

**ESTUDIO TÉCNICO Y FINANCIERO PARA MODERNIZAR EL RESTAURANTE
CAMPESTRE EL DESCANSO DE JOSE EN EL CORREGIMIENTO EL
LLANITO.**

EDWIN GIOVANNI SEPÚLVEDA TÉLLEZ

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
FACULTA DE INGENIERIA FISICO MECANICAS
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES
ESPECIALIZACIÓN EN EVALUACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS
BUCARAMANGA
2015**

**ESTUDIO TÉCNICO Y FINANCIERO PARA MODERNIZAR EL RESTAURANTE
CAMPESTRE EL DESCANSO DE JOSE EN EL CORREGIMIENTO EL
LLANITO.**

**EDWIN GIOVANNI SEPÚLVEDA TÉLLEZ
COD. 2138958**

**PROYECTO PRESENTADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE ESPECIALISTA EN
EVALUACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS**

**DIRECTOR:
OLGA PATRICIA CHACÓN ARIAS
INGENIERA INDUSTRIAL Y PHD. EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
FACULTA DE INGENIERIA FISICO MECANICAS
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES
ESPECIALIZACIÓN EN EVALUACIÓN Y GERENCIA DE PROYECTOS
BUCARAMANGA
2015**

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCION	19
1. GENERALIDADES DEL PROYECTO	20
1.1. JUSTIFICACIÓN.....	20
1.2. OBJETIVOS.....	21
1.2.1. Objetivo General.	21
1.2.2. Objetivos Específicos.....	21
1.3. CRONOGRAMA	22
1.4. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	23
1.4.1. Ampliación de kioscos.....	23
1.4.2. Zona de Juegos.	23
1.4.3. Piscina.	24
1.4.4. Hamacas.....	24
1.4.5. Barbecue.....	24
1.4.6. Ventilación.	24
1.4.7. Decoraciones.	25
1.4.8. Caminata ecológica.	25
1.4.9. Ampliación de estanque.....	25
1.4.10. Cabalgata.....	25
1.4.11. Reuniones sociales.....	25
1.4.12. Campings.....	26
1.4.13. Cabañas.....	26
2. ESTUDIO AMBIENTAL.....	27
2.1. OBJETIVO DEL ESTUDIO	27

2.2. LINEA BASE AMBIENTAL.....	27
2.2.1. Línea Base de Medio Físico O Abiótico	27
2.2.1.1. Clima.....	27
2.2.1.2. Geología	28
2.2.1.3. Geomorfología	28
2.2.1.4. Hidrología.....	29
2.2.1.5. Calidad del aire	29
2.2.1.6. Niveles de ruido	29
2.2.1.7. Recursos hídricos	30
2.2.2. Línea Base de Medio Biótico	30
2.2.2.1. Flora.....	30
2.2.2.2. Fauna.....	31
2.3. EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL	31
2.3.1. Matriz Simple.	31
2.3.2. Criterios De Evaluación.....	32
2.3.2.1. Intensidad (IN):	32
2.3.2.2. Signo (+ -):	32
2.3.2.3. Extensión (EX):	32
2.3.2.4. Persistencia (PE):	32
2.3.2.5. Momento (MO):.....	33
2.3.2.6. Reversibilidad (RV):	33
2.3.2.7. Recuperabilidad (MC):	33
2.3.2.8. Sinergia (SI)	33
2.3.2.9. Efecto (EF).....	33
2.3.2.10. Periodicidad (PR).....	33
2.3.2.11. Importancia del Impacto (I)	33
2.4. IMPACTOS AMBIENTALES DE RESTAURANTES	35
2.4.2. Emisiones de ruido.	35

3. ESTUDIO DE MERCADO.....	36
3.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	36
3.2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	36
3.3. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO OBJETIVO	37
3.4. DEMANDA.....	37
3.5. OFERTA	39
3.6. PUBLICIDAD	42
3.6.1. Volantes.....	42
3.6.2. Vallas Y Avisos Publicitarios.....	42
3.6.3. Recomendaciones De Los Clientes.....	42
3.6.4. Llamadas.....	43
3.7. ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DEL SERVICIO OFRECIDO.....	43
3.8. CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	56
4. ESTUDIO LEGAL	58
4.1. DE CARÁCTER CONSTITUCIONAL.....	58
4.1.1. Artículo 25.....	58
4.1.2. Artículo 52.....	58
4.1.3. Artículo 65.....	58
4.1.4. Artículo 78.....	59
4.1.5. Artículo 333.....	59
4.2. DE CARÁCTER LEGAL.....	59
4.2.1. Decreto 3075 de 1997del Ministerios de Protección Social,	59
4.2.2. Ley 1558 del 10 de julio del 2012	59
4.2.3. Norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana	59
4.2.4. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud	60
4.2.5. Resolución No. 0347 de 2007.....	60
4.3. NECESIDADES DEL PROYECTO	60
4.4. RELACIONES JURIDICAS.....	61

4.4.1. Vinculación de personal.....	61
4.4.2. Localización.....	61
5. ESTUDIO TÉCNICO.....	63
5.1. LOCALIZACIÓN.....	63
5.1.1. Macrolocalización.....	63
5.1.1.1. Aspectos Geográficos.....	63
5.1.1.2. Aspectos Socioeconómicos.....	64
5.1.1.3. Aspectos De Infraestructura.....	64
5.1.2. Microlocalización.....	65
5.1.2.1. Accesibilidad.....	65
5.1.2.2. Tranquilidad.....	65
5.1.2.3. Visibilidad.....	65
5.2. DETALLE DE LA OBRA CIVIL.....	66
5.2.1. Ampliación de kioscos.....	66
5.2.1.1. Kiosco 1.....	66
5.2.1.2. Kiosco 2.....	67
5.2.2. Zona de Juegos.....	69
5.2.2.1. Kiosco – Juegos.....	69
5.2.2.2. Kiosco – Bolo Criollo.....	70
5.2.2.3. Kiosco – Mini tejo.....	71
5.2.3. Kiosco – Barbecue.....	73
5.2.4. Piscina.....	75
5.2.5. Hamacas y Ventilación.....	75
5.2.6. Decoraciones.....	76
5.2.7. Caminata ecológica.....	76
5.2.8. Ampliación de estanque.....	76
5.2.9. Cabalgata.....	77
5.2.10. Reuniones sociales.....	78

5.2.11. Camping y Cabañas.	78
5.2.2. Muebles y Enseres.	78
5.2. RESUMEN DE INVERSIONES.....	79
6. ESTUDIO FINANCIERO.....	80
6.1. DETALLE DE LA INVERSIÓN INICIAL	80
6.2. ANÁLISIS DE LOS INGRESOS.....	82
6.3. ANÁLISIS DE LOS EGRESOS	84
6.4. COSTOS OPERATIVOS ANUALES.....	86
6.4.1. Costo Unitario de la Mano de Obra – CUMO.....	86
6.4.2. Análisis de Otros Egresos.....	87
6.4.3. Costos Operativos Anuales.....	87
6.5. ESTRUCTURA FINANCIERA.....	88
6.5.1. Inversión de Socios.....	88
6.5.2. Préstamos a Mediano Plazo.	89
6.6. SERVICIO A LA DEUDA.....	90
6.7. SALDO DE EFECTIVO REQUERIDO EN CAJA	90
6.8. CAPITAL DE TRABAJO.....	91
6.9. ESTADO DE RESULTADOS	92
6.10. ESTADO DE LIQUIDEZ.....	93
6.11. BALANCE GENERAL	94
6.12. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD.....	95
6.12.1. Flujo de Caja del Inversionista.....	95
6.12.2. Rentabilidad del Inversionista	96
6.12.3. Flujo de Caja del Proyecto.....	97
6.12.4. Rentabilidad del Proyecto.	98
6.13. RAZONES FINANCIERAS.....	98
6.14. PAY BACK.....	99

7. ESTRATEGIAS PARA IMPULSAR EL RESTAURANTE..... 100

8. CONCLUSIONES 102

BIBLIOGRAFÍA..... 108

ANEXOS..... 111

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Cronograma de actividades	22
Tabla 2 Matriz simple	32
Tabla 3. Tabla de valoración de impactos	34
Tabla 4. Valores para la importancia al impacto	34
Tabla 5. Demanda en alimentos para el año 2014	38
Tabla 6. Demanda en bebidas para el año 2014	39
Tabla 7. Oferta de alimentos para el año 2014	41
Tabla 8. Oferta en bebidas para el año 2014.....	41
Tabla 9. Kiosco 1 - 5m x 17m x 3m.....	67
Tabla 10. Kiosco 2 - 12m x 5.4m x 4.4m.....	68
Tabla 11. Kiosco juegos - 5.4m x 12m x 4.4m	70
Tabla 12. Kiosco bolo criollo - 7m x 5m x 3.5m.....	71
Tabla 13. Kiosco mini tejo - 6m x 10m x 3.2m	73
Tabla 14. Kiosco barbecue - 5.4m x 12m x 4.4m.....	74
Tabla 15. Adecuación de piscina	75
Tabla 16. Hamacas y ventilación	75
Tabla 17. Decoraciones	76
Tabla 18. Caminata ecológica.....	76
Tabla 19. Ampliación de estanque.....	77
Tabla 20. Cabalgata.....	77
Tabla 21. Reuniones sociales	78
Tabla 22. Campings y cabañas.....	78
Tabla 23. Muebles y enseres	78
Tabla 24. Inversión total.....	79
Tabla 25. Inversión total del proyecto	81

Tabla 26. Agrupación de productos por igual precio de venta	82
Tabla 27. Ingresos por venta esperados.....	83
Tabla 28. Costo anual de la materia prima	84
Tabla 29. Costo total de la materia prima	85
Tabla 30. Determinación del CUMO	86
Tabla 31. Análisis de otros egresos	87
Tabla 32. Costos operativos anuales.....	88
Tabla 33. Inversión de socios	89
Tabla 34. Préstamo de mediano plazo	89
Tabla 35. Servicio a la deuda.....	90
Tabla 36. Saldo de efectivo requerido en la caja	91
Tabla 37. Capital de trabajo	92
Tabla 38. Estado de resultados	92
Tabla 39. Estado de liquidez.....	94
Tabla 40. Balance general	95
Tabla 41. Flujo de caja del inversionista	96
Tabla 42. Flujo de caja del proyecto	97
Tabla 43. Rentabilidad del proyecto.....	98
Tabla 44. Razones financieras.....	99
Tabla 45. Pay back	99

LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Ampliación de estanque.....	77
---------------------------------------	----

LISTA DE GRAFICAS

	Pág.
Grafica 1. Cuáles son las 3 principales características en las que piensa a la hora de salir de su casa y buscar un establecimiento para almorzar en esta zona:	45
Grafica 2. Cuál ha sido la frecuencia con la que ha visitado o cree que visitará el Restaurante Campestre El Descanso De Jose.....	46
Grafica 3. Cuáles son las razones principales por las que visita el Restaurante Campestre El Descanso De Jose (Marque 3):.....	47
Grafica 4. Cómo califica los alimentos consumidos en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:.....	48
Grafica 5. Como considera la relación entre lo pagado y la calidad del producto consumido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose.....	48
Grafica 6. Como califica la calidad del servicio ofrecido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose	49
Grafica 7. Al momento de llegar a las instalaciones del Restaurante Campestre El Descanso De Jose fue atendido de forma	50
Grafica 8. Cuál considera que fue la razón por la que su atención fue demorada en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose	51
Grafica 9. Cuanto tiempo debió esperar para que su orden fuese llevada a la mesa en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose	52
Grafica 10. Considera que el personal de atención del Restaurante Campestre El Descanso De José está debidamente capacitado para prestarle un servicio satisfactorio.....	53
Grafica 11. De las siguientes opciones cuáles considera de mayor interes propio para implementarse en el Restaurante como valor agregado. Marque	54
Grafica 12. Cuál es el medio por el cual usted conoció el Restaurante Campestre El Descanso De Jose.....	55

Grafica 13. Recomendaría el Restaurante Campestre El Descanso De Jose a algún amigo, familiar o conocido.....	56
Grafica 14. Kiosco 1.....	66
Grafica 15. Kiosco 2.....	68
Grafica 16. Kiosco - Juegos.....	69
Grafica 17. Kiosco – Bolo criollo	71
Grafica 18. Kiosco – Mini tejo	72
Grafica 19. Kiosco – Barbecue	74

LISTA DE ANEXOS

Pág.

ANEXO A. ENCUESTA REALIZADA A LOS CLIENTES DEL RESTAURANTE CAMPESTRE EL DESCANSO DE JOSE.....	111
--	-----

RESUMEN

TÍTULO: ESTUDIO TÉCNICO Y FINANCIERO PARA MODERNIZAR EL RESTAURANTE CAMPESTRE EL DESCANSO DE JOSE EN EL CORREGIMIENTO EL LLANITO.*

AUTOR: EDWIN GIOVANNI SEPÚLVEDA TÉLLEZ**

PALABRAS CLAVE: ESTUDIO, TÉCNICO, FINANCIERO, MODERNIZAR, RESTAURANTE, CLIENTES.

En Barrancabermeja el número de trabajadores y turistas viene en ascenso debido a proyectos como la construcción del puerto multimodal sobre el río Grande de la Magdalena. Este proyecto generará mayor cantidad de empleo mejorando la calidad de vida. Es por esto que actividades de relajación, entretenimiento y alimentación cobran importancia sobre el trabajador y su familia.

El Llanito es un corregimiento que pertenece a Barrancabermeja y se caracteriza por su comida típica de la región (Bocachico). Nace el proyecto del Restaurante Campestre el Descanso de José como una nueva alternativa para los clientes donde tengan la opción tanto de alimentarse y a su vez entretenimiento familiar. La finalidad de este proyecto es realizar un estudio técnico y financiero para modernizar el Restaurante Campestre el Descanso de José, en búsqueda de ofrecer al cliente nuevas alternativas de entretenimiento que permita elevar su nivel de confort y hacer de las instalaciones su restaurante familiar.

La inversión total para el proyecto de Modernización del Restaurante Campestre el Descanso de José es de \$94.568.000 y la financiación se divide entre aporte de socios y financiación bancaria. El flujo de caja del inversionista se relaciona con el aporte al proyecto de \$49.243.107 con un costo de oportunidad del 25%. Por otro lado, el flujo de caja del proyecto, se compone inicialmente por el egreso total de la inversión realizada. Este flujo de caja junto con el 15,94% del WACC, genera un VPN del proyecto en \$110.153.757 y una TIR del 32.36%.

* Trabajo de grado

** Escuela de Estudios Industriales y Empresariales. Especialización en Evaluación y Gerencia de Proyectos. Director. Olga Patricia Chacón Arias

ABSTRACT

TITLE: TECHNICAL AND FINANCIAL STUDY TO MODERNIZE THE CAMPESTRAL RESTAURANT THE RELAXATION OF JOSE IN THE TOWNSHIP EL LLANITO.*

AUTHORS: EDWIN GIOVANNI SEPÚLVEDA TÉLLEZ**

KEYWORDS: STUDY, TECHNICAL, FINANCIAL, MODERNIZE, RESTAURANT, CUSTOMER

In Barrancabermeja the number of workers and tourists is on the rise because projects like the construction of multimodal port on the river Grande de la Magdalena. This project will generate more jobs improving the quality of life. That is why relaxation activities, entertainment and food become important for the worker and his family.

El Llanito is a township belonging to Barrancabermeja and characterized for its typical food of the region (Bocachico). Project born Campestral Restaurant the Relaxation of Jose as a new alternative for customers where they have the option of both feed and turn family entertainment. The purpose of this project is to conduct a technical and financial study modernize the country restaurant Rest Jose, looking for offer customers new entertainment options that will raise your level of comfort and facilities to make your family restaurant.

The total investment for the project of modernization of the Campestral Restaurant the Relaxation of Jose is \$ 94,568,000 and the funding is divided between input partners and bank financing. The cash flow is related to investor contribution to the project of \$ 49,243,107 with an opportunity cost of 25%. For another hand, the cash flow of the project, initially composed of the total outflow investment. This cash flow coupled with the 15.94% WACC, generates a VPN project at \$ 110,153,757 and one TIR of 32.36%.

* Degree work

** School of Industrial and Business Studies. Specialization in Assessment and Project Management. Director. Olga Patricia Arias Chacon

INTRODUCCION

Barrancabermeja es un municipio del departamento de Santander que se ha tenido gran importancia por su larga trayectoria en el campo petrolero, esto se debe a la participación de una de las empresas más grandes del país, Ecopetrol S.A.

Ecopetrol con la intención de cumplir con sus objetivos proyectados como es la ampliación de la refinería, ha logrado atraer un sin número de personas de diferentes lugares del país, para realizar trabajos directos e indirectos y es por esto que la población de Barrancabermeja ha ido en aumento en los últimos años. Por otro lado, en estos momentos Barrancabermeja está en la mira de todo el país por ser el punto estratégico en cuestión de movilidad y transporte de cargas fluvial.

Barrancabermeja es el municipio donde se construye el puerto multimodal sobre el río grande de la Magdalena. Este puerto pondrá en marcha operaciones de logística y comercialización de hidrocarburos, carbón, graneles sólidos, contenedores y carga en general, tanto para exportar como importar. Lo que sin duda generará trabajo a Barrancabermeja, y atraerá numerosos turistas nacionales e internacionales, quienes tendrán el interés de conocer el puerto multimodal de mayor capacidad y tamaño a nivel mundial hecho sobre un río.

Por efectos de estas grandes inversiones, la economía de Barrancabermeja irá en aumento, y la calidad de vida ha de mejorar, aunque esta únicamente no se mide por los ingresos, también está dada por lo que se logre disfrutar con estos ingresos. Claros ejemplos son una buena alimentación, entretenimiento familiar y relajación, estos son aspectos claves que una persona necesita, y es por estas mismas razones que este proyecto busca darle satisfacción a estas necesidades y expectativas.

1. GENERALIDADES DEL PROYECTO

1.1. JUSTIFICACIÓN

Barrancabermeja cuenta con un corregimiento de interés municipal llamado El Llanito, este es un sitio que se caracteriza por su comida típica (Bocachico), y por su atractiva ciénaga San Silvestre. El Llanito cuenta con diferentes restaurantes que ofrecen su comida típica, sin embargo, son establecimientos que únicamente ofrecen la alimentación. Estos restaurantes manejan volúmenes de ventas altos pero a su vez son pequeños lugares donde el servicio se hace lento y estresante.

Bajo estas necesidades mal satisfechas para el turista y/o clientes, nace un proyecto que se ha venido construyendo a lo largo de estos últimos 3 años, pero que hasta el año 2013 a mediados del mes de Agosto se impulsa definitivamente al mercado. Este proyecto es un Restaurante Campestre que le ha ofrecido al cliente, los servicios de alimentación típica de la región y adicionalmente servicios de entretenimiento como piscina, pesca recreativa, juegos de mesa, bolo criollo, mini tejo y hamacas para descansar, y que hasta el momento ha tenido gran acogida a lo largo de este año de duro trabajo.

Por las razones inicialmente descritas se ve la necesidad de mejorar las instalaciones y ampliar las actividades de entretenimiento y es por ello que se empieza a realizar el estudio técnico y financiero para modernizar el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, haciendo de él un espacio único e innovador en la región, permitiéndole al cliente la oportunidad de disfrutar el día sin la preocupación de un pos-almuerzo, es decir tener que almorzar y retirarse para dar espacio a otros clientes. Bajo esta intención, se busca ofrecer al cliente otras

alternativas de entretenimiento diferentes a las actuales que permita elevar su nivel de confort y convertir estas instalaciones en su restaurante familiar. Entre estas actividades principalmente se destacan la ampliación de estanques para préstamo de canoas y mayor espacio para pesca recreativa, caminata ecológica, cabalgata, elaboración de una zona exclusiva para los juegos existentes y otros como rana, billar y pool. Finalmente prestar servicios exclusivos como campings, cabañas y reuniones sociales entre semana.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo General. Realizar un estudio técnico y financiero para modernizar el Restaurante Campestre el Descanso de Jose en el corregimiento El Llanito ubicado en Barrancabermeja.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Desarrollar una descripción detallada del proyecto, como medida de entretenimiento familiar
- Realizar estudios de apoyo como de mercado, ambiental y legal
- Realizar un estudio técnico donde se describan las dimensiones, localización y equipamiento del Restaurante
- Desarrollar un estudio financiero para identificar la inversión necesaria, fuentes de financiación y la rentabilidad del proyecto
- Diseñar las estrategias para impulsar al éxito el proyecto

1.3. CRONOGRAMA

Tabla 1. Cronograma de actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES										
Actividad	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr
Propuesta de Monografía	■									
Aprobación de la Propuesta de Monografía										
Resumen del trabajo										
Introducción										
Justificación										
Objetivos										
Descripción del proyecto										
Estudio de Mercados		■	■	■						
Estudio Ambiental			■	■						
Estudio Legal				■	■					
Estudio Técnico					■	■				
Estudio Financiero					■	■				
Estrategias para impulsar el proyecto al éxito		■	■	■	■					
Documentación de los estudios realizados		■	■	■	■	■				
Conclusiones y recomendaciones							■	■		
Bibliografía	■	■	■	■	■	■	■			
Entrega de monografía al director							■	■		
Aprobación de la Monografía								■	■	
Sustentación de monografía									■	■

1.4. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El Restaurante Campestre el Descanso de Jose se encuentra ubicado en la Vereda Pénjamo en el Corregimiento El Llanito del municipio de Barrancabermeja. Cordialmente se atiende los fines de semana y días festivos, ofreciendo los servicios de alimentación y entretenimiento. Dentro de la alimentación se preparan y se venden comidas típicas de la región cuyo plato principal es el Bocachico, además de otras preparaciones basadas en algunos insumos marinos; por otro lado se ponen a disposición del cliente juegos tales como domino, ajedrez, parques, cartas, bolo criollo, mini tejo y adicionalmente se prestan los servicios de piscina, disponibilidad para descansar en hamacas y pesca recreativa como actividades atractivas y de entretenimiento del restaurante para el cliente.

El Restaurante Campestre el Descanso de Jose ha tenido una gran acogida en su etapa operativa y es por ello que se ve la necesidad de implementar nuevas alternativas de entretenimiento y relajación para atraer nuevos clientes y prestarle un mejor servicio de confort a los clientes actuales, para ello se debe mejorar la capacidad instalada y las atracciones actuales con las que ese cuenta, a continuación una descripción de estas adecuaciones.

1.4.1. Ampliación de kioscos. actualmente se cuenta con un kiosco donde se atiende los clientes, y en muchas ocasiones se ha notado que la capacidad instalada no es suficiente para brindar el mejor servicio posible, es por ello que se construirán dos nuevos kioscos que permita incrementar la capacidad de atención.

1.4.2. Zona de Juegos. actualmente se prestan juegos como domino, ajedrez, parques, cartas, bolo criollo y mini tejo, y se desea adquirir nuevos juegos como rana, billar y pool, por lo que es indispensable crear un nuevo kiosco que permita tener tanto seguridad, estabilidad y protección de la intemperie ya que son juegos

cuyos materiales de fabricación son en madera y por ello es importante cubrirles del sol y el agua. Respecto a los juegos actuales como mini tejo y bolo criollo es importante adecuar bien las zonas comprendidas para brindar mayor comodidad y seguridad puesto que se encuentran aún a campo abierto y un accidente está dentro de las posibilidades.

1.4.3. Piscina. es uno de los mayores atractivos con los que cuenta el Restaurante, únicamente se dispone de la piscina, y es importante brindarle tanto sus elementos de seguridad como adecuarla con lockers de ropa, sillas para sol, césped artificial, decoraciones y realizar mejoras en los baños.

1.4.4. Hamacas. es uno de los mayores atractivos que tiene el restaurante, la disponibilidad de hamacas para aquel cliente gustoso de tomar un descanso previo o posterior a su almuerzo. Con la intención de mejorar este servicio se han adquirido un mayor número de hamacas y dotar los espacios cercanos a los kioscos brindando satisfacción al cliente.

1.4.5. Barbecue. esta será una zona que se pondrá a disposición a aquellos grupos que deseen realizar su propio barbecue o sentirse en un lugar más exclusivo, por lo tanto se construirá un kiosco con este propósito.

1.4.6. Ventilación. Barrancabermeja es un municipio que se caracteriza por sus constantes altas temperaturas durante el día. La ubicación geográfica del restaurante y su alto grado de arborización con la que cuenta hace el establecimiento un poco más fresco al resto del municipio, sin embargo, esto no es suficiente a la hora de tomar el almuerzo, es por esto que se deben personalizar ventiladores por mesa con el fin de mejorar el confort climático mientras degustan sus alimentos.

1.4.7. Decoraciones. es vital en la apariencia y entorno del restaurante, ya que presentar un establecimiento bien dotado y decorado genera buena impresión de bienvenida ante el cliente. Actualmente el restaurante tiene deficiencias en su aspecto decorativo pese a que es una zona bastante agradable por la variedad de árboles con las que cuenta, de ahí la importancia en mejorar estos aspectos.

1.4.8. Caminata ecológica. dentro de los predios del restaurante se cuenta con una zona selvática de gran atracción, lugar donde habitan animales silvestres, la intención es adecuar un lugar cómodo y seguro (tanto para el cliente como la flora y la fauna) por el cual transitar y disfrutar de la belleza natural comprendida allí.

1.4.9. Ampliación de estanque. actualmente se cuenta con dos estanques, uno de mayor tamaño que el otro, estos se hallan en una zona baja donde hay nacimientos de agua que los abastece. En búsqueda de ampliar la capacidad de los estanques, se decide realizar una excavación en una zona baja y aprovechar los nacimientos para abastecerlo, por lo que es importante realizar un dique lo suficientemente fuerte que sostenga la presión del agua. Se pretende tener un propio criadero de Bocachico y Mojarra Roja, con el fin de abastecer al restaurante gran parte del año de esta materia prima, de igual forma criar peces como Cachama, Bagre, Blanquillo y Dorada quienes servirán para la pesca recreativa, y en donde se harán préstamo de canoas para pasear o para la misma pesca.

1.4.10. Cabalgata. los caballos son un atractivo en las familias, esencialmente en los niños, quienes en su deseo de vivir la experiencia, amplía las expectativas de éxito. Se adecuará una zona exclusiva por los alrededores del restaurante donde se transite de forma segura.

1.4.11. Reuniones sociales. los días operativos del restaurante son únicamente los fines de semana y días festivos, dejando el resto de semana libre, por lo tanto se pone a disposición el establecimiento de forma programada para reuniones

sociales, familiares, empresariales, fiestas, piñatas, piscinadas y demás que se lleguen a presentar.

1.4.12. Campings. es uno de los servicios exclusivos, son totalmente programados, por lo que se debe adecuar una zona segura para realizar esta actividad, ya que su ubicación será a campo abierto y es importante garantizar la mayor seguridad posible.

1.4.13. Cabañas. al ser un sitio campestre, las cabañas son otro aspecto de gran relevancia que se ha identificado, en Barrancabermeja son pocas las zonas con este tipo de servicios y por ello se ha de implementar, de forma que se le otorgue un ambiente familiar totalmente aislado del ruido de la ciudad. Inicialmente se hará la construcción de 3 cabañas en prefabricado.

2. ESTUDIO AMBIENTAL

2.1. OBJETIVO DEL ESTUDIO

El deterioro del medio ambiente se da por el uso irracional de los recursos naturales así como también la falta de concientización por parte de los seres humanos. Para evitar que el medio ambiente se vea afectado por la creación del proyecto, se realiza el siguiente estudio ambiental cuyo objeto tiene la identificación, descripción y evaluación de los impactos generados al medio ambiente por la Modernización del Restaurante Campestre el Descanso de Jose, con el fin de minimizar daños ambientales causados por el proyecto.

2.2. LINEA BASE AMBIENTAL

La línea de base ambiental del Restaurante Campestre el Descanso de Jose describe el área de influencia a evaluar y posteriormente los impactos que pudieren presentarse sobre los elementos del medio ambiente¹.

2.2.1. Línea Base de Medio Físico O Abiótico

2.2.1.1. Clima: Barrancabermeja es la sexta zona de Colombia con el nivel de temperatura más alta según el IDEAM. Barrancabermeja es considerada como la Bella Hija del Sol, ya que alcanza una temperatura máxima al año de 39.4 grados centígrados, dato que no es del agrado de la población, añadiéndole la ausencia

¹ UNAD.Implementación de planes de manejo ambiental – Capítulo 3: Línea Base Ambiental, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, [En línea].[citado 10 de marzo de 2015] Disponible en http://datateca.unad.edu.co/contenidos/358023/Material_en_linea/captulo_3_linea_base_ambiental.html

de corrientes de aire en la zona. Sin embargo, la Zona del Corregimiento de El Llanito, lugar donde se encuentra ubicado el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, se caracteriza por sus zonas selváticas y abundancia de fuentes hídricas, lo que de cierto modo genera mayor confortabilidad en materia del clima. El restaurante en particular posee estas dos características y por ende se es un poco menos cálido que el municipio en general².

2.2.1.2. Geología: Barrancabermeja geológicamente se conoce como graben (o fosa tectónica) y es bastante joven, su origen tiende al terciario en una época bastante neovolcánica de la cordillera central. Barrancabermeja se encuentra sometida a una amenaza sísmica debido al ambiente tectónico regional de las placas Nazca, Suramérica y Caribe. También se encuentra expuesto a fenómenos con licuefacción, asentamientos, deslizamientos e inundaciones por crecientes en sus fuentes hídricas.

2.2.1.3. Geomorfología: Las principales unidades geomorfológicas se clasifican en:

- **Planicie aluvial:** zonas sometidas a inundaciones periódicas
- **Diques:** generalmente a lo largo de ríos, pero se ven afectados por la actividad de estos.
- **Terrazas:** grandes extensiones con pendientes bajas, cubiertas de pasto y poco afectadas por la erosión debido a su vegetación.

² SUÁREZ Salazar, S.L., Artículo: Barrancabermeja es la sexta ciudad más calurosa de Colombia, [En línea]. Vanguardia Liberal, 2013, Disponible en internet: <http://www.vanguardia.com/santander/barrancabermeja/224602-barrancabermeja-es-la-sexta-ciudad-mas-calurosa-de-colombia>

- **Colinas:** el suelo tiende a compactarse formando superficies desnudas que dificultan la filtración de agua³

2.2.1.4. Hidrología: Barrancabermeja es un municipio que cuenta principalmente con dos grandes ciénagas, San Silvestre y El Llanito que desembocan en el río Sogamoso. Estas ciénagas son alimentadas por caños provenientes de terrenos ondulados de origen petrolero. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, dentro de su territorio cuenta con nacimientos de aguas que abastecen estanques naturales. Estos estanques han sido modificados como serán objeto de estudio en el Capítulo 5, estos estanques se agrandarán y se les genera un sistema de control de nivel para la cría de alevinos (Bocachico principalmente) con el fin de autoabastecerse en esta materia prima. Estas aguas que por allí corren, suelen fluir hasta alimentar el Caño Llanito que luego desemboca en la ciénaga El Llanito, de ahí la importancia de conservar estas fuentes hídricas naturales.

2.2.1.5. Calidad del aire: La contaminación atmosférica es uno de los principales problemas que afronta Barrancabermeja, las emisiones de gases emitidas principalmente por la actividad petrolera, hacen que la población no tenga un aire puro al cual respirar. La ubicación estratégica del restaurante, en cuanto a que posee una zona selvática no intervenida, de cierto modo mitiga el impacto que genera Ecopetrol S.A ofreciendo un aire más puro a los clientes que suelen visitar las instalaciones.

2.2.1.6. Niveles de ruido: La principal fuente externa al restaurante que emite ruidos es la planta compresora de gas, ubicada aproximadamente a unos 8Km de distancia de las instalaciones, distancia suficiente para disipar todo ruido posible; por otro lado, las excavaciones, mantenimientos de pozos cercanos al restaurante si generan ciertos ruidos que aun así no llegan a interferir con la tranquilidad que

³ LÓPEZ, L.V., ROBAYO, F.A., Zonificación Geotécnica Preliminar del Casco Urbano del Municipio de Barrancabermeja, Santander, Universidad de la Salle, Facultad de Ingeniería Civil, Bogotá 2007.

el restaurante ofrece. De igual forma, las fuentes de ruidos internos del restaurante corresponden básicamente a los equipos de sonido, parlantes, amplificadores y el computador, elementos que son controlados para otorgar un buen sistema de ambientación y relajación.

2.2.1.7. Recursos hídricos: Tal como se mencionó en el apartado 2.2.1.4 el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, tiene el privilegio de gozar de recursos hídricos naturales dentro de sus predios, recursos que permiten la autosuficiencia para el consumo humano de tal forma que se hierve para mitigar cualquier afectación que se pueda generar. La zona del corregimiento El Llanito, es una zona que no posee de privilegios de acueducto y alcantarillado, proyectos que se adelantan lentamente⁴.

2.2.2. Línea Base de Medio Biótico

2.2.2.1. Flora: Barrancabermeja es una zona que gracias a su variedad de fuentes hídricas posee una diversidad de flora tanto terrestre como acuática, entre ellas encontramos principalmente el bálsamo, la caña brava, el carbonero, el guarumo, guamo playero, buchón de agua, mortiño, uva de lata y una variedad de árboles frutales como el mango, guama, mamoncillo y limones y finalmente arboles maderables como mónico, y cedro. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, protege toda su vegetación y es partidario de sembrar constantemente arboles de sombra y frutales, tanto así que ha dedicado una extensión de sus tierras para sembrar frutos cítricos para el autoabastecimiento y a futuro como venta interna.

⁴ AGUAS DE BARRANCABERMEJA. Sistema Hidrográfico Municipio de Barrancabermeja, Sistema de Documentación e Información Municipal – SDIM, [en línea]. [citado 01 de mayo de 2015] Disponible en: [http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/sistema_hidrogr%C3%A1fico_\(39_pag_129_kb\).pdf](http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/sistema_hidrogr%C3%A1fico_(39_pag_129_kb).pdf)

2.2.2.2. Fauna: Barrancabermeja debido a su extensión de tierras aledañas a las fuentes hídricas posee una diversidad en su fauna, es común encontrar variedad de animales terrestres como el ponche, la ardilla, zorra chucha o fara, armadillo, iguana, lobo pollero, boa, talla x, tortugas, chavarri, garza morena, garza blanca, cocinera, gavilán, pato pisingo, palomas, babilla y también animales acuáticos como Bocachico, mojarra roja, mojarra plateada, moncholo, arenca, blanquillo, bagre y finalmente algunos animales en vía de extinción como lo es el manatí. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose está comprometido con la conservación y protección de la fauna que yace en sus terrenos y por ello no concibe la cacería.

2.3. EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

En la evaluación de impacto ambiental se deben identificar y evaluar los posibles impactos sobre los medios abiótico y biótico, que puedan originar las actividades relacionadas con el proyecto. En este estudio se utiliza la metodología de matrices simples que permite realizar un análisis cualitativo de las acciones a tomar en cuanto frente a los posibles impactos, los criterios básicos de evaluación.

2.3.1. Matriz Simple. En la Tabla 1 se presenta una matriz simple que relaciona posibles acciones a tomar en el proyecto frente a los impactos relacionados, impactos que pueden llegar a ser tanto positivos como negativos.

Tabla 2 Matriz simple

ACCIONES DEL PROYECTO	Mejoramiento de vías de acceso	Movimientos de tierras	Deforestación	Recuperación de las zonas verdes	Construcción de planta de tratamiento de agua	Construcción de edificaciones	Ambientes controlados	Almacenamiento de residuos	Toma de conciencia y cultura
IMPACTOS									
Deterioro del medio ambiente	*	*	*		*				
Mejoramiento del entorno	*			*	*	*	*	*	
Manipulación de suelos	*	*	*	*	*	*			
Dstrucción de peñas	*	*	*		*	*			
Movilidad	*	*	*			*			
Residuos organicos							*	*	
Residuos inorganicos						*	*	*	
Vertimiento de aguas			*		*		*	*	
Reciclaje					*		*	*	*
Contaminación del aire			*		*	*			
Contaminación del suelo	*	*	*		*	*			
Preservación del medio ambiente		*	*	*	*		*	*	*
Preservación de los animales		*	*	*	*		*	*	*
Contaminación química					*	*			
Generación de ruidos	*	*							
Erosion	*	*	*						

2.3.2. Criterios De Evaluación

2.3.2.1. Intensidad (IN): Se refiere al grado de incidencia de un impacto concreto sobre un determinado elemento ambiental.

2.3.2.2. Signo (+ -): Hace alusión al carácter beneficioso (+) ó perjudicial (-). Si es inocuo (0).

2.3.2.3. Extensión (EX): Se refiere al área de afectación teórica del impacto en relación con el entorno del proyecto.

2.3.2.4. Persistencia (PE): Se refiere al tiempo que supuestamente permanecerá el efecto desde su aparición, hasta cuando el factor afectado retorna a sus condiciones iniciales.

2.3.2.5. Momento (MO): Tiempo que transcurre entre la acción y el comienzo del efecto.

2.3.2.6. Reversibilidad (RV): Se refiere a la posibilidad de reconstrucción o recuperación del factor afectado, es decir, retornar a las condiciones iniciales antes de la acción, por medios naturales.

2.3.2.7. Recuperabilidad (MC): Se refiere a la posibilidad de reconstrucción, total o parcial del factor afectado, es decir, retornar a las condiciones previas, a la acción por medio de la intervención humana.

2.3.2.8. Sinergia (SI): Se refiere a la acción conjunta de dos impactos, en el impacto total es superior al de la suma de los impactos parciales

2.3.2.9. Efecto (EF): Relación causa – efecto, a la forma de manifestación del efecto sobre un factor, como consecuencia de una acción.

2.3.2.10. Periodicidad (PR): Regularidad con que se presenta el efecto.

2.3.2.11. Importancia del Impacto (I): En la Tabla 2 se presenta los resultados de relacionar los impactos analizados con cada una de los criterios de evaluación. Para completar la Tabla, se asignan valores a cada uno de los criterios según la Tabla 3⁵.

⁵ DELLAVEDOVA, M.G., Ficha N°17 del Taller: Guía Metodológica Para la Elaboración de una Evaluación de Impacto Ambiental, [En línea]. Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, La Plata 2011, Disponible en internet: <http://blogs.unlp.edu.ar/planeamientofau/files/2013/05/Ficha-17-GUIA-METODOLOGICA-PARA-LA-ELABORACION-DE-UNA-EIA.pdf>

Tabla 3. Tabla de valoración de impactos

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Intensidad (I)	Signo (+ -)	Extensión (EX)	Persistencia (PE)	Momento (MO)	Reversibilidad (RV)	Recuperabilidad (MC)	Sinergia (SI)	Acumulación (AC)	Efecto (EF)	Periodicidad (PR)	Importancia del Impacto	
IMPACTOS													
Deterioro del medio ambiente	2	-	1	1	4	2	2	2	1	1	1	22	Impacto Irrelevante
Mejoramiento del entorno	1	+	4	4	2	1	1	1	1	4	4	29	Impacto Moderado
Manipulación de suelos	4	-	2	2	2	4	2	2	1	4	1	34	Impacto Moderado
Destrucción de peñas	2	-	1	4	4	4	8	2	1	4	1	36	Impacto Moderado
Movilidad	1	+	1	4	4	4	4	1	1	4	2	29	Impacto Moderado
Residuos orgánicos	1	-	2	1	4	2	2	2	1	1	1	21	Impacto Irrelevante
Residuos inorgánicos	2	-	2	1	4	2	2	2	1	1	1	24	Impacto Irrelevante
Vertimiento de aguas	4	-	2	2	4	2	2	2	1	1	1	31	Impacto Moderado
Reciclaje	1	+	1	4	4	1	1	1	1	4	4	25	Impacto Irrelevante
Contaminación del aire	2	-	2	1	4	2	2	2	1	1	1	24	Impacto Irrelevante
Contaminación del suelo	2	-	2	1	4	2	2	2	1	1	1	24	Impacto Irrelevante
Preservación del medio ambiente	1	+	4	4	2	1	1	1	1	4	4	29	Impacto Moderado
Preservación de los animales	1	+	4	4	2	1	1	1	1	4	4	29	Impacto Moderado
Contaminación química	2	-	2	1	4	2	2	2	1	1	1	24	Impacto Irrelevante
Generación de ruidos	2	-	1	1	2	1	2	2	1	1	1	19	Impacto Irrelevante
Erosión	2	-	2	2	4	2	2	2	1	1	1	25	Impacto Irrelevante

Tabla 4. Valores para la importancia al impacto

POR VARIACION EN CALIDAD		INTENSIDAD (IN)	
Impacto positivo	+	Baja	1
Impacto negativo	-	Media	2
		Alta	4
		Muy alta	8
		Total	12
EXTENSION (EX) (Area de influencia)		MOMENTO (MO) (Plazo de manifestación)	
Puntual	1	Largo plazo	1
Parcial	2	Mediano plazo	2
Extenso	4	Inmediato	4
Total	8	Crítico	(+4)
Crítica	(+4)		
PERSISTENCIA (PE) (Permanencia del efecto)		REVERSIBILIDAD (RV) (Por medidas naturales)	
Fugaz	1	Corto plazo	1
Temporal	2	Mediano plazo	2
Permanente	4	Irreversible	4
RECUPERABILIDAD (MC) (Reconstrucción por medios humanos)		ACUMULACIÓN (AC) (Incremento progresivo)	
Recuperable de manera inmediata	1	Simple	1
Recuperable a medio plazo	2	Acumulativo	4
Mitigable	4		
Irrecuperable	8		
EFEECTO (EF) (Relación causa-efecto)		PERIODICIDAD (PR) (Regularidad de la manifestación)	
Indirecto	1	Irregular o aperiódico y discontinuo	1
Directo	4	Periódico	2
		Continuo	4
IMPORTANCIA (I)			
$(I) = \pm(3IN + 2EX + MO + PE + RV + SI + AC + EF + PR + MC)$			

2.4. IMPACTOS AMBIENTALES DE RESTAURANTES

2.4.1. Gestión de residuos

- El Restaurante Campestre el Descanso de Jose está comprometido, con no verter ni al suelo ni a las fuentes hídricas los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas en la preparación de los alimentos. Para los residuos de alimentos se tiene a disposición dos marranos quienes aprovechan estos desechos.
- Los detergentes y desinfectantes son guardados fuera del área de procesamiento de los alimentos.
- Los residuos orgánicos son separados y se usan como fuente de alimentación para gallinas, marranos o como abono. Se encuentran fuera de las áreas de preparación de alimentos y atención al cliente.
- Los residuos inorgánicos se clasifican de acuerdo al tipo de material (cartón, vidrio, papel) para facilitar el reciclaje y su reutilización.
- El almacenamiento de los residuos se realiza en espacios abiertos, bajo condiciones higiénicas que eviten los malos olores y atraigan animales.

2.4.2. Emisiones de ruido. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose cuenta con equipos de sonido, amplificación, parlantes, altavoces, que son usados al aire libre por lo que la dispersión del sonido no sobrepasa los límites máximos permitidos. De esta forma se mantiene controlado el nivel de ruido garantizándole al cliente un ambiente placentero.

3. ESTUDIO DE MERCADO

El Restaurante Campestre El Descanso De Jose, cuenta aproximadamente con año y medio de experiencia prestando servicios de alimentación, recreación y relajamiento hacia el cliente. Las relaciones interpersonales desarrolladas durante este tiempo con aquellos clientes que con frecuencia han visitado las instalaciones, aquellos que por primera vez visitan, o aquellos cuya frecuencia no es tan seguida, permiten que se transmitan sus experiencias y sugerencias para tener una idea de las fortalezas y debilidades que tiene el restaurante actualmente y cuya influencia puede llegar a ser mucho mayor. De acuerdo a estas necesidades identificadas se decide implementar un estudio de mercados que permita determinar las soluciones a las necesidades que presenta el restaurante y las cuales se deben de entrar a solucionar para brindarle mayor satisfacción al cliente e incentivarlos a que hagan de estas instalaciones su restaurante familiar.

3.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

El problema de investigación esta principalmente relacionado a la pregunta de ¿Cuáles son los factores principales que busca el consumidor en un Restaurante? Para dar solución a esta inquietud se desarrolla una encuesta que permita identificar el pensamiento y los sentimientos de las personas a la hora de tomar la decisión de salir de su casa.

3.2. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

- Determinar las fortalezas y debilidades del restaurante

- Determinar el segmento de mercado y el grado de aceptación que el proyecto logrará.
- Caracterizar los sentimientos y pensamientos de los clientes a la hora de visitar las instalaciones del restaurante.
- Obtener un promedio de la frecuencia de asistencia al restaurante.
- Generar estrategias de mejora y fidelización de clientes.

3.3. CARACTERÍSTICAS DEL MERCADO OBJETIVO

- El mercado objetivo esta principalmente enfocado en la población de Barrancabermeja, donde incluso hay familias en estratos bajos que pueden costearse una visita al Restaurante Campestre El Descanso de Jose.
- Dentro de las familias, los niños son los más deseosos de tomar un día de total diversión y es por ellos principalmente que se dispone de la piscina, quienes son amantes del agua y todas las aventuras que hay allí para vivir. Los niños hoy en día generan mucha influencia en los padres, quienes últimamente han venido pensando más en los gustos familiares y no en los personales y es por ello que hacen parte del mercado objetivo.

3.4. DEMANDA

De acuerdo a las estimaciones de turismo que se pronostican por motivo de la construcción del Puerto Multimodal, aquellos turistas deseosos en degustar un delicioso plato típico de la región también hacen parte de la demanda. Por otro lado, no se descarta la participación de toda la población aledaña al Corregimiento El Llanito, quienes han tenido gran acogida visitando en muchas ocasiones las

instalaciones, y que incluso vecinos hacendados se han convertido en algunos de los clientes más fieles y constantes del restaurante.

En la Tabla 4 y Tabla 5 se presenta la demanda trimestral del año 2014 donde se vendieron 7632 unidades en alimentos y 9444 unidades en bebidas

Tabla 5. Demanda en alimentos para el año 2014

	TRIM 1	TRIM 2	TRIM 3	TRIM 4	AÑO
PRODUCTO	CANT	CANT	CANT	CANT	CANT
Especial del día	102	107	95	57	361
Viuda de Pescado	47	49	56	60	212
Robalo F - S	49	136	81	73	339
Mojarra Roja F - S	205	183	183	212	783
Bocachico F - S (Peq)	592	537	491	526	2146
Bocachico F - S (Gra)	65	73	143	152	433
Sancocho de Bagre	43	47	102	71	263
Bagre F - S	198	189	149	224	760
Parrillada Mixta	297	290	301	249	1137
Chatas	36	61	50	48	195
Pechuga	34	58	49	43	184
Porcion de Arroz	65	60	32	36	193
Porcion de Patacon	96	81	42	75	294
Adicional de Sopa	96	61	76	99	332
	1925	1932	1850	1925	7632

Tabla 6. Demanda en bebidas para el año 2014

	TRIM 1	TRIM 2	TRIM 3	TRIM 4	AÑO
PRODUCTO	CANT	CANT	CANT	CANT	CANT
Cerveza Light	799	703	767	955	3224
Cerveza Negra	473	546	463	893	2375
Pilsen	115	127	104	71	417
Red´s	17	10	16	20	63
Club Colombia	10	32	40	81	163
Pony malta	15	16	11	10	52
Gaseosa 350 ml	240	272	213	290	1015
Gaseosa 1.5 Lt	262	250	207	240	959
Gaseosa 2.5 Lt	72	123	102	75	372
Jugo Hit	103	91	65	75	334
Mr Tea Plastica	10	2	3	16	31
Gatorade	11	16	7	15	49
Botella de Agua	92	123	75	100	390
	2219	2311	2073	2841	9444

3.5. OFERTA

En Barrancabermeja existen dos zonas de comidas típicas de la región que generan mayor afluencia sobre los restaurantes tradicionales, estas son La Rampla ubicada en el Muelle del Río Grande de la Magdalena y el Corregimiento El Llanito.

Los pequeños puntos de venta ubicados en la Rampla han perdido acogida de los clientes por diferentes aspectos, entre ellos se encuentra principalmente la baja higiene, el poco espacio, la falta de cultura al arrojar los desechos orgánicos al río y sin mayor atractivo visual pese a que se ubican al lado del río.

Por otro lado, el Corregimiento El Llanito, en su población como tal existe una variedad de restaurantes con muchos años de trayectoria y quienes ofrecen las preparaciones de mayor acogida en los clientes, sin embargo han sido

restaurantes sin visión de crecimiento y se han mantenido con lo mismo durante muchos años, lo que ha empezando a generar molestias en los clientes, principalmente como es la demora en la prestación del servicio, poco espacio para ubicarse en familia, la preocupación de almorzar rápidamente para dar cabida a otras personas, sin atractivos especiales, todo esto pese a que tienen la Ciénaga El Llanito a sus alrededores y un puente de extensa longitud para adentrarse sobre la misma, pero que actualmente se encuentra en muy malas condiciones por falta de sentido de pertenencia de los mismos habitantes de la región.

Todas estas necesidades insatisfechas están siendo suplidas en los nuevos restaurantes que han sido creados en fincas y que les han dado un ambiente campestre y más familiar.

El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, tuvo una disponibilidad en oferta para el año 2014 de 8335 unidades de alimentos y 10484 unidades en bebidas; datos que se relacionan en la Tabla 6 y Tabla 7 respectivamente. Es importante resaltar que la oferta no estuvo inferior a la demanda en ningún periodo, por lo que en general siempre hubo aproximadamente un 10% de excedente para evitar insatisfacciones al cliente.

Tabla 7. Oferta de alimentos para el año 2014

	TRIM 1	TRIM 2	TRIM 3	TRIM 4	AÑO
PRODUCTO	CANT	CANT	CANT	CANT	CANT
Especial del día	113	118	105	63	399
Viuda de Pescado	52	54	62	67	235
Robalo F - S	54	150	90	81	375
Mojarra Roja F - S	226	202	202	234	864
Bocachico F - S (Peq)	612	571	521	568	2272
Bocachico F - S (Gra)	72	81	158	168	479
Sancocho de Bagre	48	52	113	79	292
Bagre F - S	218	208	164	247	837
Parrillada Mixta	327	320	332	274	1253
Chatas	40	68	56	53	217
Pechuga	38	64	54	48	204
Porcion de Arroz	72	67	36	40	215
Porcion de Patacon	106	90	47	83	326
Adicional de Sopa	106	68	84	109	367
	2084	2113	2024	2114	8335

Tabla 8. Oferta en bebidas para el año 2014

	TRIM 1	TRIM 2	TRIM 3	TRIM 4	AÑO
PRODUCTO	CANT	CANT	CANT	CANT	CANT
Cerveza Light	880	770	840	1050	3540
Cerveza Negra	520	600	520	980	2620
Pilsen	120	140	120	80	460
Red's	30	30	30	30	120
Club Colombia	30	30	30	30	120
Pony malta	30	30	30	30	120
Gaseosa 350 ml	270	300	230	320	1120
Gaseosa 1.5 Lt	290	275	230	265	1060
Gaseosa 2.5 Lt	80	140	110	80	410
Jugo Hit	110	100	72	83	365
Mr Tea Plastica	15	15	15	15	60
Gatorade	15	20	15	15	65
Botella de Agua	110	140	54	120	424
	2500	2590	2296	3098	10484

3.6. PUBLICIDAD

Actualmente se utilizan principalmente tres sistemas de publicidad en el restaurante, y en algunas ocasiones un cuarto sistema. Por ahora no se desean utilizar sistemas televisivos ni de radio local.

3.6.1. Volantes. Desde el momento en que se impulsó el restaurante al mercado se identificó un punto estratégico previo a la entrada del restaurante, este punto es básicamente un cruce férreo en medio de dos pendientes, este punto permite repartir volantes publicitarios sobre la vía, principalmente por el hecho de que los vehículos que por allí circulen deben de disminuir la velocidad a tal punto que se detienen al momento de cruzar la vía férrea. De esta forma se ha impulsado y dado a conocer el restaurante, obteniendo un aceptable número de clientes semanalmente.

3.6.2. Vallas Y Avisos Publicitarios. Esta es otra modalidad en la que se realiza publicidad al restaurante, se instalaron avisos publicitarios por la vía principal que le permita al cliente identificar la ubicación exacta del lugar y mostrar los atractivos con los que se cuenta. Este tipo de publicidad tiene su principal objetivo más que en la captación de nuevos clientes, en la orientación del mismo hacia las instalaciones, debido a que en muchas ocasiones se le dificulta llegar cuando no es muy conocedor del sector.

3.6.3. Recomendaciones De Los Clientes. Aquellos clientes satisfechos que en su mayoría visitan constantemente el restaurante, son el mejor método de publicidad que se maneja, es por ello que dentro de los objetivos estratégicos está brindar el mejor servicio, haciéndole vivir una experiencia inigualable al cliente. Un cliente satisfecho de seguro volverá y recomendará a sus allegados. De esta forma se ha mantenido impulsadas las ventas del restaurante y poco a poco se estima el crecimiento de las mismas.

3.6.4. Llamadas. Este sistema poco se usa, pero es crucial a la hora de realizar preparaciones especiales. El Restaurante se ha tomado la molestia de socializar con la mayoría de los clientes para identificar sus experiencias, recomendaciones, sentimientos y gustos alimenticios, de tal forma que se tome registro de sus datos y en los días que se tenga a disposición algún plato especial sea cordialmente invitado al Restaurante para el deguste de su paladar.

3.7. ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DEL SERVICIO OFRECIDO

Para este estudio de mercados en particular, se hará uso de la encuesta como fuente principal para la recolección de datos. El tipo de encuesta a utilizar es personal y fue realizada en las instalaciones tomando en cuenta que el Restaurante se encuentra en marcha. Estos datos serán analizados con el objetivo de identificar las fortalezas y debilidades con los que se cuenta, de esta forma se pueda tomar medidas al respecto que permitan mejorar tanto el servicio como las instalaciones prestadas. De estos resultados es de interés determinar y caracterizar los sentimientos y pensamientos de los clientes a la hora de visitar el Restaurante.

Para el desarrollo de la encuesta es importante resaltar que el mercado objetivo es Barrancabermeja el cual cuenta con una proyección en su población al 2010 con 191498 habitantes⁶, en base a esta información se determinará la muestra necesaria para llevar a cabo la encuesta de forma correcta y acertada, es por ello que se hace uso de la Fórmula 1.

$$n = \frac{NZ^2pq}{e^2(N-1) + Z^2pq}$$

⁶ DANE. Boletín Censo General 2005, Perfil Barrancabermeja - Santander, DANE, 14 de Septiembre del 2010.

Fórmula 1. Tamaño de la muestra

Dónde:

n: tamaño de la muestra	383
N: tamaño de la población	191.498
Z: nivel de confianza	95% = 1.96
p: probabilidad de éxito	50% = 0.5
q: probabilidad de no tener éxito	50% = 0.5
e: error	5% = 0.05

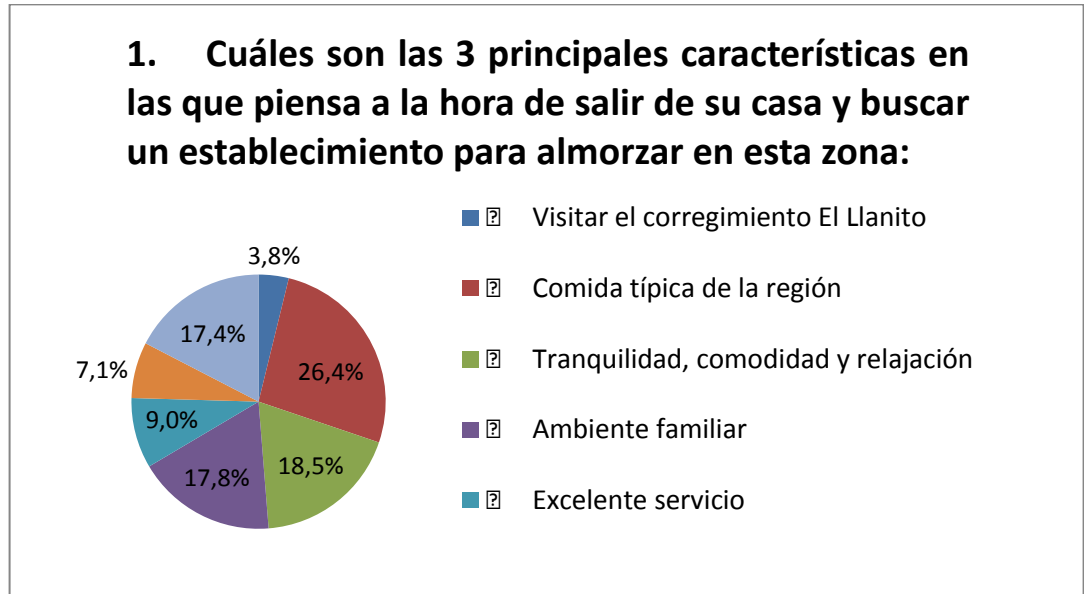
$$n = \frac{191498 * 1.96^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2(191498 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 383$$

Para una población que reside en Barrancabermeja se requieren realizar 383 encuestas, con un nivel de confianza Z del 95% para tener la probabilidad de que los resultados sean ciertos y estén dentro del margen de error e del 5%, que representa la diferencia entre los resultados obtenidos de una muestra de la población y el total de la población.

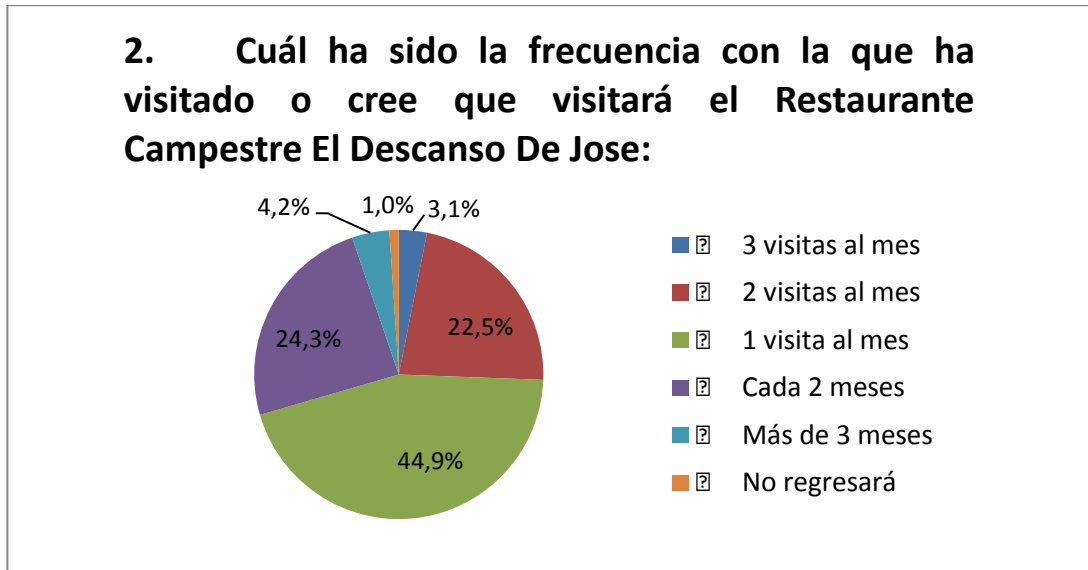
Las encuestas son realizadas en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose, posteriormente a que se les prestó el servicio de alimentación con el fin de medir el nivel de satisfacción del cliente a fin de generar estrategias de mejora y de fidelización de clientes para garantizar a futuro unas ventas promedio que generen la rentabilidad esperada en el proyecto. A continuación se presenta un resumen estadístico de los resultados obtenidos y en el Anexo 1 se muestra la encuesta realizada.

Grafica 1. Cuáles son las 3 principales características en las que piensa a la hora de salir de su casa y buscar un establecimiento para almorzar en esta zona:



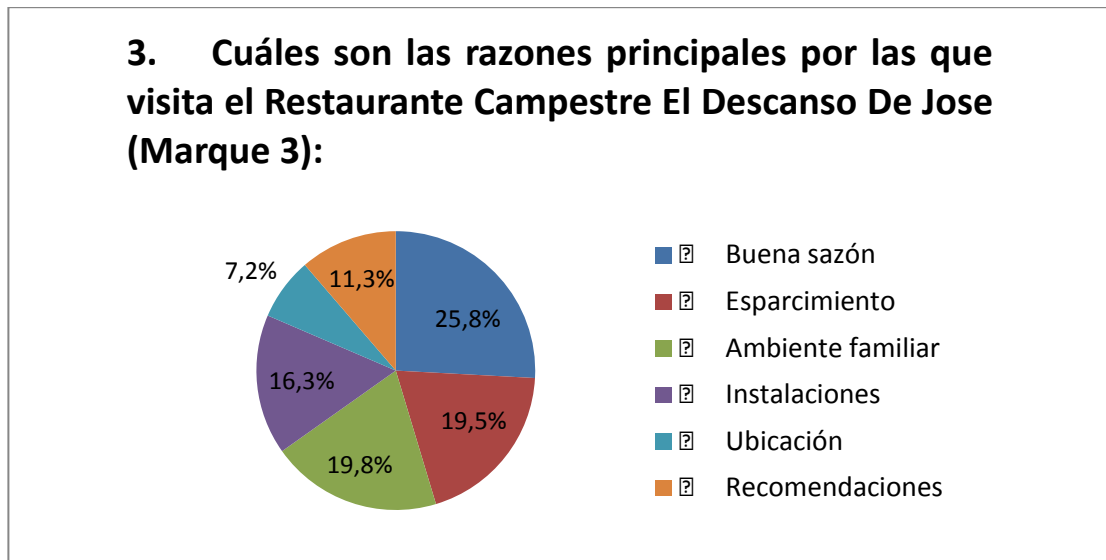
Para las familias de Barrancabermeja no es tan representativo ir de visita al Corregimiento de El Llanito, para ellos es más importante encontrar un lugar donde puedan pasar momentos de tranquilidad, comodidad, relajación en un ambiente familiar, que les suministren entretenimiento y que a su vez encuentren la comida típica de la región.

Grafica 2. Cuál ha sido la frecuencia con la que ha visitado o cree que visitará el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



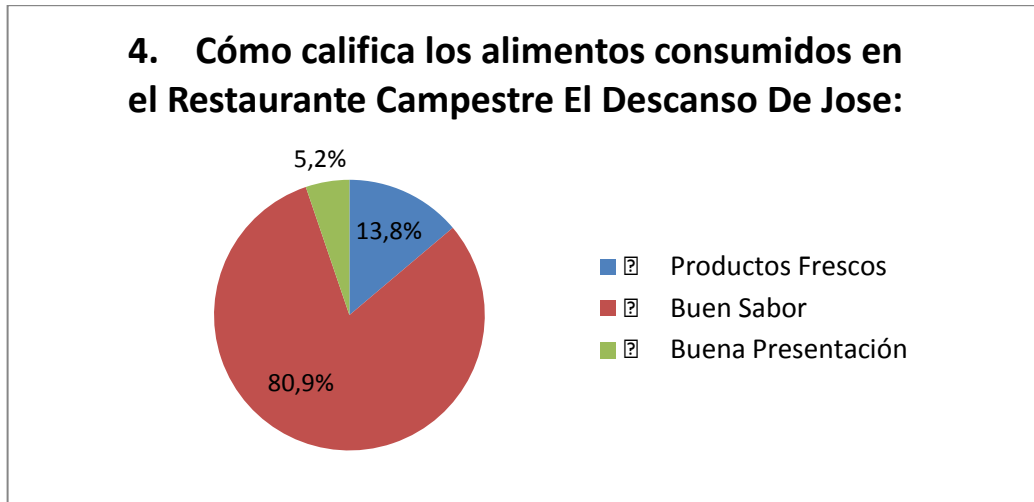
El Restaurante Campestre el Descanso de Jose tiene un selecto grupo de clientes fidelizados que visitan las instalaciones tres veces al mes, de igual forma un 22.5% de la muestra disfruta de las instalaciones del restaurante dos veces al mes, y la gran mayoría una vez al mes con un 44.9%, principalmente lo que indica que el restaurante está tomando gran acogida en las familias de Barrancabermeja. Algunas de las razones por las cuales la muestra restante no visitan o creen que puedan llegar a visitar el restaurante con mayor frecuencia principalmente se debe a que no pueden costearse la salida en familia con mayor frecuencia. Y quienes no regresarán ha sido por inconvenientes presentados en la atención, sin embargo representan un porcentaje bastante bajo.

Grafica 3. Cuáles son las razones principales por las que visita el Restaurante Campestre El Descanso De Jose (Marque 3):



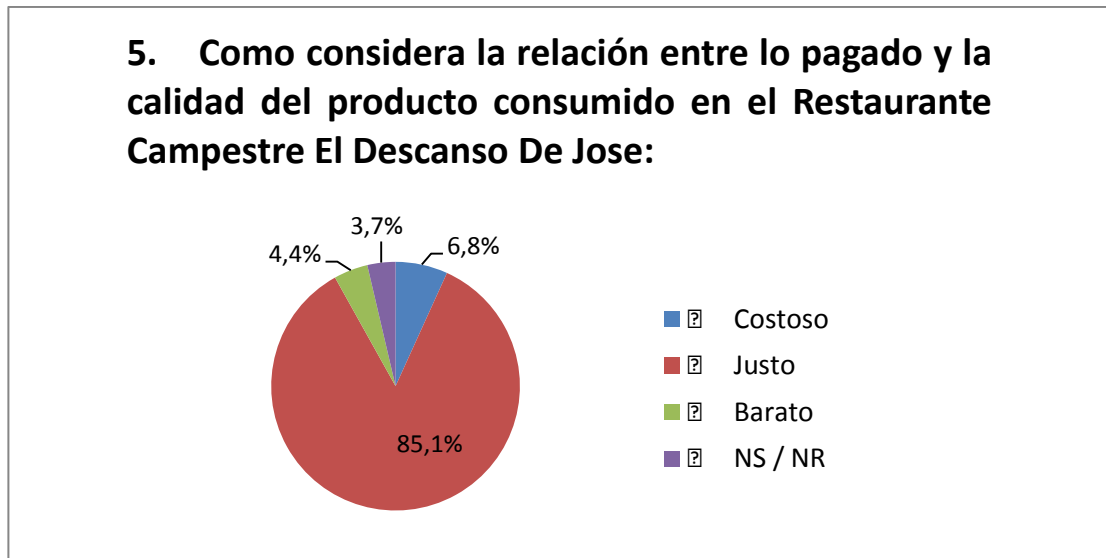
Según los clientes con un 25.8% el buen sabor que tienen los alimentos que consumen son el principal factor por la cual visitan el restaurante, de forma muy cercana con un 19.5% y un 19.8% se encuentran satisfechos respectivamente con el esparcimiento y el ambiente familiar que les presenta las instalaciones del restaurante. La ubicación con un 7.2% no le es muy relevante pese a que se encuentra retirado de la Ciénaga de El Llanito, pero es muy relevante que en porcentajes tan equitativamente distribuidos se cuente con un 11.3% el haber conocido las instalaciones por recomendaciones, principalmente en aquellos que manifestaron que era su primera experiencia en el Restaurante Campestre el Descanso de José.

Grafica 4. Cómo califica los alimentos consumidos en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:



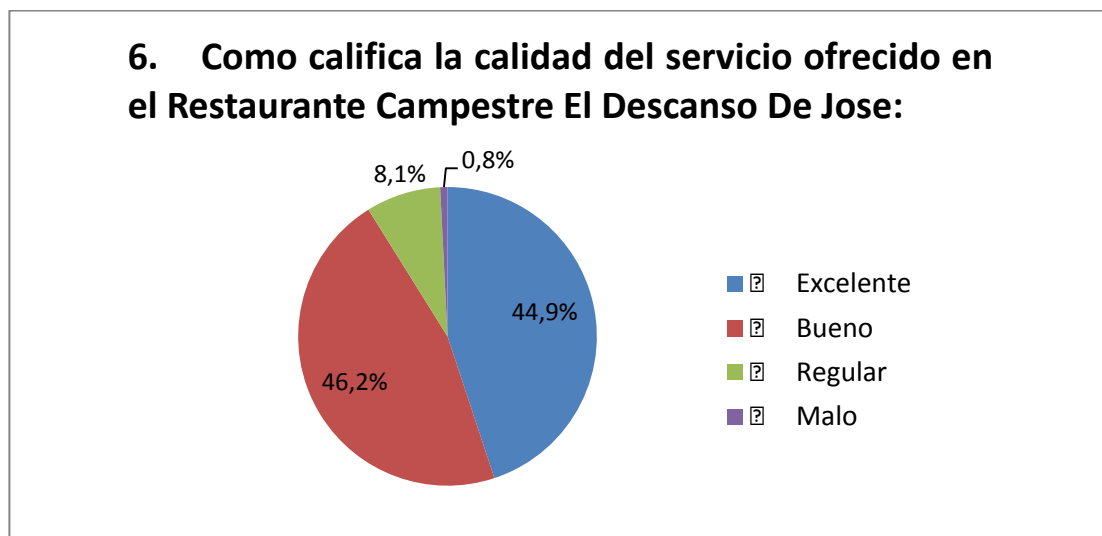
Nuevamente se ratifica el buen sabor de los alimentos es un factor que impacta en el paladar de los clientes deseosos de disfrutar de un exquisito plato típico de la región.

Grafica 5. Como considera la relación entre lo pagado y la calidad del producto consumido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



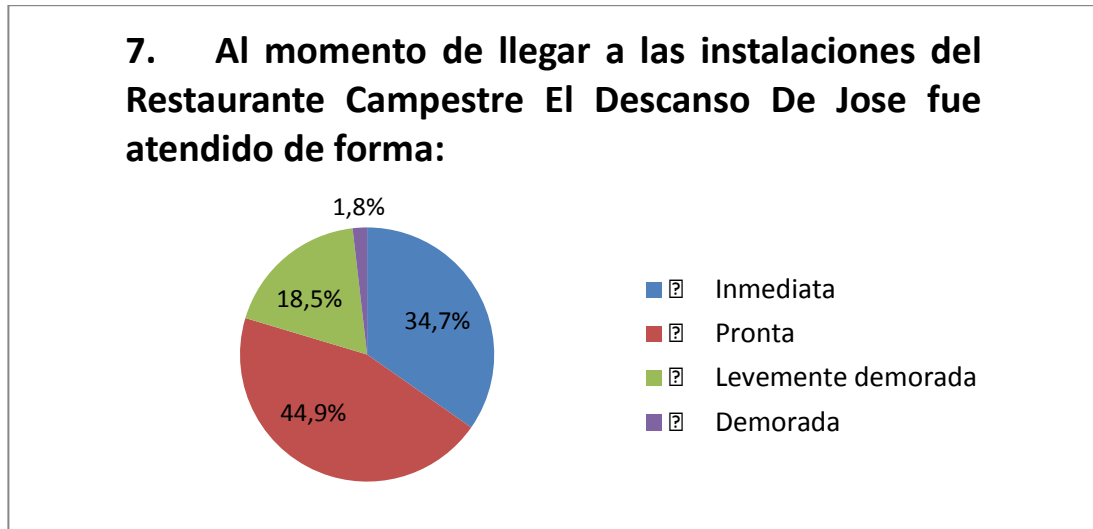
La relación precio y calidad siempre es muy importante en la toma de decisión a la hora de visitar un establecimiento, el 85.1% admiten que lo que están pagando es totalmente justo a lo que consumieron. Un porcentaje bajo del 6.8% lo consideran costoso, y un 4.4% lo consideran barato de acuerdo a como pagaron en otros establecimiento y finalmente tan sólo un 3.7% no están muy seguros de esta relación.

Grafica 6. Como califica la calidad del servicio ofrecido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



Hasta ahora ha sido claro que una de las principales razones por las que el restaurante ha tenido gran acogida son su buena sazón y su variedad en las instalaciones, pero el servicio prestado es de igual forma de mucha relevancia, es por ello que la muestra manifiesta haber sentido un excelente servicio en un 44.9% y en un 46.2% sintieron un buen servicio, esto representa el 90.1% lo que genera buena imagen, sin embargo es importante seguir mejorando el servicio para que aquel 8.1% en una futura ocasión sienta la mejoría en la atención sintiéndose más a gusto. Tan sólo un 0.8% manifestó inconformismo y se debe a fallas y demoras en la atención y son aquellos mismos clientes que manifestaron no volver al Restaurante.

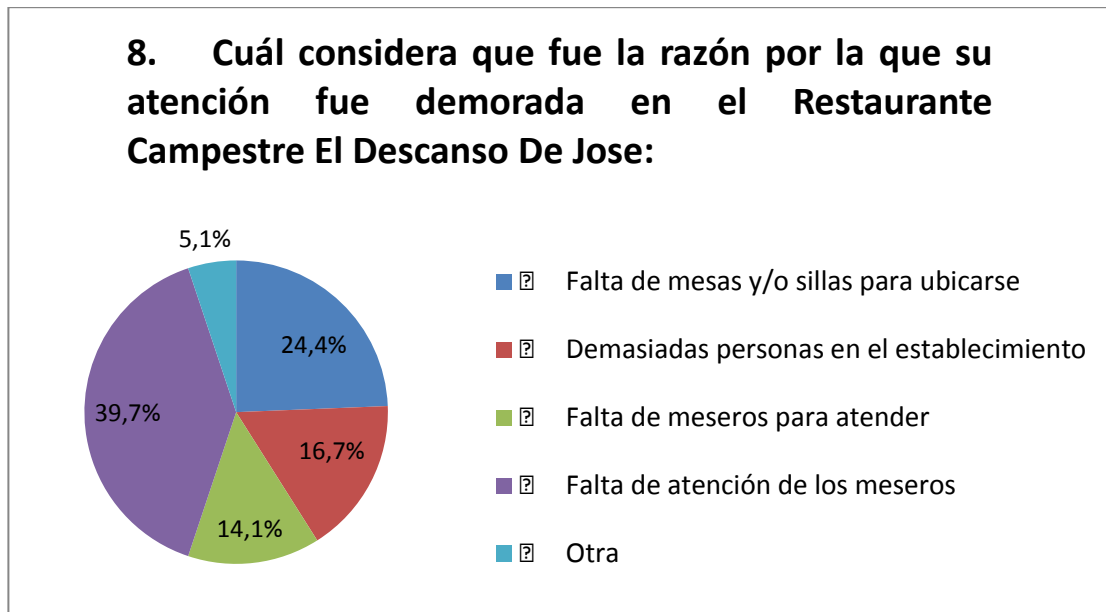
Grafica 7. Al momento de llegar a las instalaciones del Restaurante Campestre El Descanso De Jose fue atendido de forma



La inmediatez en la atención es uno de los factores en los que el Restaurante focaliza su servicio, demostrar ser un mesero deseoso de atender de la mejor forma al cliente y es justamente eso lo que ven el 34.7% de los encuestados; por otro lado el 44.9% no fueran atendidas de forma inmediata pero si forma pronta lo que no afectó el nivel de confort. Sin embargo, aquellos que manifestaron un 18.5% y 1.8% en una leve demora y demora respectivamente, justifican su elección en la siguiente pregunta.

Nota: Si la respuesta a la pregunta anterior fue “Levemente demorada o Demorada” conteste la pregunta 8, de lo contrario continúe en la pregunta 9.

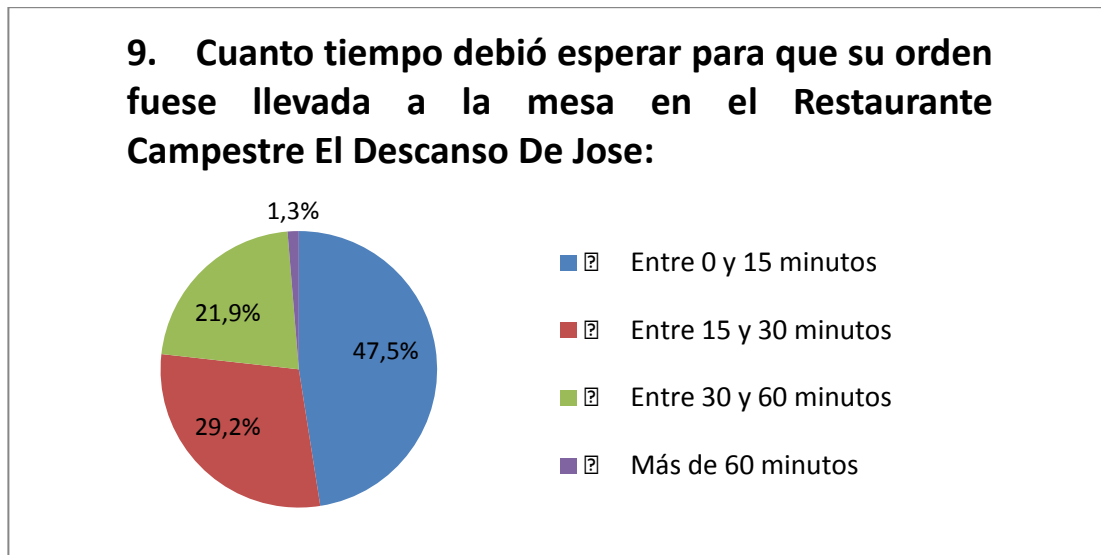
Grafica 8. Cuál considera que fue la razón por la que su atención fue demorada en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



Del 20.3% de la muestra que manifestó demora en su pronta atención argumentan este retraso a que hubo falta de atención de los meseros a la hora de llegada, generando repercusiones en el estado anímico de algunos de los clientes. Un grupo específico manifestó con un 24.4% que el restaurante se encontraba copado y que la disponibilidad de asientos y mesas influyo en la demora mientras se les busco la forma de acomodarlos, lo que indica que en esos días asistieron demasiadas personas y que por ello un 16.7% optaron por esta respuesta, sin embargo un 14.1% asumió falta de meseros a disposición para atender a los clientes.

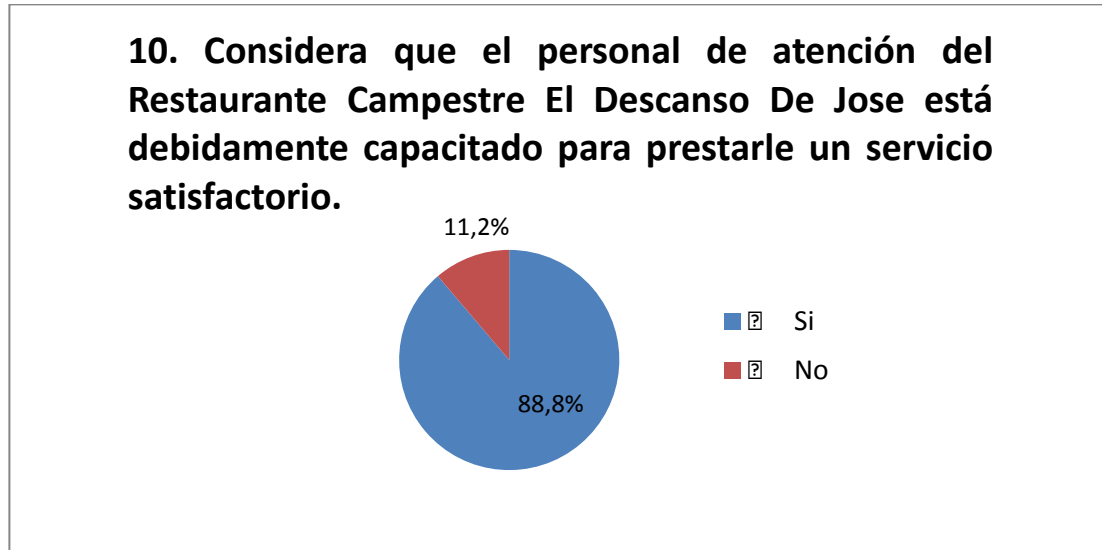
Según estos resultados el servicio prestado por los meseros es muy bueno sin embargo preocupa que la mayoría de las personas que manifestaron demora sea por descuido del mesero, y es allí una debilidad importante que se identifica para mejorar.

Grafica 9. Cuanto tiempo debió esperar para que su orden fuese llevada a la mesa en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



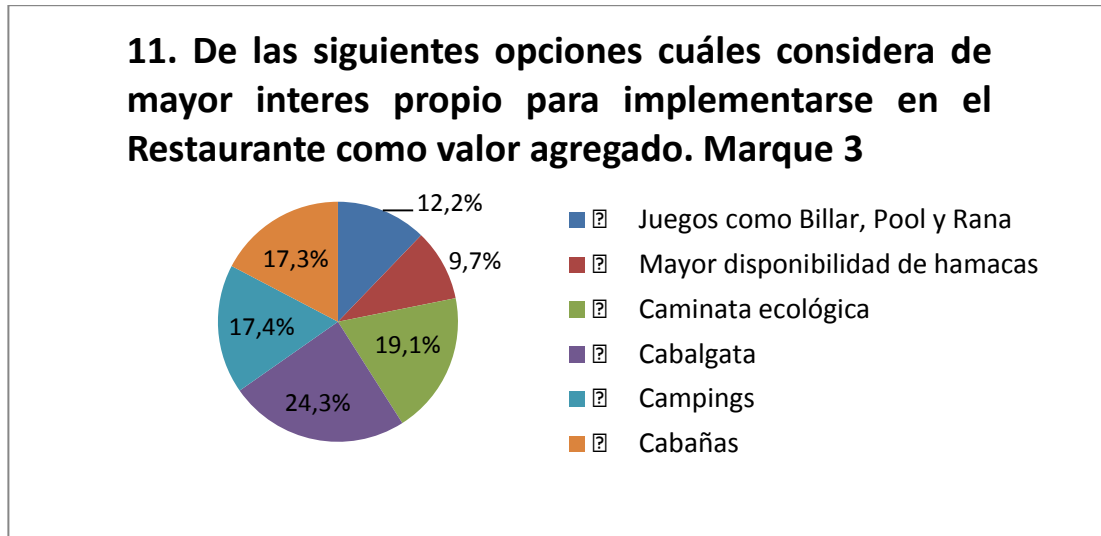
Dentro de los objetivos estratégicos del Restaurante en materia del tiempo que demora un pedido en ser llevado a la mesa está en no más de 15 minutos, tiempo suficiente para preparar cualquier pedido ya que la infraestructura instalada de la cocina lo permite, no obstante en momentos de ser pedidos ya muy grandes se es más flexible, y es justamente este el tiempo que la muestra asumió en su elección con un 47.5%. Otro grupo de la muestra con un 29.2% manifiesta haber esperado entre 15 y 30 minutos, que de igual forma es un tiempo admisible. Lo que por un lado preocupa es aquel 21.9% y 1.3% de la muestra que debió esperar entre 30 y 60 minutos o más de 60 minutos respectivamente, en su mayoría manifestaron que la cantidad de personas ese día demoraba la preparación y que admitían un poco el retraso, otras de las razones fue falta de comunicación entre los meseros y la cocina a la hora de entregar el pedido, lo que ocasionó confusiones como cruzar especificaciones de un plato con otro y en el peor de los casos llevar un plato a otra mesa que no correspondía. Esta es otra debilidad identificada y que se debe mejorar cuando el Restaurante presente situaciones similares.

Grafica 10. Considera que el personal de atención del Restaurante Campestre El Descanso De José está debidamente capacitado para prestarle un servicio satisfactorio



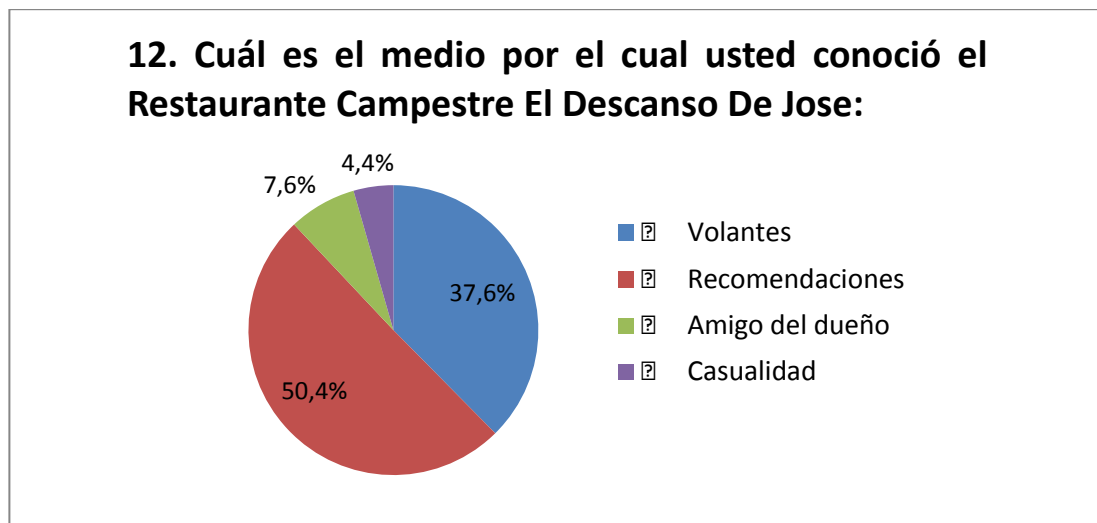
El 88.8% de la muestra considera que si prestan un buen servicio y que están capacitados, pero también manifiestan que deben mejorar el carisma para atender. Todo el personal que cuenta el Restaurante son jóvenes de la población aledaña y que poco a poco han ido creciendo bajo la guía del Restaurante como meseros, y también por esta misma razón el 11.2% restante de la muestra manifestó que aún no están del todo aptos para prestar un mejor servicio. Respecto a esto a medida que van surgiendo los días se les va orientando y corrigiendo los errores y mejorando las fortalezas que cada uno presenta particularmente.

Grafica 11. De las siguientes opciones cuáles considera de mayor interes propio para implementarse en el Restaurante como valor agregado. Marque



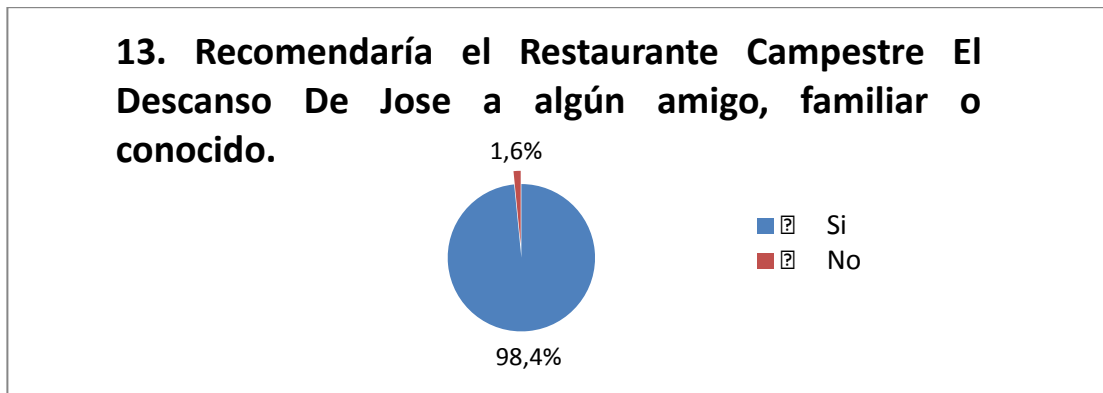
Los resultados en esta pregunta fueron muy equitativos, lo que ratifica que son de interés general, principalmente que en Barrancabermeja existen pocos lugares que presentan estos tipos de atractivos que son diferentes a lo habitual que tiene a disposición Barrancabermeja, pero que generalmente en otros establecimientos si encuentran uno no encuentran el otro, y es por esta razón que se decide implementar todas las opciones. Las de mayor peso porcentual porque son los deseos de los clientes y las de menor porque económicamente no representan una gran inversión como lo son las hamacas y las mesas de billar.

Grafica 12. Cuál es el medio por el cual usted conoció el Restaurante Campestre El Descanso De Jose



La mayoría de la muestra seleccionada y entrevistada manifiesta con un 50.4% que ha conocido el restaurante por el buen hablar de familiares y amigos, y que en vista a esa sugerencia han decidido visitar llevándose muy buenas impresiones. Con un 37.6% se identificaron por medio de la publicidad que se realiza con los Volantes y que por el contenido les causo curiosidad y decidieron cambiar de rumbo y entrar a probar, con la satisfacción de que todo fue de su agrado. De igual forma un bajo porcentaje son conocidos u amigos de los dueños y que visitan no sólo por la amistad si no por la calidad que allí encuentran en el servicio en general.

Grafica 13. Recomendaría el Restaurante Campestre El Descanso De Jose a algún amigo, familiar o conocido



Es de mucho impacto que el 98.4% considere que vale la pena recomendar el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, y que un porcentaje tan bajo como el 1.6% no lo vea de la misma manera, y básicamente se debe a los problemas que se presentaron con algunos clientes.

3.8. CONCLUSIONES DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.

Los resultados que se obtuvieron de esta investigación de mercados dan claridad en las fortalezas y debilidades que el restaurante ha venido presentando y la importancia de mejorar las debilidades como las fortalezas que han impactado negativamente en la percepción de los clientes.

Los inconvenientes presentados con los clientes que manifestaron insatisfacción por algunas de las razones presentadas en la encuesta es de vital importancia para analizar e identificar las fallas y soluciones necesarias.

Las frecuentes visitas y la disposición para recomendar a sus allegados que visiten el Restaurante, son la prueba de que se puede garantizar una clientela

mensual para satisfacer tan siquiera las ventas mínimas esperadas para cubrir la inversión que se realizará en materia de la modernización del Restaurante Campestre el Descanso de Jose.

4. ESTUDIO LEGAL

4.1. DE CARÁCTER CONSTITUCIONAL

De acuerdo a un análisis realizado en la Constitución Política de Colombia del año de 1991, se determina que para el desarrollo de este proyecto es importante tener en cuenta y cumplir con los siguientes artículos.

4.1.1. Artículo 25: al ser un restaurante ubicado en una zona turística de Barrancabermeja, se ve la importancia de brindar la oportunidad de trabajo a la mano de obra local, capacitando constantemente para el mejoramiento común y de esta forma se permita gozar a madres cabeza de hogar de un derecho fundamental como lo es el trabajo.

4.1.2. Artículo 52: este artículo se fundamenta en uno de los objetivos estratégicos del restaurante, que consiste en brindar al cliente y su familia el derecho de gozar del esparcimiento, relajación y recreación bajo un ambiente campestre y familiar. De igual forma se presta un servicio garantizado y acorde a las medidas de seguridad y de saneamiento requeridas por la ley.

4.1.3. Artículo 65: el cliente merece disfrutar alimentos de calidad, no únicamente garantizados por una buena sazón sino también por las buenas prácticas de manufactura (BPM). De igual forma toda la infraestructura física con la que el Restaurante cuenta ha sido previamente revisada y certificada por la entidad de saneamiento local.

4.1.4. Artículo 78: los procedimientos realizados al interior del Restaurante son acorde la ley los rige, por ende todos los servicios prestados no atentan contra la salud y la seguridad del cliente. Toda la información suministrada es veraz y verificable en la labor del servicio prestado.

4.1.5. Artículo 333: la constitución legal del restaurante es aceptada por el estado, se le garantiza la libre actividad económica al Restaurante, iniciativa privada y libre competencia. Se estimula el desarrollo empresarial y social en la población aledaña. Ser una empresa legalmente constituida da fiabilidad al cliente de estar en un Restaurante responsable ante sus intereses.

4.2. DE CARÁCTER LEGAL

4.2.1. Decreto 3075 de 1997 del Ministerios de Protección Social, el cual trata sobre las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, el estado en el que se encuentran los alimentos, condiciones de higiene en la elaboración de alimentos, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, aseguramiento y control de calidad, entre otros factores claves en la manipulación de alimentos.

4.2.2. Ley 1558 del 10 de julio del 2012, por la cual se modifica la ley 300 de 1996 – ley general de turismo, la ley 1101 de 2006 y se distan otras disposiciones. En esta se declara la importancia y principios en los sectores turísticos, la representación que se tienen las pequeñas empresas en este sector, la contribución al turismo.

4.2.3. Norma técnica NTS-USNA sectorial colombiana, esta norma está constituida por diferentes lineamientos que contemplan una serie de requisitos como preparación de alimentos, servicio al cliente, manejo de materia prima y

otros cuantos elementos que son de vital importancia en el desarrollo de las actividades cotidianas del restaurante.

4.2.4. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, donde se expresa la regulación de la captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. Este decreto muestra un glosario general sobre los conceptos básicos de la pesca, tipos de corte, clasificación de la pesca, y parámetros para el transporte del pescado.

4.2.5. Resolución No. 0347 de 2007, Por la cual se definen los criterios para otorgar la calidad de turístico a los bares y restaurantes contemplados en la Ley 1101 de 2006. Hace hincapié en las zonas que son declaradas turísticas por el ministerio de industria, comercio y turismo. Y sobre el reconocimiento de ser un sitio de interés en la zona turística.

4.3. NECESIDADES DEL PROYECTO

El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, es una empresa legalmente constituida como una SAS, y es constituida por una persona jurídica y en el desarrollo de las actividades se busca el lucro. De igual forma se constituye mediante escritura pública haciendo el aporte de inmuebles. Posteriormente la cámara de comercio verifica el cumplimiento de los requisitos exigidos por la ley, se completa el documento de constitución con los respectivos datos solicitados y finalmente la certificación del debido registro.

4.4. RELACIONES JURIDICAS

4.4.1. Vinculación de personal. Todo el personal vinculado para laborar en el Restaurante, tiene un contrato por días y es de carácter verbal, esto se debe a que únicamente se atienden los días Sábados, Domingos y Festivos. La gran mayoría del personal trabaja dos o 3 días por semana dependiendo si hay día festivo, en otros casos únicamente laboran un día a la semana por poca disposición de tiempo.

De acuerdo a estas condiciones la nómina ha de ser diferente todos los meses. Según el Decreto 2616 del 2013, toda persona que trabaje por días será remunerada de acuerdo a los días laborados al mes. Para aquellos empleados que laboran menos de 7 días al mes, se le hace pago de una semana que es de \$26.657 de los cuales \$20.762 son para, pensión, Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) y \$5.895 son para caja de compensación. Ya para aquellas que trabajan de 8 a 14 días en el mes, se les hace pago de dos semanas por sus prestaciones sociales. Independiente de que los trabajadores se encuentran afiliados al SISBEN o a un régimen contributivo por un conyugue, no se pierde esa condición bajo este contrato.

4.4.2. Localización. El lugar de funcionamiento del Restaurante es una finca de carácter patrimonial, e igual manera es la vivienda familiar actual. La legalidad de esta propiedad está estipulada por carta venta, no se tienen escrituras y tiene un único dueño, no se encuentra embargada. A lo largo de los años se fue adaptando la idea de la empresa y se fueron realizando avances en la infraestructura que se tiene hoy en día. Se tiene un año de operación y los ingresos obtenidos se han reinvertido en su gran mayoría en la ejecución de este proyecto, la modernización.

La propiedad es patrimonio familiar, por lo tanto no hay usufructo, ni arrendamiento. Se tiene en comodato neveras para bebidas y helados. El proceso de obtener las escrituras se encuentra en trámite.

Se hace conservación del medio ambiente, se prohíbe la tala de árboles en una zona boscosa perteneciente a la propiedad, se cuentan con nacimientos de agua y se desean realizar ampliación de estanques para el cultivo de peces y pesca recreativa.

5. ESTUDIO TÉCNICO

5.1. LOCALIZACIÓN

El Restaurante Campestre El Descanso de Jose, nace en una finca familiar, por lo que todo un proceso de selección de la mejor localización no se realizó en un inicio, sin embargo su constitución física se prestaba para la implementación de un Restaurante Campestre y bajo estas expectativas, se inició el proyecto y ahora se da pie para su modernización.

5.1.1. Macrolocalización. El Restaurante Campestre El Descanso De Jose, se encuentra ubicado en la Vereda Pénjamo perteneciente al Corregimiento El Llanito, este a su vez pertenece al Municipio de Barrancabermeja del departamento de Santander.

5.1.1.1. Aspectos Geográficos: Barrancabermeja tiene una altura sobre el nivel del mar de 81m, se encuentra a 115 Km de Bucaramanga, capital del departamento, el territorio en su mayor parte es plano y corresponde al valle del río Grande de la Magdalena y su área municipal es de 1.271 Km².

Barrancabermeja limita al Norte con el Municipio de Puerto Wilches, al Sur con los Municipios de Puerto Parra, Simacota y San Vicente de Chucurí, al Oriente con el Municipio de San Vicente de Chucurí y Girón, y al Occidente con el río Grande de la Magdalena⁷.

⁷ ALCALDÍA MUNICIPAL DE BARRANCABERMEJA INSTITUCIONAL, Presentación, Alcaldía de Barrancabermeja, 1 de Noviembre del 2013, [En línea] [citado 15 de marzo de 2015] Disponible en internet: <https://www.barrancabermeja.gov.co/institucional/Paginas/Institucional.aspx>

Por otro lado el Corregimiento El Llanito tiene una población de 3.943 habitantes, de los cuales 2.000 viven la cabecera principal, tiene una extensión de 157Km², de los cuales 1.110 son áreas rurales, correspondientes a 14 veredas.

Limita al Norte con el Caño Jeringa, al Occidente con la Ciénaga El Llanito, al Sur con la Vereda de Pénjamo y al Oriente con la carretera que conduce a Puerto Wilches y la línea férrea⁸.

El sustento diario en gran proporción corresponde a las actividades de pesca que se llevan a cabo a sus alrededores, por lo que allí podrá degustar el plato típico del Bocachico.

5.1.1.2. Aspectos Socioeconómicos: El Municipio de Barrancabermeja cuenta con una población de 191.498 habitantes según el DANE, dentro de los cuales 101 mil son mujeres y corresponden al 53% del total de la población⁶.

5.1.1.3. Aspectos De Infraestructura: El Municipio de Barrancabermeja cuenta con los servicios de agua, alcantarillado, gas, luz eléctrica, pavimentación de las vías, teléfono, correo, transporte terrestre, bancos, centros comerciales, iglesias, centros de salud, escuelas, panteones, parques, canchas deportivas, áreas verdes, etc.

El Corregimiento El Llanito a pesar de su ubicación estratégica no cuenta con agua potable ni sistema de alcantarillado, en la actualidad se están pactando los acuerdos para la puesta en marcha las obras respectivas, sin embargo las veredas no serán tenidas en cuenta, lo que ha generado alteración en la

⁶ Boletín Censo General 2005, Perfil Barrancabermeja - Santander, DANE, 14 de Septiembre del 2010.

⁸ LEÓN, D.C., HURTADO, J. Artículo: El Llanito espera nuevos aires en el 2009, Vanguardia Liberal, 2009, [En línea]. [citado 15 de marzo de 2015] Disponible en: <http://www.vanguardia.com/historico/12821-el-llanito-espera-nuevos-aires-en-2009>

comunidad. Los demás servicios públicos son limitados, se tiene acceso a la luz eléctrica, gas, la vía principal en su mayoría es pavimentada, las que conducen a las veredas se encuentran en condiciones precarias, el acceso a la telefonía es vía celular con un señal limitada, fácil accesibilidad, no existe zona comercial, existe la iglesia católica y cristianas, el centro de salud presta un servicio muy limitado, las escuelas son en muy malas condiciones, limitación en el número de docentes, se cuenta con el cementerio y parques⁸.

5.1.2. Microlocalización

5.1.2.1. Accesibilidad: El Corregimiento El Llanito se encuentra ubicado a 17km de Barrancabermeja. Los medios de transporte utilizados son las busetas de Coochoferes, taxis, motos y vehículos particulares en los cuales se toma aproximadamente 25 minutos.

5.1.2.2. Tranquilidad: El Corregimiento El Llanito es una zona poblada por un sin número de ribereños que en su personalidad destaca la música y el ambiente parrandero. El orden público en la actualidad se encuentra en sus mejores condiciones de seguridad por lo que el turismo que allí se vive ha ido en aumento gracias a la tranquilidad que yace en esta zona.

5.1.2.3. Visibilidad: El corregimiento El Llanito cuenta con una vista panorámica de gran atracción a los visitantes, debido a la Ciénaga de El Llanito que lo rodea, y el puente de gran atracción que les permite adentrarse sobre la Ciénaga. El paseo por la ciénaga permite observar toda la belleza natural que allí comprende. Es de gran atracción los paseos sobre el río Sogamoso o el río Magdalena en las playas que se forman en sus orillas.

⁸ LEÓN, D.C., HURTADO, J. Artículo: El Llanito espera nuevos aires en el 2009, Vanguardia Liberal, 2009, [En línea]. [citado 14 de marzo de 2015] Disponible en: <http://www.vanguardia.com/historico/12821-el-llanito-espera-nuevos-aires-en-2009>

5.2. DETALLE DE LA OBRA CIVIL

5.2.1. Ampliación de kioscos

5.2.1.1. Kiosco 1: para aumentar la disponibilidad de asientos en el restaurante, sus medidas son 5m x 17m x 3m y tiene una capacidad instalada al 100% de 40 personas. En la Gráfica 14 se muestra el diseño del Kiosco, las mesas que se muestran allí son únicamente para visualizar la capacidad que suministra este Kiosco, estas mesas ya se tenían adquiridas y no entran en el costo total del Kiosco. La superficie del kiosco tiene una altura de 40cm que corresponden a la profundidad que se encuentran enterrados las columnas de la superficie. La forma del tejado es horizontal básicamente porque a su lado derecho se encuentra otro Kiosco que no permite realizar un techo a dos aguas. En la Tabla 8 se pueden apreciar los costos de todos los elementos que son necesarios para la construcción del kiosco 1.

Grafica 14. Kiosco 1

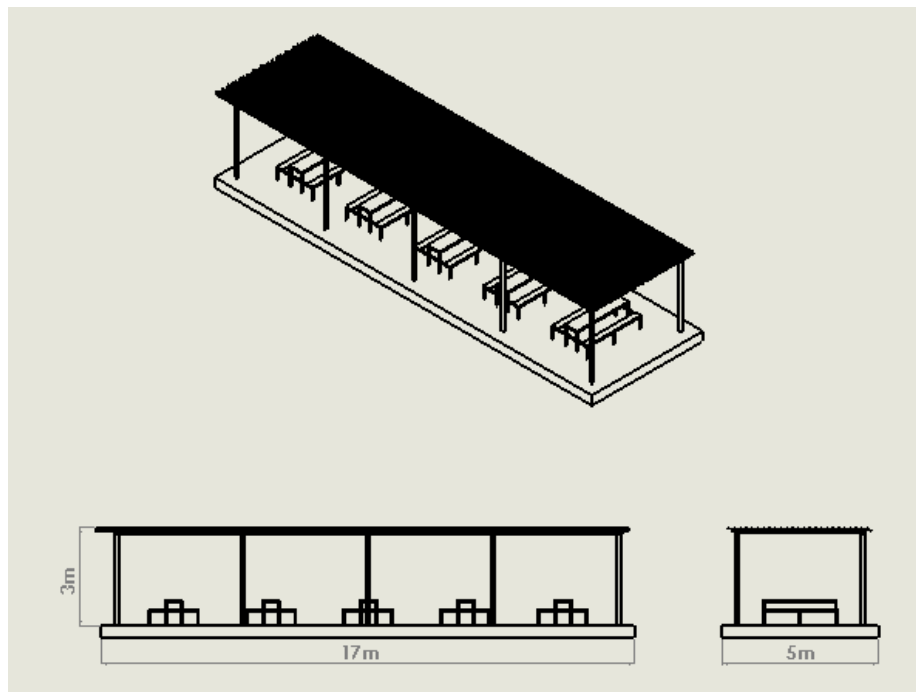


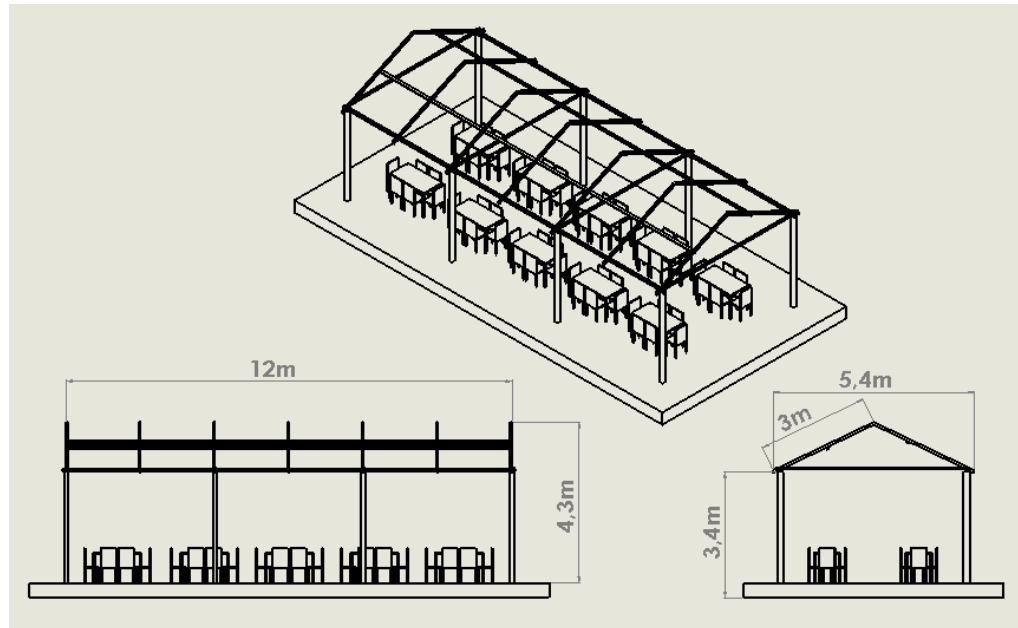
Tabla 9. Kiosco 1 - 5m x 17m x 3m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	20	35.000	700.000
Teja de eternit #8	20	28.000	560.000
Tubo circular en hierro de 4,5in de diámetro externo por 3,2m de largo con espesor de 3ml	10	15.000	150.000
Plaqueta de hierro de 20cm x 4,5in x 5ml	10	5.000	50.000
Amarres	150	100	15.000
Pintura Verde por galón para las columnas	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón para las vigas	1	50.000	50.000
Piso en concreto de 5cm de altura	1	340.000	340.000
Vigas en madera	25	15.000	375.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 4 días	4	100.000	400.000
Total			2.790.000

5.2.1.2. Kiosco 2: este kiosco es diseñado con el fin de aumentar la disponibilidad de asientos en el restaurante, sus medidas son 12m x 5.4m x 4.4m. En este kiosco se ubicarán 10 mesas en madera con disponibilidad de 6 sillas cada una, para una capacidad instalada al 100% de 60 personas y este valor se contempla en muebles y enseres.

El techo es a dos aguas, es decir que permite evacuar el agua en momentos de lluvia a lado y lado del kiosco. En la Gráfica 15 el tejado no se presenta con el objetivo de mejorar la visión al interior del Kiosco. El tejado amplía la altura a los 4.4m inicialmente mostrados. En la Tabla 9 se pueden apreciar los costos de todos los elementos que son necesarios para la construcción del kiosco 2.

Grafica 15. Kiosco 2



Fuente: Autor

Tabla 10. Kiosco 2 - 12m x 5.4m x 4.4m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	30	35.000	1.050.000
Tubo circular de hierro de 4,5in de diámetro externo por 3,2m de largo con espesor de 3ml	8	15.000	120.000
Plaqueta de hierro de 20cm x 4,5in x 5ml	8	5.000	40.000
Amarres	130	100	13.000
Pintura Verde por galón	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón	1	50.000	50.000
Piso en concreto	1	300.000	300.000
Vigas en madera	30	15.000	450.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 4 días	4	100.000	400.000
	Total		2.573.000

5.2.2. Zona de Juegos

5.2.2.1. Kiosco – Juegos: dedicado exclusivamente a zona de juegos, sus medidas son de 5.4m x 12m x 4.4m. Tiene una capacidad para 3 mesas de billar, una rana y 4 mesas de domino. La superficie del kiosco tiene una altura de 40cm que corresponde a la profundidad que se encuentran enterrados las columnas de la superficie.

En la Gráfica 16 se presenta el diseño del Kiosco con la ubicación de los diferentes juegos. Es importante resaltar que no se muestra el techo con el fin de mejorar la visibilidad al interior, y que la altura del tejado incrementa en 9.2cm la altura mostrada en la Gráfica, para dar finalmente la altura de 4.4m inicialmente descrita. Se adquirieron dos mesas de billar pool y una de billar, con 16 tacos nuevos, de igual forma la rana también se adquiere y las mesas de domino ya hacen parte de los juegos existentes en el restaurante, por lo que se muestran únicamente por su ubicación. En la Tabla 10 se detallan los costos que son requeridos para la construcción de este kiosco.

Grafica 16. Kiosco - Juegos

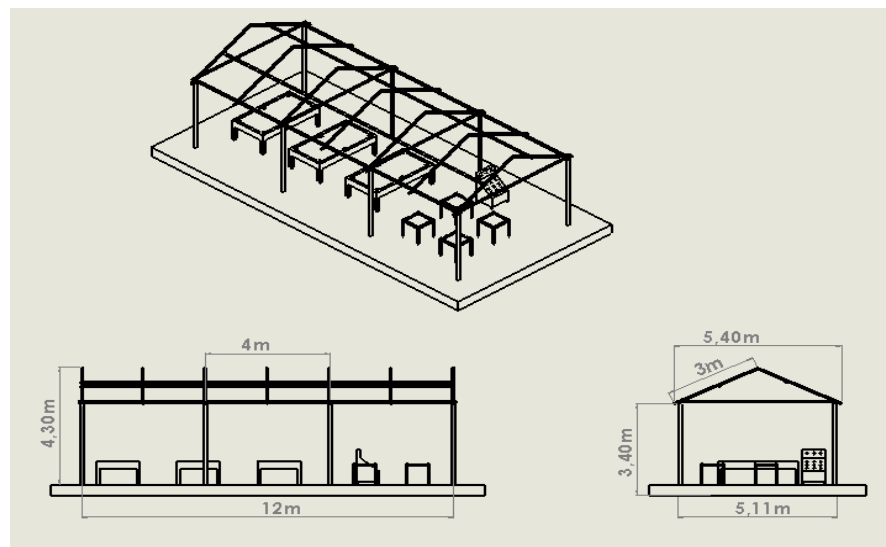


Tabla 11. Kiosco juegos - 5.4m x 12m x 4.4m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	30	35.000	1.050.000
Tubos circulares de hierro de 4,5in de diámetro externo por 3,2m de largo con un espesor de 3ml	8	15.000	120.000
Plaqueta de hierro de 20cm x 4,5in x 5ml	8	5.000	40.000
Amarres	130	100	13.000
Pintura Verde por galón	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón	1	50.000	50.000
Piso en concreto	1	300.000	300.000
Vigas en madera	30	15.000	450.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 4 días	4	100.000	400.000
Mesas de Billar	3	1.500.000	4.500.000
Tacos Nuevos	16	31.250	500.000
Rana	1	150.000	150.000
		Total	7.723.000

5.2.2.2. Kiosco – Bolo Criollo: se diseña un kiosco con la finalidad de proteger del sol a los clientes que deseen hacer uso de este servicio. El kiosco tiene medidas de 7m x 5m x 3.5m. Se adecua una mesa y 2 bancas en concreto ubicadas horizontalmente en los extremos y una tercera banca en concreto ubicada verticalmente para la comodidad del cliente. Estas bancas únicamente se muestran en la Gráfica 17 con el fin de visualizar la distribución al interior del Kiosco. No se registra costo de estas bancas de concreto en la Tabla 11 debido a que ya existían en el restaurante y por ello no se toman en cuenta.

Grafica 17. Kiosco – Bolo criollo

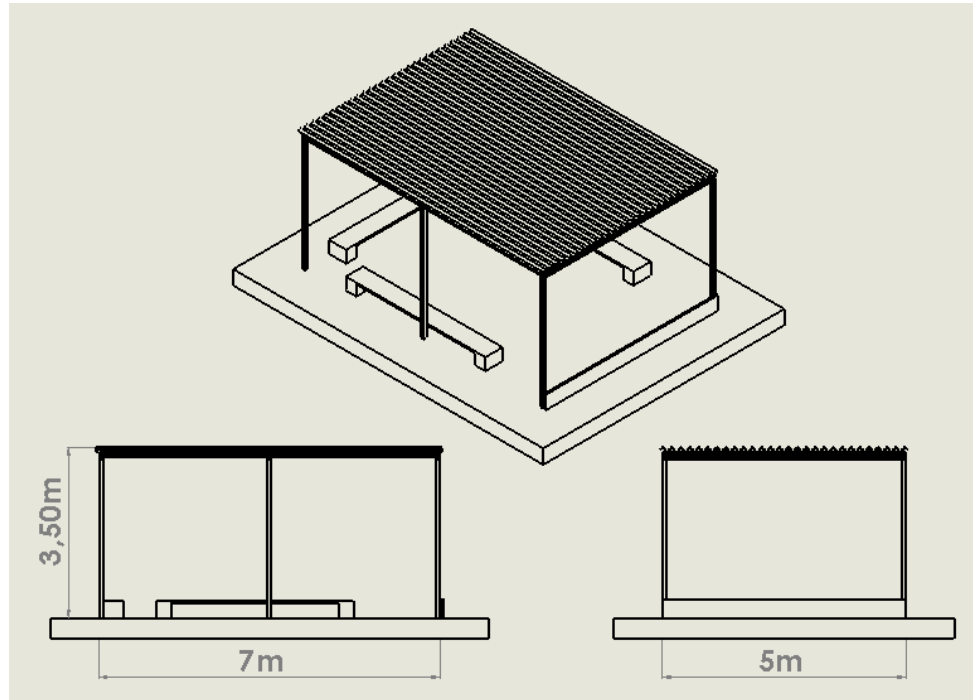


Tabla 12. Kiosco bolo criollo - 7m x 5m x 3.5m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	6	35.000	210.000
Teja de eternit #8	6	28.000	168.000
Columnas en madera de 3in x 3in x 3,66m	6	14.000	84.000
Amarres	110	100	11.000
Pintura Verde por galón	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón	1	50.000	50.000
Piso en concreto	1	250.000	250.000
Vigas en madera	9	15.000	135.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 3 días	3	75.000	225.000
		Total	1.283.000

5.2.2.3. Kiosco – Mini tejo: este kiosco se diseña con la finalidad de darle mayor seguridad y tranquilidad a los clientes a la hora de hacer uso de este servicio, básicamente porque se encuentra totalmente desprotegido a los alrededores donde cabe la posibilidad de golpear a otra persona en el rebote del tejo.

Para la protección del sol y el confort del cliente deseoso de jugar se hace cubrimiento total del kiosco en cada extremo de las canchas. Este kiosco es diseñado con medidas de 6m x 10m x 3.2m. Para la protección de los jugadores el kiosco cuenta en su interior con una división en medio de las dos canchas. Las canchas de mini tejo son antiguas por lo que no se tienen en cuenta en la Tabla 12. De igual forma el tejado no se muestra en la Gráfica 5 con el fin de mejorar la vista interna del kiosco.

Grafica 18. Kiosco – Mini tejo

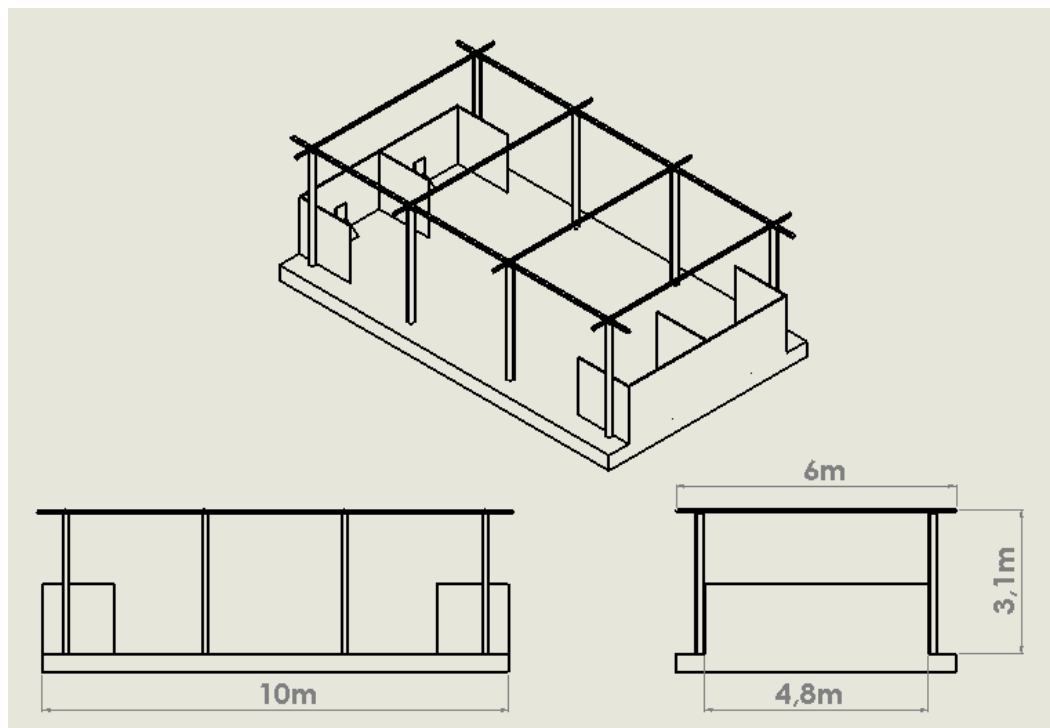


Tabla 13. Kiosco mini tejo - 6m x 10m x 3.2m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	12	35.000	420.000
Tubos circulares de hierro de 4,5in de diámetro externo por 3,425m de largo con un espesor de 3ml	8	15.000	120.000
Amarres	110	100	11.000
Pintura Verde por galón	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón	1	50.000	50.000
Paredes	1	200.000	200.000
Vigas en madera	10	15.000	150.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 3 días	3	75.000	225.000
		Total	1.326.000

5.2.3. Kiosco – Barbecue. El diseño de este Kiosco es dedicado para aquellos grupos que se contacten y deseen tener mayor exclusividad con la libertad de preparar su propio barbecue o los alimentos que deseen.

Este kiosco es diseñado con medidas de 5.4m x 12m x 4.4m que se pueden observar en la Grafica 19. La superficie del kiosco tiene una altura de 40cm que corresponde a la profundidad que se encuentran enterrados las columnas de la superficie. El espacio en blanco a la derecha de la Gráfica está a disposición del cliente. En la Tabla 13 se evidencian tanto los costos unitarios como totales de cada uno de los elementos requeridos para su construcción. Es importante resaltar que todo el contenido del barbecue ya existe y sólo se adquieren 6 mesas y 36 sillas, cuyo valor se incluye en Muebles y Enseres.

Grafica 19. Kiosco – Barbecue

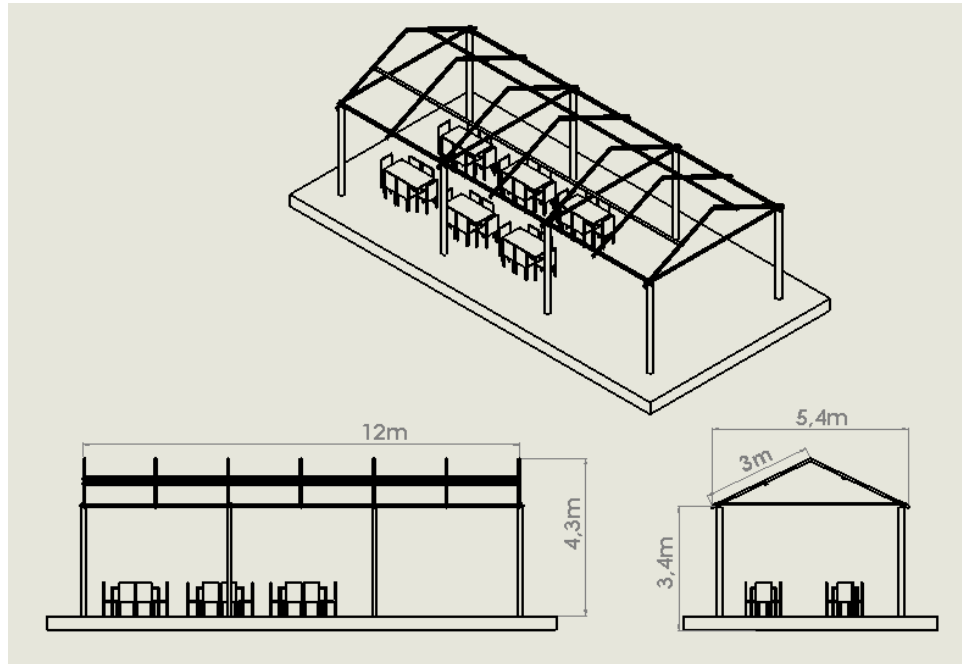


Tabla 14. Kiosco barbecue - 5.4m x 12m x 4.4m

	Can	Val Uni	Total
Teja de eternit #10	30	35.000	1.050.000
Tubos circulares de hierro de 4,5in de diámetro externo por 3,2m de largo con un espesor de 3ml	8	15.000	120.000
Plaqueta de hierro de 20cm x 4,5in x 5ml	8	5.000	40.000
Amarres	130	100	13.000
Pintura Verde por galón	1	50.000	50.000
Pintura Negra por galón	1	50.000	50.000
Piso en concreto	1	300.000	300.000
Vigas en madera	30	15.000	450.000
Transporte del material	1	100.000	100.000
Mano de Obra por 4 días	4	100.000	400.000
		Total	2.573.000

5.2.4. Piscina. El derecho de piscina es el principal incentivo para el cliente por disfrutar de los alimentos que se ofrecen en el Restaurante Campestre el Descanso de José. Es importante mejorar el entorno que rodea esta zona, por eso en la Tabla 15 se muestra los elementos necesarios para decoración y protección.

Tabla 15. Adecuación de piscina

	Can	Val Uni	Total
Flores	40	3.000	120.000
Salvavidas	1	200.000	200.000
Camilla con inmovilizador cervical	1	330.000	330.000
Botiquín	1	50.000	50.000
Surtido del Botiquín	1	300.000	300.000
Chalecos Salvavidas niños de 3 a 6 años	10	10.000	100.000
Inflables	2	25.000	50.000
Sillas playeras	4	25.000	100.000
		Total	1.250.000

5.2.5. Hamacas y Ventilación. Debido a que se construirán nuevos kioscos es importante adecuarles ventiladores que suministren aireación para mitigar el calor que se pueda presentar en las tardes. Por otro lado, la disponibilidad de hamacas es un atractivo que muchos ven a la hora de visitar el restaurante por ello se desea aumentar la capacidad y repartirlas por todos los kioscos existentes. En la Tabla 16 se determinan los costos de cada uno de estos elementos.

Tabla 16. Hamacas y ventilación

	Can	Val Uni	Total
Hamacas	50	25.000	1.250.000
Ventiladores	16	100.000	1.600.000
		Total	2.850.000

5.2.6. Decoraciones. Las decoraciones que se desean instalar en el Restaurante campestre el Descanso de Jose está dada principalmente por la adquisición de plantas, cuadros y un mural que se detallan en la Tabla 17.

Tabla 17. Decoraciones

	Can	Val Uni	Total
Crotos	30	7.000	210.000
Pinos	5		0
Masetas pequeñas	30	7.000	210.000
Masetas Grandes	5	15.000	75.000
Cuadros	5	30.000	150.000
Murales	1	150.000	150.000
		Total	795.000

5.2.7. Caminata ecológica. Es de vital importancia dar la seguridad necesaria por lo que se hará un camino cercado por el cual transiten los clientes y no tomen desvíos que conlleven a zonas no aptas para caminar libremente. En la Tabla 18 se determinan los costos de cada uno de estos elementos.

Tabla 18. Caminata ecológica

	Can	Val Uni	Total
Mano de Obra 3 días	3	75.000	225.000
Postes en madera	50	10.000	500.000
Cercado	1	180.000	180.000
Indicativos	10	5.000	50.000
		Total	955.000

5.2.8. Ampliación de estanque. En la Gráfica 7 se presenta una posible vista superior de la ampliación del estanque, este tiene dimensiones aproximadas de 200m x 100m x 2m. Su principal objetivo es suministrar el propio criadero de Bocachico, Mojarra roja y algunas otras especies que sirvan para la pesca recreativa. De igual forma se realizó una carretera para fácil acceso a esta zona baja y una explanación para parquear los vehículos. En la Tabla 19 se determinan los costos de cada uno de estos elementos.

Figura 1. Ampliación de estanque

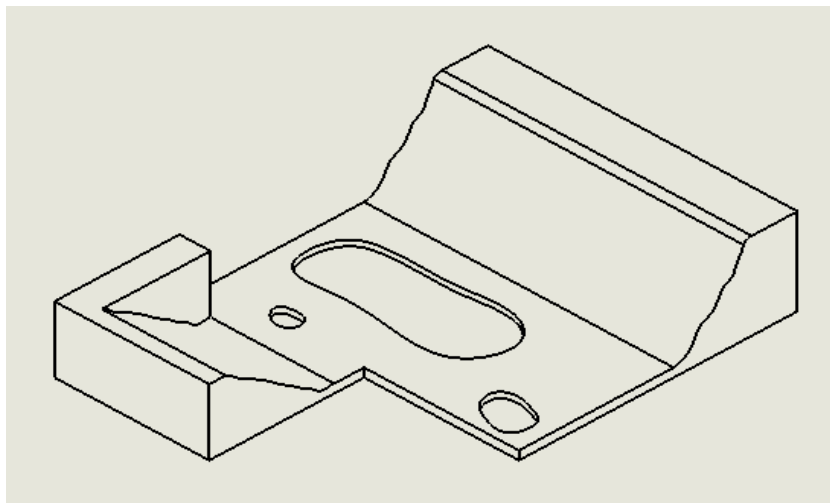


Tabla 19. Ampliación de estanque

	Can	Val Uni	Total
Estanque	1	5.000.000	5.000.000
Carretera	1	1.000.000	1.000.000
Explanación para parqueadero	1	1.000.000	1.000.000
		Total	7.000.000

5.2.9. Cabalgata. En la Tabla 20 se muestra el costo de 4 caballos criollos acostumbrados a ser montados, y tres sillas ya que se cuenta con una. De igual forma como en la caminata ecológica se delimitará el espacio por donde debe circular los caballos para evitar desvíos a zonas no adecuadas para este propósito.

Tabla 20. Cabalgata

	Can	Val Uni	Total
Caballos	4	3.500.000	14.000.000
Sillas	3	2.000.000	6.000.000
Mano de Obra 3 día	3	75.000	225.000
Postes en madera	80	10.000	800.000
Cercado	1	250.000	250.000
Indicativos	15	5.000	75.000
		Total	21.350.000

5.2.10. Reuniones sociales. Se cuenta con toda una infraestructura que se utiliza básicamente los fines de semana, y en busca de dar mayor provecho a dichas instalaciones se pone el restaurante a disposición de grupos que deseen realizar sus reuniones sociales, familiares u empresariales. De esta forma se obtienen beneficios extras a la actividad principal del restaurante. En la Tabla 21 se determinan los costos de cada uno de los elementos a poner a disposición.

Tabla 21. Reuniones sociales

	Can	Val Uni	Total
Televisor	1	1.800.000	1.800.000
Video Beam	1	300.000	300.000
		Total	2.100.000

5.2.11. Camping y Cabañas. Principalmente el deseo es dar participación a actividades nocturnas como lo son los campings y el alquiler de cabañas, inicialmente se adquirirán las cantidades mencionadas en la Tabla 22.

Tabla 22. Campings y cabañas

	Can	Val Uni	Total
Campings	5	300.000	1.500.000
Cabañas de 50m ² en prefabricado	3	6.500.000	19.500.000
		Total	21.000.000

5.2.2. Muebles y Enseres. Correspondientes a la totalidad de mesas y sillas que se deben de adquirir para dar la capacidad instalada en Kiosco 2 y Kiosco Barbecue. En la Tabla 23 se determinan los costos de cada uno de estos elementos requeridos.

Tabla 23. Muebles y enseres

	Can	Val Uni	Total
Mesas en madera de 1,2m x 70cm x 80cm	16	22.000	220.000
Sillas en madera	96	13.000	780.000
		Total	21.000.000

5.2. RESUMEN DE INVERSIONES

De acuerdo al análisis realizado en cada uno de los diferentes aspectos tenidos en cuenta para mejorar, ampliar y modernizar las instalaciones del Restaurante la inversión requerida para llevar a cabo este proyecto consta de \$92.168.000, mostrada en la Tabla 24.

Tabla 24. Inversión total

ESTUDIO TÉCNICO	TOTAL
Kiosco 1 - 5m x 17m x 3m	2.790.000
Kiosco 2 - 12m x 5.4m x 4.4m	2.573.000
Kiosco Juegos - 5.4m x 12m x 4.4m	7.723.000
Kiosco Bolo Criollo - 7m x 5m x 3.5m	1.283.000
Kiosco Mini Tejo - 6m x 10m x 3.2m	1.326.000
Kiosco Barbecue - 5.4m x 12m x 4.4m	2.573.000
Adecuación de Piscina	1.250.000
Hamacas y Ventilación	2.850.000
Decoraciones	795.000
Caminata Ecológica	955.000
Ampliación de Estanque	7.000.000
Cabalgata	21.350.000
Reuniones Sociales	2.100.000
Campings y Cabañas	21.000.000
Camioneta	15.000.000
Muebles y Enseres	1.600.000
INVERSIÓN TOTAL	92.168.000

6. ESTUDIO FINANCIERO

6.1. DETALLE DE LA INVERSIÓN INICIAL

Del estudio técnico realizado en el apartado 12, es posible determinar la inversión inicial necesaria para llevar a cabo el proyecto de modernización. En la Tabla 25 se relacionan los Activos Fijos como edificio, maquinaria y equipo, vehículos, muebles y enseres y otras inversiones. En este caso no se cuenta con Activos Diferidos en cuanto a Gastos de Instalación y Otros Gastos Preoperativos.

La inversión inicial está distribuida de la siguiente manera:

- Terreno: sin inversión ya que hace parte del patrimonio familiar
- Edificio: una inversión de \$72.718.000 que hace referencia a todas las construcciones, adecuaciones y decoraciones que se van a realizar.
- Maquinaria y Equipo: sin inversión ya que el Restaurante cuenta a su fecha con todos los elementos suficientes para operar sin limitación.
- Vehículos: es indispensable la adquisición de un vehículo para transportar la materia prima, en ello se tiene un presupuesto de \$15.000.000.
- Muebles y Enseres: se determinó una inversión de \$4.450.000 para la adquisición de mesas, sillas, ventiladores y hamacas.
- Otras Inversiones: a diferencia del estudio técnico, en la inversión inicial se contempla el aspecto de publicidad.

Totalizando la inversión de cada uno de los componentes de Activos Fijos, se obtiene como inversión total \$94.568.000.

Tabla 25. Inversión total del proyecto

1. ACTIVOS FIJOS	CANT	VALOR / UNIT	VALOR TOTAL
TERRENO			
Terreno	0	0	0
TOTAL			0
EDIFICIO			
Estanque	1	7.000.000	7.000.000
Kiosco 1 - 5m x 17m x 3m	1	2.790.000	2.790.000
Kiosco 2 - 12m x 5.4m x 4.4m	1	2.573.000	2.573.000
Kiosco Juegos - 5.4m x 12m x 4.4m	1	7.723.000	7.723.000
Kiosco Bolo Criollo - 7m x 5m x 3.5m	1	1.283.000	1.283.000
Kiosco Mini Tejo - 6m x 10m x 3.2m	1	1.326.000	1.326.000
Kiosco Barbicue - 5.4m x 12m x 4.4m	1	2.573.000	2.573.000
Adecuación de Piscina	1	1.250.000	1.250.000
Decoraciones	1	795.000	795.000
Caminata Ecológica	1	955.000	955.000
Cabalgata	1	21.350.000	21.350.000
Reuniones Sociales	1	2.100.000	2.100.000
Campings	5	300.000	1.500.000
Cabañas de 50m ² en prefabricado	3	6.500.000	19.500.000
TOTAL			72.718.000
MAQUINARIA Y EQUIPO			
Maq. Y Equipo	0	0	0
TOTAL			0
VEHICULOS			
Camioneta de carga	1	15.000.000	15.000.000
TOTAL			15.000.000
MUEBLES Y ENSERES			
Mesas	16	22.000	352.000
Sillas	96	13.000	1.248.000
Ventiladores	16	100.000	1.600.000
Hamacas	50	25.000	1.250.000
TOTAL			4.450.000
OTRAS INVERSIONES			
Publicidad	1	2.400.000	2.400.000
TOTAL			2.400.000
TOTAL ACTIVOS FIJOS			94.568.000

2. ACTIVOS DIFERIDOS	CANT	VALOR / UNIT	VALOR TOTAL
GASTOS DE INSTALACIÓN			
Ninguno	0	0	0
TOTAL			0
OTROS GASTOS PREOPERATIVOS			
Ninguno	0	0	0
TOTAL			0
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS			0

6.2. ANÁLISIS DE LOS INGRESOS

El Restaurante Campestre El Descanso de Jose, ofrece a sus clientes por medio de su carta una variedad de alimentos y bebidas que son presentados en la Tabla 26. Las siglas F - S hacen referencia a la preparación del producto, bien sea Frito (F), Sudado (S) o Frito Sudado.

Para simplificar un poco los cálculos se agrupan los productos con igual valor de venta y posteriormente son renombrados, de esta forma se obtienen agrupaciones con los nombres de Producto 1 hasta el Producto 8, y de ahora en adelante se referenciarán de esta manera.

Tabla 26. Agrupación de productos por igual precio de venta

ALIMENTOS			BEBIDAS		
PRODUCTO 1	Bocachico F - S (Gra)	\$25,000	PRODUCTO 5	Gaseosa 2.5 Lt	\$7,000
PRODUCTO 2	Especial del día	\$20,000	PRODUCTO 6	Gaseosa 1.5 Lt	\$5,000
	Viuda de Pescado		PRODUCTO 7	Red's	\$2,500
	Robalo F - S			Club Colombia	
	Mojarra Roja F - S			Jugo Hit	
	Bocachico F - S (Peq)			Mr Tea Plastica	
	Bagre F - S			Gatorade	
PRODUCTO 3	Parrillada Mixta	PRODUCTO 8	Cerveza Light	\$2,000	
	Sancocho de Bagre		Cerveza Negra		
	Chatas		Pilsen		
PRODUCTO 4	Pechuga	Porcion de Arroz	Pony malta		\$3,000
	Porcion de Patacones	Adicional de Sopa	Gaseosa 350 ml		
			Botella de Agua		

El Restaurante Campestre el Descanso de Jose es una empresa con más de un año de vida productiva, para aprovechar esta condición se toman los datos registrados de ventas durante el año 2014 para realizar las proyecciones de ventas para los años posteriores. En la Tabla 27, se evidencia las proyecciones porcentuales de ventas para los próximos periodos, en donde se considera que

para el año 2015 se debe tener un 60% de la capacidad de utilización total, para el 2016 tener un 80%, para el 2017 tener un 90% y finalmente para el 2018 y años posteriores hasta el 2034 tener el 100% de la capacidad de utilización total. Por otro lado se muestran las unidades vendidas en el año, el precio unitario de venta y el total de los ingresos esperados por año.

Tabla 27. Ingresos por venta esperados

Año >>>		2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período >>>		0	1	2	3	4
Producto 1 - Valor de 25000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		433	577	650	722
Precio Unitario	Pesos		25.000	25.000	25.000	25.000
Producto 2 - Valor de 20000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		5.738	7.651	8.607	9.563
Precio Unitario	Pesos		20.000	20.000	20.000	20.000
Producto 3 - Valor de 15000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		642	856	963	1.070
Precio Unitario	Pesos		15.000	15.000	15.000	15.000
Producto 4 - Valor de 3000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		819	1.092	1.229	1.365
Precio Unitario	Pesos		3.000	3.000	3.000	3.000
Producto 5 - Valor de 7000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		372	577	650	722
Precio Unitario	Pesos		7.000	7.000	7.000	7.000
Producto 6 - Valor de 5000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		959	7.651	8.607	9.563
Precio Unitario	Pesos		5.000	5.000	5.000	5.000
Producto 7 - Valor de 2500						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		640	856	963	1.070
Precio Unitario	Pesos		2.500	2.500	2.500	2.500
Producto 8 - Valor de 2000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas/Vendidas	Und		7.473	1.092	1.229	1.365
Precio Unitario	Pesos		2.000	2.000	2.000	2.000
Total Valor de Ventas	Pesos		161.617.000	230.181.333	258.954.000	287.726.667

6.3. ANÁLISIS DE LOS EGRESOS

El Restaurante tiene unos egresos unitarios para los alimentos como se describen en la Tabla 28, donde se relaciona el costo de la Materia Prima de mayor importancia y otros insumos para preparar cada uno de estos productos, el valor total que cuesta cada producto, un valor porcentual equivalente al valor de venta y el total equivalente a las cantidades producidas al año. En cuanto a las bebidas se obtiene el precio unitario de cada uno de los productos en sus diferentes presentaciones, un valor promedio en los Productos 7 y 8 con el fin de unificar el dato y facilitar los cálculos respectivos; y por último se obtiene la totalidad de los egresos anual de materia prima para el periodo inicial.

Tabla 28. Costo anual de la materia prima

		V/R UNIT	Otros Insumos	V/R TOTAL	V/R PROM	V/R PORC	UN. PROD. AÑO	COSTO M.P.
PRODUCTO 1	Bocachico F - S (Gra)	8.000	2.000	10.000	10.000	40%	433	4.330.000
PRODUCTO 2	Especial del día	6.500	2.000	8.500	8.500	42,50%	5.738	3.068.500
	Viuda de Pescado	6.500	2.000	8.500				1.802.000
	Robalo F - S	6.500	2.000	8.500				2.881.500
	Mojarra Roja F - S	6.500	2.000	8.500				6.655.500
	Bocachico F - S (Peq)	6.500	2.000	8.500				18.241.000
	Bagre F - S	6.500	2.000	8.500				6.460.000
	Parrillada Mixta	6.500	2.000	8.500				9.664.500
PRODUCTO 3	Sanchocho de Bagre	3.000	2.000	5.000	5.000	33,33%	642	1.315.000
	Chatas	3.000	2.000	5.000				975.000
	Pechuga	3.000	2.000	5.000				920.000
PRODUCTO 4	Porcion de Arroz	500	500	1.000	1.000	33,33%	819	193.000
	Porcion de Patacones	500	500	1.000				294.000
	Adicional de Sopa	500	500	1.000				332.000
TOTAL UNIDADES PRODUCIDAS AL AÑO							7.632	57.132.000
		V/R UNIT	Otros Insumos	V/R TOTAL	V/R PROM	V/R PORC	UN. VEND. AÑO	COSTO M.P.
PRODUCTO 5	Gaseosa 2.5 Lt	3.700	0	3.700	3.700	53%	372	1.376.400
PRODUCTO 6	Gaseosa 1.5 Lt	2.417	0	2.417	2.417	48%	959	2.317.583
PRODUCTO 7	Red's	1.260	0	1.260	1.475	59%	640	92.915
	Club Colombia	1.260	0	1.260				240.398
	Jugo Hit	1.875	0	1.875				492.594
	Mr Tea Plastica	1.104	0	1.104				45.720
	Gatorade	1.875	0	1.875				72.267
PRODUCTO 8	Cerveza Light	1.400	0	1.400	1.172	59%	7.473	3.779.244
	Cerveza Negra	1.400	0	1.400				2.784.028
	Pilsen	1.400	0	1.400				488.817
	Pony malta	833	0	833				60.956
	Gaseosa 350 ml	833	0	833				1.189.806
	Botella de Agua	1.167	0	1.167				457.167
TOTAL UNIDADES VENDIDAS AL AÑO							9.444	13.397.893
TOTAL UND PROD + TOTAL UND. VEND							17.076	70.529.893

Continuando con las proyecciones para cada periodo, se determina el costo de cada uno de los productos mediante un valor promedio que se muestra en la Tabla 27, y se obtiene el costo total de la materia prima en cada uno de los periodos multiplicando las unidades producidas al año o las unidades adquiridas (en el caso de las bebidas) por el costo unitario de la materia prima de cada producto respectivamente. Es importante recordar que a partir del periodo 4 hasta el periodo 22 se utiliza la proyección del 100% de la capacidad de utilización. Ver Tabla 29.

Tabla 29. Costo total de la materia prima

Año >>>		2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período >>>		0	1	2	3	4
Producto 1 - Valor de 25000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		433	577	650	722
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		10.000	10.000	10.000	10.000
Producto 2 - Valor de 20000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		5.738	7.651	8.607	9.563
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		8.500	8.500	8.500	8.500
Producto 3 - Valor de 15000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		642	856	963	1.070
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		5.000	5.000	5.000	5.000
Producto 4 - Valor de 3000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		819	1.092	1.229	1.365
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		1.000	1.000	1.000	1.000
Producto 5 - Valor de 7000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		372	577	650	722
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		3.700	3.700	3.700	3.700
Producto 6 - Valor de 5000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		959	7.651	8.607	9.563
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		2.417	2.417	2.417	2.417
Producto 7 - Valor de 2500						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		640	856	963	1.070
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		1.475	1.475	1.475	1.475
Producto 8 - Valor de 2000						
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
Unidades Producidas año	Und		7.473	1.092	1.229	1.365
Costo Unit. Mat.Prima	Pesos		1.172	1.172	1.172	1.172
Total Costo Materia Prima	Pesos		70.529.893	99.343.768	111.761.740	124.179.711

6.4. COSTOS OPERATIVOS ANUALES

6.4.1. Costo Unitario de la Mano de Obra – CUMO. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose abre sus puertas al servicio público los días sábado, domingo y días festivos. En la Tabla 30 se evidencia los empleados que se contratan en cada uno de los días de operación. Para los días sábados y festivos se contrata menos personal debido a que son días de trabajo con menor proyección de ventas, caso contrario para los domingos que son el día fuerte de esta empresa. Se paga por el día contratado (Ver apartado 9.4.1. - Vinculación de personal), se determina los días productivos para el Restaurante al año (Sábados y Domingos, 56 días respectivamente – Festivos, 18 días) y se obtiene finalmente \$24.084.000 como el valor total pagado en Mano de Obra anualmente.

El CUMO se obtiene al dividir el pago total de los trabajadores al año entre el total de unidades producidas al año, este valor es utilizado para determinar el costo de la mano de obra para los demás periodos.

Tabla 30. Determinación del CUMO

CARGO DESEMPEÑADO	CANT. EMPLEADOS	V. Unit / día	V. Tot / día	Días / Año	V. Tot / año
Meseros - Sabado	2	27.000	54.000	56	3.024.000
Cocineros - Sabado	4	27.000	108.000	56	6.048.000
Meseros - Domingo	3	27.000	81.000	56	4.536.000
Cocineros - Domingo	5	27.000	135.000	56	7.560.000
Meseros - Festivo	2	27.000	54.000	18	972.000
Cocineros - Festivo	4	27.000	108.000	18	1.944.000
				TOTAL	24.084.000

UN. PROD. AÑO	C.U.M.O
17.076	1.410

6.4.2. Análisis de Otros Egresos. El Restaurante Campestre el Descanso de Jose está compuesto por cuatro integrantes de la familia quienes desempeñan diferentes funciones, entre los cuales dos integrantes son los encargados de toda la parte administrativa, un integrante para los asuntos relacionados con las ventas y un último integrante para los asuntos de distribución. Se realiza un pago diario de \$70.000, valor acordado entre los integrantes y dueños del Restaurante. En base a esto se determina el pago mensual y el anual, datos que se relacionan en la Tabla 31.

Tabla 31. Análisis de otros egresos

	Cant Empleos	V. Unit / día	V. Tot / día	V. Tot / mes	V. Tot / año
Gastos Generales de Admón	2	70.000	140.000	1.120.000	13.440.000
Gastos Generales de Ventas	1	70.000	70.000	560.000	6.720.000
Gastos Generales de Distrib.	1	70.000	70.000	560.000	6.720.000
Gastos de Mtto y Seguros	0	0	0	0	0
Otros Gastos Fijos	0	0	0	0	0

6.4.3. Costos Operativos Anuales. En la Tabla 32 se presentan los costos operativos anuales que el Restaurante Campestre el Descanso de Jose presenta en cada uno de los periodos a evaluar hasta alcanzar el 100% de la capacidad de utilización.

Se relaciona el Total de la Mano de Obra y el análisis de los egresos que anteriormente fueron calculados para el primer periodo. En cuanto al análisis de gastos generales de fabricación o CIF, se toma como valor unitario un valor equivalente a \$1000 y se proyectan hasta alcanzar el 100% de la capacidad de utilización.

Tabla 32. Costos operativos anuales

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período >>>	0	1	2	3	4
ANALISIS DE MANO DE OBRA					
<i>Total de Productos</i>					
Capacidad de Utilización	(%)	60	80	90	100
Unid.s Producidas año	Und	17.076	22.768	25.614	28.460
Costo Unit. M. de O.	Pesos	1.410	1.410	1.410	1.410
Total Costo M. de O.	Pesos	24.084.000	32.112.000	36.126.000	40.140.000
ANALISIS DE GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN - CIF					
Capacidad de Utilización	(%)	60	80	90	100
Unid.s Producidas año	Und	17.076	22.768	25.614	28.460
Costo Unit. Costos Ind. de Fab.	Pesos	1.000	1.000	1.000	1.000
Total Costos Ind. de Fab.	Pesos	17.076.000	22.768.000	25.614.000	28.460.000
ANALISIS DE OTROS EGRESOS					
Gastos Generales de Admón	Pesos	13.440.000	13.440.000	13.440.000	13.440.000
Gastos Generales de Ventas	Pesos	6.720.000	6.720.000	6.720.000	6.720.000
Gastos Generales de Distrib.	Pesos	6.720.000	6.720.000	6.720.000	6.720.000
Gastos de Mtto y Seguros	Pesos	0	0	0	0
Otros Gastos Fijos	Pesos	0	0	0	0
Total Otros Gastos	Pesos	26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000

6.5. ESTRUCTURA FINANCIERA

6.5.1. Inversión de Socios. La inversión de socios es estimada de acuerdo a la Tabla 33, donde se realiza un barrido por los principales egresos que se tiene anualmente. La suma de todos estos egresos es sustraída de las Ventas Anuales obteniendo \$49.243.107 disponibles para Inversión de Socios, es importante resaltar que estos datos hacen referencia al año 2014 y es un estimado puntual a la realidad. Se presenta de forma porcentual el valor de Inversión disponible de Socios en relación con las Ventas Anuales.

Tabla 33. Inversión de socios

PAGOS	VAL / MES	VAL / AÑO
Gas	180.000	2.160.000
Luz	200.000	2.400.000
Mercado	300.000	3.600.000
Transporte	300.000	3.600.000
Otros	500.000	6.000.000
TOTAL		17.760.000

Empleados	2.007.000	24.084.000
Costo MP	5.877.491	70.529.893
TOTAL PAGOS		112.373.893

Ventas Anuales	161.617.000
Inversión de Socios	49.243.107
Porc. de Util. Reinv.	30,5%

6.5.2. Préstamos a Mediano Plazo. La inversión de socios que se realizará no logra suplir la necesidad total de las inversiones que se requieren para la Modernización del Restaurante, es por ello que se buscan otros medios de financiación tal como Préstamos a Mediano plazo. Esta financiación requerida es en base a la diferencia entre la Inversión Total y la Inversión de Socios, obteniendo así una necesidad financiera de \$56.643.411 para el periodo inicial. Ver Tabla 34.

Tabla 34. Préstamo de mediano plazo

Año >>>	2.014
Período >>>	0
Inversión de Socios	49.243.107
Préstamos M.Plazo	56.643.411
Otros Préstamos	0
Subsidios	0
Total	56.643.411
Capital Social	49.243.107
ACUM. CAPITAL SOCIAL	49.243.107

6.6. SERVICIO A LA DEUDA

Conociendo el monto que se requiere financiar, se realizan consultas en entidades bancarias y cooperativas, para determinar las condiciones del préstamo requerido y bajo cuál tasa de interés. Finalmente se opta por una Cooperativa quién financia nuestra inversión al 10% de interés.

En la Tabla 35 se presenta los abonos a capital anuales que se deben realizar durante 10 años para cubrir la totalidad de la deuda, el saldo insoluto que corresponde al dinero que se sigue debiendo, los intereses que se deben cancelar y finalmente la totalidad del pago o servicio a la deuda que se debe realizar de forma anual.

Tabla 35. Servicio a la deuda

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020	2.021	2.022	2.023	2.024
Período >>>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Prestamos M.Plazo	56.643.411	0									
M.Plazo: Tot Abono capital	0	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341
Saldo Insoluto	56.643.411	50.979.070	45.314.729	39.650.388	33.986.047	28.321.706	22.657.364	16.993.023	11.328.682	5.664.341	0
Intereses		5.664.341	5.097.907	4.531.473	3.965.039	3.398.605	2.832.171	2.265.736	1.699.302	1.132.868	566.434
Tot abono cap + Intereses		11.328.682	10.762.248	10.195.814	9.629.380	9.062.946	8.496.512	7.930.078	7.363.643	6.797.209	6.230.775

6.7. SALDO DE EFECTIVO REQUERIDO EN CAJA

En la Tabla 36 se contempla la cantidad mínima requerida en la caja, dicho saldo para el periodo inicial se obtiene al multiplicar el saldo del primer periodo por el porcentaje inicial requerido para el capital de trabajo (Ver apartado 11.8); los demás periodos son obtenidos en dividir cada uno de los ítems entre un coeficiente de renovación, este coeficiente a su vez se obtiene al dividir los 360 días al año entre los días de cobertura para cada ítem. La suma de estos resultados genera el saldo efectivo requerido en la caja y finalmente se procede a generar el incremento del saldo efectivo requerido entre el periodo analizado y el respectivo periodo anterior. Para el periodo inicial correspondiente al año 2014 el

saldo en Caja es de \$2.238.133 y para el primer periodo se obtiene un incremento de \$559.533.

Tabla 36. Saldo de efectivo requerido en la caja

Año >>>			2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período>>>			0	1	2	3	4
Item	Días de Cobertura	Coficiente de Renov.					
Mano de Obra	15	24	802.800	1.003.500	1.338.000	1.505.250	1.672.500
CIF	15	24	569.200	711.500	948.667	1.067.250	1.185.833
Gastos Generales de Admón	10	36	298.667	373.333	373.333	373.333	373.333
Gastos Generales de Ventas	8	45	119.467	149.333	149.333	149.333	149.333
Gastos Generales de Distrib.	30	12	448.000	560.000	560.000	560.000	560.000
Saldo efectivo requerido en caja			2.238.133	2.797.667	3.369.333	3.655.167	3.941.000
Incremento saldo efectivo req.			2.238.133	559.533	571.667	285.833	285.833

6.8. CAPITAL DE TRABAJO

Este capital de trabajo corresponde al recurso económico que cubrirá la totalidad de los costos y gastos requeridos para operar en cada uno de los periodos. El capital de trabajo es el resultado de la diferencia entre el total del activo corriente menos el total del pasivo corriente, para un 80% inicial. Luego se determina el incremento periodo a periodo. Para el periodo inicial o cero el capital de trabajo corresponde a \$11.318.518 y con un incremento en \$2.829.629 para el primer periodo, según datos mostrados en la Tabla 37.

Tabla 37. Capital de trabajo

Año >>>			2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período>>>			0	1	2	3	4
1. ACTIVO CORRIENTE	Días de Cobertura	Coefficiente de Renov.					
1.1 CAJA (Saldo efect. requer.)			2.238.133	2.797.667	3.369.333	3.655.167	3.941.000
1.2 CxC	30	12	4.309.787	5.387.233	7.672.711	8.631.800	9.590.889
1.3 EXISTENCIAS							
Materias Primas	30	12	4.701.993	5.877.491	8.278.647	9.313.478	10.348.309
Productos en Proceso	9	40	2.502.598	3.128.247	4.191.594	4.673.543	5.155.493
Productos Terminados	15	24	4.618.996	5.773.746	7.545.990	8.349.239	9.152.488
TTL ACTIVO CORRIENTE			18.371.507	22.964.384	31.058.276	34.623.228	38.188.179
2. PASIVO CORRIENTE							
2.1 CxP (En función de Mat. Pr.)	45	8	7.052.989	8.816.237	12.417.971	13.970.217	15.522.464
2.2 Otras CxP			0				
3. CAPITAL DE TRABAJO	Inic >>>	80%	11.318.518	14.148.147	18.640.305	20.653.010	22.665.715
4. INC/DECR C. DE T.			11.318.518	2.829.629	4.492.158	2.012.705	2.012.705

6.9. ESTADO DE RESULTADOS

La proyección del estado de resultados es presentada en la Tabla 38, donde se observa la capacidad de utilización en cada uno de los periodos.

Tabla 38. Estado de resultados

Año >>>		2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período >>>		0	1	2	3	4
Capacidad de Utilización	(%)		60	80	90	100
TOTAL VENTAS NETAS			161.617.000	230.181.333	258.954.000	287.726.667
COSTOS DIRECTOS DE PROD.			111.689.893	154.223.768	173.501.740	192.779.711
Materia Prima			70.529.893	99.343.768	111.761.740	124.179.711
Mano de Obra			24.084.000	32.112.000	36.126.000	40.140.000
Costos Ind. de Fabricación			17.076.000	22.768.000	25.614.000	28.460.000
MARGEN BRUTO DE VENTAS			49.927.107	75.957.565	85.452.261	94.946.956
OTROS EGRESOS			26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000
DEPREC. & AMORT.			8.213.768	8.213.768	8.213.768	8.213.768
UTIL. OPERACIÓN (UAI)			14.833.338	40.863.797	50.358.492	59.853.188
OTROS INGR. (Vr. Residual gravable)			0	0	0	0
INTERESES OPERACIONALES			5.664.341	5.097.907	4.531.473	3.965.039
UTIL. ANTES DE IMP. (UAI)			9.168.997	35.765.890	45.827.019	55.888.149
IMPUESTOS (%)			3.025.769	11.802.744	15.122.916	18.443.089
UTILIDAD NETA			6.143.228	23.963.146	30.704.103	37.445.060
DIVIDENDOS			614.323	2.396.315	3.070.410	3.744.506
GCIAS NO DISTRIBUIDAS			5.528.905	21.566.831	27.633.693	33.700.554

Tabla 38. (Continuación) Estado de resultados

2.019	2.020	2.021	2.022	2.023	2.024	2.025
5	6	7	8	9	10	11
100	100	100	100	100	100	100
287.726.667	287.726.667	287.726.667	287.726.667	287.726.667	287.726.667	287.726.667
192.779.711	192.779.711	192.779.711	192.779.711	192.779.711	192.779.711	192.779.711
124.179.711	124.179.711	124.179.711	124.179.711	124.179.711	124.179.711	124.179.711
40.140.000	40.140.000	40.140.000	40.140.000	40.140.000	40.140.000	40.140.000
28.460.000	28.460.000	28.460.000	28.460.000	28.460.000	28.460.000	28.460.000
94.946.956	94.946.956	94.946.956	94.946.956	94.946.956	94.946.956	94.946.956
26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000	26.880.000
8.213.768	4.080.900	4.080.900	4.080.900	4.080.900	4.080.900	3.635.900
59.853.188	63.986.056	63.986.056	63.986.056	63.986.056	63.986.056	64.431.056
0	0	0	0	0	0	0
3.398.605	2.832.171	2.265.736	1.699.302	1.132.868	566.434	0
56.454.583	61.153.886	61.720.320	62.286.754	62.853.188	63.419.622	64.431.056
18.630.012	20.180.782	20.367.705	20.554.629	20.741.552	20.928.475	21.262.249
37.824.571	40.973.103	41.352.614	41.732.125	42.111.636	42.491.147	43.168.808
3.782.457	4.097.310	4.135.261	4.173.213	4.211.164	4.249.115	4.316.881
34.042.114	36.875.793	37.217.353	37.558.913	37.900.472	38.242.032	38.851.927

Se resaltar que a partir del primer periodo se empiezan a observar ganancias no distribuidas en \$5.528.905 y que empiezan a crecer progresivamente hasta el periodo 10 correspondiente al año 2024, a partir del periodo 11 estas ganancias empiezan a ser constantes hasta el periodo 20 en \$38.851.927, debido a que en el periodo 11 se completa el pago del servicio a la deuda o intereses operacionales como aparece en el estado de resultados.

6.10. ESTADO DE LIQUIDEZ

Es importante que el saldo efectivo acumulado y la caja final siempre sea positivo o cero, ya que si es negativo se debe inyectar un préstamo de corto plazo para contrarrestar la diferencia. En este proyecto, ninguno de estos dos escenarios se evidencia en la Tabla 39, lo que indica que el proyecto aporta al Restaurante Campestre el Descanso de Jose la liquidez suficiente anual para satisfacer su

operatividad cumpliendo con las obligaciones financieras, proveedores, empleados, materia prima entre otros factores.

Tabla 39. Estado de liquidez

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período>>>	0	1	2	3	4
Capacidad de Utilización	(%)	60	80	90	100
FUENTES	105.886.518	31.541.077	49.077.565	58.572.261	68.066.956
Utilidad Operacional (UAI)	0	14.833.338	40.863.797	50.358.492	59.853.188
Depreciación& amort	0	8.213.768	8.213.768	8.213.768	8.213.768
Préstamos	56.643.411	0	0	0	0
Capital Social	49.243.107	8.493.971	0	0	0
USOS	105.886.518	23.462.745	29.453.464	30.401.846	33.829.680
Inversiones en Act. no corrientes	94.568.000	5.664.341	0	0	0
Variación en Capital de Trabajo	11.318.518	2.829.629	4.492.158	2.012.705	2.012.705
Servicio de la Deuda					
Intereses		5.664.341	5.097.907	4.531.473	3.965.039
Abonos a Capital		5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341
Impuestos		3.025.769	11.802.744	15.122.916	18.443.089
Dividendos	0	614.323	2.396.315	3.070.410	3.744.506
EXCESO/DEFICIT	0	8.078.332	19.624.101	28.170.415	34.237.276
CAJA FINAL:					
ACUM. Saldo efect. (Exc/defic)	0	8.078.332	27.702.433	55.872.848	90.110.124
Saldo efect. req. en caja	2.238.133	2.797.667	3.369.333	3.655.167	3.941.000
BALANCE CAJA FINAL	2.238.133	10.875.999	31.071.766	59.528.015	94.051.124

6.11. BALANCE GENERAL

El balance general de la Tabla 40 está compuesto por el total de activos, pasivos y el patrimonio con el que cuenta el Restaurante Campestre el Descanso de Jose. Dentro del total de los activos corrientes se tienen \$18.371.507 para el periodo inicial y \$94.568.000 para activos no corrientes, obteniendo como total en activos \$112.939.507. Para los pasivos están distribuidos en \$7.052.989 como pasivos corrientes y \$56.643.411 como préstamos a mediano y largo plazo, de esta forma el total en pasivos corresponde a \$63.696.401. Referente al patrimonio hay un

total de \$49.243.107 distribuidos en capital social acumulado principalmente en el periodo inicial.

Tabla 40. Balance general

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período >>>	0	1	2	3	4
Capacidad de Utilización		60	80	90	100
ACTIVOS					
1. ACTIVO CORRIENTE					
1.1 CAJA: FINAL	2.238.133	10.875.999	31.071.766	59.528.015	94.051.124
1.2 CxC	4.309.787	5.387.233	7.672.711	8.631.800	9.590.889
1.3 EXISTENCIAS					
Materias Primas	4.701.993	5.877.491	8.278.647	9.313.478	10.348.309
Productos en Proceso	2.502.598	3.128.247	4.191.594	4.673.543	5.155.493
Productos Terminados	4.618.996	5.773.746	7.545.990	8.349.239	9.152.488
TTL ACTIVO CORRIENTE	18.371.507	31.042.716	58.760.709	90.496.076	128.298.303
2. ACTIVOS NO CORRIENTES					
ACUM. INV. ACTIVOS NO CORR.	94.568.000	100.232.341	100.232.341	100.232.341	100.232.341
ACUM. DEPRECIACIÓN	0	-8.213.768	-16.427.536	-24.641.305	-32.855.073
ACTIVOS NO CORRIENTES NETOS	94.568.000	92.018.573	83.804.805	75.591.036	67.377.268
TTL ACTIVOS	112.939.507	123.061.289	142.565.514	166.087.112	195.675.571
PASIVOS					
3. PASIVO CORRIENTE					
2.1 CxP (En función de Mat. Pr.)	7.052.989	8.816.237	12.417.971	13.970.217	15.522.464
2.2 Otras CxP	0	0	0	0	0
2.3 Prestamo C. Plazo (Déficit de caja)	0	0	0	0	0
TTL PASIVO CORRIENTE	7.052.989	8.816.237	12.417.971	13.970.217	15.522.464
4. PRESTAMOS M&L.Plazo	56.643.411	50.979.070	45.314.729	39.650.388	33.986.047
TTL PASIVO	63.696.401	59.795.307	57.732.700	53.620.605	49.508.511
PATRIMONIO					
5. ACUM. CAPITAL SOCIAL (Equity)	49.243.107	57.737.077	57.737.077	57.737.077	57.737.077
6. RESERVAS	0	0	5.528.905	27.095.737	54.729.430
7. GCIAS NO DISTRIBUIDAS	0	5.528.905	21.566.831	27.633.693	33.700.554
TTL PATRIMONIO	49.243.107	63.265.983	84.832.814	112.466.507	146.167.061
TTL PASIVO+PATRIMONIO	112.939.507	123.061.289	142.565.514	166.087.112	195.675.571
Act = Pas + Pat	0	0	0	0	0

6.12. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD

6.12.1. Flujo de Caja del Inversionista. El flujo de caja del inversionista mostrado en la Tabla 40 está relacionado con la sumatoria entre el exceso o déficit, dividendos y capital social aportado al proyecto, este resultado genera flujos para cada uno de los periodos analizados. Para el periodo inicial el inversionista obtiene un egreso de \$-49.243.107, valor que aporta al proyecto inicialmente, por

consecuente, los siguientes periodos resultan ser positivos ya que el capital social se reduce hasta el punto en que se empiezan a generar beneficios netos.

Tabla 41. Flujo de caja del inversionista

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Período>>>	0	1	2	3	4	5
EXCESO/DEFICIT	0	8.078.332	19.624.101	28.170.415	34.237.276	36.591.541
Dividendos	0	614.323	2.396.315	3.070.410	3.744.506	3.782.457
Capital Social	-49.243.107	-8.493.971	0	0	0	0
FLUJO DE CAJA DEL INV.	-49.243.107	198.685	22.020.415	31.240.825	37.981.782	40.373.998

2.020	2.021	2.022	2.023	2.024	2.025	2.026	2.027
6	7	8	9	10	11	12	13
35.292.352	35.633.912	35.975.471	36.317.031	36.658.591	42.487.827	42.487.827	42.487.827
4.097.310	4.135.261	4.173.213	4.211.164	4.249.115	4.316.881	4.316.881	4.316.881
0	0	0	0	0	0	0	0
39.389.662	39.769.173	40.148.684	40.528.195	40.907.706	46.804.708	46.804.708	46.804.708

2.028	2.029	2.030	2.031	2.032	2.033	2.034	2.035
14	15	16	17	18	19	20	21
42.487.827	42.487.827	42.487.827	42.487.827	42.487.827	42.487.827	27.487.827	40.065.715
4.316.881	4.316.881	4.316.881	4.316.881	4.316.881	4.316.881	4.316.881	0
0	0	0	0	0	0	0	0
46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	31.804.708	40.065.715

6.12.2. Rentabilidad del Inversionista. El costo de oportunidad del inversionista es el porcentaje mínimo que espera recibir por invertir en el Proyecto de Modernización del Restaurante Campestre el Descanso de Jose y no invertirlo en otro lugar o simplemente conservarlo, siendo del 25%. Este dato se toma de la Revista la Barra⁹ (revista especializada en gastronomía) en donde un Restaurante bajo condiciones normales como la del Restaurante Campestre el Descanso de Jose puede utilizar un indicador de rentabilidad que oscile entre el 20% y el 25%, para cuentas promedios entre los 30 y 60 mil pesos.

En el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, el común de los clientes que visitan las instalaciones está comprendido por parejas, que normalmente su cuenta promedio está relacionada con dos platos de la carta y algunas bebidas,

⁹ REVISTA LA BARRA. Artículo: Control interno: estrategia de rentabilidad en restaurantes, 26 de Julio del 2011, [en línea],[citado 10 de marzo de 2015] Disponible en: <http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones-2011/edicion-46/gestion.htm>

cuyo valor total se aproxima a los 60 mil pesos, por esta razón se toma la tasa más alta para el análisis

6.12.3. Flujo de Caja del Proyecto. El flujo de caja del proyecto mostrada en la Tabla 41 hace referencia a la sumatoria entre el flujo de caja del inversionista, los préstamos realizados, los intereses, abonos a capital y los ingresos por beneficios tributarios. El periodo inicial hace referencia a las inversiones que se realizaron para suplir los costos y gastos de la inversión inicial requerida de \$105.886.518; en los demás periodos se empieza a observar como incrementa considerablemente generando flujos positivos que garantizan la estabilidad del Restaurante Campestre el Descanso de Jose a futuro. Existe un punto de estabilización en el periodo 11, durante este intervalo de periodos el flujo de caja del proyecto se ve afectado por los ingresos por beneficio tributario los cuales son determinados al multiplicar los intereses por el impuesto a la renta (33%), estos intereses van hasta el periodo 10 donde se ha realizado el pago total del préstamo a mediano plazo que se debió realizar.

Tabla 42. Flujo de caja del proyecto

Año >>>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019
Período>>>	0	1	2	3	4	5
FLUJO DE CAJA DEL INV.	-49.243.107	198.685	22.020.415	31.240.825	37.981.782	40.373.998
Préstamos	-56.643.411	0	0	0	0	0
Intereses	0	5.664.341	5.097.907	4.531.473	3.965.039	3.398.605
Abonos a Capital	0	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341
Ingresos por Benef Tribu			-1.682.309	-1.495.386	-1.308.463	-1.121.540
FLUJO DE CAJA DE PROY.	-105.886.518	11.527.367	31.100.354	39.941.253	46.302.699	48.315.404

2.020	2.021	2.022	2.023	2.024	2.025	2.026	2.027
6	7	8	9	10	11	12	13
39.389.662	39.769.173	40.148.684	40.528.195	40.907.706	46.804.708	46.804.708	46.804.708
0	0	0	0	0	0	0	0
2.832.171	2.265.736	1.699.302	1.132.868	566.434	0	0	0
5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	5.664.341	0	0	0
-934.616	-747.693	-560.770	-373.847	-186.923	0	0	0
46.951.558	46.951.558	46.951.558	46.951.558	46.951.558	46.804.708	46.804.708	46.804.708

2.028	2.029	2.030	2.031	2.032	2.033	2.034	2.035
14	15	16	17	18	19	20	21
46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	31.804.708	40.065.715
0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	46.804.708	31.804.708	40.065.715

6.12.4. Rentabilidad del Proyecto. El costo de capital o WACC (Ecuación 2) obtenido es del 15.94% y corresponde a lo que el Restaurante Campestre el Descanso de Jose le cuesta financiar todos sus activos, o dicho de otra forma, el costo de mantener cada peso que tenga en activos. Esto quiere decir, que si cada peso le cuesta éste porcentaje, es porque cada peso debe rendir como mínimo su capital de trabajo. En base a este capital de trabajo se obtiene \$110.153.757 como VPN del proyecto, y una TIR del 32.36%. Ver Tabla 43.

$$WACC = \frac{D * Kd * (1 - T)}{CAA + D} + \frac{CAA * Ke}{CAA + D}$$

Ecuación 2. Cálculo del WACC

Dónde:

- Kd = Tasa del Préstamo de Mediano Plazo
- T = Tasa de impuestos
- D = Préstamos de Mediano Plazo
- CAA = Capital Aportado por accionistas o Capital Social
- Ke = Tasa de costo de oportunidad

Tabla 43. Rentabilidad del proyecto

Costo de Capital - WACC	15,94%
VPN(i) del Proyecto	110.153.757
TIR del Proyecto	32,36%

6.13. RAZONES FINANCIERAS

- ROI = Rentabilidad Sobre la Inversión
- ROE = Rentabilidad Sobre el Patrimonio
- ROA = Retorno Sobre los Activos
- ROS = Retorno Sobre las Ventas

Tabla 44. Razones financieras

Año >>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020	2.021	2.022	2.023	2.024
Período>>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ROI (%):		6,0%	23,3%	29,8%	36,3%	36,7%	39,8%	40,1%	40,5%	40,9%	41,2%
ROE (%):		10,6%	41,5%	53,2%	64,9%	65,5%	71,0%	71,6%	72,3%	72,9%	73,6%
ROA (%):		5,0%	16,8%	18,5%	19,1%	16,9%	16,1%	14,4%	13,1%	12,0%	11,1%
ROS (%):		3,8%	10,4%	11,9%	13,0%	13,1%	14,2%	14,4%	14,5%	14,6%	14,8%

Fuente: Autor**6.14. PAY BACK**

El Pay Back hace referencia al tiempo que se debe esperar para recuperar la inversión realizada, y corresponde al punto donde cambian los flujos de caja negativos a flujos de caja positivos. Este proyecto tiene un Pay Back estático en el periodo 4 correspondiente al año 2.018 con una ganancia de \$5.973.617 al finalizar este periodo según la Tabla 45.

Tabla 45. Pay back

Año >>	2.014	2.015	2.016	2.017	2.018
Período Pay Back>>	0	1	2	3	4
Inversión inicial	-105.886.518	-8.493.971	-4.492.158	-2.012.705	-2.012.705
Flujo de caja neto anual		11.527.367	31.100.354	39.941.253	46.302.699
Flujo acumulado	-105.886.518	-102.853.121	-76.244.925	-38.316.377	5.973.617

7. ESTRATEGIAS PARA IMPULSAR EL RESTAURANTE

- La principal estrategia que utiliza el Restaurante Campestre el Descanso de Jose para impulsar las ventas, es aprovechar las recomendaciones que los clientes comparten con sus familiares, amigos o vecinos sobre aquellas expectativas que fueron satisfechas y que generaron buena percepción del Restaurante. Es por esto que el Restaurante se esmera al máximo por brindar los mejores servicios tanto en alimentación como entretenimiento y relajación que le permita al cliente disfrutar al máximo la estadía en las instalaciones. Esta estrategia ha sido muy efectiva y se ratifica en el estudio de mercados realizado. Es una estrategia que con mucho esfuerzo genera grandes beneficios y requiere poca inversión.
- El Restaurante Campestre el Descanso de Jose ha identificado la importancia de ofrecer un plato especial periódicamente, de rotar un poco los menús tradicionales, de esta forma se busca incentivar al cliente en degustar diferentes alternativas y no estar sometido siempre a los mismos platos del menú. Parte de la estrategia se fundamenta en las relaciones interpersonales que se llegan a crear con los clientes, lo que permite identificar el deseo de contar con nuevos platos en una próxima ocasión. La etapa final de esta estrategia es solicitar los datos del cliente para comunicarse con ellos en cuanto se atienda su solicitud para ofrecerles lo que anhelaban y de esta forma darles participación y hacerles sentir que sus recomendaciones son tenidas en cuenta.
- Promocionar el Restaurante Campestre el Descanso de Jose por medio de redes sociales es una estrategia que no genera mayor inversión y si permite vender la idea de las instalaciones por medio de imágenes y videos naturales que hagan ver el Restaurante aún más atractivo, también emitir comunicados

con ofertas especiales o platos especiales para algún día en particular, y de esta forma se mantiene informados sobre todo a la juventud de hoy en día, ya que son ellos quienes pasan mayor tiempo navegando en la web. Esta estrategia permite principalmente vender el Restaurante para eventos sociales.

- Capacitar constantemente el personal para mejorar la calidad del servicio prestado, es otra de las estrategias a implementar, esta se debe principalmente a que el personal contratado pertenece a la región y por instinto propio no tienen la servucción latente, de esta forma se busca la mejora continua en el servicio prestado. No es intención del Restaurante vender por vender productos al cliente para almorzar haciéndole sentir comprometido en adquirirlos, sino más bien tener a disposición diferentes entradas o postres que ofrecerles generando el antojo y que sea de su propia voluntad adquirirlo; la clave de la estrategia radica en enseñarle al mesero a realizar sugerencias cordiales en lugar de llegar a imponer el producto.
- Incentivar y generar promociones atractivas que capten la atención del cliente y se sienta interesado en adquirirlos es otra de las estrategias que ayudan a impulsar al Restaurante.
- Ofrecer por cortesía de la casa, aquellos productos adicionales que solicite el cliente y que no tienen un costo de producción significativo, tales como “algo más de yuca, algo más de arroz, algo más de sopa”, cuyo objetivo es buscar la fidelización de los clientes, haciéndoles ver que el Restaurante ofrece detalles y no cobrar por todas estas pequeñeces. También compartir con ellos momentos especiales como el acompañamiento musical en los cumpleaños, en ofrecer las felicitaciones de parte del Restaurante, son detalles simples que enamoran al cliente.

8. CONCLUSIONES

- Las recomendaciones emitidas por los clientes fueron atendidas y tomadas en cuenta a través del estudio de mercados y analizadas dentro de los demás estudios realizados en este proyecto, decisiones que fueron evaluadas tanto en niveles de costos y viabilidades.
- El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, da respuesta al problema de investigación del apartado 8.1., relacionado con, ¿Cuáles son los factores principales que busca el consumidor en un Restaurante? De esta forma por medio de la encuesta realizada, se determina los pensamientos de los clientes, obteniendo resultados como gozar de un ambiente familiar, tranquilidad, comodidad, relajación, degustar comida típica de la región, factores que enaltecen la calidad del servicio que presta el Restaurante.
- Los niños hoy en día tienen alta influencia en el hogar a la hora de tomar decisiones familiares, es por ello la importancia de ofrecerles atractivos para su conformidad. El Restaurante al mejorar sus instalaciones en cuanto a la piscina, a la implementación de caminatas ecológicas y cabalgatas, le apunta precisamente atraer la atención de los niños y que ellos a su vez ejerzan la influencia en el hogar.
- El Restaurante Campestre el Descanso de Jose, tiene una alta expectativa con el turismo en Barrancabermeja, proyectos de gran envergadura como la construcción del puerto multimodal más grande creado sobre un río, el río Grande de la Magdalena, inspiró también la intención de modernizar las instalaciones para ofrecer nuevos y mejores servicios de alimentación y entretenimiento a todo aquel turista que a futuro se estima ha de visitar el corregimiento de El Llanito.

- Realizado el análisis de la demanda para el año 2014, se observa que el Restaurante Campestre el Descanso de Jose cuenta con un volumen de ventas lo suficiente para cubrir los gastos y generar ingresos capaces de aportar inversión, información que se detalla en el estudio financiero.
- La demanda obtenida para el año 2014 está relacionada con la venta de 7632 unidades en alimentos y 9444 unidades en bebidas.
- El enfoque campestre combinado con la comida típica de la región es el principal aspecto que ha generado la maximización del valor de la empresa. Principalmente esta zona del Corregimiento El Llanito es muy visitada por las personas de Barrancabermeja en busca de un delicioso Bocachico, u algún otro pescado típico, sin embargo es natural que todos en la familia no son gustosos del pescado, y es por ello también el éxito del Restaurante al no sesgar únicamente su carta en pescados, si no abrir nuevas alternativas para los clientes deseosos de disfrutar algo diferente.
- El Restaurante Campestre el Descanso de Jose ha marcado una línea divisoria entre los restaurantes tradicionales ubicados en la Rampla y demás restaurantes de El Llanito. El ambiente campestre, los medios de entretenimiento, la calidad del servicio, la prontitud en la atención, las bebidas bien heladas, y la tranquilidad de disfrutar todos estos beneficios sin tener que almorzar y pensar hacia dónde dirigirse, hacen ver a un cliente deseoso de pasar un día totalmente alejado del ruido y la contaminación del Municipio de Barrancabermeja. Anexo a esto los buenos comentarios emitidos por los clientes al sentirse totalmente satisfechos por las deliciosas sensaciones que tienen al momento de degustar las comidas allí vendidas.

- Para el año 2014 el Restaurante Campestre el Descanso de Jose tuvo una oferta de 8335 unidades entre los diferentes alimentos que se venden y 10484 unidades en las diferentes bebidas. La oferta no estuvo inferior a la demanda en ningún periodo, por lo que en general siempre hubo aproximadamente un 10% de excedente.
- La principal estrategia de publicidad implementada en el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, son las recomendaciones de los clientes con un 50,4% según la pregunta 12 de la encuesta realizada, cuyas razones son la calidad del servicio, buena sazón, entretenimiento y otros factores que motivan al cliente a divulgar gustosamente el restaurante; la segunda estrategia de mayor relevancia ha sido la implementación de volantes y ha generado resultados en un 37.6% de la afluencia del restaurante.
- La ubicación estratégica y las reservas naturales que posee el Restaurante Campestre el Descanso de Jose hacen de él un lugar del total agrado para los clientes. La accesibilidad en vías terrestres y de transporte público, es otro factor que impacta positivamente a la hora de salir de casa.
- El detalle de la obra civil en su gran mayoría que se implementa en el proyecto, resulta ser muy acorde a la existente actualmente, lo que facilitó los diseños, la estimación de costos y la funcionalidad por el cuál es creado.
- La elaboración de kioscos permite aumentar la disponibilidad de atención al cliente en acomodar 100 personas más de las que actualmente tiene disponibilidad el restaurante. Por otro lado, la generación de espacios cubiertos para el entretenimiento como juegos actuales y nuevos, permite mejorar la conformidad del cliente a la hora de tener un clima más agradable y no estar directamente expuesto a luz solar.

- La adquisición de nuevas hamacas es uno de los principales atractivos que ofrece el Restaurante Campestre el Descanso de Jose a los clientes, la disponibilidad de ofrecer la relajación al pos-almuerzo es algo que impacta mucho en la percepción de un lugar agradable para disfrutar el día.
- La elaboración de actividades a campo abierto como la caminata ecológica y la cabalgata hacen parte de los resultados obtenidos en la encuesta. Actividades que generan afluencia de clientes ya que son pocos los establecimientos que cuentan con todos estos servicios.
- Aumentar la capacidad de los estanques permite a futuro autoabastecer la principal materia prima para el Restaurante Campestre el Descanso de Jose. Se aprovecha los nacimientos de agua sin necesidad de llegar a afectar el ecosistema ni el destino final de estas vertientes.
- La inversión total requerida para el proyecto de modernización del Restaurante Campestre el Descanso de Jose es de \$94.568.000 y corresponde a los activos fijos, dentro de los cuáles \$72.718.000 son para edificio, \$15.000.000 para vehículos y \$4.450.000 para muebles y enseres.
- Se agrupan los diferentes productos ofrecidos según su precio de venta, con el fin de minimizar y facilitar los cálculos en el estudio financiero.
- Se aprovecha la vida productiva del Restaurante Campestre el Descanso de Jose para proyectar las ventas de acuerdo a los datos del último año operativo. De esta forma para el año 2015 se analiza con el 60% de la capacidad de utilización y se pronostican ventas de \$161.617.000. Para el año 2016 se considera trabajar al 80%, para el 2017 al 90% y a partir del 2018 trabajar con el 100% de la capacidad de utilización del Restaurante.

- El costo unitario de cada uno de los Productos es muy similar, por lo que se unifican los precios de la materia prima y de esta forma se minimiza los cálculos de los egresos, y por otro lado las bebidas son adquiridas a diferentes precios pero vendidas a precios similares, por ende se toma un valor promedio para unificar el dato de valor total de cada uno de los grupos de productos identificados. Finalmente se determina que el costo total de la materia prima es de \$70.529.893, con la proyección del 60% de la capacidad de utilización del Restaurante para el primer periodo a evaluar.
- Se determina los días productivos de forma anual (Sábados y Domingos, 56 días respectivamente – Festivos, 18 días) para determinar el CUMO (Costo Unitario de la Mano de Obra). El CUMO se obtiene al dividir el pago total de los trabajadores al año entre el total de unidades producidas al año, y determina el costo de la mano de obra para los demás periodos.
- La financiación de la inversión total, es decir los \$94.568.000, se divide entre aporte de socios y financiación bancaria. Se determina que \$49.243.107 serán invertidos como capital de socios, dinero que es fruto del ahorro de todo el duro trabajo realizado en el 2014, y la suma restante de \$56.643.411 es por medio de un préstamo bancario a mediano plazo.
- El servicio a la deuda es analizado para un periodo de 10 años, con abonos anuales constantes de \$5644.341 y bajo un interés del 10%.
- El capital de trabajo requerido para cubrir la totalidad de costos y gastos para operar en el primer periodo corresponde a \$11.318.518. Para periodos posteriores este capital de trabajo aumenta simultáneamente a la capacidad de utilización definida en cada uno de los periodos.

- Del estado de resultados se obtiene que a partir del primer periodo se empiezan a observar ganancias no distribuidas en \$5.528.905 y que empiezan a crecer progresivamente hasta el periodo 10, a partir del periodo 11 empiezan a ser constantes hasta el periodo 20 en \$38.851.927, esto básicamente se debe a que en el periodo 11 se ha completado el pago al servicio a la deuda.
- El flujo de caja del proyecto, se compone inicialmente por el egreso total de la inversión realizada. En este flujo de caja se toma el 25% de la tasa de oportunidad del inversionista para determinar el WACC obteniendo un 15,94%, dato que generará \$110.153.757 como VPN del proyecto, y una TIR del 32.36%.
- El proyecto tiene un Pay Back en el periodo 4 que corresponde al año 2.018, en donde aparte de recuperar la inversión, se genera una ganancia de \$5.973.617 al finalizar dicho periodo.
- La calidad del servicio prestado para generar un impacto positivo en el cliente es la principal estrategia del Restaurante Campestre el Descanso de Jose. Esta estrategia busca la divulgación de los buenos comentarios que los clientes ofrezcan a sus amigos, vecinos o familiares con el fin de que hagan parte del crecimiento del Restaurante. Estrategia que ha generado gran afluencia de clientes sin la necesidad de realizar inversiones extras.
- Se detecta la necesidad de emplear nuevas estrategias para impulsar el Restaurante Campestre el Descanso de Jose, estrategias como el uso de redes sociales que permita presentar las instalaciones sin la necesidad de realizar una visita previa, manteniendo actualizados a los usuarios de las diferentes novedades, bien sean promociones, celebraciones de días especiales o un menú especial para determinada fecha.

BIBLIOGRAFÍA

ALCALDIA MUNICIPAL BARRANCABERMEJA INSTITUCIONAL, Presentación, Alcaldía de Barrancabermeja, [En línea].[citado 1 de Noviembre del 2013], Disponible en: <https://www.barrancabermeja.gov.co/institucional/Paginas/Institucional.aspx>

ALMARIO, M., Artículo: “Construcción del Puerto Internacional ya arrancó”. Vanguardia Liberal. Diciembre del 2013

CAMARGO, E. P., ORREGO, G. A., Estudio de mercados para el diseño de una mini cadena productiva de carne de conejo en Santander. Universidad Industrial de Santander. 2006

DANE, Boletín Censo General 2005, Perfil Barrancabermeja - Santander, 14 de Septiembre del 2010.

DELGADO, R. J., ÁLVAREZ, L. E., Estudio de prefactibilidad para la construcción y puesta en operación de El Hotel SPA Temático “Combustura” en el municipio de Zapatoca. Universidad Industrial de Santander. 2011

DELLAVEDOVA, M.G., Ficha N°17 del Taller: Guía Metodológica Para la Elaboración de una Evaluación de Impacto Ambiental. Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, La Plata 2011, [En línea] [Citado 10 De Marzo De 2015] Disponible en internet: <http://blogs.unlp.edu.ar/planeamientofau/files/2013/05/Ficha-17-GUIA-METODOLOGICA-PARA-LA-ELABORACION-DE-UNA-EIA.pdf>

GIRALDO, A. F., CARDOZO, A., Plan de negocios para el montaje de un restaurante de carnes a la parrilla. Universidad de la Sabana. 2008

LEÓN, D.C., HURTADO, J. Artículo: El Llanito espera nuevos aires en el 2009, Vanguardia Liberal, 2009, [En línea] [Citado 10 De Marzo De 2015] DISPONIBLE EN: <http://www.vanguardia.com/historico/12821-el-llanito-espera-nuevos-aires-en-2009>

LÓPEZ, L.V., ROBAYO, F.A., Zonificación Geotécnica Preliminar del Casco Urbano del Municipio de Barrancabermeja, Santander, Universidad de la Salle, Facultad de Ingeniería Civil, Bogotá 2007.

MONTAÑEZ, J. F., Proyecto empresarial: Restaurante el Galápagos. Universidad de la Salle.

MUNICIPIO DE BARRANCABERMEJA, Sistema Hidrográfico Sistema de Documentación e Información Municipal – SDIM, [En línea]. [Citado 15 de mayo de 2015] Disponible en: [http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/sistema_hidrogr%C3%A1fico_\(39_pag_129_kb\).pdf](http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20PDF/sistema_hidrogr%C3%A1fico_(39_pag_129_kb).pdf)

REVISTA LA BARRA Artículo: Control interno: estrategia de rentabilidad en restaurantes, 26 de Julio del 2011, [En línea] [Citado 10 De Marzo De 2015] Disponible en Internet: <http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones-2011/edicion-46/gestion.htm>

SANMIGUEL, O., RANGEL, L. E., Estudio técnico y financiero para el montaje de un hogar geriátrico en el área metropolitana de Bucaramanga. Trabajo de grado de Especialización en evaluación y gerencia de proyectos. 2013

SUÁREZ Salazar, S.L., Artículo: Barrancabermeja es la sexta ciudad más calurosa de Colombia, Vanguardia Liberal, 2013, [En línea] [Citado 10 De Marzo De 2015] Disponible en: <http://www.vanguardia.com/santander/barrancabermeja/224602-barrancabermeja-es-la-sexta-ciudad-mas-calurosa-de-colombia>

UNAB. Implementación de planes de manejo ambiental – Capítulo 3: Línea Base Ambiental, Universidad Nacional Abierta y a Distancia, [En línea] [Citado 10 De Marzo De 2015] Disponible en: http://datateca.unad.edu.co/contenidos/358023/Material_en_linea/captulo_3_linea_base_ambiental.html

ANEXOS

ANEXO A. ENCUESTA REALIZADA A LOS CLIENTES DEL RESTAURANTE CAMPESTRE EL DESCANSO DE JOSE.

Para una población de 192.000 habitantes que residen en Barrancabermeja se requieren realizar 383 encuestas con una Z del 95% y un e del 5%.

1. Cuáles son las 3 principales características en las que piensa a la hora de salir y buscar un establecimiento para almorzar en esta zona:	Total	%
<input type="checkbox"/> Visitar el corregimiento El Llanito	44	3,8%
<input type="checkbox"/> Comida típica de la región	303	26,4%
<input type="checkbox"/> Tranquilidad, comodidad y relajación	213	18,5%
<input type="checkbox"/> Ambiente familiar	204	17,8%
<input type="checkbox"/> Excelente servicio	103	9,0%
<input type="checkbox"/> Precio asequible a sus ingresos	82	7,1%
<input type="checkbox"/> Entretenimiento (Piscina, Diversidad de Juegos)	200	17,4%
2. Cuál ha sido la frecuencia con la que ha visitado o cree que visitará el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> 3 visitas al mes	12	3,1%
<input type="checkbox"/> 2 visitas al mes	86	22,5%
<input type="checkbox"/> 1 visita al mes	172	44,9%
<input type="checkbox"/> Cada 2 meses	93	24,3%
<input type="checkbox"/> Más de 3 meses	16	4,2%
<input type="checkbox"/> No regresará	4	1,0%
3. Cuáles son las razones principales por las que visita el	Total	%

Restaurante Campestre El Descanso De Jose (Marque 3):		
<input type="checkbox"/> Buena sazón	297	25,8%
<input type="checkbox"/> Esparcimiento	224	19,5%
<input type="checkbox"/> Ambiente familiar	228	19,8%
<input type="checkbox"/> Instalaciones	187	16,3%
<input type="checkbox"/> Ubicación	83	7,2%
<input type="checkbox"/> Recomendaciones	130	11,3%

4. Cómo califica los alimentos consumidos en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Productos Frescos	53	13,8%
<input type="checkbox"/> Buen Sabor	310	80,9%
<input type="checkbox"/> Buena Presentación	20	5,2%

5. Como considera la relación entre lo pagado y la calidad del producto consumido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Costoso	26	6,8%
<input type="checkbox"/> Justo	326	85,1%
<input type="checkbox"/> Barato	17	4,4%
<input type="checkbox"/> NS / NR	14	3,7%

6. Como califica la calidad del servicio ofrecido en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Excelente	172	44,9%
<input type="checkbox"/> Bueno	177	46,2%
<input type="checkbox"/> Regular	31	8,1%
<input type="checkbox"/> Malo	3	0,8%

7. Al momento de llegar a las instalaciones del Restaurante Campestre El Descanso De Jose fue atendido de forma:	Total	%
--	-------	---

<input type="checkbox"/> Inmediata	133	34,7%
<input type="checkbox"/> Pronta	172	44,9%
<input type="checkbox"/> Levemente demorada	71	18,5%
<input type="checkbox"/> Demorada	7	1,8%

Nota: Si la respuesta a la pregunta anterior fue “Levemente demorada o Demorada” conteste la pregunta 8, de lo contrario continúe en la pregunta 9.

8. Cuál considera que fue la razón por la que su atención fue demorada en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Falta de mesas y/o sillas para ubicarse	19	24,4%
<input type="checkbox"/> Demasiadas personas en el establecimiento	13	16,7%
<input type="checkbox"/> Falta de meseros para atender	11	14,1%
<input type="checkbox"/> Falta de atención de los meseros	31	39,7%
<input type="checkbox"/> Otra	4	5,1%

9. Cuanto tiempo debió esperar para que su orden fuese llevada a la mesa en el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Entre 0 y 15 minutos	182	47,5%
<input type="checkbox"/> Entre 16 y 30 minutos	112	29,2%
<input type="checkbox"/> Entre 31 y 60 minutos	84	21,9%
<input type="checkbox"/> Más de 61 minutos	5	1,3%

10. Considera que el personal de atención del Restaurante Campestre El Descanso De Jose está debidamente capacitado para prestarle un servicio satisfactorio.	Total	%
<input type="checkbox"/> Si	340	88,8%
<input type="checkbox"/> No	43	11,2%

11. De las siguientes opciones cuáles considera de mayor interés propio para implementarse en el Restaurante como valor agregado. Marque 3	Total	%
<input type="checkbox"/> Juegos como Billar, Pool y Rana	140	12,2%
<input type="checkbox"/> Mayor disponibilidad de hamacas	111	9,7%
<input type="checkbox"/> Caminata ecológica	220	19,1%
<input type="checkbox"/> Cabalgata	279	24,3%
<input type="checkbox"/> Campings	200	17,4%
<input type="checkbox"/> Cabañas	199	17,3%

12. Cuál es el medio por el cual usted conoció el Restaurante Campestre El Descanso De Jose:	Total	%
<input type="checkbox"/> Volantes	144	37,6%
<input type="checkbox"/> Recomendaciones	193	50,4%
<input type="checkbox"/> Amigo del dueño	29	7,6%
<input type="checkbox"/> Casualidad	17	4,4%

13. Recomendaría el Restaurante Campestre El Descanso De Jose a algún amigo, familiar o conocido.	Total	%
<input type="checkbox"/> Si	377	98,4%
<input type="checkbox"/> No	6	1,6%