

**UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
COMITÉ DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
ESPECIALIZACIÓN EN PLANIFICACIÓN, DESARROLLO Y GESTIÓN DE
PROYECTOS**

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD FINANCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN
“RESTAURANTE- JARDÍN”, EN EL SECTOR EL VALLE, MUNICIPIO
LIBERTADOR DE LA CIUDAD DE MÉRIDA.**

**Trabajo Especial de Grado presentado, para optar al Título de Especialista en
Planificación, Desarrollo y Gestión de Proyectos, por:**

Vera Sosa, Claudia Mayela, C.I. 18.620.155

Vera Sosa, Reinaldo Javier, C.I. 15.516.543

Asesorado por:

Guillén Guédez, Ana Julia

Martellacci Trujillo, Graciela del Valle

Caracas, 6 de Noviembre de 2015

**UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
COMITÉ DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
ESPECIALIZACIÓN EN PLANIFICACIÓN, DESARROLLO Y GESTIÓN DE
PROYECTOS**

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD FINANCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN
“RESTAURANTE- JARDÍN”, EN EL SECTOR EL VALLE, MUNICIPIO
LIBERTADOR DE LA CIUDAD DE MÉRIDA.**

**Trabajo Especial de Grado presentado, para optar al Título de Especialista en
Planificación, Desarrollo y Gestión de Proyectos, por:**

Vera Sosa, Claudia Mayela, C.I. 18.620.155

Vera Sosa, Reinaldo Javier, C.I. 15.516.543

Asesorado por:

Guillén Guédez, Ana Julia

Martellacci Trujillo, Graciela del Valle

Caracas, 6 de Noviembre de 2015

**UNIVERSIDAD MONTEÁVILA
COMITÉ DE ESTUDIOS DE POSTGRADO
ESPECIALIZACIÓN EN PLANIFICACIÓN, DESARROLLO Y GESTIÓN DE PROYECTOS**

TRABAJO ESPECIAL DE GRADO

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD FINANCIERA PARA LA CREACIÓN DE UN
“RESTAURANTE- JARDÍN”, EN EL SECTOR EL VALLE, MUNICIPIO LIBERTADOR DE
LA CIUDAD DE MÉRIDA.**

Autores: Vera Sosa, Claudia Mayela
Vera Sosa, Reinaldo Javier
Asesoras: Guillén Guédez, Ana Julia
Martellacci Trujillo, Graciela del Valle
Año: 2015

El presente trabajo se orientó a la evaluación a través de un estudio de prefactibilidad financiera para la creación de un Restaurante-Jardín en el Sector El Valle, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida, Venezuela. Con este fin, se plantearon como objetivos específicos: Elaborar un estudio de mercado, Estudiar los aspectos técnicos y operacionales necesarios para el funcionamiento del establecimiento y Realizar el estudio financiero, los cuales permitieron conocer la viabilidad del mismo, centrandose su importancia en satisfacer la demanda de lugares de esparcimiento y venta de comida, aprovechando el crecimiento turístico de la región, ya que la oferta actual no cubre las necesidades existentes. Este estudio se presentó como un proyecto factible; dentro del enfoque cualitativo y aplicado con diseño de campo. Se realizó el levantamiento de información a través de dos instrumentos de medición: encuestas a habitantes y turistas del Estado Mérida y entrevista a un Gerente de otro restaurante de la zona que permitieron corroborar la información recolectada. De igual manera se hizo un tratamiento estadístico a los resultados obtenidos, que sirvieron para conocer los gustos del mercado en materia gastronómica. También se identificaron los requerimientos técnicos operacionales y los costos asociados que permitieron realizar la evaluación financiera, estos resultados fueron positivos por lo que se presenta la propuesta de crear un Restaurante-Jardín, en sector seleccionado.

Línea de Trabajo: Factibilidad Financiera Social.

Palabras clave Restaurante, Restaurante-Jardín, Gastronomía tradicional, Gourmet, Prefactibilidad, Proyecto de Inversión.

DEDICATORIA

Queremos dedicar este trabajo y gran esfuerzo a nuestros padres, por hacer de nosotros personas con valores y aspiraciones. Por inculcarnos siempre la importancia de querer progresar y alcanzar nuevas metas.

AGRADECIMIENTO

A Dios Todopoderoso, por acompañarnos siempre en nuestras vidas, y guiarnos hacia el logro de nuestros objetivos.

A la Universidad Monteávila, por abrirnos sus puertas y ser nuestra casa de estudio durante el desarrollo de esta Especialización.

A las profesoras Ana Julia Guillén y Graciela Martellacci, por su valiosa tutoría, apoyo técnico, dedicación y paciencia, durante la realización de este trabajo.

ÍNDICE GENERAL

INDICE DE TABLAS.....	VI
INDICE DE GRÁFICOS.....	VII
INDICE DE FIGURAS.....	VIII
INTRODUCCIÓN	1
1.DESARROLLO DEL TRABAJO	3
1.1 Contextualización	3
1.2 Planteamiento del Problema	4
1.3 Justificación.....	4
1.4 Objetivo General.....	5
1.5 Objetivos Específicos	5
1.6 Alcance y Delimitaciones	5
1.7 Conceptos Básicos	5
2.MARCO METODOLÓGICO	7
2.1 Tipo de Investigación:	7
3. PROYECTO.....	10
3.1 Síntesis.....	10
3.2 Aspectos generales del proyecto.....	10
CONCLUSIONES.....	62
RECOMENDACIONES.....	63
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla	Página
Abarrotes	30
Bebidas.....	31
Carnes Frías	31
Carnes, Aves y Pescados	31
Especias y Hierbas	31
Frutas.....	32
Lácteos	32
Pan, Cereales y Harinas	33
Sopas y Granos	33
Verduras	33
Mobiliario y Equipos:	39
Horario de Trabajo	40
Maquinas, Equipos Mobiliarios y Enseres	46
Acondicionamiento del local	48
Inversión Inicial	48
Sueldos y Salarios	49
Costo de Abarrotes	50
Costo de Bebidas.....	51
Costo de Carnes Frías	51
Costo de Carnes, Aves y Pescados	51
Costo de Especias y Hierbas	51
Costo de Frutas	52
Costo de Lácteos	52
Costo de Pan, Cereales y Harinas	53
Costo de Granos.....	53
Costo de Verduras	53
Servicios Públicos.....	54
Gastos Totales.....	54
Amortización:	55
Presupuesto de Ventas Para el año 1 en Bs.:	56
Presupuesto de Ventas Para 5 años:.....	56
Flujo de Efectivo	57
Balance General	58
Estado de Resultados	59
Indicadores Financieros	61

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico	Página
Edad	11
Sexo	11
¿Asiste Ud. a restaurantes?	12
¿Con qué frecuencia?	12
¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?.....	13
¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	13
¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?.....	14
¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín.....	14
¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	15
¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?.....	15
De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	16
¿Cuál es el postre de su preferencia?.....	16
¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?.....	17
De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?	17
Punto de equilibrio	60

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras	Página
Distribución del Local.....	36
Flujo de Servicio	37
Estructura Organizativa.....	41

INTRODUCCIÓN

Los locales de venta comida o restaurantes forman parte de los bienes y servicios finales que generan valor monetario en el país, el Banco Central de Venezuela (BCV) publica estimaciones trimestrales del Producto Interno Bruto (PIB) clasificado por actividad económica, dentro del cual podemos ubicar al negocio de los restaurantes acompañado de otras actividades como la agricultura privada, hoteles privado y actividades diversas públicas. Para el tercer trimestre del año 2014 el aporte de este grupo identificado como “Resto/1” al PIB fue de Bs. 2.443.337.000,00 mientras que para el año 2013 en el mismo periodo fue de Bs. 2.542.015.000,00.¹ En este sentido Parilli (2005), en su libro Diseño de Restaurantes y Bares señala:

No disponemos de estadísticas venezolanas sobre el número de restaurantes y bares que se han construido en un periodo determinado ni el porcentaje de los que han tenido éxito, pero en el medio se afirma de un promedio parecido al de Estados Unidos y estas certifican que de cada cuatro aperturas de restaurantes tres quiebran en el primer año debido especialmente a la mala comida, mal diseño y servicio, a la localización y errónea escogencia del sector de mercado y a una mala administración... pero los dueños de restaurantes y diseñadores opinan “que no hay que ser un genio para ser exitoso en este negocio” y señalan primordialmente “que un buen estudio de factibilidad aporta una base segura para el éxito del proyecto”.

A pesar de lo anteriormente expuesto, muchos emprendedores han decidido invertir en negocios de este tipo, bien sea ventas de comida rápida, a la carta, self-service, bar-restaurantes entre otros, ya que se ha evidenciado su rentabilidad cuando se encuentra en una zona turística de alta demanda. Este es el caso del sector El Valle de la ciudad de Mérida, el cual es visitado por gran cantidad de personas que van de diferentes sitios a apreciar su clima, cultura y atractivos naturales, considerándolo un lugar de esparcimiento en el cual, buscan disfrutar también de su gastronomía.

¹ <http://www.bcv.org.ve/c2/indicadores.asp>

Con la intención de aprovechar las oportunidades que ofrece el desarrollo de esta actividad turística de la región, y poder satisfacer las necesidades de esparcimiento de visitantes y habitantes de la ciudad de Mérida, surge una idea de negocio orientada al área de servicios de alimentos y bebidas, que pretende marcar la diferencia en los servicios culinarios existentes en la zona, a través de este concepto de Restaurante - Jardín, el cual propone una estructura y diseño acorde a su ubicación, con un ambiente tranquilo y agradable para disfrutar de la gastronomía tradicional. Atendidos por un personal capacitado para brindar el mejor servicio garantizando y recreando una experiencia extraordinaria. Para Parilli (2005) “La atmósfera del restaurante y las vivencias y sensaciones que inspire o provoque al cliente juegan un papel importante en el éxito del establecimiento”.

Para desarrollar el objetivo principal de la investigación, se desarrollaron tres apartados:

En el Apartado 1, se refiere el problema de la investigación, donde se plantea las razones que motivan la realización del proyecto además de describir la situación a estudiar. Adicionalmente incluye justificación, objetivos, delimitaciones y limitaciones.

En el Apartado 2, se describe la metodología de la investigación, se incorpora los procedimientos que son utilizados para la realización de la investigación. Así como las técnicas e instrumentos con su respectiva validación y las técnicas de procesamiento de los resultados.

En el Apartado 3, se realiza el análisis de resultados obtenidos mediante la aplicación de los instrumentos y se presenta el proyecto de Investigación, donde se muestra el estudio económico con su respaldo para asegurar que el mismo sea factible.

1. DESARROLLO DEL TRABAJO

1.1 Contextualización

El Estado Mérida se caracteriza principalmente por su diversidad geográfica, sus atractivos turísticos, por ser uno de los grandes centros culturales, artesanales y universitarios del país, permitiéndole tener actividades económicas como la agricultura, el turismo, la ganadería, la agroindustria, la truchicultura, y servicios asociadas a la Universidad de Los Andes y al Gobierno Regional y Nacional.²

Dentro de los lugares turísticos por excelencia se encuentra el Sector El Valle de la ciudad de Mérida, donde se aprecian lugares como: San Benito muy popular por sus pastelitos y la chicha andina (de maíz, fermentada), jugo de mora, morones, melindres, besitos, paledonias y conservas de coco, entre otras delicadeses, San Javier del Valle, donde se encuentra La Hospedería San Javier del Valle casa de retiros espirituales y lugar propicio para hacer caminatas, la sede del Colegio Fé y Alegría, donde se encuentra una tienda que ofrece los artículos fabricados por los alumnos y alumnas, Monterrey donde se pueden conseguir varios restaurantes, ventas de artesanía y licores artesanales, Truchicultura Valle Rey, parque temático donde el turista puede comer la trucha que el mismo pesca, posee un museo, un jardín de bonsái. En el punto más alto del Sector se encuentra el parador de La Culata, donde reúnen habitantes y visitantes para disfrutar del paisaje, es el límite entre El Valle y el Páramo a 2.900 m.s.n.m.

Se observa entonces, que la oferta gastronómica, se basa principalmente en platos típicos acordes a las tradiciones de la región, encontrándose establecimientos de venta de comida que varían desde sencillas paradas turísticas hasta restaurantes que ofrecen un menú más elaborado. Se puede hablar de aproximadamente 23 locales de comida, de los cuales 18 ofrecen comida tradicional de la región, entre éstos sólo 2 son restaurantes gourmet, los demás se especializan en comida internacional.

² <http://www.meridapreciosa.com/merida/economia.htm>

Es por ello que se plantea un concepto diferente, el cual consiste en la combinación de los servicios de un buen restaurante gourmet, con las características propias de un Jardín, logrando ofrecer a los clientes un ambiente tranquilo y agradable, para compartir y disfrutar de una diversa gama de platos, en armonía con la naturaleza a través de una particular decoración y estilo.

1.2 Planteamiento del Problema

La variedad paisajística existente en la zona, ha favorecido el desarrollo del turismo, lo que ha contribuido notablemente al crecimiento de la demanda de los servicios de restaurantes en general.

Con la intención de aprovechar la oportunidad de iniciar un negocio con estas características se desprende la siguiente pregunta: ¿Será viable la creación de un Restaurante – Jardín, ubicado en el sector El Valle, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida?

1.3 Justificación

La propuesta anterior se fundamenta en la idea de aprovechar el desarrollo turístico de la zona, con la evaluación de un modelo de negocio que posea características integradoras de las necesidades emergentes de los turistas, las bondades de la gastronomía, las tradiciones de la región y la escogencia de un sitio apropiado con una estética y estilo especial, una estructura y diseño pintoresco acorde a su ubicación, decorado bajo la temática de un jardín, en el cual los comensales podrán contemplar una variedad de plantas, arbustos, flores, raíces y fuentes, que le brindarán un ambiente cómodo, tranquilo y agradable a la hora sentarse a disfrutar de los platos de su preferencia, inspirados en este concepto. Determinando además si el mismo es sostenible en el tiempo, garantizando el retorno de la inversión y de esta manera su aporte al crecimiento económico de la región.

1.4 Objetivo General

Evaluar a través de un estudio de prefactibilidad financiera la creación de un Restaurante - Jardín en el sector El Valle, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida.

1.5 Objetivos Específicos

- Elaborar un estudio de mercado en el sector El Valle, Municipio Libertador, ciudad de Mérida.
- Estudiar los aspectos técnicos y operacionales necesarios para el funcionamiento del establecimiento.
- Realizar el estudio financiero para conocer la viabilidad de instalar el Restaurante-Jardín.

1.6 Alcance y Delimitaciones

Este estudio de prefactibilidad propone realizar un sondeo de mercado que refleje en forma aproximada el tamaño y ubicación del nuevo restaurante, así como su aceptación por parte de los futuros consumidores.

Otro aspecto importante que se debe abordar en este estudio, es la cuantificación de los requerimientos de inversión que plantea el proyecto y sus posibles fuentes de financiamiento. Finalmente, es necesario proyectar los resultados financieros y evaluar a través de indicadores de rentabilidad su viabilidad.

1.7 Conceptos Básicos

Prefactibilidad: En nivel de prefactibilidad se proyectan los costos y beneficios sobre la base de criterios cuantitativos, pero sirviéndose mayoritariamente de información secundaria. (Sapag, 2001, p.17)

La viabilidad económica busca definir, mediante la comparación de los beneficios y costos estimados de un proyecto, si es rentable la versión que demanda su implementación. El resto de este texto se concentra en el análisis de la viabilidad económica de proyectos en empresas en marcha. (Sapag, 2001, p.13)

Estudio de mercado: el estudio de mercado analizará tanto la demanda como la oferta en el área del proyecto, en sus condiciones actuales y potenciales para determinar las posibilidades del mismo, obtener información sistematizada para usar en el Estudio Técnico-Arquitectónico y en el Estudio Financiero para las acciones de comercialización. (Parilli, 2005, p.58)

Restaurante: Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. **(RAE)**

Cliente Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. **(RAE)**

Menú Carta del día donde se relacionan las comidas, postres y bebidas (RAE)

2. MARCO METODOLÓGICO

2.1 Tipo de Investigación:

El presente estudio tuvo como propósito desarrollar una propuesta basada en la metodología de proyecto factible, para la creación de un Restaurante - Jardín en el sector El Valle de la ciudad de Mérida. Según la U.P.E.L. (2010) un proyecto factible consiste en “...la investigación, elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo viable para solucionar problemas, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupos sociales...” (p21). El mismo se ubicó dentro del paradigma del enfoque cualitativo, y se evaluaron factores como el servicio, la satisfacción al cliente y la ubicación e instalaciones del restaurante. Esta propuesta se desarrolló en las tres primeras fases de la investigación: el diagnóstico, factibilidad y el diseño.

El proyecto supone que existe una demanda en el mercado de restaurantes del Sector El Valle de la ciudad de Mérida, siendo esta una zona turística importante, por lo que se espera que la creación del Restaurante Jardín pudiera ser factible, logrando ampliar la oferta gastronómica de la zona cubriendo las necesidades de turistas y habitantes de la región.

Para obtener la información, se realizó la investigación documental, por la sustentación de la misma con bases teóricas, visitando páginas web y redes sociales para conocer los restaurantes existentes. Por otra parte también se realizó la investigación de campo donde se realizaron visitas a la zona, encuestas a futuros consumidores y entrevistas a expertos en el tema gastronómico. Según Arias (2006) la investigación de campo consiste en “la recolección de datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna” (p.31). Esta investigación es considerada de campo, pues se presenta a través de la búsqueda de información sin la manipulación de variables. Por consiguiente, permite la recolección de datos directos a los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos.

- **Fase 1: Estudio Diagnóstico.**

La población es definida por Arias (2006), como “un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas la conclusiones de la investigación. Esta queda delimitada por el problema y por los objetivos del estudio”, Bernal (2000), la define como “la totalidad de elementos o individuos que tiene ciertas características similares y sobre las cuales se desea hacer inferencia o unidad de análisis” (p. 158). Por su parte la muestra se define como “un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible” (Arias, 2006, p.83). “Una parte del todo que llamamos universo y que sirve para representarlo” (Sabino, 1992, p.99).

Para realizar el estudio diagnóstico se seleccionaron dos poblaciones: 1- Habitantes y turistas de la ciudad de Mérida y un Gerente de Restaurante 2- Los comercios o negocios de comida ubicados dentro del Sector el Valle.

Muestra 1-A: Según el Instituto Nacional de Estadística (Censo 2011), la población de la ciudad de Mérida es 213.962 *habitantes*. Se calculó la muestra mediante la aplicación de la siguiente fórmula (Ramírez, 2003)

$$n = \frac{(Z)^2 \times N \times P \times Q}{e^2 \times (N-1) + (Z)^2 \times P \times Q}$$

Donde:

n = es el tamaño de la muestra

Z = es el nivel de confianza 1.96

P = es la probabilidad de éxito 0.5

Q = es la probabilidad de fracaso 0.5

N = tamaño de la población 213.962

e = precisión de error 0.05

$$n = \frac{1.96^2 \times 213.962 \times 0.5 \times 0.5}{(0.05)^2 \times (213.962-1) + (1.96)^2 \times 0.5 \times 0.5} \quad n= 383.32 \text{ habitantes}$$

En esta fase diagnóstico se construyó y aplicó el instrumento tipo cuestionario de opinión (ver Anexo 1), el cual Arias (2006), señala “es la modalidad de encuestas que realiza de forma escrita mediante un instrumento o formato en papel contentivo de una serie de preguntas” (p 67), constituido de 14 preguntas, tipo mixtas aplicado a una población sugerida por los autores de 100 personas de la muestra obtenida (383,32) por la fórmula antes expuesta. Con esta muestra se buscó abarcar y dar cumplimiento al primer objetivo del Trabajo Especial de Grado basado en el estudio de mercado así como parte del segundo objetivo del estudio técnico-organizacional (Cliente, Producto, Precio, Localización).

Muestra 1-B: por su parte el número de comercios de comida en el sector El Valle, según CORMETUR (Información obtenida el 20 de Julio de 2015, en la oficina principal de la Corporación Merideña de Turismo), es de 29 locales. Se observaron un total de 3 restaurantes, que a criterio de los autores guardaban mayor relación con la propuesta del Trabajo Especial de Grado, donde se aplicó una segunda encuesta (Anexo 2). Con esta muestra se buscó realizar visitas a diferentes restaurantes para conocer su infraestructura física como parte del segundo objetivo del estudio técnico.

Muestra 2-A: Por último, se aplicó la técnica de entrevista (Anexo 3), según Sabino (1992) “es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos para una investigación” (p. 116), mediante la cual se conoció la opinión de un especialista en el área (Dueño de Restaurante en la ciudad de Mérida), con la intención de obtener información importante y adicional que corroboren los resultados y suministren mayor detalle sobre lo estudiado en las dos muestras anteriores.

3. PROYECTO.

3.1 Síntesis.

Evaluación de un modelo de negocio con la idea de aprovechar las ventajas turísticas del sector “El Valle”, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida, orientado al área de servicios de comida, se trata de un Restaurante - Jardín, el cual combina bondades de la gastronomía tradicional merideña, junto con la escogencia de un sitio apropiado para resaltar los atractivos naturales de la zona, ofreciendo un ambiente único, pintoresco, acorde a su ubicación, decorado bajo la temática de un jardín, donde el comensal encontrará un clima de montaña tranquilo y agradable a la hora sentarse a disfrutar de los platos de su preferencia, inspirados en este concepto.

3.2 Aspectos generales del proyecto.

3.2.1 Ubicación dentro del marco de la economía

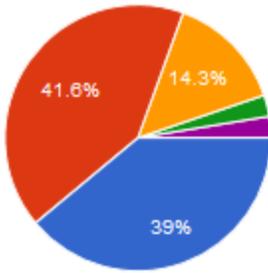
El Banco Central de Venezuela (BCV) publica estimaciones trimestrales del Producto Interno Bruto (PIB) clasificado por actividad económica, dentro del cual se puede ubicar al negocio de los restaurantes acompañado de otras actividades como la agricultura privada, hoteles privados y actividades diversas públicas.

3.2.2 Estudio de Mercado

3.2.2.1 Resultado de la Muestra 1-A

Para obtener la información, se aplicaron 100 encuestas, de las cuales se obtuvo 77 respuestas que permitieron conocer la opinión de habitantes y turistas de la ciudad de Mérida, como se muestra a continuación:

1. Edad



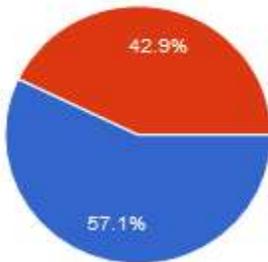
De 20 a 30 años	30	39%
De 31 a 40 años	32	41.6%
De 41 a 50 años	11	14.3%
De 51 a 60 años	2	2.6%
Más de 60 años	2	2.6%

Gráfico 1. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Para determinar el perfil demográfico de la muestra, se tiene que el 41,6% son personas entre 31 y 40 años, el 39% corresponde a personas entre los 20 y 30 años, y un 19,5% son mayores de 40 años de edad.

Conclusión: Esta información permite enfocar la mercadotecnia hacia el sector adulto-joven de la sociedad, identificando como el target aquellas personas con edades comprendidas entre 31 y 40 años de edad.

2. Sexo



Femenino	44	57.1%
Masculino	33	42.9%

Gráfico 2. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se puede apreciar a través de este resultado que la mayoría de las personas que respondieron la encuesta y visitan restaurantes son del sexo femenino 57,1% y el 42,9 % corresponde al sexo masculino.

Conclusión: Las estrategias de mercado deben estar enfocadas principalmente en la captación del interés de clientes de sexo masculino.

3. ¿Asiste Ud. a restaurantes?

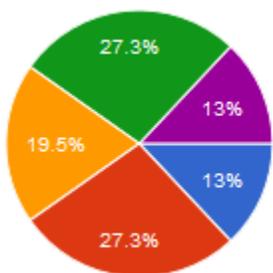


Si	77	100%
No	0	0%

Gráfico 3. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se puede apreciar que el 100% de las personas encuestadas asiste a restaurantes.
Conclusión: con lo cual se aprecia que es un negocio con potencial de éxito.

4 ¿Con qué frecuencia?

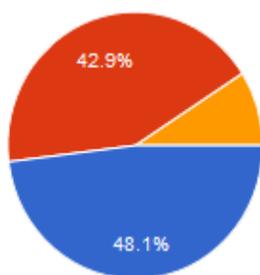


Dos veces por semana	10	13%
Una vez a la semana	21	27.3%
Cada 2 semanas	15	19.5%
Una vez al mes	21	27.3%
Cada dos meses o más	10	13%

Gráfico 4. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se observa que en cuanto a la frecuencia el resultado es bastante variado, se puede destacar que una vez a la semana y una vez al mes es la concurrencia con mayor porcentaje 27,3%.

5. ¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?



De 500 a 1.500 bolívares	37	48.1%
De 1.501 a 2.500 bolívares	33	42.9%
Más de 2.500 bolívares	7	9.1%

Gráfico 5. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se preguntó sobre la disposición de pagar por un plato, y el 48,1% opinó poder pagar entre los 500 y 1.500 bolívares por plato, el 42,9% podría pagar entre los 1.501 y 2.500 bolívares por plato, y el 9% lo consideró poder pagar más de 2.500 bolívares. Este factor da una idea sobre la disposición y capacidad de pago del consumidor, de manera de fijar el precio más acorde, respecto a los costos asociados y los ofrecidos por demás restaurantes de la zona.

Conclusión: el valor de los platos deben oscilar de 500 hasta 2500 Bs.

6. ¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?

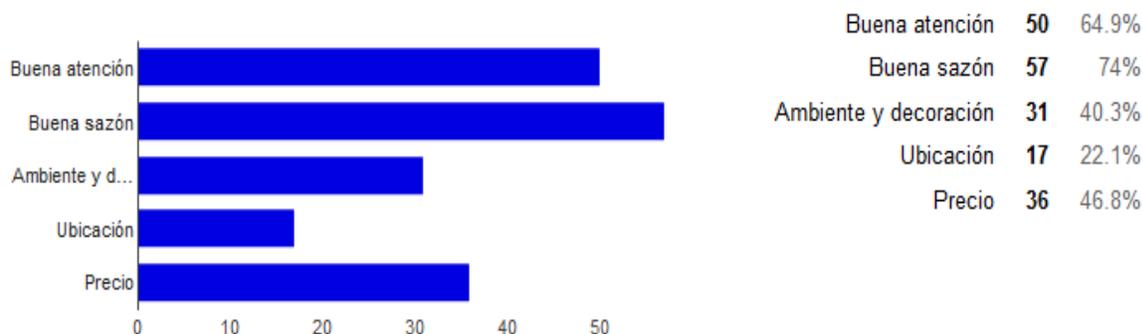


Gráfico 6. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

De acuerdo con los gustos y preferencias al momento de elegir un restaurante, el 74% consideró más importante buena sazón, y un 64.9% buena atención,

Conclusión: se prestará especial atención al servicio prestado y la calidad y sabor de los platos ofrecidos.

7 ¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?



Gráfico 7. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

En el mismo orden de ideas, de acuerdo con las preferencias de las personas entrevistadas, esta vez en cuanto al ambiente, el 62.3% de los encuestados se inclinan por un ambiente variado.

Conclusión: se ofrecerá un ambiente accesible a distintos gustos sin alejarse de la temática del Jardín

8 ¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín

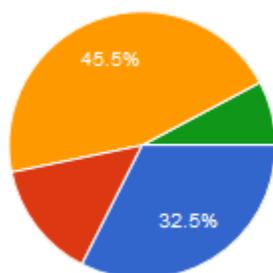


Gráfico 8. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se les preguntó a los habitantes y turistas de la ciudad de Mérida si les gustaría un Restaurante Jardín en el sector El Valle y el 98,7% fue receptivo con respecto a la idea de crear este tipo de restaurante, solo un pequeño porcentaje opinó de forma opuesta a la idea 1,3%.

Conclusión: la propuesta se muestra interesante y permite continuar con el desarrollo de la misma.

9. ¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?



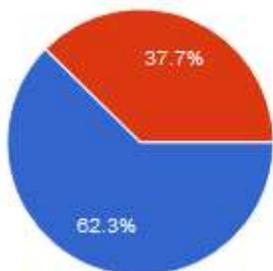
Internacional	25	32.5%
Mediterránea	11	14.3%
Comida tradicional	35	45.5%
Comida Rápida	6	7.8%

Gráfico 9. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

La preferencia de los entrevistados ha sido comida tradicional con un 45.5%.

Conclusión: este dato confirma la buena aceptación de parte de los encuestados al ofrecer un menú de comida tradicional.

10. ¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?



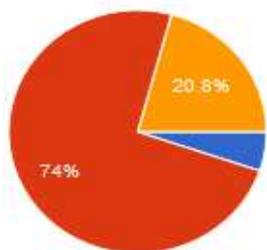
Si	48	62.3%
No	29	37.7%

Gráfico 10. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

De igual modo se consultó acerca de la concurrencia de los encuestados a restaurantes de comida tradicional gourmet, a lo que el 62,3% respondió positivamente.

Conclusión: se observa que el estilo gastronómico que se pretende implantar es acertado.

11. De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?



Desayuno	4	5.2%
Almuerzo	57	74%
Cena	16	20.8%

Gráfico 11. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Se evidencia claramente que la preferencia de los encuestados con 74%, es la opción de Almuerzo. Con estos datos se selecciona el horario de funcionamiento del Restaurante.

Conclusión: se ofrecerán almuerzos como primera opción.

12. ¿Cuál es el postre de su preferencia?

Tortas: frias, marquesas, de chocolate etc.	34	44,16%
Quesillo	12	15,58%
Pie de limón, mazana, lima	9	11,69%
Brownie con helado, Volcán de Chocolate	7	9,09%
Tiramisú	6	7,79%
Helado	3	3,90%
Arroz con leche	2	2,60%
No especifico	1	1,30%
Postres caseros	1	1,30%
Fresas con crema	1	1,30%
Crema catalana	1	1,30%

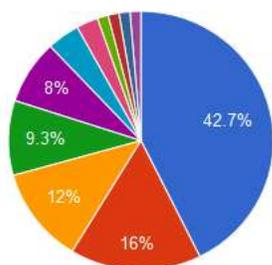


Gráfico 12. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

También se consultó acerca de la preferencia de postres de los encuestados, obteniendo como resultado que el 44,16% prefiere distintos tipos de Tortas, el 15,58% Quesillo, un 11,69% Pie de diferentes sabores, el 9,09% Brownie con Helado, Volcán de chocolate, y un 7,79% Tiramisú, considerando estas opciones como las más relevantes, el resto representa 11,69% de las opciones.

Conclusión: dentro de los postres que vaya a ofrecer el restaurante, se incluirán torta tres leches y quesillo.

13. ¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?



Gráfico 13. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Conclusión: A pesar de que al realizar la consulta de sobre el interés de los encuestados en el servicio de comida para llevar (delivery), y el resultado obtenido haya sido afirmativo en un 74%, se aclara que no ofrecerá este servicio, el sector seleccionado resulta poco práctico para ello por encontrarse retirado de la ciudad además que la intención es que los clientes disfruten la comida y la atención del establecimiento.

14. De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?



Gráfico 14. Instrumento aplicado durante el mes de Julio de 2015

Conclusión: En cuanto a ubicación sugerida para el restaurante, La Culata el lugar preferido por el 46.8% de las personas encuestadas, lo que determina la ubicación que tendrá el establecimiento.

2.2.2.2 Resultado de la Muestra 1-B

Se visitaron tres (3) restaurantes diferentes para conocer su infraestructura física, como parte del segundo objetivo (estudio técnico), observándose que los locales seleccionados poseen una infraestructura propia de la zona, con decoraciones rústicas, techos de teja, puertas, mesas, y sillas de madera, cocinas poco sofisticadas, con capacidad promedio máxima para atender 65 personas, con dos meseros disponibles, y dos cocineros, una persona encargada de la caja. Solo uno contaba con estacionamiento exclusivo para los clientes, el horario de atención de 8:00 am a 7:00 pm en temporada Alta, y de 8:00 am a 4:00 pm en temporada baja, el personal rota según la temporada alta o baja trabajando 2 turnos en caso de la temporada alta con días de descanso conforme a las exigencias de ley. Otro aspecto importante es que contaban con punto de venta. Todos ofrecían un menú de comida tradicional, desayunos criollos, pasteles, cachapas, jugos, chicha andina, y almuerzos como cochino frito, trucha etc., postres fresas con crema y tortas caseras.

3.2.2.3 Resultado de la Muestra 2-A

A través de la técnica de entrevista se pudo conocer la opinión de un Dueño de Restaurante, especialista en el área del cuales se pudo obtener la siguiente información:

1. ¿Cómo considera que se puede captar la fidelidad del cliente?

Se puede captar fidelidad a través de calidad ante que la cantidad, en todos los aspectos desde la atención hasta la comida y el confort dentro del restaurante.

2. ¿Cuál es la clave del éxito en este tipo de negocios?

El éxito está en la calidad de servicio (desde que se entra al el estacionamiento hasta el momento de decir vuelva pronto), precios competitivos, buena comida, limpieza del lugar y un concepto bien definido.

3. ¿Qué se necesita para que el cliente se considere bien atendido?

Todo comienza por una buena cocina, cualquier otra cosa puede ser excusada alguna vez pero una mala comida nunca será bien vista.

4. ¿Es determinante la decoración y el estilo del restaurante en la experiencia de los comensales?

Diferenciación y entretenimiento para los comensales que esperan intrínsecamente estos extras.

5. ¿Cómo está conformado el equipo de trabajo del restaurante, y cuáles son los rasgos más importantes que deben tener?

Depende del tamaño del local y el número de clientes estimado a atender, la estructura puede variar inmensamente. Grandes restaurantes, franquicias a nivel mundial tienen estructuras organizacionales. Dependiendo del menú que se va a ofrecer y los equipos que posea “El restaurante”, se podrá determinar la cantidad de personas. También depende del tipo de establecimiento, (Posee una barra, tiene licencia de licores, es un self-service o no?).

6. ¿Considera que proveerse de equipos y utensilios sofisticados de cocina, entre otros que puedan existir en el restaurante, mejoraría la calidad de servicio a los comensales?

Si influye mucho, reduce los tiempos de trabajo, reduce la cantidad de personal, aumenta el tiempo de preservación de los productos, calidad en los productos, reduce el porcentaje de costo de venta.

7. ¿Cómo promociona su negocio?

- Redes Sociales
- Volantes
- Un evento de apertura para comensales del área.
- Página Web
- Carta de ofertas mensual
- Branding, colocar en displays del restaurante como televisores, fotos del menú y promociones existentes.

3.2.2.2 Identificación del producto.

Los productos que ofrece el Restaurante-Jardín se encuentran en un variado menú, que se obtuvo como resultado de la escogencia de platos tradicionales preparados con productos seleccionados bajo estándares de alta cocina y las características de la comida gourmet. Además de brindar excelentes platos, el restaurante ofrecerá una grandiosa atención y servicio a la mesa, ofreciendo a sus clientes un ambiente en el que se resalta las bellezas naturales de la zona, decorado bajo la temática de un jardín, donde el comensal encontrará un clima de montaña tranquilo y agradable a la hora sentarse a disfrutar de un almuerzo ó cena según la opción de su preferencia, ofreciéndole una experiencia única.

3.2.2.3 Menú

El menú estará conformado por una selección de recetas tradicionales de la región Andina y los platos presentados al estilo gourmet, a continuación una descripción de cada uno de ellos.

3.2.2.3.1 Entradas

- Mix de Arepitas: arepitas típicas de la región de harina de trigo, harina de maíz pelado, y harina de trigo integral, presentadas en tamaños mini y acompañadas de dips de natilla, queso de cabra con albahaca y reducción de papelón.

Ingredientes: (10 raciones de 6 unidades c/u)

De trigo:

- 500 gr de harina de trigo todo uso
- 100 gr cucharadas de leche en polvo
- 150 gr cucharada de mantequilla
- 200 gr de azúcar
- 2 huevo
- 100 gr de afrecho
- 100 ml de agua

De maíz (20)

- 250gr de harina de maíz pilado
- 250 ml de agua
- 20 gr cucharadita de Sal
- 1 huevo

- Buñuelos de plátano y yuca con natilla.

Ingredientes: (25 unidades)

- $\frac{3}{4}$ de kilo de yuca
- $\frac{3}{4}$ de kilo de plátano maduro
- 3 L de agua
- 150 gr de sal
- 50 gr de canela en polvo
- 150 gr de queso ahumado rallado
- 2 huevos
- 5 yemas de huevo
- 500 ml de aceite para freír.

- Mix de pastelitos andinos: pastelitos de maíz y tocineta, ajo porro y queso mozzarella, y de champiñones al ajillo.

Ingredientes: (8 raciones de 6 unidades c/u)

- ½ de kilo de harina todo uso
- 75 gr de sal
- 3L de agua
- 1 huevo entero
- 5 yemas de huevo
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 200 ml de taza de agua
- 200 gr de queso mozzarella
- 10 gr de pimienta
- 100gr de ajo porro
- 100 gr de maíz dulce
- 100 gr de tocineta
- ½ litro de aceite

- Ceviche de champiñones

Ingredientes: (4 porciones)

- 600 gr de champiñón de parís.
- 10 gr de ajo.
- 10 gr de cilantro
- 100 gr de cebollas moradas en juliana
- 20 gr de ají amarillo
- 20 gr de ají dulce
- ¾ de taza de jugo de limón
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta

3.2.2.3.2 Sopas

- Pizca Andina

Ingredientes: (4 porciones)

- 150 gr de cebolla
 - 150 gr de mantequilla
 - 5 gr de ajo.
 - 1 L de consomé de carne
 - 25 gr sal
 - 5 gr de pimienta
 - 10 ml de salsa inglesa
 - 8 ramas de cilantro
- Sopa de cebolla
 - Ingredientes: (6 porciones)
 - 1 ½ kg de cebolla
 - 100 gr de mantequilla
 - 45ml de aceite
 - 10 gr de harina todo uso
 - ½ taza de vino blanco seco
 - 1 L de consomé de carne
 - 10 gr de pimienta blanca molida
 - 10 gr de sal
 - 12 rebanadas pequeñas y delgadas de pan francés
 - 60 gr de queso parmesano
- Sopa de piña
 - Ingredientes: (4 porciones)
 - 2 kg de piña
 - 30 gr de maicena
 - 18 gr de azúcar
 - 17 gr de jugo de limón
 - 10 gr de mantequilla
 - 100 gr de pasas
 - 250 ml de vino tinto

- Crema de Calabacín

Ingredientes: (1 porción)

- 125 gr de calabacín
- 250 ml de leche líquida
- 250 ml de consomé de pollo
- 20 ml de aceite de oliva
- 10 gr de harina de maíz
- 125 ml de crema de leche
- 1 cucharada de queso parmesano
- 1 papa
- Sal
- Pimienta

3.2.2.3.3 Ensaladas

- De aguacate, tomate y berros.

Ingredientes: (6 porciones)

- 60 ml de aceite de oliva
- 30 ml de vinagre
- 60 ml de agua
- 8 gr de sal
- 5 gr de pimienta blanca molida
- 8 gr de azúcar
- 8 gr de mostaza
- 100 gr de cebolla
- 1 kg de aguacate
- 200 gr de berros
- 1kg de tomate.

- De la montaña:

Ingredientes: (6 porciones)

- 450 gr de remolacha.
- 2 L de agua
- 250 gr de champiñones frescos de parís
- 2 limones
- 150gr de cebolla
- 15 gr de ajo
- 5 gr de almendras fileteadas y tostadas
- 200 gr de queso de cabra en cubitos
- 200 ml aceite de oliva
- 30 ml de vinagre
- 15 gr de mostaza
- 45 gr de azúcar
- 5 gr de sal
- 2 gr de pimienta blanca molida
- 30 ml de agua helada.

- Ensalada de cítrica

Ingredientes: (8 porciones)

- ½ Kg lechuga pequeña
- 2 toronjas (picadas en cuadritos)
- 2 naranjas
- 200 gr queso de cabra
- 250 gr mangas verdes (picadas en cuadritos)
- 250 gr de maíz blanco sancochado
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal al gusto

3.2.2.3.4 Principales

- Solomillo de ternera con ajo porro y salsa de mora.

Ingredientes: (1 porción)

- 150 gr de solomillo de ternera.
- 150 gr de ajo porro
- 150 gr de moras
- 70 ml de vino de mora
- 125 ml de consomé de carne
- 20 ml cucharadita de miel de abeja
- 7 gr cucharadita de mantequilla
- 12 ml de aceite de oliva
- 25 gr sal
- 10 gr de pimienta

- Cordero a la mostaza y menta

Ingredientes: (20 porciones)

- 10 unidades de Cuello de cordero entero
- 200 gr de menta fresca
- 270 gr mostaza antigua
- 160 ml de salsa inglesa
- 120 ml de salsa de soja
- 270 ml de aceite de oliva
- 60 gr de Maicena
- 150 gr sal
- 50 pimienta
- 4,3 L

- Costilla de cerdo con salsa Barbacoa

Ingredientes: (20 porciones)

- 4 unidades de costillas de cerdo (sin cortar)
- 2 naranjas
- 2 kg de salsa barbacoa
- 250 gr de sal

- 2 L de agua
- Trucha al Horno
 - . Ingredientes: (20 porciones)
 - 20 unidades de trucha de aproximadamente
 - 1 ½ kg de tomates maduros
 - 3 kg de papas
 - 200 gr de ajo
 - 1 Kg de Cebolla
 - 250 gr tomillo
 - 250 gr de romero
 - 400 ml de aceite de oliva
 - 150 gr sal
 - 150 gr pimienta

3.2.2.3.4.5 Postres

- Torta Tres Leches
 - Ingredientes: (6 porciones)
 - 50 Kg de harina de trigo leudante
 - 25 ml de vainilla
 - 10 gr cucharada de polvo para hornear
 - 4 huevos
 - 250 gr de azúcar
 - 125 gr de leche en polvo
 - 397 gr de leche evaporada
 - 397 gr de leche condensada
 - 397 gr de crema de leche
 - 250ml de leche líquida
 - 3 claras de huevo
 - 125 gr de azúcar
- Quesillo de Chocolate
 - Ingredientes: (6 porción)

- 750 gr de azúcar.
 - 500 ml de agua
 - Un limón
 - 120 gr de chocolate semidulce
 - 8 huevos
 - 750 ml tazas de leche líquida
 - 794 gr de leche condensada
- Fresas con vinagre de vino tinto
 - Ingredientes: (20 porciones)
 - 2 kg de fresas
 - 240 ml de vinagre de vino tinto
 - 600 gr de azúcar
 - 210 ml de agua
- Curruchete
 - Ingredientes: (10 porciones)
 - 500 gr panelas
 - 500 ml de miche
 - 500 gr de queso ahumado
 - 500 gr de pan
 - 100 gr de guayabita
 - 100 gr clavito
 - 100 gr canela

3.2.2.3.3.5 Bebidas

- Jugos Naturales
 - Ingredientes: (1 vaso)
 - 150 gr de Fruta
 - 200ml de Agua
 - 40 gr de azúcar

- Papelón con Limón

Ingredientes: (8 Vasos)

- 500 gramos de panela
- 250ml de jugo de limón
- 1 ½ litro de agua

- Té de Jamaica

Ingredientes: (4 vasos)

- 100gr de Té de Jamaica
- 1 L de Agua
- 4 Limones
- 100 gr de Azúcar

- Refrescos
- Agua Mineral

3.2.2.3.3.6 Vinos y Licores

- Tinto de Verano

Ingredientes: (8 Vasos)

- 1 L de Vino tinto
- 250 ml de jugo de limón
- 1 Soda

- Vinos
- Cerveza

3.2.2.4 Materia Prima

La materia prima consiste en todos los insumos necesarios para la elaboración de los platos presentados en el menú. Son productos especialmente seleccionados de acuerdo al estilo Tradicional Gourmet del Restaurante Jardín.

Tabla 1 **Abarrotes**

Nombre del Insumo	Unidad
Aceite	L
Aceite de oliva	L
Azúcar	Kg
Chocolate polvo	Kg
Chocolate semidulce	Kg
Consomé de Carne	L
Consomé de Pollo	L
Flor de Jamaica	Kg
Maicena	Kg
Mantequilla	Kg
Mayonesa	Kg
Miel de abeja	L
Mostaza	Kg
Mostaza antigua	Kg
Natilla	Kg
Panela	Kg
Pasas	Kg
Salsa de barbacoa	Kg
Salsa inglesa	L
Salsa soja	L
Vainilla	L
Vinagre	L
Vinagre de vino tinto	L
Agua mineral	L
Agua potable	L

Tabla 2. **Bebidas**

Nombre del Insumo	Unidad
Cerveza	Unid
Hielo	Unid
Jugo de limón	L
Miche	L
Refrescos	Unid
Soda	Unid
Vino blanco seco	L
Vino de Mora	L
Vino tinto	L

Tabla 3. **Carnes Frías**

Nombre del Insumo	Unidad
Tocineta	Kg

Tabla 4. **Carnes, Aves y Pescados**

Nombre del Insumo	Unidad
Carne Molida de Res	Kg
Costilla de cerdo	unid
Cuello de Cordero	unid
Solomillo de Ternera	Kg
Trucha	Kg

Tabla 5. **Especias y Hierbas**

Nombre del Insumo	Unidad
Adobo	L
Canela en polvo	Kg
Canela en rama	Unid
Clavito	Kg
Guayabita	Kg

Tabla 5. Especias y Hierbas

Nombre del Insumo	Unidad
Pimienta	Kg
Pimienta blanca molida	Kg
Romero	Unid
Sal	Kg
Tomillo	Kg

Tabla 6. Frutas

Nombre del Insumo	Unidad
Fresas	Kg
Limón	Unid
Manga	Kg
Melocotón	Kg
Moras	Kg
Naranjas	Unid
Piña	Kg
Toronja	Unid

Tabla 7. Lácteos

Nombre del Insumo	Unidad
Crema de leche	Kg
Huevos	Unid
Leche condensada	Kg
Leche en polvo	Kg
Leche evaporada	Kg
Leche líquida	L
Queso ahumado	Kg
Queso de cabra	Kg
Queso mozzarella	Kg

Tabla 7. **Lácteos**

Nombre del Insumo	Unidad
Queso parmesano	Kg

Tabla 8. **Pan, Cereales y Harinas**

Nombre del Insumo	Unidad
Afrecho	L
Almendras fileteadas y tostadas	Kg
Harina de maíz pilado	Kg
Harina de trigo leudante	Kg
Harina de trigo todo uso	Kg
Pan	Kg
Polvo para hornear	Kg

Tabla 9. **Sopas y Granos**

Nombre del Insumo	Unidad
Maíz Blanco	Kg
Maíz dulce	Kg

Tabla 10. **Verduras**

Nombre del Insumo	Unidad
Aguacate	Kg
Ají amarillo	Kg
Ají dulce	Kg
Ajo	Kg
Ajo porro	Kg
Berenjenas	Kg
Berros	Kg
Calabacín	Kg
Cebolla	Kg

Tabla 10. **Verduras**

Nombre del Insumo	Unidad
Cebolla Morada	Kg
Champiñones de París	Kg
Cilantro	Kg
Lechuga	Kg
Menta fresca	Kg
Papa	Kg
Perejil	Kg
Pimentón	Kg
Plátanos	Kg
Remolacha	Kg
Tomate	Kg
Yuca	Kg
Zanahoria	Kg

3.2.3 Estudio Técnico y Operacional

El estudio técnico se llevó a cabo para conocer la factibilidad técnica y operacional de la fabricación de los productos que ofrece el Restaurante-Jardín. Los aspectos que conforman este estudio son: Localización del Restaurante, Tamaño del Local, Distribución del Local, Flujo de Servicio, Mobiliario y Equipos, Turnos, Estructura Organizativa, Bases Legales.

3.2.3.1. Localización:

Según resultado obtenidos en la Muestra 1A, se evidencia que la Localización preferida por el 46% de las persona encuestadas es la Culata, por lo que se plantea instalarlo en este lugar

3.2.3.1.3 Tamaño del Local:

Se plantea un local para atender a un promedio de 60 personas, para lo que se estima un área de 250m² que incluyen infraestructura, estacionamiento y jardín. Tomando en cuenta que las normas COVENIN en Venezuela exigen un mínimo de 2m² por persona para el área de todo el restaurante.

3.2.3.1.4 Distribución del local:

El área es de 250m² y su distribución se muestra a continuación:

Distribución interna del Restaurante 150m²

- Área de mesas 50 m²
- Área de espera 15m²
- Cocina 35 m²
- Baños 16 m²
- Almacén 24m²
- Áreas de Jardín 30m²

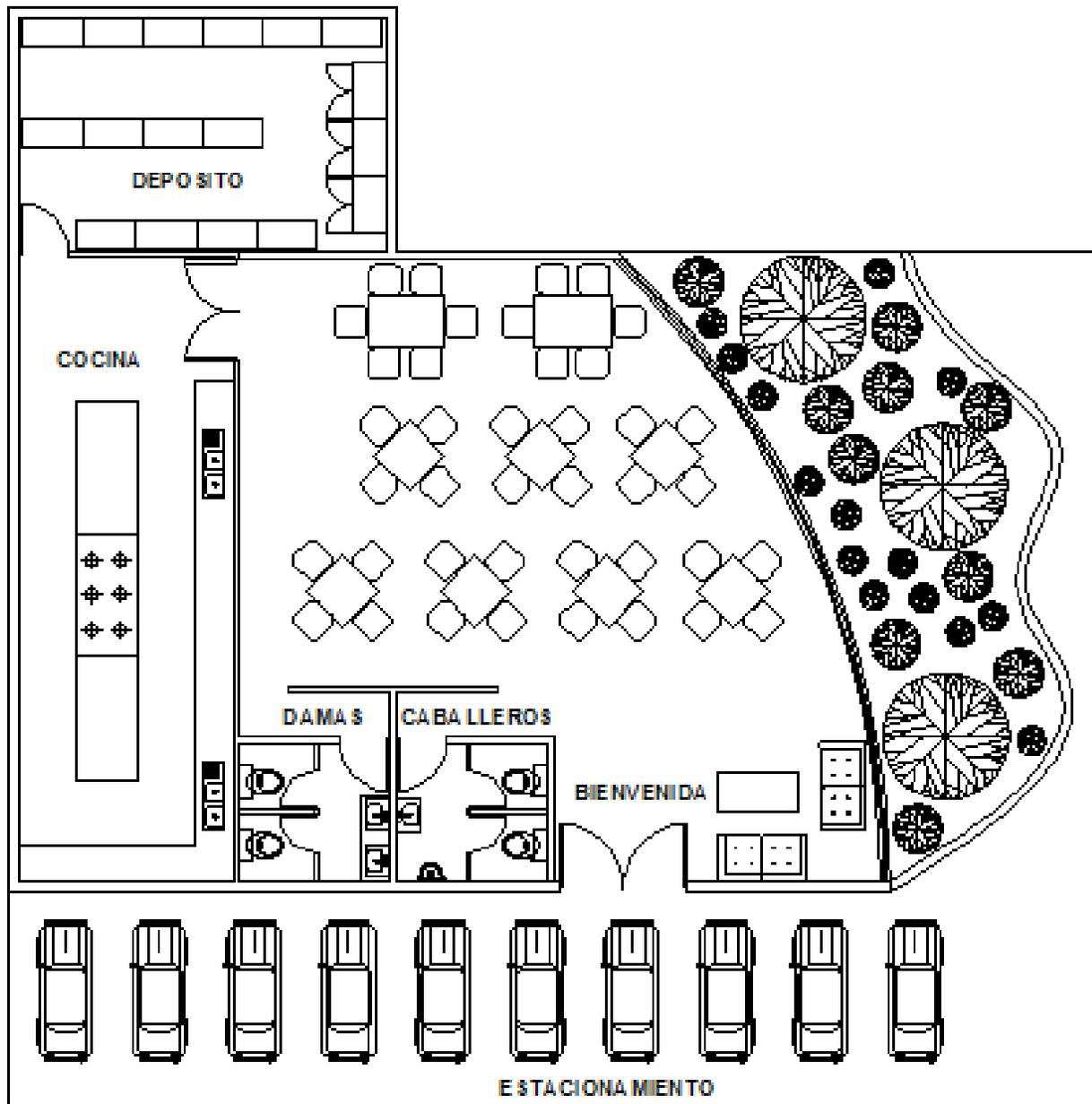


Figura 1. Distribución del Local. Escala 1:100

3.2.3.1.5 Servicio:

Entre los servicios que se consideran indispensables para la instalación del Restaurante-Jardín se tienen:

Energía eléctrica, Agua, Gas, Aseo, Servicio telefónico, punto de venta e Internet Wifi.

3.2.3.1.6 Flujo de Servicio

A continuación se presenta el diagrama de flujo del proceso basado en las normas ANSI, desde el momento en el que el cliente llega al local (con o sin auto) hasta que éste se retira del mismo. Se describen las operaciones que realiza el cliente, las etapas por las que pasa, y las decisiones que tiene que tomar al momento de adquirir los productos (es decir los platos de comida, entradas, postres, etc.)

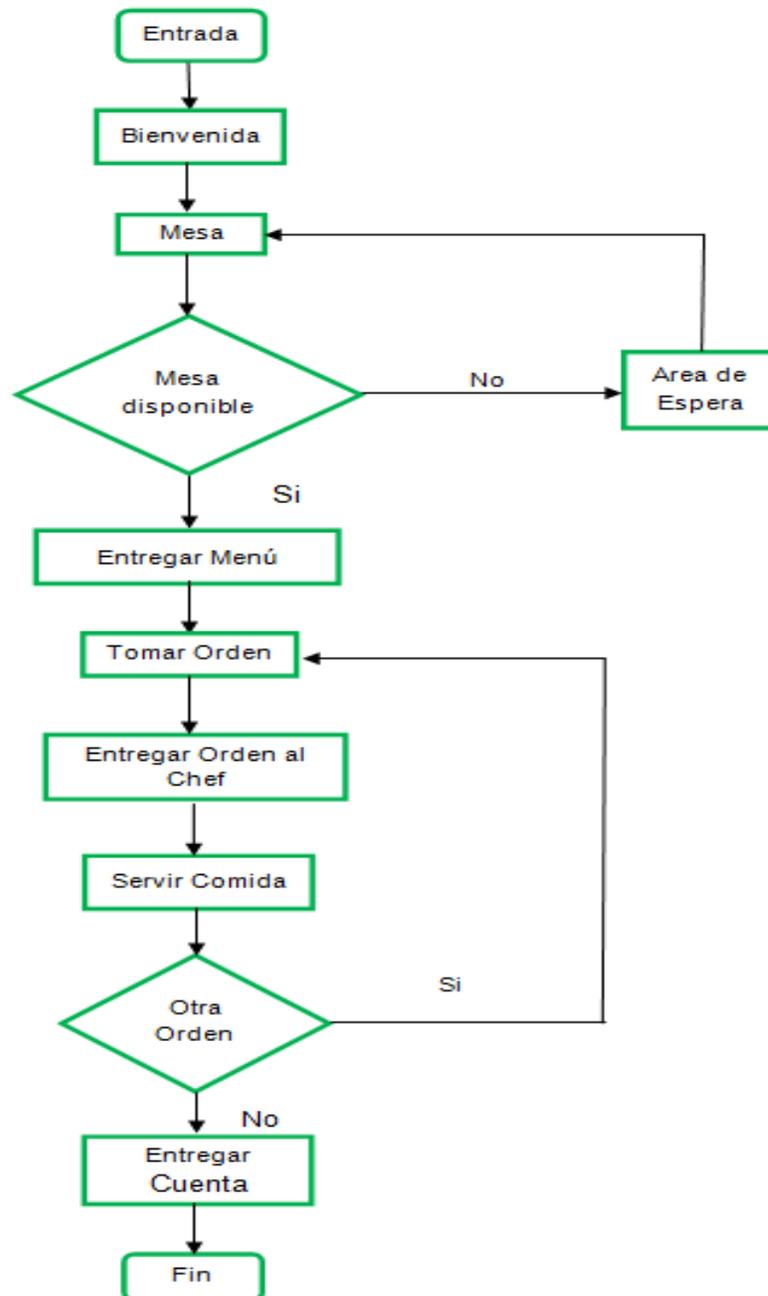


Figura 2. Flujo de Servicio

El cliente llega al área de bienvenida, de haber mesa disponible pasa a la misma, de lo contrario pasa al área de espera donde encontrará confortables muebles que harán de su espera un momento agradable. Una vez ubicado en mesa, recibirá el menú, se le comentara brevemente la elaboración de los platos en el caso que tenga dudas, se tomará su orden, la cual será entregada al chef. Ya preparados los platos ordenados por el cliente le serán llevados a la mesa, al culminar la comida, el mesero consultara al cliente si desea consumir algo más, si la respuesta es positiva se toma la nueva orden, de lo contrario se trae la cuenta y finaliza el servicio.

3.2.3.1.7 Mobiliario y Equipos:

Los mobiliarios y equipos están conformados por todos los activos relacionados con el proceso de producción del Restaurante-Jardín.

No existen normas específicas sobre mobiliario pero para seleccionar y proveerse de estos, se tomaron en cuenta los siguientes aspectos considerados como más importantes:

- El mobiliario debe estar apropiado en relación a la empresa, el servicio que ofrece, al diseño y la decoración, de manera que no estorben.
- El diseño de los muebles y/o aparatos del mobiliario deben ser lo más cómodo posibles para el cliente, además de ser fácil uso para el trabajador.
- Los materiales de fabricación del mobiliario deben ser resistentes, ligeros, de fácil manejo, con la finalidad que permitan una nueva distribución, la limpieza diaria y por lo consiguiente, su movilización y conservación.
- La elección debe ser en modelos y tamaños normalizados, para facilitar la reposición de estos en caso de roturas o estados deficientes.
- La capacidad con la que cuenta el establecimiento.
- Que el mobiliario y equipo sea realmente útil
- Posibilidades de inversión.

Tabla 11. Mobiliario y Equipos:

Descripción	Cantidad
Refrigeradora industrial 6 puertas (1,60m x 1m)	1
Congelador horizontal (1,50m*0,80m) 200 l	1
Horno Semi Industrial a gas (0,80*0,70m)	1
Cocina industrial de 4 hornillas, plancha gratinadora y horno (1,76m * 1,76m)	1
Freidor industrial, a gas de 21 litros (0,33m *0,33m)	1
Campana industrial de acero inoxidable	1
Microondas	2
Licuada de 3 velocidades	4
Exprimidor de jugos manual	1
Estantería de 4 niveles de acero inoxidable (1,60m*1,00m)	3
Lavadero Industrial de 3 tinas (1,76m*1,76m)	2
Cuelga ollas de pared	4
Tablas de polietileno para picar 60*40*1,5 cm	6
Mesa de trabajo 2m	1
Cuchillos de cocina	10
Pinzas	5
Termómetro de cocina	2
Balanza hasta 5 kg	2
Balanza de colgar	1
Cucharones de acero inoxidable 270 cc	4
Escurreidor industrial 1 m	2
Juego de cubiertos	100
Juego de ollas, 15 Piezas	1
Ollas	5
Platos llanos de melamina de 25 cm	60
Platos hondos	60
Platos para postres	60
Platos para entradas	40
Sofá para la recepción	1
Silla colgante tipo hamaca para la recepción	2
Mesas cuadradas para 2 personas	4
Mesa cuadrada para 4 personas	7
Mesas rectangular para 6 personas	4

Tabla 11. Mobiliario y Equipos:

Descripción	Cantidad
Sillas para mesas	66
Sillas para bebé y niños	6
Equipo de Sonido 230w Mx-h630	1
Caja Registradora (Impresora Fiscal+ CPU)	1
Kx-t7730 teléfono operadora	1
Modem de Internet	1
Router para internet Wifi	1
Escritorio modular	1
Espejos de baño 95x45 cm	4
Espejos decorativo con filigrana para recepción 65x65 cm	1
Papeleras de Baño	6
Dispensador de jabón 400 ml	2
Dispensador de papel higiénico	4
Pocetas	4
Lavamanos	4
Pipotes herméticos para basura 170 L	4

3.2.3.1.9 Horario de Trabajo:

El horario de trabajo se plantea de la siguiente manera:

Tabla 12. Horario de Trabajo

Personal	Entrada	Salida
Administración	10:00 a.m.	06:00 p.m.
Mantenimiento	10:00 a.m.	06:00 p.m.
Cocina	10:00 a.m.	06:00 p.m.
Servicio	10:00 a.m.	06:00 p.m.

Fuente: Adaptado a la normativa vigente de la Ley Orgánica de los Trabajadores y Trabajadoras LOTT (2012).

3.2.3.1.10 Estructura Organizativa

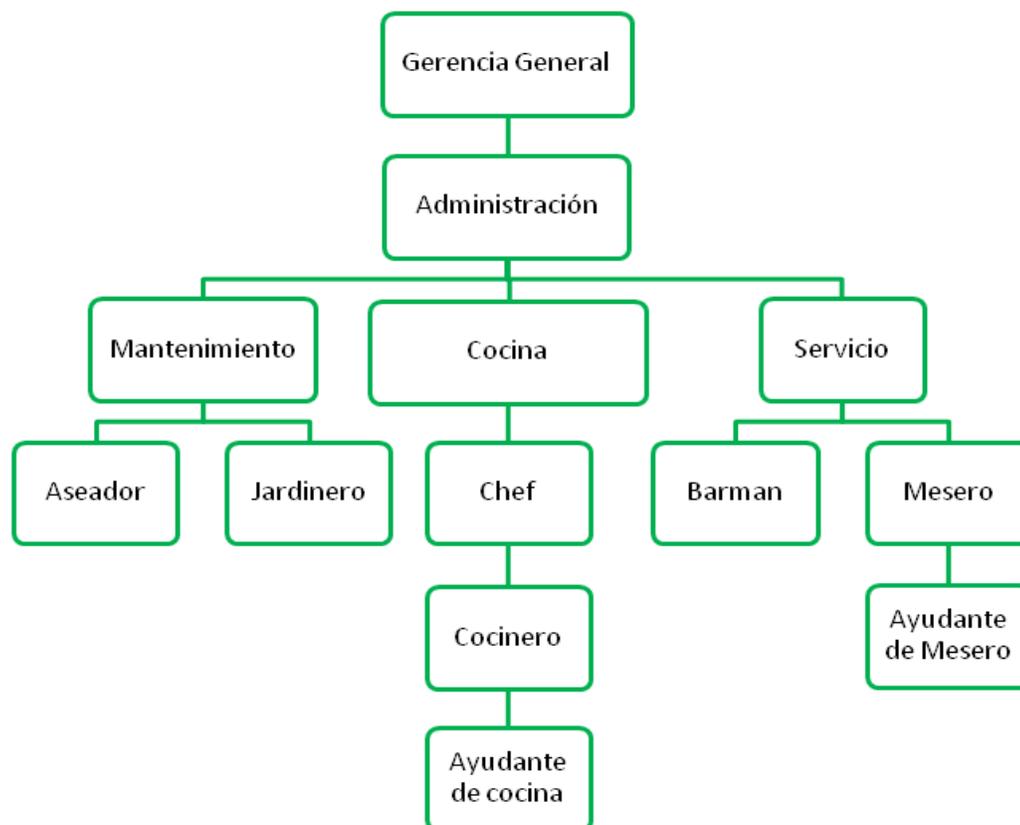


Figura 3. Estructura Organizativa

3.2.3.1.11 Descripción de Puestos

Gerencia General

- **Gerente:** sus funciones principales incluyen la seleccionar y contratar el personal, asignar funciones y responsabilidades a cada departamento, elaborar y revisar presupuestos de ingresos y egresos así como el plan de acción anual, organizar y dirigir reuniones con el personal, establecer metas y estándares de servicio en lo que respecta a satisfacción al cliente motivación al personal y aseo, implantar políticas de negocio, promover la estandarización de recetas de cocina y bar, así como especificaciones de compras, elaborar el reglamento interno de trabajo, supervisar las tareas de los encargados de cada área, hacer revisiones periódicas de la cocina,

especialmente en los aspectos de control y sanidad, supervisar y evaluar las ventas diarias del restaurante y su incidencia en el presupuesto, evaluar los costos operativos y de producción a fin de identificar diferencias significativas que afecten los Estados Financieros, Autorizar el pago de nómina.

Administración

- **Contador:** revisar la documentación correspondientes a los ingresos y egresos del restaurante a fin de realizar asientos contables correspondientes para la elaboración de los Estados Financieros respectivos, revisar la documentación antes de emitir cheques para la cancelación de cuentas por pagar (Facturas, nómina, etc.), elaborar la declaración de Impuestos Sobre la Renta, revisar los libros de ventas, diario y mayor, hacer conciliaciones bancarias, verificar las conciliaciones de cuentas con proveedores, efectuar cálculos de depreciación y amortización, integrar los presupuestos, efectuar pagos por pólizas, licencias, y permisos, según las exigencias de ley vigente.
- **Almacenista:** responsable de controlar el ingreso y salida insumos del almacén, debe conocer el estado de los alimentos y la fecha de vencimiento de los productos perecederos, aplicar técnicas de manejo de inventarios, recibir y organizar las compras, levantar requerimientos de compras según el stock, realizar las compras y actividades relacionadas con contacto de proveedores y actividades de mensajería.
- **Cajero:** sus funciones conocer y manejar la caja registradora, conocer aplicar políticas de descuento en el caso que las hubiere, recibir y entregar el fondo de caja y los pendientes del día, realizar movimientos contables en la caja registradora como cargos, abonos, traspasos, correcciones, ajustes, recibir los pedidos de proveedores junto a las facturas correspondientes, registrar y cargar a la cuenta los pedidos por mesa que reporten los mesoneros de acuerdo al sistema de comandas, para que luego sean remitidos a la cocina y finalmente realizar el cobro de las cuenta por mesa o cliente.

Mantenimiento

- **Aseador:** es el responsable de mantener la limpieza en general de todas las áreas del establecimiento, como pisos, mesas, sillas, puertas, paredes, sofás, papeleras, botes y depósitos de basura, lámparas y artículos decorativos, baños de clientes y empleados dotándolos de los suministros necesarios (papel, jabón, toallas, etc.), conocer y aplicar los diferentes artículos de limpieza (jabón en polvo, detergentes ácidos, detergentes alcalinos, desmanchadores, desinfectantes, etc.). Colaborar en el levantamiento de inventarios de productos de limpieza.
- **Jardinero:** sus obligaciones son conocer y manejar máquinas y herramientas de jardinería como podadora, tijeras, rastrillos, entre otras. Aplicar técnicas de plantado, irrigación, ornato y mantenimiento general de jardines y plantas ornamentales. Conocer y usar fertilizantes e insecticidas adecuados según el tipo de planta. Colaborar en el levantamiento de inventarios de herramientas e insumos de jardinería, adicionalmente realizar trabajos de mantenimiento menor de las instalaciones del restaurante.

Cocina

- **Chef:** responsable ante el Gerente General del adecuado funcionamiento de la cocina, la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad, el buen servicio a bajo costo. Sus funciones específicas son: levantar diariamente el inventario de los artículos de consumo inmediato, elaborar las requisiciones de compras o almacén, según el inventario o el conteo de platillos vendidos. Supervisar la calidad de los alimentos que llegan a la cocina. Estandarizar recetas para la elaboración y levantamiento de costos y presupuestos. Supervisar la presentación y calidad de los alimentos. Elaborar o realizar ajustes en el menú. Garantizar la limpieza y mantenimiento de equipo, y el uso adecuado de la materia prima. Supervisar y aplicar normas sanitarias y medidas de seguridad. Elaborar presupuestos de gastos de la cocina. Analizar periódicamente los costos reales de cocina. Supervisar la higiene y limpieza de los alimentos así como de los utensilios y

herramientas de cocina. Supervisa que la salida de alimentos de la cocina esté acorde al sistema de comandas autorizadas por el Cajero.

- **Cocinero:** es responsable ante el Chef de la preparación de alimentos en la cocina, tiene la obligación de conocer recetas estándares y tiempos de cocimiento de alimentos, aplicar técnicas para asar, hornear, decorar y presentar los platos. Preparar salsa, aderezos y ensaladas. Evaluar por medio del olor, color y sabor el buen estado de los alimentos. Aplicar técnicas de rotación de inventarios. Levantar los requerimientos de materia prima del almacén así como materiales y equipos al Chef. Revisar diariamente las cavas, neveras, congeladores y despensas a fin de que los sobrantes de materia prima del día anterior sean usados y aprovechados correctamente.
- **Ayudante de Cocina:** al ayudante de cocina le corresponde asistir al Cocinero en la preparación de los alimentos, será responsable de encender las estufas y hornos, preparar guarniciones, preparar salsas, mantener calientes salsas y alimentos y colocarlos en su lugar. Limpiar el lugar de trabajo y los utensilios de cocina. Sustituir temporalmente al cocinero en su ausencia.

Servicio

- **Barman:** en sus actividades están conocer y preparar las diferentes bebidas que se ofrecen en el restaurante, vinos, licores, cervezas, refrescos, jugos, etc. Conocer sobre almacenamiento de vinos y bebidas compuestas, así como el tipo de vasos donde servir las bebidas. Levantar inventarios diarios para la preparación de bebidas y hacer las requisiciones al almacén.
- **Mesero:** sus funciones incluyen la buena presencia y aseo personal, deberá conocer y usar correctamente la terminología relacionada con alimentos y bebidas así como los materiales y equipos utilizados para ofrecer el servicio de mesa, presentar a los comensales la carta de platos y bebidas, se encargará de mantener limpias mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, charolas, etc. Cambiar las velas de

candeleros, Montar y presentar las mesas, cambiar manteles sucios por limpios, doblar servilletas, conocer el manejo correcto de la loza y cristalería, surtir las estaciones de servicios.

- **Ayudante de Mesero:** sus funciones específicas son asistir al mesero en el montaje y presentación de las mesas, servir y mantener llenas las copas de agua de los clientes, ayudar a traer la comida de la cocina, colaborar con limpieza del mobiliario y equipo el restaurante, conocer y aplicar las técnicas de transporte de vajillas, cristalerías y cubiertos, conocer las obligaciones principales del mesero para reemplazarlo cuando sea necesario.

3.2.3.1.11 Bases Legales

La nación venezolana posee actualmente una serie de instrumentos jurídicos que regulan las funciones del estado en relación con la Salud y el consumo y expendio de alimentos a nivel nacional.

Los basamentos legales que sustentan esta investigación rigen el cumplimiento de los deberes y derechos a los cuales debe plegarse el negocio de ventas de alimentos para el óptimo desempeño de sus funciones, las cuales están expresas en:

- La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en Caracas, el 2 de Febrero de 2009, según Gaceta Oficial número 5.980, Título III: De los derecho Humano y Garantías, y de los deberes, Capítulo VII: De los Derechos Económicos, Art. 112: (Con este Artículo se garantiza por parte el estado la seguridad de la implementación de un restaurantes para la venta y servicios.) y el Art. 117 (Este artículo establece que ya existe legislación para la defensa del público consumidor, y además señala las normas y reglas que deberá seguir la nueva ley que se dicte al respecto.)
- La Ley de Protección al Consumidor y al Usuario, publicada en Caracas el 04 de mayo de 2004, gaceta número 37.904, Título II: De los Derechos de los Consumidores y Usuarios, Capítulo I: de los Derechos, Art. 6 (Este Artículo garantiza por parte del estado todos derechos que tienen los usuarios y

consumidores antes de la compra, durante y después de la misma, ya sea de un producto o servicio que satisfaga todas sus necesidades y derechos.

- La Ley Orgánica de Precios Justos de la República Bolivariana de Venezuela, publicada en Caracas, el 23 de Enero de 2014, según Gaceta Oficial número 40.340,
- Las Normas Sanitarias para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines en su resolución ministerial nº 363-2005/minsa
- La Ley de Impuesto Sobre Alcohol y Especies Alcohólicas. Publicada en Caracas el 21 de Junio de 1985, según Gaceta Oficial número 3.574 Extraordinario.
- Ley Orgánica del Trabajo, los Trabajadores y las Trabajadoras. Publicada en Caracas el 30 de abril de 2012, decreto número 8.938

3.2.4 Estudio Financiero

3.2.4.1 Inversión inicial: La inversión inicial está compuesta por toda la inversión necesaria instalación y puesta en marcha del Restaurante-Jardín en El Valle. La inversión inicial se describe a continuación.

3.2.4.2 Activos Fijos

3.2.4.2.1 Tabla 13. Maquinas, Equipos, Mobiliarios y Enseres

Descripción	Cant.	Precio Bs.	Total Bs.
Refrigeradora industrial 6 puertas (1,60m x 1m)	1	350.000,00	350.000,00
Congelador horizontal (1,50m*0,80m) 200 l	1	165.000,00	165.000,00
Horno Semi Industrial a gas (0,80*0,70m)	1	400.000,00	400.000,00
Cocina industrial de 4 hornillas, plancha gratinadora y horno (1,76m * 1,76m)	1	394.000,00	394.000,00
Freidor industrial, a gas de 21 litros (0,33m) *0,33m	1	85.000,00	85.000,00
Campana industrial de acero inoxidable	1	100.000,00	100.000,00
Microondas	2	38.999,00	77.998,00

3.2.4.2.1 Tabla 13. Maquinas, Equipos, Mobiliarios y Enseres

Descripción	Cant.	Precio Bs.	Total Bs.
Licuada de 3 velocidades	4	24.000,00	96.000,00
Exprimidor de jugos manual	1	15.000,00	15.000,00
Estantería de 4 niveles de acero inoxidable (1,60m*1,00m)	3	168.000,00	504.000,00
Lavadero Industrial de 3 tinas (1,76m*1,76m)	2	70.000,00	40.000,00
Cuelga ollas de pared	4	34.000,00	136.000,00
Tablas de polietileno para picar 60*40*1,5 cm	6	14.000,00	84.000,00
Mesa de trabajo 2m	1	360.000,00	360.000,00
Cuchillos de cocina	10	15.000,00	150.000,00
Pinzas	5	1.000,00	5.000,00
Termómetro de cocina	2	12.500,00	25.000,00
Balanza hasta 5 kg	2	5.980,00	11.960,00
Balanza de colgar	1	5.200,00	5.200,00
Cucharones de acero inoxidable 270 cc	4	2.000,00	8.000,00
Escurreidor industrial 1 m	2	15.000,00	30.000,00
Juego de cubiertos	100	100.000,00	10.000.000,00
Juego de ollas, 15 Piezas	1	104.500,00	104.500,00
Ollas	5	6.500,00	32.500,00
Platos llanos de melanina de 25 cm	60	680,00	40.800,00
Platos hondos	60	500,00	30.000,00
Platos para postres	60	480,00	28.800,00
Platos para entradas	40	500,00	20.000,00
Sofá para la recepción	1	180.000,00	180.000,00
Silla colgante tipo hamaca para la recepción	2	6.000,00	12.000,00
Mesas cuadradas para 2 personas	4	10.000,00	40.000,00
Mesa cuadrada para 4 personas	6	12.500,00	75.000,00
Mesas rectangular para 6 personas	4	15.000,00	60.000,00
Sillas para mesas	66	6.000,00	396.000,00
Sillas para bebé y niños	6	6.000,00	36.000,00
Equipo de Sonido 230w Mx-h630	1	75.000,00	75.000,00
Caja Registradora (Impresora Fiscal+ CPU)	1	320.000,00	0.000,00
Kx-t7730 teléfono operadora	1	56.500,00	56.500,00
Modem de Internet	1	10.000,00	10.000,00
Router para internet Wifi	1	28.000,00	28.000,00
Escritorio modular	1	30.000,00	30.000,00

3.2.4.2.1 Tabla 13. Maquinas, Equipos, Mobiliarios y Enseres

Descripción	Cant.	Precio Bs.	Total Bs.
Espejos de baño 95x45 cm	4	9.500,00	38.000,00
Espejos decorativo con filigrana para recepción 65x65 cm	1	2.000,00	12.000,00
Papeleras de Baño	6	500,00	3.000,00
Dispensador de jabón 400 ml	2	4.000,00	8.000,00
Dispensador de papel higiénico	4	11.900,00	47.600,00
Pocetas	4	27.500,00	110.000,00
Lavamanos	4	17.900,00	71.600,00
Pipotes herméticos para basura 170 L	4	4.000,00	16.000,00
Total		3.330.139,00	15.023.458,00

Fuente: Precios al 16 de octubre de 2015

3.2.4.2.2 Tabla 14. Acondicionamiento del local

Descripción	Costo Bs.
Punto de Venta	2.500,00
Línea telefónica	500,00
Decoración y Ambientación	100.000,00
Extintores contra incendios	40.000
Total	143.000,00

Fuente: Precios al 16 de octubre de 2015

3.2.4.2.3 Tabla 15. Inversión Inicial

Descripción	Costo Bs.
Maquinas, Equipos Mobiliarios y Enseres	15.023.458,00
Acondicionamiento del local	143.000,00
Capital Inicial de Trabajo	10.000.000,00
Total	25.166.548,00

Fuente: Precios al 16 de octubre de 2015

3.2.4.3 Gastos

3.2.4.3.1 Tabla 16. Sueldos y Salarios

Descripción	Cant.	Salario Base Mensual	Beneficios de Ley	Salario Integral Mensual por Empleado	Total Salario Integral Mensual	Total Salario Integral Anual
Aseador	1	9.648,00	3.859,20	13.507,20	13.507,20	162.086,40
Jardinero	1	9.648,00	3.859,20	13.507,20	17.366,40	208.396,80
Ayudante de Cocina	2	9.648,00	3.859,20	13.507,20	34.732,80	416.793,60
Ayudante de Mesero	2	9.648,00	3.859,20	13.507,20	34.732,80	416.793,60
Cajero	1	9.648,00	3.859,20	13.507,20	17.366,40	208.396,80
Almacenista	1	9.648,00	3.859,20	13.507,20	17.366,40	208.396,80
Barman	1	12.542,40	5.016,96	17.559,36	22.576,32	270.915,84
Cocinero	1	12.542,40	5.016,96	17.559,36	22.576,32	270.915,84
Mesero	1	12.542,40	5.016,96	17.559,36	22.576,32	270.915,84
Contador	1	16.305,12	6.522,05	22.827,17	29.349,22	352.190,59
Chef	1	21.196,66	8.478,66	29.675,32	38.153,98	457.847,77
Gerente	1	27.555,65	11.022,26	38.577,91	49.600,18	595.202,10
Total General	14	160.572,63	64.229,05	224.801,68	319.904,33	3.838.851,98

Fuente: LOTT, y decreto presidencial del 15 de octubre del 2015

3.2.4.3.2 Estimación de Costos de Insumos

La estimación de costos por insumo se basa en los precios ofrecidos por el mercado de mayoristas de la ciudad de Mérida y datan al 16 de octubre de 2015.

Tabla 17. Costo de Abarrotes

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Aceite	L	178,00
Aceite de oliva	L	4.000,00
Azúcar	Kg	37,00
Chocolate polvo	Kg	500,00
Chocolate semidulce	Kg	500,00
Consomé de Carne	L	100,00
Consomé de Pollo	L	100,00
Flor de Jamaica	Kg	3.500,00
Maicena	Kg	80,00
Mantequilla	Kg	150,00
Mayonesa	Kg	160,00
Miel de abeja	L	650,00
Mostaza	Kg	500,00
Mostaza antigua	Kg	1.000,00
Natilla	Kg	500,00
Panela	Kg	350,00
Pasas	Kg	800,00
Salsa de barbacoa	Kg	900,00
Salsa inglesa	L	350,00
Salsa soja	L	350,00
Vainilla	L	600,00
Vinagre	L	60,00
Vinagre de vino tinto	L	500,00
Agua mineral	L	18,00

Tabla 18. Costo de Bebidas

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Cerveza	unid	25,00
Hielo	unid	100,00
Jugo de limón	L	160,00
Miche	L	400,00
Refrescos	unid	25,00
Soda	unid	30,00
Vino blanco seco	L	600,00
Vino de Mora	L	700,00
Vino tinto	L	800,00

Tabla 19. Costo de Carnes Frías

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Tocineta	Kg	1.300,00

Tabla 20. Costo de Carnes, Aves y Pescados

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Carne Molida de Res	Kg	900,00
Costilla de cerdo	unid	1.000,00
Cuello de Cordero	unid	300,00
Solomillo de Ternera	Kg	1.500,00
Trucha	Kg	500,00

Tabla 21. Costo de Especias y Hierbas

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Adobo	L	120,00
Canela en polvo	Kg	3.000,00
Canela en rama	unid	100,00
Clavito	Kg	2.000,00
Guayabita	Kg	2.000,00

Tabla 21. Costo de Especias y Hierbas

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Pimienta	Kg	2.000,00
Pimienta blanca molida	Kg	2.000,00
Romero	unid	600,00
Sal	Kg	37,00
Tomillo	Kg	600,00

Tabla 22. Costo de Frutas

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Fresas	Kg	350,00
Limón	unid	5,00
Manga	Kg	100,00
Melocotón	Kg	500,00
Moras	Kg	350,00
Naranjas	unid	6,00
Piña	Kg	110,00
Toronja	unid	10,00

Tabla 23. Costo de Lácteos

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Crema de leche	Kg	500,00
Huevos	Unid	35,00
Leche condensada	Kg	300,00
Leche en polvo	Kg	80,00
Leche evaporada	Kg	300,00
Leche líquida	L	60,00
Queso ahumado	Kg	500,00
Queso de cabra	Kg	1.000,00
Queso mozzarella	Kg	800,00
Queso parmesano	Kg	1.500,00

Tabla 24. Costo de Pan, Cereales y Harinas

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Afrecho	L	100,00
Almendras fileteadas y tostadas	Kg	1.000,00
Harina de maíz pilado	Kg	100,00
Harina de trigo leudante	Kg	99,00
Harina de trigo todo uso	Kg	99,00
Pan	Kg	20,00
Polvo para hornear	Kg	600,00

Tabla 25. Costo de Granos

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Maíz Blanco	Kg	300,00
Maíz dulce	Kg	400,00

Tabla 26. Costo de Verduras

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Aguacate	Kg	150,00
Ají amarillo	Kg	80,00
Ají dulce	Kg	100,00
Ajo	Kg	600,00
Ajo porro	Kg	120,00
Berenjenas	Kg	60,00
Berros	Kg	150,00
Calabacín	Kg	60,00
Cebolla	Kg	400,00
Cebolla Morada	Kg	450,00
Champiñones de París	Kg	1.000,00
Cilantro	Kg	200,00
Lechuga	Kg	80,00

Tabla 26. Costo de Verduras

Nombre del Insumo	Unidad	Bs./Unid.
Menta fresca	Kg	500,00
Papa	Kg	350,00
Perejil	Kg	150,00
Pimentón	Kg	500,00
Plátanos	Kg	150,00
Remolacha	Kg	80,00
Tomate	Kg	500,00
Yuca	Kg	50,00
Zanahoria	Kg	100,00

3.2.4.3.4 Tabla 27 Servicios Públicos

Descripción	Costo Mensual Bs.	Costo Anual Bs.
Agua	500	6.000,00
Aseo	500	6.000,00
Gas	500	6.000,00
Luz	1000	12.000,00
Teléfono	1000	12.000,00
Total	3.500,00	42.000,00

3.2.4.4 Tabla 28. Gastos Totales

Descripción	Costo Anual Bs.
Alquiler	1.200.000,00
Servicios Públicos	42.000,00
Sistema	50.000,00
Artículos de limpieza	48.000,00
Gastos de Financiamiento	1.364.981,22
Total	2.704.981,22

3.2.4.5 Fuente de financiamiento

Institución Financiera: Banco de Desarrollo Económico Social de Venezuela (Bandes), el cual se ha planteado a partir del año 2014, un marco de políticas de

financiamiento nacionales, apalancando proyectos y actividades socio productivas, con énfasis en los sectores manufactura y turismo, respectivamente. Estos financiamientos podrán ser destinados a la ampliación, reconversión, reactivación, cuyo valor estratégico sea de suma importancia para el Estado y desarrollo del país.

Para Bandes el Sector Turismo comprende posadas, hoteles, hatos, parques temáticos, paradores y campamentos turísticos, y otras empresas de servicios turísticos dentro del cual se incluyen los restaurantes, excepto agencias de viajes, operadores turísticos y hotelería de tiempo compartido. Las partidas financiables de carácter preferencial serán: adquisición de bienes de uso (terreno, edificaciones, unidades de transporte turístico, maquinarias, equipos, dotación de mobiliario y utensilios), obras civiles para infraestructura turística capital de trabajo (materia prima, insumos mano de obra y otros gastos necesarios de acuerdo al ciclo de negocios), así como pago de pasivos bancarios.

Monto del Financiamiento: Bs. 15.166.458,00 ó

Unidades Tributarias (UT): 101.110

Tasa de Interés: 9%, seleccionando la más alta que otorga Bandes para este tipo de proyectos con el fin de evaluar al proyecto en el escenario menos favorable.

Plazo: 5 años, seleccionando el más corto que otorga Bandes, al igual que con los intereses se tomó el menos favorable.

Tabla 29. **Amortización:**

Deuda	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inicial	15.166.458,00	12.632.257,27	9.869.978,47	6.859.094,59	3.577.231,15
Pago	3.899.181,95	3.899.181,95	3.899.181,95	3.899.181,95	3.899.181,95
Interés	1.364.981,22	1.136.903,15	888.298,06	617.318,51	321.950,80
Amortización	2.534.200,73	2.762.278,80	3.010.883,89	3.281.863,44	3.577.231,15
Final	2.632.257,27	9.869.978,47	6.859.094,59	3.577.231,15	0,00

Fuente: se utilizó el portal <http://www.cochinodinero.com>

En la tabla 29, se observa que el préstamo se amortizara a lo largo de 5 años, el total a solicitar Bs. 15.166.458,00, estará destinado a cubrir la adquisición de maquinaria, equipos y utensilios de trabajo, así como también la remodelación y acondicionamiento del local.

3.2.4.6 Presupuesto de Ventas Proyectado:

Las premisas tomadas en cuenta para elaborar el presupuesto de ventas son:

- El valor del plato promedio se establece de acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio de mercado, considerando los costos asociados a la preparación.
- Para los años posteriores al año 1 se estima un incremento de la cantidad de platos vendidos del 5%, por el esperado posicionamiento del restaurante.
- Igualmente se prevé un ajuste por inflación del 40%.

Tabla 30. **Presupuesto de Ventas Para el año 1 en Bs.:**

Valor Plato Promedio en Bs.	Nº Platos diarios	Ingreso diario	Ingreso mensual	Ingreso anual
1.500	180	270.000,00	5.400.000,00	64.800.000,00

Tabla 31. **Presupuesto de Ventas Para 5 años:**

Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
64.800.000,00	68.040.000,00	71.442.000,00	75.014.100,00	78.764.805,00

3.2.4.7 Tabla 32. Flujo de Efectivo

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Efectivo inicial	0,00	8.000.000,00	16.102.986,66	27.619.994,06	47.168.048,20	78.631.309,84
Ganancias	0,00	7.120.541,59	12.762.640,40	21.042.292,22	33.228.479,28	51.201.486,26
Depreciación y amortización:	0,00	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80
Aumento en CxP	0,00	940.424,57	434.729,59	636.144,51	931.061,24	1.362.960,38
(-)Aumento en CxC	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(-) Aumento en Invent.	0,00	-1.059.575,43	434.729,59	636.144,51	931.061,24	1.362.960,38
(-) Pagos de deuda	0,00	2.534.200,73	2.762.278,80	3.010.883,89	3.281.863,44	3.577.231,15
Flujo de caja neto	-10.000.000,00	8.102.986,66	11.517.007,40	19.548.054,14	31.463.261,64	49.140.900,92
Efectivo final	-10.000.000	16.102.987	27.619.994	47.168.048	78.631.310	127.772.211

En la Tabla 32 se puede observar la entrada y salida de efectivo del Restaurante Jardín proyectada a 5 años. Apreciando que la generación por actividades de operación es positiva a partir del año 1. Los flujos netos de efectivo indican que el restaurante podrá soportar sus pagos de deudas intereses y dividendos.

3.2.4.8 Tabla 33. Balance General

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Activos						
Activos circulantes						
Efectivo	8.000.000,00	16.102.986,66	27.619.994,06	47.168.048,20	78.631.309,84	127.772.210,76
Cuentas por cobrar	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inventarios	2.000.000,00	940.424,57	1.375.154,16	2.011.298,67	2.942.359,91	4.305.320,29
Total activos circulantes:	10.000.000,00	17.043.411,23	28.995.148,22	49.179.346,86	81.573.669,75	132.077.531,05
Activos fijos	15.166.458,00	13.649.812,20	12.133.166,40	10.616.520,60	9.099.874,80	7.583.229,00
Activos intangibles	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Activos	25.166.458,00	30.693.223,43	41.128.314,62	59.795.867,46	90.673.544,55	139.660.760,05
Pasivos circulantes						
Cuentas por pagar:	0,00	940.424,57	1.375.154,16	2.011.298,67	2.942.359,91	4.305.320,29
Deuda:	15.166.458,00	12.632.257,27	9.869.978,47	6.859.094,59	3.577.231,15	0,00
Total Pasivo	15.166.458,00	13.572.681,84	11.245.132,63	8.870.393,25	6.519.591,06	4.305.320,29
Capital Inicial	10.000.000,00	10.000.000,00	10.000.000,00	10.000.000,00	10.000.000,00	10.000.000,00
Ganancias retenidas	0,00	7.120.541,59	19.883.181,99	40.925.474,21	74.153.953,49	125.355.439,76
Total Patrimonio	10.000.000,00	17.120.541,59	29.883.181,99	50.925.474,21	84.153.953,49	135.355.439,76
Total Pasivo + Patrimonio	25.166.458,00	30.693.223,43	41.128.314,62	59.795.867,46	90.673.544,55	139.660.760,05
Cuadre:	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

La tabla 32 muestra una proyección estimada de la situación financiera del Restaurante Jardín, reflejando la evolución de sus cuentas patrimoniales en un plazo de cinco años.

3.2.4.9 Tabla 34. Estado de Resultados

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos por ventas:	64.800.000,00	95.256.000,00	140.026.320,00	205.838.690,40	302.582.874,89
Costos fijos:	5.341.197,78	7.477.676,89	10.468.747,65	14.656.246,71	20.518.745,40
Costos variables:	43.023.494,60	63.244.537,06	92.969.469,48	136.665.120,13	200.897.726,59
Ganancia bruta:	16.435.307,62	24.533.786,05	36.588.102,87	54.517.323,56	81.166.402,90
Gastos de ventas:	60.000,00	66.000,00	72.600,00	79.860,00	87.846,00
Gastos generales:	2.606.981,22	2.378.903,15	2.130.298,06	1.859.318,51	1.563.950,80
Gastos de administración:	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00	98.000,00
Gastos totales:	2.764.981,22	2.542.903,15	2.300.898,06	2.037.178,51	1.749.796,80
Ganancia neta (EBITDA)	13.670.326,40	21.990.882,89	34.287.204,81	52.480.145,04	79.416.606,09
Depreciación y amortización:	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80	1.516.645,80
Ganancias antes de imp. E Int. (EBIT)	12.153.680,60	20.474.237,09	32.770.559,01	50.963.499,24	77.899.960,29
Intereses	1.364.981,22	1.136.903,15	888.298,06	617.318,51	321.950,80
Ganancias antes de impuestos	10.788.699,38	19.337.333,94	31.882.260,95	50.346.180,73	77.578.009,49
Impuestos	3.668.157,79	6.574.693,54	10.839.968,72	17.117.701,45	26.376.523,23
Ganancias después de impuestos	7.120.541,59	12.762.640,40	21.042.292,22	33.228.479,28	51.201.486,26

La tabla 34, presenta el Estado de Resultados proyectado igualmente a 5 años, este refleja la eficiencia de la empresa, incluye los ingresos por ventas anuales que se derivan de las operaciones del restaurante, de los mismos se restan los costos fijos y variables obteniendo de esta manera la ganancia bruta anual estimada. Luego para obtener la ganancia neta (EBITDA) se descuentan los gastos de venta, los gastos generales y los gastos de administración. Del resultado anterior se restan los intereses del financiamiento obteniéndose la utilidad antes de impuestos, finalmente se descuentan los impuestos para obtener el resultado neto del ejercicio, el cual es favorable en cada año proyectado.

3.2.4.10 Punto de Equilibrio

Unidades: 10.595,81

Bs: 15.893.717,10

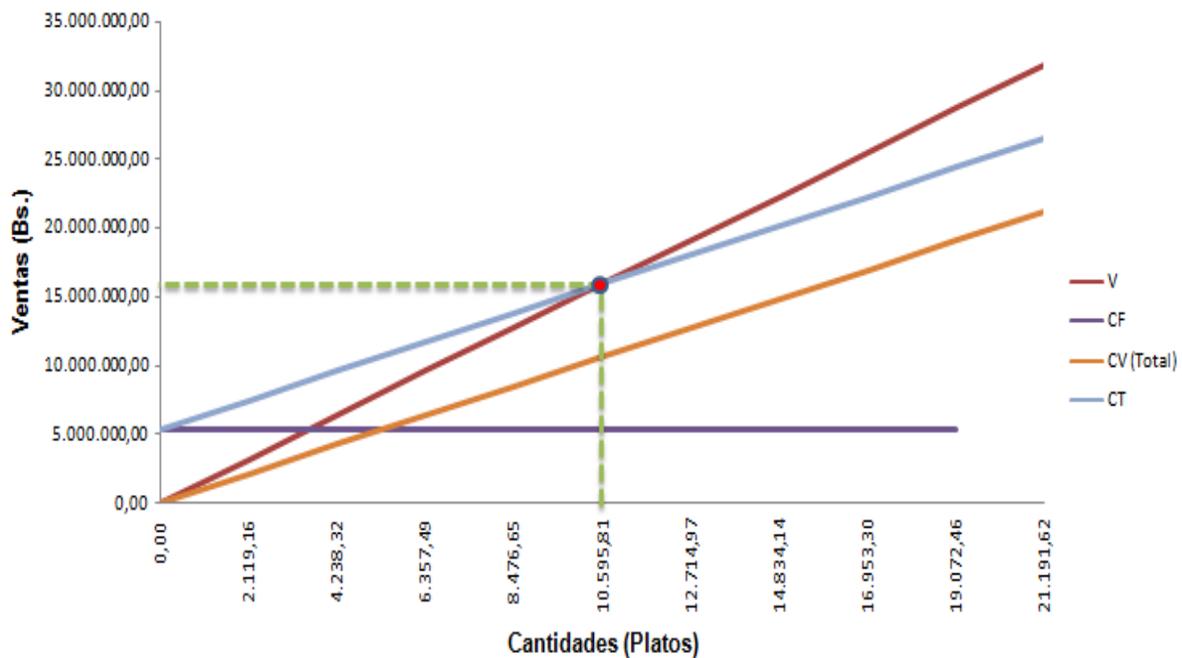


Gráfico 15. Punto de equilibrio

El análisis del gráfico 15 señala que durante el primer año El Restaurant Jardín deberá vender 10.595,81 platos a un precio promedio de Bs. 1.500,00. Logrando cubrir sus costos totales de Bs. 15.893.717,10. Cualquier unidad adicional que venda representara una ganancia por el contrario toda venta por debajo significara perdida.

3.2.4.11 Tabla 35 Indicadores Financieros

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Perpetuidad
Flujo de caja neto	-10.000.000	8.102.987	11.517.007	19.548.054	31.463.262	49.140.901	49.140.901
Valor presente neto	-10.000.000	7.170.785	9.019.506	13.547.782	19.297.008	26.671.712	181.563.732
Valor con perpetuidad:	247.270.525						
Valor sin perpetuidad:	65.706.793						
Tasa interna de retorno:	121,81%						
Payback:	1,84						
Payback descontado:	1,54						

Al evaluar financieramente la propuesta, se observa según los resultados de la tabla 35, que el proyecto es viable, el mismo ofrece flujos de caja netos positivos a partir del primer año, con un periodo de recuperación del capital propio menor a 2 años, y una tasa de recuperación de la inversión de 121,81%.

CONCLUSIONES

De acuerdo al análisis y evaluación proyecto, se obtienen las siguientes conclusiones:

- El estudio de mercado indico la buena aceptación por parte de las personas encuestadas para llevar a cabo el proyecto. Se aplicaron instrumentos de recolección de datos, a través de los cuales se pudo conocer las características del mercado, las preferencias y gustos en materia gastronómica de los clientes y además se evidenció La Culata como el lugar indicado para la creación del Restaurante Jardín, todo esto permite ofrecer un mejor servicio a un precio adecuado.
- Del estudio técnico y operacional resultó que el Restaurante Jardín requiere un establecimiento que cuente con un área mínima de 250 m², lo cual genera una capacidad instalada para atender 60 personas. También se logró a través de este estudio listar los diferentes mobiliarios y equipos necesarios para la creación y acondicionamiento del mismo.
- El estudio financiero evidenció que el proyecto de crear un restaurante de comida tradicional gourmet en el sector El Valle, es viable, ya que el mismo ofrece flujos de caja positivos desde el primer año, un período de recuperación de la inversión propia menor a dos años, una tasa interna de retorno de 121,81%. También se observa que el préstamo bancario se puede pagar en su totalidad sin afectar la liquidez del restaurante, reafirmandose así la rentabilidad del negocio.

RECOMENDACIONES

Al observar que los resultados de este estudio de prefactibilidad fueron positivos, se recomienda continuar con el estudio de factibilidad para invertir en el negocio, pues además de ser rentable, existe un mercado potencial, por lo que cada día se incrementa la demanda del mismo.

Adicionalmente se recomienda realizar los estudios de:

- Urbanismo del área de emprendimiento
- Impacto ambiental
- Disposición de los desechos como parte de las estrategias de empresa socialmente responsable
- Identificar los aliados estratégicos para el funcionamiento del emprendimiento
- Plan de negocio asociado al emprendimiento

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Arias, F. (2006). El proyecto de Investigación. Caracas, Venezuela: Espíteme.

Bernal, C. (2000). Metodología de la Investigación. México: Prentie Hall.

INE. (s.f.). Recuperado el 5 de Agosto de 2015, de <http://www.ine.gov.ve/documentos/Demografia/CensodePoblacionyVivienda/pdf/merida.pdf>

Mérida Preciosa. (s.f.). Recuperado el 15 de Junio de 2015, de <http://www.meridapreciosa.com/merida/economia.htm>

Parilli, E. (2005). Dieño de Restaurantes y Bares. Caracas, Venezuela: Arte.

Sabino. (1992). El Proceso de Investigación. Caracas, Venezuela: Panapo.

Sapag, N. (2001). Evaluación de proyectos de inversión en la empresa. Chile: Pearson educación S.A.

Universidad Pedagógica Experimental Libertador, UPEL. (2010). *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*. Caracas, Venezuela.

Universidad Santa María. (2002). *Manual para la presentación del Trabajo Especial de Grado*. Caracas, Venezuela.



Anexo1. Muestra 1-A. Cuestionario

El presente cuestionario forma parte de una encuesta que se realiza con fines académicos como requisito a la aprobación del Trabajo Especial de Grado de la Especialización “Planificación, Desarrollo y Gestión de Proyectos” de la Universidad Monteávila, el mismo consistirá en evaluar a través de un estudio de prefactibilidad financiera la creación de un Restaurante - Jardín en el sector El Valle, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida, le agradecemos su amable colaboración para su completación:

Marque la alternativa de su preferencia, por favor no deje preguntas sin responder.

1. Edad:

- a) De 20 a 30 años ____
- b) De 31 a 40 años ____
- c) De 41 a 50 años ____
- d) De 51 a 60 años ____
- e) Más de 60 años ____

2. Sexo:

Masculino ____ Femenino ____

3. ¿Asiste Ud. a restaurantes?

Si ____ No ____

4. ¿Con qué frecuencia?

- a) Dos veces por semana _____
- b) Una vez a la semana _____
- c) Cada 2 semanas _____
- d) Una vez al mes _____
- e) Cada dos meses o más _____

5. ¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?

- a) De 500 a 1.500 bolívares _____
- b) De 1.501 a 2.500 bolívares _____
- c) Más de 2.500 bolívares _____

6. ¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?

- a) Buena atención _____
- b) Buena sazón _____
- c) Ambiente y decoración _____
- d) Ubicación _____
- e) Precio _____

7. ¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?

- a) Familiar _____
- b) Romántico _____
- c) Casual _____
- d) Variado _____

8. ¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?

Si ____ No ____

9. ¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?

- a) Internacional _____
- b) Mediterránea _____
- c) Comida tradicional _____
- d) Comida Rápida _____

10. ¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?

- Si _____
- No _____

11. De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?

- a) Desayuno _____
- b) Almuerzo _____
- c) Cena _____

12. ¿Cuál es el postre de su preferencia?

13 ¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?

- Si _____
- No _____

14. De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?

- a) La culata _____
- b) Monterrey _____
- c) San Javier del Valle _____
- e) Las Cuadras _____



Anexo 2. Muestra 1- B. Observación de Campo

- 1. Establecimiento N°:**

- 2. Nombre y/o Razón Social:**

- 3. Ubicación y/o Localización:**

- 4. Descripción física del establecimiento:**

- 5. Capacidad del Establecimiento (N° de puestos y mesas):**

- 6. Categoría a la que pertenece (restaurante, bar, cafetería, Kiosco, Hotel, otros):**

- 7. Tipo de especialidad gastronómica que ofrece:**

- 8. Horario en el que presta servicio el establecimiento:**



Anexo 3. Muestra 2-A. Entrevista

La presente entrevista tendrá como finalidad suministrar información necesaria para la realización de un estudio de prefactibilidad financiera para la creación de un Restaurante - Jardín en el Sector el Valle, Municipio Libertador de la ciudad de Mérida, requisito académico de la Especialización “Planificación, Desarrollo y Gestión de Proyectos” de la Universidad Monteávila, está dirigida a Chefs, Gerentes y Dueños de restaurantes, de la región, la misma se centrará en las experiencias obtenidas dentro del negocio de desde el punto de vista del inversionista y el anfitrión.

Puntos a tratar:

- **Cliente:** cómo considera que se puede captar su fidelidad
- **Experiencia:** cuál es la clave del éxito en este tipo de negocios.
- **Servicio:** que se necesita para que el cliente se considere bien atendido.
- **Ambientación:** es determinante la decoración y el estilo del restaurante en la experiencia de los comensales.
- **Personal:** cómo está conformado el equipo de trabajo del restaurante, y cuáles son los rasgos más importantes que deben tener.
- **Equipamiento:** considera que proveerse de equipos y utensilios sofisticados de cocina, entre otros que puedan existir en el restaurante, mejoraría la calidad de servicio a los comensales.
- **Promoción:** como promociona su negocio?

Anexo 4. Tabla de Resultados de Encuesta

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
1	7-9-2015 23:41:08	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Internacional	No	Cena	Quesillo	No	Monterrey
2	7-10-2015 9:07:18	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Precio	Variado	Si	Internacional	No	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
3	7-10-2015 9:13:05	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tiramisú	Si	La culata
4	7-10-2015 11:11:27	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Casual	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
5	7-10-2015 12:39:27	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Casual	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tiramisú	No	La culata
6	7-10-2015 17:31:23	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención	Familiar	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	La culata
7	7-10-2015 22:39:15	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Familiar	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	Las Cuadras
8	7-10-2015 22:55:11	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón	Familiar	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Arroz con leche	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
9	7-10-2015 22:56:20	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	La culata
10	7-10-2015 23:29:16	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Precio	Variado	Si	Internacional	No	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	Si	Monterrey
11	7-10-2015 23:48:51	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Precio	Variado	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
12	7-11-2015 5:22:02	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Quesillo	Si	San Javier del Valle
13	7-11-2015 8:28:22	De 51 a 60 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	Si	Monterrey
14	7-11-2015 8:35:59	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Precio	Variado	Si	Comida Rápida	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	Monterrey
15	7-11-2015 9:11:12	De 41 a 50 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Quesillo	Si	San Javier del Valle
16	7-11-2015 9:39:41	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Ambiente y decoración	Variado	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Quesillo	Si	La culata
17	7-11-2015 10:46:22	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
18	7-11-2015 11:13:48	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón	Variado	Si	Comida Rápida	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
19	7-11-2015 12:13:39	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Quesillo	No	La culata
20	7-11-2015 14:44:58	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Variado	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
21	7-12-2015 17:30:35	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Helado	Si	Monterrey
22	7-12-2015 20:22:14	De 51 a 60 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Familiar	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
23	7-12-2015 20:26:18	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Internacional	Si	Cena	Tiramisú	Si	Las Cuadras
24	7-12-2015 20:54:03	De 41 a 50 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención	Familiar	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
25	7-12-2015 20:58:53	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ubicación	Familiar	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	Si	Monterrey
26	7-12-2015 22:16:00	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Dos veces por semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Postres caseros	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
27	7-13-2015 8:39:16	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	Más de 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	La culata
28	7-13-2015 12:30:32	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Casual	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
29	7-13-2015 12:36:22	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
30	7-13-2015 12:39:05	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Precio	Variado	Si	Comida Rápida	No	Almuerzo	Helado	Si	Monterrey
31	7-13-2015 15:42:57	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	Monterrey
32	7-13-2015 19:29:46	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	Las Cuadras
33	7-14-2015 14:58:33	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Casual	Si	Comida tradicional	No	Cena	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	San Javier del Valle
34	7-14-2015 16:58:54	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención	Casual	Si	Internacional	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	Las Cuadras

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
35	7-14-2015 19:51:11	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón	Casual	Si	Internacional	No	Desayuno	Pie de limón, manzana, lima	Si	La culata
36	7-16-2015 10:07:09	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Ambiente y decoración, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Tiramisú	No	Monterrey
37	7-16-2015 10:22:12	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Comida Rápida	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
38	7-17-2015 21:30:44	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Helado	Si	San Javier del Valle
39	7-18-2015 5:05:59	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Mediterránea	No	Almuerzo	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	No	San Javier del Valle
40	7-18-2015 7:26:23	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	Más de 2.500 bolívares	Ambiente y decoración	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
41	7-18-2015 8:21:31	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Mediterránea	No	Almuerzo	Quesillo	No	La culata
42	7-18-2015 10:28:27	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Precio	Variado	Si	Comida Rápida	Si	Desayuno	Pie de limón, manzana, lima	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
43	7-18-2015 10:31:15	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Dos veces por semana	Más de 2.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Internacional	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
44	7-18-2015 10:38:14	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Familiar	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	No	San Javier del Valle
45	7-18-2015 10:42:26	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	Más de 2.500 bolívares	Buena sazón	Familiar	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Tiramisú	Si	San Javier del Valle
46	7-18-2015 11:23:34	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Internacional	No	Almuerzo	Quesillo	Si	La culata
47	7-18-2015 12:32:54	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Internacional	Si	Desayuno	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
48	7-18-2015 13:30:59	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez al mes	Más de 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Familiar	Si	Internacional	No	Almuerzo	No especifico	No	La culata
49	7-18-2015 14:11:17	De 41 a 50 años	Femenino	Si	Una vez al mes	Más de 2.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Internacional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	San Javier del Valle
50	7-18-2015 14:57:22	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación	Variado	Si	Mediterránea	No	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
51	7-18-2015 15:14:21	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
52	7-18-2015 18:28:23	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	Más de 2.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
53	7-18-2015 18:37:57	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Casual	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
54	7-18-2015 18:39:04	De 41 a 50 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	Monterrey
55	7-18-2015 21:58:42	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón, Precio	Casual	No	Internacional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	San Javier del Valle
56	7-18-2015 22:35:54	Más de 60 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención	Familiar	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
57	7-18-2015 23:25:54	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Fresas con crema	Si	Las Cuadras
58	7-19-2015 8:14:44	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Precio	Casual	Si	Internacional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
59	7-19-2015 8:28:30	De 41 a 50 años	Femenino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tiramisú	No	San Javier del Valle
60	7-19-2015 9:30:15	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
61	7-19-2015 11:26:40	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada 2 semanas	De 500 a 1.500 bolívares	Buena sazón, Precio	Variado	Si	Comida Rápida	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle
62	7-19-2015 15:35:04	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Quesillo	Si	Monterrey
63	7-19-2015 19:44:37	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 500 a 1.500 bolívares	Ambiente y decoración	Romántico	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	La culata
64	7-20-2015 8:58:26	Más de 60 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Mediterránea	Si	Almuerzo	Crema catalana	No	La culata
65	7-20-2015 9:29:35	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Cada dos meses o más	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención	Familiar	Si	Internacional	No	Almuerzo	Quesillo	Si	Monterrey
66	7-20-2015 10:19:23	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	La culata
67	7-20-2015 16:37:39	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ubicación, Precio	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	Si	Monterrey
68	7-20-2015 19:32:24	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Quesillo	No	La culata
69	7-20-2015 19:33:37	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Quesillo	Si	La culata

Nº	Marca temporal	Edad	Sexo	¿Asiste Ud. a restaurantes?	¿Con qué frecuencia?	¿A cuánto asciende el monto de su consumo en estos establecimientos?	¿Qué atributo considera importante al momento de elegir un restaurante?	¿Qué tipo de ambiente busca en un restaurante?	¿Estaría dispuesto asistir a un restaurante donde se sienta en contacto con la naturaleza, a través de su estilo y decoración tipo jardín?	¿Qué tipo de comida Ud. prefiere?	¿Visita Ud. algún restaurante que ofrezca comida tradicional tipo gourmet?	De asistir a un restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida ¿Cuál es la opción de su preferencia?	¿Cuál es el postre de su preferencia?	¿Estaría interesado en el servicio de comida para llevar?	De crearse un nuevo restaurante en el Sector el Valle de la ciudad de Mérida. ¿Cuál sería la ubicación de su preferencia?
70	7-20-2015 19:34:27	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Precio	Casual	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	La culata
71	7-20-2015 19:35:46	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Arroz con leche	No	La culata
72	7-20-2015 19:36:53	De 41 a 50 años	Masculino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Romántico	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	No	La culata
73	7-20-2015 19:41:05	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Una vez a la semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración	Variado	Si	Comida tradicional	No	Almuerzo	Pie de limón, manzana, lima	No	La culata
74	7-20-2015 21:10:18	De 31 a 40 años	Masculino	Si	Una vez al mes	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena sazón, Ambiente y decoración, Precio	Casual	Si	Internacional	No	Desayuno	Brownie con helado, Volcán de Chocolate	Si	San Javier del Valle
75	7-27-2015 21:16:27	De 31 a 40 años	Femenino	Si	Dos veces por semana	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Internacional	Si	Almuerzo	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	No	Monterrey
76	8-6-2015 12:09:49	De 20 a 30 años	Femenino	Si	Cada dos meses o más	De 500 a 1.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ambiente y decoración, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Almuerzo	Quesillo	Si	La culata
77	8-10-2015 13:19:13	De 20 a 30 años	Masculino	Si	Cada 2 semanas	De 1.501 a 2.500 bolívares	Buena atención, Buena sazón, Ubicación, Precio	Variado	Si	Comida tradicional	Si	Cena	Tortas: frías, marquesas, de chocolate, etc.	Si	San Javier del Valle