



## 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:

La misión de mi emprendimiento es que las personas disfruten de

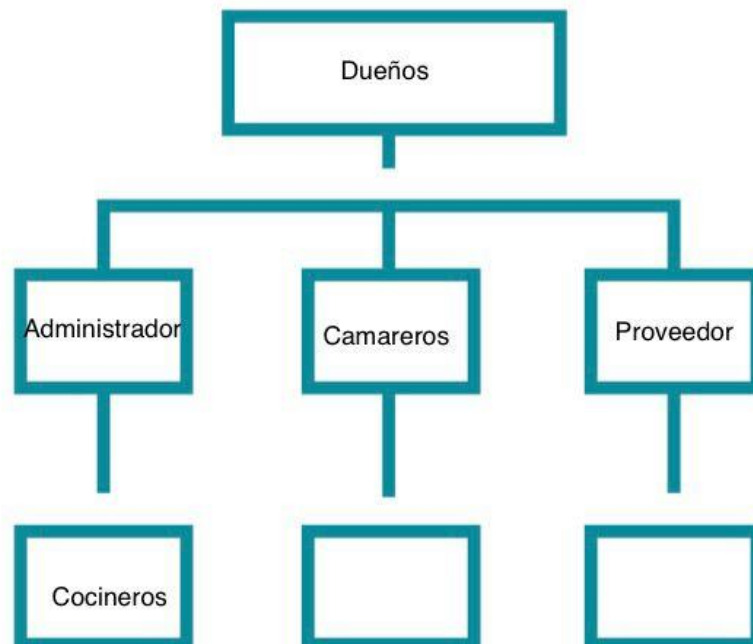
Una comida rica y satisfactoria

### Visión:

La visión de mi plato sería que se con cada plato se vea como un

un plato que va a tener éxito

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:*

Es este ámbito lo que haremos será crear un restaurante apto para

Todo tipo de personas.

---

---

---

---

#### *Sostenibilidad ambiental:*

Conseguiremos la sostenibilidad ambiental creando zonas

verdes y en el momento de construcción no dañaremos tanto

La naturaleza

---

---

---

---

#### *Sostenibilidad económica:*

Teniendo inversionistas y donde comprar los artículos necesarios para

La cocina

---

---

---

---

Recuerda hacer uso  
de los objetivos de  
desarrollo sostenible

## Actividad #4

Complete el Modelo de Negocios Canvas.

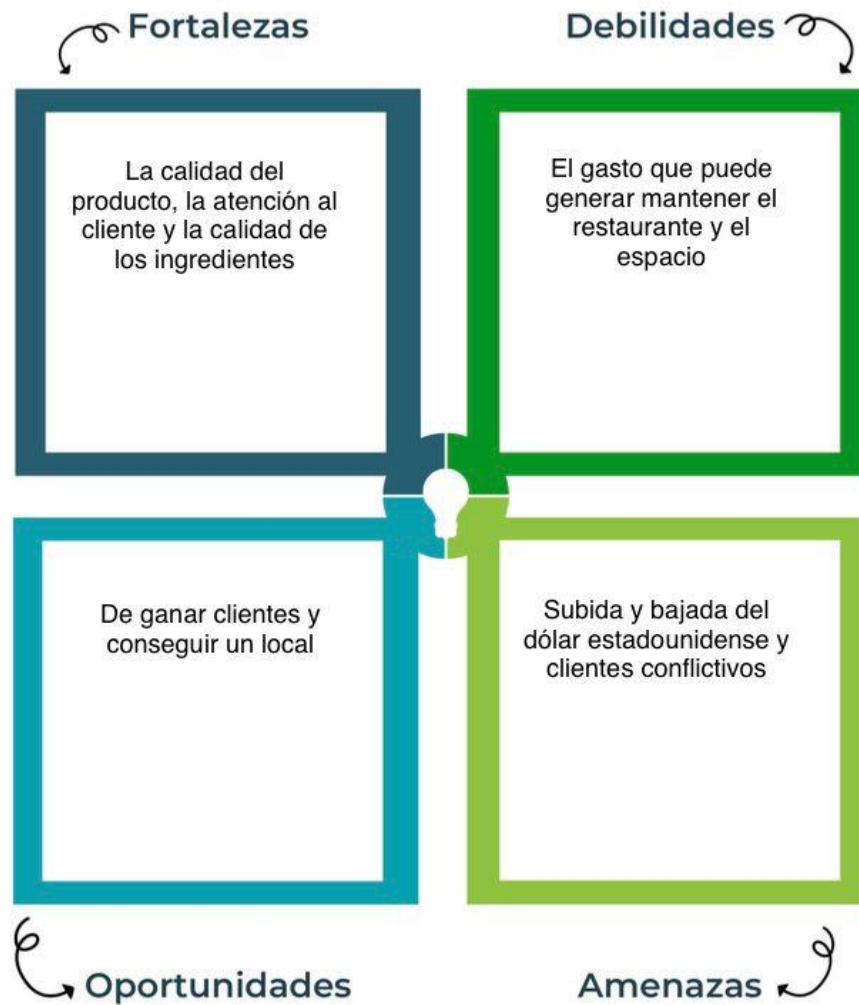
<b>Socios clave</b> Algunos inversionistas que iremos recolectando con El Paso del tiempo	<b>Actividades clave</b> Tener una buena publicidad y un local llamativo	<b>Propuesta de valor</b> Lo primero es hacerle publicidad al restaurante, ponerles nombres creativos a la comida y tener un local con decoración original	<b>Relación con el cliente</b> Proporciona un buen servicio y amable, y que también la comida sea rica	<b>Segmento de clientes</b> Conseguir clientes que necesiten salir a despejar su mente comiendo
	<b>Recursos clave</b> Los empleados, los inversionistas, el ahorro correcto del dinero y el local		<b>Canales</b> Se utilizaría vía exprés, por medio de repienvios o uber eats	
<b>Estructura de costos</b> La renta y el re abastecimiento de los productos		<b>Fuentes de ingresos</b> Parte vienen de los inversionistas y otra parte de lo que se venda		



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



Deliciosas comidas

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

- Electricidad: 15000
- Agua: 11000
- Sueldo chef: 350000
- Sueldo camareros: 250000
- Alquiler: 110000
- 
- 

### Mis costos variables

- Ingredientes: 5000
- Regalías: 1000
- Empaques: 700
- 
- 
- 

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

₱ 9000

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:

$$\text{Punto de equilibrio en unidades} \rightarrow 40,57$$

$$\text{Punto de equilibrio monetario} \rightarrow \text{₡ } 365130$$



Recuerda: El punto de equilibrio te ayuda a conocer cuántas unidades o servicios debes 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

- Terreno
- Equipos de cocina
- Mesas y sillas
- Cuentas por cobrar
- Patentes
- 
- 
- 
- 
- 

### Pasivos

- Deudas a largo plazo
- Deudas a corto plazo
- Salarios
- Inventarios
- Cuentas por pagar
- 
- 
- 
- 
- 

 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 Costa Rica, el número de restaurantes de comida rápida ha crecido considerablemente en las últimas décadas. Según datos de la Cámara Costarricense de Restaurantes y Afines (CACORE), en 2019 había aproximadamente 800 establecimientos de comida rápida en el país.

Esta cifra incluye tanto cadenas internacionales como locales.

Las principales cadenas internacionales de comida rápida, como McDonald's, Burger King, KFC y Subway, tienen una presencia significativa en Costa Rica, junto con una gran variedad de opciones locales y regionales.

Estos números pueden haber cambiado en los últimos años debido a factores como la expansión del sector, la pandemia de COVID-19 y otras dinámicas económicas.

La competencia fomenta la actividad empresarial y

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:*

Las obligaciones tributarias en cadenas de comida rápida son cruciales por que financian servicios públicos esenciales, garantizan Competencia leal entre empresas, impulsan el desarrollo económico local, generan empleo y mejoran la transparencia y confianza en el sector

### *¿Cómo se liquida una empresa?*

La liquidación de una empresa implica varios pasos: los accionistas o propietarios aprueban la liquidación en una junta general extraordinaria. Se designa a un liquidador, quien puede ser un miembro de la empresa, un abogado o un contador. Luego, se notifica a las autoridades pertinentes, empleados, acreedores y clientes sobre la liquidación. El liquidador realiza un inventario completo de los activos de la empresa y los valora. Los activos se utilizan para pagar las deudas de la empresa, empezando por los acreedores garantizados y luego los no garantizados. Si quedan activos después de pagar las deudas, se distribuyen entre los accionistas o propietarios según su participación. Finalmente, se cancelan todos los registros oficiales de la empresa ante las autoridades competentes. El liquidador presenta un informe final y la empresa se considera oficialmente disuelta.

Guía para planear Yo Emprendo

¿Cuál

## Guía para planear Yo Emprendo

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

Tener un restaurante de comida rápida:hamburguesas,tacos,papas,nachos

¿Por qué es importante este tema?  
(Justificación)

Porque a veces uno va a un restaurante y nos sirven comida no tan toca como lo esperábamos, por eso quiero llevar en cada plato una nueva experiencia

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

Para todas las edad es

¿Para qué es la actividad?  
(Objetivo)

Para crear un emprendimiento propio y llevar felicidad con cada plato

¿Qué vamos a hacer?  
(Actividades)

Tratar de salir adelanté poquito a poco, vendiendo cada vez más productos de menor calidad

¿Qué queremos lograr?  
(Metas y Resultados)

Expandir el negocio lo más posible, hacer que la gente esté satisfecha y cumplir con sus expectativas

¿Qué necesitamos?  
(Recursos y materiales)

Dinero, local, cocinero, camarero, ingredientes, mesas, sillas, manteles, utensilios de cocina, cucharas, tenedor, cuchillos, platos y vasos

¿Cuándo lo vamos a hacer?  
(Cronograma)

Se haría la inauguración un día festivo, para que las personas vayan a celebrar ese día

¿Quién lo hace?  
(Responsables)

Yo sería la responsable, pero lo haría con ayuda de amigos y familia

# NOTAS

Es un emprendimiento a largo plazo, que  
llevará alegría y satisfacción a muchas  
personas.

Es importante comprender los conflictos  
que esto llevara, pero todo en esta vida se  
puede superar, hay cosas que no, pero casi  
todas.

Mi meta con este emprendimiento es poder  
lograr una comida deliciosa para todas las  
edades, que sea posible comerla y querer  
volverla a comer.

MINISTERIO DE