



**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.

Una idea de negocio es un concepto o propuesta que describe una oportunidad para crear un producto o servicio que puede satisfacer una necesidad o resolver un problema en el mercado. Esto puede convertirse en una empresa rentable si se desarrolla y ejecuta adecuadamente.

Generalmente la idea de negocio incluye

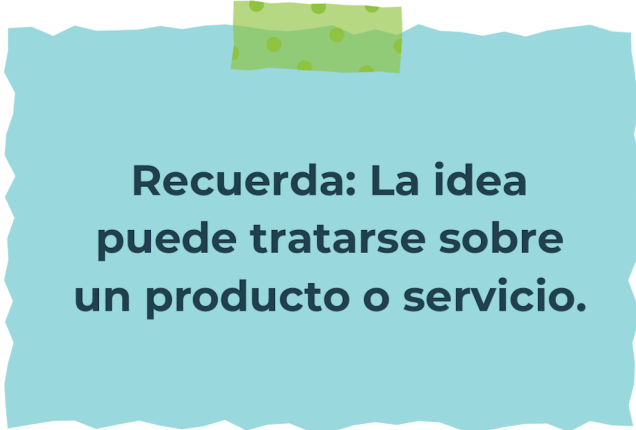
Identificación de un problema o necesidad

Propuesta de valor

Público objetivo

Modelo de negocios

Viabilidad



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

Actividad #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

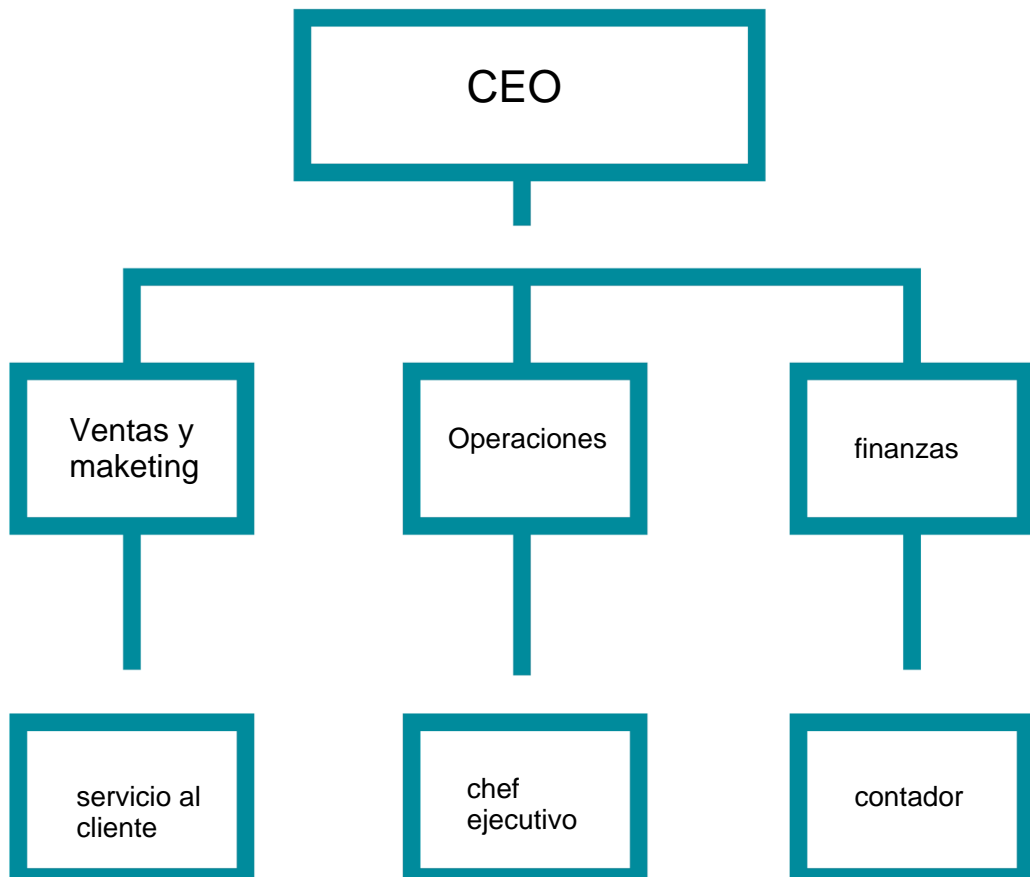
Misión:

Ofrecer alimentos frescos, saludables y deliciosos, preparados con ingredientes de alta calidad y técnicas innovadoras, promoviendo la alimentación consciente y el bienestar.

Visión:

Ser reconocidos como líderes locales en comida saludable y gourmet, inspirando a una comunidad que valora la buena alimentación y disfruta de experiencias culinarias excepcionales.

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:

Prácticas laborales justas: Implementaremos condiciones laborales adecuadas para nuestro equipo, ofreciendo salarios justos, oportunidades de capacitación y desarrollo profesional.

Sostenibilidad ambiental:

Sostenibilidad en la cadena de suministro: Seleccionaremos proveedores que practiquen métodos agrícolas sostenibles y buscaremos reducir nuestra huella de carbono mediante la optimización de procesos y la gestión eficiente de recursos.

Sostenibilidad económica:

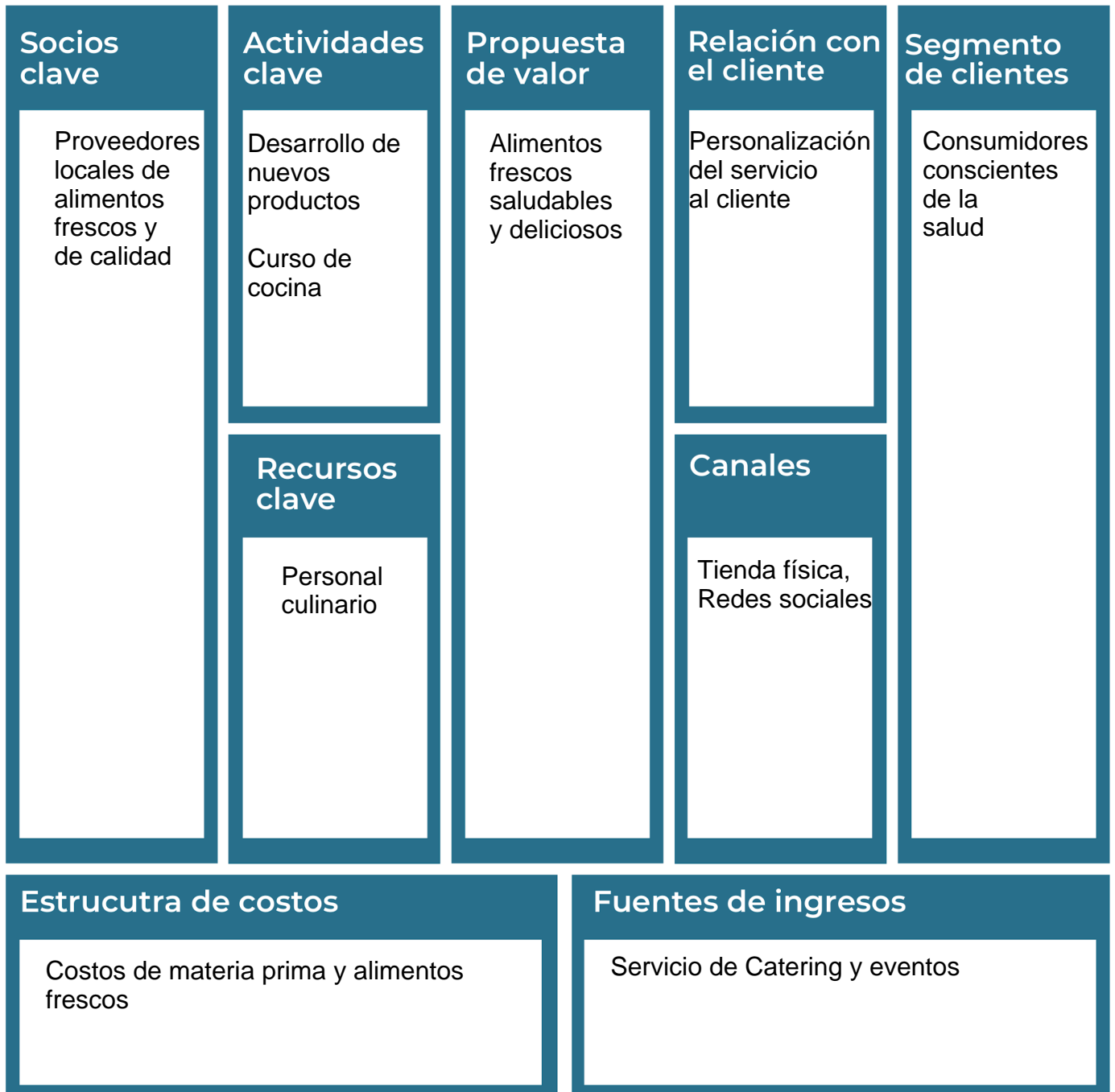
Rentabilidad sostenible: Nos comprometemos a operar de manera rentable y responsable financieramente, asegurando la viabilidad a largo plazo del negocio y ofreciendo precios justos para nuestros productos.



Recuerda hacer uso de los objetivos de desarrollo sostenible

Actividad #4

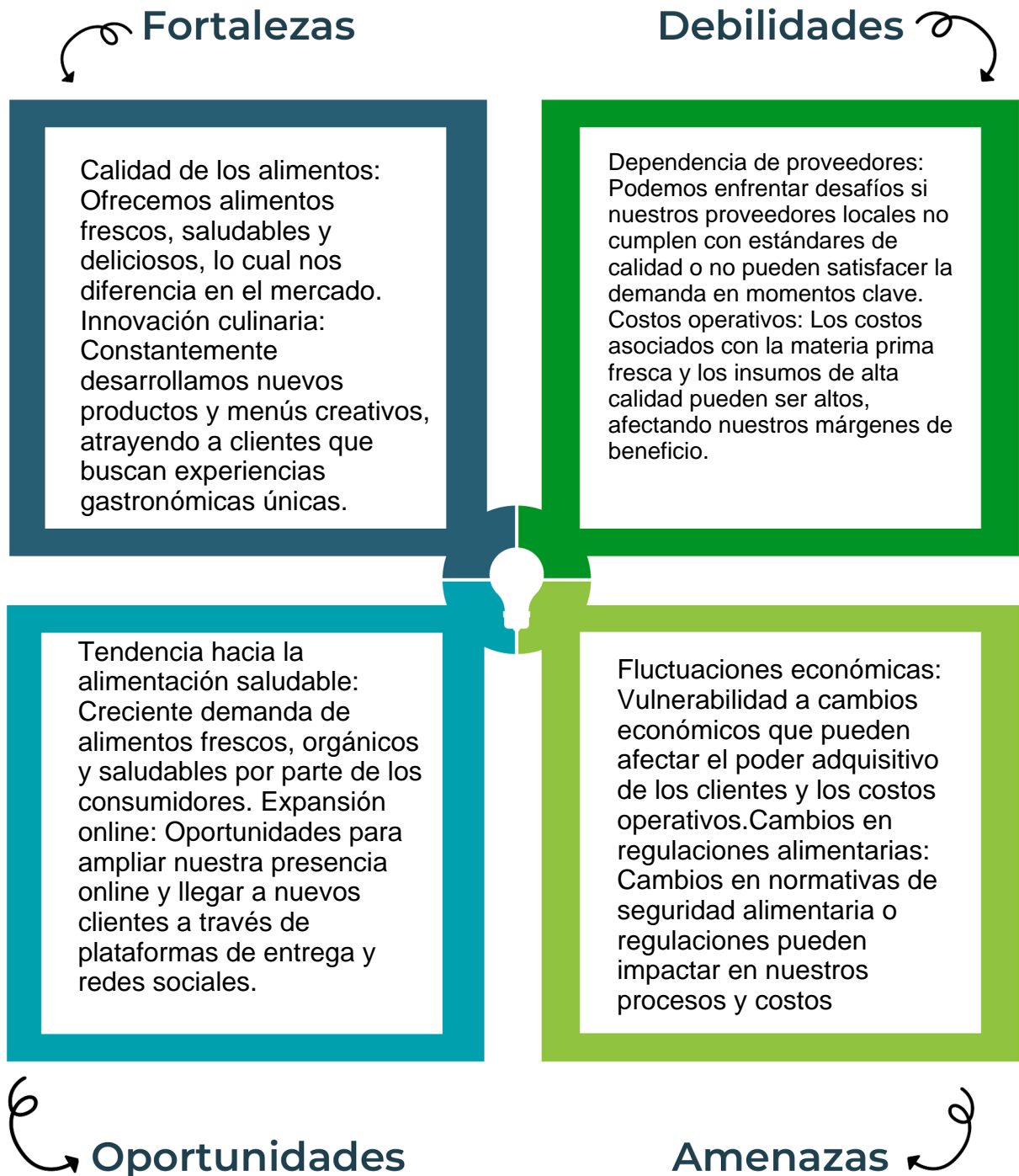
Complete el Modelo de Negocios Canvas.



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

Actividad #5

Complete la siguiente matriz FODA:

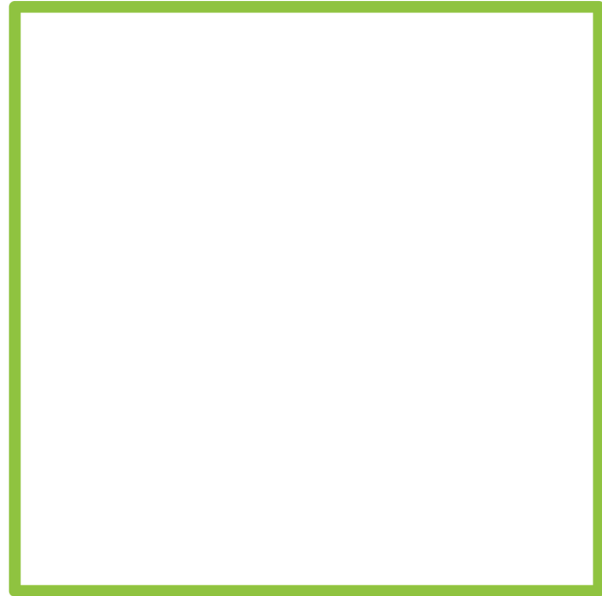


Recuerda: En la presentación “Qué me diferencia” puedes encontrar la información necesaria para completar esta actividad.

Actividad #6

Elabore un logo, slogan y diseñe su marca empresarial.

El logo de mi primer emprendimiento

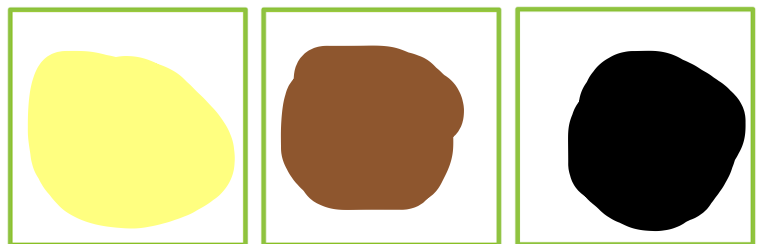


Slogan



Nuestro logo, 'El mejor sabor en un solo lugar', refleja nuestra promesa de ofrecer una variedad de sabores excepcionales en un solo lugar. Representa nuestra dedicación a la calidad y a una experiencia culinaria inigualable.

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

- Renta del local: 1,000,000
- Salarios del personal: 800,000
- Servicios públicos: 400,000
- Seguro del local y personal: 200,000
- Mantenimiento y reparaciones: 150,000
- Marketing y publicidad: 100,000
- Otros: 130,00
- Total costos fijos: 2,780,000

Mis costos variables

- Materia prima (ingredientes): 1,500 por plato
- Embalaje: 250 por plato
- Costos de personal de cocina (basado en el número de platos preparados): 500 por plato
- Total costos variables por plato: 2,250 por plato
-
-
-

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



4,500.00

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 → 1,236

Punto de equilibrio monetario → ₡ 5,557,500



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

- Hornos
- Estufas
- Utensilios
- Inventario de alimentos
- Plataforma online
- Clientes y base de datos de contactos
-
-
-
-

Pasivos

- Deudas y préstamos (por ejemplo, créditos bancarios o préstamos comerciales).
-
- Cuentas por pagar a proveedores de alimentos y servicios.
-
- Salarios y beneficios pendientes para el personal.
-
- Impuestos por pagar (IVA, impuesto sobre la renta, entre otros).
-
- Arrendamientos o contratos de alquiler pendientes.



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 Puriscal tenemos muchos locales dedicados a la alimentación, pero a pesar de haber tanta competencia nuestra empresa se diferencia por la calidad de los y nuestro buen servicio al cliente, ayudando a nuestra audiencia a sentirse como en casa con nuestros exquisitos sabores.

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:

Cumplir con las obligaciones tributarias es fundamental por varias razones clave:

1. Legalidad y Cumplimiento
2. Sostenibilidad Financiera
3. Imagen y Reputación
4. Acceso a Financiamiento
5. Evitar Problemas Legales

¿Cómo se liquida una empresa?

La liquidación de una empresa se realiza cuando se decide poner fin a sus actividades de manera definitiva. Aquí están los pasos generales para liquidar una empresa:

1. Decisión y Documentación
2. Designación de Liquidadores
3. Registro en Hacienda
4. Pago de Obligaciones
5. Venta de Activos
6. Cancelación de Contratos
7. Informe de Liquidación
8. Cancelación de Inscripciones
9. Cierre Definitivo

Guía para planear Yo Emprendo

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

Falta de acceso a comidas nutritivas y económicas en la comunidad, y la necesidad de fomentar habilidades culinarias y hábitos alimenticios saludables. Nuestro proyecto consiste en establecer una cocina comunitaria que prepare y distribuya platos nutritivos a precios accesibles. Además, se ofrecerán talleres de cocina para enseñar a los miembros de la comunidad a preparar comidas saludables por su cuenta.

¿Por qué es importante este tema?
(Justificación)

Este proyecto aborda la inseguridad alimentaria y promueve una alimentación saludable. Al proporcionar comidas nutritivas y educar a la comunidad sobre la cocina, contribuimos a mejorar la salud general y el bienestar de los residentes.

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

Este proyecto está dirigido a los miembros de la comunidad local, especialmente aquellos con recursos limitados, familias, estudiantes, y personas interesadas en mejorar sus habilidades culinarias.

¿Para qué es la actividad?
(Objetivo)

El objetivo es establecer una cocina comunitaria que ofrezca comidas nutritivas y económicas, y que brinde educación culinaria para mejorar los hábitos alimenticios de la comunidad.

¿Qué vamos a hacer?
(Actividades)

Reunir voluntarios interesados. Buscar un local adecuado para la cocina. Equipar la cocina con los utensilios y materiales necesarios. Desarrollar un menú de platos nutritivos y económicos. Preparar y distribuir comidas. Organizar talleres de cocina para la comunidad. Documentar el proceso y los resultados en un video.

¿Qué queremos lograr?
(Metas y Resultados)

Ofrecer comidas nutritivas y económicas a la comunidad. Educar a los miembros de la comunidad sobre la preparación de comidas saludables. Fomentar la participación comunitaria y el voluntariado. Producir un video que documente el proyecto y sus impactos positivos.

¿Qué necesitamos?
(Recursos y materiales)

Local para la cocina (con permisos y habilitaciones necesarias). Equipamiento de cocina (ollas, sartenes, utensilios, electrodomésticos). Ingredientes frescos y de calidad. Materiales para talleres (recetas, manuales, ingredientes para prácticas). Voluntarios y personal para la preparación y distribución de comidas. Recursos audiovisuales para documentar el proyecto.

¿Cuándo lo vamos a hacer?
(Cronograma)

Semana 1: Reunión de voluntarios y planificación. Semana 2: Búsqueda y adecuación del local. Semana 3: Compra de equipamiento y primeros ingredientes. Semana 4: Inauguración de la cocina y preparación de las primeras comidas. Mes 2-3: Continuación de la preparación y distribución de comidas, inicio de los talleres. Mes 4: Evaluación y ajustes del proyecto, grabación del video. Mes 5: Edición y presentación del video, y planificación de futuras fases del proyecto.

¿Quién lo hace?
(Responsables)

Coordinador del proyecto: Responsable de la planificación y supervisión general. Equipo de voluntarios: Participan en la preparación, distribución de comidas y apoyo en talleres. Chef o cocineros: Dirigen la preparación de comidas y los talleres. Equipo de medios: Documenta el proceso y produce el video. Miembros de la comunidad: Beneficiarios y participantes en talleres.

