



**Junior
Achievement
Costa Rica**

Miembro de JA Worldwide

35

Years of
Empowering
Lives

YO EMPRENDO
JUNIOR ACHIEVEMENT COSTA RICA

**CUADERNO
DE TRABAJO**



**MINISTERIO DE
EDUCACIÓN PÚBLICA**

**DIRECCIÓN DE
VIDA ESTUDIANTIL**

©Junior Achievement Costa Rica, 2024



Es importante que sepas lo siguiente:

Este documento lo puedes imprimir para completar cada actividad asignada. Recuerda guiarte con cada sesión, ahí tendrás las herramientas y los recursos necesarios para completar cada actividad.

También, podrás completar cada actividad de manera digital. Te recomendamos utilizar **Adobe Acrobat**, es una herramienta gratuita donde puedes visualizar y modificar documentos en formato PDF.

Cuando descargues el lector PDF en tu dispositivo electrónico, encontrarás una barra similar a la siguiente:



1. En la barra de herramientas debes seleccionar la caja de texto.
2. La opción que mejor te servirá para completar cada actividad es “Escribir texto”.
3. Cuando seleccionas “Escribir texto”, das click en cada actividad donde desees completar el ejercicio.

Actividad #1

Defina la idea de negocio.

La idea de negocio es algo que uno planea sea de servicio o un producto que crea para un emprendimiento o mercadeo que generan beneficios económicos y para eso hay que tener un proyecto propuesto a esa idea que un tiene en mente crear.

Mi idea de negocio lo que yo tengo en mente es tener un restaurante donde todas personas puedan entrar a probar platillo nuevos.

Recuerda: La idea puede tratarse sobre un producto o servicio.

Actividad #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

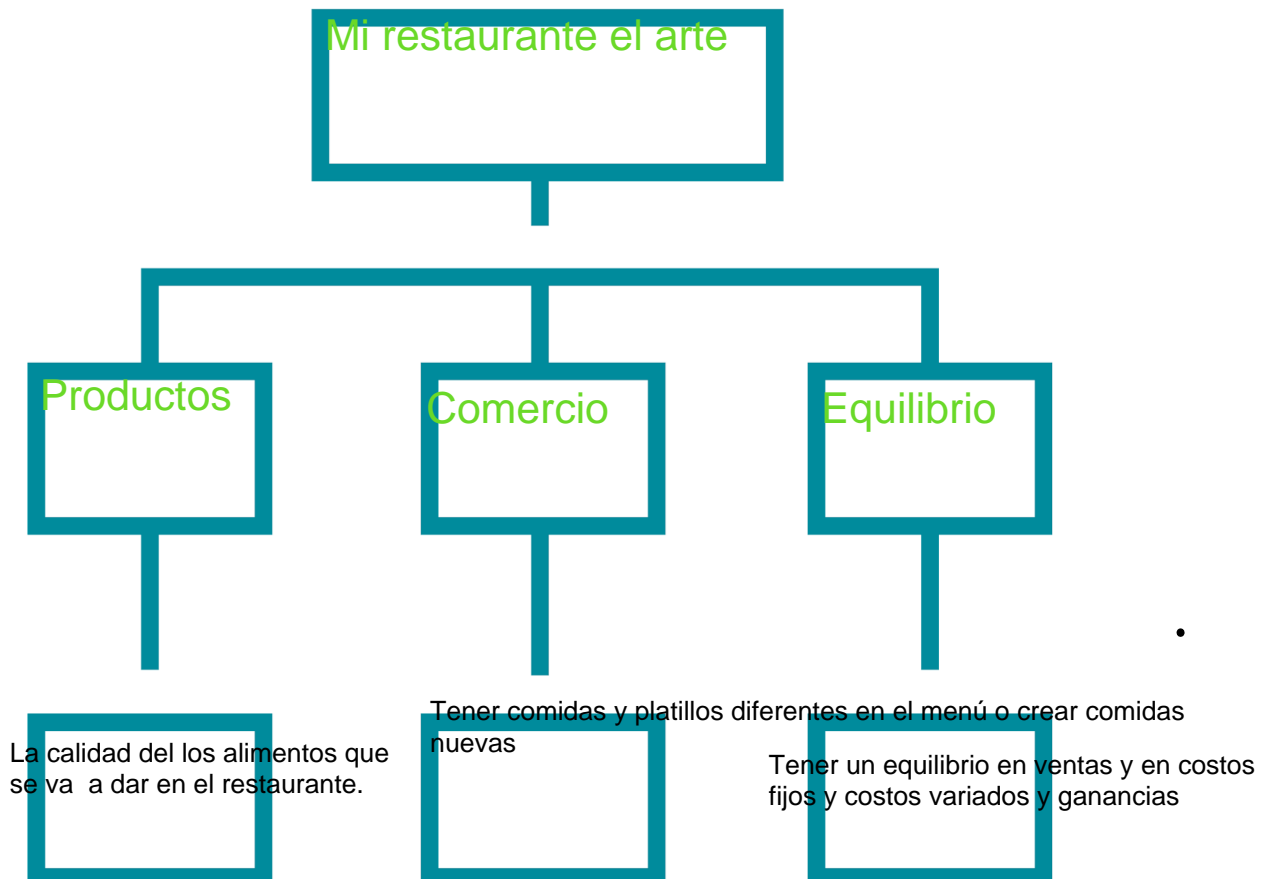
Misión:

Poder cumplí de poner un negocio propio que sería un restaurante.

Visión:

Que mi restaurante sea demasiado reconocido por su calidad de los alimentos y que sean muy bien atendidos las personas que lleguen.

Establezca su estructura organizacional. En cada recuadro, coloque la gerencia o puesto que crea necesario para su tipo de negocio.



Actividad #3

Defina cómo su emprendimiento va a cumplir con los tres pilares de desarrollo sostenible empresarial (social, ambiental y económico).

Sostenibilidad social:

La sostenibilidad social hace referencia acciones que ayudarán a reducir la huella de carbono pueden contribuir a la salud y bienestar de sus clientes.

Sostenibilidad ambiental:

Los restaurantes generan grandes cantidades de desperdicios orgánicos e inorgánicos. Implementar prácticas de reducción de desperdicios, como la donación de alimentos no vendidos a organizaciones benéficas locales o la adopción de medidas para minimizar los desechos de envases, puede marcar la diferencia

Sostenibilidad económica:

La sostenibilidad económica se refiere a las acciones y decisiones que apoyan el desarrollo económico a largo plazo de una empresa o un país, protegiendo al mismo tiempo los elementos medioambientales, sociales y culturales.



Recuerda hacer uso de los objetivos de desarrollo sostenible

Actividad #4

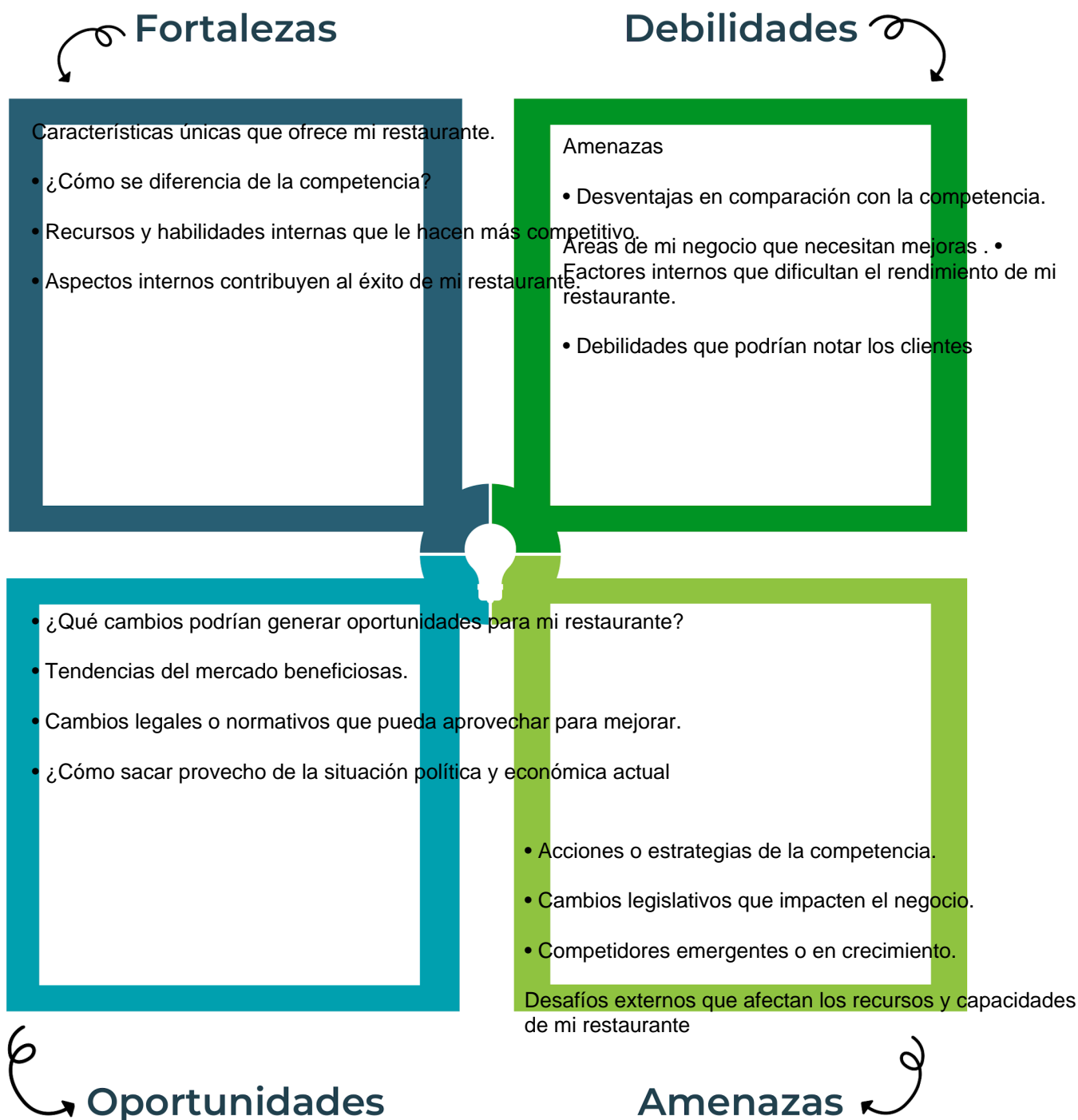
Complete el Modelo de Negocios Canvas.

Socios clave	Actividades clave	Propuesta de valor	Relación con el cliente	Segmento de clientes
Proveedores de Ingredientes Proveedores de Equipamientos Comunidades Locales Gerentes de Tiendas Prestatarios de Servicios	Venta de productos Alimentarios Cocinados	Productos Sabrosos, una Ubicación ideal Venta en sitio, Para llevar o Envío a domicilio.	Redes sociales Cara a cara Atención al cliente Sitio web y blog	Particulares Empresas Asociaciones
	Recursos clave Empleados Equipamientos de Cocina Terminales de Pedidos		Canales En sitio Distribución Página web	
Estructura de costos Ingredientes y materias primas Salarios y cotizaciones Compra y mantenimiento de equipamiento		Fuentes de ingresos Venta de productos Alimentarios Cocinados Tarificación a la carta o en menú		

Recuerda: En la presentación “Modelo de negocio” puedes encontrar la información necesaria para completar esta actividad.

Actividad #5

Complete la siguiente matriz FODA:



Recuerda: En la presentación “Qué me diferencia” puedes encontrar la información necesaria para completar esta actividad.

Actividad #6

Elabore un logo, slogan y diseñe su marca empresarial.

El logo de mi primer emprendimiento



Slogan



Sabores y olores de casa.

Colores principales de mi marca empresarial



Verde limón	Café	
-------------	------	--

Puedes dibujar el logo o hacerlo de forma digital.

Actividad #7

Establezca sus costos fijos, costos variables y con ello el precio de su producto o servicio. Debe colocar el valor monetario de cada costo (fijo y variable).

Mis costos fijos

●	Costos de alquiler	100000
●	Salarios	60000
●	Facturas de servicios públicos	100000
●	Seguros	45000
●	Pagos de préstamos	80000
●	Impuestos y tasas	30000
●		

Mis costos variables

●	Compra de materia prima	70000
●	Mano de obra	80000
●	Insumos	100000
●	Mantenimiento de muebles	50000
●	Publicidad y Marketing	55000
●		
●		

El precio de venta de mi producto / servicio es de:



395000

Recuerde que los costos variables son unitarios.

Actividad #8

Determine el punto de equilibrio de su emprendimiento.

Te recordamos la fórmula del punto de equilibrio en unidades y monetario (colones):

$$\text{Punto de equilibrio en unidades} = \frac{\text{Costos fijos totales}}{(\text{Precio de venta} - \text{costo variable total})}$$

$$\text{Punto de equilibrio monetario} = \text{Precio de venta} \times \text{punto de equilibrio en unidades}$$

Realiza el cálculo:

Punto de equilibrio en unidades →

Punto de equilibrio monetario →



Recuerda: El punto de equilibrio te ayuda a conocer cuántas unidades o servicios debés vender para que podás recuperar tu inversión.

Actividad #9

Determine cuáles son los pasivos y activos de su negocio. Solamente, debes mencionar cuáles serían los activos y pasivos, no es necesario poner el valor monetario de los mismos.

Activos

- Propiedades
- Maquinaria
- Inversiones financieras
- Derechos de cobro de los clientes
- La liquidez de los trabajadores
-
-
-
-
-

Pasivos

- Salarios de los empleados
- Préstamos a corto plazo
- Inventario
- Cargos bancarios
- Depósitos de clientes
- Dinero que se debe de proveedores
-
-
-
-



Ejemplos de activos: Terrenos, equipo de oficina, cuentas por cobrar, vehículos y patentes.



Ejemplos de pasivos: Deudas a corto y largo plazo, salarios, inventario y cuentas por pagar.

Actividad #11

Determine cuál es la importancia de cumplir con las obligaciones tributarias y cómo se debe liquidar una empresa.

Importancia de las obligaciones tributarias:

Inscribirse al RFC y mantener su información actualizada.
Expedir facturas electrónicas por las ventas y operaciones realizadas. Pagar impuestos. Llevar una contabilidad fiscal adecuada.

¿Cómo se liquida una empresa?

Dirigir un restaurante tiene sus propios desafíos. Si bien hay varias cosas que hay que considerar para mantener el negocio en funcionamiento, la gestión de los costos es una de las más importantes. Un buen punto de partida es entender cuáles son sus principales costos de producción y cómo minimizarlos

Guía para planear Yo Emprendo

¿Cuál es el tema que nos interesa?
(Problema y descripción)

Que el restaurante sea reconocido como uno de los mejores restaurantes y por su calidad de los alimentos y su atención.

¿Por qué es importante este tema?
(Justificación)

Porque haci la gente va aver que es un restaurante bueno y bien atendido.

¿Para quiénes lo vamos a hacer?
(Público meta)

Para el público y para mi familia y yo cumplir mi sueño o lo que quiero llegar hacer.

¿Para qué es la actividad?
(Objetivo)

El objetivo de un restaurante es aumentar las ventas y ganancias, mantener la oferta gastronómica del restaurante de bajo costo o económica, aumentar la exposición del restaurante y que el restaurante sea rentable en todo momento.

¿Qué vamos a hacer?
(Actividades)

La preparación y el expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (comidas completas principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa. Pueden o no prestar servicio a domicilio, suministrar bebidas alcohólicas o algún tipo de espectáculo.

¿Qué queremos lograr?
(Metas y Resultados)

El propósito del negocio es vender productos que ayuden a los clientes a generar un buen hábito de alimentación y reemplazar aquellas comidas perjudiciales para la salud con comidas que sean ricas y diferentes a las habituales. Se analizarán varios temas relacionados a tres grandes ramas.

¿Qué necesitamos?
(Recursos y materiales)

Son los muebles e inmuebles que forman parte del patrimonio y se usan para planear, elaborar y hacer llegar al cliente el producto o servicio. Es decir, almacenes, tiendas, computadoras, vehículos y herramientas de trabajo.

¿Cuándo lo vamos a hacer?
(Cronograma)

Cuando tengamos una propuesta
Y la plata que requiere y el lugar
Y los proveedores.

¿Quién lo hace?
(Responsables)

Uno mismo porque es el sueño o meta que tengo para un futuro.

