



**Junior
Achievement
Costa Rica**

Miembro de JA Worldwide

35

Years of
Empowering
Lives

YO EMPRENDO
JUNIOR ACHIEVEMENT COSTA RICA

**CUADERNO
DE TRABAJO**



**SERVICIO COMUNAL
ESTUDIANTIL**



**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:



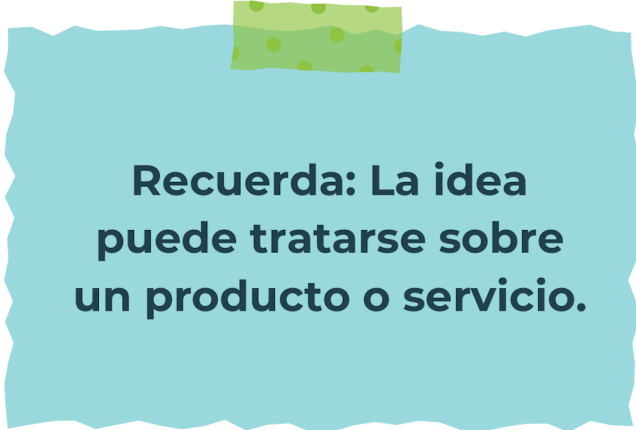
1. En la barra de herramientas debes seleccionar la caja de texto.
2. La opción que mejor te servirá para completar cada actividad es “Escribir texto”.
3. Cuando seleccionas “Escribir texto”, das click en cada actividad donde desees completar el ejercicio.

Actividad #1

Defina la idea de negocio.

Tema : Restaurante de cocina local y sostenible.

Utilizando ingredientes locales y siguiendo prácticas sostenibles en la cocina , cómo reciclaje de residuos y energías renovables.



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

Actividad #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

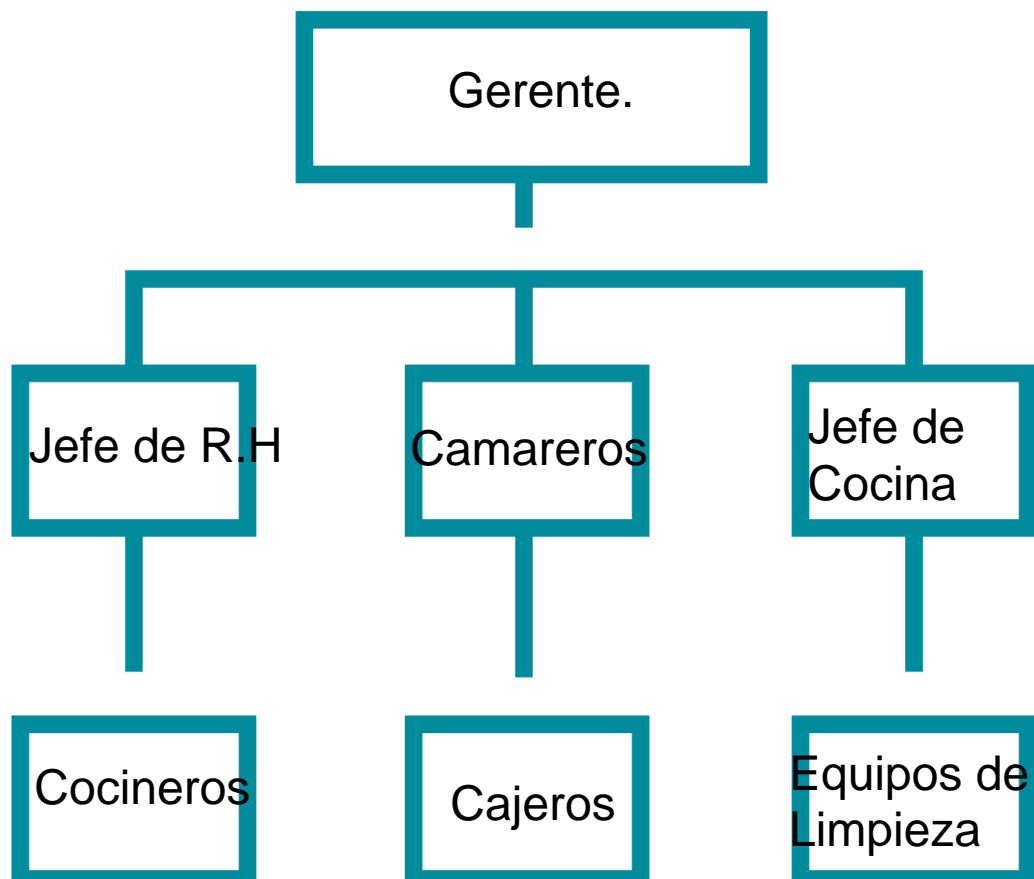
Misión:

Brindar experiencias gastronómicas
excepcionales mediante la combinación
de ingredientes frescos.

Visión:

Ser una empresa líder a nivel nacional
en la industria gastronómica.

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:

*Apoyo a productores locales:** Prefiere utilizar ingredientes y productos de proveedores locales y pequeños productores.

Sostenibilidad ambiental:

Reducción de residuos: Implementa prácticas para reducir el desperdicio de alimentos y plásticos de un solo uso.

Sostenibilidad económica:

Implementar promociones regulares como descuentos por horario específico, ofertas de almuerzo o combos económicos puede hacer que tu restaurante sea atractivo para aquellos que buscan economizar.



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
<p>Proveedor De Alimentos Y Bebidas.</p> <p>Plataformas de Entrega Y Logística.</p> <p>Comunidad local Y Organizaciones Sin fines de lucro</p>	<p>Preparación De Servicio Y alimentos.</p> <p>Gestión de inventarios Y costos.</p>	<p>La calidad Culinaria Y Distinta.</p>	<p>Atención personalizada</p>	<p>Turistas y visitantes</p> <p>Grupos y celebraciones.</p> <p>Profesionales de negocios.</p> <p>Amantes de la comida internacional</p>
Recursos clave			Canales	
			<p>Canales De Televisión. Carteles.</p>	
Estructura de costos			Fuentes de ingresos	
<p>Costo de mano de obra. Costo de alimentos y bebidas. Costo de operación y mantenimiento</p>			<p>Servicio de catering y eventos Servicio a domicilio y pedidos para llevar</p>	

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



Restaurante Genesis

22/27

Viuriford live

Slogan



Restaurante G la comida que te hace feliz

Colores principales de mi marca empresarial



Color Menta

Color Rosado

Color Lila

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

- Seguros/15,000¢
- Servicios públicos/20,00¢
- Salarios y beneficios del personal/112,000¢
- Alquiler o hipoteca del local 2,000000
- Mantenimiento y reparaciones 3,000000¢
- Licencias y permisos/400,000¢
- Marketing y publicidad/300,000

Mis costos variables

- Alimentos y bebidas 200,000
- Mano de obra adicional 400, mil
- Servicios públicos 15000000
- Artículos desechables 7000000
- Comisiones de entrega 4000000
- Publicidad y promoción 6000000
- Costos de limpieza y mantenimiento 10,000000

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



50,000000

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:

$$\text{Punto de equilibrio en unidades} \rightarrow 5.982.0005 / 7.400.000$$

$$\text{Punto de equilibrio monetario} \rightarrow \text{₡ } 2,42910025\text{e}15$$



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

- Equipo de cocina.
- *Mobiliario.
- Inventario de alimentos y bebidas:
- Equipo de servicio.
- Instalaciones físicas.
- Tecnología.
- Marca y reputación.
- Personal:
- Licencias y permisos.
- Recetas y Menús

Pasivos

- Cuentas por pagar a proveedores:
- Préstamos bancarios
- Intereses por pagar
- Préstamos a corto plazo
- Provisiones para Litigios o Demandas
- Gastos acumulados
- Depósitos recibidos por adelantado
- Obligaciones laborales
- Garantías a clientes
- Dividendos 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.

. **Restaurante de comida rápida= 100 hamburguesas al día.

**Pizzería= 50 pizzas por noche.

*Restaurante de sushi= 200 rollos de sushi diarios.

**Restaurante de cocina mexicana= 30 kilogramos de tortillas por semana.

**Restaurante de alta cocina= 20 kilogramos de filete de res por semana.

. **Panadería= 500 panes diarios.

**Cafetería= 100 litros de café al día.

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:

Financiamiento del Estado

La Regulación Económica

El Cumplimiento de las Obligaciones Cívicas

Los incentivos fiscales y las exenciones pueden utilizarse para promover sectores específicos de la economía o regiones geográficas que necesiten desarrollo.

¿Cómo se liquida una empresa?

La junta directiva o los accionistas deciden liquidar la empresa.

Guía para planear Yo Emprendo

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

La contaminación de el medio ambiente .

¿Por qué es importante este tema?
(Justificación)

Por el bienestar del ser humano y de los animales

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

Para todas las personas y los animales.

¿Para qué es la actividad?
(Objetivo)

Para el bienestar humano y de los animales.

¿Qué vamos a hacer?
(Actividades)

Hacer charlas actividades con las comunidades.

¿Qué queremos lograr?
(Metas y Resultados)

Reducir la contaminación ambiental.

¿Qué necesitamos?
(Recursos y materiales)

Poner basureros en las comunidades para que las personas no boten tanta basura.

¿Cuándo lo vamos a hacer?
(Cronograma)

Las actividades se realizaran 2 dias entre semana y los dos dias de fin de semana.

¿Quién lo hace?
(Responsables)

La munisipalidad de las comunidades, las personas que idean las actividades .

