

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS Y ARTES DE CHIAPAS

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA NUTRICION Y
ALIMENTOS**

PROPUESTA DE UN RESTAURANTE CON PRODUCCIÓN DE HUERTOS Y CRIADEROS

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

PRESENTA

**GEORGINA DE JESÚS HERNÁNDEZ
GONZÁLEZ**

ASESORA

LIC. MIRIAM IZEL MANZO FUENTES

TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPA

SEPTIEMBRE DEL 20



Curriculum vitae.

Datos Personales.

Nombre: Hernández González Georgina de Jesús.

Dirección: Av. Coahuila esquina Hidalgo manzana 65 Lote 25 Colonia las Granjas.

Código Postal: 29019.

Teléfono: 01 (961) 61 8 48 81

Celular: 044 (961) 195 21 48

RFC: HEGG-931004

Curp: HEGG931004MCSRN07.

Mail: al055112010@unicach.mx

gina. 20@hotmail.com

Fecha de Nacimiento: 4 de octubre de 1993.

Nacionalidad: Mexicana.

Estado: Chiapas, México.

Ciudad: Tuxtla Gutiérrez.

Estado Civil: Soltera.

Profesional: licenciada en Gastronomía (Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.)

Finalizado el 9º

Fecha: 2016-07

Lugar: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Documento Recibido: constancia de creditos

INTRODUCCIÓN

La comida rápida hoy en día es un problema alimenticio ya que de ahí se van derivando enfermedades crónicas degenerativas esto se debe a que las personas tienen una vida muy acelerada ya sea por exceso de trabajo o por falta de tiempo, las personas tienen a comer en comedores de comida rápida o restaurantes con menús no muy apropiados.

Es muy frecuente encontrarnos con restaurantes con rutinas en que el cliente entre coma y se vaya. Por lo mismo que solo se encuentra en un cajón o local por lo regular con poca visibilidad o una vista panorámica que le pueda distraer o convencer.

Por tanto, esta propuesta del restaurante con producción de huertos y criaderos tiene la intención de generar una nueva tendencia natural-social, que consiste en producir y cultivar, cosechar diferentes productos transformándolos en succulentos platillos gourmet, este proyecto trata que el cliente tenga un entorno diferente y se conecte con la naturaleza; a su vez que disfrute del recorrido por los jardines. y de la gama agrícola que lo rodea.

Así mismos presentar una cocina donde el cliente pueda elegir el platillo que dese degusta y que su estancia sea placentera y que le quede ganas de regresar.

La intención principal de esta propuesta es instalar un restaurante rodeado de un mundo natural. Basado en la producción hortícola, avícola, porcícola y frutícola; es decir llevando los productos del huerto a la mesa.

JUSTIFICACIÓN

En la actualidad existen dos formas de alimentación una el fast food debido al ritmo de vida agitada de la sociedad, las otras prefieren algo menos procesado o más bien de origen natural.

Los alimentos naturales son los productos de origen agrícola que se cultiva con técnicas ecológicas para la obtención de alimentos más saludables.

Los alimentos saludables se producen con el fin de nutrir el organismo humano protegiendo la salud, que están libres de sustancias tóxicas o químicos potencialmente dañinos a la salud. Cabe mencionar que esta práctica de cultivo coadyuvó al medio ambiente y mantiene el equilibrio del ecosistema por su uso racional.

Con el avance tecnológico y científico actual es posible explorar en forma racional el producto proveniente de los campos agrícolas, aplicando las diferentes técnicas culinarias para su consumo y es aquí donde se requiere de la participación del profesionista en Gastronomía.

El interés de trabajar esta propuesta se basa más que nada en conocer y valorar más la materia prima que se transforma en deliciosos platillos; sin igual forma el cliente conozca y elija los

productos con los que se elaboran, y crearle una nueva experiencia y que sienta una conexión con la naturaleza. Dicha cocina con lleva a reflejar y transmitir emociones, parte culturas etc. Por tal motivo surge la gran idea de crear el proyecto de autoempleo como ingresos directos e indirectos a su vez generar diversas actividades hacia el entorno social.

La investigación realizada se ha llegado a la conclusión que en el estado de Chiapas no existe un modelo a similar, este proyecto podrá motivara al turista local, estatal, nacional e internacional y tener una forma nueva de consumir alimentos de buena calidad y conozcan el lenguaje de la gastronomía que es hablar de lugares, costumbres, personas y culturas así los comensales puedan crear emociones y mediante los platos elaborados con la materia prima puedan conocer estas características y crear una sensación inigualable. De esta forma contribuir al desarrollo económico y social del país a su vez generar empleos. Debido a los antecedentes o historiales similares a lo que se plantea realizar se considera que la estrategia, metodología y desarrollo de la propuesta sea viable-factible y funcional.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Como sabemos y es de nuestro conocimiento que existe una gran diversidad, formas de preparar y consumir los alimentos y somos pocos los que somos selectos en lo que consumimos y debido a nuestras actividades laborales la gran mayoría consumimos lo más próximo que encontramos preferentemente Fast Food (comida rápida) es lo que más refleja en los últimos años y nos olvidamos del buen comer.

Las comidas rápidas representan serios problemas para la salud humana ya que generan o nos provocan obesidad, colesterol, triglicéridos, grasas saturadas que nos provocan diabetes entre otras enfermedades como el cáncer al consumir productos con agroquímicos o procesados llamados también chatarra.

El intentar promover y proporcionar alimentos sanos es una labor difícil pero no imposible ya que existen los medios para poderlos realizar es invitar educar y atraer al consumidor para que deguste un buen alimento.

La problemática anterior se une a otra que es palpable, visible, reflejable al gran desempleo que existe no solo en nuestro país si no el mundo entero que provoca desorden nacional y más que nada la emigración. Muchas personas abandonan su lugar de origen buscando mejorar fuente de trabajo para un ingreso y así mismo el sustento familiar.

Es por ello que muchos egresados buscamos una actividad laboral a través de una microempresa que nos pueda remunerar. Por tal razón se plantea implementar un restaurante ecoturístico- con producción propia de origen natural.

Dicho proyecto consiste en producir cosechar, preparar hortalizas, criaderos de animales de corral, árboles frutales, quelites. Enfocados a que el cliente disfrute preferentemente platillos gastronómicos locales, regionales, nacionales e internacionales.

OBJETIVOS

GENERAL

Elaborar el diseño de proyecto de un restaurante con producción de huertos, manejo, cosecha y criaderos de animales comestibles; con la finalidad de ofrecer un producto o servicio de calidad y al mismo tiempo generar autoempleo y empleos indirectos.

ESPECÍFICOS

- Diseñar la propuesta de un restaurante con producción de huertos y criaderos de animales comestibles.

DISEÑO DEL RESTAURANTE CON HUERTOS Y CRIADEROS

NOMBRE

Ixmucané: Madre tierra

PATENTE

No cuenta con la patente, ya que es una propuesta de innovación.

ADQUISICIÓN DE FINANCIAMIENTO

Buscar fuentes de financiamiento a través de instituciones gubernamentales, la banca privada, y fundaciones internacionales que se dedican apoyar proyectos afines.

APORTACIÓN

Formulación y elaboración del proyecto para su funcionamiento, experiencia y conocimientos en la recopilación de la información para la presente propuesta

MISIÓN

La intención es que el cliente enfrente en un entorno diferente que no solo deguste sus alimentos si no que disfrute de un espacio natural y se conecte con la naturaleza a través de un recorrido por los jardines, huerto y criaderos y observe la metodología de producción. Y que rectifique que está consumiendo productos de calidad a través de platillos frescos del lugar.

VISIÓN

Establecer un diseño y modelo de restaurante con una producción integral para ofrecer productos a través de platillos exóticos o gourmet de origen natural y a la vez de buena calidad.

META

Establecer un restaurante a través de siembras hortícolas, frutícolas, criaderos avícolas y porcícolas. Para la variedad de productos y servicios del comensal.

Corto plazo

Efectuar los trabajos y requerimientos necesarios para en un corto plazo el establecimiento empiece a funcionar mínimo se considera un año y medio considerando un avance del 30%

Mediado plazo

Continuar con la ejecución del proyecto considerando un mediano plazo de 5 a 6 años logrando un avance de 35%

Largo plazo

Se proyecta que un lapso de 10 años el restaurante ya tenga más reconocimiento debido a la divulgación y promoción contemplando un avance de 80-100% en su producción.

CHIAPAS

La geografía de México marcó el destino del país, pero en Chiapas la naturaleza se encargó de hacer la vida especialmente difícil para sus habitantes. El esfuerzo cotidiano de los pobladores para extraer los productos de la tierra y el agua y así generar su sustento diario ha tenido que remontar siempre las adversidades físicas que crea la existencia de altas montañas, profundas cañadas, caudalosos ríos y extensas selvas (Zebadúa, 2012)

UBICACIÓN

Respecto a la ubicación y establecimiento del proyecto de acuerdo al análisis y a la investigación se considera que el lugar propio para el proyecto piloto es Berriozábal, Chiapas considerando una excelente ubicación.

LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

El Municipio de Berriozábal se asienta en la Depresión Central; sus coordenadas geográficas son 16° 48' N y 93° 16' W. Su altitud es de 900 msnm, Limita al norte con los municipios de Tecpatán y Copainalá, al este con Tuxtla Gutiérrez y San Fernando, y al oeste con Ocozocoautla de Espinosa.

La orografía del municipio está constituida por zonas accidentadas en un 70%, de su extensión y al norte por zonas semi planas.

VIABILIDAD

Desde el punto de vista como todo proyecto dicha propuesta es viable debido a que la situación geográfica, ecología y sociable representa muy buena aceptación. Dicho así el proyecto a un no se considera funcional.

FACTIBILIDAD

De acuerdo a las observaciones, análisis y diagnósticos se ha llegado a la conclusión que la presente propuesta presenta cierta factibilidad, ya que como hemos mencionado que no hay un modelo o diseño similar al que desea implementar así mismo el proyecto presenta un gran margen de buena ubicación y aceptabilidad.

ANÁLISIS DE FODA

Tabla 1. Componentes de un análisis foda.

	Positivos	Negativos
Internos	Fortalezas	Debilidades
externos	Oportunidades	Amenazas

ANÁLISIS DEL FODA DE LA PROPUESTA DEL RESTAURANTE CON PRODUCCIÓN DE HUERTO Y CRIADEROS.

FORTALEZAS:

Los objetivos se tienen claros.

Un proyecto integral.

Un proyecto autosuficiente.

Se tiene conocimiento en el manejo de alimentos.

Su oferta gastronómica supera la expectativa de los consumidores.

Ambientes limpios.

Empleados con buena capacitación.

Buena ubicación.

OPORTUNIDADES.

Fuente de trabajo propio.

No existe proyecto similar.

El proyecto puede ser muy impactante ante la sociedad.

DEBILIDADES.

No se cuenta con el terreno adecuado para llevar acabo el terreno.

No se cuenta con el recurso necesario.

No se posee en la experiencia en la práctica.

AMENAZAS.

Que instalen un proyecto igual.

El proyecto ya instalado no sea factible.

Que parte del proyecto no funcione.

Poco flujo de clientes.

Mala planeación.

Cambios climáticos severos.

GIRO O ACTIVIDAD PREPONDERANTE DE LA PROPUESTA

Para la implementación o funcionamiento de respecto a este tipo de proyecto va dirigido para poder ser realizado individual o colectivamente formando una sociedad.

COBERTURA DE MERCADO

Local – estatal - Regional - Nacional

CARACTERÍSTICAS DEL TERRENO

Para la propuesta en marcha del proyecto se plantea un mecanismo biodinámico, realizando diferentes intervalos de producción (Ver Anexo 2)

Selección del predio

Para la ubicación del modelo de proyecto que se pretende establecer los aspectos más relevantes a considerar y que son muy indispensables son:

- Buena ubicación
- Buena textura del suelo
- Topografía regular (semiplano o plano)
- Fácil drenaje
- Disponibilidad de agua
- Vías de comunicación

Superficie mínima

La superficie mínima que se debe considerar es no menos a dos hectáreas ya que se considera un proyecto integral. Antes de echar andar el proyecto es necesario tomar en cuenta el modelo de producción y de construcción.

Limpieza y despeje del terreno

- Primeramente, debemos limpiar, despejar el terreno quede libre de maleza, tronco, piedras y otros materiales que impida las labores de cultivo y construcción.
- Dentro del predio o terreno se debe elegir donde se ubicará o construirá la infraestructura del restaurante considerando una dimensión de 20X20 mts.

Buena ubicación

Para que se alcance las proyecciones contempladas en el autoproyecto y se logre los objetivos y metas en el terreno debe tener una buena localización.

Buena textura del suelo

Debido a que el proyecto contempla apartados de construcción, acceso, labranza y producción, el suelo debe presentar una estructura y textura.

Topografía

Sin duda alguna la figura que guarde el terreno o predio debe ser considerable para facilitar el acceso y maniobras de trabajo.

Drenaje

Que el suelo absorba o escurra la cantidad de agua necesaria para evitar encharcamientos e inundaciones.

Disponibilidad de agua

Un elemento que no debe faltar ya que sin duda alguna sin este líquido el proyecto no se podría poner a funcionar.

Vías de comunicación

Otro factor importante para el traslado de herramientas, material de construcción. Equipamiento de ejecución.

ELABORACIÓN DE HORTALIZAS

Para la realización se considera un espacio de terreno con una dimensión de 15.5 metros de ancho por 10 metros de largo.

Una vez que se defina el terreno para las hortalizas se procederá a la medición de los tablones y canales.

Los tablones tendrán una medida de un metro de ancho por 10 de largo, los canales medirán 0.50 metros de ancho por 10 de largo.

Realizada la medición de los tablones y canales se continuará a la hechura de los mismos, se esbaran los canales a una profundidad promedio de 30 cm.

La tierra que se extraerá de los canales de los canales se colocará encima de los tablones, hechos los canales, se proseguirá a mullir y darle firma a los tablones, retirar las piedras, palos, hojas, para facilitar la siembra de las semillas

Después de barbechado de tablones y libre de basuras y piedras, se hace la desinfección del suelo para contralar microorganismos dañinos.

Luego de la desinfección del suelo se proseguirá a la aplicación de abono orgánico a los tablones con el fin de incorporar nutrimentos al suelo.

Aplicado el abono orgánico a los tablones se nivelará la tierra y se realizará los surcos de siembra.

Hechos los surcos se continuará la actividad de siembra se harán dos tipos de siembra: la directa y la indirecta (semilleros).

Después de la siembra vienen las labores de riegos, deshierbes, raleos, control de plagas y enfermedades.

Como última labor viene la cosecha, actividades que esperar de la siembra es de aproximadamente 50 a 90 días promedio.

CONSTRUCCIÓN DE CRIADEROS AVÍCOLAS (CRÍA Y ENGORDA DE POLLOS)

El espacio para la construcción del criadero de pollos será cinco metros de anchos por 15 metros de largo x 3.5 de altura.

Dicha construcción estará dividida en tres secciones de 5X5 metros y subsecciones de 2.5X5 metros con la finalidad de tener diferentes niveles de producción.

Para la construcción del criadero se utilizara materiales de concreto, herrería, y mallas eléctricas.

Los criaderos estarán equipados con bebederos, comederos, alimentos balanceados, e instalaciones de electricidad.

Durante todo el tiempo o periodo de cría y engorda los pollos estarán en cuido constante: para el aseo, alimentación, agua y vacunas etc.

CONSTRUCCIÓN DE PORQUERIZAS (CRÍA Y ENGORDA DE POLLOS)

El espacio para la construcción de las porquerizas tendrá las dimensiones de 9 metros por 3 metros de ancho x 3.5 de altura.

La construcción estará dividida en tres secciones y cada una de esta de 3X3 metros y en subsecciones de 1.5X3 metros con una finalidad de tener una producción nivelada.

El criadero estará construido con material de concreto, herrería, laminas y otros materiales para una buena comodidad de los puercos y así evitar que corran riesgos.

El criadero contara con equipos como bebederos, comederos, medicamentos etc.

Los puercos durante su periodo de crecimiento estarán en constante cuido como: el aseo de la porquería, alimentación cuidado, vacuna etc.

CONSTRUCCIÓN DE CRIADEROS DE CONEJOS (CRÍA Y ENGORDA DE CONEJOS)

Las dimensiones para la construcción del criadero son de 5 de ancho por 15 de largo por una altura de 3.5 metros.

El espacio contará con tres filas que cada una tendrá 9 jaulas y dos más hacia arriba.

El establecimiento estará construido por materiales como cemento, herrería, tubulares, malla etc.

El criadero debe tener equipo de bebederos, comederos, medicamentos.

Se llevará un control durante el periodo de crecimiento y engorda y cuido de los conejos como: alimentación, vacunas, peso, bebederos etc.

CONSTRUCCIÓN DE ESTANQUE PARA PECES (CRIANZA Y COSECHA DE PECES)

Para la construcción del estanque se tendrá las dimensiones de 5 metros de ancho por 10 metros de largo con una profundidad 1.5 metros.

El estanque deberá contar con una entra de agua que esta tendrá un metro de altura para que cuando el agua ingrese al estanque este le de oxigenación.

Para la construcción se utilizará maquinaria pesada para la excavación entre otros accesorios, se limpiará para este no tenga piedras, ramas, raíces entre otras.

Durante el periodo de crecimiento se tomará en cuenta el peso, las temperaturas del agua alimentación enfermedades etc.

EL RESTAURANTE Y SU INSTALACIÓN

El establecimiento debe localizarse lejos de focos de contaminación; la distribución de los ambientes (cocina, almacén, servicio higiénicos) debe evitarse la contaminación (Ver Anexo 3)

Materiales de construcción

Pisos

- Lisos e impermeables a la humedad.
- Acabado con uniones y hendiduras que no acumulen suciedad y polvo.
- Tiene tener rejillas y sumideros.

Paredes

- Lisas y con superficie impermeables.
- 1.7 como mínimo de color claro.
- Fáciles de limpiar y desinfectar.

Techos

- Lisos y sin grietas.
- Color claro e impermeable.

Ventanas

- Vidrios en buen estado.
- Con mallas contra insectos, roedores y aves.

Puertas

- Lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Contar con un sistema de cierre automático para impedir manipulaciones de perillas.
- Distancia entre el piso y la puerta de 1 cm.

Servicios básicos

- | | |
|--|-------------------------|
| • Contar con agua potable suficiente, con sistema de distribución que garantice calidad higiénica. | • Artículos higiénicos. |
| • Servicios sanitarios | • Iluminación. |
| • Sistema de drenaje y conducción de aguas turbias. | • Electricidad |
| • Servicios higiénicos. | • Estación de gas. |

Medidas de seguridad

- Botiquín de gas
- Zona de seguridad.
- Extinguidores.

Equipo y utensilios

- Equipo: conjunto de maquinaria e instalaciones (batidora, estufa, mesas, licuadoras etc.)
- Los equipos deben ser de material lavable, liso y fácil de limpiar y desinfectar.
- Material de acero inoxidable.
- La cocina debe tener campana.

Almacenamiento

Se clasifican en:

- Almacenamiento de alimentos secos
- Almacenamiento de frutas y hortalizas
- Almacenamiento de congelación.

COSTOS PRESUPUESTAL PARA EL PROYECTO DEL RESTAURANTE CON PRODUCCIÓN DE HUERTOS Y CRIADEROS

TABLA 2. PRESUPUESTO HORTÍCOLA.

concepto	Unidad de Medida	cantidad	Costo Unitario	Total
Materiales y herramientas				
Azadón	Piezas	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00
Picos	Piezas	5	\$ 179.00	\$ 895.00
Palas	Piezas	6	\$ 64.00	\$ 384.00
Rastrillos	Piezas	5	\$ 149.00	\$ 745.00
Bieldo	Piezas	4	\$ 70.00	\$ 280.00
Barretón	Piezas	5	\$ 150.00	\$ 750.00
Cava Hoyos	Piezas	3	\$ 350.00	\$ 1,050.00
Machetes	Piezas	6	\$ 74.00	\$ 444.00
Limas	Piezas	4	\$ 38.00	\$ 152.00

Mangueras	Metros	100	\$ 6.00	\$ 600.00
Regaderas	Piezas	3	\$ 190	\$ 570.00
Total				\$ 7,370.00
Insumos				
Fertilizantes	Bultos	2	\$ 700.00	\$ 1,400.00
Insecticidas	Litros	1	\$ 130.00	\$ 130.00
Preparación de Abono	Jornales	20	\$ 200.00	\$ 4,000.00
Adquisición de semillas varias	Sobres	96	\$ 12.50	\$ 1,200.00
Total				\$ 6,730.00

Mano de Obra				
Limpia – Destronque	Jornales	4	\$ 200.00	\$ 800.00
Traza de Camellones y 'Canales	Jornales	2	\$ 200.00	\$ 400.00
Preparación de Tablones, Barbecho, Nivelación y Surcos.	Jornales	10	\$ 200.00	\$ 2,000.00
Aplicación de abono	Jornales	5	\$ 200.00	\$ 1,000.00
Desinfección del suelo	Jornales	4	\$ 200.00	\$ 800.00
Siembra directa	Jornales	10	\$ 200.00	\$ 2,000.00
Trasplante	Jornales	8	\$ 200.00	\$ 1,600.00
Riego	Jornales	10	\$ 200.00	\$ 2,000.00
Deshierbes	Jornales	5	\$ 200.00	\$ 1,000.00

Control de enfermedades	Jornales	3	\$ 200.00	\$ 600.00
Control de plagas	Jornales	3	\$ 200.00	\$ 600.00
Total				\$12,800.00

Tabla 3. Presupuestó de gallinero.

Concepto	Unidad de medida	cantidad	costo unitario	Total
Material de construcción				
Cemento	Bolsa	45	\$ 1,70.00	\$ 7,650.00
Cal	Bolsa	10	\$ 70.00	\$ 700.00
Armex	Pieza	12	\$ 110.00	\$ 1,320.00
Block	Piezas	400	\$ 12.00	\$ 4,800.00
Lamina Zinc de 2.44	Piezas	34	\$ 150.00	\$ 5,100.00
Clavos	Kilos	3	\$38.00	\$ 114.00
Tubulares	Piezas	18	\$ 230.00	\$ 3,450.00
Conexiones			\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Grava	Camionada	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Arena	Camionada	½	\$ 800.00	\$ 800.00
Varilla 3/8	Piezas	10	\$ 110.00	\$ 1,100.00
Alambrito	Kilos	10	\$ 38.00	\$ 380.00
Rollos de maya	Rollos	6	\$ 280.00	\$ 1,680.00
Kilos de soldadura	Kilos	3	\$ 50.00	\$ 150.00
Pijas	Piezas	300	\$.50	\$ 150.00

Cajas de Cable Cal 12	Piezas	3	\$ 600.00	\$ 1,800.00
Cajas de Cable Cal 14	Piezas	3	\$ 600.00	\$ 1800.00
Total				\$ 34,294.00

Mano de obra albañilería	\$ 16,000.00			
Mano de obra de Fontanería	\$ 3,000.00			
Mano de obra de electricidad	\$ 2,000.00			
Mano de obra de techado	\$ 20,000.00			

Gallinas				
Compra de pollito	Pieza	100	\$ 12.00	\$ 1,200.00
Alimento para pollo	Bultos	5	\$ 350.00	\$ 1,750.00
Comederos	Piezas	4	\$ 120.00	\$ 480.00
Bebederos	Piezas	4	\$ 180.00	\$ 720.00
Medicamentos	Cajas	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Vacunas	Cajas	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Fletes y maniobra	Viajes	3	\$ 300.00	\$ 900.00
Total				\$ 6,050.00

Tabla 4. Presupuesto de porquerizas.

Concepto	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Material de construcción para alojamiento				
cemento	Bolsas	40	\$ 170.00	\$ 6,800.00
Cal	Bolsas	10	\$ 70.00	\$ 700.00
Armex	Piezas	10	\$ 110.00	\$ 1,100.00
Block	Piezas	350	\$ 12.00	\$ 4,200.00
Lamina de 3.80	Piezas	12	\$ 530.00	\$ 4,200.00
Clavos	Kilo	3	\$ 38.00	\$ 114.00
Tubulares 1 1/2	Piezas	10	\$ 230.00	\$ 2300.00
Co laderas	Piezas	6	\$ 60.00	\$ 360.00
Conexiones			\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Grava	Camionada	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Arena	Camionada	½	\$ 800.00	\$ 800.00
Alambrito	Kilo	10	\$ 38.00	\$ 380.00
Tuvo de 4" PVC	Piezas	4	\$ 120.00	\$ 480.00
Tubo de CPVC ¾	Tramos	10	\$ 40.00	\$ 400.00
Conexiones de PVC			\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Pijas		200	\$.50	\$ 100.00
Kilos de Soldadura	Kilos	2	\$ 50	\$ 100.00
Varilla	Piezas	10	\$ 110.00	\$ 1,100.00

Caja de Cable Cal 12	Caja	2	\$ 600.00	\$ 1,200.00
Más accesorios			\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Total				\$ 28,834.00
Mano de obra de Albañilería				\$ 12,500.00
Mano de obra de fontanería				\$ 3,000.00
Mano de obra de techado				\$ 15,000.00
Mano de obra de Electricidad				\$ 2,000.00
Animales puercos	Piezas	10	\$ 350.00	\$ 3,500.00
Alimento para puerco	Bultos	20	\$ 292.00	\$ 5840.00
Total				\$ 9,340.00
Equipo y Herramientas				
Termómetro	Piezas	2	\$ 180.00	\$ 360.00
Bacula	Piezas	1	\$ 3,500.00	\$ 3,500.00
Comederos	Piezas	4	\$ 180.00	\$ 360.00
Bebederos	Piezas	4	\$ 130.00	\$ 520.00
Equipo de desinfección	Kit	1	\$ 800.00	\$ 800.00
Medicamentos	Kit	1	\$ 300.00	\$ 300.00
Vacunas	Kit	2	\$ 500.00	\$ 1000.00
Inyecciones	Caja	1	\$ 210.00	\$210.00
Total				\$ 7,050.00

Tabla 5. Presupuesto de granjas conejeras.

Concepto	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Material de Construcción de Alojamiento				
Cemento	Bolsas	45	\$ 170.00	\$ 7,650.00
Cal	Bolsas	10	\$ 70.00	\$ 700.00
Armex	Piezas	12	\$ 110.00	\$ 1,320.00
Block	Piezas	400	\$ 12.00	\$ 4,800.00
Lamina Zinc 2.44	Piezas	34	\$ 150.00	\$ 5,100.00
Clavos	Kilo	3	\$ 38.00	\$ 114.00
Tuvo CPVC ¾	Tramos	20	\$ 40.00	\$ 800.00
Conexiones			\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Grava	Camionada	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Arena	Camionada	½	\$ 800.00	\$ 800.00
Alambrito	Kilo	10	\$ 38.00	\$ 380.00
Malla	Rollos	6	\$ 280.00	\$ 1,680.00
Varilla 3/8	Piezas	10	\$ 110	\$ 1,100.00
Kilos de Soldadura	Kilos	3	\$ 50.00	\$ 150.00
Tubulares	Piezas	18	\$ 230.00	\$ 3,450.00
Pijas	Piezas	300	\$.50	\$ 150.00
Cajas de cable Cal 12	Cajas	3	\$ 600.00	\$ 1,800.00
Cajas de Cable Cal 14	Cajas	3	\$ 600.00	\$ 1,800.00
Coladeras	Piezas	6	\$ 60.00	\$ 360.00
Total				\$ 34,654.00
Mano de Obra				\$ 16,000.00
Mano de obra fontanería				\$ 3,000.00

Mano de obra de Electricidad	\$ 2,000.00
Mano de obra techado	\$ 20,000.00

Compra de conejos	Animales	40	\$ 75.00	\$ 3,000.00
Alimento para conejo	Bultos	9	\$ 331.00	\$ 2,974.00
Forrajes	Pacas	10	\$ 50.00	\$ 500.00
Semillas molidas	Bulto			
Total				\$ 6,474.00
Bascula	Piezas	1	\$ 3,349.00	\$ 3,349.00
Termómetro	Piezas	5	\$ 109.00	\$ 545.00
Bebederos	Piezas	50	\$ 66.00	\$ 3,300.00
Comederos	Piezas	50	\$ 100.00	\$ 5,000.00
Vacunas	Caja	1	\$ 800.00	\$ 800.00
Inyecciones	Caja	1	\$ 210.00	\$ 210.00
Servicios Generales (Fletes y Maniobras)	Viaje	3	\$ 300.00	\$ 900.00
Jaulas (Para la estabilidad de los conejos)	Piezas	40	\$ 300.00	\$ 12,000.00
Total				\$ 26,104.00

Tabla 6. Presupuesto de Estanque “Acuicultura”.

Concepto	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Total
Localización de Terreno (limpia, Tumba de Árboles, Raíces y Piedras)	Jornales	2	\$ 200.00	\$ 400.00
Medición 5 ancho X 10 largo X 1. 5 altura	Jornales	2	\$ 200.00	\$ 400.00
Elaboración de Estanque “Maquinaria” (Excavación, Talud y Apisonamiento)	Horas	3	\$ 350.00	\$ 1,050
Canales (Instalaciones de canales)	Jornales	3	\$ 200.00	\$ 600.00
Total				\$ 2,450.00
Acondicionamiento de Estanque				
Compra de Arboles	Pieza	5	\$ 50.00	\$ 250.00
Compra de pasto	Rollos	8	\$ 30.00	\$ 240.00
Moldura y acabado del estanque	Jornales	4	\$200.00	\$ 800.00
Tubo de Rebalse (PVC)	Pieza	1	\$120.00	\$ 120.00
Postura de Tubos			\$ 100.00	\$ 100.00
Coladeras	Piezas	2	\$ 60.00	\$ 120.00
Instalación de Drenaje			\$ 200.00	\$ 200.00
Compra de Cal	Bolsas	2	\$ 70.00	\$ 140.00

Abonamiento (Organico)	Bulto	1	\$ 50.00	\$ 50.00
Alimento balanceado	Bultos	10	\$ 235.00	\$ 2,820.00
Compra de Alevines	Piezas	150	\$ 2.00	\$ 300.00
Chequeo (Medición y crecimiento de peces)	Jornales	2	\$ 200.00	\$ 400.00
Medicamentos	Kit	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Compra de redes	Piezas	2	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00
Total	\$ 7,040.00			

Tabla 7. Presupuesto de construcción de restaurante.

Concepto	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Total
Block	Pieza	5000	\$ 12.00	\$ 60,000.00
Varilla de ½	Pieza	350	\$ 160.00	\$ 56,000.00
Varilla 3/8	Pieza	400	\$ 110.00	\$ 44,000.00
Alambrón	Kilos	500	\$ 140.00	\$ 20,000.00
Alambrito	Kilos	300	\$ 38.00	\$ 11,400.00
Cemento	Bolsas	600	\$ 170.00	\$ 102,000.00
Grava	Camiones	15	\$ 1500.00	\$ 22,500.00
Arena	Camiones	12	\$ 1200.00	\$ 14,200.00
Total				\$ 330,100.00
Mano de Obra				

(Desplante, Pegue de Block, Cadenas, Castillos, Repello y Piso				\$ 350,000.00
Losa				
Cemento	Bolsas	300	\$ 170.00	\$ 51,000.00
Varilla 3/8	Piezas	500	\$ 110.00	\$ 55,000.00
Alambrito	Kilos	100	\$ 38	\$ 3,800.00
Grava	Camiones	8	\$ 1500	\$ 12,000.00
Total de Material				\$ 121,800.00
Mano de Obra de Losa				\$ 120,000.00

Electricidad				
Mangueras ¾	Rollos	5	\$ 350.00	\$ 1750.00
Tubo de ½	Pieza	50	\$ 50.00	\$ 2,500.00
Cajas de Cables del 12	Cajas	25	\$ 600.00	\$ 15,000.0
Otros Accesorios	Piezas	10	\$ 800.00	\$ 20,000.00
Otros Accesorios	Piezas	14	\$ 500.00	\$ 12,500.00
Total				\$ 51,750.00
Mano de Obra de Electricidad				\$ 30,000.00
Plomería				
Tubo de cobre de ¾	Piezas	20	\$ 400.00	\$ 8,000.00
Tubo de cobre de ½	Piezas	20	\$ 300.00	\$ 6,000.00
Tramos de Tubo de	Piezas	13	\$ 80.00	\$ 1,040.00

2" PVC				
Total de Material				\$ 17,440.00
Mano de Obra de Instalación de Plomería				\$ 20,000.00

Tabla 8. Presupuesto de Maquinaria y mobiliario.

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Total
Estufa	Pieza	2	\$,8000.00	\$ 16,000.00
Refrigeradores	Pieza	2	\$ 27,048.00	\$ 54,096.00
Refrigerador para bar	Pieza	1	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00
Cámara de refrigeración	Pieza	2	\$ 30,000.00	\$ 60,000.00
Multi chef Mesa Master	Piezas	1	\$ 13,657.00	\$ 13,657.00
Freidora	Pieza	1	\$ 11,759.00	\$ 11,759.00
Parrilla Comercial	Pieza	1	\$ 5,672.00	\$ 5,672.00
Salamandra	Pieza	1	\$ 9,165.00	\$ 9,165.00
Estufon doble	Pieza	1	\$ 7,427.00	\$ 7,427.00
Horno convección	Pieza	1	\$ 29,640.00	\$ 29,640.00
Batidora	Pieza	1	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00
Gabinete con puerta	Pieza	1	\$ 9, 399.00	\$ 9,399.00
Cafetera	Pieza	1	\$ 30,519.00	\$ 30,519.00
Molino para café	Pieza	1	\$ 1,519.00	\$ 1,519.00
Licuada	Pieza	2	\$ 2,500.00	\$ 5,000.00

Turbo licuador	Pieza	1	\$ 1,900.00	\$ 1,900.00
Turbo mix	Pieza	1	\$ 980.00	\$ 1,960.00
Lavado de vajilla	Pieza	1	\$ 30,000.00	\$ 30,000.00
Mesa de trabajo con piso	Pieza	2	\$ 7,562.00	\$ 15,124.00
Mesa de trabajo T isla c/piso	Pieza	2	\$ 6,538.00	\$ 13,076.00
Mesa línea caliente	Pieza	1	\$ 60,000.00	\$ 60,000.00
Anaqueles	Pieza	5	\$ 3,775.00	\$ 18,875.00
Anaquel para charolas	Pieza	1	\$ 3,966.00	\$ 3,966.00
Campana	Pieza	1	\$ 5,459.00	\$ 5,459.00
Carro de servicio	Pieza	1	\$ 2,500.00	\$ 2,500.00
Fregadero de triple tarja	Pieza	2	\$ 10,884.00	\$ 21, 768.00
Fregadero	Pieza	2	\$ 6,573.00	\$ 13,146.00
Campana de infra rojo	Pieza	2	\$ 284.00	\$ 284.00
Máquina de alto vacío	Pieza	1	\$ 32,468.00	\$ 32,468.00
Filtro para grasa	Pieza	1	\$ 6,690.00	\$ 6,690.00
Total				\$ 506,669.00

Tabla 9. Presupuesto de utensilios de cocina.

Concepto	Unidades de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Sartén	Piezas	10	\$ 365.00	\$ 3,650.00
Ollas	Piezas	10	\$ 500.00	\$ 5,000.00
Cacerolas con tapa	Piezas	5	\$ 400.00	\$ 2,000.00

Coludos	Piezas	10	\$ 500.00	\$ 5,000.00
Sartenes chicos	Piezas	5	\$ 429.00	\$ 2,145.00
Cuchillos	Piezas	8	\$ 250.00	\$ 2,000.00
Espátula	Piezas	6	\$ 80.00	\$ 480.00
Pelador	Piezas	3	\$ 30.00	\$ 90.00
Rallador	Piezas	4	\$ 40.00	\$ 160.00
Charolas	Piezas	10	\$ 270.00	\$ 2,700.00
Tablas	Piezas	12	\$ 250.00	\$ 3,000.00
Escurridor	Piezas	1	\$ 300.00	\$ 300.00
Colador	Piezas	6	\$ 120.00	\$ 720.00
Cucharon	Piezas	7	\$ 60.00	\$ 420.00
Abre latas	Piezas	2	\$ 50	\$ 100.00
Zilpack	Piezas	2	\$ 130.00	\$ 260.00
Rodillos	Piezas	2	\$ 250.00	\$ 500.00
Pinzas	Piezas	5	\$ 80.00	\$ 400.00
Espumaderas	Piezas	3	\$ 80.00	\$ 240.00
Bascula	Piezas	1	\$ 1,500.00	\$ 3,000.00
Moldes para pan	Piezas	5	\$ 230.00	\$ 1,150.00
Cambros ½	Piezas	10	\$ 150.00	\$ 1,500.00
Cambros de 8 lts.	Piezas	10	\$ 299.00	\$ 2,990.00
Termómetro digital	Pieza	1	\$ 280.00	\$ 280.00
Mamilas	Piezas	15	\$ 25.00	\$ 375.00
Mangas	Piezas	3	\$ 30.00	\$ 90.00
Duyas	Paquete	1	\$ 500.00	\$ 500.00
Total				\$ 39,050.00

Tabla 10. Presupuesto de loza y cristalería.

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Pimentero	Pieza	20	\$ 25.00	\$ 500.00
Salero	Pieza	20	\$ 25.00	\$ 500.00
Servilletero	Pieza	20	\$ 15.00	\$ 300.00
Cuchillo de mesa	Pieza	150	\$10.00	\$ 1,500.00
Cubierto	Pieza	150	\$ 10.00	\$ 1,500.00
Cuchara postre	Pieza	150	\$ 5.00	\$ 750.00
Cubierto para postre	Pieza	150	\$ 5.00	\$ 750.00
Cuchara cafetera	Piezas	150	\$ 5.00	\$ 750.00
Cuchara sopera	Pieza	150	\$ 15.00	\$ 2,250.00
Cuchara	Pieza	150	\$ 15.00	\$ 2,250.00
Vaso Jaibolero	Pieza	200	\$ 9.00	\$ 1,800.00
Vaso old fashion	Pieza	200	\$ 9.00	\$ 1,800.00
Copa de vino tinto	Pieza	200	\$ 12.00	\$ 2,400.00
Copa vino blanco	Pieza	200	\$ 12.00	\$ 2,400.00
Copa champagne	Pieza	150	\$ 15.00	\$ 2,250.00
Copa de agua	Pieza	200	\$ 18.00	\$ 3,600.00
Martinera	Pieza	200	\$ 18.00	\$ 3,600.00
Taza de café	Pieza	200	\$ 15.00	\$ 3,000.00
Taza para te	Pieza	200	\$ 15.00	\$ 3,000.00
Ramiquines	Pieza	80	\$ 18.00	\$ 1,440.00

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total
Plato para café	Pieza	200	\$ 18.00	\$ 3,600.00
Plato redondo porcelana	Pieza	200	\$ 45.00	\$ 9,000.00
Plato tipo ola	Pieza	200	\$ 40.00	\$ 8,000.00
Plato tipo curve	Pieza	80	\$ 65.00	\$ 5,200.00
Pizarra rectangular	Pieza	30	\$ 90.00	\$ 2,700.00
Plato para postre	Pieza	200	\$ 30.00	\$ 6,000.0
Tazon sopero	Pieza	100	\$ 55.00	\$ 5,500.00
Total				\$ 76,340.00

Tabla 11. Gastos.

Concepto	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Total
Teléfono	Mes	1	\$ 2,500.00	\$ 2,500.00
Luz	Mes	1	\$ 8,000.00	\$ 8,000.00
Agua	Mes	1	\$ 3,000.00	\$ 3,000.00
Material de limpieza	Mes	1	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00
Publicidad	Mes	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00
Gas	Mes	1	\$ 30,000.00	\$ 30,000.00
Total				\$ 52,500.00

Tabla 12. Presupuesto de Salario.

Concepto	Unidad de medida	Cantidad	Precio Unitario	Total
Encargado de hortalizas	Mes	3	\$ 3,000.00	\$ 9,000.00
Encargado de los animales	Mes	3	\$ 3,000.00	\$ 9,000.00
Encargado del estanque	Mes	1	\$ 30,000.00	\$ 3,000.00
Jardinero	Mes	2	\$ 3,000.00	\$ 6,000.00
Chef ejecutivo	Mes	1	\$ 9,000.00	\$ 9,000.00
Sub Chef	Mes	1	\$ 6,000.00	\$ 6,000.00
Cocineros	Mes	5	\$ 5,000.00	\$ 25,000.00
Capitán de Meseros	Mes	1	\$ 4,000.00	\$ 4,000.00
Meseros	Mes	5	\$ 3,000.00	\$ 15,000.00
Barman	Mes	1	\$ 5,000.00	\$ 5,000.00
Lava loza	Mes	2	\$ 3,000.00	\$ 6,000.00
Personal de aseo	Mes	2	\$ 3,000.00	\$ 6,000.00
Personal de compra	Mes	2	\$ 3,000.00	\$ 6,000.00
Vigilante	Mes	2	\$ 2,500.00	\$ 5,000.00
Total				\$ 114,000.00

Tabla 13. Resumen General de los Costos.

Concepto	Total
Hortalizas	26,900.00
Cría y engorda de pollos	\$ 79,346.00
Cría y engorda de puerco	\$ 77,724.00
Cría y engorda de conejo	\$ 108,232.00
Cría y engorda de peces	\$ 9,490.00
Infraestructura de restaurante	\$ 1,041, 090.00
Maquinaria y mobiliario	\$ 506,669.00
Utensilio de cocina	\$ 39,050.00
Loza y cristalería	\$ 76,348.00
Presupuesto de salario	\$114,000.00
Gastos	\$ 52,500.00
Adquisición de terreno	\$ 800,000.00
Compra de vehículo (camioneta)	\$ 250,000.00
Gastos de insumos de cocina	\$ 45,000.00
Gastos imprevistos	\$ 300,000.00
Total	\$ 3, 526,349.00

RESULTADOS ESPERADOS

Los resultados esperados estarán sujetos a la publicidad y a la aceptación del público, como inicio se espera cuatro meses de sostenimiento y a partir del sexto mes ya considerando respuesta positivas del proyecto.

Funcionando el establecimiento se considera en promedio la visita de clientes como lo indica la tabla 15.

Tabla 14. Esquema de ingreso al interior del proyecto.

Concepto	Día	Mes	6 Meses	12 meses
Visita de clientes	70	2100	12,600	25,200

Esto nos indica que si nos visitan 25,200 clientes durante un año con un consumo en el restaurante de \$500 por cliente nos arroja una venta bruta de:

$25,200 \times 500 = 12,600,000.00$ gastos de operación

Menos los gastos de inversión **3,526,349.00**

12,600,000.00 ingresos

- 3,526,349.00 inversión

9,073,651.00

Quiere decir que el proyecto es viable y a la vez factible para su operación.

CONCLUSIÓN

En el estado de Chiapas no existe un proyecto que se le parezca al que se propone en esta tesis, por esta razón puede tener una buena demanda debido a que es un proyecto único y atractivo. Además de ser una propuesta viable, atiende a las tendencias de consumo de alimentos saludables y atraerá al turismo, local, regional y nacional.

Concluyendo así que, es factible llevar a cabo el proyecto de restaurante con huertos y criaderos, de acuerdo a los resultados obtenidos en la encuesta y en la cotización de la inversión que se necesita realizar para implementarlo en un futuro, pues en proyección a un año se podría obtener un rendimiento de 9 millones de pesos.

DISEÑO DEL PROYECTO

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Criadero de gallinas | 7. Bodega |
| 2. Criadero de puercos | 8. Restaurante |
| 3. Criadero de conejo | 9. Flores ornamentales y comestibles |
| 4. Criadero de peces | 10. Estacionamiento |
| 5. Producción de hortalizas | 11. Estrada |
| 6. Producción de plantas medicinales, quelites y aromáticas. | 12. Recorrido |



LOGOTIPO

