



**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 #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

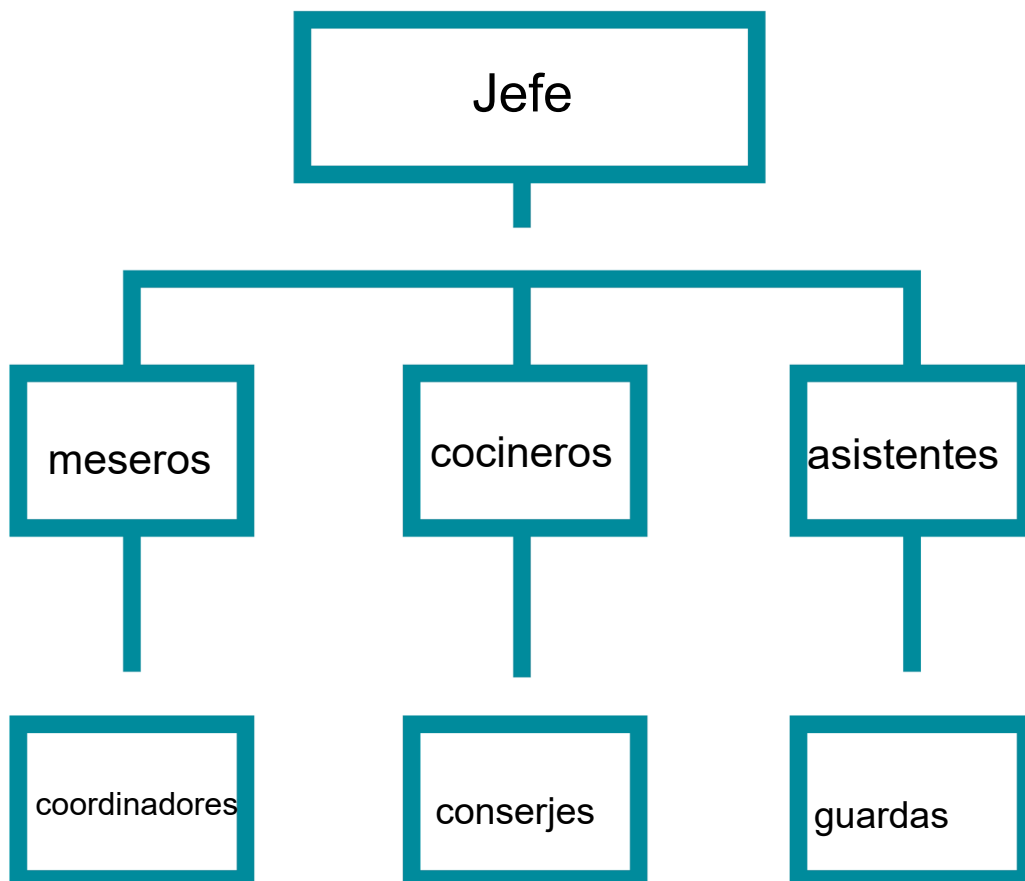
### Misión:

En nuestro restaurante, nos comprometemos a ofrecer a nuestros clientes una experiencia gastronómica excepcional, donde la calidad de nuestros ingredientes, la creatividad de nuestros platillos y el servicio impecable se combinan para crear momentos memorables. Nos esforzamos por ser un lugar donde cada visita se convierta en una celebración de sabores auténticos y atención personalizada, promoviendo la satisfacción y la fidelidad de nuestros comensales. Además, estamos comprometidos con la sostenibilidad ambiental, utilizando ingredientes frescos y locales siempre que sea posible, para contribuir al bienestar de nuestra comunidad y el planeta.

### Visión:

Nos visualizamos como el restaurante líder en nuestra ciudad, reconocido por nuestra innovación culinaria, excelencia en el servicio y compromiso con la comunidad. Nos esforzamos por expandir nuestra presencia a nivel nacional e internacional, manteniendo siempre nuestros altos estándares de calidad, sostenibilidad y satisfacción del cliente. Buscamos ser un referente en la industria gastronómica, inspirando a otros a través de nuestra pasión por la comida y la hospitalidad.

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:*

Reducción del desperdicio de alimentos:

Implementa prácticas para reducir el desperdicio de alimentos en tu restaurante, como donar los excedentes a organizaciones benéficas o compostar los residuos orgánicos.

### *Sostenibilidad ambiental:*

Diseño y decoración sostenible: Utiliza materiales de construcción y decoración que sean ecológicos y de bajo impacto ambiental. Considera la incorporación de elementos naturales y plantas en el diseño interior para mejorar la calidad del aire y crear un ambiente saludable.

### *Sostenibilidad económica:*

Gestión eficiente de costos: Controla rigurosamente los costos de alimentos, bebidas, personal, operativos y otros gastos para mantener márgenes de rentabilidad saludables. Implementa sistemas de inventario y control de desperdicios para minimizar pérdidas.

Recuerda hacer uso de los objetivos de desarrollo sostenible

## Actividad #4

Complete el Modelo de Negocios Canvas.

<b>Socios clave</b> Inversores o socios financieros  En muchos casos, especialmente al iniciar un restaurante, se necesitará financiamiento inicial. Los inversores o socios financieros pueden proporcionar el capital necesario y, a veces, también aportar experiencia o contactos útiles.	<b>Actividades clave</b> Desarrollo del menú.  <b>Recursos clave</b> Personal, Ingredientes y productos, etc...	<b>Propuesta de valor</b> Calidad de los ingredientes	<b>Relación con el cliente</b> Servicio eficiente  <b>Canales</b> Redes sociales como whatsapp, facebook, instagram, etc...	<b>Segmento de clientes</b> Familias, Turistas y visitantes etc...
<b>Estructura de costos</b> Costo de alimentos y bebidas, Costo de mano de obra, Costo del local, Costos financieros, etc...		<b>Fuentes de ingresos</b> Venta de alimentos y bebidas, Servicio a domicilio y entrega, Eventos especiales y promociones, etc...		

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



Donde sus antojitos se cumplen.

---

---

---

---

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

●	Salarios
●	Mantenimiento
●	
●	
●	
●	
●	

### Mis costos variables

●	Comida
●	Bebidas
●	
●	
●	
●	
●	

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

₱ 45000

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 → 28000

Punto de equilibrio monetario → ₡ 78500



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

- Equipos de cocina
- Mobiliario
- Vehículo de entrega
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

### Pasivos

- Cuentas por pagar
- Impuestos por pagar
- Deudas a corto y a largo plazo
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



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:*

Cumplimiento legal: Es crucial cumplir con las obligaciones tributarias para cumplir con la ley. Los restaurantes están sujetos a una serie de impuestos locales, estatales y federales, que deben ser calculados, reportados y pagados puntualmente según las regulaciones vigentes.

Evitar sanciones y multas: El incumplimiento de las obligaciones tributarias puede resultar en multas significativas y otras sanciones por parte de las autoridades tributarias. Estas sanciones pueden afectar negativamente la salud financiera del restaurante y su reputación.

---

---

---

---

---

## *¿Cómo se liquida una empresa?*

Decisión de liquidación: El primer paso es la decisión oficial de los propietarios o accionistas de cerrar el restaurante y proceder con la liquidación. Esto puede deberse a razones financieras, operativas, estratégicas o personales.

Nombramiento de un liquidador: Se designa a una persona o entidad responsable de administrar el proceso de liquidación. Este liquidador puede ser un administrador designado por la empresa, un contador, o un liquidador profesional.

---

---

---

---

---

# Guía para planear Yo Emprendo

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

Falta de personal, siento que falta mas personal para que el trabajo sea mejor y mas rapido.

¿Por qué es importante este tema?  
(Justificación)

es importante porque sin personal disminuye la velocidad del trabajo en el restaurante.

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

Para nuestros clientes la meta es conseguir 5 o mas personal.

¿Para qué es la actividad?  
(Objetivo)

Para obtener mas personal en el trabajo.

¿Qué vamos a hacer?  
(Actividades)

Hacer un casting y elegir los mejores.

¿Qué queremos lograr?  
(Metas y Resultados)

Tener mas personal y que el personal sea de lo mejor.

¿Qué necesitamos?  
(Recursos y materiales)

Necesitamos personas que esten interezados en el trabajo.

¿Cuándo lo vamos a hacer?  
(Cronograma)

Maximo este año.

¿Quién lo hace?  
(Responsables)

El jefe y la ayuda de el poco personal que tenemos.

