

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT
UNIDAD ACADÉMICA DE ECONOMÍA

MAESTRÍA EN NEGOCIOS Y ESTUDIOS ECONÓMICOS



**RESTAURANTES RURALES VINCULADOS A
ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN EL MUNICIPIO DE
TEPIC, Caso de estudio: Barranca "El Pichón."**

TESIS

**QUE PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRO EN
CIENCIAS EN NEGOCIOS Y ESTUDIOS
ECONÓMICOS**

PRESENTA:

JOSÉ OCTAVIO CAMELO AVEDOY.

ASESOR: DR. EDUARDO MEZA RAMOS.

TEPIC, NAYARIT, JULIO DE 2008.

DEDICATORIAS

Una dedicación muy especial a mis padres, Sres. Octavio Camelo Romero y Olegaria Avedoy Corona. Por haberme dado la vida, creado y dirigido con la libertad y orientación que se me permitió y por los buenos ejemplos que en ellos vi.

A mis hijos, Francis Citlali Camelo Piña, quien trajo ternura, amor y felicidad al hogar; a Isis Corina Camelo Piña que en su espera estuvimos con el amor y felicidad que un padre espera a sus hijos.

A mi esposa, Sra. Francisca Piña Méndez, por brindarme su apoyo en los momentos requeridos.

A mis queridos hermanos, Sophia, Pavel, Liudmila, Vladimir, Ivan y Nayara con quienes he compartido bonitos y agradables momentos desde la niñez, infancia, adolescencia, juventud y ahora como adultos.

A la vida, por haberme dado todo lo que tengo, y lo que aún no ha llegado tal vez no sea el momento para poseerlo.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO 1: ASPECTOS METODOLÓGICOS	3
1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
1.2.- DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO.....	4
1.3.- JUSTIFICACIÓN.....	7
1.4.- PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	8
1.5.- HIPÓTESIS.....	9
1.6.- VARIABLES.....	9
1.6.1.- DEPENDIENTE.....	9
1.6.2.- INDEPENDIENTE.....	9
1.7 OBJETIVOS.....	9
1.8.- MARCO TEÓRICO.....	10
1.8.1- MARCO METODOLÓGICO.....	10
1.8.2- MARCO HISTÓRICO.....	12
1.8.3.- MARCO CONCEPTUAL.....	16
1.8.4.- MARCO REFERENCIAL.....	19
1.9.- MARCO CONTEXTUAL.....	20
1.9.1.- LA GLOBALIZACIÓN COMO EVENTUAL FACTOR IMPULSOR DEL DESEMPLEO.....	21
1.9.2.- FUENTES DE EMPLEO EN NAYARIT.....	24
1.9.3.- IMPACTO SOCIAL-LABORAL EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA.....	39
CAPÍTULO 2.- PROPUESTAS DE CENTROS GASTRONÓMICOS	30
2.1.- ESTUDIO DEL MEDIO RURAL DEL MUNICIPIO DE TEPIIC.....	33
2.1.1.- Delimitación del área de estudio.....	33
2.1.2.- Fichas fisisocio-demográficas de las Localidades.....	34
Barranca El Pichón.....	34
La Fortuna.....	37
Jumatán.....	39
CAPÍTULO 3.- FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE RESTAURANTE RURAL UBICADA EN LA BARRANCA EL PICHÓN, PERTENECIENTE AL RECORRIDO "BUSCANDO EL CAMINO REAL"	41
3.1.- Marco General.....	41
3.2.- Estudio de Mercado.....	42
3.2.1.- Segmentación de Mercado.....	42
3.2.2.- Definición del Producto.....	43
3.2.3.- Análisis de la oferta.....	45
3.2.4.- Análisis de la demanda.....	46
3.2.5.- Proyecciones de la oferta y demanda de proyecto.....	48
3.2.6.- Análisis de precios.....	54
3.2.7.- Estudio de publicidad.....	55

3.3.- ESTUDIO TÉCNICO	57
3.3.1.- Macrolocalización	57
3.3.2.- Microlocalización	59
3.3.3.- Determinación de la capacidad instalada	62
3.3.4.- Descripción del Proceso de Servicio	67
3.3.5.- Disponibilidad de Materia Prima	71
3.3.6.- Selección de Maquinaria	72
3.3.7.- Mano de Obra Necesaria	73
3.3.8.- Determinación de las Áreas de Trabajo y Distribución de la Planta	74
3.3.9.- Aspectos Legales	77
3.3.9.1.- Aspectos Normativos de Higiene	77
3.3.9.2.- Marco Normativo Laboral	79
3.3.9.3.- Licencia y Permisos Para Iniciar Funciones	85
3.4.- ESTUDIO FINANCIERO	90
3.4.1.-Costo de Producción	90
3.4.2.- Equipamiento	91
3.4.3.- Ingeniería del Proyecto	93
3.4.4.- Gasto de Funcionamiento u Operación	94
3.4.5.- Gastos de Inicio de Operaciones	95
3.4.6.- Datos de Inversión	96
3.4.7.- Costo de Capital (TMAR)	97
3.4.8.- Cuadro de Amortización de la Deuda	98
3.4.9.- Cuadro de Depreciación de Equipos	99
3.4.10.- Capital de Trabajo	101
3.4.11.- Presupuesto de Flujo de Efectivo	103
3.4.12.- Tabla de Flujo de Efectivo Para 5 Años	109
3.5.-EVALUACIÓN ECONÓMICA	110
3.5.1.-Valor Actual Neto (VAN)	110
3.5.2.-Tasa Interna de Rendimiento (TIR)	111
3.5.3.- Comprobación	112
CAPÍTULO 4.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	113
GLOSARIO DE TÉRMINOS, SIGLAS Y ABREVIATURAS	116
ANEXOS	120
Anexo 1 (Encuesta)	120
FUENTES DE INFORMACIÓN	121
Directas	121
Electrónicas	124
Discos Compactos	125
Bibliográficas	125

INTRODUCCIÓN

El fenómeno del desempleo a nivel nacional, estatal y municipal tiene sus orígenes de manera multifactorial, pero un factor que eventualmente contribuye a dicho estadió puede ser el aspecto globalizador de la economía mexicana, el cual puede aportar beneficios a los niveles de oportunidades pero que lleva intrínseco impactos que desestabilizan la economía y su niveles de empleo. por lo anterior el presente trabajo realiza una propuesta para incrementar los niveles de empleo en el municipio de Tepic mediante la elaboración de un estudio de acercamiento que permita observar las condiciones culturales, económicas, fauna, flora y potencialidades de atractivos turísticos y poder generar propuestas de implementación de restaurantes rurales en lo largo y ancho del territorio de Tepic, dichos establecimiento gastronómicos se contemplan en la zona rural; por ello, el municipio de Tepic fue segmentado en ocho regiones en las cuales cada una tiene una propuesta semejante de restaurante rural, sin embargo cada una de las propuestas contempla sus propias particularidades de la región, dado que la municipalidad en estudio cuenta con una diversidad física-social-demográfica lo que permite realizar cada una de las ocho propuestas con sus propias características en la implementación de las actividades conjuntas a la propuesta del centro gastronómico, la realización de las propuestas busca propiciar la reactivación de la economía de la región, cabe hacer mención que para efectos del presente trabajo se hace únicamente la evaluación completa y formal de una sola de las propuestas de restaurantes rurales proyectando similitud en los resultados de las siete restantes.

Los capítulos que conforman el documento se abordan de manera que el texto sea claro en su esbozo; en el primer capítulo se plasman los aspectos metodológico, como el planteamiento del problema, hipótesis, marco conceptual, marco contextual y los objetivos que se pretenden alcanzar con la implementación de la propuesta, en el segundo capítulo se expone el diseño bajo el cual se presenta la propuesta de restaurantes rurales, hace hincapié en el concepto de las propuestas

y se exponen las proposiciones de recorridos en la zona del municipio de Tepic, un tercer capítulo aborda la formulación y evaluación de la propuesta, lo anterior bajo una metodología de cuatro rubros como lo son el estudio de mercado, el estudio técnico, el estudio financiero y la evaluación económica es en dicha parte donde se analizan la tasa de rendimiento y se concluye la viabilidad o no del proyecto. Por último se presentan apartados sobre glosario de términos y anexos.

CAPÍTULO 1: ASPECTOS METODOLÓGICOS

1.1.- PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro del desarrollo de las sociedades, el incremento de la población exige un aumento proporcional en las prestaciones de servicios y las oportunidades de poder ejercer una actividad que permita la subsistencia digna de los integrantes de la sociedad buscando trabajos honestos y lícitos que conlleven al desarrollo social de manera armónica, en donde la convivencia existida gire en torno a experimentar la mayor capacidad de desenvolverse con relaciones interpersonales adecuadas.

El municipio de Tepic, el cual corresponde al territorio de la entidad federativa de Nayarit, no está exento de lo planteado con anterioridad dado que es observable que la mayor parte del empleo que se oferta dentro del municipio de Tepic, se encuentra centralizado en la capital del estado, dejando a las zonas rurales de dicho territorio el empleo de la producción primaria, "las regiones rurales están destinadas a la producción de alimentos y materias primas, y las zonas urbanas se perfilan al desarrollo industrial y dotación de servicios" (González, Villa, 2002), especificando con lo anterior al trabajo agrícola y ganadero en donde se observa que es la principal actividad económica de la zona rural de la municipalidad de Tepic, el cultivo de caña de azúcar y en una considerablemente menor proporción, el cultivo de maguey, maíz y algunas hortalizas, así mismo la actividad ganadera se enfoca en una mayor proporción al cuidado de ganado vacuno dejando en proporciones marginales a la cría porcil y caprino. Lo anterior se refuerza con los datos publicados por INEGI en el 2005, en donde de una población económicamente activa (PEA) de 318,837 personas, para el caso de Nayarit, existen 88,686 personas dedicadas al sector de agricultura, ganadería, pesca y caza no existiendo otro sector de la economía que maneje cifras cercanas a éste.

1.2.- DELIMITACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

En términos geográficos únicamente se contempla, para el presente estudio, la zona rural del municipio de Tepic, sin tomar en consideración la capital del estado de Nayarit, la delimitación por poblado se realiza desde Jumatán al norte del municipio, al sur del mismo se contempla la población de San Cayetano, hacia la región costera (carretera Tepic-Santa Cruz) se contempla hasta el asentamiento llamado La Yerba, culminando la delimitación geográfica con los poblados de Santiago de Pochotitán y Caleras de Cofrado que se encuentran en la sierra de Tepic; el impacto de estudio se localiza en los principales poblados que se encuentran en la zona antes delimitada, sin decir con lo anterior que se ignoran los poblados con menor población, los cuales de igual manera se busca abarcar en la actividad que se propone.

Las localidades consideradas en el estudio son:

- San Cayetano
- Camichín de Jauja
- San Luis de Lozada
- El Refugio
- Francisco I. Madero
- San Fernando
- Pochotitán
- Caleras de Cofrados
- Atonalisco
- Jesús María Corte
- El Casco
- Las Blancas
- La Cantera
- Mora
- 6 de Enero

- Bellavista
- San Andrés
- La Escondida
- Lo de Lamedo
- El Rincón
- La Vilita
- La Herradura
- Buenos Aires
- El Pichón
- La Fortuna
- El Trapichillo
- Jumatán
- El Ahuacate
- Las Delicias
- Platanitos
- El Izote
- Venustiano Carranza

Los criterios aplicados para zonificar el municipio fue considerando las conexiones de acceso terrestre entre una localidad y otra, de la misma manera se realizó un análisis empírico sobre los vínculos en términos de relaciones económicas entre las localidades contempladas en la zonificación, lo anterior sin descartar las relaciones socio-culturales de la región, lo que indica que las localidades que se contemplaron para realizar la propuesta de cada uno de los recorridos cuentan con una vinculación con los criterios antes mencionados. Resultado de lo anterior, se integraron ocho zonas diferentes las que en adelante serán identificadas como recorridos numerados del uno al ocho con su respectivo nombre propuesto.

Para cada una de las localidades se realizó un recorrido que generó la información presentada en las fichas fisio-socio-demográficas, para el caso de las localidades de mayor potencial turístico, de acuerdo con el imaginario que presenta, se

incorporó galería fotográfica y para las que son menos conocidas se anexó guía carretera.

Recorrido 1: Tepic—El Refugio

"En Busca de la gran montaña"

Recorrido 2: Francisco I. Madero—Cajeras de Cofrados

"Entre cañas dulces y amargos agaves"

Recorrido 3: Tepic—Aguamilpa

"Entre la tradición y la modernidad"

Recorrido 4: Tepic—Mora

"El control y el uso del agua"

Recorrido 5: Bellavista—La Escondida

"Las grandes factorías del siglo XIX"

Recorrido 6: Tepic—Buenos Aires (Carretera libre México 15)

"Las atractivas vistas panorámicas"

Recorrido 7: Tepic—Cruceiro de San Blas (Cuota México 15)

"Buscando el camino real"

Recorrido 8: Tepic—La Yerba

"Faldeando la montaña"

No es objeto de este estudio tomar cada una de las percepciones de los pobladores de la delimitación antes indicada, sin embargo se toman aportaciones directas de algunos habitantes para rescatar el conocimiento de su comunidad y percibir cual es su punto de vista con respecto a la propuesta que se realiza, dado

que por mejor propuesta que sea, si no se tiene el interés por los pobladores por emprender dicha actividad, no se lograrán los objetivos referentes al aspecto social y económico.

En el rubro de implementación, se realiza una propuesta con una ficha fisio-socio-demográfica de las condiciones del lugar, derivado de lo anterior se plantea la zona de impacto del restaurante rural, la delimitación final en el presente rubro se lleva a cabo con una evaluación económico-financiera observando la rentabilidad del establecimiento. Por lo que queda claro que la demarcación del presente es ofrecer todo un estudio que muestre las condiciones para la ejecución de la propuesta, pero queda en la responsabilidad de los pobladores o los inversionistas si se lleva a acabo la puesta en marcha de la misma o no.

1.3.- JUSTIFICACIÓN

En los momentos en los que se hace eminente realizar actividades que permitan plantear alternativas para la solución de condiciones de retraso económico, es importante hacer de la investigación un mecanismo de relación entre investigador y objeto de estudio, derivado de que la experiencia vivencial otorga mayor conocimiento directo de la problemática, generando con lo ello un mejor acercamiento a las condiciones que privan en el objeto de estudio.

Cuando las condiciones socio-económicas se ven afectadas por la política económica que el país implementa, la participación social se debe de dar en diferentes ordenes buscando que las consecuencias sean disminuidas, de ello es que surge el interés de realizar una propuesta que busque generar empleos remunerados, lo que eventualmente se verá impactado en una mejora de las condiciones de vida de los poblados que habiten dentro del área de influencia de la propuesta, debido a la búsqueda de una mayor circulación de capital en la zona mencionada mediante actividades que vayan eslabonadas a la actividad principal.

pretendiendo que dicha actividad sea el restaurante rural y los encadenamiento económicos¹.

De lo anterior, se plantea realizar propuestas de restaurantes rurales en la zona rural del municipio de Tepic, con el objetivo que los mismo generen eslabonamientos económicos en la zona contemplada, no se ignora que en una economía de libre mercado suene un tanto utópico estar pensando en forzar que la cadena productiva y/o los eslabonamiento económicos se realicen en la zona propuesta, sin embargo podrán implementarse mecanismos que inciten lo anterior, con costos bajos al comprar directamente al productor, vender artesanías propias de la zona, entre otros. Con lo anterior, se busca integrar al área rural del municipio a la actividad económica de la ciudad de Tepic, contemplando los habitantes de la capital del estado como el segmento del mercado a atender, "Las áreas rurales formaran parte del sistema de relaciones económicas, políticas, culturales y de comunicación organizado a partir de los centros urbanos" (Castells, 2002)

1.4.- PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- 1.- ¿El municipio de Tepic cuenta con atractivos potenciales para su explotación turística?
- 2.-¿Es posible implementar restaurantes rurales en el municipio de Tepic para una eventual reactivación de la economía?
- 3.-¿La vinculación entre el centro gastronómico y algunas actividades de turismo alternativo logran reactivar la dinámica económica?
- 4.-¿Existirá una manera de hacer que los pobladores circunvecinos de las propuestas de los centros gastronómicos se incorporen a las actividades directas e indirectas que los mismo generen?

¹ La cadena productiva y actividades económicas que se puedan implementar aprovechando la visita de los comensales, tomando el centro gastronómico como actividad principal.

1.5.- HIPÓTESIS

HIPÓTESIS 1. - La generación de establecimientos gastronómicos rurales reducirá los niveles de desempleo de la zona rural del municipio de Tepic por los empleos directos e indirectos que puede generar.

HIPÓTESIS 2. - Generando actividades turísticas eslabonadas a los centros gastronómicos rurales se puede reactivar la economía de la región.

HIPÓTESIS 3. - Al generar un mayor ingreso económico a las familias se estarán firmando las bases para un mayor bienestar social de la región.

1.6.- VARIABLES

1.6.1.- DEPENDIENTE

La principal variable que se pretende abordar es la reactivación de la economía de la región rural del municipio de Tepic, y observar los beneficios a la comunidad, considerándose un crecimiento en la tasa de empleo.

1.6.2.- INDEPENDIENTE

La implementación de centros gastronómicos vinculados a dinámicas de tipo turísticas se plantean como una de las fuentes que permitan generar la reactivación de la economía de la región rural del municipio de Tepic.

1.7 OBJETIVOS

El presente estudio propone diversos objetivos que a continuación se mencionan:

Objetivo General: proponer diferentes opciones de restaurantes rurales en sitios con potencial turístico.

Objetivos Particulares:

Objetivo de Mercado: Generar mayor oferta gastronómica en el municipio de Tepic bajo un concepto turístico.

Objetivo Relacionados con la Creación de una Planta Turística: Proponer la creación de establecimientos gastronómicos en zonas turísticamente susceptibles de ser desarrolladas.

Objetivo Relacionado con la Conservación y el Desarrollo de los Recursos Turísticos: Presentar la propuesta técnica basada en la conservación de los recursos naturales de la zona.

Objetivos de Infraestructura: Mostrar las condiciones actuales de infraestructura y la necesaria para el buen desarrollo de los establecimientos gastronómicos.

1.8.- MARCO TEÓRICO

1.8.1- MARCO METODOLÓGICO

El planteamiento bajo el cual se emprende la investigación que se presenta, se orienta por la estructura de investigación positivista abordando el enfoque empírico-analítico, llamado también enfoque hipotético-deductivo. Dicho esquema teórico-> metodológico se presenta en dos etapas.

Una primera etapa está guiada por una indagación de campo y de fuentes secundarias, principalmente INEGI, en la elaboración de la investigación de campo se procedió a realizar los recorridos y visitas a cada una de las localidades que el presente trabajo muestra así como el acercamiento oral con los habitantes de las localidades para el descubrimiento de atractivos turísticos potenciales, para realizar la actividad no se llevo a cabo un cuestionario ni una entrevista rígida, se

abordo en forma de plática de un visitante a un lugareño con un formato informal considerándola la forma más adecuada para generar la confianza en la comunicación y poder obtener la información buscada. El recorrido a cada una de las localidades estudiadas permitió generar investigación e información con base a la observación de las condiciones de las comunidades a las cuales se asistió obteniendo información para la redacción y el estudio de las localidades presentadas.

Posteriormente en trabajo de oficina, tomando principalmente las fuentes secundarias de INEGI y la información generada en la visita a las localidades se procedió a llenar los formatos de fichas fisio-socio-demográficas de los poblados para su inmediato llenado tomando de la fuente de INEGI principalmente la información numérica-técnica que se ocupara en los formatos mencionados, así mismo de dicha fuente fue tomada la cartografía contenida en el trabajo.

Una segunda etapa está centrada en las metodologías para la formulación y evaluación de proyectos de inversión que se encuentran concentradas en los libros de: Preparación y formulación de proyectos así como el libro de Evaluación de Proyectos de los autores Nassir Sapag Chain, Reinaldo Sapag Chain y de Gabriel Baca Urbina respectivamente, los cuales contempla en dicha metodología cuatro estudios principales: Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Financiero y Evaluación Económica; una vez conocida y estudiada dicha metodología se procede a la evaluación de una de las propuestas para centros gastronómicos.

Otras fuentes para la investigación fueron los medios electrónicos de comunicación, básicamente Internet en las páginas de la Secretaría de Economía, así como la visita directa a algunos establecimientos comerciales que se ubican dentro de la ciudad para obtención de información que ayudara al proceso de evaluación de la propuesta de restaurante rural.

1.8.2- MARCO HISTÓRICO

*El momento de los imperios transoceánicos había llegado, Europa se preparaba para la Revolución Industrial y definía su ventaja sobre el mundo al convertirse en el gran pueblo conquistador de la modernidad. Traslada hasta lejanas tierras su religión, costumbres, hábitos de vida y a muchos de sus habitantes que migrarían a las nuevas tierras para hacer surgir a nuevos pueblos; en el caso de América Latina pueblos mestizos que daban origen a una nueva raza.

Dentro de las múltiples riquezas que recibió Europa se encontraron la plata y el oro de los yacimientos americanos, la extraída de la cochinilla o el tinte del palo de Brasil que tanta riqueza produjo con su comercialización y transformación, pero sobre todo dentro de las aportaciones al viejo continente se cuenta a los alimentos y plantas medicinales. De esa larga lista aportaba cuatro de los siete alimentos básicos de la humanidad: maíz, papa, camote y yuca.

La cocina de los dos lados del mar junta en la mesa.

Dentro de la cocina mexicana son muchas las influencias de la cocina europea comenzando por la española (que a su vez había sido tocada por elementos árabes)

Durante muchos años la influencia de otros países estuvo obstaculizada por las prohibiciones de ingreso a extranjeros, a las tierras del imperio español, esto tuvo sus orígenes en las guerras y reformas religiosas del siglo XVI y XVII. Las prohibiciones que fueron implantadas por los reyes y emperadores de España cobraron fuerza con Carlos I de España o V de Alemania y se reafirmaron con los reyes Felipes.

Esta poca permeabilidad hacia otras culturas se fue venciendo poco a poco hasta llegar a su completo desmembramiento en el siglo XIX en donde la inestabilidad del país y las continuas intervenciones al mismo trajeron como resultado una mayor información de los elementos culturales de otras culturas (claro está con la respectiva cuota de sangre), sin embargo la alta gastronomía europea tuvo una de sus principales filtraciones a través de la cocina francesa, austriaca, italiana y húngara entre otras hasta finales del XIX.

La entrada del séquito del "Emperador" Maximiliano de Habsburgo trajo la influencia de un señor de nombre Tudor de origen Húngaro que era el jefe de cocina del palacio de Chapultepec. Pronto los Conservadores de la época implementaron algunos de sus elementos en la cocina de sus casas.

Como parte del devenir internacional con tendencia claramente liberal poco a poco se fue generando la apertura de diferentes lugares de aboengo en el México de finales del 1800, tendiendo siempre hacia el afrancesamiento. Para entonces, Francia se consolidaba como uno de los principales países colonialistas del mundo y su gastronomía poco a poco había crecido bajo la sombra de los Luises (Principalmente Luis XIV).

Con el triunfo de la política liberal en México la entrada de lo francés estaba asegurada. Restaurantes como el "Colón" o el "Café Paris" tuvieron un auge entre la "sociedad" Mexicana (casi todos dueños de haciendas).

Con Porfirio Díaz, a principios del siglo XX el culto a lo europeo llegó a su clímax, el chef del palacio nacional Sylvain Dumont planeaba los menús de palacio nacional completamente en Francés, de esta manera se creaba un grito hacia la gastronomía francesa en México, que aun persiste en la excesiva admiración al famoso cordón azul de la gastronomía francesa.

En el México post revolucionario se hace un replanteamiento de lo que es la "alta cocina" retomando la cocina conventual de la colonia y a la cocina prehispánica y regional como sus fuentes.

Con ello se acentuó la mezcla de ingredientes europeos y nacionales en la elaboración de los platillos mexicanos. Sin embargo las fronteras nunca se cerraron a la gastronomía europea.

En la actualidad colegios y escuelas de gastronomía han crecido su número en todo el territorio nacional unificando los elementos internacionales y nacionales. Desde cocina Suiza hasta la Nacional cimentando las bases de un conocimiento global de la gastronomía." (Jennifer, 2004)

GASTRONOMIA NAYARITA

¿Será verdad que la cultura de un pueblo se manifiesta en su cocina? Lo cierto es que la cocina de Nayarit es una primacía más de este predilecto estado joya de México.

"El *tlaxtihuilli*" pertenece a lo que se llama alta cocina. Es un platillo prehispánico que se saborea en Mexcalitán. Se prepara con camarón y atole de maíz con chile; su nombre náhuatl se ha conservado hasta nuestros días. (Zarate, 2005)

Los tamales, las empanadas y las albóndigas de camarón barbón son otras pruebas de refinamiento gastronómico

La lisa "tatemada" (otro precioso nahuatlismo, o sea asada y ahumada al aire libre en parrillas de leña verde de mangle. Se deshace en la boca como mantequilla y sabe a gloria". (Zarate, 2005)

En Acaponeta se prepara con hueva de lisa en aceite de Cártamo el más glorioso de los caviars mexicanos.

Los anteriores son ejemplos de que Nayarit es una entidad que ofrece sabrosos platillos con lo mejor que dan sus fértiles tierras y especies marinas así como carnes finas. Se produce coco, maíz, trigo, frijol y tabaco; también se cosecha plátano. Un ejemplo para explicar la bondad de esta tierra son las increíbles mazorca de 60 cm. de largo que se producen en Jala, localidad cercana a la capital del estado.

Por otra parte, en sus mares se pescan tiburón, cazón, róbalo, pargo, camarón y ostión. Todo esto configura una gastronomía en la que los ostiones y camarones tienen un papel destacado.

Se puede afirmar que la cocina nayarita es muy rica y variada, como ya se mencionó lo que más la caracteriza es el pescado zarandeado así como todos los mariscos preparados en sus diferentes formas que son parte integral de la misma gastronomía, se tiene por ejemplo los camarones a la diabla, al mojo de ajo, al vapor, en ceviche, empanizados, en cóctel, en ensalada, a la cucaracha, por mencionar solo algunas formas de prepararlos, lo mismo sucede con los diferentes moluscos, crustáceos y pescados como el chicharrón de pescado.

Pero no solo la comida del mar es típica de este bello estado, se tiene también la carne preparada en birria principalmente de chivo, pero ésta puede ser también de borrego, de res y hasta de cerdo, ésta se puede comer en caldo o en tacos mismos que pueden ser blanditos o dorados sobre el comal con la misma grasa de la carne. La barbacoa también es muy conocida en la localidad por ser muy similar a la birria, el comensal puede llegar a confundirse.

El pozole es otro alimento típico de la región, este platillo es a base de maíz y carne de cerdo, en las zonas costeras es común encontrar el pozole de camarón.

Los antojitos mexicanos tradicionales también forman parte del mosaico gastronómico nayarita con algunas variantes muy propias del estado, por ejemplo los sopes y las enchiladas de ostión, los tacos dorados de sesos, las gorditas de sal y dulces con atole y los tamales de elote.

No se pueden escapar las famosas carnitas de cerdo, estos expendios se pueden ver en muchas de las localidades y colonias de Tepic, en un gran cazo se ponen a freír la carne, viseras y lonja del cerdo meneando y meneando el interior del cazo con un gran pala de madera se va cocinando este alimento, primero se puede degustar el chicharrón, crujiente y doradito y un poco mas tarde estarán listas las succulentas carnitas, todo esto se puede comer en tacos acompañados de diversas salsas o en una deliciosa botana.

Entre las bebidas típicas se tiene el tejuino, esta es una bebida a base de maíz fermentado, el tepache preparado con piña fermentada y el jugo de caña entre otros. También existen algunos dulces típicos como son la cocada, el pan de plátano, la nieve raspada.

1.8.3.- MARCO CONCEPTUAL

Centros gastronómicos rurales o restaurantes rurales.- Se conceptualiza por el término en mención a el (o los) establecimientos que tienen un giro de venta de servicios de alimentos preparados los cuales se encuentran localizados en las comunidades que tienen una ubicación rural, los alimentos preparados que se expenden en los centros gastronómicos rurales cuentan con la característica de ser alimentos típicos de la región rural en donde se encuentran localizados procurando rescatar la gastronomía de la región en la cual están operando.

Zona rural.- "Al hablar de Zona Rural, se hace referencia a una demarcación territorial, donde las tierras están dispuestas mayoritariamente para el desarrollo de actividades típicas agropecuarias o relacionadas; donde existe una forma

organizativa particular propia de la localidad y que está constituida por comunidades, caseríos, comarcas... donde la gente vive más cerca de su propia existencia, la naturaleza" (Herman Van, 2005). "Utilizando un criterio de menos de 2,500 habitantes para la clasificación de localidades rurales." (Cuaderno estadístico municipal, Tepic 2001). Su contraparte, la zona urbana, "se considera a la que cuenta con 2,500 y más habitantes y para 1995 y 2000 incluye las cabeceras municipales independiente del número de habitantes." (Cuaderno estadístico municipal, Tepic 2001).

Eslabonamiento o encadenamiento económico.- Concepto utilizado para hacer referencia a los vínculos que se pueden establecer entre diferentes actividades económicas las cuales cuentan con un punto bajo el cual se puede establecer la unión de una actividad económica con otra, dicho vínculo se le denomina eslabonamiento económico y estos pueden ser de dos o más actividades. "Entre estos bienes se genera un fenómeno de encadenamiento económico porque no se puede producir uno sin el otro y sus costos de producción son comunes e indivisibles" (Marganti, 2006).

Actividad Económica.- Referencia hecha a cubrir las necesidades del individuo bajo un concepto de recursos escasos conllevando al servicio de un conjunto de individuos estableciéndose una actividad de índole económica. "El hombre tiene necesidades para cuya satisfacción precisa de medios que solo existen en cantidad limitada" (Heiler, 1970). La actividad económica no es en función de sí misma, si no existe la necesidad del conjunto de individuos por la adquisición de un bien que satisfaga sus necesidades no se establece la actividad económica. La conceptualización de actividad económica en términos sociales Schmolier la define "como el conjunto... de disposiciones y relaciones establecidas por una o varias personas que viven en común -por su trabajo, su influencia en el mundo material externo, su tráfico- , entre sí mismas y .. con relación a un tercero para su mantenimiento..."

Reactivación económica - Establece la concepción abstracta de generar las condiciones que permitan propiciar la reactivación de una dinámica que ya se encontraba con una actividad pero que dicha actividad sufrió una disminución, por lo consiguiente se pretende establecer una nueva activación a lo cual se puede mencionar como reactivación y si dicha dinámica a reactivar es la economía se plantea la concepción de la reactivación económica. "Una reactivación económica es un proceso mediante el cual se busca lograr que la economía de un país o de un lugar determinado tome buenos rumbos después de haberse sumergido en una crisis que afecta a la mayoría de la población." (Banco de la República de Colombia, biblioteca virtual 2005)

Actividad turística - Se denomina con la presente concepción a la actividad que promueve, propicia e invita al quehacer individual o colectivo con fines de distracción, disfrute y recreación; dicha actividad cuenta con el fin intrínseco de generar una actividad secundaria, derivándose de ésta diferentes alternativas como: económicas, ecológicas, culturales y exploración. "es el conjunto de operaciones y actuaciones llevadas a cabo por los prestadores de servicio, con el fin de aprovechar al máximo los recursos materiales y artificiales puestos a disposición del turista." (Lucas, 1997)

Auto empleo.- Concepción que se le asigna a la búsqueda de fuentes de ingreso de capital mediante la generación de una actividad económica que permita al individuo que la proyecta ser su propio ejecutor; se concibe que el individuo se autoemplea.

Bienestar social.- La concepción del término se plantea como las condiciones con las cuales cuenta una sociedad para la satisfacción de sus necesidades de desenvolvimiento y vivencia. "se refiere a las condiciones de vida de toda la sociedad, independientemente de clases, sectores, ideologías, culturas e identidades. Es una imagen objetivo, un proyecto general referente a la

disponibilidad de los satisfactores que permitan mejores condiciones materiales de vida de la sociedad en su conjunto" (González , Vila, 2002).

1.8.4.- MARCO REFERENCIAL

Las referencias en la temática de los centros gastronómicos o restaurantes rurales planteados como el presente trabajo los muestra, es baja o semi-nula, las referencias más claras sobre el tema se enfoca al ayuntamiento de Tepic 2005-2008, planteado por su Presidente Municipal Manuel Cota, de quién en repetidas ocasiones se ha escuchado en sus declaraciones a la prensa que una de las formas de reactivar la economía de la región del municipio de Tepic es mediante las actividades turísticas rurales "otros de los recursos potenciales que podemos utilizar es el turismo rural ... el histórico y arqueológico, así como exponer convenientemente nuestra tradición, folklore y artesanías" (Plan de Desarrollo Municipal de Tepic 2005-2008).

En otras declaraciones por parte del Gobierno del Estado del periodo 1999-2005, se ha tocado el tema pero únicamente lo clarifican como las actividades turísticas planteado de manera general y al dejarlo de ésta forma no eslabona de manera adecuada con lo que se propone en el presente trabajo, por lo que se podrá tomar como una referencia general dado que no lo plantean como centros gastronómicos vinculados a actividades turísticas como agentes reactivadores de la economía de la región específicamente en el municipio de Tepic.

Otro acercamiento a los planteado fue transmitido por National Geographi en Noviembre del 2005, en donde se presentó un documental sobre aldeas turísticas, ubicadas en el viejo continente en el país de España, la dinámica observada en dichas aldeas era llevar visitantes a hospedarse por el tiempo deseado y aprovechar la estancia en el lugar para conocer, visitar y disfrutar los atractivos naturales, cabe mencionar que dichos atractivos caen dentro de la vertiente de

turismo alternativo debido a que la ubicación de las aldeas era situado en un lugar alejado del área urbana.

Una referencia que aborda la dinámica planteada en el trabajo se retoma de las actividades que se desarrollan en la costa del estado de Nayarit específicamente el municipio de San Blas y de Bahía de Banderas, en donde la dinámica implementada mediante convenios por parte de dos o más empresas es llevar a los turistas hospedados en el hotel a recorridos sobre atractivos de la región, lo anterior para el caso de la costa sur del estado en donde se realizan recorridos desde Nuevo Vallarta hasta el municipio de San Blas por la carretera costera arribando a los poblados o lugares en donde se encuentra un atractivo que el turista pueda deleitar como el caso de Singayta y San Blas, a donde se lleva a los turistas a observar una gran variedad de aves migratorias. Caso semejante sucede con los restaurantes de San Blas donde un camión perteneciente a una empresa lugareña pasa por los establecimientos para llevar turistas a observar las aves migratorias al vecino y cercano poblado de Singayta.

Lo anterior es la referencia más cercana que se observa en el estado de Nayarit sobre el tema que se aborda en el presente trabajo con la precisión de que el caso de San Blas es la que mayormente se asemeja dado que la dinámica se lleva a cabo por los mismos pobladores del municipio, al igual como se plantea en el presente documento que sean los mismos pobladores los que generen y mantengan las excursiones, narraciones hacia los atractivos turísticos de la región en donde se encuentre situado el centro gastronómico generando con ello la reactivación de la economía de la región.

Una referencia que se retoma sobre el documento que tiene a la mano es la que se observa en la ciudad de Guanajuato donde algunos restaurantes de la periferia cuentan con murales en sus bardas interiores plasmando los atractivos turísticos de la región, existiendo un mostrador dentro del mismo local, que atiende a los

visitantes que tienen la inquietud de conocer o visitar algunos de los parajes o lugares mostrados en las pinturas del establecimiento.

1.9.- MARCO CONTEXTUAL

1.9.1.- LA GLOBALIZACIÓN COMO EVENTUAL FACTOR IMPULSOR DEL DESEMPLEO

El aspecto globalizador de la economía mexicana ha generado dos condiciones claramente identificables; la primera de ellas y más alentadora es la mayor cantidad y variedad de productos disponibles en el mercado en donde el factor de competencia de precios ofrece mejores condiciones de compra para los consumidores finales dado que se observa un aumento en la calidad de los productos y servicios que las diferentes empresas ofrecen. La dinámica de mayor competitividad genera las condiciones antes mencionadas, sin embargo no se puede olvidar que en la globalización la competencia es mundial y en donde las economías más fuertes tienden a sobreponerse a las economías más débiles generando condiciones de desempleo, es claro que dicho punto se puede profundizar a mayor detalle debido a que existen elementos para realizarlo, pero en el presente apartado se va a estudiar el aspecto de la globalización denominado costo social que ha generado la implementación del modelo económico neoliberal.

El estudio de los modelos económicos es complejo debido a que el análisis se tiene que realizar con base a la forma de hacer economía de la nación lo cual puede generar toda una línea de investigación compleja y dinámica, por lo anterior, en el presente trabajo se tocarán únicamente algunos tópicos que desde el análisis personal han contribuido a generar desempleo, dicho estudio se aborda únicamente para clarificar como la propuesta que hacen las líneas del documento que tiene es sus manos contribuirán a la reducción del desempleo en la región en donde sea implementada.

Uno de los medios que se han generado para incursionar en la globalización ha sido por la vía de los tratados comerciales, México se ha convertido en uno de los países de América Latina con mayor cantidad de tratados comerciales, por mencionar algunos:

- a) Acuerdo de Libre Comercio de América del Norte (NAFTA)
- b) Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC)
- c) Área de Libre Comercio de las Américas (ALCA)
- d) Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI)

Los anteriores son tratados comerciales y tienen por objeto el libre tránsito de mercancías entre las naciones que integran éstos y en dicha dinámica las formas de proteccionismo o barreras de entrada son eliminados como los aranceles y cuotas a las importaciones o exportaciones, todas éstas medidas ofrecen al consumidor algunas mejoras en las condiciones de compra, sin embargo éstas condiciones generan las bases para el desempleo o sub-empleo en las economías más débiles.

De los tratados comerciales de México mencionados anteriormente el que más se ha utilizado ha sido el tratado comercial NAFTA en el cual no se tiene ninguna condición de igualdad o minimamente de acercamiento a la fortaleza económica de las naciones que conforman dicho tratado comercial, las naciones que integran el tratado antes mencionado son: Estados Unidos, Canadá y México, la dinámica comercial en dicho tratado es aproximado al 80% (Arroyo, 2005), del comercio exterior que realiza México, es claro que es el tratado comercial más recurrido en la economía mexicana.

En las dinámicas de los tratados comerciales la experiencia indica que el país o los países más débiles son los que sufren un mayor embate en el sentido económico-social, "en efecto, el mundo globalizado crea nuevos problemas para los países en desarrollo, ya que el éxito de los más desarrollados, se convierte en

fracaso para los menos desarrollados que enfrentan problemas de empleo, educación, salud y de estancamiento económico." (Acevedo, Navarro, 2002), y si México es integrante del tratado comercial NAFTA junto con E.U y Canadá significa que México tendrá las condiciones de desventaja con respecto a sus competidores estadounidenses y canadienses y si a lo anterior le agregamos que es el tratado comercial al que México más recurre nos indica que estamos es una situación de doble desventaja debido a que las economías de escala se generan en gran parte con la tecnología que se utiliza en los medios de producción con lo que reducen sus costos variables y que tiene un impacto en la reducción de los costos de producción y en consecuencia a mayor cantidad producida mayor la reducción de los costos de producción; "los países en desarrollo son llamados a brindar acceso a sus mercados, sin un acceso correlativo a la tecnología de los más desarrollados; se acepta tácitamente la movilidad de capital, sin una disposición correspondiente para la libre movilidad de la mano de obra. Ésta asimetría entre el movimiento libre de capital y el movimiento limitado de la mano de obra a través de las fronteras nacionales está en el corazón de la desigualdad de las reglas del juego de la globalización de principios del siglo XXI" (Acevedo, Navarro, 2002).

Como se hace mención la tecnología como medio de producción es un factor importante para conseguir las economías de escala y si México no genera investigación y Desarrollo (ID) en los medios de producción significa que los importa de los principales desarrolladores en América: E.U y Canadá los cuales son los países con los que se compete en el tratado NAFTA, el tratado comercial más utilizado por nuestra nación lo que deja a México en una posición de desventaja competitiva y con ello se generan las tendencias para que empresas nacionales vayan a la quiebra lo que tiene un impacto en el aumento del desempleo.

Otro factor que golpea fuertemente a la estabilidad laboral de México son las grandes cantidades de subsidio que recibe el campo en Estados Unidos, el

subsidio estimado para los siguientes cuatro años en E.U se proyecta a una cantidad aproximada de 20.000 millones de dólares anuales (Aceves, 2003) lo que genera que los productores estadounidenses tengan una fuerte ventaja competitiva con respecto a los productores nacionales ya que la cantidad exorbitante de subsidio al campo de E.U hace que los productores reduzcan sus costos de producción y si a lo anterior le sumamos la tecnología de punta con que cuenta el campo estadounidense hace más abismal la diferencia competitiva entre los productores del país del norte y los productores nacionales nuevamente generando situaciones de desempleo y por ende de pobreza.

1.9.2.- FUENTES DE EMPLEO EN NAYARIT

Las condiciones de fuentes de empleo en Nayarit son fácilmente detectables los cuales se pueden englobar en cuatro rubros

- a) Sector educativo (maestros y personal administrativo)
- b) Dependencias de gobierno del estado y municipal
- c) Sector comercio y servicio (MIPYME)
- d) Sector agropecuario

La industria en Nayarit es un caso eminentemente semi-olvidado contando con dos ingenios azucareros, embotelladoras, una compañía procesadora de Maiz y pobremente lo que queda de la industria del tabaco lo cual significa poco como fuente de empleo para la población nayarita, por lo anterior se puede observar que los cuatro rubros mencionados significan el grueso de las fuentes de empleo de Nayarit. Para respaldar lo anterior se hace referencia a algunas cifras publicadas por el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI) ubicando las cifras Estatales y Municipales.

La tabla 1 muestra que el grueso de la población económicamente ocupada se encuentra en el rubro de empleados y obreros correspondiendo al 64.9% del total

de la población económicamente activa en donde se pueden considerar a los trabajadores educativos y a los empleados de los gobiernos municipales y estatales.

El otro grueso de la población económicamente activa (PEA) se encuentra en el rubro de trabajadores por su cuenta el cual corresponde a un 20.9% de total de la PEA y dentro del presente apartado se pueden considerar al sector de comercio y servicio mencionado en párrafos anteriores. Como se puede observar los dos apartados corresponden al 85.8% del total de la población económicamente ocupada.

Tabla 1.

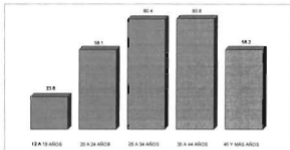
POBLACIÓN OCUPADA POR MUNICIPIO Y SEXO
SEGUN SITUACIÓN EN EL TRABAJO
AL 14 DE FEBRERO DE 2004

MUNICIPIO	TOTAL	EMPLEADOS Y OBREROS	JORNALEROS Y PEONES	PATRONES	TRABAJADORES POR SU CUENTA	TRABAJADORES FAMILIARES SIN PAGO	NO ESPECIFICADA
ESTADO	318 837	158 221	50 387	10 496	74 890	17 674	8 848
HOMBRES	221 874	95 080	40 662	8 450	54 788	11 264	6 550
MUJERES	96 963	63 141	9 725	2 046	20 102	6 410	3 339
TEPIC	117 636	76 352	8 262	4 054	24 606	3 727	2 536
HOMBRES	74 412	48 329	6 098	3 116	16 059	1 677	1 508
MUJERES	43 224	30 993	264	938	7 947	2 050	1 032
Total Tepic	117 636	76 352	8 262	4 054	24 606	3 727	2 536

Fuente: Anuario estadístico de Nayarit, INEGI 2005.

La gráfica 1 muestra los grupos de edades de la PEA y su tasa específica de participación con respecto al 100% del grupo en cuestión, la cual el grueso corresponde a las edades de 25 a 44 años.

Gráfica 1.- Gráfica en barras de los datos de la tabla 1



Fuente: Anuario estadístico de Nayarit, INEGI, 2005.

En la tabla 2 se puede observar como el gobierno sigue siendo una fuente de empleo a la alta mientras la industria de la transformación tiene una tendencia a la baja y considerando que el municipio de Tepic cuenta con dos ingenios azucareros es importante seguir la tendencia del sector; en otro rubro se observa como el sector comercio y servicios contribuyen en forma importante a los porcentajes de ocupación laboral.

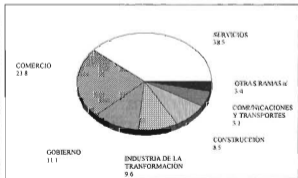
Tabla 2.

POBLACIÓN OCUPADA TRIMESTRALMENTE EN EL ÁREA URBANA DE LA CIUDAD DE TEPIC, 2004, EN PORCENTAJES (%)

RAMA DE ACTIVIDAD	ENERO A MARZO	ABRIL A JUNIO	JULIO A SEPTIEMBRE	OCTUBRE A DICIEMBRE
TOTAL	100.0	100.0	100.0	100.0
AGRICULTURA, GANADERÍA, SILVICULTURA, CAZA Y PESCA	2.4	2.2	2.8	2.4
INDUSTRIA EXTRACTIVA Y DE LA ELECTRICIDAD	1.2	1.0	0.8	1.0
INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACIÓN	10.8	9.5	9.0	9.6
CONSTRUCCIÓN	7.4	8.0	7.8	8.5
COMERCIO	24.1	23.4	23.4	23.8
SERVICIOS	37.8	39.4	40.0	38.5
COMUNICACIONES Y TRANSPORTES	5.8	5.9	5.6	5.1
GOBIERNO	10.5	10.6	10.6	11.1

Fuente: Anuario estadístico de Nayarit, INEGI, 2005

Gráfica 2. Presentación gráfica de los resultados de la tabla 2.

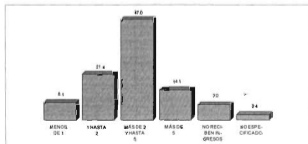


Fuente: Anuario estadístico de Nayarit, INEGI, 2005

Hasta el momento se han estudiado las fuentes de empleo, sin embargo es importante observar otra vertiente del desarrollo laboral en el estado ya que no basta con tener un empleo sino también se debe observar las condiciones del mismo.

En la gráfica 3 se muestran los porcentajes de la población con respecto a su nivel de ingreso lo que muestra dos grandes concentraciones, la primera de ellas es la población que recibe de dos a cinco salarios mínimos que es la mayor con un 47%, y un segundo grupo muestra que la suma de los porcentajes de la población que gana menos de un salario mínimo y aquellas que no reciben ingresos suma el 15.1% de la población en edad productiva, significa que dicha población podrá estar en una situación de pobreza, siendo lo más conservador para no hacer referencia a la pobreza extrema ya que un ingreso menor al salario mínimo pone en cuestionamiento si dichas personas cuentan con el capital que le permita adquirir la canasta básica de alimentos para subsistir.

Gráfica 3.- Porcentaje de ingreso de la PEA en salarios mínimos.



Fuente: Anuario estadístico de Nayarit; INEGI, 2006.

1.9.3.- IMPACTO SOCIAL-LABORAL EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA PROPUESTA

El presente trabajo propone la implementación de centros gastronómicos rurales en el municipio de Tepic los cuales estarán vinculados con actividades turísticas y con dicha acción generar empleos directos e indirectos y por consiguiente reducir la tasa de desempleo de la región. El trabajo realiza un total de ocho propuestas de restaurantes rurales con las que se pretende reducir los niveles de desempleo en todo lo ancho y largo del municipio de Tepic, sin embargo para efectos de precisión únicamente se realiza el estudio detallado de una de las propuestas, la denominada "En busca el camino Real", en posteriores capítulos serán abordados los detalles en donde se tiene un impacto directo en las poblaciones de:

- La Barranca El Pichón,
- Barranca Blanca, y
- La Fortuna

Los datos de INEGI muestran que en las poblaciones mencionadas se cuenta con un total de 1185 pobladores de los cuales 426 se encuentran en una situación de desempleo, la propuesta del presente documento contempla generar una cantidad de 16 empleos directos y un aproximado de 15 empleos indirectos permanentes lo que suma una cantidad de 31 empleos, si se proyecta en términos porcentuales se tiene:

$$31 / 426 \times 100 = 7.28\%$$

Lo que indica que la propuesta presentada generará una cantidad de espacios laborales para emplear el 7.28% de los desempleados de la región, cabe mencionar que INEGI maneja como desempleado a las personas mayores de 12 años sin ocupación laboral, sin embargo no hay que olvidar que muchas personas que se encuentran entre 12 y 18 años se dedican a estudiar, de lo cual se

desprende que si se contempla únicamente a las personas mayores de edad para hacer la proyección la propuesta cubriría una cantidad mayor del porcentaje obtenido demostrando su viabilidad social para reducir los niveles de desempleo de la región.

CAPÍTULO 2.- PROPUESTAS DE CENTROS GASTRONÓMICOS

El estado de Nayarit cuenta con innumerables atractivos naturales a lo largo y ancho de su territorio, cada uno de sus 20 municipios puede ofrecer belleza, armonía y diversión en sus valles, sierras y mares, muchos de esos atractivos no han sido explorados aún y otros son ya mal aprovechados.

Si bien la agricultura y la pesca son para el Estado las principales actividades económicas no se puede dejar de lado al turismo como generador de riqueza para la entidad ya que se tiene el recurso natural, se debe complementar con la infraestructura necesaria adicionándole servicios que permitan ofrecer un producto turístico final. Para este estudio solo se ha tomado al municipio de Tepic en el que se investigaron 32 localidades y en todas ellas se encontró algún atractivo ya sea natural, histórico, cultural o religioso digno de ser rescatado y revalorado para ofrecerlo al turista.

Partiendo del sinnúmero de atractivos encontrados, se plantea la implementación de centros gastronómicos en lugares estratégicamente rodeados de sugestivos parajes que pueden ser disfrutados por los turistas visitantes, así como por los mismos tepicenses integrados como un producto único en donde además de deleitar el paladar con la exquisitez de la comida regional se podrá disfrutar a la vez de interesantes recorridos turísticos para diversos gustos entre los que se encuentran la aventura, la historia, el arte así como el misticismo buscando siempre conservar el entorno natural.

Con la implementación de los centros gastronómicos se busca ofrecer una opción alternativa sustentable ya que además de poder reactivar la economía de la localidad se generarán empleos para los mismos habitantes y se podrán ir estableciendo cadenas productivas entre ellos mismos.

Se considera que en la ciudad de Tepic se pueden visitar innumerables lugares históricos que pueden ser comercializados turísticamente, sólo les ha faltado rehacer la historia para que el visitante pueda vibrar al escuchar los relatos que en cada lugar se suscitó por mencionar un ejemplo se puede resaltar lo siguiente:

"Tepic, cuyo nombre procede del náhuatl "tetl", piedra y "pic" duro existía como Itatonazgo del reino de Xalisco antes de la llegada de los españoles encabezados por Francisco Cortés de San Buenaventura en 1525. En 1532 Nuño Beltrán de Guzmán funda la ciudad de Tepic dándole el nombre de Santiago de Compostela capital de Nueva Galicia. En 1540 Cristóbal de Oñate luego de quitar el poder a Beltrán de Guzmán decide trasladar Compostela al lugar que hoy ocupa a 30 kilómetros de Tepic.

La actual capital de Nayarit fue durante el siglo XVI el centro que controló el envío de tropas y armas para conquistar por tierra y mar el noroeste de la Nueva España. También la misión evangelizadora franciscana tuvo su punto de partida en esta región donde se fundó el convento de la Santa Cruz. En el siglo XVIII la ciudad de Tepic convertida en centro comercial de productos agrícolas y mineros es elevada a la categoría de subdelegación de la Intendencia de la Nueva Galicia. Hacia 1801 Tepic fue el principal objetivo de una de las primeras rebeliones contra la dominación española encabezada por el indio Mariano quien fue derrotado luego de encamizadas luchas.

El 20 de noviembre de 1810 el cura jalisciense José María Mercado aliado a las fuerzas insurgentes de Miguel Hidalgo demandó la rendición de Tepic. La obtuvo tres días después sin la menor lucha y decidió continuar hacia San Blas donde

peració traicionado y vencido. El 24 de julio de 1811 Tepic es elevado al rango de ciudad con los títulos de muy noble y muy leal concediéndole amplias facultades de autogobierno. En 1824 Tepic quedó adherido al estado de Jalisco como su séptimo cantón. Estuvo por muchos años bajo el poder de Manuel Lozada propiciando que el gobierno de Juárez lo declarara distrito militar. El 12 de diciembre de 1884 es convertido en territorio federal. En 1917, una vez promulgada la Constitución, el territorio de Tepic se eleva a la categoría de Estado Libre y Soberano de Nayarit siendo Tepic su capital y asiento de los poderes constitucionales." (Fortunecity, 2004)

La capital del estado cuenta con bellos monumentos históricos arquitectónicos como son: "La casa del museo regional de Nayarit considerada como un pequeño palacio, fue la casa habitación del hacendado Miguel de Lifán y de la Cueva." (López, 2000)

El palacio de gobierno del estado de Nayarit, es considerado "la máxima obra neoclásica de la ciudad por 1854 inició su edificación según el proyecto arquitectónico que presentaron el Tepiqueño José María Castañón y Lazzano e Ignacio Castro."(López, 2000)

"La iglesia parroquial convertida en Catedral el 23 de junio de 1891 data del año de 1750. El Templo y Convento de la Cruz de Zacate que fuera fundado por los Frailes Franciscanos en donde según refieren unos campesinos descubrieron una cruz de zacate en medio del campo, este hecho considerado como milagroso dio lugar a la edificación del inmueble en donde habitaron Fray Junipero Serra y el Padre Kino.

La Casa Feneón, El panteón Hidalgo, El Templo del Santuario, El Templo de San José y el del Sagrado Corazón, construcciones que datan de mediados a fines del siglo XIX. El Puente de Jauja y San Luis de Lozada de finales de siglo XIX." (Fortunecity,2004)

2.1.- ESTUDIO DEL MEDIO RURAL DEL MUNICIPIO DE TEPIC

2.1.1.- Delimitación del área de estudio

Retomando la información presentada en el objeto de estudio, se procede a mostrar las fichas fisio-socio-demográficas de las localidades de: Barranca de El Pichón, Barranca Blanca, La Fortuna y considerando la inclusión del poblado de Jumatán, dichas localidades se encuentran dentro del recorrido denominado "buscando el camino real". Por lo anterior se muestra el estado actual de las localidades que corresponden únicamente al recorrido en mención debido a que el mismo será tomado como piloto para hacer la evaluación de la inversión, haciendo hincapié que existe el estudio para el total de las localidades propuestas en todos de los recorridos, cabe puntualizar que el estudio del poblado de Jumatán también se anexa por la potencialidad turística con que cuenta.

2.1.2.- Fichas fisisocio-demográficas de las Localidades

Barranca El Pichón

Cuadro 1.- Ficha fisisocio-demográfica del poblado Barranca El Pichón.

NOMBRE DE LOCALIDAD.-	Barranca El Pichón
Longitud	104°57'35"
Latitud	21°32'44"
Altura S/N/M	780 Mts.
Vía de acceso	Se toma la autopista Tepic-Crucero de San Blas (cuota Mex-15), para tomar la desviación hacia Barranca El Pichón a la altura de la caseta de cobro llegando al poblado después de 7 km. de Tepic.
Punto de conflicto vial	Activo (Crucero al Pichón)
Señalización	Activa
Pavimentación y terracería	Pavimentado
DEMOGRAFÍA:	
Población total	227
Población masculina	114
Población femenina	113
Población mayor de edad	125
Población mayor de 12 años sin empleo	97
ALFABETISMO:	
Población mayor de 6 años que sabe leer y escribir	182
Población mayor de 6 años que NO sabe leer y escribir	21
Población que habla alguna lengua indígena y español	0
PRINCIPAL(ES) ACTIVIDAD(ES) ECONÓMICA(S):	Agrícola (jicama, jitomate) Ganadería (porcil)
PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS.-	Iglesia Cristo Rey Vista desde la parte alta del poblado
Tipo de turismo	Religioso
VIVIENDA :	
Num. Total de viviendas	48
Servicio de agua entubada	Activo*
Servicio de drenaje	Activo
Servicio de electricidad	Activo

Servicio de alumbrado público	
ESPARCIMIENTO DE LA POBLACIÓN	
Actividades culturales	
Parques y Jardines	Nulo
INSTALACIONES DE SALUD.-	Nulo
CONTAMINACIÓN:	
Contaminación sonora	Nulo
Contaminación visual	Nulo
Contaminación del aire	Nulo

- Significa que el poblado cuenta con el servicio, sin embargo no necesariamente significa que el 100% de las viviendas estén conectadas

Fuente: Investigación directa e INEGI.



Mapa carretero 1 - Tepic- Barranca El Pichón, México cuota 15.



Foto 1 (tomada por Camelo, 2005) - Iglesia de Barranca El Pichón.



Foto 2 (tomada por Camelo, 2004).- Panorámica de la iglesia de la Barranca El Pichón.

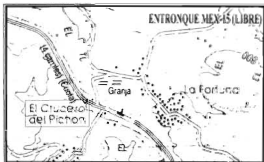
La Fortuna

Cuadro 2.- Ficha físico-socio-demográfica del poblado La Fortuna

NOMBRE DE LOCALIDAD.-	La Fortuna
Longitud	104°56'51"
Latitud	21°32'58"
Altura S.N.M	820 Mts.
Vía de acceso	Se toma la carretera Tepic-Cruceiro de San Blas (Libre Mex-15) en el Km. 5 Se toma la desviación para llegar al poblado transcurre 5 Km.
Punto de conflicto vial	Activo (desviación en curva)
Pavimentación y terracería	Pavimentado a la desviación, empedrado al poblado
DEMOGRAFIA:	
Población total	938
Población masculina	458
Población femenina	480
Población mayor de edad	501
Población mayor de 12 años sin empleo	329
ALFABETISMO:	
Población mayor de 6 años que sabe leer y escribir	713
Población mayor de 6 años que NO sabe leer y escribir	50
Población que habla alguna lengua indígena y español	8
PRINCIPAL(ES) ACTIVIDAD(ES) ECONÓMICA(S):	Agrícola
PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS.-	Casco de Ex-hacienda
Tipo de turismo	Histórico
VIVIENDA :	
Num. Total de viviendas	222
Servicio de agua entubada	Activo
Servicio de drenaje	Activo
Servicio de electricidad	Activo
Servicio de teléfono	Activo (9)
Servicio de alumbrado público	Semi-activo*
ESPARCIMIENTO DE LA POBLACIÓN	
Actividades culturales	
Actividades recreativas	
CONTAMINACIÓN:	
Contaminación sonora	Nulo
Contaminación visual	Semi-activo (poblado en general)
Contaminación del aire	Nulo

* Implica que parte del poblado cuenta con el servicio.

Fuente: Investigación directa e INEGI.



Mapa carretero 2 - Tepic-La Fortuna, México 15, cubta.



Foto 3 (tomada por Camelo, 2004). - Antiguo acueducto en las cercanías de el poblado La Fortuna.

Jumatán

Cuadro 4.- Ficha fisisocio-demográfica del poblado Jumatán.

NOMBRE DE LOCALIDAD.-	Jumatán
LOCALIZACIÓN :	
Longitud	105°01'55'
Latitud	21°38'37"
Altura S/N/M	380 Mts
Vía de acceso	Se toma la autopista Tepic-Cruceiro de San Blas (cuota Mex-15) para llegar a la desviación a Jumatán en el Km. 17.5. Llegando al poblado transcurridos 1.3 Km.
Punto de conflicto vial	Activo (desviación a Jumatán en curva)
Señalización	Activa
Pavimentación y terracería	Pavimentado a la desviación, empedrado al poblado
DEMOGRAFÍA:	
Población total	146
Población masculina	81
Población femenina	65
Población mayor de edad	78
Población mayor de 12 años sin empleo	54
ALFABETISMO:	
Población mayor de 6 años que sabe leer y escribir	99
Población mayor de 6 años que NO sabe leer y escribir	21
Población que habla alguna lengua indígena y español	0
PRINCIPAL(ES) ACTIVIDAD(ES) ECONÓMICA(S):	
PRINCIPALES ATRACTIVOS TURÍSTICOS.-	Caída del agua Planta hidroeléctrica Descenso escalonar
Tipo de turismo	Aventura, cultural
Atractivos potenciales	
VIVIENDA :	
Num. Total de viviendas	36
Servicio de agua entubada	Activo
Servicio de drenaje	Activo
Servicio de electricidad	Activo
Servicio de teléfono	Activo (2)
Servicio de alumbrado público	Semi-activo

ESPARCIMIENTO DE LA POBLACIÓN:	
Actividades culturales	
Actividades recreativas	
Parques y Jardines	
INSTALACIONES DE SALUD:	Nulo
CONTAMINACIÓN:	
Contaminación sonora	Nulo
Contaminación visual	Nulo
Contaminación del aire	Nulo

Fuente: Investigación directa e INEGI



Foto 4 (tomada por Camelo, 2004) - Represa de la hidroeléctrica de Jumatán.



Foto 5 (tomada por Camelo, 2003) - Peñasco en el descenso a la hidroeléctrica de Jumatán.

CAPÍTULO 3.- FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA DE RESTAURANTE RURAL UBICADA EN LA BARRANCA EL PICHÓN, PERTENECIENTE AL RECORRIDO "BUSCANDO EL CAMINO REAL"

3.1.- Marco General

Las políticas gubernamentales de la región son adecuadas para poder emprender el proyecto puesto que desde el año 2001 se han implementado políticas de apoyo a la micro y pequeña empresa donde el objetivo por parte del gobierno es la generación de empleo para los habitantes, en este sentido la empresa no tendría la mayor dificultad para poder crearse y generar empleos. En otro aspecto, la localidad considerada para el establecimiento contiene características adecuadas para poder generar empleo puesto que al no ser un mercado en el cual se deba tener una capacitación minuciosa para saber realizar las labores de la empresa, salvo en el caso de la cocina, se encontraría en condiciones para no tener mayores dificultades en la contratación de personal. Los aspectos administrativos pueden ser llevados directamente por los dueños los cuales contarán con el apoyo de un contador quien les llevará los aspectos contables y pagos de impuestos.

En términos generales los clientes potenciales se encuentran en la cabecera del municipio de Tepic, no podemos decir que exista una competencia formalmente establecida dado que no existen empresas con el concepto del centro gastronómico que se propone.

3.2.- Estudio de Mercado

Los objetivos del estudio de mercado son:

- Demostrar que existe una demanda insatisfecha en el mercado para la creación del centro gastronómico y las actividades turísticas que oferta
- Que es económicamente rentable.

3.2.1.- Segmentación de Mercado

El mercado que se tiene como objetivo atender es el de la ciudad capital del estado de Nayarit contemplado como segmento principal dado que cuenta con una población mayor a los 200,000 habitantes; la ciudad de Tepic se considera como el principal lugar de clientela debido a la cercanía con el lugar en el cual se contempla el establecimiento del centro gastronómico el mismo estará asentado en la Barranca El Pichón, el tema será abordado con mayor profundidad en el estudio técnico, la infraestructura carretera para arribar al lugar es adecuada para transitar con la comodidad pertinente, el riesgo en el tránsito es mínimo lo que facilita las condiciones para acercarse al lugar; así mismo se considera que el desinterés que pudiera existir para trasladarse al lugar será mínimo o nulo debido a que ambos poblados se encuentran prácticamente conurbados ayudando más al traslado para la visita al centro gastronómico.

Un mercado que se pretende atender derivado de que es un segmento que mantendrá fidelidad a la visita mensual al lugar será el mercado creyente de la Virgen de Guadalupe debido a que en el lugar se encuentra la Iglesia de la Barranca El Pichón la cual es visitada mensualmente por cientos de peregrinos que asisten al lugar debido a su afinidad religiosa y estando conjuntados en la cercanía del poblado se convierten en clientes potenciales y clientes fijos debido a que la visita al lugar será por su devoción y no exclusivamente al centro gastronómico lo cual potencia mayormente dicho segmento de mercado debido a

que el centro gastronómico tendrá competencia de sustitutos en alimentos, pero la Iglesia de la Barranca El Pichón que mensualmente la van a visitar no cuenta con una competencia sustituta ya que es la Iglesia que cuenta con la fe de los creyentes.

3.2.2 .- Definición del Producto

La implementación de un espacio que permita degustar alimentos que ayuden a resolver una necesidad básica, los cuales al llenar de nutrientes al cuerpo humano éste puede continuar con sus actividades cotidianas; desde hace siglos surgieron establecimientos especializados en la preparación y venta de alimentos a su consumidores, dichos espacios surgen como áreas informales de venta o con una infraestructura propia para la venta y consumo de los mismos, esto lugares gastronómicos son llamados restaurantes, menudearías, taquerías, cenaderías entre otros nombres que hacen referencia a un establecimiento que prepara y vende alimentos.

El concepto propuesto no dista de los conocidos en el desarrollo de la sociedad mexicana y específicamente nayarita, un espacio físico que cuente con infraestructura adecuada para la preparación de los alimentos el cual contempla un área para el consumo de los mismos, se propone que cuente con un estilo campestre rústico permitiendo observar y maravillarse con las magníficas y exóticas vistas panorámicas naturales de los alrededores, la dinámica no termina con el servicio de restaurantería, se contemplan recorridos a los paradisíacos lugares de las cercanías de la Barranca El Pichón, considerandose que se realicen en autobuses arreglados de manera acorde al entorno donde transitarán por los destinos considerados en el recorrido, en la ciudad de Tepic son conocidos con el nombre de Turibuses los cuales se encuentran en funcionamiento en la actualidad por parte del Ayuntamiento de Tepic; por los empleos que se pueden generar en los establecimientos gastronómicos, puede ser del interés del Ayuntamiento de Tepic el implementar traslados de la ciudad de

Tepic al centro gastronómico en estudio (previa solicitud por parte del inversionista) el cual después de estar el tiempo pertinente para que los ocupantes se deleiten el paladar realizará un recorrido por los atractivos de las cercanías eslabonando las actividades turísticas que se puedan generar.

En el recorrido en mención se contempla la visita a la ex hacienda de Barranca Blanca generando actividades de visita a los frondosos huertos de fruta lichí así como a su huertos de flores y fresas los cuales pueden ser vendidos a sus visitantes; otra visita, en el mismo recorrido, es a los arcos que antiguamente transportaban agua conocidos como acueductos, ubicados en las cercanías del poblado La Fortuna y en donde se contempla la venta de réplicas artesanales de dicho acueducto y donde se encuentren narradores sobre la historia y función que tenían la infraestructura, otra actividad contemplada es el paseo a caballo por las lomas de los alrededores de la Barranca de El Pichón, los cuales ofrecen fabulosas panorámicas, se establece que la renta de caballos sea por los lugareños, con las anteriores acciones se pretende alcanzar uno de los objetivos el cual es que la población de la región se integre a éste eslabonamiento generando la reactivación económica de la misma.

El concepto planteado anteriormente es semejante en las ocho propuestas de establecimientos de centros gastronómicos lo que permite observar que se pretende alcanzar la reactivación económica de microregiones del municipio de Tepic y conjuntado lo anterior se estará reactivando la economía de la zona rural municipio de Tepic, ello mediante la actividad turística y estableciendo como los principales actores de la prestación de los servicios a los visitantes a la población habitante de la región, aunado a ello la administración y funcionamiento del restaurante rural.

3.2.3.- Análisis de la oferta

En miramiento a la segmentación del mercado y la visita que se genera al lugar pretendido y considerando las capacidades de inversión del sector privado o de la comunidad propuesta se tiene proyectado generar una oferta para 60 plazas, con una rotación de seis veces, contemplando un horario de 8:00 a.m A 5:00 p.m ofreciendo el servicio de desayuno y comida.

De acuerdo a los datos anteriores se tiene:

60 plazas X 6 rotaciones = 360 servicios de restaurantería al día.

La tabla 3 muestra una proyección promedio de los servicios que pueden ser atendidos en el establecimiento gastronómico, a continuación se argumenta los datos:

Tabla 3.- Proyección promedio de los servicios.

PLAZAS	ROTACIONES	SERVICIOS / DÍA	SERVICIOS / MES	SERVICIOS / ANUAL
60	6	360	10,800	129,600

Fuente - Elaboración propia.

- El número de plaza.- Se encuentra determinado por la inversión que pretende realizar en dichos centros gastronómicos, aunado a que es una cantidad en la cual se contempla que no genera una capacidad instalada ociosa.
- El número de rotaciones.- Se toma de acuerdo a las rotaciones promedio que se pueden atender en un establecimiento con las características que se contemplan para el centro gastronómico.
- Los datos restantes son el resultado de la multiplicación por las plazas y las rotaciones por los días promedio del mes y año.

3.2.4.- Análisis de la demanda

En el presente estudio, es importante hacer la precisión de que dicha demanda estará en función de la segmentación del mercado presentado en capítulos anteriores. Retomamos que el mercado segmentado corresponde a la ciudad de Tepic y a los visitantes del templo de la Barranca El Pichón.

En el segmento de mercado Tepic, se contempla que el Ayuntamiento establecerá visitas al centro gastronómico mediante los Turibuses, estimando que le interese la reducción del desempleo de municipio, política emprendida por el ayuntamiento, teniendo apreciado que se harán tres recorridos diarios por los turibuses en mención y considerando que el promedio de plazas que contiene el transporte es de 40 espacios se contemplan 120 personas trasladadas en la temporada baja, se considera que en temporadas altas estimados en los periodos vacacionales principalmente en tiempo de Verano, Navideñas, Semana Santa con tiempos de cinco, tres, dos semanas respectivamente se implementen dos recorridos diarios extras para satisfacer la demanda. Lo anterior, se muestra en las tablas 4 y 5.

Tabla 4.- Estimación de comensales en temporadas altas.

ESTIMATIVA DE VISITAS EN TEMPORADAS ALTAS				
PERIODO VAGACIONAL	DÍAS CORRESPONDIENTES A LAS SEMANAS DE CADA PERIODO	RECORRIDOS EXTRAS POR DÍA	TOTAL RECORRIDOS EXTRAS	TOTAL DE PERSONAS TRASLADADAS
Verano	35	2	70	2,800
Navideñas	21	2	42	1,680
Semana Santa	14	2	28	1,120
			Total	5,600

Fuente - Elaboración propia.

Tabla 5 - Promedio de visitas en temporadas altas.

PROMEDIO MENSUAL Y ANUAL DE LAS TEMPORADAS ALTAS			
PERIODO VACACIONAL	NÚMERO DE VISTA POR PERIODO	PROMEDIO MENSUAL	PROMEDIO ANUAL
Verano	2,800	233	2,800
Navidades	1,680	140	1,680
Semana Santa	1,120	193	1,120
Total		566	5,600

Fuente - Elaboración propia.

En el mismo segmento de mercado se tiene la estimación que la visita promedio a los restaurantes de la ciudad es de 80 personas al día, lo cual proyecta que una vez conocido el lugar reciba la misma cantidad de clientes que se trasladen en sus propios medios al lugar en donde se localiza el centro gastronómico propuesto.

En el segmento de mercado religioso se cuenta con una visita promedio mensual de 500 peregrinos sin considerar el 12 de diciembre de cada año en donde se estima la visita de 100,000 (vicaría de Tepic, 2005) peregrinos; realizando la suma del total de los peregrinos (los de diciembre y el resto del año) arroja un promedio de visitas mensuales de 4,625. Sin embargo, para realizar los cálculos posteriores no se tomará en cuenta el mes de diciembre debido a que incrementaría considerablemente los cálculos y la capacidad instalada no permitiría atender al total de los peregrinos del día 12 de diciembre, un solo día al año que acumule una cantidad exorbitante de visitantes sin duda alguna será el día con mayores ventas debido a que se mantendrá abierto las 24 horas y tendrá. Por lo anterior, el procedimiento para proyectar la demanda de ese único día se llevará a cabo considerando las plazas del local y el número de rotaciones que puede haber en las 24 horas para el día 12 de diciembre de cada año, como se muestra en la tabla 5, en la tabla 6 se muestra el promedio total de las visitas al restaurante

Tabla 6 - Proyección de ventas de servicios para el 12 de Diciembre

PLAZAS	RÓTACIONES	SERVICIOS EL 12 DE DICIEMBRE
60	14	840

Fuente - Elaboración propia.

Tabla 7.- Promedio total de visitas

VISITAS	/ DIA VISITAS	/ MES VISITAS	/ AÑO
Segmento Tepic	200	6,000	72,000
Temporada alta		566	5,600
Segmento religioso		500	6,000
12 de diciembre		70	840
TOTAL	-----	7,136	84,440

Fuente.- Elaboración propia

3.2.5.- Proyecciones de la oferta y demanda de proyecto

Análisis oferta y demanda potencial

Para el cálculo de las proyecciones potenciales, no siendo aún la demanda del proyecto, de la oferta y la demanda se considera que:

En la oferta el restaurante se encuentre a su máxima capacidad durante las 9 horas de servicio que se mantendrá abierto, por lo anterior se cuenta con una oferta estimada de 129,600 servicios, como se muestra en la tabla 8.

Tabla 8 - Servicios proyectados

PLAZAS	ROTACIONES	SERVICIOS / DÍA	SERVICIOS / MES	SERVICIOS / ANUAL
60	6	360	10,800	129,600

Fuente - Elaboración propia.

La demanda potencial se realiza considerando que todas las personas que visitan la Barranca El Fichón son clientes potenciales y se buscarán los medios para hacer que se instalen en el centro gastronómico para degustar de sus platillos, por lo anterior la tabla 9 muestra la demanda potencial.

Tabla 9 - Demanda potencial de la propuesta.

	VISITAS / DÍA	VISITAS / MES	VISITAS / AÑO
Segmento Tepic	200	6,000	72,000
Temporada alta		568	5,600
Segmento religioso		500	6,000
12 de diciembre		70	840
TOTAL		7,138	84,440

Fuente - Elaboración propia.

Las tablas anteriores permiten observar que el centro gastronómico tendrá capacidad para poder atender al total de la proyección de la demanda potencial, la tabla 10 muestra la ocupación promedio con las proyecciones potenciales.

Tabla 10 - Ocupación promedio con la demanda potencial.

OCUPACIÓN PROMEDIO DEL CENTRO GASTRONÓMICO	
Mensual	$(7,138 / 10,800) \times 100 = 65.97 \%$
Anual	$(84,440 / 129,600) \times 100 = 65.16 \%$

Fuente - Elaboración propia con datos de tabla 9.

La tabla anterior muestra los porcentajes de ocupación promedio que tendrá el establecimiento lo que de acuerdo a la ocupación promedio de los establecimientos en la ciudad de Tepic es aceptable; el porcentaje que se maneja como promedio de desocupación que oscila en el 35% permite atender a las contingencias de demanda, cuando lleguen grupos numerosos podrán ser atendidos dado que se tendrá la infraestructura necesaria para atender a dicha cantidad de clientes.

Proyecciones de la demanda del proyecto

Se considera como población en estudio, la que habita en el municipio de Tepic, la probabilidad de que algunos de los miembros pertenecientes a la población de estudio sea encuestado es igual para todos ya que no se considera particularidades para implementar la encuesta por lo que es probabilística dentro del segmento de la población de estudio, de la misma manera se considera la población de edad mayor a los 20 años, debido a que los hábitos de consumo antes de los 20 no es en restaurantes campestres, lo anterior generalizando; en el aspecto de tamaño de la muestra se utilizó la fórmula:

$$n = \frac{4(P)(Q)(N)}{S^2(N-1) + 4(P)(Q)}$$

Donde:

n= Tamaño de la muestra

P= Probabilidad de que ocurra el evento (50%)

Q= Probabilidad de que no ocurra el evento (50%)

S²= Error permitido (5%)

N= población total de estudio: 108,024 (cuaderno estadístico de Tepic, 2001)

* Fórmula utilizada por profesores del CUCEA de la U de G

$$n = \frac{4(50)(50)(106,024)}{5(106,023) + 4(50)(50)} = \frac{106024000}{540115} = 1962.98$$

Sin embargo por no contar con el requerimiento de personal para encuestar e interpretar a dicha cantidad de encuestados, y considerando que el estudio se encuentra en un fase de proyecto exploratorio se plantea que un número menor de encuestado permite hacer las estimaciones necesarias para el presente estudio.

La proyección del proyecto se establece mediante un escenario para el cual se realiza una estimación de que influencia tendrá dicho evento para la determinación de la demanda del centro gastronómico y tomar dicha demanda como demanda del proyecto; para la estimación anteriormente mencionada se toma como referencia el antecedente histórico de las crisis mexicanas la cual indica que en dicho momento se ven afectados los diferentes establecimientos con el giro de restaurantes, la proyección que se estima con base a un escenario en el cual "se tenga una inflación inesperada del 15%" la interrogante y única pregunta elaborada a una muestra de 200 personas fue:

"Si usted tuviera el hábito de salir a comer a un restaurante una vez a la semana donde su gasto promedio de \$120 aumentara a \$138 por salida debido a una inflación inesperada del 15%"

¿seguiría asistiendo con la misma frecuencia o definitivamente dejaría de comer fuera de casa?"

Los resultados fueron:

- El 36% seguirían asistiendo
- 34% asistirían una vez cada dos semanas
- 16% dejarían de asistir mientras se homologa el sueldo
- 8% dejarían de asistir y
- 6% otra respuesta

(Ver anexo 7)

Del resultado anterior, los datos que se trabajan para la obtención de la demanda del proyecto son:

- El 34% asistiría una vez cada dos semanas lo que indica que el 34% se manejaría como una disminución de la demanda no dejando de asistir de lo que se obtiene que la disminución sería en un 50% del 34%, por lo que se maneja para el estudio de la demanda del proyecto un 17% de la disminución de la demanda potencial.
- Para el 16% que dejaría de asistir mientras se homologa el sueldo el antecedente histórico sobre la época de la inflación en México en la década de 1980 indica que la respuesta para homologar el sueldo se estimaba en dos etapas, los incrementos salariales anuales y los incrementos que existían durante el año especificados entre cada dos o tres meses. De lo anterior se determina que si no asisten durante tres meses representa un total de 12 semanas sin asistir, de un total de 48 semanas del año se obtiene que $12 / 48 \times 100 = 25\%$ de reducción de la demanda del 16% estudiado, por lo anterior se determina la proyección del proyecto del 16% es de 4%.
- El 8% que dejaría de asistir se tomará dicho porcentaje para la proyección del proyecto.
- El 6% no se tomará en consideración dado que no se especificó.

De las estimaciones anteriores se tiene:

Proyección de demanda del proyecto = 17% + 4% + 8% = 29%

Con los datos anteriores se construye las proyecciones de la demanda del proyecto como se presenta en la tabla 11.

Tabla 11.- Proyección de la demanda del proyecto.

VISITAS	/ MES VISITAS	/ AÑO	DEMANDA DEL PROYECTO
Segmento Tepic	6,000	72,000	51,120
Temporada alta	566	5,600	3,976
Segmento religioso	500	6,000	4,260
12 de diciembre	70	840	587
TOTAL	7,136	84,440	59,953

Fuente.- Elaboración propia con datos de la encuesta.

La tabla 12 muestra la ocupación promedio con la demanda del proyecto sobre el centro gastronómico.

Tabla 12.- Ocupación promedio con la demanda del proyecto.

Anual	$(59,953 / 129,600) \times 100 = 46.27 \%$
--------------	--

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 11.

3.2.6.- Análisis de precios

De las diferentes estrategias para fijar precios se escogió la fijación de precio de competencia (Baca Urbina, 2003) la cual indica que se estará fijando de acuerdo a los precios promedios que tienen los platillos en los restaurantes que cuentan con el concepto semejante al que se pretende implementar en el centro gastronómico; para lo anterior se analizan los precios de cinco establecimientos con las características antes mencionadas los cuales son: El Chico, Casa Mañana, El Diamante, El Cardilejas, Casas Reales estando ubicados en el municipio de Tepic, únicamente el caso del restaurante Casa Mañana se localiza en las costas de San Blas, el motivo por el cual se toma dicha muestra es para no perder de vista los precios de los establecimientos que se encuentran en el exterior del territorio del municipio de Tepic en el año 2005. Del estudio anterior, se obtienen los precios promedios de: Platillo, postre, ensalada, refresco, jugos, cerveza y bebidas; la tabla 13 muestra los precios promedios obtenidos.

Tabla 13.- Precios promedios de la competencia.

PRECIOS PROMEDIO DE LA COMPETENCIA	
Concepto	Precio Promedio
Platillo (guiso, arroz y frijoles)	\$30
Ensalada	\$20
Postre	\$25
Refresco	\$11
Jugos de naranja y zanahoria	\$15
Cerveza (bote, y 1/2)	\$15
Bebida (licor)	\$55

Fuente - Restaurantes: Chic's, Casa Mañana, El Diamante, El Cardilejas, Casas Reales.

De los precios obtenidos del estudio anterior se procede a realizar la propuesta de precios de introducción del centro gastronómico los cuales se muestran en la tabla 14.

Tabla 14.- Precios de introducción.

PRECIOS DE INTRODUCCIÓN	
Concepto	Precio Promedio
Plato (pavo, arroz y frijoles)	\$75
Ensalada	\$45
Postre	\$17
Refresco	\$10
Jugos de naranja y zanahoria	\$12
Cerveza (bote, y 1/2)	\$13
Bebida (licor)	\$50

Fuente - Elaboración propia con datos de la tabla 13.

La estrategia para fijar los precios de introducción al mercado se establece con una disminución del cinco al 10% de los precios promedios enlistados anteriormente, dicha estrategia pretende hacer que el centro gastronómico maneje precios más bajos que la competencia y hacer atractiva la visita al establecimiento por parte del mercado potencial.

Los precios de introducción tendrán vigencias de 12 meses tiempo estimado para que el establecimiento realice un sólido proceso de introducción al mercado, durante el periodo establecido los precios tendrán incrementos bimestrales conforme a los indicadores de incremento de la inflación mexicana la cual se estima que se mantendrá con una inflación del 6% anualizada (Banco de México, 2004). Posterior a los 12 meses, que se estima para tener la introducción al mercado, los precios tenderán a homologarse con los precios promedios de la competencia.

3.2.7.- Estudio de publicidad

En el desarrollo del punto de publicidad del servicio se pretende realizar de diferentes maneras conforme a los clientes que se van a atender, en dicho sentido se tienen las siguientes opciones:

- Establecer spot mediante la señal de radio dándoles a conocer el servicio que se brinda, la estación de radio que se escogió para tal efecto fue la "Grupo Radio Konka" encontrándose ubicada en la ciudad de Tepic y tiene una cobertura total del municipio, por un periodo de seis meses.

- Se establece la expedición de folletos en los principales centro de concentración humana por mencionar algunos. Universidades, centros comerciales, estadios de eventos deportivos, entre otros; la duración de dicha actividad será durante seis meses con frecuencia semanal.

- Hacer del conocimiento del mercado segmentado la estrategia de promoción la cual será el día de la semana con menor venta, la promoción será en hacer un 15 % de descuento.

- Via ayuntamiento de Tepic mediante los turbuses establecer los horarios de salida para el recorrido y difundirlo mediante los medios antes mencionados.

- Sacar spot por televisión en el cual se muestren las bellezas de las cuales se pueden disfrutar así como de las actividades turísticas que se pueden llevar a cabo, la televisora propuesta es el Canal Dos de Tepic a las horas del noticiero local, lo anterior durante los primeros tres meses.

3.3.- ESTUDIO TÉCNICO

3.3.1.- Macrolocalización

El estado de Nayarit se establece como el punto en el cual se implementará el funcionamiento de la propuesta para el centro gastronómico, dicha entidad se localiza al occidente de la República Mexicana, limita al norte con Durango y Sinaloa, al este y sur con Zacatecas y Jalisco y al oeste con el Océano Pacífico.



Mapa I (Enciclopedia Savana, 2003) Macrolocalización de Nayarit

Geografía Física

“El territorio del estado es recorrido por la Sierra Madre Occidental, la sierras de Palomas y Yesca, en el sur las sierras de Pajaritos, Zapotlán y la de Vallejo que se localiza cerca del litoral; al oeste está la Sierra de San Juan y el cerro del mismo nombre. Se encuentra una extensa zona volcánica en el sureste del estado. En el litoral del estado se encuentran las lagunas de Teacapan, Agua Brava y Mexcaltlán y el estero de Camichín; la bahía de San Blas y Jaltemba; las Islas Marías, las Islas Marietas y la Isla Isabel.

El sistema hidrológico está formado por el río de San Pedro, el Lerma-Chapala-Santiago, el Huicicila y Ameca. El clima del estado es muy variado debido a su relieve: en la llanura costera del Pacífico es cálido subhúmedo, en las laderas bajas de las sierras es semicálido y en las partes altas de la Sierra Madre Occidental es templado subhúmedo." (Enciclopedia digital, 2003)

Economía

"Los principales productos agrícolas y frutícolas de la entidad son: tabaco, frijol, maíz, azúcar, arroz, sorgo, melón, sandía, piña, aguacate, café, plátano y mango. Las especies de ganado que se crían son bovino y porcino. La actividad pesquera se realiza en los municipios de San Blas, Rosamorada, Tecuala y Santiago Ixcuintla donde se obtiene camarón, ostión y mojarra tilapia. La industria extractiva se encuentra en Acaponeta y Huajicori donde se explotan yacimientos de plata y cobre; la industria de transformación es beneficiadora de tabaco y elaboración de cigarros en Tepic, Acaponeta, Tuxpan y Compostela; maquinaria, guanos y fertilizantes en Tepic; ingenios azucareros en el Molino en Tepic, Puga en Francisco I. Madero; aceites y jabones en Compostela, empacadora de mariscos en Santiago Ixcuintla, beneficiadora de café en San Blas y Bellavista, así como alimentos, cuero, calzado y prendas de vestir en otros municipios. La actividad del sector terciario está muy ligada a la producción y comercialización del tabaco y la producción e industrialización de la caña de azúcar." (Enciclopedia digital, 2003)

Entre las zonas turísticas destacan: la playas de Compostela y Bahía Banderas donde se encuentra una infraestructura hotelera y de comunicación; sobresalen las playas de Novilleros que es considerada la más grande del país; las playas del Rey, el Borrego, Islitas y la bahía de Metanchen; las lagunas de Santa María del Oro y San Pedro Lagunillas. De Tepic entroncan carreteras a Puerto Vallarta, Guadalajara, Mazatlán, Santa Cruz de Miramar y Francisco I. Madero.



Foto 6 (tomada por Camelo, 2005).- Panorámica de la iglesia de Barranca El Pichón.



Foto 7 (Tomada por Camelo, 2005).- Iglesia de Barranca El Pichón.

La Barranca El Pichón se encuentra ubicado en el estado de Nayarit, tiene una altitud de 780 msnm. con clima templado y lluvias en verano, se encuentra ubicado a 7 km. de la ciudad de Tepic, cuenta con una población de 227 habitantes (INEGI, 2005) , poblado pintoresco donde predomina hábitos y costumbre pueblerinos, rodeado de árboles y agua abundante, cuenta con un balneario ubicado al sur de la entrada del poblado y teniendo como uno de sus principales atractivos la iglesia de El Pichón, la cual recibe la visita de cientos de peregrinos durante los fines de semana y los días 12 de cada mes y rodeándose de miles de peregrinos el día 12 de diciembre de cada año, la barranca de El Pichón cuenta con una actividad económica de siembra de hortalizas, flores y jicama como un cultivo tradicional. Barranca el Pichón tiene en sus cercanías a los poblados de Barranca Blanca y La Fortuna, a 800 mtrs. del poblado pasa la autopista Tepic – cruce de San Blas (cuota mex-15).



Mapa carretero numerado. - Tepic-Barranca El Pichón, cuota México 15.

3.3.3.- Determinación de la capacidad instalada

Un primer factor que se debe considerar para tomar las decisiones sobre la capacidad de la empresa debe de ser la demanda potencial insatisfecha (DPI) del mercado segmentado, el cual, se trabajará sobre un horizonte de tiempo de cinco años, y en donde para poder observar el comportamiento del sector comercio y servicio y ver si se encuentra en crecimiento o contracción se realiza un estudio llamado Shift-Share, el cual se presenta a continuación.

El análisis Shift-Share permite observar el comportamiento de un sector, subsector o rama de la actividad económica del municipio, estado o Nación, el analista decide el área de estudio. El análisis del comportamiento del sector, subsector o rama de la actividad económica se realiza con base al comportamiento de la tasa de empleo o bien mediante el indicador del producto interno bruto (PIB), para el presente caso se ha utilizado la tasa de empleo, considerando que la misma puede ofrecer un índice adecuado para observar el comportamiento del sector en estudio; para proceder al análisis las tablas 15 y 16 muestran información con respecto al empleo en los sectores comercio y servicio respectivamente, para el periodo de 1999 al 2004.

Datos:

Tabla 16 - Empleo en el sector comercio 1999- 2004.

PERIODO	EMPLEO ESTATAL SECTOR COMERCIO	EMPLEO TOTAL EN NAYARIT	EMPLEO EN EL MUNICIPIO DE TEPIC EN EL SECTOR COMERCIO
Personal ocupado en el año de 1999	39,643	318,637	15,922
Personal ocupado en el año del 2004	51,294	456,066	20,710

Fuente: Censo Económico, INEGI

Tabla 17 - Empleo en el sector servicio 1999- 2004.

PERIODO	EMPLEO ESTATAL SECTOR SERVICIO DE RESTAURANTES Y HOTELES	EMPLEO TOTAL EN NAYARIT	EMPLEO EN EL MUNICIPIO DE TEPIC EN EL SECTOR SERVICIO RESTAURANTES Y HOTELES
Personal ocupado 1999	33,779*	318,837	4,257
Personal ocupado 2004	34,503*	406,069	5,028

Fuente: Censo Económico, INEGI; *Encuesta nacional de empleo, INEGI

Variables utilizadas en las formulas:

E= volumen de empleo

i= subíndice del sector que se trate

j= subíndice de la unidad espacial

0= fecha inicial del periodo

t= fecha final del periodo

AJ.- Efecto proporcional

El efecto proporcional permite observar la propensión del comportamiento del crecimiento o decrecimiento del sector, subsector o rama de la actividad económica. Teniendo la siguiente expresión matemática:

$$Sp = \sum_j \left[\frac{E_{jt}}{E_{j0}} + \frac{E_{jt}}{E_{j0}} \right] E_{j0}$$

Donde:

E_a y E_{a0} = el empleo o producción total existente en el sector i en los años extremos considerados.

E_i y E_{i0} = los valores de empleo o producción total en idénticas fechas.

E_{j0} = el empleo o producción correspondiente al sector i en la ciudad o provincia j en el año de comienzo.

----->

$$Sp = \sum_i \left[\frac{E_a + E_i}{E_{a0} + E_{i0}} \right] E_{j0}$$

$$Sp, \text{ sector comercio} = \sum_i \left[\frac{51,254 + 406,069}{39,643 + 318,837} \right] 13,923$$

SP, sector comercio 40,863.54

$$Sp \text{ sector restaurantes y hoteles} = \sum_i \left[\frac{E_a + E_i}{E_{a0} + E_{i0}} \right] E_{j0}$$

$$Sp, \text{ sector restaurantes y hoteles} = \sum_i \left[\frac{34,503 + 406,069}{33,779 + 318,837} \right] 4,257$$

Sp, sector restaurantes y hoteles = 9,770.31

El efecto proporcional ofrece el resultado positivo, de acuerdo a los datos analizados, por lo que indica que existe la propensión de que el sector comercio y el sector restaurantes y hoteles del municipio de Tepic pueda tener un crecimiento positivo.

Bj - Efecto diferencial

El efecto diferencial permite observar el comportamiento de la variable estudiada del sector, subsector o rama de la actividad económica. La expresión matemática se muestra a continuación:

$$Sd = \sum_i \left[E_{it} - \left(\frac{E_{it}}{E_{i0}} \right) E_{i0} \right]$$

Donde:

E_{it} y E_{i0} = el empleo o producción total existente en el sector i en los años extremos considerados.

E_i y E_{i0} = los valores de empleo o producción total en idénticas fechas.

E_{i0} = el empleo o producción correspondiente al sector i en la ciudad o provincia j en el año de comienzo.

$$Sd = \sum_i \left[E_{it} - \left(\frac{E_{it}}{E_{i0}} \right) E_{i0} \right]$$

$$Sd, \text{ Sector comercio} = \sum_i \left[20,710 - \left(\frac{51,254}{39,643} \right) 13,922 \right]$$

$$Sd, \text{ Sector comercio} = 124.62$$

$$S_d, \text{ Sector restaurantes y hoteles} = \sum_7 \left[5,028 - \left(\frac{34,503}{33,779} \right) 4,257 \right]$$

$$S_d, \text{ Sector restaurantes y hoteles} = 679.75$$

Al introducir la información recabada en la fórmula del efecto diferencial se obtiene un resultado positivo lo que indica en el municipio de Tepic el sector comercio y el sector restaurantes y hoteles tuvieron crecimiento positivo (con respecto los empleos generados en el estado en los sectores analizados), mostrando entonces que dichos sectores en Tepic se posiciona a la alza en el periodo analizado.

Ci.- Efecto Neto:

El efecto neto permite estimar si existen las ventajas generales de la variable estudiada del sector, subsector o rama de la actividad económica, sobre las condiciones generales de la región estudiada. La expresión matemática se muestra a continuación:

$$S_n = S_p + S_d$$

$$S_n, \text{ Sector comercio} = 40,863.54 + 124.62$$

$$S_n, \text{ Sector comercio} = 40,988.16$$

$$S_n, \text{ Sector restaurantes y hoteles} = 9,770.31 + 679.75 = 1,045.06$$

El resultado del efecto neto ofrece un valor positivo, lo que indica ventajas generales del territorio de Tepic para la evolución positiva de los sectores comercio y el sector restaurantes y hoteles en el futuro.

Por los resultados anteriores, se observa que el sector comercio y el sector restaurantes y hoteles ofrecen condiciones para el crecimiento de dichas actividades, por lo que se procede a realizar las proyecciones para la propuesta del presente documento en la tabla 17.

Tabla 17 - Proyecciones de crecimiento de la propuesta

AÑO	DEMANDA POTENCIAL INSATISFECHA (OPTIMISTA), SERVICIOS AL AÑO	INCREMENTO ANUAL CON BASE EN EL AÑO 1	DEMANDA POTENCIAL INSATISFECHA DEL PROYECTO, SERVICIOS AL AÑO	INCREMENTO ANUAL CON BASE EN EL AÑO 1
1	84,440	----	59,953	----
2	97,106	15%	64,150	7%
3	101,328	20%	65,949	10%
4	105,550	25%	67,747	13%
5	109,772	30%	70,145	17%

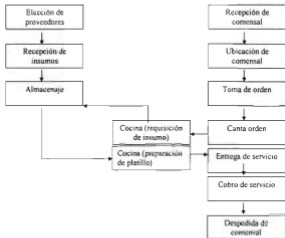
Fuente.- Elaboración propia con las expectativas de crecimiento de la empresa y condiciones analizadas en el Shit-Share

La determinación de crecimiento optimista y la proyección de crecimiento del proyecto se establecen con base a la demanda potencial insatisfecha del segmento de mercado, cabe mencionar que el crecimiento del proyecto se encuentra con porcentajes bajos lo cual permitirá observar si con un crecimiento mínimo de la demanda del establecimiento será rentable o no sea conveniente la inversión.

3.3.4.- Descripción del Proceso de Servicio

Teniendo como fuente a la Unidad Académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Nayarit, se describe el proceso de un establecimiento con el giro y tamaño del centro gastronómico propuesto de la forma en que lo muestra el diagrama 1:

Diagrama 1.- Flujo de servicio que se requiere en la atención a un comensal en un restaurante con características semejantes a la propuesta.



Fuente: Unidad Académica de Turismo (Prof. Ma. Francisca Pita Méndez)

- Elección de proveedores.- Se determina en base a un estudio, la calidad de los insumos, precio y el servicio de los diferentes proveedores que se encuentran en el mercado, posteriormente se hacen los acuerdos pertinentes con el o los proveedores seleccionados, recibiendo los insumos y servicio con las características determinadas.
- Recepción de insumos.- Recepción y chequeo de la materia prima la cual debe de contar con características de frescura, higiene, empackado y consistencia adecuada en el caso de los alimentos, vista y cubrir con las especificaciones técnicas en el caso de los demás insumos.
- Almacén.- Acomodar en el cuarto almacén de acuerdo al orden establecido los insumos recibidos previamente.
- Recepción de comensal.- Tener el primer acercamiento y atención al comensal, persona que se interesa en llegar a consumir al establecimiento gastronómico.
- Ubicación del comensal.- Preguntar y observar cuales son los lugares disponibles en el establecimiento para proseguir a ofrecer al comensal una plaza que sea de su agrado.
- Toma de orden.- Atender al comensal por parte del mesero ofreciéndole la carta menú, la especialidad del centro gastronómico y proceder a anotar las preferencias gastronómicas del comensal.
- Carta orden.- Recibir la orden de platillo(s) que el mesero le hace llegar solicitándola a la cocina.

- Cocina (requisición de insumos) - Recibida la orden de platillo, proceder a solicitar al almacén los insumos requeridos para la preparación del platillo(s) solicitados por el comensal en atención.

- Cocina (preparación de platillo) - Recibidos los insumos necesarios para la preparación del platillo, se inicia la preparación del (los) platillo(s) solicitados previamente.

- Entrega de servicio.- El carta orden hace del conocimiento del mesero que el platillo(s) solicitado(s) por el comensal que se encuentra ubicado en la mesa determinada se encuentra preparado para su entregar el platillo(s) a la mesa correcta.

- Cobro de Servicio.- Teniendo la atención hacia el comensal se observa al mismo para atender la orden de solicitud de la cuenta o la solicitud de otro requerimiento gastronómico.

- Despedida del comensal.- Ofrece de manera amable las gracias por su preferencia, dejando patente que será bienvenido en próximas ocasiones que desee visitar el establecimiento.

3.3.5.- Disponibilidad de Materia Prima

No se observan dificultades para poder obtener los insumos necesarios para el funcionamiento del establecimiento debido a la ubicación que se propone encontrándose en las cercanías de la ciudad capital del estado en donde se encuentran establecidos diferentes y variados centros de expendios de los insumos requeridos por el centro gastronómico los cuales cuentan con el servicio de entrega a domicilio, algunos establecimientos en los cuales se pueden proveer los insumos necesarios se presentan en la tabla 18

Tabla 18 - Proveedores potenciales.

PROVEEDOR	DOMICILIO	CIUDAD	TELEFONO
Comercializadora Kora S.A de C.V	Independencia # 245 C.P 63000	Tepic, Nay.	2135022 2135916 2136944
Comercial Bobadilla	Hidalgo # 204 ote. C.P 63000	Tepic, Nay.	2124133
Casa Ley S.A de C.V	Nayarabastos local 12 y 13 C.P 63000	Tepic, Nay.	2115071 2115072
Abarrotes populares S.A de C.V	Guerrero # 85 ote. C.P 63000	Tepic, Nay.	2123553
Comercializadora e importadora Sonorense S.A de C.V	Aguamiya # 128 C.P 63173	Tepic, Nay	2116091 2116590
Abarrotes Azuayo de Occidente S.A de C.V	Loma de Huanacacila sin C.P 63037	Tepic, Nay	2120989 2168202 2168203
Mercado de abastos	Ejido esq. con Pedriza, Col. Santa Teresa	Tepic, Nay	varios

Fuente - Directa/Comercializadora Kora, Comercial Bobadilla, Casa Ley, Abarrotes Populares, Comercializadora e Importadora Sonorense, Abarrotes Azuayo de Occidente, Mercado de Abastos)

Una fuente de insumos no mencionada anteriormente es la compra directa a los productores debido a que la ubicación del establecimiento cuenta con una cercanía con los mismos, las hortalizas pueden ser compradas en las inmediaciones de Barranca Blanca y La Fortuna poblaciones con características por cultivar hortalizas y recientemente fresa.

3.3.6.- Selección de Maquinaria

Dentro del equipo necesario que se presenta en la tabla 19 cabe hacer mención que las características de los equipos señalados son de uso industrial, indicando que las especificaciones técnicas son distintas a las de los equipos domésticos.

Tabla 19.- Equipo industrial requerido

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	EQUIPO NECESARIO
Cocinar	Requerimiento para poder generar calor y cocinar los alimentos solicitados	Estufa
Cocinar	Utilizada para poder mantener en temperatura adecuada los alimentos elaborados y realizar los asados de los alimentos solicitados	Panocha para cocinar
Enfriar	Mantener a temperatura adecuada los alimentos perecederos a temperaturas frescas	Refrigerador
Cocinar	Elaborar los alimentos que requieran ser fritos para su elaboración	Fritadora
Cocinar	Mantener café hecho y a temperatura adecuada para los comensales que así lo soliciten	Cafetera
Extracción de humo	Extraer el humo que se genera en el proceso de elaboración de los alimentos	Campana
Elaboración de jugo	Extraer el jugo de la fruta solicitada	Extractor de jugo
Cocinar	Realizar los licuados necesarios para poder elaborar los platillos solicitados	Licuadora
Cocinar	Hacer las combinaciones y batidos adecuados para la elaboración de los platillos solicitados	Batidora
Cocinar	Realizar el horneado adecuado de los platillos que así lo requieran	Horno
Elaboración de chocolate	Hacer la combinación adecuada de ingredientes para la elaboración de chocolates y licuados	Chocomiera
Generar calor	Generar el calor necesario en los equipos que requieren de un combustible para poder realizar las actividades del establecimiento	Tanque estacionario de gas
Transportar	Transportar los consumibles o equipos necesarios que requieran ser movidos	Camioneta pick-up Nissan
Atender	Contar con el equipo necesario que permita dar una atención adecuada al comensal o cliente	-- Sillas
Atender	Contar con el equipo necesario que permita dar una atención adecuada al comensal o cliente	Mesas

Fuente: - Elaboración propia con base a requerimientos para restaurante.

3.3.7.- Mano de Obra Necesaria

A continuación se describen estimaciones de la mano de obra mínima que se requiere para realizar las actividades cotidianas en el funcionamiento del establecimiento gastronómico propuesto cumpliendo con los objetivos de la empresa. Para tal efecto se muestra la tabla 20.

Tabla 20 - Mano de obra requerida

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA DE ACTIVIDAD	M. DE O. NECESARIA (persona)
Administración	Llevar la administración de los recursos del establecimiento	Diana	1
Contabilidad	Llevar los aspectos financieros, fiscales y contables del establecimiento	Diana	1
Auxiliar contable	Apoyar en las actividades del contador	Diana	1
Recepción y almacenaje de insumos	Estar al tanto de las cantidades de los insumos que se requieren así como de su recepción y acomodo	Diana	1
Recepción y despedida de comensal	Atender en el primer acercamiento a los comensales	Diana	1
Mesero y acomodo de sillas y mesas	Atender a los comensales que asisten al establecimiento	Diana	4
Cocinar	Realizar la elaboración de los alimentos solicitados	Diana	4
Cobro	Llevar las cuentas de las diferentes mesas	Diana	1
Transporte de insumos y/o equipos	Transportar los insumos o equipos necesarios para el funcionamiento del establecimiento	Diana	1
Velar	Estar al tanto de las condiciones del local durante la hora de cierre del establecimiento	Diana	1
TOTAL			16 PERSONAS

Fuente - Elaboración propia con base a necesidades para el tamaño propuesto de restaurante

3.3.8.- Determinación de las Áreas de Trabajo y Distribución de la Planta

Para realizar la elaboración y las estimaciones sobre el presente punto, se contrato a la empresa "Desarrollo Cíviles S.A de C.V" la cual asistiendo al lugar propuesto para la implementación del centro gastronómico elaboró una propuesta determinando la áreas necesarias para la operación de la empresa y la atención a los comensales y clientes que asistan a la misma, anexando a la propuesta presentada la distribución adecuadas de las áreas, como lo resume la tabla 21.

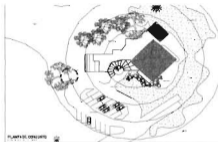
Tabla 21.- Resumen de las necesidad de infraestructura de la propuesta

AREA	DESCRIPCIÓN
Área terracería	Camino rústico que permite acceder al establecimiento en vehículo y estacionar los mismos
Andadores	Parte de la infraestructura del establecimiento por el cual transitan los comensales o clientes al establecimiento, de la misma forma pueden servir como un área de distracción observando las hermosas vistas
Área verde	Espacio que circunvecina al establecimiento gastronómico ofreciendo y generando un ambiente cálido y de tranquilidad en los asistentes
Área pergolada	Lugar en donde se podrán establecer algunas plazas para que se disfrute la estancia de los comensales y clientes
Área cubierta de palapa (almacén, cocina, comedor, oficinas, sanitarios)	Parte de la infraestructura bajo la cual se atenderá a los comensales y se edificará el ambiente de servicio, anexo se encontrará el espacio para la cocina y el almacén de los insumos alimenticios

Fuente.- Proyectos cíviles S.A de C.V.



Gráfica Arquitectónica 1 - Plano arquitectónico observado desde el ángulo alto de la propuesta.



Gráfica Arquitectónica 2 - Plano arquitectónico observado desde el ángulo alto proyectando los espacios que serán cubiertos por techo.



Gráfica Arquitectónica 3.- Plano arquitectónico observado desde un ángulo horizontal- frontal del establecimiento.

3.3.9.- Aspectos Legales

3.3.9.1.- Aspectos Normativos de Higiene

“La Normalización es el proceso mediante el cual se regulan las actividades desempeñadas por los sectores tanto privado como público en materia de salud, ambiente en general, comercial, industrial y laboral estableciendo reglas, directrices, especificaciones, atributos, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio. Esta actividad se realiza a través de la expedición de las normas que pueden ser de tres tipos principalmente:

a.- Las Normas Oficiales Mexicanas (NOM's) que son las regulaciones técnicas de observancia obligatoria expedidas por las dependencias competentes conforme a las finalidades establecidas en el artículo 40 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y las cuales están encaminadas a regular los productos, procesos o servicios cuando éstos puedan constituir un riesgo latente tanto para la seguridad o la salud de las personas, animales y vegetales así como al ambiente en general.

b.- Las Normas Mexicanas (NMX's) que son las elaboradas por un organismo nacional de normalización o la Secretaría de Economía en términos de lo dispuesto por el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y tienen como finalidad establecer los requisitos mínimos de calidad de los productos y servicios de que se trate con el objeto de brindar protección y orientación a los consumidores. Su aplicación es voluntaria con excepción de los siguientes casos: 1) Cuando los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conformes con las mismas, 2) Cuando en una NOM se requiera la observancia de una NMX para fines determinados, y

c.- Las que elaboran las entidades de la administración pública para aplicarlas a los bienes o servicios que adquieren, arriendan o contratan cuando las normas mexicanas o internacionales no cubran los requerimientos de las mismas o sus

especificaciones resulten obsoletas o inaplicables que se denominan normas de referencia.

Toda empresa que se quiera crear ya sea que venda un producto u ofrezca un servicio tiene que cumplir con ciertos lineamientos que le facilitarán un mayor posicionamiento y más seguro en el mercado así como un incremento en la calidad del bien o servicio de que se trate. Las normas en esencia constituyen un conjunto de prácticas que deben investigarse con el objeto de saber cuáles son todas aquéllas que deben observarse en el giro que se propone desempeñarse. Es altamente recomendable informarse con mayor detalle al respecto pues periódicamente surgen nuevas prácticas que tanto los prestadores de servicios como los productores deben cumplir en especial para competir eficientemente en el mercado.

Existen normas específicas para cada giro determinado, en la tabla 22 se muestran algunos ejemplos de normas aplicables al giro:

Tabla 22.- Normas Oficiales Mexicanas aplicables al giro.

Nombre	Número	Fecha	Descripción Contenido General
Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios	1,4 y 6 SSP	S/F	Del manejo y manipulación de alimentos De la sanidad de utensilios y equipo Almacenamiento de materia prima y producto terminado Sanidad del transporte Sanidad del personal Agua y helos
Reglamento de la Ley de Trabajo y Previsión Social	016-STPS-1993	S/F	Disposiciones generales
Ventilación		1993	Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo referente a ventilación
Seguridad de maquinaria y equipo	004-STPS-1993	1993	Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria, equipos accesorios en los centros de trabajo
Seguridad en áreas de trabajo	001-STPS-1993	1993	Condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo

Fuente: Secretaría de Economía, 2005

Problemática ambiental del giro

No hay normas ambientales relevantes que afecten la ubicación del negocio.

3.3.9.2.- Marco Normativo Laboral

El marco normativo laboral tiene por objeto regular las relaciones de trabajo entre patrones y trabajadores a través del contrato de trabajo en donde se establecen los procedimientos que son obligatorios de acuerdo a las siguientes leyes:

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- Con base en estos preceptos, la Ley Federal del Trabajo establece los principios mínimos por los cuales se regirán las relaciones de trabajo. Estos principios se refieren a:

Relaciones individuales de trabajo

- Duración de las relaciones de trabajo
- Suspensión de los efectos de las relaciones de trabajo
- Rescisión de las relaciones de trabajo
- Terminación de las relaciones de trabajo

Condiciones de Trabajo

- Jornada de trabajo (8 hrs.)
- Días de descanso (los previsto por la ley federal de trabajo)
- Vacaciones (los previstos por la ley federal del trabajo)
- Salario
- Salario mínimo
- Normas protectoras y privilegios del salario
- Participación de los trabajadores en las utilidades de la empresa (lo previsto por la disposición del PTU)

Derechos y obligaciones de los trabajadores y de los patrones

- Obligaciones de los patrones
- Obligaciones de los trabajadores
- De la capacitación y adiestramiento de los trabajadores
- Trabajo de las mujeres
- Trabajo de los menores
- Trabajos especiales
- Trabajadores de confianza

Relaciones colectivas de trabajo

- Coaliciones
- Sindicatos, federaciones y confederaciones
- Contrato colectivo de trabajo
- Contrato-ley
- Reglamento interior de trabajo
- Huelgas
- Riesgos de trabajo
- Autoridades del trabajo y servicios sociales

Esta ley presume la existencia del contrato y de la relación de trabajo entre la persona que presta un servicio personal y el que lo recibe por lo que la falta de un contrato por escrito no priva al trabajador de los derechos que deriven de las normas de trabajo y de los servicios prestados puesto que la ley imputa al patrón la falta de tal formalidad. Por otro lado, si no se determina el servicio o servicios que deba prestar el trabajador éste quedará obligado sólo a desempeñar el trabajo que sea del mismo género de los que formen el objeto de la empresa; sin embargo, las condiciones de trabajo ya se encuentran definidas en los contratos colectivos aplicables y por disposición expresa de la ley ésta predominará sobre el contrato individual de trabajo.

También por disposición expresa de la ley, los empleados de confianza no pueden pertenecer a los sindicatos, siempre y en todo caso, deberá firmarse con éstos un contrato individual de trabajo.

El contrato de trabajo constituye una necesidad de carácter administrativo tanto para el trabajador como para la empresa.

Para el trabajador representa un documento que le brinda certeza sobre:

- ◆ Sus obligaciones particulares: lugar, tiempo y modo de la prestación del servicio.
- ◆ La contraprestación que recibe por su trabajo: salario, descansos, vacaciones, retribuciones complementarias, entre otras;
- ◆ Su estabilidad relativa en el empleo.

Para la empresa:

- ◆ Porque le facilita exigir al trabajador el cumplimiento de sus obligaciones sobre todo si se hace parte integrante del mismo el análisis del puesto o, cuando menos, su descripción.
- ◆ Porque le permite resolver con seguridad cualquier disputa sobre la manera concreta de desarrollar el trabajo.
- ◆ Porque constituye un elemento indispensable como prueba al estar firmado por el trabajador en posibles conflictos laborales.

Las relaciones individuales de trabajo pueden ser:

- ◆ Por tiempo indeterminado. Constituye la regla general en las relaciones laborales donde una persona se obliga a prestar a otra un trabajo subordinado y continuo que constituya para la empresa una necesidad permanente mediante el pago de un salario.

- Por tiempo determinado. La relación de trabajo por tiempo determinado puede ser de dos tipos:

Eventual. Aquella relación por la cual una persona se obliga a prestar a otra un trabajo personal subordinado que constituya para la empresa una actividad extraordinaria y accidental, mediante el pago de un salario.

Temporal. Es aquella relación por la cual una persona se obliga a prestar a otra un trabajo personal subordinado que constituya para la empresa una necesidad permanente, limitada por el tiempo, por la naturaleza del servicio o por la índole del trabajo, mediante el pago de un salario. Este tipo de contratos puede adoptar a su vez las siguientes formas:

Contrato por obra determinada. Es el documento individual de trabajo por tiempo determinado cuya duración está sujeta a la terminación de la obra que estipula el mismo.

Contrato a precio alzado. Es el documento individual de trabajo por tiempo determinado en el que la remuneración es global por la obra material del mismo. Los contratos temporales se prorrogarán a su vencimiento por todo el tiempo que sea necesario mientras subsistan las necesidades que le dieron origen.

En el caso de los vendedores se puede establecer un contrato en el que se estipule un componente salarial base que asegure la permanencia del vendedor en la empresa y un componente por comisión que represente un incentivo adicional para que mejore su desempeño. La división de porcentajes utilizados con mayor frecuencia son los que corresponden al 60% de salario base y 40% comisiones.

Las relaciones colectivas de trabajo están establecidas en el Título Séptimo de la Ley Federal del Trabajo donde se reconoce el derecho de los trabajadores y

patrones a asociarse para el mejoramiento y defensa de sus intereses y señala que: "El patrón que emplee trabajadores miembros de un sindicato tendrá la obligación de celebrar con éste, cuando lo solicite, un contrato colectivo". Por otra parte, el Reglamento interior de trabajo define el conjunto de disposiciones obligatorias para trabajadores y patrones en el desarrollo de los trabajos en una empresa dentro de las que destacan:

- Horas de entrada y salida.
- Lugar y momento donde se inicia la jornada.
- Días y horas para realizar la limpieza.
- Días y lugares de pago.
- Normas para el uso de asientos y sillas.
- Normas para prevenir los riesgos de trabajo.
- Labores insalubres y peligrosas que no deben desempeñar los menores.
- Permisos y licencias.
- Todas las disposiciones disciplinarias y su forma de aplicación.
- Todas las normas necesarias por la naturaleza de cada empresa para conseguir la mayor seguridad en el desarrollo del trabajo.
- Ley del Seguro Social

Ésta Ley establece en su Título Segundo del Régimen Obligatorio las personas que son sujetos de aseguramiento del régimen obligatorio mismo que comprende:

- Riesgos de trabajo
- Enfermedades y maternidad
- Invalidez y vida
- Retiro, cesantía en edad avanzada y vejez
- Guarderías y prestaciones sociales

También establece las obligaciones de los patrones referentes a su registro como tal, e inscripción de los trabajadores al IMSS, información de sus altas y bajas,

modificaciones de salario y demás datos, conforme a las disposiciones de la Ley del Seguro Social y sus reglamentos.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social

Todos los negocios deben cumplir con el Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo y Normas Relativas que se presentan en el capítulo sobre Instalaciones Ubicación y Servicios Auxiliares y en los Anexos de este documento.

Ley del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores

Establece en su artículo 29 las obligaciones de los patrones para inscribirse e inscribir a sus trabajadores en el instituto, a determinar el monto y efectuar el pago de las aportaciones por el cinco por ciento sobre el salario de los trabajadores a su servicio así como proporcionar la información relativa a cada trabajador conforme lo señala esta ley y en los términos de la ley de los Sistemas de Ahorro para el Retiro y su reglamento.

Ley de Sistemas de Ahorro para el Retiro

Con la creación del SAR se estableció una nueva prestación obligatoria para los trabajadores que consiste en el 2% del salario integrado del trabajador que deberá aportar el patrón para complementar el fondo del IMSS dirigido al retiro de dicho empleado. De igual forma el patrón deberá realizar la aportación del 5% para la vivienda de los trabajadores (INFONAVIT).

El monto de estas aportaciones se realiza cada bimestre al sistema bancario mediante los formatos creados específicamente para el SAR. Las aportaciones recibidas se canalizarán en forma individual a una de las administradoras de fondos (AFORE) que seleccione cada trabajador para su administración.

3.3.9.3.- Licencia y Permisos Para Iniciar Funciones

El establecimiento o constitución de un negocio o empresa requiere el cumplimiento de ciertos requisitos y trámites legales ante autoridades gubernamentales, privadas y sociales. A continuación se enumeran algunas de las dependencias a las que deberá acudir y los trámites que deben realizarse:

Secretaría de Relaciones Exteriores

La Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) por medio de la Dirección General de Permisos, artículo 27 constitucional autoriza la constitución de una sociedad. Aquí la SRE resuelve si la denominación o razón social no está registrada con anterioridad y autoriza la determinación del objeto social.

Notario Público/Registro Público de Comercio (en el caso de sociedades)

La constitución de la sociedad se formaliza mediante un contrato social denominado escritura constitutiva que establece los requisitos y reglas a partir de las cuales habrá de funcionar la sociedad. Entre otras cosas contienen:

- 1.-Datos generales de los socios.
- 2.-Objeto social.
- 3.-Denominación o razón social.
- 4.-Duración de la sociedad.
- 5.-Importe del capital social.
- 6.-Domicilio social.
- 7.-Órgano de administración
- 8.-Vigilancia.
9. -Bases para la liquidación.

Secretaría de Hacienda y Crédito Público

Realizar el registro ante la SHCP dentro del mes siguiente a:

- + Su constitución, las sociedades (personas morales).
- + Haber realizado situaciones jurídicas que de hecho den lugar a presentación de declaraciones periódicas (apertura), las personas físicas con actividades empresariales y las personas morales residentes en el extranjero deben solicitar su inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (forma HRFC-1, en original y cinco copias) donde reciben una clave que les identifica en lo subsecuente ante la autoridad fiscal.
- + También la SHCP mantiene el Padrón de Proveedores de la Administración Pública Federal al que deben registrarse las empresas o personas que deseen efectuar transacciones comerciales con las diferentes dependencias de la administración pública.

Secretaría de Salud

Las actividades relacionadas con la salud humana requieren obtener en un plazo no mayor de 30 días de la Secretaría de Salud o de los gobiernos estatales, una autorización que podrá tener la forma de: *Licencia Sanitaria, Permiso Sanitario, Registro Sanitario, Tarjeta de Control Sanitario*. Esta licencia tiene por lo general una vigencia de dos años y debe revalidarse 30 días antes de su vencimiento.

Instituto Mexicano del Seguro Social

El patrón (la empresa o persona física con actividades empresariales) y los trabajadores deben inscribirse en el *Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)*

dentro de un plazo no mayor de cinco días de iniciadas las actividades. Al patrón se le clasificará de acuerdo con el Reglamento de Clasificación de Empresas y denominación del Grado de Riesgo del Seguro del Trabajo base para fijar las cuotas que deberá cubrir.

Institución Bancaria

En el banco seleccionado se abre la cuenta de cheques y se recurre a solicitar financiamiento, se paga todo tipo de impuestos (al igual que servicios tales como electricidad, teléfonos y gas entre otros) y se presentan declaraciones aun cuando no originen pago.

De igual manera, el patrón y los trabajadores deben inscribirse ante el Sistema de Ahorro para el Retiro (subcuentas IMSS e Inforavit, forma SAR-01-1, SAR-01-2, SAR-04-1 o sus equivalentes en medios magnéticos). En el banco más adelante se depositarán en forma bimestral las aportaciones correspondientes.

Sistema de Información Empresarial Mexicano

De acuerdo con la Ley de Cámaras Comerciales y sus Confederaciones, todas las tiendas, comercios, fábricas, talleres o negocios deben registrarse en el Sistema Empresarial Mexicano (SIEM) con lo cual tendrán la oportunidad de aumentar sus ventas, acceder a información de proveedores y clientes potenciales, obtener información sobre los programas de apoyo a empresas y conocer sobre las licitaciones y programas de compras del gobierno.

Coparmex

En forma opcional el patrón puede inscribirse en la Confederación Patronal de la República Mexicana (Coparmex).

Sindicato

Aun cuando no existe obligación legal de afiliarse a los trabajadores ante algún sindicato, los trabajadores pueden constituirse en sindicato cuando se conjuntan más de veinte trabajadores en activo. En la práctica los diferentes sindicatos reconocidos por las autoridades del trabajo en el ámbito federal o local buscan forzar la contratación colectiva de los trabajadores y su respectiva afiliación por lo que es conveniente entablar pláticas con alguna central obrera antes de constituirse y así no tener que negociar bajo presión.

Instituto Nacional de Geografía e Informática

Al iniciar operaciones y posteriormente cada año se debe dar aviso de manifestación estadística ante la Dirección General de Estadística dependiente del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI).

Secretaría de Economía

La Secretaría de Economía (SE) debe verificar y autorizar todos los instrumentos de medidas y pesas que se usen como base u objeto de alguna transacción comercial. Reglamenta y registra las Normas Oficiales Mexicanas (NOM) que son obligatorias para ciertos productos (instrumentos de medición y prueba, ropa y calzado, salud, contaminantes, entre otros). También existen normas opcionales cuya adopción permite la autorización para el uso del sello oficial de garantía siempre y cuando se cumplan con las especificaciones de un sistema de control de calidad. Asimismo puede emitir, a petición y según previa comprobación un certificado oficial de calidad. La Secretaría de Economía (SE) estipula y controla los registros de las marcas, nombres comerciales, patentes y otras formas de propiedad industrial.

Cuando la empresa tiene accionistas o socios extranjeros se deberá inscribir en el Registro Nacional de Inversión Extranjera que se lleva en la SE. Por último, se recomienda visitar el sitio web de esta secretaría www.slem.gob.mx porque en ella se localizan muy diversos programas de apoyo para las empresas que radican en el país.

Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca

Las empresas que emitan a la atmósfera olores, gases o partículas sólidas o líquidas deben solicitar una licencia de funcionamiento expedida por esta secretaría (SEMARNAP). Estas emisiones deberán sujetarse a los parámetros máximos permitidos por la ley.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social

Todos los negocios deben cumplir con el Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo y Normas Relativas.

Comisión Nacional del Agua

En caso de no estar conectado a alguna red de agua potable y alcantarillado se debe solicitar permiso ante la Comisión Nacional del Agua para obtener derechos de extracción de agua del subsuelo y de igual manera se deben registrar las descargas. En ambos casos se origina el pago de derechos.

Otras Autorizaciones

Como las relativas a la Comisión Federal de Competencia, Comisión Federal de Electricidad, Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, entre otras * (Secretaría de Economía, Enero 2005).

3.4.- ESTUDIO FINANCIERO

3.4.1.-Costo de Producción

Los cálculos referidos al costo de producción se establecen mediante el consumo promedio de un comensal considerando que los hábitos de alimento consisten en un servicio de tres tiempos conformado por: entremés, guisado y postre consumiendo en el mismo alguna bebida; en conformidad con lo anterior la tabla 23 presenta un desglose del costo de producción del consumo promedio.

Tabla 23.- Costo de producción del consumo promedio.

ARTICULO	PRECIO PROMEDIO DE INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN SUMADO POR SERVICIO
Entremés	Totopos y Salsa = \$7	1 servicio	\$ 7
Guisado (Bistec, verdura, frijoles, arroz, gas, aceite)	150 grs. De carne = \$9 1 jitomate = \$0.70 Lechuga = \$0.50 50 grs. De arroz = \$0.45 50 grs. Frijol = \$2.4 Gas = \$5 Aceite = \$0.50 Total = \$ 20.35	1 platillo	\$ 20.35
Postre (rebanada de pastel, pay, durazno o piña en almibar)	Pastel = \$ 7 (rebanada) Pay = \$ 8.75 Durazno en almibar = \$3 Promedio = \$ 6.25	1 servicio	\$ 6.25
Bebida (refresco, cerveza)	Refresco = \$3 Cerveza ½ = \$5.15 Cerveza bote = \$7.41 Promedio = \$5.18	1 bebida	\$ 5.18
		Total	\$ 38.78

Fuente: Directa.

Obtenido el costo de producción por servicios se prosigue al cálculo de los costos de producción anuales especificando que los mismos serán realizados con la proyección de la demanda potencial insatisfecha del proyecto y que tales costos de producción serán incrementados anualmente sobre la estimación del promedio inflacionario emitido por el Banco de México, el cual se encuentra estimado sobre el 6% anual. Como se muestra en la tabla 24.

Tabla 24 - Proyecciones del costo de producción

ANO	COSTO DE PRODUCCION POR SERVICIO	DEMANDA POTENCIAL INSATISFECHA DEL PROYECTO	COSTO DE PRODUCCION ANUAL
1	\$ 38.78	59,953	\$ 2,324,977.34
2	Inflación + C.P del año anterior => $1.06 \times 38.78 = \$ 41.11$	64,150	\$ 2,637,206.5
3	$1.06 \times 41.11 = \$ 43.58$	65,949	\$ 2,874,057.42
4	$1.06 \times 43.58 = \$ 46.19$	67,747	\$ 3,129,233.93
5	$1.06 \times 46.19 = \$ 48.96$	70,145	\$ 3,434,299.2

Fuente - Elaboración propia con datos de tabla 23 y tabla 17.

3.4.2.- Equipamiento

Se especifica que las características de los equipos requeridos en la presente tabla son del tipo industrial siendo las necesarias para operar el establecimiento con el equipo adecuado debido a las horas de uso y las propiedades del servicio que se realiza en un establecimiento gastronómico con la intensidad de la demanda proyectada. Ver tabla 25.

RESTAURANTES RURALES VINCULADOS A ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN EL MUNICIPIO DE TEPIC, Caso de estudio: Barranca "El Picón".

Tabla 25 - Inversión en equipamiento de la propuesta.

ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD	INVERSIÓN SUMADO
Estufa 4 quemadores 60x60x85cm	\$1,915	2	\$ 3,830
Plancha para cocinar Ferrar 80x40x85	\$8,580	1	\$8,580
Refrigerador Sub-zero	\$6,990	1	\$ 6,990
Freidora Rife	\$1,735	2	\$ 3,470
Cafetera West Bend 90 tazas	\$1,490	1	\$ 1,490
Campana Teka 1x50cm	\$3,410	2	\$ 6,820
Extractor de jugo Tur-Mix	\$1,710	2	\$ 3,500
Liquidadora Krups 5 litros	\$550	2	\$ 1,100
Baldora Kitché Aid	\$6,670	2	\$ 13,340
Horno Ferrar	\$18,900	1	\$ 18,900
Chocorniera Oster	\$970	2	\$ 1,940
Tanque estacionario de gas (500 lbs.)	\$4,250	1	\$ 4,250
Camioneta pick-up Nissan 4 cilindros	\$100,000	1	\$ 100,000
Silas de palma	\$100	85	\$ 8,500
Mesas de madera 1x1 mtr.	\$170	20	\$ 3,400
Manteles p/mesas 1x1mtr.	\$8	23	\$ 184
Cristalería y cubiertos	Plato plano grande, plato plano chico, plato chico hondo, vaso de cristal, tenedor, cuchillo p/carne, cuchara grande, cuchara chica = \$50	85 juegos	\$ 4,250
Utensilios de cocina	\$12,000	Varios	\$ 12,000
Garralones de agua	\$45	5	\$ 225
Portagarralones de agua doble	\$150	1	\$ 150
Servilleteros	\$10	23	\$ 230
Saleros	\$20	23	\$ 460
Ceniceros	\$10	23	\$ 230
Caja registradora fiscal	\$6,325	1	\$ 6,325
Computadora con impresora	\$9,000	2	\$ 18,000
Mesa para computadora	\$700	2	\$1,400
Silas de oficina	\$450	5	\$ 2,250
Silla ejecutiva de escritorio	\$850	2	\$ 1,700
Escritorio	2,800	2	\$ 5,200
Línea telefónica	2,500	1	\$ 2,500
TOTAL			\$ 241,194

Fuentes: Directas (Tecnohogar, Soriana, Gas Las Palmas, VICMAR, Swede de Nayari, Teimex, Productores de Silas y Mesas de Madera de Jalisco, Ley).

3.4.3 .- Ingeniería del Proyecto

Los aspectos respectivos al presente tema se retoman del estudio realizado por la empresa "Desarrollos Civiles S.A de C.V" mostrando un presupuesto para la construcción del inmueble propuesto en capítulos anteriores; de lo anterior se contempla un costo de construcción y trabajo a realizar para el mismo desglosado a continuación la tabla 26 muestra dichos costos

Tabla 26.- Costo de construcción

ÁREAS	BARRANCA EL PICHÓN
AREA TERRAZA/PA	673,804.00
ANDADONES	989,520.00
AREA VERDE	50,165.75
EDIFICACIÓN	868,194.83
AREA PERCOLADA	157,244.40
AREA CUBIERTA DE PALAPA	455,799.30
SUBTOTAL	3,194,698.28
INDIRECTOS AL 28%	894,515.52
SUBTOTAL	4,089,213.80
IVA	613,382.07
TOTAL	4,702,595.87

Fuente - Desarrollos Civiles S.A de C.V.

Observaciones

La tabla 26 muestra algunas consideraciones de parte de la empresa constructora que se tienen que realizar para poder elaborar de manera adecuada la construcción del establecimiento gastronómico.

Tabla 26.- Observaciones a la construcción de la propuesta

CONCEPTO	BARRANCA EL PICHÓN
VARIOS	necesita construcción de camino de acceso y alumbrado del mismo
OBSERVACIONES	necesita nivelarse y compactarse el terreno, además que se requiere de un levantamiento topográfico y estudio de suelos
DEFICIENCIAS	la ubicación del predio no cuenta con infraestructura para dotar al centro gastronómico, por lo que se tendrá que proveer de estos.
VENTAJAS	vista panorámica, contará con talleres de esparcimiento, pintura, escultura, campismo

Fuente - Desarrollos civiles S.A de C.V.

3.4.4.- Gasto de Funcionamiento u Operación

La tabla 27 muestra la estimación de los gastos de funcionamiento de la propuesta.

Tabla 27.- Gastos de funcionamiento.

CONCEPTO	CANTIDAD	GASTO MENSUAL
Gerente Administrador	1	\$ 10,000 + 30% de prestaciones e indirectos = \$13,000
Cortador	1	\$ 8,000+30%= \$10,400
Auxiliar contable	1	\$ 6,000+30%= \$7,800
Bodeguero	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
Recepción y despedida de comensal	1	\$ 4,000+30%= \$5,200 (el ingreso se complementa con propinas)
Meseros	4	\$ 4,000 x 4 = \$16,000+30%= \$20,800 (el ingreso se complementa con propinas)
Cocineras	4	\$ 4,000 x 4 = \$16,000+30%= \$20,800
Cajera	1	\$ 5,000+30%= \$6,500
Trabajador operativo de transporte y surtido	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
Velador	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
Consumo de agua	Variable	\$ 100
Consumo de energía eléctrica	Variable	\$ 1,000
Combustible	Variable	\$ 1,200
Gastos administrativos	Variable	\$ 1,500
VARIOS (Mantenimiento y consumibles para pick-up, papel para baño, cloro, detergentes, etc.)	Variable	\$ 1,000
-----TOTAL (mensual)		\$ 104,900
***Total anual para el primer año		\$ 1,258,800
***Segundo año (crecimiento pesimista sobre la base del año uno, 7%) + (inflación 6%)		\$ 1,422,444
***Tercer año (crecimiento pesimista sobre la base del año uno, 10% ; 3% con respecto al segundo año) + (inflación 6%)		\$ 1,550,464
***Cuarto año (crecimiento pesimista sobre la base del año uno, 13% ; 3% con respecto al tercer año) + (inflación 6%)		\$ 1,690,006
***Quinto año (crecimiento pesimista sobre la base del año uno, 17% ; 4% con respecto al cuarto año) + (inflación 6%)		\$ 1,859,006

Fuente - Elaboración propia con salarios propuestos y gasto esperado

3.4.5.- Gastos de Inicio de Operaciones

El iniciar operaciones de un establecimiento conlleva a gastos como lo muestra la tabla 28, la cual presenta los gastos mínimos necesarios para operar en regla.

Tabla 28.- Gastos de inicio de operaciones.

CONCEPTO	DEPENDENCIA	COSTO
Aviso de apertura del establecimiento	Secretaría de Salud	Gratuito
Licencia de funcionamiento (con venta de cerveza, sin vinos)	Depto. De licencias del ayuntamiento	\$ 2,268
Energía eléctrica	CFE	Contemplado en el apartado de gastos indirectos del presupuesto de la obra civil
Anuncio luminoso 3x4mts.	Subdirección de Ecología del Ayuntamiento	15 salarios mínimos por m ² => 3x4=12m ² x(42.11x15) = 631.65 x12= \$7,579.8
Constitución de la comisión mixta de capacitación	Secretaría de previsión social	Gratuito
Acta de integración de la comisión de seguridad e higiene	Secretaría del trabajo y previsión social	Gratuito
Aprobación de planes y programas de capacitación	Secretaría de Trabajo y Previsión Social	Gratuito
Autorización en materia de impacto ambiental	Institución de desarrollo ambiental	\$ 3,569
Inscripción al impuesto sobre la nómina	Dirección de ingresos	gratuito
TOTAL Cuenta: activo diferido	-----	\$ 13,417

Fuente: Ayuntamiento de Tepic, Ventanilla Única de Gestión Empresarial, 2005.

3.4.6.- Datos de inversión

Bajo el estudio de los diferentes medios de financiamiento para el establecimiento de empresas de nueva creación, el medio para tal efecto es contemplado por la banca privada, debido a la forma de operar de la políticas de crédito gubernamental, pasado un monto promedio de \$ 100,000 pesos la instancia gubernamental interviene como puente entre el solicitante de crédito y la banca privada. Por lo anterior, la tabla 29 muestra los datos de inversión con un interés promedio de la banca privada.

Tabla 29.- Datos de inversión.

CONCEPTO	CANTIDAD
INVERSIÓN INICIAL	\$ 4,957,207
SOCIOS	\$ 1,662,175
PRESTAMO DE LA INSTITUCIÓN FINANCIERA CON PAGOS ANUALIZADOS IGUALES MÁS INTERESES DE 17% SOBRE SALDOS INSOLUTOS	\$ 3,955,632
NUMERO DE SERVICIOS ATENDIDOS EN LOS PRIMEROS 5 AÑOS (proyección pesimista)	59,353; 64,150; 65,949; 67,747; 70,145
INFLACIÓN PROMEDIO	6.00%
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 2,324,977.34 (para el primer año)
GASTOS DE OPERACIÓN ANUAL	\$ 1,258,800 (para el primer año)
SIN INVERSIONES POR PARTE DE LA EMPRESA (NO SE OBTIENEN INTERESES)	\$0

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 17, 24, 25, 26 y 27.

3.4.7.- Costo de Capital (TMAR)

DATOS:

Inversión = \$ 4,957,207

Participación en Porcentajes

Socios = $(1,002,175 / \$ 4,957,207) \times 100 = 20.22\%$

Institución Financiera = $(3,955,032 / \$ 4,957,207) \times 100 = 79.78\%$

$TMAR = i + f + if$

Donde:

i = inflación = 6%

f = premio al riesgo = 12% (considerando éste porcentaje como premio al riesgo, para el caso de México)

Inversionista $TMAR = 0.06 + 0.12 + (0.06 \times 0.12) = 0.1872$

Institución financiera $TMAR = 0.17$ (porcentaje de interés de la Institución Financiera)

La tabla 29 presenta la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento (TMAR) Mixta.

Tabla 29.- TMAR mixta

TMAR PONDERADA			
CONCEPTO	APORTACIÓN	TMAR	PONDERACIÓN
Inversionista	30.22	0.1872	0.03785
Institución Financiera	79.78	0.17	0.1396
TMAR GLOBAL MIXTA			0.17348

Fuente - Elaboración propia con datos de aportación al capital.

En la tabla anterior se muestra que la TMAR de capital total es de 17.344% lo que significa que es el rendimiento mínimo que la empresa debe ganar para poder realizar sus pagos de los intereses sobre la inversión del:

- + Interés 18.72% de la aportación del 20% de los inversionistas y
- + Interés 17% de la aportación del 80% de la institución financiera

3.4.8.- Cuadro de Amortización de la Deuda

La empresa considera obtener un préstamo de \$ 3,955,032 a cinco años con pagos anuales iguales más el 17% de intereses sobre saldos insolutos, por lo anterior se obtiene la tabla 30.

$$\text{Abono anual} = 3,955,032 / 5 = 791,006.4$$

Tabla 30 - Amortización de la deuda.

FECHA	ABONO CAPITAL	INTERES SOBRE SALDO INSOLUTO	IVA DE LOS INTERESES	PAGO ANUAL	SALDO INSOLUTO
Al momento de la operación					\$3,955,032
1 año	\$791,006.40	\$672,355.44	\$100,853.32	\$1,564,215.16	\$3,164,025.60
2 año	\$791,006.40	\$537,894.35	\$80,682.65	\$1,409,573.40	\$2,373,019.20
3 año	\$791,006.40	\$403,413.26	\$60,511.99	\$1,254,931.65	\$1,582,012.80
4 año	\$791,006.40	\$268,942.18	\$40,341.33	\$1,100,289.90	\$791,006.40
5 año	\$791,006.40	\$134,471.09	\$20,170.66	\$945,648.15	\$0.00
Sumas	\$3,955,032.00	\$2,517,966.32	\$302,558.95	\$6,274,658.27	

Fuente: Elaboración propia con datos de préstamo a institución financiera.

3.4.9.- Cuadro de Depreciación de Equipos

El presente cálculo es efectuado mediante el método de depreciación lineal teniendo su base teórica en el porcentaje máximo de depreciación especificado en la ley de ISR aplicado de manera lineal al conjunto de bienes muebles e inmuebles y sumando el porcentaje depreciado anualmente. El fundamento legal bajo el cual se establecen los porcentajes de depreciación que se muestran a continuación se encuentran en el Artículo 40 y 41, de la Ley del ISR.

Los bienes sujetos a la depreciación mencionada en el párrafo anterior son bienes que cuentan con un comprobante fiscal de su costo al cual se le denomina factura de compra. Por dicha causa algunos bienes que aparecen en la lista de equipamiento no se toman en consideración para su depreciación, la tabla 31 muestra lo anterior expresado.

RESTAURANTES RURALES VINCULADOS A ACTIVIDADES TURÍSTICAS EN EL MUNICIPIO DE TEPEC, Caso de estudio: Barranca "El Peñón".

Tabla 31.- Depreciación de los activos

ARTÍCULO	INVERSIÓN	% DE DEPRECIACIÓN	AÑO					VALOR DE SALVAMENTO
			1	2	3	4	5	
Tronco 4 quemadores eléctrico	\$3,818	20%	764.00	764.00	764.00	764.00	764.00	0.00
Plancha para cocinar Forno eléctrico	\$6,268	20%	1253.60	1253.60	1253.60	1253.60	1253.60	0.00
Refrigerador Sub-zero	\$4,398	20%	879.60	879.60	879.60	879.60	879.60	0.00
Freidora K&R	\$4,878	20%	975.60	975.60	975.60	975.60	975.60	0.00
Cafetera West Bend 90 vasos	\$1,498	20%	299.60	299.60	299.60	299.60	299.60	0.00
Campesina Teka 1x60cm	\$6,328	20%	1265.60	1265.60	1265.60	1265.60	1265.60	0.00
Extractor de jugo Tac-Mix	\$4,268	20%	853.60	853.60	853.60	853.60	853.60	0.00
Lavadora Ecuap 1 lavas	\$1,168	20%	233.60	233.60	233.60	233.60	233.60	0.00
Batidora Kenko Aul	\$13,348	20%	2669.60	2669.60	2669.60	2669.60	2669.60	0.00
Horno Forno	\$18,268	20%	3653.60	3653.60	3653.60	3653.60	3653.60	0.00
Chicorrera Ovea	\$1,248	20%	249.60	249.60	249.60	249.60	249.60	0.00
Temper electrónico de gas (200 lit.)	\$4,258	20%	851.60	851.60	851.60	851.60	851.60	0.00
Camaronera para 4 cilindros	\$188,008	20%	37601.60	37601.60	37601.60	37601.60	37601.60	0.00
Cortadora y subterránea	\$4,258	20%	851.60	851.60	851.60	851.60	851.60	0.00
Utensilios de cocina	\$13,668	20%	2733.60	2733.60	2733.60	2733.60	2733.60	0.00
Caja registradora fiscal	\$6,218	100%	6218.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Computadora con impresora	\$18,068	20%	3613.60	3613.60	3613.60	3613.60	3613.60	0.00
Mesa para computadora	\$1,468	20%	293.60	293.60	293.60	293.60	293.60	0.00
Sillas de oficina	\$1,258	20%	251.60	251.60	251.60	251.60	251.60	0.00
Silla ejecutiva de escritorio	\$1,768	20%	353.60	353.60	353.60	353.60	353.60	0.00
Escritorio	\$5,268	20%	1053.60	1053.60	1053.60	1053.60	1053.60	0.00
Línea telefónica	\$1,248	10%	124.80	249.60	374.40	500.00	625.00	1250.00
Obsolescencia	\$4,782,294.87	5%	239114.74	478229.49	717344.23	956458.98	1195074.73	3526946.90
TOTAL			293442.78	296613.78	299784.78	302955.78	306226.78	309500.00

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 25 y con base a la ley del ISR.

3.4.10.- Capital de Trabajo

Valores e inversiones - Una vez en funcionamiento el establecimiento contará con una visita más fluida durante los 30 días después de su apertura, se considera que la empresa debe de tener en valores e inversiones el equivalente a 45 días de gasto, si se toma que el gasto de operación para el primer año es de: \$1,258,800 se procede al calculo respectivo

$$1,258,800/360 \times 45 = \$ 157,350$$

inventarios.- Se estima que el inventario que se deberá tener para encontrarse en condiciones de atender a los comensales será un inventario equivalente a 45 días de servicio, con la proyección de la demanda del proyecto se estima que en base a los datos obtenidos con anterioridad el inventario tendrá un monto de:

Datos:

- Visitas de comensales para el primer año \$59,953
- Costo de producción de un servicio \$38.78
- Inventario para 45 días de servicio
- Meses del año 12

Entonces:

$$59,953 / 12 = 4,997 \times 1.5 \text{ (equivalente a 45 días)} = 7,495.5 \text{ visitante} \times 38.78 = \$290,675.49$$

El resultado es el capital que costará tener un inventario para los primeros 45 días de operación del establecimiento gastronómico

Mano de obra - Los trabajadores que son considerados en la empresa para efectos del cálculo del capital de trabajo se muestran en la tabla 32.

Tabla 32.- Mano de obra considerada para el capital de trabajo

CONCEPTO	CANTIDAD	GASTO MENSUAL
Gerente Administrador	1	\$ 10,000 + 30% de prestaciones e indirectos = \$13,000
Contador	1	\$ 8,000+30%= \$10,400
Auxiliar contable	1	\$ 6,000+30%= \$7,800
Bodeguero	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
Recepción y despedida de comensal	1	\$ 4,000+30%= \$5,200 (el ingreso se complementa con propinas)
Meseros	4	\$ 4,000 x 4 = \$16,000+30%= \$20,800 (el ingreso se complementa con propinas)
Cocineras	4	\$ 4,000 x 4 = \$16,000+30%= \$20,800
Cajera	1	\$ 5,000+30%= \$6,500
Trabajador operativo de transporte y surtido	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
Velador	1	\$ 4,000+30%= \$5,200
TOTAL (mensual)		\$100,100

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 27.

De la tabla 32 se realiza la multiplicación correspondiente a 45 días de trabajo:

$$100,100 \times 1.5 = \$ 150,150$$

Cuentas por cobrar.- En la primera etapa de la empresa no se contempla ofrecer políticas de crédito.

$$\text{CAPITAL DE TRABAJO} = \$157,350 + \$290,675.49 + \$150,150 = \$598,175.49$$

(cuenta: activo diferido)

3.4.11.- Presupuesto de Flujo de Efectivo

A continuación se presentan los presupuestos de flujo de efectivo correspondiente a los primeros cinco años de operación, los cuales se presentan en las tablas 33 para el año uno, 34 para el año dos, 35 para el año tres y 36 y 37 para los años cuatro y cinco respectivamente.

PRIMER AÑO

Tabla 33- Flujo de efectivo para el año uno.

CONCEPTO	CANTIDAD
SERVICIOS VENDIDOS	59,953
PRECIO UNITARIO DE VENTA (promedio, por servicio ofrecido)	\$120
VENTAS	59,953x120= \$7,194,360
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$2,324,977.34
UTILIDAD BRUTA	7,194,360- 2,324,977.34= \$4,869,382.66
GASTO DE OPERACIÓN + DEPRECIACIÓN	1,258,800+292,442.79= \$1,551,242.79
UTILIDAD DE OPERACIÓN (Ul. Bruta – Gasto de operación)	4,869,382.66- 1,551,242.79= \$3,318,139.87
UTILIDAD FINANCIERA (Ul. Ope – intereses por préstamo) (sin interés por inversión ya que no se proyecta realizar ninguna inversión)	3,318,139.87- 672,355.44= \$2,645,784.43
IMPUESTOS (ISR + IVA de los intereses pagados por préstamos)	(2,645,784.43X0.29)= 767,277.48= 100,853.32= \$868,130.80
REPARTO DE UTILIDADES (Ul. Fin. X 10%)	(2,645,784.43X0.10)= \$ 264,578.44
UTILIDAD NETA (ul. Fin. – (mpu. + PTU))	2,645,784.43- 1,132,708.24= \$1,513,076.19

Fuente: - Elaboración propia con datos de la tabla 11, 14, 17, 24, 27, 30 y 31.

Nota: ISR = 30% (para el año 2005, 29% para el 2006 y 28% para el 2007, de acuerdo a lo que aprobó el Congreso Federal en Nov. del 2004), PTU = 10% si la empresa tiene ingresos anuales mayores a \$300,000 sobre la base gravable del ISR (fundamento legal: Art. 123, inciso a), fracción IX de la Constitución Política Mexicana; Resolución una y dos transitorio de la Resolución del reparto de utilidades).

PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio muestra las ventas mínimas que debe de tener la empresa para poder operar sin pérdidas, la expresión matemática se muestra a continuación:

$$P.E = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{P*Q}}$$
 Donde: CF= Costo Fijo, CV= Costo Variable, P*Q= Total de unidades vendidas

$$P.E = \frac{1,258,800}{1 - \frac{2,324,977.34}{7,194,360}} = 1,859,837.48$$
 : Son las ventas mínimas que debe tener la empresa para poder funcionar sin pérdidas en el presente periodo.

SEGUNDO AÑO

Tabla 34 - Flujo de efectivo para el año dos.

CONCEPTO	CANTIDAD
SERVICIOS VENDIDOS (pesimista)	64,150
PRECIO UNITARIO DE VENTA (promedio, por servicios ofrecidos, contemplando la inflación)	120x1.06=
	\$ 127.2
VENTAS	\$ 8,159,880
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 2,837,206.5
UTILIDAD BRUTA	\$ 5,322,673.5
GASTO DE OPERACIÓN + DEPRECIACIÓN	1,422,444+
	285,117.79=
	\$ 1,708,561.79
UTILIDAD DE OPERACIÓN (Ul. Bruta - Gastos de operación)	\$ 3,614,111.71
UTILIDAD FINANCIERA (Ul. Ope. - intereses por préstamo) (sin interés por inversión ya que no se proyecta realizar ninguna inversión)	3,614,111.71-
	537,884.35=
	\$3,276,227.36
IMPUESTOS (ISR + IVA de los intereses pagados por préstamos)	3,276,227.36x0.29=
	950,105.93+
	80,682.65=
	\$ 1,030,788.58
REPARTO DE UTILIDADES (Ul. Fin. x 10%)	\$ 327,622.73
UTILIDAD NETA (Ul. Fin. - (Impu. + PTU))	\$ 1,917,816.05

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 11, 14, 17, 24, 27, 30 y 31

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$P.E. = \frac{CF}{\frac{CV}{1 - P \times Q}} = \frac{1,422,444}{1 - \frac{2,837,206.5}{8,159,880}} = \$2,101,694.47. \text{ Son las ventas mínimas que debe}$$

tener la empresa para poder funcionar sin pérdidas en el presente periodo

TERCER AÑO

Tabla 35 - Flujo de efectivo para el año tres.

CONCEPTO	CANTIDAD
SERVICIOS VENDIDOS (pesimista)	61 años
PRECIO UNITARIO DE VENTA (promedio, por servicio ofrecido, contemplando la inflación)	127,263.26=
	\$734.83
VENTAS	44,891,903.67
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$2,874,057.42
UTILIDAD BRUTA	\$5,017,846.25
GASTO DE OPERACIÓN + DEPRECIACIÓN	1,520,464=
	2,887,107.76=
UTILIDAD DE OPERACIÓN (Util. bruta - Gastos de operación)	\$2,130,738.49
UTILIDAD FINANCIERA (Util. Ope. - intereses por préstamos) (sin interés por inversión ya que no se proyecta realizar ninguna inversión)	-4,181,264.48=
	-483,413.25=
IMPUESTOS (ISR + IVA de los intereses pagados por préstamos)	3,777,885.2x0.25=
	\$9,194,718.05=
	88,511.98=
	\$1,158,088.34
REPARTO DE UTILIDADES (Util. Fin. X 10%)	3,777,885.2x0.1=
	\$377,788.52
UTILIDAD NETA (Util. Fin. - (imp. + P&G))	\$2,743,877.24

Fuente: Elaboración propia con datos de la tabla 11, 14, 1-2, 24, 27, 30 y 31.

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$P.E = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{P+Q}} = \frac{1,550,464}{1 - \frac{2,874,057.42}{8,891,903.67}} = \$2,290,948.61; \text{ Son las ventas mínimas que}$$

debe tener la empresa para poder funcionar sin pérdidas en el presente periodo.

CUARTO AÑO

Tabla 36 - Flujo de efectivo para el año cuatro

CONCEPTO	CANTIDAD
SERVICIOS VENDIDOS (pesimista)	67,747
PRECIO UNITARIO DE VENTA (promedio, por servicio ofrecido, contemplando la inflación)	134.83 X 1.06=
	\$142.82
VENTAS	\$9,682,401.24
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$3,129,233.93
UTILIDAD BRUTA	\$6,553,167.31
GASTO DE OPERACIÓN + DEPRECIACIÓN	1,690,006+
	262,237.79=
	\$1,972,243.9
UTILIDAD DE OPERACIÓN (Ut. Bruta - Gasto de operación)	\$4,580,923.41
UTILIDAD FINANCIERA (Ut. Ope. - Intereses por préstamo)	4,580,923.41-
(sin interés por inversión ya que no se proyecta realizar ninguna inversión)	268,942.18=
	\$4,311,981.23
IMPUESTOS (ISR + IVA de los intereses pagados por préstamos)	4,311,981.23X0.25=
	1,250,474.56+
	40,341.33=
	\$1,290,815.89
REPARTO DE UTILIDADES (Ut. Fin. X 10%)	4,311,981.23X0.1=
	\$431,198.12
UTILIDAD NETA (Ut. Fin. - (Impu. + PTU))	\$2,589,967.22

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 11, 14, 17, 24, 27, 30 y 31.

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$P.E = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{P \cdot Q}} = \frac{1,690,006}{1 - \frac{3,129,233.93}{9,682,401.24}} = \$2,497,008.77; \text{ Son las ventas mínimas que}$$

debe tener la empresa para poder funcionar sin pérdidas en el presente periodo.

QUINTO AÑO

Tabla 37 - Flujo de efectivo para el año cinco.

CONCEPTO	CANTIDAD
SERVICIOS VENDIDOS (pesimista)	75,145
PRECIO UNITARIO DE VENTA (promedio, por servicio ofrecido, contemplando inflación)	140 9241 06= \$151.49
VENTAS	\$10,826,266.05
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$3,434,299.2
UTILIDAD BRUTA	\$7,391,966.85
GASTO DE OPERACIÓN + DEPRECIACIÓN	1,855 000+= 255,297.79=
UTILIDAD DE OPERACIÓN (Ul. Bruta - Gasto de operación)	\$5,537,669.06
UTILIDAD FINANCIERA (Ul. Ope. - intereses por préstamo) (sin interés por inversión ya que no se proyecta realizar ninguna inversión)	5,077,663.06- 134,471.09=
IMPUESTOS (ISR + IVA de los intereses pagados por préstamos)	4,943,191.97X0.29=
REPARTO DE UTILIDADES (Ul. Fin. X 10%)	1,433,525.67+ 20,170.86=
UTILIDAD NETA (ul. Fin. - (mpu. + PTU))	\$3,453,896.33
	4,943,191.97X0.1=
	\$494,319.19
	\$2,959,576.45

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 11, 14, 17, 24, 27, 30 y 31.

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{P \cdot Q}} = \frac{1,859,000}{1 - \frac{3,434,299.2}{10,826,266.05}} = 3,746,716.27; \text{ Son las ventas mínimas que}$$

debe tener la empresa para poder funcionar sin pérdidas en el presente periodo

3.4.12.- Tabla de Flujo de Efectivo Para 5 Años

La tabla 38 muestra el condensado de los cinco años propuestos para el análisis de la inversión de la propuesta.

Tabla 38.- Flujo de efectivo para el horizonte de tiempo

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
ENTRADAS						
Unidades vendidas	0	54,953	64,150	65,949	65,347	70,045
Precio unitario	0	\$120	\$127.20	\$134.83	\$141.92	\$151.49
Ventas	0	\$7,194,360	\$8,155,880	\$8,891,903.67	\$9,282,401.24	\$10,626,268.05
Intereses devengados por inversiones	-0-	-0-	-0-	-0-	-0-	-0-
Préstamos	\$1,955,012	-0-	-0-	-0-	-0-	-0-
Total entradas		\$7,194,360	\$8,155,880	\$8,891,904	\$9,282,401	\$10,626,268
SALIDAS						
Costos de producción	0	\$2,324,977.34	\$2,617,204.30	\$2,874,037.42	\$3,129,233.93	\$3,434,294.20
Gasto de operación + depreciación	0	\$1,351,242.79	\$1,708,561.79	\$1,836,360.79	\$1,912,243.90	\$2,114,503.79
Gasto de inicio de operaciones (iniciencia)	0	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Intereses pagados	0	\$672,155.44	\$537,884.35	\$465,411.26	\$368,942.08	\$134,870.00
Impuestos	0	2868,130.80	\$1,030,788.38	\$1,156,288.84	\$1,240,815.85	\$1,433,696.33
Reporte de utilidades	0	\$264,378.44	\$327,622.70	\$377,785.12	\$431,198.12	\$494,319.19
Abono al capital	0	\$791,006.40	\$791,006.40	\$791,006.40	\$791,006.40	\$791,006.40
Total salidas	0	\$6,883,798.21	\$7,013,070.95	\$7,438,932.83	\$7,881,440.42	\$8,422,098.00
Flujo neto de efectivo	0	\$308,651.79	\$1,126,809.65	\$1,453,971.84	\$1,798,960.82	\$2,204,170.05
Inflación		6%	6%	6%	6%	6%

Fuente.- Elaboración propia con datos de la tabla 24, 27, 30, 31, 33, 34, 35, 38 y 37.

3.5.-EVALUACIÓN ECONÓMICA

3.5.1.-Valor Actual Neto (VAN)

DATOS:

FNE

708,651.78 1,128,809.65 1,452,970.84 1,798,960.82 2,204,170.05

INVERSIÓN

4,957,287

VALOR DE SALVAMENTO

3,528,196.90

TMAR

0.17345

VAN

con la fórmula

$$VAN = -inversión + FNE1 / (1+i)^1 + FNE2 / (1+i)^2 + \dots + FNE_n + VS / (1+i)^n$$

VAN= \$889,390.21

3.5.2.-Tasa Interna de Rendimiento (TIR)

CALCULANDO LA TIR CON FORMULA

DATOS:

FNE

708,651.79 1,126,809.65 1,452,970.84 1,798,968.82 2,204,170.05

INVERSIÓN

-4,902,207

VS

3,528,196.90

i = valor i:
priori:

0.2276974

donde
VAN_1 = 0

calculando VAN_2 por la TIR

VAN_2 = \$-0.13

$TIR = ib + (ia - ib) \cdot (P / P + N)$

Donde

ib= TMAR

ia= i del VAN_2

N= |VAN_2|

P= VAN_1

Datos:

ib = 0.17345

ia = 0.2276974

N = -\$0.13

P = \$888,360.21

TIR = 0.2276974

Con base a los resultados obtenidos se interpreta que el proyecto es rentable debido a que cuenta con una TMAR menor que el resultado de la TIR.

Es decir: TMAR = 17.345% < TIR = 22.77%

3.5.3.- Comprobación

COMPROBANDO

Datos:

Inversión =	4,967,267		VS=	3,528,196.9	
TIR =	6.2276974				
FNE =	708,651.79	1,126,806.65	1,452,979.84	1,798,050.82	2,204,170.05

proceso de comprobación

$$\text{Inversión} = \text{FNE}_1 / ((1+\text{TIR})^1) + \text{FNE}_2 / ((1+\text{TIR})^2) + \dots + \text{FNE}_n + \text{VS} / ((1+\text{TIR})^n)$$

$$4,967,267 = 94,967,267$$

CAPÍTULO 4.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Con base al estudio realizado se observa que pueden generarse las siguientes conclusiones:

En el municipio de Tepic se observan dos condiciones basadas en las actividades en su conjunto, la primera de ellas es que en el estado se encuentra una concentración de la generación de empleo, el cual tiene diferentes connotaciones sectoriales, es decir que se observa trabajo un en los sectores de comercio, el sector servicios y la poca industria que se genera tiene preferencias por instalarse en la capital, lo que deja claro que el empleo se concentra en la cabecera municipal, es evidente que dicha preferencia es por los servicios urbanos, bancarios y de infraestructura que ofrece la Ciudad, por lo anterior se puede estar planteando la necesidad de generar empleos en la zona rural del municipio, ya que a excepción del poblado de Francisco I Madero y la Hidroeléctrica "Aguamiña", no existen actividades industriales dentro de su dinámica económica, desarrollando de manera prioritaria actividades agropecuarias, las cuales se han heredado por generaciones, por lo anterior se hace necesario generar la diversificación de las actividades económicas o bien hacer un crecimiento sostenido de las actividades actuales para con ello reducir el desempleo que se observa.

El tipo de turismo clásico de sol y playa ya no es el único tipo de actividad de distracción que prefieren los turistas en la actualidad, ya que la expansión de actividades alternativas ha tenido un incremento y diversificación, la propuestas de restaurantes rurales es contar con actividades turísticas como acciones complementarias de distracción para los comensales que asistan a los establecimientos, por lo que las actividades que pueden generarse en las periferias del municipio de Tepic, aparte de las actividades de agricultura y ganadería, pueden ser de tipo turísticas ya que en lo largo y ancho del municipio en cuestión se cuentan con diferentes potencialidades turísticas algunas de tipo históricas, de flora, fauna, panorámicas, entre otras; lo anterior aprovechando las

condiciones actuales de las preferencias turísticas, por lo que la adecuada implementación de los centros gastronómicos permitirá poder diversificar en pequeñas porciones las actividades económicas que se realizan en la zona rural del municipio, lo anterior en busca de la reducción del desempleo y por consecuencia estar proponiendo una eventual reactivación de la economía.

En el momento en que se mejora o crea una fuente de ingreso a las familias debido a las actividades derivadas del centro gastronómico, permite que las mismas cuenten con mayor disponibilidad de capital para satisfacer sus necesidades vitales y secundarias de lo cual se podrá observar que sus niveles de bienestar social en términos de satisfacción de sus necesidades primordiales tenderán a una mejora, y por ende una reducción de la migración hacia la capital del estado evitando con ello la concentración poblacional en la cabecera, es importante hacer mención que dicha migración intermunicipal no necesariamente se cumple ya que en ocasiones se llega a la migración interestatal o internacional, por lo que las propuestas de centros gastronómicos vinculados a actividades turísticas pudieran eventualmente ofrecer una mejora en las condiciones de bienestar social de la zona.

Una conclusión menos optimista hace referencia a que las condiciones de la cultura que se presenta en la zona de estudio no es necesariamente de convivencia con personas ajenas a su comunidad, por lo que en dicho contexto pueden generarse al menos dos condiciones, la primera es que la población al no tener una costumbre de trato directo con turistas o excursionista la hospitalidad sería cuestionable y por tanto la satisfacción de los visitantes quedaria pendiente de complementarse plenamente, la otra condición es que no se pueda generar el cambio de hábito de las actividades económicas de la región y por consecuencia no se logre la implementación completa de las propuesta considerando el aspecto gastronómico y turístico.

Por último se llega a la conclusión de que con la información y la metodología utilizada para la elaboración de la evaluación de la presente propuesta, se concluye que derivado de los valores obtenidos en la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento, el Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno el proyecto cuenta con altas expectativas de resultar viable para su implementación y con rentabilidad económica en su operación.

GLOSARIO DE TÉRMINOS, SIGLAS Y ABREVIATURAS

Comensal.- El término se refiere a la(s) persona(s) que asiste(n) a un establecimiento a consumir los alimentos que su cuerpo y gusto demanda, lo anterior sin tener o contar con la predilección por asistir a un establecimiento en específico dejando patente que únicamente asiste al establecimiento que mejor satisfaga sus necesidades de ruta o tiempos sin tomar en cuenta la preferencia por algún establecimiento en particular

COPARMEX.- Confederación Patronal de la República Mexicana

Crédito.- En comercio y finanzas término utilizado para referirse a las transacciones que implican una transferencia de dinero que debe devolverse transcurrido cierto tiempo. Por tanto, el que transfiere el dinero se convierte en acreedor y el que lo recibe en deudor; los términos crédito y deuda reflejan pues una misma transacción desde dos puntos de vista contrapuestos

Demanda.- En el aspecto de mercadeo referencia hecha a la cantidad con que un bien o servicio es pedido para su compra inmediata o futura.

Demanda Potencial.- Se determina como la cantidad con que un bien o servicio puede ser solicitado debido a una cantidad de personas que requieren dicho bien para satisfacer una necesidad o un deseo.

DPI.- Demanda Potencial Insatisfecha

Economía.- Ciencia social que estudia los procesos de producción, distribución, comercialización y consumo de bienes y servicios.

Excursionista.- Los visitantes de un día o excursionistas son aquellos que no pasan la noche en un alojamiento público o privado en el país, estado o comunidad visitada

Financiamiento.- Mecanismo por el cual se solicita la renta de un capital ajeno con fines diversos, a la renta de dicho capital se le conoce con el nombre de interés.

Inflación y Deflación.- Términos utilizados para describir un aumento o una disminución del valor del dinero en relación a la cantidad de bienes y servicios que se pueden comprar con ese dinero, cuando existe inflación se pierde la capacidad de comprar bienes o servicios con una cantidad determinada de dinero, la deflación tiene un efecto contrario, se aumenta la capacidad de compra de bienes o servicios con una determinada cantidad de dinero.

IMSS.- Instituto Mexicano del Seguro Social

INEGI.- Instituto Nacional de Geografía e Informática

Inventario.- Registro de bienes con que se cuentan dentro de una organización los cuales tienen la característica de ser propiedad de la misma, usualmente utilizados en el funcionamiento de la misma.

Materia prima.- Requerimiento de material para la elaboración de un producto, que lleva consigo una transformación de la misma.

Mercado.- Cualquier conjunto de transacciones o acuerdos de negocios entre compradores y vendedores donde existe cierta competencia entre los participantes. El mercado surge desde el momento en que se unen grupos de vendedores y compradores y permite que se articule el mecanismo de la oferta y demanda.

NMX's.- Normas Mexicanas

NOMX's.- Normas Oficiales Mexicanas

Oferta.- Cantidad y disponibilidad de un bien o servicio que se desea ofrecer a los compradores por parte de los oferentes que se encuentran participando en el mercado del bien o servicio en cuestión.

Oferta y Demanda.- En economía, instrumentos esenciales para la determinación de los precios. Según la teoría (o ley) de la oferta y la demanda los precios de equilibrio de mercado de los bienes y servicios se determinan por la intersección de la oferta y la demanda. En teoría, cuando la oferta supera la demanda los productores deben reducir los precios para estimular las ventas; de forma análoga, cuando la demanda es superior a la oferta los compradores presionan al alza el precio de los bienes.

Precio.- En Economía, valor de mercado de los bienes medido en términos de lo que un comprador está dispuesto a dar para obtenerlos. Normalmente los precios se expresan en función de una cantidad de dinero —de hecho, la principal razón por la que se utiliza el dinero reside en su utilidad para reflejar el valor de los precios—, pero en los sistemas de trueque los precios vienen dados por el valor de un bien en relación con otros bienes que a su vez tienen un determinado valor, por lo que todos los precios de todos los bienes se determinan mutuamente sin que intervenga el dinero.

Plazas.- En términos de administración de negocios de bebidas y alimentos, se hace referencia a la capacidad con que cuenta el negocio para sentar y atender a los comensales que le visitan.

SAR.- Sistema de Ahorro para el Retiro

SE.- Secretaría de Economía

SEMARNAP.- Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca

SRE.- Secretaría de Relaciones Exteriores

SHCP.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

SIEM.- Sistema de Información Empresarial

Turismo.- Actividad multisectorial que requiere la concurrencia de diversas áreas productivas —agricultura, construcción, fabricación— y de los sectores públicos y privados para proporcionar los bienes y los servicios utilizados por los turistas. No tiene límites determinados con claridad ni un producto tangible sino que es la producción de servicios que varía dependiendo de los países o la región.

Turistas.- Son visitantes que permanecen una noche como mínimo en el país, estado o comunidad visitada

ANEXOS

Anexo 1 (Encuesta)

Formato utilizado para aplicar las encuestas

Encuesta para establecer la proyección de la DPI pesimista para un trabajo de investigación.

== Escenario Único ==

Razonamiento

Si Ud. tuviera el hábito de salir a comer a un restaurante una vez a la semana, donde su gasto promedio de \$120 pesos aumentara a \$136 pesos por salida, debido a una inflación inadvertida del 15%.

¿seguiría asistiendo con la misma frecuencia a comer al restaurante de su preferencia?

- a) Sí
- b) Asistiría 1 vez cada 2 semanas
- c) Dejaría de asistir mientras se homologa el sueldo
- d) Dejaría de asistir definitivamente
- e) Otras respuestas

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

FUENTES DE INFORMACIÓN

Directas

- Automotores sierra, Av. Insurgentes esq. con calle roble, col. San Juan. Tepic; Nayarit. Diciembre 2005.
- Autopartes Xalisco, Boulevard Tepic-Xalisco # 2. Xalisco, Nayarit. Diciembre 2005.
- Ayuntamiento de Tepic, Calle Puebla Esq. con Nervo. Tepic; Nayarit. Febrero 2005.
- Casa Ley, Av. Insurgentes # 871 ote. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Cervecería Modelo, Boulevard Tepic-Xalisco Km. 5. Xalisco; Nayarit. Enero 2005.
- Desarrollos civiles S.A de C.V, Av. de la cultura # 10 fracc. Cd. del Valle. Tepic; Nayarit. Noviembre 2005.
- Embotelladora del Nayar, Av. Insurgentes # 1100 ote. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Gas Las Palmas, Carretera Federal 15 (tepic-gda.) Km. 212. Tepic; Nayarit. Diciembre 2005.
- Máquina registradoras Sweda de Nayarit, Calle San Luis # 8 ote. Tepic; Nayarit. Diciembre 2005.
- Piña Méndez Francisca, Universidad Autónoma de Nayarit, Planta Alta de la Unidad Académica de Turismo. Abril del 2006, 11:30 am.
- Poblado Atonalismo. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005
- Poblado Barranca El Pichón. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Bellavista. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Buenos Aires. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005
- Poblado Calera de Cofrados. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.

- Poblado Camichín de Jauja. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Colonia 6 de Enero. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Aguacate. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Casco. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Refugio. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Rincón. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Trapichillo. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Francisco I. Madero. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Jesús María Corte. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Jumatán. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado La Cantera. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado La Escondida. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado La Fortuna. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado La Herradura. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado La Villita. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Las Blancas. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Lo de Lamedo. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Mora. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado San Andrés. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado San Cayetano. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado San Fernando. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.

- Poblado San Luis de Lozada. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Santiago de Pochotitán. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado El Izote. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Las Delicias. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Platanitos. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Poblado Venustiano Carranza. Tepic; Nayarit. Diciembre 2003 – Enero 2005.
- Restaurante la Terraza, Av. Insurgentes # 166 pte. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Secretaría de Economía, Av. del parque # 15 fracc. Cd. del Valle. Tepic; Nayarit. Diciembre 2005.
- Tecnohogar, Av. México # 37 sur. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Teléfonos de México, calle colima esq con calle José María Mercado. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Tienda Soriana, Av. Insurgentes # s/n plaza cigarrera. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Universidad Autónoma de Nayarit, Cd. de la Cultura Amado Nervo, Unidad Académica de Turismo. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Ventanilla única de gestión empresarial, Av. Insurgentes # 357 pte. Tepic; Nayarit. Enero 2005.
- Vicmar, Av. Allende # 316 ote. Tepic; Nayarit. Enero 2005.

Electrónicas

- Aceves León, TLCAN ¿El tiro de gracia al campo mexicano?, Mayo 2003 Consultado Agosto 2006
<http://www.comsoc.udg.mx/gaceta/paginas/285/285-28.pdf#search=%22%22subsido%20al%20campo%22%20and%20%22estados%20unidos%22%22>
- Arroyo Alberto, Debe México reconsiderar TLC con la Unión Europea, Abril 2005. Consultado Agosto 2006.
<http://www.eluniversal.com.mx/notas/332401.html>
- Botvink Julio, Adjustment, poverty and employment in México, Febrero 1999. Consulta Mayo 2006. <http://www.tau.ac.il/eia/current/>
- Fortunecity, La ciudad de Tepic, Mayo 2004. Consultado Agosto de 2005. <http://members.fortunecity.com/guerrilla/tepic/chis.html>
- Hernan Van, Observaciones al perfil avanzado de la política de desarrollo rural, Abril 2005. Consultado Febrero 2006
http://www.rimisp.cl/bidpoliticarural/consulta_detalle.php?id=163
- Jennifer, La gastronomía Europea en México, Julio 2004. Consultado Agostos 2006
<http://foro.univision.com/univision/board/message?board.id=coocina&message.id=448>
- Juan Rivera Dommarco, Localidades rurales, Secretaría de Salud Mexicana, Enero 2003. Consultado Marzo 2005.
<http://www.insp.mx/insp/articulos/articulo.php?id=001692>
- Lucas Morea, Economía turística, Julio 1997. Consultado Agosto 2006.
<http://www.monografias.com/trabajos5/ecotuf/ecotu.shtml>
- Marganti Antonio, La interdependencia de precios, Octubre 2006. consultado Agosto 2006. <http://www.elcato.org/node/1630>
- Micro créditos. Artículo, Secretaría de Economía, Enero 2005. Consultado Marzo 2006. <http://www.contactopyme.gob.mx>

- Normatividad Empresarial, Artículo, Secretaría de Economía, Enero 2005. Consultado Julio 2006.
<http://www.contactopyme.gob.mx/default.asp?gpo=1&lenguaje=0&user=0&t=109>
- Reactivación Económica, Artículo, Biblioteca virtual del Banco de la Republica de Colombia, Junio 2005. Consultado Agosto del 2006
<http://www.laibaa.org/blaavirtual/ayudadetareas/economia/econo47.htm>
- Secretaria de Economía, programas de acceso al financiamiento, Diciembre 2004. Consultado Enero 2005.
<http://www.economia.gob.mx/?P=714#instituciones>
- Zarate Martha Alicia, Gastronomía, Noviembre 2005. Consultado Agosto 2006.
http://www.angelfire.com/journal2/martha_alicia_zarate/pagina_nueva_5.htm

Discos Compactos

- Censo de población y Vivienda, INEGI. Disco Compacto 2000
- Nayarit, Biblioteca digital Encarta 2004, Microsoft.

Bibliográficas

- (Acevedo, 2002) Acevedo, Navarro, Economía y Desarrollo Regional en México, Edit. UMSNH, 1^{ra} Edición. Morelia; Michoacán. México 2002.
- (González, 2002) González Juan (artículo), Economía y Desarrollo Regional en México, Edit. UMSNH, 1^{ra} Edición. Morelia; Michoacán. México 2002.
- (Baca, 2003) Baca Urbina Gabriel, Evaluación de Proyectos, Edit. Mc Graw Hill, 4^{ra} Edición. México D.F 2003.
- (Castells, 2002) Castells Manuel, Borja Jordí, Local y Global, Edit. Taurus, 1^{ra} Edición. Madrid; España 2002.
- Cuaderno Estadístico Municipal, INEGI, Tepic, Nayarit 2001.

- (Haller, 1970) Haller W. Diccionario de Economía Política, Edit. Labor, 3^{ra} Edición. Barcelona; España 1970.
- (Lara, 2002) Jorge Lara, Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Edit. Limusa, 6^{ta} Edición. México D.F 2002.
- (López, 2002) López Pedro, El centro histórico de la Ciudad de Tepic, Edit. H.XXXV Ayuntamiento de Tepic. Tepic. Nayarit 2000.
- (Luna, 2006) Luna Jiménez Pedro, Jauja una fabrica textil de Tepic provinciano, Edit. XXXVII Ayuntamiento de Tepic, IAC, UAN, Tepic, Nayarit 2006.
- Plan de desarrollo municipal de Tepic 2005-2008. Tepic, Nayarit 2005.
- (Ramírez, 1990) Ramírez César, Hoteles Gerencia, Seguridad y Mantenimiento, Edit. Trillas, 1^{ra} Edición, México D.F 1990
- (Romero, 1999) Romero Figueroa, Cómo Hacer Publicidad, Edit. Pearson, 1^{ra} Edición, México D.F 1999.
- (Samuelson, 1984) Samuelson Paul, Economía, Edit. Mc Graw Hill, 11^{va} Edición, México D.F 1984.
- (Sapag, 2004) Sapag Chain Nassir, Reinaldo, Preparación y Evaluación de Proyectos, Edit. Mc Graw Hill, 4^{ta} Edición, México D.F 2004.
- (Scott, 2000) Scott Besley, Eugene Brigham, Fundamentos de administración Financiera, Edit. Mc Graw Hill, 12^{va} Edición, México D.F 2000.
- (Stanton, 1998) Stanton William, Fundamentos de Marketing, Edit. Mc Graw Hill, 10^{ma} Edición, México D.F 1998
- (Stoner, 1996) Stoner James, Administración, Edit. Pearson, 6^{ta} Edición, México D.F 1996.
- Tepic F 13D21, Carta Topográfica, INEGI. 2001.
- Xalisco F 13D131, Carta Topográfica, INEG. 2001.