



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ECONOMÍA

**RESTAURANTE PARA DIABÉTICOS, UNA OPCIÓN
SALUDABLE PARA INVERTIR**

TESIS
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ECONOMÍA

PRESENTA:
MONICA PÁRAMO MOLINA

ASESOR DE TESIS
LIC. MERCEDES QUIROZ GARCIA

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX. , 2016





Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
ASPECTOS GENERALES.....	4
FUNDAMENTO DEL PROYECTO, INFORMACION A NIVEL NACIONAL.....	6
ESTUDIO DE MERCADO.....	20
ANALISIS DE LA DEMANDA.....	22
ANALISIS DE OFERTA.....	29
ANÁLISIS DE PRECIOS.....	39
ESTUDIO DE COMERCIALIZACIÓN.....	40
ANALISIS FODA.....	41
INGENIERIA DEL PROYECTO.....	42
LOCALIZACION.....	42
DISTRIBUCIÓN GENERAL DE LA PLANTA.....	43
PROCESO GENERAL DE PRODUCCIÓN.....	44
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPO Y MOBILIARIO.....	45
CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PERSONAL.....	50
ESTUDIO ECONOMICO.....	51
ANALISIS DE COSTOS – INSUMOS.....	51
MANO DE OBRA.....	53
GASTOS INDIRECTOS.....	53
INVERSION INICIAL.....	54
FUENTES DE FINANCIAMIENTO.....	54
BALANCE PROFORMA.....	55
EVALUACIÓN FINANCIERA.....	56
VALOR PRESENTE NETO.....	57
PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN.....	58
TASA INTERNA DE RETORNO.....	59
ANALISIS DE SENSIBILIDAD.....	61
EJECUCIÓN DEL PROYECTO.....	63
RECOMENDACIONES.....	64
CONCLUSIONES.....	65
BIBLIOGRAFIA.....	67
ANEXOS.....	71

INTRODUCCIÓN

Actualmente la sociedad mexicana enfrenta un reto en tema de salud, los casos de personas con diabetes han ido aumentando a través de los años, siendo esta enfermedad la segunda causa de muerte a nivel nacional. Se estima una población de 10 millones con en este padecimiento tan solo en México. Según estudios realizados, esta enfermedad se deriva de una mala alimentación y poca o nula actividad física lo que puede desencadenar obesidad y más tarde el padecimiento.

Es por eso que muchas personas están interesadas en encontrar servicios de comida saludable, se tenga o no la enfermedad, para tener una mejor alimentación y por ende una mejor calidad de vida. Esto aunado al hecho de que comer bien o comer sano no significa que no se pueda salir fuera de casa u oficina para disfrutar de un buen platillo saludable.

Con base a lo anterior, se presenta la iniciativa y oportunidad de establecer un Restaurante para Diabéticos evaluando la rentabilidad que este negocio proyectaría para un inversionista, aunque actualmente existen muchos establecimientos de comida saludable, no existe como tal un lugar dirigido a este segmento de mercado.

A continuación el siguiente trabajo expone la evaluación de factibilidad y rentabilidad de un Restaurante para Diabéticos; se inicia con una revisión general de datos estadísticos de la enfermedad para llegar entonces a un estudio de mercado, estudio de comercialización, ingeniería del proyecto, estudio económico, evaluación financiera y finalmente la ejecución del proyecto, además de recomendaciones y conclusiones.

RESTAURANTE PARA DIABETICOS

ASPECTOS GENERALES

¿Por qué y para qué?

Muchos médicos han bautizado a la diabetes como el gran mal del siglo XXI, tan sólo en México hay cerca de 10 millones de personas que padecen esta enfermedad y esta cifra hace necesaria la aparición de restaurantes que ofrezcan platillos saludables para este público, segmento de la población que normalmente tiene muchos problemas para pedir un plato de comida acorde a su padecimiento en un establecimiento común.

Sufrir de diabetes no debe ser un impedimento para llevar una vida normal y de vez en vez salir a comer fuera para convivir con amigos y familiares o simplemente pasar un buen momento con comida rica y saludable.

Este proyecto es una opción de restaurante que ofrecerá una variedad de platillos, de modo que nuestros comensales puedan tener varias alternativas dentro de las comidas permitidas para su padecimiento.

¿Dónde?

El Restaurante para Diabéticos será establecido en la Ciudad de México, en la delegación Cuauhtémoc la cual cuenta, según datos de INEGI, con una población total de 531,831 habitantes de los cuales 251,725 son hombres y 280,106 son mujeres con edad mediana de 31 y 34 años respectivamente. (INEGI, Estadísticas Socio-Demográficas Delegación Cuauhtémoc, II Censo de Población y Vivienda., 2010)

La Delegación Cuauhtémoc se localiza en la parte centro-norte de la Ciudad. Cuenta con una extensión territorial de aproximadamente 32.69 km². Limita al norte con las Delegaciones Azcapotzalco y Gustavo A. Madero, al oriente con la Delegación Venustiano Carranza, al sur con las Delegaciones Iztacalco y Benito Juárez y al poniente con la Delegación Miguel Hidalgo, por lo que su ubicación facilitaría el acceso a los demandantes a los cuales nos estamos dirigiendo.

¿Qué vamos a ofrecer, cuál es la finalidad?

El objetivo principal de nuestro restaurante para diabéticos será mantener estable el nivel de glucosa de nuestros clientes mediante una dieta balanceada, para que así puedan tener una mejor calidad de vida.

Para conseguirlo, además del azúcar, la preparación de los platillos considerará un buen manejo de las calorías, las grasas y la sal que contienen.

La clave estará en desarrollar una carta variada, donde todos los platos sean aptos para diabéticos, así, los clientes podrán pedir lo que sea sin temor alguno. Para ello, se trabajará no sólo de la mano de un chef, sino también de un nutriólogo, y toda la información que se tenga sobre la enfermedad será compartida además con el resto del personal a modo que puedan responder las preguntas de los clientes acerca del menú.

FUNDAMENTO DEL PROYECTO, INFORMACION A NIVEL NACIONAL

¿Qué es la diabetes?

Es una enfermedad crónica degenerativa que ocurre cuando el cuerpo no puede producir suficiente insulina o no puede utilizarla, se diagnostica midiendo los niveles de glucosa en sangre.

La diabetes es una condición que afecta la capacidad del cuerpo para transformar el alimento en energía; la insulina lo ayuda a obtener energía de los alimentos. Una parte de lo que se come se transforma en azúcar llamada glucosa. La glucosa viaja a través del cuerpo en la sangre. El cuerpo almacena la glucosa en las células para usarla como energía. La insulina es la llave que abre la puerta a las células.

Los primeros registros que se tienen sobre la diabetes están en el papiro de Ebers (1550 a.C.), en el que habla de un tratamiento terapéutico de la poliuria (muchos orina), siendo la primera vez que se menciona el síntoma principal de la diabetes. (INEGI, Informe Estadísticas a propósito del Día Mundial de la Diabetes, 2013)

Según datos de INEGI (INEGI, Informe Estadísticas a propósito del Día Mundial de la Diabetes, 2013):

- A nivel nacional durante 2011, en 9 de cada 100 personas no aseguradas que se realizaron una prueba de diabetes, ésta fue positiva.
- Durante 2011, Morelos representa el mayor número de casos nuevos de diabetes (655 hombres y 746 mujeres por cada 100 mil personas de cada sexo)
- La incidencia de diabetes se incrementa con la edad, la población de 60 a 64 años representa la más alta en 2011 (1,788 por cada 100 mil habitantes del mismo grupo de edad)
- En México durante 2011, 70 de cada 100 mil personas murieron por diabetes.

De acuerdo a criterios de agrupación de la lista mexicana, las cifras preliminares emitidas por el INEGI para el año 2012, esta enfermedad constituyó la segunda causa de muerte en la población mexicana como se muestra a continuación:

Principales causas de mortalidad por residencia habitual, sexo y grupo de edad del fallecido.

Tabla 1. Entidad federativa: Estados Unidos Mexicanos, 2013

Orden de Importancia	Causas	Defunciones
	Total	623,600 b/
1	Enfermedades del corazón c/	116,002
	Enfermedades isquémicas del corazón	79,301
2	Diabetes mellitus	89,420
3	Tumores malignos	75,229
4	Accidentes	36,293
	De tráfico de vehículos de motor	15,847
5	Enfermedades del hígado	34,765
	Enfermedad alcohólica del hígado	12,760
6	Enfermedades cerebro vasculares	32,675
7	Agresiones	23,063
8	Enfermedades pulmonares obstructivas crónicas	20,481
9	Influenza y neumonía	17,417
10	Ciertas afecciones originadas en el período perinatal d/	12,948
	Dificultad respiratoria del recién nacido y otros trastornos respiratorios originados en el período perinatal	5,874
11	Insuficiencia renal	11,983
12	Malformaciones congénitas, deformidades y anomalías cromosómicas	9,375
13	Desnutrición y otras deficiencias nutricionales	8,303
14	Lesiones auto infligidas intencionalmente	5,909
15	Bronquitis crónica y la no especificada, enfisema y asma	5,470

16	Septicemia	4,997
17	Enfermedad por virus de la inmunodeficiencia humana	4,981
18	Anemias	3,677
19	Enfermedades infecciosas intestinales	3,536
20	Úlceras gástrica y duodenal	2,511
	Subtotal	519,035
	Paro cardíaco	0
	Síntomas, signos y hallazgos anormales clínicos y de laboratorio, no clasificados en otra parte	10,808
	Las demás causas	93,757

a/ Principales causas de mortalidad por residencia habitual, sexo y grupo de edad del fallecido. Los criterios para la selección de las 20 principales causas de muerte consideran la Lista Mexicana de Enfermedades y comprende por lo menos el 80% del total de defunciones registradas. Se excluyen los grupos de causas insuficientemente especificadas.

b/ Se excluye paro cardíaco (29C).

c/ Incluye tétanos neonatal (A33).

d/ Incluye tétanos obstétrico (A34), trastornos mentales y del comportamiento asociados con el puerperio (F53), y osteomalacia puerperal (M83.0), se exceptúa el subgrupo (43R)

Fuente: INEGI. Estadísticas de Mortalidad, 2013 <http://www.inegi.org.mx/>

“La prevalencia de la diabetes en México está aumentando, de 1998 al 2012 se ha observado una tendencia hacia el incremento en un 4.7% pasando de una tasa de morbilidad de 342.1 a 358.2 casos por cada 100 mil habitantes, específicamente en el año 2012 se reportaron 418,797 pacientes diagnosticados con diabetes (lo cual representa el 0.4% de la población mexicana), el 59% de los casos fueron del sexo femenino, siendo el grupo etario de 50-59 años de edad el más afectado con una tasa de morbilidad de 1,237.90 casos por cada 100 mil habitantes. Cabe señalar que el comportamiento que presenta esta patología es creciente, si la tendencia permanece igual se espera que para 2030 un aumento del 37.8% en el número de casos y 23.9% en la tasa de morbilidad.” (Epidemiológica, Base de datos del Sistema de Notificación Semanal SUAVE, 1998-2012)

El control de la diabetes está estrechamente relacionado con la alimentación, por lo general cuando una persona es diagnosticada con esta enfermedad se enfrenta ante el problema de cambiar sus hábitos alimenticios pues una dieta balanceada y la pérdida de peso pueden mejorar la calidad de vida de los enfermos. Por tal razón con el objetivo de ofrecer una alternativa en servicio de comida especializada para personas con este padecimiento se pretende fortalecer la idea de un restaurante con esta particularidad.

FACTORES DE RIESGO DE LA ENFERMEDAD A NIVEL NACIONAL

Por grupos de edad, se observa que conforme avanza la edad la incidencia de diabetes aumenta; la población 60 a 64 años la más alta al igual que el género femenino.

Tabla 2. Incidencia de diabetes por grupo de edad según sexo, 2011. Por 100 mil habitantes de cada grupo de edad y sexo

Grupo de Edad	Total	Hombre	Mujeres
Menores 10 años	3.83	3.55	4.13
10 a 14	10.85	8.85	12.93
15 a 19	17.73	14.14	21.34
20 a 24	46.59	34.66	58.02
25 a 44	280.47	240.69	316.67
45 a 49	977.69	828.15	1,113.28
50 a 59	1,363.83	1,163.67	1,545.06
60 a 64	1,787.60	1,636.57	1,924.23
65 y más	1,249.29	1,160.42	1,325.11

Fuente: SSA. CENAVECE. (2012). Anuarios de morbilidad 1984-2011; y CONAPO (2013). Proyecciones de la población de México 2010-2050. Procesó INEGI.

En la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012 (ENSANUT), tanto en hombres como en mujeres se observó un incremento en la proporción de adultos que refirieron haber sido diagnosticados con diabetes en el grupo de 50 a 59 años de

edad, similar en mujeres (19.4%) y en hombres (19.1%). Para los grupos de 60 a 69 años se observó una prevalencia ligeramente mayor en mujeres que en hombres (26.3 y 24.1%, respectivamente) que se acentuó con el grupo de 70 a 79 años (27.4 y 21.5% respectivamente).

Tabla 3. Frecuencia de Diabetes por grupo de edad y género.

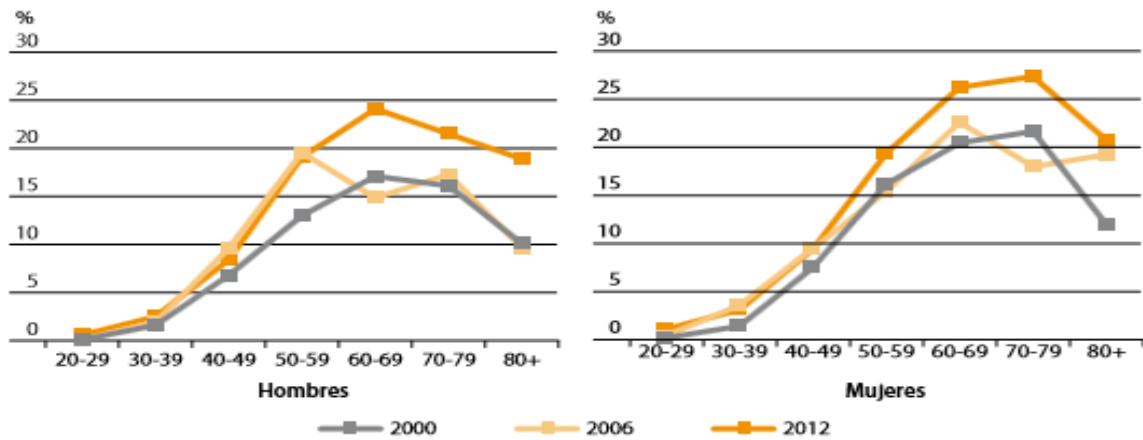
Grupo de edad (años)	Hombres		Mujeres		Total	
	Frecuencia*	%	Frecuencia*	%	Frecuencia*	%
20 a 29	53.9	0.6	102.7	1.1	156.6	0.8
30 a 39	186.2	2.5	284.8	3.1	470.9	2.9
40 a 49	533.1	8.4	658.6	9.4	1191.7	8.9
50 a 59	945.7	19.1	1038.0	19.4	1983.6	19.2
60 a 69	635.4	24.1	787.2	26.3	1422.6	25.3
70 a 79	345.3	21.5	502.3	27.4	847.6	24.7
80 y más	143.3	18.9	190.2	20.8	333.5	19.9
Total	2842.8	8.6	3563.7	9.7	6406.6	9.2

* Frecuencia en miles

Fuente: Cuestionario de adultos, ENSANUT 2012

Al hacer comparaciones por grupo de edad para 2000, 2006 y 2012, tanto en hombres como en mujeres se observa un ligero incremento en el diagnóstico médico previo de diabetes conforme aumenta la edad; después de los 50 años este aumento es mayor en 2012.

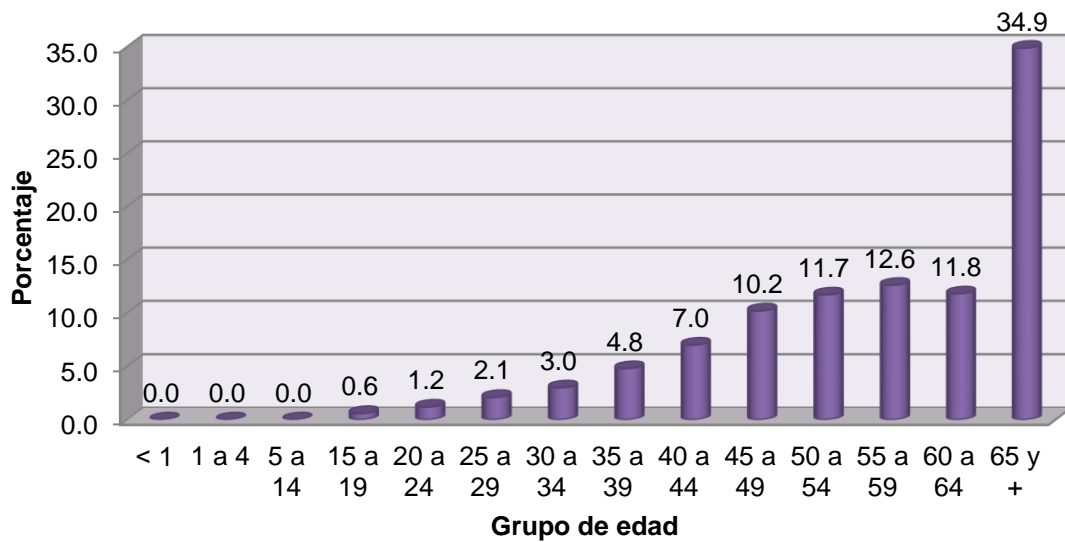
Gráfica 1. Diagnóstico de diabetes por género y grupo de edad.



Fuente: ENSA 2000, ENSANUT 2006 y 2012

En relación a la distribución de pacientes diabéticos hospitalizados por grupo de edad, el incremento de ocupación hospitalaria se presentó a partir del grupo de edad de 45 a 49 años y el grupo etario con el porcentaje más elevado fue el de 65 y más años, con el 34.9%, es decir, 1750 casos.

Gráfica 2. Distribución de pacientes hospitalizados por grupo de edad.



Fuente: SVEHDM/DGAE/Secretaría de Salud/México, enero-marzo 2013.

Los estilos de vida poco saludables son altamente prevalentes entre niños, adolescentes y adultos mexicanos, propiciando un aumento importante de la obesidad y sobrepeso, principal factor de riesgo modificable de la diabetes.

El exceso de peso corporal (sobrepeso y obesidad) es reconocido actualmente como uno de los retos más importantes de salud pública en el mundo, dada su magnitud, la rapidez de su incremento y el efecto negativo que ejerce sobre la salud, debido a que aumenta significativamente el riesgo de padecer enfermedades crónicas no transmisibles. Este incremento en las cifras de sobrepeso y obesidad es resultado de diversos factores, entre los que destacan los cambios en el acceso y consumo de alimentos, así como las modificaciones drásticas en los estilos de vida en un tiempo relativamente corto.

Aunado a lo anterior, “hemos pasado por un proceso en el cual se ha dejado de practicar la lactancia materna hasta los seis meses de vida y se han modificado las dietas y hábitos alimentarios. Todo ello debido al crecimiento económico, urbanización, mayor esperanza de vida, incorporación de la mujer a la fuerza de trabajo, masificación de la producción de alimentos, invención de la refrigeración y conservación industrial de alimentos (enlatado, alto vacío, pasteurización, etcétera), abaratamiento de los precios relativos de los alimentos procesados versus los frescos por la economía de escala, transporte, conservación y almacenaje; además, un factor clave ha sido la disminución de la actividad física de la población.” (Villalobos, 2010)

Lo anterior contribuye al “ambiente obesógeno” en numerosos países, incluyendo México. Ante ello, como sociedad tenemos que reaccionar y adecuarnos a la nueva circunstancia. Se estima que 90 % de los casos de diabetes son atribuibles al sobrepeso y la obesidad.

Según información de la ENSANUT 2012, la evaluación del estado nutricional de la población mayor a 20 años de edad se realizó mediante 2 indicadores: el IMC y la circunferencia de la cintura.

La clasificación utilizada para categorizar el IMC fue de la OMS que propone cuatro categorías:

- Desnutrición (<18.5 kg/m²)
- Normal (18.5 a 24.9 kg/m²)
- Sobrepeso (25.0 a 29.9 kg/m²)
- Obesidad (≥ 30 kg/m²)

La relación entre el IMC (con base a la clasificación anterior) y el sedentarismo, en los casos hospitalizados con diabetes, demuestra que el mayor porcentaje de estos pacientes se clasificaron con sobrepeso y obesidad en un 61.5%, observar la siguiente tabla:

Tabla 4. Clasificación de la OMS de acuerdo al IMC

SEDENTARISMO

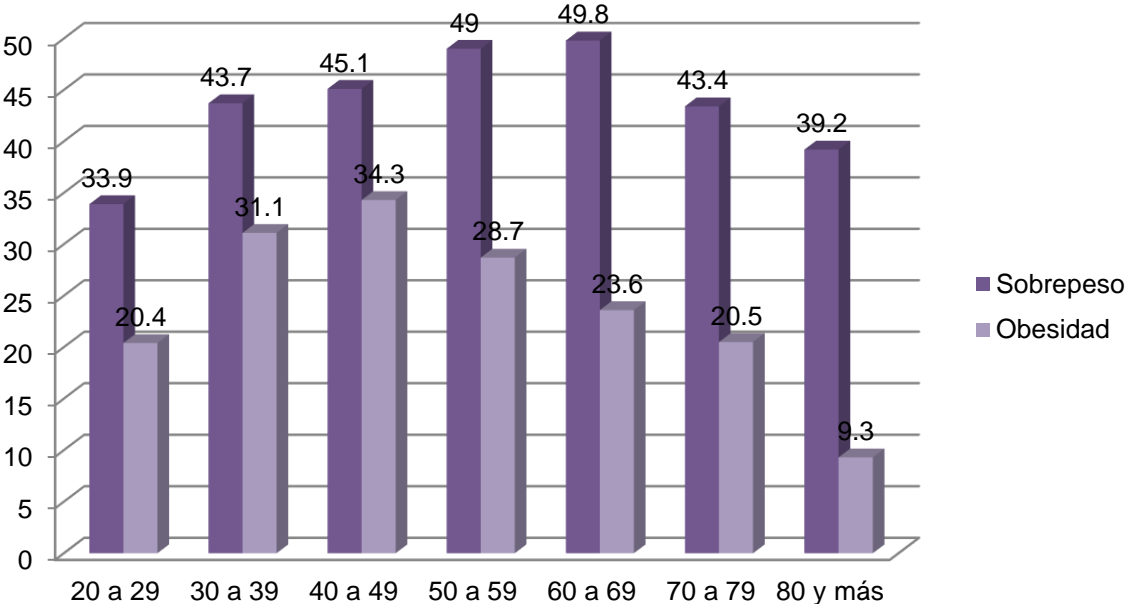
Clasificación	Si Caso (%)	No Caso (%)	Indeterminado Caso (%)
Desnutrición (<18.5 kg/m²)	4.2	7.3	14.2
Normal (18.5 a 24.9 kg/m²)	34.3	36.0	31.8
Sobrepeso (25.0 a 29.9 kg/m²)	36.7	37.3	33.5
Obesidad (≥ 30 kg/m²)	24.8	19.4	20.5

Fuente: SVEHDM/DGAE/Secretaría de Salud/México, enero-marzo 2013

De acuerdo a la ENSANUT 2012, la población masculina de 20 años y más presenta más población con sobrepeso que obesidad, afecciones que pueden ser detonantes de diabetes. Durante 2012, la mitad de la población masculina de entre 60 a 69 años presenta sobrepeso, seguidos de los 50 a 59 años (49%) y los de 40 a 49 años (45.1%); cuando no hay un control adecuado del sobrepeso, este se convierte en obesidad, los hombres más obesos se concentran en los de 40 a 49

años (34.3%) seguidos de los de 30 a 39 años y de 50 a 59 años (31.1 y 28.7% respectivamente), es decir la población masculina entre los 30 a los 59 años se encuentra expuesta al riesgo de padecer diabetes.

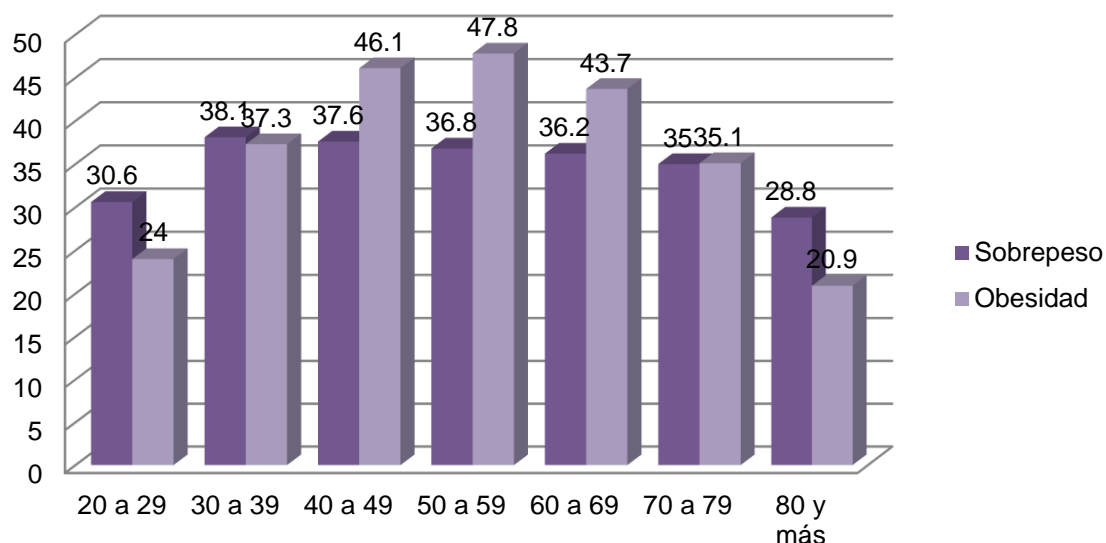
Gráfica 3. Porcentaje de sobrepeso y obesidad en población masculina de 20 años y más, por grupo de edad.



Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012.

De acuerdo a la ENSANUT 2012, en la población femenina de 20 años y más, hay una mayor proporción de obesas que con sobrepeso para casi todos los grupos de edad. Considerando que la obesidad es un factor de riesgo muy alto para la presencia de la diabetes, llama la atención que casi una cuarta parte de las mujeres de entre 20 a 29 años sean obesas, a partir de este grupo, se observa un incremento en la presencia de obesidad hasta el grupo de 50 a 59 años donde 48 de cada 100 mujeres de ese grupo son obesas y es a partir de este grupo que se inicia una disminución; para el caso de sobrepeso, este representa una tercera parte en cada grupo de edad; en resumen, las mujeres están más expuestas al riesgo de presentar diabetes que los hombres.

Gráfica 4. Porcentaje de sobrepeso y obesidad en población femenina de 20 años, por grupo de edad.



Fuente: Elaboración propia con datos de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012.

En la ciudad de México 5.2 millones de personas mayores de 5 años; es decir 59% de los habitantes, tienen sobrepeso y obesidad, además 1 de cada 10 personas mayores de 20 años, es decir 630 mil personas padecen diabetes. Se estima que la esperanza de vida de personas con diabetes se reduce entre 5 y 10 años y en la ciudad de México constituye la segunda causa de mortalidad y representa la causa de uno de cada 7 fallecimientos, o sea 14% del total.

El nivel socioeconómico, influye en la presencia de sobrepeso y obesidad, se reporta que en mujeres, entre 25 y 54 años, con ingresos bajos la frecuencia de sobrepeso es de 30.8 a 54.1 %, en cambio en mujeres con mejores ingresos es de 18.4 a 30.3 %.

En México, un trabajador que padece diabetes percibe en promedio un salario inferior hasta en 30 por ciento como consecuencia de la enfermedad, debido a que puede perder hasta 30% de sus días laborales según datos de la COPARMEX. Ello, luego de que las personas que no mantienen un control adecuado de su

enfermedad tienen en promedio 12 por ciento más probabilidades de perder su trabajo que el resto de la Población Económicamente Activa (PEA).

Los datos anteriores igualmente son sustentados por la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) quien explica que una persona con sobrepeso gasta 25 por ciento más en servicios de salud y gana 18 por ciento menos que alguien sano.

El organismo también ha manifestado que un sujeto con sobrepeso presenta más ausentismo laboral, lo cual genera además de un problema de salud, una merma en las economías nacionales, señaló Mercedes Juan, titular de la Secretaría de Salud (SSA), durante la inauguración del Primer Foro Franco Mexicano de Intercambio de Mejores Prácticas contra la Obesidad en abril de 2014.

Por otro lado el informe más reciente del Instituto de Desarrollo de Ultramar (ODI, por sus siglas en inglés), realizado por Steve Wiggins y SharadaKeats, expertos en Economía del Desarrollo Agrícola explica que con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) que entró en vigor en 1990, se ha visto una gran inversión de las empresas estadounidenses en México, incluido el boom de las cadenas de supermercados y las tiendas de conveniencia con eso; “Para las personas con mayores ingresos, los alimentos se han vuelto tan abundantes que pueden elegir su dieta sin preocuparse por el costo”, menciona el informe del ODI. Lo que implica que un mayor poder adquisitivo de las economías emergentes como lo es México, no se traduce en una elección de alimentos más inteligentes y sanos. (Rodríguez, 2014)

Según un artículo del periódico la Jornada al respecto de la obesidad y sobrepeso, principal causa de diabetes explica:

“La población más pobre en México enfrenta mayores riesgos de padecer obesidad y sobrepeso, afirmó Mauricio Hernández-Ávila, subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, y destacó que quienes se ubican en el quintil

de más bajos ingresos económicos tienen niveles más altos de sobrepeso, pues en menos de dos décadas aumentaron casi cinco veces su prevalencia en esta enfermedad. La causa, reconoció, es una alimentación de "muy baja calidad". Se trata de quienes más consumen alimentos industrializados, ante el encarecimiento de frutas y verduras, productos básicos en una dieta saludable, cuyos precios se elevaron 124 por ciento del año 2000 a 2010. Los hogares más pobres del país, explicó el funcionario de la Secretaría de Salud (SSA), consumen una dieta elevada en grasas de "muy mala calidad. Comen pastas y bebidas azucaradas, porque muchas veces no tienen acceso a agua potable o no lo valoran como ventaja nutricional". De 1988 a 2006, indicó, la población con menores ingresos en el país pasó de una prevalencia de 5 a 30 por ciento de personas obesas, lo que representa el crecimiento más acelerado." (Poy, 2011)

En lo referente al nivel socioeconómico general de la población, a partir del indicador desarrollado para clasificar a la población de todo México, se observó que en el Distrito Federal la población tendía a concentrarse en el decil V, en donde se agrupó 28.2% de la población de la entidad.

Tabla 5. Ingreso corriente total promedio trimestral per cápita por deciles de personas, 2008 a 2014(Precios constantes 2014)

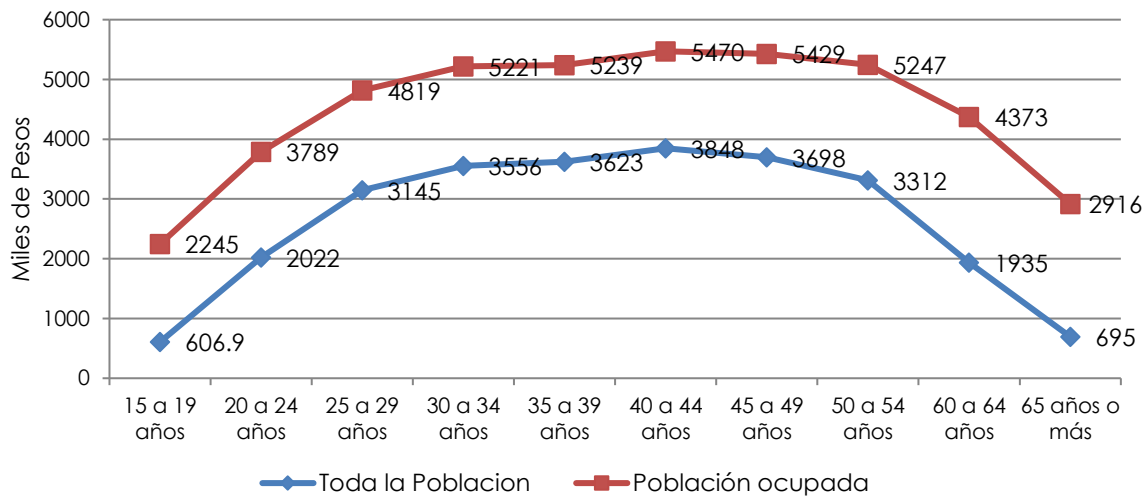
Deciles de personas	2008	2010	2012	2014
Total	11560	10468	11077	10491
I	1730	1674	1853	1842
II	3051	3053	3183	3183
III	4176	4125	4246	4112
IV	5315	5148	5323	5026
V	6586	6275	6462	6060
VI	8128	7649	7810	7276
VII	10107	9422	9602	8860
VIII	12998	12010	12328	11287
IX	18267	16644	17278	15901
X	45235	38674	42688	41364

Nota: El ingreso per cápita se calcula dividiendo el ingreso del hogar por el número de sus integrantes. Las personas están ordenadas en los deciles de acuerdo con su ingreso corriente trimestral per cápita.

Fuente: INEGI. Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares 2014.

En cuanto al ingreso por rango de edad de la población ocupada en México, tenemos la siguiente gráfica:

Gráfica 5. Ingreso Laboral mensual por rangos de edad de toda la población y de la población ocupada, México trimestre 2014.



Fuente: Elaboración propia con Estimaciones del CONEVAL con base en la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo primer trimestre 2014

El uso de los recursos en los hogares se ha utilizado como un indicador general de bienestar; en el Distrito Federal los hogares informaron destinar 50.6% del gasto total a compra de alimentos y en términos del gasto en salud, frente a un promedio nacional de 4.2% la cifra informada por los hogares en el Distrito Federal fue ligeramente mayor al llegar al 4.7%.

ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es una metodología a seguir dentro de un proyecto de inversión que ayuda para tener una noción clara de la cantidad de consumidores que habrán de consumir el bien que se piensa vender, dentro de un espacio definido, durante un periodo de mediano plazo y a qué precio están dispuestos a obtenerlo. Además el estudio de mercado va a indicar si las características y especificaciones del producto corresponden a las que desea comprar el cliente.

Nos dirá qué tipo de clientes son los interesados en nuestro bien lo cual servirá para orientar la producción del negocio. Finalmente, el estudio de mercado nos dará información acerca del precio apropiado.

Los elementos que debe contener el estudio de mercado son:

ELEMENTOS	DETERMINANTES
Análisis de Demanda	<ul style="list-style-type: none">➤ Necesidad de los demandantes (gustos y preferencias)➤ Tipos de consumidores (población)➤ Ingreso de los consumidores➤ Precio del bien➤ Precio de bienes sustitutos➤ Precio de bienes complementarios➤ Precios futuros esperados
Análisis de Oferta	<ul style="list-style-type: none">➤ Calidad y precio del producto➤ Costos de producción➤ Tecnología y capacidad instalada➤ Precios futuros esperados➤ Cantidad de oferentes
Análisis de Precios	<p>El precio de un producto o servicio es una variable relacionada con la mercadotecnia; plaza, publicidad y producto.</p> <p>Existen 2 mecanismos para la formación de precios:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Mecanismo de formación: Dependerá de las

ELEMENTOS	DETERMINANTES
	<p>características del producto y del tipo de mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Precio dado por el mercado interno ➤ Precio dado por similares importados ➤ Precio fijado por el gobierno ➤ Precio estimado en función del costo de producción ➤ Precio estimado en función de la demanda ➤ Precio del mercado internacional de los productos de exportación <p>b. Fijación del precio se debe señalar valores máximos y mínimos probables entre los que oscilará el precio de venta unitario del producto y sus repercusiones sobre la demanda del bien.</p>
<p>Estudio de Comercialización</p>	<p>Es la actividad que permite al productor hacer llegar un bien o un servicio al consumidor con los beneficios de tiempo y lugar, es decir, una buena comercialización es la que coloca al producto en un sitio y momento adecuados, para dar al cliente la satisfacción que él espera con la compra de éste.</p>
<p>Conclusiones</p>	<p>Las conclusiones deben referirse a los aspectos positivos y negativos encontrados a lo largo de la investigación. Es importante porque aquí los riesgos, trabas que se encontrarán, condiciones favorables, y toda la información que se considere importante debe estar aquí.</p> <p>Por ello los elementos que debe contener son:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Magnitud del mercado potencial que existe para el producto en unidades/año • Recomendaciones y causas de seguir o abandonar el estudio • Análisis FODA

ANALISIS DE LA DEMANDA

La Ciudad de México es la entidad del país con mayores índices de sobrepeso y obesidad, siendo las mujeres el sector que más padece estos problemas, factor que es un detonante para la diabetes.

Las delegaciones con mayor prevalencia con sobrepeso y obesidad son Iztacalco, Azcapotzalco, Miguel Hidalgo y Cuauhtémoc con porcentajes superiores a 19%.

Tabla 6. Prevalencia de obesidad por delegaciones del Distrito Federal. Censo de Peso y Talla D.F.

Delegación	%
Iztacalco	20.5
Azcapotzalco	19.8
Miguel Hidalgo	19.3
Cuauhtémoc	19.2
Coyoacán	18.6
Benito Juárez	18.3
Gustavo A. Madero	18.3
Venustiano Carranza	17.7
Iztapalapa	16.8
Álvaro Obregón	16.7
Xochimilco	16.3
Tlalpan	15.9
Magdalena Contreras	15.5
Tlahuac	15.1
Milpa Alta	14.9
Cuajimalpa	14.5

Fuente: Elaboración propia con datos de Censo de Peso y Talla en el Distrito Federal 2012

Según datos del IMSS, en el 2004 se tienen registros del siguiente número de pacientes diabéticos en la Ciudad de México, agrupada por bloques respecto a datos a nivel nacional.

Tabla 7. Número de pacientes diabéticos y consultas generadas en el primer nivel de atención, IMSS 2004

Bloque	Número de consultas	%	Número de pacientes	%
DF 1 Noroeste	248,957	2.9	73,680	3.2
DF 2 Noreste	252,680	3.0	72,344	3.1
DF 3 Suroeste	254,178	3.0	72,407	3.1
DF 4 Sureste	267,655	3.1	79,398	3.4

Siendo que la delegación Cuauhtémoc se localiza en la región norte centro de la ciudad de México se puede observar, en los datos anteriores un alta concentración de personas con diabetes con respecto a el porcentaje más alto de pacientes diabéticos que es de 8.5% en la región México Oriente, Estado de México, tomando en consideración que este porcentaje es a nivel nacional.

Si bien es cierto, como se menciona anteriormente el porcentaje más alto es la zona Oriente del Estado de México, sin embargo el Restaurante para diabéticos no sería del todo factible en este lugar por las condiciones socioeconómicas por ello se decide establecerlo en la delegación Cuauhtémoc que también refleja una alta incidencia de pacientes diabéticos, las condiciones socioeconómicas son de acuerdo al mercado que deseamos abarcar y adicional su ubicación es de fácil acceso para personas de otras demarcaciones, como de la zona oriente por lo que sería perfectamente rentable en esta localización.

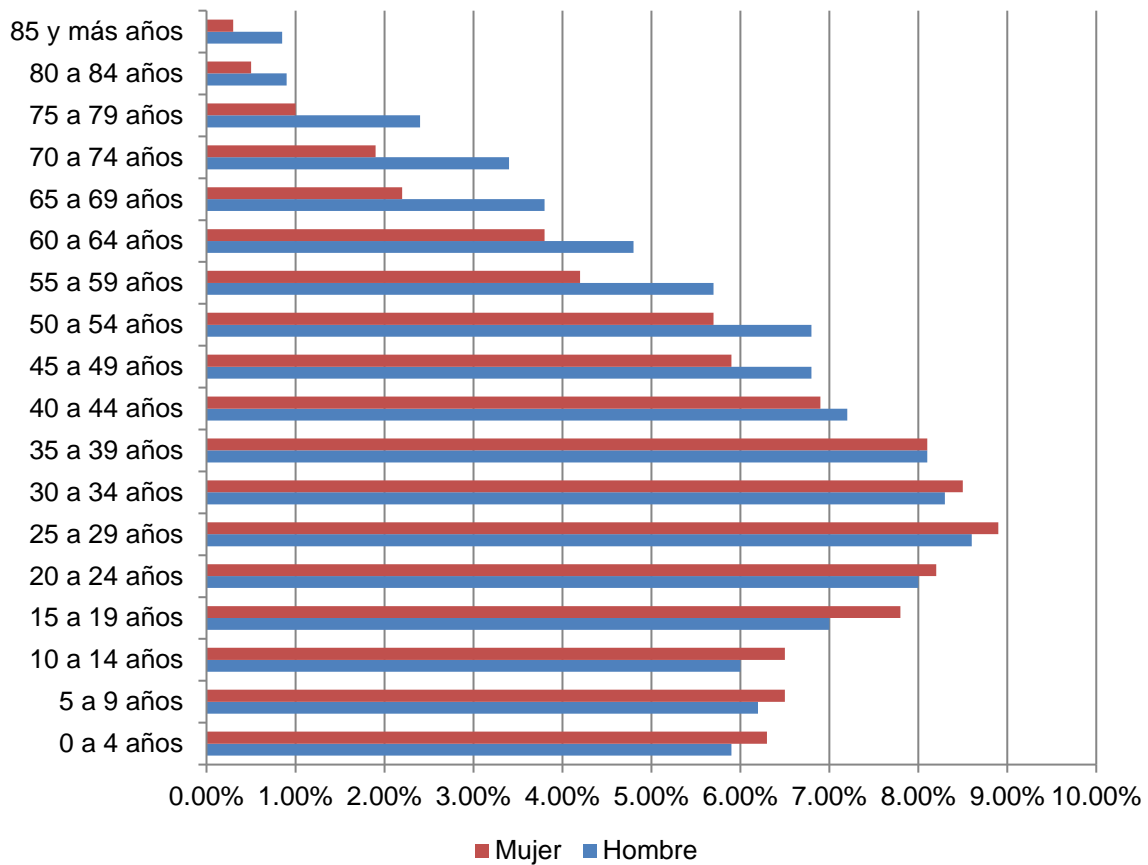
Siendo así la delegación Cuauhtémoc el lugar de ubicación de nuestro Restaurante, enseguida analizaremos las siguientes variables para determinar el mercado potencial al que nos enfocaremos:

- Edad
- Género
- Poder adquisitivo / Ingreso

EDAD Y GÉNERO

La población total de la Delegación Cuauhtémoc es de 531,831 habitantes y como se observa en la gráfica siguiente estamos hablando de una población madura en cuanto a la edad de sus habitantes, pues se tiene que la base formada por niños y menores de edad está claramente en disminución mientras que los rangos de edad arriba de los 20 años y hasta los 54 tienen una participación importante.

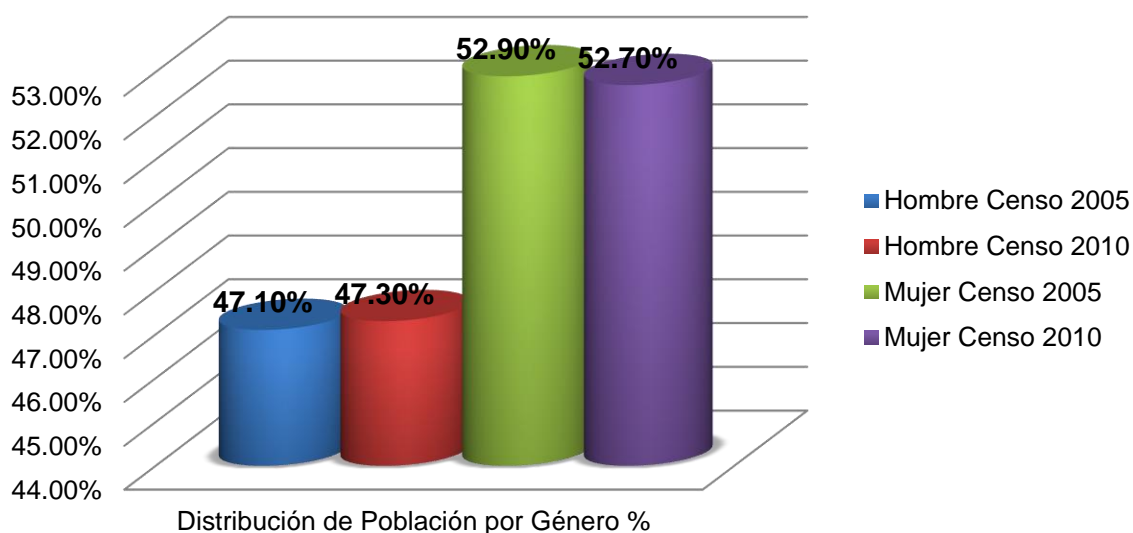
Gráfica 6. Pirámide poblacional, 2010



Fuente: Elaboración propia con datos de Consejo del Desarrollo Social del Distrito Federal (2013), con datos de INEGI

Aunque la población ha ido aumentando a través del tiempo con un incremento de 10 mil habitantes entre 2005 y 2010, la distribución de la población por género se ha mantenido casi fija pues las mujeres se han ubicado alrededor de 5 puntos porcentuales por encima de los hombres con un 52.7% respecto de los 47.3% de los varones.

Gráfica 7. Distribución de la población por Género



Fuente: Elaboración propia con datos de Consejo del Desarrollo Social del Distrito Federal (2013), con datos de INEGI

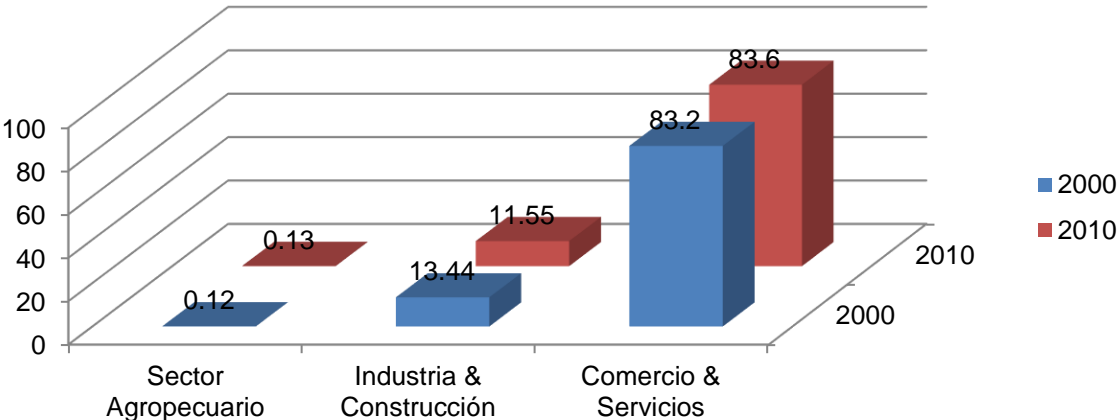
- **PODER ADQUISITIVO / INGRESO**

La Delegación Cuauhtémoc, con sus 531,831 habitantes (INEGI 2010), forma parte de la urbe más poblada y extensa del país. En ella existe una población flotante de 4.5 millones de personas que realizan sus actividades económicas o cubren sus necesidades diarias haciendo uso de los servicios y la infraestructura de la Delegación. Esta situación obedece en gran medida al hecho de que en la demarcación se lleva a cabo un porcentaje alto de las actividades financieras y de los servicios bancarios que permiten el funcionamiento de otros sectores de la economía en gran parte de la Zona Metropolitana de la Ciudad de México.

De hecho, la Delegación Cuauhtémoc es considerada a nivel nacional la séptima economía en orden de importancia, aporta el 4.6% del Producto Interno Bruto Neto, concentra el 36% del equipamiento urbano y el 40% de la infraestructura

cultural (cines, museos, teatros y centros culturales) de todo el Distrito Federal. Con las medidas recientes de simplificación administrativa para la apertura de nuevos establecimientos y actividades de impulso a la economía, la Delegación Cuauhtémoc ha sido una de las más beneficiadas al incrementar de manera considerable el número de negocios con consecuencias positivas en materia de empleo para sus habitantes.

Gráfica 8. Comparación de la Población Económicamente Activa por Sector



Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI de acuerdo a la Gaceta Oficial del Distrito Federal 2000-2010

Ahora bien, en cuanto a la población económicamente activa (PEA) se asienta de la siguiente manera:

- Más del 60% de la población cuenta con un salario de entre 2 y hasta 5 veces el salario mínimo,
- Un 22% de la población en la Delegación percibe ingresos de hasta 10 veces el salario mínimo y más.
- En tanto que el 10.35% de la población se encuentra en el rango de los que no percibe ingresos y los que perciben hasta un salario mínimo.

Tabla 8. Distribución de la población ocupada según ingreso mensual en salarios mínimos respecto al Distrito Federal

Delegación	Total	No recibe		Uno o menos		Mas de 1 hasta 2		Más de 2 y menos de 3		De 3 a 5		Más de 5	
		Abs	Rel	Abs	Rel	Abs	Rel	Abs	Rel	Abs	Rel	Abs	Rel
Distrito Federal	3,582,781	77,419	2.16	302,222	8.44	1,140,507	31.83	678,931	18.95	508,072	14.18	649,318	18.12
015 Cuauhtémoc	233,403	5,045	2.16	19,121	8.19	65,990	28.27	42,387	18.16	36,474	15.63	51,395	22.02

Incluye la población que no especificó si recibía ingresos

Fuente: Elaboración propia con datos de INEGI XII, Censo General de Población y Vivienda. Distrito Federal.

DIAGNOSTICO DE LA DEMANDA

Con base a la información anterior se está hablando de un mercado potencial de 11,000 demandantes, aproximadamente, con las siguientes características:

- Mujeres económicamente activas
- Edad entre 30 y 60 años
- Con prevalencia y/o diagnosticadas con la enfermedad
- Con un ingreso de 3 a 5 salarios mínimos mensual

Por lo que el negocio debe estar fuertemente enfocado a este tipo de personas y hacerlo de una manera que sea atractivo en pro de su salud y con ello ofrecer un servicio de calidad.

Cuando se habla del negocio de la comida en México, se puede mencionar un sinnúmero de alternativas, pero muy poco se escucha de un negocio como este por lo que es una gran oportunidad para satisfacer la demanda de este sector de comensales.

ANALISIS DE OFERTA

Según información de INEGI, la Industria Restaurantera se define como los servicios de preparación de alimentos y bebidas para su consumo inmediato. En general consiste en la mezcla y/o cocción de los ingredientes para obtener un guiso, independientemente del grado de complejidad que represente su elaboración, se caracterizan por no efectuar ningún procedimiento de conservación o envasado del producto.

Con relación a la generación de valor en la industria de preparación de alimentos debe tomarse en consideración que la actividad contiene un lado tangible concretizado en la preparación de los alimentos y una parte no tangible conformada por la atención que recibe el cliente, la importancia del servicio puede percibirse de manera diferente entre los consumidores, quienes consideran incluso la rapidez, variedad y otros aspectos que complementan la actividad.

Para establecer un Restaurante para Diabéticos en México es necesario conocer la industria y contemplar cómo se clasifican los restaurantes, a continuación, se mencionarán estos según clasificación de INEGI: (INEGI, La Industria Restaurantera en México , 2009)

1. Restaurantes de servicios completo
2. Restaurantes de autoservicio
3. Restaurantes de comida para llevar
4. Otros restaurantes con servicio limitado
5. Servicios de comedor para empresas o instituciones
6. Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales

La unidad de observación a través de la cual se captó la información correspondiente a estas actividades es el establecimiento, definido como: la unidad económica que en una sola ubicación física, asentada en un lugar de

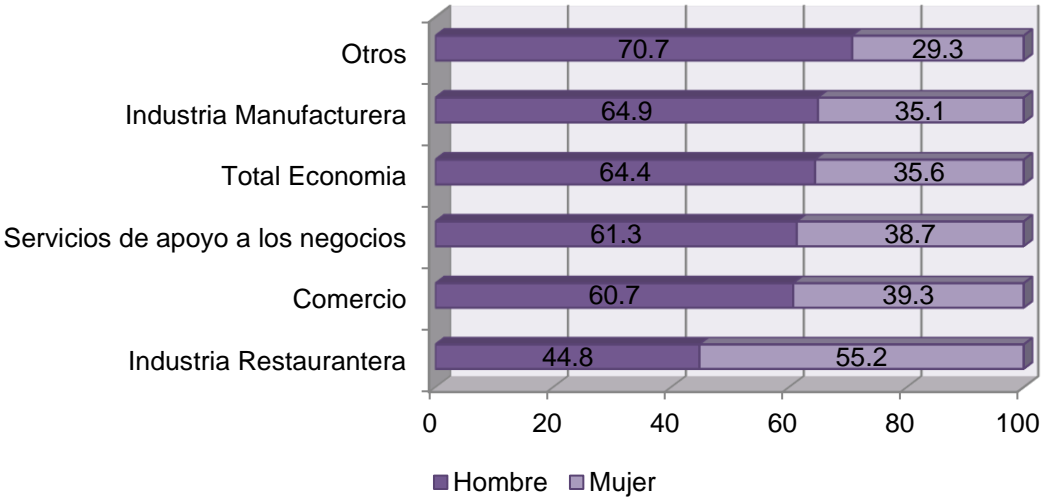
manera permanente y delimitada por construcciones e instalaciones fijas, combina acciones y recursos bajo el control de una sola entidad propietaria o controladora para proporcionar algún tipo de servicio de preparación de alimentos.

En México, la industria restaurantera empleo 1'310,381 personas, aportando el 6.5% del total de la población, de acuerdo a Censos Económicos 2009.

En un promedio cada establecimiento tiene 3.8 personas ocupadas, siendo este sector uno de los más importantes por el empleo que genera. Solo se ubican por arriba de esta actividad el comercio, la industria manufacturera y los servicios de apoyo a los negocios. Asimismo, 9 de cada 100 unidades económicas corresponden a la industria Restaurantera.

La industria restaurantera se caracteriza porque en general emplea más mujeres que hombres, esta distribución se compara con el comercio, la industria manufacturera y los servicios de apoyo a los negocios.

Gráfica 9. Personal Ocupado, según sexo (%)



Fuente: INEGI Censos Económico 2009.

Los restaurantes que predominan más y los que más empleo generan son los de menor tamaño, se trata de micro establecimientos que tienen menos de 10 personas ocupadas. (INEGI, 2009)

El Producto Interno Bruto (PIB) de los servicios de preparación de alimentos y bebidas, donde se encuentra la industria restaurantera, registro variaciones anuales positivas en el cuarto trimestre de 2013 y el primer trimestre de 2014, sin embargo este comportamiento es insuficiente para alcanzar los niveles de consumo que se tenían en momentos previos a la crisis de 2009, ver siguiente información extraída de INEGI.

Tabla 9. PIB de Servicios de Preparación de Alimentos

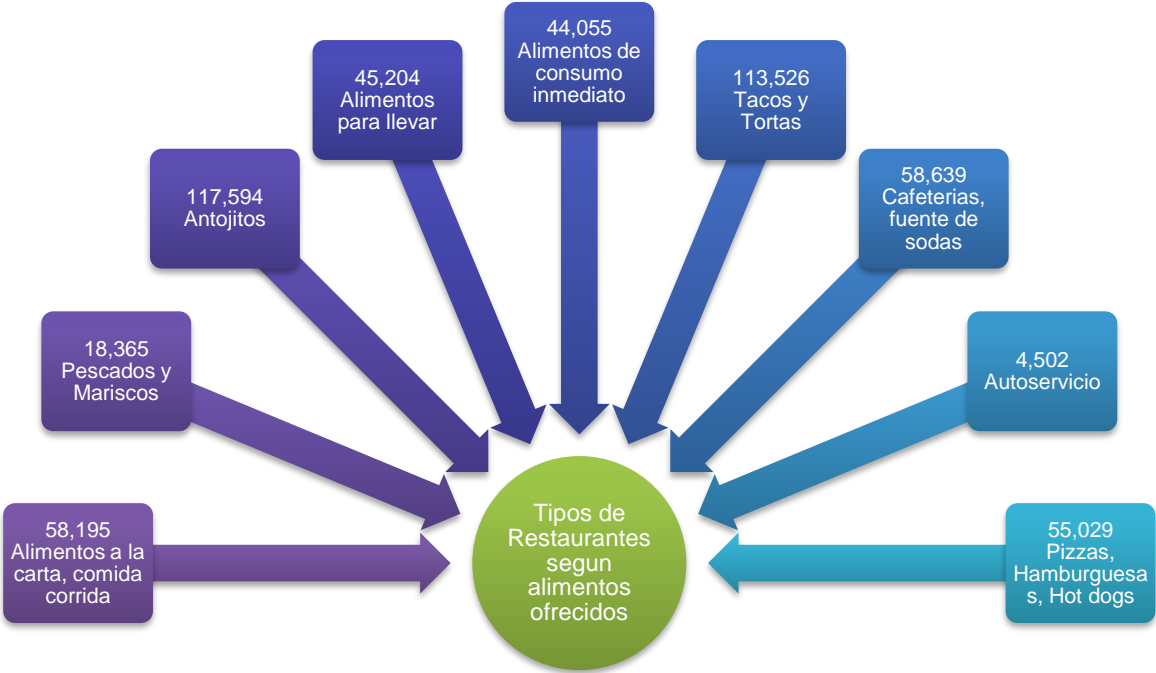
AÑO	PIB (A)	PIB de Servicios de preparación de alimentos y bebidas (B)	Variación % (A) / (B)
2003	10,118,838	159,427	1.6
2004	10,553,712	162,189	1.5
2005	10,873,486	160,987	1.5
2006	11,417,293	160,506	1.4
2007	11,776,452	159,575	1.4
2008	11,941,199	153,927	1.3
2009	11,379,940	139,894	1.2
2010	11,961,179	136,096	1.1
2011	12,445,420	137,149	1.1
2012	12,941,077	141,305	1.1
2013	13,079,601	140,997	1.1

Fuente: Elaboración propia con información de INEGI, Sistema de Cuentas Nacionales de México año base 2008.

De acuerdo a datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), existen 515,059 establecimientos dedicados exclusivamente a la preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, la tasa de crecimiento promedio anual de establecimientos de la industria es de 4.5% (1999-2014).

El número de establecimientos antes mencionados estas distribuidos conforme a la siguiente especificación:

Tabla 11. Número de establecimientos por clasificación.



Fuente: Elaboración propia con datos de la CANIRAC

Como se puede apreciar en la información anterior no se tiene referencia de establecimientos que ofrezcan alimentos especiales para personas con diabetes, por lo que la oferta para este tipo de servicio es limitada, si bien existen

restaurantes vegetarianos o saludables sin embargo estos alimentos son una opción más dentro de su menú más no su especialidad como tal.

La página de la Asociación Mexicana de Diabetes (Asociación Mexicana de Diabetes A.C., 2016) tiene un apartado llamado “Restaurantes por la Salud: Socialmente Responsables” y se refiere a un programa para crear espacios saludables en restaurantes y con ello apoyar al tratamiento de obesidad y diabetes, es una opción para que restaurantes establecidos se afilien no obstante no hay información para fomentar la creación de Restaurantes dirigidos particular y totalmente para personas con diabetes.

La tendencia actual en el mercado de comida es el de la comida rápida que deja a un lado a los clientes que nos enfocamos y solo se encargan de vender comida poco saludable y no apta para que este tipo de personas que requieren alimentos balanceado.

La Secretaría de Economía lleva a cabo reportes de los establecimientos que prestan servicios de comida, al 14 de Febrero de 2016 se reportan en el Distrito Federal 5,181 establecimientos que ofrecen servicio de alimentos pero los datos no coinciden al segmento al que nos estamos enfocando debido a que no existe, como ya se ha mencionado, un establecimiento totalmente dirigido para las personas que padecen de diabetes; así que no hay un competidor directo como tal.

Con base a lo anterior lo que pudiéramos considerar como competencia, sería restaurantes saludables o vegetarianos, aunque no hay como tal una estadística sobre este tipo de restaurantes, enseguida se enlistan algunos de ellos ubicados en la Delegación Cuauhtémoc:

1. Ojo de Agua Condesa
2. Cate de mi corazón
3. Pan Comido
4. Forever
5. Orígenes orgánicos
6. La buena tierra Condesa
7. Nirvana buffete
8. Pad Thai SaigGoong
9. Green corner Condesa
10. Comedor Vegetariano
11. El Vegetariano y Dietético SA
12. Centro nutricional TAO
13. Vegetarianos del Centro
14. Restaurante Vegetariano SA
15. Acuario
16. Falafelito
17. Mibong
18. Los antojitos del alma
19. Utopía

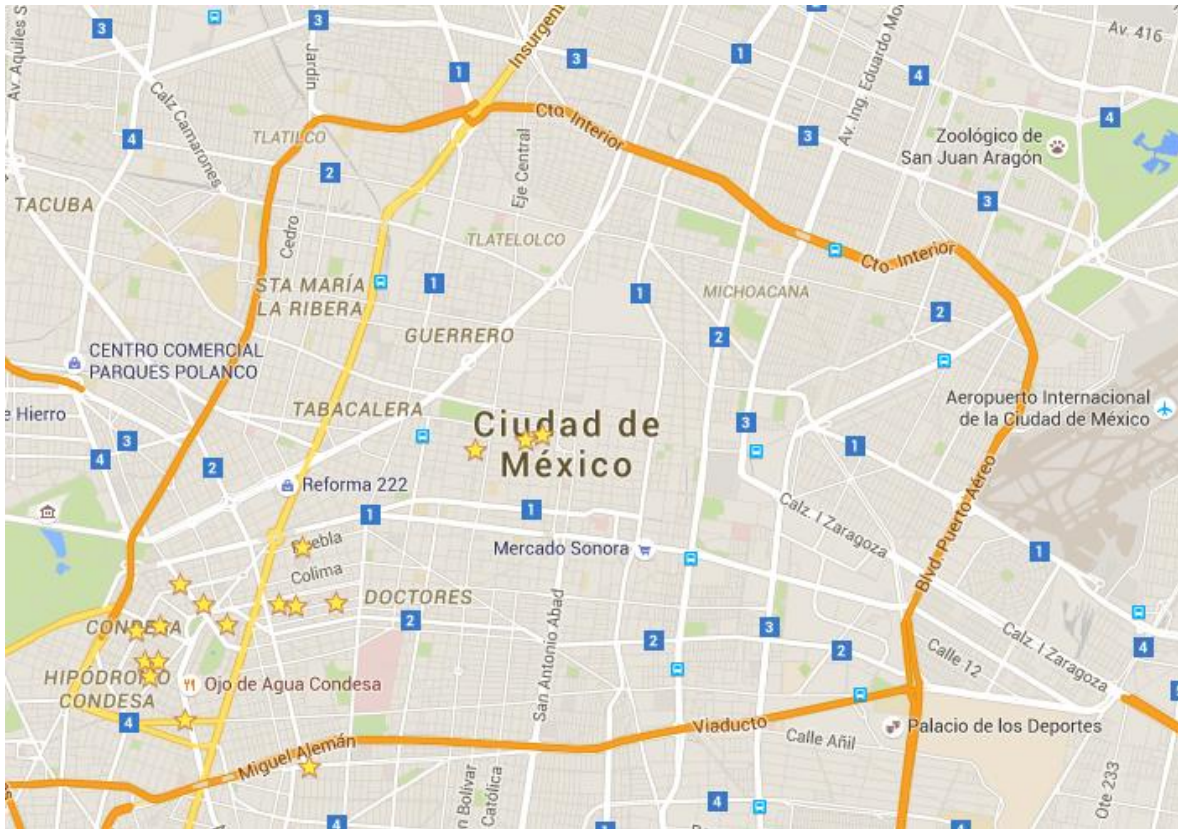
FORTALEZAS & DEBILIDADES DE LA COMPETENCIA

RESTAURANTE	FORTALEZAS	DEBILIDADES
Ojo de Agua Condesa	Amplio horario Serv Lun-Dom 7 a 22 hrs Ofrece servicio para llevar y ambiente familiar. Excelente ubicación en la colonia Condesa. Espacio con atmosfera joven y	Precio \$100 a \$150 pp Especialidad en desayunos. Su carta se especializa en jugos naturales y ensaladas con productos orgánicos y gourmet, lo que representa poca variedad en su menú.

RESTAURANTE	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<p>mobiliario hecho con objetos reciclados.</p> <p>Es un servicio de mercado-restaurante relajado, cómodo y práctico en sintonía con las necesidades de la vida moderna.</p> <p>Lugar reconocido dentro de los restaurantes orgánicos, vegetarianos y gourmet.</p>	<p>No se especifica alimentos para diabéticos.</p> <p>Página WEB no localizada</p>
Cate de mi corazón	<p>Excelente ubicación en la colonia condesa</p> <p>Servicio Lun-Sáb no especifica horario</p> <p>Página WEB atractiva con menú y precios desplegable</p> <p>Servicio a domicilio y online</p> <p>Empresa establecida con filosofía empresarial establecida en su página web.</p>	<p>Precio \$120 a \$150 pp</p> <p>Especialidad en tacos vegetarianos</p> <p>Fuera de la comida vegetariana , el resto del menú no se puede considerar bajo en calorías o bajos en sodio, alimentos indispensables para personas diabéticas</p>
Pan Comido	<p>Excelente ubicación en la colonia Roma</p> <p>Horario Servicio Dom-Lun 9-21 y Mar-Sáb 9-23</p> <p>Estacionamiento cercano</p> <p>Servicio a domicilio</p> <p>Servicio para llevar</p> <p>Internet Inalámbrico</p> <p>Ambiente familiar</p> <p>Reconocido en el ramo</p>	<p>Precios \$100 a \$300pp</p> <p>Poca información de su menú</p> <p>Se desconoce su especialidad para determinar si los productos ofrecidos son aptos para personas con diabetes.</p> <p>Página web no localizada</p>

RESTAURANTE	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	restaurantero como saludable, bueno, bonito, barato	
Centro Nutricional TAO	<p>Buena ubicación en colonia Roma.</p> <p>Horario Lun-Sáb 9 a 18hrs</p> <p>Reconocido en revista como lugar apto para comida de negocios, ideal para grupos grandes</p> <p>Servicio a domicilio</p> <p>Servicio para llevar</p> <p>Internet Inalámbrico</p> <p>Ambiente familiar</p> <p>Se ubica como restaurante saludable que ofrece cocina internacional vegetariana exclusivamente.</p>	<p>Precio \$100 a 120 pp</p> <p>Página web no localizada</p> <p>Se desconoce su menú ofrecido para determinar si los productos ofrecidos son aptos para personas con diabetes.</p> <p>Poca promoción y publicidad al lugar</p>
Los antojitos del Alma	<p>Lugar exclusivamente vegetariano.</p> <p>Excelente ubicación en colonia Condesa</p> <p>Ofrecen extenso menú de entradas, plato fuerte, bebidas y postres</p> <p>Ofrece servicio de desayunos, área para fumar, valet parking e internet inalámbrico</p>	<p>Precio \$150 a 300 pp</p> <p>Horario Lun-Miér 9 a 17:30</p> <p>Página web no localizada</p> <p>Se desconoce su menú ofrecido para determinar si los productos ofrecidos son aptos para personas con diabetes.</p>

Generalmente los restaurantes antes listados ofrecen comida saludable, vegetariana, enseguida algunas ubicaciones de ellos:



Fuente: Mapa descargado de Página web: <https://www.google.com.mx/maps/@19.4385163,-99.1396916,13z>

DIAGNÓSTICO DE LA OFERTA

Dado el análisis de la “posible” competencia y en vista de que un restaurante para diabéticos como tal no existe, se pretende establecer nuestro Restaurante para diabéticos con las siguientes características en:

Menú:

- Comidas completas de 3 tiempos
- Medias porciones
- Variedad de platillos

- Postres light o sin azúcar
- Platos bajos en grasa (horneados, a la plancha, al vapor)
- Saleros con sal de apio
- Aguas de sabor sin azúcar añadida con opción refill
- Información del contenido calórico de los platos
- Opción de guarniciones saludables

Servicios:

- Comidas con horario de Lunes a Sábado de 13 a 16 horas
- Servicio para llevar
- Servicio a domicilio (online)
- Internet inalámbrico
- Ambiente familiar
- Página WEB con información de precios, menú y ubicación.
- Precio competitivo

ANÁLISIS DE PRECIOS

Existen diversos mecanismos para determinar el precio de un producto, sin embargo para nuestro proyecto, el mecanismo más factible es la fijación del precio estimado en función del costo de producción dado que con base en el análisis de la oferta, no hay un precio preciso fijado por el mercado para el tipo de comida que se pretende ofrecer y con base en el análisis de la demanda, estamos dirigiéndonos a personas entre 30 y 60 años, mujeres económicamente activas que padecen diabetes y/o que tienen sobrepeso u obesidad con un nivel socioeconómico medio, es decir ingreso promedio mensual mínimo de \$6,000 pesos.

El costo de un menú completo de la competencia que incluye sopa, guisado, postre y agua oscila promedio entre los \$100 a los \$250 por lo que esto nos indica éste es el precio al que estarían dispuestos a pagar los comensales que cuidan su alimentación ya sea por tener algún padecimiento o para evitarlo a futuro.

Sin embargo, nuestro restaurante para diabéticos pretende ofrecer un precio competitivo obteniendo una utilidad de 47% sobre el costo por platillo vendido por lo que después del análisis y evaluación de los costos mensuales, se determinó lo siguiente:

Tabla 12. Análisis de Precios

Concepto	Detalle	Total
Total Mensual Insumos	\$ 10,807.70	
Total Mensual Mano de Obra	\$ 17,000.00	
Total Mensual Gastos Indirectos	\$ 10,300.00	
COSTO TOTAL MENSUAL		\$ 38,107.70
Menús por día que se pretenden ofrecer	35	
Total Menú por 20 días (Mensual)	700	
Margen utilidad %	47%	
COSTO UNITARIO		\$ 54.44
UTILIDAD UNITARIA		\$ 25.59
PRECIO UNITARIO		\$ 80.03

Para obtener la información antes descrita, se determinaron de forma mensual los gastos por insumos, mano de obra y gastos indirectos obteniendo así el costo total mensual; posteriormente se evaluó el número mínimo de comidas que se deben vender en el mismo lapso de tiempo para así obtener una utilidad del 47% y cubrir también nuestro costo total, llegando al resultado final que el precio al que ofertaremos nuestro producto será de \$80.00 pesos.

ESTUDIO DE COMERCIALIZACIÓN

Para promocionar el Restaurante para Diabéticos y hacer llegar nuestro producto al mercado potencial establecido, se utilizarán las siguientes estrategias:

- Diseño de página WEB
- Promoción en Redes sociales
- Repartir trípticos o volantes

ANALISIS FODA

Ahora bien, vamos a analizar la factibilidad de nuestro proyecto a través de la herramienta FODA:

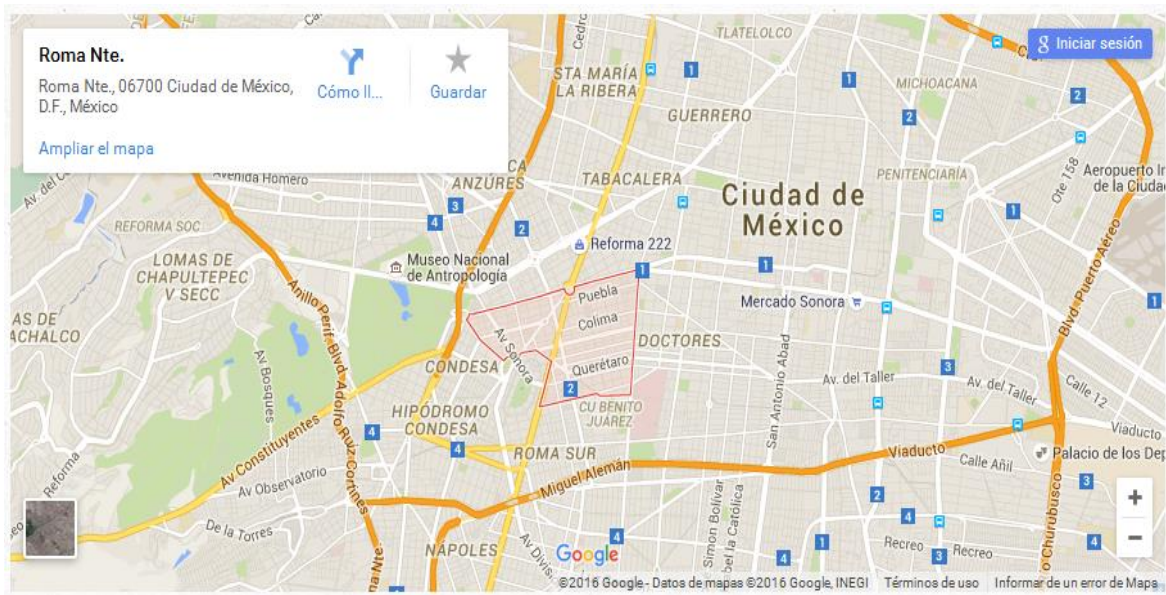


INGENIERIA DEL PROYECTO

LOCALIZACION

El Restaurante para Diabéticos será establecido en la colonia Roma Norte, pues este lugar es céntrico en la Ciudad de México y de fácil acceso a principales avenidas como Insurgentes, Reforma, Álvaro Obregón, y hay una amplia disponibilidad de medios de transporte. Además es un lugar donde están establecidos muchas empresas, negocios y oficinas por lo que nuestro mercado potencial está perfectamente ubicado en esta zona.

Enseguida mapa del lugar resaltando la colonia Roma Norte.

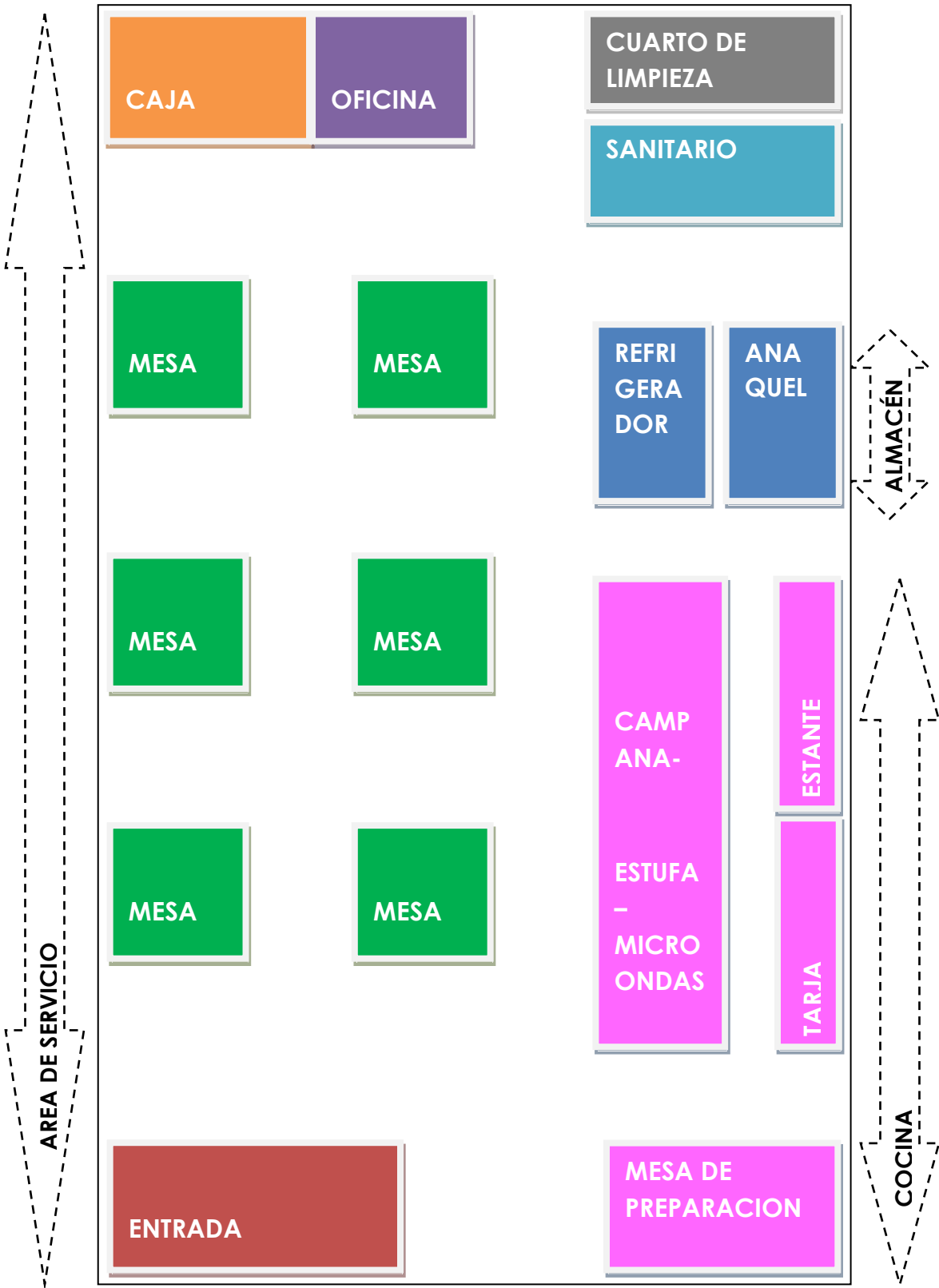


Fuente: Mapa descargado de Página Web: www.googlemaps.com

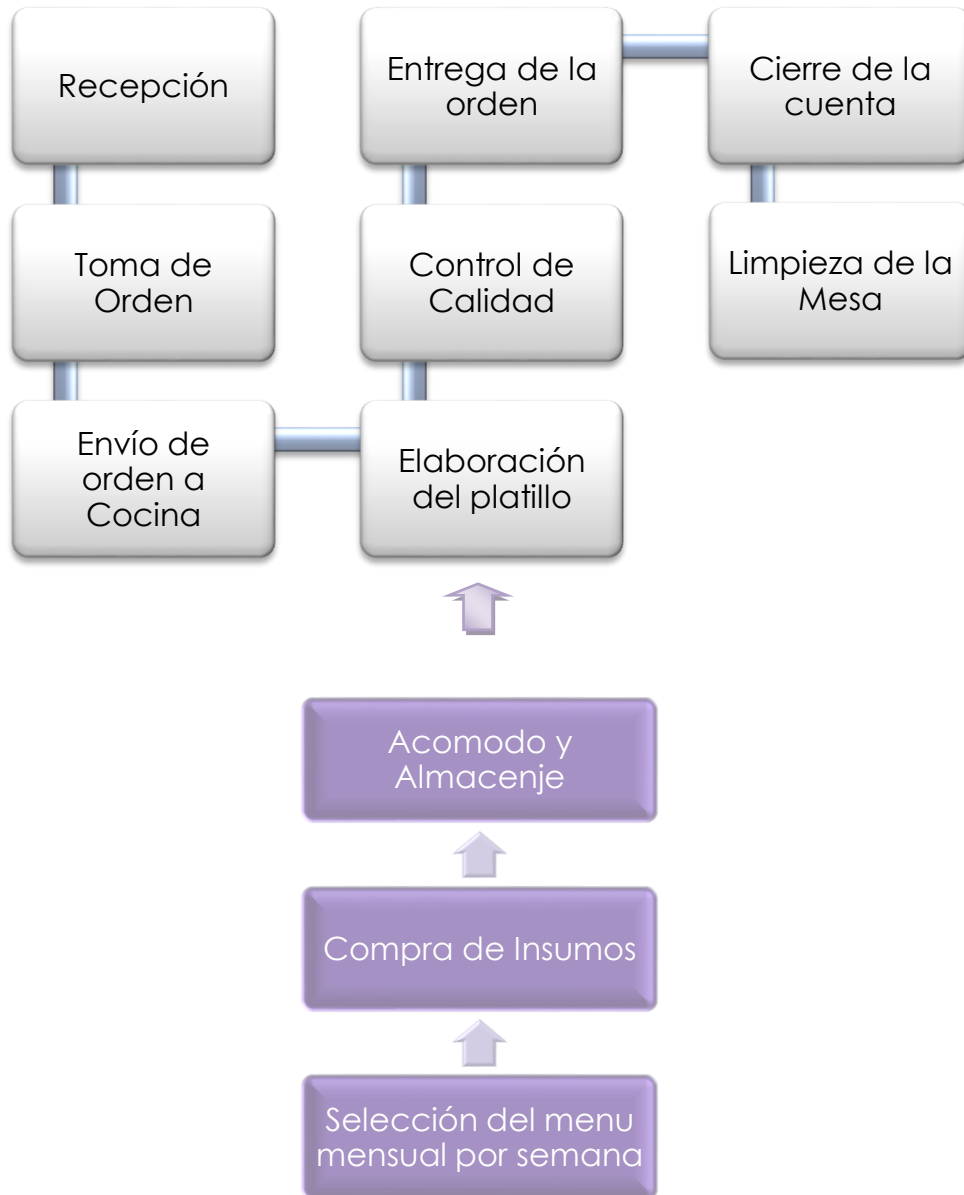
Descripción general del establecimiento.

Será un establecimiento pequeño, limpio, ordenado, agradable y relajado con música de fondo tranquila, que prestará sus servicios de alimentación específica, dirigida a personas diagnosticadas con diabetes y/o con sobrepeso.

DISTRIBUCIÓN GENERAL DE LA PLANTA



PROCESO GENERAL DE PRODUCCIÓN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL EQUIPO Y MOBILIARIO

MOBILIARIO Y EQUIPO	CANT	AREA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Estufa	1	Cocina	<p>Marca: Mabe</p> <p>Tamaño: 30 Pulgadas</p> <p>Tipo: de piso a gas</p> <p>Tipo gas: Natural</p> <p>Acabado: Acero inoxidable</p> <p>Controles: 7 perillas</p> <p>Parrillas superiores: 3 en alambrón</p> <p>Quemadores estándar: 2</p> <p>Quemadores jumbo: 2</p> <p>Encendido: Eléctrico en quemadores</p> <p>Plancha asadora: Antiadherente</p> <p>Quemadores tipo oval: 1</p> <p>Horno: Si</p> <p>Termostato: Si</p>
Parilla	1	Cocina	<p>Marca: Blazer</p> <p>Modelo: PG-45</p> <p>Dimensiones: 56x51x36 cm</p> <p>Área de trabajo: 45x40 cm</p> <p>Potencia: 15,000 BTU/hr</p> <p>Presión (mm c.a.): 280</p> <p>Consumo: 370grs/hr GLP</p> <p>Quemadores: 1</p>
Extractor y Campana	1	Cocina	<p>Modelo: Standard Imperial</p> <p>Extracción tipo axial sellada</p> <p>Filtros biodegradables y antinflama</p>

MOBILIARIO Y EQUIPO	CANT	AREA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
			electroestático y de carbón activado no lavables Rejilla metálica lavable Capacidad 6m ³ por min Dos velocidades Doble función: extractora y purificadora Lámpara con foco LED Consumo máximo 38W
Horno Microondas	1	Cocina	Marca: Whirpool Capacidad bruta: 20 L Dimensiones: 27x46x36 cm Panel Digital: si Encendido: Eléctrico Timer: Si 11 niveles de potencia 6 programas definidos Descongelado rápido Función Express Sistema de apertura lateral Traba de seguridad
Refrigerador	1	Almacén	Modelo: R-36 Capacidad: 28.25 p ³ Capacidad en litros: 800L Refrigerante: R 134 ^a Voltaje Nominal: 120V Tipo de iluminación: Led Compresor HP: ½

MOBILIARIO Y EQUIPO	CANT	AREA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
			<p>Condensador: Ventilación forzada</p> <p>Evaporador: Ventilación forzada</p> <p>Switch para ahorro de energía</p> <p>Control de temperatura inteligente</p>
Licuadaora	1	Cocina	<p>Modelo: Serie profesional</p> <p>Marca: Oster</p> <p>Motor : 600 watts</p> <p>Resistente caja alojamiento del motor</p> <p>Sistema de impulsión metálico</p> <p>Jarra de vidrio 1 ½ L</p> <p>Interruptor 2 velocidades</p> <p>Consumo energía (Wh/Día): 19.56</p> <p>Consumo energía espera (Wh/Día):0.1</p>
Caja registradora	1	Caja	<p>Modelo: ER-180</p> <p>Departamentos: 16, 10 cajeros, 48 teclas</p> <p>Imprime: Fecha Analógica</p> <p>Impresor digital</p> <p>Cajón con llaves: 4 compartimentos</p> <p>Reportes: diarios y parciales</p> <p>Papel: Bond 58mm</p> <p>Tipo: Analógica</p> <p>Consumo: 8 watts</p> <p>Voltaje: 115V/60Hz</p>
Estante	2	Almacén/Cocina	<p>Fondo: 0.60</p> <p>Dimensiones: 0.84x0.60x1.80 cm</p>

MOBILIARIO Y EQUIPO	CANT	AREA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
			Capacidad: 70 kg Niveles:5
Batería de cocina	1	Cocina	Marca: Megafesa Fabricada en Acero inoxidable Fondo termodifusor encapsulado Tapas de vidrio termoresistente 12 piezas
Tarja	1	Cocina	Medidas: 80x47 cm Profundidad: 14 cm Escurridor izquierdo
Tabla para picar	3	Cocina	Plástico Grandes
Charolas	6	Servicio	Redonda 38 cm Aluminio
Cucharones	3	Cocina	Plástico
Set de Cuchillos	1	Cocina	Cerámica 5 piezas
Platos de plástico	100	Cocina	Plástico
Plato sopero	50	Cocina	Plástico
Plato pastelero	50	Cocina	Plástico
Cuchillos	50	Cocina	Acero Inoxidable
Cucharas	50	Cocina	Acero Inoxidable
Tenedores	50	Cocina	Acero Inoxidable
Vasos	50	Cocina	Plástico
Manteles	6	Servicio	Tela
Desechables	50	Servicio	
Mesas	6	Servicio	Plástico
Sillas	25	Servicio/Caja/Ofc	Plástico

MOBILIARIO Y EQUIPO	CANT	AREA	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
Servilleteros	6	Servicio	Aluminio
Salseras	6	Servicio	Aluminio
Botes de Basura	3	Cocina/Caja/Ofc/ Sanitario	Plástico
Mandil	2	Cocina	Poliéster
Escoba	1	Limpieza	Vinilo
Jerga	2	Limpieza	Tela
Cubeta	2	Limpieza	Plástico
Jalador	1	Limpieza	Plástico
Teléfono	1	Oficina	Escritorio con extensión inalámbrica
Escritorio	1	Ofc/Caja	Madera
Paquete Sanitario	1	Sanitario	Cerámica 3 pzas: Descarga, taza y lavabo
Bicicleta	1	Servicio	

CARACTERISTICAS TECNICAS DEL PERSONAL

PUESTO	PERFIL REQUERIDO
Gerente	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor 25 años • Título universitario o pasante de alguna carrera Económico-Administrativa • Con experiencia mínima comprobable de 3 años en áreas administrativas • Organizado • Liderazgo • Capacidad de toma de decisiones • Emprendedor • Iniciativa • Trabajo en equipo
Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 25 años • Experiencia mínima comprobable de 2 años en el ramo • Deseable carrera técnica en gastronomía • Gusto por la cocina y atención al cliente • Trabajo en equipo • Iniciativa
Ayudante Cocina/ Lava Loza/ Repartidor	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor 18 años • Mínimo secundaria terminada • Trabajo en equipo • Amable
Mesero	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor a 18 años • Mínimo secundaria terminada • Amable • Atención al cliente • Experiencia mínima comprobable en el ramo

ESTUDIO ECONOMICO

El estudio económico del proyecto “Restaurante para Diabéticos” es de suma importancia ya que todo lo que se ha determinado en el estudio técnico adquiere un costo y se debe determinar su cuantificación para la futura inversión.

Aquí se involucra todos aquellos gastos en que tendrá que incurrir. A continuación, se presentan los costos necesarios para nuestro proyecto:

ANALISIS DE COSTOS – INSUMOS

Todos los costos que a continuación se presentan son estimados mensuales en base a precios reales consultados en páginas de Internet de la Central de Abastos, Supermercados y Tiendas de Abarrotes.

Así también, la selección de estos costos fue en base a la planeación de un Menú semanal flexible, es decir, los platillos prácticamente manejan la misma materia prima para a su vez elaborar otros platillos, fuera del menú, sin necesidad de incurrir en algún costo extra.

Tabla 13. Insumos

Clasificación	Nombre	Unidad de Medida	Cantidad a comprar	Precio Unitario	Precio Total
Legumbres	Lechuga romana	Pieza	20	7	140
	Jitomate	Kg	3	14	42
	Cebolla	Kg	2	6	12
	Ajo	Kg	0.5	7	3
	Apio	Kg	0.5	6	3
	Zanahoria	Kg	2	4	9
	Chile Poblano	Kg	2	12	24
	Chicharos	Kg	0.5	9	5
	Ejotes	Kg	0.5	11	5

Clasificación	Nombre	Unidad de Medida	Cantidad a comprar	Precio Unitario	Precio Total
	Calabaza	Kg	1	6	6
	Brócoli	Kg	0.5	8	4
	Espinaca	Kg	1	7	7
	Limón sin semilla	Kg	8	21	168
Proteínas	Bistec de pollo	Kg	60	55	3,300
	Bistec de res	Kg	25	100	2,500
	Filete de pescado (Mero)	Kg	20	70	1,400
	Atún	Pza	80	10	800
Cereales	Arroz integral	Kg	5	13	65
Frutas	Piña	Pieza	2	15	30
Abarrotes	Agua potable	19 Lts	20	25	500
	Sal baja en sodio	450 grs	2	35	70
	Sustituto de azúcar	3 kg	1	105	105
	Chía	Kg	0.125	70	9
	Polvo para gelatina light	Pieza	10	9	89
	Aceite de oliva	Pza	5	32	158
	Aderezos para ensaladas	Pza	2	35	70
	Especias para condimentar	Kg	0.5	60	30
	Galletas de avena	Pza	100	6	600
Otras materias primas	Servilletas	Pqt 100 pzas	14	28	389
	Papel higiénico Flamingo	Pieza	20	9	172
	Shampú para manos	Garrafa 16 litros	0.5	38	19
	Artículos de limpieza	Cajas	0.25	300	75
Total Mensual Insumos					10,808

MANO DE OBRA

El personal requerido para el inicio del proyecto es de 4 personas quienes perfectamente pueden atender los 35 servicios estimados diarios.

Para determinar el sueldo y salario mensual de la mano de obra requerida se consultó como referencia la tabla de salarios mínimos 2016 de la CONASAMI (Comisión Nacional de Salarios Mínimos).

Tabla 14. Mano de obra

Nombre	Área	Empleados	Costo Unitario	Costo Total
Cocinero	Cocina	1	5,000	5,000
Ayudante de cocina/Lava loza/ Repartidor	Cocina	1	2,000	2,000
Mesero	Servicio	1	2,000	2,000
Gerente	Admón.	1	8,000	8,000
Total Mensual Mano de Obra				17,000

GASTOS INDIRECTOS

Los gastos indirectos son estimados mensuales y sólo se consideran los necesarios para el arranque del proyecto.

Igualmente, los costos fueron consultados en varias páginas de internet y con base en ello se determinó un costo promedio.

Tabla15. Gastos Indirectos.

Nombre	Área	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Renta de local	Admón.	1	8,000	8,000
Luz	Admón.	1	300	300
Agua	Admón.	1	200	200
Gas	Admón.	1	1,500	1,500
Teléfono e internet	Admón.	1	300	300
Total Mensual Gastos Indirectos				10,300

INVERSION INICIAL

Resulta necesario para poner en marcha el proyecto, una asignación de recursos, los cuales fueron clasificados en resumen de la siguiente manera:

Tabla 16. Inversión Inicial.

Nombre	Monto
Adecuación del lugar según su estado	13,000
Equipamiento de cocina	50,000
Vajilla y cubertería	2,000
Mobiliario	6,000
Publicidad inicial	3,000
Licencias y permisos	2,000
Adquisición de Línea telefónica	1,000
Energía eléctrica	2,000
Extintores	500
Bicicleta para reparto a domicilio	500
Gastos iniciales de renta (anticipo)	20,000
Total Inversión Inicial	100,000

Las características técnicas del equipamiento, vajilla, cubertería, mobiliario y bicicleta se encuentran previamente detalladas en el apartado bajo el mismo nombre.

FUENTES DE FINANCIAMIENTO

El monto de inversión inicial será de \$100,000 pesos, así que se utilizarán fondos propios para arrancar el negocio dado que por el momento y por la cantidad no se considera factible solicitar crédito a alguna institución financiera por lo siguiente:

- Los créditos tienen un interés bancario que se tendría que cubrir mensual o anualmente situación que impactaría en el flujo de efectivo.
- El retorno de la inversión sería más lento

BALANCE PROFORMA

Es el balance general de la empresa proyectado o pronosticado que reflejará las metas y los objetivos de la empresa para el periodo de planificación. A continuación, el balance general proforma para el Restaurante para Diabéticos.

Restaurante para Diabéticos

Balance Proforma 2016

Activo		Pasivo	
Circulante			
Efectivo	41,000		
Fijo			
Mobiliario y Eq.Oficina	6,000		
Equipo de cocina	50,000		
Vajilla y Cubertería	2,000		
Equipo de reparto	500		
Equipo Seguridad	500		
		Total Pasivos	0
		Capital	100,000
Total Activo	100,000	Pasivo + Capital	100,000

EVALUACIÓN FINANCIERA

El flujo de efectivo es el enfoque principal de la administración financiera de cualquier negocio pues la meta es doble; cumplir con las obligaciones financieras de la empresa y generar un flujo de efectivo positivo para sus propietarios. Para la evaluación financiera del Restaurante para Diabéticos se realizó una proyección semestral a 5 años de costos (B) e ingresos (C) totales mensuales para con ello conocer el flujo de efectivo neto del negocio, tomando en cuenta las siguientes consideraciones (Inflación y temporalidad del servicio):

Tabla 17. Consideraciones para determinar Flujo de Efectivo.

Inflación Anual		5%	Aumento en Costo & Ingreso
Meses de mayor demanda	Mayo	10%	Aumento en Costo & Ingreso
	Diciembre	10%	Aumento en Costo & Ingreso

Tabla 18. Proyección de Flujo de Efectivo.

Período	Suma de Flujo Neto (C-B)
Año 2017	499,942.47
Semestre 1	245,939.44
Semestre 2	254,003.03
Año 2018	524,939.60
Semestre 3	258,236.41
Semestre 4	266,703.18
Año 2019	551,186.58
Semestre 5	271,148.23
Semestre 6	280,038.34
Año 2020	578,745.90
Semestre 7	284,705.65
Semestre 8	294,040.26
Año 2021	607,683.20
Semestre 9	298,940.93
Semestre 10	308,742.27
Total general	2,762,497.75

Determinar y conocer el flujo de efectivo neto del Restaurante para Diabéticos nos ayudara tanto a la planificación como a la toma de decisiones estratégicas en cuanto al efectivo y a las utilidades de la empresa, elementos clave para lograr el éxito financiero continuo e incluso la supervivencia.

Es por ello que para la proyección del flujo neto se tomaron las consideraciones antes señaladas para tener datos más precisos y cercanos a la realidad acorde a como se mueve en promedio la economía en México.

Ahora bien, después de que la empresa muestra flujos de efectivo positivos y relevantes, como se mostró en el cuadro anterior, es preciso evaluar si es proyecto es aceptable o no, para ello se utilizó la técnica de calcular el Valor Presente Neto (VPN) y Tasa Interna de Retorno (TIR).

VALOR PRESENTE NETO

El VPN es una técnica del presupuesto de capital que se calcula restando la inversión inicial de un proyecto del valor presente de sus entradas de efectivo descontadas a una tasa equivalente al costo de capital de la empresa, esta tasa de descuento, rendimiento requerido, costo de capital o costo de oportunidad, es el rendimiento mínimo que debe ganar el proyecto para que el valor de mercado de la empresa permanezca sin cambios. Así con esa tasa de descuento determinamos el factor descuento, que es el porcentaje que retenemos por cada peso utilizado para amortizar cualquier riesgo de mercado, conforme pasa el tiempo el factor descuento puede llegar a cero.

La fórmula para calcular el VPN es:

$$\sum_{t=1}^n (CF_t \times PVIF_{k,t}) - CF_0$$

Donde:

CF_0 = Inversión inicial

CF_t = Flujos de efectivo

k = Tasa de descuento

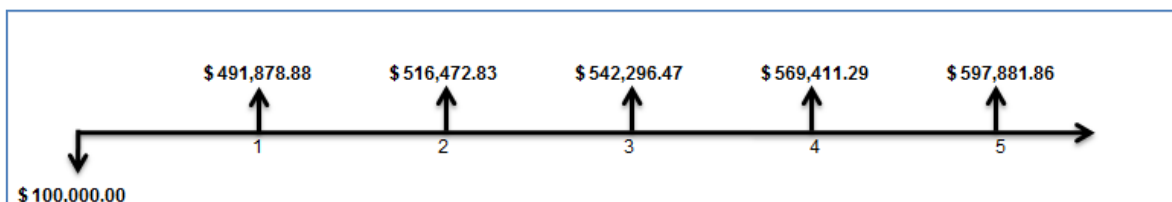
Los criterios de decisión para analizar el VPN son:

- Si VPN es mayor que cero, aceptar el proyecto
- Si VPN es menor que cero, rechazar el proyecto

Si el VPN es mayor que cero la empresa ganará un rendimiento mayor que su costo de capital. Esta acción debe aumentar el valor de mercado de la empresa y por lo tanto la riqueza de sus propietarios en un monto igual al VPN.

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

El período de recuperación de la inversión es el tiempo requerido para que la empresa recupere su inversión inicial en un proyecto, calculado a partir de las entradas o flujos de efectivo. En este caso al determinar una corriente mixta de entradas de efectivo (a 5 años), las entradas de efectivo anuales deben acumularse hasta recuperar la inversión inicial.



Siendo lo anterior, la inversión se recuperará en 2.4 meses, que es un tiempo realmente corto pues se trata de una inversión de alto riesgo por tratarse de un

negocio nuevo en el mercado. Por lo tanto cuanto más corto sea el período de recuperación de la inversión, menor será la exposición de la empresa a ese riesgo.

TASA INTERNA DE RETORNO

Por otro lado la TIR, es igualmente una técnica del presupuesto de capital que se refiere a la tasa de rendimiento anual compuesta que la empresa ganará si invierte en el proyecto y recibe las entradas de efectivo esperadas.

Matemáticamente, la TIR es el valor de k en la formula antes descrita, que hace que el VPN sea igual a 0.

$$\sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1 + TIR)^t} = CF_0$$

Los criterios de decisión para analizar la TIR son:

- Si la TIR es mayor que el costo de capital (tasa de descuento), aceptar el proyecto
- Si la TIR es menor que el costo de capital (tasa de descuento), rechazar el proyecto

Estos criterios garantizan que la empresa gane por lo menos su rendimiento requerido. Este resultado debe aumentar el valor de mercado de la empresa, por lo tanto, la riqueza de sus propietarios.

Enseguida los cálculos de VPN y TIR para el Restaurante para Diabéticos utilizando los flujos de efectivo antes mencionados y una tasa de descuento anual del 15%.

Tabla 19. Valor Presente Neto

Año	Semestre	Flujo Efectivo	Factor Descuento	Valor Presente	Tasa Descuento Semestral
Hoy	0	-100,000.00	100%	-100,000.00	7.5%
2017	1	245,939.44	93%	228,780.88	
2017	2	245,939.44	87%	212,819.42	
2018	3	258,236.41	80%	207,870.13	
2018	4	258,236.41	75%	193,367.56	
2019	5	271,148.23	70%	188,870.64	
2019	6	271,148.23	65%	175,693.62	
2020	7	284,705.65	60%	171,607.72	
2020	8	284,705.65	56%	159,635.09	
2021	9	298,940.93	52%	155,922.65	
2021	10	298,940.93	49%	145,044.32	

VPN  1.739.612,04

TIR  247%

De acuerdo a estos resultados tenemos que:

VPN > 0; por lo tanto el proyecto es factible y se debe aceptar.

El Restaurante para Diabéticos obtendrá un rendimiento mayor que su costo de capital. Esta acción debe aumentar el valor de mercado de la empresa y por lo tanto, la riqueza de su propietario en un monto igual al VPN.

TIR > Tasa de descuento; por lo tanto el proyecto debe aceptarse.

El Restaurante para Diabéticos estimará un rendimiento mayor al mínimo requerido siempre y cuando se reinviertan los flujos netos de efectivo.

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

El análisis de sensibilidad es un método conductual que usa diversos valores posibles para una variable específica, como el flujo neto de efectivo, para evaluar el impacto de esa variable en el rendimiento de la empresa. Tomando en consideración que el rendimiento es la ganancia o pérdida total experimentada sobre una inversión durante un periodo específico y este está correlacionado positivamente con el riesgo, es decir, un aumento específico del riesgo requiere un aumento del rendimiento.

Para llevar a cabo este análisis para el Restaurante para Diabéticos, se determinaron los flujos netos de efectivo de forma bimestral durante 5 años, recordemos que el flujo neto de efectivo lo calculamos mediante la diferencia entre el ingreso y el costo ambos estimados de forma mensual.

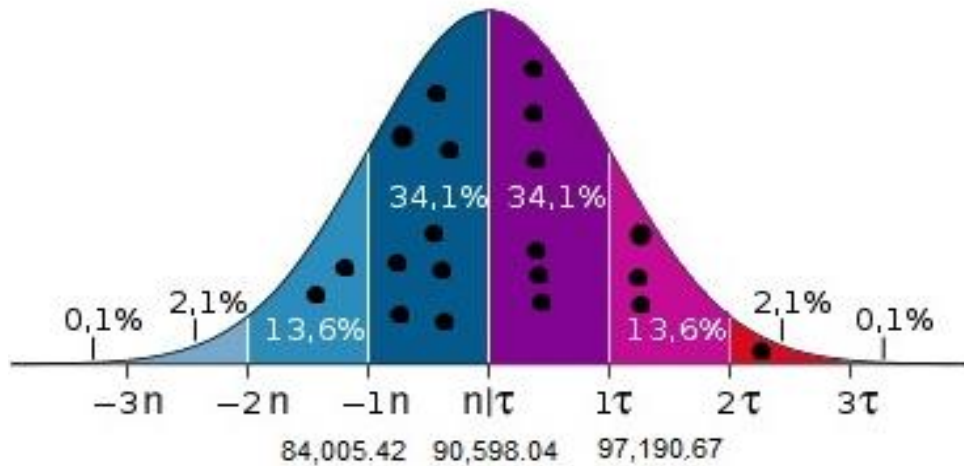
Una vez obtenidos los 30 datos (flujos de efectivo bimestral a 5 años) calculamos la media, varianza y desviación estándar y los datos encontrados fueron:

$M =$	Media	90.598,04
$S^2 =$	Varianza	43.462.691,46
$\tilde{\sigma} =$	Desviación Estándar	6.592,62

Cabe mencionar que la desviación estándar es un indicador estadístico más común del riesgo de un proyecto que mide la dispersión alrededor del valor esperado; en general cuando mayor es la desviación estándar, mayor es el riesgo y viceversa.

Así entonces se graficaron los 30 flujos de efectivo encontrados dentro de una campana de Gauss considerando la media y variación estándar arriba mencionada.

Gráfica 10. Análisis de Sensibilidad



Fuente: Elaboración propia con los datos antes obtenidos.

La grafica representa que el 73% de los flujos bimestrales proyectados a 5 años se encuentran dentro del primer cuadrante (entre la media y 1σ) lo que significa que la ejecución del proyecto tiene 65% de probabilidad de alcanzar los flujos estimados en el periodo de tiempo acotado; por lo tanto el Restaurante para Diabéticos debe considerarse un proyecto financiera y económicamente factible para la inversión.

EJECUCIÓN DEL PROYECTO

De forma final se ha establecido el siguiente cronograma donde se detalla básicamente como se llevará a cabo la ejecución del proyecto de tal suerte que el Restaurante para Diabéticos arrancarías operaciones en el mes de Junio 2017.

Actividad	Año 2017					
	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun.
Encontrar local tramitar contrato de arrendamiento, permisos y licencias comerciales	■	■	■			
Adecuación del lugar				■	■	
Adquisición y acomodo de equipo y mobiliario				■	■	
Selección y contratación del personal					■	
Arranque de Restaurante para Diabéticos						■

RECOMENDACIONES

- Mantener siempre estándares superiores de calidad, higiene y seguridad alimenticia, tener personal especializado en la cocina y en la atención a los clientes, innovar constantemente el servicio que ofrece el restaurante y, sobretodo, preocuparse por satisfacer las necesidades variantes de los consumidores.
- Cuando este implementando el proyecto se controle la rotación de los menús en las que las personas demanden con mayor frecuencia con ello buscar corregir y buscar nuevos platos del menú pensando en la expansión de nuestro Restaurante
- Inculcar el buen hábito alimenticio de consumir un menú nutritivo y saludable para mantener un nivel de vida integral

CONCLUSIONES

La investigación realizada en este proyecto arrojó que para tener éxito en la apertura del Restaurante para Diabéticos este debe estar dirigido a un mercado potencial de aproximadamente 11,000 consumidores con las siguientes características:

- Principalmente mujeres económicamente activas, aunque no se descarta la población masculina
- Edad entre 30 y 60 años
- Con prevalencia y/o diagnosticadas con la enfermedad
- Con un ingreso de 3 a 5 salarios mínimos mensual

Esto sustentado en las proyecciones de crecimiento de este grupo, el nivel adquisitivo que tiene y por ser un grupo que invierte parte de sus ingresos en alimentarse y busca opciones saludables fuera de casa para mantener un buen estado de salud.

La evaluación económica nos arrojó todos aquellos costos (insumos, mano de obra y gastos indirectos), determinados en el estudio técnico, y que son reales y perfectamente adaptados al tipo de negocio que se pretende establecer; datos que posteriormente nos ayudaron a fundamentar la evaluación financiera.

Así la evaluación financiera nos indica que el Restaurante para Diabéticos tiene grandes posibilidades de ser aceptado dentro del mercado y de lograr una participación relevante, lo cual se ve reflejado en el nivel de flujos de efectivo proyectados y en los significativos VPN y TIR que se obtuvieron. Del mismo modo el análisis de sensibilidad nos refuerza las amplias posibilidades de que el Restaurante para Diabéticos sea un proyecto rentable para inversión.

Es importante mencionar que se tomó como flujo de efectivo la diferencia obtenida de los costos y los ingresos, siendo estos últimos obtenidos mediante la venta directa por consumo, al precio establecido, convirtiendo a esta variable como la más importante a considerar para obtener mejores retornos frente a la inversión. Por esto se debe dirigir la mayor cantidad de esfuerzos en atraer clientes al restaurante; la generación de promociones y ofertas para distintos días y horarios, se convierte en un pilar fundamental para atraer a clientes que sean parte del Restaurante para Diabéticos.

Sin embargo, aunque el proyecto se muestre muy rentable, hay que considerar la fuerte competencia en el mercado de servicio de comida saludable, quienes fácilmente pueden lanzar un producto como el nuestro y aún mejorado por ello también se incluyeron algunas recomendaciones en este trabajo.

Se concluye entonces que el proyecto resulta bastante atractivo y genera retornos considerables. De esta forma, se recomienda ampliamente la creación y puesta en marcha del Restaurante para Diabéticos en la delegación Cuauhtémoc, colonia Roma Norte, en el año 2017.

BIBLIOGRAFIA

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS. Todo sobre la Mesa, Dimensiones de la Industria Restaurantera.

CORDOVA Villalobos José Ángel. El acuerdo Nacional para la salud alimentaria como una estrategia contra el sobrepeso y la obesidad. Boletín Volumen 78, No. 2, Marzo – Abril 2010.

ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICION, Resultados por entidad Federativa. Instituto Nacional de Salud Pública, 2012.

ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICION, Resultados Nacionales. Instituto Nacional de Salud Pública, 2012.

Gaceta Oficial del Distrito Federal. Décima séptima época. No. 1717 Tomo 11. 22 de octubre de 2013.

HERNANDEZ Ávila Mauricio. Diabetes Mellitus en México. El estado de la Epidemia. Artículo del Instituto de Salud Pública de México. Vol. 5, Suplemento 2 de 2013.

IMSS EN CIFRAS. El censo de pacientes diabéticos, 2004. División Técnica de Información Estadística en Salud. Primera versión, 30 agosto 2005.

INEGI. Estadísticas Socio-Demográficas Delegación Cuauhtémoc, II Conteo de Población y Vivienda. Consejo de Evaluación del Desarrollo Social del Distrito Federal. Censo de Población y Vivienda 2010.

INEGI. Estadísticas a Propósito del Día Mundial de la Diabetes. Noviembre 2013.

INEGI. La industria Restaurantera en México. Censo Económico 2009.

LAWRENCE J. GITMAN. Principios de Administración Financiera. Pearson Educación, México, 2007. Decimoprimer edición.

Programa Delegacional de Desarrollo Urbano de Cuauhtémoc.

SECRETARIA DE SALUD. Boletín Epidemiológico Diabetes Mellitus Tipo 2 Primer Trimestre 2013.

SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA. Base de datos del Sistema de Notificación Semanal SUAVE. Secretaria de Salud. 1998-2012.

PAGINAS WEB CONSULTADAS.

ASOCIACIÓN MEXICANA DE DIABETES (2016). Restaurantes por la Salud: Socialmente Responsables. Ciudad de México. Recuperado de:

<http://amdiabetes.org/restaurantes-salud/>

CIUDAD DE MÉXICO (2016) Comparativo de precios. Recuperado de:

http://ficeda.com.mx/comparativo_precios.html

COMISION NACIONAL DE LOS SALARIOS MÍNIMOS (01 Enero 2016). Salarios mínimos. Documento recuperado de:

http://www.conasami.gob.mx/pdf/tabla_salarios_minimos/2016/01_01_2016.pdf

ENCUESTA NACIONAL DE SALUD Y NUTRICION (2012). Ciudad de México.

Recuperado de: <http://ensanut.insp.mx>

FEDERACIÓN MEXICANA DE DIABETES A.C. (02 Octubre 2014). Diabetes en México.
Recuperado de: <http://fmdiabetes.org/diabetes-en-mexico/>

FORBES (20 Octubre 2015). Las colonias con la mejor economía en la Ciudad de México.
Recuperado de: <http://www.forbes.com.mx/las-colonias-con-la-mejor-economia-en-la-ciudad-de-mexico/>

GONZÁLEZ, Israel (2016). Alimentación para diabéticos: qué comer fuera de casa.
Recuperado de: <http://www.imujer.com/salud/4562/alimentacion-para-diabeticos-que-comer-fuera-de-casa>

HAZTEVEGETARIANO.COM (2003-2016). Restaurantes en Delegación Cuauhtémoc.
Recuperado de:
http://www.haztevegetariano.com/restaurantes/mexico/mexico_df/delegacion_cuauhtemoc

LOPEZ, Aurora (2016). Restaurantes saludables en el DF. Revista Diabetes Bienestar Y salud. Recuperado de:
<http://www.diabetesbienestarysalud.com/2015/06/restaurantes-saludables-en-el-df/>

POY Solano, Laura (12 Agosto 2011). Obesidad y sobrepeso afectan a la población más pobre: SSA. Periódico la Jornada, Ciudad de México. Recuperado de:
<http://www.jornada.unam.mx/2011/08/12/sociedad/047n1soc>

RODRIGUEZ, Eugenia (07 Enero 2014). Ciudad de México. Recuperado de:
<http://www.reporteindigo.com/piensa/salud/paises-desarrollados-y-obesos>

SANCHEZ, Marissa (24 Julio 2012). 10 Instituciones para conseguir financiamiento. Revista electrónica Entrepreneur. Recuperado de:
<https://www.entrepreneur.com/article/265351>

TOLEDO, Leyva (18 Diciembre 2014). Los mejores nuevos restaurantes del 2014.

Periódico El economista. Recuperado de:

<http://eleconomista.com.mx/entretenimiento/2014/12/18/mejores-nuevos-restaurantes-2014>

ANEXOS

Para el establecimiento e inicio de cualquier proyecto es necesario establecer su filosofía empresarial para ubicar dónde estamos y hacia donde queremos avanzar o que se pretende lograr como organización.

NOMBRE: RESTAURANTE PARA DIABETICOS, EL PLACER DE COMER.

MISION: Generar bienestar alimentando de forma saludable a nuestros clientes, ofreciéndoles siempre excelencia, variedad y calidad en los platillos.

VISION: Ser reconocida como la primera empresa mexicana, en servicio de alimentos, preocupada por la salud de personas con diabetes, contando con proyección de expansión de más sucursales promoviendo siempre la buena alimentación para nuestros clientes potenciales.

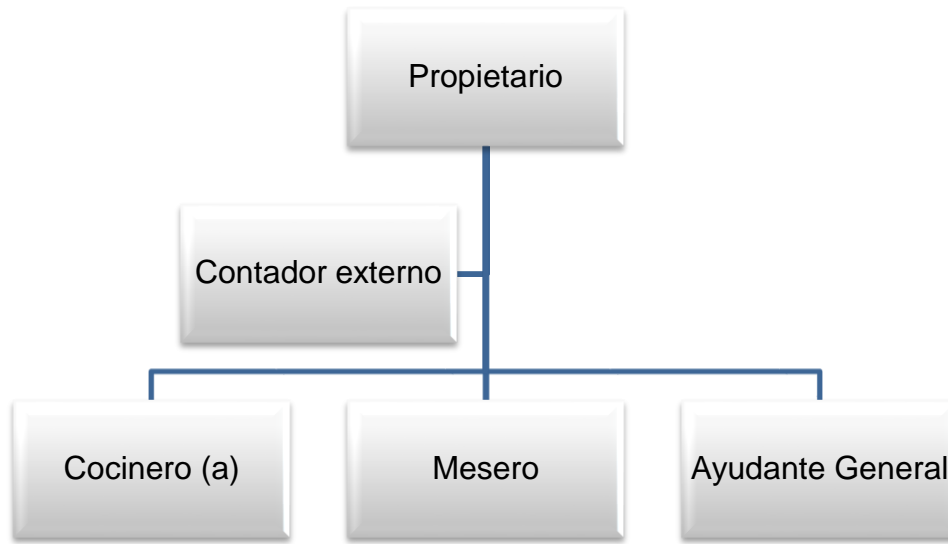
VALORES:

Compromiso: Con nuestros clientes, nuestros trabajadores y con nosotros mismos, tenemos la gran responsabilidad de ofrecer alimentos de calidad.

Trabajo en equipo: Obteniendo lo mejor de cada persona a favor de la empresa y mejorando constantemente.

Empatía: Conociendo las necesidades de los clientes externos e internos para ofrecer un servicio de calidad.

ORGANIGRAMA GENERAL



TRÁMITES MÁS IMPORTANTES Y DEPENDENCIAS CORRESPONDIENTES

Registro Federal de Contribuyentes	Es la inscripción que se realiza en la Secretaría de Hacienda y Crédito Público para cumplir con las obligaciones fiscales.
Declaración de apertura	Manifestación que deben realizar las personas físicas o morales ante la delegación o municipio que corresponda con motivo del inicio de actividades que no requieren licencia de funcionamiento (cuando no se vendan vinos o licores).
Alta en SIEM	De acuerdo con la Ley de Cámara de Comercio y a sus consideraciones las empresas están obligadas a inscribirse a través de una cámara autorizada por la Secretaría de Economía (Sistema de Información Empresarial Mexicano).
Licencia Sanitaria	Documento expedido por la Secretaría de Salud, con el cual se autoriza que el establecimiento opere por haber cumplido con los requerimientos sanitarios que exige

		la ley.
Aviso de funcionamiento	de	Consiste en la presentación de un aviso por parte del propietario o representante legal del negocio ante las autoridades competentes, el cual señala que el establecimiento ha iniciado operaciones.
Licencia de Anuncio		Autorización para la fijación, instalación, colocación, ampliación o modificación de anuncios permanentes. Se realiza en la delegación política o municipio correspondiente.

TRAMITES INTERNOS DE LA EMPRESA

Contrato colectivo o individual de trabajo		Celebración de un contrato colectivo o individual de trabajo por escrito entre los trabajadores y la empresa.
Registro empresarial antes el INFONAVIT		Información básica que la empresa proporciona a este instituto para efectuar las declaraciones y pagos ante el mismo.
Registro empresarial ante el IMSS		Trámite por medio del cual se le solicita al instituto el registro y número patronal correspondiente.
Inscripción padrón del impuesto sobre nóminas		Trámite por medio del cual se integra al padrón de contribuyentes de este impuesto.

De acuerdo a la Clasificación Mexicana de Actividades y Productos (CMAP), que es un clasificador de actividades económicas elaborado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI) para agrupar datos económicos según categorías de actividad, el Restaurante para diabéticos se ubica dentro del siguiente sector

Sector	Subsector	Rama	Actividad	Código
Servicios comunales y sociales: Hoteles y restaurantes profesionales, incluye los servicios relacionados con la agricultura, construcción, transportes, financieros y comercio	Restaurante s y Hoteles	Restaurantes, bares, centros nocturnos	Servicio de restaurant es y fondas	931011