



---

**Nombre del alumno (a):** Alexa Yomara Tellez Mendez

**Nombre del docente:** Malaquías García Pérez

**Materia:** TALLER DEL EMPRENDEDOR

**Licenciatura:** Medicina Veterinaria Y Zootecnia

**Tema:** Actividad final. Propuesta de valor

11 de julio de 2022

## Índice



	.....1
Justificación .....	3
Misión.....	3
Visión.....	3
Propuesta de valor .....	3
Objetivos .....	4
Elementos de mobiliario para el proyecto .....	5
Presupuesto general .....	7
Tabla de amortizaciones .....	8
Tiempo estimado de recuperación de inversión.....	9
Análisis FODA .....	10
Técnica para amortiguar una debilidad y una amenaza .....	11
Organigrama general.....	13
Descripción de funciones .....	15
Resumen ejecutivo.....	16
Cronograma de actividades.....	20

## **JUSTIFICACIÓN**

He escogido este proyecto del restaurante de carnes de bovino, la cual se encuentra ubicada en el barrio 16 de septiembre, en Ocosingo, Chiapas. Donde es un lugar de paso, hay tranquilidad y permanente mente afluencia de público.

Es donde surge la reconocida calidad del ganado vacuno. De ahí me he enfocado en las diversas clases de parrillas con unos cortes clásicos, a partir de lo tradicional y lo reconocido, como filetes, chuletas, arrachera, cortes picañas, rib eye, diezmillito, etc, para la atención de variados gustos y paladares.

Nos hemos enfocado en un restaurante preferentemente fuerte en preparación de carnes, pues pretendo brindar una atención especial a nuestros visitantes y clientes ofreciendo comodidades, seguridad en servicios y satisfacción al degustar los diversos cortes y platillos descritos en nuestra carta u oferta, de tal suerte que lo ofrecido concuerde con lo servido y finalmente nuestro cliente quede con la sensación de plena satisfacción y el firme deseo de volver al restaurante de cortes de carnes de bovino.

## **MISIÓN**

Ofrecer alimentos de buena calidad, para obtener buenos productos del bovino. El restaurant de cumplir con ciertas reglas, después de haber pasado por estándares ya puede ser sacado a la venta para los consumidores.

## **VISIÓN**

Tener todo en la mesa, lo que el consumidor prefiera, ser accesibles con los clientes.

## **PROPUESTA DE VALOR**

- Nombre del emprendimiento

Restaurant de carne de bovino

- Delimitación

Restaurant de carne de bovino, en barrio 16 de septiembre, Ocosingo Chiapas. Como es un lugar de paso, ideal para recibir a turistas.

- Descripción

Este proyecto de emprendimiento está relacionado con la revisión de la calidad de carne bovina, que existe en el municipio de Ocosingo Chiapas, ya que es un lugar ganadero con gran variedad de razas de ganado. Esto para brindarles a los consumidores, carnes frescas y de buena calidad, pasando por toda revisión (que el animal este en buen estado, que la canal sea fresca, que el bovino este en un buen rango de edad para poder consumirlo).

## **OBJETIVOS**

### Generales

- Brindar alimentos de buena calidad a los consumidores

### Específicos

- Realizar un estudio de mercado
- Identificar el área a utilizar para el emprendimiento
- Permisos necesarios para poder abrir el establecimiento
- Dar a conocer el restaurant con publicidad.
- Utensilios necesarios a utilizar
- Organización con el equipo de trabajo.

## ELEMENTOS DE MOBILIARIO PARA EL PROYECTO

Utensilios de cocina Ollas, sartén, pinzas: 10,000

Mobiliario (mesas, sillas, pantallas, lámparas, refrigerador) Mesas y sillas: 80,000  
Pantallas: 24,000  
Refrigerador: 15,000  
Lámparas:10,000  
Total: 127,000

Utensilios	Tiempo de entrega (días)	Tipo de instalación(días)	lugar de origen	Costo (MXN)	Normas	Garantía
Mesas y sillas prosecom	7	1	Chiapas	\$880	no	2 años
Mesas Sillas	15	2	México	\$5,500	Si	6 meses
pantallas	1	2	México	\$10,000	Si	8 meses
Pantalla	3	1	México	\$6,000	Si	1 año
Lámparas	5	2	México	\$1000	si	1 año
Lámparas			México	\$750	Si	8 meses
Refrigerador	2	1	México	\$7,500	Si	1 año
Refrigerador	4	2	México	\$10,000	Si	6 meses

<b>Decoración</b>	<b>10,000</b>
<b>Remodelación</b>	10,000

### Capital humano

<b>Personal (chef, cocineros, meseros, limpieza)</b>	Chef:10,000 Cocinero:8,000 Meseros:5,000 <u>Total:</u> 18,400
--	--

<b>Financiero</b>	<b>Monto ofrecido (MVN)</b>	<b>Tasa de interese</b>	<b>Plazo (meses)</b>	<b>Plazo forzoso</b>	<b>Servicio financiero</b>
<b>HSBC</b>	120,000	1.4%	36	Si	Si
<b>Banco Azteca</b>	80,000	4,3%	12	Si	Si

# PRESUPUESTO GENERAL

## Crédito 1

Monto del credito	\$120,000.00
Tasa de interes mensual	1.4%
Tasa de interes anual	50.4%
Numero de pagos mensuales	36
Pago mensual	\$ 3,333.00

0.014

-\$4,266.39

## Crédito 2

Monto del credito	\$ 80,000.00
Tasa de interes mensual	4.3%
Tasa de interes anual	\$ 51.60
Numero de pagos mensuales	12
Pago mensual	\$ 8,673.00

0.043

-\$8,673.21

## Tabla de amortizaciones

### Tabla 1

Tabla de amortizaciones			
periodo o pago	intereses	amortizaciones	saldo
1	-\$1,680.00	-\$2,586.39	\$117,413.61
2	-\$1,643.79	-\$2,622.60	\$114,791.01
3	-\$1,607.07	-\$2,659.32	\$112,131.69
4	-\$1,569.84	-\$2,696.55	\$109,435.14
5	-\$1,532.09	-\$2,734.30	\$106,700.84
6	-\$1,493.81	-\$2,772.58	\$103,928.26
7	-\$1,455.00	-\$2,811.40	\$101,116.86
8	-\$1,415.64	-\$2,850.76	\$98,266.10
9	-\$1,375.73	-\$2,890.67	\$95,375.44
10	-\$1,335.26	-\$2,931.14	\$92,444.30
11	-\$1,294.22	-\$2,972.17	\$89,472.13
12	-\$1,252.61	-\$3,013.78	\$86,458.35
13	-\$1,210.42	-\$3,055.98	\$83,402.37
14	-\$1,167.63	-\$3,098.76	\$80,303.61
15	-\$1,124.25	-\$3,142.14	\$77,161.47
16	-\$1,080.26	-\$3,186.13	\$73,975.34
17	-\$1,035.65	-\$3,230.74	\$70,744.60
18	-\$990.42	-\$3,275.97	\$67,468.63
19	-\$944.56	-\$3,321.83	\$64,146.80
20	-\$898.06	-\$3,368.34	\$60,778.46
21	-\$850.90	-\$3,415.49	\$57,362.97
22	-\$803.08	-\$3,463.31	\$53,899.66
23	-\$754.60	-\$3,511.80	\$50,387.86
24	-\$705.43	-\$3,560.96	\$46,826.90
25	-\$655.58	-\$3,610.82	\$43,216.08
26	-\$605.03	-\$3,661.37	\$39,554.72
27	-\$553.77	-\$3,712.63	\$35,842.09
28	-\$501.79	-\$3,764.60	\$32,077.49
29	-\$449.08	-\$3,817.31	\$28,260.18
30	-\$395.64	-\$3,870.75	\$24,389.43
31	-\$341.45	-\$3,924.94	\$20,464.49
32	-\$286.50	-\$3,979.89	\$16,484.60
33	-\$230.78	-\$4,035.61	\$12,448.99
34	-\$174.29	-\$4,092.11	\$8,356.88
35	-\$117.00	-\$4,149.40	\$4,207.49
36	-\$58.90	-\$4,207.49	\$0.00
Total	-\$120,000.00		

**Tabla 2**

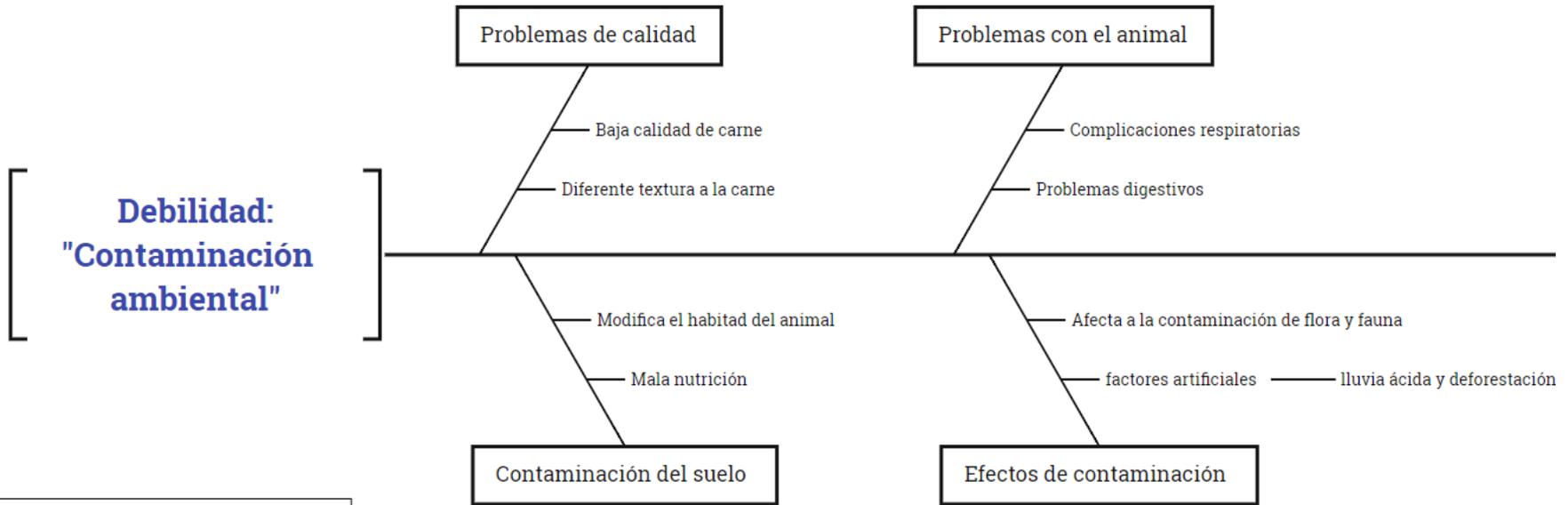
Tabla de amortización			
periodo o pago	intereses	amortizaciones	saldo
1	-\$3,440.00	-\$5,233.21	\$74,766.79
2	-\$3,214.97	-\$5,458.24	\$69,308.55
3	-\$2,980.27	-\$5,692.94	\$63,615.61
4	-\$2,735.47	-\$5,937.74	\$57,677.87
5	-\$2,480.15	-\$6,193.06	\$51,484.81
6	-\$2,213.85	-\$6,459.36	\$45,025.45
7	-\$1,936.09	-\$6,737.12	\$38,288.33
8	-\$1,646.40	-\$7,026.81	\$31,261.52
9	-\$1,344.25	-\$7,328.96	\$23,932.55
10	-\$1,029.10	-\$7,644.11	\$16,288.44
11	-\$700.40	-\$7,972.81	\$8,315.64
12	-\$357.57	-\$8,315.64	\$0.00
	Total	-\$80,000.00	

**Tiempo estimado de recuperación de inversión**

## Análisis FODA

	<b>Fortaleza</b>	<b>Oportunidades</b>
Interna	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contar con los recursos necesarios</li><li>• Conocimiento de manejo en bovinos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Generación de empleos</li><li>• Un mvz para certificar la calidad de la carne</li></ul>
	<b>Debilidades</b>	<b>Amenazas</b>
Externa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contaminación ambiental</li><li>• Convenios</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Enfermedades</li><li>• Clima</li></ul>

# Técnica para amortiguar una debilidad y una amenaza



La contaminación ambiental tiene muchos factores en común, que todos estos llegan a afectar al bovino, bajando la calidad de la carne, haciendo que no sea del agrado del consumidor.

## Amenaza: "Clima"

### olas de calor

Temperaturas máximas

Mecanismos de balance térmico

### Indices productivos

Ganancia de peso

Tasa de preñez

Bajo desempeño productivo

Implicaciones drásticas reducciones en los índices productivos

Alteraciones que afectan la fisiología del comportamiento salud.

Estrés térmico

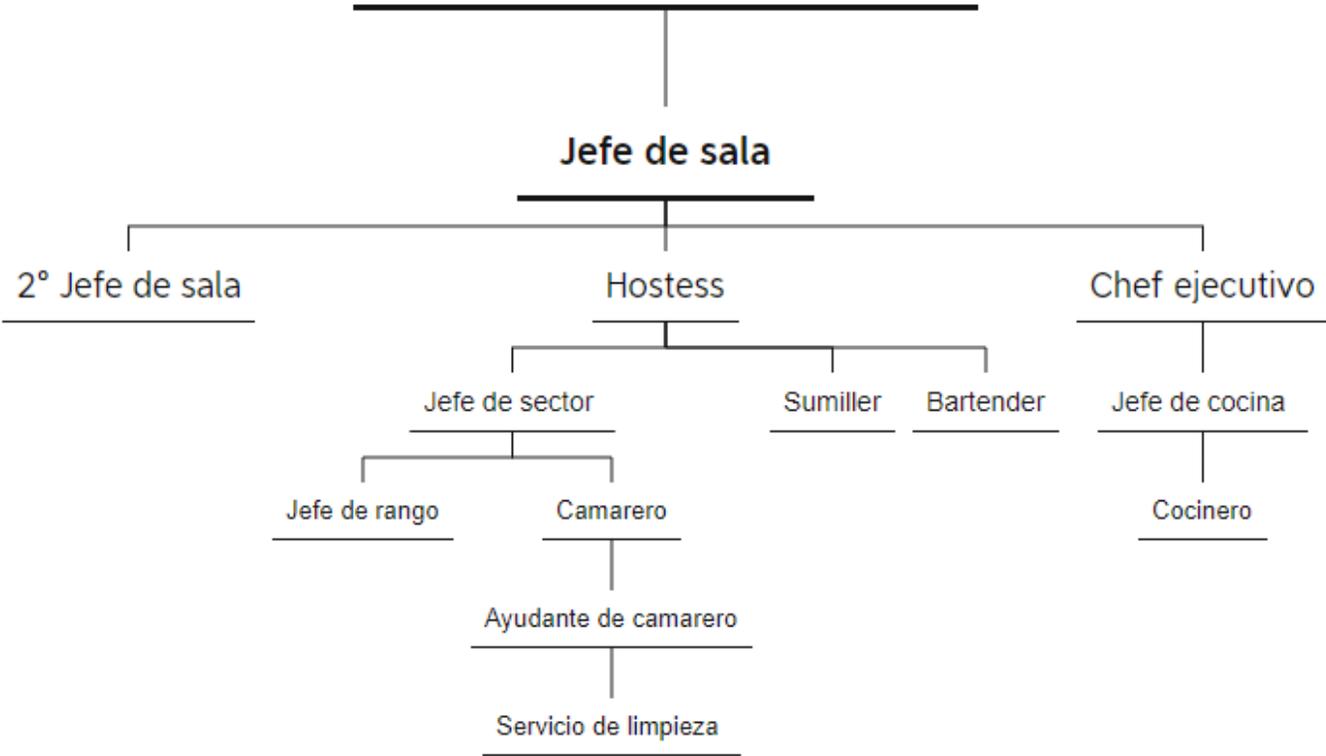
### olas de frío

### Comportamiento

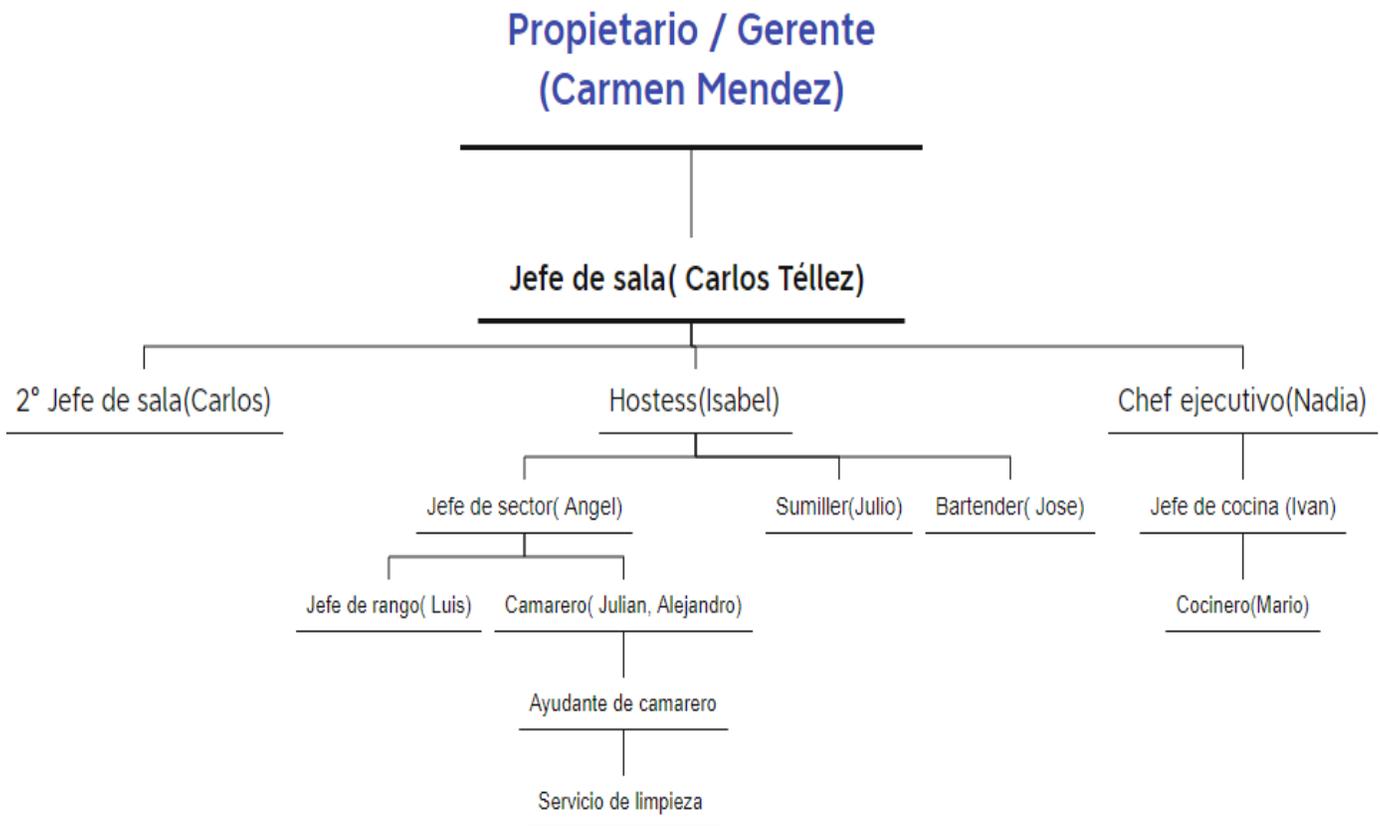
El clima es un proceso que involucra variables propias del animal (superficie, emisividad, conductividad), como también variables físicas del medio ambiente (tipo de suelo, temperatura, velocidad del aire, radiación solar y precipitaciones)

**Organigrama general**

**Propietario /Gerente**



## . Organigrama de funciones



## Descripción de funciones

**Propietario o gerente:** es la figura de máxima responsabilidad en el negocio, se encargad de las estrategias, procesos internos, finanzas, planificación de menús, precios, supervisión de personal, tramitación de licencias y permisos.

**Jefe de sala:** es el encargado de que el equipo funcione debidamente y de garantizar que todo el personal de sala cumpla con las funciones que tienen asignadas.

**Segundo jefe de sala:** es el apoyo del jefe de sala y debe ser capaz de realizar todas sus tareas.

**Host o Hostess:** es la persona encargada de recibir a los clientes en la entrada del restaurante, aunque también se encarga de coordinar todas las reservaciones.

**Jefe de sector:** está al mando del sector que le designa el jefe de sala, vigila el servicio de su zona y si el primero o segundo jefe de sala falta, él sería el encargado de supervisar el servicio del comedor.

**Jefe de rango:** es el encargado de un número determinado de mesas, como mínimo siente, así como de repasar todo el material que se va a utilizar durante el servicio.

**Sommelier o sumiller:** su especialidad son los vinos y los licores, por lo que debe de conocer todo lo relacionado con el mundo de la enología, es un cargo intermedio.

**Camarero o mesero:** sirven la comida a los comensales. Deben reunir cualidades de amabilidad, empatía.

**Bartender:** prepara las bebidas y los cocteles y los sirve a los clientes desde la barra.

**Chef ejecutivo:** es la máxima autoridad de la cocina y sus funciones son la gestión, la supervisión, la innovación y la elaboración de los escándalos cocina, además negocia y propone iniciativas a su equipo.

**Jefe de cocina:** se alza como líder, dirigiendo todos los miembros de la cocina. Motiva y presiona al equipo para que trabaje de forma fluida, ordena y es eficaz.

**Cocinero:** elabora todo tipo de platos.

**Servicio de limpieza:** debe mantener limpia todo el establecimiento.

## RESUMEN EJECUTIVO

El barrio 16 de septiembre esta ubicado en el municipio de Ocosingo, Chiapas se encuentra a 839 metros de altitud. Cuenta con un total de habitantes de 47 688. Se tiene planeado abrir el restaurante de cortes de carne de bovino para todo público, que será un lugar tranquilo, donde se estará relajado y a gusto para pasar un lindo momento con la familia sin preocupaciones. El restaurante lanzará una convocatoria para reclutar personal adecuado, ya que para fines de agosto del año en curso el local ya estará listo para abrirlo al público en general.

El proveedor de las carnes será una empresa de Tutla, Gutiérrez y Villahermosa, Tabasco estas empresas llevan años de experiencia dentro del mercado laboral, estos proveedores cumplen con las normas necesarias lo que hace más confiable y seguro para el consumo. Los proveedores de todos los materiales necesarios a utilizar están indicados en la tabla 1 de la página 5 ahí podemos identificar la caracterización de los proveedores, el tiempo de entrega, el tiempo de la instalación y el tiempo de garantía.

Los elementos de calidad (de la instalación, de los permisos de salubridad, del tipo de suelo, de construcción, de personal) ya fueron seleccionados considerando la construcción y mantenimiento ya fueron identificados en el negocio, asiendo así una selección para la correcta operación.

Para la inversión se consiguió un préstamo bancario del 50% de lo requerido con una tasa de interés del 1.4%, esta cantidad permite un buen manejo de los recursos, sin afectar con los pagos al propietario.

El beneficio será al 100%, se generará empleo para 15 personas en distintas áreas, ya dicho anteriormente el proyecto será finalizado en un mes y medio, dentro de estos entra la adecuación de las zonas por beneficiar, el control, el mantenimiento, la instalación, entrega final.

El desglose de todas y cada parte del proyecto se encuentran debidamente anexada toda información desarrollada en este trabajo correspondiente.

## FICHAS TÉCNICAS DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA DE MATERIA PRIMA		
PRODUCTO	Cortes de bovino	
NOMBRE COMÚN	Tapa de aguayón	
NOMBRE CIENTÍFICO	picaña	

### DESCRIPCIÓN

Un corte originario de Brasil, muy popular servido en espadas. Cuenta con una impactante capa de grasa que aporta mucho sabor.

### ESPECIFICACIONES GENERALES

OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA
Agradable, característico, exento de olores extraños.	Agradable, característico, exento de sabores extraños.	Rosado Característico	Jugosa y tierna.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

<b>PROCEDENCIA</b>	Sigma Alimentos Tuxtla Gutiérrez Oaxaca No. 84829070 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Se debe transportar en refrigeración no menos de 5 °C para no alterar sus características naturales, el empaque debe estar sellado y con fecha de caducidad vigente.

## FICHAS TÉCNICAS DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO

FICHA TÉCNICA DE MATERIA PRIMA			
PRODUCTO	Corte de res		
NOMBRE COMÚN	chuletón		
NOMBRE CIENTÍFICO	RIB EYE		
DESCRIPCIÓN			
<p>el corte de carne más popular en México y seguramente en muchos otros países. El famoso rib eye es alabado por tener un gran marmoleado y ser muy suave</p>			
ESPECIFICACIONES GENERALES			
OLOR	SABOR	COLOR	TEXTURA
Agradable, característico, exento de olores extraños.	Agradable, característico, exento de sabores extraños.	Rosado Característico	Firme, compacta y el aspecto del producto al rebanarse debe ser terso.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

<b>PROCEDENCIA</b>	Sigma Alimentos Tuxtla Gutiérrez Oaxaca No. 84829070 Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
--------------------	---

**CONDICIONES  
DE TRANSPORTE**

Se debe transportar en refrigeración no menos de 5 °C para no alterar sus características naturales, el empaque debe estar sellado y con fecha de caducidad vigente.

Sea concluido con esta propuesta ejecutiva, es necesario el tener un restaurant tranquilo para poder pasar en familia, así que esta propuesta ejecutiva beneficiará al municipio de Ocosingo, ya que será un lugar apto para recibir a visitantes de otros lugares, que les brindara comodidad. Este proyecto al tener todo en orden y en los tiempos presuntamente planeado conforme a las actividades ya asignadas para cada área tal como se describe en los organigramas de funciones ya antes descrito.

Al finalizar la propuesta de este proyecto pude dame cuanta que será un restaurant único en nuestro municipio y de muy buena calidad.

## CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividades por realizar semanal/ mes	Mayo				Junio				Julio				Agosto				
Presentación del proyecto																	
Estudio de mercado																	
Identificar el área a utilizar para el emprendimiento																	
Permisos necesarios para poder abrir el establecimiento																	
Organización con el equipo de trabajo																	