



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
BIBLIOTECA EDUARDO COTE LAMUS



RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES):

NOMBRE (S): LEDDY

APELLIDOS: ALVERNIA LOBO

NOMBRE (S): LUCIA

APELLIDOS: MARTINEZ NEIRA

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS: ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

DIRECTOR:

NOMBRE (S): RAQUEL IRENE

APELLIDOS: LAGUADO RAMIREZ

TITULO DE LA TESIS: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA MEXICANA, GRIEGA Y MEDITERRÁNEA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

RESUMEN:

Se realizó un estudio de mercados determinando la demanda de un restaurante de comida mexicana, griega y mediterránea, con el comportamiento y perfil del cliente y la segmentación del mercado. Igualmente, se elaboró un estudio técnico para establecer la ubicación, distribución y características del restaurante verificando las condiciones para diseñar su organización en Cúcuta. Por último, se elaboró el estudio económico y financiero con el cual se estableció la inversión inicial, los costos de venta y la proyección de ingresos y egresos para la puesta en marcha y ejecución del proyecto.

Palabras clave: estudio, factibilidad, restaurante, mexicana, griega, mediterránea.

CARACTERÍSTICAS:

PAGINAS: 158

PLANOS:

ILUSTRACIONES:

CD-ROM: 1

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA MEXICANA, GRIEGA Y MEDITERRÁNEA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

LEDDY ALVERNIA LOBO
LUCIA MARTINEZ NEIRA

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PLAN DE ESTUDIOS DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2011

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COMIDA MEXICANA, GRIEGA Y MEDITERRÁNEA EN LA CIUDAD DE CÚCUTA

LEDDY ALVERNIA LOBO
LUCIA MARTINEZ NEIRA

Trabajo de grado presentado como requisito para optar al título de
Administrador Financiero

Director
RAQUEL IRENE LAGUADO RAMIREZ
Ingeniero Industrial

UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
PLAN DE ESTUDIOS DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA
SAN JOSÉ DE CÚCUTA
2011



UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
ACTA DE SUSTENTACIÓN DE UN TRABAJO DE GRADO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

HORA: 09:00 A.M.
FECHA: SEPTIEMBRE 9 DEL 2011
LUGAR: CREAD- SALA ALTERNA
JURADOS: MARIA ASCENCIÓN ACEVEDO C
JOSE ALIRIO TIRADO COLMENARES
FABIO DUARTE CEPEDA

TITULO DE LA TESIS: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UN RESTAURANTE DE COMIDA MEXICANA, GRIEGA Y MEDITERRANEA EN LA CIUDAD DE CUCUTA .

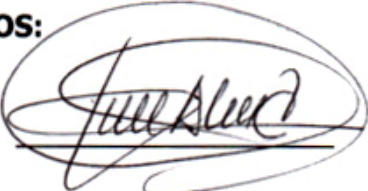

DIRECTOR: RAQUEL IRENE LAGUADO RAMIREZ

NOMBRES DE LOS ESTUDIANTES	CODIGO	NOTA	CALIFICACION
<u>LEDDY ALVERNIA LOBO</u>	<u>1490073</u>	<u>4.2</u>	<u>CUATRO, DOS</u>
<u>LUCIA MARTINEZ NEIRA</u>	<u>1490086</u>	<u>4.2</u>	<u>CUATRO, DOS</u>


PLAN DE ESTUDIO: ADMINISTRACION FINANCIERA

OBSERVACIONES : _____

FIRMAS DE LOS JURADOS:

Maria Ascención Acevedo C.  

VoBo.


COORDINADOR COMITÉ CURRICULAR

A mi esposo, Carlos Fragozo, por apoyo y la paciencia.

A mis hijos, Lina Maria Fragozo Alvernia; Carlos Alfredo Fragozo Alvernia y Adrianna Lucia Fragozo Alvernia, por su apoyo incondicional en este proceso tan importante.

Leddy

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	18
1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA	19
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	19
1.2 JUSTIFICACIÓN	21
1.3 OBJETIVOS	22
1.4 LIMITACIONES Y ALCANCES	22
1.5 REFERENTES TEÓRICOS	23
1.6 MARCO TEÓRICO	24
1.7 MARCO LEGAL	27
2. METODOLOGÍA	30
2.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	30
2.2 POBLACIÓN	31
2.3 MUESTRA	31
2.4 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE INFORMACION	33
2.5 FUENTES DE INFORMACION	34
2.6 TECNICAS DE ANÁLISIS	34
3. ESTUDIO DE MERCADO	36
3.1 OBJETIVOS DE INVESTIGACION DE MERCADOS	36
3.2 TABULACIÓN, INTERPRETACIÓN Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	37

4. ANALISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL	61
4.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO/SERVICIO	62
4.2 ESTUDIO DEL SECTOR	70
4.3 DEMANDA ACTUAL DEL PRODUCTO	79
4.4 ANALISIS DE LA COMPETENCIA	79
4.5 PROVEEDORES	81
4.6 PRECIOS	83
4.7 VENTAS	85
4.8 PROMOCION	85
4.9 SERVICIO	86
5. ANÁLISIS TÉCNICO	89
5.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO	89
5.2 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO	102
5.3 DISTRIBUCIÓN DE PLANTA	102
5.4 EQUIPO DE OFICINA, MUEBLES Y ENSERES	108
5.5 EQUIPOS Y MAQUINARIA	109
6. ANÁLISIS ADMINISTRATIVO	116
6.1 CONSTITUCION DE LA EMPRESA	116
6.2 ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL RESTAURANTE	120
6.3 RECURSO HUMANO	121
6.4 MANUAL DE FUNCIONES	123
6.5 MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	129
7. ANÁLISIS FINANCIERO	134

7.1 INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	134
7.2 PROYECCION DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	135
7.3 PROYECCIÓN DE GASTOS OPERATIVOS	137
7.4 INVERSIÓN TOTAL REQUERIDA	138
7.5 FINANCIACION PROYECTO	138
7.6 PROYECCION DE VENTAS	139
7.7 DEPRECIACIONES	141
7.8 ESTADOS DE RESULTADOS PROYECTADO	141
7.9 FLUJO DE CAJA NETO PROYECTADO	142
7.10 BALANCE GENERAL PROYECTADO	143
7.11 PUNTO DE EQUILIBRIO (P.E.)	143
7.12 INDICADORES FINANCIEROS	145
8. EVALUACIÓN ECONÓMICA	147
8.1 ANÁLISIS DEL VALOR PRESENTE NETO	147
8.2 CALCULO DE LA TIR (TASA INTERNA DE RETORNO	148
9. CONCLUSIONES	151
10. RECOMENDACIONES	153
BIBLIOGRAFÍA	155
ANEXOS	156