

<b>FICHA BIBLIOGRÁFICA TRABAJO</b>	
<b>TIPO</b>	El plan de negocios considera una investigación EXPLORATORIA DESCRIPTIVA porque no construye ninguna situación, se observan situaciones ya existentes tal como sucede en un contexto natural, y se hace uso de una encuesta previamente elaborada. Las variables independientes ocurren por si solas y no es posible influir sobre ellas. La investigación es sistemática. Recolecta datos en un sólo momento, su propósito es el de describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado. Sirve para evaluar los comportamientos, modalidades y necesidades de la población, así mismo comprobar qué tan rentable puede ser el negocio.
<b>TITULO</b>	PLAN DE NEGOCIOS RESTAURANTE ZAFRA
<b>PROGRAMA</b>	PROGRAMA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
<b>MODALIDAD PROGRAMA</b>	PREGRADO A DISTANCIA
<b>GRUPO DE INVESTIGACIÓN</b>	GRUPO DE INVESTIGACION EMPRENDIMIENTO, LINEA DE CREACION DE EMPRESAS.
<b>EDICIÓN</b>	Popayán (Cauca), presentado en Bogotá, Octubre de 2010.
<b>AUTOR (es)</b>	SIERRA USAQUEN, NIDIA ELIZABETH
<b>PALABRAS CLAVE</b>	Idea de Negocio; servicio de alimentos; proyecto; análisis sectorial; problemática; marketing; procesos operacionales; estructura organizacional; análisis financiero; análisis de mercados; plan de mercadotecnia; estudio de mercado; mix de mercados.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El presente trabajo de grado está enmarcado dentro de una idea de negocio previo estudio de la rentabilidad, oportunidad de crecimiento en el mercado, proyección de la empresa, reducción de costos, y volumen de ventas acorde con las expectativas del negocio. De acuerdo con la necesidad actual que existe en la Universidad del Cauca, ubicada en la ciudad de Popayán Cauca (Colombia), surgió la idea de crear un plan de negocios enfocado en la prestación de un servicio de alimentos adecuado, el Restaurante Zafra podría ser el lugar ideal.
<b>FUENTES</b>	Para el desarrollo de ésta investigación se han consultado las fuentes del congreso gastronómico de Popayán, principales problemas socioeconómicos que afectan la ciudad, medio ambiente estudiantil, los pliegos publicados por la Universidad del Cauca según los requerimientos, entre otros.
<b>CONTENIDO</b>	La primera parte se refiere al marco referencial el cual comprende la naturaleza del proyecto; continúa con el plan de marketing, el cual se consolida a través de un estudio de mercadeo. Luego se analiza el plan de servicio y distribución física. Se describen los procesos operacionales en función de los requerimientos sanitarios. Continúa con la estructura organizacional, donde se resume la proyección que se tendría de la empresa en términos de calidad. El trabajo finaliza con el análisis financiero, en los diferentes escenarios, se analizan los presupuestos, estados financieros y estados de resultados con el objetivo de determinar los posibles riesgos para una toma de decisiones acertada y oportuna.
<b>METODOLOGÍA</b>	La investigación que se realizó es tipo encuesta, su nombre específico

	<p>es: <b>“MEDICION DEL NIVEL DE ACEPTABILIDAD, DE LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE RESTAURANTE EN POPAYAN”</b>; se tuvo en cuenta: definir lo que se pretende saber y para qué, establecer las características de las personas a encuestar, elaborar preguntas, aplicar la encuesta, analizar respuestas, tabulación de resultados, y presentar conclusiones. De acuerdo con los resultados se procede a elaborar el plan de negocios.</p>
<b>CONCLUSIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proyecto rentable de acuerdo con las tendencias de consumo de la población.</li> <li>■ Viabilidad vs. Capacidad económica para la ejecución.</li> <li>■ Aumento de utilidades, participación de mercado.</li> <li>■ Empresa competitiva, líder en el mercado.</li> </ul>
<b>PERIODO ACADÉMICO</b>	<p>La fecha final de entrega del trabajo fue en Junio de 2010, el trabajo fue desarrollado durante el periodo académico 20092.</p>