico 17. Destino producción carne de búfalo



Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

Al ver que el mayor consumo de la carne bufalina está en plazas y famas se observa que el proyecto puede ser viable; en la Tabla 10., se observa un rendimiento positivo del producto lo que muestra que el animal tiene muy buena rentabilidad y que puede entregar un muy buen margen de ganancias en un negocio este resultado se obtiene de la comparación entre los dos años 2015-2016.

En la Tabla 11., no se tiene un panorama igual de alentador ya que el mercado institucional tiene una variación negativa, al igual que lo que se está vendiendo en plazas y famas está disminuyendo, solo se evidencia mayor representación en los supermercados y en el consumo interno que es donde están las variaciones mayores y positivas.

Tabla 11. Destino de la carne según sus especies. Primer trimestre 2016-2015

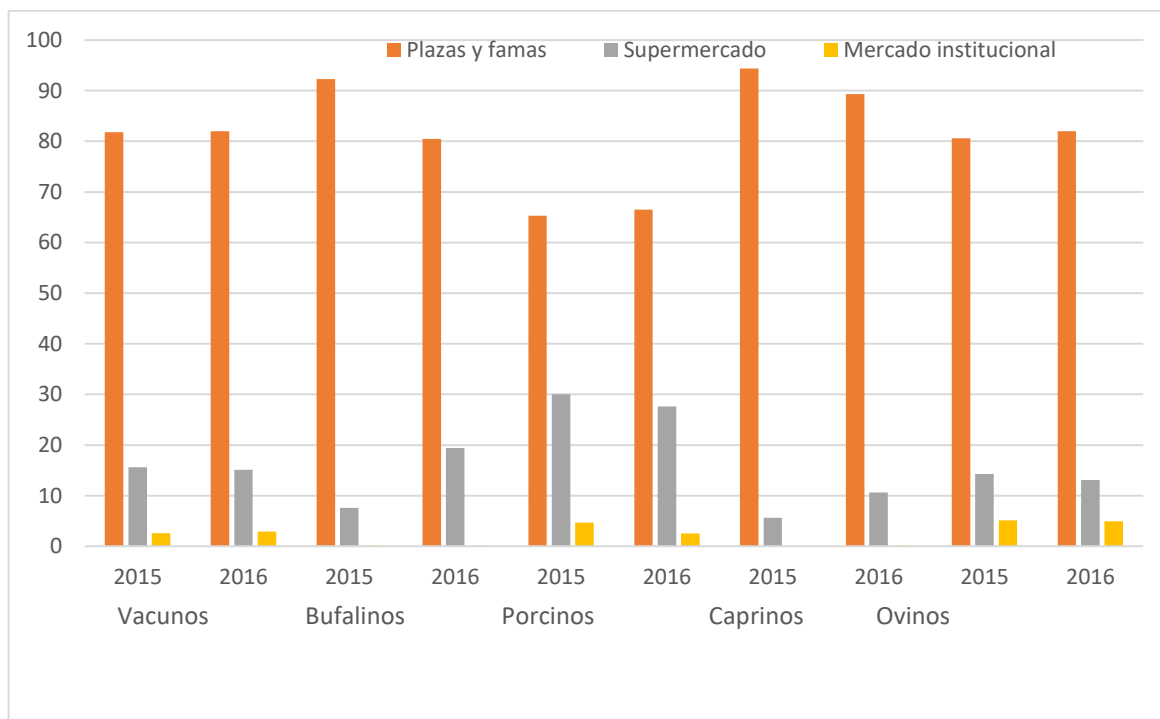
Especie	Destino de la carne en canal											
	Total consumo interno			Plazas y famas			Supermercado			Mercado institucional		
	1 trimes 2015	2 trimes 2016	Varia %	1 trim 2015	2 trimes 2016	Varia %	1 trim 2015	2 trimes 2016	Varia %	1 trimes 2015	2 trimes 2016	Varia %
Vacuno	201.069	195.385	-2,8	164.564	160.130	-2,7	31.281	29.542	-5,6	5.223	5.710	9,3
Bufalino	936	1.031	10,1	864	830	-3,9	71	200	18	1	1	-50,0
Porcino	65.981	74.800	13,4	43.085	49.737	15,4	19.810	20.652	4,3	4.410	4.410	42,9
Caprino	94	68	-27,1	89	61	-31,5	5	7	38,9	0	0	0,0
Ovino	165	130	-20,8	133	107	-19,5	23	17	-27	8	6	-23,5

Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

En el proyecto esto puede ser algo desalentador ya que en las famas los consumidores la están comprando menos, pero esto se debe a que cuando una familia va a merca compran la carne en almacenes de cadena junto con el resto del mercado. El proyecto busca ofrecer la carne en el mismo restaurante así que después de probarla pueden adquirir el producto para llevarlo a casa y de esta manera incluir poco a poco el producto en la dieta de los clientes del restaurante.

En este Gráfico 18., se muestra como aumenta su venta en supermercados, pero en las famas las ventas están disminuyendo. El Gráfico 18., está confirmando lo que anteriormente muestra la Tabla 11., que afirma que se han incrementado las ventas de la carne bufalina en los supermercados³⁸.

Gráfico 18. Participación del consumo interno de la carne en canal por destino, según especies.



Fuente: DANE. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

³⁸ DANE, BOLETÍN TÉCNICO. Encuesta de sacrificio de ganado [Sitio web] [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

1.3.2.2 Análisis del subsector en otros países. En Estados Unidos la carne de búfalo se usa en hamburguesas, en el Brasil para elaborar los platillos tradicionales y asados. En Argentina para embutidos dietéticos debido a sus propiedades, contando con una excelente aceptación en el mercado de estos países, por ende se pueden realizar muchos de los platos que llevan carne de res con carne de búfalo.³⁹

En Colombia hay restaurantes donde se distribuye la carne, pero no son la especialidad, en este restaurante se espera también venderla al detal para que el ciudadano corriente poco a poco la incluya en su dieta, ya que no se quiere que el cliente sienta que solo debe consumir una carne se espera mostrar un portafolio de servicios amplio vendiendo más de un tipo de carne.

Los investigadores de la Universidad de Costa Rica afirman que “la carne de búfalo es más nutritiva, más rica en minerales, hierro, contiene mucha menos grasa que la de vaca.” La crianza de este animal es mucho más sencilla debido a su fácil adaptabilidad a climas adversos y su sistema digestivo que es mucho más desarrollado y soporta todo tipo de pasto, siendo casi inmune a los parásitos. Su productividad es mayor ya que pueden dar cría hasta los 25 años. Es un negocio que está en crecimiento ya que en muchos países es muy aceptada y apetecida como una alternativa saludable⁴⁰.

Países como Costa Rica, también está incursionando en el mercado bufalino según el director de la Asociación Costarricense de Criadores de Búfalos (ACCB), Álvaro Salas, cuenta que este animal está tomando fuerza así que incursionar en su cría, ceba, y sacrificio es un buen negocio. El país está implementando una serie de estrategias para observar cómo funcionan los mercados en otros países que tecnologías usan y como ellos pueden mejorar cada hatillo que crece 40% más cada año, esperan que el búfalo sea el próximo rey del trópico para incursionar cada vez más en el mercado de leche y carne⁴¹.

La Universidad de Costa Rica realizó una serie de estudios sobre el desarrollo y el rendimiento cárnico de estos animales. Un experimento requirió sacrificar a unos jóvenes búfalos a sus 20 meses de edad y lograron alcanzar un peso de 550 kilos. Un muy buen peso ya que después de los 500 kilos empiezan a formar su capa de grasa que alcanza a tener un peso de 50 kilos aproximadamente. El rendimiento en el canal de esta carne es menor, con respecto a la carne bovina, pero la merma

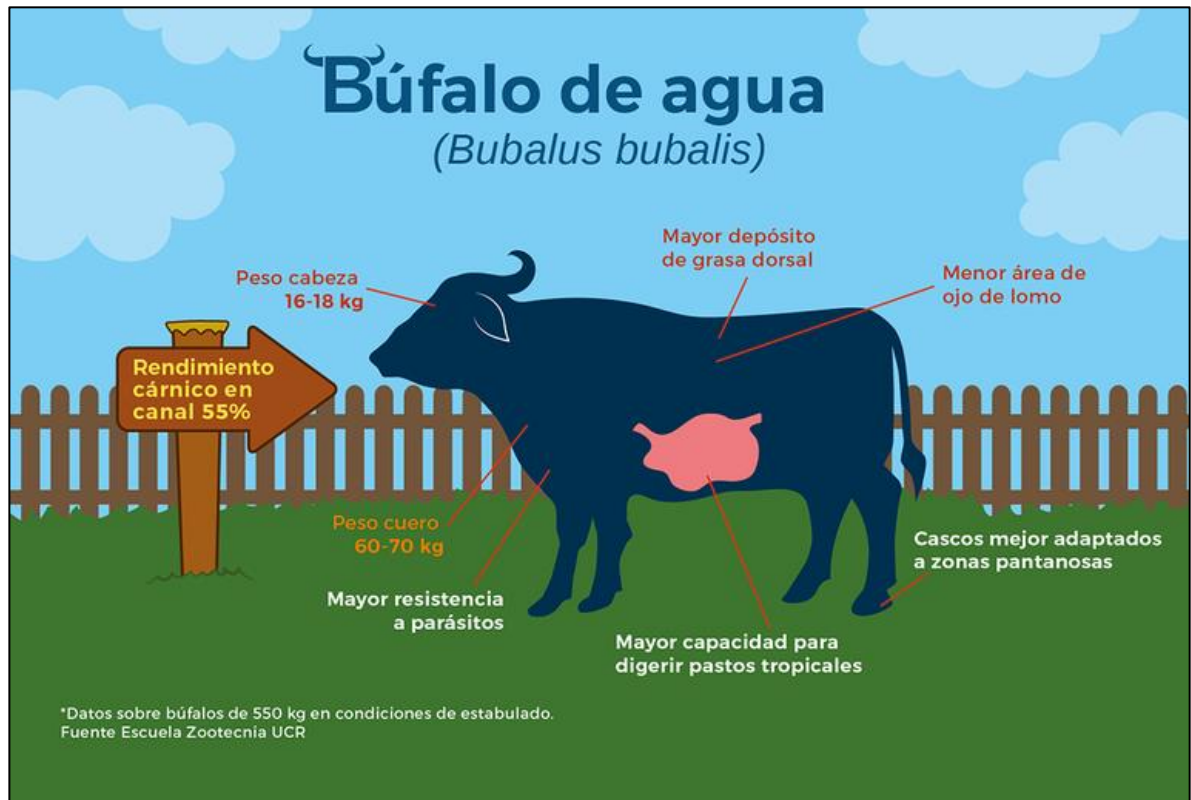
³⁹ INNOVA CULINARIA. Búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.iculinaria.es/productos/3018-b%C3%BAfalo>

⁴⁰ PORTAL DE INVESTIGACIÓN UNIVERSIDAD DE COSTA RICA. Carne de búfalo es más suave, jugosa y saludable que la de res. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://vinv.ucr.ac.cr/es/noticias/carne-de-bufalo-es-mas-suave-jugosa-y-saludable-que-la-de-res>

⁴¹ EFE VERDE. Costa Rica impulsa la crianza de búfalos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.efeverde.com/noticias/costa-rica-impulsa-la-crianza-de-bufalos/>

puede transformarse en subproductos para la venta. Para obtener estos resultados se toma el peso del animal vivo y se le resta el peso de la cabeza, las patas, cuero y viseras⁴². En la Ilustración 7., se puede observar mucho mejor y más claro el rendimiento del animal.

Ilustración 7. Datos sobre el rendimiento del búfalo.



Fuente: UNIVERSIDAD DE COSTA RICA. Investigación confirma buena calidad y productividad de la carne de búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/03/13/investigacion-confirma-buena-calidad-y-productividad-de-la-carne-de-bufalo.html>

Gracias a la ayuda italiana, Costa Rica en el 2011 empezó a incursionar en el mercado de quesos mozzarella y otros quesos finos, los equipos italianos llegaron al país para ayudar con la crisis agrícola por la cual estaban pasando en esa época, ellos afirman que esta alternativa es muy útil ya que es más rentable. Es un producto más blanco y más dulce, tiene mayor consistencia, 33% menos colesterol, 48% más proteína y 59% más calcio que la leche de vaca.

⁴² UNIVERSIDAD DE COSTA RICA. Escuela de zootecnia. Investigación confirma buena calidad y productividad de la carne de búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/03/13/investigacion-confirma-buena-calidad-y-productividad-de-la-carne-de-bufalo.html>

En un solo ordeño una búfala produce 6 o 7 litros de leche⁴³. Se dice que en unos 30 años cerca de la mitad de la ganadería de este país estará compuesta por búfalos. De esta manera podemos ver como este mercado no solo está siendo una tendencia en países potencias como Argentina o Estados Unidos, también países como Costa Rica está adoptando esta tendencia mostrando un mercado rentable que tiene como base al próximo rey del trópico el búfalo.

1.3.2.3 Habitación y hatos de búfalos en Colombia. Finalizando el año 2013 el DANE registró que Colombia contaba con 3.000 cabezas de búfalo siendo uno de los mayores productores en Suramérica ya que en ese año se tenía como el líder de la región a Brasil con una producción de 3.000.000 de cabezas; este artículo también muestra que el líder mundial es la India, la cual posee 94.000.000 de cabezas convirtiéndose así en una potencia para la distribución y venta de la leche del animal.⁴⁴

Magdalena medio, Córdoba y Meta son algunas de las regiones más productoras. El búfalo se adapta a las zonas donde hay pantano y humedad, ya que estos no solo aprovechan el pasto también comen leguminosas, arbustos y maleza. Esto muestra que a diferencia de las vacas aprovechan el entorno donde se está desarrollando.

En Colombia existen dos tipos de búfalo:

- Búfalo de río: 50 cromosomas.
- Búfalo de pantano: 52 cromosomas.

Colombia cuenta con búfalo *Murrah* y el búfalo *Mediterráneo* que hacen parte de la familia de búfalos de río, aunque se sabe que muy buena parte de estos está compuesta por animales cruzados. Estos suelen ser muy segregacionistas por lo que solo suelen convivir con su misma especie.

Se sabe que en la reforma agraria de 1966 llegaron los primeros ejemplares a nuestro país desde Trinidad y Tobago hasta el Cauca.⁴⁵

⁴³ TELETICA COSTA RICA. Cría de búfalos con fines comerciales aumenta en Costa Rica. [YouTube] 4 de febrero de 2011. 2.13 minutos. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=WzRcudK8Do> el 5 de mayo de 2018.

⁴⁴ REVISTA UNIVERSIDAD NACIONAL. Búfalo: se produce mucho y se consume poco. [Sitio web]. [consultado el 9 de agosto de 2018] Disponible en: <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/articulo/bufalo-se-produce-mucho-y-se-consume-poco.html>

⁴⁵ REVISTA UNIVERSIDAD NACIONAL. Búfalo: se produce mucho y se consume poco. [Sitio web]. [consultado el 9 de agosto de 2018] Disponible en: <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/articulo/bufalo-se-produce-mucho-y-se-consume-poco.html>

El hábitat de este animal debe estar conformado por grandes llanuras, selvas densas, montañas, o sabanas arboladas. De este animal se sabe que es el segundo productor de leche en el mundo, está contiene un porcentaje de grasa mayor comparada con la de los bovinos, aunque la grasa de la leche bufalina es buena y saludable⁴⁶.

Como se dijo con anterioridad los búfalos que se encuentra en Colombia son el *Murrah* y el *Mediterráneo* y algunos cruces de estos dos son búfalos de río. En la Ilustración 8., podemos observar cómo se ubican todos los hatos cerca de dos de los ríos más caudalosos y largos del país el río Cauca y el río Magdalena, alrededor de estos se ubican largas praderas y llanuras lo cual facilita su levante y ceba.

Estos animales aprovechan su entorno y pastan comiendo incluso maleza. En el proceso digestivo lo convierten en proteína dando esta ventaja comparativa a su carne.

⁴⁶ ANIMALES. Búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.animales.website/bufalo/>

Ilustración 8. Mapa de criaderos registrados en ASOBUFALO



Fuente: BÚFALOS BLOG. Habidad de los búfalos. [Sitio web]. [Consultado 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://bfalos.blospot.com>

En la Ilustración 9., se presenta la cantidad de hatos de búfalos de los años 2010 a 2016 y se hace un pronóstico de lo que se cree se tendrá hasta el año 2020, un pronóstico alentador para este mercado. Ya que entre más búfalos se tenga mayor será la cantidad de carne que se podrá ofertar en el mercado.

Ilustración 9. Panorama del hato bufalino en Colombia.



Fuente: AGRONEGOCIOS. Lácteos de búfala conquistan mercado internacional. [Periódico] [Consultado el 9 de agosto de 2018) Volumen: 23 Ene., de 2018

Las primeras búfalas colombianas ya cuentan con la certificación Pasteurized Milk Ordinance (PMO) un certificado emitido por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA), este certificado le da estatus a la leche producida en el país. Actualmente solo COLANTA cuenta con esta certificación⁴⁷

1.3.2.4 Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU). Conocer el CIIU de la actividad económica que la empresa va a manejar ayudara para poder lograr una penetración de mercado más fácil en el mercado y de esta manera poder realizar una penetración de mercado acertada.

La sección que se va a estudiar es la Sección I “Alojamiento y servicio de comida”, la división 56 que comprende las “Actividades de servicios de comidas y bebidas”,

⁴⁷ ALFONSO Katherine [9 agosto de 2018]. Lácteos de búfala conquistan mercado internacional Agronegocios Pág. 10-11

el grupo 561 “Actividades de restaurantes, cafeterías y servicio móvil de comidas” hasta llegar a la clase 5611 “Expendio a la mesa de comidas preparadas” este primera clase para la sección de restaurante y para las ventas de carne al detal la sección C “Industrias Manufactureras”, la división 10 “Elaboración de productos alimenticios”, el grupo 101 “Procesamiento y conservación de carne, pescado, crustáceos y moluscos” y la clase 1011 “Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos”⁴⁸

Para este restaurante se van a manejar dos códigos del CIIU que se exponen en el Cuadro 7.

Cuadro 7. Clasificación CIIU.

Código CIIU	Descripción de la actividad.
5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas	<ul style="list-style-type: none"> • La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.
1011 Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos.	<ul style="list-style-type: none"> • El funcionamiento de plantas de beneficio que realizan actividades de sacrificio de animales, tales como: res, cerdo, aves, oveja, cabra, conejo, especies de caza u otros animales. • La producción de carne fresca, refrigerada o congelada. • La producción de carne seca, salada o ahumada. • La producción de productos cárnicos: salchichas, salchichón, morcillas, mortadela, longaniza, butifarra y otros embutidos; patés, jamón, tocineta. • La producción de pieles y cueros en verde, procedentes de las plantas de beneficio animal, incluidas pieles depiladas. • La producción de harinas y sémolas a base de carne o despojos de carne. • La extracción de manteca de cerdo y otras grasas comestibles de origen animal, derivadas de estas actividades.

⁴⁸ DANE. Código CIIU. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: http://www.dane.gov.co/files/nomenclaturas/CIIU_Rev4ac.pdf

Cuadro 7. Continuación

Código CIIU	Descripción de la actividad.
1011 Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos.	<ul style="list-style-type: none">• La obtención de despojos animal, tales como: vísceras y menudencias, lana de matadero, plumas y plumones, dientes, huesos y cuernos de animales.• La obtención de grasa de lana, como subproducto de la producción de lana de matadero.

Fuente: CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ. Código CIIU. [Sitio web]. (Consultado el 6 de agosto de 2018). Disponible en: <http://linea.ccb.org.co/descripcionciiu/>

1.4 MATRIZ DE EVALUACIÓN DE FACTORES EXTERNOS (MEFE).

Esta es una herramienta de gestión estratégica y se encarga de evaluar el ambiente externo y cómo funciona el entorno macroeconómico del restaurante. Esta gestión se centra en el análisis de los hechos que no están bajo el control de este y logran trascender sus mercados.

El Cuadro 8., es la matriz MEFE allí se describen las oportunidades y amenazas a las cuales se enfrentará el restaurante y se le otorga a cada una un peso dependiendo de que tanto este afectando el peso total es un 100% este se debe distribuir mostrando mayor peso en las oportunidades o amenazas que mayor impacto tendrán en la organización posteriormente se le dará una calificación entre 1 y 4 siendo 1 poca incidencia y 4 mucha incidencia.

Cuadro 8. Matriz MEFE

OPORTUNIDADES	PESO	CAL	PON
O1. Ventajas nutricionales de la carne	0,15	4	0,6
O2. Pocos rivales en el mercado de restaurantes de carne de búfalo.	0,13	3	0,39
O3. No existen restaurantes que también distribuyan carne al detal	0,14	3	0,42
O4. No existen restaurantes que permitan el ingreso de mascotas.	0,15	3	0,45
AMENAZAS	PESO	CAL	
A1. Cambios en los niveles de vida de las personas	0,1	3	0,3
A2. Pocos proveedores del producto	0,12	4	0,48
A3. Contrabando del vecino país Venezuela.	0,11	3	0,33
A4. Políticas cambiarias y TLC que hacen que el producto entre más económico.	0,1	2	0,2
	1	29	3,17

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se explica por qué se le otorga ese peso y esa calificación y como va a incidir en la compañía.

O1. Se le da un peso de 0,15 ya que es una de las ventajas comparativas más importantes de la carne. A esta oportunidad se le da una calificación de 4 ya que con ayuda de las ventajas nutricionales esperamos buscar una ventaja competitiva frente a las otras carnes siendo esta la especialidad del restaurante.

O2. Se le da un peso de 0,13 ya que al haber pocos proveedores en el mercado no hay muchos rivales para competir. Se le da una calificación de 3 ya que a pesar de que es muy bueno que haya pocos rivales es un producto poco conocido que va a necesitar un gran despliegue de marketing.

O3. Se le da un peso de 0,14 ya que es una de las ventajas competitivas del proyecto. A esta se le califico con un 3 ya que si es muy importante porque es la ventaja comparativa del restaurante lo que lo hace único, pero hay que tener en cuenta la competencia ya que mucho compran la carne e almacenes de cadena.

O4. Se le da un peso de 0,15 ya que es una de las ventajas competitivas del proyecto. Se calificó con 3 ya que con esto queremos decir que es un ambiente para toda la familia.

A1. Se le da un peso de 0,1 ya que es una amenaza fuerte debido a que cuando el nivel de vida de los clientes defiende sus compras serán menores. Se calificó con 3 ya que los cambios suelen ser de imprevisto.

A2. Se le da un peso de 0,12 ya que es un gran problema ya que no es bueno depender de un solo proveedor. Se calificó con 4 ya que depender de un proveedor es muy malo para las entidades ya que esto les da un poder muy alto sobre la empresa y se deben buscar formas de evitarlo

A3. Se le da un peso de 0,11 ya que es un gran problema que está afectando casi todos los sectores del país por la situación económica venezolana. Se calificó con 3 ya que el contrabando afecta mucho la economía colombiana.

A4. Se le da un peso de 0,1 ya que los cambios gubernamentales suelen afectar mucho a las entidades. Se le da una calificación con 2 ya que las políticas cambiarias no afectan mucho al restaurante, aunque de ser muy elevadas las cargas tributarias significaría costos muy altos y con los tratados del TLC pueden entrar los productos a un precio más bajo.

El resultado fue 3,17 esto quiere decir que la empresa estará preparada para las amenazas y puede capitalizar las oportunidades lo que muestra que la empresa tiene un futuro próspero en el mercado. Las estrategias o acciones para actuar como empresa se encuentran en el Cuadro 9.

Cuadro 9. Matriz MEFE Estrategias.

OPORTUNIDADES	ESTRATEGIA	ACCIONES
O1. Ventajas nutricionales de la carne	Penetración de mercado	Implementar campañas para que se conozca más la carne
O2. Pocos rivales en el mercado de restaurantes de carne de búfalo.	Penetración de mercado	Aprovechar los pocos rivales y ser únicos
O3. No existen restaurantes que también distribuyan carne al detal	Diversificación concéntrica	Brindar orientación sobre la preparación y descongelamiento
O4. No existen restaurantes que permitan el ingreso de mascotas.	Desarrollo del mercado	Mostrarlo como la ventaja de ir todos a comer
AMENAZAS	ESTRATEGIA	ACCIONES
A1. Cambios en los niveles de vida de las personas	Integración hacia adelante	Conocer la situación del país y como se mueve la empleabilidad a nivel nacional.
A2. Pocos proveedores del producto	Integración hacia atrás	Buscar al que cumpla los requisitos de la matriz y evolución de proveedores
A3. Contrabando del vecino país Venezuela.	Integración hacia adelante	Promover las BPM
A4. Políticas cambiarias y TLC que hacen que el producto entre más económico.	Diversificación del mercado	Estar al día con cargas tributarias y buscar que no afecten las políticas cambiantes del país

Fuente: Elaboración propia

1.5 MATRIZ POAM

Perfil de amenazas y oportunidades en el medio; en esta matriz se identifican los aspectos que son nocivos para la entidad para ello se debe conocer el medio en el cual se va a mover la organización ya que esto es un factor importante que determina el posible éxito o fracaso de una entidad. Con ayuda del matriz POAM se van a conocer e identificar las oportunidades y amenazas del sector. En el Cuadro 10., se describe la matriz.

Cuadro 10. Matriz POAM

Factores	Oportunidades			Amenazas			Impacto		
	Alto	Medio	Bajo	Alto	Medio	Bajo	Alto	Medio	Bajo
Económicos									
Este sector genera empleo	X						X		
Variaciones positivas en el PIB		X						X	
Globalización	X						X		
Integración económica de los países						X			X
Aumento turístico del país y la ciudad		X						X	
Sociales									
Incremento de migración venezolana						X			X
Tendencias culturales					X			X	
Aumento poblacional			X						X
Tendencias de consumo cambiantes				X			X		
Competitivo									
Nuevos competidores					X			X	
Diversificación de productos		X						X	
Alianzas estratégicas con proveedores	X						X		
Tecnológico									
Tecnología en planta	X						X		
altos costos en tecnología				X			X		
Político									
Situación del país				X			X		
Cargas tributarias al país					X			X	
Cambio de políticas en la ciudad				X			X		
Suma	4	3	1	4	3	2	8	6	3

Fuente: elaboración propia

La matriz POAM muestra que la empresa económicamente hablando tiene muchas oportunidades para el sector ya que es un sector que genera mucho empleo en la ciudad. En los aspectos sociales vemos amenazas gracias a la gran migración

venezolana de estos tiempos ya que mucho pueden venir con capital para montar empresa. En el ambiente competitivo tiene más oportunidades ya que es un restaurante muy único y se puede ver a simple vista su aspecto diferenciador. La tecnología es una gran ventaja, pero los costos de esta son una amenaza y la situación política podría ser una amenaza ya que la situación del país cambia constantemente y las cargas tributarias son muy altas. La empresa cuenta con 4 oportunidades y 4 amenazas en un nivel alto 3 en nivel medio y en un nivel bajo tan solo una oportunidad y dos amenazas.

La empresa tiene más amenazas que oportunidades. En el Cuadro 11., se encuentran las acciones para esta matriz.

Cuadro 11. Acciones matrices POAM

Factores	Acción
Económicos	
Este sector genera empleo	Oportunidad alta ya que de esta forma se contribuye a que mucho tengan un mejor nivel de vida
Variaciones positivas en el PIB	Oportunidad media ya que PIB está cambiando pero las variaciones positivas muestran que el proyecto puede ser muy rentable
Globalización	Gracias a esta se mejora la competitividad y la implementación de nuevas tecnologías
Integración económica de los países	Se pueden crear cadenas de valor más completas con información que permite comparar el producto nacional con otros y así mejorar
Aumento turístico del país y la ciudad	Más personas es equivalente a más ventas así que si aumenta el turismo las empresas tendrán muchos más clientes
Social	
Incremento de migración venezolana	Amenaza baja, ya que pueden venir y formar empresa y serian la competencia pero es baja ya que deben sacar permisos y demás no la montarían a penas lleguen pero así como son clientes pueden ser rivales
Tendencias culturales	Amenaza media ya que muchos animalistas no quieren más sacrificio animal
Aumento poblacional	Oportunidad baja, ya que más personas más ventas es baja ya que primero se debe fidelizar al cliente.
Tendencias de consumo cambiantes	Amenaza alta, ya que el consumidor se deja llevar por la moda

Cuadro 11. Continuación

Competitivo	
Nuevos competidores	Amenaza media, ya que crear una empresa requiere dinero y permisos
Diversificación de productos	Oportunidad media ya que es un restaurante innovador
Alianzas estratégicas con proveedores	Oportunidad alta ya que así no vamos a depender de este y se llegaron a acuerdos para mejorar la relación
Tecnológico	
Tecnología en planta	Oportunidad alta, ya que así el trabajo se facilita
altos costos en tecnología	Amenaza alta, ya que las tecnologías actualmente en Colombia son muy costosas ya que hay que traerlas muchas de afuera del país
Político	
Situación del país	Amenaza alta, la migración venezolana y el desempleo ha incrementado la inseguridad en el país así que se espera que el gobierno ayude a mejorar
Cargas tributarias al país	Amenaza media, ya que un trabajador cuesta casi más del 50% en nóminas con las obligaciones de ley es media ya que haciendo negocios inclusivos esto puede disminuir.
Cambio de políticas en la ciudad	Amenaza alta, ya que un cambio de políticas afecta todos los sectores.

Fuente: elaboración propia

2. ESTUDIO DE MERCADO

Con ayuda de este capítulo se evaluará el mercado los clientes potenciales y la demanda real que tendrá el proyecto “restaurante”, todo esto con la ayuda de una compilación de datos de fuentes primarias y secundarias que se analizarán y por medio de esta describir la realidad del mercado.

La finalidad de esto es poder conocer el cliente poder conocer mejor sus gustos e interés ya que después de tener toda la información recolectada se realizará un análisis de datos una segmentación de mercados para de esta forma establecer la demanda y analizar la oferta

Todo esto con el fin de clasificar a los clientes en diferentes grupos para de esta manera llegar a todos los nichos posibles.

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

De manera precisa y detallada se describen los productos que se ofertarán en el restaurante cuya especialidad serán los productos a base de carne de búfalo y los productos derivados de esta; así como también productos con otras carnes como la carne de res y la porcina. Se explican los productos que se ofertarán en las ventas al detal, los productos ya cocinados y también la importancia del producto canino ofertado por él restaurante; se mostrarán sus características distintivas y peculiares que lo van hacer distintivo y diferente en el mercado ya que esa será la oferta de valor que verán los clientes.

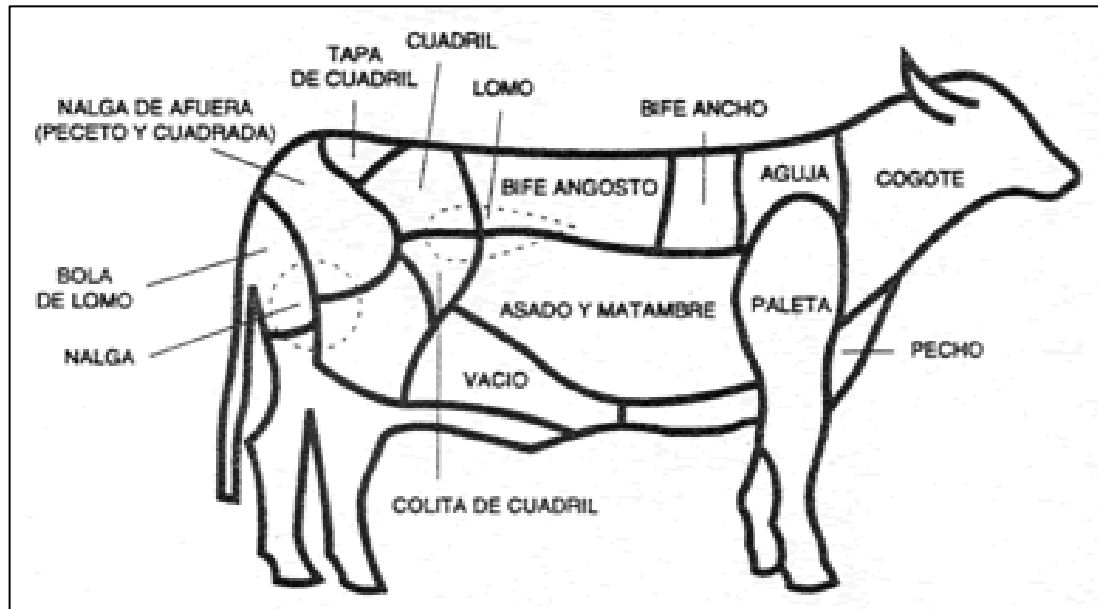
2.1.1 Descripción del lugar. El restaurante contara con un ambiente muy hogareño a la entrada del local el cliente podrá observar las ventas al menudeo y apreciar los cortes de estas; más al fondo encontrara el restaurante el lugar donde se venderán los alimentos.

El restaurante espera brindar calidad y seguridad para sus consumidores en todos los ámbitos y que sientan el lugar como el sitio ameno que buscan para pasar un rato en familia, pero que también sirve para un almuerzo de trabajo.

2.1.2 Refrigerados. Las ventas de carne al detal serán un punto clave en el desarrollo del proyecto ya que este hace parte de la ventaja comparativa del restaurante ya que en Bogotá no se encuentran restaurantes que distribuyan al detal los productos cárnicos así en los refrigeradores se encontraran las distintas carnes que se mencionaran posteriormente mostrando sus respectivos cortes.

2.1.2.1 Carne de búfalo. En la Ilustración 10., se pueden observar los cortes de la carne bufalina que se van a ofertar en el mercado “Chata, costilla, centro, piernas, cadera, cola, lomo, falda, bola y carne molida”.

Ilustración 10. Partes del búfalo



Fuente: MUNDO DE LA CARNE. Carne del búfalo: la proteína roja del futuro. [Sitio web]. [Consultado el 3 de junio de 2018]. Disponible en: <http://mundodelacarne.blogspot.com/2010/04/carne-de-bufalo-la-proteina-roja-del.html>

Ya que la carne bufalina es tan poco conocida se deben implementar estrategias de publicidad mayores que con las otras carnes ya que a pesar de ser tan rica en nutrientes que se explican en la Tabla 12., donde se muestran los nutrientes de esta carne que la hace tan rica y recomendada para los clientes.

Tabla 12. Características de la carne de búfalo en comparación con la carne bovina.

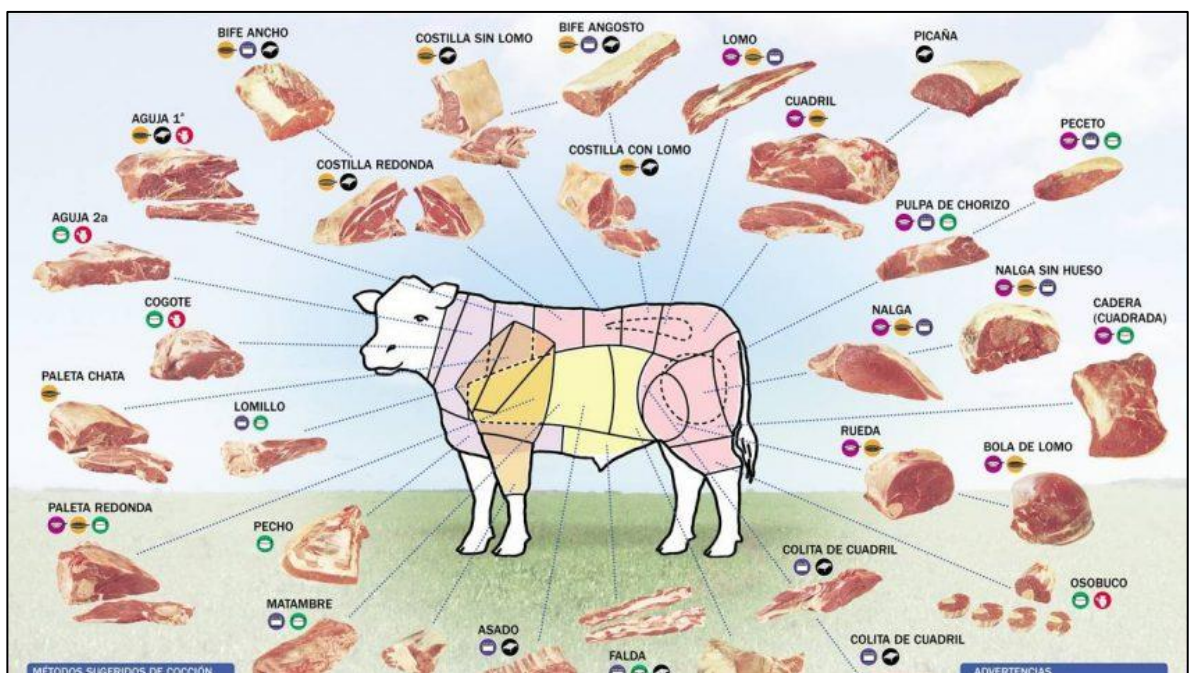
Porcentajes	Características	Propiedad
30%	Menos	Colesterol
55%	Menos	Calorías
11%	Más	Proteínas
10%	Más	Minerales
100%	Menos	Grasa intramuscular

Fuente: EL LITORAL. Carne y leche de búfalo, una opción saludable para incorporar en la dieta. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.ellitoral.com.ar/nota/2014-8-16-12-46-0-carne-y-leche-de-bufalo-una-opcion-saludable-para-incorporar-en-la-dieta>

Se debe recalcar que esta carne se prepara exactamente igual que la carne de res y que las diferencias son el color y la textura. Y que para cocinar la carne debe dejar que esta se cocine por más tiempo y se recomienda llama media.

2.1.2.2 Carne de vaca. La carne de vaca a diferencia de la bufalina es muy conocida por los consumidores tanto en el país como en la capital así que no se necesita explicar cómo se debe preparar y tampoco se le debe hacer mucha publicidad, pero en la Ilustración 11., se pueden observar los cortes de la carne bovina que se van a ofertar en el mercado “Chata, costilla, centro, piernas, cadera, cola, lomo, falda, bola y carne molida”.

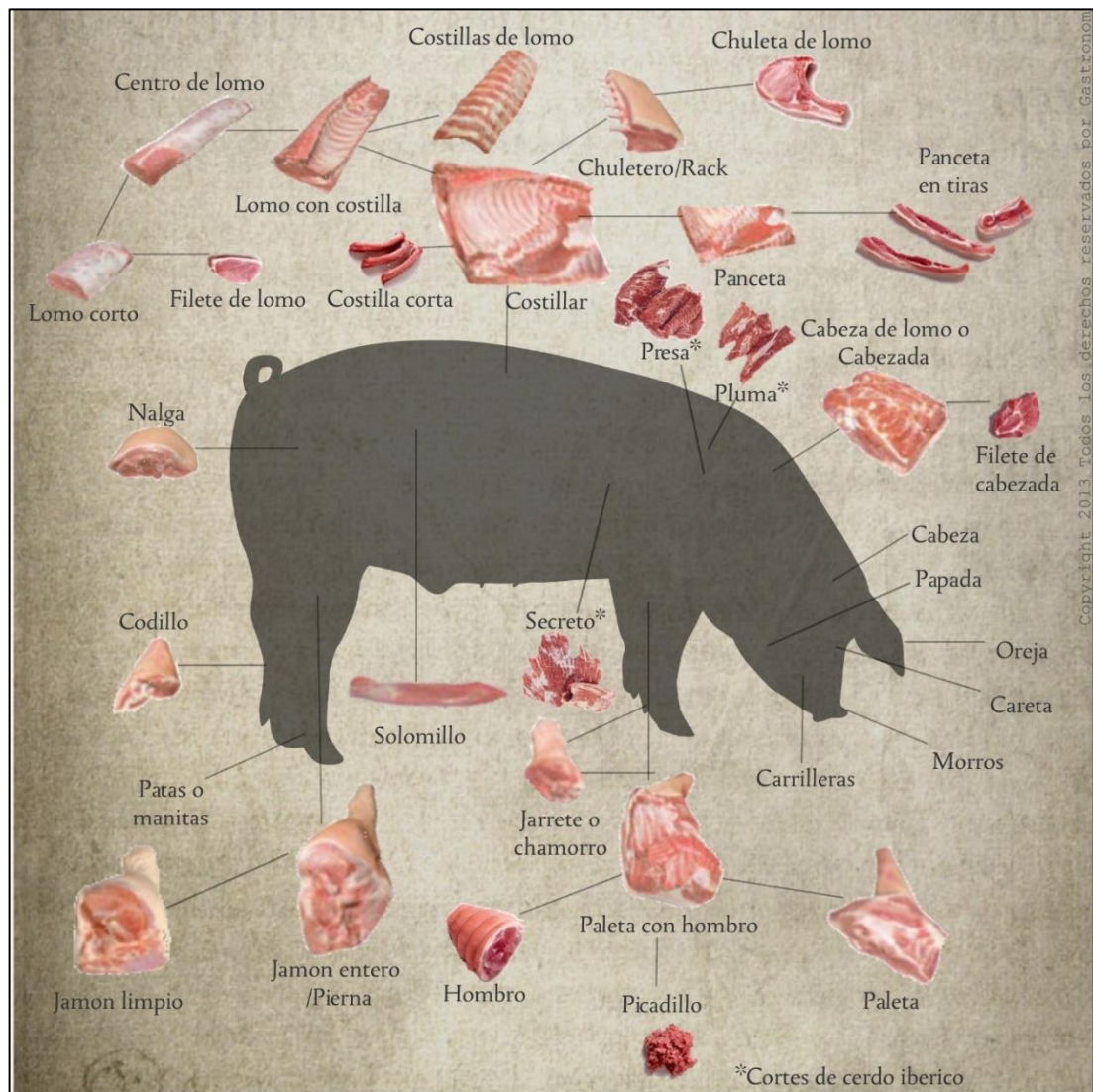
Ilustración 11. Partes de la vaca.



Fuente: LOCOS POR LA PARRILLA. Nombres de cortes de carne vacuno en Argentina, Chile, EEUU y España. [Sitio web]. [Consultado el 12 de junio de 2018]. Disponible en: <http://locosxlaparrilla.com/nombres-cortes-carne-vacuno-argentina-chile-eeuu-espana/>

2.1.2.3 Carne de cerdo. La carne de cerdo a diferencia de la bufalina es muy conocida por los consumidores tanto en el país como en la capital así que no se necesita explicar cómo se debe preparar y tampoco se le debe hacer mucha publicidad, pero en la Ilustración 12., se pueden observar los cortes de la carne porcina que se van a ofertar en el mercado "chuleta, costilla, centro, piernas, cadera, cola, lomo, falda, bola y carne molida".

Ilustración 12. Cortes carne de cerdo



Fuente: GASTRONOMING. Cocina, recetas, vino, gastronomía, bebidas, ingredientes, uvas, alimentos. Carne de cerdo, corte y despiece. [Sitio web] [Consultado el 12 de junio de 2018]. Disponible en: <http://www.gastronoming.com/2013/04/01/carne-de-cerdo-corte-y-despiece/>

2.1.3 Menú para el público. En el menú que se espera ofertar al público se ofrecerán dos tipos platos “comida gourmet y comida rápida” ya que esta última es preferida por el público juvenil. Para acompañar los almuerzos el restaurante ofrece variedad de jugos naturales de frutas típicas, vinos y gaseosas. Así como para las mascotas también se ofrecerá un manu canino para ellos.

2.1.3.1 Comida gourmet. En los platillos de comida gourmet el cliente podrá elegir la carne, pero siempre se recomendará la especialidad de la casa. Se encontrarán los siguientes platos buscando tener un amplio catálogo para satisfacer al consumidor a continuación se enuncian los platillos:

- ❖ Lomo de búfalo. Acompañado de ensalada y papas a la francesa.
- ❖ Churrasco. Con papas a la francesa y salsa chimichurri.
- ❖ Carne en bistec.
- ❖ Filete de carne asada.
- ❖ Arroz con carnes mixtas.
- ❖ Carne estofada.
- ❖ Gulasch con carne.
- ❖ Spaghetty con carne.

2.1.3.2 Comida rápida. Para satisfacer a todos los comensales el restaurante también ofertara comida rápida, para poder captar entre los clientes a los jóvenes que prefieren la comida rápida en lugar de un platillo gourmet, a continuación, los combos:

- ❖ Combo de hamburguesa especial (champiñones, lechuga, doble carne, papas fosforo) con papas y gaseosa.
- ❖ Combo kids (hamburguesa, papas, gaseosa y regalo para el niño).

2.1.3.3 Menú animal. Para los amigos caninos también hay uno platillo especial así mientras los clientes almuerzan ellos esperan a sus dueños en una zona acondicionada para ellos. Y esta es la sopa de verduras

2.2 BARRERAS DE ENTRADA.

Estas barreras son dificultades que encuentran las compañías al momento de ingresar o penetrar en el mercado. Existen barreras políticas, económicas, legales, sociales y también tecnológicas.

2.2.1 Barreras políticas. Algunos sectores necesitan la aprobación de algunos entes gubernamentales específicos y se deben cumplir una serie de requisitos esenciales. Para que la legalidad de una entidad en este caso un restaurante que se encargara de manejar cárnicos se deben cumplir los artículos que se mencionaran a continuación esto para todas las entidades que manejen cárnicos o productos derivados de la carne algún animal⁴⁹:

- **Decreto 1500 de 2007.** Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de carne y los productos derivados de estos y todos aquellos que estén destinados a su consumo humano para verificar la calidad del producto que se está distribuyendo en el país. En este decreto tiene algunas leyes muy importantes como los artículos de la decisión Andina que son:

- ❖ **Artículo 26 de la decisión andina 376 de 1995.** En este artículo se habla de cómo promover y mantener la seguridad humana, animal y vegetal y así promover buenas practicas.

- ❖ **Artículo 12 de la decisión andina 515 de 2002.** En este artículo se establece que los países deben incrementar las normas fitosanitarias en los animales, que se distribuyen.

- ❖ **Artículo 8 de la decisión andina 562 de 2003.** Este artículo habla del implementar reglamentos técnicos esto para estandarizar los procesos.

- ❖ **Artículo 34 de la ley 1122 de 2007.** El INVIMA controla y vigila las plantas y verifica que los beneficios de los animales.

- ❖ **Ley 170 de 1994.** “Acuerdo de medidas sanitarias fitosanitarias para la manipulación y control de alimentos” y el “Acuerdo sobre obstáculos técnicos de comercio”. En estos dos se reconoce que tan importante es que los países para proteger a las personas, animales y medio ambiente.

El decreto 1500 de 2007 estipula leyes que se encargan de mantener los productos con calidad desde que su transporte verificando que la persona que lo haga sea responsable y todos los negocios que la distribuyan tengan un certificado para hacerlo. Se establece que en la cadena de fríos para manejar inocuidad del producto y se mantengan las temperaturas que se deben manejar tanto en el transporte como al lugar de donde salen y a donde llegan, para de esta forma mantener la vida útil de la carne.

⁴⁹ INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS. Artículo 1500. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: https://www.invima.gov.co/images/stories/aliementos/Decreto1500_2007.pdf

El ICA debe certificar la inscripción de los predios, así como su inscripción, para de esta manera asegurar que las áreas donde están instalados están acordes al animal que se cría, así como los sitios donde se almacenan los cortes. Así como la verificación del plan de saneamiento para de esta manera los animales que se sacrifican no tengan riegos y controlarlo para vender un producto de calidad.

Para el transporte también se debe hacer una verificación y mitigar los riesgos de contaminación, desinfectar los vehículos y seguir la guía impuesta por el ICA. Para los despostes también se deben seguir unas reglas y se empieza desde la verificación y la inscripción, así como el manejo de inocuidad y una autorización sanitaria que expide el INVIMA y hacer programas de mantenimiento y sanidad en toda la planta. Así como el hecho de que los animales tengan un plan de vacunación acorde a ellos.

Para el expendio y almacenamiento se debe también tener un certificado de aprobado y los proveedores deben estar autorizados para distribuir el producto y cumplir con los estándares de refrigerados si se va a empacar el producto se debe hacer bajo los estándares de calidad adecuados, así como en su empaque se debe encontrar su fecha de empaque o vencimiento o de cuanto es su vida útil para que el cliente tenga un producto de calidad y sepa hasta cuándo se puede consumir.

Gracias a este artículo se puede asegurar que la carne y los productos que se derivan de esta han tenido un cuidado exhaustivo y ya que a especialidad del restaurante es la carne de búfalo el restaurante debe comprometerse a seguir todas estas reglas para promover así la agricultura responsable y el mantenimiento de los ecosistemas.

Esta barrera política es media ya que siguiendo los estándares se puede superar y crear el restaurante ya que las otras leyes son las que deben cumplir todas las entidades como registro mercantil, uso de suelo y demás. Pero para el manejo de cárnicos solo esta este decreto que es muy importante y siguiéndolo no solo se está siguiendo una norma se está contribuyendo con la agricultura responsable.

2.2.2 Barreras económicas. Conocer la inversión total para dar apertura a la nueva compañía en este caso un restaurante; teniendo en cuenta los gastos abarcan las nuevas tecnologías y los avances de estas, la publicidad para dar a conocer el producto ya que la carne de búfalo no es muy reconocida por los consumidores y también dar a conocer el restaurante para llegar así a más consumidores y de esta manera entrar en el mercado posicionándose con un buen producto de calidad y buen sabor.

Se debe tener en cuenta también la inversión de maquinaria y equipo es decir las ollas, las pailas, la estufa, los asadores y todos los utensilios de cocina que se necesiten para la realización de los diversos platos, así como las mesas, los platos,

las servilletas cubiertos y los menús que se pondrán en el restaurante. También se debe tener en cuenta las neveras y refrigeradores que se van a necesitar para su distribución al detal y lo que se va a necesitar para tener a los caninos que llegue al restaurante.

Crear una empresa no asegura una utilidad desde el principio por ende con el transcurso de los años se puede decir que se podrá recuperar lo que se invirtió. El capital y la idea no son lo más importante a la hora de crear un negocio, las dos se necesitan ya que para llevar a cabo la idea se necesita dinero; y el dinero quieto pierde su valor así que deben ir de la mano las dos. Porque también se necesita ganas para empezar y poco a poco ir creciendo ya que sin actitud y aptitud la idea se puede frustrar.

En el año 2010 se reunieron 400 empresarios y ellos afirman que para crear un restaurante se debe tener en promedio U\$S425.000⁵⁰. Para comprar terreno y suplir los primeros costos. Es por ello que más adelante en el capítulo financiero se realizará un estudio para saber cuál será la inversión mínima para crear un restaurante con especialidad en carne de búfalo.

Esta barrera es alta ya que para conseguir el dinero se deben realizar préstamos y estos traen intereses altos así que muchas personas tienen miedo de empezar porque no cuentan con el capital y es así como se frustran las ideas es por ello que superar esta barrera es difícil.

2.2.3 Barreras sociales. En este aspecto se tiene en cuenta a los consumidores, a través de sus gustos, aficiones, sus ingresos y de qué manera afecta el desarrollo social al sector y subsector.

Esta es una barrera grande ya que se deben buscar estrategias para posicionar la carne de búfalo y mostrar las cualidades que tiene por encima de las otras carnes ya que esta es rica en hierro proteínas y ayuda a cuidar la salud que como es sabido en muchas enfermedades cotidianas se prohíbe el uso de la carne roja “res” y remplazarlo por carne de búfalo.

Muchas veces el precio es un gran problema a la hora de vender y comprar así que el restaurante busca competir con calidad y precio, así como el crear conciencia que cuidar de la salud empieza por lo que se consume. Y así se busca concientizar a los consumidores de las ventajas de la carne, así como el crear una marca y un nombre que los consumidores recuerden.

⁵⁰ CUIDA TU DINERO “Barreras de entrada” [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.cuidatudinero.com/13071668/barreras-de-entrada-a-la-industria-de-los-restaurantes>

Otra barrera social que se debe considerar son las personas que por salud o un gusto personal de protección animal deciden dejar de consumir todo tipo de carnes estas personas son conocidas como vegetarianas y hay otras que deciden no solo no consumir cárnicos sino también ningún alimento proveniente de animales estas son aquellas que llaman veganas.

Algunas personas consideran el ser vegetarianos ya que últimamente se han conocido algunas enfermedades a causa de la carne bovina, el uso de hormonas y el toparse con bacterias por ello nuevas generaciones prefieren las verduras a las carnes. La palabra vaca para ellos es un insulto, así como afirman que ternera lo consideran un infanticidio, una persona vegetariana afirma que el ser vegetariana prolonga la vida de las personas. Esta decisión se toma a cualquier edad pero actualmente está muy presente en el mundo⁵¹.

Las personas que deciden convertirse al veganismo lo hacen por cuestiones de salud ya que el consumo de verduras contribuye en la reducción de presión arterial, disminuye la posibilidad de desarrollar cáncer y diabetes. Otro de los argumentos se relaciona con el daño ambiental y de esta manera no contribuir con las prácticas industriales a las cuales son sometidos los animales⁵².

2.2.4 Barreras tecnológicas. En este aspecto se mide la capacidad financiera de la compañía para adquirir nuevas máquinas o tecnologías que pueden mejorar la calidad del producto, ahorrar tiempo y dinero en la manufactura ya que las máquinas mejoran la productividad.

Es decir, todo el material que se requiere esta es una barrera de entrada mediana ya que este es de tipo industrial y puede ser costosa se necesitan refrigeradores tanto para guardar e inventariar la carne como para las ventas al detal, los hornos, enseres de cocina, etc., muchos de los utensilios de cocina no se deben importar lo cual es una ventaja para la entidad, pero como son material y equipo estos se deben depreciar.

2.2.5 Barreras ambientales. Las leyes colombianas actualmente están promoviendo la agricultura y ganadería responsable y sostenible esto con el fin de promover y mantener el equilibrio en los ecosistemas. Teniendo en cuenta que el proyecto trae consigo el sacrificio animal se deben seguir las normas gubernamentales, así como la verificación de que los respectivos proveedores del producto cuenten con este.

⁵¹EL TIEMPO. Mejor ser vegetarianos. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1311274>

⁵² SEÑAL COLOMBIA. Ser o no ser vegano. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.senalcolombia.tv/documental/pros-y-contras-del-veganismo>

En Colombia no son muchas las entidades que cumplan estos requisitos ya que son prácticas que se han implementado hace muy poco tiempo por eso se debe prestar atención para no interferir con daños ambientales. Otra barrera es la producción del metano a través del estiércol.

Los gases atmosféricos que incrementan el efecto invernadero son el dióxido de carbono, el metano, los óxidos de nitrógeno y los clorofluorocarbonos. Con el estiércol de algunos animales se produce metano este contribuye con un 15% al calentamiento global; para poder producirlo se requieren principalmente rumiantes como bovinos, caprinos, ovinos, búfalos y camélidos ya que estos digieren los alimentos por medio de un proceso conocido como “Fermentación Entérica” que hacen que en su aparato digestivo se fermenten los alimentos y es esta fermentación que libera en la atmosfera el metano como subproducto. La cantidad de metano liberada depende del tipo de animal de la digestibilidad del alimento y el nivel de producto⁵³.

2.2.6 Barreras legales. Las leyes o normatividades se convierten en una barrera de entrada ya que toda empresa debe cumplir una serie de requisitos a la hora de brindar o prestar un servicio cuando se siguen las entidades evitan sanciones o problemas legales durante su gestión. En este proyecto se seguirán las normas de manipulación de alimentos y manejo de cárnicos.

2.3 SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

La segmentación de mercados es una técnica que consiste en fraccionar un mercado en grupos más pequeños que comparten características similares en sus hábitos y preferencias, es decir se puede describir un nicho en términos homogéneos; con ayuda de esta herramienta llegamos a conocer no solo el sector se identifican a los posibles consumidores.

Por medio de la segmentación se busca limitar la demanda; se conocen dos tipos de segmentación estas son la segmentación industrial y la segmentación de consumo. Para este proyecto se recomienda la segmentación de consumo es decir atacar y llegar al cliente final directamente para de esta manera elaborar un perfil completo del cliente estudiando factores geográficos, demográficos, psicológicos, socioeconómicos y conductuales.

2.3.1 Segmentación geográfica. Para determinar geográficamente la ubicación del proyecto se dividirá primero en el país es decir una macro segmentación en Colombia y después una macro segmentación en la ciudad de Bogotá.

⁵³ BUSCAGRO. Producción de metano según la especie animal. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.buscagro.com/blog/3691-produccion-de-metano-segun-la-especie-animales/amp/>

2.3.1.1 Macro segmentación Colombia. Colombia es un país que se encuentra ubicado en el continente americano exactamente al sur de este, cuenta con dos entradas por mar una es el océano atlántico y el océano pacifico esto contribuye a mejorar la competitividad del país; cuenta también con las islas San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

Cuenta con la cordillera de los Andes y está ubicada sobre la línea del Ecuador y el meridiano de Greenwich lo que ayuda a que la Nación tenga el clima tropical que permite la flora y fauna que se en el país. Colombia cuenta con 32 departamentos y el distrito capital.

En la Ilustración 13., se evidencia la división política por departamentos del país y el distrito capital Bogotá.

Ilustración 13. División por departamentos de Colombia.



Fuente: MUNDONETS. Mapa político de Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.mundonets.com/mapa-politico-de-colombia/>

Los límites geográficos de Colombia son⁵⁴:

- ❖ Norte: Panamá, Mar Caribe (Océano Atlántico) y por este limita con Honduras, Jamaica, Haití, Nicaragua, Costa Rica y República Dominicana.
- ❖ Oeste: Océano Pacífico, Panamá y por las islas Malpelo con Costa Rica.
- ❖ Este: Venezuela y Brasil.
- ❖ Sur: Perú, Brasil y Ecuador.

2.3.1.2 Macro segmentación Bogotá D.C. La ciudad de Bogotá, D.C., tiene una altura de 2.630 metros sobre el nivel del mar está situado sobre la cordillera oriental y el altiplano cundiboyacense y 3250 metros de zona montañosa esto la hace la metrópoli más alta del mundo la temperatura oscila entre 6° y 24° teniendo una media de 15° siendo una ciudad templada⁵⁵.

Bogotá D.C., tiene una extensión aproximada de 350 kilómetros cuadrados aproximadamente cuenta con una densidad de 200 habitantes por hectárea.⁵⁶ Con las siguientes coordenadas geográficas una Latitud Norte de 4°35'56"57 y una Longitud Oeste de Greenwich 74°04'51"30.⁵⁷

En Bogotá hay muchos restaurantes dentro y a las afueras de esta. Se escoge para ubicar el restaurante ya que la capital del país es una de las más turísticas y grandes del país, a esta suelen las personas desplazarse por oportunidades de trabajo y muchos habitantes de departamentos aledaños suelen venir a esta a estudiar o laborar.

Se desea un lugar campestre ya que sería más sencillo ubicar a las mascotas que se llevan al lugar; pero esta decisión será tomada después de realizar el estudio de mercados y así decidir en qué parte de la ciudad realizar el proyecto.

La ciudad se divide en localidades como podemos ver en la ilustración 14.

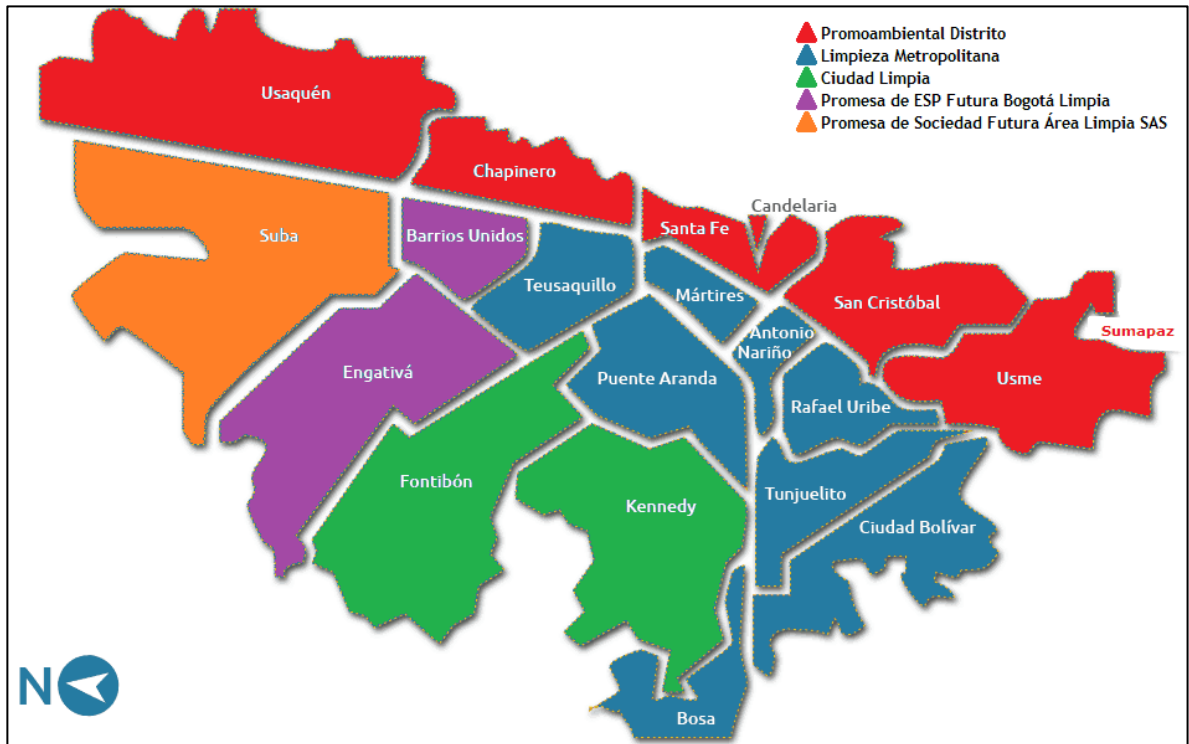
⁵⁴ APRENDIENDO DERECHO CONSTITUCIONAL. Límites Geográficos de Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://g2constitucional12013.blogspot.com/2013/06/limites-geograficos-de-colombia.html>

⁵⁵ DONDE VIAJAR. Altura sobre el nivel del mar. [Sitio web]. [Consultado el 17 de junio de 2018]. Disponible en: <http://dondeviajar.republica.com/ciudades/altura-sobre-el-nivel-del-mar-de-bogota.html>

⁵⁶ SOCIEDAD GEOGRÁFICA DE COLOMBIA. Plan de ordenamiento territorial. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://sogeocol.edu.co/documentos/cuencap7.pdf>

⁵⁷ UNIVERSIDAD DE LOS ANDES. Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 17 de junio de 2018]. Disponible en: <https://campusinfo.uniandes.edu.co/es/comollegar/bogota>

Ilustración 14. Mapa localidades de Bogotá, D.C.



Fuente: PULSO. Conozca cuál empresa recogerá la basura de su localidad, en Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 15 de junio de 2018]. Disponible en: <https://www.pulzo.com/nacion/nuevo-esquema-recoleccion-basuras-bogota-PP415684>

Los límites de la ciudad de Bogotá, D.C., son:

- ❖ Norte: municipio de Chía.
- ❖ Oriente: Cerros Orientales y los municipios de la Calera, Choachí, Une y Gutiérrez.
- ❖ Sur: Departamento de Meta y Huila.
- ❖ Occidente: Rio Bogotá y municipios de Cabrera, Venecia, San Bernardo, Arbeláez, Pazca, Sibaté, Soacha, Mosquera, Funza y Cota.

Es por ello que para ubicar el restaurante se propone ubicarlo en una de las localidades de estrato alto de la capital. Aunque la competencia es muy alta hay que mostrar la promesa de valor en la especialidad de este que es la carne bufalina, en muchas de estas vías hay restaurantes campestres que tienen años allí compitiendo con calidad y buen servicio, pero no enfatizan en esta carne, que tiene buen sabor y muchos nutrientes proteínicos para el cuerpo.

Se espera ganar los clientes, así como innovar en el restaurante “pet friendly” ya que no hay restaurantes con sitios adecuados para los amigos de 4 patas; y mostrar las ventajas de las ventas al detal que es algo nuevo ya que todos los restaurantes venden el producto cosido mas no listo para llevar y preparar en la casa.

2.3.2 Segmentación demográfica. Se estudia y analiza la población teniendo en cuenta algunas características de las personas para de esta manera agruparlos en grupos de edad, sexo, ingresos entre otros. Se agrupará la población bogotana por estratos.

2.3.2.1 Caracterización de Bogotá, D.C. La ciudad de Bogotá se divide en localidades que a su vez se subdivide en barrios, en el Cuadro 12., la lista de barrios y localidades.

Cuadro 12. División política de Bogotá, D.C.

División política de Bogotá, D.C.	
Localidades	Barrios (Unidades de planteamiento zonal)
Usaquén	Paseo de los libertadores
	Verbenal
	La Uribe
	San Cristóbal Norte
	Toberín
	Los Cedros
	Usaquén
	Country Club
	Santa Bárbara
Chapinero	El Refugio
	San Isidro Patios
	Pardo Rubio
	Chico Lago
	Gran Chapinero
Santa Fe	Sagrado Corazón
	La Macarena
	Las Nieves
	Las Cruces
San Cristóbal	Lourdes
	San Blas
	Sosiego
	20 de Julio
	La Gloria
Usme	Los Libertadores
	La Flora
	Danubio
	Gran Yomasa
	Comuneros

Cuadro 12. Continuación.

División política de Bogotá, D.C.	
Localidades	Barrios (Unidades de planteamiento zonal)
Usme	Alfonso López
	Parque Entrenubes
	Ciudad de Usme
Tunjuelito	Venecia
	Tunjuelito
Bosa	Apogeo
	Bosa Occidental
	Bosa Central
	El porvenir
	Tinta Sur
Kennedy	Américas
	Carvajal
	Castilla
	Kennedy Central
	Timiza
	Tintal Norte
	Corabastos
	Gran Britalia
	Patio Bonito
	Calandaima
	Las Margaritas
	Bavaria
	Fontibón
Fontibón-San Pablo	
Zona Franca	
Ciudad Salitre Occidente	
Granjas de Techo	
Modelia	
Capellanía	
Aeropuerto el Dorado	
Engativá	Las Ferias
	Minuto de Dios
	Boyacá Real
	Santa Cecilia
	Bolivia
	Garcés Navas
	Engativá
	Jardín Botánico
	Álamos
Suba	La Academia
	Guaymaral
	San José de Bavaria
	Britalia

Cuadro 12. Continuación.

División política de Bogotá, D.C.	
Localidades	Barrios (Unidades de planteamiento zonal)
Suba	El Prado
	La Alhambra
	Casablanca Suba
	Niza
	La Floresta
	Suba
	El Rincón
	Tibabuyes
Barrios Unidos	Los Andes
	Doce de Octubre
	Parque el salitre
Teusaquillo	Galerías
	Teusaquillo
	La esmeralda
	Quinta Paredes
	Ciudad Salitre Oriental
Los Mártires	El Listón
	Estación de la Sabana
	La Estanzuela
	La Favorita
	La Pepita
	Paloquemado
	Panamericano-La Florida
	Ricaurte
	Samper Mendoza
	San Victorino
	Santa Fe
	Voto Nacional
	El conjunto residencial Usatama
	Unidad Residencial Colseguros
	La unidad residencial San Fason
Antonio Nariño	Policarpa
	Caracas
	Ciudad Berna
	Ciudad Jardín
	Sevilla
	Luna Park
	La Hortua
	Restrepo
	Villa Mayor
	San Jorge Central
	Cinco de Noviembre

Cuadro 12. Continuación.

División política de Bogotá, D.C.	
Localidades	Barrios (Unidades de planteamiento zonal)
Antonio Nariño	Eduardo Freí
	San Antonio
	La Fragua
	La Fragueta
	Santander (Bogotá)
Puente Aranda	Ciudad Montes
	Múzu
	San Rafael
	Zona Industrial
	Puente Aranda
La Candelaria	La Catedral
	La Concordia
	Las Aguas
	Centro Administrativo
	Egipto
	Belén
	Santa Bárbara
Rafael Uribe Uribe	San José
	Quiroga
	Marco Fidel Suárez
	Marruecos
	Diana Turbay
Ciudad Bolívar	El mochuelo
	Monte Blanco
	Arborizada
	San Francisco
	El Lucero
	El Tesoro
	Ismael Perdomo
	Jerusalén
Sumapaz	San Juan
	Nazareth
	Betania

Fuente: ALCALDÍA DE BOGOTÁ. Bogotá y sus localidades. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanos/bogodatos/bogota-y-sus-localidades>

La lista del Cuadro 12., muestra todas las localidades y los barrios que las subdividen de la ciudad de Bogotá D.C. en la Tabla 13., se dan a conocer la cantidad de personas por localidad para el 2017 así como se muestra también que porcentaje de hogares existen con una persona y cuatro personas, para completar el 100% de hogares son aquellas familias que cuentan con dos o tres personas.

Tabla 13. Encuesta de multipropósito, número de personas promedio por hogar

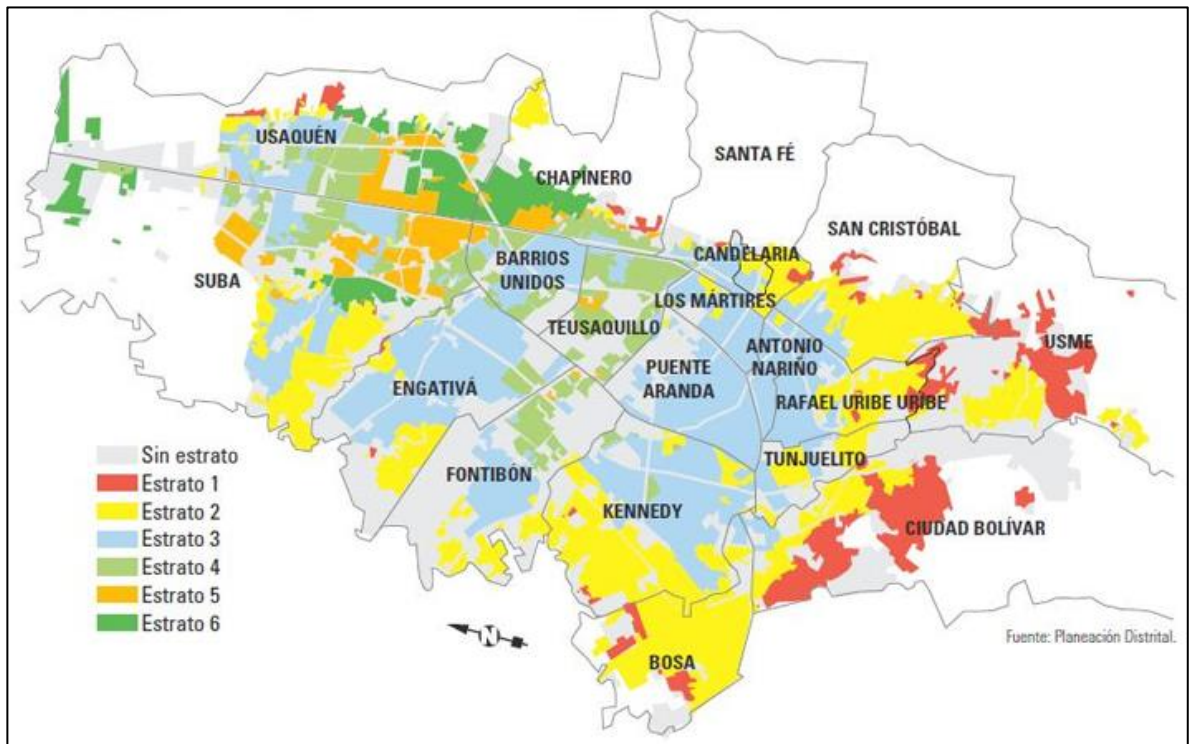
Localidad área urbana 2017	N° personas promedio por hogar 2017	Hogares 1 persona (%)	Hogares 4 personas (%)
Total Bogotá	3	16,30%	34,30%
Usaquén	2,6	25,80%	24,60%
Chapinero	2,1	41,70%	15,30%
Santafé	2,5	32,80%	24,50%
San Cristóbal	3,2	12,60%	40,20%
Usme	3,4	9,70%	45,00%
Tunjuelito	2,9	17,80%	33,30%
Bosa	3,3	8,70%	41,70%
Kennedy	3,1	11,80%	36,30%
Fontibón	2,9	16,10%	32,30%
Engativá	3,1	13,80%	36,50%
Suba	2,9	18,80%	33,30%
Barrios unidos	2,7	21,40%	26,60%
Teusaquillo	2,4	28,50%	20,80%
Los Mártires	2,7	22,70%	26,30%
Antonio Nariño	3,2	11,00%	39,90%
Puente Aranda	2,9	16,10%	31,80%
La candelaria	2,2	39,60%	16,30%
Rafael Uribe Uribe	3,1	12,80%	35,30%
Ciudad Bolívar	3,1	12,80%	39,10%

Fuente: DANE. Encuesta multipropósito. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/multi/Boletin_EM_2017.pdf

2.3.2.2 Estratificación de Bogotá. En la Ilustración 15., se pueden observar los barrios de la capital estratificados y diferenciados con color para de esta manera evidenciar que tanta población hay en cada uno de los estratos socioeconómicos.

En la Ilustración 15., se ve que el estrato socioeconómico con menor población es el estrato 6; pero también se ve una amplia población en los estratos 2, 3 y 4 hay una buena población. El proyecto busca concentrarse en aquellas personas que hacen parte de los estratos 4, 5 y 6; es decir cerca de la mitad de la población capitalina que podrían tener cierto gusto por el lugar.

Ilustración 15. Estratificación socioeconómica de Bogotá D.C



Fuente: LA SILLA VACÍA. La carrera en Bogotá es por seducir al estrato 3. [Sitio web]. [Consultado el 18 de junio de 2018]. Disponible en: <https://lasillavacia.com/historia/la-carrera-en-bogota-es-por-seducir-al-estrato-tres-25461>

Para evidenciar el mapa anterior en el Gráfico 19., muestra que donde mayor concentración poblacional existe es en el estrato 2 es decir que se podría decir que para el año 2014 la mitad de la población bogotana son personas que cuentan con bajas oportunidades.

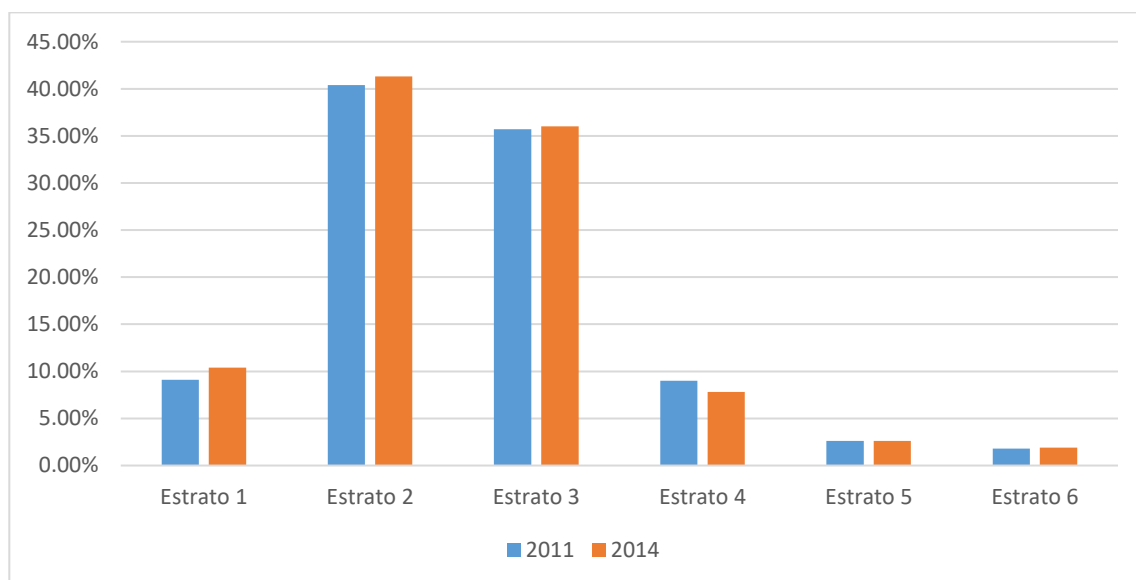
Tabla 14. Personas por estrato socioeconómico en la ciudad de Bogotá.

Localidades	0	1	2	3	4	5	6	Total 4, 5, 6
Antonio Nariño	0	0	4687	104567	0	0	0	0
Barrios Unidos	0	0	71	171359	94262	1378	0	95.639
Bosa	301	53021	650271	27143	0	0	0	0
Candelaria	0	2442	13944	5963	0	0	0	0
Chapinero	0	5386	21102	10190	32607	13159	41392	87.158
Ciudad Bolívar	502	394045	293070	41746	0	0	0	0
Engativá	0	8705	191843	651437	26445	0	0	26.445
Fontibón	15	74	76865	218820	109621	8314	0	117.934
Kennedy	59	8389	641924	534241	23577	0	0	23.577
Los Mártires	0	0	5918	79799	8000	0	0	8.000
Puente Aranda	0	5424	1706	214706	0	0	0	0
Rafael Uribe Uribe	27	22543	183774	144064	0	0	0	0
San Cristóbal	0	23941	314315	49481	0	0	0	0
Santa Fe	21	5680	62242	14293	7017	30	0	7.047
Suba	0	1962	540445	406702	174035	145789	11710	331.533
Teusaquillo	0	713	38	13998	112717	12997	0	125.714
Tunjuelito	0	0	103339	84607	0	0	0	0
Usaquén	0	14749	40581	155216	129157	58019	69788	256.963
Usme	59	154227	182358	329	0	0	0	0

Fuente: CUEVAS, Edwin Alberto <ecuevas@sdp.gov.co> “Personas por estrato socioeconómico” [Correo electrónico] 15 septiembre de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda

En la Tabla 14., muestra que las localidades con más personas en estratos 4, 5 y 6 son suba y Usaquén; pero la localidad de Usaquén que tiene la particularidad de que tiene más personas en estrato 6 es decir que estas tienen mayor poder adquisitivo. Y en el Gráfico 19., la población por estratos socioeconómicos.

Gráfico 19. Población por estratos Socioeconómicos.



Fuente: DINERO. La mitad de los bogotanos pertenece a estrato 1 y 2. [Sitio web]. [Consultado el 7 de mayo de 2018*]. Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/dinamica-pobreza-bogota-estratos/211771>

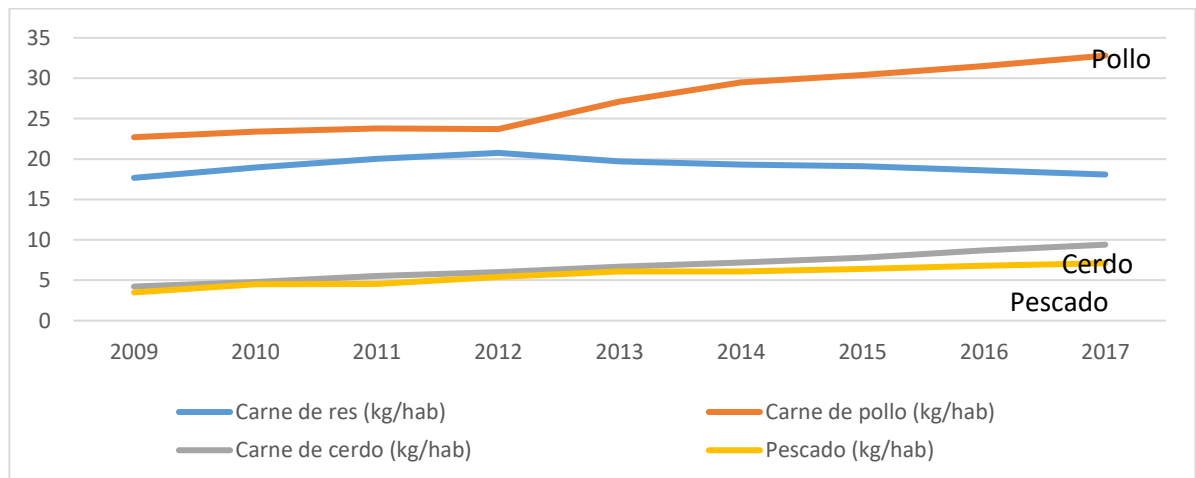
2.3.2.3 Segmentación por edades. Para poder encontrar un mercado mucho más objetivo se tiene el Gráfico 20., como está el sector de cárnicos en el país y como se está efectuando su consumo y se evidencia que el mayor consumo lo tiene la carne blanca “el pollo” con la mayor representación en el mercado y aumentando su consumo considerablemente desde el año 2012 y que la carne que menor representación en el mercado la tiene es el pescado.

En el año 2013 la Organización Mundial de la Salud (OMS) declaró que la carne también ayuda a que se desarrollen otras enfermedades como el cáncer, los derrames cerebrales, la obesidad, el acné, la difusión eréctil y el alzhéimer; todo esto gracias a los altos contenidos de grasa y colesterol que afectan el organismo de las personas otros estudios de la misma Organización Mundial de la Salud afirman que de una dieta humana no es saludable quitar en un 100% la carne de las comidas ya que puede también ocasionar problemas de salud como anemia y otras enfermedades.⁵⁸ Cuando una persona decide ser vegetariana o vegana debe buscar el remplazo proteínico de las carnes en verduras y vegetales con la implementación de esta propuesta se busca que las personas no se despidan de la carne que la reemplacen por algo que sea bueno para la salud.

⁵⁸ ELIGE VEG. 10 problemas de comer carne. [Sitio web]. [consultado el 12 de septiembre 2018]. Disponible en: <http://www.eligeveg.com/10-problemas-de-salud-asociados-con-el-consumo>

Y en este Gráfico 20., se evidencia como el consumo de carne de res está disminuyendo desde el año 2012; esto muestra que las personas están dejando atrás una carne que les está haciendo daño para su salud. La propuesta de valor de la carne bufalina es que esta es una carne roja que contribuye con el cuidado de la salud que es rica en minerales, proteínas, hierro y Omega 3 y 6, así que esta es la alternativa para que las personas no deben dejar las carnes rojas si les gusta mucho deben buscar una alternativa saludable y este restaurante ofrece la carne ideal para esto.

Gráfico 20. Consumo de carne per cápita anual



Fuente: FEDEGAN. Consumo aparente per cápita. [Sitio web]. [Consultado el 11 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/estadisticas/consumo-0>

El Gráfico 20., muestra el consumo de todas las carnes en el mercado esto se complementa con la Tabla 15., el proyecto busca posicionar la carne de búfalo en el mercado, ya que su sabor es muy parecido al de la carne de res. , aunque esta tiene un color más oscuro y es más jugosa podría remplazarla en cualquier plato.

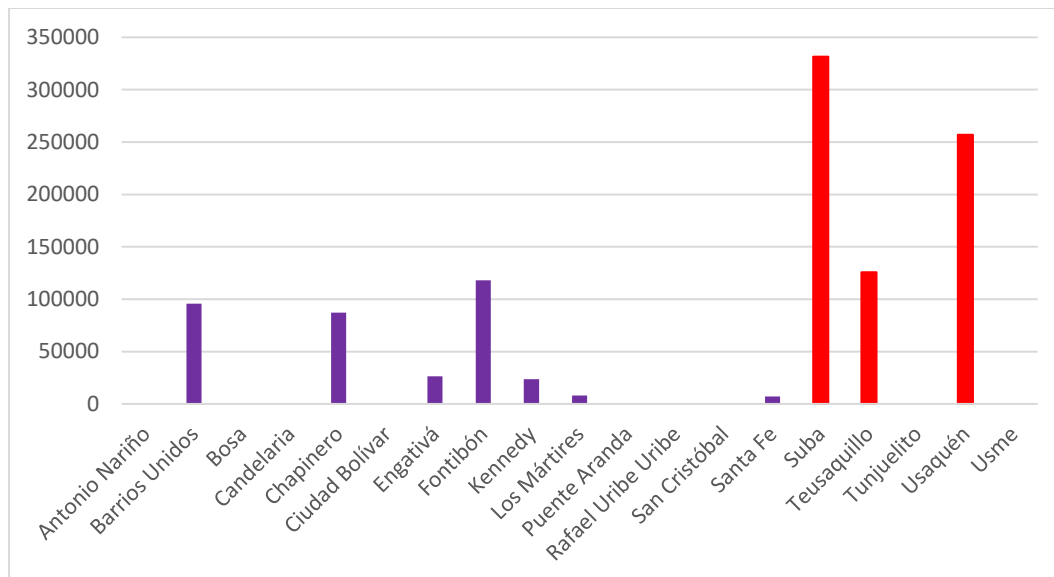
Tabla 15. Consumo de carne per cápita anual

Fecha	Carne de res	Carne de pollo	Carne de cerdo	Pescado
2009	17,67	22,7	4,22	3,49
2010	18,94	23,4	4,77	4,48
2011	20,01	23,8	5,52	4,52
2012	20,76	23,7	6,01	5,4
2013	19,7	27,1	6,67	6,1
2014	19,3	29,5	7,18	6,1
2015	19,1	30,4	7,8	6,4
2016	18,6	31,5	8,7	6,8
2017	18,1	32,8	9,4	7,1

Fuente: FEDEGAN. Consumo aparente per cápita. [Sitio web]. [Consultado el 11 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/estadisticas/consumo-0>

En la Tabla 14., se muestran la cantidad de personas por estratos socioeconómicos y en el Gráfico 21., se grafican las personas que hacen parte a los estratos 4, 5 y 6 en las localidades de Bogotá donde las localidades con más habitantes en estos estratos son Suba y Usaquén. Pero como se mencionó anteriormente Usaquén cuenta más habitantes en el estrato 6 es por ello que se trabajara con esta zona porque es comercial y cuenta con personas que tienen mayor poder adquisitivo.

Gráfico 21. Habitantes estratos 4, 5 y 6 de la ciudad de Bogotá.



Fuente: Elaboración propia en base a, CUEVAS, Edwin Alberto <ecuevas@sdp.gov.co> "Personas por estrato socioeconómico" [Correo electrónico] 15 septiembre de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda

Ya que la carne es un producto de consumo masivo que está en la mayoría de los hogares colombianos, para muchos este es su plato fuerte y el complemento ideal para el almuerzo se realiza una segmentación de edades en un rango de 18 a 70 años para las personas que tienen el poder adquisitivo para comprar el producto.

En la Tabla 16., se encuentran las personas pertenecientes a los estratos 4, 5 y 6 en la localidad de Usaquén que tienen entre 18-70 años, y en el Anexo A. esta la lista dada por la secretaria de hacienda para las edades.

Tabla 16. Segmentación por edad y estrato socioeconómico

Estratos socioeconómicos	Entre 18 y 70 años
Estrato 4	99.545
Estrato 5	44.028
Estrato 6	54.866
Total	198.439

Fuente: Elaboración propia en base a, CUEVAS, Edwin Alberto <ecuevas@sdp.gov.co> “Personas por estrato socioeconómico” [Correo electrónico] 15 septiembre de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda

2.3.3 Segmentación psicográfica. Después de estratificar a las personas se buscan algunas características específicas de las personas teniendo en cuenta sus gustos alimenticios, así como la necesidad de tener que dejar la carne roja ya que se puede cambiar por la bufalina.

Personas que para salir deben llevar a su mascota y sabiendo que en la capital muchas personas tienen un perro y necesitan un restaurante donde puedan llevar a sus mascotas para almorzar y de esta manera toda la familia pueda salir almorzar sin dejar ningún integrante de la familia en casa.

Las dietas y los malos hábitos alimenticios son claves para poder ofrecer una carne con un factor diferencial en sus nutrientes así que personas con problemas de obesidad, colesterol, tiroides o hipertensión tienen la solución para no dejar la carne roja, cambiándola por la bufalina que es más saludable.

La nueva tendencia Fitness es también un plus; las personas comen más saludables, internet arroja aplicaciones donde enseñan rutinas de ejercicios, así como alimentos que se pueden evitar para no ganar peso de más. Así que ya que muchas personas actualmente se están preocupando por su cuerpo la carne bufalina es ideal para este tipo de personas, ya que tendrán un aliento proteínico y saludable que a la vez es muy rico.

2.3.4 Segmentación socioeconómica. Se realiza una segmentación socioeconómica para determinar a qué personas se quiere llegar de acuerdo a sus ingresos mensuales.

Y ya que está dirigido a personas entre los estratos 4, 5 y 6 buscamos personas que devenguen un salario mayor \$2'800.000 mensual ya que esto es lo que gana en promedio una persona de estrato 4, ya que la mayoría de estas son profesionales con muy buenos puestos.

2.3.5 Segmentación conductual. En esta segmentación se va a especificar por qué los clientes prefieren el restaurante y conocer la variedad de gustos en el mercado para de esta manera cada ampliar más el portafolio de servicio que se ofertara.

La innovación de valor de este restaurante está en dos factores fundamentales que lo diferencian de los demás no solo el menú tan variado sino también las ventas al detal o al menudeo ya que los restaurantes solo venden comida preparada esta espera llegar a la casa del cliente que no solo lo visite para comer ya que a un restaurante una familia va los fines de semana o en fechas especiales pero la compra de carne es algo diario.

Es por eso que las ventas al detal ayudan a que las personas no tengas que ir específicamente al restaurante para disfrutar de una rica carne. La nueva tendencia de Pet Friendly en Colombia no es muy fuerte pocos restaurantes tienen espacio para las mascotas así que gracias a esta idea se le da una innovación de valor especial ya que no hay muchos lugares así en el país también el menú canino para ellos es algo muy especial porque de esta manera se evidencia que toda la familia es importante para el restaurante.

2.4 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Gracias a este proceso se puede identificar la opinión y conducta del consumidor al cual se quiere llegar, así como las tendencias, necesidades y perfil de este en el mercado, esto mediante la recopilación de información de fuentes primarias para ello se realizarán una encuesta en la ciudad de Bogotá específicamente en Usaquén esta recolección de información se podrá usar para llegar al mercado con mucha más certeza y tener el portafolio de servicios que los clientes esperan.

El número total de encuestas será determinado por formulas reales para llegar de esta manera y con exactitud a los resultados y de esta manera el proyecto minimice sus riesgos a la hora de entrar al mercado.

2.4.1 Plan de muestreo. Este proceso de muestreo es un proceso que tiene como fin orientar una decisión basado en un número de pruebas. Gracias a los planes de muestreo, se puede asegurar que un producto o servicio de una entidad tenga futuro.

2.4.1.1 Tipo de muestreo. Para el restaurante se realizará un estudio probabilístico es por esto que se realiza la encuesta en la localidad de Usaquén escogiendo personas aleatoriamente verificando que pertenezcan a los estratos 4, 5 y 6 y tengan las edades segmentadas ya que estas son las personas que cumplen con el perfil para el cual fue segmentado el proyecto.

2.4.1.2 Tamaño de la muestra. Para poder tener resultados confiables y poder tener una muy buena certidumbre se debe limitar la población para de esta manera extraer una muestra y así analizar una cantidad menor de datos y hacer así mismo un estudio más eficaz y veraz.

La población es finita ya que las personas entre 18 y 70 años que hacen parte de la localidad de Usaquén son 198.439 según la Tabla 16., habitantes con las características de las personas previamente segmentadas; pero ya que se segmento por edades y estrato socioeconómico con este dato se espera hallar el n.

El restaurante se desea dirigir a personas de estrato socioeconómico 4, 5 y 6 así que se espera a través del estudio de mercados ver como contestan las encuestas para determinar los clientes potenciales y determinar así que tanta carne consumen las personas.

Y así saber no solo cuántas personas consumen carne sino también con qué frecuencia lo hacen, así como también el lugar donde la compran ya que de esta manera se puede determinar los clientes para el restaurante y para las ventas al detal.

Para conocer el número de encuestas se utiliza la Ecuación 1.

Ecuación 1. Tamaño de las muestras

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

Fuente: PYSMA. Como determinar el tamaño de la muestra. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.psyma.com/company/news/mesage/como-determinar-el-tamano-de-una-muestra>

Donde:

Z: Coeficiente de confianza.

N: Numero de población

p: Probabilidad de éxito

q: Probabilidad de error

n: Tamaño de la muestra

A continuación, en la Operación 1., se remplazan las variables por números enteros en la Ecuación 1., para así conocer cuántas encuestas realizar en la capital.

Operación 1. Se halla la n para encuesta

$$n = \frac{1,96^2 * 198.439 * 0,5 * 0,5}{(198.439 - 1) * 0,05^2 + 1,96^2 * 0,5 * 0,5} = \frac{190576,9}{497,04} = 383,41 = 384$$

Fuente: Elaboración propia

Para obtener el coeficiente de confianza (Z) que es 1,96 este dato se toma de la tabla de distribución normal y para esto se dice que hay un 95% de confianza y un 5% de precisión de error. El dato de la población (N) se toma después de indagar y segmentar la ciudad de Bogotá exactamente en la localidad de Usaquén como los posibles clientes se evidencian en la Tabla16., y los valores de probabilidad de éxito (p) se toma como esperado se toma un 0,5 y probabilidad de error o probabilidad en contra (q=1-p) se toma el 0,5.

2.4.2 Encuesta. Es un proceso de interrogación a posibles consumidores que arroja resultados estandarizados sobre las características y gustos de una población determinada por medio de resultados cualitativos que se pueden medir.

Las encuestas tienen preguntas de opción múltiple, abiertas o dicótomas, todas con el fin de conocer las preferencias del cliente; se puede hacer de manera directa, telefónica o a través de internet.

2.4.2.1 Diseño de la encuesta. Para realizar la encuesta se realizaron 8 pregunta de las cuales 7 fueron preguntas de opción múltiple y tan solo una pregunta fue abierta donde se pregunta a las personas que piensan de la carne ya que es bueno saber qué es lo que se sabe de esta carne. La encuesta se encuentra en el Anexo B.

2.4.2.2 Aplicación de la encuesta. Para el proyecto se realizará la encuesta a través de internet. Por ello las 384 encuestas se realizarán a las personas que viven en la ciudad de Bogotá específicamente Usaquén. Las encuestas se realizaron el día 16 de agosto de 2018 y se obtuvo la totalidad de las encuestas el domingo 18 de agosto.

La encuesta se sube a un formulario de Drive y posteriormente fueron enviadas a través de redes sociales como Facebook, Twitter e Instagram; antes de hacer él envió se comprueba que la persona pertenezca a los estratos socioeconómicos segmentados anteriormente y que cumpla con el perfil que se ha caracterizado.

2.4.3 Análisis de datos. Por medio de esta herramienta después de tomados los datos se clasifican, agrupan y destacan las respuestas con mayor puntaje y después de esto se toman decisiones, se elaboran una serie de conclusiones, cada negocio tiene un tipo de análisis diferente, así como él por qué se requiere este análisis.

A continuación, se presenta el análisis de cada una de las preguntas elaboradas en la encuesta con su respectiva tabla en donde se encuentra la opción, la respuesta y el número de personas que eligieron esa respuesta junto a su respectivo porcentaje de participación y después el gráfico para cada una de estas para poder así realizar un mejor análisis y entender lo que el mercado desea.

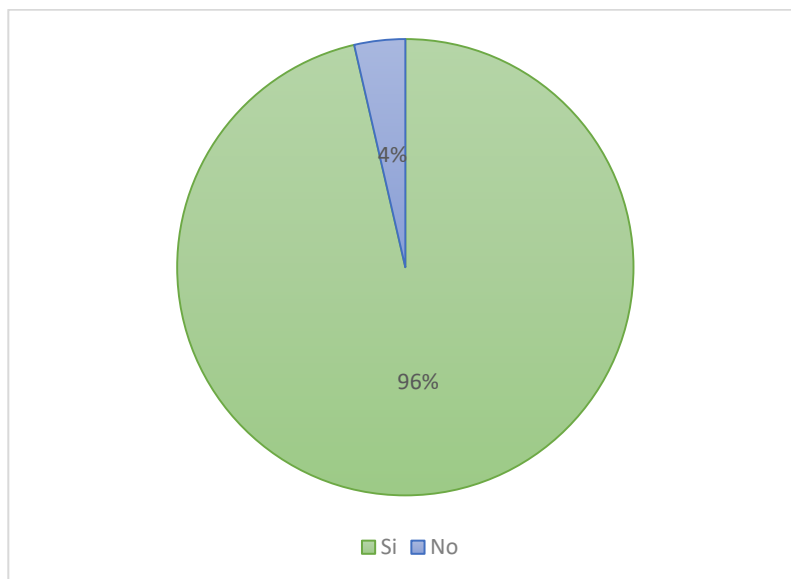
Pregunta 1. ¿Le gustaría consumir la carne de búfalo, si le dijeran que es rica en nutrientes y proteínas?

Tabla 17. Análisis de datos pregunta 1.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Si	370	96,4%
b.	No	14	3,6%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 22. Análisis de datos pregunta 1.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 17., y el Gráfico 22., permite concluir que a un 96,4% de las personas probarían una carne bufalina que es rica en minerales y proteínas estos son los posibles clientes a los que se puede llegar usando la ventaja comparativa de la carne. Mientras que el otro 3,6% pueden ser personas vegetarianas o que prefieren otro tipo de carnes y no probarían la carne bufalina.

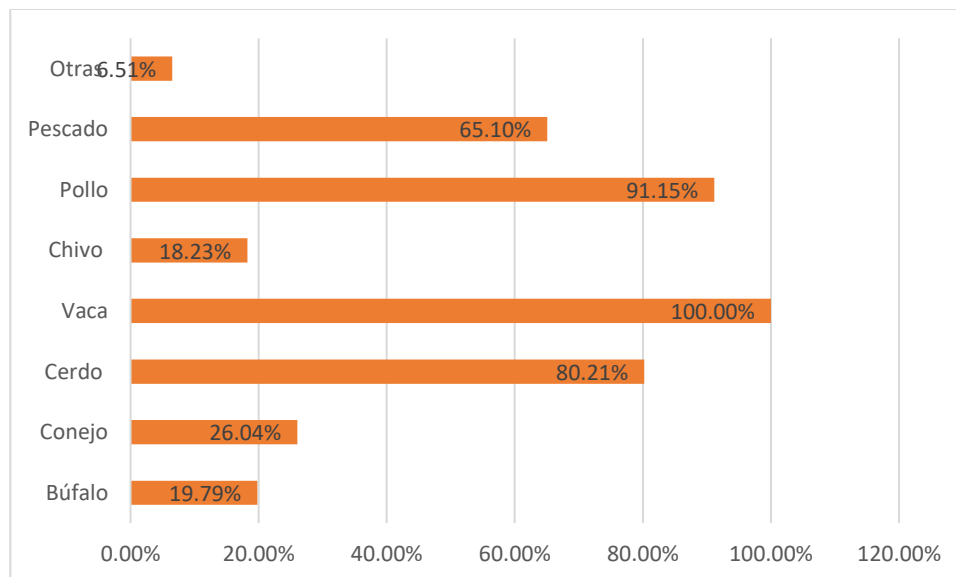
Pregunta 2. ¿De las siguientes carnes cuales ha probado (¿puede marcar más de dos respuestas?)

Tabla 18. Análisis de datos pregunta 2.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Búfalo	76	19,79%
b.	Conejo	100	26,04%
c.	Cerdo	308	80,21%
d.	Vaca	384	100,00%
e.	Chivo	70	18,23%
f.	Pollo	350	91,15%
g.	Pescado	250	65,10%
h.	Otras	25	6,51%

Fuente: Elaboración propia.

Gráfico 23. Análisis de datos pregunta 2.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 18., y el Gráfico 23., permite concluir que la carne de vaca es un producto de consumo masivo es lo que las personas más consumen a menos que sean

vegetarianas o veganas, al igual que la carne de cerdo, el pollo y el pescado son comidas muy nombradas en el país.

Entre las “otras” hubo carne de tortuga, iguana, cordero, chigüiro, marisco y puede que hallan muchas otras más carnes. Pero en este caso la especialidad del restaurante que será la carne de búfalo se tiene que tan solo un 19,79% de las personas encuestadas han probado esta carne así que se espera que poco a poco los consumidores de carne de vaca la cambien por esta opción saludable.

Como se sabe de tendencias actualmente la moda fitness es un plus para que el mercado crezca considerablemente y no solo acudan personas que deseen cuidar su salud que también cuiden su cuerpo.

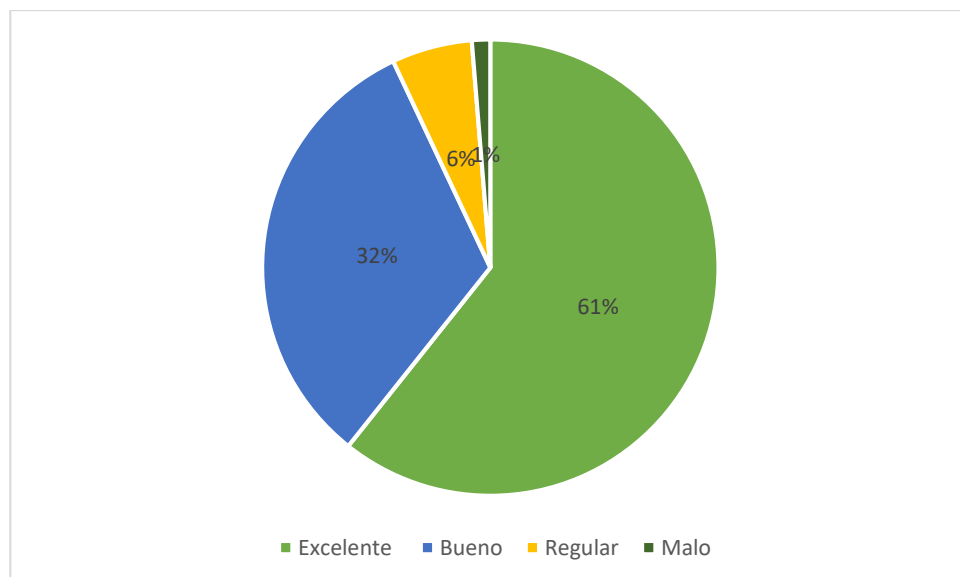
Pregunta 3. ¿Qué piensa de un restaurante que distribuye las carnes al detal?

Tabla 19. Análisis de datos pregunta 3.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Excelente	233	60,7%
b.	Bueno	124	32,3%
c.	Regular	22	5,7%
d.	Malo	5	1,3%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 24. Análisis de datos pregunta 3.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 19., y el Gráfico 24., permite concluir que hay un 60,7% de aceptación en la idea de distribuir al detal le gusta mucho al público y les parece una idea excelente el otro 32,3% les parece bueno, 5,7% regular y 1,3% malo.

Viendo los porcentajes se podría afirmar que la ventaja comparativa del restaurante tendrá una buena acogida por los consumidores ya que ellos pueden no solo probar la comida ya lista y preparada en el restaurante pueden llevar la carne a sus casas para prepararla y tener una rica cena en familia.

Esta idea también tiene como fin que el ciudadano bogotano incluya en su dieta diaria la carne de búfalo, esto no solo las personas que cuidan su salud, también los que cuiden su cuerpo.

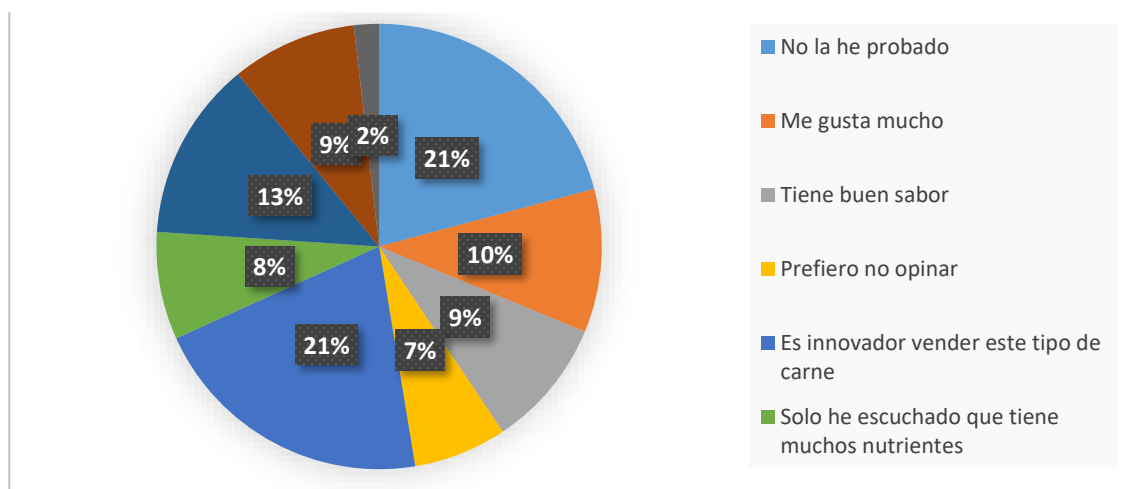
Pregunta 4. ¿Cuál es su opinión personal de la carne de búfalo?

Tabla 20. Análisis de datos pregunta 4.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	No la he probado	80	20,83%
b.	Me gusta mucho	40	10,42%
c.	Tiene buen sabor	36	9,38%
d.	Prefiero no opinar	26	6,77%
e.	Es innovador vender este tipo de carne	80	20,83%
f.	Solo he escuchado que tiene muchos nutrientes	30	7,81%
g.	Sé que la recomiendan por salud	50	13,02%
h.	Me interesa probarla	35	9,11%
i.	La comería si no están en vía de extinción los animales	7	1,82%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 25. Análisis de datos pregunta 4.



Fuente: Elaboración propia

En la Tabla 20., y el Gráfico 25., se evidencia la tabulación de la pregunta 4, esta era la única pregunta abierta que tenía la encuesta así que para analizar de qué manera agrupar los datos se empiezan a leer las respuestas y se evidencia que las personas no tenían opiniones tan diversas ya que quienes la habían probado hablaban de un buen sabor o que les gustaba simplemente; algunas que no la han consumido muestran preocupación por saber si el animal está o no envía de extinción así como muchas prefieren no opinar ya que no la han probado.

Hay que tener en cuenta que hubo muchas personas que hablan sobre como saben que esta carne la recomiendan por salud y que han leído de sus propiedades proteínicas así que debemos valernos de la publicidad donde se muestren las propiedades de esta carne

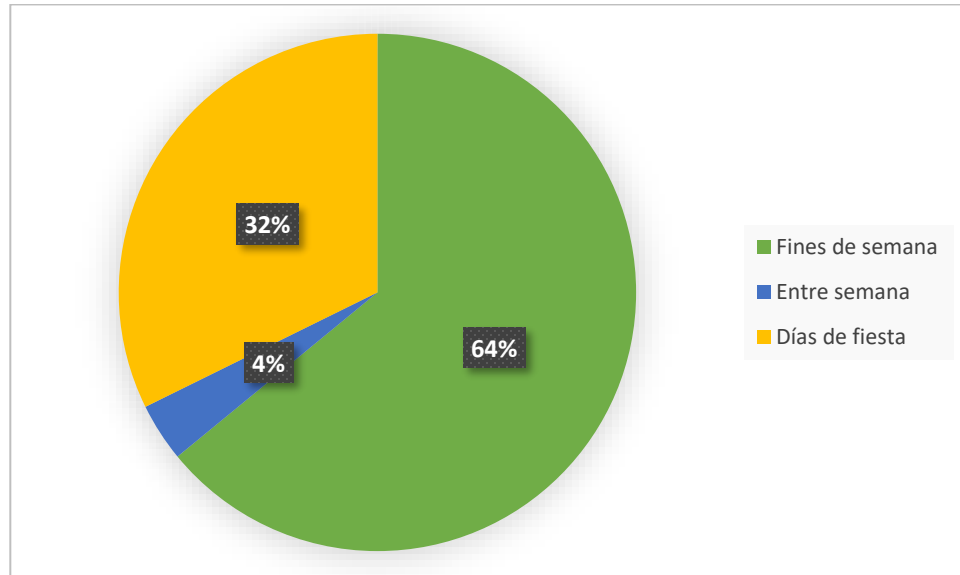
Pregunta 5. ¿Qué días prefiere salir a comer fuera de casa?

Tabla 21. Análisis de datos pregunta 5.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Fines de semana	246	64,06%
b.	Entre semana	14	3,65%
c.	Días de fiesta	124	32,29%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 26. Análisis de datos pregunta 5.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 21., y el Gráfico 26., permite concluir que el 64,05% de la población sale los fines de semana a comer fuera de casa esto con el fin de compartir en familia ya que son los hijos que todos tienen libres, un 32,9% prefiere los días de fiesta el restaurante debe tener en cuenta día de la madre, del padre, navidades, festivos para así saber cómo se comporta la demanda y ampliar el servicio.

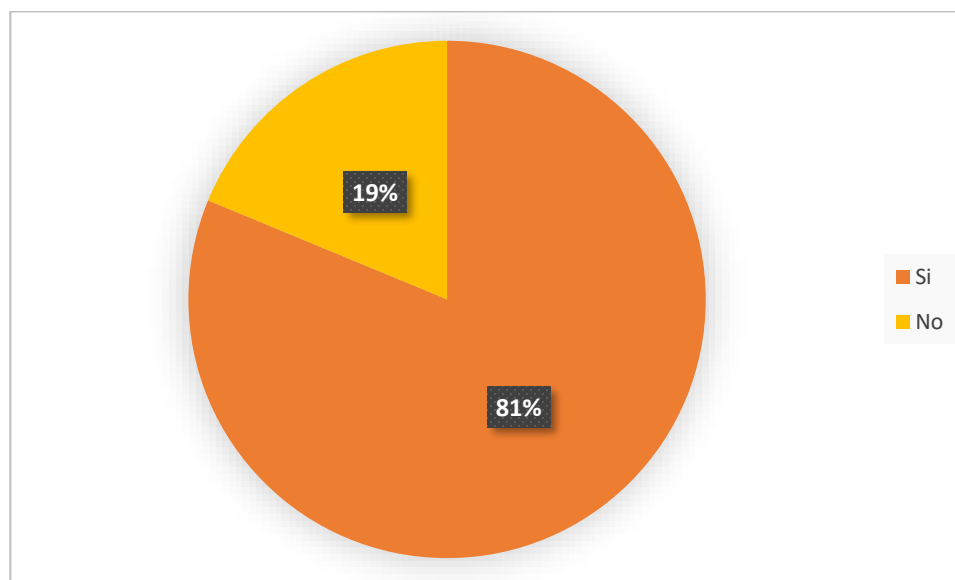
Pregunta 6. ¿Le gustaría reemplazar la carne en sus comidas favoritas por carne bufalina?

Tabla 22. Análisis de datos pregunta 6.

Opción	Respuestas	Nº de personas	Porcentaje
a.	Si	312	81,25%
b.	No	72	18,75%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 27. Análisis de datos pregunta 6.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 22., y el Gráfico 27., permite concluir que un 81,25% de las personas encuestadas les puede interesar mucho más que a otras esta carne ya que si cambiarían la receta original de su comida favorita.

El otro 18,75% de las personas encuestadas pueden buscar nuevas alternativas en sus comidas y les gustaría mucho probar esta carne son clientes a los cuales se puede llegar ya que desean consumir el producto.

No se puede afirmar que comer carne de búfalo evita que una persona sufra de colesterol, hipertensión o cualquier enfermedad, pero gracias a sus propiedades proteínicas se puede ayudar a prevenir ya que el cuidado empieza desde lo que se consume. Así que esta alternativa trata de decirle al consumidor que se puede comer rico sin dejar lo que más le gusta.

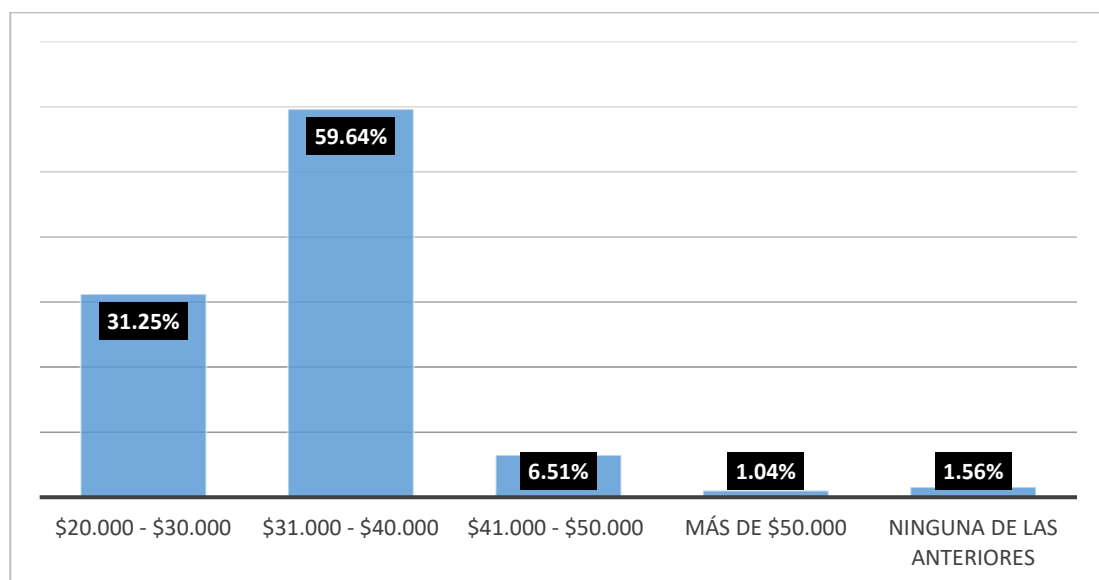
Pregunta 7. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por este plato de su comida favorita?

Tabla 23. Análisis de datos pregunta 7.

Opción	Respuestas	Nº de personas	Porcentaje
a.	\$20.000 - \$30.000	120	31,25%
b.	\$31.000 - \$40.000	229	59,64%
c.	\$41.000 - \$50.000	25	6,51%
d.	Más de \$50.000	4	1,04%
e.	Ninguna de las anteriores	6	1,56%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 28. Análisis de datos pregunta 7.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 23., y el Gráfico 28., permite concluir que los precios favoritos por los posibles consumidores son \$31.000 - \$40.000 con un 59,64% más de la mitad de los encuestados y \$20.000 - \$30.000 con un 31,25% de los votos.

Esto permite concluir que para los platos que van hacer parte del menú los precios deben oscilar entre \$20.000 y \$40.000 pesos ya que al ser muy nuevos en el mercado se deben empezar compitiendo no solo con calidad y sabor, se debe tener en cuenta los precios de la competencia para poder ofertar un precio menor mientras se consolida un valor de marca en el nombre del restaurante generando así un buen nombre así cada vez que una persona haga referencia al restaurante las personas lo conozcan; y tengan un referente de calidad, buen sabor y muy buen precio.

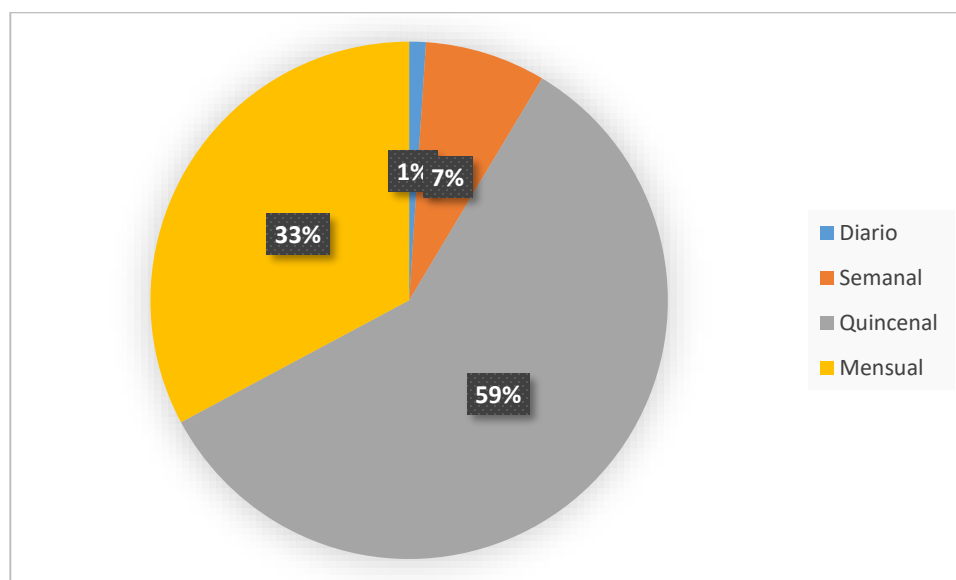
Pregunta 8. ¿Cada cuánto sale a comer fuera de su hogar?

Tabla 24. Análisis de datos pregunta 8

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Diario	8	1%
b.	Semanal	31	7%
c.	Quincenal	221	59%
d.	Mensual	124	33%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 29. Análisis de datos pregunta 8



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 24., y el Gráfico 29., permite evidenciar que la mayor frecuencia para salir a comer fuera de casa es quincenal esta será indispensable para hacer el pronóstico de la demanda ya que se esperará que el cliente valla cada quince días al restaurante almorzar.

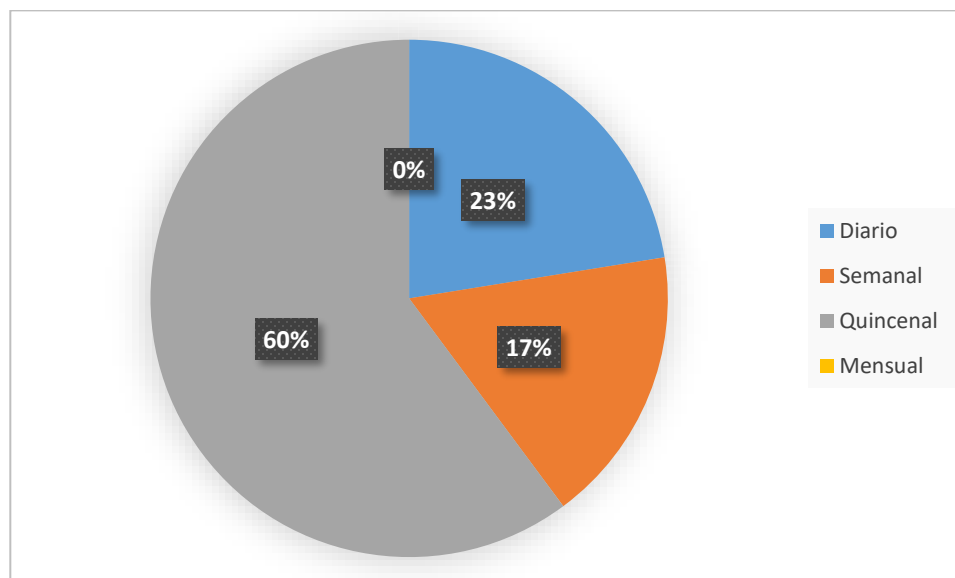
Pregunta 9. ¿Cada cuánto compra carne para su hogar?

Tabla 25. Análisis de datos pregunta 9

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Diario	86	22,46%
b.	Semanal	69	17,38%
c.	Quincenal	229	60,16%
d.	Mensual	0	0,00%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 30. Análisis de datos pregunta 9



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 25., y el Gráfico 30., permite evidenciar que la mayor frecuencia para comprar las carnes es semanal ya que un 60,16% de las personas prefieren cada quince días ir a comprar carne y tenerla en la nevera.

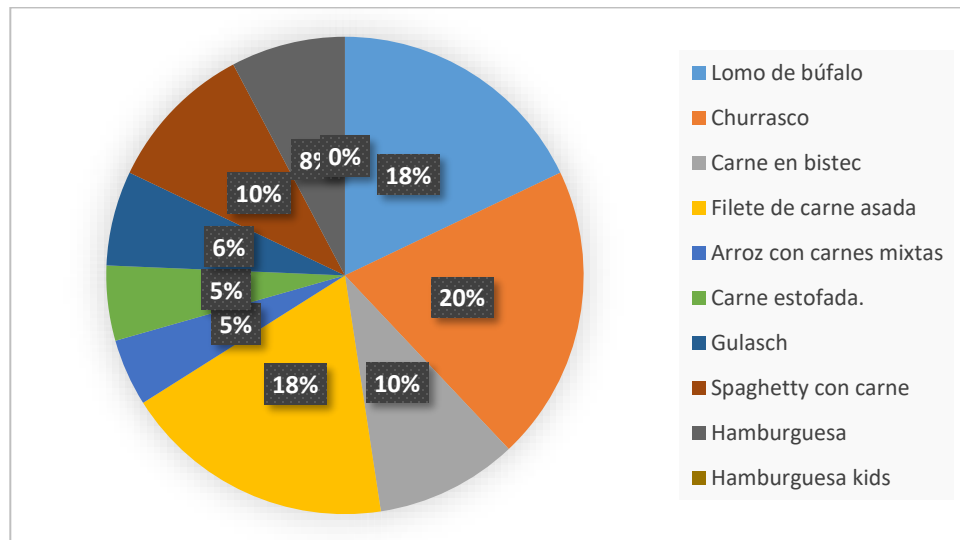
Pregunta 10. ¿De los siguientes platos cuál es su escogería?

Tabla 26. Análisis de datos pregunta 10

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Lomo de búfalo	67	17,45%
b.	Churrasco	75	19,53%
c.	Carne en bistec	36	9,38%
d.	Filete de carne asada	69	17,97%
e.	Arroz con carnes mixtas	17	4,43%
f.	Carne estofada.	19	4,95%
g.	Gulasch	24	6,25%
h.	Spaghetty con carne	38	9,90%
i	Hamburguesa	29	7,55%
J	Hamburguesa kids	10	2.60%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 31. Análisis de datos pregunta 10



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 26., y el Gráfico 31., permite concluir que el plato más vendido será el churrasco y el filete de carne el plato con menos demanda será el arroz con carne mixtas con solo un 4,47% de posibles consumidores y la hamburguesa para niños con un 2,7%.

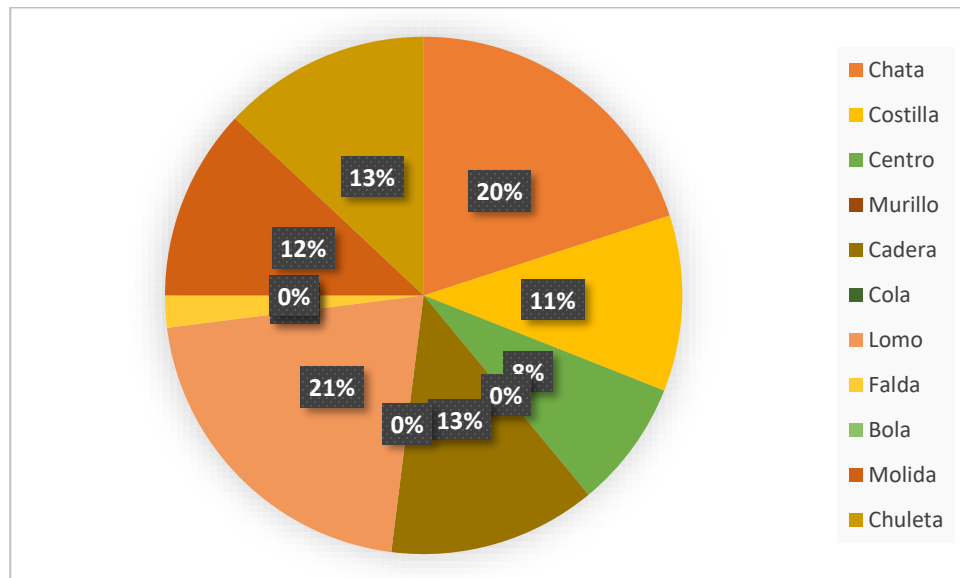
Pregunta 11. ¿Qué parte del animal sacrificado prefiere llevar a su hogar?

Tabla 27. Análisis de datos pregunta 11

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Chata	78	20%
b.	Costilla	43	11%
c.	Centro	32	8%
d.	Murillo	0	0%
e.	Cadera	51	13%
f.	Cola	0	0%
g.	Lomo	81	21%
h.	Falda	6	2%
i.	Bola	0	0%
j.	Molida	45	12%
k.	Chuleta	48	13%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 32. Análisis de datos pregunta 11



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 27., y el Gráfico 32., permite concluir que lo más vendido serán las chatas y el lomo mientras que la bola, el murillo y la cola son partes del animal que no les interesa la chuleta tuvo una muy representación también.

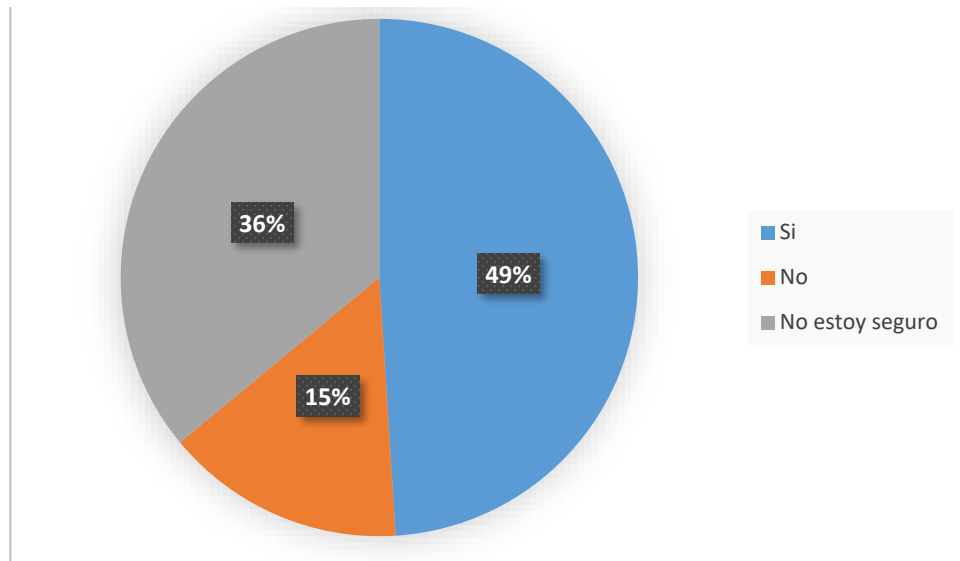
Pregunta 12. ¿Llevaría a su mascota al restaurante para que disfrute de un plato de cortesía mientras usted almuerza?

Tabla 28. Análisis de datos pregunta 12.

Opción	Respuestas	N° de personas	Porcentaje
a.	Si	187	49%
b.	No	57	15%
c.	No estoy seguro	140	36%

Fuente: Elaboración propia

Gráfico 33. Análisis de datos pregunta 12.



Fuente: Elaboración propia

La Tabla 28., y el Gráfico 33., permite concluir que el 36% de los posibles comensales disfrutan del hecho de tener para sus mascotas un aperitivo sencillo para que esperen a sus dueños mientras ellos almuerzan.

2.5 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Este análisis tiene como finalidad identificar y conocer las tendencias del mercado, que factores o variables están influyendo sobre el consumidor y así determinar el precio que se ofertara al mercado; se recomienda siempre hacer pronósticos de demandas futuras ya que para determinar el precio se deben tener en cuenta los precios de los productos sustitutos, los bienes complementarios ya que estos factores pueden afectar al momento de determinar la demanda.

2.5.1 Demanda potencial. Son los posibles clientes reales que puede tener el restaurante, para ello se estudian los productos sustitutos y así se determina cuanto ofertar en el mercado; esta es la posible demanda real que se puede tener al inicio del proyecto.

Ya que se desea que el restaurante este dirigido a personas estrato 4 en adelante y que tengan entre 18 y 70 años se podría decir que la demanda potencial es “198.439” personas. Se espera que empezar promocionando la carne gracias a sus propiedades proteínicas no toda la población está interesada en esto.

2.5.2 Demanda real. Después de hacer la investigación y segmentación de mercados se puede contar con el nicho específico al cual se quiere llegar; para ello se ha realizado una segmentación con las características específicas de los clientes, haciendo un grupo homogéneo para identificar los clientes reales y efectivos.

Ya que se tiene la demanda potencial para el lugar con ayuda del estudio de mercados se usan dos preguntas filtro para seguir segmentando el mercado.

Ecuación 2. Demanda real.

$$\text{PPE} * \text{PPC} = \text{Demanda Real}$$

Fuente: Elaboración propia

Donde:

PPE: Población perteneciente a los estratos 4, 5 y 6

PPC: Porcentaje de personas que probarían la carne bufalina.

DP: Demanda real

Se reemplazan los valores de la Ecuación 2., en la Operación 2.

Operación 2. Demanda real restaurante.

$$198.439 * 96,4\% = 191.295$$

Fuente: Elaboración propia

Se considera una demanda potencial de 191.295 personas para el restaurante con especialidad en carne de búfalo. Para las ventas al detal el restaurante debe darse a conocer para que de esta manera los se toma la misma demanda y se multiplica por la posible demanda que tendrá y se usa la pregunta del estudio de mercado donde se preguntó que piensan de esto.

Operación 3. Demanda real ventas al detal.

$$191.295 * 60,7\% = 116.116$$

Fuente: Elaboración propia

2.5.3 Demanda meta. Se sabe que al ser tan nuevos en el mercado no se podrá esperar que todas las personas acudan al restaurante es por ello que se toma una demanda objetivo o meta es decir se espera captar al inicio el 2% de la población que será la demanda objetivo que tendrá el proyecto. Se toma esta población ya que la idea es innovadora y no hay restaurantes como estos en la localidad, pero se debe ir creando poco a poco un valor de marca.

Para las ventas al detal la competencia será mucho mayor ya que muchos compran las carnes en el mercado es decir en almacenes de cadena y lugares reconocidos como se observó en el estudio de mercados así que solo se toma un 2% de las personas que acudirán al restaurante y llevaran la carne porque le gusto lo que consumió.

Se espera que al Usaquén ser un lugar turístico pueda atraer cada día más clientes, pues este pronóstico se realizó nada más con las personas de esta localidad y aquí vienen personas de otras localidades a trabajar, por ocio o a estudiar; así que se espera que las ventas aumenten y ser líderes en el mercado en esta localidad.

2.5.4 Pronóstico de la demanda. Después de realizar el estudio del sector y del subsector; y haber realizado la macro y micro localización se realiza un pronóstico de la demanda para saber que tanto espera vender el restaurante.

Para conocer la tendencia del mercado se pueden usar como referentes algunos datos y estadísticas del mercado como lo es el Índice de Precios al Consumidor (IPC)⁵⁹, con esto podemos decir que el IPC ayuda a medir la inflación de un país midiendo la variación en los mercados sobre todo en la canasta familiar⁶⁰.

En libros como “Fundamentos de marketing de Kotler y Armstrong” y “Dirección de marketing de Kotler y Keller” se encuentra un debate sobre pronosticar la demanda con el Producto Interno Bruto (PIB), Índice de precios al consumidor (IPC) y el índice de natalidad pero estos aclaran que cuando una empresa usa el PIB es porque son proyectos de grandes escalas, en la primera viñeta del numeral 1.1.2.3 del Capítulo 1., se evidencia que la ciudad de Bogotá no tiene el mismo índice de crecimiento y aclara que la localidad escogida para el proyecto hace parte de las localidades con menor crecimiento así que ya que el restaurante es una empresa pequeña o Pyme se realiza el pronóstico con el IPC que nos permitirá ver como se comportara la demanda en los años futuros, la proyección del IPC se encuentra en la Tabla 29.

⁵⁹CRECENEGOCIO. Tendencias del mercado. [Sitio web]. [Consultado el 12 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.crecenegocios.com/el-pronostico-de-ventas>

⁶⁰ MIS ABOGADOS.COM. ¿Qué es el IPC y para que se usa? [Sitio web]. [Consultado el 12 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.misabogados.com.co/blog/que-es-el-ipc-y-para-que-se-usa>

Tabla 29. IPC Anual.

Año	IPC
2018	3,40%
2019	3,10%
2020	3,15%
2021	3,00%
2022	3,00%
2023	2,95%

Fuente: BANCOLOMBIA. Tabla de macroeconómicos proyectados. [Sitio web]. [Consultado 18 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.grupobancolombia.com/wps/portal/empresas/capitalinteligente/investigacioneconomics/publicaciones/tablas-macroeconomicos-proyectados>

En la Tabla 30., se evidencia la proyección demandada para el restaurante como se dijo anteriormente se espera que las personas al ver la calidad del servicio en el restaurante empiecen acudir más; se espera empezar a captar la mayor población, entre las personas para que cada día más familias empiecen acudir al restaurante, según el estudio de mercado en la encuesta las personas dicen que prefieren acudir a los restaurantes cada 15 días así que la demanda se multiplica por los 24 platos anuales.

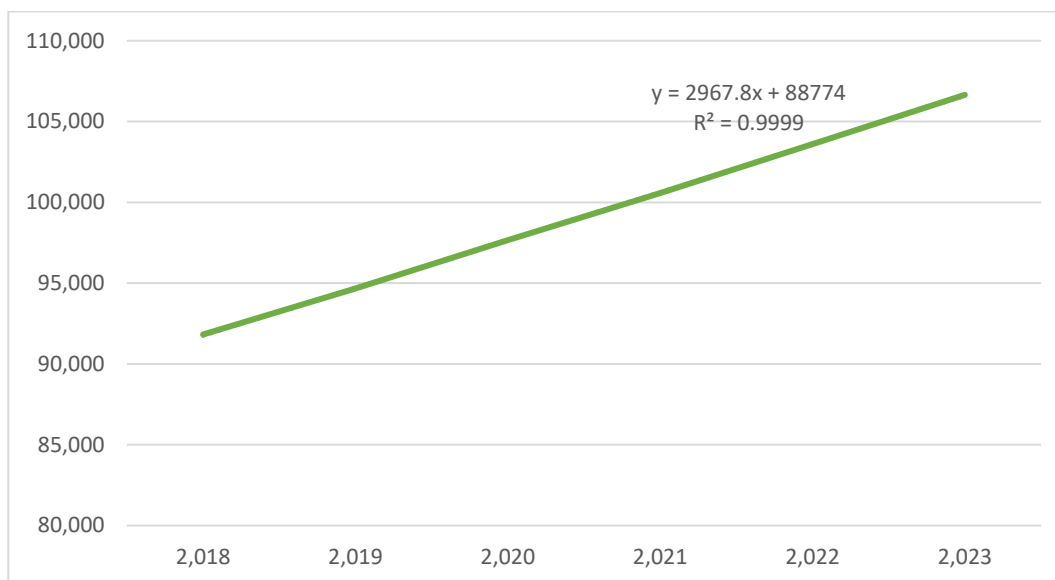
Tabla 30. Demanda anual meta proyectada para el restaurante

Año	IPC	Demanda anual efectiva Ventas/año	Demanda anual Meta (2%) Ventas/Año
2018	3,40%	4.591.085	91.822
2019	3,10%	4.733.408	94.668
2020	3,15%	4.882.511	97.650
2021	3,00%	5.028.986	100.580
2022	3,00%	5.179.856	103.597
2023	2,95%	5.332.661	106.653

Fuente: Elaboración propia

En el Gráfico 34., se evidencia gráficamente como está creciendo la demanda en el restaurante, en el 2018 se proyectan vender 38.258 platos en este año.

Gráfico 34. Demanda anual meta del proyecto en el área de restaurante



Fuente: Elaboración propia

En las ventas al detal se elabora también un pronóstico que se evidencia en la Tabla 31., donde se pronosticó desde el 2018 hasta el 2023

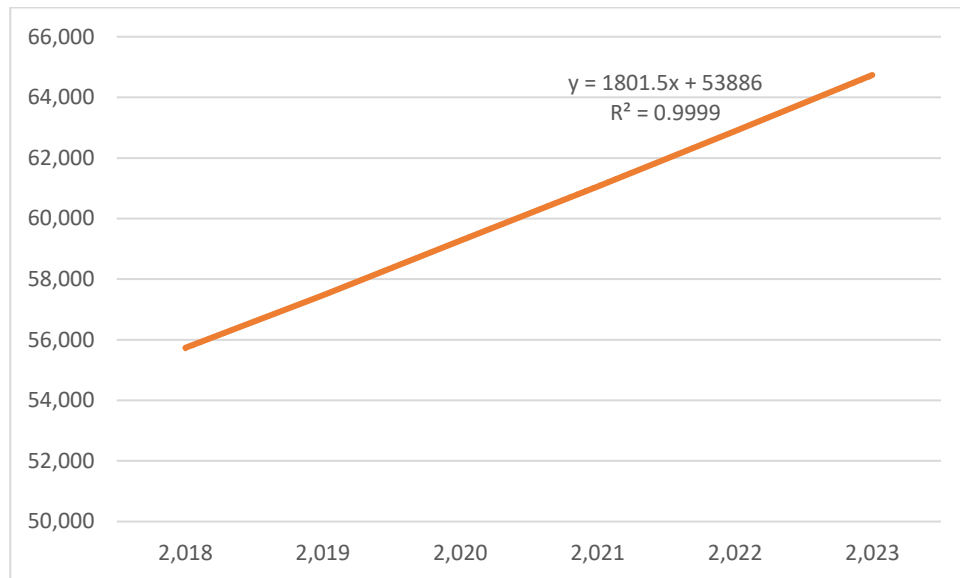
Tabla 31. Demanda anual meta proyectada para las ventas al detal.

Año	IPC	Demanda anual efectiva Ventas/año	Demanda anual Meta (2%) Ventas/Año
2018	3,40%	2.786.788	55.736
2019	3,10%	2.873.179	57.464
2020	3,15%	2.963.684	59.274
2021	3,00%	3.052.595	61.052
2022	3,00%	3.144.172	62.883
2023	2,95%	3.236.925	64.739

Fuente: Elaboración propia

El Gráfico 34., son las ventas anuales en las ventas al menudeo proyectadas año por año para esta sección del proyecto.

Gráfico 35. Demanda anual meta del proyecto en el área de ventas al detal.



Fuente: Elaboración propia

Se espera que cada vez haya mucha más demanda insatisfecha con el servicio que ofrecen otros restaurantes para que de esta manera el restaurante pueda crecer y ampliar la demanda que proyecta. Teniendo en cuenta que las preferencias y gustos de los consumidores cambian; el restaurante debe estar al pendiente ya que si las personas cambian su gusto o en sus ingresos pueden disminuir o aumentar las ventas y la imagen se verá afectadas.

Por ello la carne bufalina debe empezar a darse a conocer en el mercado poco a poco ya que es muy rica y nutritiva y es realmente muy bueno incluirla en la dieta diaria de la población bogotana para que de esta manera se mejore la calidad de vida de estas personas ya que con esta carne se estaría ayudando a contrarrestar las enfermedades silenciosas como la hipertensión, el colesterol, la obesidad y/o muchas enfermedades en las cuales se prohíbe el consumo de carne bovina.

2.6 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Su objetivo es identificar cual debe ser la cantidad de los productos y servicios que se deben ofertar en el mercado, se deben tener en cuenta algunos factores como el precio, la distribución, la promoción y el producto como tal. Ya que la se sabe que no se puede acaparar todo el mercado desde el inicio del proyecto porque hay clientes que están fidelizados a otros restaurantes se toma este 2% para que poco a poco valla creciendo y de esta manera se valla generando fidelización en los clientes; y para las ventas al detal se tomó 2% de los posibles visitantes al restaurante ya que la mayoría de las personas prefieren centros especializados o almacenes de cadena.

Al ser un producto de consumo masivo se ofertará lo mismo que se va a demandar, para que de esta manera el lugar pueda tener el suficiente producto para satisfacer las necesidades del cliente y no tenga que incurrir en costo de desabasto y perder ventas debido a no tener del producto.

En la Tabla 32., se tiene la cantidad de producto que se ofertara al día en el restáurate.

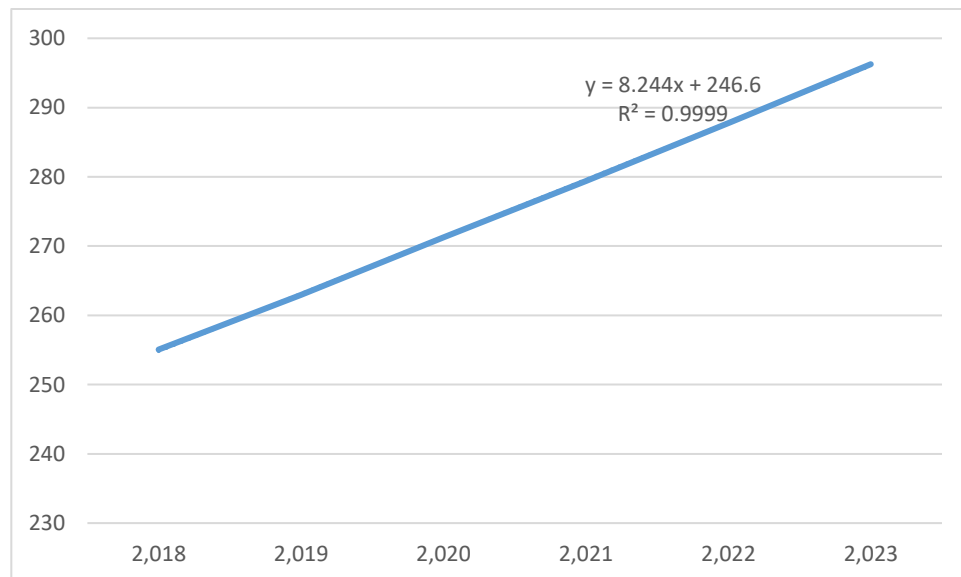
Tabla 32. Pronostico de la oferta diaria del restaurante.

Año	Oferta día meta Ventas/Día
2018	255
2019	263
2020	271
2021	279
2022	288
2023	296

Fuente: Elaboración propia

En el Gráfico 36., se tiene la cantidad de producto que se ofertara al día en el restáurate de manera gráfica.

Gráfico 36. Oferta real meta diaria del restaurante.



Fuente: Elaboración propia

Para las ventas al detal será de la misma manera se ofertará lo que se demanda en la Tabla 33.

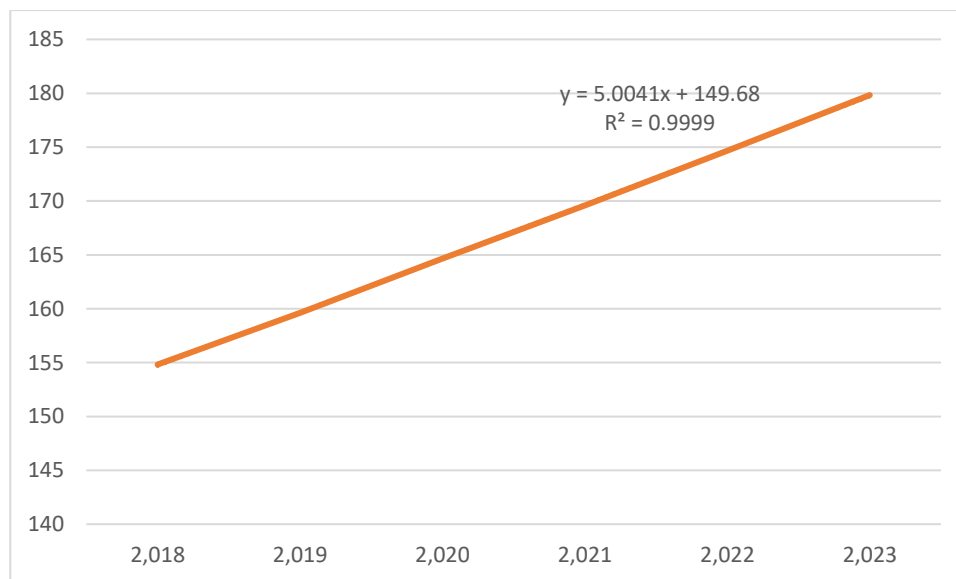
Tabla 33. Pronostico de la oferta ventas al detal.

Año	Oferta día meta Ventas/Día
2018	155
2019	160
2020	165
2021	170
2022	175
2023	180

Fuente: Elaboración propia

En el Gráfico 37., se evidencia la oferta diaria del restaurante no se tienen ventas tan altas como en las ventas de la comida ya preparada ya que como se dijo anteriormente las personas compran la carne en lugares reconocidos y muchas hacen las compra de esta en el mercado así que el mercado meta inicial es pequeño y se espera que esta crezca.

Gráfico 37. Oferta real meta de las ventas al detal.



Fuente: Elaboración propia

Se espera que con el paso de los años la empresa prospere y mejore su capacidad instalada y que cada vez sea mayor su capacidad necesaria, y que empiece de esta

manera ampliar el portafolio de servicios usando a su favor las ventajas competitivas que posee para que más personas lo elijan.

Se recuerda que para medir el crecimiento de la oferta se tuvo en cuenta el crecimiento de la población en Bogotá, ya que, al haber más personas en la ciudad, se tendrán muchos más posibles comensales.

Se analiza la oferta de restaurantes en la localidad de Usaquén, se observan que todos prestan servicio desde el mediodía y hay gran variedad de opciones, también se observa algunos ofrecen un plato del día o dividen su menú en ejecutivo y corriente lo cual contribuye a que entren más personas. La localidad cuenta con varios restaurantes temáticos atractivos para los turistas. Buffalo's Kind debe hacer una muy buena inversión en publicidad para hacerse conocer; también se evidenció que muchos ofrecen su servicio solo a medio día.

2.7 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Se realiza un estudio de todas las empresas que estén en el mismo sector o subsector del área local para conocer los posibles rivales que tendrá la empresa. Se debe identificar las mejoras y así salir al mercado con una diferenciación positiva y evitar la rivalidad para lograr una diferencia cualitativa para entrar a competir en el mercado.

2.7.1 Características de la competencia. En el Cuadro 13., se muestran las principales características de la competencia a la cual se debe enfrentar el restaurante cuando empiece su labor.

Cuadro 13. Características de la competencia

Restaurante	Características
Andrés Carne de Res	Cuenta con varias sucursales en el mercado así como con la experiencia de años trabajando en tener el buen nombre y la popularidad que han conseguido, no solo es un restaurante es un bar, restaurante y bailadero así como un lugar para armar eventos ⁶¹ y los platos principales tienen un precio de \$40.000 en adelante ⁶² .

⁶¹ ANDRÉS CARNE DE RES. Menú. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <http://www.andrescarnederes.com>

⁶² BEST RESTAURANT COLOMBIA. Andrés carne de res. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <https://bestrestaurantsincolombia.com/es/restaurant-colombia/andres-carne-de-res-bogota.html>

Cuadro 13. Continuación.

Restaurante	Características
	que ofrecen en el mercado ⁶³ . Oferta precios desde \$30.000 ⁶⁴ .
EL Tambor	Restaurante campestre con años de experiencia y con más de una sede se ubica a las afueras y dentro de Bogotá. El valor de los platos empieza desde \$40.000.
La Bífera	Aquí el promedio de un plato oscila entre \$52.000 o más. Es un restaurante muy conocido que cuenta con varias sucursales en la ciudad. Su especialidad es la gastronomía colombiana clásica y tiene más de 10 años en el mercado. ⁶⁵

Fuente: Elaboración propia

2.7.2 Matriz de perfil competitivo. Esta matriz ayuda a identificar los competidores que tienen en una organización, fortalece los factores críticos de éxito para afianzarlos y que de esta forma la entidad este en capacidad de sobrevivir en el mercado y sobresalga en el sector, se califica el impacto de cada factor en la gestión de la compañía.

2.7.2.1 Fundamentación. Según la autora los factores críticos de éxito más importante después del respectivo estudio se muestran a continuación:

- **Mantener alianzas estratégicas.** Ya que la carne de búfalo es tan complicada de conseguir en la capital se espera tener alianzas con los proveedores para asegurar la integridad y calidad del producto.
- **Garantizar la calidad y eficiencia de los servicios.** Se relaciona la satisfacción del cliente al momento de atenderlo indagando si la empresa llevo a cumplir con las expectativas que el cliente tenia. Es decir, esperar tener personal preparado y capacitado para garantizar esto.

⁶³ ISLAMORADA. Comida. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <http://islamorada.com.co/comida/>

⁶⁴ ATRÁPALO. Precios de Islamorada. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: https://www.atrapalo.com.co/restaurantes/islamorada_f30753.html

⁶⁵ RESTORANDO. Restaurantes en Bogotá. [Sitio web] [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en internet: https://bogota.restorando.com.co/restaurantes?q=La%20Biferia&redomkt_source=google&redomkt_medium=CPC&redomkt_google_network=g&redomkt_keyword=la%20biferia&redomkt_matchtype=e&redomkt_placement=%20&redomkt_adposition=1t1&redomkt_creative=189721529032&gclid=Cj0KCQjwn4ncBRCaARIsAFD5-gXSQ15_kIDRHnVtPCfCn3X7hv16c09sOeKpsPhyNea0k2cS_umN9caAmjVEALw_wcB

- **Mantener la imagen corporativa de la empresa.** Esto se toma como factor ya que se espera reconocimiento y posicionamiento de marca para el restaurante; dependiendo de la experiencia que reúna en el mercado.
- **Poseer y adecuar instalaciones de acuerdo a la demanda del mercado.** Por el servicio que se ofrece las instalaciones son un factor clave de éxito ya que al ser un restaurante se necesita que sea un lugar con aseo y pulcritud, así al este visitar el restaurante lo vera como un lugar recomendable para él y otros que conozcan.
- **Ofrecer un portafolio de servicios.** Después de conocer la capacidad de la empresa se puede decidir si ofertan más o menos servicios en el restaurante.
- **Ofrecer un excelente servicio.** Aquí se incluye la post venta, seguimiento del producto con los clientes y el servicio prestado. Y es que al ser un servicio la capacidad de los trabajadores, el conocimiento de lo que se está haciendo son lo que ayudara a que los clientes tengan no solo satisfacción, sino que a su vez se fidelicen y den buenos comentarios.

A continuación, la Tabla 34., tiene la asignación subjetiva por parte de la autora para cada factor crítico de éxito, así como el peso que tiene en el sector y así elaborar la matriz de perfil competitivo pertinente para evaluar al restaurante frente a los otros.

Tabla 34. Factores críticos de éxito

Factor crítico de éxito	Peso
Mantener alianzas estratégicas	0,17
Garantizar la calidad y eficiencia de los servicios.	0,15
Mantener la imagen corporativa de la empresa	0,18
Poseer y adecuar instalaciones de acuerdo a la demanda del mercado	0,15
Ofrecer un portafolio de servicios.	0,20
Ofrecer un excelente servicio.	0,15

Fuente: Elaboración propia

Esta calificación se dio de acuerdo al factor crítico de éxito y que tan incidente es o no en la empresa, el que más valor tiene es el de ofrecer un excelente servicio ya que al ser una empresa ubicada en el sector servicios se espera que sea donde mejor se puede calificar.

El mayor peso lo tiene el amplio portafolio de servicios ya que actualmente algunos restaurantes son bares y discotecas es por ello que se debe pensar en más de una cosa; mantener la imagen corporativa es muy importante ya que muchos restaurantes los más famosos llevan años cuidando su nombre y manteniendo

calidad. 0,17 mantener alianzas estratégicas ya que al ser la carne de búfalo tan complicada se deben tener.

Para garantizar la calidad, adecuar las instalaciones y ofrecer un excelente servicio 0,15 ya que estas ayudan considerablemente para atraer los clientes.

Para realizar la matriz de perfil competitivo se asigna una calificación de 1-4 siendo la calificación mayor 4 es decir que se está aprovechando al máximo el factor crítico del éxito y 1 lo peor es decir no se está atendiendo el factor crítico.

Cada una de las empresas se analiza en el Cuadro 14., donde se hace la comparación de la MPC

Cuadro 14. Matriz de Perfil Competitivo (MPC)

Factor crítico de éxito	Peso	El tambor		Andrés carne de res		Islamorada		La bífera	
		Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio	Calificación	Promedio
Mantener alianzas estratégicas	0,17	3	0,51	4	0,68	4	0,68	3	0,51
Garantizar la calidad y eficiencia de los servicios.	0,15	4	0,6	3	0,45	3	0,45	4	0,6
Mantener la imagen corporativa de la empresa	0,18	4	0,72	4	0,72	3	0,54	3	0,54
Poseer y adecuar instalaciones de acuerdo a la demanda del mercado	0,15	3	0,45	4	0,6	3	0,45	4	0,6
Ofrecer un portafolio de servicios.	0,2	3	0,6	3	0,6	3	0,6	3	0,6
Ofrecer un excelente servicio.	0,15	4	0,6	4	0,6	4	0,6	3	0,45
Totales	1	21	3,48	22	3,65	20	3,32	20	3,3

Fuente: Elaboración propia

2.7.2.2 Interpretación. En el Cuadro 14., se evidencia una comparación entre 4 de los restaurantes más reconocidos de la capital; las 4 empresas ANDRÉS CARNE DE RES. ISLAMORADA, EL TAMBOR y LA BÍFERA cuya sumatoria de las calificaciones promedio fueron mayores a 2,5 esto quiere decir que estas empresas han logrado un tener reconocimiento y posicionamiento en el mercado.

La empresa que mayor calificación tiene es Andrés carne res con 3,65 uno de los restaurantes más nombrados por los capitalinos uno sus principales factores de éxito es que con el factor más importante para ellos es mantener su imagen corporativa, así como el hecho de poseer las instalaciones adecuadas para cada uno de los servicios que presta lo hace en las instalaciones adecuadas; así que ya que el ofrecer un buen servicio con un portafolio amplio se puede obtener la fidelidad de los clientes pero esto se hace viendo las necesidades que surgen en el mercado con el pasar del tiempo.

El Tambor es quien le sigue obtuvo una calificación de 3,48 este restaurante también tiene experiencia de años en el sector y varias sucursales así que es uno de los restaurantes más posicionados. El siguiente es Islamorada 3,32 este restaurante ha tenido gran acogida ya que su dueño Andrés Cepeda ha logrado posicionar el restaurante gracias a su fama la variedad y a la música en vivo que ofrece.

En último lugar La Bífera obtuvo un 3,3 gracias a que tiene instalaciones, pero en comparación con los anteriores ellos se han logrado posicionar mejor. Para que el proyecto pueda prosperar debe enfrentarse a estos restaurantes y muchos otros ya que este sector es muy competitivo.

La estrategia para darse a conocer inicialmente en el mercado será con ayuda de redes sociales a través de publicidad instantánea al inicio se implementarán algunas promociones para poco a poco ir atrayendo a los clientes y con ayuda de las ventajas nutricionales de la carne ir creando en ellos fidelización para que sigan acudiendo al lugar. Para lograr la innovación en este mercado tan acaparado las ventas al menudeo en el mismo restaurante y el plato canino de cortesía son lo que harán que la entidad pueda sobresalir e ir así creando un reconocimiento por las personas.

2.8 MARKETING MIX- 8 P's

Para concluir el capítulo de mercados, vamos a caracterizar y enfocarnos en las estrategias del marketing mix, para que de esta manera al momento de penetrar en el subsector gastronómico y el sector servicio, la empresa alcance una buena participación en el mercado además de conseguir una buena rentabilidad.

Es por ello que se empieza un análisis de las 4 P's "Plaza, Producto, Promoción y Precio" ya que con ayuda de estas 4 la empresa logra cumplir las metas y objetivos que se trazó al inicio de esta. Para poder mejorar estas estrategias ahora se realiza 8P's donde se espera que todas trabajen muy acordes la una con la otra para que la empresa alcance sus metas comerciales.

2.8.1 Producto. El restaurante brindara un servicio y un producto, enfocándose en los requerimientos de todos los clientes, teniendo en cuenta sus gustos en cuanto a la comida y las tendencias de esta. Para la elaboración de los platos se usarán técnicas tradicionales, así como las que actualmente se están usando ya que se espera usar tecnología de punta y estar a la vanguardia de esta ya que con el pasar del tiempo muchas técnicas cambian.

Para la parte de cárnicos al detal se espera ofrecer un producto fresco y con calidad que se mantendrá refrigerado en neveras especializadas para esto, así como se espera cumplir con todas las leyes de sanidad para la distribución de cárnicos y alimentos manteniendo la promesa de no afectar los ecosistemas con el sacrificio animal.

2.8.1.1 Imagen corporativa y características del producto. Se crea un restaurante con un ambiente ameno para los clientes inspirado en restaurantes temáticos algo muy parecido a lugares silvestres y rústicos, donde se espera que sea un lugar donde el cliente se sienta como en casa ya que tendrá un buen servicio y una rica comida casera.

El restaurante será campestre para que cliente y a su mascota compartan un buen rato y disfruten de un buen trato, se espera que al ser campestre las personas no consideren el lugar como algo tedioso, sino que sea un lugar donde la monotonía se rompe y se pasa un buen rato.

2.8.1.2 Nombre. Para el presente estudio de factibilidad se asigna el nombre de “Buffalo’s King”, se toma la decisión de asignar el nombre en inglés para que sea más llamativo e impactante y de esta manera se atrae la atención de los estratos 4, 5 y 6 que es para donde se trata de dirigir el proyecto.

La palabra “Buffalo’s” es porque la carne de este animal es la especialidad del restaurante y “King” para mostrar que es el mejor, y que, así como antiguamente en la historia solo había un rey en los países en los restaurantes también han encontrado un rey, un restaurante que brinda un servicio tan bueno que no tiene comparación.

Para la autora el nombre es creativo y corto; además hace referencia al proyecto y se relaciona con la esencia de este.

2.8.1.3 Logotipo. Ya que un logotipo debe ser muy fácil para que el cliente lo recuerde así con solo una vez que lo vea siempre lo tendrá en sus recuerdos. En la Imagen 16., se muestra el logotipo que se ha propuesto para el proyecto; es un búfalo con una corona para que este se relacione muy bien con el nombre.

El fondo es negro para dar clase y elegancia ya que se dirige a estratos socioeconómicos altos, las letras tienen amarillo y rojo que son colores que se usan para los recintos de alimento, el búfalo es de color madera para llamar la atención del cliente y proponer así el ambiente campestre que se desea brindar y por último tiene una corona grande para dar la relación con el nombre y hacer que todo esté en sincronía.

Ilustración 16. Logotipo



Fuente: Elaboración propia

2.8.1.4 Slogan. Para el restaurante el slogan que usaremos será “¿Tienes búfalo en tu interior?” con esta frase se desea brindar tranquilidad al cliente en el momento de entrar al restaurante y pedir su orden. Es una frase corta que el cliente va a recordar y cuando afirma de tomar otra porción estaos diciéndole que le producto ser tan rico que a pedir más.

¿Tienes búfalo en tu interior?

2.8.2 Precio. El precio es la cantidad de dinero que se va a pagar por tener acceso al producto y servicio, antes de fijar un precio se debe tener en cuenta las estrategias de marketing ya que esta es una estrategia compleja. Para fijar los precios se debe concluir con el restante de los capítulos del presente proyecto de factibilidad es decir los estudios técnicos, estudio ambiental, estudio administrativo, estudio legal y estudio financiero.

Ya que para determinar el precio inciden variables como el valor agregado que depende de la utilidad que la compañía está esperando, los costos y gastos y el análisis de la competencia para saber si se está entrando por debajo del precio que tiene los actuales oferentes.

2.8.2.1 Valor Agregado. El restaurante adquiere valor agregado según el menú y servicio que ofrezca, así como también en la infraestructura que se muestre al público ya que el sitio debe gustar tanto como los platos que se ofrecen.

2.8.2.2 Los costos y gastos. Estos se determinan en el transcurso del desarrollo del proyecto. Se deben tener en cuenta los recursos necesarios para la ejecución del restaurante con especialidad en carne de búfalo.

2.8.2.3 Análisis de la competencia. En la matriz del perfil competitivo (MPC) se realiza un análisis directo de precios que se están ofertando en el mercado y se concluyó que este sector es muy competitivo y que las amenazas directas más importante son Andrés carne de res y El tambor el restaurante debe fidelizar a sus clientes gracias a su sabor y su especialidad la carne de búfalo.

2.8.3 Plaza. Para elegir la plaza correcta se debe analizar los tiempos de operación, donde se va almacenar el producto, como se va a manejar el transporte, los costos de envío y cuál será el canal de distribución. La plaza es el lugar donde se va a distribuir el producto y como llega al cliente y es de gran influencia para la satisfacción del cliente.

La estrategia del restaurante será una distribución directa y exclusiva con el cliente, es decir el cliente llega al restaurante y pide su orden y se le sirve directamente en su mesa de igual manera si desea comprar al menudeo solo debe elegir cuanto requiere del producto y se le vende.

2.8.4 Promoción. Con una adecuada combinación de publicidad y promoción de ventas se logra atraer clientes y así tener una manera acertada para acercarse a los consumidores. El marketing directo es la forma adecuada de relacionarse con los clientes.

Ya que la empresa es nueva y se debe captar la atención de los clientes la estrategia de promoción es de vital importancia ya que así se empieza a despertar el interés

de las personas porque conozcan este restaurante y las ventajas de la carne. El mejoramiento continuo de la empresa se enfoca en la satisfacción del cliente y de esta manera se empezará con la publicidad voz a voz. También se utilizará el marketing digital que es muy importante en esta época milenial donde todo se sabe a través de las redes sociales que actualmente las más usadas son Instagram y Facebook, aunque también se espera crear un perfil en Twitter y Snapchat.

Se espera crear una página web que será muy importante para ganar el reconocimiento que la compañía busca allí se expondrán los platos, los menús y las promociones que la entidad decida tener.

2.8.5 Personas. Es decir, la mano de obra los colaboradores que tendrá la compañía, la entidad busca negocios inclusivos así que tendrá personal calificado como auxiliares de cocina certificados con y con experiencia mientras que las meseras serán madres cabezas de familia de estratos 1 y 2 para de esta manera contribuir ayudando a las personas vulnerables.

Las personas que se encargan del corte de la carne al menudeo son personas con experiencia y tendrán guantes y uniformes especiales.

2.8.6 Presentación. El restaurante será un lugar con un ambiente muy cálido y familiar, algo rustico. Cada plato espera estar muy bien presentado y decorado, el aseo del lugar será muy importante cuando el cliente ingrese en el lugar encontrará un lugar muy limpio en sus dos zonas las ventas al menudeo y el restaurante.

Al ingresar encontraran mesas muy limpias listas para 4 personas si llegan a ser más el mesero adecuara la mesa, y su mascota estará en el área adecuada para él.

2.8.7 Proceso. Para las ventas al detal la carne llega al punto de venta y se acomoda para que el cliente la vea como es cortada y entregada. En la parte del restáurate la carne se prepara según el deseo del cliente y para esto se lava si es necesario se adoba si no se mantiene en nevera para después elaborar el plato que el cliente desee.

2.8.8 Percepción. En como el cliente está recibiendo el producto, para ello la escoger los proveedores será fundamental, para así distribuir un producto que es de alta calidad, se debe asegurar que la carne ha tenido un adecuado manejo de cadena de frío y provienen de animales que han sido sacrificados bajo ganadería responsable sin afectar los ecosistemas.

Para satisfacción total del cliente en el servicio la empresa recibe pagos en tarjetas y efectivo. Y para medir la satisfacción del cliente se pueden estudiar características cualitativas y cuantitativas, esto con base a la imagen corporativa de la empresa.

2.8.8.1 Encuesta. Esta herramienta es cualitativa y permite conocer los gustos, preferencias, inconformidades, que tienen los clientes y así conseguir una mejora continua.

2.8.8.2 Indicadores de gestión. Por medio de esta herramienta cuantitativa se conoce el comportamiento de distintas áreas de la empresa, en el Cuadro 15., se describen los indicadores que maneja la empresa.

Cuadro 15. Indicadores de gestión

Indicador	Formula	Descripción
Capacidad	$\frac{\text{capacidad instalada ocupada}}{\text{Capacidad total}}$	Medir si la capacidad que se instaló se está aprovechando por completo
Indicador de rotación de personal	$\frac{\text{Trabajadores que entran} - \text{trabajadores que salen}}{\text{Total de trabajadores}}$	Medir el flujo de entrada y salida de los trabajadores para prevenir enfermedades o accidentes por cansancio.
Ausentismo	$\frac{\text{Horas no laboradas}}{\text{Total de horas}}$	Medir las horas que no se trabajan
Satisfacción	$\frac{\text{Nº de clientes insatisfechos}}{\text{Total de clientes}}$	Determinar si los clientes están o no satisfechos con el producto que se oferta. Así como determinar si se está disminuyendo las inconformidades.
Retención de clientes	$\frac{\text{Nº de clientes que solo van una vez}}{\text{Total de clientes}}$	Por medio de este reportar las inconformidades que presentan los clientes.

Fuente: Elaboración propia

2.9 COSTOS DE ESTUDIO DE MERCADO

A continuación, en el Cuadro 16., se evidencian los costos que se están implicando para llevar a cabo el capítulo de mercados en el proyecto

Cuadro 16. Costos de estudio de mercado

Estrategia de mercado	Característica	Valor
Pendones publicitaria	Pendón 180x300 cm	\$118.000
Redes sociales	Crear perfiles en las redes sociales de esto se encarga la autora del proyecto	Gratis
Página web	La autora diseña la página web de la compañía	Gratis
Dominio de página web	Para el pago de este dominio se hace mensual.	200.000 \$/año
Publicidad en Facebook	Este valor depende de la cantidad de personas a la cuales les va a llegar la publicidad	25.000 \$/mes

Fuente: Elaboración propia

3. ESTUDIO TÉCNICO Y AMBIENTAL

Para este capítulo se va a considerar el estudio técnico y el estudio ambiental en uno solo. Ha continuación se van a realizar las respectivas descripciones de estos dos.

3.1 ESTUDIO TÉCNICO

Tiene como objetivo evaluar desde un punto económico que tan factible y viable es el proyecto, este ayuda a que se escoja la opción más acertada en cuanto instalaciones, procesos productivos, tecnologías, es decir hacer ingeniería del proyecto. Este estudio nos ayuda a decidir las materias primas, y la maquinaria que se necesita.

Por medio de fichas técnicas se mostrarán las características del servicio y los productos que se ofertarán, se elaborara una evaluación de costos teniendo en cuenta la localización del restaurante, el predio, los proveedores, la mano de obra, para realizar una apropiada descripción del servicio.

A lo largo de la carrera "Ingeniería Industrial" se proporcionaron varias herramientas de ingeniería y por medio de estas se iniciará la evaluación; por medio de diagramas se describen los procesos de los productos del menú. Por otro lado, ya teniendo claro el servicio se debe pensar en el capital humano ya que los trabajadores son muy importantes para cualquier entidad es por ello que se va hacer un estudio ergonómico donde se realizara la descripción y evaluación de cargos teniendo en cuenta el bienestar de los colaboradores brindando un ambiente laborar sano y ameno.

3.1.1 Descripción y características del servicio. Buffalo's King es un restaurante exclusivo que busca incrementar el consumo de carne de búfalo. Este restaurante goza de cualidades características que lo hacen único y especial para poder sobresalir en el mercado gastronómico de la ciudad de Bogotá D.C., ya que se ha evidenciado que es un subsector muy competitivo se busca satisfacer una necesidad para las personas de estratos 4 en adelante

3.1.1.1 Restaurante. Este restaurante es para todas aquellas personas amantes del buen gusto, la elegancia y el confort; el servicio del restaurante empieza desde que el comensal ingresa en el lugar hasta que sale de este. Lo importante de esto es brindar un ambiente ameno para que de esta manera el cliente quiera volver y poco a poco ir creando en ellos fidelidad en el servicio que se ofrece.

Se espera que el lugar sea silvestre y rustico ya que es un restaurante campestre; gracias a sus cualidades que lo hacen único se espera cada día ampliar el portafolio de servicios que se oferta y de esta manera ampliar el nicho de mercado llegando

a encontrar otros nichos. Se espera que el menú de comida gourmet y rápido empiece a crecer, así como los vinos, jugos y malteadas crezcan cada día más.

Al inicio se plantea tener 20 o 30 mesas, pero con el tiempo se espera que el restaurante crezca muchísimo más y de esta manera ir promocionando la carne bufalina que es muy poco conocida posicionándola en el mercado para que de esta manera más personas puedan tener conocimiento de esta carne y puedan sacar provecho de las propiedades de esta.

Ya que no se quieren cerrar las alternativas de los diferentes mercados se ofrecerá junto a la carne de búfalo, la carne de vaca y cerdo. Esto para tener otras opciones y que el cliente pueda escoger.

3.1.1.2 Carnes al detal. Con esto se busca no solo atender a las personas en el restaurante, se trata de llegar más allá es decir hasta la mesa del cliente. Es por ello que la empresa ofrecerá el servicio de ventas al menudeo para que las personas puedan comprar el producto crudo y llevarlo a casa.

La especialidad del restaurante es la carne bufalina, pero se ofrecerán las otras dos alternativas para que el cliente encuentre opciones en el lugar y pueda comprar más de una carne. Aunque se pretenderá siempre recalcar las características proteínicas de la carne bufalina.

3.1.1.3 Pet Friendly. En un estudio de la “Revista Dinero” se reveló que el mejor amigo del hombre es el perro es por eso que el 80% de los ciudadanos lo prefieren en segundo lugar están los gatos⁶⁶. Observando las encuestas y como las personas tienen tendencia a tener mascotas este restaurante va a ser “pet friendly” esta tendencia lleva pocos años en Colombia y al adoptarla se busca posicionamiento en el mercado. Teniendo un plato de cortesía para esos amigos de cuatro patas que acompañan a los bogotanos.

3.1.2 Métodos de trabajo. Por medio de este estudio aplicar los métodos más sencillos y eficientes para determinados procesos productivos, centrándose en la productividad para la elaboración de los platos que se pretenden ofrecer en el menú.

Esto con el fin de eliminar movimientos innecesarios y así sacar el mayor provecho en el área de trabajo. Usado técnicas modernas y más ágiles manteniendo las costumbres de comida preparada en casa, así como la producción alta cumpliendo con la demanda que se tendrá.

⁶⁶ DINERO. En Colombia ¡Los prefieren perros! [Sitio web] [Consultado el 30 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.dinero.com/pais/articulo/en-colombia-los-prefieren-perros/161464>

3.1.2.1 Ficha técnica de los productos. A continuación, se realizan las respectivas fichas técnicas para el menú que está ofertando el restaurante. En estas se realizan las respectivas descripciones del producto para de esta manera dar a conocer los ingredientes que lleva cada plato, así como la proporción adecuada de cada ingrediente.

Para determinar el precio de los ingredientes se tuvieron en cuenta las facturas que están en el Anexo C., y para los otros precios se consultó en internet en páginas de empresas como Carulla, Éxito y Olímpica.

- **Ficha técnica refrigerados.** Ya que el restaurante también ofrecerá productos al detal se presenta la Tabla 35., el precio de los productos que se ofertaran en el mercado con su respectivo precio.

En la visita a el frigorífico Ble cuesta lo mismo la carne bufalina y bovina, ya que no diferencia entre estos y hacen el sacrificio de la misma manera es por eso que manejan los mismos precios, actualmente la carne de porcino es mucho más económica pero para este proyecto se tomaran los mismos precios para realizar el estudio financiero ya que la carne de cerdo tiende a cambiar de precio según la estacionalidad, solo se toman los productos que más representación tuvieron en el estudio de mercados.

Tabla 35.Ficha técnica ventas al detal


Precio libra	Búfalo	Bovino	Cerdo
Chata	\$ 8.700	\$ 8.700	-
Costilla	\$ 4.300	\$ 4.300	\$ 4.300
Centro	\$ 7.000	\$ 7.000	\$ 7.000
Cadera	\$ 7.000	\$ 7.000	\$ 7.000
Lomo	\$ 11.000	\$11.000	\$ 11.000
Falda	\$. 5.700	\$ 5.700	\$ 5.700
Molida	\$ 4.000	\$ 4.000	\$ 4.000
Chuleta	-	-	\$ 5.000

Fuente: Elaboración propia.

- **Comida gourmet.** Para realizar estos platillos se encuentran las siguientes fichas técnicas donde se describen los ingredientes necesarios y su respectivo costo. (Si el cliente lo desea puede cambiar la carne):

✓ Lomo de búfalo (Puede cambiar la carne). Acompañado de ensalada y papas a la francesa. En el Cuadro 17., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 17. Ficha técnica del lomo.

	Ficha técnica			Código: FT-001
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <input checked="" type="checkbox"/>	Sopa: <input type="checkbox"/>	Postre: <input type="checkbox"/>	
Nombre del producto:	Entrada: <input type="checkbox"/>	Ensalada: <input checked="" type="checkbox"/>	Bebida: <input type="checkbox"/>	
Nombre del producto: <u>Lomo de búfalo</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Unidades	Costo
Carne	Lomo de búfalo	300	Gramos	\$ 6.600
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Papa	90	Gramos	\$ 500
Verdura	Cebolla cabeza	140	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 200
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Verdura	Lechuga	130	Gramos	\$ 500
Verdura	Espinaca	150	Gramos	\$ 500
Verdura	Aguacate	130	Gramos	\$ 800
Aderezo	Aceite de oliva	20	Cm ³	\$ 400
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 13.400

Fuente: Elaboración propia.

✓ Churrasco “búfalo” (o res) con papas a la francesa y salsa chimichurri. En el Cuadro 18., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.

Cuadro 18. Ficha técnica del churrasco

	Ficha técnica			Código: FT-002
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Plato fuerte: <input checked="" type="checkbox"/> x Sopa: Postre: Producto: Entrada: Ensalada: <input checked="" type="checkbox"/> x Bebida: Nombre del producto: <u>Churrasco de búfalo</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Chatas de búfalo	300	Gramos	\$ 5220
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Tomillo	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Laurel	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Orégano	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Perejil	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Albaca	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Cilantro	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Papa	90	Gramos	\$ 500
Verdura	Cebolla cabezona	140	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 200
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Verdura	Aguacate	130	Gramos	\$ 800
Aderezo	Aceite de oliva	20	Cm ³	\$ 300
Aderezo	Vinagre de manzana	20	Cm ³	\$ 300
Verdura	Lechuga	130	Gramos	\$ 500
Verdura	Espinaca	150	Gramos	\$ 500
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 13.420

Fuente: Elaboración propia.

- ✓ Carne en bistec. En el Cuadro 19., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 19. Ficha técnica de la carne en bistec.

	Ficha técnica			Código: FT-003
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Carne en bistec de búfalo</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Centro	300	Gramos	\$ 4200
Condimento	Apio	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Tomillo	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Laurel	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 250
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Plátano	300	Gramos	\$ 1500
Verdura	Cebolla cabezona	300	Gramos	\$ 600
Verdura	Cebolla larga	200	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	300	Gramos	\$ 600
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Verdura	Aguacate	130	Gramos	\$ 800
Aderezo	Aceite de oliva	50	Cm ³	\$ 1000
Aderezo	Cerveza	20	Cm ³	\$ 800
Proteína	Huevos	2	Unidades	\$ 600
Verdura	Lechuga	130	Gramos	\$ 500
Verdura	Espinaca	150	Gramos	\$ 500
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 14.900

Fuente: Elaboración propia.

- ✓ Filete de carne asada. En el Cuadro 20., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 20. Ficha técnica del filete.

	Ficha técnica			Código: FT-004
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <input checked="" type="checkbox"/>	Sopa: <input type="checkbox"/>	Postre: <input type="checkbox"/>	Bebida: <input type="checkbox"/>
Nombre del producto: <u>Filete de carne asada de búfalo</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Cadera	300	Gramos	\$ 4200
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Papa	90	Gramos	\$ 500
Verdura	Cebolla cabezona	140	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 200
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Verdura	Aguacate	130	Gramos	\$ 800
Verdura	Lechuga	130	Gramos	\$ 500
Verdura	Espinaca	150	Gramos	\$ 500
Aderezo	Aceite de oliva	20	Cm ³	\$ 400
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 11.000

Fuente: Elaboración propia.

- ✓ Arroz con carnes mixtas. En el Cuadro 21., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 21. Ficha técnica de arroz con carnes mixtas.

	Ficha técnica			Código: FT-005
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Arroz con carnes mixtas.</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Cadera de búfalo	150	Gramos	\$ 2.400
Carne	Cadera de res	150	Gramos	\$ 2.400
Carne	Lomo de cerdo	150	Gramos	\$ 2.400
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 500
Verdura	Cebolla cabezona	140	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 200
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Cereal	Arroz	200	Gramos	\$ 1000
Verdura	Habichuelas	60	Gramos	\$ 600
Verdura	Arvejas	60	Gramos	\$ 600
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 13.700

Fuente: Elaboración propia.

- ✓ Carne estofada. En el Cuadro 22., es la ficha técnica con todos los costos para este plato.

Cuadro 22. Ficha técnica de la carne estofada.

	Ficha técnica			Código: FT-006
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Carne estofada</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Cadera de búfalo	300	Gramos	\$ 4.200
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 200
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 200
Cereal	Arroz	150	Gramos	\$ 1000
Verdura	Zanahoria	60	Gramos	\$ 400
Verdura	Habichuelas	60	Gramos	\$ 600
Verdura	Arvejas	60	Gramos	\$ 1000
Cereal	Harina	45	Gramos	\$ 500
Aderezo	Aceite de oliva	20	Cm ³	\$ 300
Aderezo	Salsa de tomate	50	Gramos	\$ 900
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 12.700

Fuente: Elaboración propia.

- ✓ Gulasch. En el Cuadro 23., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 23. Ficha técnica de Gulasch con carne

	Ficha técnica			Código: FT-007
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
Nombre del producto:	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Carne gulasch</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Cadera de búfalo	300	Gramos	\$ 4200
Verdura	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Papa	90	Gramos	\$ 500
Verdura	Tomate	130	Gramos	\$ 300
Verdura	Pimentón	150	Gramos	\$ 300
Verdura	Zanahoria	60	Gramos	\$ 400
Verdura	Habichuelas	60	Gramos	\$ 600
Verdura	Arvejas	60	Gramos	\$ 1000
Aderezo	Aceite de oliva	20	Cm ³	\$ 400
Aderezo	Mantequilla	40	Gramos	\$ 500
Verdura	Lechuga	130	Gramos	\$ 500
Verdura	Espinaca	150	Gramos	\$ 500
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 12.600

Fuente: Elaboración propia.

✓ Spaghetti con carne. En el Cuadro 24., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.

Cuadro 24. Ficha técnica de Spaghetti con carne


	Ficha técnica			Código: FT-008
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Spaghetti con carne</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Cadera de búfalo	300	Gramos	\$ 4200
Cereal	Spaghetty	90	Gramos	\$ 700
Salsa	Boloñesa, napolitana o bechamel	50	Gramos	\$ 3000
Verdura	Cebolla larga	200	Gramos	\$ 500
Condimento	Apio	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Tomillo	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Laurel	20	Gramos	\$ 200
Condimento	Ajo	30	Gramos	\$ 200
Condimento	Color y comino	15	Gramos	\$ 300
Verdura	Pimentón	250	Gramos	\$ 500
Aderezo	Queso rallado	50	Gramos	\$ 2000
Aderezo	Aceite de oliva	30	Cm ³	\$ 1000
Acompañamiento	Jugo natural	200	Cm ³	\$ 2.000
Total				\$ 15.000

Fuente: Elaboración propia.

• **Comida rápida.** Para realizar se encuentran las siguientes fichas técnicas donde se describen materiales y costos necesarios:

✓ Combo de hamburguesa especial (champiñones, lechuga, doble carne, papas fosforo) con papas y gaseosa. En el Cuadro 25., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 25. Ficha técnica de Hamburguesa especial

	Ficha técnica			Código: FT-009
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Hamburguesa especial</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Carne molida	100	Gramos	\$ 2.000
Carne	Carne molida	100	Gramos	\$ 2.000
Cereal	Pan	50	Gramos	\$ 500
Vegetal	Lechuga	50	Gramos	\$ 700
Vegetal	Cebolla cabezona	140	Gramos	\$ 500
Vegetal	Tomate	130	Gramos	\$ 500
Vegetal	Champiñones	40	Gramos	\$ 800
Tubérculo	Papas	90	Gramos	\$ 500
Tubérculo	Papas de paquete	90	Gramos	\$ 700
Bebidas	Gaseosa	200	Cm ³	\$ 1.500
Total				\$ 9.700

Fuente: Elaboración propia.

✓ Combo kids (hamburguesa, papas, gaseosa y regalo para el niño). En el Cuadro 26., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para este plato.


Cuadro 26. Ficha técnica de Hamburguesa kids

	Ficha técnica			Código: FT-012
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Hamburguesa kids</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Carne molida	100	Gramos	\$ 2.000
Cereal	Pan	50	Gramos	\$ 500
Vegetal	Lechuga	50	Gramos	\$ 700
Vegetal	Cebolla cabezona	140	Gramos	\$ 300
Vegetal	Tomate	130	Gramos	\$ 500
Tubérculo	Papas	90	Gramos	\$ 500
Bebidas	Gaseosa	200	Cm ³	\$ 1500
Regalo	Juguete	400	Gramos	\$ 8.000
Total				\$ 11.700

Fuente: Elaboración propia.

- **Menú animal.** Para realizar estos platillos se encuentran las siguientes fichas técnicas a continuación, en el Cuadro 27., se encuentra la ficha técnica con todos los costos para la sopa de verduras.

Cuadro 27. Ficha técnica sopa de verduras

	Ficha técnica			Código: FT-013
	Buffalo's King ¿Tienes búfalo en tu interior?			Fecha de emisión: 9 Sep., de 2018
Tipo de Producto:	Plato fuerte: <u> x </u>	Sopa:	Postre:	
Nombre del producto:	Entrada:	Ensalada:	Bebida:	
Nombre del producto: <u>Sopa de verduras</u>				
Ingredientes necesarios				
Familia	Descripción	Cantidad	Gramos	Costo
Carne	Costilla	100	Gramos	\$ 860
Vegetal	Espinaca	50	Gramos	\$ 700
Vegetal	Cebolla larga	100	Gramos	\$ 300
Tubérculo	Papas	90	Gramos	\$ 100
Verdura	Zanahoria	60	Gramos	\$ 300
Verdura	Habichuelas	60	Gramos	\$ 600
Verdura	Arvejas	60	Gramos	\$ 600
Total				\$ 3460

Fuente: Elaboración propia.

3.1.2.2 Análisis de proceso productivo. El proyecto pretende ofertar dos servicios de restaurante y ventas al detal; ya que cuando vienen al restaurante pueden venir con su mascota lo primero que se debe hacer es verificar si la familia viene a comprar carne al menudeo o al restaurante ya que se debe seguir el protocolo para cada uno; debido a que cuando este viene al restaurante el cliente gozara de un plato de cortesía para su mascota.

Si el cliente viene a comprar carne al menudeo este puede ingresar al primer piso la atención empieza desde que ingresa allí y es atendido por una de las personas que manipula la carne, este lo atenderá y empacará el pedido para posteriormente entregarlo en caja con el respectivo valor.

Si el cliente llega al restaurante se verifica si tiene o no mascota de ser así primero se guía a él con su amigo canino a la zona de animales donde se le ofrecerá un plato de cortesía; después se le indicará donde está el restaurante para que allí escoja la mesa en la cual compartirá con su familia, allí un mesero se acerca ofrece el menú y toma la orden esta es llevada a la cocina y es prepara para posteriormente llevarla a la mesa y entregarla.

Para el proceso productivo se tienen los siguientes parámetros que se evidencian en los diagramas realizados:

- Recibir la orden y ver qué es lo que el cliente desea y tratar de demorar el menor tiempo posible en el ensamble.
- Recoger los insumos para la elaboración del plato verificando que sean ingredientes frescos y en buen estado.
- Seguir el paso a paso en los diagramas para entregar el plato final manteniendo con orden y aseo el lugar de trabajo
- Presentar el plato final al cliente tal como se promete con todos los ingredientes.

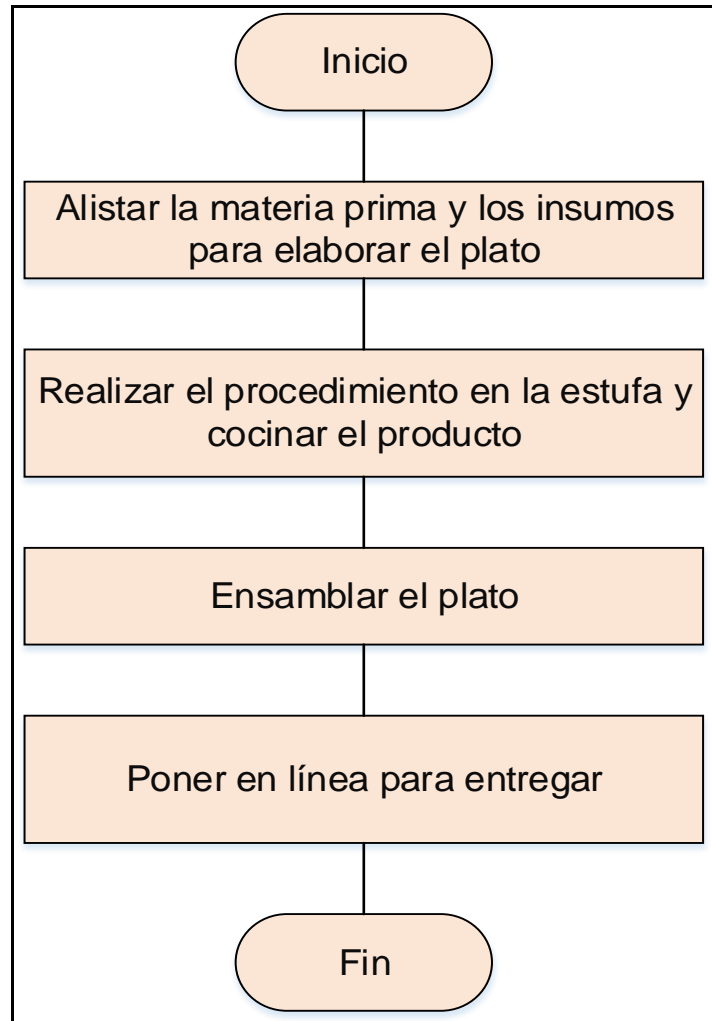
Para la preparación de esta carne se debe tener en cuenta que su tiempo de cocción es menor comparada con otras, por ello hay que estar al cuidado al momento de cocinarla esta debe tener una temperatura muy baja así se tome un tiempo mayor sobre todo los filetes y los asados, mientras que para cortes delgados y los rebanados se pueden fritar; la carne molida debe ser cocinada a 71°C se recomienda cubrir con aluminio las chuletas, los asados, y filetes para que de esta manera se mantenga la calidad del producto y los cortes que no sean tiernos deben guisarse y cocinarse.

Para el almacenamiento de la carne se deben seguir ciertas instrucciones si se congela la carne por un periodo mayor a dos meses, se recomienda envolver el producto en papel aluminio, y posteriormente en una bolsa de plástico. La carne se puede cortar a los 2 días de comprarla. La carne molida tiene un máximo de 4 meses en el congelador, los cortes grandes se mantienen entre seis a nueve meses. Después de cocinar la carne si no la va a consumir congele por un máximo de 3 a 4 días.⁶⁷

Para pagar se entrega una cuenta donde se cobran las bebidas, la comida y la propina y esta se debe pagar en la caja del restaurante. Si hay una mesa de preferencia por el cliente para una comida especial se debe realizar la reservación un día antes para tener listo el lugar.

⁶⁷ UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Enfoque en carne de bisonte. [Sitio web]. [Consultado el 30 de agosto de 2018] Disponible en internet <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/preparacion-de-las-carnes/enfoque-carne-de-bisonte/enfoque-en-carne-de-bisonte>

Diagrama 1. Proceso productivo.



Fuente: Elaboración propia.

3.1.2.3 Diagrama de proceso. Esta herramienta es una descripción donde se conoce e identifica el paso a paso de los procesos productivos de los platos del menú de manera clara y detallada reconociendo las operaciones propias, sus respectivas especificaciones para así asegurar que se está usando al máximo el espacio de la cocina. Para elaborar los diagramas se toma el tiempo haciendo todas las actividades para elaborar el respectivo plato.

Para elaborar todos los platos antes de iniciar el respectivo proceso se debe hacer un alistamiento de materia prima e insumos que para iniciar con cada una de las labores.

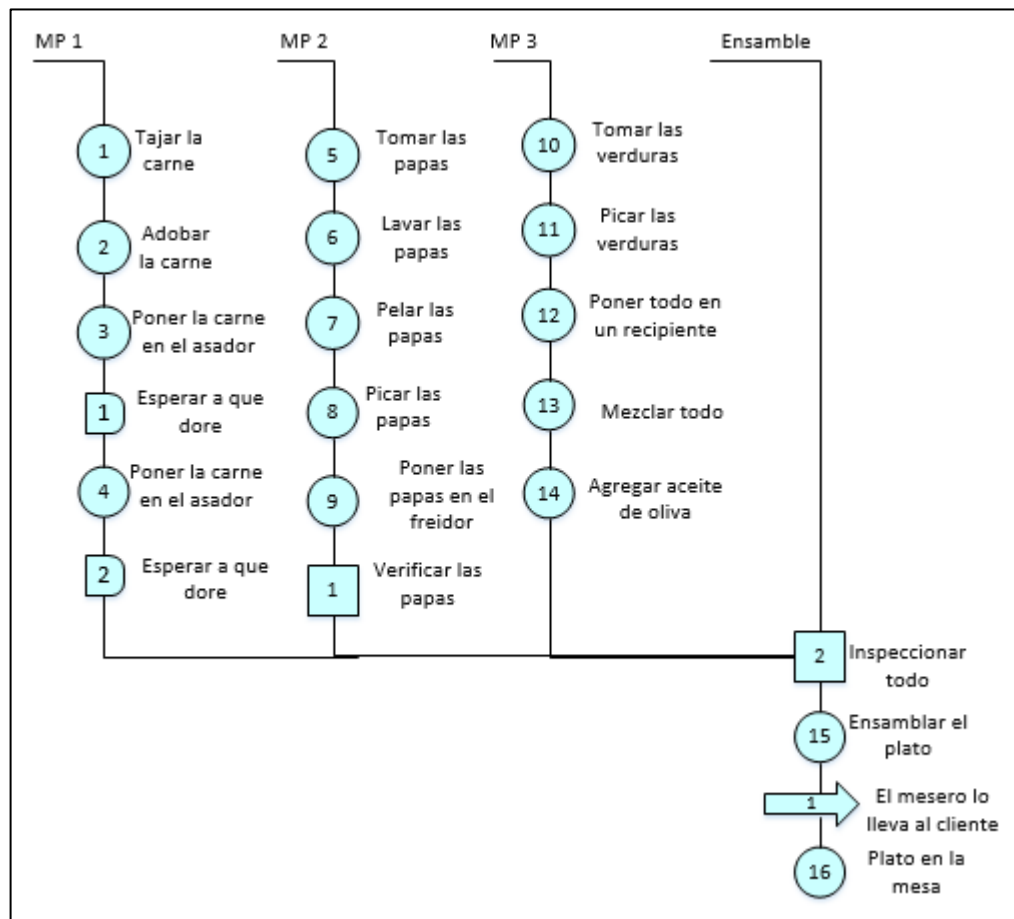
- **Comida gourmet.** A continuación, se realizan los diagramas de los platos que hacen parte de este menú:

✓ Lomo de búfalo (Puede cambiar a carne de res o cerdo). Ver Diagrama 2. Para entender el proceso de producción del plato, a continuación, se explica mejor.

En el Diagrama 2., está el paso a paso para elaborar el lomo de búfalo, se puede cambiar por otra carne, pero siempre se le aconsejara que sea de búfalo, para que la entrega de este plato se mucho más rápida, se espera dejar desde la mañana la ensalada lista y las papas picadas para que de esta manera el ensamble final del plato sea mucho más rápido.

Hacer este plato aproximadamente tiene un tiempo de 15 min al hacer tiempos preparatorios el tiempo sería menor esto se explica en el estudio de tiempos, la MP1 hace referencia a la carne para asarla, la MP2 hace referencia a las papas para elaborar las papas fritas y la MP3 hace referencia a las verduras para la ensalada.

Diagrama 2. Proceso de preparación del lomo



Fuente: Elaboración propia

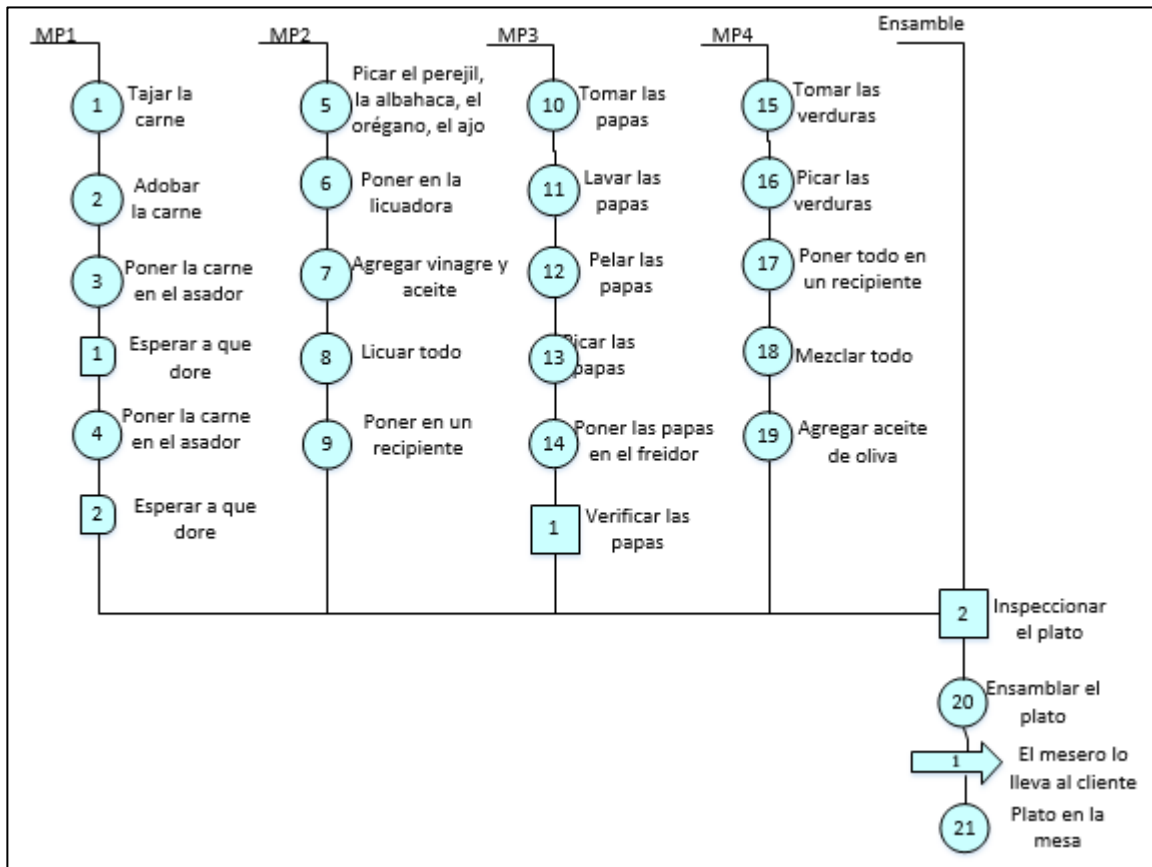
✓ **Churrasco “res o búfalo” con papas a la francesa y salsa chimichurri.**
La salsa chimichurri se debe tener lista ya en la nevera para que de esta manera el momento de servir el plato sea mucho más sencillo y rápido.

Para elaborar la salsa chimichurri se debe tener cilantro, cebolla, ajo, jugo de limón y aceite de oliva. Se mezcla todo en el triturador de alimentos con una pizca de sal con un poco de vinagre de manzana y queda lista la salsa. Se debe guardar en frascos que se puedan cerrar herméticamente con tapa; para mantenerse fresca ya que así no se va a dañar esto con el fin de que la salsa no se deba preparar con cada plato, sino que se tiene lista. En el Diagrama 3., la preparación.

Elaborar el churrasco es muy parecido a realizar lomo o filete, pero aquí la parte del animal que se toma son las chatas ya que estas son mucho más blandas. Se acompaña igual con ensalada y papas a las francesas y se espera que al igual que para el lomo se tengan las mismas actividades previas listas para que la entrega del plato sea lo más rápida posible.

Para elaborar este plato se necesitan aproximadamente 21 minutos en el estudio de tiempos se evidencia los tiempos por actividad, la MP1 hace referencia a la carne para asarla, la MP2 hace referencia a las especias para elaborar la salsa chimichurri, la MP3 hace referencia a las papas para elaborar las papas fritas y la MP4 hace referencia a las verduras para la ensalada.

Diagrama 3. Preparación del churrasco



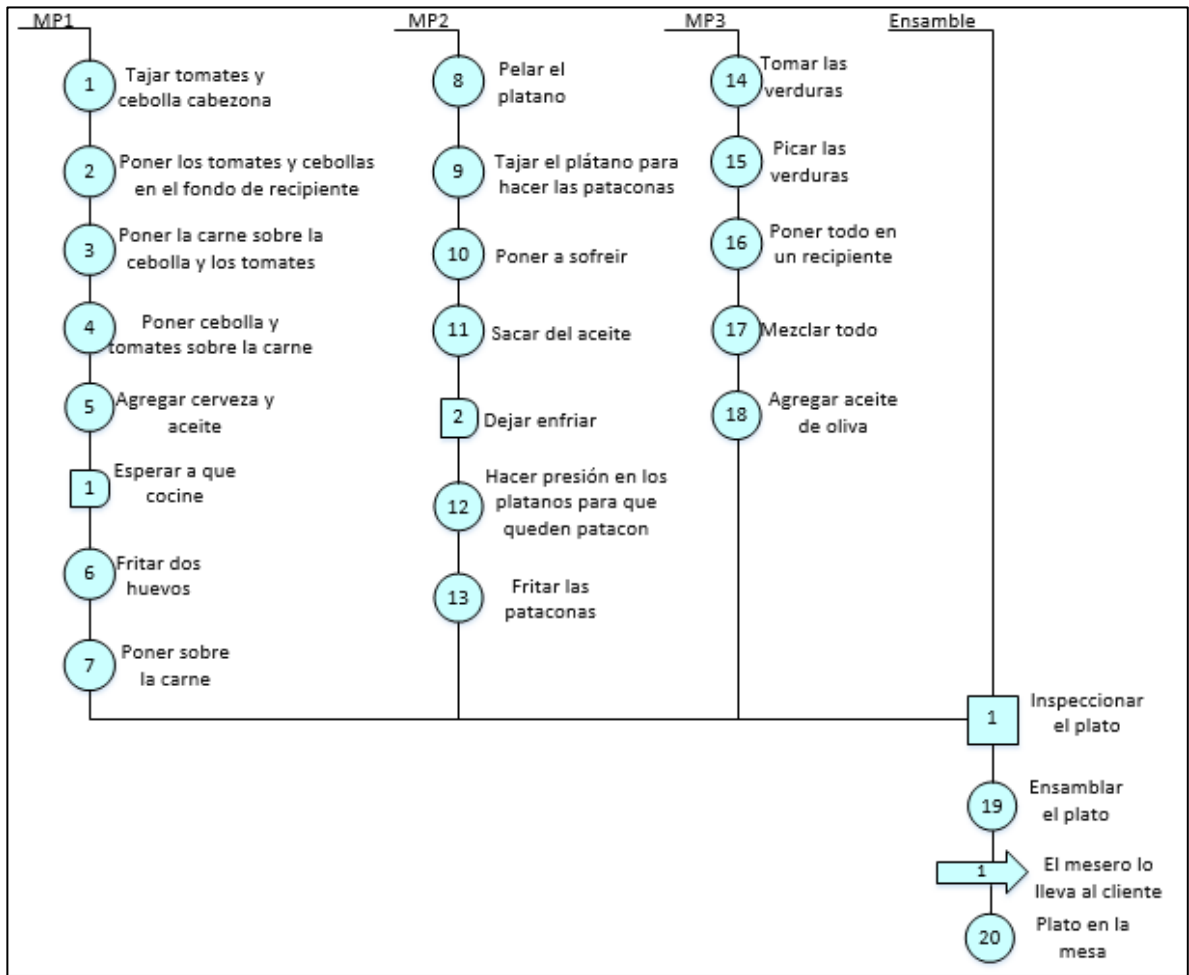
Fuente: Elaboración propia.

✓ **Carne en bistec.** La carne en bistec se acompañará con patacones y ensalada como se dijo anteriormente se deben tener algunas actividades previas, es decir hechas mucho antes de que empiecen a llegar los comensales esto con el fin de hacer que la entrega sea mucho más rápida y el cliente deba esperar la menor cantidad de tiempo posible lo que desea.

La carne en bistec se demora un poco en cocinarse con el tiempo se espera que la técnica mejore tenerla pre-cosida y sea más rápido y se descubra una forma ya que lo que se desea es eso productividad. En el Diagrama 4., se encuentra la preparación.

Se espera realizar un estudio cuando el restaurante empiece a prestar su servicio esto con el fin de saber los platos más demandados y la frecuencia de estos; ya que para elaborar este plato el cliente debe esperar más de 50 minutos se recomiendan actividades simultaneas para acortar tiempos, MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia al plátano para elaborar los patacones, la MP3 hace referencia a las verduras para elaborar la ensalada

Diagrama 4. Preparación de la carne en bistec



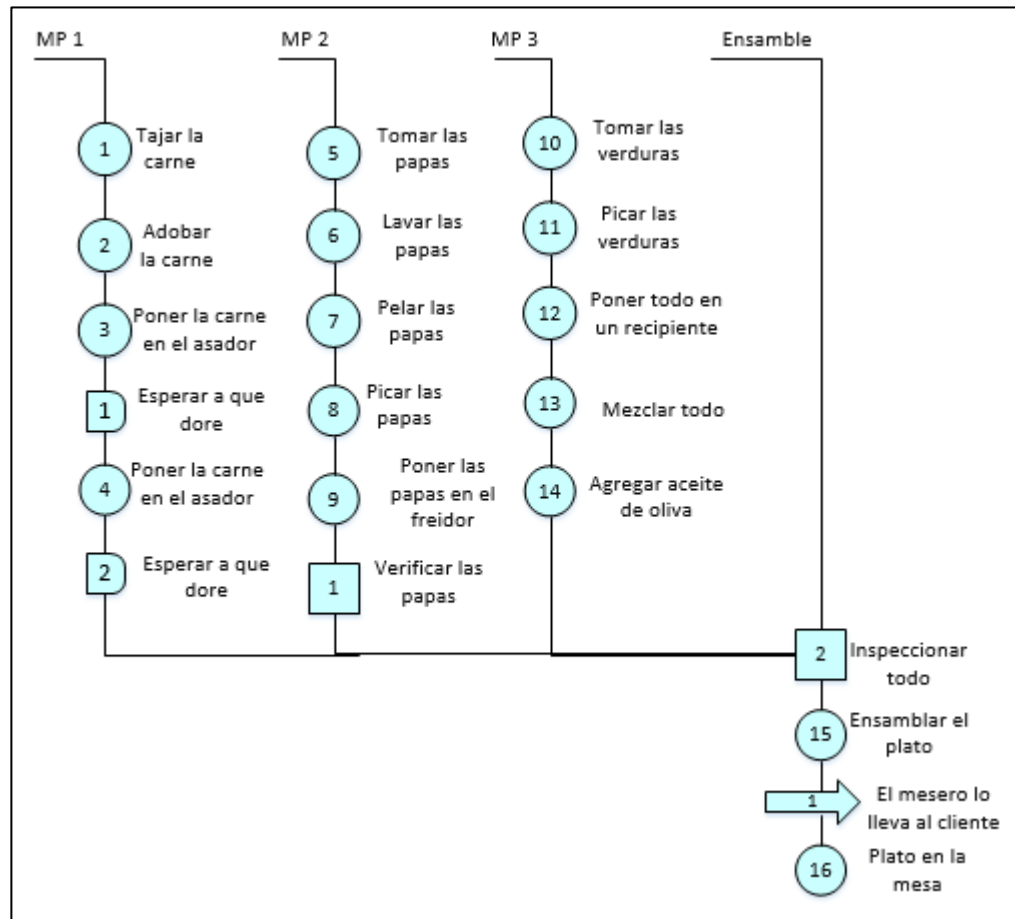
Fuente: Elaboración propia.

✓ **Filete de carne asada.** Para hacer el filete de carne se va a servir muy parecido a el lomo de carne es por ello que se siguen los mismos pasos de este en el Diagrama 5., y se sirve de la misma manera se acompaña con ensalada y papas a la francesa la diferencia es que el filete es la cadera o centro del animal.

De igual manera se realizan actividades previas como se dijo anteriormente lo que se busca es que el cliente quede satisfecho y espere el menor tiempo posible.

Para elaborar este plato se necesitan de aproximadamente 15 minutos, la MP1 hace referencia a la carne para asarla, la MP2 hace referencia a las papas para elaborar las papas fritas y la MP3 hace referencia a las verduras para la ensalada.

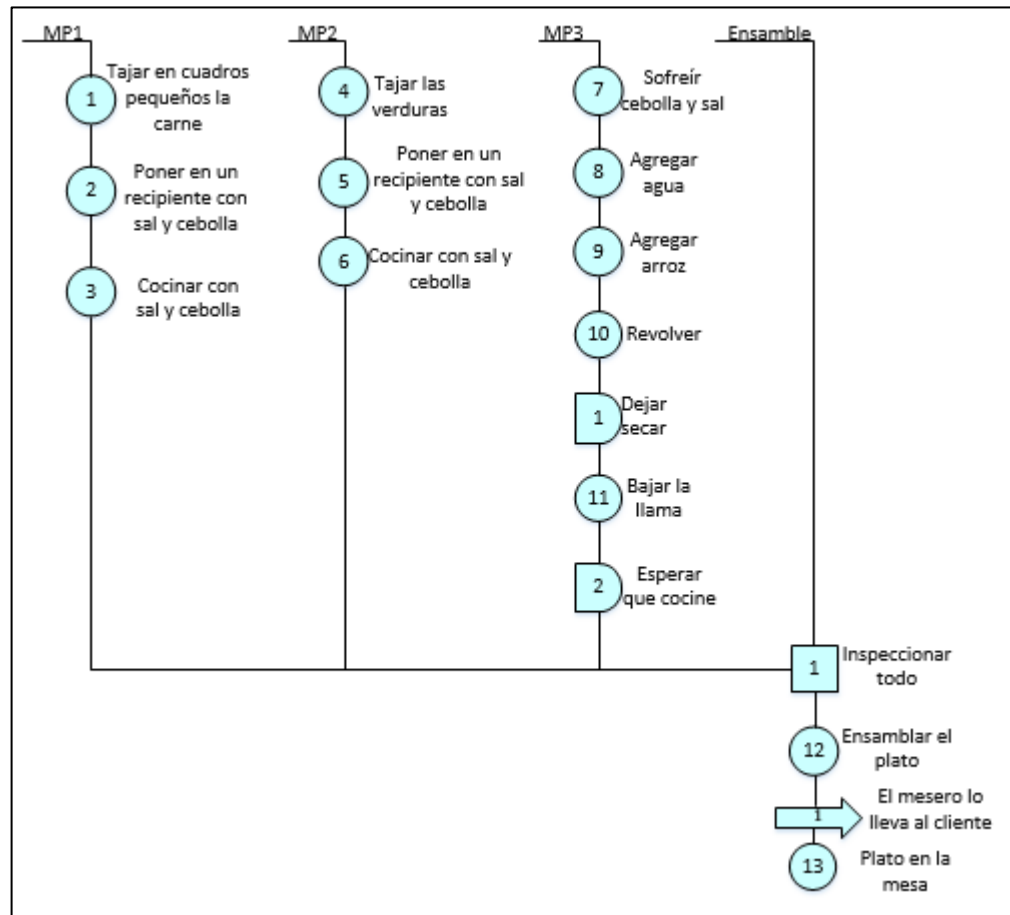
Diagrama 5. Preparación del filete



Fuente: Elaboración propia.

✓ **Arroz con carnes mixtas.** Para hacer este arroz se usan las tres carnes la de cerdo, búfalo y res. En el Diagrama 6., el paso a paso de este. Para hacer el arroz aproximadamente se necesitan 145 min o más es por ello que las actividades previas que se recomiendan es tener el arroz previamente listo ya que se necesita en otros platillos, y este es quien más pasos requiere para su preparación. La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a las verduras y la MP3 hace referencia a los ingredientes del arroz.

Diagrama 6. Preparación del arroz con carnes mixtas



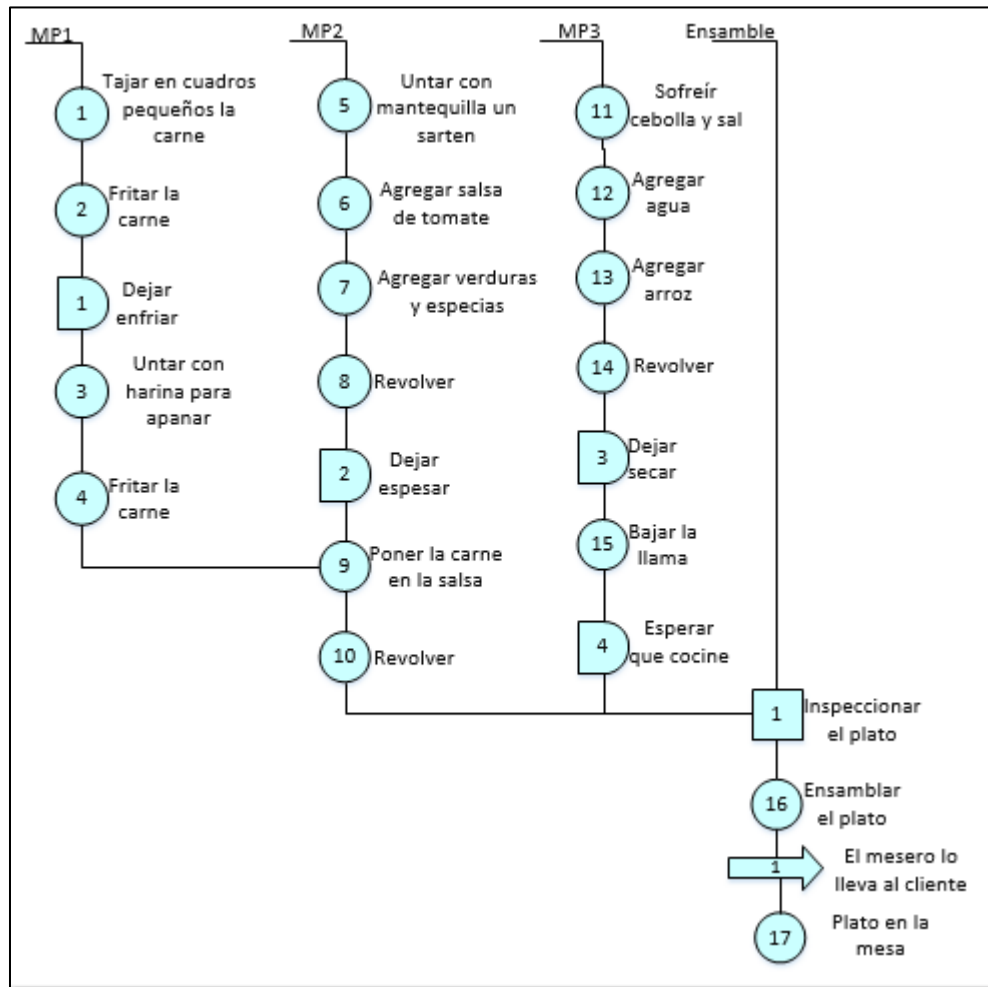
Fuente: Elaboración propia.

✓ **Carne de búfalo estofada.** “si el cliente desea otra carne puede pedirlo”. Para servir este plato se ofrece arroz junto a la carne para acompañar, en el Diagrama 7., el paso a paso de este plato.

En este plato se requiere arroz también así que por ello se recomienda tener previamente listo el arroz para que de esta manera solo es calentar y el plato sale más rápido al público.

Para este plato se requieren cerca de 80 min siendo preparar el arroz uno de las actividades más largas. La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a los ingredientes de la salsa y la MP3 hace referencia a los ingredientes del arroz.

Diagrama 7. Carne estofada.

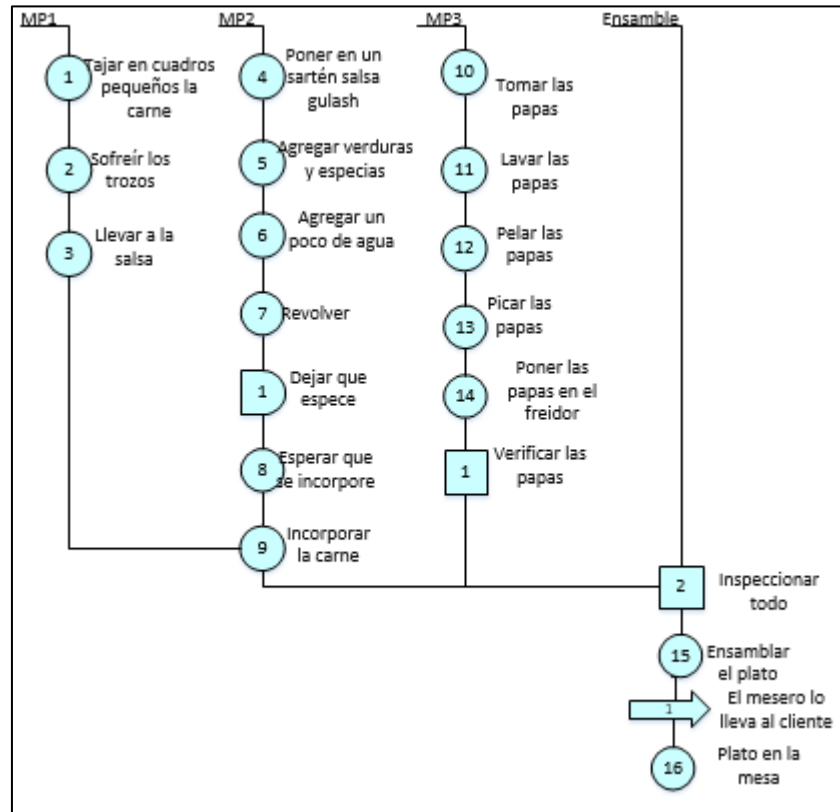


Fuente: Elaboración propia.

✓ **Gulasch con carne de búfalo.** Para hacer este gulasch el cliente está en libertad de cambiarla por la carne de res, pero se recomendará siempre la carne de búfalo. En el Diagrama 8., el paso a paso. Se necesitan cerca de 33 min para hacer este plato se recomienda tener actividades previas para disminuir tiempos.

La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a los ingredientes de la salsa y la MP3 hace referencia a las papas para freír.

Diagrama 8. Carne estofada.

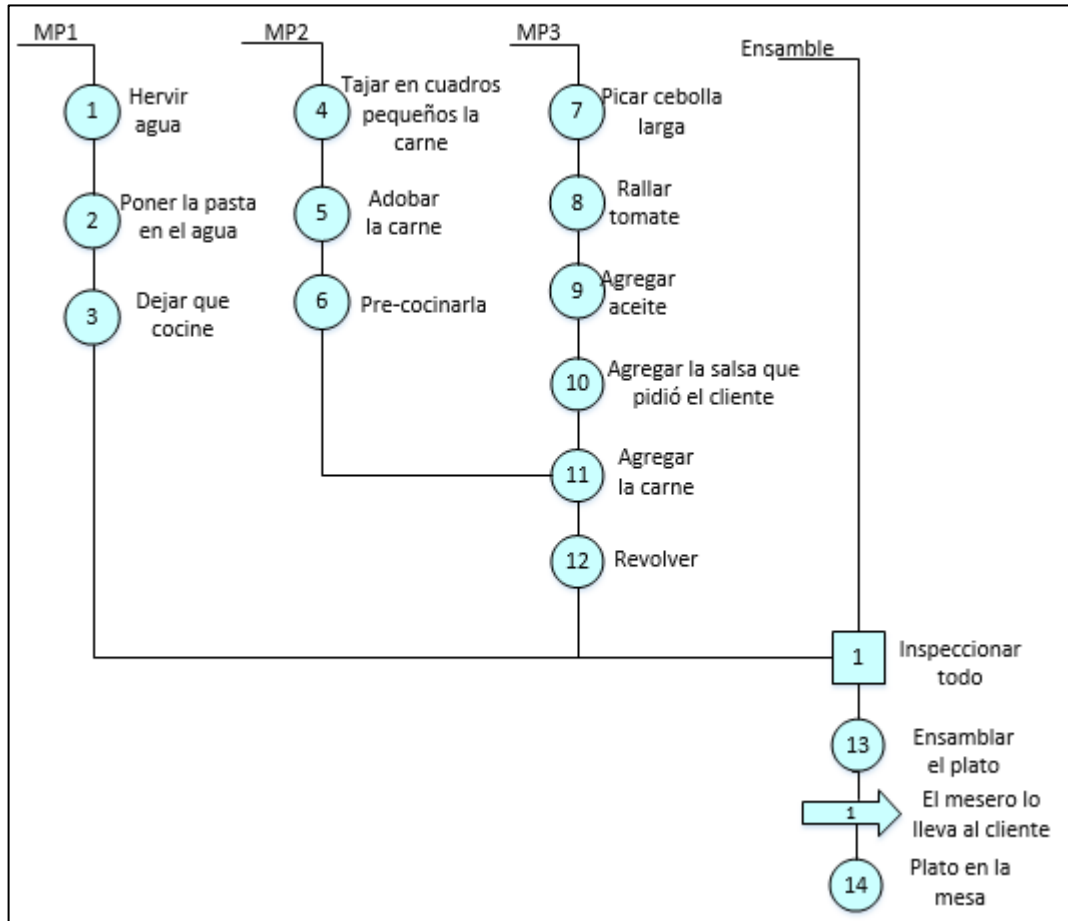


Fuente: Elaboración propia.

✓ **Spaghetti con carne.** En el Diagrama 9., está el paso a paso, para este plato el spaghetti ya está previamente cocinado en la mañana para que de esta manera solo se deba añadir la salsa que el cliente pida las opciones que tendrá serán “Boloñesa, Napolitana y Bechamel” estas salsas algunas se compran listas para que de esta manera solo sea agregada.

Así mismo se plantea dejar listo desde la mañana cebolla larga y tomate listo para los respectivos guisos de las pastas y así entregar al cliente la pasta lo más rápido posible ya que elaborar este plato se necesita de 70 minutos aproximadamente. La MP1 hace referencia a la pasta, la MP2 hace referencia a la carne y la MP3 hace referencia la mezcla de la salsa con la pasta y carne.

Diagrama 9. Spaghetty con carne



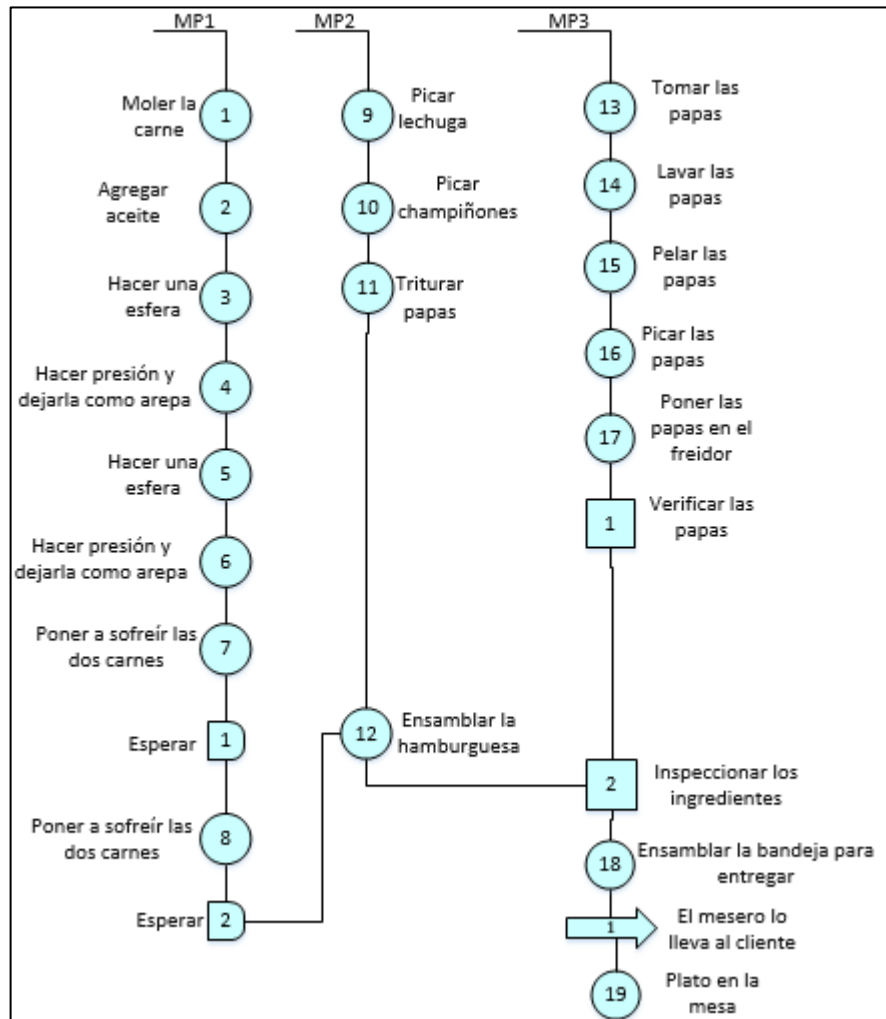
Fuente: Elaboración propia.

- **Comida rápida.** A continuación, se realizan los diagramas de los platos que hacen parte de este menú:

✓ **Combo de hamburguesa especial (champiñones, lechuga, doble carne, papas fosforo) con papas y gaseosa.** Este Diagrama 10., es como se elabora cualquier hamburguesa ya que esta es especial lleva dos carnes, así que se fritaran 2 carnes y se ensamblara la hamburguesa es decir se une la carne y los aderezos y después se ensambla el plato es decir con papas y gaseosa.

Preparar la hamburguesa tiene un tiempo de 26 minutos se recomienda tener previamente la carne molida para acelerar el proceso, así como asar las dos porciones de carne al tiempo. La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a los aderezos de la hamburguesa y la MP3 hace referencia a las papas para fritar.

Diagrama 10. Preparación de hamburguesa especial

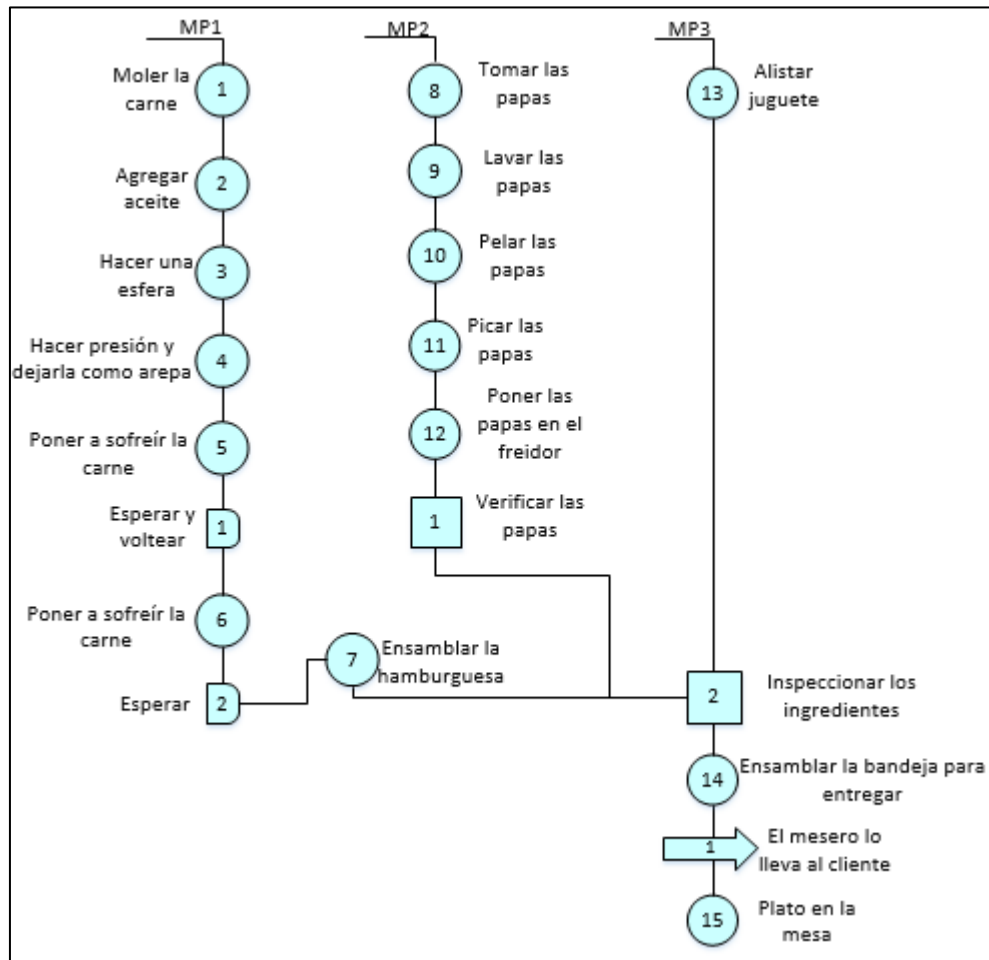


Fuente: Elaboración propia.

✓ **Combo kids (hamburguesa, papas, gaseosa y regalo para el niño).** El proceso se encuentra en el Diagrama 11., pero el pan y la carne son más pequeños así mismo las papas y la gaseosa y a este se le añade un juguete para el niño.

Para elaborar esta hamburguesa también se requieren 21 minutos. La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a las papas y la MP3 hace referencia al juguete para el niño.

Diagrama 11. Preparación de hamburguesa kids



Fuente: Elaboración propia.

- **Menú canino.** A continuación, se realizan los diagramas de los platos que hacen parte de este menú este es una sopa de verduras. Este es el plato de cortesía para aquellas personas que lleven a su mascota al lugar. En el diagrama 12 el paso a paso.

Elaborar esta sopa tarda aproximadamente 70 minutos, por ello se recomienda tener todo cocido para que de esta manera solo sea licuar y calentar, como se le pondrá costilla se debe quitar el hueso de esta ya que este es dañino para el animal. La MP1 hace referencia a la carne, la MP2 hace referencia a los ingredientes de la salsa y la MP3 hace referencia a las papas para freír.

Diagrama 12. Sopa de verduras



Fuente: Elaboración propia.

3.1.3 Estudio de tiempos. Esta técnica es usada para estandarizar los tiempos requeridos para la realización de los procesos productivos partiendo de los registros del ritmo de trabajo de la compañía. Gracias a la recopilación de datos y de cómo se valora el ritmo del trabajo de cada trabajador, se hacen las respectivas observaciones, esto con ayuda de un cronometro para la toma de muestras en uno de los procesos más tradicionales y sencillos con el fin de conocer los tiempos específicos de cada trabajador en cada fase de la labor.

Para poder concluir con el estudio de tiempos se realiza cada una de las actividades y para ello se contrata con un restaurante donde se realizan las actividades para cada uno de los platos que se exponen en el menú.

3.1.3.1 Tiempo real. Este se conoce también como el tiempo observado, es por ello que se realiza primero cada plato una vez y con ayuda de la Tabla 36., se determina el número de ciclos que se deben realizar para encontrar el tiempo normal y estándar.

Tabla 36. Numero de ciclos según General Electric.

Tiempo (min)	Numero de Ciclos
0,10	200
0,25	100
0,50	60
0,75	40
1,00	30
2,00	20
2,00-5,00	15
5,00-10,00	10
10,00-20,00	8
20,00-40,00	5
40,00 o más	3

Fuente: NIEBEL, Benjamin W. Estudio de tiempo. Ingeniería industrial: métodos, estándares y diseño del trabajo. México, D.F.: The McGraw-Hill Companies. Inc., 2009. p. 327-357

Para elaborar los platos se siguen el paso a paso de cada uno de los diagramas en la Tabla 37., se registraron los tiempos para hacer cada plato.

Tabla 37. Lista de platos y tiempos reales.

Plato	Tiempo (min)	Ciclo
Lomo	15	8
Churrasco	21	5
Carne en bistec	50	3
Filete	15	15
Arroz con carnes mixtas	145	3
Carne estofada	80	3
Gulasch	33	5
Espagueti	70	3
Hamburguesa especial	26	5
Hamburguesa kids	21	5
Menú canino	70	3
Total	546	

Fuente: Elaboración propia.

Aunque hay movimientos que se pueden hacer mientras se espera que algo cocine y así hacer que la espera sea productiva. Por ejemplo, mientras cocina la carne en bistec se puede hacer los patacones, se puede hacer el arroz en la mañana mantener las hamburguesas listas para asarlas. Todo con el fin de hacer la entrega del plato lo más rápido posible. En el Anexo D., están la respectiva toma de tiempo para cada plato sin tomar en cuenta hasta que se lleva al cliente solo se evidencia la preparación y ensamble del plato.

3.1.3.2 Tiempo normal. Se realiza cada plato el número de veces que el ciclo pidió y después se suman todos los tiempos observados y se divide en el número de ciclos, para obtener el tiempo normal de cada actividad. Para elaborara esto se resumieron las actividades.

- **Lomo de carne.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 38. Tiempo normal para elaborar el lomo.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	48,375
Preparación de las carne	364,375
Preparación de las papas	261,25
Preparación de la ensalada	94,875
Ensamblar el plato	34,375
Total	803,25

Fuente: Elaboración propia.

- **Churrasco.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 39. Tiempo normal para elaborar el churrasco.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	49,2
Preparación de las carne	372,8
Preparación de la salsa chimichurri	250,6
Preparación de las papas	261,6
Preparación de la ensalada	92,8
Ensamblar el plato	37,8
Total	1064,8

Fuente: Elaboración propia.

- **Carne en bistec.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 40. Tiempo normal para elaborar la carne en bistec.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	38
Preparación de las carne	2480
Preparación de las patacones	263
Preparación de la ensalada	90,6666667
Fritar 2 huevos	101,666667
Ensamblar el plato	33,3333333
Total	3011

Fuente: Elaboración propia.

- **Filete de carne.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 41. Tiempo normal para elaborar el filete.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	48,375
Preparación de las carnes	364,375
Preparación de las papas	261,25
Preparación de la ensalada	94,875
Ensamblar el plato	34,375
Total	803,25

Fuente: Elaboración propia.

- **Arroz con carnes mixtas.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 42. Tiempo normal para elaborar el arroz con carnes mixtas.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	38
Preparación de las carne	1903,67
Preparación de verduras	2001,00
Preparación de arroz	3004
Ensamblar el plato	51,33
Total	6998

Fuente: Elaboración propia.

- **Carne estofada.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 43. Tiempo normal para elaborar la carne estofada

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	47,00
Preparación de las carne	344,67
Preparación de la salsa con carne	798,67
Preparación de arroz	3004,00
Ensamblar el plato	34,00
Total	4228,33

Fuente: Elaboración propia.

- **Gulasch.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 44. Tiempo normal para elaborar gulasch

Actividades	tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	49,20
Preparación de las carne	217,40
Preparación de las papas	262
Preparación de salsa	1254,20
Ensamblar el plato	29,20
Total	1811,60

Fuente: Elaboración propia.

- **Espagueti.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 45. Tiempo normal para elaborar el espagueti

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	47,00
preparación de la pasta	2392,33
preparación de las carne	440,00
preparación de salsa	842,67
Ensamblar el plato	29,33
Total	3751,33

Fuente: Elaboración propia.

- **Hamburguesa especial.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 46. Tiempo normal para elaborar la hamburguesa especial

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	49,20
Preparación de las carne	710,40
Preparación de aderezos	97,8
Preparación de las papas	261,6
Ensamble de hamburguesa	83,00
Ensamblar el plato	62,40
Total	1264,40

Fuente: Elaboración propia.

- **Hamburguesa kids.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 47. Tiempo normal para elaborar la hamburguesa kids

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	49,20
Preparación de las carne	685,20
Preparación de las papas	261,6
Ensamble de hamburguesa	49,00
Ensamblar el plato	70,60
Total	1115,60

Fuente: Elaboración propia.

- **Menú canino.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 48. Tiempo normal sopa canina

Actividades	tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	47,00
Preparación de las verduras	379,67
Preparación de las papas	254
Cocinar la carne	1231,67
Agregar verduras para la sopa	1240,67
Licuar	190,00
Servir	35,67
Total	3378,67

Fuente: Elaboración propia.

3.1.3.3 Tiempo estándar. Para elaborar el tiempo estándar se toma la tabla de suplementos de la Organización Internacional de Trabajo (OIT) ya que algunos paros innecesarios o tiempos muertos ayudaran a que la eficiencia de la cocina disminuya la fatiga, trabajos repetitivos o de pie suelen afectar la producción del operador en la Tabla 49., la lista de los suplementos.

Tabla 49. Tabla de suplementos de la OIT

Suplementos de trabajo		
1. SUPLEMENTOS CONSTANTES	Masculino	Femenino
A. Suplemento por necesidades personales.	5%	7%
B. Suplemento base por fatiga.	4%	4%
2. SUPLEMENTOS VARIABLES	Masculino	Femenino
A. Suplemento por trabajar de pie.	2%	4%
B. Suplemento por postura anormal.	Masculino	Femenino
Ligeramente incomoda	0%	1%
Incomoda (Inclinado)	2%	3%
Muy incómoda (Echado, estirado)	7%	7%
C. Uso de fuerza/ Energía muscular (Levantar, Tirar, Empujar) Peso levantado (Kg)	Masculino	Femenino
2,5	0%	1%
5	1%	2%
10	3%	4%
25	9%	20%
33,5	22%	Max
D. Mala iluminación	Masculino	Femenino
Ligeramente por debajo de la potencia calculada	0%	0%
Bastante por debajo	2%	2%
Absolutamente insuficiente	5%	5%
E. Condiciones Atmosféricas (Índice de enfriamiento Kata)	Masculino	Femenino
16	0%	0%
8	10%	10%
4	45%	45%
2	100%	100%
F. Concentración Intensa	Masculino	Femenino
Trabajos de cierta precisión	0%	0%
Trabajos precisos o fatigosos	2%	2%
Trabajos de gran precisión o muy fatigosos	5%	5%
G. Ruido	Masculino	Femenino
Continuo	0%	0%
Intermitente y fuerte	2%	2%
Intermitente y muy fuerte	5%	5%

Tabla 49. Continuación

Suplementos de trabajo		
Estridente y fuerte	7%	7%
H. Tensión mental	Masculino	Femenino
Proceso bastante complejo	1%	1%
Proceso complejo o atención / entre muchos objetos	4%	4%
Muy complejo	8%	8%
I. Monotonía	Masculino	Femenino
Trabajo algo monótono	0%	0%
Trabajo bastante monótono	1%	1%
Trabajo muy monótono	4%	4%
J. Tedio	Masculino	Femenino
Trabajo algo aburrido	0%	0%
Trabajo bastante aburrido	2%	1%
Trabajo muy aburrido	3%	2%

Fuente: KANAWATY. George. Introducción al estudio del trabajo. 4 Ed. Ginebra: Oficina Internacional del Trabajo, 1996. 335 p. ISBN 978-607-32-1576-3.

Para determinar los suplementos basados en los tiempos de fatiga que podría tener el colaborador ya que el trabajo puede ser repetitivo y estará de pie mucho tiempo a la hora de realizar su labor. En la Tabla 50., se explican claramente cada uno de los suplementos, la suma de todos da 32%.

Tabla 50. Suplementos para el restaurante.

Suplementos	tipos de suplementos	% Masculino	% Femenino
Suplementos constantes	Necesidades básicas	5%	7%
	Fatiga	4%	4%
	Trabajo de pie	2%	4%
	Postura anormal	2%	3%
	Fuerza	1%	2%
	Iluminación	0%	0%
Suplementos variables	Condiciones atmosféricas	10%	10%
	Concentración	0%	0%
	Nivel de ruido	0%	0%
	Tensión mental	1%	1%
	Monotonía	1%	1%
	Tedio	1%	0%
	Total	27%	32%

Fuente: Elaboración propia.

A continuación, las tablas con todos los tiempos estándar:

- **Lomo de carne.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 51. Tiempo estándar para elaborar el lomo.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	63,86
Preparación de las carne	480,98
Preparación de las papas	344,85
Preparación de la ensalada	125,24
Ensamblar el plato	45,38
Total	1060,29

Fuente: Elaboración propia.

- **Churrasco.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 52. Tiempo estándar para elaborar el churrasco.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	64,94
Preparación de las carne	492,10
Preparación de la salsa chimichurri	330,79
Preparación de las papas	345,31
Preparación de la ensalada	122,50
Ensamblar el plato	49,90
Total	1405,536

Fuente: Elaboración propia.

- **Carne en bistec.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 53. Tiempo estándar para elaborar la carne en bistec.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	50
Preparación de las carne	3273,6
Preparación de las patacones	347,16
Preparación de la ensalada	119,68
Fritar 2 huevos	134,20
Ensamblar el plato	44
Total	3974

Fuente: Elaboración propia.

- **Filete de carne.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 54. Tiempo estándar para elaborar el filete.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	63,86
Preparación de las carnes	480,98
Preparación de las papas	344,85
Preparación de la ensalada	125,24
Ensamblar el plato	45,38
Total	1060,29

Fuente: Elaboración propia.

- **Arroz con carnes mixtas.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 55. Tiempo estándar para elaborar el arroz con carnes mixtas.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	50
Preparación de las carne	2512,84
Preparación de verduras	2641,32
Preparación de arroz	3965
Ensamblar el plato	67,76
Total	9237

Fuente: Elaboración propia.

- **Carne estofada.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 56. Tiempo estándar para elaborar la carne estofada

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	62,04
Preparación de las carne	454,96
Preparación de la salsa con carne	1054,24
Preparación de arroz	3965,28
Ensamblar el plato	44,88
Total	5581,40

Fuente: Elaboración propia.

- **Gulasch.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 57. Tiempo estándar para elaborar gulasch

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	64,94
Preparación de las carne	286,97
Preparación de las papas	345
Preparación de salsa	1655,54
Ensamblar el plato	44,88
Total	2397,65

Fuente: Elaboración propia.

- **Espaguetty.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 58. Tiempo estándar para elaborar gulasch

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	62,04
Preparación de la pasta	3157,88
Preparación de las carne	580,80
Preparación de salsa	1112,32
Ensamblar el plato	38,72
Total	4951,76

Fuente: Elaboración propia.

- **Hamburguesa especial.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 59. Tiempo estándar para elaborar la hamburguesa especial

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	64,94
Preparación de las carne	937,73
Preparación de aderezos	129,10
Preparación de las papas	345,31
Ensamble de hamburguesa	109,56
Ensamblar el plato	82,37
Total	1669,01

Fuente: Elaboración propia.

- **Hamburguesa kids.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 60. Tiempo estándar para elaborar la hamburguesa kids

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	64,94
Preparación de las carne	904,46
Preparación de las papas	345,31
Ensamble de hamburguesa	64,68
Ensamblar el plato	93,19
Total	1472,59

- **Menú canino.** Con ayuda del Anexo D., se puede evidenciar la toma de tiempos para este plato.

Tabla 61. Tiempo estándar sopa canina.

Actividades	Tiempo (seg)
Verificar orden y trasladar materia	62,04
Preparación de las verduras	501,16
Preparación de las papas	335,28
Cocinar la carne	1625,80
Agregar verduras para la sopa	1637,68
Licuar	250,80
Servir	47,08
Total	4459,84

Fuente: Elaboración propia.



3.1.3.4 Diagrama de flujo. Por medio de esta se representa gráficamente todo el proceso en este se usan símbolos para identificar la operación, el transporte, la inspección, la espera, y el almacenamiento presente. Los símbolos son acompañados con una descripción que permite tener una visión detallada. Este usa líneas para saber hacia dónde va el proceso.

Para realizar los diagramas de flujo se tiene en cuenta los tiempos normales.

- **Comida gourmet.** En los platillos de comida gourmet se encontrarán los siguientes platos buscando tener un amplio catálogo para satisfacer al consumidor a continuación se enuncian los platillos:

✓ **Lomo de búfalo (Puede cambiar la carne).** Acompañado de ensalada y papas a la francesa, en el Diagrama 13., se explica el flujograma para elaborar el plato. Con ayuda del Anexo D., se evidencian los tiempos.

Diagrama 13. Flujo de proceso del lomo

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Lomo de búfalo Método: Actual Hoja #1 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				14	
		Transporte				5	
		Inspección				2	
		Espera				2	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			8
2	Alistar materia prima y los utensilios	X					17,875
3	Trasladar al área de producción		X				22,5
4	Tajar la carne	X					22,5
5	Adobar	X					10,3
6	Poner asar	X					8
7	Esperar				X		158,7
8	Voltear la carne	X					6
9	Esperar				X		158,7
10	Tomar las papas	X					5
11	Lavar las papas	X					9,1
12	Pelar las papas	X					80
13	Picar las papas	X					148
14	Poner a fritar	X					12,5
15	Verificar las papas			X			5,8
16	Tomar las verduras	X					8
17	Picar las verduras	X					65,8
18	Ponerlas en un recipiente		X				7,8
19	Mezclar las verduras	X					6
20	Agregar aceite de oliva	X					7
21	Servir la carne		X				8
22	Servir las papas		X				13,1
23	Servir la ensalada		X				13,2
Totales		14	5	2	2	0	793,85

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Churrasco “res o búfalo” con papas a la francesa y salsa chimichurri.** En el Diagrama 14., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 14. Flujo de proceso del churrasco

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Churrasco Método: Actual Hoja #2 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación					17
		Transporte					6
		Inspección					2
		Espera					2
		Almacenamiento					1
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
		○	⇒	□	◐	▽	
1	Verificar la orden			X			7,4
2	Alistar materia prima y los utensilios	X					11
3	Trasladar al área de producción		X				7,2
4	Tajar la carne	X					23,6
5	Adobar	X					11
6	Poner asar	X					7,8
7	Esperar				X		162
8	Voltear la carne	X					6,4
9	Esperar				X		162
10	Picar perejil, albahaca, orégano, ajo	X					90,2
11	Poner en la licuadora todo	X					10
12	Agregar vinagre y aceite	X					8,4
13	Licuar todo hasta que la mezcla sea uniforme	X					136,6
14	Guardar en un recipiente de vidrio					X	5,4
15	Tomar las papas	X					4,8
16	Lavar las papas	X					8,8
17	Pelar las papas	X					82
18	Picar las papas	X					148
19	Poner a fritar	X					11,8
20	Verificar las papas			X			6,2
21	Tomar las verduras	X					7,8
22	Picar las verduras	X					64,2
23	Ponerlas en un recipiente		X				7,8
24	Mezclar las verduras	X					6
25	Agregar aceite de oliva		X				7
26	Servir la carne		X				8,4
27	Agregar la salsa		X				4
28	Servir las papas		X				12,6
29	Servir la ensalada		X				12,8
Totales		17	6	2	2	1	1041,2

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Carne en bistec.** En el Diagrama 15., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 15. Flujo de proceso en la carne en bistec

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Carne en bistec Método: Actual Hoja #3 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación		20			
		Transporte		5			
		Inspección		1			
		Espera		2			
		Almacenamiento		0			
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7
2	Alistar las materias primas y utensilios al área de producción	X					17
3	Trasladar al área de producción		X				14
4	Tajar la carne	X					11
5	Tajar la cebolla cabezona y los tomates	X					23
6	Poner la cebolla y tomates tajados en el recipientes	X					7
7	Poner la carne sobre la cebolla y el tomate tajado	X					4
8	Poner la cebolla y tomates tajados sobre la carne	X					7
9	Agregar cerveza y aceite	X					4
10	Esperar que la carne este cocinada				X		2480
11	Tomar el plátano	X					5
12	Pelar el plátano	X					8,6
13	Tajar el plátano para las patacones	X					25,33
14	Poner a sofreír	X					75
15	Sacar el plátano del aceite	X					6,3
16	Poner a enfriar el plátano				X		50
17	Hacer presión sobre cada plátano para hacer el patacón	X					17,66
18	Poner a fritar el patacón al cual se le hizo presión	X					75
19	Tomar las verduras	X					7,6
20	Cortar las verduras	X					62,6
21	Ponerlas en un recipiente	X					7,3
22	Mezclar las verduras	X					5,6
23	Agregar aceite de oliva	X					7,3
24	Fritar dos huevos	X					94,3
25	Poner los huevos sobre la carne		X				7,33
26	Servir la carne		X				8
27	Servir los patacones		X				12,33
28	Servir la ensalada		X				13
Totales		20	5	1	2	0	3062,6

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Filete de carne asada.** En el Diagrama 16., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 16. Flujo de proceso del Filete de carne

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Filete de búfalo Método: Actual Hoja #4 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				14	
		Transporte				5	
		Inspección				2	
		Espera				2	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			8
2	Alistar materia prima y los utensilios	X					17,875
3	Trasladar al área de producción		X				22,5
4	Tajar la carne	X					22,5
5	Adobar	X					10,3
6	Poner asar	X					8
7	Esperar			X			158,7
8	Voltear la carne	X					6
9	Esperar			X			158,7
10	Tomar las papas	X					5
11	Lavar las papas	X					9,1
12	Pelar las papas	X					80
13	Picar las papas	X					148
14	Poner a fritar	X					12,5
15	Verificar las papas			X			5,8
16	Tomar las verduras	X					8
17	Picar las verduras	X					65,8
18	Ponerlas en un recipiente		X				7,8
19	Mezclar las verduras	X					6
20	Agregar aceite de oliva	X					7
21	Servir la carne		X				8
22	Servir las papas		X				13,1
23	Servir la ensalada		X				13,2
Totales		14	5	2	2	0	793,85

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Arroz con carnes mixtas.** En el Diagrama 17., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 17. Flujo de proceso del arroz con carnes mixtas

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Arroz con carnes mixta Método: Actual Hoja #5 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				11	
		Transporte				4	
		Inspección				1	
		Espera				3	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7
2	Alistar materia prima y los utensilios	X					17
3	Trasladar al área de producción		X				14
4	Tajar las carnes	X					107,67
5	Poner en un recipiente con cebolla y sal	X					8,3
6	Cocinar con sal y cebolla	X					1787,6
7	Tajar las verduras	X					205
8	Poner en un recipiente	X					8,3
9	Esperar que cocine				X		1787,6
10	Sofreír cebolla y sal	X					14
11	Agregar agua	X					27,3
12	Agregar el arroz (1 taza de arroz x 2 de agua)	X					24,3
13	Revolver	X					9
14	Dejar secar el arroz				X		1463
15	Bajar la llama	X					3,3
16	Dejar cocinar				X		1463
17	Servir arroz		X				18
18	Servir las verduras		X				18
19	Servir la carne		X				15,3
Totales		11	4	1	3	0	6997,6

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Carne de búfalo estofada.** “si el cliente desea otra carne puede pedirlo”. En el Diagrama 18., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 18. Flujo de proceso de carnes estofada

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Carne estofada Método: Actual Hoja #6 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación	Transporte	Inspección	Espera	Almacenamiento	
							
		15	4	1	4	0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7
2	Alistar las materias primas y los insumos	X					17
3	Trasladar al área de producción		X				7
4	Tajar la carne en cubos pequeños	X					107,6
5	Poner a sofreír	X					88
6	Dejar enfriar				X		20,6
7	Untar con harina la carne	X					40,3
8	Poner a fritar la carne	X					88
9	Untar con mantequilla la paila	X					33
10	Agregar salsa de tomate	X					54
11	Agregar verduras y especias	X					46,3
12	Revolver	X					14
13	Dejar espesar				X		88
14	Poner la carne en la salsa		X				549,3
15	Revolver	X					14
16	Sofreír cebolla y sal	X					14
17	Agregar agua	X					27,3
18	Agregar el arroz (1 taza de arroz x 2 de agua)	X					24,3
19	Revolver	X					9
20	Dejar secar el arroz				X		1463
21	Bajar la llama	X					3,3
22	Dejar cocinar				X		1463,3
23	Servir el arroz		X				18,3
24	Servir la carne en salsa.		X				15,6
Totales		15	4	1	4	0	4212,2

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Gulasch con carne de búfalo.** En el Diagrama 19., se explica el flujograma para elaborar el plato.











Diagrama 19. Flujo de proceso de gulasch de carne

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Gulasch con carne Método: Actual Hoja #7 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				7	
		Transporte				3	
		Inspección				1	
		Espera				0	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7,4
2	Alistar la materia prima y los utensilios	X					18,2
3	Trasladar al área de producción		X				23,6
4	Tajar la carne en cubos	X					108,8
5	Poner a sofreír	X					87,2
6	Llevarla a la salsa	X					21,4
7	Poner en un sartén salsa gulasch	X					29,4
8	Agregar verduras y especias	X					55,4
9	Agregar un poco de agua	X					36,8
10	Revolver	X					64,8
11	Dejar que espese				X		1000
12	Agregar un poco de vino	X					7,2
13	Esperas que se incorpore	X					60,4
14	Agregar la carne	X					4,44
15	Tomar las papas	X					5
16	Lavar las papas	X					9
17	Pelar las papas	X					82
18	Cortar las papas	X					148
19	Poner a fritas	X					12
20	Verificar las papas			X			6
21	Servir la carne		X				15
22	Poner salsa sobre la carne		X				14
23	Servir las papas		X				12
Totales		16	4	2	1	0	4212

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Spaghetti con carne.** En el Diagrama 20., se explica el flujograma para elaborar el plato.

Diagrama 20. Flujo de proceso de Spaghetty con carne











Buffalo's king		Cuadro resumen					
Spaghetty con carne Método: Actual Hoja #8 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				13	
		Transporte				3	
		Inspección				1	
		Espera				2	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7
2	Alistar la materia prima y los insumos	X					17
3	Trasladar al área de producción		X				7
4	Poner a hervir agua	X					1190
5	Agregar la pasta al agua hirviendo	X					12
6	Dejar que cocine			X			1190
7	Tajar la carne en cuadros	X					107,6
8	Adobar	X					20,6
9	Pre cocinar	X					311,6
10	Picar cebolla larga	X					97,3
11	Rallar un tomate	X					58,3
12	Agregar aceite	X					7,3
13	Dejar sofreír	X					22,6
14	Agregar la salsa que pidió el cliente	X					22,3
15	Agregar la carne	X					32,3
16	Revolver	X					4,67
17	Dejar incorporar				X		597,6
18	Servir la pasta		X				15,3
19	Poner salsa con carne		X				14
Totales		13	3	1	2	0	2970

Fuente: Elaboración propia.

- **Comida rápida.** Para satisfacer a todos los comensales el restaurante también ofertara comida rápida, para poder captar entre los clientes a los jóvenes que prefieren la comida rápida en lugar de un platillo gourmet.

- ✓ **Combo de hamburguesa especial** (champiñones, lechuga, doble carne, papas fosforo) con papas y gaseosa. En el Diagrama 21., se explica el flujograma para elaborar el plato

Diagrama 21. Flujo de proceso de hamburguesa especial

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Hamburguesa especial Método: Actual Hoja #9 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación		26			
		Transporte		4			
		Inspección		2			
		Espera		2			
		Almacenamiento		0			
Act	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7,4
2	Alistar la materia prima y los utensilios	X					18,4
3	Trasladar al área de producción		X				23,6
4	Moler la carne	X					292,6
5	Agregar aceite a la carne molida	X					4,4
6	Tomar un poco de carne	X					9
7	Hacer una esfera	X					11,6
8	Hacer presión hasta dejarla plana	X					13,6
9	Hacer otra esfera	X					11,6
10	Hacer presión hasta dejarla plana	X					13,6
11	Poner a sofreír las dos carnes	X					23,6
12	Esperar		X				162
13	Voltear la carne	X					6,4
14	Esperar		X				162
15	Picar lechuga	X					44,4
16	Picar champiñones	X					46
17	Triturar papas fosforo	X					7,4
18	Tomar las papas	X					4,8
19	Lavar las papas	X					8,8
20	Pelar las papas	X					82
21	Cortar las papas	X					148
22	Poner a fritar	X					11,8
23	Verificar las papas			X			6,2
24	Calentar el pan	X					29,4
25	Poner la lechuga	X					9,4
26	Poner la carne	X					7,8
27	Poner el queso	X					4,4
28	Poner la carne	X					7,8
29	Poner champiñones	X					7,4
30	Poner papas fosforo	X					9,4
31	Poner el pan de encima	X					7,4
32	Servir la hamburguesa		X				15,2
33	Servir las papas		X				14
34	Servir la gaseosa		X				33,2
Totales		26	4	2	2	0	1220

Fuente: Elaboración propia.

✓ **Combo kids** (hamburguesa, papas, gaseosa y regalo para el niño). Se toma el procedimiento del Diagrama 22., el niño elije el juguete entre las opciones

Diagrama 22. Flujo de proceso para hamburguesa kids











Buffalo's king		Cuadro resumen					
Hamburguesa Kids Método: Actual Hoja #12 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				17	
		Transporte	→			5	
		Inspección		□		2	
		Espera		D		2	
		Almacenamiento			▽	0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
		○	→	□	D	▽	
1	Verificar la orden			X			7,4
2	Alistar la materia prima y los utensilios	X					18,2
3	Trasladar al área de producción		X				7,2
4	Moler la carne	X					292,6
5	Agregar aceite a la carne molida	X					4,4
6	Tomar un poco de carne	X					9
7	Hacer una esfera	X					11,6
8	Hacer presión hasta dejarla plana	X					13,6
9	Poner a sofreír la carne	X					23,6
10	Esperar				X		162
11	Voltear la carne	X					6,4
12	Esperar				X		162
13	Tomar las papas	X					4,8
14	Lavar las papas	X					8,8
15	Pelar las papas	X					82
16	Cortar las papas	X					148
17	Poner a fritar	X					11,8
18	Verificar las papas			X			6,2
19	Calentar el pan	X					29,4
20	Poner la carne	X					7,8
21	Poner el queso	X					4,4
22	Poner el pan de encima	X					7,4
23	Servir la hamburguesa		X				15,2
24	Servir las papas		X				14
25	Servir la gaseosa		X				33,2
26	Agregar juguete		X				8,2
Totales		17	5	2	2	0	1091

Fuente: Elaboración propia.

- **Menú animal.** Para los amigos caninos también hay un platillo especial así mientras los clientes almuerzan ellos esperan a sus dueños en una zona

acondicionada para ellos. La sopa de verduras en el Diagrama 23., está el diagrama de flujo para este plato.

Diagrama 23. Flujo de proceso de sopa de verduras

Buffalo's king		Cuadro resumen					
Sopa de verduras Método: Actual Hoja #13 Fecha de elaboración: 9 Sep., de 2018		Operación				4	
		Transporte				2	
		Inspección				1	
		Espera				2	
		Almacenamiento				0	
Act.	Descripción	Símbolo					Tiempo (Seg)
							
1	Verificar la orden			X			7
2	Alistar la materia prima y los utensilios	X					17
3	Trasladar al área de producción		X				23
4	Picar espinaca	X					74,6
5	Picar cebolla larga	X					75
6	Picar cilantro	X					12,3
7	Picar zanahoria	X					75,6
8	Picar las habichuelas	X					76
9	Tajar las carne	X					66
10	Tomar las papas	X					5
11	Lavar las papas	X					9
12	Pelar las papas	X					80
13	Cortar las papas	X					160
14	Poner agua a calentar		X				11,6
15	Agregar cebolla		X				7,3
16	Agregar cilantro		X				4,3
17	Agregar la carne		X				7,6
18	Esperar "dejar cocinar "			X			1200
19	Agregar todas las verduras y la papa	X					40
20	Esperar				X		1200
21	Licuar todo	X					190
22	Servir		X				35
Totales		13	6	1	2	0	3376

Fuente: Elaboración propia.

Para prevenir enfermedades laborales y lograr el cumplimiento en las actividades diarias se plantea crear estrategias de mejoramiento continuo para por medio de este eliminar tiempos muertos y mantener un inventario 0 en el restaurante y trabajar bajo pedido; ya que lo que se está planteando es tener actividades previas, pero que cuando el cliente llegue se le entregue su plato listo para el consumo, mientras que en las ventas al detal si abra un pequeño inventario pero se estará pendiente

de la vida útil del producto, de la fecha de llegada para de esta manera no vender productos “carnes” que hayan estado mucho tiempo en inventario.

Algunos paros innecesarios o tiempos muertos ayudaran a que la eficiencia de la cocina disminuya es por ello que se debe evidenciar desde que lugar se está generando la pérdida de tiempo que se puede deber a la maquinaria o mal funcionamiento debido a que el trabajador este trabajando a un ritmo menor al de su capacidad o a mal funcionamiento de sus actividades. Por ello el restaurante se focaliza en el uso efectivo y eficaz de la maquinaria y equipo con el que contara en el área de cocina y en las ventas al menudeo.

Es por ello que para todas las actividades de prevención se tienen en cuenta a los colaboradores para de esta manera hacer que los trabajadores estén vinculados activamente con la empresa y gocen el hacer parte de esta. Se espera que las instalaciones de la cocina sean modernas esta espera contar con una adecuación adecuada que pueda suplir a la demanda esperada e incluso más de esta.

Ya que la cocina es un lugar cerrado se instalará una campana extractora de alimentos, para que con ayuda de esta extraer de la cocina humos que se generan durante la cocción de los productos, con esta se pretende eliminar riesgos de que un colaborador sufra una lesión o que alguna maquina tenga algún daño.

3.1.4 Capacidad del proyecto. Para Buffalo's king es necesario determinar la capacidad que tendrá el restaurante para atender la demanda que se calculó en el Capítulo 2., debido a que es un servicio esta debe ser limitada con la capacidad instalada.

3.1.4.1 Capacidad en planta. Esta capacidad tiene que garantizar la satisfacción de la demanda del restaurante que se calculó ya en el Capítulo 2., con el estudio de tiempos que se realizó se hace un análisis del mismo para determinar la cantidad de meseros y auxiliares de cocina que se necesitan.

El restaurante trabajara de martes a domingo ya que los fines de semana y los festivos son los días donde más ventas se tendrían, es decir los colaboradores no trabajan los lunes, festivos de semana santa, 20 de julio y los días 1 de enero.

La jornada laboral para el restaurante está comprendida entre las 09:00 am y 6:00 pm esto comprende 9 horas de las cuales se le resta una hora de almuerzo para completar 8 horas diarias laborales de martes a domingo para completar las 48 horas semanales por ley; en la Tabla 62., se evidencia la jornada laboral de lunes a sábado el restaurante se abre una hora más al finalizar el día ya que hay personas que salen de sus oficina a comer o tomar algo, también para poder promover más sus ventas al detal

Tabla 62. La jornada laboral del restaurante.

Actividad	Horario	Dur. (min)	Dur. (horas)
Alistamiento de personal	9:00 am - 9:10 am	10	0,17
Alistamiento para platos	9:11 am -11:00 am	170	2,83
Hora de almuerzo	11:01 am – 12:00 pm	60	1
Tiempo para el público	12:01 pm - 5:30 pm	270	4,50
Aseo del lugar	5:31 pm - 6:00 pm	30	0,5
Tiempo total en el restaurante		540	9
Tiempo efectivo laboral		480	8

Fuente: Elaboración propia

3.1.4.2 Capacidad disponible para los servicios. Es la capacidad que hace referencia a lo que un recurso puede o está en condiciones de producir, esta es la más cercana a la producción y capacidad real ya que solo se tiene en cuenta los días laborales reales.

Para calcular el tiempo total disponible se toman los 365 días del año, y las 8 horas del turno laboral y se restan los días en los cuales no se labora, en la Tabla 63., está el tiempo total servido, se realiza una proyección de la capacidad disponible del restaurante; esta puede cambiar según como se comporte la demanda ya que muchas veces esto puede cambiar, en la Tabla 63., se evidencia el cálculo disponible que tendrá el restaurante para el público.

Tabla 63. Calculo del tiempo disponible.

Actividad	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Días/Año	365	365	366	365	365	365
Festivos no trabajados	4	4	4	4	4	4
Días lunes	52	52	53	52	52	52
Días laborales Días/Año	309	309	309	309	309	309
Horas laborales Horas/Año	2.472	2.472	2.472	2.472	2.472	2.472
Minutos laborales Minutos/año	148.320	148.320	148.320	148.320	148.320	148.320

Fuente: Elaboración propia

3.1.4.3 Capacidad necesaria. Para identificar la capacidad necesaria se toma en cuenta la demanda anual de platos la Tabla 30., se encuentra la proyección de la demanda para obtener la capacidad necesaria. Primero se debe tomar en cuenta el tiempo total servido. Para ello se toman los tiempos de algunos restaurantes y a través de la observación se toman tiempos para determinar así que tanto tiempo se necesita por cliente.

Primero se determina cuanto se demora el servicio, para ello se acude a algunos restaurantes de la ciudad y se hace una toma de tiempos para conocer cuánto se demora una familia en abandonar una mesa y realizar el pago.

Tabla 64. Tiempo total de servicio.

Elementos	Tiempo total por mesa										Tiempo promedio
	Ciclos (Asistentes)										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Tiempo total por mesa	51,3	50,2	55,4	52,1	54,15	57,3	59	56,2	54,3	49	53,895
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Tiempo total por mesa	55	57,8	59,3	56	58	57	59	58,9	56,3	55	57,21
	Tiempo promedio total										55,5525

Fuente: Elaboración propia

El promedio para atender una mesa es de 55,55 minutos/mesa según la Tabla 64., es por ello que por mesa para Buffalo's King es indispensable dar un buen servicio para los clientes por ello se hace un estimado de tiempo para la prestación de este servicio con una diferencia mayor al promedio ya que así el cliente no debe irse del lugar con rapidez, sino que puede tomar su tiempo al almorzar.

- Desde que el comensal entra se le entrega una mesa para él y su familia, se le entrega la carta de manera inmediata después de que se siente, se estima que esture aproximadamente 9 minutos.
- De inmediato se entrega la orden en cocina y ya que se tiene actividades preparatorias se espera que el cliente espere aproximadamente 15 minutos ya que se espera pre cocinar todo en el tiempo que el colaborador tiene lo que más se demora listo y solo es calentar.
- Se espera que el cliente consuma sus alimentos en aproximadamente 40 minutos este tiempo es aproximado se estimó solo por medio de la observación en otros restaurantes.
- Para la solicitud de cuenta y pago se estima un total de 10 minutos para que posteriormente el cliente salga del lugar.

Esto quiere decir que se necesitan 73 minutos/mesa para atender la demanda. Para conocer la capacidad necesaria se tiene demanda diaria; se sabe que se tiene para el público 270 minutos/día, pero para atender a los clientes se atenderán de manera simultánea a varias mesas.

3.1.4.4 Capacidad instalada. El restaurante tendrá una cocina amplia con una estufa de 8 puestos, un freidor, una parrilla y horno para el área de servicio primero se determina cuantas familias pueden ocupar una mesa a lo largo del servicio al público.

Se debe determinar cuántas familias se pueden atender en la misma mesa a lo largo del tiempo de servicio. En la Ecuación 3., se muestra como se hace el cálculo.

Ecuación 3. Cuantas veces se usa la mesa

$$\text{Cuantas veces se usa la mesa} = \frac{\text{Tiempo de servicio al publico}}{\text{Tiempo de familia en la mesa}}$$

Fuente: Elaboración propia

Ahora se deben remplazar los valores de la Ecuación 3., esto se evidencia en la Operación 4., no se aproxima por encima ya que antes de entregar la mesa se debe limpiar y desinfectar.

Operación 4. Cuantas veces se usa la mesa

$$\frac{270}{73} = 3,7 = 3$$

Fuente: Elaboración propia

Una sola mesa puede atender a 3 familias diferentes al largo del día. Y se sabe cuántas familias acuden al restaurante este valor se divide en 3 para saber cuántas mesas necesita el lugar.

Para saber cuánto personal en la cocina se requiere se aclara que los meseros deben llegar al restaurante y colaborar en la cocina realizando las actividades preparatorias que se necesitan ya que para el momento de apertura el cliente debe ser atendido de manera inmediata.

Se requiere también una cantidad de cocineros para que estos dirijan la cocina; en la Ecuación 4., se halla el número de personas necesarias en el restaurante en esta no se toma el número de platos demandados sino las mesas ya que cuando una orden ingresa al área de cocina se deben elaborar de manera simultánea los 4 platos ya que se debe procurar entregar el plato al mismo tiempo a todas las personas de la mesa.

Se toma el tiempo estándar y se realiza un promedio entre las 13 opciones que tiene el menú ya que la demanda es variable y el cliente puede cambiar de parecer con facilidad, los auxiliares estarán bajo el mando de un chef una persona que los dirigirá para realizar las labores.

Ecuación 4. Personal de restaurante.

$$\text{N}^\circ \text{ de personas} = \frac{\text{Tiempo estandar} * \text{Demanda diaria}}{\text{Tiempo laboral diario}}$$

Fuente: MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017. 173 p.

Con ayuda del estudio de mercado se sabe que platos serán los más vendidos y así realizar el estudio de capacidades; así que se multiplica la cantidad de platos por su respectivo tiempo y el tiempo laboral diario se toma de la Tabla 62., donde se evidencia la jornada laboral.

Tabla 65. Tiempo estándar X porcentaje.

Respuestas	Porcentaje	Tiempo	Demanda	Tiempo*Demanda
Lomo	17,45%	17,7	44	786
Churrasco	19,53%	23,4	50	1167
Carne en bistec	9,38%	66,1	24	1582
Filete de carne asada	17,97%	17,7	46	810
Arroz con carnes mixtas	4,43%	154,0	11	1739
Carne estofada.	4,95%	93,0	13	1174
Gulasch con carne	6,25%	40,0	16	637
Spaghetty con carne	9,90%	82,5	25	2083
Hamburguesa	7,55%	27,8	19	537
Hamburguesa kids	2,60%	0,5	7	3
Total		597	255	10517

Fuente: Elaboración propia

En la Tabla 65., el dato se da en segundos ya que se necesita en minutos se convierte y se divide en el número de platos ya que hay actividades que se hacen al tiempo y se dejan desde la mañana.

Operación 5. Personal de restaurante

$$\text{N}^\circ \text{ de personas en cocina} = \frac{956.108}{170 + 270} = 2,17 = 3 \text{ personas}$$

Fuente: Elaboración propia.

Se necesitan 3 personas en la cocina 2 auxiliares de cocina estarán bajo el mando de 1 chef, dos meseros y para los fines de semana se contratará uno más ya que son los días de mayor demanda.

3.1.5 Evaluación y selección de proveedores. Por medio de este método se puede determinar el cumplimiento de los aspectos técnicos administrativos y de calidad de los posibles proveedores.

Para los proveedores de las verduras y condimentos se espera comprar en las plazas de mercado para de esta forma ayudar al campesino colombiano y además encontrar un producto mucho más fresco, con una muy buena calidad y a buen precio.

3.1.5.1 Perfil del proveedor. Para completar la cadena de abastecimiento Buffalo's King espera contar con empresas que puedan satisfacer sus necesidades, ofreciendo productos de calidad. Se espera que las entidades estén bajo certificado INVIMA, y tengan un manejo de agricultura responsable.

Ya que la empresa es nueva se espera que los posibles proveedores tengan un producto de muy buena calidad y que posean rapidez a la hora de entregar el pedido; esto con el fin de generar fidelización en los clientes e ir construyendo de esta manera un buen nombre para el restaurante.

3.1.5.2 Posibles candidatos. Para encontrar los posibles candidatos se realiza una ardua búsqueda, a continuación, los candidatos.

- **Almacenes de cadena.** Para tener mayor certeza se tiene contacto con ASOBUFALOS para encontrar proveedores en la capital, ellos envían un correo para poder evidenciar esto en el Anexo E., en este correo dicen de 3 almacenes de cadena reconocidos que distribuyen la carne el Éxito, Carulla y Olímpica; haciendo trabajo de campo acudiendo a estos solo la distribuyen los almacenes más grandes.
- **Frigoríficos Ble LTDA.** Conocido como frigorífico de San Martín de Porres este se encuentra ubicado en la Avenida Ciudad de Cali No 15ª- 91. Aquí se habló con Amparo Mateus Jefe de Calidad y ella hace dos ofertas el frigorífico vende la carne bufalina el animal en canal y si el cliente consigue el animal en el mismo frigorífico hacen el sacrificio.
- **Friogo medio.** Las principales bufaleras del país están en la Dorada, este es uno de los frigoríficos que sacrifican búfalos para las ventas.
- **Friogan.** Este frigorífico está ubicado en Sucre hay uno en Villavicencio y sacrifican ganado bufalino en el Anexo F., evidencia esto. Friogan cuenta con un punto de distribución en Bogotá.
- **Frigoríficos en Córdoba.** En el mismo Anexo F., se habla de varios frigoríficos en Córdoba que venden carne bufalina. En esta página de Mercado Integrado de

Carne (MIC), está actualizando el precio de las carnes y cuanto están ofreciendo por las cabezas sacrificadas.

3.1.5.3 Criterios de calificación. Los criterios para evaluar a los proveedores se encuentran en el Cuadro 28.

Cuadro 28. Criterios de calificación

	Criterio	Descripción
C1	Calidad	Se enfatiza en que la empresa debe ofrecer excelente calidad en la materia prima e insumos, así como se espera que tenga rapidez a la hora de contestar las peticiones.
C2	Puntualidad	Tiempo de contestación en entrega de pedido o cotizaciones.
C3	Facilidad de pago	Capacidad del proveedor en ofrecer facilidades de pago que permitan facilitar la compra, que en caso de la empresa necesitarlo ofrezca plazos para hacer los pagos.
C4	Buenos precios	Los precios que ofrecen deben ser coherentes con la presentación del producto y juegan un papel muy importante en la competitividad de la compañía.
C5	Ubicación	Se evalúa la proximidad geográfica entre el proveedor con la empresa.

Fuente: Elaboración propia.

En el Cuadro 29., están los puntos que se asignan puntos para evaluar los criterios.

Cuadro 29. Criterios de calificación

	Criterio	Puntos	Descripción
C1	Calidad	1	Alta
		2	Media
		3	Baja
C2	Puntualidad	1	Entregan el insumo el día acordado
		2	Entregan el insumo con dos días de retraso
		3	Entregan el insumo con tres días de retraso
C3	Facilidad de pago	1	Crédito a 90 días
		2	Crédito a 30 días
		3	Pago inmediato
C4	Buenos precios	1	Bajos
		2	Medios
		3	Muy altos
C5	Ubicación	1	En la ciudad
		2	Afuera de la ciudad
		3	Otro departamento

Fuente: Elaboración propia.

3.1.5.4 Factores de ponderación. Para evaluar los factores de ponderación se toman los siguientes criterios y se hace una evaluación multicriterio.

- **Modelo subjetivo.** Para hallar el valor del modelo subjetivo se crea una matriz de Fuller, la cual consiste en enfrentar un criterio frente al mismo para de esta manera poder determinar cuál criterio tiene más importancia o la misma para evaluar al proveedor. Para poder realizarla se asigna 1 cuando el criterio de la fila es de igual o mayor importancia que la columna y 0 cuando tiene una importancia menor.

Tabla 66. Matriz de Fuller

	C1	C2	C3	C4	C5	Σ
C1	1	1	1	1	1	5
C2	1	1	1	1	1	5
C3	0	0	1	1	0	3
C4	0	0	0	1	1	2
C5	0	0	0	0	1	1
Total						16

Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 66, se evidencia la matriz de Fuller para hallar el peso subjetivo se toma la puntuación de cada criterio y de manera individual se divide en el sumatorio total de la tabla, esto con el fin de obtener el porcentaje de participación de cada fila en la matriz.

Tabla 67. Peso subjetivo

	Σ	Ws
C1	5	0,31
C2	5	0,31
C3	3	0,19
C4	2	0,13
C5	1	0,06
Total	16	1

Fuente: Elaboración propia.

Se puede observar en la Tabla 67., que los criterios más importantes a evaluar son la calidad y la puntualidad en entregas, y ya que la empresa está en nacimiento esto es muy positivo ya que la empresa debe empezar fortaleciendo su nombre desde el inicio con un producto de calidad, evitando los costos de desabastecimiento para generar poco a poco buen nombre y fidelidad en los clientes.

- **Modelo objetivo.** Siguiendo con la evaluación a los posibles proveedores se elabora una matriz absoluta (R_{ij}), en esta matriz i son los criterios y j son los proveedores. En esta se enfrentan los criterios contra los proveedores esto con el fin de evaluar cada uno de los posibles proveedores frente a cada uno de los criterios que se están evaluando.

Tabla 68. Matriz R_{ij}

Proveedores/Criterios	C1	C2	C3	C4	C5
Almacenes de cadena	2	2	3	3	1
Frigoríficos BLE	1	2	1	2	1
Frijo medio	1	1	2	1	3
Friogan	1	1	2	1	2
Frigoríficos de Córdoba	1	2	3	2	3

Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 68., está la calificación que se a cada uno de los proveedores respectos a cada de los criterios ya definidos; para proseguir con la evaluación se hace a través del cálculo de entropía con la Ecuación 5., el cálculo de la dispersión por medio de la Ecuación 6., y se concluye con el peso objetivo con la Ecuación 7.

Ecuación 5. Calculo de entropía.

$$E_i = \frac{-1}{\log m} * \sum_{i=1}^n R_{ij} * \log R_{ij}$$

Fuente: REDALYC. Procedimiento para la evaluación de proveedores. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84912053040>

Donde:

m: Numero de proveedores.

R_{ij} : Calificación del proveedor frente al criterio

E_i : Entropía

Ecuación 6. Calculo de dispersión.

$$D_i = 1 - \text{Entropía}$$

Fuente: REDALYC. Procedimiento para la evaluación de proveedores. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84912053040>

Donde:

D_i : Dispersión del criterio.

Ecuación 7. Calculo de peso objetivo.

$$W_o = \frac{D_i}{\sum_{i=1}^n D_i}$$

Fuente: REDALYC. Procedimiento para la evaluación de proveedores. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84912053040>

Donde:

W_o : Peso objetivo.

En la Tabla 69., se encuentra el resultado de aplicar la Ecuación 6., Ecuación 7., Ecuación 8., para con ayuda de estas hallar el modelo objetivo.

Tabla 69. Modelo objetivo

	E_i	D_i	W_o
C1	-0,86	1,86	0,08
C2	-2,58	3,58	0,16
C3	-5,82	6,82	0,30
C4	-3,77	4,77	0,21
C5	-4,96	5,96	0,26

Fuente: Elaboración propia.

Después de esto se deben hallar los factores de ponderación esto requiere de un cálculo matemático en el cual se multiplicará los resultados de los modelos subjetivos y objetivos en la Ecuación 8., se evidencia el cálculo que se hace para obtener el modelo definitivo

Ecuación 8. Calculo de peso objetivo.

$$Wd = \frac{Ws * Wo}{\sum_{i=1}^n Ws * wo}$$

Fuente: REDALYC. Procedimiento para la evaluación de proveedores. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en:
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84912053040>

En la Tabla 70., se evidencian los factores de ponderación es este porcentaje que se aplicaran posteriormente a los proveedores

Tabla 70. Factores de ponderación.

	Wo	Ws	Wo*Ws	Wd	% Wd
C1	0,08	0,3125	0,0253	0,147	14,731
C2	0,16	0,3125	0,0487	0,284	28,364
C3	0,30	0,1875	0,0556	0,324	32,376
C4	0,21	0,125	0,0259	0,151	15,101
C5	0,26	0,0625	0,0162	0,094	9,4286
Total			0,1718		

Fuente: Elaboración propia.

- **Modelo definitivo.** En la Tabla 71., se encuentra el modelo definitivo para esto se tomó la calificación otorgada en la matriz Rij y se multiplica por el porcentaje de los factores de ponderación para que de esta manera tomar la decisión y escoger al mejor proveedor.

Tabla 71. Modelo definitivo.

	C1	C2	C3	C4	C5	Total	Decisión
Almacenes de cadena	0,295	0,567	0,971	0,453	0,094	2,380	
Frigoríficos BLE	0,147	0,567	0,324	0,302	0,094	1,435	30%
Friigo medio	0,147	0,284	0,648	0,151	0,283	1,512	10%
Friogan	0,147	0,284	0,648	0,151	0,189	1,418	60%
Frigoríficos de Córdoba	0,147	0,567	0,971	0,302	0,283	2,271	

Fuente: Elaboración propia.

La mejor opción fue Friogan este frigorífico no está en la capital, pero cuenta con un distribuidor tiene una sede en la capital que distribuye el producto, la segunda opción es el frigorífico Ble se ubica en la capital y este no solo vende el producto

crudo este también presta el servicio de hacer el sacrificio del animal, y la última opción es frigo medio una de las bufaleras más grandes en la dorada allí hay varios frigoríficos que venden la carne bufalina.

Es estos mismo se compra la carne bovina y porcina. Y estos productos también son de calidad a buen precio.

3.1.6 Localización geográfica. Para localizar el restaurante se debe elegir el lugar más adecuado por medio de un estudio cualitativo y cuantitativo se determina la ubicación que da mayor competitividad al restaurante encontrando un equilibrio entre proveedores empresa y clientes empresa. Se realiza una macro localización para que a través de esta se haga una micro localización teniendo en cuenta aspectos como visibilidad, acceso y clientes.

3.1.6.1 Macro localización. Se da tras analizar los múltiples factores ya que se identifica en qué zona o región es viable el restaurante, para la ubicación óptima se atribuyen valores como disminución de costos, gastos e incidencias en la distribución.

La empresa se localizará en la ciudad de Bogotá por las razones que se explicaron ya en el Capítulo 2., el estudio de mercados. Donde se analizó por medio de la macro segmentación las características más importantes de la capital.

En Bogotá se encuentran con 5 de los mejores 50 restaurantes en América Latina esto es un plus para la capital ya que la posiciona como un centro turístico donde pueden realizar recorridos gastronómicos; la principal característica de la gastronomía colombiana es la diversidad regional ya que cada una cuenta con diferentes características; la comida colombiana tiene principalmente tubérculos como la papa o la yuca y se complementa con alguna carne, cuenta con cereales como el arroz, el maíz, el trigo y las harinas también cuenta con plátano y legumbres como el frijol y las arvejas⁶⁸.

En Bogotá los arriendos dependen del estrato socioeconómico, del tamaño del sitio y la seguridad que puede tener el lugar. En la Imagen 17. Se evidencia el mapa de Bogotá captado desde Google Maps, esto con el fin de evidenciar mejor Bogotá y su espacio geográfico.

Otro aspecto importante es el estado de las vías en la capital algunas están en muy mal estado se espera que el restaurante se ubique en un lugar con vías de acceso sencillo para que sea fácil ubicar el lugar.

⁶⁸ ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. Instituto distrital de turismo de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.bogotaturismo.gov.co/Turismo%20Gastron%C3%B3mico>

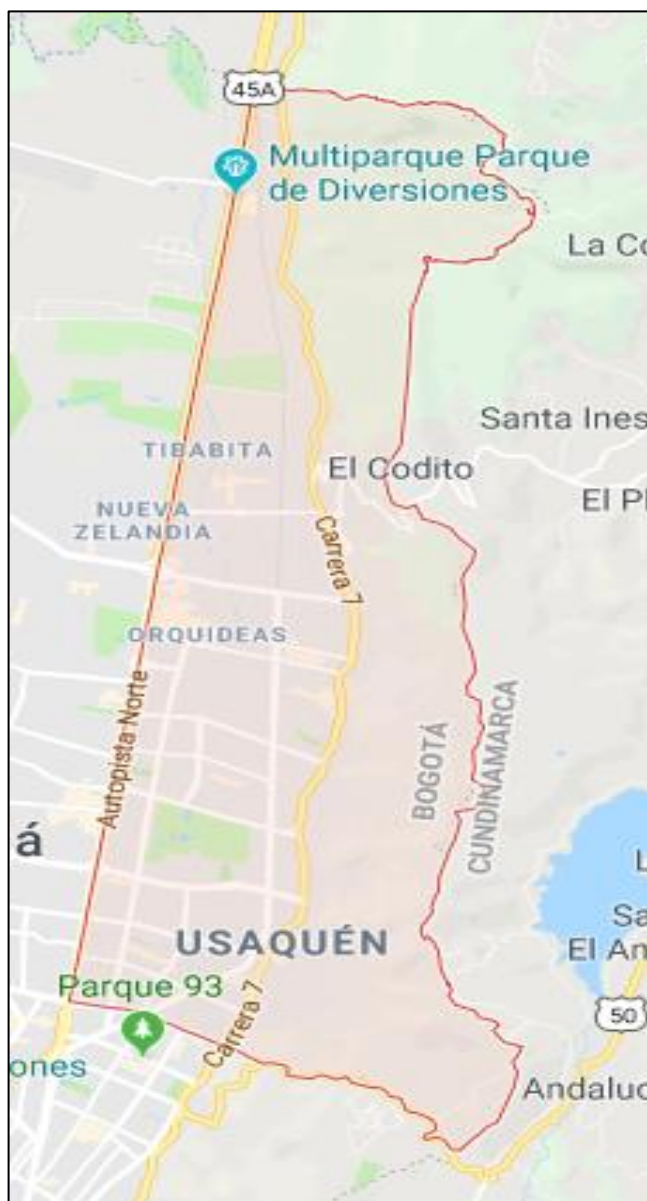
Ilustración 17. Mapa de geográfico de Bogotá



Fuente: GOOGLE MAPS. Mapa de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.google.com.co/maps/place/Bogot%C3%A1/@4.6482837,-74.2478938,11z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f9bfd2da6cb29:0x239d635520a33914!8m2!3d4.7109886!4d-74.072092>

3.1.6.1 Micro localización. Integra factores como la distribución física, los costos, la accesibilidad y la cercanía con los proveedores todo para la funcionalidad óptima con los proveedores. En la micro segmentación del Capítulo 2., la localidad que arrojó los estudios fue Usaquén. En la Imagen 18., está el mapa de esta localidad es la numero 1 en Bogotá.

Ilustración 18. Mapa de geográfico de Usaquén



Fuente: GOOGLE MAPS. Mapa de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. <https://www.google.com.co/maps/place/Usaqu%C3%A9n,+Bogot%C3%A1/@4.744984,-74.0988386,12z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f8f805d4e5beb:0x853611c42477c6f!8m2!3d4.695458!4d-74.031194>

- **Evaluación y selección de establecimiento.** Para hacer una adecuada evaluación y selección del local se tiene en cuenta ambiente hogareño que se planteó; para hacer esto se describen y evalúan factores críticos donde a través de


una matriz de decisión se elige la mejor opción para elegir el lugar donde se creara el establecimiento. En el Cuadro 30., están los posibles candidatos para ser seleccionados como el local. Junto a la foto se encuentran las características del lugar.

- **Criterios de selección.** Se tiene una serie de características especiales para elegir el local, cada una de estas tiene un porcentaje de participación en la toma de decisión y se evalúa desde 1 hasta 5 cada característica para de esta manera saber cuál es el mejor

Cuadro 30. Posibles locales.

Imagen	Características
	<p>Opción 1. Local para arriendo en Usaquén: Nivel 0: sótano de estacionamiento para cuatro (4) vehículos pequeños (adecuado por el anterior Arrendatario como Cava y/o Bodega) 2 baños: 1 baño para mujeres equipado de 2 cuartos, 1 baño para hombres equipado de 1 cuarto y dos orinales de pared. Nivel 1: Cocina equipada con 1 calentador a gas (no incluido pero negociable), pisos y paredes enchapadas, espacio apto para trabajo de alimentos ya que cumple con todas las normas exigidas por la secretaria de salud</p> <p>Su arriendo es de \$10.000.000 negociables al mes, estrato 5.</p>
	<p>Opción 2. Local de 3 niveles para restaurante. Terraza en primer piso para fumadores y terraza en el segundo piso - con tanques de reserva -3 baños-lockeers para empleados. Mesón en mármol blanco un ascensor que va de primero al tercer piso. escotilla para salir.</p> <p>Su arriendo es 13.000.000 al mes, estrato 3</p>

Cuadro 30. Continuación

Imagen	Características
	<p>Opción 3. Local con acceso por las Clls 117 y 118 Cra 6A cerca de la Avenida Cra 7 Parque De Usaquén Mercado De Las Pulgas Asaque Fundación Santa Fe De Bogotá Iglesia Santa Bárbara De Usaquén el Local uso para Restaurantes Café Bogotá USAQUEN.</p> <p>Su arriendo es de \$19.000.000 estrato 6.</p>

Fuente: FINCA RAÍZ. Local en Usaquén. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.fincaraiz.com.co

Para decidir cuál de los 3 es mejor se realiza una matriz decisión en la Tabla 72., están los factores evaluados con sus respectivas calificaciones para así determinar cuál es la mejor decisión para este.

Tabla 72. Matriz de decisión para local.

Criterios	Participación	Opción 1		Opción 2		Opción 3	
		Calificación	Peso	Calificación	Peso	Calificación	Peso
Arriendo	13%	5	0,65	4	0,52	3	0,39
Estrato	10%	5	0,5	3	0,3	5	0,5
Área	8%	4	0,32	3	0,24	3	0,24
Baños	7%	3	0,21	4	0,28	3	0,21
Cocina	9%	5	0,45	4	0,36	4	0,36
Vigilancia	9%	4	0,36	4	0,36	4	0,36
Parqueadero	8%	3	0,24	3	0,24	3	0,24
Ventilación Natural	13%	5	0,65	5	0,65	5	0,65
Vías de acceso	11%	5	0,55	4	0,44	2	0,22
Terraza o Jardín	7%	5	0,35	5	0,35	5	0,35
Zona comercial	5%	4	0,2	3	0,15	3	0,15
Total	100%	48	4,48	42	3,89	40	3,67

Fuente: Elaboración propia.

- **Matriz de decisión.** Para elegir el local en la Tabla 72., se realizó la respectiva comparación entre las tres opciones, viendo los totales quien mayor peso obtuvo fue la primera opción. Este local tiene 4 niveles y una cocina muy bien equipada y trae un sótano que se puede usar para almacenar vinos y tener un cuarto de aseo.

Tiene los pisos en madera y está totalmente enchapado esto le da al lugar estilo y elegancia para ir poco a poco cautivando más y más clientes; está ubicado en una zona comercial, sobre la vía principal y cuenta con un patio en el proyecto se planea adecuar este para acomodar los amigos caninos. Y tiene cerca zonas verdes. En la Ilustración 19., se tienen las imágenes del local.

Ilustración 19. Local por dentro.

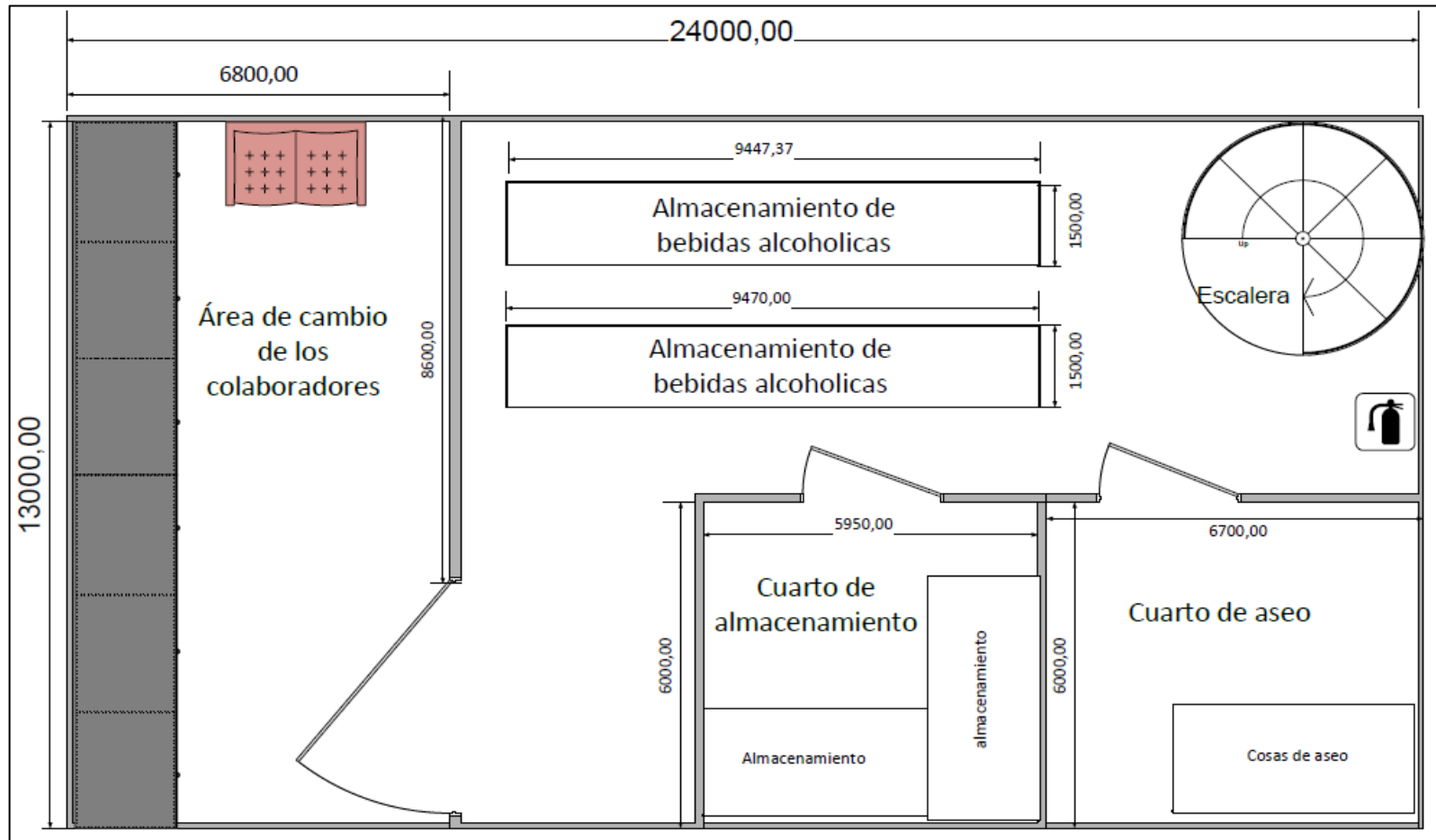


Fuente: FINCA RAÍZ. Local en Usaquén. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.fincaraiz.com.co

Se llama y se logra negociar el local en \$9'000.000 mensuales.

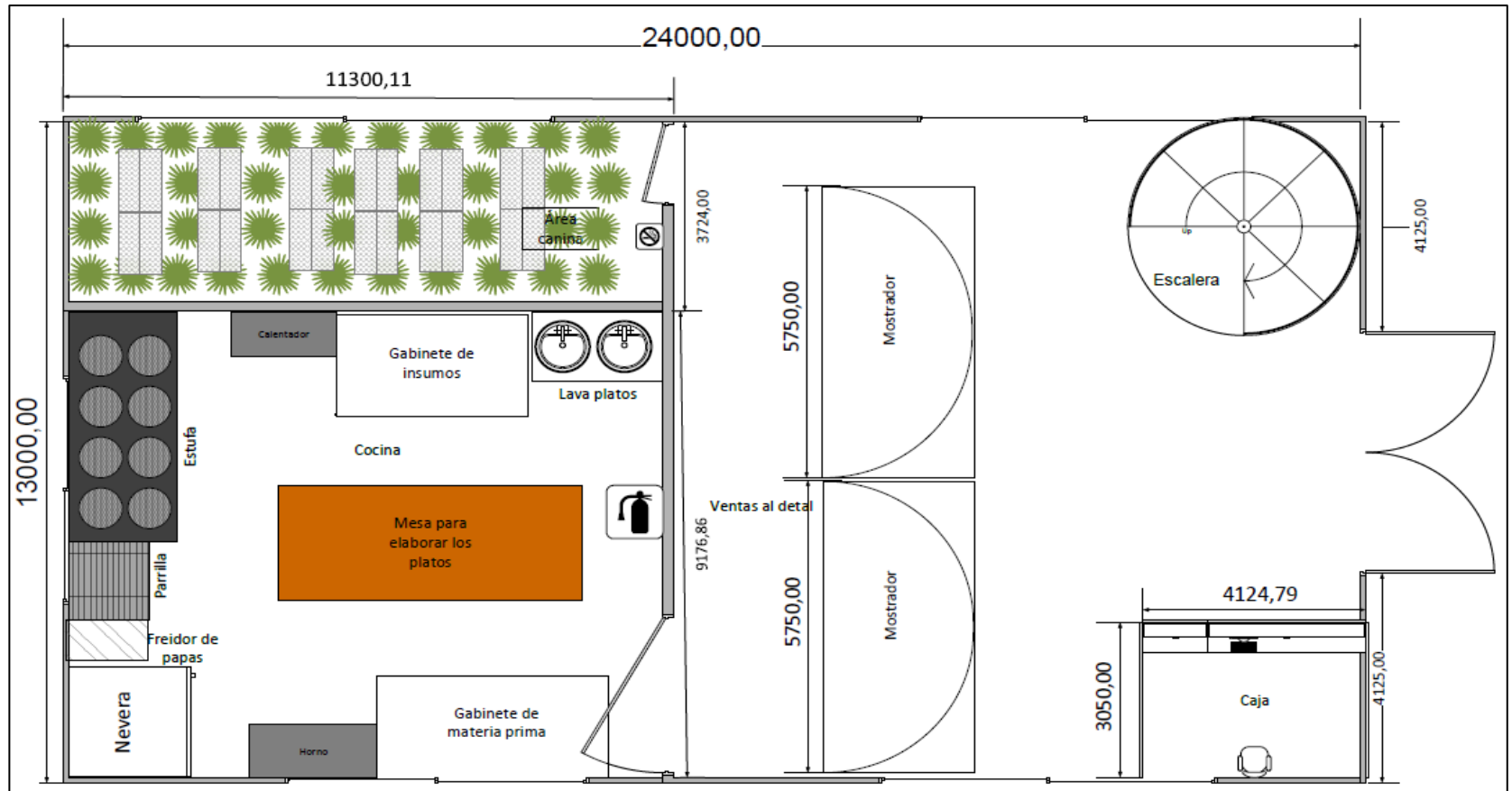
3.1.7 Distribución de planta. Se hace un diseño físico de las instalaciones dentro del local donde va a funcionar la empresa, teniendo en cuenta los factores legales, ambientales y anatómicos, donde no afecte al personal en su proceso productivo.

Plano 1. Distribución en planta Nivel 0.



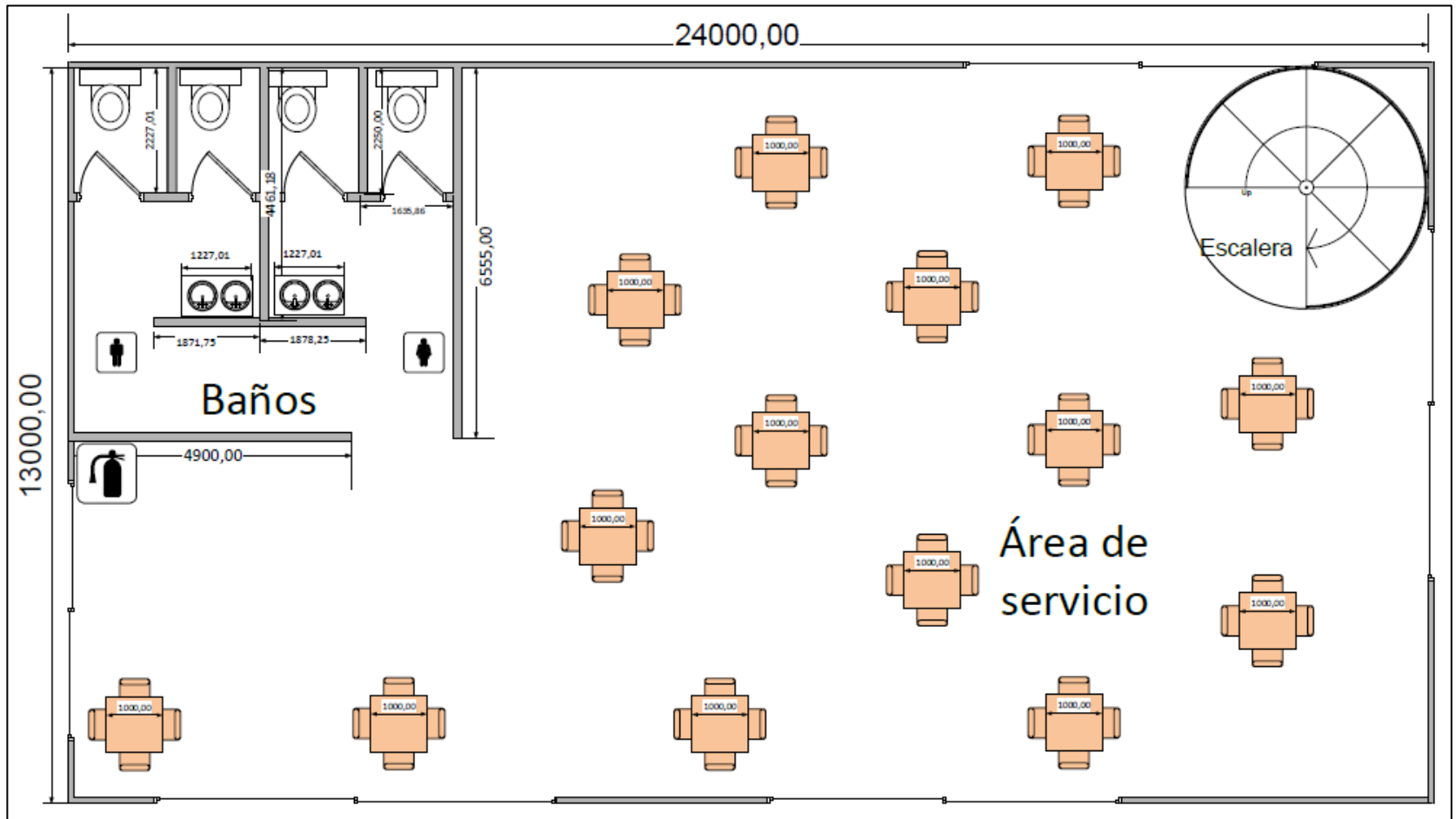
Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado	Dirige: Jorge Enciso	Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.
Universidad de América	Trabajo por: Vanessa Sepúlveda	Tema: Restaurante

Plano 2. Distribución en planta Nivel 1.



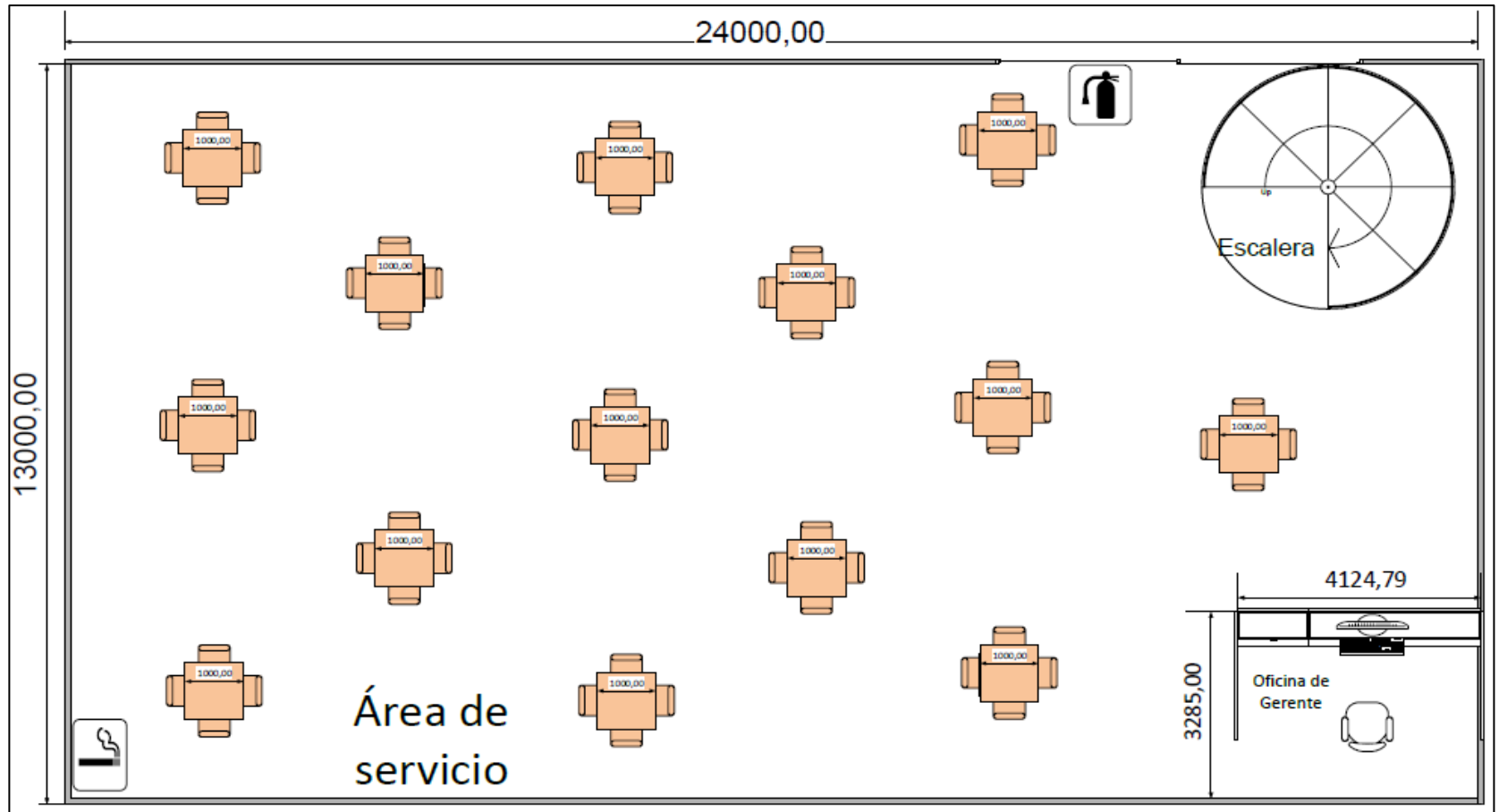
<p>Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado</p>	<p>Dirige: Jorge Enciso</p>	<p>Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.</p>
<p>Universidad de América</p>	<p>Trabajo por: Vanessa Sepúlveda</p>	<p>Tema: Restaurante</p>

Plano 3. Distribución en planta Nivel 2.



Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado	Dirige: Jorge Enciso	Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.
Universidad de América	Trabajo por: Vanessa Sepúlveda	Tema: Restaurante

Plano 4. Distribución en planta Nivel 3.






Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado	Dirige: Jorge Enciso	Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.
Universidad de América	Trabajo por: Vanessa Sepúlveda	Tema: Restaurante



3.1.8 Maquinaria y equipo. Son todos los elementos tangibles que se usan para el funcionamiento de la producción directa e indirecta, estas máquinas suelen depreciarse con el paso de los años esto se registra en los libros de contabilidad.

Con ayuda de mercado libre en el Cuadro 31., se encuentran los precios para la maquinaria necesaria en la cocina y la distribución al detal de la carne. En el Anexo G., hay precios de maquinaria para la venta al detal, pero en mercado libre se encontraron precios menores por ende se tomaron estos.



Cuadro 31. Maquinaria necesaria

Elemento	Imagen	Descripción	Valor unitario
Estufa (2)		Estufa, 2 freidores para papas a la francesa, plancha en acero inoxidable, un BQ y un baño María. Mide 3,50 x 0,5 m	\$2.760.000
Nevera para la cocina (1)		Cuarto frío tipo vertical de 1.60X0.75X2.10 cm de alto en acero inoxidable brillante, 4 puertas en vidrio, tipo dúplex "refrigeración y congelación" unidad de baja temperatura ecológica tropicalizada,	\$3.800.000
Nevera mostrador (1)		Neveras mostrador, fabricadas en acero inoxidable brillante, tipo vidrio curvo, aislamiento térmico en espuma rígida de poliuretano, dotadas de unidades de baja temperatura marca tecumset, rodachinas giratorias tipo industriales, para productos cárnicos y congelados. Con garantía de fábrica.	\$4.800.000

Cuadro 31. Continuación.

Elemento	Imagen	Descripción	Valor unitario
Molino de carne (2)		<p>Motor poderoso. Cuchillas en acero inoxidable. Tres discos de corte. Gran capacidad Con función inversa. Fácil de remover la tapa del molino Voltaje de 110v Disco de Corte fino Disco de Corte mediano Accesorio para kibbe Gran Capacidad Fácil Limpieza Cuchillas de Acero Inoxidable Placa plateada</p>	\$309,400
Balanza (2)		<p>Precisión 1g/2g/5g 5 dígitos para el peso. 5 dígitos para el precio unitario. 6 dígitos para el total. Calcula peso y precio. 7 memorias función de suma acumulativa. Función para volver a cero y peso de recipiente. Componentes de alta precisión. Pantalla led ahorro de energía. Teclado de 24 botones. Bandeja en acero inoxidable. Tamaño de la bandeja superior 34x25 cm Garantía de 3 meses</p>	\$175.400

Cuadro 31. Continuación.

Elemento	Imagen	Descripción	Valor unitario
Campana extractora (1)		<p>Motor con tres velocidades de operación que garantiza una evacuación eficaz de vapores y olores. Control digital frontal tipo push button, con LED incorporado, que permite seleccionar las diferentes velocidades de extracción y la iluminación de manera independiente. Iluminación tipo LED de mayor duración, ahorro energético y amigable con el medio ambiente que proyecta en la zona de trabajo una luz adecuada y agradable. Filtro atrapa grasa en aluminio con marco y doble seguro fácil de montar y lavar</p>	\$889.990
Mesa de trabajo (1)		<p>Si necesita más espacio de trabajo en la cocina, ¡el carrito de cocina de acero inoxidable Seville Classics es la solución! Esta estación de trabajo de cocina certificada NSF cuenta con un marco de acero cromado duradero en ruedas de seguridad con bloqueo comercial, cubierto con una elegante tapa de acero inoxidable</p>	\$638.000
Total			\$13.857.590

Fuente: MERCADO LIBRE. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

En el Cuadro 32., se evidencian los utensilios que se necesitaran para la elaboración de los alimentos en la cocina y el proyecto.

Cuadro 32. Equipo de cocina “utensilios”.

Elemento	Descripción	Valor unitario
Ollas en acero inoxidable (2)	Está fabricadas en acero quirúrgico el mejor material para cocinar y no es nocivo para la salud. No se oxidan y su material ayuda a que las ollas siempre se vean brillantes y limpias. Superficies antiadherentes para facilitar su limpieza y durabilidad. El sartén antiadherente, no necesita aceite ni manteca para cocinar los alimentos Las ollas tienen moderno sistema de TERMO-DIFUSOR de calor que distribuye de manera uniforme el calor a toda la olla así la llama del fogón sea pequeña. Las manijas de las ollas son remachadas, esto ayuda a que no se caigan fácilmente como las que son soldadas. Las tapas traen agujeros para facilitar el escape de vapor y evitar que la olla tenga presión.	\$219.990
Cucharas (2)	Set de espátula y cucharas para servir pasta, arroz, carnes. Fáciles de limpiar duraderas	\$79.900
Licuada (1)	Licuada con 6 cuchillas, con funciones automáticas que darán a lo que se licue la consistencia ideal.	\$179.000
Cuchillos (2)	Set de 14 cuchillos los más grandes se pueden dejar en la distribución al detal y los otros en la cocina.	\$104.000
Recipientes plásticos (2)	Set de 5 recipientes plásticos transparentes para guardar comida.	\$45.000
Refractaria (2)	Set de tres refractarias para hornear	\$94.000
Afilador de cuchillos	Afilador De Cuchillos De Cocina Kitchelligence Guante Incluido	\$89.900
Total		\$1.260.680

Fuente: MERCADO LIBRE. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

En el Cuadro 33., se evidencia el equipo de cómputo y oficina necesario se necesitan dos computadores y dos teléfonos para el óptimo funcionamiento del lugar uno para la caja y otro para la oficina del gerente.

Cuadro 33. Equipo de oficina.

Elemento	Descripción	Can	Valor unitario	Valor total
Computador (2)	CPU Core i7 2 generación 1 Tera de disco duro sata 8 giga de memoria RAM ddr3 Quemador de DVD y cd Puertos USB, audio, MIC, PCI exprés y pantalla más grande de 19 pulgadas Teclado, mouse, cables de poder y video.	2	\$1.199.000	\$2.398.000
Caja registradora	Caja registradora para negocios, marca CASIO con memoria, hasta 999 códigos cuenta con fácil manejo y programación.	1	\$319.000	\$319.000
Teléfono (2)	Teléfono fijo inalámbrico, cuenta con memoria y altavoz.	2	\$45.000	\$90.000
Impresora	Impresora Epson color	1	\$400.000	\$400.000
Total				\$3'207.000

Fuente: MERCADO Libre. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

En el Cuadro 34., se encuentra todo lo que se necesita para poder prestar el servicio y dar apertura total al restaurante.

Cuadro 34. Muebles y enseres.

Elemento	Can	Valor unitario	Valor total
Cubiertos (24 unidades)	20	\$ 56.900	\$ 1.138.000
Individuales (Juego x6)	18	\$ 35.000	\$ 630.000
Mesas y sillas	28	\$ 165.000	\$4.620.000
Servilletero metálico	28	\$ 12.000	\$ 336.000
Saleros y pimenteros	28	\$ 26.900	\$ 753.000
Juego de vajillas (4 puestos)	28	\$ 44.990	\$1.259.720
Juego de vasos (10 unidades)	20	\$ 80.000	\$1.600.000
Escritorio puesto de trabajo mesa para computador con archivador	2	\$ 199.00	\$ 398.000
Nuevo Brown Modern Oficina Ejecutiva Silla Ordenador Mesa T	2	\$ 803.100	\$ 1.606.200
Lámparas para oficina	2	\$ 120.000	\$240.000
Platos para perros	60	\$1.500	\$90.000
Jaula para perro	60	\$120.000	\$7.200.000
Total		\$ 1.663.490	\$19.915.920

Fuente: MERCADO LIBRE. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

3.1.9 Seguridad y salud del trabajo. Hacer una evaluación de las instalaciones para conocer los posibles riesgos y mantener un control permanente sobre estos; para Buffalo's King es de gran importancia velar y mantener la salud mental, física y emocional de sus colaboradores en los diferentes espacios y así lograr un ambiente sano tanto para ellos como para los clientes que visiten el lugar a diario.

Es por ello que con la ayuda de un Plan de Salud Ocupacional (PSO) se buscarán actividades que puedan ser planeadas, ejecutadas y posteriormente evaluadas por todos y cada uno de los diferentes factores que las puedan afectar. Este Plan de Salud Ocupacional (PSO) tiene como finalidad preservar la salud individual y colectiva.

3.1.9.1 Programa de salud ocupacional. El programa que se plantea para el restaurante cuenta con dos subprogramas que se describen en el Cuadro 35., donde también se plasman las respectivas actividades para llevarlos a cabo.

Cuadro 35. Programa de salud ocupacional.

Programa de salud ocupacional		
Sub programa	Descripción	Actividades
Medicina preventiva y de trabajo	La finalidad de este programa es conservar la salud de los colaboradores que se encuentren en las instalaciones, para esto se realiza una promoción, prevención y control para protegerlo de todos los posibles riesgos que puedan encontrar en el sitio de trabajo asignado.	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar exámenes médicos de admisión, ubicación del puesto de trabajo, exámenes periódicos o cuando se considere necesario. • Desarrollar actividades de vigilancia y prevención que incluyan el análisis de accidentes laborales, enfermedades profesionales y panorama de riesgos. • Documentar, investigar y analizar todas las posibles enfermedades profesionales, detectar sus causas y establecer medidas preventivas y correctivas pertinentes. • Informar al trabajador sobre los programas de salud. • Crear e implantar un servicio eficiente de primeros auxilios. • Realizar visitas a los puestos de trabajo para detectar los riesgos y tomar medidas correctivas. • Documentar y elaborar estadísticas de morbilidad y mortalidad de los trabajadores relacionados con su trabajo. • Promover actividades de recreación y deporte.
Higiene y SI (Seguridad Industrial)		<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar un panorama de riesgos que de información sobre la localización, exposición y evaluación de los mismos. • Identificar riesgos de todo tipo, por medio de inspecciones periódicas. • Evaluar la peligrosidad de los riesgos.

Cuadro 35. Continuación

Programa de salud ocupacional		
Sub programa	Descripción	Actividades
Higiene y Seguridad (Seguridad Industrial)	Tiene como finalidad identificar, reconocer, evaluar y controlar los factores ambientales que se creen en el puesto de trabajo y afecten la salud de los trabajadores.	<ul style="list-style-type: none"> • Inspeccionar el buen funcionamiento de los equipos de seguridad. • Implantar programas de mantenimiento de los quipos, herramientas, instalaciones, alumbrado y redes eléctricas. • Investigas y analizar las causas de accidente e incidente de trabajo y enfermedades profesionales. • Organizar y desarrollar un plan de emergencia. • Delimitar y marcar las áreas de trabajo, zonas de almacenamiento, vías de circulación y señalizar salidas, salidas de emergencia y zonas peligrosas.

Fuente: ROMERO, Jhon Álvaro. Salud y Seguridad en el trabajo. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

3.1.9.2 Plan de seguridad. Buffalo's King, como empresa debe siempre tratar de mitigar los riesgos es por ello que para alertar todo este tipo de situaciones se realiza un análisis de vulnerabilidad. Para estar un paso delante de cualquier calamidad.

Cuadro 36. Inventario de amenazas.

Técnicos		Natural		Social	
Incendio	X	Sismos	X	Atentados	X
Explosión	X	Vientos fuertes	X	Asalto/hurto	X
Escape de vapores tóxicos		Granizada	X	Secuestro	X
Fuga de sustancias peligrosas	X	Inundación		Amenaza de bomba	X
Contaminación radioactiva		Olas de frio	X	Vandalismo	X
Falla estructural en planta física	X	Incendio forestal		Extorción	
Falla de maquinaria y equipo	X	Descarga o tormenta eléctrica	X	Guerrilla	
Accidente de transito	X	Maremoto		Paramilitarismo	
Contaminación biológica		Erupción volcánica		Desorden civil	X
Intoxicación alimenticia	X	Desplazamiento de tierra	X	Hambruna	
Concentración de personas	X	Epidemia y plagas			
		Agresión	X		

Fuente: ROMERO, Jhon Álvaro. Salud y Seguridad en el trabajo. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

Como es evidenciable gracias al Cuadro 36., la matriz de decisión el restaurante tiene algunos riesgos o amenazas técnicas debido a equipos como lo son la estufa o el horno que pueden ocasionar un incendio o una explosión; este tampoco se salvaría de un posible desastre natural ya que si llegase a ocurrir en la capital esta se vería afectado también.

Ya que la inseguridad en la capital cada día es, pero esto es una amenaza no se sabe en qué momento el restaurante o uno de los colaboradores sea víctima de atraco, secuestro o extorción y las consecuencias que esto podría traer; ya que estos son riesgos con los que los ciudadanos bogotanos viven a diario.

3.1.9.3 Elemento de seguridad. Con el fin de prevenir accidentes y promover la seguridad Buffalo's King proporciona elementos de seguridad que se encuentran en el mercado y son básicos en la seguridad de una empresa en el Cuadro 37., están los elementos de seguridad para el restaurante.

Cuadro 37. Elementos de seguridad.

Elemento	Función
Extintor	<p>“Los extintores de polvo ABC son los indicados para automoción y son válidos para la extinción de los siguientes tipos de fuego:</p> <p>Tipo A: (fuegos de materias sólidas, que implican madera, tejidos, goma, papel y algunos tipos de plástico o sintéticos).</p> <p>Tipo B: (fuegos de materias líquidas, que implican gasolina, aceites, pintura, gases y líquidos inflamables y lubricantes).</p> <p>Tipo C: (fuegos de materias gaseosas, como la mayor parte de los gases combustibles)”⁶⁹.</p> <p>Se aconseja tener un extintor tipo ABC con una capacidad de 10 Lb para varios tipos de incendio ya que es un restaurante.</p>
Botiquín	<p>Es necesario un botiquín portátil para facilitar su traslado en el momento de cualquier accidente, este debe contener:</p> <p>1 Venda elástica en rollo 3x5, 1 Gasa(Caja) 1x1, 2 gasas tejidas estériles, 1 algodón (bolsa x 50gr), 3 preservativos, 1 alcohol (frasco 345ml), 1 aplicadores (bolsax20), 1 baja lenguas (bolsax20), 2 sobres de suero oral, 1 agua oxigenada, 1 rollo esparadrapo 2x5, 1 rollo micrópilo 2x5, 1 frasco de isodine espuma, 1 frasco isodine solución, 3 pares de guantes desechables, 1 de curas x10, 3 jeringas.</p>
Camilla plástica de rescate	<p>Es de uso obligatorio y sirve para trasladar a un herido evitando lesiones o mayores complicaciones, tiene una capacidad de transportar hasta 80kg.</p>

Fuente: Elaboración propia.

Para conocer los costos en la Tabla 73., se encuentra los costos de los elementos de seguridad

⁶⁹ ARM-ACCESORIOS. Extintores polvo ABC. [Sitio web]. [Consultado el 26 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.ams-accesorios.com/component/djcatalog2/items/2-extintores-polvo-abc>

Tabla 73. Costos de elementos de seguridad.

Proveedor	Elemento	Cantidad	Valor unidad	Total
Easy	Extintor ABC 10 Lb	4	\$62.990	\$251.960
Mercado libre	Botiquín	1	\$36.990	\$73.990
Mercado libre	Camilla plástica de rescate	1	\$158.600	\$158.600
Mercado libre	Equipo de seguridad	3	\$897.000	\$2.691.000
Total				\$3.174.550





Fuente: MERCADO LIBRE. [Sitio web*. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

3.1.9.4 Elementos de protección personal. Para poder realizar las labores en el restaurante los trabajadores tendrán elementos de seguridad para mantener y preservar su salud e integridad personal en el Cuadro 38., se encuentra la lista.





Cuadro 38. Elementos de seguridad personal.

Elemento	Imagen	Función
Guante de alambre		<p>presupuesto: Material: malla de metal y algodón grado de protección: 5 desconexión de seguridad a prueba a proteger: alambre de acero inoxidable 100% Anchura de la palma: alrededor.9.5cm / 3.74 pulgadas longitud del dedo medio: 8 cm / 3.15 pulgadas longitud total: 23 cm / 9.06 pulgadas (de dedo medio)</p> <p>características: adaptarse a la derecha y la mano izquierda venido con el guante de acero inoxidable y un guante de algodón Función: resistente a los cortes, resistente al pinchazo, anti-cuchillo, resistente a los arañazos cinco dedos, cada oferta de guante de acero individual y 1 guante de algodón blanco</p> <p>Paquete incluido: 1 x de metal guante de malla de carnicero 1 x guante de algodón</p>

Cuadro 38. Continuación.

Elemento	Imagen	Función
Gorro auxiliar de chef		<p>Para un gran chef de cocina uniformarse termina siendo todo un ritual diario cada uno de ellos sabe que prefiere en formatos, texturas, colores y combinaciones, siendo posiblemente el gorro el que más importancia adquiere para cada uno de ellos.</p> <p>Resistente a las manchas, no da color y tiene una gran capacidad de lavado. Sin contracción.</p>
Delantal de chef		<p>Talla única para todos con la correa para el cuello ajustable y lazos largos en la espalda. 100% algodón con gran calidad. Adecuado para escuelas de hostelería, escuelas, restaurantes, pubs, cafeterías, comerciales, cocinas, hoteles, etc. Perfecto para uso diario y fácil para despegar o usar.; El embalaje incluye: 1 paquete delantal WearHome (TM).</p>
Cofia		<p>Gorros desechables tipo oruga Borde elástico que no ejerce presión Tela no tejida. 100% desechable. Talla única Colores: azul y blanco Presentación: bolsa x 100 unidades</p>
Tapabocas acrílico		<p>Practico Reutilizable Impermeable Ergonómico Lavable Anti - empañarle de larga duración en ambos lados Fácil respiración No obstruye la comunicación y visibilidad de la sonrisa Promueve practicas higiénicas para la manipulación de alimentos Comodidad y seguridad en la comunicación con clientes Diseñado para cubrir Nariz y Boca Reciclable Frescas</p>

Cuadro 38. Continuación.

Elemento	Imagen	Función
Zapatos para cocina		<p>Zapato inyectado en Eva ideal para cocinas o áreas de servicio, cerrado y con suela de caucho antideslizante. Si requieres mayor cantidad para tu negocio nos avisas y montamos un aviso con máximo 4 pares c/u a \$31.000 y el envío te sale gratis por mercado envíos desde 3 pares</p>
Uniforme		<p>Uniformes de cocina con excelentes diseños y acabados</p>
Guantes de silicona		<p>Fabricado en silicona de alta flexibilidad y anti adherencia. Resiste temperaturas máximas de 230 Grados Centígrados. Ideal para manipular y sostener molde, bandejas o recipientes calientes</p>
Guantes para el horno		<p>Guante de cocina 15", resistente al calor Hasta 200 grados Material: tela y silicona 100%</p> <p>Dimensiones y peso Ancho: 16 cm Alto: 38 cm Profundidad: 2 cm Peso neto: 0,28kg</p>

Fuente: MERCADO LIBRE. Sitio web. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

Después de observar la lista de elementos necesarios en el Cuadro 38., se realiza un coste que se encuentra en la Tabla 74., se encuentra los costos de todos los elementos de seguridad personal que deberán tener los trabajadores a la hora de realizar las labores en el restaurante se recomienda tener siempre el cabello recogido en todas las áreas por inocuidad y calidad del producto.

Tabla 74. Costos de elementos de seguridad personal.

Proveedor	Elemento	Cantidad	Valor unidad	Total
Mercado libre	Guante de alambre	2	\$ 126.000	\$ 252.000
Mercado libre	Gorro auxiliar de chef	6	\$ 12.500	\$ 75.000
Mercado libre	Delantal	6	\$ 65.777	\$ 394.662
Mercado libre	Cofia X 100	3	\$ 8.500	\$ 25.500
Mercado libre	Zapatos antideslizante	6	\$ 35.000	\$ 210.000
Mercado libre	Tapabocas acrílico X 10	2	\$ 29.900	\$ 59.800
Mercado libre	Uniforme	6	\$ 65.000	\$ 390.000
Mercado libre	Guantes de silicona	2	\$ 22.900	\$ 45.800
Mercado libre	Guantes para horno	2	\$19.900	\$ 39.800
	Total			\$ 1.492.562

Fuente: MERCADO LIBRE. Sitio web. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

3.1.9.5 Señalización. Para poder mantener los espacios seguros y prevenir accidentes Buffalo's King, por ello se hace una lista de señalización para controlar los riesgos y saber que hacer frente a cualquier eventualidad que se pueda presentar en el restaurante.

- **Señales de protección contra incendios.** La señalización para los incendios tiene como fin orientar al personal en caso de una posible calamidad como esta, de forma precisa y detallada se orienta al personal para que tengan claro que se debe hacer. En el Cuadro 39., se representan estas señales.










Cuadro 39. Señalización contra incendio.

Tipo de señal	Imagen	Significado	Descripción y aplicación
Señalización contra incendios.		Extintor de incendios	Se debe instalar donde hay cerca un extintor
		Aviso sonoro	Se debe ubicar cerca de la alarma o el silbato de incendios.
		Dirección que debe seguirse	Estas flechas son las que deben seguirse para encontrar los extintores

Fuente: Elaboración propia.

- **Señales de evacuación.** Esta señalización tiene como fin orientar al personal para que en caso de una emergencia pueda evacuar el lugar. Este tipo de señalización es obligatoria en el Cuadro 40., se encuentra la representación de estas que son necesarias para el funcionamiento del Buffalo's King.




Cuadro 40. Señalización para evacuaciones.

Tipo de señal	Imagen	Significado	Descripción y aplicación
Señalización para evacuaciones	  	Ruta de encuentro	Indica la ruta de salida del restaurante esta es orientada por la flecha. (Las escaleras son debido a que el restaurante tiene varios pisos.)
	 	Puntos de encuentro	Este punto de encuentro lo da el plan de evacuación.
	 	Primeros auxilios	Muestra el lugar exacto del botiquín.
	 	Salida de emergencia	Se ubica cerca de la salida más rápida y segura de la instalación.

Fuente: Elaboración propia.

- **Señales de advertencia.** Con ayuda de estas se busca prevenir accidentes en los colaboradores y clientes. En el Cuadro 41., se describen las señales necesarias para el funcionamiento del restaurante.

Cuadro 41. Señalización de advertencia.

Tipo de señal	Imagen	Significado	Descripción y aplicación
Señalización de advertencia.		Riesgo de peligro eléctrico	Posibles riesgos eléctricos de alto voltaje en la zona en donde están ubicados.
		Riesgo de accidentes	Existe algún riesgo de que se genere un posible accidente.
		Piso húmedo	Avisa de que se acaba de asear el piso, por ende, el piso está húmedo y prevenir una caída.


Fuente: Elaboración propia.

- **Señales de obligación.** Estas señales informan al colaborador que acciones debe hacer por obligación y que hay sitios donde debe usar los uniformes adecuados, en el Cuadro 42., se encuentran las necesarias para el restaurante.

Cuadro 42. Señalización de uso obligatorio.

Tipo de señal	Imagen	Significado	Descripción y aplicación
Señalización de uso obligatorio.		Uso obligatorio de cestos de basura	Obliga a que en cada área de trabajo se use la cesta adecuada.
		Uso obligatoria de ropa de protección	Algunas actividades requieren del uso adecuado de ciertas prendas para elaborar los trabajos.

Cuadro 42. Continuación.

Tipo de señal	Imagen	Significado	Descripción y aplicación
Señalización de uso obligatorio.		Mantener limpio el área	Mantener en perfectas condiciones sanitarias todo el lugar.

Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 75., están los costos para toda la señalización adecuada y necesaria para que el restaurante pueda prestar sus servicios.

Tabla 75. Costos de señales.

Proveedor	Elemento	Cantidad	Valor unidad	Total
Mercado libre	Señales contra incendio	9	\$2.900	\$26.100
Mercado libre	Señales de evacuación	6	\$2.900	\$17.400
Mercado libre	Señales de advertencia	3	\$2.900	\$8.700
Mercado libre	Señal de piso húmedo	3	\$30.000	\$90.000
Mercado libre	Señales obligatorias	9	\$2.900	\$26.100
	Total			\$168.300

Fuente: MERCADO LIBRE. Sitio web. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

3.1.9.6 Plan de emergencia. El restaurante debe comunicar a los colaboradores el plan de acción pertinente que se elabora para cada emergencia, esto con el fin de que la respuesta de todos sea rápida en el Cuadro 43., se describen los grupos encargados, sus funciones y acciones según sea el caso.

Cuadro 43. Plan de emergencia.

Grupos de emergencia	Descripción	Tiempo	Acción
Grupo de prevención y control contra incendios.	Ya que la maquinaria y equipo del restaurante usa gas y energía eléctrica se debe hacer un seguimiento para evitar accidentes y promover vigilancia sobre los equipos.	Antes	<ul style="list-style-type: none"> Las personas que conforman este grupo “brigadistas” deben estar en alerta y al pendiente de los extintores y gabinetes contra incendio que tenga una buena ubicación en el área de riesgo.
		Durante	<ul style="list-style-type: none"> Durante la emergencia estas personas se encargan de minimizar las lesiones que puedan ocurrir durante la posible calamidad.

Cuadro 43. Continuación

Grupos de emergencia	Descripción	Tiempo	Acción
Grupo de prevención y control contra incendios		Después	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe hacer una revisión para verificar que ya no hay riesgos para el personal, para que de esta manera se proceda a la limpieza y se puedan reintegrar todos a sus actividades. • Se debe realizar una evaluación del daño, elaborar un inventario de los daños “material y equipo”. • Se debe establecer como inicio el incendio para evitar que se repita.
Grupo para los primeros auxilios.	Este grupo es el encargado de atender de manera inmediata a los heridos sean colaboradores o clientes. Las personas que hacen parte de este grupo tienen un excelente estado físico y psicológico para atender cualquier accidente.	Antes	<ul style="list-style-type: none"> • Se deben realizar capacitaciones para entrenar a los colaboradores y así brinden atención a los heridos. • Se debe revisar periódicamente para mantener los botiquines dotados de todo lo necesario. • Estar informados de los centros de emergencia de la zona.
		Durante	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe hacer una valoración detallada de las lesiones para atenderlos según prioridad. • Se debe procurar atender primero a los heridos de mayor gravedad y aplicar a todos los primeros auxilios en el menor tiempo posible. • Se debe estar pendiente de la evacuación
		Después	<ul style="list-style-type: none"> • Junto con las brigadas de rescatistas atender al personal y a los clientes. • Estar pendiente de la evolución de los heridos en los centros de atención. • Se debe hacer una evaluación para corregir las fallas durante el proceso. • Se concluye con un informe de heridos para mantener un registro y evitar que se repita.
Grupo que dirige la evacuación y rescates	Estos son los encargados de coordinar a las personas al momento de evacuar y guiar a los sitios seguros.	Antes	<ul style="list-style-type: none"> • Se evalúa el plano de la empresa para poder escoger así las mejores rutas de evacuación. • Se debe mantener señalizada y despejada la ruta de evacuación. • La ruta de evacuación debe ser publicada para todo el personal en planos donde se evidencie por donde se procede.

Cuadro 43. Continuación

Grupos de emergencia	Descripción	Tiempo	Acción
Grupo que dirige la evacuación y rescates		Durante	<ul style="list-style-type: none"> • La evacuación debe ser dirigida por el personal encargado; y se debe tener certeza de que el local sea evacuado en su totalidad. • Prevenir el pánico en todas las personas ya que esto solo retardaría la evacuación. • Si se generan atrapamientos se debe proceder a rescatar a la persona.
		Después	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe verificar que las familias estén completas, los que llevaban perro que lo hayan alcanzado a sacar del lugar. • Se debe llamar a lista a los colaboradores para verificar que no falte ninguno.
Grupo de comunicación y control	Este es el encargado de comunicar y dar conocer a los demás grupos las emergencias y llamar a las entidades o instituciones encargadas.	Antes	<ul style="list-style-type: none"> • La comunicación con el brigadista se debe mantener al día. • Los directorios telefónicos deben estar actualizados en la memoria del teléfono para al momento de llamar tener certeza de que es ese el número correcto. • Hacer verificaciones al sistema de alarma. • Generar capacitaciones a los grupos de apoyo. • Realizar simulacros para que todo el personal esté preparado y así brindar mayor apoyo a los clientes.
		Durante	<ul style="list-style-type: none"> • Examinando el caso llamar al organismo de control adecuado. • Hacer un control para que los únicos que entren y salgan sean los brigadistas, para así tener certeza de que salieron todos. • Ayudar para facilitar la salida por las rutas de emergencia.
		Después	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe vigilar el lugar ya que al quedar se deben evitar saqueos. • Colaborar para recoger los escombros de las áreas de emergencia. • Dejar ingresar de nuevo al personal.

Fuente: ROMERO, Jhon Álvaro. Planes de emergencia. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

3.1.9.7 Plan de evacuación. Para poder realizar una evacuación exitosa del restaurante en el Cuadro 44., se describen los pasos para poder realizarla.

Cuadro 44. Plan de evacuación.

Fase	Descripción	Tener en cuenta	Acciones
Identificación	Se trata de buscar el menor tiempo posible entre la identificación de la amenaza y el actuar	Inmediata: cuando es generada por el evento y de manera inmediata se identifica. (Terremotos, sismos o incendios).	Al momento de la emergencia se deben interpretar las señales. Verificar que todo el restaurante tenga señales. Regular los sistemas para que estén bien ante cualquier amenaza.
		Humana: si una persona detecta una calamidad esta es quien da aviso a todos.	
		Automática: por medio de aparatos eléctricos que detectan anomalías en el ambiente.	
Evaluación	Se deben verificar y evaluar los grupos creados para responder en caso de emergencia para evidenciar su reacción.	Se debe verificar que existe un peligro real	Se debe comunicar al coordinador de emergencias para que este se comuniquen con la entidad encargada.
		Definir las causas y características del evento, para poder sacar conclusiones de este	
		Analizar y determinar la magnitud del evento	
Alarma	Si después de evaluar el resultado es positivo se debe generar la alarma para generar una reacción inmediata.	Señal codificada: esta va específicamente dirigida al grupo de emergencia y dan los avisos de alarma.	Se activa la alarma, en Buffalo's King la cual cuenta con silbatos que tendrán las personas encargadas.
		Señal de evacuación: esta avisa a todo el personal para la evacuación	

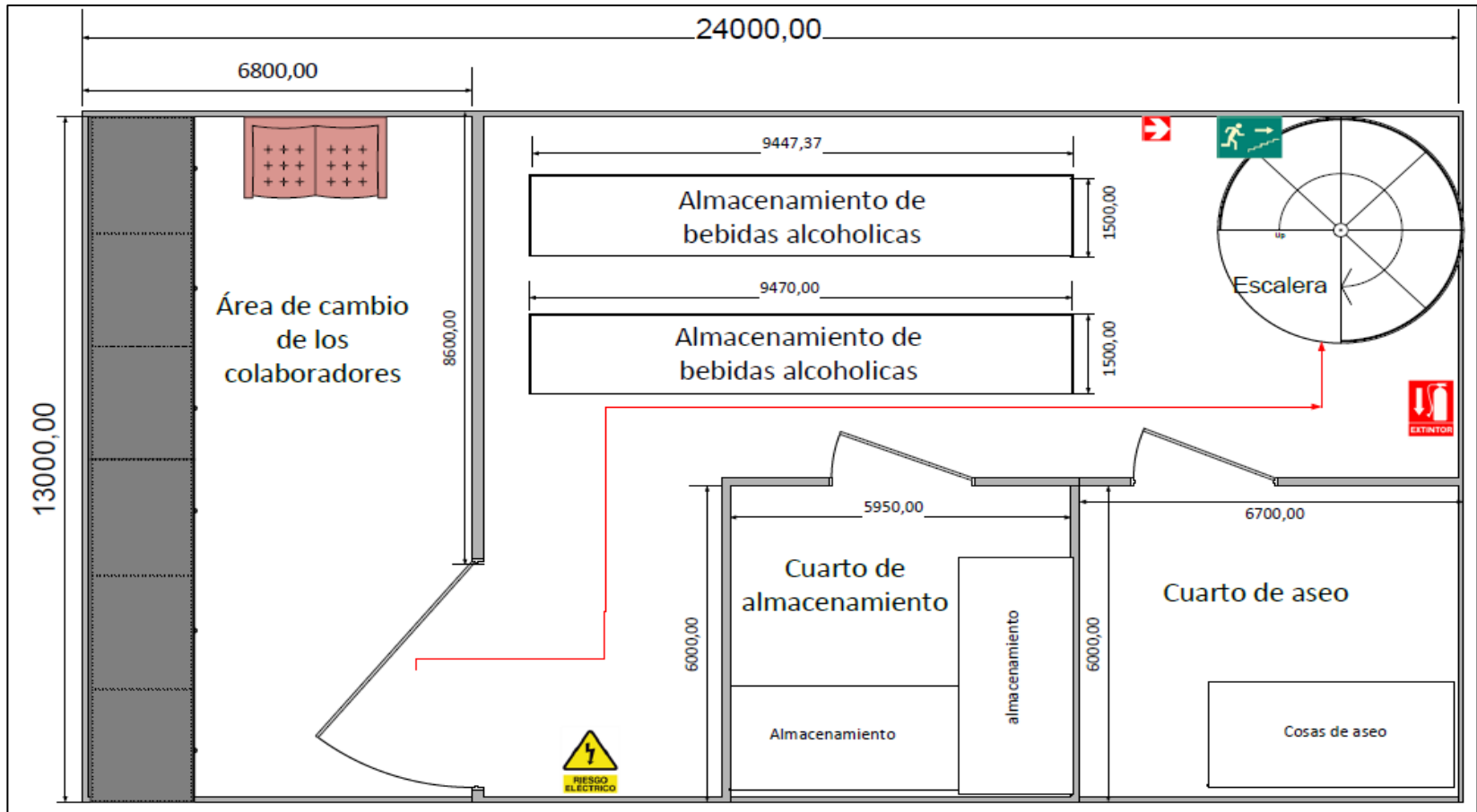
Cuadro 44. Continuación

Fase	Descripción	Tener en cuenta	Acciones
Evacuación	Apenas suena la alarma inicia el proceso de evacuación, para esto con ayuda de silbatos se orienta a las personas para la evacuación exitosa.	Tiempo de evacuación: este va desde que se evidencia la amenaza hasta la última persona que sale del restaurante.	Despejar las escaleras para que las personas bajen de manera ordenada. Los que llevan perrito deben pasar por el a su área de manera rápida abra alguien listo para entregarlo. Todas las personas deben salir del restaurante y ya que cuenta con zonas verdes cerca acudir a ellas.
		Verificar que todas las áreas del restaurante fueron evacuadas	
		Puntos de encuentro: la empresa debe destinar una serie de puntos los cuales son seguros para las personas.	Los puntos fuera de la empresa ya que es una zona comercial se deben velar por mantener a todos en grupo y así mantenerlos a todos unidos para verificar después que estén todos.

Fuente: Elaboración propia en base a: ROMERO, Jhon Álvaro. Planes de emergencia. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

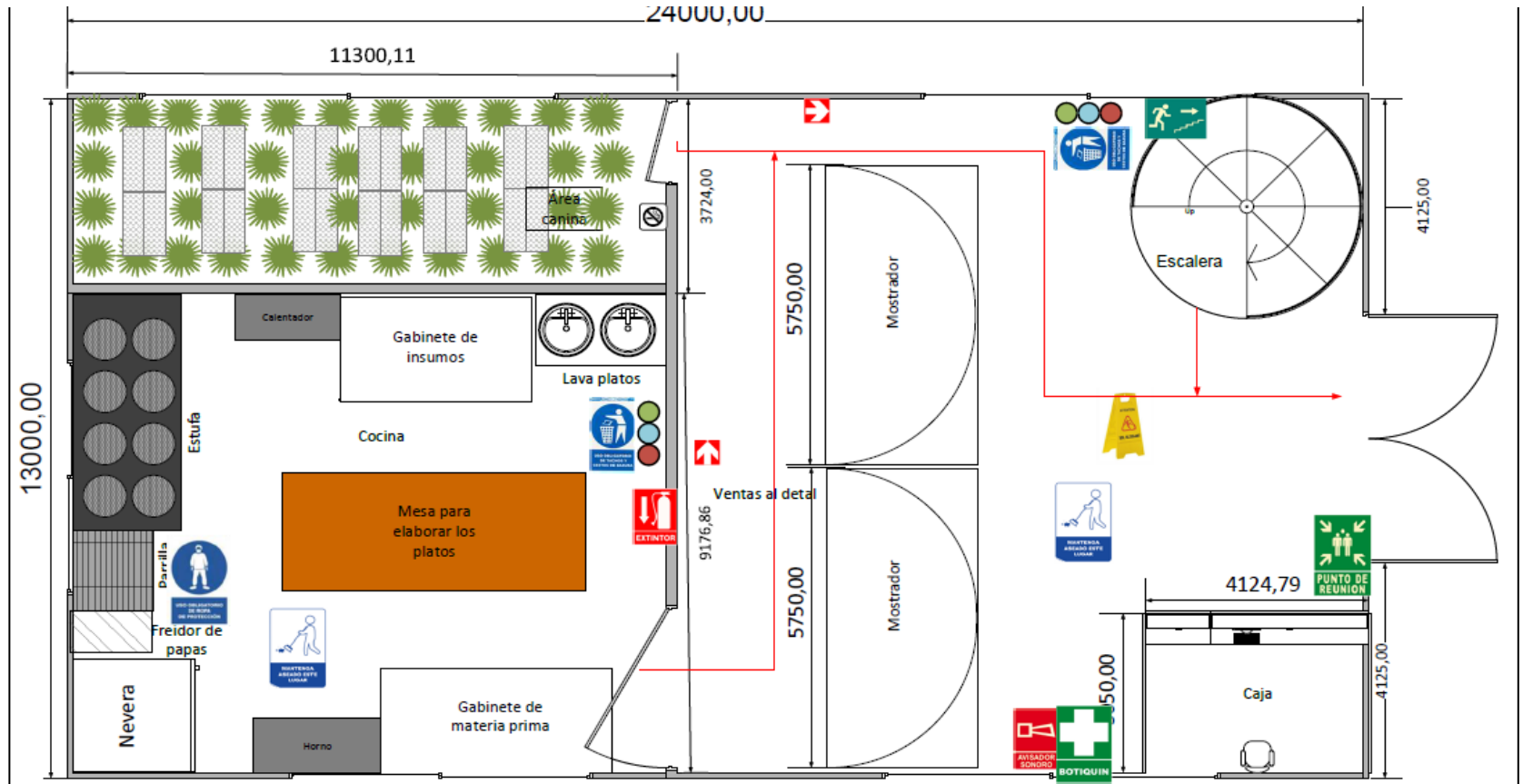
La empresa diseño un plan de evacuación que se describe a continuación en el Plano 5., Plano 6., Plano 7., y el Plano 8., se evidencia la distribución en planta que tendrá el lugar a través de las líneas rojas la forma en la cual deben salir o evacuar las personas del lugar de la forma más rápida y segura.

Plano 5. Evacuación y señalización en planta Nivel 0.



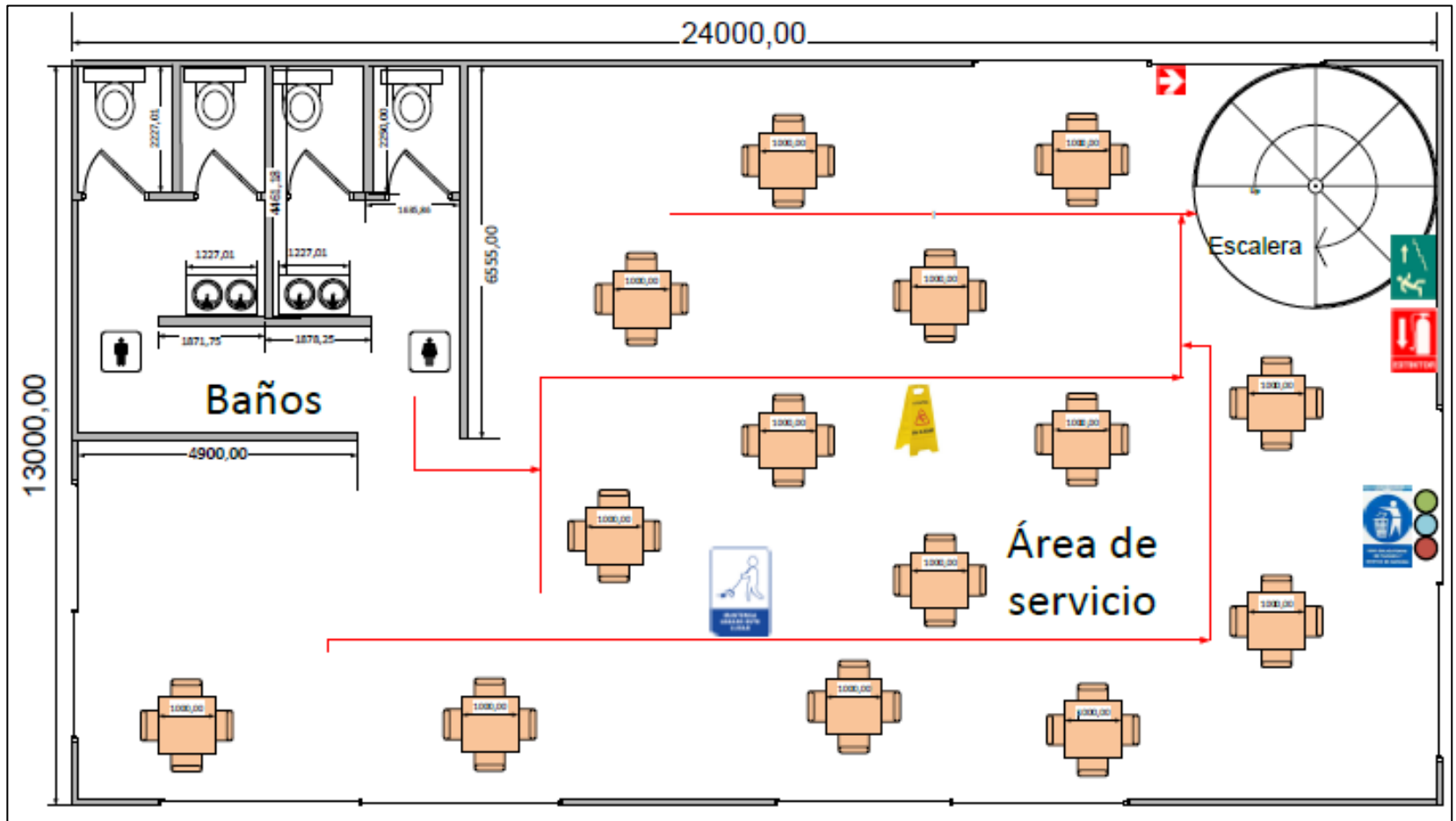
Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado	Dirige: Jorge Enciso	Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.
Universidad de América	Trabajo por: Vanessa Sepúlveda	Tema: Restaurante

Plano 6. Evacuación y señalización en planta Nivel 1.



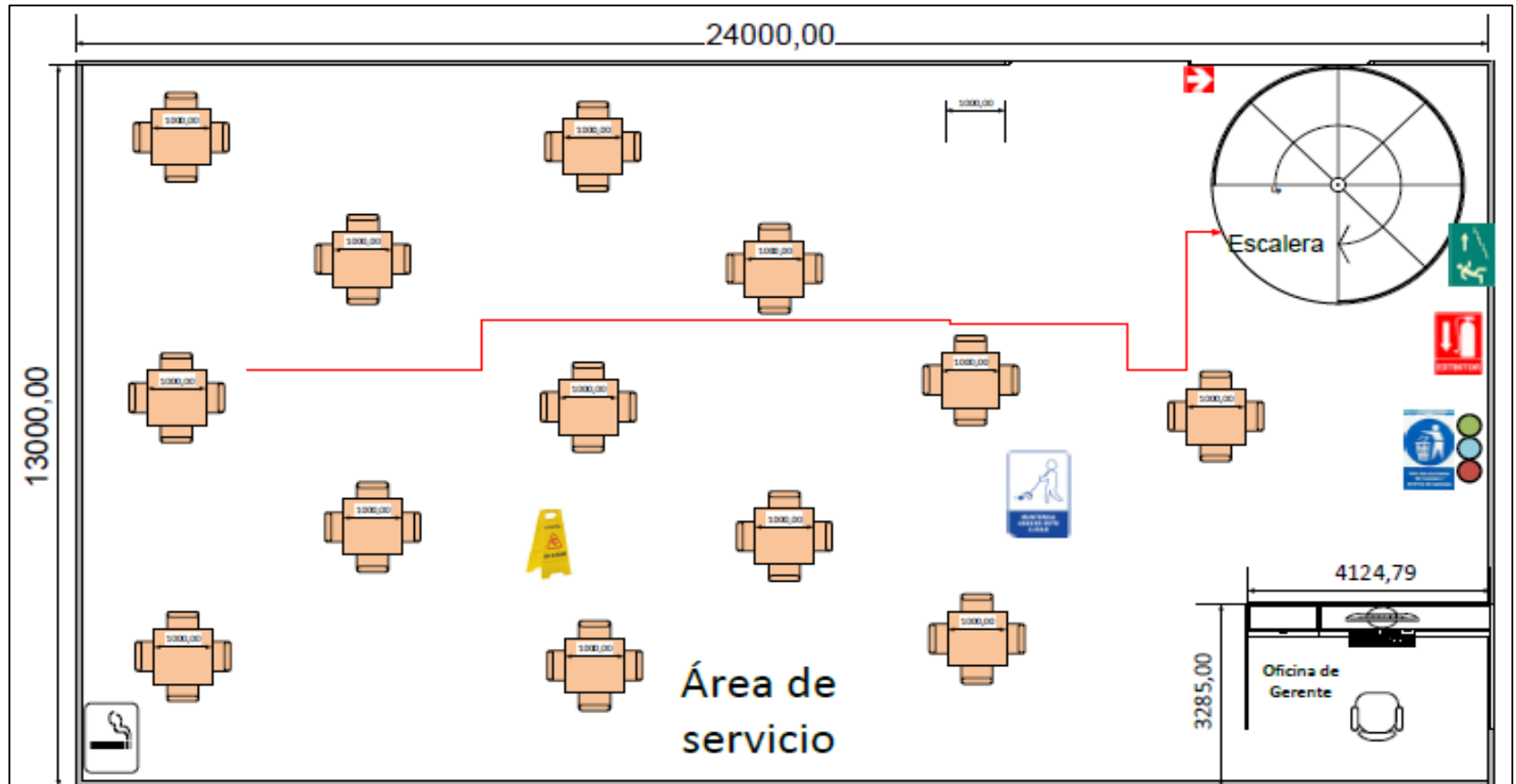
<p>Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado</p>	<p>Dirige: Jorge Enciso</p>	<p>Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.</p>
<p>Universidad de América</p>	<p>Trabajo por: Vanessa Sepúlveda</p>	<p>Tema: Restaurante</p>

Plano 7. Evacuación y señalización en planta Nivel 2.



<p>Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado</p>	<p>Dirige: Jorge Enciso</p>	<p>Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.</p>
<p>Universidad de América</p>	<p>Trabajo por: Vanessa Sepúlveda</p>	<p>Tema: Restaurante</p>

Plano 8. Evacuación y señalización en planta Nivel 3.






Programa de ingeniería industrial Trabajo de grado	Dirige: Jorge Enciso	Contiene: Plantas arquitectónicas Escala 1:1 en milímetros.
Universidad de América	Trabajo por: Vanessa Sepúlveda	Tema: Restaurante

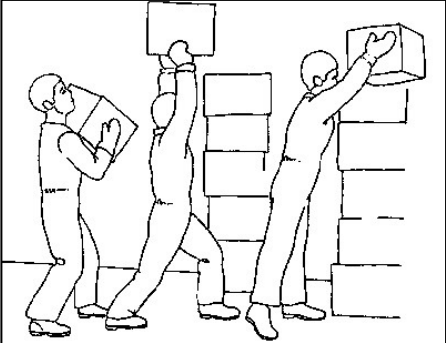
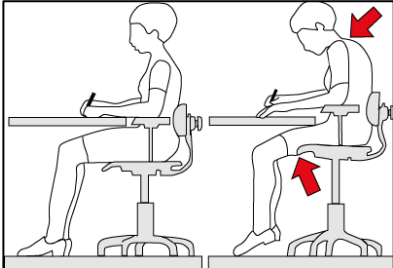
3.1.10 Ergonomía. Para asegurar un ambiente sano para los colaboradores y que trabajen en armonía con las tecnologías; se realiza un estudio para poder trabajar bajo las condiciones ideales. Estas son las normas que se tienen en cuenta a la hora de realizar una labor de forma segura esto con el fin de prevenir accidentes laborales o enfermedades laborales que afectan la integridad de los colaboradores.

En el Cuadro 45., se explican los aspectos que tendrá en cuenta Buffalo's King, en cuanto ergonomía para mantener la salud de los colaboradores.

Cuadro 45. Principios básicos de ergonomía.

Principio	Ilustración
<p>Ninguna tarea debe exigir de los trabajadores que adopten posturas forzadas, como tener todo el tiempo extendidos los brazos o estar encorvados durante mucho tiempo.</p>	
<p>Hay que enseñar a los trabajadores las técnicas adecuadas para levantar pesos. Toda tarea bien diseñada debe minimizar la cantidad y la frecuencia de levantamiento.</p>	
<p>Se deben rotar las tareas para disminuir todo lo posible el tiempo que un trabajador dedica a efectuar una tarea sumamente repetitiva, pues las tareas repetitivas exigen utilizar los mismos músculos una y otra vez y normalmente son muy aburridas.</p>	

Cuadro 45. Continuación

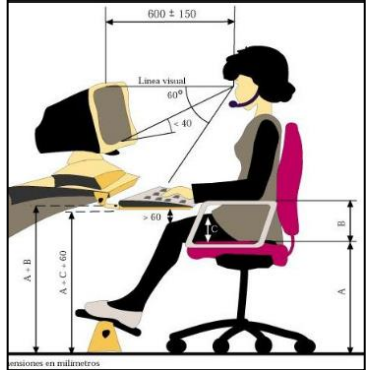
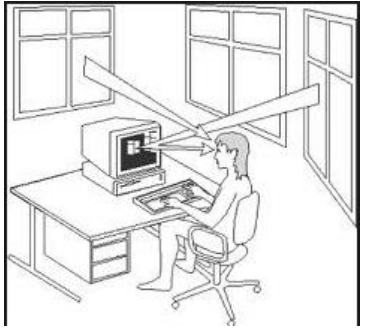
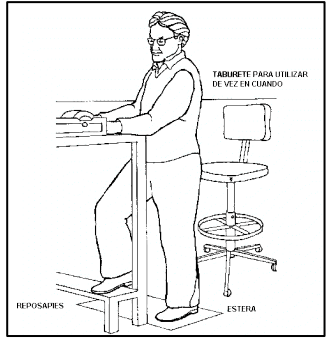
Principio	Ilustración
<p>El objeto debe estar lo más cerca posible los brazos. Los objetos usados de manera frecuente en el lugar de trabajo deben colocarse a una altura estándar, de tal manera que los trabajadores más altos no tengan que encorvarse y los más bajos agacharse.</p>	
<p>Se debe garantizar el espacio para estirar las piernas en posición horizontal.</p>	

Fuente: DISEÑO ANTROPOMÉTRICO DE PUESTO DE TRABAJO. Laboratorio de condiciones de trabajo. [Sitio web]. [Consultado: 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://copernico.escuelaing.edu.co/lpinilla/www/protocols/ERGO/DISENO%20DE%20PUESTO%20DE%20TRABAJO%202009-2.pdf>

Tomando como base los principios de ergonomía expuestos en el Cuadro 45., y Buffalo's King evalúan y analizan con el fin de crear áreas adecuadas para el colaborador donde se asegura que cada estación de trabajo tendrá la posición adecuada.

En el Cuadro 46., se exponen los aspectos ergonómicos que el restaurante tendrá en cuenta con cada uno de los integrantes de su grupo de trabajo para evitar así cualquier enfermedad que puedan contraer a futuro, así como accidentes laborales.

Cuadro 46. Principios básicos de ergonomía para el restaurante.

Aplica para líder administrativo(a) y cajera			
Dep.	Posición de trabajo	Aspectos	Ilustración ergonómica
Administrativo	Sentado	El borde superior del monitor al nivel de los ojos o algo debajo, hombros relajados.	
		Mause y otros dispositivos, cerca al teclado.	
		Piernas y muslos a 90° o más.	
		Holgura entre el borde del asiento y las rodillas	
		Pies pegados al suelo, si por la estatura del trabajador, éste no alcanza el piso, se procederá a la compra de una apoya pies	
		Muslos y espalda a 90° o un poco más.	
		Pausas activas dos veces al día de 10 minutos cada una.	
En espacios cerrados los aspectos ambientales a tener en cuenta se debe evitar reflejos, atender normas de iluminación, garantizar una ventilación que no afecte vías respiratorias del trabajador.			
Aplica para meseros y auxiliares de cocina			
Operacional	Trabajo de pie	Aunque para éstos cargos tienen actividades dinámicas, y no deben estar en una misma posición se recomiendan pausas activas.	
		Se recomienda no mantener periodos muy largos de pie, ponerlo se dispondrán sillas para el descanso de los trabajadores por pequeños periodos de tiempo.	
		Una postura ergonómica será la clave para evitar fatigas, enfermedades osteomusculares y molestias en el cuerpo del trabajador.	
		La dotación para los trabajadores que mantengan gran parte del día de pie tendrán zapatos cómodos y de tacón bajo para que sean ergonómicos.	

Cuadro 46. Continuación

Dep.	Posición de trabajo	Aspectos	Ilustración ergonómica
Operacional	Levantamiento de peso	El piso debe mantenerse limpio, liso y no ser resbaladizo. ⁷⁰	
		EL trabajador no debe tener que estirarse para realizar sus tareas.	
		El levantamiento de cargas debe realizarse de manera responsable.	
		El trabajador debe tener la ruta de transporte y el punto de destino final del levantamiento, retirando los materiales que entorpezcan el paso.	
		Solicitar ayuda a otras personas si el peso es excesivo y no hay ayudas mecánicas.	
		Adoptar postura típica de levantamiento.	

Fuente: elaboración propia.

En la Tabla 76., están los costos ergonómicos en los que el restaurante debe incurrir por el bienestar de los operarios.

Tabla 76. Costos ergonómicos

Proveedor	Elemento	Cantidad	Valor unidad	Total
Mercado libre	Descansa pies	2	\$139.000	\$278.000
Mercado libre	Pad mouse	2	\$10.000	\$20.000
Mercado libre	Apoya muñecas	2	\$50.000	\$100.000
Total				\$398.000

Fuente: Elaboración propia.

3.1.11 Antropometría. Es el estudio de las dimensiones humanas según su sexo, edad, raza, alimentación esto para diferenciarlas y dar un ambiente sano según las medidas de cada persona.

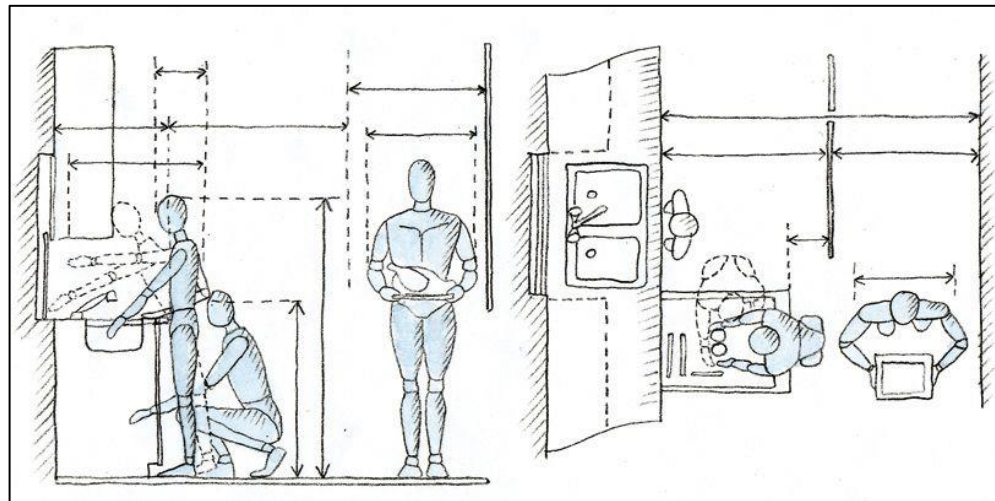
La cocina del restaurante debe ser un lugar espacioso donde los colaboradores puedan trabajar sin tener accidentes entre ellos es por ello que se recomienda que la mesa tenga a su alrededor 120 cm libres, para sacar un cajón o abrir un gabinete 135 cm libres y frente al lava vajillas aproximadamente 100 cm de paso libre. Se

⁷⁰ ESCUELA DE INGENIERÍA. Diseño antropométrico de puesto de trabajo. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://copernico.escuelaing.edu.co/lpinilla/www/protocols/ERGO/DISENO%20DE%20PUESTO%20DE%20TRABAJO%202009-2.pdf>

recomiendan dos lavavajillas para así tener uno donde se lava y otro donde este escurra se debe procurar nunca guardar la losa húmeda⁷¹.

En la Ilustración 20., se evidencian las medidas que se tienen en cuenta para diseñar el espacio de trabajo es decir la cocina para hacer mucho más fácil las labores a la hora de desarrollar todas las actividades, espacios para colocar cosas, abrir cajones o agacharse son muy importantes a la hora del trabajo para evitar accidentes.

Ilustración 20. Distribución antropométrica para la cocina.

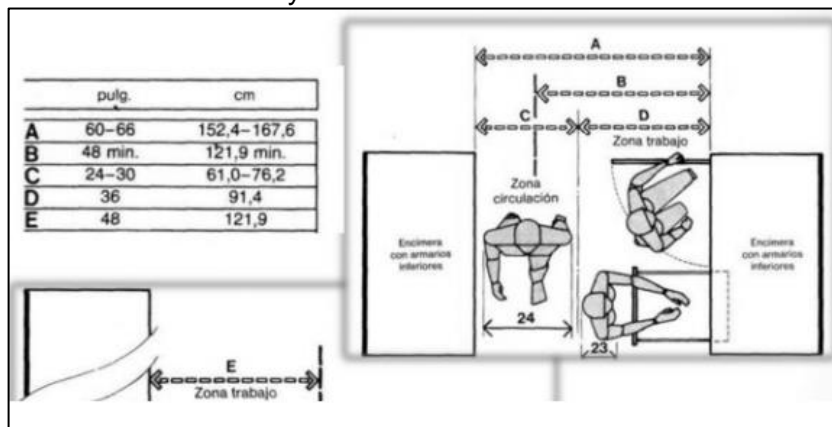


Fuente: DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

En la Ilustración 21., se aprecian las ideales para el paso de los trabajadores y los espacios entre los gabinetes, esto con el fin de conseguir una entrega rápida al cliente final y evitar todo tipo tropezones entre el mismo equipo de trabajo, estos pasos también son muy importantes a la hora de evacuar por ello es mejor que sea espacioso.

⁷¹ DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

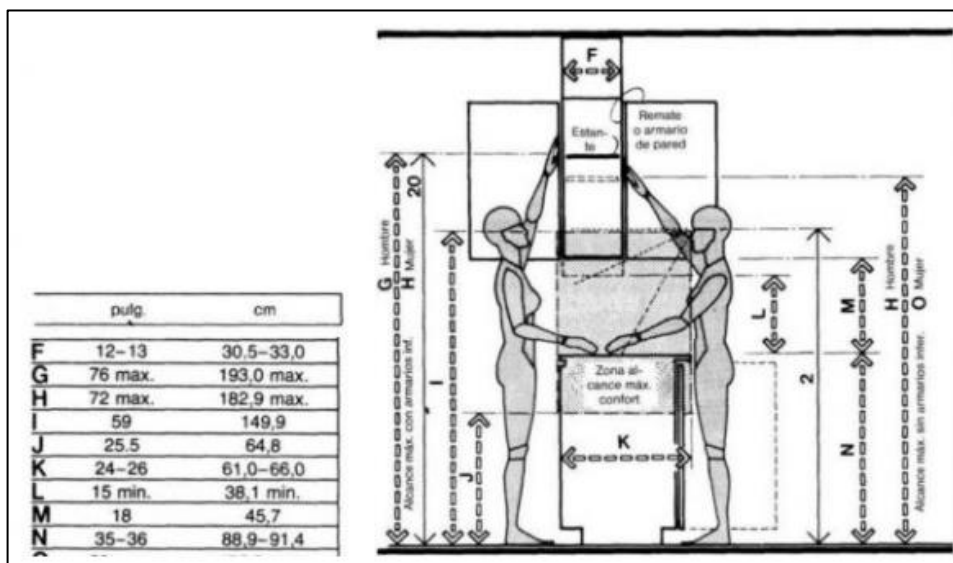
Ilustración 21. Paso y circulación



Fuente: DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

En la Ilustración 22., se aprecia la altura máxima de las encimeras para evitar que tengan que subirse a sillas o escaleras ya que esto es causal de accidentes así que su ubicación debe ser de fácil acceso para que el colaborador desarrolle su labor.

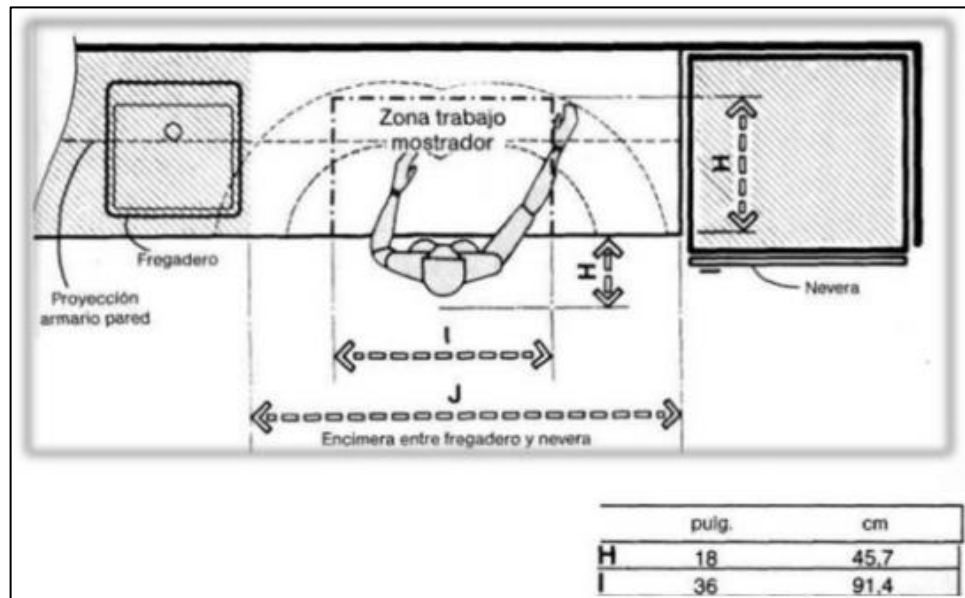
Ilustración 22. Altura para ubicar gabinetes.



Fuente: DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

En la Ilustración 23., está el diseño para el fregadero y la zona de trabajo del mostrador, ya que es una actividad muy importante la lava vajillas tendrá la altura adecuada y estará acorde a las necesidades del operario.

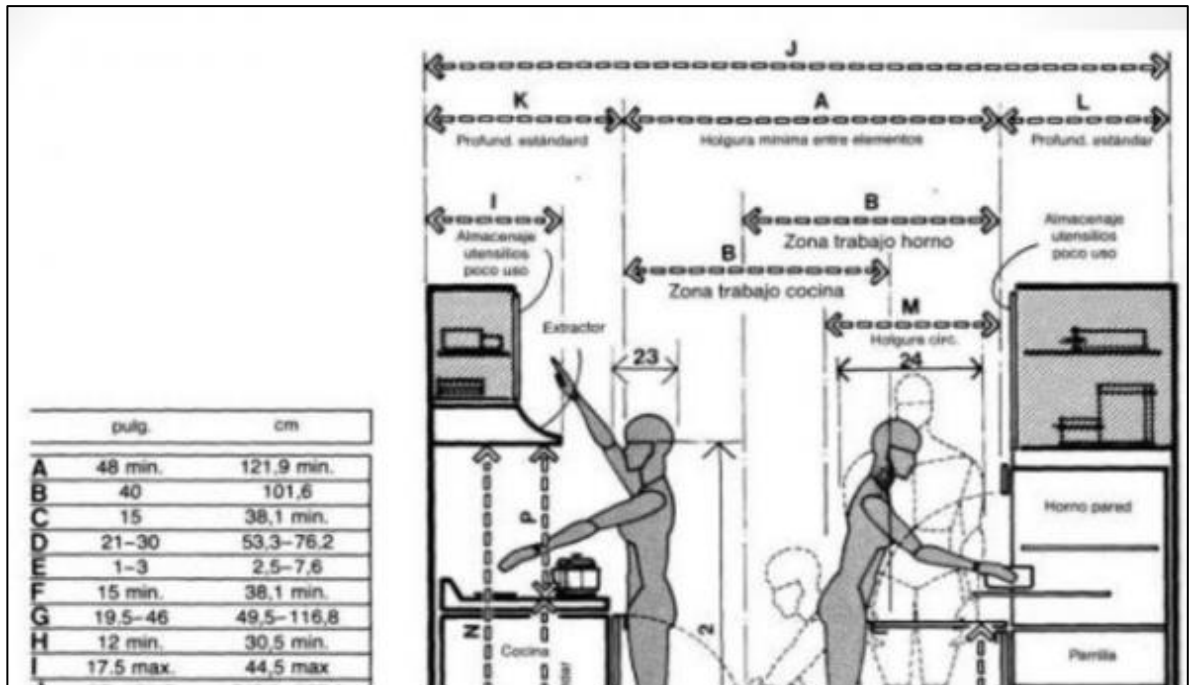
Ilustración 23. Diseño de fregadero.



Fuente: DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

En la Ilustración 24., están las medidas para efectuar algunos movimientos en la cocina y asegurar la tranquilidad y seguridad de los colaboradores para que puedan entrar y salir asegurado no solo un buen servicio con el diseño adecuado se puede también tener rapidez a la hora de desarrollar las actividades y de entregar todo al cliente final.

Ilustración 24. Diseño y movimiento para la cocina.



Fuente: DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

3.1.12 Costos estudio técnico. Los costos para el capítulo técnico anuales en la Tabla 77., están los costos totales, se deja un valor de \$5.000.000 para adecuaciones necesarias ya que el local tiene todo para dar servicio de restaurante y los arreglos necesarios son mínimos.

Tabla 77. Costos totales del estudio técnico.

Costo	Valor
Arriendo	\$ 9.000.000
Maquinaria y equipo	\$ 13.857.590
Utensilios	\$ 1.260.680
Equipo de oficina	\$ 3.207.000
Muebles y enseres	\$19.915.920
Elementos de Seguridad	\$ 3.174.550
Elementos de protección personal	\$ 1.492.562
Señalización	\$ 168.300
Ergonomía	\$ 398.000
Adecuaciones	\$ 5.000.000
Total	\$ 54.474.602

Fuente: elaboración propia.

3.2 ESTUDIO AMBIENTAL

El estudio ambiental tiene como finalidad lograr identificar los impactos ambientales e integrar un sistema de decisiones que permita disminuir estos impactos por medio de acciones que permitan evaluar cómo identificar y después disminuir el riesgo. Se debe evaluar no solo el riesgo de la empresa hacia el medio ambiente sino también el del entorno con la empresa para tener óptimas condiciones de trabajo.

3.2.1 Normativa ambiental. Estas normas tienen como fin establecer y dar a conocer los límites de los elementos que puedan ser un riesgo en algún grado no solo para el ambiente también para las personas. Estas normas son disposiciones legales que establecen que sustancias pueden ser dañinas, así como los niveles de toxicidad; que tan aceptables son para el ser humano y los ecosistemas y así con ayuda de estas resolver problemas ambientales.

El Sistema Nacional Ambiental (SINA) son las normas y actividades que generan y promueven en cuidado ambiental; sus principios provienen de la Ley 99 de 1993 teniendo en cuenta las organizaciones relacionadas con la problemática ambiental ya que se busca manejar la recuperación del medio ambiente. Es decir este sistema busca mejorar la productividad y competitividad del país en pro de los colombianos⁷².

En el Cuadro 47., se encuentran los escenarios e instituciones que hacen parte del SINA.

Cuadro 47. Escenarios SINA

Escenarios SINA	
Institucional	El Consejo Nacional Ambiental, el Ministerio del Medio Ambiente, las 34 Corporaciones Autónomas Regionales y de Desarrollo Sostenible, los 5 institutos de investigación y el subsistema de investigación ambiental, las 4 unidades ambientales urbanas, la Unidad Administrativa Especial del Sistema de Parques Nacionales Naturales.
Territorial	La Unidad de Política Ambiental del Departamento Nacional de Planeación -UPA-, las entidades territoriales como ejecutoras de la política ambiental: departamentos, distritos, municipios, resguardos indígenas y las tierras colectivas de comunidades negras.

⁷² INVEMAR. Sistema Nacional Ambiental. Los actores del SINA. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.invemar.org.co/redcostera1/invemar/docs/1843SINA.pdf>

Cuadro 47. Continuación

Escenarios SINA	
Social	El Ecofondo, las organizaciones no gubernamentales -ong-, las organizaciones de base, y el movimiento ambiental las organizaciones étnico-territoriales negras e indígenas. Se registran algunos representantes de gremios de la producción y el sector privado.
Transectorial	Las unidades ambientales de los diversos ministerios, institutos y demás entidades estatales con competencias ambientales.
Organismos de control	la Procuraduría Ambiental, la Defensoría del Pueblo en materia ambiental, la Contraloría Ambiental, las Veedurías Ciudadanas, la Policía Ambiental.

Fuente: INVEMAR. SISTEMA NACIONAL AMBIENTAL. LOS ACTORES DEL SINA. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.invemmar.org.co/redcostera1/invemmar/docs/1843SINA.pdf>

3.2.2 Matriz de aspectos e impactos ambientales. Medir el impacto ambiental para saber que es beneficioso para el medio ambiente y así conocer cuál será el impacto negativo que el restaurante puede tener, así como los aspectos beneficiosos que el restaurante ofrece al medio ambiente.

3.2.2.1 Identificación de aspectos ambientales. Los aspectos ambientales son todos aquellos asociados a los productos y actividades relacionados con una empresa. Se conforma de dos categorías importantes los asociados a las organizaciones y las actividades desarrolladas por las mismas para fabricar un producto y los asociados a los productos ya fabricados, en el Cuadro 48., los aspectos por las actividades que usan el recurso.

Cuadro 48. Aspectos ambientales

Actividad	Aspectos
Uso de la nevera para almacenar la carne y las materias primas.	Consumo de energía eléctrica.
Uso de la estufa, parrilla y freidor	Consumo de gas.
Uso de la licuadora	Consumo de energía
Uso del molino de carne	Consumo de energía
Ensamble del plato	Generación de residuos sólidos.
Recoger la mesa	Generación de residuos sólidos.
Iluminación del lugar y enchufes para conectar.	Consumo de energía y generación de emisiones
Gasto de agua para asear el lugar y la losa.	Consumo de agua.

Fuente: elaboración propia.

3.2.2.2 Identificación de impactos ambientales. Se entiende como los elementos que interactúan con el medio ambiente. Se debe identificar los aspectos ambientales que en un proceso continuo ayude a identificar todos los impactos potenciales positivos y negativos que se han presentado en el transcurso de los años sobre el ecosistema.

Cuadro 49. Impactos ambientales.

Aspecto	Impacto
Consumo de energía	Agotamiento del recurso natural
Generación de emisiones	Contaminación del aire.
Consumo de gas	Agotamiento del recurso natural
Generación de residuos solidos	Contaminación del suelo
Consumo de agua	Agotamiento del recurso natural

Fuente: elaboración propia.

3.2.3 Evaluación de impactos ambientales. Después de que se evalúan todos los impactos se debe dar un criterio para evaluar que tan importante es, y que tan significativo puede llegar a ser.

3.2.3.1 Criterios de evaluación. Por medio de esto se hace la evaluación a los impactos y así se clasifican para de esta manera observar el nivel de incidencia en el entorno, y saber si su naturaleza es positiva o negativa, en el Cuadro 50., se explica la calificación de estos.

Cuadro 50. Criterios de calificación de impactos ambientales.

N° del criterio	Criterio	Descripción
1	Probabilidad	Riesgo de ocurrencia, es decir la frecuencia de que ocurra.
2	Importancia	Severidad del daño, es decir que tan fuerte es el daño.
3	Magnitud	Extensión geográfica, que tanto terreno físico afecta
4	Duración	Permanencia, que tanto tiempo se ve afectado el recurso

Fuente: elaboración propia.

3.2.3.2 Escala de calificación. Para poder calificar cada impacto se divide en ítems los criterios y se le asigna un valor numérico en el Cuadro 51., están las escalas con las cuales se trabajará.

Cuadro 51. Escala de calificación para impactos ambientales.

Criterio	Puntaje	Descripción
Probabilidad	1	Se genera mensualmente
	2	Se genera semanalmente
	3	Se genera a diario
Importancia	1	Baja
	2	Media
	3	Alta
Magnitud	1	Radio menor a 600 m
	2	Radio mayor a 600 m menos de 1,1 km
	3	Radio mayor a 1,1 km
Duración	1	Menos de 3 años
	2	Mayor a años menor a 6 años
	3	Más de años

Fuente: elaboración propia.

3.2.3.3 Calificación del impacto ambiental. Se evalúan los impactos y se da una calificación cuantitativa para así evaluar y conocer los impactos y poder disminuirlos. En el Cuadro 52., se encuentra la calificación y su respectiva puntuación.

Cuadro 52. Escala de calificación para impactos ambientales.

Puntaje	Calificación
10-12	Alto
7-9	Medio
4-6	Bajo

Fuente: elaboración propia.

En el Cuadro 53 se hace la respectiva calificación y evaluación a cada uno de los impactos del Cuadro 49., se tiene un puntaje total para asignarle su respectiva calificación y poder determinar así su naturaleza si es positivo o negativo.

Cuadro 53. Evaluación de aspectos ambientales.

Impacto ambiental	Criterios				Puntaje total	Calificación	Tipo de impacto
	1	2	3	4			
Contaminación del suelo.	3	1	1	1	6	Bajo	Negativo
Contaminación del aire	3	2	2	1	8	Medio	Negativo
Agotamiento del recurso natural	3	2	3	3	11	Alto	Negativo

Fuente: elaboración propia.

3.2.4 Estrategias para mitigar los impactos. Las estrategias se encuentran en el cuadro 54., tienen como prioridad proteger a las personas y los recursos naturales, estas se enfocan en desarrollar y planear una serie de estrategias donde se protejan los recursos hídricos, los suelos, el aire y desarrollar fuentes de energía alternativas.

El restaurante plantea estrategias donde se ahorren los servicios sin dejar de prestar un servicio con calidad, así como se planea contratar a un ingeniero ambiental para que este capacite al inicio a todo el equipo de trabajo para que les explique esto mejor y entiendan la importancia de usar adecuadamente todos los recursos del lugar.

Cuadro 54. Estrategias para mitigar impactos.

Impacto	Estrategia
Agotamiento del recurso natural	Buffalo's King da uso a tres recursos naturales "energía, gas y agua" se capacitaran a los colaboradores para que den un responsable y buen uso de estos, se debe crear horarios para lavar la losa y el piso y tratar de gastar la menor cantidad de agua y guardar el agua de lluvias y usar reductores de caudal de agua, para la luz se establecen horas para usar la luz artificial y tratar de usar mucho la luz solar; así como asegurar de instalar bombillos ahorradores, y para el uso del gas solo usar el necesario y no exceder el uso de este, también se usara un atrapa grasa para los lavamanos. Para las neveras se usarán temporizadores que apagaran la nevera a las 12 de la noche se asegura no abrir la nevera ya que a las 5 de la mañana se vuelven a encender esto con el fin de reducir en un 25% los recibos de luz en el lapso que estén apagadas las neveras no se abrirán.
Contaminación del aire	Debido al uso de maquinaria y equipo que generan olores se dispone hacerse un cronograma de revisiones para mantener el lugar en óptimas condiciones y así prevenir fugas o escapes que puedan afectar el medio ambiente.
Contaminación del suelo.	Ya que en el restaurante se tiene varias actividades que dejan residuos sólidos se realiza una campaña de reciclaje y se informa a los colaboradores para que ellos hagan una buena disposición de estos puntos ecológicos en cada uno de los pisos del lugar; dar un buen manejo a los residuos y mantener el lugar limpio y en óptimas condiciones que promueva el reciclaje.

Fuente: elaboración propia.

3.2.5 Buenas prácticas de manufactura. Se centra en la higiene y manipulación del producto esta herramienta ayuda a ofrecer en el mercado productos seguros. Su mayor utilidad se da en el sector de alimentos ya que está presente en el diseño, funcionamiento del establecimiento y el desarrollo del proceso. Ayuda a contribuir con el aseguramiento de una producción de alimentos seguros y saludables y contribuye con controles a través de inspecciones.

3.2.5.1 Diseño del edificio e instalaciones del restaurante. La cocina debe estar bien ventilada e iluminada esto ayudara a que no se acumulen olores y entre suciedad en el lugar. Debe estar separada la zona de aseo y baños de la cocina ya que esta no debe ser afectada por el entorno, se debe establecer un sistema de evacuación de aguas sobre todo la que se genera después de asear y desinfectar ya que esta agua no sirve; así como manejar agua potable para limpiar utensilios y evitar infecciones.

3.2.5.2 Equipo y utensilios. Todos los utensilios, maquinaria y equipo deben ser en acero inoxidable ya que este material no tiene proceso de corrosión con el tiempo, así mismo este material ayuda a disminuir la trasmisión de bacterias al producto. Debe haber una distancia prudente entre la pared y los equipos.

3.2.5.3 Personal. Cada vez que un colaborador se enferme debe informar para determinar si puede o no acercarse a los productos, el personal debe realizar su alistamiento y ponerse todo su uniforme “gorro, tapabocas, cofia, guante (si la actividad lo requiere)” con el fin de entregar un producto de calidad.

Si la colaboradora es mujer se debe recoger el cabello poner la cofia y usar también el gorro de auxiliar, antes de iniciar la actividad se deben bañar las manos muy bien todo con el fin de mantener la calidad e higiene para el producto.

3.2.5.4 Limpieza y desinfección. Cuando la jornada termina se debe hacer limpieza de piso y maquinaria (estufa, parrilla, freidor etc.) en el restaurante y se debe mantener los utensilios desinfectados y aseados en todo el lugar. Se debe saber que día los proveedores envían el producto o si debe irse a buscar para poder así almacenar de la manera más adecuada.

Se debe verificar que los insumos que se usan para elaborar los platos no están siendo afectados por plagas o afectaciones físicas, así como verificar su fecha de caducidad. Se debe estar pendiente de los días que se hace la recolección de basura para que esta no se acumule en el lugar.

3.2.6 Costos estudio ambiental. El costo del estudio ambiental que debe tener en cuenta el restaurante se encuentra en la Tabla 78.

Tabla 78. Costo estudio ambiental

Proveedor	Elemento	Cantidad	Valor unidad	Total
Mercado libre	Punto ecológico x3	4	\$ 289.500	\$1.158.000
Mercado libre	Bombillos x3	10	\$ 60.700	\$ 670.000
Mercado libre	Atrapa grasa	2	\$ 900.000	\$1.800.000
Mercado libre	Reductores de caudal de agua	2	\$ 60.000	\$120.000
Mercado libre	Temporizador	2	\$ 77.990	\$ 155.980
Ingeniero	Capacitación ambiental	1	\$ 150.000	\$ 150.000
	Total			\$4.053.980

Fuente: Elaboración propia.

4. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Utilizar herramientas que ayuden a identificar elementos administrativos, como la planeación estratégica en donde gracias a esta podemos evidenciar los objetivos que tiene la empresa y las acciones que esta debe realizar para de esta manera poder llegar a dar un cumplimiento a estos, también se debe relacionar esto con una estructura organizacional donde se debe definir el perfil de los colaboradores y las características de los puestos para que se ajuste y unifiquen las metas empresariales y se pueda dar cumplimiento a estas.

4.1 PLANEACIÓN ESTRATEGICA

Una vez identificados los lineamientos y los propósitos estratégicos de las empresas, se deben tener en cuenta y conocer las tendencias del mercado, cuales son las características económicas y sociales, la planeación estratégica permite que se establezca un modelo administrativo que se adapte a dichas características.

4.1.1 Visión organizacional. “Ser reconocidos como el mejor restaurante de la capital con especialidad en carne de búfalo y ventas al detal, ofreciendo un servicio de calidad para las personas y sus mascotas; comprometidos con la competitividad y crecimiento. Ampliando cada día el portafolio de servicios que se oferta”

4.1.2 Misión organizacional. “Somos Buffalo’s King un restaurante con especialidad en carne de búfalo y ventas al detal, comprometidos en ofertar un servicio de calidad orientado en las buenas prácticas de manufactura. Que brinda a los clientes un menú donde se usa la carne bufalina que comprende componentes nutritivos”

4.1.3 Valores. Para mantener un ambiente ameno entre los trabajadores de Buffalo’s King es por ello que entre sus colaboradores imparte valores para que la convivencia en el lugar sea muy buena.

❖ **Honestidad.** “La verdad no es solo un compromiso es un ser y actuar”.

❖ **Respeto.** “Para respetar y valorar a los demás primero valorarte y respetarte a ti mismo”

❖ **Tolerancia.** “Es virtud de algunos saber tolerar a las personas”

❖ **Disciplina.** “Cumplimos nuestra palabra bajo un desempeño orientado por calidad y honestidad”

❖ **Trabajo en equipo.** “Valoramos y trabajamos en equipo”.

4.1.4 Objetivos organizacionales. Refleja a dónde quiere llegar la empresa, por medio de estos se da respuesta a la manera en que se va a cumplir la misión y la visión que se establecieron anteriormente, en el Cuadro 55., se encuentra la descripción de estos.

4.1.5 Metas. Se permite un lenguaje más emocional que el de los objetivos una meta va de la mano con un objetivo para de esta forma alinearse con la misión y visión ya que aquí se hacen declaraciones contundentes del futuro, en el Cuadro 55., se encuentra la descripción de estos.

4.1.6 Estrategias. Son todas las actividades que se realizan para poder lograr el cumplimiento de las metas y por ende de los objetivos de la compañía que se han alineado con la misión, visión, y valores de la organización, en el Cuadro 55., se encuentra la descripción de estos.

4.1.7 Indicadores de gestión. Se conocen como las ecuaciones para medir los desempeños de la empresa de manera cuantitativa, en el Cuadro 55., se encuentra la descripción de estos.

Cuadro 55. Objetivos, metas, estrategias e indicadores de gestión

N°	Objetivo	Meta	Actividades	Responsable	Indicador de gestión
1	Lograr una participación del 2% del mercado	Aumentar mes a mes la participación de la carne en el mercado.	Introducir una adecuada herramienta de mercadeo donde la empresa empiece a penetrar el mercado captando así cada vez más clientes.	Gerente general	$f(x) = \frac{\text{ventas realizadas}}{\text{demanda proyectada}}$
		Conseguir un plan de mercado para poder cumplir con la demanda.			
		Brindar un servicio mucho más personalizado para las familias			
2	Lograr posicionar la carne en el mercado	Explorar nuevos mercados	Usar la ventaja comparativa de la carne de la cual se ha hablado a lo largo del proyecto.	Gerente general	$f(x) = \frac{\text{ventas netas}}{\text{mercado actual}}$
		Ampliar el menú que se oferta			
		Mostrar las ventajas de esta carne en el mercado.			

Cuadro 55. Continuación.

N°	Objetivo	Meta	Actividades	Responsable	Indicador de gestión
3	Optimizar el proceso productivo en cada plato.	Ejecutar periódicamente toma de tiempos para el proceso Tener seguimiento en las áreas de alistamiento y producción, estando pendiente de los avances en maquinaria y equipo. Llevar a cabo una evaluación periódica de las áreas.	Seguir la receta original que propone el restaurante, pero implementar técnicas que ayuden a realizar la labor más rápido.	Auxiliar de cocina	$f(x) = \frac{\text{tiempo nuevo}}{\text{tiempo inicial}}$
4	Fortalecer la cadena de valor hacia atrás	Evaluar a los respectivos frigoríficos y certificar que tengan certificados INVIMA garantizando la fidelización. Verificar que los productos cuenten con la calidad requerida. Optimizar la cadena de valor e implementar estrategias para mejorarla.	Realizar una efectiva evaluación de proveedores ya que de la calidad de los productos que esto oferten ser la calidad del producto que se vende, por ello se debe tener una comunicación abierta con ellos.	Gerente general	$f(x) = \frac{\text{proveedores aprobados}}{\text{total de proveedores}}$
5	Fortalecer la cadena de valor hacia adelante	Tener un servicio de quejas para los clientes y de esta forma mejorar el servicio. Evaluar mensualmente la atención al cliente. Mejorar los productos ofertados.	Satisfacer al cliente y ofrecer un servicio donde ellos puedan decir si están o no satisfechos para mejorar día a día en el producto que se ofrece, teniendo un canal de comunicación abierta con él.	Gerente general	$f(x) = \frac{\text{numero de quejas}}{\text{clientes totales}}$

Fuente: Elaboración propia.

4.1.8 Políticas empresariales. Son lineamientos generales que se tienen en cuenta en la toma de decisiones, de esta manera se expresa como está orientada las responsabilidades y normas dentro de la institución deben ser divulgadas y acatadas por todos los colaboradores del restaurante.

4.1.8.1 Política de calidad. La calidad para el restaurante es fundamental por ello los productos que se ofrecen siguen una estricta política de calidad que contempla los siguientes aspectos:

- La empresa se compromete a tener todos y cada uno de los procesos para elaborar los respectivos platos de manera estandarizada para los colaboradores.
- La empresa seguirá las normas legales que hablan sobre la manipulación y producción de alimentos, el restaurante debe estar al día en estas para acatarlas todas como exige el gobierno.
- La empresa implementara una mejora continua en cada uno de los procesos del lugar.
- La empresa siempre actualizara los objetivos de acuerdo a las necesidades que surjan para mejorar.

4.1.8.2 Política al cliente. Los colaboradores deben dirigirse a los clientes siempre de la manera más educada y seguir las indicaciones descritas a continuación:

- La empresa debe informar al cliente de las ventajas comparativas de la carne promocionando el producto.
- La empresa se compromete a mantener siempre a los clientes satisfechos.
- La empresa realizara evaluaciones para conocer las actividades de mejora y así brindar siempre una mejor atención.
- La empresa siempre va a dar un excelente servicio.
- La empresa estará atenta para conocer las expectativas y necesidades del cliente.

4.1.8.3 Política al producto. Para elaborar el plato se deben seguir una serie de especificaciones que se describen a continuación:

- La empresa dará seguimiento continuo a cada proceso.

- La empresa tendrá un control para saber si un plato no cumple con las especificaciones, y así no entregarlo al cliente; ya que este será devuelto para que se entregue de la manera correcta.
- El personal de la empresa debe ser capacitado y tener los certificados de manipulación de alimentos.
- La empresa garantizará que todos los proveedores cuentan con los certificados necesarios.
- En la empresa todos los platos y sus respectivas bebidas deben ser entregados a la temperatura adecuada.

4.1.8.4 Política ambiental. Buffalo's King tiene como prioridad cuidar el medio ambiente; por ello instaura las siguientes políticas:

- La empresa implementará un adecuado manejo de residuos.
- La empresa se compromete a vigilar el adecuado uso de los recursos.
- En la empresa será primordial respetar el medio ambiente en el lugar reciclando.

4.1.8.5 Política al talento humano. Los empleados deben tener una serie de capacidades y competencias que son:

- Dentro de la empresa no se puede hacer uso de aparatos electrónicos (celulares, tabletas, computadores, etc.) durante su respectiva jornada.
- Dentro de la empresa el uniforme debe ponerse siempre al iniciar el día antes de entrar a la cocina.
- Dentro de la empresa los valores expuestos deben seguirse uno a uno.
- Dentro de la empresa se asegurará y velará por la seguridad y salud de cada operario.

4.1.9 Cultura organizacional. Por medio de esta idea se puede describir la psicología, experiencia, actitudes, creencias y valores de la empresa. Se puede decir que son una serie de normas y valores que se comparten por las personas de una misma empresa y así se controla su manera de interactuar dentro y fuera de la compañía.

Es por ello que para mantener un clima laboral adecuado se deben seguir los valores expuestos en el literal anterior donde cada trabajador debe asegurar que

debe dirigirse con respeto a cada uno de sus compañeros. Se espera también promover en la cultura organizacional el sentido de pertenencia ya que se espera que el colaborador no se visualice como un simple operario que vea que, así como el restaurante atiende familias, esta forma una familia.

Es decir que se dé cuenta que este hace parte del capital humano y es un apoyo para la empresa y que es invaluable y que la empresa busca colaborarles, ayudarles a que su calidad de vida mejore.

4.1.10 Ventaja comparativa. La ambientación del lugar será fundamental para que los clientes escojan y acudan al lugar, se desea un restaurante enfocado en un ambiente “familiar” donde todos incluido el perro puedan disfrutar de un almuerzo ameno y gocen del tiempo entre ellos.

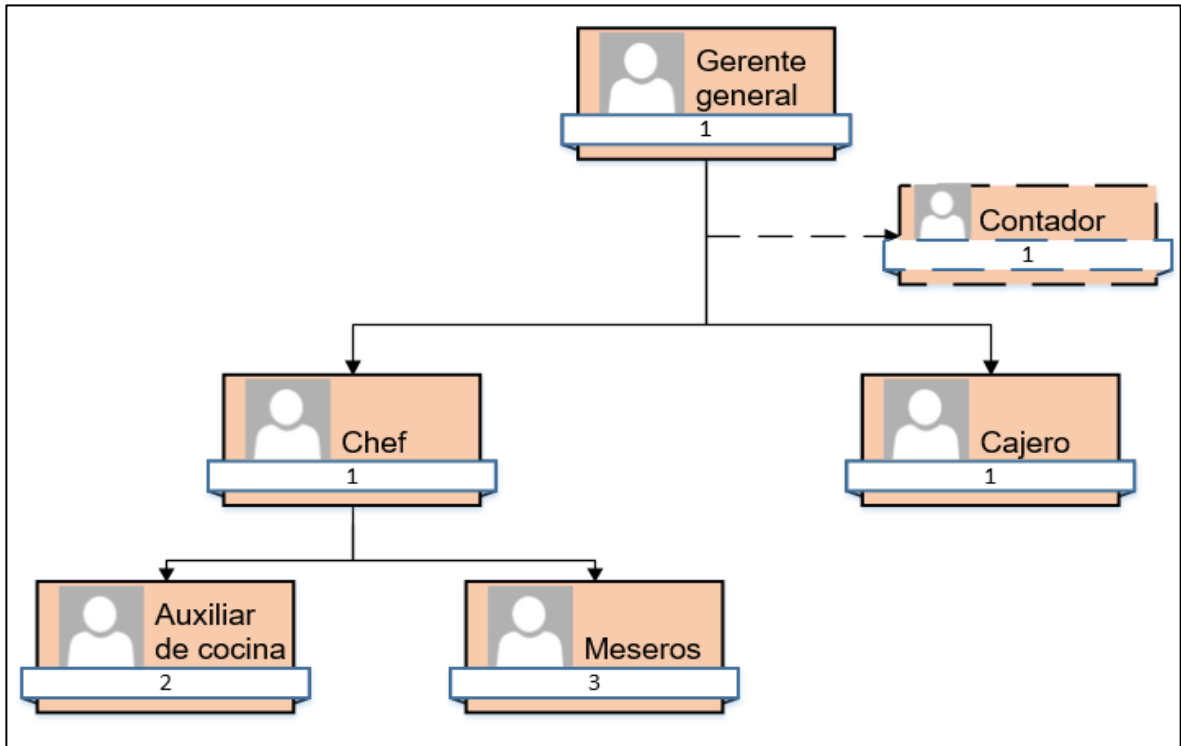
Se espera que el cliente se sienta cómodo por ello se quiere se debe buscar una iluminación adecuada, así como se espera que la decoración rustica del lugar sea del agrado de todos para pasar un buen rato en familia.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Este se utiliza para definir la jerarquía que debe tener una empresa; toma, identifica y caracteriza cada uno de los puestos o cargos e informa donde y como se debe desempeñar y reportar. Esta estructura para saber cómo se desarrolla y establece una compañía. Se representa a través de una tabla organizacional.

4.2.1 Organigrama. El organigrama para Buffalo’s King tendrá tres niveles jerárquicos que se evidencian en la Ilustración 25.


Ilustración 25. Organigrama Buffalo's King



Fuente: Elaboración propia.


4.2.2 Manual de funciones. En este se especifican las funciones de los respectivos cargos, responsabilidades y funciones durante el proceso es un documento legal que la empresa está en la obligación de implementar.

Cuadro 56. Manual de funciones Gerente general

		Manual de funciones
Nombre del restaurante:	Buffalo's King	
Nombre del cargo:	Gerente general	
Dependencia:	Gerencia	
Número de cargos:	Uno	
Reportar a:	Junta de socios.	
Objetivo principal del cargo.		
Dirigir, gestionar y organizar los procedimientos, operaciones y actividades; a través de estrategias que ayuden a realizar un uso óptimo a las instalaciones y recursos del restaurante logrando un buen funcionamiento de este.		
Funciones del cargo		
1	Vigilar que las leyes y valores del restaurante se cumplan.	
2	Asegurar e inspeccionar el buen funcionamiento de todas las áreas del restaurante	
3	Mantener buena relación con los proveedores	
4	Proponer propuestas de mejoramiento para optimizar el funcionamiento	
5	Supervisa al contador y delega funciones.	
6	Busca la mejora continua en las respectivas operaciones	
7	Toma decisiones en el área administrativa.	
8	Coordina y programa las respectivas capacitaciones para todo el personal	
9	Realiza y presenta informes sobre la gestión de resultados a la junta directiva.	
10	Realiza recorridos “constantes” en todas las áreas	
11	Evalúa, analiza y acepta los estados financieros anuales del restaurante.	
12	brinda capacitaciones sobre las carnes a todas las áreas	
Requisitos		
Educación para el cargo:	Profesional en el área de administración de empresas, gastronomía o ingeniería industrial.	
Experiencia para el cargo:	Experiencia en el sector de restaurantes de 2 años	
Habilidades:	Liderazgo, responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente, manejo de personal.	
Formación:	Gerencia, finanzas, planeación, certificación del servicio al cliente y manejo de software.	
Elaboro: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	
Reviso y aprobó: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	


Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 57. Manual de funciones Chef

	Manual de funciones
Nombre del restaurante:	Buffalo's King
Nombre del cargo:	Chef
Dependencia:	Gerencia
Número de cargos:	Uno
Cargo del jefe inmediato:	Gerente
Reportar a:	Gerente
Objetivo principal del cargo.	
Realizar los platos siguiendo el paso a paso de la receta estándar, usando los insumos apropiados, dirigir los procesos de producción asegurando que cada proceso se cumpla con los estándares de calidad, conocer el funcionamiento de la maquinaria y equipo del restaurante.	
Funciones del cargo	
1	Supervisar las actividades de todos los auxiliares de cocina.
2	Conocer el costo de todas las materias primas
3	Seguir las normas de higiene en las áreas de trabajo.
4	Verificar los platos y decoración
5	Limpiar el entorno laboral
6	Prevenir el desperdicio de insumos
7	Delegar funciones a los auxiliares de cocina
8	Orientar a los meseros en el tiempo de alistamiento de las actividades que ellos puedan realizar "picar, licuar, lavar, etc."
9	Vigilar el cumplimiento de la normatividad referente a la calidad de la materia prima
10	Garantizar la satisfacción del consumidor
11	Saber trabajar en equipo en todo el restaurante.
12	Coordinar a todo el personal para la entrega del plato efectiva
13	Realizar inventario de las materias primas.
14	Verificar y coordinar que los meseros sigan las reglas.
15	Conocer todos los platos sus procesos y las diferencias entre las carnes.
Requisitos	
Educación para el cargo:	Profesional o tecnólogo en gastronomía.
Experiencia para el cargo:	Experiencia en el sector de restaurantes de 2 años
Habilidades:	Liderazgo, responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente, manejo de personal.
Formación:	Certificación de manipulación de alimentos, conocimiento en gastronomía, certificación de servicio al cliente, técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos manejo de software.
Elaboro: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018
Reviso y aprobó: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018


Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 58. Manual de funciones de cajero.

		Manual de funciones
Nombre del restaurante:	Buffalo's King	
Nombre del cargo:	Cajero	
Dependencia:	Gerencia	
Número de cargos:	Uno	
Cargo del jefe inmediato:	Gerente	
Reportar a:	Gerente	
Objetivo principal del cargo.		
Recibir al cliente y brindar disposición de lugar para ubicar el perro, disposición de mesa, además de coordinar las facturas de cada uno de los pedidos realizados por los clientes, asimismo recibir quejas y reclamos.		
Funciones del cargo		
1	Cuando llega una familia con mascota verificar que haya espacio y decir en qué lugar pueden ubicar al amigo canino.	
2	Manejar la caja registradora y sistemas de computación.	
3	Llevar un control de facturas.	
4	Reportar irregularidades.	
5	Manejar relaciones con los proveedores (llamadas)	
6	Recibir a los clientes de manera agradable y amable.	
7	Mostrar la disposición de mesas en el restaurante.	
8	Recauda y controla los ingresos por los servicios prestados en la jornada de atención al cliente.	
9	Realizar facturación	
10	Atender las necesidades del cliente.	
11	Despedir a los clientes y mascotas de manera agradable	
12	Conocer los beneficios de la carne bufalina.	
Requisitos		
Educación para el cargo:	Bachiller, técnico o tecnólogo en auxiliar de caja	
Experiencia para el cargo:	Experiencia menor a un año	
Habilidades:	Responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente.	
Formación:	Manejo de software, certificación de servicio al cliente.	
Elaboro: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	
Reviso y aprobó: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	


Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 59. Manual de funciones de auxiliar de cocina.

		Manual de funciones
Nombre del restaurante:	Buffalo's King	
Nombre del cargo:	Auxiliar de cocina	
Dependencia:	Gerencia	
Número de cargos:	Tres	
Cargo del jefe inmediato:	Chef	
Reportar a:	Chef y Gerente	
Objetivo principal del cargo.		
Brindar apoyo al chef para preparar los alimentos y bebidas, elaborar cada orden de llegada, optimizar el tiempo para la preparación de cada plato y garantizar la calidad en cada proceso de producción.		
Funciones del cargo		
1	Colaborar con la limpieza de los utensilios.	
2	Realizar las actividades y operaciones que el chef considere pertinentes para un mejor funcionamiento.	
3	Ayudar con la limpieza de la cocina y las áreas de trabajo	
4	Realizar un pequeño inventario de los insumos para cada plato.	
5	Ayudar para elaborar platos y bebidas.	
6	Prepara los utensilios, la maquinaria y equipo en la cocina.	
7	Verifica que no hallan fugas de gas y que todo esté funcionando	
8	Brinda el producto en el menor tiempo posible.	
9	Ensamblar el plato y mostrarlo al chef para verificación	
10	Entregar el plato al mesero	
Requisitos		
Educación para el cargo:	Técnico, tecnólogo o estudiante de gastronomía.	
Experiencia para el cargo:	Experiencia menor a un año	
Habilidades:	Responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, trabajo bajo presión.	
Formación:	Certificación de manipulación de alimentos, certificación de servicio al cliente.	
Elaboro: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	
Reviso y aprobó: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 60. Manual de funciones de meseros

		Manual de funciones
Nombre del restaurante:	Buffalo's King	
Nombre del cargo:	Meseros	
Dependencia:	Gerencia	
Número de cargos:	Uno	
Cargo del jefe inmediato:	Chef	
Reportar a:	Chef o gerencia	
Objetivo principal del cargo.		
Atender solicitudes e inquietudes de los clientes y servir los pedidos de los clientes brindando una muy buena atención.		
Funciones del cargo		
1	Conocer los platos establecidos en el menú.	
2	Conocer y aplicar el sistema para elaborar ordenes PEPS, primeras en entrar primeros en salir.	
4	Llevar a las familias a la mesa después de que la cajera indica que mesa está vacía.	
5	En los tiempos preparatorios ayudar en la cocina al chef con las tareas como lavar, picar, almacenar, limpiar, etc.	
6	Limpiar y desinfectar las mesas cuando se desocupa	
7	Conocer el uso de los cubiertos y ubicarlos en cada mesa	
8	Servir a los clientes los pedidos a la mesa	
9	Presentar a los clientes la cuenta para que posteriormente este pague.	
10	Acompañarlo a su retirada y recordarle que recoja su mascota.	
11	Conocer el manejo de la loza y cristalería para evitar quebrarlos	
12	Presentarse con amabilidad y cortesía	
13	Acomodar utensilios en la mesa	
14	Verificar que los pedidos sean los que el cliente solicito	
15	Reportar inconvenientes	
16	Asear el lugar al terminar la labor.	
17	Cortar la carne y empacarla en la sección ventas al detal	
Requisitos		
Educación para el cargo:	Bachiller	
Experiencia para el cargo:	Con o sin experiencia	
Habilidades:	Responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales.	
Formación:	Certificación de servicio al cliente.	
Elaboro: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	
Reviso y aprobó: Vanessa Sepúlveda	1 de octubre de 2018	

Fuente: Elaboración propia.

4.3 PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.

Para Buffalo's King es importante tener un excelente proceso de gestión y talento humano ya que teniendo un buen equipo de trabajo y una excelente contratación el restaurante podrá crecer y tener reconocimiento por el cliente por el grupo de trabajo que lo conforme.

4.3.1 Descripción del cargo. En este se describen las especificaciones y funciones de cada uno de los cargos.

4.3.1.1 Gerente general. Su responsabilidad es el funcionamiento total del restaurante, todo se desarrolla bajo la planeación estratégica que se maneja, tiene control de todos los procesos en las actividades del restaurante, tiene manejo con los proveedores de las respectivas materias primas, contratación de personal mantenimiento y manejo de personal.

4.3.1.2 Chef. Guía y dirige al personal de cocina, garantiza la elaboración correcta y adecuada manteniendo los estándares de calidad, respetando las fichas técnicas y flujogramas; manteniendo las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimento para poder obtener un producto terminado de calidad.

4.3.1.3 Auxiliar de cocina. Son los responsables de elaborar los platos del menú, deben ser personas capacitadas en gastronomía y garantizar la correcta preparación y presentación del mismo.

4.3.1.4 Cajero. Se encarga de la facturación de los platos vendidos del menú a lo largo del día, tiene bajo su responsabilidad registrar cada producto vendido ya que el comensal debe realizar el pago en la caja. Debe ser una persona sumamente honesta ya que es la responsable del dinero que ingresa.

4.3.1.5 Mesero. Brindan atención a la mesa de los clientes, toman el pedido y lo llevan a la cocina para que sea elaborado y ensamblado el plato, después lo lleva a la mesa tiene una muy buena actitud es amable y atento con los clientes; este también ayuda con las ventas al detal de ser necesario.

4.3.2 Perfil del cargo. Relaciona las actividades y el tiempo que dura cada una para que quien lo desempeñe cumpla estos requisitos.

4.3.2.1 Gerente general. Debe ser profesional en el área de administración de empresas, gastronomía o ingeniería industrial, tener experiencia en el sector de restaurantes de 2 años, contar con cualidades como liderazgo, responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente y manejo de personal y conocer sobre gerencia, finanzas, planeación, certificación del servicio al cliente y manejo de software. Puede ser hombre o mujer.

4.3.2.2 Chef. Debe ser profesional o tecnólogo en gastronomía, tener experiencia en el sector de restaurantes de 2 años contar con cualidades como liderazgo, responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente, manejo de personal y debe tener certificación de manipulación de alimentos, conocimiento en gastronomía, certificación de servicio al cliente, técnicas de conservación y almacenamiento de alimentos y conocer el manejo de software. Puede ser hombre o mujer.

4.3.2.3 Auxiliar de cocina. Debe ser técnico, tecnólogo o estudiante de gastronomía con experiencia menor a un año, tener cualidades como responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, trabajo bajo presión, y poseer certificación de manipulación de alimentos, certificación de servicio al cliente. Puede ser hombre o mujer.

4.3.2.4 Cajero. Debe ser un bachiller, técnico o tecnólogo en auxiliar de caja, con experiencia menor a un año, con cualidades como responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales, manejo en atención al cliente. Y conocer el manejo de software y tener certificación de servicio al cliente. Puede ser hombre o mujer.

4.3.2.5 Mesero. Debe ser bachiller, con o sin experiencia con cualidades como responsabilidad, trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales y poseer certificación de servicio al cliente. Puede ser hombre o mujer.

4.3.3 Reclutamiento del personal. Se deben mantener claros los objetivos del restaurante para ir logrando cada día los objetivos del mismo, por ello se elaboró un perfil laboral de acuerdo a cada uno de los manuales de funciones para cada uno de los cargos; se realizan dos tipos de reclutamiento uno interno y otro externo.

El reclutamiento interno tiene como finalidad ayudar a que los operarios crezcan profesionalmente en la empresa, demostrando sus capacidades y lo que han logrado aprender, este tipo de reclutamiento ayuda para fortalecer la lealtad y el compromiso del colaborador y también con el fin de proteger y tener segura la información del restaurante como las recetas, los ingredientes de los platos; también con el fin de fortalecer el clima laboral.

El reclutamiento externo se realizará solo cuando el reclutamiento interno no de resultado; este se dará a conocer mediante redes sociales como Facebook, twitter, Instagram, así como en la página oficial del restaurante y mediante empresas temporales de personal de la ciudad para atraer personas interesadas y con conocimiento del sector.

La empresa para tener un reclutamiento efectivo tiene unos requisitos que la persona debe tener a la hora de presentarse para ser posiblemente contratado.

- ❖ Hoja de vida física y virtual con foto 3x4 fondo blanco que proporcione información personal y académica, experiencias laborales y referencias.
- ❖ Fotocopias de los diplomas y certificados.
- ❖ Fotocopia de la cedula de ciudadanía (ampliada al 150)
- ❖ Certificado de antecedentes judiciales.

4.3.4 Selección del personal. Una vez se concluye el reclutamiento se evalúan las hojas de vida se confirman las referencias y se hace una entrevista esta se encuentra en el Anexo H., con el gerente general que evaluara la actitud y aptitud del candidato, posteriormente se aplicara el formulario EROS (reconocer si la persona es apta para la prestación de los servicios) para verificar la experiencia laboral y poder ver si cumple con el perfil y la descripción del cargo.

Los candidatos seleccionados deben pasar por un examen médico para poder verificar que están en óptimas condiciones y pueden laborar en Buffalo's King; posteriormente las personas seleccionadas son llamadas para firmar el contrato donde se indica el tipo de contratación, el salario y otros acuerdos pactados entre las dos partes como afiliación a salud, cesantías, pensiones, ARL; además para firmar el contrato se debe llevar la documentación solicitada a continuación:

- ❖ Copia de los diplomas (bachiller, técnico, tecnólogo o profesional).
- ❖ Copia de la cedula de ciudadanía (ampliada al 150%).
- ❖ Certificado de la EPS.
- ❖ Certificado de entidad a la que está afiliado de pensiones y cesantías.
- ❖ Cartas de recomendación laboral o académica.

4.3.5 Proceso de contratación. Después de seleccionar al personal se debe realizar el contrato laboral, donde se estipula la duración de este, las obligaciones del colaborador, los beneficios de este, los horarios la respectiva remuneración y para finalizar firman las dos partes el gerente y el colaborador.

4.3.6 Inducción del personal. Por medio de la inducción se familiariza al colaborador con la empresa, por ello si es una persona contratada por primera vez o un ascenso se realiza una inducción donde la persona se pondrá al tanto de dichas labores o tareas que debe realizar a lo largo de su jornada.

Se le dará a conocer a la persona la misión, la visión, los objetivos y metas del restaurante para que este se empiece a familiarizar y se sienta cada vez mas parte

del restaurante; posteriormente se le entrega su respectivo manual de funciones para el cargo que fue contratado.

El jefe directo del colaborador le hace un recorrido por la cocina y todo el lugar, explicándole las labores y cómo se organiza la jornada laboral para el operario mostrándole también su lugar de trabajo y entregándole la dotación adecuada.

4.3.7 Evaluación. Se realiza una evaluación al colaborador para ello se hace un seguimiento a la adaptación de este en sus labores y su puesto de trabajo, tomando esto como un factor de mejora para la compañía, haciendo así los respectivos ajustes a futuras contrataciones.

4.4 ESTUDIO SALARIAL

Estas herramientas ayudan a que se evalúen las competencias de los trabajadores para asignar de esta forma los sueldos y salarios de los colaboradores; todo esto para poder atraer y mantener al capital humano que posee las cualidades, capacidades y destrezas para elaborar muy bien todas las actividades ya que no solo se tienen en cuenta los salarios pactados por la ley también se evalúan las capacidades o esfuerzo físico que requiera la labor⁷³.

4.4.1 Método de asignación salarial por puntos. Para determinar un salario justo para cada uno de los colaboradores este método establece una administración salarial más justa y equitativa para los colaboradores ya que esta técnica ayuda a que la organización sea mucho más competitiva y la colocara a la vanguardia organizacional gracias a la eficaz administración salarial⁷⁴.

4.4.1.1 Definición de factores. Para definir todos y cada uno de los factores a evaluar se tienen en cuenta las características y requisitos para cada uno de los cargos escritos en el manual de funciones. Ya que son los factores claves que se necesitan en el Cuadro 61., se describe cada uno.

⁷³ CUED, Centro Universitario de educación en línea. La importancia de los estudios salariales para el desarrollo empresarial. [Sitio web]. [Consultado el 14 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://cued.mx/blog/la-importancia-de-los-estudios-salariales-para-el-desarrollo-empresarial/>

⁷⁴ PROINTEGRAL. Escala salarial por puntos Bogotá. [En línea]. [Consultado el 22 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.pro-integral.com/escalasalarialbogota>

Cuadro 61. Definición de factores para el estudio salarial.

Factor	Definición
Conocimiento	Es el nivel de preparación que se tiene para ocupar el cargo o la comprensión que se tiene de este.
Experiencia	Indica el tiempo desempeñando la labor en otro establecimiento.
Comunicación	El colaborador debe tener un alto nivel de comunicación con el cliente.
Esfuerzo físico	Nivel de esfuerzo en las diferentes actividades establecidas para cada cargo.
Responsabilidad	Nivel de responsabilidad sobre personas y maquinarias.

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.2 Ponderación de cada factor. Ya determinando cada factor se asigna una ponderación a cada uno; es decir se asigna una puntuación a cada uno según el nivel de importancia que tengan teniendo el área que evaluara en la Tabla 79., las ponderaciones.

Tabla 79. Ponderación de factores.

Factor	Ponderación
Conocimiento	24%
Experiencia	28%
Comunicación	20%
Esfuerzo físico	16%
Responsabilidad	12%

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.3 Nivel de grados por factor. Estos grados ayudan a diferenciar la intensidad de cada factor para cada uno de los cargos evaluados, en el Cuadro 62., se evidencian todos los grados para cada factor.

Cuadro 62. Grados establecidos por factor.

Factor	Grados	Detalle
Conocimiento	I	Bachiller
	II	Técnico
	III	Tecnólogo
	IV	Profesional
	V	Estudios complementarios
Experiencia	I	Sin experiencia
	II	Menos de un año de experiencia
	III	De uno a dos años
	IV	De tres a cinco años
	V	Más de cinco años
Comunicación	I	Ninguna comunicación
	II	Poca comunicación
	III	Satisfactoria comunicación
	IV	Buena comunicación
	V	Excelente comunicación
Esfuerzo físico	I	Poco esfuerzo físico
	II	Medio esfuerzo físico
	III	Alto esfuerzo físico
Responsabilidad	I	Ningún nivel de responsabilidad
	II	Insatisfactorio nivel de responsabilidad
	III	Satisfactorio nivel de responsabilidad
	IV	Superior nivel de responsabilidad
	V	Excelente nivel de responsabilidad

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.4 Ponderación de puntos por grados. Después de detallar cada uno de los grados para cada factor, se establece una puntuación para ello se da una base puntual en función al número de puestos que se evaluarán en la Tabla 80., se observa que para este caso se toma una puntuación de 800 puntos.

Tabla 80. Escala de puntos por grado

Nº de puestos de trabajo a evaluar	Factores	Base puntual
Hasta 10	Hasta 7	800
De 11 a 20	De 8 a 10	1000
De 21 a 40	De 11 a 13	2000
Más de 40	Más de 13	3000

Fuente: LA ACADEMIA. Valoración por puntos. [Sitio web]. [Consultado el de 23 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.academia.edu/11469656/VALORACION_DE_PUESTOS_POR_PUNTOS

Con ayuda de la Ecuación 9., se determinan los puntos para cada uno de los factores para ello se realiza una progresión aritmética es decir se suma la razón de progresión al puntaje hasta llegar al máximo.

Ecuación 9. Distribución de puntos por progresión aritmética.

$$R = \frac{P_{\max} - P_{\min}}{N - 1}$$

Fuente: MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017. 224 p.

En donde:

Pmax: Puntaje máximo.

Pmin: Puntaje mínimo.

n: Número de grados por el factor.

R: Razón de progresión

En la Tabla 81., se encuentra la asignación por puntos para el restaurante.

Tabla 81. Asignación por puntos.

Factor	Ponderación	Razón de progresión	Puntos por cargo					Pmax
			I	II	III	IV	V	
Conocimiento	24%	42	24	66	108	150	192	192
Experiencia	28%	49	28	77	126	175	224	224
Comunicación	20%	35	20	55	90	125	160	160
Esfuerzo físico	16%	56	16	72	128	-	-	128
Responsabilidad	12%	21	12	33	54	75	96	96

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.5 Asignación de puntos por cargo. Según los manuales de funciones se asigna una puntuación a cada factor como se muestra en la Tabla 82.

Tabla 82. Asignación de puntos por cargo.

Cargo	Factores					Total
	Conocimiento	Experiencia	Comunicación	Esfuerzo físico	Responsabilidad	
Gerente	150	224	160	72	96	702
Chef	150	126	160	128	96	660
Auxiliar de cocina	108	77	160	128	54	527
Cajero	108	77	160	72	75	492
Meseros	24	77	160	128	54	443

Fuente: Elaboración propia.

4.4.1.6 Equivalencia salarial. Se realiza la equivalencia después de asignar los respectivos puntos a cada uno de los cargos, para poder hallar el salario más justo para cada operario se toma como referencia los salarios en el mercado laboral nacional. Con ayuda de una regresión lineal para otorgar los salarios más justos para cada cargo como se observa en la Tabla 83.

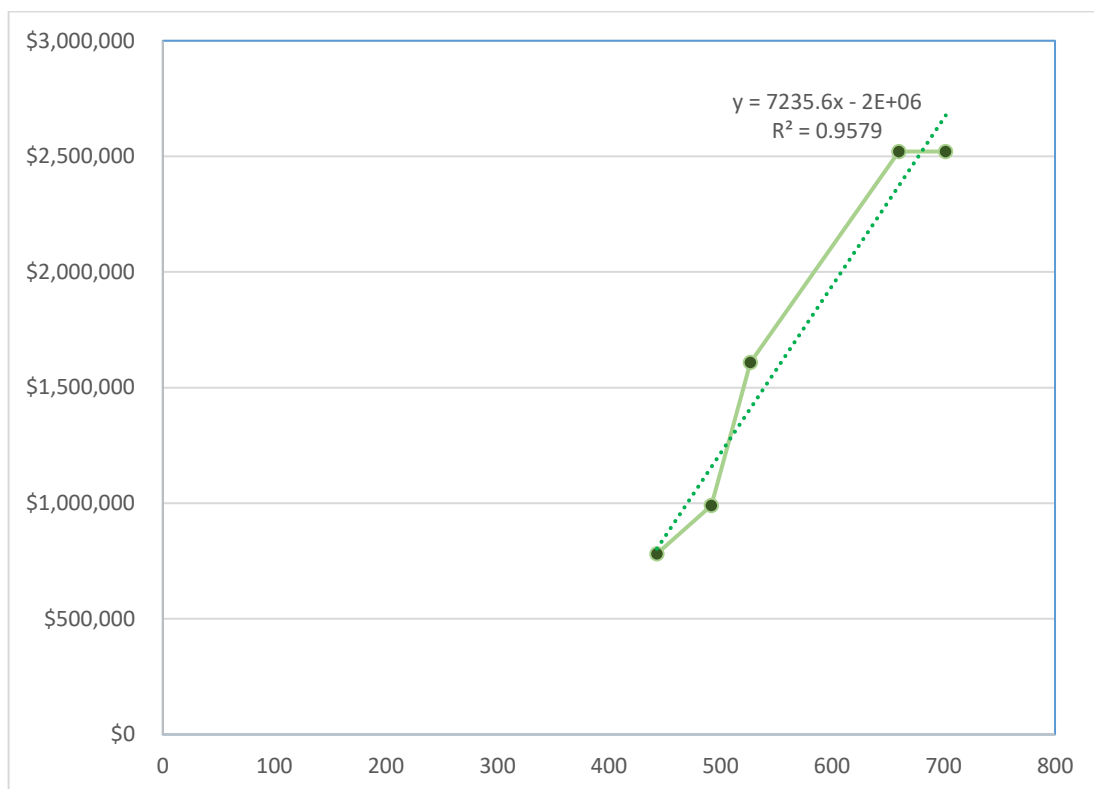
Tabla 83. Equivalencia salarial referencia 2018

Cargo	Total puntos (x)	Salario Mes (y)
Gerente	702	\$2.521.000
Chef	660	\$2.521.000
Auxiliar de cocina	527	\$1.609.000
Cajero	492	\$990.400
Meseros	443	\$781.242

Fuente: ESCALA DE MÍNIMOS REMUNERADOS. Salario en Colombia 2018. [Sitio web]. [Consultado el 14 de octubre de 2018]. Disponible en: https://www.iush.edu.co/uploads/Escala_Minimos_Remuneracion2018.pdf?IUSH

En el Gráfico 38., se evidencia la regresión lineal que se aplica tomando el total de puntos en el eje x y los salarios referencia reales para el 2018 en el mercado laboral del país.

Gráfico 38. Salarios con regresión lineal.



Fuente: Elaboración propia.

En la Tabla 84., se muestran los salarios referencia contra los salarios evaluados para cada uno de los cargos.

Tabla 84. Salarios evaluados para cada cargo.

Cargo	Salario referencia	Salario evaluado
Gerente	\$2.521.000	\$ 2.269.564
Chef	\$2.521.000	\$ 2.014.120
Auxiliar de cocina	\$1.609.000	\$ 1.205.214
Cajero	\$990.400	\$ 992.344
Meseros	\$781.242	\$ 694.326

Fuente: Elaboración propia.

En la tabla 84., se evidencia que los meseros ganaran un salario menor al mínimo legal vigente así que para elaborar la nómina se realizara con el salario mínimo legal vigente y no con el salario evaluado.

4.5 NÓMINA

Es el documento donde se va registrar el pago mensual que recibirán cada mes sin falta los colaboradores, este registro financiero se acompaña de las bonificaciones deducciones y obligaciones laborales pertinentes para cada año.

4.5.1 Horas extra y recargos. En Colombia se trabaja legalmente 8 horas diarias de lunes a sábado es decir 48 horas a la semana; cuando el colaborador labora horas extra legalmente puede laborar dos horas diarias; si la persona trabaja en la noche tiene derecho a recargo nocturno y si labora un domingo o festivo también tiene derecho a un recargo. En el Cuadro 63., se encuentran como se deben pagar las horas extras en Colombia.

Cuadro 63. Descripción de horas extras y recargos.

Hora extra y recargo	Descripción
Hora extra diurna	Es aquella se labora entre las 6 de la mañana y las 10 de la noche y tiene un recargo de 25% sobre el valor ordinario.
Hora extra nocturna	Es aquella se labora entre las 10 de la noche y las 6 de la mañana y tiene un recargo de 75% sobre el valor de la hora ordinario.
Recargo nocturno	Este se paga sobre la hora laboral ordinaria cuando el trabajador está trabajando en horas de la noche, corresponde a 35% sobre la hora y se paga después de las 10 de la noche hasta las 6 de la mañana.
Recargo dominical festivo	Este se paga sobre la hora laboral ordinaria cuando el trabajador está trabajando en días domingo y feriados, corresponde a 75% sobre la hora.
Hora extra diurna dominical o festiva	Esta se paga cuando el colaborador trabaja una hora extra un día domingo o festivo y equivale a un 100% del valor de la hora es decir 25% ya que es una hora extra diurna y 75% del recargo por ser festivo.
Hora extra nocturna dominical o festiva	Esta se paga cuando el colaborador trabaja una hora extra una noche de domingo o festivo y equivale a un 150% del valor de la hora es decir 75% ya que es una hora extra nocturna y 75% del recargo por ser festivo.
Hora dominical o festiva nocturna	Cuando el colaborador labora un domingo o festivo en la noche tiene un recargo de 110% es decir recargo dominical y festivo de 75% y un 35% al ser recargo nocturno.

Fuente: PREVENCIONAR. Horas extras y recargos. [Sitio web]. [Consultado el 24 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://prevencionar.com.co/2017/05/30/horas-extras-nocturnos-dominicales-festivos/>

Como el restaurante abrirá de martes a domingo la empresa debe cubrir un recargo dominical para cada uno de los operarios, habrá un mesero más para los fines de semana como se evidencia en la Tabla 85.

Tabla 85. Recargos dominicales y festivos

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.269.564	\$ 11.821	\$ 661.956	\$ 2.931.520
Chef	\$ 2.014.120	\$ 10.490	\$ 587.452	\$ 2.601.572
Auxiliar de cocina	\$ 1.205.214	\$ 6.277	\$ 351.521	\$ 1.556.735
Cajero	\$ 992.344	\$ 5.168	\$ 289.434	\$ 1.281.778
Meseros	\$ 781.242	\$ 4.069	\$ 227.862	\$ 1.009.104
Mesero fin de semana	\$ 260.416	\$ 4.069	\$ 227.862	\$ 488.278
		Total		\$ 9.868.987

Fuente: Elaboración propia.

4.5.2 Deducciones de salud y pensión. El colaborador tiene una serie de deducciones por obligación a su cargo estas son salud y pensión y es de un 4% en la Tabla 86., está el total deducido.

Tabla 86. Deducciones de salud y pensión.

Cargo	Salario	Devengado			Deducido		Total deducido	Total a pagar
		Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%		
Gerente	\$ 2.269.564	\$ -	\$ 661.956	\$ 2.931.520	\$ 117.261	\$ 117.261	\$ 234.522	\$ 2.696.999
Chef	\$ 2.014.120	\$ -	\$ 587.452	\$ 2.601.572	\$ 104.063	\$ 104.063	\$ 208.126	\$ 2.393.446
A de cocina	\$ 1.205.214	\$ 88.211	\$ 351.521	\$ 1.644.946	\$ 62.269	\$ 62.269	\$ 124.539	\$ 1.520.407
Cajero	\$ 992.344	\$ 88.211	\$ 289.434	\$ 1.369.989	\$ 51.271	\$ 51.271	\$ 102.542	\$ 1.267.446
Meseros	\$ 781.242	\$ 88.211	\$ 227.862	\$ 1.097.315	\$ 40.364	\$ 40.364	\$ 80.728	\$ 1.016.587
Mesero fs.	\$ 260.414	\$ 88.211	\$ 227.862	\$ 576.487	\$ 19.531	\$ 19.531	\$ 39.062	\$ 537.425
Total	\$ 7.522.898	\$ 352.844	\$ 2.346.087	\$10.221.829	\$ 394.759	\$ 394.759	\$ 789.519	\$ 9.432.310

Fuente: Elaboración propia.

4.5.3 Seguridad social. En la Tabla 87., está el total de las obligaciones del empleador para la seguridad social y laborar del trabajador ya que con ley se deben hacer estos aportes con la reforma tributaria del 2016 la ley 1819 artículo 65, se estable que el aporte de 8,5% que antes se realizaban las empresas solo deben pagarlo por el trabajador que gane más de 10 salario mínimos.

Tabla 87. Seguridad social

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 351.782	\$ 16.182	\$ 367.964
Chef	\$ 312.189	\$ 14.361	\$ 326.594
Auxiliar de cocina	\$ 186.808	\$ 8.593	\$ 195.402
Cajero	\$ 153.813	\$ 7.075	\$ 160.889
Meseros	\$ 121.093	\$ 5.570	\$ 126.663
Mesero fin de semana	\$ 58.593	\$ 2.695	\$ 62.228
Total	\$ 1.184.278	\$ 54.477	\$ 1.238.755

Fuente: Elaboración propia.

4.5.4 Prestaciones sociales. Las prestaciones sociales son una obligación que debe pagar el colaborador por cada uno de sus trabajadores, en la Tabla 88., está la totalidad de esta.

Tabla 88. Prestaciones sociales.

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses sobre cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 244.196	\$ 244.196	\$ 2.442	\$ 94.641	\$ 585.474
Chef	\$ 216.711	\$ 216.711	\$ 2.167	\$ 83.989	\$ 519.578
Auxiliar de cocina	\$ 137.024	\$ 137.024	\$ 1.370	\$ 50.257	\$ 325.676
Cajero	\$ 114.120	\$ 114.120	\$ 1.141	\$ 41.381	\$ 270.762
Meseros	\$ 91.406	\$ 91.406	\$ 914	\$ 32.578	\$ 216.305
Mesero FS	\$ 48.021	\$ 48.021	\$ 480	\$ 10.859	\$ 107.382
Total	\$ 803.457	\$ 803.457	\$ 8.035	\$ 302.846	\$ 1.917.794

Fuente: Elaboración propia.

4.5.5 Parafiscales. Los parafiscales son un aporte que hacen las empresas al gobierno equivalente a un 9%, distribuidos entre el SENA, ICBF y las cajas de compensación en la Tabla 89., se encuentra la totalidad de estos. La ley 1819 de 2016 establece que aportes al ICBF y SENA solo pagaran las empresas que tienen trabajadores que devenguen más de 10 salarios mínimos legales y ya que en el restaurantes ninguno tiene un sueldo así, el restaurante solo hace aportes a la caja de compensación por 4%⁷⁵.

⁷⁵ GERENCIE.COM. Aportes a la salud con la ley 1819 de 2016. [Sitio web]. [Consultado 22 octubre de 2018]. Disponible en internet: <https://www.gerencie.com/aportes-a-salud-con-la-ley-1819-de-2016.html>

Tabla 89. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 117.261	\$ 117.261
Chef	\$ 104.063	\$ 104.063
Auxiliar de cocina	\$ 62.269	\$ 62.269
Cajero	\$ 51.271	\$ 51.271
Meseros	\$ 40.364	\$ 40.364
Mesero fin de semana	\$ 19.531	\$ 19.531
Total	\$ 375.228	\$ 375.228

Fuente: Elaboración propia.

4.5.6 Total a pagar nómina. Después de restar lo devengado se suma a la nómina los parafiscales, la seguridad social y las prestaciones sociales como se muestra en la Tabla 90.

Tabla 90. Total de nómina.

Cargo	Total a pagar	Seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	Total	Nº Pnal	Total a pagar mes
Gerente	\$ 2.696.999	\$ 367.964	\$ 585.474	\$ 117.261	\$ 3.767.698	1	\$ 3.767.698
Chef	\$ 2.393.446	\$ 326.594	\$ 519.578	\$ 104.063	\$ 3.343.636	1	\$ 3.343.636
Auxiliar de cocina	\$ 1.520.407	\$ 195.402	\$ 325.676	\$ 62.269	\$ 2.103.753	2	\$ 4.207.507
Cajero	\$ 1.267.446	\$ 160.889	\$ 270.762	\$ 51.271	\$ 1.750.368	1	\$ 1.750.368
Meseros	\$ 1.016.587	\$ 126.663	\$ 216.305	\$ 40.364	\$ 1.399.918	2	\$ 2.799.837
Mesero fin de semana	\$ 537.425	\$ 62.228	\$ 107.382	\$ 19.531	\$ 725.627	1	\$ 725.627
Total	\$ 9.432.310	\$1.238.755	\$ 2.025.176	\$ 394.759	\$16.594.672	8	\$16.594.672

Fuente: Elaboración propia.

4.5.7 Proyección de nómina. Con ayuda del IPC se hace la proyección de la nómina para saber que tanto se debe pagar en los años consecutivos, en la Tabla 91., se encuentra la respectiva proyección, en el Anexo I., están las respectivas proyecciones de la nómina.

Tabla 91. Proyección de nómina.

IPC Cargo	3,40% 2018	3,10% 2019	3,15% 2020	3,00% 2021	3,00% 2022	2,95% 2023
Gerente	\$ 3.767.698	\$ 3.884.496	\$ 4.006.858	\$ 4.127.064	\$ 4.250.876	\$ 4.376.277
Chef	\$ 3.343.636	\$ 3.447.289	\$ 3.555.878	\$ 3.662.554	\$ 3.772.431	\$ 3.883.718
Auxiliar de cocina	\$ 4.207.507	\$ 4.331.555	\$ 4.461.511	\$ 4.589.177	\$ 4.720.674	\$ 4.853.858
Cajero	\$ 1.750.368	\$ 1.801.437	\$ 1.854.939	\$ 1.907.498	\$ 1.961.633	\$ 2.016.463
Jefe de meseros	\$ 2.799.837	\$ 2.880.247	\$ 2.964.487	\$ 3.047.243	\$ 3.132.481	\$ 3.218.814
Meseros	\$ 725.627	\$ 744.929	\$ 765.150	\$ 785.015	\$ 805.476	\$ 826.200
Total mes	\$ 16.594.672	\$ 17.089.953	\$ 17.608.823	\$ 18.118.551	\$ 18.643.571	\$ 19.175.329
Total año	\$ 199.136.069	\$ 205.079.434	\$ 211.305.877	\$ 217.422.615	\$ 223.722.856	\$ 230.103.950

Fuente: Elaboración propia.

Para realizar la anterior proyección el incremento del IPC se realizó sobre el salario base que gana cada colaborador.

4.6 COSTOS ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Los costos del estudio administrativo están en la Tabla 92.

Tabla 92. Costos del estudio administrativo

Causal	Costo
Nómina salarial anual	\$ 199.136.069
Contador	\$ 1.500.000
Total	\$ 263.636.069

Fuente: Elaboración propia.

5. ESTUDIO LEGAL

Permite que la empresa reconozca las leyes y la normatividad del país tomando como referencia la constitución política y ver cómo estas reglas pueden llegar a afectar el restaurante en un futuro.

5.1 CONSTITUCIÓN LEGAL

Este importante aspecto es el primero a tener en cuenta ya que la empresa debe decidir qué tipo de sociedad conformara, cuántos socios aran parte de la sociedad y como serán sus aportes y responsabilidades, estos se llevan en los libros como gastos de constitución y comprende todos los documentos para esta acción.

5.1.1 Forma de constitución. El restaurante será una empresa lucrativa, este se clasificará como una empresa y no como industria ya que no se explotará el recurso; por ello para formalizar la empresa se requerirán uno o más socios con una personería jurídica y se deberá trabajar bajo dos criterios muy importantes responsabilidad limitada y actividad limitada.

Por ello se decide trabajar bajo una sociedad de acciones simplificadas S.A.S, cuyas ventajas y desventajas se describen en el Cuadro 64.

Cuadro 64. Ventajas de una Sociedad de Acciones Simplificada.

Ventajas	Desventajas
El empresario fija las reglas que van a regir el funcionamiento de la sociedad, es decir estatutos flexibles.	Las acciones y valores no se inscriben en registro nacional ya que no se negocian en la bolsa.
Las acciones pueden ser de distintas clases o series. Pueden ser acciones ordinarias, acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, acciones con voto múltiple, acciones privilegiadas, acciones con dividendo fijo o acciones de pago.	Ya que es muy flexible en la constitución, personas inescrupulosas pueden adulterar la figura inicial y realizar cosas inescrupulosas. Puede transformarse y cambiar su tipo social y disolverse sin liquidarse.
La responsabilidad de los socios es limitada.	Puede ser una desventaja la resolución de conflictos ya que todo depende de la óptica con la cual se mire, en algunas sociedades la Superintendencia de sociedades resuelve algunos problemas dentro de la sociedad para resolver algunos problemas como diferencias entre accionistas.
Se puede hacer una S.A.S de un solo socio.	
Se pueden crear reglas internas para realizar las reuniones no presenciales con toda validez.	
No es obligatoria una junta directiva, pero se debe pactar un estatuto social que se tiene si los socios la determinan.	
Se crea más rápido, ya que se puede hacer mediante un documento privado.	De acuerdo al artículo 13 de la ley que rige a la S.A.S establece que las acciones no pueden venderse en un término de 10 años, esto implica amarrar a una persona más de lo necesario.

Cuadro 64. Continuación.

Ventajas	Desventajas
No tiene un término fijo	Administración de hecho, según la ley 1258 del 2008 donde se extendieron la responsabilidad legal de los administradores a otras personas que igualmente realicen actividades que afecten de manera positivo y negativo sin tener cargos formales en la empresa.
Solo requiere tributo fiscal cuando los activos brutos del año anterior son mayores a tres mil salarios mínimos.	
El pago de capital puede diferirse hasta por dos años.	
Mayor flexibilidad en regulación de derechos patrimoniales.	
Facilidad en operación y administración.	
Se puede convertir a cualquier sociedad.	
El trámite de liquidación es más ágil.	
La cesión de acciones no requiere escritura pública basta con la anotación en el libro de registro.	

Fuente: ABOGADO COLOMBIA. Ventajas y desventajas de una SAS. [Sitio web]. [Consultado el 8 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://abogadocolombia.wordpress.com/2016/08/03/ventajas-y-desventajas-de-una-s-a-s/>

Actualmente en Colombia esta es una de las sociedades más sencillas y económicas del país en el Cuadro 64., se observan más ventajas que desventajas por ello el restaurante será “Buffalo’s King S.A.S”, esta sociedad está en furor debido a que promueve el emprendimiento en el país para que más personas sin muchos recursos puedan empezar su empresa.

5.1.2 Razón social. Nombre con el cual será conocida la empresa, con este mismo se registra frente a la cámara de comercio, ya que es el primer paso para constituir una empresa.

Para ello se verifica en la cámara de comercio la razón social para poder registrar la empresa de manera legal, en la Ilustración 26., se puede verificar la homonimia del restaurante donde se puede observar que el nombre “Buffalo’s King” que es la razón social que se ha elegido para el proyecto está disponible.

Ilustración 26. Consulta de razón social.

Servicios en Línea

Soporte y ayuda en Línea: | Línea de Respuesta Inmediata 3830330 Chat Llamada virtual Ayuda

Registro Mercantil - Homonimia nacional

Por identificación

Clase: No. -

Por nombre o razón social*

Escriba los primeros caracteres del nombre

Búsqueda por palabra clave

Por palabra clave

Registro mercantil

Digite el número de matrícula

Cámara de Comercio	Matrícula	Razón Social	Organización Jurídica	Ultimo año renovado	Estado
					1

Fuente: CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ. Consulta de homonimia. [Consultado el 8 de octubre de 2018]. Disponible en: http://linea.ccb.org.co/ccbConsultasRUE/Consultas/RUE/consulta_empresa.aspx

5.1.3 Objeto social. Aunque se está realizando la creación de una empresa S.A.S al momento de realizar la formación de la empresa se debe evitar dar la impresión de no tener certeza de lo que se está haciendo es por ello que se registran dos actividades para poder tener así un mercado más objetivo. En el Cuadro 7., del Capítulo 1., se encuentran las actividades con detalles característicos y código según la clasificación de actividades económicas CIIU; por un lado 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas, incluye: La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa y por otro lado el código 1011 Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos, incluye: El funcionamiento de plantas de beneficio que realizan actividades de sacrificio de animales, tales como: res, cerdo, aves, oveja, cabra, conejo, especies de caza u otros animales.

5.2 TRÁMITES LEGALES

Son todos aquellos pasos que se deben hacer frente al estado para la apertura de cualquier empresa y así garantizar un servicio adecuado, por ello se listan los formularios y trámites que se deben diligenciar al momento de realizar la legalización del restaurante.

5.2.1 RUES “Registro Único Empresarial Social”. Es un sistema de registro que se compone por el registro mercantil y el registro de proponentes que administran todas las cámaras de comercio; el marco legal en el cual este se encuentra son la Ley 590 de 2000, Circular 05 de 2002 de la Superintendencia de Industria y Comercio, es operado por CONFECAMARAS desde el 1 de Enero de 2005; a continuación los servicios y beneficios para los empresarios⁷⁶. En el Anexo J. se encuentra el formulario.

5.2.1.1 Servicios. Los servicios que otorga el RUES, los da desde cualquier cámara de comercio, estos son:

- ❖ Se puede solicitar y recibir certificados en línea de registro mercantil y registro de proponentes.
- ❖ Verifica y controla que el nombre de la compañía sea único.
- ❖ Es posible realizar matriculas, renovaciones o cancelaciones.
- ❖ Se inscriben actos y todos los documentos que están sujetos al registro.

⁷⁶ CÁMARA DE COMERCIO. Que es el Registro Único Empresarial y Social. [Sitio web]. [Consultado 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.ccca.org.co/servicios-virtuales/registro-unico-empresarial-rues>

- ❖ Inscribirse en el registro único de proponentes como constructor, consultor, o proveedor.
- ❖ El registro de los proponentes se puede actualizar, modificar o cancelar.
- ❖ Consultar datos básicos de empresas colombianas.

5.2.1.2 Beneficios para los empresarios. Los beneficios que ofrecen la cámara de comercio a través del RUES son:

- ❖ Protección para el nombre comercial a nivel nacional.
- ❖ La información nacional está disponible, oportuna y actualizada.
- ❖ Menos trámites, menos costos, menos tiempo.
- ❖ Tienen seguridad jurídica.
- ❖ Poseen un mayor número de centros de atención.

5.2.2 RUT “Registro Único Tributario”. Por medio de este se identifica y clasifica a las empresas y a las personas; con ayuda de este se logran identificar y así avalar las distintas actividades económicas frente a otros con los que se tenga una relación económica ya que con este también se identifican las obligaciones frente al estado. Por medio de este también se pueden clasificar a las personas que son o no declarantes del impuesto de renta también de aquellos que deben declarar pero no son contribuyentes; los clasifica de la siguiente manera⁷⁷. En el Anexo J. se encuentra el formulario.

- ❖ Responsables de régimen común y los pertenecientes al régimen simplificado.
- ❖ Los agentes retenedores.
- ❖ Importadores.
- ❖ Exportadores.
- ❖ Resto de usuarios aduaneros.
- ❖ Resto sujetos a ablaciones administradas por la U.A.E., DIAN que requiera inscripción.

⁷⁷ RANKIA. Que es RUT. [Sito web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.rankia.co/blog/dian/2428113-que-rut>

5.2.3 NIT. “Número de Identificación Tributaria” Este número está contenido en el RUT este número se puede asemejar a una cedula para cada empresa que es único e irrepetible; esto quiere decir que el NIT es solo una parte del RUT⁷⁸. Para obtener el NIT primero se tramita el RUT ya que el NIT ayuda a diferenciar las cuestiones tributarias de las empresas.

5.2.4 RIT. “Registro de Información Tributaria”, por medio de este se identifica, ubica y clasifica a los contribuyentes de Industria y Comercio, Avisos y Tableros; la respectiva inscripción del RIT se debe efectuar dos meses después de iniciación de operaciones y cada vez que se cambie algo de la empresa como dirección o cese de actividades se debe avisar a la Secretaria Distrital de Hacienda⁷⁹. En el Anexo J. se encuentra el formulario.

5.2.5 Matrícula mercantil. Es un registro obligatorio tanto para personas naturales como para personas jurídicas de los establecimientos comerciales en la jurisdicción del lugar donde esta va a funcionar⁸⁰.

5.2.6 Acta de constitución. El acta de constitución es un requisito legal obligatorio para poder formalizar el restaurante; esta es el acta de nacimiento de la empresa ya que en este se plasma la naturaleza jurídica de esta⁸¹. Lo elabora y firma un abogado para posteriormente presentarlo en notaria para autenticar su veracidad.

El documento debe tener escrito los domicilios, nombres y nacionalidades de los socios; debe tener claro la razón social y objeto social de la compañía, así como la denominación y duración de la sociedad; en esta se estipula de manera clara los aportes de cada socio, se nombran los administradores y se aclara como se debe administrar la sociedad; en esta también se aclara como se puede disolver para finalizar la sociedad. En el Anexo K. se encuentra el Acta de Constitución para Buffalo’s King.

5.2.7 Número Identificación de facturación. Buffalo’s King es una empresa contribuyente al tributo por ende por medio de la DIAN, se solicita la resolución para la facturación. Esta tiene vigencia de dos años la empresa informa el rango de números de la respectiva numeración que se usara en la facturación.

⁷⁸ GERENCIE.COM. Diferencia entre NIT y RUT. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/diferencia-entre-rut-y-nit.html>

⁷⁹ ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. RIT-Registro de Información Tributaria. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.shd.gov.co/shd/registro-de-informacion-tributaria>

⁸⁰ CÁMARA DE COMERCIO. Que es la matrícula mercantil. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.ccb.org.co/Preguntas-frecuentes/Tramites-registrales/Que-es-la-matricula-mercantil>

⁸¹ DEFINICIÓN ABC. Acta de constitución. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/acta-constitutiva.php>

5.2.8 Registro de cuenta en entidad Bancaria. Esto como soporte operativo para hacer las respectivas transacciones de la empresa, depósitos, retiros, pagos todo debe tener un soporte en este caso uno bancario para los libros.

También porque para poder registrar el RUT la entidad en la DIAN se debe tener emitido un certificado bancario de apertura de cuenta, para poder continuar con los trámites de esta.

5.2.9 Suscripción de pólizas contra robo. A pesar de que Buffalo's King se ubicara en una de las localidades de clase alta de la ciudad, actualmente Bogotá atraviesa por graves problemas de seguridad, y a través de esta se trata de buscar una relación entre el beneficio y el costo ya que se desea cuidar y mantener el patrimonio de la empresa.

5.2.10 Inscripción a ACODRES. Las ventajas y beneficios que ofrece pertenecer a la Industria Gastronómica; uno de los beneficios es la financiación para el capital de trabajo así de acuerdo con el volumen de facturación, el restaurantero esta en libre albedrío de elaborar su portafolio de servicio así como hace parte de una bolsa de empleo donde evalúan las hojas de vida de los aspirantes para el restaurante; también existen asesorías permanentes⁸².

Los servicios que se observan en la página web de ACODRES son asesorías y consultorías que abarcan los campos de sostenibilidad y sistemas de gestión, control y costos A&B, derecho laboral y comercial, también realizan charlas, capacitaciones y ayuda con convenios. En la misma página se encuentra el formulario de inscripción que se muestra en el Anexo L., el restaurante debe estar montado ya en labor para hacer parte del gremio.

5.2.11 Certificado de manipulación de alimentos. Según el decreto 3075 de 1997 asegura que para todo establecimiento comercial donde los colaboradores tengan contacto directo con los alimentos para su transformación y fabricación, por medio de una certificación médica la empresa asegura que las personas estén aptas para manipular los alimentos. Para la capacitación se requiere de maestros y una intensidad horaria para obtener el certificado⁸³.

⁸² EL TIEMPO. Las ventajas de pertenecer a ACODRES. [Sitio web]. [Consultado 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-360693>

⁸³ MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIA. Decreto 3075 de 1997. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/mobile/tag/decreto-3075/>

5.2.12 Visita de los bomberos. El cuerpo de bomberos realiza una visita al establecimiento en este se hace una evaluación y verificación de los riesgos de incendio, la seguridad humana, los materiales peligrosos del restaurante y se inspeccionan los sistemas de protección contra incendios en el establecimiento comercial⁸⁴.

La visita debe ser asignada dentro de los primeros 30 días hábiles después de hacer la respectiva solicitud y el resultado de dicha inspección se debe recoger después de los siguientes 15 días hábiles de la visita técnica en la oficina de servicio al ciudadano; en el Cuadro 65., se evidencia la guía de los trámites de bomberos en Bogotá.

Cuadro 65. Requisitos visita de bomberos.

Dirigido a:	Todos los sectores	Tipo	Concepto técnico de SH y SPCI
Ítem		Trámite	
Liquidación		Para obtener su concepto técnico el usuario deberá acercarse a cualquiera de los puntos de atención, donde se le realizará la liquidación del pago respectivo.	
Documento		Régimen Común: Presentar en original o fotocopia legible las seis (6) declaraciones bimestrales del ICA del año gravable inmediatamente anterior a la solicitud y Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio con vigencia de 1 año.	
		Régimen Simplificado: Presentar el original o fotocopia legible del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio renovado, con vigencia de 1 año y original del impuesto ICA del año inmediatamente anterior a la solicitud.	
		Establecimientos nuevos o no obligados a declarar: Original o fotocopia legible del Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la de Cámara de Comercio renovado, con vigencia de 1 año	
		Jardines Infantiles vinculados a la Secretaría Distrital de Integración Social: Presentar Personería Jurídica o Resolución expedida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	

⁸⁴ JARDINES INFANTILES COLOMBIA. Guía sobre trámites a visita de Bomberos y pago de ICA. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.jardinesinfantilescolumbia.com/documentos/GuiasobretamitesavisitadeBomberosypago delICA.pdf>

Cuadro 65. Continuación.

Ítem	Tramite
Pago	El valor a cancelar será el establecido en el Acuerdo 11 de 1988, Capítulo IV, y el acuerdo 9 de 1992: Régimen común y régimen simplificado: el valor a pagar es el equivalente al uno por ciento (1%) liquidado sobre el valor del impuesto de Industria y Comercio del año anterior más el equivalente a un (1) salario mínimo diario por cada establecimiento.
	Establecimientos nuevos (primer año agradable de existencia) o no obligados a declarar: el valor a pagar es el equivalente a 2 salarios mínimos diarios, éste monto debe ser cancelado por cada sucursal que tenga el establecimiento. Este valor debe ser consignado únicamente en cualquier sucursal del Banco de Occidente en la Cuenta Corriente N° 25604582-4 a nombre de la Tesorería Distrital.
Radicación	Una vez realizado el pago acérquese con la consignación a cualquiera de los puntos de atención donde se le programará la respectiva capacitación para la auto revisión o inspección dependiendo de la clasificación del tipo de riesgo del establecimiento (riesgo bajo, moderado y alto) y se le entregará un recibo de caja, el cual sirve para reclamar el concepto de revisión técnica.
Capacitación y auto radicación	Si el usuario es clasificado en riesgo bajo, el usuario participa en una capacitación donde se le hará entrega del formulario de auto-revisión. Una vez diligenciado el usuario se acercará a la Oficina de Servicio al Ciudadano donde se le colocará el sello respectivo.
Inspección técnica	Si la clasificación otorgada al establecimiento es de moderado o alto riesgo se le asignará una visita dentro del término de los 30 días hábiles posteriores a la radicación de la solicitud de inspección. El concepto final deberá reclamarlo en la Oficina principal de Atención al Ciudadano (Calle 20 N° 68 A – 06) 15 días hábiles posteriores a la inspección técnica.

Fuente: GUÍA SOBRE TRÁMITES A VISITA DE BOMBEROS Y PAGO DE ICA. [PDF]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.jardinesinfantilescolombia.com/documentos/GuiasobretamitesavisitadeBomberosypagodeICA.pdf>

Para poder otorgar el certificado se debe entregar el recibo original en la caja no copias, así como se aclara que la visita tiene vigencia de un año, para una nueva visita se hace el mismo trámite.

5.2.13 Autorización de planeación. La entidad que se encarga de designar el funcionamiento y uso del suelo es quien otorga la aprobación para poner en marcha el restaurante en el lugar elegido. Esto con el fin de hacer una distribución equitativa del suelo.

5.2.14 Permiso de sanidad. Este documento se expide en el INVIMA y autoriza al microempresario a fabricar elementos de consumo humano, así que al momento de que Buffalo's King inicie su actividad comercial se pedirá una visita para poder obtener este certificado y así continuar con las respectivas actividades de la empresa, el valor de este permiso varía la actividad económica de la empresa

5.2.15 Uso del suelo. Antes de iniciar con la actividad se debe esperar el dictamen de la secretaria de hacienda sobre los usos que se pueden hacer de un predio o una edificación bajo las normas urbanísticas del plan de ordenamientos territorial y los instrumentos que la desarrollen⁸⁵.

5.2.16 Sayco y Acinpro. Según el artículo 158 de la Ley de 1982 los establecimientos comerciales que hagan uso de la música deben hacer el pago de este impuesto.⁸⁶

5.3 NORMATIVIDAD.

Para el funcionamiento legal del restaurante el sector gastronómico tiene una lista de Normas Técnicas Colombianas (NTC) que otorga el Ministerio de Comercio Industria y Turismo (MINCIT) estas se describen en el Cuadro 66.

⁸⁵ ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. Concepto de uso de suelo. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.sdp.gov.co/transparencia/tramites-servicios/concepto-de-uso-del-suelo>

⁸⁶ ORGANIZACIÓN DE SAYCO Y ACINPRO. Preguntas frecuentes. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.osa.org.co/preguntas-frecuentes>

Cuadro 66. NTC Establecimiento Gastronómico

Normatividad	Descripción
Norma técnica NTS-USNA 001	Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción, 2015. Esta norma proporciona los requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, la cantidad, procedimiento técnico en el tiempo señalados en la receta estándar.
Norma técnica NTS-USNA 002	Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos, 2015. Esta norma establece los estándares técnicos para servir alimentos y bebidas. Esta norma es aplicable para las personas que realizan funciones de montaje de áreas destinadas a manipular alimentos y bebidas, y que realizan el servicio en la en la industria gastronómica.
Norma técnica NTS-USNA 003	Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 2016. Esta norma proporciona los requisitos para proveer la materia prima y verificar el cumplimiento de estándares en el manejo de la misma, de acuerdo con procedimientos establecidos.
Norma técnica NTS-USNA 004	Manejo de recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico. 2016.
Norma técnica NTS-USNA 005	Coordinación de la producción de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos, 2003. Esta norma proporciona los procedimientos para elaborar planes de trabajo y manejar el presupuesto del área, cumpliendo las políticas definidas por el establecimiento gastronómico.
Norma técnica NTS-USNA 006	I actualización. Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica, 2012. Esta norma establece los requisitos relacionados con la infraestructura básica que deben tener los establecimientos de la industria gastronómica en aéreas de servicio al cliente, áreas de producción y áreas de servicios generales.
Norma técnica NTS-USNA 007	Norma sanitaria de manipulación de alimentos, 2017. Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor. Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos preparados que se expendan en servicios de alimentos y bebidas.
Norma técnica NTS-USNA 008	II actualización. Categorización de restaurantes por tenedores, 2018. Esta norma establece los requisitos de servicio e infraestructura que permiten categorizar por tenedores para restaurantes con servicio a la mesa.
Norma técnica NTS-USNA 009	Seguridad industrial para restaurantes, 2007. La presente guía tiene por objeto facilitar la aplicación de las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Cuadro 66. Continuación.

Normatividad	Descripción
Norma técnica NTS-USNA 010	Servicio al cliente en establecimientos de comida rápida, 2007. Esta Norma Técnica Sectorial establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos de comida rápida para garantizar una adecuada atención al cliente en el proceso de prestación del servicio.
Norma técnica NTS-USNA 011	Buenas prácticas para la prestación del servicio en restaurantes 2012. La presente norma tiene por objeto establecer los requisitos de buenas prácticas para la implantación, gestión y aseguramiento de la calidad, que deben cumplir los establecimientos gastronómicos con relación al servicio prestado. Busca promover que las organizaciones analicen con detalle los requerimientos de sus clientes, definan sus procesos y los mantengan controlados.

Fuente. MINCIT. Normas para establecimientos gastronómicos. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/publicaciones/1395/nts_establecimientos_gastro%20nomico%200.\(Consultado%2023/06/2017\)](http://www.mincit.gov.co/publicaciones/1395/nts_establecimientos_gastro%20nomico%200.(Consultado%2023/06/2017))

5.4 ASPECTOS TRIBUTARIOS

Al momento de la empresa empezar sus actividades se deben pagar una serie de impuestos al gobierno algunos son nacionales y otros regionales, se deben conocer bien y pagar en las fechas establecidas para evitar problemas de ley.

5.4.1 Impuesto al valor agregado-IVA. Este es un impuesto indirecto que recae sobre los costos de producción y ventas de las empresas, este es devengado de lo que está pagando el usuario final. Este se cobra al momento de realizar la compra y su valor depende del monto de la transacción actualmente en Colombia es del 19% y este es esta establecido por la DIAN para los bienes y servicios⁸⁷. En el Anexo L. se encuentra el formulario.

- ❖ Gravados. Aquellos a los que se les aplica una tarifa.
- ❖ Excluidos. Por disposición legal no causan impuesto a las ventas.
- ❖ Exentos. Aquellos gravados a la tarifa de 0%.
- ❖ No sometidos. Aquellos no catalogados en el régimen de impuesto sobre las ventas.

Para los restaurantes a partir del 1 de enero de 2013 el servicio de restaurantes es gravado bajo el impuesto nacional de consumo excepto aquellos que trabajan bajo franquicia, concepción, regalía, autorización o cualquier sistema que explote

⁸⁷ ASOBANCARIA. Que es IVA. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.asobancaria.com/sabermassermas/que-es-el-iva/>

tangibles; un restaurante es aquella entidad que suministra comidas y bebidas destinadas al consumo. La base gravable se conforma por el precio de consumo y sus acompañantes en tal caso la propina es voluntaria y hace parte del impuesto y se excluyen alimentos excluidos del impuesto sobre las ventas es decir todo aquello que no vende transformado⁸⁸. El IVA del restaurante para cada plato será del 8% y en las ventas al detal actualmente la carne está exenta de IVA.

5.4.2 Retención en la fuente. Sistema de recaudo anticipado del impuesto sobre renta y complementarios, del impuesto a las ventas, del impuesto de timbre nacional y del impuesto de industria y comercio. En este impuesto la ley determina un impuesto (porcentaje) que se descuenta del pago mensual de la persona contribuyente. Este se fundamenta en⁸⁹:

- ❖ **Agente retenedor.** Realiza pago o abono en cuenta a quien la ley le ha otorgado.
- ❖ **Sujeto pasivo.** Persona afectada con la retención según el porcentaje aplicable.
- ❖ **Pago o abono en cuenta.** Momento en que es causada la retención según conceptos y tarifas.

En el Anexo L. se encuentra el formulario.

5.4.3 Impuestos de industria y comercio (ICA). Se paga en los municipios donde se desarrolla la actividad y se paga por llevar a cabo cualquier actividad directa o indirecta industrial, comercial o de servicios. Y si además usa vallas publicitarias, avisos y tableros debe registrarse en el RIT y declarar Impuesto de Industria y Comercio, Avisos y Tableros⁹⁰. En el Anexo L. se encuentra el formulario.

⁸⁸ LEGIS, COMUNIDAD CONTABLE. Impuesto al consumo reemplaza al IVA en restaurantes. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti-100113-3%28impuesto_al_consumo_reemplaza_al_iva_en_restaurantes%29/noti-10011303%28impuesto_al_consumo_reemplaza_al_iva_en_restaurantes%29.asp

⁸⁹ FINANZAS PERSONALES. Retención en la fuente. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/como-pagar-retencion-fuente/53416>

⁹⁰ ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. Quien debe pagar el Impuesto de Industria y Comercio. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.shd.gov.co/shd/node/1255>

5.4.4 Impuestos sobre la renta. Se declara cada año y este recae sobre los ingresos tanto de personas como entidades. Para poder calcularlo se debe conocer la renta líquida del contribuyente y para este inicialmente se necesita la renta bruta; a continuación se describen estas dos⁹¹:

❖ **Renta bruta.** Es la sumatoria de los ingresos calificados por ley como exceptuados del impuesto de todo el año menos los costos necesarios del mismo año en una empresa o por el contribuyente.

❖ **Renta líquida.** Se le resta a la renta bruta los gastos requeridos; para las personas naturales este impuesto es progresivo así que cuanto mayor sea la renta gravable mayor será la tarifa del impuesto. Cuando esta renta líquida es gravable se aplica el impuesto de ley y si es persona natural se determina si obtuvo ingresos gravables para hallar su totalidad.

5.5 OBLIGACIONES LABORALES DEL EMPLEADOR

Todo empleador debe hacer uso pagos obligatorios a cada trabajador, y según el Artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo estas son⁹²:

- ❖ Poner a disposición de los trabajadores los instrumentos adecuados y las materias primas necesarias para realizar las labores.
- ❖ Dar a los trabajadores los elementos de protección adecuada contra accidentes y enfermedades profesionales, garantizando la seguridad y salud.
- ❖ Prestar primeros auxilios en caso de accidente o enfermedad, y al momento de firmar el contrato se afilia al colaborador a seguridad social.
- ❖ Se debe pagar la remuneración pactada, periodos y lugares convenidos.
- ❖ Guardar absoluto respeto a la dignidad del trabajador.
- ❖ Se debe conceder al trabajador las licencias necesarias para el ejercicio de sufragio; cada empresa tiene un reglamento donde se estipula como obtener dichas licencias.
- ❖ Al final del contrato se entrega una certificación del tiempo servido.

⁹¹ FINANZAS PERSONALES. ¿Qué es el impuesto sobre la renta? [. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/que-como-calcula-impuesto-sobre-renta/51864>

⁹² ALCALDÍA DE BOGOTÁ. Código sustantivo del trabajo. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=33104>

- ❖ Cumplir el reglamento y mantener el orden, la moralidad y el respeto de las leyes.
- ❖ Adicionado por la Ley 1280 de 2009 donde se habla de conceder al colaborador 5 días hábiles de luto por fallecimiento de cónyuge, o compañero(a) permanente un familiar hasta el grado segundo de consanguinidad, primero en afinidad y primero civil.

5.6 PRESTACIONES SOCIALES

Son los beneficios que paga el empleador por el empleado estos dineros adicionales son un reconocimiento al trabajo que se estipulan en el contrato; y son considerados por ley laboral⁹³.

5.6.1 Cesantías. Estas buscan proteger al trabajador cuando este queda cesante o desempleado, esto con el fin de que al quedarse sin trabajo tenga unos recursos mientras consigue otro trabajo. Para liquidarla se toma como base el último salario del trabajador⁹⁴. Equivale a un salario completo para hallarlo se multiplica el salario base por el número de días trabajados y se divide en 360.

5.6.2 Intereses de cesantías. La utilidad sobre el valor de las cesantías acumuladas al 31 de diciembre que corresponde al 12%; para calcularlas se multiplican las cesantías por los días trabajados por 0,12 y se divide todo en 360⁹⁵.

5.6.3 Prima de servicios. Por cada año laborado se debe pagar un salario a cada trabajador, ya que se debe liquidar en la nómina y equivale al 8,33% del salario liquidado incluyendo el auxilio de transporte⁹⁶.

5.6.4 Auxilio de Transporte. El valor de este es dado por el gobierno año tras año, junto con el valor del salario mínimo para cada respectivo año; este es dado solo para personas que ganen menos de dos salarios.

5.6.5 Vacaciones. Estas se pueden acumular por un periodo de tres años máximo y equivale a 15 días de descanso a los cuales tiene derecho el trabajador por cada año laborado.

⁹³ GERENCIE.COM. Prestaciones Sociales. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/prestaciones-sociales.html>

⁹⁴ GERENCIE.COM. Cesantías. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/que-son-las-cesantias.html>

⁹⁵ COMUNIDAD CONTABLE. Cesantías, interese de cesantías y su liquidación. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/Laboral/cesantias.asp>

⁹⁶ GERENCIE.COM. Prima de servicios. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/prima-de-servicios.html>

5.6.6 Dotaciones. A cada trabajador que gane menos de dos salarios se le entregara vestido y calzado y se entregaran 3 dotaciones cada año como se estipula en el Cuadro 67.

Cuadro 67. Fechas para entregar la dotación.

Fechas	Dotación
20 de abril	Primer dotación
20 de agosto	Segunda dotación
20 de diciembre	Tercer dotación

Fuente: Elaboración propia.

5.7 OBLIGACIONES A LA SEGURIDAD SOCIAL.

La seguridad social integral es un conjunto de instituciones, normas y procedimientos donde las personas aseguran su calidad de vida; se compone de salud, pensión y riesgos laborales (ARL); todo empleador debe afiliarse a sus colaboradores a estas tres⁹⁷.

5.7.1 Salud. Es gestionada por una EPS; esto equivale a un 12,5% distribuido así: 4% el trabajador y 8,5% aporta el empleador; esta es elegida por los trabajadores; según la ley

5.7.2 Pensión. Es gestionada por los fondos de pensiones; esto equivale a un 16% distribuido así: 4% el trabajador y 12% aporta el empleador; esta es elegida por los trabajadores.

5.7.3 Aseguradora de riesgos. Es gestionada por las aseguradoras de riesgo laborales (ARL) esta varía de acuerdo a los riesgos a los cuales se expone el colaborador en la empresa, este tiene una variación para Nivel I de 0,348% y para el Nivel V 8,7% y es elegida por los colaboradores.

5.8 APORTES PARAFISCALES

Esto es una contribución obligatoria de las empresas para el sostenimiento de SENA, ICBF y las cajas de compensación familiar por cada colaborador que tengan en la empresa; el salario base para realizar el pago es la totalidad de lo remunerado por el trabajador es decir sueldo básico, horas extras, subsidio de transporte y recargos nocturnos⁹⁸.

⁹⁷ GERENCIE.COM. seguridad social. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/que-es-la-seguridad-social-en-una-relacion-laboral.html>

⁹⁸ GERENCIE.COM. Aportes parafiscales. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/aportes-parafiscales.html>

5.8.1 Cajas de compensación familiar. Administran los recursos que aportan las entidades y su objetivo es otorgar un subsidio a los colaboradores por sus hijos menores de edad que estén estudiando su aporte es del 4%.

5.8.2 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (ICBF). Tiene como objeto mantener el bienestar de los niños de bajos recurso y de las familias en general, promoviendo los derechos de los menores de edad que no tienen los recursos necesarios este aporte es de 3%

5.8.3 Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Esta entidad promotora de educación capacita a los colombianos dándoles los conocimientos y proporcionándoles las destrezas adecuadas para el campo laboral, para el cálculo se excluye el subsidio de transporte y el aporte es del 2%.

5.9 COSTOS DE CONSTITUCIÓN

En la Tabla 93., se evidencian los costos de constitución de la empresa.

Tabla 93. Costos de constitución.

Diligencia	Costos
Visita de bomberos	\$ 52.200
Concepto de uso de suelo	\$ 40.000
Formulario de registro mercantil	\$ 5.500
Registro mercantil	\$ 355.000
Derecho por inscripción de libros y documentos	\$ 62.000
Certificado de manipulación de alimentos	\$ 60.000
Autenticar firmas en notaria	\$ 8.000
Formulario y radicación de RUE	\$ 7.000
Registro cámara de comercio de Bogotá	\$ 360.000
Dos certificados de existencia y representación legal	\$ 11.000
Permiso sanitario	\$ 2.395.808
Total costos de legalización.	\$ 3.354.508

Fuente: Elaboración propia.

El valor del registro mercantil según el decreto 393 de 2002 afirma que este costo varía según el valor de los activos de la empresa⁹⁹, esto se evidencia en el Anexo M.

⁹⁹ CÁMARA DE COMERCIO DE ARMENIA Y QUINDÍO. Tarifas Registro Mercantil Año 2018. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.camaraarmenia.org.co/contenido-index-id-130.htm>

6. ESTUDIO FINANCIERO

Por medio de este estudio se comprobará si la creación de un restaurante con especialidad en carne de búfalo en la ciudad de Bogotá D.C., es viable, por lo tanto, se va sistematizar toda la información financiera recopilada a través de los estudios realizados con anterioridad. Y así realizar una relación de ingresos, costos y gastos para determinar la viabilidad del proyecto y así saber si el negocio generara utilidades o por el contrario no es rentable.

Lo primero que se va a presentar es el Índice de Precios al Consumidor (IPC) que se toma como referencia para las proyecciones como se evidencio en capítulos anteriores. Además, se determinará la Tasa Interna de Oportunidad (TIO) para este la base será en IPC y el DTF y la tasa interna de inversionista, y con ayuda de estas se hallan los indicadores de Valor Presente Neto (VPN), Tasa interna de retorno (TIR) y por último la relación beneficio costo en un periodo de 5 años 2018-2023.

6.1 ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR

El índice de precios al consumidor es una herramienta estadística que refleja las variaciones que tienen los bienes y servicios, resume las variaciones de los precios de las canastas familiares; cuantifica la inflación ya que mide los cambios en los precios y ayuda a medir el incremento en el consumo¹⁰⁰.

Tabla 94. Tabla de IPC

Año	2018	2019	2020	2021	2022	2023
IPC	3,40%	3,10%	3,15%	3,00%	3,00%	2,95%

Fuente: BANCOLOMBIA. Tabla de macroeconómicos proyectados. [Sitio web]. [Consultado 18 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.grupobancolombia.com/wps/portal/empresas/capitalinteligente/investigacioneseconomicas/publicaciones/tablas-macroeconomicos-proyectados>

6.2 INVERSIÓN INICIAL

Por medio de la inversión inicial se indicará la cantidad de dinero que se necesita para poner el restaurante en marcha, para esto se tiene en cuenta los activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo.

¹⁰⁰ BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. ¿Qué es el índice de precios al consumidor? [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.banrep.gov.co/es/contenidos/page/qu-ndice-precios-consumidor-ipc>

6.2.1 Activos fijos. Los activos fijos son todos los bienes tangibles con los cuales contara el restaurante, estos son indispensables para poder lograr la labor del restaurante; en el Anexo N., están los listados de los activos fijos con los que contara el restaurante.

6.2.1.1 Depreciación de activos fijos. Por medio de esta se mide el desgaste en los activos ya que el uso de estos para generar ingresos causa deterioro en las maquinas¹⁰¹. En la Tabla 95., está la depreciación para la maquinaria del restaurante.

Tabla 95. Depreciación

Inversiones fija	Vida útil	Valor total	Valor depreciación
Maquinaria y equipo	10 años	\$ 13.857.590	\$ 1.385.759
Muebles y enseres	10 años	\$ 21.991.900	\$ 2.199.190
Equipo de computo	5 años	\$ 3.207.000	\$ 641.400
Utensilios	5 años	\$ 1.260.680	\$ 252.136
Total inversiones fijas		\$ 40.317.170	\$ 4.478.485

Fuente: elaboración propia

6.2.2 Capital de trabajo. Para poder abrir sus puertas el restaurante debe tener unas provisiones para poder pagar nóminas y servicios esto se evidencia en la Tabla 96., para esto se tomó un año de 309 días y un ciclo productivo de 26 días mes laborados y con las provisiones se compra la materia prima al ser bienes perecederos no se pueden almacenar por mucho tiempo.

Tabla 96. Capital de trabajo

Capital de trabajo	Valor
Costos operación por un mes	\$ 13.370.537
Costos administración por un mes	\$ 16.912.821
Provisiones	\$ 3.028.336
Total capital de trabajo	\$ 33.311.694

Fuente: elaboración propia

6.2.3 Activos diferidos. Estos hacen referencia a la adecuación y decoración pertinente al local, así como las capacitaciones, el mercadeo, los cargos de constitución y la seguridad industrial del lugar y los colaboradores como se evidencia en la Tabla 97., en el Anexo O., se encuentra las inversiones diferidas para el local.

¹⁰¹ GERENCIE.COM. Que es depreciación.?. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/depreciacion.html>

Tabla 97. Inversiones diferidas.

Inversiones diferidas	Valor
Adecuación local	\$ 9.687.300
Capacitación ambiental	\$ 150.000
Registro mercantil	\$ 720.500
Mercadeo	\$ 618.000
Cargos de constitución	\$ 5.107.132
Seguridad	\$ 2.773.102
Total inversiones diferidas	\$ 19.056.034

Fuente: elaboración propia

En la Tabla 98., se encuentra la respectiva amortización de los costos que generan las inversiones diferidas para evidenciar la base anual con la cual el restaurante debe contar.

Tabla 98. Amortizaciones de inversión diferida

Año	2019	2020	2021	2022	2023
Año base 2018	\$ 3.811.207	\$ 3.811.207	\$ 3.811.207	\$ 3.811.207	\$ 3.811.207

Fuente: elaboración propia

6.2.4 Resumen de inversión. A continuación, en la Tabla 99., un resumen de la inversión para iniciar el restaurante.

Tabla 99. Resumen de la inversión

Inversión	Valor
Inversión fija	\$ 40.317.170
Capital de trabajo	\$ 33.311.694
Inversión diferida	\$ 19.056.034
Total	\$ 92.684.898

Fuente: elaboración propia

6.3 FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

El dinero para financiar el restaurante deciden ponerlo un grupo de socios que hacen aportes iguales para dar inicio al proyecto, dejando como representante legal a Angie Vanessa Sepúlveda, autora dl proyecto.

6.4 COSTOS DE OPERACIÓN

Estos pueden ser costos de producción o de operación y hacen referencia a todos aquellos gastos en los que tiene que incurrir la empresa para mantener su línea de producción, los costos deben ser mantenidos siempre tan bajos como sea posible sin alterar la calidad del producto y son necesarios para la producción y elaboración del producto¹⁰².

6.4.1 Costos de materia Prima. El costo de la materia prima lo obtuvimos de las fichas técnicas realizadas en el Capítulo 3., y se pronosticaron hasta el año 2023 con ayuda del IPC. La materia prima para el restaurante son alimentos perecederos que con el tiempo pueden deteriorarse por ende se espera comprar cada semana los productos muy frescos según el comportamiento de la demanda; en la Tabla 100., se encuentra la proyección de costos para cada plato.

Tabla 100. Resumen de la inversión

Platos	Costo de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Lomo de búfalo	\$ 13.400	\$ 13.815	\$ 14.251	\$ 14.678	\$ 15.118	\$ 15.564
Churrasco	\$ 13.420	\$ 13.836	\$ 14.272	\$ 14.700	\$ 15.141	\$ 15.588
Carne en bistec	\$ 12.900	\$ 13.300	\$ 13.719	\$ 14.130	\$ 14.554	\$ 14.984
Filete de carne asada	\$ 11.000	\$ 11.341	\$ 11.698	\$ 12.049	\$ 12.411	\$ 12.777
Arroz con carnes mixtas	\$ 13.700	\$ 14.125	\$ 14.570	\$ 15.007	\$ 15.457	\$ 15.913
Carne estofada.	\$ 12.700	\$ 13.094	\$ 13.506	\$ 13.911	\$ 14.329	\$ 14.751
Gulasch	\$ 12.600	\$ 12.991	\$ 13.400	\$ 13.802	\$ 14.216	\$ 14.635
Spaghetty con carne	\$ 15.000	\$ 15.465	\$ 15.952	\$ 16.431	\$ 16.924	\$ 17.423
Hamburguesa	\$ 9.700	\$ 10.001	\$ 10.316	\$ 10.625	\$ 10.944	\$ 11.267
Hamburguesa Kids	\$ 14.000	\$ 14.434	\$ 14.889	\$ 15.335	\$ 15.795	\$ 16.261
Menú animal	\$ 3.460	\$ 3.567	\$ 3.680	\$ 3.790	\$ 3.904	\$ 4.019

Fuente: elaboración propia

En la Tabla 101., se evidencian los costos de cada una de las partes de animal que se va a vender en las ventas al detal.

¹⁰² FAO. Costo de producción.?. [Sitio web] [Consultado el 13 noviembre de 2018]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/003/v8490s/v8490s06.htm>

Tabla 101. Costos por unidad de productos para ventas al detal.

Cortes del animal	Costo de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Chata	\$ 8.700	\$ 8.970	\$ 9.252	\$ 9.530	\$ 9.816	\$ 10.105
Costilla	\$ 4.300	\$ 4.433	\$ 4.573	\$ 4.710	\$ 4.851	\$ 4.995
Centro	\$ 7.000	\$ 7.217	\$ 7.444	\$ 7.668	\$ 7.898	\$ 8.131
Cadera	\$ 7.000	\$ 7.217	\$ 7.444	\$ 7.668	\$ 7.898	\$ 8.131
Lomo	\$ 11.000	\$ 11.341	\$ 11.698	\$ 12.049	\$ 12.411	\$ 12.777
Falda	\$ 5.700	\$ 5.877	\$ 6.062	\$ 6.244	\$ 6.431	\$ 6.621
Molida	\$ 4.000	\$ 4.124	\$ 4.254	\$ 4.382	\$ 4.513	\$ 4.646
Chuleta	\$ 5.000	\$ 5.155	\$ 5.317	\$ 5.477	\$ 5.641	\$ 5.808

Fuente: elaboración propia

6.4.2 Costos de mano de obra directa. En este se describe el costo del personal que hace parte del proceso productivo del restaurante es decir el chef, los auxiliares y los meseros que contribuyen con la elaboración de los platos y ventas. En la Tabla 102., se encuentra proyectada la nómina operacional desde el 2018 hasta el 2023.

Tabla 102. Nomina Operacional (NO).

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
NO	\$153.923.695	\$158.465.477	\$163.223.580	\$167.897.850	\$172.712.347	\$177.588.631

Fuente. Elaboración propia.

6.4.3 Costos indirectos de operación. Estos costos son necesarios para el funcionamiento de Buffalo's King la empresa incurre en una serie de costos para ofertar el servicio, para esto se van a considerar los servicios y el menú canino, ya que estos dos costos son necesarios para el funcionamiento del lugar.

6.4.3.1 Servicios Públicos. Se registra un promedio para costear los servicios públicos en los que restaurante incurrirá el restaurante ya que hay dos áreas se designa del valor de los servicios un 90% para el área operativa. Teniendo en cuenta el sector y la actividad que se realizara e investigando los costos por servicios en la zona se asigna un valor para estos esperando que sean menores y no aumenten en el transcurso de la actividad, el aumento de estos años a año se hizo con ayuda del IPC.

En la Tabla 103., se encuentran los valores que se esperan para los servicios con los que contara el lugar.

Tabla 103. Servicios área operativa

Servicio	Valor	90%
Energía	\$ 2.100.000	\$ 1.890.000
Teléfono e internet	\$ 150.000	\$ 135.000
Agua y alcantarilla	\$ 1.100.000	\$ 990.000
Gas Natural	\$ 800.000	\$ 720.000

Fuente: elaboración propia

En la tabla 104., se encuentran los costos que se tienen ya asignados al área de producción; cabe destacar que la empresa debe esperar la aceptación del público y los recibos ya que estos pueden variar según estacionalidades, meses como diciembre incrementarían la luz así que esto debe ser de cuidado; se debe entender que todos los servicios tienen un pago mensual menos el agua que se paga cada dos meses y el gerente debe estar pendiente de hacer los pagos oportunos para evitar cortes de servicios tan vitales para el lugar, Ver Anexo P.

Tabla 104. Servicios públicos proyectados.

Servicios públicos operativos	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Energía	\$22.680.000	\$23.383.080	\$24.119.647	\$24.843.236	\$25.588.534	\$26.343.395
Teléfono	\$1.620.000	\$1.670.220	\$1.722.832	\$1.774.517	\$1.827.752	\$1.881.671
Agua y alcantarilla	\$11.880.000	\$12.248.280	\$12.634.101	\$13.013.124	\$13.403.518	\$13.798.921
Gas Natural	\$8.640.000	\$8.907.840	\$9.188.437	\$9.464.090	\$9.748.013	\$10.035.579
Total Servicios operativos	\$44.820.000	\$46.209.420	\$47.665.017	\$49.094.967	\$50.567.816	\$52.059.567

Fuente. Elaboración propia

Se debe tener cuidado de no hacer mal uso de los recursos y seguir el plan ambiental para no afectar al medio ambiente por el agotamiento de los recursos.

6.4.3.2 Menú canino. El estudio de mercado arrojó que un 49% de las personas llevarían a su mascota, pero en la respuesta no se hubo un porcentaje muy grande por ende se tomó solo un 30% de la demanda que llevaran a sus mascotas a disfrutar del plato de cortesía. En la Tabla 105 está los costos de este menú.

Tabla 105. Costo canino.

Año	Costo menú canino
2018	\$ 23.827.730
2019	\$ 25.327.947
2020	\$ 26.948.740
2021	\$ 28.589.918
2022	\$ 30.331.044
2023	\$ 32.146.971

Fuente: elaboración propia.

6.4.4 Resumen de costos. Después de identificar los costos en los que incurrirá el restaurante estos se añaden al valor de cada uno de los platos, no se toma toda la demanda que se proyectó se espera por ello llegar a vender el 30% de esta ya que muchas personas hacen varios escenarios se espera con estas ventas ser una empresa factible y poder incrementar los ingresos.

En la Tabla 106., están los costos totales por unidad en cada uno de los platos que se ofertaran en el restaurante

Tabla 106. Costos totales por plato

Platos	Costo total de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Lomo de búfalo	\$21.653	\$22.092	\$22.553	\$23.007	\$23.474	\$23.948
Churrasco	\$21.673	\$22.113	\$22.575	\$23.028	\$23.496	\$23.971
Carne en bistec	\$21.153	\$21.577	\$22.022	\$22.459	\$22.910	\$23.367
Filete de carne asada	\$19.253	\$19.618	\$20.001	\$20.378	\$20.766	\$21.160
Arroz con carnes mixtas	\$21.953	\$22.402	\$22.872	\$23.335	\$23.812	\$24.296
Carne estofada.	\$20.953	\$21.371	\$21.809	\$22.240	\$22.684	\$23.134
Gulasch	\$20.853	\$21.268	\$21.702	\$22.130	\$22.571	\$23.018
Spaghetty con carne	\$23.253	\$23.742	\$24.255	\$24.759	\$25.279	\$25.806
Hamburguesa	\$17.953	\$18.278	\$18.618	\$18.954	\$19.299	\$19.650
Hamburguesa Kids	\$22.253	\$22.711	\$23.191	\$23.664	\$24.151	\$24.644

Fuente: elaboración propia

En la Tabla 107., están los costos para las ventas al detal por unidad, es decir por cada uno de los cortes que estará ofertando el proyecto.

Tabla 107. Costos totales por corte

Cortes del animal	Costo totales de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Chata	\$15.167	\$15.428	\$15.701	\$15.971	\$16.249	\$16.531
Costilla	\$10.767	\$10.891	\$11.022	\$11.151	\$11.285	\$11.420
Centro	\$13.467	\$13.675	\$13.894	\$14.109	\$14.331	\$14.556
Cadera	\$13.467	\$13.675	\$13.894	\$14.109	\$14.331	\$14.556
Lomo	\$17.467	\$17.799	\$18.147	\$18.490	\$18.844	\$19.202
Falda	\$12.167	\$12.335	\$12.511	\$12.685	\$12.864	\$13.046
Molida	\$10.467	\$10.582	\$10.703	\$10.823	\$10.946	\$11.072
Chuleta	\$11.467	\$11.613	\$11.767	\$11.918	\$12.074	\$12.233

Fuente: elaboración propia

6.5 GASTOS

El gasto aquello que implica una disminución en el beneficio o un aumento en la pérdida de esta; para realizar un gasto se necesita un movimiento de un banco o de caja; las empresas suelen gastar en salarios e insumos¹⁰³.

6.5.1 Gastos administrativos. Son todos los gastos en los que se incurre por el área administrativa como los son salarios, arriendo y servicios destinados a esta área, en la Tabla 108., se encuentra el salario del gerente y el contador. (PI: Personal indirecto)

Tabla 108. Nomina Administrativa (NA).

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
NA	\$45.212.374	\$46.613.957	\$48.082.297	\$49.524.766	\$51.010.509	\$52.515.319
PI	\$1.500.000	\$1.546.500	\$1.595.215	\$1.643.071	\$1.692.363	\$1.742.288

Fuente: elaboración propia

6.5.1.1 Servicios públicos. A los servicios de esta área se les ha designado un 10% de los servicios totales del restaurante ver Anexo P.

Tabla 109. Servicios área Administrativa

Servicio	Valor	10%
Energía	\$2.100.000	\$210.000
Teléfono e internet	\$150.000	\$15.000
Agua y alcantarilla	\$1.100.000	\$110.000
Gas Natural	\$ 800.000	\$80.000

Fuente: elaboración propia.

¹⁰³ CONCEPTO. Concepto de gasto. [sitio web]. [Consultado 13 de noviembre de 2018]. Disponible en: <http://concepto.de/gasto/>

En la Tabla 110., se encuentra el pronóstico para los servicios de esta área completa proyectados.

Tabla 110. Servicios administrativos.

Servicios públicos administrativos	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Energía	\$2.520.000	\$2.598.120	\$2.679.961	\$2.760.360	\$2.843.170	\$2.927.044
Teléfono e internet	\$180.000	\$185.580	\$191.426	\$197.169	\$203.084	\$209.075
Agua y alcantarilla	\$1.320.000	\$1.360.920	\$1.403.789	\$1.445.903	\$1.489.280	\$1.533.213
Gas Natural	\$960.000	\$989.760	\$1.020.937	\$1.051.566	\$1.083.113	\$1.115.064
Total, Servicios administrativos.	\$4.980.000	\$5.134.380	\$5.296.113	\$5.454.996	\$5.618.646	\$5.784.396

Fuente: elaboración propia

6.5.1.2 Arriendo. Este es el gasto que se paga por el uso del local que se usa para prestar el servicio.

Tabla 111. Arriendo proyectado

Año	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Arriendo de local	\$108.000.000	\$111.348.000	\$114.855.462	\$118.301.126	\$121.850.160	\$125.444.739

Fuente: elaboración propia

6.5.2 Gastos totales administrativos. En la Tabla 112., todos los gastos administrativos de la empresa.

Tabla 112. Gastos administrativos.

Gastos de administración	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Nomina Administrativa	\$45.212.374	\$46.613.957	\$48.082.297	\$49.524.766	\$51.010.509	\$52.515.319
Personal indirecto	\$1.500.000	\$1.546.500	\$1.595.215	\$1.643.071	\$1.692.363	\$1.742.288
Arriendo de local	\$108.000.000	\$111.348.000	\$114.855.462	\$118.301.126	\$121.850.160	\$125.444.739
Papelería	\$470.000	\$484.570	\$499.834	\$514.829	\$530.274	\$545.917
servicios públicos	\$4.980.000	\$5.134.380	\$5.296.113	\$5.454.996	\$5.618.646	\$5.784.396
Aseo y cafetería	\$1.000.000	\$1.031.000	\$1.063.477	\$1.095.381	\$1.128.242	\$1.161.525
Total gastos administrativos	\$161.162.374	\$166.158.407	\$171.392.397	\$176.534.169	\$181.830.194	\$187.194.185

Fuente: elaboración propia

6.6 PRECIO DE VENTA

Es el precio con el cual se ofertará el producto a los clientes se debe competir en el mercado ya que los precios que ofrecen otros restaurantes, para captar cada vez más clientes que estén dispuestos a pagar por los productos, que ofertara la empresa, los valores se aproximaron a 5 o 1.

En la Tabla 113., se encuentra el precio que deberán pagar los comensales por cada uno de los platos del restaurante con un margen de contribución de 20%.

Tabla 113. Precio de los productos del restaurante.

Platos	precio de venta de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Lomo de búfalo	\$26.000	\$26.550	\$27.100	\$27.650	\$28.200	\$28.750
Churrasco	\$26.050	\$26.550	\$27.100	\$27.650	\$28.200	\$28.800
Carne en bistec	\$25.400	\$25.900	\$26.450	\$27.000	\$27.500	\$28.050
Filete de carne asada	\$23.150	\$23.550	\$24.050	\$24.500	\$24.950	\$25.400
Arroz con carnes mixtas	\$26.350	\$26.900	\$27.450	\$28.050	\$28.600	\$29.200
Carne estofada.	\$25.150	\$25.650	\$26.200	\$26.700	\$27.250	\$27.800
Gulasch	\$25.050	\$25.550	\$26.050	\$26.600	\$27.100	\$27.650
Spaghetty con carne	\$27.950	\$28.500	\$29.150	\$29.750	\$30.350	\$31.000
Hamburguesa	\$21.550	\$21.950	\$22.342	\$22.750	\$23.200	\$23.600
Hamburguesa Kids	\$26.750	\$27.300	\$27.850	\$28.400	\$29.000	\$29.600

Fuente: elaboración propia

En la tabla 114., se encuentran los respectivos precios para las ventas al menudeo que tendrá el proyecto proyectadas hasta el 2013, con un margen de contribución de 20%

Tabla 114. Precio de productos de las ventas al menudeo

Cortes de la carne	Precio de producto					
	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Chata	\$18.200	\$18.550	\$18.850	\$19.200	\$19.500	\$19.856
Costilla	\$12.950	\$13.100	\$13.250	\$13.400	\$13.550	\$13.750
Centro	\$16.160	\$16.450	\$16.700	\$16.950	\$17.200	\$17.500
Cadera	\$16.200	\$16.450	\$16.700	\$16.950	\$17.200	\$17.500
Lomo	\$21.000	\$21.400	\$21.800	\$22.200	\$22.650	\$23.050
Falda	\$14.600	\$14.850	\$15.050	\$15.250	\$15.450	\$15.700
Molida	\$12.600	\$12.700	\$12.850	\$13.000	\$13.150	\$13.300
Chuleta	\$13.800	\$13.950	\$14.150	\$14.350	\$14.504	\$14.700

Fuente: elaboración propia

6.7 INGRESOS

Los ingresos para la compañía se proyectan con la demanda proyectada y usada para realizar la evaluación financiera es decir el 30% de la demanda meta esperando que se incremente y se capte muchos más clientes mientras se ejerza la actividad, en la tabla 115 se encuentran.

Tabla 115. Ingresos proyectados.

Proyección ingresos operacionales en COP		
Año	Restaurante	Ventas detal
2018	\$695.062.063	\$275.415.281
2019	\$730.556.238	\$288.478.237
2020	\$769.271.478	\$302.204.497
2021	\$808.221.181	\$316.240.082
2022	\$848.715.050	\$330.731.593
2023	\$891.158.261	\$346.096.232

Fuente: elaboración propia

6.8 ESTADO DE RESULTADOS.

Tiene como fin evaluar la compañía medir el desempeño de la compañía y evaluar que utilidades está obteniendo la empresa, puede también conocerse como un estado de pérdidas y ganancias, donde se muestra de manera detallada los ingresos y los costos en los que incurrirá el restaurante para desarrollar su labor, también evaluar los gastos administrativos en los que incurrirá la empresa, para obtener así la utilidad operacional y utilidad bruta que tendrá la compañía¹⁰⁴.

Para el año 2018 se evidencia una utilidad de \$73.867.261 para el primer año, con un margen bruto de 31% y una utilidad operacional de 12%, como se evidencia en la Tabla 115.

¹⁰⁴ CORPONET. ¿Qué es el estado de resultados y cuáles son sus objetivos? [Sitio web] [Consultado 13 noviembre de 2018] disponible en: <https://blog.corponet.com.mx/que-es-el-estado-de-resultados-y-cuales-son-sus-objetivos>

Tabla 116. Estado de resultados.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Ingresos operacionales	\$970.477.345	\$1.019.034.475	\$1.071.475.975	\$1.124.461.264	\$1.179.446.643	\$1.237.254.493
- Costo de operación	\$699.534.183	\$736.995.655	\$777.273.757	\$817.870.834	\$860.751.652	\$905.285.263
= Utilidad bruta	\$270.943.162	\$282.038.820	\$294.202.218	\$306.590.430	\$318.694.991	\$331.969.229
(%) Margen bruto	28%	28%	27%	27%	27%	27%
- Gastos de administración	\$161.162.374	\$166.158.407	\$171.392.397	\$176.534.169	\$181.830.194	\$187.194.185
- Depreciación y amortización	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692
= Utilidad operacional	\$101.491.097	\$107.590.721	\$114.520.129	\$121.766.569	\$128.575.105	\$136.485.353
(%) Margen Operativo	10%	11%	11%	11%	11%	11%
- Gastos financieros	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-
= Utilidad antes de impuestos	\$101.491.097	\$107.590.721	\$114.520.129	\$121.766.569	\$128.575.105	\$136.485.353
- Renta (33%)	\$33.492.062	\$35.504.938	\$37.791.643	\$40.182.968	\$42.429.785	\$45.040.166
= Utilidad neta	\$67.999.035	\$72.085.783	\$76.728.486	\$81.583.601	\$86.145.320	\$91.445.186

Fuente: elaboración propia

6.9 FLUJOS DE CAJA.

En los flujos de caja son las variaciones de entradas y salidas de dinero que tiene en una empresa, el flujo de caja es la acumulación neta. Para de esta manera analizar los flujos de caja¹⁰⁵, como se evidencia en la Tabla 117.

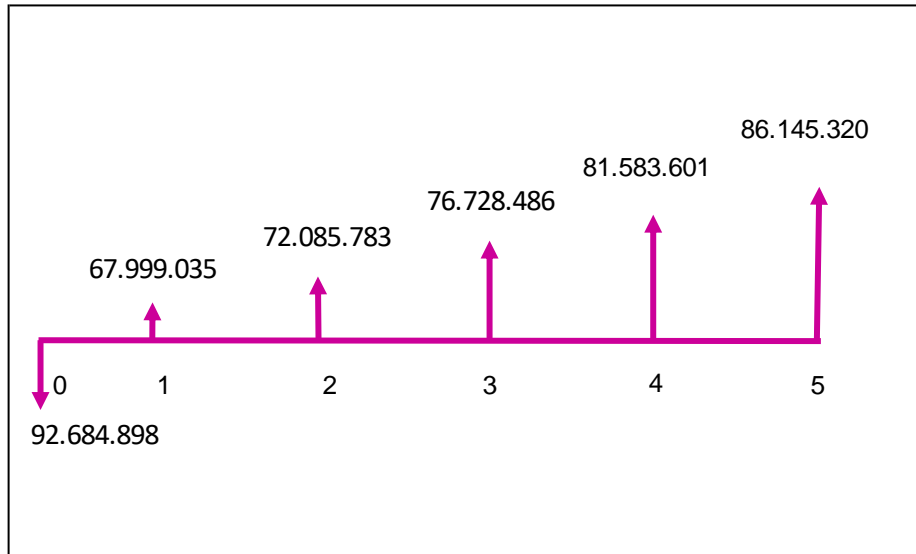
Tabla 117. Flujo de caja

Flujo de caja	0	1	2	3	4	5
Ingresos		\$970.477.345	\$1.019.034.475	\$1.071.475.975	\$1.124.461.264	\$1.179.446.643
Costos operación		\$699.534.183	\$736.995.655	\$777.273.757	\$817.870.834	\$860.751.652
Gastos administrativos		\$161.162.374	\$166.158.407	\$171.392.397	\$176.534.169	\$181.830.194
Depreciación y amortización		\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692	\$8.289.692
Utilidad antes de impuestos		\$101.491.097	\$107.590.721	\$114.520.129	\$121.766.569	\$128.575.105
Renta (33%)		\$33.492.062	\$35.504.938	\$37.791.643	\$40.182.968	\$42.429.785
Utilidad después de impuestos		\$67.999.035	\$72.085.783	\$76.728.486	\$81.583.601	\$86.145.320
Utilidad operacional		\$67.999.035	\$72.085.783	\$76.728.486	\$81.583.601	\$86.145.320
Inversión	-\$92.684.898					

Fuente: elaboracion propia

¹⁰⁵ ECONOMÍA & NEGOCIOS EL MUNDO. Flujo de caja. [Sitio web]. [Consultado el 13 de noviembre de 2018]. Disponible en: <http://www.elmundo.com.ve/diccionario/fianza.aspx>

Gráfico 39. Flujo de caja.



Fuente: elaboracion propia

6.10 EVALUACIÓN FINANCIERA. Con ayuda de los indicadores económicos se evaluará la viabilidad del proyecto, con un objetivo lucrativo; con herramientas y conocimientos adquiridos en las diferentes asignaturas se procederá hallar el valor presente neto VPN y la tasa interna de retorno TIR y otros para poder decir si el restaurante es o no rentable, así como en cuanto tiempo se puede recuperar la inversión.

6.10.1 Tasa interna de oportunidad TIO. La TIO es la inversión mínima que se está dispuesto a ganar en una empresa al iniciar un proyecto¹⁰⁶. En la Tabla 118., se encuentran los DTF que serán de ayuda para hallar la TIO, y por medio de la Ecuación 10 se muestra como se halla esta tasa interna de retorno.

Ecuación 10. Formula de TIO

$$TIO = (\text{Promedio DTF} + 1) * (\text{IPC} + 1) * (1 + \text{tasa esperada por inversionistas}) - 1$$

Fuente: MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017. 265 p.

¹⁰⁶ BLOGSPOT., TIR, VPN, TIO, y COSTO PROMEDIO DE CAPITAL WACC [Sitio web] [consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <http://zusideroldan.blogspot.com/2017/11/tir-vpn-tio-y-costo-promedio-de-capital.html>

Tabla 118. Tabla DTF

Vigencia desde	Vigencia hasta	DTF
5/11/2018	11/11/2018	4,42%
29/10/2018	4/11/2018	4,41%
22/10/2018	28/10/2018	4,42%
15/10/2018	21/10/2018	4,38%
08/10/2018	14/10/2018	4,56%
01/10/2018	07/10/2018	4,48%
24/09/2018	30/09/2018	4,51%
17/09/2018	23/09/2018	4,51%
10/09/2018	16/09/2018	4,59%
03/09/2018	09/09/2018	4,54%
27/08/2018	02/09/2018	4,50%
20/08/2018	26/08/2018	4,54%
13/08/2018	19/08/2018	4,51%
06/08/2018	12/08/2018	4,56%
30/07/2018	05/08/2018	4,58%
23/07/2018	29/07/2018	4,59%
16/07/2018	22/07/2018	4,52%
09/07/2018	15/07/2018	4,60%
02/07/2018	08/07/2018	4,66%
25/06/2018	01/07/2018	4,56%
18/06/2018	24/06/2018	4,57%
11/06/2018	17/06/2018	4,60%
04/06/2018	10/06/2018	4,68%
28/05/2018	03/06/2018	4,65%
21/05/2018	27/05/2018	4,70%
14/05/2018	20/05/2018	4,69%
07/05/2018	13/05/2018	4,85%
30/04/2018	06/05/2018	4,92%
23/04/2018	29/04/2018	4,88%
16/04/2018	22/04/2018	4,91%
09/04/2018	15/04/2018	4,94%
02/04/2018	08/04/2018	4,89%
26/03/2018	01/04/2018	5,00%
19/03/2018	25/03/2018	4,99%
12/03/2018	18/03/2018	4,99%
05/03/2018	11/03/2018	5,10%
26/02/2018	04/03/2018	5,10%
19/02/2018	25/02/2018	5,00%
12/02/2018	18/02/2018	5,14%
05/02/2018	11/02/2018	5,10%
29/01/2018	04/02/2018	5,28%
22/01/2018	28/01/2018	5,21%
15/01/2018	21/01/2018	5,17%
08/01/2018	14/01/2018	5,21%
01/01/2018	07/01/2018	5,29%
		4,76%

Fuente: Banco de la república. Tabla DTF. [Sitio web]. [Consultado 31 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.banrep.gov.co/es/df>.

Se remplazan los valores de la Ecuación 10., en la Operación 6., y esto no da una tasa de oportunidad del 15,99% al ser positivo indica que el proyecto es viable.

Operación 6. Calculo de la TIO

$$TIO = (4,76\% + 1) * (3,4\% + 1) * (1 + 7,3\%) - 1 = 15,99\%$$

Fuente: elaboración propia

6.10.2 Tasa interna de rentabilidad TIR. Esta es la tasa de interés que genera un proyecto, el porcentaje de pérdida o beneficio que tendrá el proyecto; y su mayor característica es que se complementa con el valor presente neto¹⁰⁷. Para el restaurante se halla la TIR directamente con la fórmula de Excel y arroja un resultado de 73% de rentabilidad para la compañía esto quiero decir que al ser mayor que la TIO el proyecto es viable.

6.10.3 Valor presente neto VPN. Se usa para evaluar un proyecto a largo plazo con el fin de maximizar la inversión cuando su resultado es positivo la inversión se incrementara considerablemente, pero si resultado es 0 la empresa no incrementara sus ganancias¹⁰⁸.

Ecuación 11. Formula de VPN

$$VPN = -A + \frac{FNE1}{(1+i)^1} + \frac{FNE2}{(1+i)^2} + \frac{FNE3}{(1+i)^3} + \frac{FNE4}{(1+i)^4} + \frac{FNE5}{(1+i)^5}$$

Fuente: MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017. 265 p.

A: inversión inicial

FNE: flujo neto efectivo

I: tasa de interés TIO

Al remplazar valores en la Operación 8., se obtiene un valor presente neto de \$145.779.188.

¹⁰⁷ RANKIA. Que es la TIR y para qué sirve. [Sitio web] [consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <https://www.rankia.co/blog/mejores-cdts/3718561-que-tir-para-sirve>

¹⁰⁸ PYMES FUTURO. Valor presente neto. [Sitio web] [consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <https://www.pymesfuturo.com/vpneto.htm>

Operación 7. Calculo del VPN

$$\text{VPN} = -92.684.898 + \frac{67.999.035}{(1 + 15,9\%)^1} + \frac{72.085.783}{(1 + 15,9\%)^2} + \frac{76.728.486}{(1 + 15,9\%)^3} + \frac{81.583.601}{(1 + 15,9\%)^4} + \frac{86.145.320}{(1 + 15,9\%)^5} = 154.779.188$$

Fuente: elaboración propia

6.10.4 Relación beneficio costo (B/C). Esta es la relación entre los ingresos y egresos que tendrá el proyecto por medio de la Ecuación 14.

Ecuación 12. Formula de Relación beneficio costo

$$\text{Relacion } \frac{B}{C} = \frac{\sum \text{VP ingresos TIO}}{\sum \text{VP egreso TIO}}$$

Fuente: MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017. 265 p.

Al remplazar valores en la Operación 9., se obtiene una relación mayor a uno lo cual es positivo e indica que por cada peso invertido se obtendrán \$1,67

Operación 8. Calculo del B/C

$$\frac{B}{C} = \frac{\frac{67.999.035}{(1 + 15,9\%)^1} + \frac{72.085.783}{(1 + 15,9\%)^2} + \frac{76.728.486}{(1 + 15,9\%)^3} + \frac{81.583.601}{(1 + 15,9\%)^4} + \frac{86.145.320}{(1 + 15,9\%)^5}}{92.684.898} = 2,67$$

Fuente: elaboración propia

6.10.5 Periodo de recuperación de la inversión (PRI). Con ayuda de este indicador se halla en cuando tiempo se recupera el dinero invertido para desarrollar el proyecto.

Ecuación 13. Periodo de recuperación

$$\text{PRI} = a + \frac{b - c}{d}$$

Fuente: CONEXIONESAN. El PRI: uno de los indicadores que más llama la atención de los inversionistas. [Sitio web]. [Consultado el 5 de noviembre de 2018]. Disponible en: <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2017/01/el-pri-uno-de-los-indicadores-que-mas-llama-la-atencion-de-los-inversionistas/>

a: Año inmediatamente anterior en el que se recupera la inversión

b: Inversión inicial

c: Flujo de efectivo acumulado del año anterior en el que se recupera la inversión

d: Flujo de efectivo del año en el que se recupera la inversión

Al remplazar valores en la operación 9., y se evidencia que a los dos años y treinta seis días se podrá recuperar la información.

Operación 9. Calculo de recuperación de dinero.

$$PRI = 1 + \frac{92.684.898}{2.085.783} 2,36$$

Fuente: elaboración propia

Se deben vender 70 platos al día para poder cubrir los costos y gastos fijos mes.

7. CONCLUSIONES

- ❖ La empresa es un proyecto viable tiene muchas oportunidades, sobre todo porque es muy innovadora, pero debe enfrentar el hecho que su especialidad “la carne de búfalo” es un producto muy poco conocido se espera que con ayuda de las ventajas nutricionales la empresa tenga una ventaja competitiva frente a otras; el subsector gastronómico está muy competitivo, pero está teniendo un crecimiento favorable lo que hace atractivo este campo a la hora de iniciar un proyecto.
- ❖ Después de hacer el estudio de mercado se evidencia que la carne es un producto de consumo masivo que las personas consumen casi a diario es por ello que la carne de búfalo a pesar de ser tan poco reconocida con la publicidad adecuada puede llegar a ser consumida como las otras carnes que están en el mercado, es decir con la misma frecuencia, gracias a este estudio se mostró que la carne tendría aceptación por los capitalinos ya que actualmente es muy importante consumir alimentos sanos que contribuyan con la salud y bienestar de las personas.
- ❖ Para la elaboración eficaz de los platos se deben implementar las actividades preparatorias para que de esta manera el cliente espere la menor cantidad de tiempo su plato. Se debe ofrecer un plato que pueda competir en el mercado con calidad por ello se implementan acciones de cocina tradicional, pero se usa maquinaria y equipos modernos para agilizar el proceso. Se realizó el paso a paso para elaborar cada plato, para poder interpretar de manera operativa la producción del producto, así como el tiempo invertido y ayuda a determinar que se requieren de dos auxiliares de cocina para la elaboración de los platos. Gracias a la distribución en planta se busca un lugar seguro para el trabajo, donde las buenas prácticas de manufactura ayudan a poner en el mercado un producto de calidad, ofreciendo al capital humano un lugar donde se pueden desplazar sin problema alguno.
- ❖ Disminuir la emisión de residuos y contribuir con el ahorro del agua y la luz ya que actualmente promover el cuidado ambiental ayuda a nuestro planeta que cada día tiene menos agua; incentivar el reciclaje en el lugar para que de esta manera los clientes lo copien en sus casas y así contribuir con la madre tierra.
- ❖ A cada colaborador se le debe pagar lo justo por su trabajo pero debido al recargo dominical este pago sale mucho mayor; se podría buscar la forma de disminuir cambiando la forma del contrato a uno de prestación de servicios pero sería poner en riesgo la seguridad laboral y social de la persona así que se debe considerar muy bien esto ya que tener una buena guía administrativa ayudaría a que la empresa sea mucho más competitiva y contribuye con su crecimiento para que sea mucho más fuerte frente a los rivales que esta tenga que enfrentar.

- ❖ Gracias al estudio legal se determinaron los requisitos que afrontara la empresa a la hora de iniciar su actividad y toda la normatividad que esta debe seguir para poder demostrar que ofrece un servicio y un producto de calidad. Se determinaron las obligaciones que tendrán las empresas para con todos sus colaboradores y con el estado; ya que no pagar uno de los tributos o evadir algún impuesto puede ser causal de cierre así que es bueno tenerlos en cuenta todos y cada uno de estos.
- ❖ Del estudio financiero se concluye una tasa interna de oportunidad (TIO) de 15,99%, un valor presente neto (VPN) \$154.779.188, se estableció una tasa interna de retorno (TIR) de 73%, así como un beneficio costo de 2,67 pesos y un periodo de recuperación de dos años treinta seis días; determinando así un proyecto viable, rentable y factible

8. RECOMENDACIONES

- ❖ Buscar posicionamiento en las ventas al detal buscando vender un producto sano y rico.
- ❖ Con la publicidad adecuada dar a conocer el restaurante se sabe que la carne está en la dieta colombiana así que a través de campañas como vallas en las estaciones de Transmilenio mostrar lo que oferta el lugar.
- ❖ Al ver la aceptación del producto tratar de buscar expansión en otras localidades de los mismos estratos como Chapinero o Suba.
- ❖ Después de abrir al público se debe buscar el certificado INVIMA para tener una ventaja competitiva frente a otros establecimientos.
- ❖ Ampliar el portafolio de servicios, poner más platos en el menú y crear un menú para los amigos caninos después de ver la aceptación del público.
- ❖ Se recomienda a futuro buscar la certificación HSEQ (Sistemas de gestión integrados). Esto con el fin de mejorar la productividad y generar reconocimiento.
- ❖ Buscar alianzas con parqueaderos ya que el restaurante no cuenta con este servicio.
- ❖ Tratar de buscar música para el lugar según las ganancias que del proyecto.

BIBLIOGRAFIA

ABOGADO COLOMBIA. Ventajas y desventajas de una SAS. [Sitio web]. [Consultado el 8 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://abogadocolombia.wordpress.com/2016/08/03/ventajas-y-deventajas-de-una-s-a-s/>

ACODRES. ACODRES Quienes somos [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <http://acodres.com.co/quienes-somos/>

AGRODIGITAL.COM LA WEB DEL CAMPO. Definición única del peso en canal proporcionada por la comisión. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.agrodigital.com/2004/11/15/porcino-y-vacuno-definicion-unica-del-peso-en-canal-proporcionada-por-la-comision/>

AGRONEGOCIOS. Lácteos de búfala conquistan mercado internacional. [Periódico] [Consultado el 9 de agosto de 2018] Volumen: 23 Ene., de 2018

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ. “Alcaldía Peñalosa fue galardonada por su plataforma de participación digital 'Bogotá Abierta'”. [Sitio web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.bogota.gov.co/content/temas-de-ciudad/gestion-publica/penalosa-fue-galardonada-por-su-plataforma-de-participacion-digital-bogota-abierta>

_____. BOGOTÁ Y SUS LOCALIDADES. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanitos/bogodatos/bogota-y-sus-localidades>

_____. Código sustantivo del trabajo. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=33104>

_____. Estructura del distrito. [Sitio web]. [Consultado 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://bogota.gov.co/gobierno/estructura-general-del-distrito-capital>

_____. Instituto distrital de turismo de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.bogotaturismo.gov.co/Turismo%20Gastron%C3%B3mico>

_____. Quien debe pagar el Impuesto de Industria y Comercio. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.shd.gov.co/shd/node/1255>

_____. RIT-Registro de Información Tributaria. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.shd.gov.co/shd/registro-de-informacion-tributaria>

ALFONSO Katherine [9 de agosto de 2018]. Lácteos de búfala conquistan mercado internacional Agronegocios Pág. 10-11

ANDRÉS CARNE DE RES. Menú. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <http://www.andrescarnederes.com>

ANIMALES. Búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.animales.website/bufalo/>

APRENDIENDO DERECHO CONSTITUCIONAL. Límites Geográficos de Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://g2constitucional12013.blogspot.com/2013/06/limites-geograficos-de-colombia.html>

ARM-ACCESORIOS. Extintores polvo ABC. [En línea]. [26 de Sep., de 2018]. Disponible en: <<http://www.ams-accesorios.com/component/djcatalog2/items/2-extintores-polvo-abc>>

ASOBANCARIA. Que es IVA. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.asobancaria.com/sabermassermas/que-es-el-iva/>

ASOBUFALOS. Datos productivos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://asobufalos.com/el-bufalo/datos-productivos/>

ATRÁPALO. Precios de Islamorada. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: https://www.atrapalo.com.co/restaurantes/islamorada_f30753.html

BANREPCULTURAL. Organización del Estado colombiano. [Sitio web]. [Consultado: 29 abril de 2018]. Disponible en: http://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php/Organizaci%C3%B3n_del_Estado_colombiano

BANCOLOMBIA. Tabla de macroeconómicos proyectados. [Sitio web]. [Consultado 18 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.grupobancolombia.com/wps/portal/empresas/capitalinteligente/investigacioneseconomicas/publicaciones/tablas-macroeconomicos-proyectados>

BANCO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA. ¿Qué es el índice de precios al consumidor? [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.banrep.gov.co/es/contenidos/page/qu-ndice-precios-consumidor-ipc>

_____. Tabla DTF. [Sitio web]. [Consultado 31 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.banrep.gov.co/es/df>.

BARRIETOS, Martin, Jorge. Portafolio. El subdesarrollo y la inversión en Ciencia, Tecnología e Innovación. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018] Disponible en: <http://blogs.portafolio.co/el-irracional-accidental/subdesarrollo-la-inversion-ciencia-tecnologia-e-innovacion/>

BEST RESTAURANT COLOMBIA. Andrés carne de res. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <https://bestrestaurantsincolombia.com/es/restaurant-colombia/andres-carne-de-res-bogota.html>

BLOGSPOT. Restáurate parrilla. [Sitio web]. [Consultado 30 agosto de 2018]. Disponible en internet: <http://restaurantegrillaparrilla.blogspot.com/2014/12/descripcion-del-negocio-productos-y.html>

_____. Definición de ergonomía. [Sitio web]. [Consultado 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://theconsecuencias.blogspot.com/2007/10/definicion-de-la-egronomia.html>

_____., TIR, VPN, TIO, y COSTO PROMEDIO DE CAPITAL WACC [Sitio web] [consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <http://zusideroldan.blogspot.com/2017/11/tir-vpn-tio-y-costo-promedio-de-capital.html>

_____. Todo sobre búfalos, Asobufalos. [Sitio web] [Consultado el 5 de abril de 2018]. Disponible en: <http://todosobrebufalos.blogspot.com.co/>

BÚFALOS BLOG. Habitación de los búfalos. [Sitio web]. [Consultado 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://bfalos.blospot.com>

BUSCAGRO. Producción de metano según la especie animal. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.buscagro.com/blog/3691-produccion-de-metano-segun-la-especie-animal/amp/>

CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ. Código CIU [Sitio web] [Consultado 6 de agosto de 2018] Disponible en: <http://linea.ccb.org.co/descripcionciuu/>

_____. Consulta de homonimia. [Sitio web]. [Consultado el 8 de octubre de 2018]. Disponible en: http://linea.ccb.org.co/ccbConsultasRUE/Consultas/RUE/consulta_empresa.aspx

_____. Consulta de razón social. [Sitio web]. [Consultado el 8 de octubre de 2018]. Disponible en: http://linea.ccb.org.co/ccbConsultasRUE/Consultas/RUE/consulta_empresa.aspx

_____. Que es el Registro Único Empresarial y Social. [Sitio web]. [Consultado 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.cccauca.org.co/servicios-virtuales/registro-unico-empresarial-rues>

_____. Que es la matricula mercantil. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.ccb.org.co/Preguntas-frecuentes/Tramites-registrales/Que-es-la-matricula-mercantil>

CÁMARA DE COMERCIO DE ARMENIA Y QUINDÍO. Tarifas Registro Mercantil Año 2018. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.camaraarmenia.org.co/contenido-index-id-130.htm>

CARVAJAL, Agudelo. 2010. “Estudio de viabilidad y factibilidad para la puesta en marcha de una empresa comercializadora de carne de búfalo en el municipio de armenia” [tesis de pregrado programa de administración de negocios] Universidad del Quindío. Armenia-Quindío

COLOMBIA. Comida y gastronomía. [Sitio web]. [Consultado 2 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/plato-fuerte/sdi140/138968/gulash-con-verduras>

COMUNIDAD CONTABLE. Cesantías, interese de cesantías y su liquidación. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/Laboral/cesantias.asp>

CONCEPTO. Concepto de gasto. [Sitio web]. [Consultado 13 de noviembre de 2018]. Disponible en: <http://concepto.de/gasto/>

CONEXIONESAN. El PRI: uno de los indicadores que más llama la atención de los inversionistas. [Sitio web]. [Consultado el 5 de noviembre de 2018]. Disponible en: <https://www.esan.edu.pe/apuntes-empresariales/2017/01/el-pri-uno-de-los-indicadores-que-mas-llama-la-atencion-de-los-inversionistas/>

CORPONET. ¿Qué es el estado de resultados y cuáles son sus objetivos? [Sitio web] [Consultado 13 noviembre de 2018] disponible en: <https://blog.corponet.com.mx/que-es-el-estado-de-resultados-y-cuales-son-sus-objetivos>

COUNTRYMETERS. Población en Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://countrymeters.info/es/Colombia>

CRECENEGOCIO. Tendencias del mercado. [Sitio web]. [Consultado el 12 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.crecenegocios.com/el-pronostico-de-ventas>

CUED, Centro Universitario de educación en línea. La importancia de los estudios salariales para el desarrollo empresarial. [Sitio web]. [Consultado el 14 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://cued.mx/blog/la-importancia-de-los-estudios-salariales-para-el-desarrollo-empresarial/>

CUEVAS, Edwin Alberto <ecuevas@sdp.gov.co> “Personas por estrato socioeconómico” [Correo electrónico] 15 septiembre de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda

CUIDA TU DINERO. Barreras de entrada. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.cuidatudinero.com/13071668/barreras-de-entrada-a-la-industria-de-los-restaurantes>

Departamento Administrativo Nacional de Estadística “DANE”. Boletín técnico de sacrificio de ganado 2016. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/sacrificio/bol_sacrif_ltrim16.pdf

_____. Código CIIU. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: http://www.dane.gov.co/files/nomenclaturas/CIIU_Rev4ac.pdf

_____. En el tercer trimestre de 2017 la economía colombiana creció 2,0%. [Sitio web]. [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4383-producto-interno-bruto-pib-oferta-iii-trimestre-2017>

_____. En junio de 2018 la tasa de desempleo fue 9,1% y 22,6 millones de personas estaban ocupadas. [Sitio web]. [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

_____. Encuesta Anual de Servicios 2016. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/eas/bp_EAS_2016.pdf

_____. Encuesta multipropósito. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/multi/Boletin_EM_2017.pdf

_____. PIB Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/boletines/pib/Bogota/Bol_PIB_Bta_III_trim_17.pdf

_____. Reloj Poblacional. [Sitio web]. [Consultado el 30 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/reloj/>

_____. Encuesta de Calidad de Vida Bogotá 2007, Procesamiento: SDP, Dirección de información, Cartografía y Estadística. [Documento en Excel]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]

_____. Tasa de desempleo. [Sitio web]. [Consultado el 29 Abril de 2018]. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>

_____. Variaciones anuales del IPC [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018]. Disponible en: <http://www.dane.gov.co/index.php/52-espanol/noticias/noticias/4440-indice-de-precios-al-consumidor-ipc-2017>

DEGAUTE. Las fuerzas de Porter. [Sitio web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.dequate.com/artman/publish/gestion_merca/El_modelo_de_las_5_fuerzas_de_Porter_461.shtml

DEFINICIÓN ABC. Acta de constitución. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/acta-constitutiva.php>

DINERO. Bogotá se raja en desempleo: la tasa alcanzó los dos dígitos. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.dinero.com/pais/articulo/tasa-de-desempleo-en-bogota-en-el-trimestre-movil-junio-agosto/250595>

_____. ¿Cuáles sectores generan más empleo en el país? [Sitio web] [Consultado el 6 de agosto de 2018] Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/cuales-sectores-generaron-mas-empleo-abril-2015/209196>

_____. En Colombia ¡Los prefieren perros! [Sitio web] [Consultado el 30 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.dinero.com/pais/articulo/en-colombia-los-prefieren-perros/161464>

_____. La mitad de los bogotanos pertenece a estrato 1 y 2. [Sitio web]. [Consultado el 7 de mayo de 2018] Disponible en:

<https://www.dinero.com/economia/articulo/dinamica-pobreza-bogota-estratos/211771>

_____. Población por estratos socioeconómicos en Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 7 de mayo de 2018] Disponible en: <https://www.dinero.com/economia/articulo/dinamica-pobreza-bogota-estratos/211771>

DISEÑO ANTROPOMÉTRICO DE PUESTO DE TRABAJO. Laboratorio de condiciones de trabajo. [Sitio web]. [Consultado: 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://copernico.escuelaing.edu.co/lpinilla/www/protocols/ERGO/DISENO%20DE%20PUESTO%20DE%20TRABAJO%202009-2.pdf>

DONDE VIAJAR. Altura sobre el nivel del mar. [Sitio web]. [Consultado el 17 de junio de 2018]. Disponible en: <http://dondeviajar.republica.com/ciudades/altura-sobre-el-nivel-del-mar-de-bogota.html>

DWELL. Ergonomía en la cocina. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://dwell.com.ar/ergonomia-en-la-cocina/>

ECONOMÍA & NEGOCIOS EL MUNDO. Flujo de caja. [Sitio web]. [Consultado el 13 de noviembre de 2018]. Disponible en: <http://www.elmundo.com.ve/diccionario/fianza.aspx>

EDUCAPLAY. Cocina Industrial. [. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: https://es.educaplay.com/es/colección/11234/1/cocina_industrial.htm

EFE VERDE. Costa Rica impulsa la crianza de búfalos. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.efeverde.com/noticias/costa-rica-impulsa-la-crianza-de-bufalos/>

EL LITORAL. Carne y leche de búfalo, una opción saludable para incorporar en la dieta. [Sitio web]. [Consultado el 5 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.ellitoral.com.ar/nota/2014-8-16-12-46-0-carne-y-leche-de-bufalo-una-opcion-saludable-para-incorporar-en-la-dieta>

EL TIEMPO. En el 2020, Bogotá tendrá 300.000 habitantes más. [Sitio web] [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.eltiempo.com/bogota/poblacion-por-edades-de-bogota-2017-109238>

_____. La inflación comenzó el año a la baja: a enero fue de 0,63 por ciento. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en:

<http://www.eltiempo.com/economia/sectores/inflacion-de-enero-de-2018-en-colombia-179256>

_____. Las ventajas de pertenecer a ACODRES. [Sitio web]. [Consultado 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-360693>

_____. Mejor ser vegetarianos. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-1311274>

ELIGE VEG. 10 problemas de comer carne. [Sitio web]. [Consultado el 12 de septiembre 2018]. Disponible en: <http://www.eligeveg.com/10-problemas-de-salud-asociados-con-el-consumo>

ENTER.CO. Como esta Colombia en internet y telecomunicaciones. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.enter.co/especiales/colombia-conectada/colombia-dia-telecomunicaciones/>

ESCUELA DE INGENIERÍA. Diseño antropométrico de puesto de trabajo. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://copernico.escuelaing.edu.co/lpinilla/www/protocols/ERGO/DISENO%20DE%20PUESTO%20DE%20TRABAJO%202009-2.pdf>

EUROCARNE. Frigo medio. [Sitio web]. [Consultado 23 Sep. de 2018]. Disponible en internet: <https://www.eurocarne.com/guia-ecf/IdCliente/27955/kw/FRIGOMEDIO+S.A.+Colombia>

FAO. Costo de producción.?. [Sitio web] [Consultado el 13 noviembre de 2018]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/003/v8490s/v8490s06.htm>

FEDEGAN. Consumo aparente per cápita. [Sitio web]. [Consultado el 11 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/estadisticas/consumo-0>

FEDEGAM. Cadena Cárnica. [Sitio web]. [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.fedegan.org.co/normatividad/cadena-carnica>

FINANZAS PERSONALES. Retención en la fuente. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/como-pagar-retencion-fuente/53416>

_____. ¿Qué es el impuesto sobre la renta? [. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en:

<http://www.finanzaspersonales.co/impuestos/articulo/que-como-calcula-impuesto-sobre-renta/51864>

FINCA RAÍZ. Locales en Usaqué. [Sitio web], [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.fincaraiz.com.co

FRIGORIFICO BLE. Home. [Sitio web]. [Consultado 23 de septiembre de 2018]. Disponible en internet: <http://www.frigorificosble.com/>

FRIOGAN. Home. [Sitio web]. [Consultado 23 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.friogan.com/>

GARZÓN, Olga Lucia. Revista Semana. El tratado de paz. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/el-tratado-paz/75685-3>

GASTRONOMING. Cocina, recetas, vino, gastronomía, bebidas, ingredientes, uvas, alimentos. Carne de cerdo, corte y despiece. [Sitio web] [Consultado el 12 de junio de 2018]. Disponible en: <http://www.gastronoming.com/2013/04/01/carne-de-cerdo-corte-y-despiece/>

GERENCIE.COM. Aportes a la salud con la ley 1819 de 2016. [Sitio web]. [Consultado 22 oct., de 2018]. Disponible en internet: <https://www.gerencie.com/aportes-a-salud-con-la-ley-1819-de-2016.html>

_____. Aportes parafiscales. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/aportes-parafiscales.html>

_____. Cesantías. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/que-son-las-cesantias.html>

_____. Diferencia entre NIT y RUT. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/diferencia-entre-rut-y-nit.html>

_____. Liquidación de la nómina. [En línea]. [Consultado 22 oct., de 2018]. Disponible en internet: <https://www.gerencie.com/liquidacion-de-la-nomina.html>

_____. Que es depreciación. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/depreciacion.html>

_____. Prestaciones Sociales. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/prestaciones-sociales.html>

_____. Prima de servicios. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/prima-de-servicios.html>

_____. Seguridad social. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/que-es-la-seguridad-social-en-una-relacion-laboral.html>

GOOGLE MAPS. Mapa de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.google.com.co/maps/place/Bogot%C3%A1/@4.6482837,-74.2478938,11z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f9bfd2da6cb29:0x239d635520a33914!8m2!3d4.7109886!4d-74.072092>

_____. Mapa de Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 24 de septiembre de 2018]. <https://www.google.com.co/maps/place/Usaqu%C3%A9n,+Bogot%C3%A1/@4.744984,-74.0988386,12z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e3f8f805d4e5beb:0x853611c42477c6f!8m2!3d4.695458!4d-74.031194>

ICA. Primer ciclo de vacunación contra aftosa y brucelosis en 2012. [Sitio web] [Consultado el 4 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.ica.gov.co/Noticias/Pecuaría/2012/Primer-ciclo-de-vacunacion-contr-aftosa-y-brucelo.aspx>

INNOVA CULINARIA. Búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.iculinaria.es/productos/3018-b%C3%BAfalo>

INSTITUTO DE ESTUDIOS URBANOS. TENDENCIA DEMOGRÁFICA. [Sito web] [Consultado 25 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.institutodeestudiosurbanos.info/endatos/0100/0120/01211.htm>

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS. Artículo 1500. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018]. Disponible en: https://www.invima.gov.co/images/stories/aliamentos/Decreto1500_2007.pdf

INVEVAR. SISTEMA NACIONAL AMBIENTAL. LOS ACTORES DEL SINA. [Sitio web]. [Consultado el 27 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.invevar.org.co/redcostera1/invevar/docs/1843SINA.pdf>

INVENTARIO POLÍTICAS PÚBLICAS 2017 II". [Excel, hoja 1]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.sdp.gov.co/portal/page/portal/PortalSDP/SeguimientoPolíticas/PolíticasSectoriales/políticas_publicas_distritales

ISLAMORADA. Comida. [Sitio web]. [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en: <http://islamorada.com.co/comida/>

JARDINES INFANTILES COLOMBIA. Guía sobre trámites a visita de Bomberos y pago de ICA. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.jardinesinfantilescolombia.com/documentos/GuiasobretamitesavisitadeBomberosypagodelCA.pdf>

KANAWATY. George. Introducción al estudio del trabajo. 4 Ed. Ginebra: Oficina Internacional del Trabajo, 1996. 335 p. ISBN 978-607-32-1576-3.

MEDINA DÍAS, Karen Eliana. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante campestre de comida boyacense con ambiente muisca en la ciudad de Sogamoso-Boyacá. Bogotá D.C.: Universidad de América. Facultad de ingeniería. Departamento de ingeniería industrial 2017.

KATHERINE POLES. Huffpostvoces. [13 septiembre de 2018]. Cocina Latina: Cómo hacer hamburguesas. [Archivo de video]: Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=6K9WOEL1dx8>

LA ACADEMIA. Valoración por puntos. [Sitio web]. [Consultado el de 23 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.academia.edu/11469656/VALORACION_DE_PUESTOS_POR_PUNTOS

LA REPÚBLICA. El sector gastronómico creció 22% en el último año con 90.000 restaurantes. [Sitio web] [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/ocio/el-sector-gastronomico-crecio-22-en-el-ultimo-ano-con-90000-restaurantes-2266206>

LA SILLA VACÍA. La carrera en Bogotá es por seducir al estrato 3. [Sitio web]. [Consultado el 18 de junio de 2018]. Disponible en: <https://lasillavacia.com/historia/la-carrera-en-bogota-es-por-seducir-al-estrato-tres-25461>

LEGIS, Comunidad contable. Impuesto al consumo reemplaza al IVA en restaurantes. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti-100113-3%28impuesto al consumo reemplaza al iva en restaurantes%29/noti-10011303%28impuesto al consumo reemplaza al iva en restaurantes%29.asp](http://www.comunidadcontable.com/BancoConocimiento/N/noti-100113-3%28impuesto%20al%20consumo%20reemplaza%20al%20iva%20en%20restaurantes%29/noti-10011303%28impuesto%20al%20consumo%20reemplaza%20al%20iva%20en%20restaurantes%29.asp)

LOCOS POR LA PARRILLA. Nombres de cortes de carne vacuno en Argentina, Chile, EEUU y España. [Sitio web]. [Consultado el 12 de junio de 2018]. Disponible en: <http://locosxlaparrilla.com/nombres-cortes-carne-vacuno-argentina-chile-eeuu-espana/>

LOPERA, Pino, Vélez 2011 “Estudio de factibilidad para creación de una comercializadora de carne de búfalo en el municipio de Sevilla - valle del cauca,

Colombia con visión exportadora” [Tesis de pregrado, Facultad ciencias económicas y administrativas] Universidad de Quindío. Santiago de Cali.

LÓPEZ, Claudia. Comunicado: único país de Latinoamérica que reduce inversión en ciencia y tecnología. [Sitio web]. [Consultado 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.claudia-lopez.com/comunicado-unico-pais-de-latinoamerica-que-reduce-inversion-en-ciencia-y-tecnologia/>

LÓPEZ Montaña, Cecilia. Cuete Nicolás. El tiempo. Porque santos si pudo dialogar con las FARC [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] disponible en: <http://www.eltiempo.com/politica/proceso-de-paz/procesos-de-paz-en-colombia-44168>

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS COLOMBIA. Decreto 3075 de 1997. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/mobile/tag/decreto-3075/>

MARKETING DE CONTENIDOS. Las 8 P's. [Sitio web]. [Consultado 22 Ago., de 2018] disponible en internet: <https://marketingdecontenidos.com/8ps-del-marketing-digital/>

MERCADO LIBRE. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: www.mercadolibre.com.co

MIC (Mercado integrado de la carne). Ganado bufalino. [Sitio web]. [Consultado 23 septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.subagan.com/sistemamic/panel-central/ganado-bufalino>

MINCIT. Carne bovina y leche en polvo para el TLC. [Sitio web]. [Consultado el 8 de septiembre de 2018]. Disponible en: http://www.tlc.gov.co/publicaciones/12287/carne_bovina_y_leche_en_polvo_para_el_tlc

_____. Normas para establecimientos gastronómicos. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/publicaciones/1395/nts_establecimientos_gastro%20no_mico%20.\(Consultado%2023/06/2017\)](http://www.mincit.gov.co/publicaciones/1395/nts_establecimientos_gastro%20no_mico%20.(Consultado%2023/06/2017))

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=75028&name=NTS-USNA_001._Preparacion_de_Alimentos_de_Acuerdo_con_el_Orden_de_Produccion.pdf&prefijo=file

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 002. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=75027&name=NTS-002 SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTANDARES TECNICOS.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=75027&name=NTS-002%20SERVICIO%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20BEBIDAS%20DE%20ACUERDO%20CON%20ESTANDARES%20TECNICOS.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 003. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=78365&name=NTS-USNA 003 Control en el manejo de materia prime e insumos en el area d e produccion de alimentos conforme a requisitos de calidad.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=78365&name=NTS-USNA%20003%20Control%20en%20el%20manejo%20de%20materia%20prime%20e%20insumos%20en%20el%20area%20de%20produccion%20de%20alimentos%20conforme%20a%20requisitos%20de%20calidad.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 004. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=78366&name=NTS-USNA 004 Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronomico.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=78366&name=NTS-USNA%20004%20Manejo%20de%20los%20recursos%20cumpliendo%20con%20el%20presupuesto%20y%20el%20plan%20de%20trabajo%20definido%20por%20el%20establecimiento%20gastronomico.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 005. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=23878&name=NTS-USNA005.pdf&prefijo=file>

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 006. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=66497&name=NTS-USNA 006 version 2012.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=66497&name=NTS-USNA%20006%20version%202012.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=81633&name=NTS-USNA 007 NORMA SANITARIA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=81633&name=NTS-USNA%20007%20NORMA%20SANITARIA%20DE%20MANIPULACION%20DE%20ALIMENTOS.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 008. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: [http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=84756&name=NTS-USNA 008 2018.pdf&prefijo=file](http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=84756&name=NTS-USNA%20008%202018.pdf&prefijo=file)

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 009. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en:

<http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=23882&name=GASTONOMIA-USNA009.pdf&prefijo=file>

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 010. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=23883&name=GASTRO-NTS-USNA_010.pdf&prefijo=file

_____. NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 011. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: http://www.mincit.gov.co/loader.php?IServicio=Documentos&IFuncion=verPdf&id=66225&name=NTS-USNA_011.pdf&prefijo=file

MIRE, LA SOLUCIÓN. El análisis de empresas: Análisis y control de la Producción. [Sitio web]. [Consultado 1 de septiembre de 2018]. Disponible en internet: <http://www.mirelasolucion.es/blog/analisis-empresas-produccion/>

MIS ABOGADOS.COM. ¿Qué es el IPC y para que se usa? [Sitio web]. [Consultado el 12 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://www.misabogados.com.co/blog/que-es-el-ipc-y-para-que-se-usa>

MUNDO DE LA CARNE. Carne del búfalo: la proteína roja del futuro. [Sitio web]. [Consultado el 3 de junio de 2018]. Disponible en: <http://mundodelacarne.blogspot.com/2010/04/carne-de-bufalo-la-proteina-roja-del.html>

MUNDONETS. Mapa político de Colombia. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://www.mundonets.com/mapa-politico-de-colombia/>

MUNDO PERROS. Sopa para perros. [Sitio web]. [Consultado el 2 de septiembre de 2018]. <https://www.mundoperros.es/sopa-casera-para-perros/>

NIEBEL, Benjamin W. Estudio de tiempo. Ingeniería industrial: métodos, estándares y diseño del trabajo. México, D.F.: The McGraw-Hill Companies. Inc., 2009. p. 327-357

NOTICIAS RCN. Colombia en la OCDE: ¿qué significa esto para el ciudadano del común? [Sitio web] [Consultado 4 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://noticias.canalrcn.com/nacional-pais/colombia-ocde-significa-el-ciudadano-del-comun>

OCDE (Mejores Políticas para una vida mejor). Colombia y la OCDE. [Sitio web] [Consultado el 3 de agosto de 2018] disponible en: <https://www.oecd.org/centrodemexico/laocde/colombia-y-la-ocde.htm>

OiE. Que es la fiebre aftosa. [Sitio web] [Consultado el 4 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Animal Health in the World/docs/pdf/Q A-ES.pdf>

ORGANIZACIÓN DE SAYCO Y ACINPRO. Preguntas frecuentes. [Sitio web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.osa.org.co/preguntas-frecuentes>

PLANTEA. Métodos de trabajo. [Sitio web]. [Consultado 30 de agosto de 2018]. Disponible en internet: <http://platea.pntic.mec.es/~lgonzale/metodos/metodos.html>

PORTAFOLIO. Las regalías y la inversión en ciencia y tecnología en Colombia. [Sitio web] [Consultado el de 2 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.portafolio.co/economia/las-regalias-y-la-inversion-en-ciencia-y-tecnologia-en-colombia-506940>

PORTAL DE INVESTIGACIÓN UNIVERSIDAD DE COSTA RICA. Carne de búfalo es más suave, jugosa y saludable que la de res. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://vinv.ucr.ac.cr/es/noticias/carne-de-bufalo-es-mas-suave-jugosa-y-saludable-que-la-de-res>

PREVENCIONAR. Horas extras y recargos. [Sitio web]. [Consultado el 24 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://prevencionar.com.co/2017/05/30/horas-extras-nocturnos-dominicales-festivos/>

PROINTEGRAL. Escala salarial por puntos Bogotá. [En línea]. [Consultado el 22 de octubre de 2018]. Disponible en: <http://www.pro-integral.com/escalasalarialbogota>

PYMES FUTURO. Valor presente neto. [Sitio web] [Consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <https://www.pymesfuturo.com/vpneto.htm>

PYSMA. Como determinar el tamaño de la muestra. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <http://www.pysma.com/company/news/message/como-determinar-el-tamano-de-una-muestra>

PULSO. Conozca cuál empresa recogerá la basura de su localidad, en Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 15 de junio de 2018]. Disponible en: <https://www.pulzo.com/nacion/nuevo-esquema-recoleccion-basuras-bogota-PP415684>

RANKIA. Que es RUT. [Sito web]. [Consultado el 9 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.rankia.co/blog/dian/2428113-que-rut>

_____. Que es la TIR y para qué sirve. [Sitio web] [Consultado 14 noviembre de 2018] disponible en: <https://www.rankia.co/blog/mejores-cdts/3718561-que-tir-para-sirve>

RECETAS LAYLITA. Salsa chimichurri. [Sitio web]. [Consultado 3 de septiembre de 2018]. Disponible en internet: <https://www.laylita.com/recetas/chimichurri-facil-y-rapido/>

ESCALA DE MÍNIMOS REMUNERADOS. Salario en Colombia 2018. [Sitio web]. [Consultado el 14 de octubre de 2018]. Disponible en: https://www.iush.edu.co/uploads/Escala_Minimos_Remuneracion2018.pdf?IUSH

REDALYC. Procedimiento para la evaluación de proveedores. [Sitio web]. [Consultado el 25 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=84912053040>

RESTORANDO. Restaurantes en Bogotá. [Sitio web] [Consultado el 26 de agosto de 2018] Disponible en internet: https://bogota.restorando.com.co/restaurantes?q=La%20Biferia&redomkt_source=google&redomkt_medium=CPC&redomkt_google_network=g&redomkt_keyword=la%20biferia&redomkt_matchtype=e&redomkt_placement=%20&redomkt_adposition=1t1&redomkt_creative=189721529032&gclid=Cj0KCQjwn4ncBRCaARIsAFD5-gXSQ15_kIDRHnVtPCfCn3X7hv16c09sOeKpsPhtyNea0k2cS_umN9caAmjVEALw_wcB

REVISTA UNIVERSIDAD NACIONAL. Búfalo: se produce mucho y se consume poco. [Sitio web]. [Consultado el 9 de agosto de 2018] Disponible en: <http://agenciadenoticias.unal.edu.co/detalle/article/bufalo-se-produce-mucho-y-se-consume-poco.html>

ROMERO, Jhon Álvaro. Planes de emergencia. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

ROMERO, Jhon Álvaro. Salud y Seguridad en el trabajo. 2014 [Consultado el 26 de septiembre de 2018]

SECRETARIA DE HACIENDA DE BOGOTÁ. Personas por estrato socioeconómico y localidad. [Consultado 12 Sep., de 2018]

SEMANA. Cuantos venezolanos hay en Colombia. [Sitio web] [Consultado el 16 de mayo de 2018] Disponible en: <https://www.semana.com/on-line/articulo/cuantos-venezolanos-hay-en-colombia-segun-migracion-colombia/554505>

SECRETARIA de hacienda. Guía de Cárnicos. [Sitio web]. [Consultado el 4 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://www.ambientebogota.gov.co/web/publicaciones-sda/guia-de-carnicos>

SEÑAL COLOMBIA. Ser o no ser vegano. [Sitio web]. [Consultad 8 de diciembre de 2018]. Disponible en: <https://www.senalcolombia.tv/documental/pros-y-contras-del-veganismo>

SLIDE SERVE. Ministerio de Salud y Protección Social, indicadores demográficos. [Diapositivas]. [Consultado 30 de abril de 2018]. Disponible en: <https://www.slideserve.com/noble-parker/ministerio-de-salud-y-proteccion-social>

SLIDE SHARE. Finagro, Ganadería. [Sitio web]. [Consultado el 23 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/diablito29/ganaderia-43230280>

_____. Ganadería. [Sitio web]. [Consultado 23 septiembre de 2018]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/DanielaVilla1/ganaderia-en-el-meta-colombia>

SOCIEDAD GEOGRÁFICA DE COLOMBIA. Plan de ordenamiento territorial. [Sitio web]. [Consultado el 20 de agosto de 2018]. Disponible en: <https://sogeocol.edu.co/documentos/cuencap7.pdf>

SUS CABALLOS. Compro búfalo gordo. [Sitio web]. [Consultado el de 23 de septiembre de 2018]. Disponible en: <http://suscaballos.com/foros/index.php?topic=62472.0>

TELETICA COSTA RICA. Cría de búfalos con fines comerciales aumenta en Costa Rica. [You tube] 4 de febrero de 2011. 2.13 minutos. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=WzRcudK8Do> el 5 de mayo de 2018.

TODOSOBRE BÚFALOS. Asobufalos [Sitio web]. [Consultado el de 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://todosobrebufalos.blogspot.com.co/>

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES. BOGOTÁ. [Sitio web]. [Consultado el 17 de junio de 2018]. Disponible en: <https://campusinfo.uniandes.edu.co/es/comollegar/bogota>

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA, Escuela de zootecnia. Investigación confirma buena calidad y productividad de la carne de búfalo. [Sitio web]. [Consultado el 5 de mayo de 2018]. Disponible en: <https://www.ucr.ac.cr/noticias/2017/03/13/investigacion-confirma-buena-calidad-y-productividad-de-la-carne-de-bufalo.html>

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA. Análisis del proceso productivo de una empresa de confecciones: Modelación y simulación. [Sitio web]. [Consultado el 1 de septiembre de 2018]. Disponible en: <https://revistas.unimilitar.edu.co/index.php/rcin/article/view/1436>

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Enfoque en carne de bisonte. [Sitio web]. [Consultado el 30 de agosto de 2018] Disponible en internet

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/preparacion-de-las-carnes/enfoque-carne-de-bisonte/enfoque-en-carne-de-bisonte>

UPME. Normatividad Ambiental y Sanitaria. [Sitio web] [Consultado el 2 de mayo de 2018]. Disponible en: http://www.upme.gov.co/guia_ambiental/carbon/gestion/politica/normativ/normativ.htm

ANEXOS

**ANEXO A.
PERSONAS POR EDADES SEGÚN ESTRATO SOCIOECONOMICO.**

Fuente: CUEVAS, Edwin Alberto <ecuevas@sdp.gov.co> "Personas por estrato socioeconómico" [Correo eléctrico] 15 septiembre de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda

Edad	Estrato			Total
	4	5	6	
0	1072	151	567	1790
1	651	376	233	1260
2	836	470	969	2274
3	923	151	491	1565
4	1214	605	443	2262
5	1520	497	355	2372
6	1452	430	335	2218
7	983	755	859	2597
8	1300	346	82	1728
9	862	443	532	1836
10	1351	816	189	2356
11	1250	366	235	1851
12	1028	756	495	2279
13	1248	280	186	1714
14	1418	677	598	2694
15	1627	721	387	2735
16	1352	968	1029	3349
17	1684	497	251	2432
18	1978	468	764	3209
19	1657	693	1258	3608
20	2092	1115	1097	4303
21	1726	1328	951	4005
22	2262	656	936	3854
23	2106	1675	1459	5240
24	1852	1439	753	4044
25	2107	593	1868	4568
26	2294	983	822	4099
27	1721	592	459	2773
28	2249	478	1057	3783
29	1699	350	694	2743
30	2696	744	932	4372
31	2432	681	876	3989
32	2959	955	989	4902
33	2591	769	774	4133
34	2403	948	518	3869
35	1971	830	2273	5074
36	1885	825	1114	3824
37	2544	754	1072	4369

38	2264	1062	1361	4687
39	2124	823	1256	4202
40	2428	1003	2205	5636
41	1323	852	610	2784
42	1522	1195	540	3258
43	1878	854	573	3306
44	1188	813	804	2804
45	1947	1026	1897	4870
46	1553	626	1117	3296
47	2163	1226	1029	4419
48	2109	410	2030	4550
49	1875	804	1063	3742
50	2212	476	2156	4844
51	2077	1462	480	4018
52	2415	935	1807	5157
53	2734	1189	616	4539
54	1874	698	915	3486
55	1879	664	1932	4476
56	1785	808	1046	3639
57	2049	1418	1535	5002
58	1819	1358	903	4080
59	1581	501	580	2662
60	1579	919	1458	3955
61	1349	584	469	2402
62	1481	924	914	3319
63	1174	636	545	2354
64	904	477	606	1987
65	1134	771	1119	3023
66	944	700	493	2138
67	1226	730	640	2596
68	1323	498	275	2097
69	833	345	466	1644
70	1578	368	759	2706
71	770	386	454	1611
72	598	251	631	1480
73	629	330	488	1447
74	526	338	524	1388
75	749	449	602	1800
76	608	300	294	1201
77	721	279	544	1544
78	361	482	200	1043

79	291	210	306	807
80	395	230	522	1147
81	390	164	353	907
82	371	161	343	874
83	249	187	87	522
84	95	154	177	426
85	232	55	332	618
86	98	64	77	239
87	67	86	155	308
88	109	43	143	295
89	75	155	84	314
90	141	68	137	345
91	111	21		132
92	52	76	43	171
93	21	68	78	166
94	41	21	43	104
95	45			45
96	21	76	34	131
97	65			65
99			34	34
100	11			11
102		34		34
Total	129157	58019	69788	256963

**ANEXO B.
ENCUESTA**

Proyecto: Crear un restaurante con especialidad en carne de búfalo que la distribuye al detal.

Propósito: Somos estudiantes de la universidad de América, estamos realizando un estudio de mercado para un restaurante en la ciudad de Bogotá, para la realización de un estudio de factibilidad de la creación de un restaurante con especialidad en carne de búfalo que la distribuye al detal esperamos responda las siguientes preguntas con la mayor honestidad:

- 1) ¿Le gustaría consumir la carne de búfalo, si le dijeran que es rica en nutrientes y proteínas?
- a. Si ____
 - b. No ____

- 2) ¿De las siguientes carnes cuales ha probado (¿puede marcar más de dos respuestas?)
- a. Búfalo ____
 - b. Conejo ____
 - c. Cerdo ____
 - d. Vaca ____
 - e. Chivo ____
 - f. Pollo ____
 - g. Pescado ____
 - h. Otra ____ ¿Cuál? _____

- 3) ¿Qué piensa de un restaurante que distribuye la carne al detal?
- a. Excelente ____
 - b. Bueno ____
 - c. Regular ____
 - d. Malo ____

- 4) ¿Cuál es su opinión personal de la carne de búfalo?
-

- 5) ¿Qué días prefiere salir a comer fuera de casa?
- a. Fines de semana
 - b. Entre semana
 - c. Días de fiesta

- 6) ¿Le gustaría remplazar la carne en sus comidas favoritas por carne bufalina?
- a. Si ____
 - b. No ____

7) ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato de su comida favorita?

- a. \$ 20.000 - \$ 30.000 _____
- b. \$ 31.000 - \$ 40.000 _____
- c. \$ 41.000 - \$ 50.000 _____
- d. Más de \$ 50.000 _____
- e. Ninguno de los anteriores _____

8) ¿Cada cuánto sale a comer fuera de su hogar?

- a. Diario _____
- b. Semanal _____
- c. Quincenal _____
- d. Mensual _____

9) ¿Cada cuánto compra carne para su hogar?

- e. Diario _____
- f. Semanal _____
- g. Quincenal _____
- h. Mensual _____

10) ¿De los siguientes platos cuál es su escogería?

- a. Lomo de búfalo
- b. Churrasco
- c. Carne en bistec
- d. Filete de carne asada
- e. Arroz con carnes mixtas
- f. Carne de búfalo estofada
- g. Gulasch con carne de búfalo
- h. Spaghetty con carne
- i. Hamburguesa
- j. Hamburguesa kids

11) ¿Qué parte del animal sacrificado prefiere llevar a su hogar?

- a. Chata
- b. Costilla
- c. Centro
- d. Murillo
- e. Cadera
- f. Cola
- g. Lomo
- h. Falda
- i. Bola
- j. Molida
- k. Chuleta

12) ¿Llevaría a su mascota al restaurante para que disfrute de un plato de cortesía mientras usted almuerza?

- a. Si _____
- b. No _____
- c. No estoy seguro _____

**ANEXO C.
FACTURA DE CARNE PARA ELABORAR FICHAS TÉCNICAS**

Fuente: Viseras Garay, Hipercarnes San Martín. Av Ciudad de Cali No 15^a-91 Local B03. [7-Agosto-2018]. [Factura de venta].

recibo 25603

Fecha: 07/09/2018 - 09:48:25

Nit: 0001

Cliente: Público

Cajero: ADMINISTRADOR

Forma de pago: Contado

Producto	Cant.	V/Unit.	Valor
CHATA 1	1.	17400	17,400
COSTILLA 3	1.	8600	8,600
BOLA 4	1.	14000	14,000
CENTRO 5	1.	14000	14,000
DELGADA 6	1.	12200	12,200
MURILLO 7	1.	10000	10,000
TAPA 8	1.	11000	11,000
DELANTERO 9	1.	11000	11,000
PALOMILLA 13	1.	12200	12,200
HUESO DE PALETA 14	1.	11500	11,500
COGOTE 15	1.	10800	10,800
DESCARGUE 16	1.	11400	11,400
MORRO 17	1.	11000	11,000

HUESO CARNUDO 18	1.	3000	3,000
HUESO PROMOCION 19	1.	1200	1,200
MOTA 20	1.	8000	8,000
RAIZ 21	1.	15000	15,000
PECHO 22	1.	12000	12,000
COLA 23	1.	10000	10,000
PEPINO 24	1.	10000	10,000
PLANAS 25	1.	5600	5,600
LOMO 27	1.	22000	22,000
FALDA 36	1.	11400	11,400
BRAZO 38	1.	11600	11,600
CADERA 35	1.	14000	14,000
BOTA 33	1.	14000	14,000

Cant. total: 26.

Total: \$ 292,900.

Cambio: \$ 0.

endedor:

GRACIAS POR SU COMPRA

"HAZ DE TU VIDA UN SUEÑO
Y DE TU SUEÑO UNA REALIDAD"

**ANEXO D.
ESTUDIO DE TIEMPOS**

Estudio de tiempo para realizar el lomo

Tabla. Verificar orden y trasladar materia prima.

Verificar orden y trasladar materia												
Actividad	Ciclos								Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
Verificar	7	8	6	9	7	9	8	10	64	1	8	8
Alistar MP	9	11	10	12	13	10	9	9	83,0	1	8	10
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	9	7	8	60,0	1	8	7
Trasladar	20	24	25	26	23	20	20	22	180,0	1	8	22,5
											Suma de TN	48,375
											% Suplementos	0,32
											Tiempo estándar	63,86

Tabla. Preparación de la carne.

Preparación de las carne												
Actividad	Ciclos								Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
Tajar	20	24	25	26	23	20	20	22	180	1	8	22,5
Adobar	9	11	10	12	13	10	9	9	83,0	1	8	10,375
Poner Asar	7	8	6	9	7	9	8	10	64,0	1	8	8
Esperar	180	140	160	170	160	150	150	160	1270,0	1	8	158,75
Dar la vuelta a la carne	5	7	6	8	6	6	5	5	48,0	1	8	6
Esperar	180	140	160	170	160	150	150	160	1270,0	1	8	158,75
											Suma de TN	364,375
											% Suplementos	0,32
											Tiempo estándar	480,98

Tabla. Preparación de las papas.

preparación de las papas												
Actividad	Ciclos								Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
tomar las papas	5	4	6	4	5	6	5	5	40	1	8	5
lavar las papas	9	8	10	8	9	10	10	9	73,0	1	8	9,125
pelar las papas	80	90	70	90	80	80	80	70	640,0	1	8	80
Picar las papas	180	140	160	120	140	150	140	160	1190,0	1	8	148,75
poner a fritar	10	12	10	13	14	13	14	14	100,0	1	8	12,5
verificar las papas	6	7	6	7	5	5	6	5	47,0	1	8	5,875
											Suma de TN	261,25
											% Suplementos	0,32
											Tiempo estándar	344,85

Tabla. Preparación de la ensalada.

Actividad	Preparación de la ensalada								Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
Tomar las verduras	8	7	8	7	9	10	8	7	64	1	8	8
Picar las verdura	60	65	63	68	65	69	67	70	527,0	1	8	65,8
Ponerlas en un recipiente	7	8	7	9	8	7	9	8	63,0	1	8	7,875
Mesclar las verdura	6	5	6	7	6	7	6	5	48,0	1	8	6
Agregar aceite de oliva	7	8	7	7	6	8	7	7	57,0	1	8	7,125
												Suma de TN 94,875
												% Suplementos 0,32
												Tiempo estándar 125,24

Tabla. Ensamblar plato.

Actividad	Ensamblar el plato								Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
Servir la carne	9	7	8	10	8	7	8	7	64	1	8	8
Servir las papas	12	13	12	12	14	14	15	13	105,0	1	8	13,125
Servir la ensalada	13	14	12	13	12	14	14	14	106,0	1	8	13,25
												Suma de TN 34,375
												% Suplementos 0,32
												Tiempo estándar 45,38

Estudio de tiempo para realizar el churrasco

Tabla. Verificar orden.

Actividad	Verificar orden y trasladar materia					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Verificar	7	8	6	9	7	37	1	5	7,4
Alistar MP	9	11	10	12	13	55,0	1	5	11
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	36,0	1	5	7,2
Trasladar	20	24	25	26	23	118,0	1	5	23,6
									Suma de TN 49,2
									% Suplementos 0,32
									Tiempo estándar 64,94

Tabla. Preparación de la carne

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tajar	20	24	25	26	23	118	1	5	23,6
Adobar	9	11	10	12	13	55,0	1	5	11
Poner Asar	9	8	6	9	7	39,0	1	5	7,8
Esperar	180	140	160	170	160	810,0	1	5	162
Dar la vuelta a la carne	5	7	6	8	6	32,0	1	5	6,4
Esperar	180	140	160	170	160	810,0	1	5	162
Suma de TN									372,8
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									492,10

Tabla. Preparación de salsa chimichurri

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Picar el perejil, la albahaca, el orégano, el ajo	90	95	89	87	90	451	1	5	90,2
Poner en la licuadora todo	10	9	11	8	12	50,0	1	5	10
Agregar el vinagre y el aceite	9	8	9	7	9	42,0	1	5	8,4
Licuar todo	130	140	135	138	140	683,0	1	5	136,6
Dejar en recipiente de vidrio	5	6	5	7	4	27,0	1	5	5,4
Suma de TN									250,6
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									330,79

Tabla. Preparación de las papas.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tomar las papas	5	4	6	4	5	24	1	5	4,8
Lavar las papas	9	8	10	8	9	44,0	1	5	8,8
Pelar las papas	80	90	70	90	80	410,0	1	5	82
Cortar las papas	180	140	160	120	140	740,0	1	5	148
Poner a fritar	10	12	10	13	14	59,0	1	5	11
Verificar las papas	6	7	6	7	5	31,0	1	5	6,2
Suma de TN									261,6
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									345,31

Tabla. Preparación de la ensalada.

Actividad	preparación de la ensalada					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	Ciclos									
	1	2	3	4	5					
Tomar las verduras	8	7	8	7	9	39	1	5	7,8	
Cortar las verdura	60	65	63	68	65	321,0	1	5	64,2	
Ponerlas en un recipiente	7	8	7	9	8	39,0	1	5	7,8	
Mesclar las verdura	6	5	6	7	6	30,0	1	5	6	
Agregar aceite de oliva	7	8	7	7	6	35,0	1	5	7	
									Suma de TN	92,8
									% Suplementos	0,32
									Tiempo estándar	122,50

Tabla. Ensamblar plato.

Actividad	Ensamblar el plato					Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal	
	Ciclos									
	1	2	3	4	5					
Servir la carne	9	7	8	10	8	42	1	5	8,4	
Agregar la salsa	5	4	4	3	4	20	1	5	4	
Servir las papas	12	13	12	12	14	63,0	1	5	12,6	
Servir la ensalada	13	14	12	13	12	64,0	1	5	12,8	
									Suma de TN	37,8
									% Suplementos	0,32
									Tiempo estándar	49,90

Estudio de tiempo para realizar la Carne en bistec

Tabla. Verificar orden.

Actividad	Verificar orden y trasladar materia				Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal	
	Ciclos								
	1	2	3						
Verificar	7	8	6		21	1	3	7	
Alistar MP	9	11	10		30	1	3	10	
Alistar utensilios	7	8	6		21	1	3	7	
Trasladar	20	24	25		69	1	5	14	
								Suma de TN	38
								% Suplementos	0,32
								Tiempo estándar	49,90

Tabla. Preparación de carne.

Preparación de las carne							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3				
Tajar la carne	10	12	12	34	1	3	11
Cortar tomates y cebolla cabezona	24	22	23	69	1	3	23
Poner la cebolla y los tomates en el fondo del recipiente	7	8	6	21	1	3	7
Poner la carne sobre lo picado	5	4	3	12	1	3	4
Poner la cebolla y los tomates sobre la carne	7	8	6	21	1	3	7
Agregar cerveza y aceite	8	7	8	23	1	3	7,667
Dejar que cocine	2450	2410	2400	7260	1	3	2420
							Suma de TN 2480
							% Suplementos 0,32
							Tiempo estándar 3273,60

Tabla. Preparación de patacones

Preparación de los patacones							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3				
Tomar los plátanos	5	6	4	15	1	3	5
Pelar los plátanos	9	8	9	26	1	3	8,667
Cortar los plátanos	24	25	27	76	1	3	25,333
Poner a sofreír	80	70	75	225	1	3	75
Sacar del aceite	6	7	6	19	1	3	6,333
Dejar enfriar	48	52	50	150	1	3	50
Hacer presión en los plátanos	20	15	18	53	1	3	17,667
Poner a fritar de nuevo	80	70	75	225	1	3	75,000
							Suma de TN 263,000
							% Suplementos 0,32
							Tiempo estándar 347,16

Tabla. Preparación de ensalada.

Preparación de la ensalada							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Tomar las verduras	8	7	8	23	1	3	7,667
Cortar las verdura	60	65	63	188	1	3	62,667
Ponerlas en un recipiente	7	8	7	22	1	3	7,333
Mesclar las verdura	6	5	6	17	1	3	5,667
Agregar aceite de oliva	7	8	7	22	1	3	7,333
							Suma de TN 90,667
							% Suplementos 0,32
							Tiempo estándar 119,68

Tabla. Fritar huevos.

Fritar 2 huevos							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Fritar 2 huevos	90	95	98	283	1	3	94,333
Poner sobre la carne	7	8	7	22	1	3	7,333
Suma de TN							101,667
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							134,20

Tabla. Ensambla plato.

Ensamblar el plato							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Servir la carne	9	7	8	24	1	3	8
Servir los patacones	12	13	12	37	1	3	12,333
Servir la ensalada	13	14	12	39	1	3	13
Suma de TN							33,333
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							44

Estudio de tiempo para realizar el filete

Tabla. Verificar orden y trasladar materia prima.

Verificar orden y trasladar materia												
Actividad	Ciclos								Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3	4	5	6	7	8				
Verificar	7	8	6	9	7	9	8	10	64	1	8	8
Alistar MP	9	11	10	12	13	10	9	9	83,0	1	8	10
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	9	7	8	60,0	1	8	7
Trasladar	20	24	25	26	23	20	20	22	180,0	1	8	22,5
Suma de TN											48,375	
% Suplementos											0,32	
Tiempo estándar											63,86	

Tabla. Preparación de la carne.

Preparación de las carne													
Actividad	Ciclos								Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3	4	5	6	7	8					
Tajar	20	24	25	26	23	20	20	22	180	1	8	22,5	
Adobar	9	11	10	12	13	10	9	9	83,0	1	8	10,375	
Poner Asar	7	8	6	9	7	9	8	10	64,0	1	8	8	
Esperar	180	140	160	170	160	150	150	160	1270,0	1	8	158,75	
Dar la vuelta a la carne	5	7	6	8	6	6	5	5	48,0	1	8	6	
Esperar	180	140	160	170	160	150	150	160	1270,0	1	8	158,75	

Estudio de tiempo para realizar el arroz con carnes mixtas

Tabla. Verificar orden

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal	
	1	2	3					
Verificar	7	8	6	21	1	3	7	
Alistar MP	9	11	10	30	1	3	10	
Alistar utensilios	7	8	6	21	1	3	7	
Trasladar	20	24	25	69	1	5	14	
							Suma de TN	38
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	50

Tabla. Preparación de la carne

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Tajar en cuadros pequeños	110	105	108	323	1	3	107,67	
Poner en un recipiente con sal cebolla y agua	8	9	8	25	1	3	8,33	
Cocinar con sal y cebolla	1800	1805	1758	5363	1	3	1787,67	
							Suma de TN	1903,67
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	2512,84

Tabla. Preparación de verduras.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Tajar verduras	200	210	205	615	1	3	205	
poner en un recipiente con sal cebolla y agua	8	9	8	25	1	3	8,33	
Cocinar con sal y cebolla	1800	1805	1758	5363	1	3	1787,67	
							Suma de TN	2001,00
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	2641,32

Tabla. Preparación de arroz.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Sofreír cebolla y sal	14	13	15	42	1	3	14
Agregar agua	28	27	27	82	1	3	27,33
Agregar arroz (por una taza de arroz dos de agua)	25	23	25	73	1	3	24,33
Revolver	10	8	9	27	1	3	9,00
Dejar secar	1200	1987	1202	4389	1	3	1463,00
Bajar la llama	4	3	3	10	1	3	3,33

Dejar cocinar	1200	1987	1202	4389	1	3	1463
							Suma de TN 3004
							% Suplementos 0,32
							<u>Tiempo estándar 3965,28</u>

Tabla. Ensamblar plato.

Actividad	Ensamblar el plato			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	Ciclos						
	1	2	3				
Servir arroz	18	19	17	54	1	3	18
Servir las verduras	19	18	17	54	1	3	18
Servir la carne	15	16	15	46	1	3	15,33
							Suma de TN 51,33
							% Suplementos 0,32
							<u>Tiempo estándar 67,76</u>

Estudio de tiempo para realizar la carne estofada.

Tabla. Verificar orden.

Actividad	Verificar orden y trasladar materia			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	Ciclos						
	1	2	3				
Verificar	7	8	6	21	1	3	7,00
Alistar MP	9	11	10	30	1	3	10,00
Alistar utensilios	7	8	6	21	1	3	7,00
Trasladar	20	24	25	69	1	3	23,00
							Suma de TN 47,00
							% Suplementos 0,32
							<u>Tiempo estándar 62,04</u>

Tabla. Preparación de carne.

Actividad	Preparación de las carne			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	Ciclos						
	1	2	3				
Tajar en cuadros pequeños	110	105	108	323	1	3	107,67
sofreír los trozos	86	90	88	264	1	3	88,00
Dejar enfriar	20	20	22	62	1	3	20,67
Untar con harina para apañar	40	39	42	121	1	3	40,33
Fritar	86	90	88	264	1	3	88,00
							Suma de TN 344,67
							% Suplementos 0,32
							<u>Tiempo estándar 454,96</u>

Tabla. Preparación de la carne.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Untar la piala con mantequilla	30	34	35	99	1	3	33,00	
Agregar salsa de tomate	55	53	54	162	1	3	54,00	
Agregar verduras y especias	45	46	48	139	1	3	46,33	
Revolver	14	15	13	42	1	3	14,00	
Dejar espesar	86	90	88	264	1	3	88,00	
Poner la carne en la salsa	554	549	545	1648	1	3	549,33	
Revolver	14	15	13	42	1	3	14,00	
							Suma de TN	798,67
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	1054,24

Tabla. Preparación de arroz.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal	
	1	2	3					
sofreír cebolla y sal	14	13	15	42	1	3	14,00	
Agregar agua	28	27	27	82	1	3	27,33	
Agregar arroz (por una taza de arroz dos de agua)	25	23	25	73	1	3	24,33	
Revolver	10	8	9	27	1	3	9,00	
Dejar secar	1200	1987	1202	4389	1	3	1463,00	
Bajar la llama	4	3	3	10	1	3	3,33	
Dejar cocinar	1200	1987	1202	4389	1	3	1463,00	
							Suma de TN	3004,00
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	3965,28

Tabla. Ensamble de plato.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Servir arroz (plato aparte)	18	19	18	55	1	3	18,33	
Servir la carne en salsa	15	16	16	47,0	1	3	15,67	
							Suma de TN	34,00
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	44,88

Estudio de tiempo para realizar el gulasch

Tabla. Verificar orden.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Verificar	7	8	6	9	7	37	1	5	7,40
Alistar MP	9	11	10	12	13	55	1	5	11,00
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	36	1	5	7,20
Trasladar	20	24	25	26	23	118	1	5	23,60
Suma de TN									49,20
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									64,94

Tabla. Preparación de carne.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tajar en cuadros pequeños	110	105	108	111	110	544	1	5	108,80
Sofreír los trozos	86	90	88	87	85	436	1	5	87,20
Llevarla a la salsa	20	20	22	23	22	107	1	5	21,40
Suma de TN									217,40
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									286,97

Tabla. Preparación de las papas.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tomar las papas	5	4	6	4	5	24	1	5	5
Lavar las papas	9	8	10	8	9	44	1	5	9
Pelar las papas	80	90	70	90	80	410	1	5	82
Cortar las papas	180	140	160	120	140	740	1	5	148
Poner a fritar	10	12	10	13	14	59	1	5	12
Verificar las papas	6	7	6	7	5	31	1	5	6
Suma de TN									262
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									345,31

Tabla. Preparación de salsa.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Poner un sartén salsa									
Gulasch	30	28	31	29	29	147	1	5	29,40
Agregar verduras y Especies	52	59	55	56	55	277	1	5	55,40
Agregar un poco de agua	40	35	38	36	35	184	1	5	36,80
Revolver	60	65	66	67	66	324	1	5	64,80
Dejar que espese	1000	998	995	1005	1003	5001	1	5	1000,20

Agregar un poco de vino	7	6	8	7	8	36	1	5	7,20
Esperar que se incorpore	60	62	58	61	61	302	1	5	60,40
Agregar la carne sofreída	5	4	5	3	5	22	1	5	4,40
									Suma de TN 1254,20
									% Suplementos 0,32
									<u>Tiempo estándar 1655,54</u>

Tabla. Ensamblar plato.

Actividad	Ensamblar el plato					Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	Ciclos								
Servir la carne	15	16	15	16	14	76,0	1	5	15,20
Poner salsa sobre la carne	13	15	14	13	15	70,0	1	5	14,00
Servir las papas	12	13	12	12	14	63,0	1	5	12,600
									Suma de TN 29,20
									% Suplementos 0,32
									<u>Tiempo estándar 38,54</u>

Estudio de tiempo para realizar el spaghetti

Tabla. Preparación de materia prima.

Actividad	Verificar orden y trasladar materia				Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	Ciclos							
Verificar	7	8	6		21	1	3	7,00
Alistar MP	9	11	10		30	1	3	10,00
Alistar utensilios	7	8	6		21	1	3	7,00
Trasladar	20	24	25		69	1	3	23,00
								Suma de TN 47,00
								% Suplementos 0,32
								<u>Tiempo estándar 62,04</u>

Tabla. Preparación de la pasta.

Actividad	Preparación de la pasta				Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	Ciclos							
Hervir agua		1200	1190	1180	3570	1	3	1190,00
Poner la pasta en el agua hirviendo		10	13	14	37	1	3	12,33
Dejar que cocine		1200	1190	1180	3570	1	3	1190,00
								Suma de TN 2392,33
								% Suplementos 0,32
								<u>Tiempo estándar 3157,88</u>

Tabla. Preparación de la carne.

preparación de las carne							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Tajar en cuadros pequeños	110	105	108	323	1	3	107,67
Adobar	20	20	22	62	1	3	20,67
Pre cocinar	300	320	315	935	1	3	311,67
Suma de TN							440,00
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							580,80

Tabla. Preparación de la salsa.

Preparación de salsa								
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal	
	1	2	3					
Picar cebolla larga		100	95	97	292	1	3	97,33
Ralla tomate		60	58	57	175	1	3	58,33
Agregar aceite		7	8	7	22	1	3	7,33
Dejar sofreír		20	23	25	68	1	3	22,67
Agregar la salsa que quiere el cliente		20	23	24	67	1	3	22,33
Agregar la carne		30	33	34	97	1	3	32,33
Revolver		5	4	5	14	1	3	4,67
Dejar que se incorpore		600	596	597	1793	1	3	597,67
Suma de TN							842,67	
% Suplementos							0,32	
Tiempo estándar							1112,32	

Tabla. Ensamblar plato.

Ensamblar el plato							
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	Factor de actuación	# ciclos	Tiempo normal
	1	2	3				
Servir la pasta	15	16	15	46,0	1	3	15,33
Poner salsa con carne sobre la Pasta	13	15	14	42,0	1	3	14,00
Suma de TN							29,33
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							38,72

Estudio de tiempo para realizar la hamburguesa grande

Tabla. Verificar orden.

Verificar orden y trasladar materia									
Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Verificar	7	8	6	9	7	37	1	5	7,40
Alistar MP	9	11	10	12	13	55	1	5	11,00
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	36	1	5	7,20
Trasladar	20	24	25	26	23	118	1	5	23,60

Suma de TN	49,20
% Suplementos	0,32
Tiempo estándar	64,94

Tabla. Preparación de la carne.

Actividad	Preparación de las carne Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Moler la carne	297	289	290	295	292	1463	1	5	292,60
Agregar aceite	5	4	5	4	4	22	1	5	4,40
Tomar un poco de carne	9	10	8	9	9	45	1	5	9,00
Hacer una esfera	12	13	12	11	10	58	1	5	11,60
Hacer presión y dejarla como Arepa	13	14	14	14	13	68	1	5	13,60
Hacer una esfera	12	13	12	11	10	58	1	5	11,60
Hacer presión y dejarla como arepa	13	14	14	14	13	68	1	5	13,60
Poner a sofreír las dos carnes	20	24	25	26	23	118	1	5	23,60
Esperar	180	140	160	170	160	810	1	5	162,00
Dar la vuelta a las carnes	5	7	6	8	6	32	1	5	6,40
Esperar	180	140	160	170	160	810	1	5	162,00
									Suma de TN
									710,40
									% Suplementos
									0,32
									Tiempo estándar
									937,73

Tabla. Preparación de aderezos

Actividad	Preparación de aderezos Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Picar lechuga	40	45	45	46	46	222	1	5	44,400
Picar champiñones	46	47	45	46	46	230,0	1	5	46,000
Triturar papas de fosforo	7	6	7	8	9	37,0	1	5	7,400
									Suma de TN
									97,800
									% Suplementos
									0,32
									Tiempo estándar
									129,10

Tabla. Preparación de las papas

Actividad	Preparación de las papas Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tomar las papas	5	4	6	4	5	24	1	5	4,800
Lavar las papas	9	8	10	8	9	44,0	1	5	8,800
Pelar las papas	80	90	70	90	80	410,0	1	5	82,000
Cortar las papas	180	140	160	120	140	740,0	1	5	148,000
Poner a fritar	10	12	10	13	14	59,0	1	5	11,800
Verificar las papas	6	7	6	7	5	31,0	1	5	6,200
									Suma de TN
									261,600
									% Suplementos
									0,32

Tabla. Ensamble de hamburguesa.

Actividad	ensamble de hamburguesa					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	Ciclos								
	1	2	3	4	5				
Calentar el pan	30	28	31	29	29	147	1	5	29,40
Poner lechuga picada	8	9	10	11	9	47	1	5	9,40
Poner la carne	7	8	7	9	8	39	1	5	7,80
Poner queso	4	5	4	5	4	22	1	5	4,40
Poner la carne	7	8	7	9	8	39	1	5	7,80
Poner champiñones picado	8	7	7	8	7	37	1	5	7,40
Poner papas en fosforo	8	9	10	11	9	47	1	5	9,40
Poner pan de encima	8	7	8	7	7	37	1	5	7,40
									Suma de TN
									83,00
									% Suplementos
									0,32
									Tiempo estándar
									109,56

Tabla. Ensamblar pato.

Actividad	Ensamblar el plato					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	Ciclos								
	1	2	3	4	5				
servir la hamburguesa	15	16	15	16	14	76,0	1	5	15,20
servir las papas	13	15	14	13	15	70,0	1	5	14,00
servir la gaseosa	30	33	32	35	36	166,0	1	5	33,200
									Suma de TN
									62,40
									% Suplementos
									0,32
									Tiempo estándar
									82,37

Estudio de tiempo para realizar la Hamburguesa kids

Tabla. Verificación de materias primas.

Actividad	Verificar orden y trasladar materia					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	Ciclos								
	1	2	3	4	5				
Verificar	7	8	6	9	7	37	1	5	7,40
Alistar MP	9	11	10	12	13	55	1	5	11,00
Alistar utensilios	7	8	6	7	8	36	1	5	7,20
Trasladar	20	24	25	26	23	118	1	5	23,60
									Suma de TN
									49,20
									% Suplementos
									0,32
									Tiempo estándar
									64,94

Tabla. Preparación de la carne.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Moler la carne	297	289	290	295	292	1463	1	5	292,60
Agregar aceite	5	4	5	4	4	22	1	5	4,40
Tomar un poco de carne	9	10	8	9	9	45	1	5	9,00
Hacer una esfera	12	13	12	11	10	58	1	5	11,60
Hacer presión y dejarla como arepa	13	14	14	14	13	68	1	5	13,60
Poner a sofreír la carne	20	24	25	26	23	118	1	5	23,60
Esperar	180	140	160	170	160	810	1	5	162,00
Dar la vuelta a la carne	5	7	6	8	6	32	1	5	6,40
Esperar	180	140	160	170	160	810	1	5	162,00
									Suma de TN
									% Suplementos
									Tiempo estándar

Tabla. Preparación de las papas

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Tomar las papas	5	4	6	4	5	24	1	5	4,800
Lavar las papas	9	8	10	8	9	44,0	1	5	8,800
Pelar las papas	80	90	70	90	80	410,0	1	5	82,000
Cortar las papas	180	140	160	120	140	740,0	1	5	148,000
Poner a fritar	10	12	10	13	14	59,0	1	5	11,800
Verificar las papas	6	7	6	7	5	31,0	1	5	6,200
									Suma de TN
									% Suplementos
									Tiempo estándar

Tabla. Ensamble hamburguesa

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Calentar el pan	30	28	31	29	29	147	1	5	29,40
Poner la carne	7	8	7	9	8	39	1	5	7,80
Poner queso	4	5	4	5	4	22	1	5	4,40
Poner pan de encima	8	7	8	7	7	37	1	5	7,40
									Suma de TN
									% Suplementos
									Tiempo estándar

Tabla. Ensamble plato.

Actividad	Ciclos					Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3	4	5				
Servir la hamburguesa	15	16	15	16	14	76,0	1	5	15,20
Servir las papas	13	15	14	13	15	70,0	1	5	14,00
Servir la gaseosa	30	33	32	35	36	166,0	1	5	33,200
Agregar juguete	9	10	7	8	7	41,0	1	5	8,200
Suma de TN									70,60
% Suplementos									0,32
Tiempo estándar									93,19

Estudio de tiempo para realizar la sopa canina

Tabla. Verificar materia prima.

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3				
Verificar	7	8	6	21	1	3	7,00
Alistar MP	9	11	10	30	1	3	10,00
Alistar utensilios	7	8	6	21	1	3	7,00
Trasladar	20	24	25	69	1	3	23,00
Suma de TN							47,00
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							62,04

Tabla. Preparación de las verduras

Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal
	1	2	3				
Picar la espinaca	73	76	75	224	1	3	74,67
Picar cebolla larga	75	74	76	225	1	3	75,00
Picar cilantro	12	13	12	37	1	3	12,33
Picar zanahoria	76	76	75	227	1	3	75,67
Picar habichuelas	75	77	76	228	1	3	76,00
Picar el trozo de carne "costilla"	67	66	65	198	1	3	66,00
Suma de TN							379,67
% Suplementos							0,32
Tiempo estándar							501,16

Tabla preparación de las papas.

Preparación de las papas								
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Tomar las papas	5	4	6	15	1	3	5,000	
Lavar las papas	9	8	10	27,0	1	3	9,000	
Pelar las papas	80	90	70	240,0	1	3	80,000	
Cortar las papas	180	140	160	480,0	1	3	160,000	
							Suma de TN	254,000
							% Suplementos	0,32

Tabla. Cocinar la carne.

Cocinar la carne								
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Poner agua a calentar	10	12	13	35	1	3	11,67	
Agregar cebolla	7	8	7	22	1	3	7,33	
Agregar cilantro	4	5	4	13	1	3	4,33	
Agregar la carne y dejar Cocinar	8	7	8	23	1	3	7,67	
Esperar	1200	1204	1198	3602	1	3	1200,67	
							Suma de TN	1231,67
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	1625,80

Tabla. Agregar verduras para la sopa.

Agregar verduras para la sopa								
Actividad	Ciclos			Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
	1	2	3					
Agregar la espinaca	7	6	6	19,0	1	3	6,33	
Agregar la cebolla larga	8	6	6	20,0	1	3	6,67	
Agregar el cilantro	5	4	5	14,0	1	3	4,667	
Agregar la zanahoria	7	5	7	19,0	1	3	6,333	
Agregar las habichuelas	9	8	7	24,0	1	3	8,000	
Agregar las papas	9	8	7	24,0	1	3	8,000	
Esperar	1200	1204	1198	3602	1	3	1200,67	
							Suma de TN	1240,67
							% Suplementos	0,32
							Tiempo estándar	1637,68

Tabla. Licuar


		Ciclos			Licuar			
Actividad	1	2	3	Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
Licuar todo	200	180	190	570,0	1	3	190,00	
							Suma de TN	
							% Suplementos	
							Tiempo estándar	
							190,00	
							0,32	
							250,80	


Tabla. Servir

		Ciclos			Servir			
Actividad	1	2	3	Suma de tiempo real	factor de actuación	# ciclos	tiempo normal	
Servir	38	35	34	107,0	1	3	35,67	
							Suma de TN	
							% Suplementos	
							Tiempo estándar	
							35,67	
							0,32	
							47,08	


**ANEXO E.
CORREO DE ASOBUFALOS**

Fuente: SUAREZ QUICENO, Alba Lucia <asobufalos@asobufalos.com> “Carne Bufalina en Bogotá” [Correo eléctrico] 9 de agosto de 2018. Enviado a: Vanessa Sepúlveda






 asobufalos@asobufalos.com ☆
asobufalos@asobufalos.com

 Enviar correo electrónico

Todos los resultados

 ASOBUFALOS Alba Lucía Suárez Q.
Re: Información Lun 3/09
Vanessa buenos días: La... Bandeja de ent...

Re: Información


 ASOBUFALOS Alba Lucía Suárez Q.
<asobufalos@asobufalos.com>    

Lun 3/09/2018, 11:44 AM
Usted ▾




Vanessa buenos días:

La carne de búfalo la puede conseguir en carulla o el Exito, también en Olímpica.

Cordial saludo.



Alba Lucía Suárez Quiceno
Directora Ejecutiva
Asociación Colombiana de Criadores de Búfalos
Teléfonos (4) 266 7256 - 311 308 2552
Carrera 35 A N° 15 B 35 Oficina 616
Centro Empresarial Prisma
Medellín - Colombia

Asobufalos @asobufalos @asobufalos

**ANEXO F.
SACRIFICIOS DE GANADO BUFALINO EN FRIOGAN**

Fuente: MIC (Mercado integrado de la carne). Ganado bufalino. [Sitio web].
[Consultado 23 septiembre de 2018]. Disponible en:
<http://www.subagan.com/sistemamic/panel-central/ganado-bufalino>

Tabla. Búfala nueva

Punto de entrega	Último precio	Cabezas Negociadas	Compra	Venta	Rendimiento canal estándar	Subsidio comisión	Ubicación
Frigosinú	-		-	-	45%	0%	Montería (Córdoba)
Red Cárnica	\$3,550	9	-	-	45%	0%	Ciénaga De Oro (Córdoba)
Otros Frigoríficos	-		-	-	45%	0%	Montería (Córdoba)
Frigotun	-		-	-	45%	0%	Pereira (Risaralda)
Friogan Corozal	-		-	-	45%	0%	Corozal (Sucre)
Frigocer	-		-	-	45%	0%	Cereté (Córdoba)

Tabla. Búfala vieja

Punto de entrega	Último precio	Cabezas Negociadas	Compra	Venta	Rendimiento canal estándar	Subsidio comisión	Ubicación
Frigosinú	-		-	-	42%	0%	Montería (Córdoba)
Red Cárnica			-	-	42%	0%	Ciénaga De Oro (Córdoba)
Otros Frigoríficos	-		-	-	42%	0%	Montería (Córdoba)
Frigotun	-		-	-	42%	0%	Pereira (Risaralda)
Friogan Corozal	-		-	-	42%	0%	Corozal (Sucre)
Frigocer	-		-	-	42%	0%	Cereté (Córdoba)

Tabla. Búfalo nuevo

Punto de entrega	Último precio	Cabezas Negociadas	Compra	Venta	Rendimiento canal estándar	Subsidio comisión	Ubicación
Frigosinú	-		-	-	47%	0%	Montería (Córdoba)
Red Cárnica			-	-	47%	0%	Ciénaga De Oro (Córdoba)
Otros Frigoríficos	-		-	-	47%	0%	Montería (Córdoba)
Frigotun	-		-	-	47%	0%	Pereira (Risaralda)
Friogan Corozal	-		-	-	47%	0%	Corozal (Sucre)
Frigocer	-		-	-	47%	0%	Cereté (Córdoba)

Tabla. Búfalo viejo

Punto de entrega	Último precio	Cabezas Negociadas	Compra	Venta	Rendimiento canal estándar	Subsidio comisión	Ubicación
Frigosinú	-		-	-	47%	0%	Montería (Córdoba)
Red Cárnica			-	-	47%	0%	Ciénaga De Oro (Córdoba)
Otros Frigoríficos	-		-	-	47%	0%	Montería (Córdoba)
Frigotun	-		-	-	47%	0%	Pereira (Risaralda)
Friogan Corozal	-		-	-	47%	0%	Corozal (Sucre)
Frigocer	-		-	-	47%	0%	Cereté (Córdoba)

**ANEXO G.
FACTURA DE INSUMOS PARA DISTRIBUCIÓN AL DETAL.**

Fuente: Maquinaria Técnica Alimentaria, Basculas eléctricas, Molinos Sierras y otros, Ventas y mantenimiento. Hipercarnes San Martín. Av Ciudad de Cali No 15^a-91 Local D1. [7-Agosto-2018]. [Factura de venta]

**ANEXO H.
PROCESO DE SELECCIÓN**

ENTREVISTA LABORAL

- 1) ¿Por qué desea hacer parte de nuestro equipo de trabajo?
- 2) ¿Qué nos puede aportar usted a la entidad desde su cargo?
- 3) ¿Cuál es la razón por la cual el cargo debe ser suyo?
- 4) ¿Qué estudios ha realizado y porque los eligió?
- 5) ¿Destaque en su formación que es lo que más se ajusta al cargo?
- 6) ¿Piensa en seguir estudiando a futuro?
- 7) ¿Qué sabe de la empresa?
- 8) ¿Cuéntenos cómo se enteró de la vacante?
- 9) ¿Con que tipo de jefe le gustaría trabajar?, ¿Y con cuál acabaría por chocar?
- 10) ¿Qué relación debe haber entre un jefe y un colaborador según su opinión?
- 11) ¿Qué dificultad ve al pasar de ser un estudiante a la vida laborar?
- 12) ¿Dígame sus fortalezas y debilidades para el cargo?
- 13) ¿Cómo minimiza sus debilidades y hace mayores sus fortalezas?
- 14) ¿Por qué piensa que tendrá éxito en el cargo?
- 15) ¿Le gusta el trabajo en equipo?
- 16) ¿Cómo cree que va a evolucionar el subsector de la empresa?
- 17) ¿Qué opina de la monotonía?
- 18) ¿Nos contaría algo de usted mismo?
- 19) ¿Cambiaría algo de su forma de ser?
- 20) ¿Qué hace en su tiempo libre?
- 21) ¿Defínase por medio de 5 adjetivos y dígame porque los uso?


FORMULARIO EROS

EROS[®]

Nombre _____ # Cédula _____ Edad _____

Sexo _____ Nivel de Estudios _____ Profesión _____

Ciudad _____ Fecha _____ Cargo _____



PSIGMA[®]
CORPORATION
Tecnología y Consultoría en Recursos Humanos

Instrucciones: a continuación encontrará un conjunto de grupos de cuatro palabras, lea con atención y elija entre ellas la que más se ajusta a su modo de ser en el trabajo marcando con un (más), luego revise las otras tres y elija la que menos se ajusta a usted en su vida laboral indicándolo con un (menos), es posible que le resulte algo difícil decidirse por una palabra u otra, sencillamente escoja la más o menos representativa, no se puede ser igual en cada una de las características. Es indispensable que conteste a todas las preguntas, no deje ninguna sin contestar, tiene 20 minutos para hacerlo. No hay respuestas buenas o malas, todas las opciones son válidas.

El siguiente ejemplo indica a quien que elige entre (solidario(a), resistente, atrayente y dinámico(a), posee más características de solidario y menos de atrayente.

Observador (Nueva versión) _____
solidario(a) +
resistente
atrayente -
dinámico(a)

1	compañero(a) <input type="checkbox"/>	cuidadoso(a) <input type="checkbox"/>	imaginativo(a) <input type="checkbox"/>	tranquilo(a) <input type="checkbox"/>	22	solidario(a) <input type="checkbox"/>	resistente <input type="checkbox"/>	atrayente <input type="checkbox"/>	dinámico(a) <input type="checkbox"/>
2	Idóneo(a) <input type="checkbox"/>	abierto(a) <input type="checkbox"/>	estable <input type="checkbox"/>	esmerado(a) <input type="checkbox"/>	23	explícito(a) <input type="checkbox"/>	pendiente <input type="checkbox"/>	audaz <input type="checkbox"/>	aguantador(a) <input type="checkbox"/>
3	ecuaníme <input type="checkbox"/>	consagrado(a) <input type="checkbox"/>	agradable <input type="checkbox"/>	perspicaz <input type="checkbox"/>	24	paciente <input type="checkbox"/>	competitivo(a) <input type="checkbox"/>	notable <input type="checkbox"/>	afectuoso(a) <input type="checkbox"/>
4	expresivo(a) <input type="checkbox"/>	recursivo(a) <input type="checkbox"/>	responsable <input type="checkbox"/>	íntegro(a) <input type="checkbox"/>	25	aislado(a) <input type="checkbox"/>	impulsivo(a) <input type="checkbox"/>	indiferente <input type="checkbox"/>	parcimonioso(a) <input type="checkbox"/>
5	sagaz <input type="checkbox"/>	satisfecho(a) <input type="checkbox"/>	vehemente <input type="checkbox"/>	participativo(a) <input type="checkbox"/>	26	empresedor(a) <input type="checkbox"/>	optimista <input type="checkbox"/>	disciplinado(a) <input type="checkbox"/>	cooperativo(a) <input type="checkbox"/>
6	sociable <input type="checkbox"/>	competente <input type="checkbox"/>	aceptado(a) <input type="checkbox"/>	exigente <input type="checkbox"/>	27	medurado(a) <input type="checkbox"/>	equitativo(a) <input type="checkbox"/>	elocuente <input type="checkbox"/>	osado(a) <input type="checkbox"/>
7	insistente <input type="checkbox"/>	imparcial <input type="checkbox"/>	comedido(a) <input type="checkbox"/>	autónomo(a) <input type="checkbox"/>	28	cálido(a) <input type="checkbox"/>	influyente <input type="checkbox"/>	tenaz <input type="checkbox"/>	reverente <input type="checkbox"/>
8	tajante <input type="checkbox"/>	vulnerable <input type="checkbox"/>	variable <input type="checkbox"/>	despiadado(a) <input type="checkbox"/>	29	alegre <input type="checkbox"/>	precavido(a) <input type="checkbox"/>	colaborador(a) <input type="checkbox"/>	resuelto <input type="checkbox"/>
9	capaz <input type="checkbox"/>	organizado(a) <input type="checkbox"/>	adaptable <input type="checkbox"/>	tratable <input type="checkbox"/>	30	cautivador(a) <input type="checkbox"/>	intrépido(a) <input type="checkbox"/>	permissivo(a) <input type="checkbox"/>	bondadoso(a) <input type="checkbox"/>
10	aplomado(a) <input type="checkbox"/>	brillante <input type="checkbox"/>	abordable <input type="checkbox"/>	minucioso(a) <input type="checkbox"/>	31	ágil <input type="checkbox"/>	sensible <input type="checkbox"/>	jovial <input type="checkbox"/>	tolerante <input type="checkbox"/>
11	amistoso(a) <input type="checkbox"/>	inquieto(a) <input type="checkbox"/>	seguro(a) <input type="checkbox"/>	estricto(a) <input type="checkbox"/>	32	considerado(a) <input type="checkbox"/>	condescendiente <input type="checkbox"/>	enérgico(a) <input type="checkbox"/>	locuaz <input type="checkbox"/>
12	equilibrado(a) <input type="checkbox"/>	cordial <input type="checkbox"/>	constante <input type="checkbox"/>	determinado(a) <input type="checkbox"/>	33	indiscreto(a) <input type="checkbox"/>	intransigente <input type="checkbox"/>	reposado(a) <input type="checkbox"/>	apático(a) <input type="checkbox"/>
13	cumplido(a) <input type="checkbox"/>	sensato(a) <input type="checkbox"/>	diplomático(a) <input type="checkbox"/>	creativo(a) <input type="checkbox"/>	34	activo(a) <input type="checkbox"/>	líder <input type="checkbox"/>	dispuesto(a) <input type="checkbox"/>	flexible <input type="checkbox"/>
14	intuitivo(a) <input type="checkbox"/>	permanente <input type="checkbox"/>	calmado(a) <input type="checkbox"/>	extrovertido(a) <input type="checkbox"/>	35	admirable <input type="checkbox"/>	conciliador(a) <input type="checkbox"/>	dominante <input type="checkbox"/>	sentimental <input type="checkbox"/>
15	controlado(a) <input type="checkbox"/>	ingenioso(a) <input type="checkbox"/>	espontáneo(a) <input type="checkbox"/>	perfeccionista <input type="checkbox"/>	36	servicial <input type="checkbox"/>	de iniciativa <input type="checkbox"/>	obediente <input type="checkbox"/>	amigable <input type="checkbox"/>
16	intranscendente <input type="checkbox"/>	inconstante <input type="checkbox"/>	alterable <input type="checkbox"/>	distante <input type="checkbox"/>	37	rápido(a) <input type="checkbox"/>	presente <input type="checkbox"/>	receptivo(a) <input type="checkbox"/>	educado(a) <input type="checkbox"/>
17	perseverante <input type="checkbox"/>	gentil <input type="checkbox"/>	objetivo(a) <input type="checkbox"/>	analítico(a) <input type="checkbox"/>	38	elegible <input type="checkbox"/>	humilde <input type="checkbox"/>	complaciente <input type="checkbox"/>	polémico(a) <input type="checkbox"/>
18	crítico(a) <input type="checkbox"/>	persistente <input type="checkbox"/>	sencillo(a) <input type="checkbox"/>	oportuno(a) <input type="checkbox"/>	39	comprensivo(a) <input type="checkbox"/>	convinciente <input type="checkbox"/>	decidido(a) <input type="checkbox"/>	amable <input type="checkbox"/>
19	comprometido(a) <input type="checkbox"/>	atento(a) <input type="checkbox"/>	flexible <input type="checkbox"/>	estratégico(a) <input type="checkbox"/>	40	generoso(a) <input type="checkbox"/>	vigoroso(a) <input type="checkbox"/>	popular <input type="checkbox"/>	benevolente <input type="checkbox"/>
20	motivado(a) <input type="checkbox"/>	talentoso(a) <input type="checkbox"/>	cortés <input type="checkbox"/>	dedicado(a) <input type="checkbox"/>	41	contento(a) <input type="checkbox"/>	arriesgado(a) <input type="checkbox"/>	transigente <input type="checkbox"/>	afable <input type="checkbox"/>
21	comunicativo(a) <input type="checkbox"/>	sereno(a) <input type="checkbox"/>	innovador(a) <input type="checkbox"/>	metódico(a) <input type="checkbox"/>	42	cauteloso(a) <input type="checkbox"/>	atento(a) <input type="checkbox"/>	entusiasta <input type="checkbox"/>	persuasivo(a) <input type="checkbox"/>

Todos los Derechos Reservados Copyright © 1999-2001 by Diego David Cordoba. Psigma Corporation. Bogotá (Colombia). ☎ 655 51 80 e-mail=info@psigmacorp.com

Nombre

Identificación

Edad

Sexo

Fecha

Cargo

Ciudad



Instrucciones: a continuación encontrará grupos de cuatro frases, lea con atención y elija la que más se ajusta a su modo de ser en el trabajo, rellenoando completamente el círculo que contiene un más (+), luego revise entre las otras tres restantes y elija la que menos se ajusta a usted en su vida laboral rellenoando el círculo que contiene un menos (-). Es posible que le resulte algo difícil decidirse por una frase u otra, sencillamente escoja la que más y la que menos se ajusta a su modo de ser. No se puede ser igual en cada una de las características. Es indispensable que conteste a todas las preguntas. Dispone de 15 minutos. No hay respuestas buenas o malas, todas las opciones son válidas.

Ejemplo:

Forma de Contestar

	Correcta	Incorrecta
Elaborar estadísticas	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
Evaluar nuevos productos	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Realizar procesos detallados	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>
Aprender técnicas de venta	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>

El ejemplo muestra a alguien que eligió que la frase que MAS *Elaborar estadísticas* se ajusta modo de ser en el trabajo es y la que MENOS se ajusta es *Aprender técnicas de Ventas*.



- 1. Conseguir convencer cuando hablo
- Intentar nuevas formas de abordar problemas
- Actuar moderadamente y controlándome
- Ser paciente con las circunstancias
- 2. Hacer las cosas sin buscar inconvenientes
- Ganarme a las personas con quien interactúo
- Asumir el control de la situación
- Ser leal a mis amigos
- 3. Mostrar sencillez cuando hablo de mí mismo(a)
- Abordar las situaciones con entusiasmo
- Tratarme como imitable y ejemplo para otros
- Estar dispuesto a complacer a otros
- 4. Mantener una actitud alegre
- Crear ideas originales
- Tener respeto por otras personas
- Aceptar que los otros se equivoquen

- 5. Atender a nuevas ideas con una mente abierta
- Estar motivado(a) cuando interactúo con otros
- Tener el control de lo que hago
- Estar dispuesto a ayudar
- 6. Estar pendiente de los detalles cuando se requiere
- Ser cálido con la gente
- Abordar los problemas con vigor y entusiasmo
- Lograr convencer a otros
- 7. Realizar con disciplina una labor hasta terminarla
- Asegurar que mi trabajo sea preciso
- Evaluar las cosas desde un punto de vista favorable
- Estar dispuesto a tomar riesgos
- 8. Refusar a aceptar la derrota
- Estar pendiente de las necesidades de los demás
- Ser cordial y amable con la gente
- Comportarme con disciplina

- 9. Ser receptivo(a) a nuevas ideas
- Terminar las tareas tan rápido como puedo
- Comportarme de manera prudente
- Ser el centro de atención
- 10. Permanecer tranquilo(a) y calmado(a)
- Presentar una imagen impecable
- Saber cuándo aceptar los fracasos
- Tomar ventaja de las situaciones
- 11. Ser exigente al realizar algo
- Ser un(a) motivador(a) para los demás
- Evitar situaciones conflictivas
- Aceptar las fallas de otros
- 12. Fácil de guiar
- Atraer simpatía de los demás
- Adoptar una actitud amigable
- Ser inquieto(a)

Todos los Derechos Reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio, sin el permiso escrito del autor. Copyright © 1999-2002 by Pigma Corporation. ☎ (571) 655 51 80 Bogotá (Colombia), e-mail=info@psigmacap.com.

EROS GLOSARIO

- Abierto:**..... Le agrada estar con otras personas, comunicativo y expresivo.
- Abordable:**..... Se le puede acercar y comunicar fácilmente.
- Accesible:**..... De fácil acceso y trato.
- Aceptado:**..... Aprobado y bien recibido por la mayoría de la gente.
- Activo:**..... Actúa rápido y frecuentemente.
- Adaptable:**..... Capacidad de amoldarse a cualquier circunstancia.
- Admirable:**..... Digno de respeto, imitación y respeto.
- Afable:**..... Agradable, suave en la conversación, tiende a ser complaciente o amable con la gente.
- Afectuoso:**..... Cálido y cariñoso con la gente.
- Agil:**..... Posee rapidez tanto mental como física.
- Agradable:**..... Ameno en la conversación y en la interacción.
- Aguantador:**..... Buena capacidad para soportar y tolerar a las personas y/o circunstancias.
- Aislado:**..... Sólo, de poco trato y comunicación hacia la otra gente.
- Alegre:**..... Generalmente de buen humor y ánimo.
- Alterable:**..... Se deja perturbar, inquietar y enojarse fácilmente.
- Amable:**..... Atento, considerado y cuidadoso con los demás.
- Amigable:**..... Abierto, acogedor y cálido con la gente.
- Amistoso:**..... Estable relaciones amigables rápidamente con buena disposición.
- Análítico:**..... Procede mentalmente descomponiendo del todo a las partes para conocer sus principios y relaciones.
- Apático:**..... Poco interés e indiferencia hacia las situaciones y/o personas.
- Aplomado:**..... Tiene serenidad y seguridad personal.
- Arriesgado:**..... Osado, confía en la suerte.
- Atento:**..... Servicial, comedido con la gente.
- Atractivo:**..... Cualidad física y/o psicológica de una persona que capta la atención.
- Atrayente:**..... Atrae por sus virtudes y habilidades.
- Andaz:**..... Realiza frecuentemente acciones con mucho éxito.
- Autónomo:**..... Condición de hacer las cosas individualmente.
- Benevolente:**..... Perdonar, tolera los errores o faltas fácilmente.
- Bondadoso:**..... Caritativo, demuestra afecto hacia los demás.
- Brillante:**..... Notable, admirable o sobresaliente en su campo.
- Cálido:**..... Afectuoso con las personas.
- Calmo:**..... Sosegado, tranquilo y pacífico usualmente.
- Capaz:**..... De buenas habilidades para alguna tarea específica.
- Cauteloso:**..... Actúa con precaución o reserva en lo que procede.
- Cautivador:**..... Encantador, seductor. Ejerce influencia en los otros por medio del atractivo físico y/o psicológico.
- Colaborador:**..... Persona que ayuda para una obra en común.
- Comedido:**..... En disposición de ayudar y colaborar.
- Compañero:**..... Amistoso y amigable con los demás.
- Competente:**..... Aptitud y conocimiento para resolver un asunto eficazmente.
- Competitivo:**..... Le gusta disputar con otras personas buscando obtener un objetivo específico.
- Complaciente:**..... Indulgente con las faltas, servicial, tiende a hacer favores a otros.
- Comprensivo:**..... Tiene facultad de entender a las personas.
- Comprometido:**..... Dedicado responsablemente a sus deberes.
- Comunicativo:**..... Le gusta decir sus pensamientos y sentimientos, accesible al trato con los demás.
- Conciliador:**..... Disposición a encontrar la forma de solucionar los conflictos buscando un acuerdo general.
- Condescendiente:**..... Complaciente, se acomoda al gusto y deseo del otro.
- Conforme:**..... Resignado y paciente con las circunstancias.
- Consejero:**..... Dedicado con suma eficacia e insistencia a un determinado fin.
- Considerado:**..... Consciente de las situaciones y de las necesidades de los demás.
- Constante:**..... Persistente, firme y perseverante en los propósitos.
- Contento:**..... Satisfecho, alegre, de buen humor.
- Controlado:**..... Domina sus impulsos y emociones adecuadamente ante los demás.
- Convinciente:**..... Persona que persuade y consigue que se crea en lo que dice o hace.
- Cooperativo:**..... Participa activamente con sus recursos en la ejecución de una meta grupal.
- Cordial:**..... Gentil y atento con la gente.
- Cortés:**..... Es educado en el trato con la gente.
- Creativo:**..... Posee la capacidad de invención o solución de problemas, de forma diferente.
- Crítico:**..... Capacidad para evaluar la calidad de lo que se observa.
- Cuidadoso:**..... Esmerado y preciso en hacer una actividad específica.
- Cumplido:**..... Hace las cosas y las entrega cuando se responsabiliza.
- De iniciativa:**..... Emprendedor y resuelto para empezar actividades.
- Decidido:**..... Resuelto, actúa con determinación.
- Dedicado:**..... Realizar exclusivamente una labor durante un tiempo determinado.
- Despistado:**..... Desorientado, distraído en sus acciones.
- Determinado:**..... Osado, muy decidido en lo que hace.
- Dinámico:**..... Activo, notable por su energía y actividad.
- Diplomático:**..... Sagaz, que tiene tacto en comunicarse con la gente.
- Disciplinado:**..... Respeta y sigue fácilmente las normas.
- Dispuesto:**..... Listo, preparado. Con actitud favorable para colaborar.
- Distante:**..... Rehuje al trato social. Tiende a ser frío con la gente.
- Dominante:**..... Impone su manera de pensar o actuar.
- Ecuánime:**..... Imparcialidad de juicio, castino y constante de ánimo.
- Educado:**..... Que tiene buena urbanidad.
- Elegible:**..... Tiene capacidad para ser elegido.
- Elocuente:**..... Habla o escribe de modo eficaz.
- Emprendedor:**..... Que toma iniciativas y las lleva a cabo.
- Enérgico:**..... Vigoroso, actúa con mucha decisión.
- Entusiasta:**..... Tiende a expresar ideas y emociones a los demás con buen ánimo.
- Equilibrado:**..... Se mantiene sensato, ecuanime, prudente ante las situaciones.
- Equitativo:**..... Habilidad para discriminar lo justo para cada quien.
- Esmerado:**..... De suma cuidado y atención en hacer las cosas bien.
- Espontáneo:**..... Se expresa sin mucha reflexión e interviene fácilmente en la interacción con grupos.
- Estable:**..... Se mantiene sereno y seguro de sí mismo, adapta internamente sus procesos emocionales.
- Estratégico:**..... Coordina las acciones y revisa las mejores alternativas para alcanzar un objetivo.
- Estricto:**..... Ajustado rigurosamente a las normas y procedimientos.
- Exigente:**..... Con tendencia a requerir estricta y rigurosamente de las personas o eventos externos.
- Explicito:**..... Expresa clara y determinadamente una cosa.
- Expresivo:**..... Manifiesta perfectamente lo que piensa, quiere o siente.
- Extrvertido:**..... Le gusta estar en cion tacto social, animado y participativo de sus asuntos con las personas.
- Flexible:**..... Disposición a adaptarse o ceder sin mucho inconveniente.
- Generoso:**..... Da a los otros de lo que tiene, desinteresado.
- Gentil:**..... Amable, simpático con la gente.
- Humilde:**..... Actúa con sencillez y sin prepotencia conociendo sus limitaciones y debilidades.
- Idóneo:**..... Adecuado y eficiente para una actividad específica.
- Imaginativo:**..... Creador e inventor de acciones nuevas o diversas de una situación concreta.

EROS GLOSARIO

- Imparcial:**.....Que juzga o procede con rectitud y justicia.
- Impulsivo:**.....Actúa sin reflexionar y procede sin cautela dejándose llevar por la impresión del momento.
- Inconstante:**.....Cambia con facilidad de comportamiento y/o interés.
- Indiferente:**.....Apático que no se preocupa por las personas y/o situaciones.
- Indiscreto:**.....Inoportuno en hablar o actuar.
- Influyente:**.....Capacidad para persuadir o cambiar la actitud, opinión o conducta de otros.
- Ingenioso:**.....Facultad para inventar o crear con facilidad.
- Innovador:**.....Habilidad de crear o producir alternativas diferentes que aportan a un proceso determinado.
- Inquieto:**.....Tiende a promover o efectuar cambios, no le gusta la pasividad.
- Insistente:**.....Reiteración y persistencia en la realización de una obra.
- Integro:**.....Equilibrado, de comportamiento ejemplar.
- Intrascendente:**.....Superficial en sus pensamientos y/o actividades.
- Intransigente:**.....Terco, solo le gusta su punto de vista en las situaciones o negociaciones.
- Intrepido:**.....No teme a los peligros, actúa con poca reflexión.
- Intuitivo:**.....Comprende las cosas fácilmente, suspicaz.
- Ivial:**.....Alegre o bromista con la gente.
- Líder:**.....Dirige o coordina eficientemente un grupo.
- Locuaz:**..... Habla con bastante facilidad.
- Mesurado:**.....Demostración exterior de respeto y moderación.
- Metódico:**..... Modo de decir o hacer con orden una cosa para llegar a un fin determinado.
- Minucioso:**.....Se detiene en los más pequeños detalles, cuidadoso.
- Motivado:**.....Tiene energía para ejecutar acciones con el fin de cubrir una necesidad.
- Notable:**..... Persona sobresaliente por sus buenas cualidades o por sus méritos.
- Obediente:**.....Cumple las indicaciones de quién lo manda.
- Objetivo:**.....Capacidad de evaluar y actuar imparcialmente.
- Oportuno:**..... Realiza sus actos con prudencia y en el momento adecuado.
- Optimista:**.....Ve las cosas bajo el aspecto más favorable.
- Organizado:**.....Capacidad de clasificar ordenadamente sus acciones y elementos de su alrededor.
- Osado:**.....Resuelto, emprende acciones rápidas con audacia.
- Paciente:**.....capacidad de soportar o esperar algo sin alterarse.
- Pasimonioso:**.....Lento en el actuar.
- Participativo:**.....Comparte opiniones ideas y emociones con la gente.
- Paciente:**.....Sumamente atento para ayudar y colaborar.
- Perfeccionista:**.....Con tendencia a mejorar un trabajo sin considerarlo acabado.
- Permanente:**.....Firme y perseverante en sus asuntos.
- Permisivo:**..... Aceptación de las acciones o deseos de otros.
- Peseverante:**.....Mantenerse constante en una manera de ser o de hacer.
- Persistente:**.....Muy duradero, incesante en sus acciones hasta terminarlas.
- Perspicaz:**.....Sagaz, con ingenio amplio y productivo.
- Persuasivo:**.....Con habilidad para inducir a la gente con argumentos para creer o hacer algo determinado.
- Polémico:**.....Genera controversia de sus acciones o por sus eventos externos.
- Popular:**.....Conocido por un grupo específico.
- Precautivo:**.....Cautos en correr riesgos y tomar decisiones.
- Prudente:**.....Actúa con moderación y cautela razonable.
- Rápido:**.....Hace las actividades en poco tiempo.
- Receptivo:**.....Capaz de recibir las emociones y necesidades de la gente.
- Recursivo:**.....Utiliza un medio de cualquier clase para conseguir o resolver las situaciones que se presenten.
- Reposado:**.....Permanece quieto y en paz sin alterarse demasiado.
- Resistente:**.....Capacidad de soportar, cansancio, tensiones y exigencias.
- Responsable:**.....Responde por los actos que ofrece y ejecuta. Tiene cuidado y atención en lo que hace o dice.
- Resuelto:**.....Determinado y audaz para realizar diferentes acciones.
- Reverente:**.....Muestra respeto y aceptación de las normas.
- Sagaz:**.....Astuto en resolver problemas.
- Satisfecho:**.....Contento y complacido con lo que le pasa en la vida.
- Seguro:**.....Firme, constante y confiado de sí entre los demás.
- Sencillo:**.....Actúa sin prepotencia, modesto en el trato con la gente.
- Sensato:**.....Acerchado, de buen juicio ante las dificultades.
- Sensible:**.....propiedad de percibir las emociones y comportamientos propios y de los demás.
- Sentimental:**.....Inclinado a experimentar muchos sentimientos afectivos.
- Sereno:**.....Apacible, tranquilo, se perturba poco.
- Servicial:**.....Tendencia a complacer y ayudar frecuentemente a la gente.
- Sociable:**.....Busca y gusta de la compañía de las personas.
- Solidario:**.....Comprometido con la causa o dificultades de otros.
- Tajante:**.....Tiende a ser frío y cortante con la gente.
- Talento:**.....Ingenio, capacidad para desempeñarse muy bien en una actividad específica.
- Tenaz:**.....Bueno y fuerte en lo que hace.
- Tolerante:**.....Capacidad de resistir o hacer frente a una sobrecarga.
- Tranquilo:**.....Toma las cosas con tiempo, sin nerviosismo ni agobios.
- Transigente:**.....Flexible, llega a acuerdos mediante concesiones recíprocas.
- Tratable:**.....Amable, abordable y de diálogo fácil.
- Variable:**.....Usualmente cambia de intereses y gustos, no es constante.
- Vehemente:**.....Que obra o se muestra con ímpetu y persistencia.
- Vigoroso:**.....Muestra energía en la ejecución de las acciones.
- Vulnerable:**.....Facilmente alterable por los demás.

Todos los derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento por cualquier medio sin el permiso escrito del autor. Copyright © 1996 - 2002 by Diego David Cardozo - Psigma Corporation. Tel: 57 (1) 6555180, Bogotá (Colombia).

**ANEXO I.
NÓMINA 2019-2023**

Nómina 2019

Tabla. Total a pagar.

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.339.920	\$ 12.187	\$ 682.477	\$ 3.022.397
Chef	\$ 2.076.558	\$ 10.815	\$ 605.663	\$ 2.682.220
Auxiliar de cocina	\$ 1.242.576	\$ 6.472	\$ 362.418	\$ 1.604.994
Cajero	\$ 1.023.107	\$ 5.329	\$ 298.406	\$ 1.321.513
Meseros	\$ 805.461	\$ 4.195	\$ 234.926	\$ 1.040.386
Mesero fin de semana	\$ 268.487	\$ 4.195	\$ 234.926	\$ 503.413
Total				\$ 10.174.923

Tabla. Devengado y deducido

Cargo	Salario	Devengado			Deducido			Total a pagar
		Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%	Total deducido	
Gerente	\$ 2.339.920	\$ -	\$ 682.477	\$ 3.022.397	\$ 120.896	\$ 120.896	\$ 241.792	\$ 2.780.606
Chef	\$ 2.076.558	\$ -	\$ 605.663	\$ 2.682.220	\$ 107.289	\$ 107.289	\$ 214.578	\$ 2.467.643
Auxiliar de cocina	\$ 1.242.576	\$ 88.211	\$ 362.418	\$ 1.693.205	\$ 64.200	\$ 64.200	\$ 128.399	\$ 1.564.805
Cajero	\$ 1.023.107	\$ 88.211	\$ 298.406	\$ 1.409.724	\$ 52.861	\$ 52.861	\$ 105.721	\$ 1.304.003
Meseros	\$ 805.461	\$ 88.211	\$ 234.926	\$ 1.128.597	\$ 41.615	\$ 41.615	\$ 83.231	\$ 1.045.367
Mesero fin de semana	\$ 268.487	\$ 88.211	\$ 234.926	\$ 591.624	\$ 20.137	\$ 20.137	\$ 40.273	\$ 551.351
Total	\$ 7.756.108	\$ 352.844	\$ 2.418.815	\$ 10.527.767	\$ 406.997	\$ 406.997	\$ 813.994	\$ 9.713.773

Tabla. Seguridad social.

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 374.112	\$ 17.209	\$ 379.371
Chef	\$ 332.005	\$ 15.272	\$ 336.672
Auxiliar de cocina	\$ 198.666	\$ 9.139	\$ 201.459
Cajero	\$ 163.577	\$ 7.525	\$ 169.876
Meseros	\$ 128.779	\$ 5.924	\$ 130.589
Mesero fin de semana	\$ 62.312	\$ 2.866	\$ 63.188
Total	\$ 1.259.452	\$ 57.935	\$1.277.156

Tabla. Prestaciones sociales

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses de cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 251.766	\$ 251.766	\$ 2.518	\$ 97.575	\$ 603.624
Chef	\$ 223.429	\$ 223.429	\$ 2.234	\$ 86.592	\$ 535.685
Auxiliar de cocina	\$ 141.044	\$ 141.044	\$ 1.410	\$ 51.815	\$ 335.314
Cajero	\$ 117.430	\$ 117.430	\$ 1.174	\$ 42.664	\$ 278.698
Meseros	\$ 94.012	\$ 94.012	\$ 940	\$ 33.588	\$ 222.552
Mesero fin de semana	\$ 49.282	\$ 49.282	\$ 493	\$ 11.196	\$ 110.253
Total	\$ 827.681	\$ 827.681	\$ 8.277	\$ 312.234	\$ 1.975.872

Tabla. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 120.896	\$ 120.896
Chef	\$ 107.289	\$ 107.289
Auxiliar de cocina	\$ 64.200	\$ 64.200
Cajero	\$ 52.861	\$ 52.861
Meseros	\$ 41.615	\$ 41.615
Mesero fin de semana	\$ 20.137	\$ 20.137
Total	\$ 386.860	\$ 386.860

Tabla. Total a pagar mes

Cargo	Total a pagar	seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	Total	N° de trabajadores	Total a pagar mes
Gerente	\$ 2.780.606	\$ 636.275	\$ 603.624	\$ 120.896	\$ 3.844.496	1	\$ 3.844.496
Chef	\$ 2.467.643	\$ 564.661	\$ 535.685	\$ 107.289	\$ 3.447.289	1	\$ 3.447.289
Auxiliar de cocina	\$ 1.564.805	\$ 337.883	\$ 335.314	\$ 64.200	\$ 2.165.777	2	\$ 4.331.555
Cajero	\$ 1.304.003	\$ 278.205	\$ 278.698	\$ 52.861	\$ 1.801.437	1	\$ 1.801.437
Meseros	\$ 1.045.367	\$ 219.022	\$ 222.552	\$ 41.615	\$ 1.440.123	2	\$ 2.880.243
Mesero fin de semana	\$ 551.351	\$ 105.978	\$ 110.253	\$ 20.137	\$ 744.929	1	\$ 744.929
Total	\$ 9.713.773	\$ 2.142.025	\$ 2.086.125	\$ 406.997	\$ 13.484.052	8	\$17.089.953

Nómina 2020

Tabla. Total a pagar.

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.413.628	\$ 2.571	\$ 703.975	\$ 3.117.603
Chef	\$ 2.141.969	\$ 11.156	\$ 624.741	\$ 2.766.710
Auxiliar de cocina	\$ 1.281.717	\$ 6.676	\$ 373.834	\$ 1.655.551
Cajero	\$ 1.055.335	\$ 5.497	\$ 307.806	\$ 1.363.140
Meseros	\$ 830.833	\$ 4.327	\$ 242.326	\$ 1.073.159
Mesero fin de semana	\$ 276.944	\$ 4.327	\$ 242.326	\$ 519.270
		Total		\$ 10.495.433

Tabla. Devengado y deducido

Cargo	Devengado				Deducido			Total a pagar
	Salario	Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%	Total deducido	
Gerente	\$ 2.413.628	\$ -	\$ 703.975	\$ 3.117.603	\$ 124.704	\$ 124.704	\$ 249.408	\$2.868.195
Chef	\$ 2.141.969	\$ -	\$ 624.741	\$ 2.766.710	\$ 110.668	\$ 110.668	\$ 221.337	\$ 2.545.374
Auxiliar de cocina	\$ 1.281.717	\$ 88.211	\$ 373.834	\$ 1.743.762	\$ 66.222	\$ 66.222	\$ 132.444	\$ 1.611.318
Cajero	\$ 1.055.335	\$ 88.211	\$ 307.806	\$ 1.451.351	\$ 54.526	\$ 54.526	\$ 109.051	\$ 1.342.300
Meseros	\$ 830.833	\$ 88.211	\$ 242.326	\$ 1.161.370	\$ 42.926	\$ 42.926	\$ 85.853	\$ 1.075.517
Mesero fin de semana	\$ 276.944	\$ 88.211	\$ 242.326	\$ 607.481	\$ 20.771	\$ 20.771	\$ 41.542	\$ 565.940
	\$ 8.000.425	\$ 352.844	\$ 2.495.008	\$ 10.848.277	\$ 419.817	\$ 419.817	\$ 839.635	\$10.008.643

Tabla. Seguridad social.

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 374.112	\$ 17.209	\$391.322
Chef	\$ 332.005	\$ 15.272	\$347.277
Auxiliar de cocina	\$ 198.666	\$ 9.139	\$207.805
Cajero	\$ 163.577	\$ 7.525	\$171.101
Meseros	\$ 128.779	\$ 5.924	\$134.703
Mesero fin de semana	\$ 62.312	\$ 2.866	\$65.179
Total	\$ 1.259.452	\$ 57.935	\$1.317.387

Tabla. Prestaciones sociales

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses de cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 259.696	\$ 259.696	\$ 2.597	\$ 100.648	\$ 622.638
Chef	\$ 230.467	\$ 230.467	\$ 2.305	\$ 89.320	\$ 552.559
Auxiliar de cocina	\$ 145.255	\$ 145.255	\$ 1.453	\$ 53.448	\$ 345.411

Cajero	\$ 120.898	\$ 120.898	\$ 1.209	\$ 44.007	\$ 287.012
Meseros	\$ 96.742	\$ 96.742	\$ 967	\$ 34.646	\$ 229.097
Mesero fin de semana	\$ 50.603	\$ 50.603	\$ 506	\$ 11.549	\$ 113.261
Total	\$ 853.058	\$ 853.058	\$ 8.531	\$ 322.069	\$ 2.036.716

Tabla. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 124.704	\$ 124.704
Chef	\$ 110.668	\$ 110.668
Auxiliar de cocina	\$ 66.222	\$ 66.222
Cajero	\$ 54.526	\$ 54.526
Meseros	\$ 42.926	\$ 42.926
Mesero fin de semana	\$ 20.771	\$ 20.771
Total	\$ 399.047	\$ 399.047

Tabla. Total a pagar mes

Cargo	Total a pagar	seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	total	N° de trabajadores	Total a pagar mes
Gerente	\$ 2.868.195	\$391.322	\$ 622.638	\$ 124.704	\$ 4.006.858	1	\$ 4.006.858
Chef	\$ 2.545.374	\$347.277	\$ 552.559	\$ 110.668	\$ 3.555.878	1	\$ 3.555.878
Auxiliar de cocina	\$ 1.611.318	\$207.805	\$ 345.411	\$ 66.222	\$ 2.230.755	2	\$ 4.461.511
Cajero	\$ 1.342.300	\$171.101	\$ 287.012	\$ 54.526	\$ 1.854.939	1	\$ 1.854.939
Meseros	\$ 1.075.517	\$134.703	\$ 229.097	\$ 42.926	\$ 1.482.244	2	\$ 2.964.487
Mesero fin de semana	\$ 565.940	\$65.179	\$ 113.261	\$ 20.771	\$ 765.150	1	\$ 765.150
Total	\$ 10.008.643	\$1.317.387	\$ 2.149.977	\$ 419.817	\$ 13.895.824	8	\$17.608.823

Nómina 2021

Tabla. Total a pagar.

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.486.037	\$ 12.948	\$ 725.094	\$ 3.211.131
Chef	\$ 2.206.228	\$ 11.491	\$ 643.483	\$ 2.849.712
Auxiliar de cocina	\$ 1.320.168	\$ 6.876	\$ 385.049	\$ 1.705.217
Cajero	\$ 1.086.995	\$ 5.661	\$ 317.040	\$ 1.404.035
Meseros	\$ 855.757	\$ 4.457	\$ 249.596	\$ 1.105.353
Mesero fin de semana	\$ 285.252	\$ 4.457	\$ 249.596	\$ 534.848
Total				\$ 10.810.296

Tabla. Devengado y deducido

Cargo	Devengado				Deducido			Total a pagar	
	Salario	Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%	Total deducido		
Gerente	\$ 2.486.037	\$ -	\$ 725.094	\$ 3.211.131	\$ 128.445	\$ 128.445	\$ 256.890	\$ 2.954.240	
Chef	\$ 2.206.228	\$ -	\$ 643.483	\$ 2.849.712	\$ 113.988	\$ 113.988	\$ 227.977	\$ 2.621.735	
Auxiliar de cocina	\$ 1.320.168	\$ 88.211	\$ 385.049	\$ 1.793.428	\$ 68.209	\$ 68.209	\$ 136.417	\$ 1.657.011	
Cajero	\$ 1.086.995	\$ 88.211	\$ 317.040	\$ 1.492.246	\$ 56.161	\$ 56.161	\$ 112.323	\$ 1.379.923	
Meseros	\$ 855.757	\$ 88.211	\$ 249.596	\$ 1.193.564	\$ 44.214	\$ 44.214	\$ 88.428	\$ 1.105.136	
Mesero fin de semana	\$ 285.252	\$ 88.211	\$ 249.596	\$ 623.059	\$ 21.394	\$ 21.394	\$ 42.788	\$ 580.272	
	\$ 8.240.438	\$ 352.844	\$ 2.569.858	\$ 11.163.140	\$ 432.412	\$ 432.412	\$ 864.824	\$ 10.298.317	

Tabla. Seguridad social.

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 385.336	\$ 17.725	\$403.061
Chef	\$ 341.965	\$ 15.730	\$357.696
Auxiliar de cocina	\$ 204.626	\$ 9.413	\$214.039
Cajero	\$ 168.484	\$ 7.750	\$176.234
Meseros	\$ 132.642	\$ 6.102	\$138.744
Mesero fin de semana	\$ 64.182	\$ 2.952	\$67.134
Total	\$ 1.297.236	\$ 59.673	\$1.356.908

Tabla. Prestaciones sociales

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses de cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 267.487	\$ 267.487	\$ 2.675	\$ 103.668	\$ 641.317
Chef	\$ 237.381	\$ 237.381	\$ 2.374	\$ 92.000	\$ 569.135
Auxiliar de cocina	\$ 149.393	\$ 149.393	\$ 1.494	\$ 55.051	\$ 355.330
Cajero	\$ 124.304	\$ 124.304	\$ 1.243	\$ 45.328	\$ 295.179
Meseros	\$ 99.424	\$ 99.424	\$ 994	\$ 35.685	\$ 235.527
Mesero fin de semana	\$ 51.901	\$ 51.901	\$ 519	\$ 11.895	\$ 116.216
Total	\$ 877.989	\$ 877.989	\$ 8.780	\$ 331.731	\$ 2.096.489

Tabla. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 128.445	\$ 128.445
Chef	\$ 113.988	\$ 113.988
Auxiliar de cocina	\$ 68.209	\$ 68.209
Cajero	\$ 56.161	\$ 56.161
Meseros	\$ 44.214	\$ 44.214

Mesero fin de semana	\$ 21.394	\$ 21.394
Total	\$ 411.018	\$ 411.018

Tabla. Total a pagar mes

Cargo	Total a pagar	seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	total	N° de trabajadores	Total a pagar mes
Gerente	\$ 2.954.240	\$403.061	\$ 641.317	\$ 128.445	\$4.127.064	1	\$ 4.127.064
Chef	\$ 2.621.735	\$357.696	\$ 569.135	\$ 113.988	\$3.662.554	1	\$ 3.662.554
Auxiliar de cocina	\$ 1.657.011	\$214.039	\$ 355.330	\$ 68.209	\$2.294.589	2	\$ 4.589.177
Cajero	\$ 1.379.923	\$176.234	\$ 295.179	\$ 56.161	\$1.907.498	1	\$ 1.907.498
Meseros	\$ 1.105.136	\$138.744	\$ 235.527	\$ 44.214	\$1.523.621	2	\$ 3.047.243
Mesero fin de semana	\$ 580.272	\$67.134	\$ 116.216	\$ 21.394	\$785.015	1	\$ 785.015
Total	\$ 10.298.317	\$1.356.908	\$ 2.212.704	\$ 432.412	\$14.300.341	8	\$18.118.551

Nómina 2022

Tabla. Total a pagar.

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.560.618	\$ 13.337	\$ 746.847	\$ 3.307.465
Chef	\$ 2.272.415	\$ 11.835	\$ 662.788	\$ 2.935.203
Auxiliar de cocina	\$ 1.359.773	\$ 7.082	\$ 396.601	\$ 1.756.374
Cajero	\$ 1.119.604	\$ 5.831	\$ 326.551	\$ 1.446.156
Meseros	\$ 881.430	\$ 4.591	\$ 257.084	\$ 1.138.514
Mesero fin de semana	\$ 293.810	\$ 4.591	\$ 257.084	\$ 550.894
		Total		\$ 11.134.605

Tabla. Devengado y deducido

Cargo	Devengado				Deducido			Total a pagar
	Salario	Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%	Total deducido	
Gerente	\$ 2.560.618	\$ -	\$ 746.847	\$ 3.307.465	\$ 132.299	\$ 132.299	\$ 264.597	\$ 3.042.868
Chef	\$ 2.272.415	\$ -	\$ 662.788	\$ 2.935.203	\$ 117.408	\$ 117.408	\$ 234.816	\$ 2.700.387
Auxiliar de cocina	\$ 1.359.773	\$ 88.211	\$ 396.601	\$ 1.844.585	\$ 70.255	\$ 70.255	\$ 140.510	\$ 1.704.075
Cajero	\$ 1.119.604	\$ 88.211	\$ 326.551	\$ 1.534.367	\$ 57.846	\$ 57.846	\$ 115.692	\$ 1.418.674
Meseros	\$ 881.430	\$ 88.211	\$ 257.084	\$ 1.226.725	\$ 45.541	\$ 45.541	\$ 91.081	\$ 1.135.644
Mesero fin de semana	\$ 293.810	\$ 88.211	\$ 257.084	\$ 639.105	\$ 22.036	\$ 22.036	\$ 44.072	\$ 595.033
	\$ 8.487.651	\$ 352.844	\$ 2.646.954	\$ 11.487.449	\$ 445.384	\$ 445.384	\$ 890.768	\$ 10.596.681

Tabla. Seguridad social.

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 396.896	\$ 18.257	\$415.153
Chef	\$ 352.224	\$ 16.202	\$368.427
Auxiliar de cocina	\$ 210.765	\$ 9.695	\$220.460
Cajero	\$ 173.539	\$ 7.983	\$181.521
Meseros	\$ 136.622	\$ 6.285	\$142.906
Mesero fin de semana	\$ 66.107	\$ 3.041	\$69.148
Total	\$ 1.336.153	\$ 61.463	\$1.397.616

Tabla. Prestaciones sociales

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses de cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 275.512	\$ 275.512	\$ 2.755	\$ 106.778	\$ 660.557
Chef	\$ 244.502	\$ 244.502	\$ 2.445	\$ 94.760	\$ 586.210
Auxiliar de cocina	\$ 153.654	\$ 153.654	\$ 1.537	\$ 56.703	\$ 365.547

Cajero	\$ 127.813	\$ 127.813	\$ 1.278	\$ 46.688	\$ 303.591
Meseros	\$ 102.186	\$ 102.186	\$ 1.022	\$ 36.756	\$ 242.150
Mesero fin de semana	\$ 53.237	\$ 53.237	\$ 532	\$ 12.252	\$ 119.259
Total	\$ 903.667	\$ 903.667	\$ 9.037	\$ 341.683	\$ 2.158.054

Tabla. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 132.299	\$ 132.299
Chef	\$ 117.408	\$ 117.408
Auxiliar de cocina	\$ 70.255	\$ 70.255
Cajero	\$ 57.846	\$ 57.846
Meseros	\$ 45.541	\$ 45.541
Mesero fin de semana	\$ 22.036	\$ 22.036
Total	\$ 423.348	\$ 423.348

Tabla. Total a pagar mes

Cargo	Total a pagar	seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	total	N° de trabajadores	Total a pagar mes
Gerente	\$ 3.042.868	\$415.153	\$ 660.557	\$ 132.299	\$ 4.250.876	1	\$4.250.876
Chef	\$ 2.700.387	\$368.427	\$ 586.210	\$ 117.408	\$ 3.772.431	1	\$3.772.431
Auxiliar de cocina	\$ 1.704.075	\$220.460	\$ 365.547	\$ 70.255	\$ 2.360.337	2	\$4.720.674
Cajero	\$ 1.418.674	\$181.521	\$ 303.591	\$ 57.846	\$ 1.961.633	1	\$1.961.633
Meseros	\$ 1.135.644	\$142.906	\$ 242.150	\$ 45.541	\$ 1.566.241	2	\$3.132.481
Mesero fin de semana	\$ 595.033	\$69.148	\$ 119.259	\$ 22.036	\$ 805.476	1	\$805.476
Total	\$ 10.596.681	\$1.397.616	\$ 2.277.313	\$ 445.384	\$ 14.716.994	8	\$18.643.571

Nómina 2023

Tabla. Total a pagar.

Cargo	Salario	Valor de la hora	Recargo dominical 75% mes	Total a pagar
Gerente	\$ 2.636.156	\$ 13.730	\$ 768.879	\$ 3.405.035
Chef	\$ 2.339.451	\$ 2.185	\$ 682.340	\$ 3.021.791
Auxiliar de cocina	\$ 1.399.887	\$ 7.291	\$ 408.300	\$ 1.808.187
Cajero	\$ 1.152.633	\$ 6.003	\$ 336.185	\$ 1.488.817
Meseros	\$ 907.432	\$ 4.726	\$ 264.668	\$ 1.172.100
Mesero fin de semana	\$ 302.477	\$ 4.726	\$ 264.668	\$ 567.145
		Total		\$ 11.463.076

Tabla. Devengado y deducido

Cargo	Devengado				Deducido			Total a pagar
	Salario	Auxilio de transporte	Recargo dominical 75%	Total devengado	Salud 4%	Pensión 4%	Total deducido	
Gerente	\$ 2.636.156	\$ -	\$ 768.879	\$ 3.405.035	\$ 136.201	\$ 136.201	\$ 272.403	\$ 3.132.632
Chef	\$ 2.339.451	\$ -	\$ 682.340	\$ 3.021.791	\$ 120.872	\$ 120.872	\$ 241.743	\$ 2.780.048
Auxiliar de cocina	\$ 1.399.887	\$ 88.211	\$ 408.300	\$ 1.896.398	\$ 72.327	\$ 72.327	\$ 144.655	\$ 1.751.743
Cajero	\$ 1.152.633	\$ 88.211	\$ 336.185	\$ 1.577.028	\$ 59.553	\$ 59.553	\$ 119.105	\$ 1.457.923
Meseros	\$ 907.432	\$ 88.211	\$ 264.668	\$ 1.260.311	\$ 46.884	\$ 46.884	\$ 93.768	\$ 1.166.543
Mesero fin de semana	\$ 302.477	\$ 88.211	\$ 264.668	\$ 655.356	\$ 22.686	\$ 22.686	\$ 45.372	\$ 609.985
	\$ 8.738.037	\$ 352.844	\$ 2.725.039	\$ 11.815.920	\$ 458.523	\$ 458.523	\$ 917.046	\$ 10.898.874

Tabla. Seguridad social.

Cargo	Pensión 12%	ARL 0,552%	Total
Gerente	\$ 408.604	\$ 18.796	\$427.400
Chef	\$ 362.615	\$ 16.680	\$379.295
Auxiliar de cocina	\$ 216.982	\$ 9.981	\$226.964
Cajero	\$ 178.658	\$ 8.218	\$186.876
Meseros	\$ 140.652	\$ 6.470	\$147.122
Mesero fin de semana	\$ 68.057	\$ 3.131	\$71.188
Total	\$ 1.375.569	\$ 63.276	\$1.438.845

Tabla. Prestaciones sociales

Cargo	Cesantías 8,33%	Prima 8,33%	Intereses de cesantías 1%	Vacaciones 4,17%	Total
Gerente	\$ 283.639	\$ 283.639	\$ 2.836	\$ 109.928	\$ 680.043
Chef	\$ 251.715	\$ 251.715	\$ 2.517	\$ 97.555	\$ 603.503
Auxiliar de cocina	\$ 157.970	\$ 157.970	\$ 1.580	\$ 58.375	\$ 375.895
Cajero	\$ 131.366	\$ 131.366	\$ 1.314	\$ 48.065	\$ 312.111
Meseros	\$ 104.984	\$ 104.984	\$ 1.050	\$ 37.840	\$ 248.858
Mesero fin de semana	\$ 54.591	\$ 54.591	\$ 546	\$ 12.613	\$ 122.342
Total	\$ 929.675	\$ 929.675	\$ 9.297	\$ 351.763	\$ 2.220.410

Tabla. Parafiscales

Cargo	Caja de compensación 4%	Total
Gerente	\$ 136.201	\$ 136.201
Chef	\$ 120.872	\$ 120.872
Auxiliar de cocina	\$ 72.327	\$ 72.327
Cajero	\$ 59.553	\$ 59.553
Meseros	\$ 46.884	\$ 46.884

Mesero fin de semana	\$ 22.686	\$ 22.686
Total	\$ 435.837	\$ 435.837

Tabla. Total a pagar mes

Cargo	Total a pagar	seguridad social	Prestaciones sociales	Parafiscales	total	N° de trabajadores	Total a pagar mes
Gerente	\$ 3.132.632	\$427.400	\$ 680.043	\$ 136.201	\$4.376.277	1	\$4.376.277
Chef	\$ 2.780.048	\$379.295	\$ 603.503	\$ 120.872	\$3.883.718	1	\$3.883.718
Auxiliar de cocina	\$ 1.751.743	\$226.964	\$ 375.895	\$ 72.327	\$2.426.929	2	\$4.853.858
Cajero	\$ 1.457.923	\$186.876	\$ 312.111	\$ 59.553	\$2.016.463	1	\$2.016.463
Meseros	\$ 1.166.543	\$147.122	\$ 248.858	\$ 46.884	\$1.609.407	2	\$3.218.814
Mesero fin de semana	\$ 609.985	\$71.188	\$ 122.342	\$ 22.686	\$826.200	1	\$826.200
Total	\$ 10.898.874	\$1.438.845	\$ 2.342.751	\$ 458.523	\$15.138.993	8	\$19.175.329

ANEXO J. TRÁMITES LEGALES

Formulario RUES

Fuente: JURISCOL. Sistema único de información normativa. [Sitio web]. [Consultado 22 oct., de 2018]. Disponible en internet: <http://www.suin-juriscal.gov.co/viewDocument.asp?id=4041170>


Formulario RUT

Fuente: DIAN. Servicio en línea para solicitar RUT. [Sitio web]. [Consultado 22 oct., de 2018]. Disponible en internet: <https://www.dian.gov.co/impuestos/personas/RUT/Ingreso%20al%20Servicio%20en%20L%C3%ADnea%20para%20la%20Actualizaci%C3%B3n%20en%20el%20RUT%20de%20Personas%20Naturales%20y%20Personas%20Jur%C3%ADdicas%20V%201.0.pdf>

Formulario RIT

Fuente: BLOGSPOT. Formulario RIT. [Sitio web]. [Consultado 22 oct., de 2018]. Disponible en internet: <http://distridulces01.blogspot.com/2008/09/formulario-del-rit.html>

Formulario RUES

FORMULARIO DEL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL RUES		 Confecámaras Red de Cámaras de Comercio	
HOJA 1 DE 2			
Diligencia a máquina o letra impresa los datos. No se admiten tachones ni arremendaduras. - En los términos del artículo 33 del Código de Comercio, cualquier modificación de la información reportada debe ser actualizada. - En los términos del artículo 36 del Código de Comercio podrá solicitar información adicional. - Autoriza el uso y divulgación de toda la información contenida en este formulario y sus anexos.			
CÓDIGO CÁMARA DE COMERCIO <input type="text"/>		FECHA DE DILIGENCIAMIENTO DÍA <input type="text"/> MES <input type="text"/> AÑO <input type="text"/>	
INFORMACIÓN DEL REGISTRO			
REGISTRO MERCANTIL / VENEDORES DE JUEGOS DE SUERTE Y AZAR	REGISTRO ENTIDADES SIN ÁRBITRO DE LUCRO / ECONOMÍA SOLIDARIA / VENDEDORAS CIUDADANAS / ONG'S EXTRANJERAS	REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES	
1	MATRÍCULA <input type="checkbox"/> RENOVACIÓN <input type="checkbox"/> TRASLADO DE DOMICILIO <input type="checkbox"/> No. DE MATRÍCULA MERCANTIL: <input type="text"/> AÑO QUE RENUEVA: <input type="text"/>	INSCRIPCIÓN <input type="checkbox"/> RENOVACIÓN <input type="checkbox"/> TRASLADO DE DOMICILIO <input type="checkbox"/> No. DE INSCRIPCIÓN: <input type="text"/> AÑO QUE RENUEVA: <input type="text"/>	INSCRIPCIÓN <input type="checkbox"/> ACTUALIZACIÓN <input type="checkbox"/> RENOVACIÓN <input type="checkbox"/> ACTUALIZACIÓN POR TRASLADO DE DOMICILIO. SIQUE LA CÁMARA DE COMERCIO ANTERIOR <input type="checkbox"/> CANCELACIÓN <input type="checkbox"/> No. DE INSCRIPCIÓN: <input type="text"/>
IDENTIFICACIÓN			
RAZÓN SOCIAL (SOLO SI ES PERSONA JURÍDICA)			
DÍA			
2			
Nombre (apellidos y nombre completo) <input type="text"/>			
IDENTIFICACIÓN No. <input type="text"/> TIPO C.C. <input type="checkbox"/> C.E. <input type="checkbox"/> T.L. <input type="checkbox"/> PASAPORTE <input type="checkbox"/> País <input type="text"/>			
NET. No. <input type="text"/> D.V. <input type="checkbox"/>			
UBICACIÓN Y DATOS GENERALES			
DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL			
MUNICIPIO <input type="text"/> DEPARTAMENTO <input type="text"/> PAÍS <input type="text"/> BARIO <input type="text"/>			
TELÉFONO 1 (Opcional reportado en el formulario de Registro Único Tributario) <input type="text"/> TELÉFONO 2 <input type="text"/> TELÉFONO 3 <input type="text"/>			
CORREO ELECTRÓNICO <input type="text"/> FAX <input type="text"/> A.A. <input type="text"/>			
3			
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JURÍDICA			
MUNICIPIO <input type="text"/> DEPARTAMENTO PARA NOTIFICACIÓN <input type="text"/> PAÍS <input type="text"/> BARIO <input type="text"/>			
TELÉFONO 1 PARA NOTIFICACIÓN <input type="text"/> TELÉFONO 2 PARA NOTIFICACIÓN <input type="text"/> TELÉFONO 3 PARA NOTIFICACIÓN <input type="text"/>			
CORREO ELECTRÓNICO DE NOTIFICACIÓN <input type="text"/> FAX <input type="text"/> A.A. <input type="text"/>			
ÉSTA EMPRESA ESTÁ UBICADA EN: LOCAL <input type="checkbox"/> OFICINA <input type="checkbox"/> LOCAL Y OFICINA <input type="checkbox"/> FÁBRICA <input type="checkbox"/> VIVIENDA <input type="checkbox"/> FINCA <input type="checkbox"/>			
ACTIVIDADES ECONÓMICAS			
4			
ACTIVIDAD PRINCIPAL: CBU 1 <input type="text"/> SHD <input type="text"/> ACTIVIDAD SECUNDARIA: CBU 2 <input type="text"/> SHD <input type="text"/> OTRAS ACTIVIDADES: CBU 3 <input type="text"/> SHD <input type="text"/> CBU 4 <input type="text"/> SHD <input type="text"/>			
INDIQUE EL CÓDIGO SHD SOLO SI SU ACTIVIDAD ECONÓMICA LA DESARROLLA EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ, D.C.			
INFORMACIÓN FINANCIERA			
5			
En los términos de la Ley debe tomarse del balance de apertura o con corte a 31 de diciembre del año anterior.			
ACTIVO		PASIVO Y PATRIMONIO	ESTADO DE RESULTADOS
Corriente \$ <input type="text"/>	Activo Fijo \$ <input type="text"/>	Pasivo Corriente \$ <input type="text"/>	Ingresos Operacionales \$ <input type="text"/>
Fijo Neto \$ <input type="text"/>	Otros \$ <input type="text"/>	Largo Plazo \$ <input type="text"/>	Ingresos No Operacionales \$ <input type="text"/>
Valorizaciones \$ <input type="text"/>	Inventario \$ <input type="text"/>	Patrimonio Neto \$ <input type="text"/>	Gtos. Operacionales \$ <input type="text"/>
Activo Total \$ <input type="text"/>		Pasivo + Patrimonio \$ <input type="text"/>	Gtos. No Operacionales \$ <input type="text"/>
			Costo de Ventas \$ <input type="text"/>
			Depreciaciones y amortizaciones \$ <input type="text"/>
			Utilidad / Pérdida Operacional \$ <input type="text"/>
			Utilidad / Pérdida Neta \$ <input type="text"/>
MARQUE CON UNA X SI ES: IMPORTADOR <input type="checkbox"/> EXPORTADOR <input type="checkbox"/> No TRABAJADORES A NIVEL NACIONAL <input type="checkbox"/> % DE TRABAJADORES TEMPORALES <input type="text"/>			
SI ES EMPRESA ASOCIATIVA DE TRABAJO			
APORTES LABORALES \$ <input type="text"/>		APORTES LABORALES ASOCIATIVOS \$ <input type="text"/>	
APORTES ACTIVOS \$ <input type="text"/>		APORTES EN CASH \$ <input type="text"/>	
%		%	
SOLO PARA PERSONAS JURÍDICAS - COMPOSICIÓN DEL CAPITAL			
FECHA DE CONSTITUCIÓN: <input type="text"/> A <input type="text"/> A <input type="text"/> A <input type="text"/> H <input type="text"/> D <input type="text"/>		CAPITAL SOCIAL: 1. NACIONAL <input type="checkbox"/> 1.1 PÚBLICO <input type="checkbox"/> 1.2 PRIVADO <input type="checkbox"/> 2. EXTRANJERO <input type="checkbox"/> 2.1 PÚBLICO <input type="checkbox"/> 2.2 PRIVADO <input type="checkbox"/>	
ESTADO ACTUAL DE LA EMPRESA			
ACTIVA <input type="checkbox"/> EN LIQUIDACIÓN <input type="checkbox"/>		EN CONCORDATO <input type="checkbox"/> OTRO <input type="checkbox"/>	
EN RECONSTRUCCIÓN <input type="checkbox"/>		INTERVENIDA <input type="checkbox"/>	
TAMAÑO DE LA EMPRESA			
De conformidad con el artículo 2 de la Ley 590 de 2000 modificado por el artículo 43 de la Ley 1450 de 2011 y sus decretos reglamentarios o las normas que los modifique (Paseque con una equis (X) de acuerdo a la certificación del Contador Público o Revisor Fiscal que se adjunta).			
GRAN EMPRESA <input type="checkbox"/> MEDIANA EMPRESA <input type="checkbox"/> PEQUEÑA EMPRESA <input type="checkbox"/> MICROEMPRESA <input type="checkbox"/>			
La empresa es creada por jóvenes menores de 28 años tecnólogos, técnicos o profesionales: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>			
Si la respuesta anterior es afirmativa, indique el porcentaje (%) de su participación en el capital social de la empresa: % <input type="text"/>			

Formulario RUT

		Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal				001	
Espacio reservado para la DIAN 				2. Concepto: <input type="text" value="02"/> Actualización		4. Número de formulario: 14240862361 	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 1 6 8 6 3 5 7 6 - 1		6. DV: 1		12. Dirección seccional: Impuestos de Cali		14. Buzón electrónico: 5	
IDENTIFICACION							
24. Tipo de contribuyente: Persona natural o sucesión ilíquida <input type="text" value="2"/>		25. Tipo de documento: Cédula de ciudadanía <input type="text" value="13"/>		26. Número de identificación: 1 6 8 6 3 5 7 6		27. Fecha expedición: 1 9 9 7 1 2 0 4	
Lugar de expedición: COLOMBIA		28. País: 1 6 9		29. Departamento: Valle del Cauca		30. Ciudad/Municipio: El Cerrito 2 4 8	
31. Primer apellido: GOMEZ		32. Segundo apellido: POSSO		33. Primer nombre: CARLO		34. Otros nombres: MARIO	
35. Razón social:		36. Nombre comercial:		37. Sigla:			
UBICACION							
38. País: COLOMBIA		39. Departamento: Valle del Cauca		40. Ciudad/Municipio: Cali		0 0 1	
41. Dirección: CL 58 N 3 C N 54 CA 40 BRR LA FLORA							
42. Correo electrónico: carliomariogomez@hotmail.com		43. Apartado aéreo:		44. Teléfono 1: 3 7 5 9 3 3 9		45. Teléfono 2: 3 9 6 5 3 0 6	
CLASIFICACION							
Actividad económica				Ocupación			
46. Código: 5 3 2 0		47. Fecha inicio actividad: 2 0 1 2 0 2 1 7		48. Código: 0 0 1 0		49. Fecha inicio actividad: 2 0 1 2 0 2 1 7	
				50. Código: 1 2		51. Código:	
						52. Número establecimientos:	
Responsabilidades							
53. Código: 1 2							
12- Ventas régimen simplificado							
Usuarios aduaneros				Exportadores			
54. Código:				55. Forma: <input type="checkbox"/>		56. Tipo: <input type="checkbox"/>	
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10				Servicio: 1 2 3		57. Modo:	
				58. CPC:			
Para uso exclusivo de la DIAN							
59. Anexos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>		60. No. de Folios: 0		61. Fecha: 2 0 1 3 0 5 1 4			
La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia corresponden exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad en que incurra podrá ser sancionada. Artículo 15 Decreto 2788 del 31 de Agosto de 2004. Firma del solicitante:				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada: 984. Nombre: GOMEZ POSSO CARLO MARIO 985. Cargo: CONTRIBUYENTE			
Fecha generación documento PDF: 14-05-2013 10:08:09AM							

Formulario RIT

RIT

CONTRIBUYENTE

Registro de Información Tributaria
Dirección Distrital de Impuestos de Bogotá - DDIT
Ley de Transparencia al Ciudadano
Departamento de Estudios Económicos y Tributarios

BOGOTÁ
MUNICIPALIDAD

A. OPCIÓN DE USO (Solo puede marcar una casilla por formulario)

Inicial Continúa Sin actividad

B. DATOS DEL CONTRIBUYENTE

Tipo de contribuyente: <input type="checkbox"/> Persona natural <input type="checkbox"/> Persona jurídica	Actividad económica: <input type="checkbox"/> Comercio <input type="checkbox"/> Industria <input type="checkbox"/> Servicios	Régimen tributario: <input type="checkbox"/> Régimen ordinario <input type="checkbox"/> Régimen especial	Tipo de negocio: <input type="checkbox"/> Sin objeto o negocio <input type="checkbox"/> Con objeto o negocio
Nombre completo: _____		Número de identificación: _____	
Tipo de negocio (Sector): _____		Tipo de negocio (Actividad): _____	
Tipo de negocio (Subsector): _____		Tipo de negocio (Código): _____	
Tipo de negocio (Código): _____		Tipo de negocio (Código): _____	

C. ACTIVIDAD ECONOMICA - Códigos CEN para actividades de Industria y Comercio

Actividad:	Código:	Actividad:	Código:	Actividad:	Código:

D. REPRESENTACIÓN LEGAL Y REVISORA FISCAL

No.	Nombre y Apellido	Identificación	Cargo	Tipo de Representación
1	_____	_____	_____	_____
2	_____	_____	_____	_____
3	_____	_____	_____	_____
4	_____	_____	_____	_____
5	_____	_____	_____	_____

E. CESE DE ACTIVIDADES

Cese de actividad Cese de negocio Tránsito de negocio Cambio de actividad económica Cambio de objeto o negocio Otro: _____

Cese de actividad Cese de negocio Tránsito de negocio Cambio de actividad económica Cambio de objeto o negocio Otro: _____

F. FIRMAS

Firma del Representante Legal: _____	Firma del Revisor Fiscal: _____
--------------------------------------	---------------------------------

ESTE FORMULARIO Y SU RADICACION NO TIENEN COSTO ALGUNO

El Registro de Información Tributaria, con artículo 7º de la Ley 1472 de 2014, es un servicio gratuito que brinda los datos sobre el sustrato de las actividades económicas por el sustrato de las actividades económicas y actividades de Registro de Información Tributaria - RIT.

BOGOTÁ MUNICIPALIDAD

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS ECONÓMICOS Y TRIBUTARIOS

DIRECCIÓN DISTRICTAL DE IMPUESTOS DE BOGOTÁ - DDIT

BOGOTÁ, COLOMBIA

BOGOTÁ
MUNICIPALIDAD

405

**ANEXO K.
ACTA DE CONSTITUCIÓN**

DOCUMENTO PRIVADO DE CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADAS

“Buffalo’s King”

El suscrito a saber, Angie Vanessa Sepúlveda Castañeda, mayor de edad, con domicilio en la ciudad de Facatativá en el departamento de Cundinamarca, de nacionalidad colombiana, de estado civil soltera, identificada con la cedula de ciudadanía número 1.070.973.611 de Facatativá-Cundinamarca celebra el presente contrato de sociedad el cual se registrá por los siguientes estatutos.

ESTATUTOS SOCIALES.

CAPÍTULO I

ACCIONISTAS, RAZÓN SOCIAL, DOMICILIO Y DURACIÓN DE LA SOCIEDAD.

ARTÍCULO PRIMERO, ACCIONISTAS: Son accionistas de la sociedad y su participación será del 50% de las acciones.

ARTÍCULO SEGUNDO, RAZÓN SOCIAL: la razón social del restaurante o compañía será “Buffalo’s King S.A.S”

ARTÍCULO TERCERO, DOMICILIO: la sociedad tendrá su domicilio en la ciudad de Bogotá D.C., específicamente en la localidad de Usaquén

ARTÍCULO CUARTO, DURACIÓN: la sociedad se constituye por término indefinido.

CAPÍTULO II

OBJETO SOCIAL

ARTÍCULO QUINTO. OBJETO SOCIAL: la sociedad tendrá como objeto principal la siguiente actividad: (Expendido a la mesa de comidas y bebidas preparadas), y Procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos.

Así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica lícita tanto en Colombia como en el extranjero.

En desarrollo de su objeto social la sociedad podrá realizar las siguientes actividades:

ACTIVIDADES EN DESARROLLO
Celebrar y ejecutar en cualquier lugar todo acto o contrato cualesquiera operaciones comerciales o civiles que estén directamente relacionadas con su objeto social.
Comprar, vender, gravar, dar o tomar en arriendo bienes inmuebles.
Dar y recibir dinero a cualquier título, con interés o sin él, con garantías o sin ellas.

Girar, aceptar, negociar, descontar, endosar, adquirir, avala, protestar, pagar letras de cambio, pagarés, cheques y en general, toda clase de títulos valores y demás documentos civiles y/o comerciales, o aceptarlos en pago.
Abrir establecimientos de comercio para desarrollar su objeto social.
Transigir, desistir y apelar decisiones arbitrales o judiciales en las cuestiones que tenga interés frente a terceros, a los asociados mismos o a sus trabajadores.

El objeto social puede ser indeterminado, los terceros que van a contratar las S.A.S., no tiene que consultar e interpretar detalladamente la lista de actividad que lo conforman.

CAPÍTULO III CAPITAL Y ACCIONES

ARTÍCULO SEXTO. CAPITAL: la sociedad repartirá las utilidades del negocio según el valor invertido, es decir la ganancia de cada socio será directamente proporcional a su inversión, el cual se ilustra en el ARTÍCULO PRIMERO.

ARTÍCULO SÉPTIMO. CARACTERÍSTICAS: las acciones en que se divide el capital social serán ordinarias, nominativas y de capital, las cuales confieren a su titular el derecho de emitir un voto por acción.

Por decisión absoluta de la Asamblea de Accionistas podrán crearse diversas clases y distintas series de acciones; sus términos y condiciones serán los previstos en la Ley para la clase o serie de acciones que sean emitidas.

PARÁGRAFO: el registro de los accionistas de la sociedad, se hará en el libro de Registro de Accionistas inscrito en la Cámara de Comercio de la ciudad de domicilio, indicando sus datos personales y las características de las acciones.

ARTÍCULO OCTAVO. NEGOCIACIÓN Y SUSCRIPCIÓN PREFERENCIAL: las acciones ordinarias y las clases o series que se creen, serán libremente negociables, sin embargo, en su negociación o en toda nueva emisión de acciones, sea cualquiera su clase o serie, los accionistas tendrán derecho a suscribirlas preferencialmente, en una cantidad proporcionales a su participación en el capital social.

Las acciones podrán ser vendidas entre los mismos socios; en caso de realizar una venta a una tercera persona (diferente de los socios), será analizada por todos los miembros del negocio (accionistas).

Este dará traslado a los accionistas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a que fue recibida la noticia, indicando el número, valor de acciones a negociar y la forma de pago. Una vez recibida la oferta, los accionistas dispondrán de diez (10)

días hábiles para manifestar por escrito su interés de adquirir dichas acciones; vencido el plazo, y si no han sido adquiridas en todo o parte por los accionistas, las acciones serán negociables con personas externas a la organización.

CAPÍTULO IV ORGANIZACIÓN DE LA SOCIEDAD

ARTÍCULO NOVENO, ESTRUCTURA DE LA SOCIEDAD: la organización y dirección de la sociedad estarán a cargo de la Asamblea de Accionistas y del Gerente.

CAPÍTULO V ASAMBLEA DE ACCIONISTAS

ARTÍCULO DÉCIMO. COMPOSICIÓN, FUNCIONES Y REUNIONES: la Asamblea de Accionistas ejercerá como funciones las establecidas en el artículo 420 del Código de Comercio.

Las S.A.S., permite que los accionistas celebren acuerdos sobre cualquier asunto lícito, por lo que es perfectamente posible pactar sobre, sindicación del voto, representantes de las acciones, restricciones para transferir, sucesión por causa de muerte de alguno de los socios. Es perfectamente posible incluso establecer un protocolo de familia.

ARTÍCULO UNDÉCIMO. REUNIONES: la Asamblea de Accionistas podrá reunirse en el domicilio social o fuera de él, en reuniones ordinarias, extraordinarias, universales, por derecho propio, por comunicación simultánea, o de primera o segunda convocatoria, aunque no esté presente un quórum universal, siempre y cuando se cumplan con los requisitos de convocatoria y quórum que se establecen en los Artículos Duodécimo y Décimo Tercero de los Estatutos.

Siempre que se haya cumplido lo estipulado a la convocatoria, las S.A.S., permiten que los accionistas puedan reunirse por fuera del domicilio social, aunque no está presente un quórum universal.

ARTÍCULO DUODÉCIMO. CONVOCATORIA: para todas las reuniones, incluyendo las que se aprueban balances de fin de ejercicio u operacionales de transformación, fusión o escisión, la Asamblea de Accionistas será convocada por el Gerente, mediante comunicación escrita dirigida a cada accionista con una antelación mínima de ocho (8) días hábiles anteriores a la reunión, en la cual se deberá indicar el orden el día a tratar en la reunión.

PARÁGRAFO PRIMERO: en el aviso de la primera convocatoria podrá incluirse la fecha en que habrá de realizarse la reunión de la segunda convocatoria, en caso de no llevarse a cabo la primera reunión, en todo caso deberá observarse los términos de ley para su celebración.

PARÁGRAFO SEGUNDO: los accionistas podrán renunciar a su derecho a ser convocados o al derecho de inspección, mediante comunicación escrita enviada al Gerente, antes durante o después de la sesión correspondiente.

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO. QUÓRUM DE LIBERATORIO Y DECISORIO: la Asamblea de Accionistas deliberara con uno o varios accionistas que representen cuanto menos la mitad más una de las acciones suscritas.

Las decisiones se tomarán mediante el voto favorable de un número singular o plural de accionistas que represente la mitad más una de las acciones presentes al momento de tomar decisión.

Las S.A.S., no le es aplicable la prohibición respecto a que los empleados ya administradores de la sociedad puedan representar en la junta de socios acciones diferentes a las propias.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO. ACTAS: de las decisiones tomadas en la Asamblea de Accionistas de deberá dejar constancia de las determinaciones en actas que serán asentadas en el Libro de Actas de la sociedad.

CAPÍTULO VI GERENTE

ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO. DESIGNACIÓN: la representación legal y dirección administrativa de la sociedad estará a cargo del Gerente, quien será nombrado por la Asamblea de Accionistas. En caso de ser nombrado por la Asamblea de Accionistas, será nombrado un Suplente, quien reemplazará al Gerente en sus faltas absolutas, temporales o accidentales.

Las S.A.S., solo se encuentran obligadas a tener revisor fiscal cuando sobrepase el límite al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior de activos por cinco mil salarios mínimos Y/O sus ingresos brutos durante el año inmediatamente anterior excedan al equivalente de tres mil salarios mínimos.

PARÁGRAFO: la designación del Gerente y Suplente será por el término que designe la Asamblea de Accionistas, si esta no lo fija, se entenderá designando indefinidamente.

ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO. FUNCIONES: el Gerente o Suplente además de las funciones y atribuciones legales, podrá celebrar o ejecutar todos los actos y contratos comprendidos para la ejecución del objeto social o las actividades directamente relacionadas con la existencia y funcionamiento de la sociedad, que no hayan sido atribuidas expresamente a otro órgano social.

CAPÍTULO VII DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO. CAUSALES DE DISOLUCIÓN: la sociedad se disolverá por las siguientes causales:

Por imposibilidad de desarrollar las actividades previstas en su objeto social.

1. Por iniciación de trámite de liquidación judicial.
2. Por orden de la autoridad competente.
3. Cuando ocurren pérdida que reduzcan el patrimonio neto por debajo del cincuenta por ciento (50%) del capital suscrito.

La disolución de la sociedad podrá evitarse, mediante la adopción de medidas por parte de la Asamblea de Accionistas o del Gerente, según corresponda, de acuerdo a la causal sobrevenida y a las condiciones y a los términos establecidos en la Ley.

ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO. LIQUIDACIÓN: disuelta la sociedad, su liquidación se hará por el Gerente o persona encargada, la liquidación se efectuará de conformidad al procedimiento establecido para las sociedades de responsabilidad limitada y de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO VIII CONTROVERSIAS

ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO. ARBITRAMIENTO: las diferencias que ocurran entre los accionistas, o con sus administradores, en desarrollo del contrato social, incluido la impugnación de determinaciones de la Asamblea de decisión de un Tribunal de Arbitramento que se conformará y funcionará de acuerdo con el reglamento que para el efecto establezca la Cámara de Comercio del domicilio social. Los árbitros deberán ser ciudadanos colombianos en ejercicio de sus derechos civiles. Es recomendable que se pacten causales de exclusión de accionistas como sanción máxima un comportamiento que infrinja los estatutos reiteradamente.

CAPÍTULO IX BALANCE, DISTRIBUCIÓN DE UTILIDADES Y LA RESERVA

ARTÍCULO VIGESIMO. BALANCE GENERAL: anualmente al 31 de diciembre de cada año, se cortarán las cuentas para hacer el inventario y el balance general correspondiente, debidamente justificado por informes con apoyo en el estado de pérdidas y ganancias, estos informes serán depositados en las oficinas de la

sociedad con una antelación de diez (10) días hábiles al señalado para la reunión de la Asamblea, con el fin de que puedan ser examinados por los accionistas.

ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO. APROBACIÓN DEL BALANCE: el balance debe ser presentado para la aprobación de la Asamblea General de Accionistas por el Representante Legal con los días documentados a que se refiere el Artículo 446 del Código de Comercio, dentro del término establecido en la Ley; por otro lado, el representante legal remitirá a la Superintendencia, si es el caso, una copia del balance y de los anexos que lo justifiquen, además del acta en la que han sido discutidos y aprobados.

ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO. RESERVA LEGAL: de las utilidades liquidadas de cada ejercicio se tomará el quince por ciento (15%) para constituir e incrementar la reserva legal hasta cuando alcance un monto igual al cincuenta por ciento (50%) del capital suscrito.

ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO. RESERVAS OCASIONALES: la Asamblea General de Accionistas podrá crear o incrementar ocasionalmente, siempre y cuando tengan un destino especial y con sujeción a las disposiciones legales.

ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO. DIVIDENDOS: hechas las reservas a que se refieren los artículos anteriores, así como las apropiaciones para el pago de impuestos, se repartirá como dividendos las utilidades liquidadas obtenidas en cada ejercicio, o el saldo de las mismas si tuviere que enjuagar pérdidas de ejercicios anteriores. El pago del dividendo se hará en proporciones al número de acciones suscritas y se cancelará en dinero efectivo en las épocas que acuerde la Asamblea General, salvo que con el voto del ochenta por ciento (80%) de las acciones representadas en la reunión se decida cubrirlo en forma de acciones liberadas de la misma sociedad.

ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO. DIVIDENDOS NO RECLAMADOS OPORTUNAMENTE: la sociedad no reconocerá intereses por los dividendos que no sean reclamados oportunamente, los cuales quedarán en la caja social depósito disponible a la orden de sus dueños.

CAPÍTULO X DISPOSICIONES TRANSITORIAS

ARTÍCULO VIGÉSDIMO SEXTO. NOMBRAMIENTOS: la Asamblea de Accionistas hace los siguientes nombramientos:

REPRESENTANTE LEGAL: Angie Vanessa Sepúlveda Castañeda identificada con la cédula de ciudadanía número 1.070.973.611 de Facatativá – Cundinamarca.

REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE: Angie Vanessa Sepúlveda Castañeda identificada con la cédula de ciudadanía número 1.070.973.611 de Facatativá – Cundinamarca.

Para constancia se firme en Bogotá D.C., a los nueve (9) días del mes de octubre del año dos mil dieciocho (2018).

Angie Vanessa Sepúlveda Castañeda
1.070.973.611 de Facatativá – Cundinamarca.

**ANEXO L.
INSCRIPCIÓN ACODRES**

Fuente: ACODRES. ACODRES Afíliate. [Sitio web] [Consultado el 29 de abril de 2018] Disponible en: <http://acodres.com.co/bogota/afiliarse/>

RESTAURANTE

Nombre (requerido)

Restaurante

Nit (requerido)

Cargo

Correo electrónico (requerido)

Celular

Telefono

Acepto los términos y condiciones

ENVIAR

ANEXO M. ASPECTOS TRIBUTARIOS

Formulario IVA

Fuente: SLIDE SHARE. Formulario IVA. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.slideshare.net/ERICARODRIGUEZ47/formulario-del-iva>


Formulario declaración de retención en la fuente

Fuente: SLIDE SHARE. Formulario declaración de retención en la fuente. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.slideshare.net/ERICARODRIGUEZ47/formulario-de-retencion-en-la-fuente>

Formulario ICA

Fuente: ALDÍAEMPRESARIOS.COM. Modelo formulario ICA. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: https://www.google.com/url?sa=i&source=images&cd=&ved=2ahUKEwjYk_ojgsJvgAhWOrVkkHa4zBZwQjhx6BAqBEAM&url=http%3A%2F%2Fwww.aldiaempresarios.com%2Findex.php%3Foption%3Dcom_content%26view%3Darticle%26id%3D2789%253Amodelo-formulario-ica-bogota-2012%26catid%3D438%253Aano-2012%26Itemid%3D2&psig=AOvVaw3ljJGCInkGEMTVeOkRQa2L&ust=1549139391097028

Formulario de Impuesto al valor agregado-IVA.

		Declaración del Impuesto sobre las Ventas - IVA		Privada		300	
1. Año <input type="text"/>		3. Período <input type="text"/>		4. Número de formulario			
Colombia un compromiso que no podemos evadir							
Lea cuidadosamente las instrucciones							
5. Número de identificación Tributaria (NIT)		6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres	
11. Razón social							12. Cod. Dirección Seccional
24. Periodicidad de la declaración, marque "X": Bimestral <input type="checkbox"/> Cuatrimestral <input type="checkbox"/>							
Si es una conexión indique: 25. Cód.		26. No. Formulario anterior					
Ingresos		Por operaciones gravadas al 5%	27	Ingresos brutos	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	28
		Por operaciones gravadas a la tarifa general	29				29
Compras		A.I.U. por operaciones gravadas (base gravable especial)	30	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	31
		Por exportación de bienes	32				32
Nacionalitas		Por exportación de servicios	33	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	33
		Por ventas a sociedades de comercialización internacional	34				34
Extranjeras		Por ventas a Zonas Francas	35	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	35
		Por juegos de suerte y azar	36				36
Extranjeras		Por operaciones exentas (Arts. 477, 478 y 481 del E.T.)	37	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	37
		Por venta de cerveza de producción nacional o importada	38				38
Extranjeras		Por venta de licencias, aparatos, vinos y similares	39	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	39
		Por operaciones exentas	40				40
Extranjeras		Por operaciones no gravadas	41	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	41
		Total ingresos brutos (Suma 27 a 39)	42				42
Extranjeras		Devoluciones en ventas anuladas, rescindidas o resueltas	43	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	43
		Total ingresos netos recibidos durante el período (40 - 41)	44				44
Extranjeras		De bienes gravados a la tarifa del 5%	45	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	45
		De bienes gravados a la tarifa general	46				46
Extranjeras		De bienes y servicios gravados provenientes de Zonas Francas	47	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	47
		De bienes no gravados	48				48
Extranjeras		De bienes exentos, exentos y no gravados provenientes de Zonas Francas	49	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	49
		De servicios	50				50
Extranjeras		De bienes gravados a la tarifa del 5%	51	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	51
		De bienes gravados a la tarifa general	52				52
Extranjeras		De servicios gravados a la tarifa del 5%	53	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	53
		De bienes y servicios exentos, exentos y no gravados	54				54
Extranjeras		Total compras e importaciones brutas (Suma 43 a 53)	55	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	55
		Devoluciones en compras anuladas, rescindidas o resueltas en este período	56				56
Extranjeras		Total compras netas realizadas durante el período (54 - 55)	57	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	57
		A la tarifa del 5%	58				58
Extranjeras		A la tarifa general	59	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	59
		Sobre A.I.U. en operaciones gravadas (base gravable especial)	60				60
Extranjeras		En juegos de suerte y azar	61	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	61
		Total impuesto generado por operaciones gravadas (Suma 57 a 60)	62				62
Extranjeras		Por importaciones gravadas a la tarifa del 5%	63	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	63
		Por importaciones gravadas a la tarifa general	64				64
Extranjeras		De bienes y servicios gravados provenientes de Zonas Francas	65	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	65
		Por compras de bienes gravados a la tarifa del 5%	66				66
Extranjeras		Por compras de bienes gravados a la tarifa general	67	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	67
		Por licencias, aparatos, vinos y similares	68				68
Extranjeras		Por servicios gravados a la tarifa del 5%	69	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	69
		Por servicios gravados a la tarifa general	70				70
Extranjeras		Por servicios gravados a la tarifa general	71	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	71
		Cuentas IVA explotación hidrocarburos Art. 485-2 E.T.	72				72
Extranjeras		Total impuesto pagado o facturado (Suma 62 a 71)	73	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	73
		IVA retenido por servicios prestados en Colombia por no domiciliados o no residentes	74				74
Extranjeras		IVA retenido por devoluciones en ventas anuladas, rescindidas o resueltas	75	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	75
		Ajuste impuestos de acortables (pérdidas, hurto o castigo de inventarios)	76				76
Extranjeras		Total impuestos de acortables (Suma 75 + 76 + 77 + 78)	77	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	77
		Saldo a pagar por el período fiscal (73 - 74, si el resultado es menor a cero escriba 0)	78				78
Extranjeras		Saldo a favor del período fiscal (74 - 73, si el resultado es menor a cero escriba 0)	79	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	79
		Saldo a favor del período fiscal anterior	80				80
Extranjeras		Retenciones por IVA que le practicaron	81	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	81
		Saldo a pagar por impuesto (80 - 81 - 82 - 83 si el resultado es menor a cero escriba 0)	82				82
Extranjeras		Sanciones	83	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	83
		Total saldo a pagar por este período (80 - 81 - 82 - 83 + 85, si el resultado es menor a cero escriba 0) o Total saldo a favor por este período (81 + 82 + 83 - 80 - 85 si el resultado es menor a cero escriba 0)	84				84
Extranjeras		Saldo a favor susceptible de devolución y/o compensación por el presente período	85	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	85
		Saldo a favor susceptible de ser devuelto y/o compensado a imputar en el período siguiente	86				86
Extranjeras		Saldo a favor sin derecho a devolución y/o compensación susceptible de ser imputado en el siguiente período	87	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	87
		Total saldo a favor a imputar al período siguiente (Casilla 87 - 85)	88				88
Extranjeras		A la tarifa del 5%	89	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	89
		A la tarifa general	90				90
Extranjeras		Sobre A.I.U. en operaciones gravadas (base gravable especial)	91	Ingresos de importaciones	Ingresos de compras	Ingresos de compras	91
		En juegos de suerte y azar	92				92
92. No. identificación siglatam		93. DV					
981. Cód. Representación <input type="text"/>		997. Espacio exclusivo para el sello de la entidad recaudadora					
Firma del declarante o de quien lo representa		998. Pago total \$ <input type="text"/>					
992. Código Contador o Revisor Fiscal <input type="text"/>		999. Espacio para el número interno de la DIAN / Adhesivo					
Firma Contador o Revisor Fiscal. 994. Con salvavida <input type="checkbox"/>							
993. No. Tarjeta profesional							



Declaración Impuesto Nacional al Consumo



310

1. Año

3. Período

4. Número de formulario

Colombia
un compromiso que no podemos evadir

Lea cuidadosamente las instrucciones

Datos del declarante	5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	7. Primer apellido	8. Segundo apellido	9. Primer nombre	10. Otros nombres
	11. Razón social					


Si es una corrección indique: 24. Cód. 25. No. Formulario anterior

		Conceptos	Base de impuesto	Impuesto
Tarifa	4%	Servicios gravados	26	32
		Servicios gravados	27	33
	8%	Venta de bienes gravados	28	34
		Importación de bienes gravados	29	35
	16%	Venta de bienes gravados	30	36
Importación de bienes gravados		31	37	
Liquidación privada	Saldo a pagar por impuesto			38
	Sanciones			39
	Total saldo a pagar			40

Formulario de Declaración de retención en la fuente.

		Declaración de Retención en la Fuente		Privada	350
1. Año <input type="text"/>		3. Período <input type="text"/>		4. Número de formulario	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		7. Primer apellido	
8. Segundo apellido		9. Primer nombre		10. Otros nombres	
11. Razón social		12. Cód. Dirección (Sección)			
Si es una conexión indique: 25. Cód.		26. No. Formulario anterior		27. Automatismos del Decreto 2201 de 2018 (Actividad o concepto principal)	
28. No. Formulario anterior		29. Base sujeta a retención para pagos o abonos en cuenta		30. Retenciones a título de renta	
Concepto					
Rentas de trabajo		27		31	
Rentas de pensiones		28		32	
Honorarios		29		33	
Comisiones		30		34	
Servicios		31		35	
Rendimientos financieros e intereses		32		36	
Arrendamientos (muebles e inmuebles)		33		37	
Regalías y explotación de la propiedad intelectual		34		38	
Dividendos y participaciones		35		39	
Compras		36		40	
Transacciones con tarjetas de débito y crédito		37		41	
Contratos de construcción		38		42	
Enajenación de activos fijos de personas naturales ante notarios y autoridades de tránsito		39		43	
Loterías, rifas, apuestas y similares		40		44	
Otros pagos sujetos a retención		41		45	
Decreto 2201 de 2018		42		46	
Ventas		43		47	
Honorarios		44		48	
Comisiones		45		49	
Servicios		46		50	
Rendimientos financieros		47		51	
Otros conceptos		48		52	
Pagos o abonos en cuenta al exterior a países sin convenio		49		53	
Pagos o abonos en cuenta al exterior a países con convenio vigente		50		54	
Menos retenciones practicadas en exceso o indebidas o por operaciones anuladas, rescindidas o resueltas				55	
Total retenciones renta y complementario (Suma celdas 31 a 54 y resta celda 55)				56	
Retenciones practicadas a título de impuesto sobre la venta (I.V.A.)					
A responsables del régimen común				57	
Praticadas por servicios a no residentes o no domiciliados				58	
Menos retenciones practicadas en exceso o indebidas o por operaciones anuladas, rescindidas o resueltas				59	
Total retenciones I.V.A. (Suma 57 y 58 y resta 59)				60	
Retenciones impuesto de timbre nacional				61	
Total retenciones (76 + 60 + 61)				62	
Más: Sanciones				63	
Total retenciones más sanciones (62 + 63)				64	
85. No. Identificación signatario		86. DV			
981. Cód. Representación <input type="text"/>		987. Espacio exclusivo para el sello de la entidad recaudadora		980. Pago total \$ <input type="text"/>	
Firma del declarante o de quien lo representa					
982. Código Contador o Revisor Fiscal <input type="text"/>				986. Espacio para el número interno de la DIAN (Adhesivo)	
Firma Contador o Revisor Fiscal		984. Conservadores <input type="text"/>			
983. No. Tarjeta profesional					

Formulario de Impuestos de industria y comercio (ICA).


Formulario para declaración del impuesto industria, comercio, servicios y taberías

Documento No: **201230201900046450** **302**

AÑO CAJASIN 2011 **PERIODO CAJASIN** 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1

**ANEXO N.
REGISTRO DE MATRICULA MERCANTIL**

Fuente: CAMARA DE COMERCIO. Matriculas y renovaciones. [Sitio web].
[Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en:
<https://bibliotecadigital.ccb.org.co/handle/11520/14398?show=full>

TARIFAS DE LOS SERVICIOS DE REGISTROS PÚBLICOS - 2018
MATRÍCULAS Y RENOVACIONES

(Decreto 1074 del 26 de mayo de 2015)

 La matrícula de los comerciantes o su renovación en el registro público mercantil,
causará anualmente los derechos liquidados sobre el total de activos que a continuación se indican:

RANGO DE ACTIVOS En salarios mínimos		RANGO DE ACTIVOS Pesos		TARIFA \$ %S.M.M.L.V.	TARIFA \$ En \$	RANGO DE ACTIVOS En salarios mínimos		RANGO DE ACTIVOS Pesos		TARIFA \$ %S.M.M.L.V.	TARIFA \$ En \$
Mayor a	Menor o Igual	Mayor a	Menor o Igual			Mayor a	Menor o Igual	Mayor a	Menor o Igual		
0	2	0	1.562.484	5,24	41.000	280	297	218.747.760	232.028.874	146,50	1.145.000
2	4	1.562.484	3.124.968	7,34	57.000	297	316	232.028.874	246.872.472	148,95	1.164.000
4	5	3.124.968	3.906.210	9,79	76.000	316	332	246.872.472	259.372.344	151,05	1.180.000
5	7	3.906.210	5.468.694	10,84	85.000	332	350	259.372.344	273.434.700	154,20	1.205.000
7	9	5.468.694	7.031.178	12,94	101.000	350	524	273.434.700	409.370.808	159,44	1.246.000
9	11	7.031.178	8.593.662	14,68	115.000	524	700	409.370.808	546.869.400	166,08	1.297.000
11	12	8.593.662	9.374.904	16,08	126.000	700	875	546.869.400	683.586.750	171,33	1.339.000
12	14	9.374.904	10.937.388	17,83	139.000	875	1.050	683.586.750	820.304.100	175,52	1.371.000
14	16	10.937.388	12.499.872	20,28	158.000	1.050	1.224	820.304.100	956.240.208	179,02	1.399.000
16	18	12.499.872	14.062.356	22,38	175.000	1.224	1.399	956.240.208	1.092.957.558	181,82	1.420.000
18	19	14.062.356	14.843.598	23,78	186.000	1.399	1.574	1.092.957.558	1.229.674.908	183,92	1.437.000
19	21	14.843.598	16.406.082	25,52	199.000	1.574	1.748	1.229.674.908	1.365.611.016	186,01	1.453.000
21	23	16.406.082	17.968.566	26,92	210.000	1.748	2.098	1.365.611.016	1.639.045.716	188,46	1.472.000
23	25	17.968.566	19.531.050	28,67	224.000	2.098	2.448	1.639.045.716	1.912.480.416	191,26	1.494.000
25	26	19.531.050	20.312.292	30,77	240.000	2.448	2.797	1.912.480.416	2.185.133.874	193,36	1.511.000
26	28	20.312.292	21.874.776	31,82	249.000	2.797	3.147	2.185.133.874	2.458.568.574	194,75	1.521.000
28	30	21.874.776	23.437.260	33,57	262.000	3.147	3.497	2.458.568.574	2.732.003.274	196,85	1.538.000
30	31	23.437.260	24.218.502	35,66	279.000	3.497	5.245	2.732.003.274	4.097.614.290	200,35	1.565.000
31	33	24.218.502	25.780.986	37,41	292.000	5.245	6.993	4.097.614.290	5.463.225.306	205,94	1.609.000
33	35	25.780.986	27.343.470	38,81	303.000	6.993	8.741	5.463.225.306	6.828.836.322	212,94	1.664.000
35	52	27.343.470	40.624.584	45,45	355.000	8.741	10.490	6.828.836.322	8.195.228.580	218,88	1.710.000
52	70	40.624.584	54.686.940	54,54	426.000	10.490	12.238	8.195.228.580	9.560.839.596	220,98	1.726.000
70	87	54.686.940	67.968.054	63,99	500.000	12.238	13.986	9.560.839.596	10.926.450.612	223,78	1.748.000
87	105	67.968.054	82.030.410	73,43	574.000	13.986	15.734	10.926.450.612	12.292.061.628	226,92	1.773.000
105	123	82.030.410	96.092.766	83,57	653.000	15.734	17.483	12.292.061.628	13.658.453.886	231,47	1.808.000
123	140	96.092.766	109.373.880	93,01	727.000	17.483	34.965	13.658.453.886	27.316.126.530	244,06	1.907.000
140	158	109.373.880	123.436.236	103,15	806.000	34.965	69.930	27.316.126.530	54.632.253.060	245,10	1.915.000
158	175	123.436.236	136.717.350	113,29	885.000	69.930	104.895	54.632.253.060	81.948.379.590	246,15	1.923.000
175	192	136.717.350	149.998.464	131,47	1.027.000	104.895	139.860	81.948.379.590	109.264.506.120	246,85	1.928.000
192	210	149.998.464	164.060.820	133,92	1.046.000	139.860	174.825	109.264.506.120	136.580.632.650	247,55	1.934.000
210	228	164.060.820	178.123.176	136,36	1.065.000	174.825	349.650	136.580.632.650	273.161.265.300	248,25	1.939.000
228	245	178.123.176	191.404.290	138,81	1.084.000	349.650	699.300	273.161.265.300	546.322.530.600	251,05	1.961.000
245	262	191.404.290	204.685.404	141,61	1.106.000	699.300	874.125	546.322.530.600	682.903.163.250	256,99	2.008.000
262	280	204.685.404	218.747.760	143,71	1.123.000	874.125	En Adelante	682.903.163.250	En Adelante	259,79	2.030.000

**ANEXO O.
ACTIVOS FIJOS**

Tabla. Maquinaria y equipo

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Estufa	2	\$1.380.000	\$2.760.000
Nevera para cocina	1	\$3.800.000	\$3.800.000
Nevera mostrador	1	\$4.800.000	\$4.800.000
Molino de carne	2	\$309.400	\$618.800
Balanza	2	\$175.400	\$350.800
Campana extractora	1	\$889.990	\$889.990
Mesa de trabajo	1	\$638.000	\$638.000

Tabla. Muebles y enseres

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Cubiertos (24 Unidades)	20	\$56.900	\$1.138.000
individuales	20	\$35.000	\$700.000
mesas y sillas	28	\$165.000	\$4.620.000
Servilletero metálico	28	\$12.000	\$336.000
saleros y pimenteros	28	\$26.000	\$728.000
Juego de vajillas (4 puestos)	28	\$44.990	\$1.259.720
Juego de vasos (10 Unidades)	20	\$80.000	\$1.600.000
Juego de vasos (10 Unidades)	20	\$80.000	\$1.600.000
Mesa de oficina	2	\$199.000	\$398.000
Silla de oficina	2	\$803.100	\$1.606.200
Lámparas para oficina	2	\$120.000	\$240.000
Platos para perro	60	\$1.500	\$90.000
Lugar para perros	60	\$120.000	\$7.200.000
Atrapa grasa	2	\$900.000	\$1.800.000
Temporizador	2	\$77.990	\$155.980
reductores de caudal	2	\$60.000	\$120.000

Tabla. Equipo de cómputo

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Computador	2	\$1.199.000	\$2.398.000
Caja registradora	1	\$319.000	\$319.000
Teléfono Panasonic	2	\$45.000	\$90.000
Impresora	1	\$400.000	\$400.000

Tabla. Utensilios

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Ollas en acero inoxidable	2	\$219.990	\$439.980
Cucharas	2	\$79.900	\$159.800
Licudora	1	\$179.000	\$179.000
Cuchillos	2	\$104.000	\$208.000
Recipientes plasticos	2	\$45.000	\$90.000
Refractarias	2	\$45.000	\$94.000
Afilador de cuchillos	1	\$89.900	\$89.900

**ANEXO P.
INVERSIONES DIFERIDAS.**

Tabla. Adecuación del lugar

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Señales contra incendio	9	\$2.900	\$26.100
Señales de evacuación	6	\$2.900	\$17.400
Señales de advertencia	3	\$2.900	\$8.700
Señal piso húmedo	3	\$30.000	\$90.000
Señales obligatorias	9	\$2.900	\$26.100
Adecuaciones inicial	3	\$897.000	\$2.691.000
Equipo de vigilancia	1	\$5.000.000	\$5.000.000
Caneca ecológica x3	4	\$289.500	\$1.158.000
Bombillos ahorradores x 3	10	\$67.000	\$670.000

Tabla. Capacitación ambiental

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Capacitación ambiental	1	\$150.000	\$150.000

Tabla. Registro mercantil

Concepto	Valor total
Formulario de registro mercantil	5.500
Registro CCB	360.000
Matrícula mercantil	355.000

Tabla. Mercadeo

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Pendones	1	\$118.000	\$118.000
Dominio	1	\$200.000	\$200.000
publicidad Facebook al mes	12	\$25.000	\$300.000

Tabla. Costos de constitución

Concepto	Valor total
Autenticación de las firmas de los dos socios ante notaria	8.000
Dos certificados de existencia y representación legal	11.000
Compra e inscripción de los libros y documentos	60.000
Formularios y radicación del RUE	7.000
Bomberos	52.200
Curso manipulación de alimentos	60.000
Permiso sanitario	4868932
concepto uso de suelo	40.000

Tabla. Seguridad.

Concepto	Unidades	Valor unitario	Valor total
Descansa pies	2	\$278.000	\$556.000
Pad mouse	2	\$20.000	\$40.000
Apoya muñecas	2	\$100.000	\$200.000
Extintor ABC	4	\$62.990	\$251.960
Botiquín	2	\$36.990	\$73.980
Camilla platica	1	\$158.600	\$158.600
Guante de alambre	2	\$126.000	\$252.000
Gorro auxiliar de chef	6	\$12.500	\$75.000
Delantal	6	\$65.777	\$394.662
Cofia (caja *100)	3	\$8.500	\$25.500
Zapatos antideslizantes	6	\$35.000	\$210.000
Tapabocas acrílico X10	2	\$29.900	\$59.800
Uniforme	6	\$65.000	\$390.000
Guante de silicona	2	\$22.900	\$45.800
Guante de horno	2	\$19.900	\$39.800

**ANEXO Q.
TARIFARIO CODENSA**

Fuente: CODENSA. Valores De Kilovatio en Bogotá. [Sitio web]. [Consultado el 10 de octubre de 2018]. Disponible en: <https://www.codensa.com.co/hogar/valor-del-kilovatio-en-colombia-disminuye>

TARIFAS DE ENERGÍA ELÉCTRICA (\$/kWh) REGULADAS POR LA COMISIÓN DE REGULACIÓN DE ENERGÍA Y GAS (CREG) OCTUBRE DE 2018

ÁREAS COMUNES NIVEL DE TENSIÓN I			
MODALIDAD (Todo consumo)	PROPIEDAD DE CODENSA (\$/MWh)	PROPIEDAD DEL CLIENTE (*) (\$/MWh)	PROPIEDAD DEL CLIENTE (*) (\$/MWh)
E1	510.3286	510.3286	473.6953
E2	510.3286	510.3286	473.6953
E3	510.3286	510.3286	473.6953
E4	510.3286	510.3286	473.6953
E5 y E6, Industrial y Comercial	612.3943	612.3943	568.4344
Exenta de contribución	510.3286		473.6953

SECTOR RESIDENCIAL NIVEL DE TENSIÓN I			
ESTRATO (E)	RANGO DE CONSUMO (kWh-mes)	PROPIEDAD DE CODENSA (\$/MWh)	PROPIEDAD DEL CLIENTE (*) (\$/MWh)
E1	0-CS (+)	206,5488	191,0415
	Más de CS	510.3286	473.6953
E2	0-CS (+)	268,8336	238,8020
	Más de CS	510.3286	473.6953
E3	0-CS (+)	433,7793	402,6410
	Más de CS	510.3286	473.6953
E4	Todo consumo	510.3286	473.6953
	Todo consumo	612.3943	568.4344
E5	Todo consumo	510.3286	473.6953
	Todo consumo	612.3943	568.4344

(+) CS: Consumo de Subsistencia

SECTOR NO RESIDENCIAL									
CATEGORÍA	OPCIÓN	SENCILLA	PROPIEDAD DE CODENSA (\$/MWh)	PROPIEDAD DEL CLIENTE (*) (\$/MWh)	NIVEL 1 PROPIEDAD COMPARTIDA (*) (\$/MWh)	NIVEL 2 (11.4 y 13.2 kV) (\$/MWh)	NIVEL 3 (34.5 kV) (\$/MWh)	NIVEL 4 (115 kV) (\$/MWh)	NIVEL 5 (230 kV) (\$/MWh)
INDUSTRIAL SIN CONTRIBUCIÓN	OPCIONES HORARIAS (**)	Monomía	510.3286	473.6953	492.9597	414.8558	386.2448	338.7205	
		Punta	511.2763	474.6430	492.9597	414.8558	386.2448	338.7205	
INDUSTRIAL Y COMERCIAL CON CONTRIBUCIÓN	SENCILLA	Fuera de Punta	510.9140	474.2807	492.9597	414.8558	386.2448	338.7205	
		Monomía	612.3943	568.4344	590.1169	497.1638	387.5290	344.6217	
INDUSTRIAL SIN CONTRIBUCIÓN	OPCIONES HORARIAS (**)	Fuera de Punta	613.5316	569.5716	591.1169	497.1638	387.5290	344.6217	
		Nocturno	511.8704	475.2371	492.9597	414.8558	386.2448	338.7205	
INDUSTRIAL CON CONTRIBUCIÓN	DOBLE HORARIA	Diurno	510.6342	474.0009	492.9597	414.8558	386.2448	338.7205	
		Nocturno	614.2445	570.2845	592.2646	498.7358	464.9929	413.6060	
INDUSTRIAL CON CONTRIBUCIÓN	DOBLE HORARIA	Diurno	612.7610	568.8011	590.7811	497.6214	463.6091	413.6060	
		Nocturno	612.7610	568.8011	590.7811	497.6214	463.6091	413.6060	

COSTO UNITARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO -CU- (\$/kWh), Resolución CREG -119 de 2007									
PROPIEDAD DE CODENSA	Generación Gm, J	Transmisión Tm	Distribución Dm	Comercialización Cm, J***	Pérdidas Pm, m, J	Riesgos Rm, J	OTROS	PROPIEDAD DEL CLIENTE	OTROS
NIVEL 1	194.8271	34.0484	161.7985	46.9609	35.9601	37.7736		510.3286	
NIVEL 2	194.8271	34.0484	143.4519	46.9609	35.9601	37.7736		492.0120	
NIVEL 3	194.8271	34.0484	125.1362	46.9609	35.9601	37.7736		473.6953	
NIVEL 4	194.8271	34.0484	91.4476	46.9609	10.2457	37.7736		414.3032	
NIVEL 5	194.8271	34.0484	63.7633	46.9609	9.8715	37.7736		396.2448	
NIVEL 6	194.8271	34.0484	21.0904	46.9609	5.0401	37.7736		338.7205	
Cm, J) (\$/factura)***									
6 797.7024									