

UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN ECONOMÍA MONETARIA Y BANCARIA CON
ÉNFASIS EN ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO
DE LA GESTIÓN CREDITICIA

IMPLEMENTACIÓN DE UN NUEVO LOCAL DE LA TAQUERÍA LOS
CHARROS EN AVENTURA PLAZA
EN LA CIUDAD DE LAS TABLAS

DIANA O. GUTIÉRREZ C.

PANAMÁ, REPUBLICA DE PANAMÁ

2019

**UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
PROGRAMA DE MAESTRÍA EN ECONOMÍA MONETARIA Y BANCARIA CON
ÉNFASIS EN ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO
DE LA GESTIÓN CREDITICIA**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN NUEVO LOCAL DE LA TAQUERÍA LOS
CHARROS EN AVENTURA PLAZA
EN LA CIUDAD DE LAS TABLAS**

DIANA O. GUTIÉRREZ C.

7-701-1344

**Anteproyecto de Intervención I para optar por
el título de Maestría en Economía Monetaria y
Bancaria con Énfasis en Análisis Económico y
Financiero de la Gestión Crediticia**

PANAMÁ, REPUBLICA DE PANAMÁ

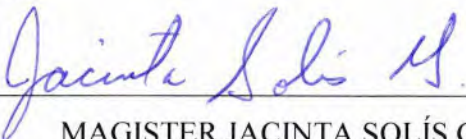
2019

REVISIÓN FINAL DEL TRIBUNAL EVALUADOR PARA LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO EN MAESTRÍA EN ECONOMÍA MONETARIA Y BANCARIA CON ÉNFASIS
EN ANÁLISIS ECONOMICO Y FINANCIERO DE LA GESTIÓN CREDITICIA.


TITULO DEL PROYECTO: **Implementación de un nuevo local de La Taquería Los
Charros en Aventura Plaza de la ciudad de Las Tablas.**

NOMBRE DEL PARTICIPANTE: Diana Oderays Gutiérrez Cedeño

PROFESORA ASESORA:


MAGISTER JACINTA SOLÍS G.

PROFESORES JURADOS:


MAGISTER EDGAR VILLARREAL


MAGISTER YANETH DE DOMÍNGUEZ

DEDICATORIA

Este proyecto está ofrecido a mis compañeras que siempre me apoyaron de corazón en la realización de este proyecto:

Nikolina y Yeira, personas con cuyo testimonio pueden dar fe de las circunstancias de cómo se fueron desarrollando cada capítulo de este proyecto, acontecimientos que se dieron en el transcurso de la investigación y la proyección del mismo.

Muchas gracias por todo,

Diana Oderays

AGRADECIMIENTO

A nuestro Dios gratitud por darme la salud que tengo y fortalecerme espiritualmente para llevar a cabo todos mis éxitos.

También, quiero mostrar mi gratitud a todas aquellas personas que estuvieron presentes en la realización de esta meta, a todos esos que me dieron la oportunidad de culminar este sueño que es tan importante para mí.

Por último, quiero agradecer a la base de todo, a mi familia, en especial a mis hijos, Dianys Siramad y Daniel Josué quienes son mi constante motivación, muchas gracias por su amor.

¡Muchas gracias por todo!,

Diana Oderays

ÍNDICE GENERAL

	PÁGINAS
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO	VI
ÍNDICE GENERAL	VII
ÍNDICE DE CUADROS	XI
ÍNDICE DE GRAFICAS	XII
ÍNDICE DE ANEXOS	XV
INTRODUCCIÓN.....	XVII
RESUMEN EJECUTIVO/ABSTRACT.....	XVIII

CAPITULO I: ASPECTOS GENERALES DEL PROYECTO

1.Descripción del Proyecto.....	2
1.1 Planteamiento del Problema	2
1.2 Antecedentes del Problema.....	2
1.3 Justificación e Importancia	4
1.3.1. Justificación	4
1.3.2. Importancia	4
1.4 Objetivos de la Implementación	5
1.4.1 Objetivo General.....	5
1.4.2 Objetivo Específico.....	5

CAPITULO II: MARCO TEORICO

2. Aspectos Generales de La Taquería Los Charros.....	7
2.1. Concepto	7
2.2 Usuarios de la Empresa.....	7
2.3 Misión	7
2.4 Visión.....	7
2.5 Valores de la Empresa	8
2.6 Localización.....	9
2.6.1 Macrolocalización.....	9

2.6.2 Microlocalización	9
2.7 Oferta de la Empresa.....	9
2.8 Productos y Servicios.....	10
2.8.1 Mercadeo de los Productos y servicios.....	10
2.9 Ventajas y Desventajas	11
2.10 Marco Legal.....	12
2.11 Organización del Nuevo local Taquería Los Charros.....	15
2.12 Tipo de Actividad	17
2.13 Propuesta de Intervención para la Empresa	17

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3. Metodología de la Investigación.....	20
3.1. Metodología	20
3.2. Población y Muestra	20
3.3. Instrumentos de Investigación	22
3.3.1 Encuestas	22
3.3.2. Entrevista	22
3.3.3 Análisis e Interpretación de los Resultados	22

CAPITULO IV: ANÁLISIS DEL PROYECTO

4. Diseño del Análisis de la Propuesta.	36
4.1. Análisis FODA del Proyecto.	36
4.2. Descripción del Local Comercial a Contratar.....	38
4.3. Análisis de los Costos de Implementación de Materia Prima	38
4.4. Análisis de los Beneficios de Implementación del Proyecto	40
4.5. Análisis de los Gastos de Operación del Proyecto.....	42
4.6. Análisis Financiero del Proyecto	45
4.7. Presentación de la Propuesta.....	45
4.8. Mecanismo de Implementación de la Propuesta.....	46
4.9. Cronograma del Proyecto	47

CONCLUSIONES	49
RECOMENDACIONES.....	51
BIBLIOGRAFÍA	53
ANEXOS	55

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N°1: Costos de Implementacion	39
Cuadro N°2: Proyeccion de ventas en el primer año de Implementación	41
Cuadro N°3: Gastos de Operación del Proyecto.....	43
Cuadro N°4: Otros Gastos de Operación del Proyecto.....	44
Cuadro N°5: Cronograma de Actividades para la Implementacion de la Propuesta	47

Gráfica N°1: Los servicios del Restaurante	23
Gráfica N°2: Conoce la Taquería Los Charros	24
Gráfica N°3: Visitara la Taquería para conocer su exquisito menú	25
Gráfica N°4: Que opina de la comida Mexicana	26
Gráfica N°5: Visita frecuentemente la Taquería Los Charros	27
Gráfica N°6: Tiene preferencia por algún plato en especial de La Taquería.....	28
Gráfica N°7: Visitará el nuevo local en Aventura Plaza	29
Gráfica N°8: Opinión de entrega a domicilio	30
Gráfica N°9: Con cuantas personas vista la Taquería.....	31
Gráfica N°10: Precios que paga en nuestra Taquería	32
Gráfica N°11: Aspectos de nuestro restaurante	33
Gráfica N°12: Servicio proporcionado por la Taquería.....	34

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N°1: Macrolocalización	55
Anexo N°2: Microlocalización	56
Anexo N°3: Localización Satelital	57
Anexo N°4: Entrevista al dueño de la Empresa	58
Anexo N°5: Encuesta.....	59
Anexo N°6: Plano centro comercial Aventura Plaza.....	60
Anexo N°7: Infraestructura del Centro Comercial Aventura Plaza.....	61
Anexo N°8: Menú que ofrece La Taquería los Charros	62
Anexo N°9: Publicidad de La Taqueria los Charros.....	63

INTRODUCCIÓN

En este proyecto de implementación de un nuevo local de La Taquería Los Charros, el cual es un tipo de restaurante de comida rápida nace gracias a la necesidad de degustar en nuestra localidad la especialidad de la gastronomía mexicana.

La ciudad de Las Tablas cuenta con diversos restaurantes que ofrecen comida rápida, pero no son competidores directos, ya que estos no se dedican con exclusividad a la comida mexicana, como si nuestra taquería Los Charros lo sabe hacer.

Este proyecto se implementará en plaza mall en la ciudad de Las Tablas, provincia de Los Santos, república de Panamá, la cual cuenta con una gran población entre hombre y mujeres de distintas edades.

A continuación, se presenta toda la información que fue utilizada para la implementación de este proyecto, el cual en su primer capítulo hacemos el planteamiento del proyecto su justificación e importancia y los objetivos que se utilizaron para dicha implementación.

Seguidamente los Aspectos Generales de la taquería, quienes son sus usuarios, los valores que esta ofrece, su localización, los productos y servicio que ofrece, el mercadeo con sus ventajas y desventajas, su actividad y forma de organización en conjunto con su propuesta de intervención para la empresa.

Posteriormente, tenemos la metodología de investigación la cual es de vital importancia porque ayuda a conocer los puntos más importantes en conjunto con los instrumentos de investigación y el análisis e interpretación de los resultados.

Por último, el diseño de análisis de la propuesta con su análisis FODA, los costos, beneficios y gastos de operación del proyecto, su análisis financiero, presentación y mecanismos de implementación de la propuesta.

Seguido a estos puntos sus conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos que fueron utilizados para complementar dicho proyecto.

RESUMEN EJECUTIVO

RESUMEN EJECUTIVO

Al implementar un nuevo local de la taquería Los Charros en Aventura Plaza, en la ciudad de Las Tablas se espera que el negocio siga creciendo en gran escala ya que estará ubicado en una de las plazas que se espera recoja gran cantidad de personas de toda la región y de turistas que ingresan de las diferentes ciudades del mundo.

La decisión de expansión de esta prestigiosa taquería se da a raíz de que la ciudad de Las Tablas ha llegado grandes inversionistas han puesto la mirada en este punto de la provincia de Los Santos, con grandes barreadas y grandes plazas comerciales que ayudan a incrementar la economía de nuestra región. En la cual se puede mencionar, plaza Gringa y en la que se estará ubicada la taquería que es Aventura Plaza entre otras.

Es de conocimiento que la comida mexicana es de buen degustar por la originalidad de sus diversos sabores, colores, olores, texturas, es por eso y más que son del agrado a muchas personas hoy en día. Con esta nueva inversión se espera que el negocio con el tiempo sea uno de los favoritos de la localidad por su gran sabor de sus comidas mexicanas tales como las quesadillas, los burritos, los tacos entre otras variedades de platillos.

Se realizarán diferentes metodologías las cuales nos ayudarán en la elaboración del anteproyecto sobre la taquería los charros.

ABSTRACT

By implementing a new business, Taqueria Los Charros at Aventura Plaza, in the city of Las Tablas, it is expected that this place continues growing in scale because it will be located in one of the plazas where many people from the region and tourists can arrive from different cities and towns.

The decision to expand this prestigious taqueria occurs because many investors have arrived to this region and have been looking at this area in the Province of Los Santos, with large neighborhoods and shopping malls. Among these shopping malls, we can mention Gringa Plaza and Aventura Plaza where Taqueria Los Charros will be located. This new business will help boost the economy in our region.

It is well-known that Mexican food has good taste for the originality of its various flavors, colors, smells, textures, and that's why it is the favorite one of many people nowadays. With this new investment business, it is expected that in some years be the favorite of the town for its great taste of their Mexican food such as quesadillas, burritos, tacos and other varieties of dishes.

This intervention project is classified into four chapters which the first one deals with the General Aspects of the company, followed by his theoretical framework, where the concept and definition of the project interact to be understood by itself. It continues with the methodological framework which helps identify potential buyers of the product and finally the Financial Analysis which details exactly the profits and costs that the company will get.

CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES DEL

PROYECTO

1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Invertir en la expansión de **La Taquería los Charros** con la implementación de un nuevo local en Aventura Plaza en la ciudad de Las Tablas, provincia de Los Santos.

1.1. Planteamiento del Problema

La apertura del nuevo local de **La Taquería Los Charros** en la ciudad de Las Tablas, el cual estará ubicado en Plaza Aventura de la ciudad de Las Tablas, esta plaza de clase mundial y diseño vanguardista será por excelencia para visitantes nacionales, así como la creciente demanda de turistas de la zona.

La ciudad de Las Tablas es la más poblada del sur de Azuero con una economía basada en servicios, e importantes vías de comunicación y centro agroindustrial, por eso existe la necesidad de expandir este negocio, ya que no existe en el área otra taquería que brinde la satisfacción de degustar la comida mexicana que esta taquería por exclusividad ofrece a sus pobladores como a la creciente demanda de turistas que llegan a la zona.

1.2. Antecedentes del Problema

El concepto de comida rápida (en inglés: *fast food*) es un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados.

Aunque ya desde la antigua Roma se servía en puestos callejeros panes planos con olivas o el faláfel en el Medio Oriente, no es hasta el año 1912 cuando se abre el primer automat, un local que ofrecía comida detrás de una ventana de vidrio y una ranura para pagar.

Una de las características más importantes de la comida rápida es la homogeneidad de los establecimientos donde se sirve, así como la ausencia de camareros que sirvan en mesa, y el hecho de que la comida se sirva sin cubiertos.

La gastronomía mexicana nace con la transculturización de las culturas indígenas tras la llegada de los españoles. La fusión de ingredientes, condimentos y vegetales indígenas como el maíz, producto que destacó en las recetas milenarias indígenas con preparados como el pozole, el atole rústico de fécula de maíz, la tortilla.

Otros ingredientes traídos de otros continentes como la canela, las almendras, distintos frijoles, el arroz, el cilantro, el plátano macho, otras variedades de calabazas, entre muchos otros. Todos estos ingredientes hoy en día forman parte de una adquisición propia dentro de la cocina mexicana.

Algunos platillos provienen de raíces prehispánicas, otros son el resultado del mestizaje entre dos continentes, mientras que platos como “fajitas” y “nachos” son platos de la cocina “Tex-Mex”, que poco a poco ha evolucionado la comida mexicana.

Los platos como tacos, carne asada, taquitos enrollados, tamales de puerco, res, pollo y queso, pozole, el mole oaxaqueño y poblano, algunos de los principales platos del diverso menú que ofrece la gastronomía mexicana destacándola como una de las más atractivas para todo paladar.

Han sido sus ingredientes como el chile, maíz, frijoles, que aportan significativamente a la comida mexicana haciendo toda una revolución convirtiéndola en la favorita, algunos platos como burritos, fajitas, nachos, chimichangas forman parte del tradicional menú mexicano.

Es tan alta la aceptación de la comida mexicana a nivel internacional, que, en el 2010, fue reconocida como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

Incluso la comida mexicana es una de las principales para la nueva ola de las “loncheras” o trocas de comida ambulantes, que saturan las calles de Portland, New York, Chicago y la misma ciudad de Los Ángeles, así lo asegura David Weber, presidente y fundador de la Sociedad de Trocas de Comida en New York, en su reciente libro “The Food Truck Handbook”.

La comida mexicana se encuentra entre los principales cinco más vendidos por estos negocios ambulantes, después de las hamburguesas, hot dogs, sándwiches, los tacos son uno de los antojitos favoritos.

La Taquería Los Charros inicia labores el 4 de diciembre de 2012, cuenta con 6 años de mantenerse en el mercado, ofreciendo su diverso menú.

1.3. Justificación e Importancia

1.3.1 Justificación

Con la apertura de un nuevo local de **La Taquería Los Charros** se espera que dicha taquería llegue a convertirse en un prestigioso y distinguido lugar donde cada miembro de esta población se apersona a degustar de su variado menú.

Hemos decidido ampliar nuestro negocio ya que se torna beneficiosa para nuestra región. Además, con esto podemos implementar más plaza de empleos y aumentar la economía en nuestra querida ciudad de Las Tablas.

1.3.2 Importancia

La apertura de un nuevo local de **La Taquería Los Charros** que estará ubicada en Aventura Plaza en la ciudad de Las Tablas, les proporcionará a todas las personas que visiten la gran diversidad de tiendas con las que podremos contar en dicha plaza, un variado menú, que será ofrecido a buenos precios y en un entorno familiar agradable.

1.4. Objetivos de la Implementación

1.4.1 Objetivo General

- Evaluar que la apertura del nuevo local de **La Taquería Los Charros** sea factible en la ciudad de Las Tablas

1.4.2 Objetivos Específico

- Brindar una buena atención y servicio tanto a clientes como a proveedores
- Calcular la inversión del proyecto
- Demostrar que existe un adecuado mercado para invertir en el proyecto

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO

2. ASPECTOS GENERALES DE LA TAQUERÍA LOS CHARROS

2.1. Concepto

La Taquería, inicia su actividad económica en La ciudad de Las Tablas, provincia de Los Santos, República de Panamá el 4 de diciembre de 2012.

En este año **La Taquería Los Charros** tomó la decisión de abrir una nueva sucursal en la Aventura Plaza la cual estará ubicada en la entrada de la ciudad de Las Tablas carretera nacional y avenida principal de esta ciudad.

Con el transcurrir del tiempo y con la creciente población que presenta esta ciudad, se ha visto la necesidad de expandir el negocio dedicado a la venta de comida mexicana, la cual ha sido de gran agrado para la población los platos que allí se ofrecen.

Actualmente la clientela de este restaurante de comida mexicana continúa creciendo con el pasar de los días.

2.2 Usuarios de la Empresa

Los clientes principales del negocio, lo constituyen los turistas locales, nacionales y extranjeros que visitan la región, así como organizaciones locales que utilizan el sitio para llevar a cabo reuniones de grupos.

2.3 Misión

“Satisfacer a los consumidores con nuestros productos saludables, completos y excelentes; con el fin de lograr una mayor aceptación de nuestros clientes.”

2.4 Visión

“Establecernos en el mercado, ofreciendo nuestros productos y promociones acorde a las necesidades de la comunidad.”

2.5 Valores de la Empresa

Estamos comprometidos con nuestros Valores:

- **Puntualidad:** en este caso se hace referencia a este valor para exigir a los colaboradores el respeto de los tiempos de llegada y salida, pero sobre todo para con los clientes, por ejemplos a la hora de presentar proyectos o realizar entregas.
- **Calidad:** en este caso se intenta que los productos o servicios ofrecidos sean de excelencia.
- **Comunicación:** en tanto se toma la comunicación como un valor fundamental se intenta que las relaciones y conexiones dentro de los miembros de la empresa y con los clientes sea fluida y sincera.
- **Responsabilidad:** tiene varias orientaciones. Por ejemplo, si se hace referencia a los trabajadores, la empresa se compromete a la estabilidad y buenas condiciones laborales. En cuanto a los clientes, la empresa se compromete a entregar bienes y servicios de calidad. Algo que también resulta muy importante hoy en día es el compromiso con el medio ambiente. Para ello es necesario cumplir con las leyes determinadas e incluso exceder las mismas para continuar con su preservación.
- **Originalidad:** refiere a las innovaciones, cambios y creaciones tanto en los bienes y servicios, en las metodologías laborales y estrategias.
- **Seguridad:** este juicio se orienta a generar un vínculo de confianza, que los clientes crean que serán satisfechos en sus necesidades y deseos.
- **Libertad:** en este caso se intenta que tanto los colaboradores y los clientes puedan expresarse con total seguridad en caso de tener creencias u opiniones distintas, siempre que sean presentadas con respeto y cordialidad.
- **Trabajo en equipo:** desde éste se intenta la integración de cada uno de miembros de la empresa al grupo laboral, que sean promovidos mejores resultados gracias a un ambiente positivo. Para ello es elemental la participación de los distintos miembros de la empresa en diversos ámbitos.

- 🍷 **Honestidad:** orientado tanto para los miembros de la empresa entre sí, como con los clientes. Se promueve la verdad como una herramienta elemental para generar confianza y la credibilidad de la empresa.

- 🍷 **Productividad:** es la capacidad de algo o alguien de producir, ser útil y provechoso. Siempre que se pronuncia la palabra se está dando cuenta de la cualidad de productivo que presenta algo.

2.6 Localización

2.6.1 Macrolocalización

La taquería estará localizada en la República de Panamá, provincia de Los Santos, Distrito de Las Tablas. (Ver anexo N°1.)

2.6.2 Microlocalización

La Taquería los Charros, está ubicada en carretera vía Santo Domingo de la ciudad de Las Tablas, ubicada al final de la circunvalación a un costado del Banco Global Bank.

La nueva sucursal de **La Taquería Los Charros** estará ubicada en Aventura Plaza, entrada a Las Tablas, carretera nacional vía principal. (Ver anexo N°2.)

2.7 Oferta de la Empresa

La oferta se define como la cantidad de un bien que los productores deciden colocar en el mercado a diferente precio, por tanto, **La Taquería Los Charros** ofrece una variedad de platos típicos de comida mexicana que si bien tienen gran prestigio por su sabor y tradición.

En esta ciudad de Las Tablas, no existe un restaurante o local que cumpla con las características que **La Taquería Los Charros** ofrece, solo hay aquellos que brindan los servicios de alimentación común y otros que, aunque tienen un ambiente arreglado y agradable no brindan el servicio que ésta ofrece, el cual es exclusividad de comida mexicana.

2.8 Productos y Servicios

La Taquería Los Charros tiene una decoración original y los **productos** que ofrece son deliciosos, tales como: tacos, burritos, nachos, quesadillas, tacos fritos, las deliciosas tostadas y plátanos rellenos con carne y chile, ensalada mexicana y para acompañamientos se ofrecen chichas naturales, sodas y batidos.

Dentro de los **servicios** que brinda **La Taquería Los Charros** dedicada a la venta de comida mexicana está la atención personalizada a los clientes que deciden degustar los productos en las instalaciones del restaurante, sirviéndoles los alimentos en las mesas destinadas a este fin y complaciendo las exigencias de los visitantes haciendo su estadía muy placentera; además se le brinda al cliente la opción de llamar, hacer su pedido y luego ir a buscarlo cuando éste ya está listo.

2.8.1 Mercadeo de los Productos y Servicios

La Taquería Los Charros, estará decorada de una manera distinta, su decoración y originalidad serán al estilo mexicano, ya que los productos y servicios que éste ofrece son por exclusividad platos de comida mexicana.

La publicidad de esta taquería se ofrece a través de los medios de vallas publicitarias, la radio nacional, Facebook, Twitter e Instagram y calcomanías que se utilizan en los vehículos.

- **Las cuñas por la radio:**

A través de radios locales que tengan mayor raiting de sintonía, sin dejar a un lado las estaciones de otras provincias ya que se considera a los turistas nacionales como clientes potenciales.

- **Vallas publicitarias:**

Mediante la utilización de éstas en los lugares más visibles de la ciudad de Las Tablas y en los poblados de mayor concurrencia para que la población sepa más a fondo de la ubicación del local y de todos los productos que éste ofrece.

2.9 Ventajas y Desventajas

Ventajas

- Nuevo personal, estas personas pueden agilizar los procesos, traer ideas frescas.
- Oportunidades financieras favorables, una expansión exitosa puede poner a la compañía en un lugar positivo cuando se trata de adquirir el financiamiento necesario.
- Captación de clientes, aumentando la cantidad de clientes potenciales puede mejorar las ventas, lo que da como resultado una mejor rentabilidad.
- Que en la ciudad de Las Tablas no existe otro local que brinde la variedad de platos de comida mexicana

Desventajas

- Que el local donde estará ubicada no es propio
- No cuenta con servicio a domicilio
- El local nunca será propio

2.10 Marco Legal de La Taquería Los Charros

En cuanto a las leyes que debe regirse esta empresa está el Ministerio de Comercio e Industrias el cual es la institución encargada de reglamentar los permisos de cada comercio según las disposiciones establecidas en la Ley No 25 del 26 de agosto de 1994 que reglamenta el ejercicio de comercio, el cual otorga un permiso de Aviso de Operación y ocupación estableciendo si es de persona natural o jurídica y este a su vez establecerá el impuesto correspondiente a pagar ante la Dirección General de Ingresos, además están los impuestos que se deben pagar a la Alcaldía Municipal los establecen a través del régimen impositivo de cada municipio.

También se describirán las leyes que regulan el Ministerio de Salud referente a las normas de salubridad que debe regirse cada restaurante o comercio que se dedique a la manipulación de alimentos.

A continuación, se transcriben total o parcialmente, los artículos más relevantes para nutrición del Código Sanitario de la República de Panamá. Ley 66 del 10 de noviembre de 1947.

Artículo Único

Se aprueba en todas sus partes el siguiente Código Sanitario que a la letra dice:

Artículo 1o. El presente Código regula en su totalidad los asuntos relacionados con la salubridad e higiene públicas, la policía sanitaria y la medicina preventiva y curativa.

Artículo 5o. Además de las atribuciones que este Ministerio ejerce a través de sus Departamentos de Trabajo y Previsión Social, le corresponderá privativamente, en lo relacionado con la salud pública, lo siguiente:

1. Estudiar y resolver todo problema nacional de orden político, social o económico que pueda afectar la salud; y, en primer término, dar la orientación y los lineamientos generales de la acción oficial del Gobierno a tales problemas;

2. Estudiar los problemas referentes a urbanismo; viviendas populares, alimentación nacional y artículos de primera necesidad, incluso medicamentos, en los aspectos de importación, producción, distribución y consumo; inmigración, colonización, instalaciones industriales, agrícolas y mineras de importancia; y desarrollo de las profesiones encargadas de la defensa de la salud;

3. Proponer los proyectos de legislación relacionados con estos problemas y reglamentar los aprobados;

Artículo 90o. Son actividades sanitarias locales en relación con los alimentos:

1. Reglamentar e inspeccionar los locales en que se fabriquen, transporten, guarden o expendan, comestibles o bebidas de cualquier clase, tales como ferias, mataderos, mercados, almacenes, panaderías, fruterías, restaurantes, cantinas, hoteles, entre otros. Este control se extenderá a las materias primas para la elaboración. Las normas para valorar la composición y calidad de los alimentos serán establecida en un código de alimentos, o en reglamentos especiales.

2. Recolectar muestras de substancias alimenticias, elaboradas o no, y someterlas a exámenes bromatológicos;

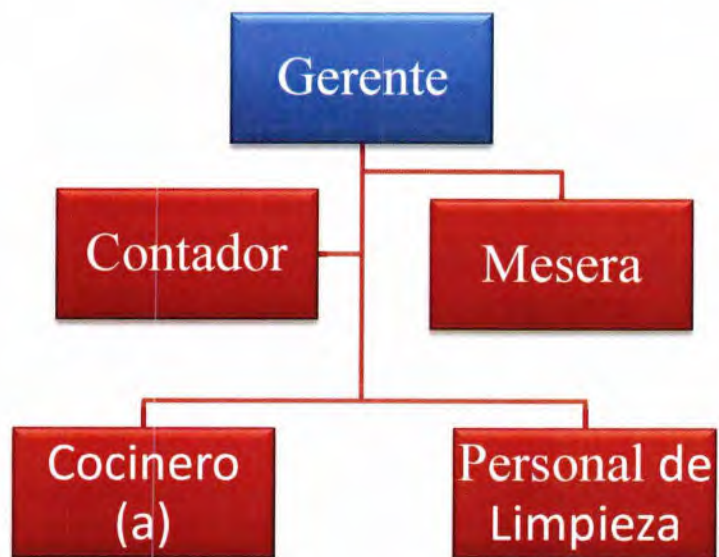
3. Reglamentar y controlar los sitios de crianza, encierro o sacrificio de animales destinados a la alimentación;

4. Controlar la manipulación de alimentos y otorgar, previo examen, los certificados de salud a los que se ocupen de ella;

5. Mantener servicios de inspección veterinaria para mataderos, mercados, lecherías, etc.;

6. Desarrollar toda actividad que asegure la máxima protección de los alimentos y el consumo equilibrado de los necesarios para un correcto balance nutritivo, dando especial importancia a la alimentación del niño y del obrero.

2.11 Organización del Nuevo Local Taquería Los Charros



Para la apertura de un nuevo local de **La Taquería Los Charros**, se estimará una estructura organizativa pequeña, la cual constará de la siguiente manera:

- **Gerente:** estará a cargo de la dirección o coordinación de la nueva sucursal de la taquería y el mismo debe lograr los estándares de calidad y eficiencia establecidos y mantener el liderazgo en los demás departamentos.

Cualidades del gerente:

- Reporta al dueño.
 - Supervisa a todo el personal del restaurante.
 - Debe ser capaz de utilizar todo el equipo del restaurante.
 - Trabaja en todas las áreas del restaurante.
 - Trabaja horas prolongadas.
-
- **El contador:** es la persona que lleva un registro de contabilidad y movimientos financieros de la taquería, produciendo informes los cuales tiene que proporcionarles al gerente.

 - **El cocinero:** es aquel que tiene un conocimiento extenso y experiencia dentro del sector y se encarga de crear e innovar platos que sus cocineros reproducirán, además de coordinarlos.

 - **Mesera:** Una mesera se debe asegurar una vez que el cliente se encuentra sentado, le da la bienvenida y lo informa acerca de los especiales del día y promociones. Deben tomar los pedidos de los clientes y asegurar de que sean informados correctamente al sector de la cocina.

 - **Personal de limpieza:** Es la persona que se ocupa de la limpieza y mantenimiento del local. El personal de limpieza puede desarrollar sus funciones de forma autónoma o siguiendo el plan de trabajo establecido.

2.12. Tipo de Actividad

La Taquería Los Charros se dedica a ofrecer deliciosos platos mexicanos como los burritos, tacos, quesadillas, nachos, ceviches mexicanos, ensalada mexicana, plátanos rellenos, tacos fritos que son del agrado de gran parte de la población de Las Tablas.

2.13 Propuesta de Intervención para la Empresa

La propuesta plantea la intervención de **La Taquería Los Charros** en la ciudad de Las Tablas, ubicada en Aventura Plaza, esta plaza de clase mundial y diseño vanguardista será por excelencia para visitantes nacionales, así como la creciente demanda de turistas de la zona.

Es muy importante destacar esta propuesta de intervención, porque representa una nueva alternativa para que este negocio continúe creciendo ya que en esta ciudad de Las Tablas no existe otro lugar que se dedique a la exclusividad de la comida mexicana la cual es de gran degustar para la gran mayoría de las personas que deseen cambiar su menú.

El local comercial será de un tamaño mediano y estará ubicado en Plaza Aventura de la ciudad de Las Tablas, en un punto estratégico para atraer al restaurante a los consumidores potenciales de comida típica mexicana.

Para realizar la apertura del local se deberá contar con todo el equipo, mobiliario, inventario y capital de trabajo requerido para el inicio de operaciones del restaurante.

Se procederá a preparar una lista de los insumos que se van a requerir en la preparación y venta de los alimentos, así como el material necesario para mantener el local y los utensilios en condiciones higiénicas. Esta lista servirá tanto para el arranque de operaciones del restaurante, como base para la operación normal del negocio.

Detallaremos los implementos básicos para ser utilizados en la preparación de los alimentos y los servicios del Restaurante:

- Refrigeradora
- Licuadora
- Extractor de jugos
- Plancha y/o parrilla
- Cacerolas
- Microondas
- Congelador
- Extractor de aire
- Mesas
- Sillas
- Sumadoras
- Caja registradora
- Estufa
- Mueble para platos
- Extractor de grasa

En la selección de la vajilla (platos, vasos, tazas, etc.) de vidrio y cubiertos (cuchillos, cucharas, tenedores) para quienes consuman los productos en el restaurante y desechable para quienes lo soliciten para llevar.

CAPÍTULO III
MARCO METODOLÓGICO

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Metodología

Estos son puntos clave a la hora de tomar la decisión de reinvertir en la apertura de un nuevo local de **La Taquería Los Charros**, por tal motivo dichas metodologías son de vital importancia porque ayudan a conocer los puntos fuertes y débiles de la población y de esta forma se brinda a las personas de los lugares circunvecinos información de un nuevo local que tendrá **La Taquería Los Charros**, que será en Aventura Plaza donde ofrecerá su exquisito menú.

Se realizaron estudios a través de encuestas para determinar que margen de aceptación tiene el producto ofrecido por La Taquería y esto a la vez proporciona información a los antiguos y nuevos clientes de donde podrá encontrar el otro local de **La Taquería Los Charros**.

También se repartirán volantes detallando la gran variedad de productos que esta taquería ofrece y donde estará ubicada. Otra forma de promocionar sería la fidelización de los clientes hasta convertirlos en los llamados apóstoles, es decir, consumidores que han quedado muy satisfechos con el servicio y que no sólo repetirán en un futuro, además comentarán con las personas de su entorno sus opiniones sobre el restaurante.

3.2. Población y Muestra

La población es el número de personas que habitan en un lugar, país o región, también es un conjunto sobre el cual estamos interesados obtener conclusiones.

Podemos decir que la población es el objeto de selección de estudio, normalmente es demasiado grande para poder hacer diversos estudios, por lo tanto, para la realización de este proyecto de intervención se ha tomado una población 14,471 personas en edades

de 10 a 40 años entre hombres y mujeres que conforman la ciudad de Las Tablas cabecera en conjunto con sus corregimientos, suma tomada de la Estimación y Proyección del distrito de Las Tablas, según estadística y censo del año 2010. (Ver anexo 3)

A menudo se obtiene una muestra de dicha población, es decir, un subconjunto representativo.

El muestreo por conveniencia es una técnica de muestreo no probabilística donde las muestras de la población se seleccionan solo porque están convenientemente disponibles para el investigador. Estas muestras se seleccionan solo porque son fáciles de reclutar y porque el investigador no consideró seleccionar una muestra que represente a toda la población.

Para la selección de la muestra en este proyecto sobre la implementación de un nuevo local, se tomó una muestra basada en el número de visitantes o clientes frecuentes que llegaron a nuestro restaurante en una semana (lunes a domingo), donde los mismos llegaron a degustar de nuestro menú de comida mexicana; dicha muestra fue tomada en base a la visita de 500 personas que asistieron y se decidió tomar la muestra por cada 10 personas asistidas a una se le hacia una encuesta, la cual a su vez nos establece la cantidad de 50 personas que fueron encuestadas.

3.3. Instrumentos de Investigación

El Instrumento que se va a utilizar para obtener los datos son los siguientes:

3.3.1 Encuestas

Es la aplicación de un cuestionario que lleva aspectos generales y de mercado para conocer la opinión de los posibles clientes de la nueva sucursal **La Taquería Los Charros**.

La encuesta se realizó a un total de 50 personas, el estudio se focalizó hacia el público objetivo, es decir, personas con capacidad adquisitiva media-alta que gusten de comer fuera y que valoren la calidad de aquello que comen. (ver anexo 4).

3.3.2. Entrevista

La entrevista es una técnica de recopilación de información mediante una conversación profesional.

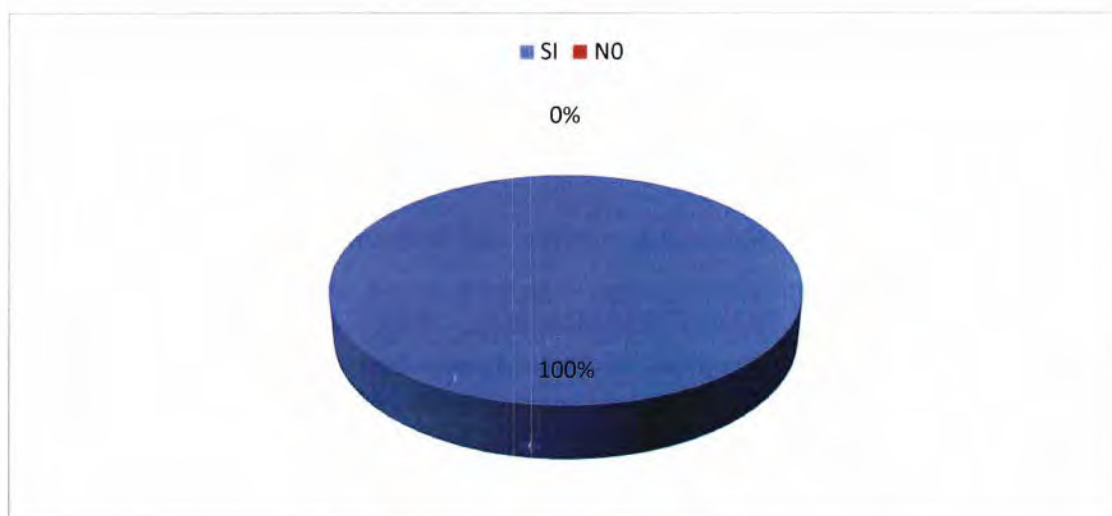
La misma fue realizada al propietario de **La Taquería Los Charros** con la finalidad de conocer más sobre el funcionamiento y del servicio que brinda la misma. (Ver anexo 5).

3.3.3 Análisis e Interpretación de los Resultados

Entre los resultados obtenidos de la selección de muestra se determinó un total de 50 personas las cuales se procedieron a encuestar haciéndoles una variedad de preguntas sobre el conocimiento del producto que ofrece nuestro restaurante, donde podemos mencionar que el 100% de las personas encuestadas visitan restaurantes de comida rápida y conocen nuestra taquería ya que son degustadores del menú de comida mexicana.

1. ¿Utiliza usted los servicios de un restaurante?

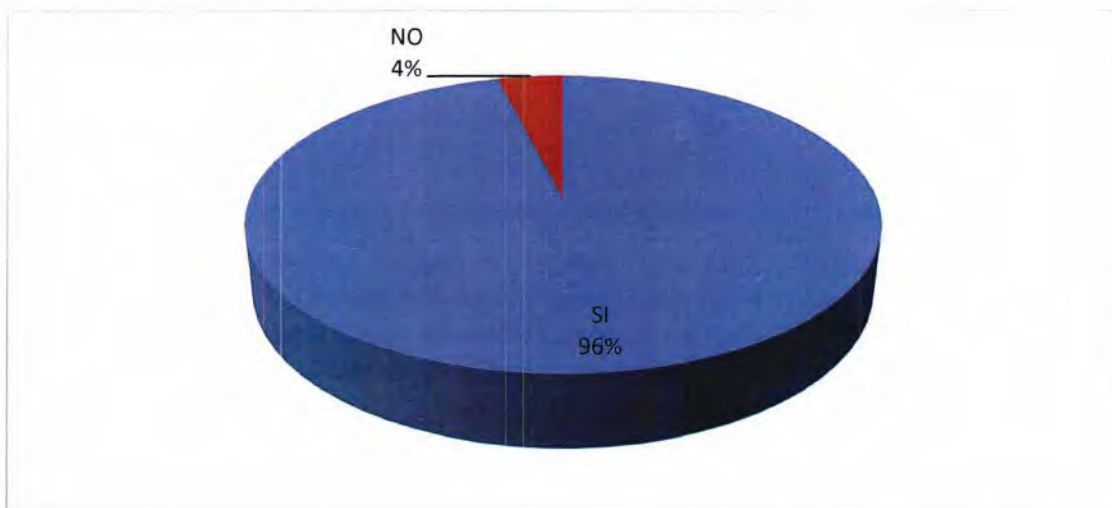
SI	50
NO	0
TOTAL	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas el 100% de la misma manifestaron que si utilizan el servicio de restaurantes.

2. ¿Conoce usted el restaurante La Taquería Los Charros de la ciudad de Las Tablas?

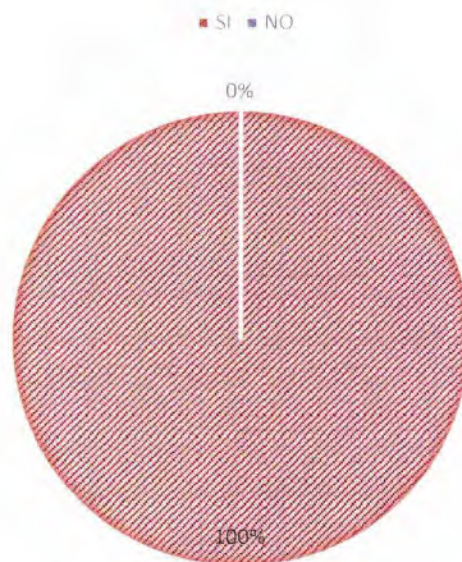
SI	48
NO	2
TOTAL	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas el 96% manifestaron que, sí conocen La Taquería, mientras un mínimo de 4% manifestaron no conocerla porque era primera vez que llegaban al local.

3. ¿Si no la ha visitado cree usted que la visitará para conocer su exquisito menú mexicano?

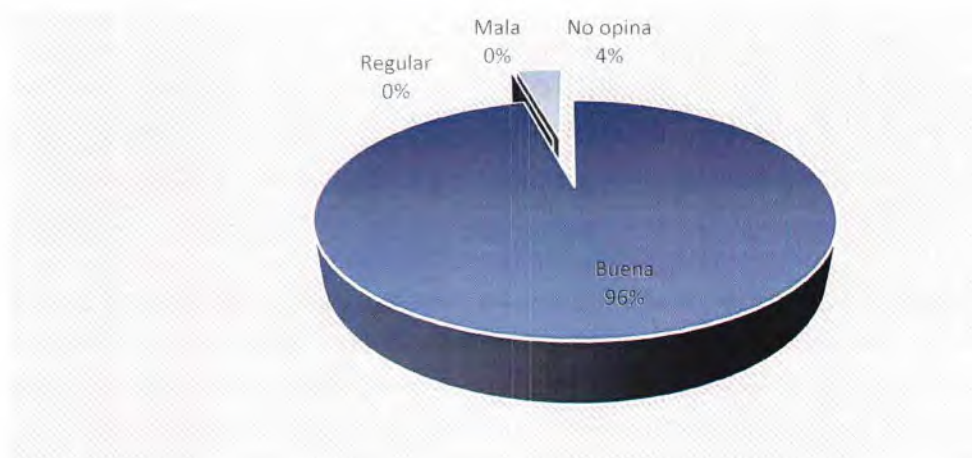
SI	2
NO	0
TOTAL	2



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que las 2 personas que dijeron no conocer el restaurante, nos indican un 100% que sí visitarán el mismo para conocer su exquisito menú mexicano.

4. ¿Qué opina de la comida mexicana que ofrece la Taquería Los Charros?

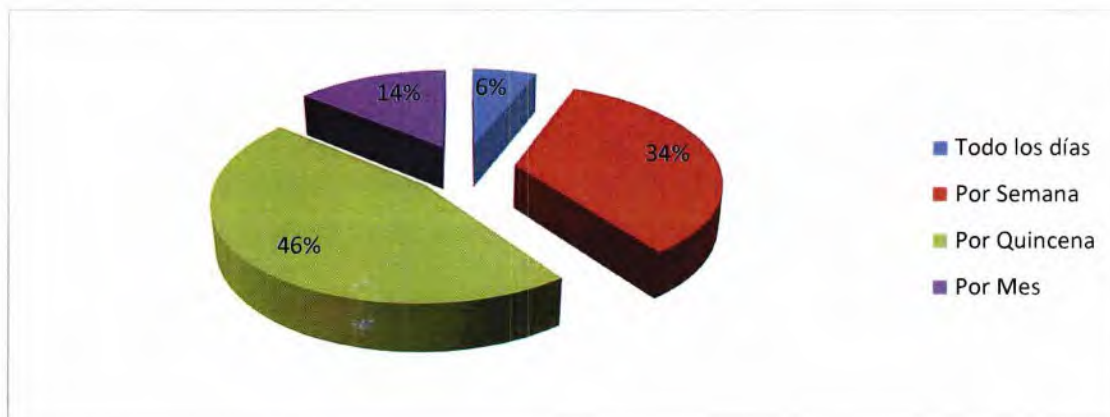
Buena	48
Regular	0
Mala	0
No opina	2
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada nos indica en un 96% que la comida ofrecida por **La Taquería Los Charros** es buena en todos sus aspectos y un 4% prefirió reservar su opinión, cuyo porcentaje lo representan 2 personas.

5. ¿Qué tan frecuente visita usted La Taquería Los Charros?

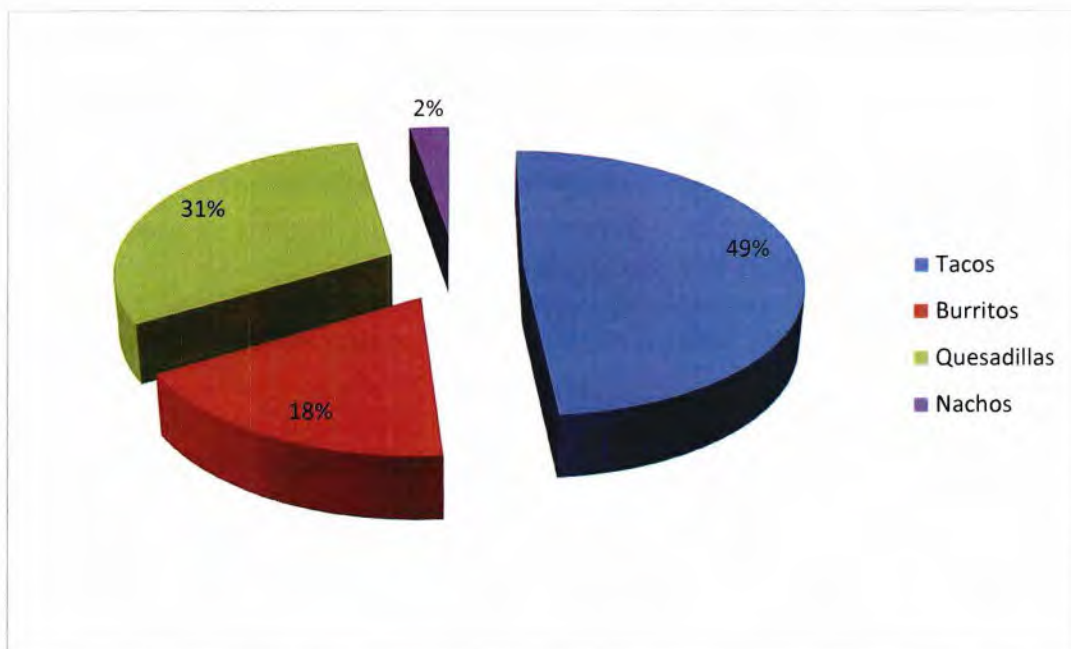
Todos los días	3
Por Semana	17
Por Quincena	23
Por Mes	7
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada tiene fue un máximo de 50 personas. Un 46% nos indican que visitan la taquería por quincena, un 34% nos indica que los visitan por semana, el 14% lo visitan cada mes y solo un 6% los visita a diario.

6. ¿Tiene preferencia por algún plato en especial que ofrece esta taquería? ¿Cuál?

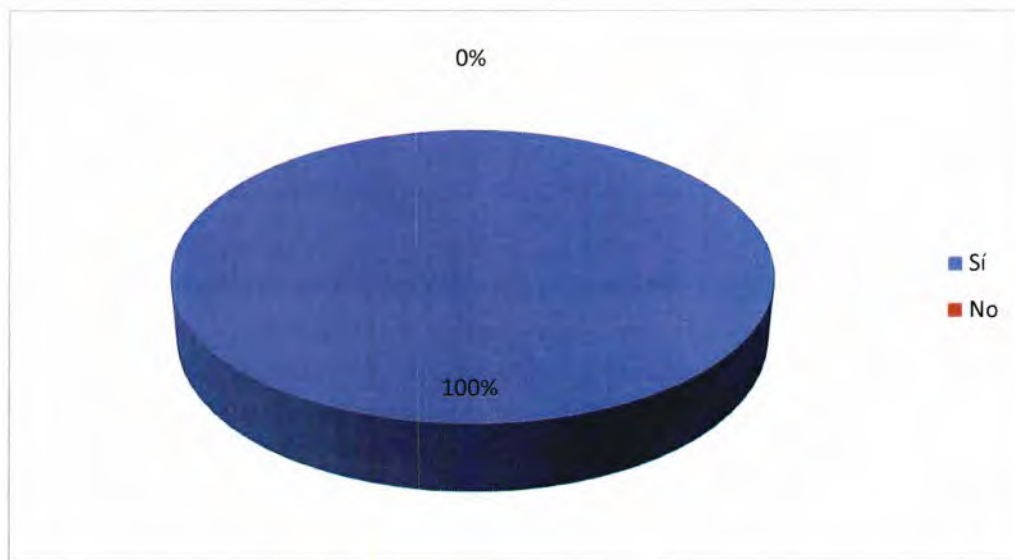
Tacos	22
Burritos	8
Quesadillas	14
Nachos	6
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada tiene un máximo de 50 personas, el 49% prefiere tacos, el 31% quesadillas, el 18% burritos y un 2% nachos.

7. ¿Estaría dispuesto (a) a visitarnos en el nuevo local en Aventura Plaza de la ciudad de Las Tablas?

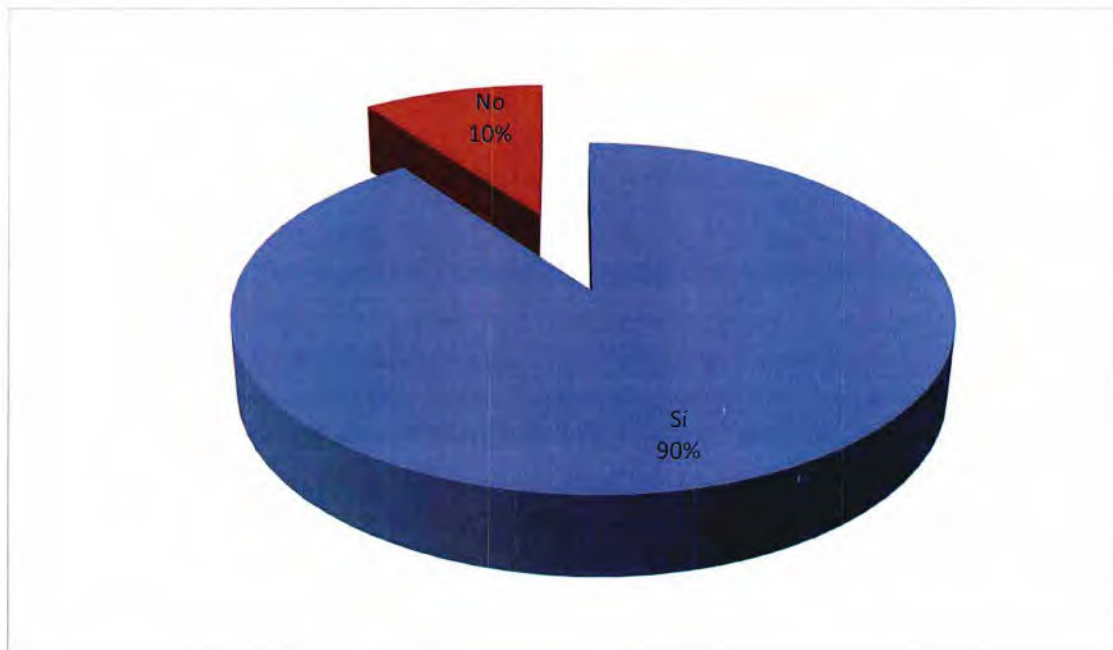
Sí	50
No	0
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que de las 50 personas que fueron encuestadas todas visitarían el nuevo local de la taquería.

8. ¿Le gustaría que La Taquería Los Charros tenga entrega a domicilio? Si su respuesta es no, indique ¿por qué?

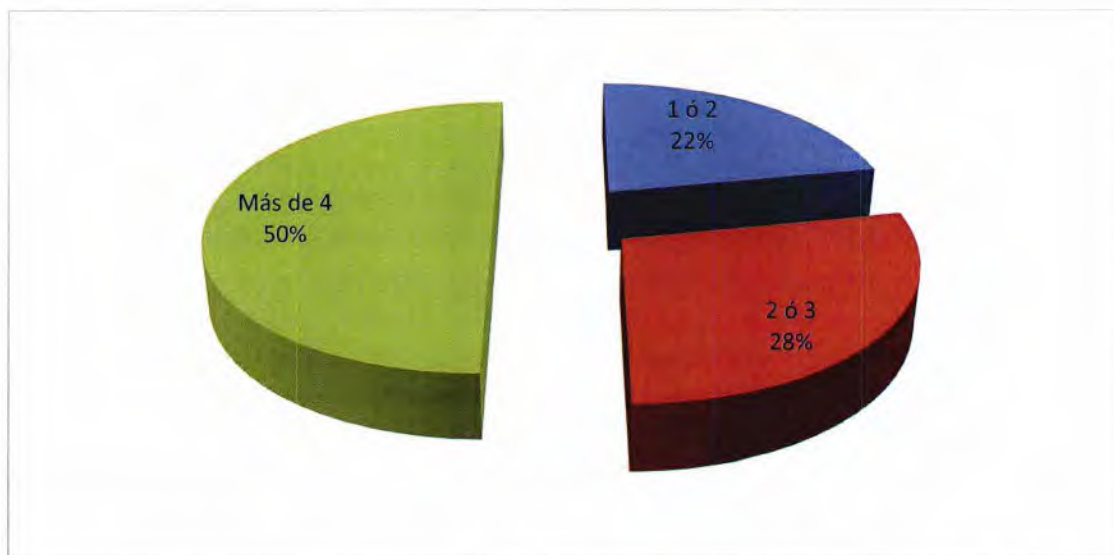
Sí	45
No	5
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada es de un máximo de 50 personas. Un 90% nos indican que les gustaría entrega a domicilio, en cambio solo un 10% nos indicaron que NO porque no les gusta la comida fría.

9. ¿Con cuántas personas visita usted nuestra Taquería?

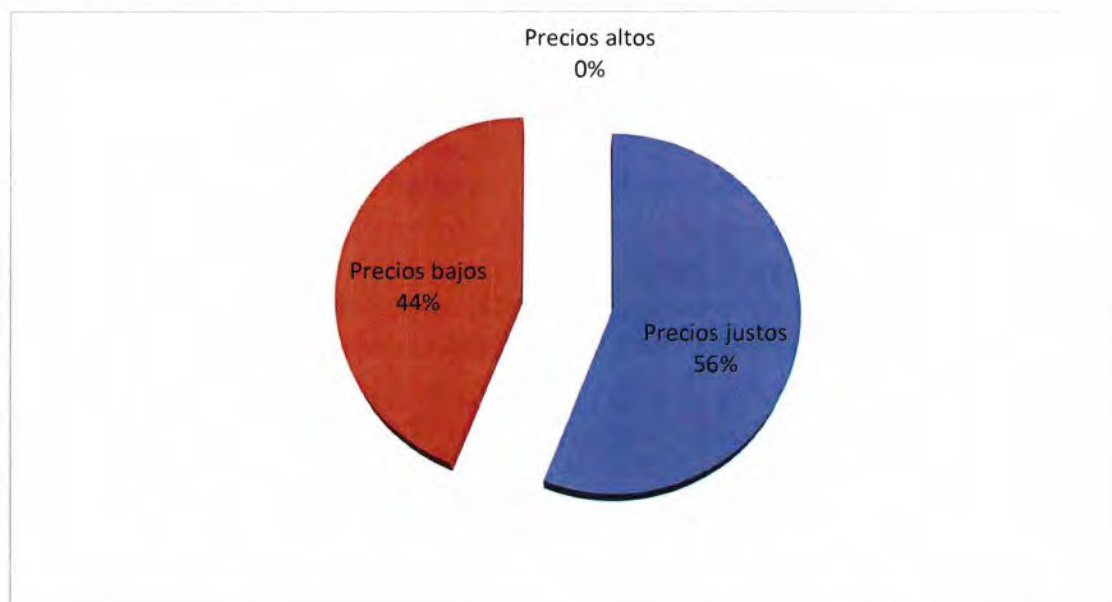
1-2	21
2-3	19
Más de 4	10
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas. De las cuales el 50% visitan el lugar con más de 4 personas, el 28% lo visitan con acompañantes de 2 a 3 personas y sólo un 22% lo visita con 1 a 2 personas.

10. De acuerdo al consumo que paga en los demás restaurantes, ¿qué opina de los precios que paga en nuestra taquería?

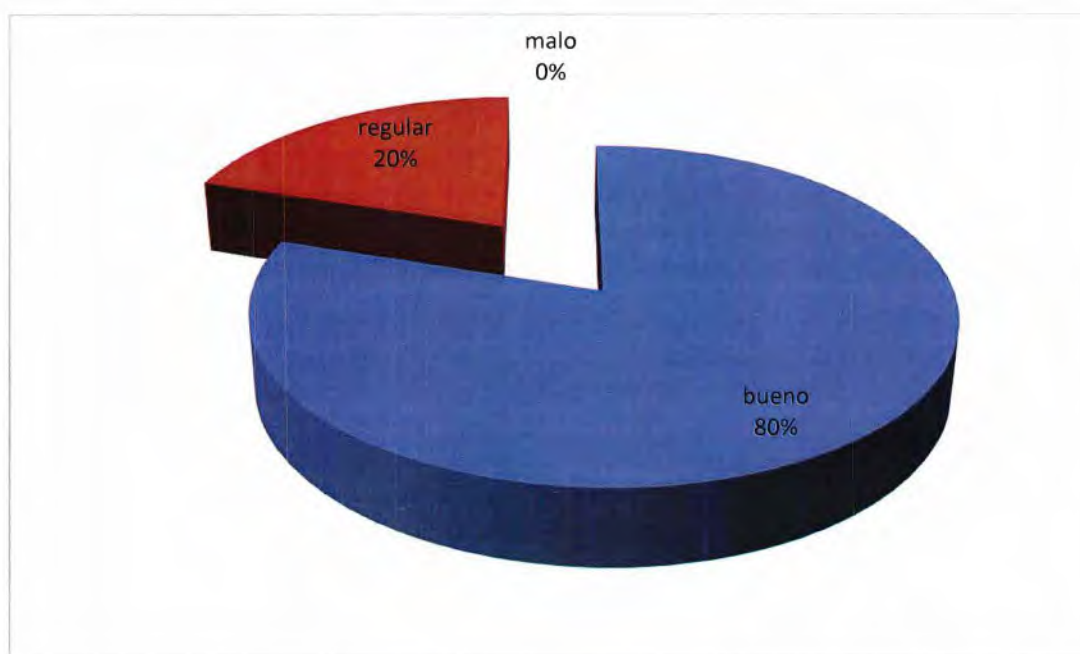
Precios justos	28
Precios bajos	22
Precios altos	0
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas un 56% nos indican que pagan precios justos acorde al mercado y un 22% considera que paga precios bajos comparado con otros restaurantes.

11. ¿Cómo evalúa los aspectos de nuestro restaurante con respecto a las instalaciones y el mobiliario?

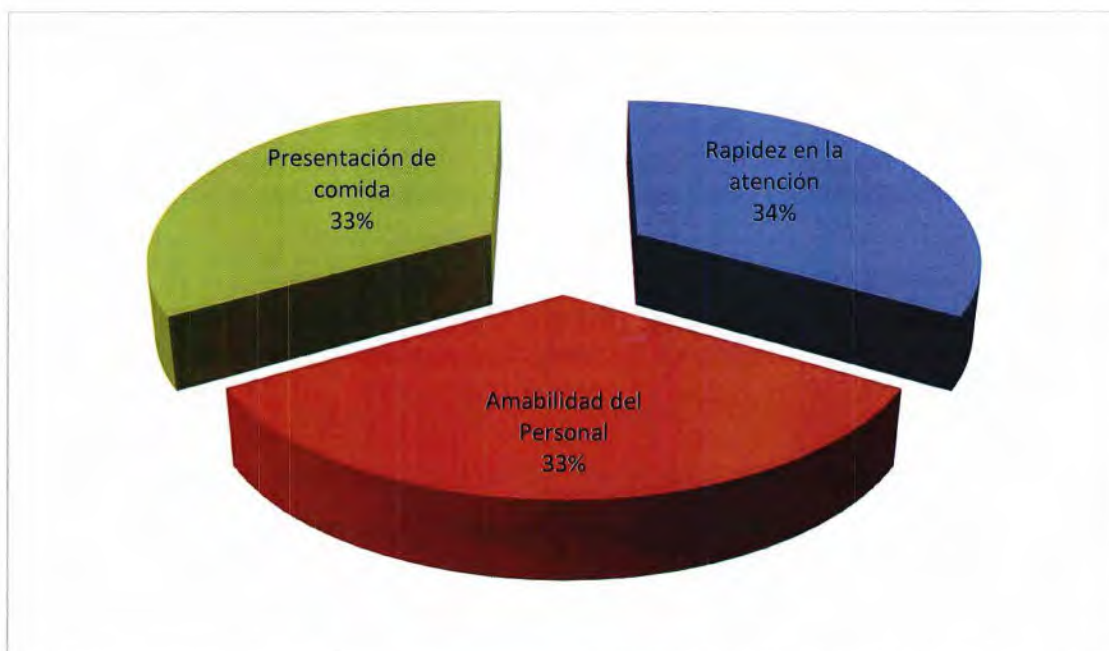
Bueno	40
Regular	10
Malo	0
Total	50



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas un 80% nos indican que le parecen bien las instalaciones y mobiliario del local y una minoría del 20% lo considera regular.

12. Evalúe el servicio proporcionado por el restaurante de acuerdo a los siguientes factores

	buena	regular	mala
Rapidez en la atención	50		-
Amabilidad del personal	50	-	-
Presentación de la comida	50		



COMENTARIO: El gráfico anterior muestra que la cantidad de la población encuestada la cual fue un máximo de 50 personas. Nos indican que el 100% de los encuestados fue atendido con rapidez, buena atención y se encuentra satisfecho con la presentación de sus comidas.

CAPÍTULO IV
ANÁLISIS DEL PROYECTO

4. Diseño del Análisis de la Propuesta

La estrategia del restaurante **La Taquería Los Charros** se basa principalmente en la conquista del mercado con venta a precios competitivos, es por esto y más que se llega a la decisión de construir un nuevo local en Aventura Plaza de la ciudad de Las Tablas.

La ubicación de este local tiene un gran reconocimiento dentro del sector comercio y sector empresarial, entre otros, hacen que el flujo de gente que se mueve por allí no solo es del mismo sector, sino que concurren personas de todos los sectores.

4.1. Análisis FODA del Proyecto

Para conocer más a fondo la toma de decisión de reinvertir en un nuevo local para el restaurante analizaremos las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

Fortalezas:

- ✓ Personal capacitado
- ✓ Excelente prestigio
- ✓ Infraestructura adecuada
- ✓ Calidad en el servicio ofrecido
- ✓ Características especiales del producto que se ofrece

Oportunidades:

- ✓ Ampliación de la clientela
- ✓ Clientela existente y leal
- ✓ Buena cantidad de proveedores de insumos
- ✓ Pocos competidores
- ✓ Nuevo ofrecedor en el centro comercial
- ✓ Ofrece precios competitivos

Debilidades:

- ✓ No contaremos con local propio
- ✓ Altos costos de producción
- ✓ Necesidad de liquidez

Amenazas:

- ✓ Aparición de nuevos competidores
- ✓ Aumento constante de los precios de los insumos
- ✓ Creciente tasa de inflación
- ✓ Despidos masivos a nivel nacional
- ✓ Proyecto fácil de imitar

Las características **internas** dentro de este análisis FODA tenemos:

Las fortalezas son las cualidades que tenemos, es decir, lo que mejor ofrecemos como es la buena atención, buen mercadeo y buen establecimiento.

La situación **externa** en cuanto al análisis FODA:

Las oportunidades que tiene nuestra empresa es que estará en medio de un entorno comercial donde abrirán gran cantidad de almacenes y con estos muchos empleos donde a la vez se convertirán en la clientela que se requiere.

En cuanto a las amenazas, que los entornos de carácter legal suban los impuestos y que el sistema de salud que tenemos haga modificaciones en sus normas.

4.2. Descripción del Local Comercial a Contratar

El local comercial será de un tamaño mediano con medidas de 74.78 m² y estará ubicado en Aventura Plaza, entrada a Las Tablas, carretera nacional vía principal, el cual es un punto estratégico para atraer a grandes consumidores potenciales de comida típica mexicana.

El local deberá contar con los requisitos básicos de higiene y seguridad establecidos por el Ministerio de Salud a fin de evitar multas y/o sanciones por irregularidades en este aspecto.

Para realizar la apertura del nuevo local de **La Taquería Los Charros** se deberá contar con todo el equipo, mobiliario, inventario y capital de trabajo requerido para el inicio de operaciones.

4.3. Análisis de los Costos de Implementación de Materia Prima

En la determinación de los costos fue necesario considerar los productos que se consumen en mayor cantidad según la demanda que se obtiene en nuestro restaurante el cual ofrece un menú de comida mexicana.

Para este análisis se empleó un cuadro de costo de cada producto que ofrece **La Taquería Los Charros**, basándose en los precios del mercado de los diversos comercios que cuenta la ciudad de Las Tablas, provincia de Los Santos República de Panamá.

Cuadro N°1: Costos de Implementación

Producto	Costos de producción anual
Nachos	1,500.00
Quesadillas	1,200.00
Burritos	386.00
Ceviches	3,665.00
Ensalada mexicana chica	375.00
Ensalada mexicana grande	375.00
Plátano relleno con carne	386.00
Tacos	2,895.00
Tacos fritos	1,665.00
Tostadas	215.00
Sodas	720.00
Chichas	175.00
Malteadas	130.00
Batidos	125.00
Total	13,812.00

Fuente: diversos comercios de la localidad

4.4. Análisis de los Beneficios de Implementación del Proyecto

Es importante mencionar que los resultados de la investigación de mercados brindaron información para hacer referencia sobre los beneficios acerca del público objetivo del restaurante ya que los encuestados se encuentran en edades de 10 y 40 años, dichas personas prefieren visitar los restaurantes de comida rápida en horas de la comida y cena.

También podemos indicar que las encuestas realizadas nos proporcionan el margen de venta que puede obtener **La Taquería Los Charros** y a la vez nos puede precisar el margen de ganancia que puede obtener la misma cada año.

Cuadro N°2: Proyección de Ventas en el primer año de Implementación

Producto	Precio	Cantidad	Ingreso
Platos			
Nachos	3.00	80*12=960	2,880.00
Quesadillas	3.50	100*12=1200	4,200.00
Burritos	4.50	24*12=288	1,296.00
Ceviches	3.50	120*12=1440	5,040.00
Ensalada mexicana chica	3.00	24*12=288	864.00
Ensalada mexicana grande	4.00	18*12=216	864.00
Plátano relleno con carne	3.50	20*12=240	840.00
Tacos	3.50	150*12=1800	6,300.00
Tacos fritos	3.50	60*12=720	2,520.00
Tostadas	3.00	16*12=192	576.00
Bebidas			
Sodas	1.00	120*12=1440	1,440.00
Chichas	0.75	50*12=600	450.00
Malteadas	1.25	30*12=360.00	450.00
Batidos	2.50	15*12=180	450.00
Total			28,170.00

4.5. Análisis de los Gastos de Operación del Proyecto

A continuación, detallaremos el cuadro de los gastos generales y administrativos, los cuales fueron calculados mensualmente y así obtener el resultado de los gastos que conlleva **La Taquería Los Charros** en su primer año.

Cuadro N°3: Gastos de Operación del Proyecto

Meses	Gerente	Contable	Mesera	Cocinero	Aseo
Planilla					
Enero	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Febrero	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Marzo	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Abril	300.00	30.00	150.00	2750.00	80.00
Mayo	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Junio	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Julio	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Agosto	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
septiembre	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Octubre	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
noviembre	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Diciembre	300.00	30.00	150.00	275.00	80.00
Total	3600.00	360.00	1800.00	3300.00	960.00

Descripción	Pago anual
Pago al municipio por actividad	120.00
Impuesto de basura comercial	36.00
Rotulo	20.00
Alquiler del local	1800.00
Luz	420.00
Teléfono	240.00
Agua	180.00
Total	2,816.00

Cuadro N°4: Otros Gastos de Operación del Proyecto

Mobiliario y Equipo

Descripción	Precio
Estufa	325.00
Horno microondas	49.99
Licuadaora	25.00
Refrigeradora	500.00
Mesas	80.00
Sillas	25.99
Extractor de grasa	110.00
Manteles	60.00
Vasos	60.00
Bandejas	35.00
Vajillas	120.00
Tenedores	45.00
Cucharas	35.00
Tablas de cortar	15.00
Recipientes para las legumbres	25.00
Recipientes desechables	65.00
Total	1,575.98

4.6. Análisis Financiero del Proyecto

La inversión inicial incluye todos aquellos elementos que se tendrán que adquirir para poner en marcha el negocio, una vez conocida, debemos determinar si el proyecto se hará a través de fuentes propias, que no es más, aquella financiación que proviene de los recursos propios del dueño de la empresa el cual desea expandir su negocio o por medio de fuentes ajenas, como son las financiaciones bancarias donde solicitamos un préstamo bancario que sea de bajo interés y de respuesta inmediata según los bancos de nuestra localidad.

4.7. Presentación de la Propuesta

La propuesta de intervención sobre un nuevo local de **La Taquería Los Charros**, pretende ser una alternativa para la satisfacción de las necesidades de ofrecer un menú con exclusividad comida mexicana a toda su clientela.

Debido a que nuestra propuesta está dirigida a la alta población existente que aporta la ciudad de Las Tablas y su gran flujo de visitantes tanto extranjeros como de lugares circunvecinos. Además, teniendo en cuenta que estaremos ubicado en Aventura Plaza un centro comercial que cuenta con diversas tiendas y estas a su vez se encuentran llenas de diversos medios digitales que hacen uso constante de las redes sociales, se realizará una campaña publicitaria en Cuñas de Radio, Vallas publicitarias, Facebook, Twitter e Instagram que permitan optimizar presupuesto y dar a conocer el restaurante.

Las herramientas que se utilizaron para el desarrollo de esta propuesta son de carácter cuantitativo y se utilizaron las siguientes herramientas:

- Información primaria: encuestas, entrevistas
- Información Secundaria: internet, volantes, vallas.

La comida a ofrecer es de exclusividad en nuestro restaurante ya que nos dedicamos a un menú donde ofrecemos platos mexicanos como los burritos, tacos, quesadillas, nachos, ceviches mexicanos, ensalada mexicana, plátanos rellenos, tacos fritos que son del agrado de gran parte de las personas que viven y visitan la ciudad de Las Tablas.

La entrega de la comida para llevar es en envases desechable diseñados especialmente para el microondas y nos asegura entregar un alimento a su correcta temperatura, dado el material del que está hecho el envase.

4.8. Mecanismo de Implementación de la Propuesta

A continuación, se presenta un cronograma de los pasos llevados para la implementación de la propuesta el cual está diseñado por semanas desde la realización de firmas del contrato de alquiler, inspecciones de los permisos tanto de alcaldía municipal como de salubridad, equipamiento y revisión del local donde se llevará a cabo el nuevo local de **La Taquería Los Charros**.

4.9. Cronograma del Proyecto

Cuadro N°5: Actividades para la Implementación de la Propuesta

Actividades a realizar para la implementación y puesta en marcha el nuevo local de La Taquería Los Charros												
Actividad	Tiempo /Duración semanas											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Alquiler de local	■	■										
Equipamiento del local			■	■	■	■						
Permisos de funcionamiento							■	■	■			
Funcionamiento del negocio										■	■	■

CONCLUSIONES

En el presente trabajo investigativo podemos llegar a las siguientes conclusiones:

- Luego de realizar una encuesta consideramos que este es un proyecto viable.
- El mercado de comida rápida se encuentra en un momento de gran desarrollo, las ventas de comidas cada vez toman más fuerza.
- La atención al cliente es un factor determinante en el éxito de cualquier negocio, es por esto y más que nos caracterizamos con tener un personal eficiente a la hora de atender a nuestros clientes.
- En **La Taquería Los Charros** procuramos que el momento de consumo en nuestro restaurante sea una experiencia memorable que supere las expectativas a cada cliente consumidor y así conseguir nuevos clientes por medio de la recomendación de los clientes satisfechos.
- Teniendo en cuenta que comer es una de las actividades en la que más comparten las familias, las personas prefieren visitar un restaurante en las horas de la noche, ya que cuentan con el tiempo y la tranquilidad necesaria para disfrutar de la comida.
- El propietario de **La Taquería Los Charros** garantizará el éxito de dicho restaurante mediante las buenas prácticas de la administración estableciendo una política de calidad dirigida a la satisfacción de los clientes a través del servicio y la variedad de la comida.

RECOMENDACIONES

- Debido a la alta competencia de comida rápida se recomienda que nuestro restaurante mantenga el punto de diferenciación en el menú que ofrece a sus clientes.
- Mantener la calidad de las comidas ofrecidas la cual sirve para satisfacer a los clientes existentes y los nuevos, a través del servicio y las posibles ofertas de precios que se pueden llegar a brindar en determinados momentos.

BIBLIOGRAFÍA

- ❖ Sampieri, Roberto; Collado Carlos y Lucio, Pilar(2010). Metodología de la Investigación. México: Mc Graw Hill. Quinta Edición
- ❖ http://www.contraloria.gob.pa/inec/Publicaciones/Publicaciones.aspx?ID_SUBCATEGORIA=10&ID_PUBLICACION=556&ID_IDIOMA=1&ID_CATEGORIA=3
- ❖ <https://www.skyscrapercity.com/showthread.php?t=454529&page=115>
- ❖ <https://www.compreoalquile.com/propiedades/centro-comercial-aventura-plaza-51023838.html>
- ❖ <https://www.contraloria.gob.pa/inec/archivos/P5561Cuadro%2038.pdf>
- ❖ <http://www.css.org.pa/CODIGO%20SANITARIO%20gaceta.pdf>
- ❖ http://www.munives.gob.pe/WebSite/informeta20/NORMA%20SANITARIA%20PARA%20EL%20FUNCIONAMIENTO%20DE%20RESTAURANTES%20Y%20SERVICIOS%20AFINES%20%20RESOLUCION%20MINISTERIAL%20363-2005%20MINSAsfunc_restaurantes.pdf
- ❖ Entrevista al propietario de la empresa el señor Heriberto Concepción

ANEXOS

ANEXO N.º 1 MACROLOCALIZACIÓN



ANEXO N°2: MICROLOCALIZACIÓN



Vista satelital



ANEXO N°4
UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO DE LOS SANTOS
MAESTRÍA EN ECONOMÍA MONETARIA Y BANCARIA

ENTREVISTA AL DUEÑO DE LA TAQUERÍA LOS CHARROS

1. ¿Cuál es el nombre o razón social de la empresa?

Taquería Los Charros.

2. ¿Que lo inspiró a crear un restaurante de comida mexicana?

Me gusta mucho la comida mexicana y en nuestra comunidad no brindaban ese servicio lo inicie.

3. ¿Qué tipo de comida de la cual ofrece es más cotizada?

Tacos y quesadillas

4. ¿Tiene días específicos donde La Taquería Los Charros ofrece platos especiales?

En ocasiones dependiendo de la temporada se ofrecen

5. ¿La Taquería Los Charros ha tenido clientes insatisfechos por la atención?

Todos los que me visitan mi local salen satisfechos

6. ¿Puede informarme si conoce entre que edades de la población es más visitada La Taquería Los Charros?

Entre 10 a 40 años y a veces hasta mayores de esos.

7. ¿Cómo considera a su personal con referencia a la atención personal y en la preparación de la comida?

Mi personal la selecciono con precisión ya que eso influye para la prosperidad de un negocio.

8. ¿Cuántos platos de comida mexicana ofrece la taquería los charros?

Mas de 10 platos exquisitos

9. ¿Ha considerado usted la entrega a domicilio?

Por el momento no, pero puede darse la idea para el futuro. _____

10. ¿Cómo se vería esta taquería en los próximos 5 años?

Como una empresa sólida. _____

ANEXO N°5
UNIVERSIDAD DE PANAMÁ
VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN Y POSTGRADO
CENTRO REGIONAL UNIVERSITARIO DE LOS SANTOS
MAESTRÍA EN ECONOMÍA MONETARIA Y BANCARIA

ENCUESTA

Indicaciones marque con una X la respuesta escogida.

Sexo: M F

Edad: 10-20 21-30 31-40

Ocupación: _____

Lugar de residencia: _____

1. Utiliza usted los servicios de un restaurante?

Sí No

2. Conoce usted el restaurante La Taquería Los Charros de la ciudad de Las Tablas?

Sí No

3. Si no la ha visitado cree usted que la visitará para conocer su exquisito menú mexicano?

Sí No

4. ¿Qué opina del sabor de la comida mexicana que ofrece La Taquería Los Charros?

Buena

Mala

Regular

Ninguna de las anteriores

5. ¿Qué tan frecuente visita usted La Taquería Los Charros?

Semanal

quincenal

mensual

trimestral

6. ¿Tiene preferencia por algún plato en especial que ofrece esta taquería? ¿Cuál?

Sí

No

Tacos
 Burritos
 Quesadillas
 Nachos

7. ¿Estaría dispuesto (a) a visitarnos en el nuevo local en Aventura Plaza de la ciudad de Las Tablas?

Sí

No

8. ¿Le gustaría que La Taquería Los Charros tenga entrega a domicilio? Si su respuesta es no, ¿indique por qué?

Sí

No

9. ¿Con cuantas personas visita usted nuestra taquería?

1-2

2-3

Más de 4

10. ¿De acuerdo al consumo que paga en los demás restaurantes, ¿qué opina de los precios que paga en nuestra taquería?

Precios justos

Precios bajos

Precios altos

11. ¿Cómo evalúa los aspectos de nuestro restaurante con respecto a las instalaciones y el mobiliario:

Bueno

Regular

Malo

12. Evalúe el servicio proporcionado por el restaurante de acuerdo a los siguientes factores:

	Buena	regular	mala
a) Rapidez en la atención	_____	_____	_____
b) Amabilidad del personal	_____	_____	_____
c) Presentación de comida	_____	_____	_____

“Muchas gracias por su atención”

ANEXO N° 6: PLANO DE AVENTURA PLAZA DONDE ESTARÁ UBICADO LA TAQUERIA LOS CHARROS



ANEXO N°7: INFRAESTRUCTURAS DEL CENTRO COMERCIAL AVENTURA PLAZA



ANEXO N°8: PLATOS QUE OFRECE LA TAQUERÍA

Nachos



Burritos



Tacos



Ensaladas



Quesadillas



ANEXO Nº 9: PUBLICIDAD DE LA TAQUERÍA LOS CHARROS

