



**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 #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

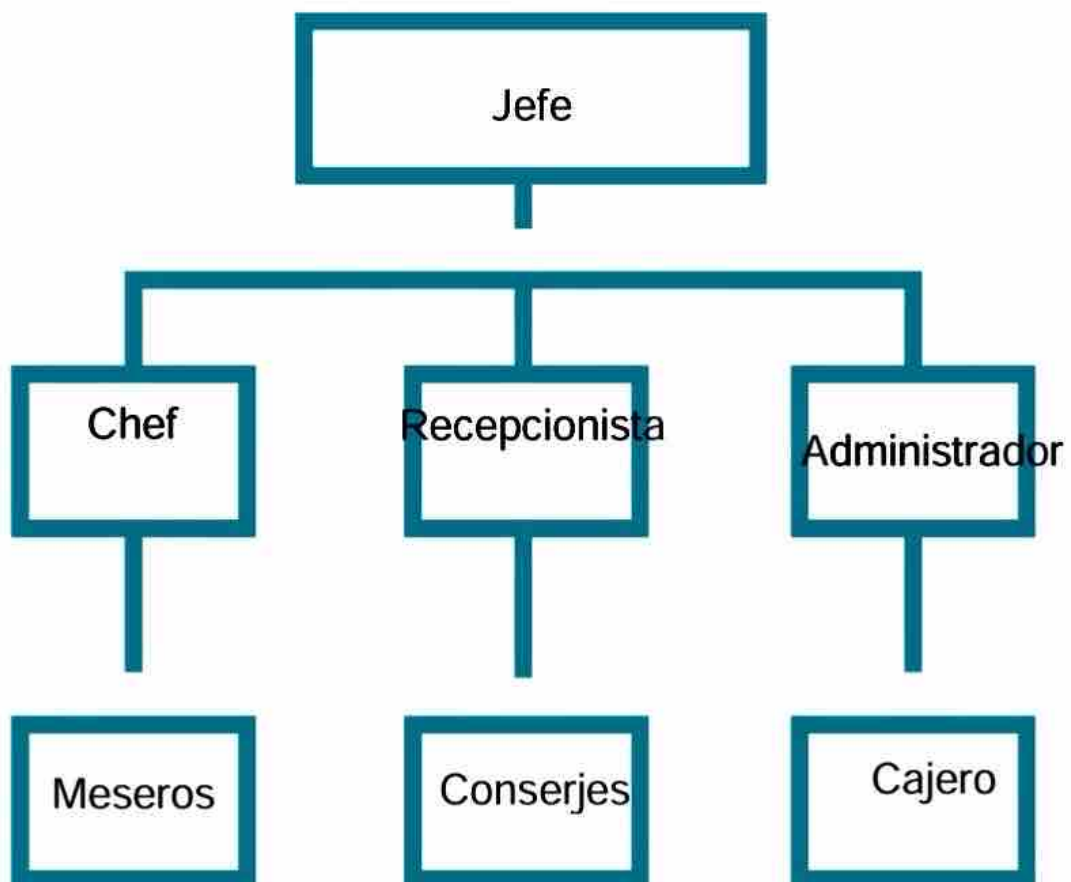
### Misión:

Priorizar el servicio al cliente excepcional,  
creando un ambiente acogedor y memorable  
para los comensales.

### Visión:

Aspirar a ser reconocido como un destino  
gastronómico de alta calidad, donde la comida  
excepcional y la innovación culinaria son  
fundamentales.

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:*

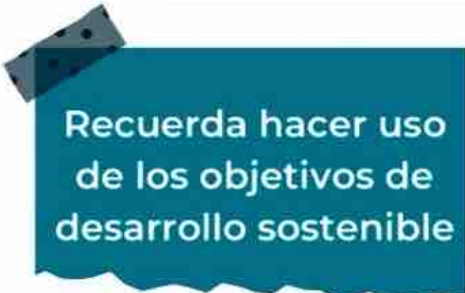
**Ingredientes Locales y Sostenibles:** Priorizar el uso de ingredientes locales y sostenibles apoya a los agricultores y productores locales, reduce la huella de carbono y promueve prácticas agrícolas responsables.

### *Sostenibilidad ambiental:*

**Gestión de Residuos:** Reducir, reutilizar y reciclar los residuos generados en la cocina y el servicio. Esto incluye compostar los desechos orgánicos y utilizar recipientes y utensilios compostables.

### *Sostenibilidad económica:*

Mantener un control estricto sobre los costos operativos, como alimentos, mano de obra y suministros, para garantizar márgenes de beneficio saludables.



Recuerda hacer uso de los objetivos de desarrollo sostenible

## Actividad #4

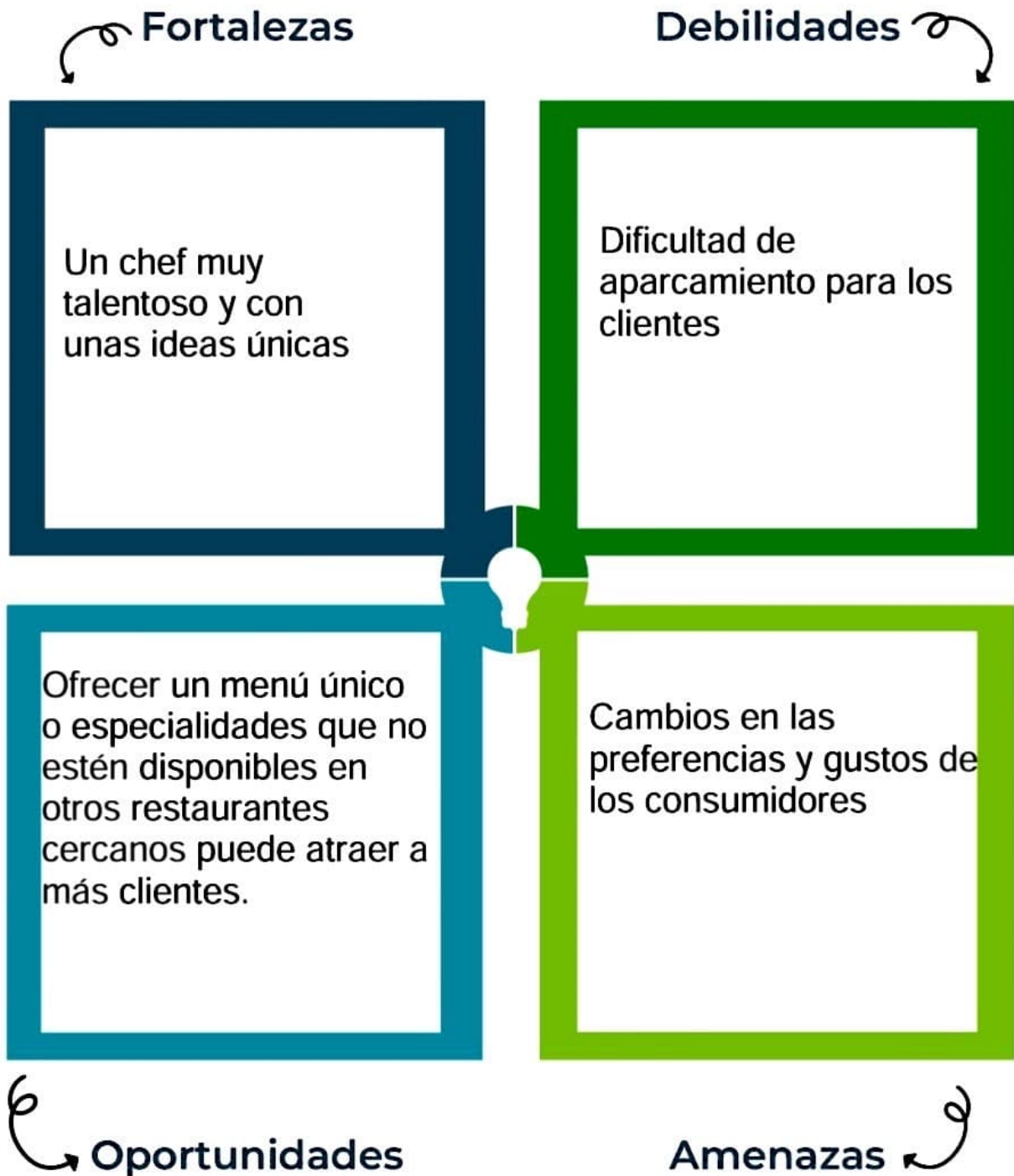
Complete el Modelo de Negocios Canvas.

<b>Socios clave</b> Proveedores de alimentos y bebidas	<b>Actividades clave</b> Gestión de personal, marketing, limpieza, servicio al cliente	<b>Propuesta de valor</b> Que sea una buena experiencia gastronómica con una buena atención al cliente	<b>Relación con el cliente</b> Una bienvenida cálida y una buena atención	<b>Segmento de clientes</b> Comportamientos y necesidades
	<b>Recursos clave</b> Instalaciones, personal, espacio adecuado, suministros		<b>Canales</b> Redes sociales, radio, revistas	
<b>Estructura de costos</b> Costos de personal, costos fijos, costos variables y financieros		<b>Fuentes de ingresos</b> Con venta de productos, publicidad		

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



Los sabores que te harán sentir bien.

Slogan



---

---

---

---

Colores principales de mi marca empresarial



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

- Alquiler (300000 Colones)
- Mano de obra para el local (1000000 Colones)
- Salarios (1000000 Colones)
- Impuestos (100000 Colones)
- Seguro del local (400000 Colones)
- Servicios publicos (200000 Colones)
- Costos de marketing (75000 Colones)

### Mis costos variables

- Vajilla desechable (10000 Colones)
- Compra de utensilios (30000 Colones)
- Pago extra de personal (15000 Colones)
- Alimentos (400000 Colones)
- Bebidas (200000 Colones)
- Costo de energía (100000 Colones)
- Costos de limpieza (15000 Colones)

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



8000

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  $\rightarrow$  10000

Punto de equilibrio monetario  $\rightarrow$  ₡ 80000000



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

- Instalaciones
- Inventarios de Alimento
- Mobiliario
- Decoración
- Inventario de bebidas
- Mantenimiento
- Relaciones con proveedores
- Licencias
- Permisos
- Reputación

### Pasivos

- Deudas
- Préstamos
- Salarios
- Impuestos por pagar
- Alquiler
- Cuentas por pagar
- Costos de reestructuración
- Intereses acumulados
- Pasivos acumulados
- Provisiones y reservas



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 #10

Investigue cuántos productos o servicios existen en el mercado iguales al que mi emprendimiento ofrece.

En el mercado existen varios restaurantes, pero el mío se especializa en la frescura y la atención al cliente, ya que la atención es rápida y siempre es la mejor.

La competencia fomenta la actividad empresarial y la eficiencia, da al consumidor más donde elegir y contribuye a bajar los precios y mejorar la calidad.

## 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:*

De que todos lo contribuyentes deben cumplirlas para que así el estado tenga ingresos y poder satisfacer las necesidades económicas que tiene para la ciudadanía ya que si no pagamos los tributos el estado no va a tener ingresos

---

---

---

---

---

### *¿Cómo se liquida una empresa?*

Existen diferentes razones para liquidar una empresa 1- porque quiebra y 2- porque no tiene los ingresos necesarios para cumplir sus obligaciones, 3- porque el mercado para la cual fue hecha no rinde ingresos y 4- por desórdenes de las finanzas de los dueños

---

---

---

---

# Guía para planear Yo Emprendo

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

El tema principal del restaurante es satisfacer con creces los gustos de los visitantes. Con buenos alimentos, una buena limpieza y orden.

¿Por qué es importante este tema?  
(Justificación)

Es de suma importancia velar por el buen cuidado de los productos e instalaciones, para así evitar la suciedad y así velar por la salud de los visitantes.

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

Para todos los comensales que ingresen a nuestro restaurante.

¿Para qué es la actividad?  
(Objetivo)

Generar ganancias económicas

¿Qué vamos a hacer?  
(Actividades)

Un restaurante de comidas variadas

¿Qué queremos lograr?  
(Metas y Resultados)

Un restaurante con buena atención al cliente y generar la mejor experiencia gastronómica

¿Qué necesitamos?  
(Recursos y materiales)

Licencias y permisos, financiamiento, personal y equipamiento

¿Cuándo lo vamos a hacer?  
(Cronograma)

De miércoles a domingo, de 11 a.m a 11

¿Quién lo hace?  
(Responsables)

El jefe y los administradores

