



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 #1

Defina la idea de negocio.

mi idea de negocio seria un restaurante

WPS Office

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

Actividad #2

Determine la misión y visión de su emprendimiento.

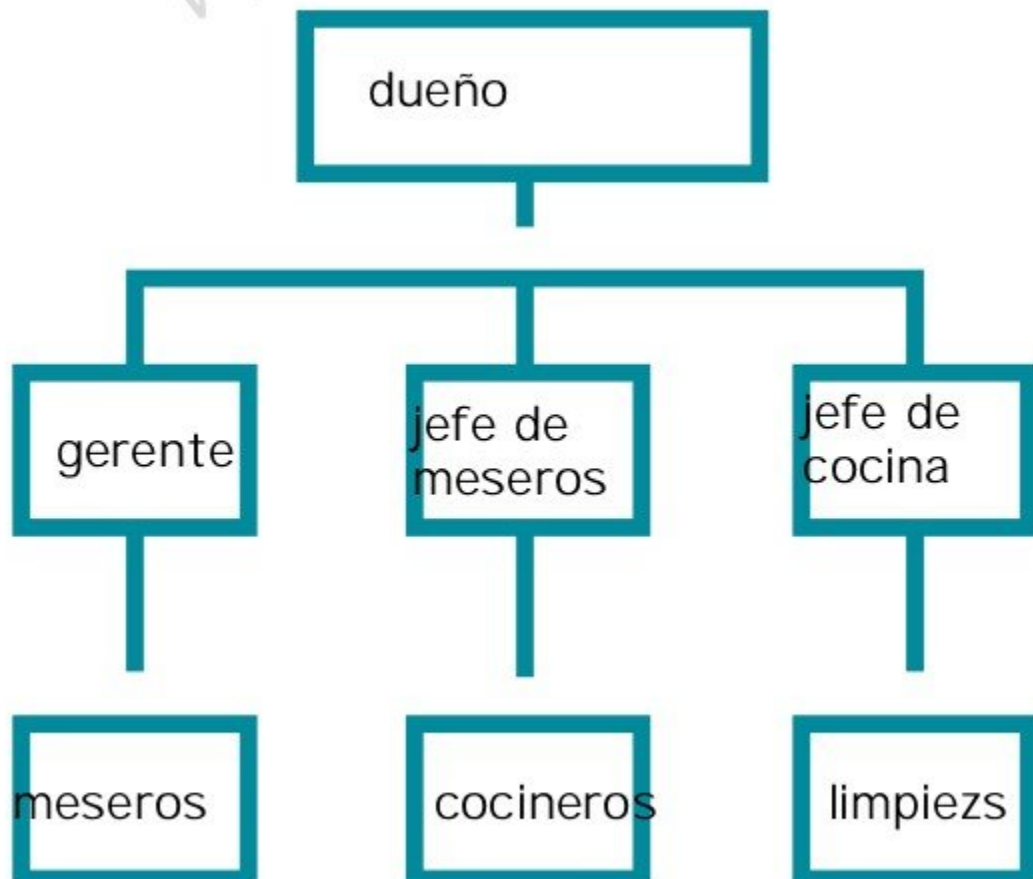
Misión:

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad,

Visión:

establece los objetivos a los que se quieren llegar y esto solo se logra a largo plazo.

Establezca su estructura organizacional. En cada recuadro, coloque la gerencia o puesto que crea necesario para su tipo de negocio.



Actividad #5

Complete la siguiente matriz FODA:



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

Actividad #4

Complete el Modelo de Negocios Canvas.

Socios clave	Actividades clave	Propuesta de valor	Relación con el cliente	Segmento de clientes
la calidad de la comida, la ubicación del restaurante, el precio del menú, la calidad del servicio y el ambiente general	La preparación y el expendio de alimentos a la carta		comunicación, soporte, educación, personalización	competencia monopolística.
	Recursos clave	Vasos, incluidos para cócteles, cervezas y vino.	Canales	
	la calidad de la comida, la ubicación del restaurante		vías escogidas por una empresa que recorre su producto desde su creación	
Estructura de costos			Fuentes de ingresos	



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

Actividad #3

Defina cómo su emprendimiento va a cumplir con los tres pilares de desarrollo sostenible empresarial (social, ambiental y económico).

Sostenibilidad social:


es aquel que opera de manera consciente y responsable con el medio ambiente, la sociedad y la economía.

Sostenibilidad ambiental:

es aquel que opera de manera consciente y responsable con el medio ambiente, la sociedad y la economía. Se enfoca en minimizar su impacto ambiental

Sostenibilidad económica:

es aquel que opera de manera consciente y responsable con el medio ambiente, la sociedad y la economía. Se enfoca en minimizar su impacto ambiental

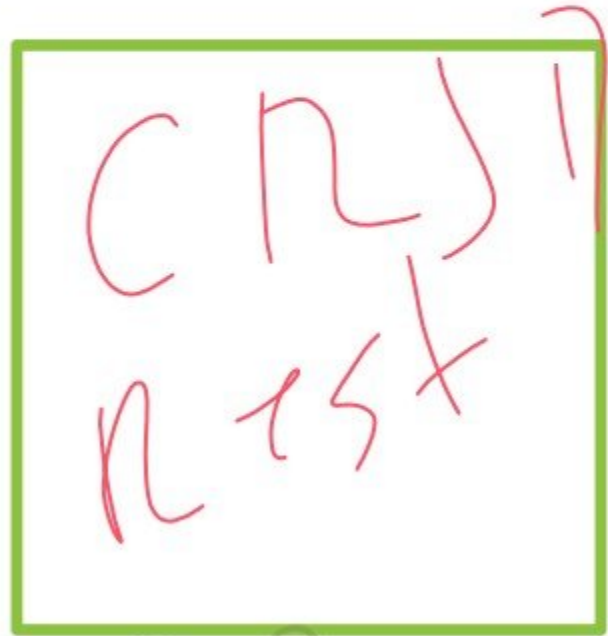


Recuerda hacer uso de los objetivos de desarrollo sostenible

Actividad #6

Elabore un logo, slogan y diseñe su marca empresarial.

El logo de mi primer emprendimiento



Slogan

WPS Office

Colores principales de mi marca empresarial

rojo, verde azul

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

- 18 mil
- 29 mil
- 5 mil
- 8 mil
- 20 mil
- 15 mil
- 10 mil
-
-

Mis costos variables

- 18 mil
- 7 mil
- 2 mil
- 8.500
- 3 mil
- 4 mil
-
-
-

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



200 mil

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 300 mil

Punto de equilibrio monetario \rightarrow ₡ 290 mil

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

-
- representan los recursos y bienes que posee tu restaurante. Se trata de todo aquello que genera valor y contribuye a la capacidad de generación de ingresos.
-
-

Pasivos

- Los pasivos corrientes son obligaciones que deben ser saldadas en un corto plazo (un año o inferior), como facturas pendientes, deducciones de impuestos (sobre la renta y municipales), los gastos de personal
-
-

➡ 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:

puede verificar bajo qué régimen tributario aparece tu empresa. En caso que se considere necesario cambiar de régimen tributario, esto es posible hacerlo en enero de cada año al momento de hacer la primera declaración

¿Cómo se liquida una empresa?

Los márgenes de beneficio de los restaurantes de servicio completo suelen oscilar entre el 3% y el 10%. Los márgenes de beneficio de los restaurantes de comida rápida suelen ser más bajos y oscilar entre el 2% y el 6%.

Actividad #10

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

hay miles de restaurante

WPS Office

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.

Guía para planear Yo Emprendo

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

abrir un restaurante

¿Por qué es importante este tema?
(Justificación)

porque nos ayudara a expandir un emprendimiento

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

para nosotros mismos

¿Para qué es la actividad?
(Objetivo)

para poder expandir un emprendimiento

¿Qué vamos a hacer?
(Actividades)

tener conocimiento sobre un emprendimiento

¿Qué queremos lograr?
(Metas y Resultados)

desarrollar un emprendimiento

¿Qué necesitamos?
(Recursos y materiales)

un lugar y presupuesto

¿Cuándo lo vamos a hacer?
(Cronograma)

cuando podamos

¿Quién lo hace?
(Responsables)

los dueños

