

Nombre del alumno: Mariela Verenice
Sánchez Santiago.

Nombre del profesor: M.F.E. MARISELA IVETTE
ROBLES HIGUERA

Nombre del trabajo:

Segundo Avance del Proyecto de inversión “Food
truck de comida Rápida, en la zona universitaria de
nuestro municipio”

Materia: Evaluación de Proyectos.

Grado: 3er Cuatrimestre

Grupo: A

LA ORGANIZACIÓN.

Organización de la empresa

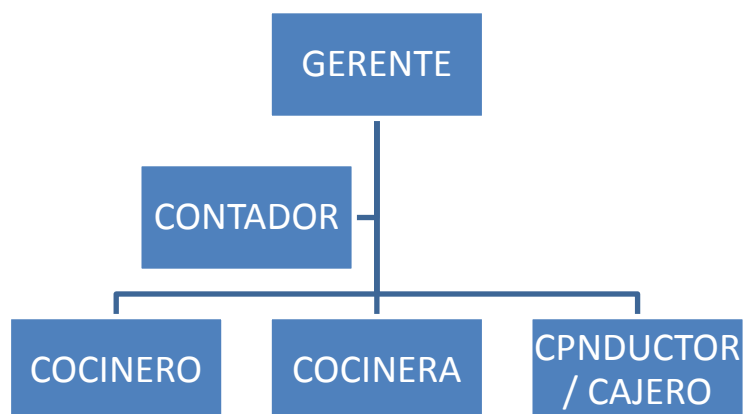
Es importante definir las diferentes áreas que comprenderán la organización. Para este caso en particular solo se establecen dos áreas de trabajo:

Área operativa: El área operativa comprenderá todo lo relacionado con la elaboración de los alimentos, la atención al cliente y la conducción del camión. Se compone de tres personas, dos cocineros y cajero/conductor.

Área administrativa: El área administrativa se encargará de que el área operativa cuente con todos los insumos necesarios para operar, así como también se encargará de administrar los recursos del establecimiento para su mejor funcionamiento. Esta área estará compuesta por el gerente y un contador externo.

De acuerdo con la naturaleza del establecimiento y a la distribución de áreas y actividades se diseñó el siguiente organigrama:

Organigrama del establecimiento



Aspectos legales

Actualmente los Food-Truck se han convertido en un modelo muy popular para comercializar cualquier tipo de producto. Y estos, al igual que cualquier otro tipo de empresa se deben apegar a un marco legal establecido.

Como toda empresa establecida es necesario darse de alta ante el SAT. Actualmente existe el Régimen de Incorporación Fiscal, para personas físicas, el cual otorga facilidades para las Pyme de reciente creación, este régimen ofrece beneficios fiscales muy atractivos, subsidios totales y parciales al ISR e IVA, acceso a créditos para emprendedores, acceso a herramientas de facturación entre otros. Para esto únicamente es necesario contar con RFC y CURP y acudir a las oficinas del SAT.

Por otro lado, es necesario registrar la marca. Para ello es necesario hacerlo ante el IMPI Instituto Mexicano De Propiedad Industrial IMPI. El registro dará el derecho del uso exclusivo en México por 10 años y con esto es posible distinguir el producto de otros similares y emprender acciones legales en caso de que alguien más haga uso indebido de la marca. Para ello es necesario cubrir los siguientes requisitos:

DOCUMENTO REQUERIDO	PRESENTACION
Solicitud de Registro o Publicación de Signos Distintivos	
Hoja adicional complementaria al punto "Datos generales del (de los) solicitante(s)	Original
Comprobante de pago	Copia
Documento que acredita la personalidad del mandatario (este documento puede presentarse en copia certificada y su presentación es opcional)	Original
Constancia de inscripción en el Registro General de Poderes del IMPI (opcional)	Copia
Reglas de uso, sólo si el signo distintivo se presenta por más de un solicitante (cotitularidad)	Original
Hoja adicional complementaria al punto "Productos o servicios, en caso de Marca o Aviso Comercial/Giro comercial preponderante	Original
Hoja adicional complementaria al punto "Leyendas o figuras no reservables	Original
Traducción de los documentos presentados en idioma distinto al español, en su caso	Original
Legalización o apostilla de los documentos anexos provenientes del extranjero, en su caso	Original

Actualmente en México no existe ningún permiso o licencia que permita operar a los Food-Truck. Mucho se ha hablado sobre regularizar la situación legal pero no se ha Actualmente en México no existe ningún permiso o licencia que permita operar a los Food-Truck.

MARCO FINANCIERO.

Se busca definir una estructura financiera y de inversiones que permitan al negocio llevar a cabo sus operaciones. La siguiente tabla muestra las inversiones que se requieren realizar por concepto de adquisición de activos fijos, en esta se menciona todo el equipo que se requiere para el equipamiento del camión.

Inversiones en activo fijo Activo fijo	Valor adquisición	Tasa deprec	Deprec. Annual	Deprec. Acum. Año 5	Valor rescate
Camion	117000	0.25	29250	-	
PARRILLA 90cm CONACERO	3,900	0.1	390	1950	1950
HORNILLA 90cm CONACERO	5850	0.1	585	2925	2925
FREIDORA 30cm (SENCILLA) CONACERO	3900	0.1	390	1950	1950
PLANCHA 90cm CONACERO	4550	0.1	455	2275	2275
REFRIGERADO R 3.6 PIES IMBERA	5850	0.1	585	2925	2925
CONGELADOR 5 PIES CRT- GLOBAL	6760	0.1	676	3380	3380
REFRIGERADO R ALMACEN	25000	0.1	2500	12500	12500
ESTANTES ALMACEN	15000	0.1	1500	7500	7500
TOTAL	187810		36331	6155	

También resultan importantes de conocer los preoperativos, estos gastos van a permitir la adaptación del camión, del almacén, una producción de prueba entre otros gastos necesarios para arrancar el negocio. La inversión anterior debe amortizarse en un periodo de dos años cuyos resultados se muestran a continuación:

Amortización de gastos Pre operativos

Inversión preoperativa	Monto del gasto diferido	Tasa amortización	Amortización año 1	Amortización año 2
Gastos preliminares	5000	0.5	2500	2500
Gastos preoperativos (Adaptación del camión)	222537.6	0.5	111268.8	111268.8
Gastos de producción de prueba	2000	0.5	1000	1000
Remodelación en almacén	24700	0.5	12350	12350
TOTAL	254237.6		127118.8	127118.8

En siguiente tabla, se proyectaron los ingresos estimados del negocio, esto con base en la información obtenida en el estudio de mercado, junto con incrementos anuales de los ingresos por ventas. Estos porcentajes se prevén fijar como objetivo de incremento en las ventas considerando el incremento anual promedio del salario en nuestro país (El Economista, 2021), ya que el negocio debe ir creciendo con el paso de los años y para ello será necesario diseñar e implementar estrategias que permitan alcanzar los objetivos fijados.

Proyección de ingresos por ventas por 5 años

Año	1	2 Incremento 5%	3 Incremento 10%	4 Incremento 12%	5 Incremento 15%
Concepto					
Ingresos por venta de hamburguesas	242320.4236	254436.4447	279880.0892	310412.4626	348577.9293
Ingresos por venta de Hot-dog	292948.7004	307596.1354	338355.7489	375267.2852	421406.7055
Ingresos por venta de pizzas	183258.1611	192421.0691	211663.176	234753.7043	263616.8647
Ingresos por venta refrescos	280850.064	294892.5672	324381.8239	359768.932	404002.8171
Total	999377.349	1049346.216	1154280.838	1280202.384	1437604.317

Para realizar las ventas anteriores, es necesaria la adquisición de materia prima e insumos que participan en la elaboración de los productos, a continuación, se enlistan estos para un año.

Materia prima e insumos

Concepto	Año 1
Carne molida de res	41177.2
Arrachera	53788
Pan hamburguesa	10170
Cebolla	5033.64
Cilantro	881.4
Sazonador	5491.8
Pan molido	2237.4
Huevo	5424
Salsa catsup	4016.64
Queso Americano	6576.6
Lechuga	949.2
Tomate	1017
Mayonesa	22014
Jamon	10961.8
Piña	13802.2
Pan Hot Dog	17371.2
Salchicha de pavo	16423.68
Queso Oaxaca	13160
Salchicha p/asar	14765.52
Queso man reb	5527.2
Agua	10440
Levadura	2227.2
Azucar	765.6
Aceite de olive	12597.6
Harina	7586.4
Queso manchego	18931.2
Queso mozzarella	17887.2
Salsa de tomate	6194.4
Pepperoni	10324
Pollo	14848
Aderezo Chile seco	15309.6
TOTAL	367899.68

Todos los costos mencionados en la tabla anterior fueron cotizados en tiendas locales y supermercados de la ciudad.

También, es necesario conocer las erogaciones que se deberán realizar por concepto de pago de sueldos y salarios para los trabajadores que realizarán el proceso de producción. Cabe mencionar que los montos presentados a continuación, contemplan cuotas obrero-patronales. La integración de los salarios puede ser consultada en el apartado de organización.

Cédula de sueldos y salarios personal de producción

Numero de trabajadores De cocina	Puesto	Salario individual mensual	Salario total mensual	Total anual
2	cocinero	\$4,803	\$9,606	\$115,291
Total				\$115,291