

**UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA**

**ADMINISTRACIÓN DE NEGOCIOS CON  
ÉNFASIS EN BANCA Y FINANZAS**

*Tesina para optar por el grado académico de  
Bachillerato*

**IMPLEMENTACIÓN DE UN MAID CAFÉ EN  
EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA,  
PRIMER TRIMESTRE 2020**

**CHARLIN DECKER OROZCO**

Noviembre 2020

## TABLA DE CONTENIDOS

<b>TABLA DE CONTENIDOS</b> .....	<b>2</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>5</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS</b> .....	<b>6</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>7</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>8</b>
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>9</b>
<b>ABREVIATURAS</b> .....	<b>10</b>
<b>CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>11</b>
<b>1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	<b>12</b>
1.1.1 Antecedentes internacionales y nacionales .....	12
1.1.2 Delimitación del problema .....	16
1.1.3 Justificación .....	17
<b>1.2 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>18</b>
<b>1.3 OBJETIVOS</b> .....	<b>18</b>
1.3.1 Objetivo general .....	18
1.3.2 Objetivos específicos .....	18
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>20</b>
<b>2.1 MARCO HISTÓRICO</b> .....	<b>21</b>
2.1.1 Café y sus orígenes .....	21
2.1.2 Introducción del café en Costa Rica .....	21
2.1.3 Primeras exportaciones .....	22
2.1.4 Consumo mundial de café .....	24
<b>2.2 MARCO CONCEPTUAL</b> .....	<b>26</b>
2.2.1 Emprendedurismo .....	26
2.2.2 Normativa que regula los establecimientos comerciales que expenden alimentos .....	26
2.2.3 Viabilidad financiera .....	43
2.2.4 Estudio legal .....	43
2.2.5 Estudio técnico .....	45
2.2.6 Estudio de mercado.....	45
2.2.7 Maid Café .....	46
2.2.8 Rentabilidad .....	46
2.2.9 Sostenibilidad .....	47
2.2.10 Planeación estratégica.....	47
2.2.11 Planeación financiera.....	48
<b>CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO</b> .....	<b>49</b>
<b>3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>50</b>
3.1.1 Enfoque cuantitativo: .....	50
3.1.2 Enfoque cualitativo: .....	50
3.1.3 Enfoque mixto: .....	51

<b>3.2</b>	<b>ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN:</b>	<b>52</b>
3.2.1	Alcance exploratorio:	52
<b>3.3</b>	<b>DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN:</b>	<b>53</b>
3.3.1	Diseño no experimental:	53
3.3.2	Diseño transversal:	54
<b>3.4</b>	<b>UNIDADES DE ANÁLISIS O SUJETOS DE ESTUDIO:</b>	<b>55</b>
3.4.1	Población:	55
3.4.2	Muestra	55
3.4.3	Criterios de inclusión y criterios de exclusión	56
3.4.4	Criterios éticos para el manejo y el contacto con los participantes	56
<b>3.5</b>	<b>INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN</b>	<b>57</b>
3.5.1	Observación	57
3.5.2	Cuestionario	57
3.5.3	Selección del muestreo	57
<b>3.6</b>	<b>CUADRO DE VARIABLES</b>	<b>59</b>
<b>3.7</b>	<b>ANÁLISIS DE LOS DATOS</b>	<b>60</b>
<b>CAPÍTULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN</b>		<b>61</b>
<b>4.1</b>	<b>IDENTIFICAR REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y OPERATIVOS PARA LA APERTURA DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA.</b>	<b>62</b>
4.1.1	Requisitos de inscripción ante Registro, sociedades mercantiles. [Sociedad Anónima]	62
4.1.2	Requisitos de inscripción ante el ministerio de salud	67
4.1.3	Requisitos de inscripción municipal	75
4.1.4	Requisitos de inscripción ante la Caja Costarricense de Seguro Social	76
4.1.5	Requisitos de inscripción ante el INS	77
4.1.6	Requisitos de inscripción ante la Administración Tributaria	78
4.1.7	Requisitos de inscripción ante el MEIC [PYME]	81
<b>4.2</b>	<b>PREPARAR INVESTIGACIÓN DE MERCADO QUE PERMITA IDENTIFICAR EL PÚBLICO META INTERESADO EN VISITAR UN CAFÉ TEMÁTICO DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA.</b>	<b>84</b>
<b>4.3</b>	<b>ELABORAR ESTUDIO DE VIABILIDAD FINANCIERA QUE DETERMINE LAS CONDICIONES BAJO LAS CUALES EL MAID CAFÉ SEA RENTABLE Y SOSTENIBLE.</b>	<b>92</b>
4.3.1	Inversiones	92
4.3.2	Gastos Administrativos	93
4.3.3	Proyección del costo de ventas	94
4.3.4	Proyección de ingresos por ventas	95
4.3.5	Estado de resultados y flujo de efectivo proyectados	96
4.3.6	Amortizaciones e intereses	97
4.3.7	Depreciación	97
<b>CAPÍTULO V: ANÁLISIS DE RESULTADOS</b>		<b>98</b>
<b>5.1</b>	<b>PRIMER OBJETIVO ESPECÍFICO</b>	<b>99</b>

<b>5.2</b>	<b>SEGUNDO OBJETIVO ESPECÍFICO.....</b>	<b>101</b>
<b>5.3</b>	<b>TERCER OBJETIVO ESPECIFICO.....</b>	<b>103</b>
<b>CAPITULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>		<b>105</b>
<b>6.1</b>	<b>CONCLUSIÓN GENERAL .....</b>	<b>106</b>
6.2.1	Primer objetivo específico .....	106
6.2.2	Segundo objetivo específico.....	108
6.2.3	Tercer objetivo específico .....	109
<b>6.3</b>	<b>RECOMENDACIONES .....</b>	<b>110</b>
6.3.1	Primer objetivo específico .....	110
6.3.2	Segundo objetivo específico.....	111
6.3.3	Tercer objetivo específico .....	112
<b>REFERENCIAS .....</b>		<b>113</b>
<b>ANEXO 1.....</b>		<b>118</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Criterios de Inclusión y Exclusión .....	56
Tabla 2. Cuadro de variables .....	59
Tabla 3. Condiciones previas y requisitos para el trámite del permiso sanitario de funcionamiento .....	67
Tabla 4. Requisitos para solicitar el permiso sanitario de funcionamiento por primera vez....	72
Tabla 5. Género .....	84
Tabla 6. Rango de edad .....	85
Tabla 7. Frecuencia de visita semanal .....	85
Tabla 8. Motivación.....	86
Tabla 9. Conocimiento sobre qué es un maid café.....	87
Tabla 10. ¿Ha asistido a un maid café? .....	87
Tabla 11. ¿Asistiría a un maid café?.....	88
Tabla 12. Presupuesto para gastar en cafeterías .....	89
Tabla 13. ¿Es adecuado un maid café cerca de la UNA? .....	89
Tabla 14. Motivo por el cual es adecuado un maid café cerca de la UNA.....	90
Tabla 15. Inversiones.....	92
Tabla 16. Gasto administrativo.....	93
Tabla 17. Proyección de costo de ventas.....	94
Tabla 18. Proyección de ingresos por venta.....	95
Tabla 19. Estado de resultados y flujo de efectivo proyectados.....	96
Tabla 20. Amortizaciones e intereses .....	97
Tabla 21. Depreciación.....	97

## ÍNDICE DE GRÁFICOS Y FIGURAS

Ilustración 1. Valores de Z para los niveles de confianza .....	58
Ilustración 2. Género .....	84
Ilustración 3. Rango de edad .....	85
Ilustración 4. Frecuencia de visita semanal .....	86
Ilustración 5. Motivación.....	86
Ilustración 6. Conocimiento sobre qué es un maid café.....	87
Ilustración 7. ¿Ha asistido a un maid café? .....	88
Ilustración 8. ¿Asistiría a un maid café?.....	88
Ilustración 9. Presupuesto para gastar en cafeterías .....	89
Ilustración 10. ¿Es adecuado un maid café cerca de la UNA?.....	90
Ilustración 11. Motivo por el cual es adecuado un maid café cerca de la UNA.....	91

## RESUMEN

En la siguiente tesina se busca conocer cuáles son los requisitos para poder abrir una cafetería en la zona de Heredia Centro, así como también descubrir el interés del público meta en una cafetería temática cosplay, más específicamente un maid café.

En el primer capítulo se hablará sobre el origen de las cafeterías, así como también de los cafés temáticos, siendo Japón el primer lugar donde se dieron los maid café, un tipo de café cosplay cuyo público meta eran personas pertenecientes a la subcultura otaku, sin embargo, fueron popularizándose en el resto del mundo.

En el capítulo dos, se conocerá cuál la historia del café tanto a nivel internacional como a nivel nacional, así como algunos términos necesarios para esta investigación como lo son: ¿Qué es un maid café?, el término emprendedurismo, estudio de mercado, además las normativas para poder tener un negocio cuyo objetivo principal es la venta de alimentos como el que se plantea realizar.

En el capítulo tres ya se ve más la parte metodológica del proyecto, cuál será el tipo de investigación, su enfoque, diseño, alcance, la población a la que se dirige, así como el instrumento con el cual se medirán los datos que se usarán para el análisis de la investigación y posteriormente para sacar las conclusiones del proyecto.

En el capítulo cuatro se verán los resultados de cada objetivo según el tipo de información que se pudo obtener de cada uno según su recolección de datos. Mientras que en el capítulo cinco se analizarán los resultados más relevantes de cada una de las tablas, gráficos e información recolectada.

Finalmente, en el capítulo seis se sacarán las conclusiones y recomendaciones del proyecto para su implementación.

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesina a mis padres quienes han sido mi soporte en cada paso del camino.  
Por ellos es que estoy donde ahora me encuentro.

También a mis hermanas quienes me han brindado su apoyo siempre que las he necesitado.

A mi cockatiel, quien me ha acompañado varias veces mientras realizaba esta investigación.

A las personas que fomentaron mi interés en el anime, el cual contribuyó en mi interés de realizar esta investigación y tener un Maid Café.

Finalmente, a mis amigos, quienes de igual manera me han prestado su ayuda siempre que la he requerido.

## **AGRADECIMIENTOS**

Quisiera agradecer a mi tutor José A. Valerio Sosa: sin sus correcciones y explicaciones esta tesina no estaría hoy en sus manos.

También a todas las personas que colaboraron para que esta investigación se llevara a cabo.

## **ABREVIATURAS**

**ATV:** Administración Tributaria Virtual

**BCBCR:** Benemérito Cuerpo de Bomberos de Costa Rica

**C.C.S.S:** Caja Costarricense de Seguro Social

**DIMEX:** Documento de Identidad Migratoria para Extranjeros

**FODESAF:** Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares

**GLP:** Gas licuado de petróleo

**ICAFÉ:** Instituto del Café de Costa Rica

**INS:** Instituto Nacional de Seguros

**MEIC:** Ministerio de Economía, Industria y Comercio

**MINAE:** Ministerio de Ambiente y Energía

**MTSS:** Ministerio de Trabajo y Seguridad Social

**PSF:** Permiso Sanitario de Funcionamiento

**PYME:** Pequeña y mediana empresa

**RRT:** Registro de Responsables Técnicos

**TIR:** Tasa interna de retorno

**UH:** Universidad Hispanoamericana

**UNA:** Universidad Nacional de Heredia

**VAN:** Valor actual neto

**CAPÍTULO I:**  
**INTRODUCCIÓN**

## **1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Se realiza una investigación que permita conocer la viabilidad e impacto de la apertura de un café temático, en este caso un maid café, en la zona de Heredia centro, en las cercanías de la Universidad Nacional.

Un maid café como el que se propone en esta investigación consiste en un tipo de cafetería atendida por meseras vestidas con trajes cosplay principalmente de sirvientas francesas, es un tipo de establecimiento inspirado en el anime y la subcultura otaku.

El cual tiene como público meta personas entre los 18 y 30 años debido a que al estar en las cercanías de la Universidad Nacional como se propone, los principales consumidores serán miembros de dicho establecimiento educativo, aunque también personas ajenas a dicha institución, pero con gustos por el cosplay y la subcultura otaku.

### **1.1.1 Antecedentes internacionales y nacionales**

Es conocido que el café es la bebida más consumida alrededor del mundo, lo que le confiere un estatus privilegiado.

El mercado gastronómico está en constante crecimiento, desarrollando nuevos conceptos y nuevas opciones de alimentación. La apertura del mercado costarricense ha hecho que muchas franquicias se posicionen en el país, aportando experiencias nuevas al consumidor o bien transportando hasta Costa Rica la experiencia obtenida en el extranjero. Por lo general, estas franquicias de cafeterías son dirigidas al segmento de la clase alta por los altos precios de sus productos como se podría mencionar Starbucks y Café Juan Valdez. (Sánchez, 2016, p.11)

Sin duda es todo un reto la apertura o modernización de una cafetería debido a la competencia directa y a los costos de inversión.

En los últimos años, las personas que frecuentan cafeterías en la zona de Lagunilla no han tenido disponible una opción en el mercado que les ofrezca un establecimiento temático. Los dueños de locales de la zona no invierten en modernizar las instalaciones y solamente un par de cafeterías con un concepto moderno han sido abiertas en las cercanías. Pareciera que se presenta una renuencia para invertir en modernizar o implantar cafeterías con conceptos nuevos. (Jiménez, 2017, p.12)

En la actualidad la temática es de gran importancia para todos los establecimientos que expenden bebidas.

Los Maid cafés son básicamente cafeterías, aunque en estos lugares las meseras son conocidas como Maid y visten trajes que son una fusión entre los uniformes de las sirvientas francesas del siglo XIX y los vestidos que usan las heroínas de los animes. En ocasiones puede incluir una gargantilla, una diadema con orejas de gato o conejo, una cola de gato y otras cosas más que tengan que ver con gatos. (Rodríguez, 2017, p. 1)

Debido a que Costa Rica es un país con una larga tradición cafetalera, el consumo de la bebida se ha vuelto algo tradicional. Para los costarricenses, beber café ya es una costumbre; no hay hora ni ocasión especial para hacerlo. Por esto, tanto empresarios nacionales como extranjeros, se aventuran abrir sus negocios en un mercado que sigue siendo prometedor aun con la presencia de múltiples firmas. (Rodríguez, 2017, p.28)

The maid cafés started to frequently appear in Japanese media in 2000, after the first temporary maid café, Pia Carrot Restaurant (Pia Kyarotto Resutoran), was opened in 1998 by the studio Broccoli which produced a game software set in a family restaurant (Galbraith 2011). Maids and maid cafés are often described as meeting point for otaku or related to the so-called moe-culture. However, after television news and popular magazines started to present maid cafés as an original and unique phenomenon, they became an increasingly popular place for tourists and families to visit. In the light of the media attention, the slightly negative image of the maid cafés as closed places for otaku rendezvous has changed considerably.

(Baffelli & Yamaki, 2018, p.117)

Todos aquellos a los cuales les atrae el consumo de una taza de café, pueden sentir predilección por visitar lugares llamativos.

Las personas buscan un lugar en donde puedan relajarse y ser tratado de una buena manera, buscan entretenerse y sobre todo escapar de la rutina. Entre los lugares más frecuentados por este público son los centros comerciales, los parques y muy pocas veces los restaurantes y cafeterías. Si bien es cierto, en la ciudad de Chiclayo existen numerosos restaurantes y cafeterías, pero ninguna de ellas se caracteriza por tener alguna temática en particular que pueda atraer y llamar la atención del cliente y que lo diferencie de los demás. (Bravo, 2018, p. 11)

Debido a la alta competencia que en la actualidad deben enfrentar todos los negocios, en especial aquellos que inician, es que se debe tener cuidado con la planificación del negocio.

La propuesta de una idea de negocio nueva o diferente marca cambios no sólo en la manera de hacer negocios sino también en los tipos de consumo por parte de los compradores., entre ellos las cafeterías, a adaptarse con el fin de mantener a dichos clientes. Sin embargo, dichas tendencias, no contemplan a consumidores que busquen un espacio destinado al esparcimiento social, lúdico y recreacional, quienes en muchas ocasiones no cuentan con lugares a los cuales poder acudir. (Cueva, 2018, p.30)

Los conceptos relacionados con cocina y relacionados, han tomado fuerza gracias al desarrollo de la tecnología e innovación.

La industria alimentaria ha ido evolucionando a lo largo de esta última década, la cantidad de centros dedicados a la gastronomía en Costa Rica ha ido en aumento, los costarricenses tienen más oportunidad de salir de las fronteras del país, permitiéndoles conocer diferentes conceptos innovadores, no solo en producto, sino en el confort del local, la variedad de productos y vienen a buscarlo al país. Lugares como el Barrio Gastronómico Escalante, El Mercadito en Escazú, denotan la cantidad de personas que buscan siempre lo diferente, la variedad, sin importar si está cerca o lejos o el precio inclusive. (Espinoza, 2018, p.19)

Fandom subculture has a large influence on the lifestyles of postmodern people and the hospitality industry. A cosplay restaurant is an amalgam between hospitality services and fantasy elements from fandom subculture. Some consider that food is not an important element of a cosplay restaurant; however, the presence of food in the cosplay

restaurant environment suggests that it has an attraction value that is different from a typical restaurant. (Laohaviraphap, 2018, p.viii)

Japón mediante la cultura popular basada en el anime y el manga ha llegado a despertar el interés de muchas personas por su cultura.

Japón es uno de los países que más ha difundido su cultura popular como medio para poder establecer relaciones políticas y económicas internacionales, un modelo de softpower al que se le conoce como “el milagro asiático”. Todo el fenómeno que se forma alrededor de la cultura popular basada en el anime y el manga es un gran ejemplo de cómo Japón ha sabido aprovecharlo para fomentar el interés de las personas por su cultura, más allá de sus grandes compañías, como una forma de crear vínculos económicos con el exterior. En la actualidad, Japón constituye un modelo para otros países asiáticos en torno a dichas comunidades de fans. Este trabajo es un recuento de la formación de esta cultura en Japón y su posterior despliegue hacia otros contextos hasta llegar a México, en donde los individuos se apropiaron de ella y le imprimieron un carácter propio, sin perder por ello su cercanía con Asia. (Suárez, 2019, p.149)

### **1.1.2 Delimitación del problema**

Esta investigación se lleva a cabo en el cantón central de la provincia de Heredia, en las proximidades de la Universidad Nacional, la muestra de estudio corresponde a 96 personas que frecuentan negocios de la zona donde se puede consumir café, a partir de 17 años. Las personas entrevistadas son de género masculino y femenino, el período de la investigación se sitúa en el primer cuatrimestre del año 2020.

### **1.1.3 Justificación**

La finalidad de estudiar este tema es la realización de un emprendimiento, el poder abrir un local en la zona de Heredia Centro, donde los estudiantes universitarios y las personas interesadas en un café cosplay puedan pasar un rato agradable mientras degustan los postres y bebidas que ofrece el establecimiento. Además de la atención de sus encargados.

Como toda idea de negocios se debe realizar un estudio previo que proporcione información concisa sobre la viabilidad de llevar a cabo un proyecto, ya que, si este no cumple ciertos criterios, no sería un proyecto viable pues podría ocasionar pérdidas a los interesados en su realización.

En esta investigación se enfocará en un maid café, ya que para el investigador es importante conocer el impacto que un café cosplay puede tener en la zona de Heredia, ya que no existen muchos cafés de este estilo en el país, siendo Casa Manga ubicado en San Pedro, San José uno de los pocos y más fuertes cafés cosplay del país. Además, su interés está altamente influenciado en su gusto por el manga y el anime, gusto que se ve compartido con una comunidad que va en crecimiento dentro del país, lo cual se puede apreciar en las convenciones que cada vez son más frecuentes en el país.

Finalmente, la información del estudio también podría servir a otras personas cuyo interés sea la creación de un maid café en el país.

## **1.2 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN**

La pregunta de la investigación forma parte del planteamiento del problema, en este caso se formula de la siguiente manera:

**¿Cuál es el impacto de la apertura de un maid café en el centro de la ciudad de Heredia, primer trimestre 2020?**

La respuesta a esta pregunta se basará bajo la óptica de la Administración Financiera, cualquier negocio que se proponga y se crea, tiene que ser autosuficiente tanto en su actitud comercial como en su escenario financiero.

## **1.3 OBJETIVOS**

De acuerdo con la guía para la elaboración de tesis de la Universidad Hispanoamericana: “el objetivo general constituye la finalidad de la investigación, mientras que los objetivos específicos son los pasos o actividades que se llevan a cabo en la investigación” (UH, 2019, p. 9)

### **1.3.1 Objetivo general**

**Analizar la viabilidad de la apertura y operación de un maid café en el centro de la ciudad de Heredia, primer trimestre 2020.**

### **1.3.2 Objetivos específicos**

- ❖ **Identificar requisitos legales, técnicos y operativos para la apertura de un maid café en el centro de la ciudad de Heredia.**

- ❖ **Preparar investigación de mercado que permita identificar el público meta interesado en visitar un café temático del centro de la ciudad de Heredia.**
- ❖ **Elaborar estudio de viabilidad financiera que determine las condiciones bajo las cuales el maid café sea rentable y sostenible.**

**CAPÍTULO II:**  
**MARCO TEÓRICO**

## **2.1 MARCO HISTÓRICO**

### **2.1.1 Café y sus orígenes**

Una de las primeras historias que surgió sobre los orígenes del café es la de Kaldi, la cual habla de un hombre que notó como las cabras al consumir las hojas y frutos de un arbusto se energizaban, esto lo llevó a probar las hojas notando que en efecto le producían más energía. Tras este acto, Kaldi llevó las hojas y frutos a un monasterio cercano donde se desaprobó su uso lanzándolo al fuego provocando que los frutos se tostaran liberando así un aroma agradable, el cual lo llevaría a preparar una nueva infusión, esta vez con los frutos tostados, dando así nacimiento a la bebida que actualmente conocemos como café.

Se cree que el café se descubrió en el siglo XII y fue descubierto por los oromos, un grupo étnico que se encuentra en el centro-sur de Etiopía, norte de Kenia, y partes de Somalia. Ellos lo preparaban con sal pues en ese tiempo aún no había comercio de azúcar. Sin embargo, a su vez se cree que el café se descubrió antes en algunos poblados africanos ya que se usaba para fortalecer a los soldados o resistir largas ceremonias religiosas. Pero no hay certeza de esto.

CAMUY. (octubre 2016). *Historia del café: Los orígenes y sus leyendas (primera parte)*.

Sitio oficial CAMUY.

Recuperado de <https://cafescamuy.com/camuy/historia-del-cafe-los-origenes-y-sus-leyendas-primera-parte/>

### **2.1.2 Introducción del café en Costa Rica**

Se cree que fue en 1720 cuando las primeras plantas de café llegaron a América, específicamente a la Isla Martinica de las Antillas, siendo hasta a finales del siglo XVIII cuando llegaron a Costa Rica.

En esa época el país solo tenía agricultura de subsistencia, sin embargo, con la llegada del café y el gobierno de Tomás de Acosta, la historia cambió, este grano se arraigó al país y se volvió parte de su identidad. Siendo Costa Rica el primer país Centroamericano en formar parte de esta industria floreciente.

Algunos de los factores que favorecieron el crecimiento de los cafetales fue el suelo de origen volcánico ya que era un suelo muy fértil que ayudaba a su crecimiento, además el clima era bastante estable, con temperaturas adecuadas y dos estaciones bien marcadas, la lluviosa y la seca.

Si bien desde que empezó a crecer la primera planta de Cafeto en Costa Rica los costarricenses tuvieron un gran interés en la producción de café, no fue sino hasta después de la independencia en 1821 cuando las municipalidades empezaron a incentivar el cultivo del café, siendo la San José la primera con la iniciativa de entregar plantas de café y hacer concesiones de tierra, políticas que luego fueron tomadas también por Cartago y Tres Ríos. Después de todo el “grano de oro” ya había demostrado que ayudaría al crecimiento económico del país.

ICAFFE. (2015). *Historia del café de Costa Rica*. Sitio oficial ICAFFE.

Recuperado de <http://www.icafe.cr/nuestrocafe/historia/>

### **2.1.3 Primeras exportaciones**

Las primeras exportaciones de Café se dieron en 1820 cuando se llevaron dos quintales de café a Panamá.

Nuestro país tuvo un punto de giro en la última década del siglo 18 con el inicio de la actividad cafetalera. Y si alguna vez te preguntaste ¿por qué 1820? la respuesta está en el año en que realizamos la primera exportación de nuestro grano de oro a Panamá.

Desde entonces, una parte de la economía costarricense ha girado en torno a la producción y al consumo del mejor café. (Café 1820, 2019)

Es importante indicar que aun cuando la primera exportación se dio en el año 1820, pasaron muchos años más antes de que se consolidara la exportación cafetalera, ya que antes se debieron establecer algunas políticas, entre las cuales las que se consideran más relevantes fueron:

- En el año 1821 la Municipalidad de San José distribuye plantas de café a los vecinos de forma gratuita.
- En el año 1825 se exime al café del pago del diezmo.
- Y, en el año 1831 cualquiera que sembrara café por 5 años en una tierra baldía, la tierra pasaba a ser suya.

Fue en 1832 que se desarrolló la exportación del café con la venta que hizo el señor George Stiepel a Inglaterra por medio de Chile. Sin embargo, no fue sino hasta 1840 que se consolidó el comercio de café con Europa, cuando William Laucher arribó a Caldera y visitó San José donde negoció la compra de la cosecha de uno de los principales cafetaleros de la época Santiago Fernández Hidalgo. Quien se convertiría en el primer exportador de café al viejo mundo. (Icafe, 2015)

#### **2.1.4 Consumo mundial de café**

El consumo del café a nivel mundial se ha ido desarrollando en varios periodos del tiempo distinto, siendo en los años 60 cuando se dio el primer crecimiento exponencial del consumo del café. Si bien la exportación de este producto inició desde varias décadas antes, fue en este periodo cuando el grano de oro empezó a ser más accesible para todo el público, siendo personas de 30 años en adelante quienes más lo consumían.

El segundo pico en el consumo del café llegó con el cambio de milenio, cuando se empezaron a dar campañas más agresivas para su venta, ya no era solo el café con una simple preparación, en su lugar se buscó vender el café de una manera más novedosa, creando más locales dedicados a la venta de café los cuales se especializaban en dar un plus a las bebidas que daban, sabores nuevos y frescos, cafés tanto calientes como fríos, logrando un mayor interés en el público joven para el consumo de este producto, además los productores de café empezaron a buscar dar un extra a sus productos, buscando que fueran cafés de mejor calidad, con sellos y certificados que los respaldaran ante los ojos de sus consumidores.

Ahora en la actualidad se busca dar un nuevo giro al café ofreciendo una vez más nuevas alternativas que sean atractivas a las nuevas generaciones como los cafés con gas, las bebidas funcionales o café por extracción de frío.

Desde su comercialización el consumo del café ha ido en aumento. Sin embargo, ha sido durante los últimos 20 años que se ha duplicado, pasando de 92 millones de sacos en 1990 a 162 millones de sacos estimados para 2019.

Gómez Posada, S. (26 de noviembre del 2018) Países consumidores de café ¿Dónde se bebe más café? [Mensaje en un blog].

Recuperado de <https://quecafe.info/paises-consumidores-de-cafe-top-10/>

## **2.2 MARCO CONCEPTUAL**

### **2.2.1 Emprendedurismo**

Una de las maneras, si se quiere la más recomendable, considerando el grado de automatización actual de muchas empresas que tiene como resultado la eliminación del factor humano del trabajo consiste en que las personas inicien sus propios negocios. Al respecto,

Emprender tiene sus raíces en el latín in, que significa “en”, y prendere, cuyo significado es “sostener”. Según el diccionario de la Real Academia Española, emprender significa iniciar una obra o negocio bajo una atmósfera de riesgo e incertidumbre. De manera que genéricamente se conoce como emprendimiento al descubrimiento y explotación de oportunidades. Esta definición lo vincula necesariamente con la innovación, pues no es posible llevar a cabo transformación alguna sin la implementación de una idea, es decir, sin su puesta en marcha. Los emprendedores siempre son innovadores ya que brindan nuevos bienes, servicios y tecnologías al mercado modificando procesos, recursos o ideas. El emprendimiento es entonces la capacidad de diseñar una idea y, con base en ella, implementar un proyecto a través de la identificación de oportunidades. (Prieto Sierra, 2017, p.206)

### **2.2.2 Normativa que regula los establecimientos comerciales que expenden alimentos**

El sistema costarricense de información jurídica habla sobre el reglamento para los servicios de alimentación al público en el Decreto número No 37308-S, sin embargo, para efectos de esta investigación solo se resaltarán los artículos más relevantes:

En el primer capítulo de este decreto se dictan las disposiciones generales de la normativa, las cuales se incluyen en el artículo 1 y 2, siendo el primero el que da una breve explicación de los temas a tratar en este decreto mientras que el segundo indica las definiciones de varios términos a mencionar.

**Artículo 1.-**Objetivo y ámbito de aplicación

Regular las condiciones sanitarias y requisitos de infraestructura que deben cumplir los establecimientos que brindan servicios de alimentación al público y establecer las medidas que se deben implementar para la manipulación y preparación de los alimentos con el fin de prevenir la contaminación de los mismos y de esta forma minimizar el riesgo para la salud de la población. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

El artículo 3 y 4 hablan sobre las dispersiones previas requeridas para poder tener un establecimiento que venda alimentos al público, indicando así la importancia de contar con un permiso sanitario de funcionamiento y el carné de manipulación de alimentos.

**Artículo 3.-** Todo servicio de alimentación al público debe contar con el PSF conforme a lo establecido en el Decreto N° 34728-S "Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos Sanitarios de Funcionamiento del Ministerio de Salud" y sus reformas. El establecimiento solo deberá utilizar materias primas o ingredientes limpios y en idóneas condiciones sanitarias para la preparación de alimentos y éstas deben proceder de un establecimiento legalmente autorizado y en operación aprobada por la autoridad sanitaria cuando ello proceda. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 4.-** Las personas que laboren en un servicio de alimentación al público obligatoriamente deben contar con el carné de manipulador de alimentos que los

acredite como tales, conforme a lo establecido en el Decreto 36666-S Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje. Se hace extensiva dicha obligación a propietarios o administradores de los establecimientos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

A partir del artículo 5 y hasta el artículo 12 nos encontramos en el tercer capítulo que habla acerca de las condiciones físicas y sanitarias generales de las instalaciones, esto para tener un mayor conocimiento de donde se puede colocar un negocio de alimentos, como debe ser su edificación, la distribución de las áreas, las dimensiones adecuadas, así como sus servicios públicos.

**Artículo 7.- Edificaciones.** Las edificaciones deben mostrar un buen estado de conservación y mantenimiento y cumplir con las condiciones de acceso contempladas en la Ley 7600, (Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad del 02 de mayo de 1996 y publicada en La Gaceta N° 102 del 29 de mayo de 1996) y hallarse independientes de viviendas u otras actividades de naturaleza distinta, no autorizada en el PSF e incompatible con la actividad. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 9.- Dimensiones.** - Las diferentes áreas de los servicios de alimentación al público deben disponer del espacio suficiente para cumplir satisfactoriamente con todas las operaciones de producción, almacenamiento de productos, facilidad y comodidad para servir los alimentos y la circulación de los usuarios en el área de consumo. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 10.- Abastecimiento de Agua Potable.** Todo establecimiento deberá disponer siempre de agua potable suficiente para efectuar satisfactoriamente las labores de preparación de alimentos, lavado y desinfección de utensilios y equipo, así como la limpieza general de las instalaciones. Cuando el establecimiento cuente con tanque de almacenamiento de agua, deberá disponer de un procedimiento escrito de limpieza y desinfección que contemple los siguientes pasos: a) vaciado completo del tanque por válvula de desagüe. b) cepillar paredes, tapa y fondo utilizando solo agua sin ningún producto de limpieza. c) lavado abundante con agua, drenando el agua de lavado por la válvula de desagüe nunca por la cañería de distribución. d) Aplicar solución desinfectante al tanque siguiendo las instrucciones de la casa fabricante. Este procedimiento debe incluir: frecuencia con que se va hacer, que productos va utilizar, como lo va hacer, quien lo va hacer y bajo la supervisión de quien. Ningún establecimiento de los aquí regulados puede operar sin suministro de agua potable. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

El capítulo 4 de este decreto inicia a partir del artículo 13, finaliza en el artículo 22 y habla acerca de las condiciones sanitarias en el área de preparación de alimentos. Indica desde cómo deben ser las paredes de la cocina, hasta el cielo raso, mobiliario y piso, esto con el fin de evitar contaminación en los alimentos por una mala higiene del local. Además, indica la forma más eficiente de realizar las preparaciones de alimentos para evitar una posible contaminación cruzada.

**Artículo 18.- Flujo.** El área de preparación de alimentos debe permitir un flujo secuencial del proceso con el fin de evitar la posible contaminación cruzada, para lo cual se deben de considerar espacios sucesivos de la siguiente forma:

- a) Una zona de preparación previa, donde se limpiarán, pelarán y lavarán las materias primas que requieran estas prácticas.
- b) Una zona de preparación intermedia destinada a la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- c) Una zona de preparación final donde se concluirá el armado de los platos o porciones para el consumo en el comedor.

Si eventualmente el espacio físico no fuera suficiente para hacer la división mencionada, se identificará al menos la zona de preparación previa y para las otras, se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva con el fin de evitar la contaminación cruzada. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 22.- Ventilación.** En el área de preparación debe contar con un sistema de ventilación natural o artificial que evite el calor excesivo y la condensación de vapores. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

Desde el artículo 23 hasta el 28 habla sobre los equipos y utensilios que se pueden utilizar en un local dedicado a la venta de alimentos, nuevamente esto con el fin de evitar que la comida se contamine poniendo en riesgo la salud del público.

**Artículo 23.- Características.** Los equipos y utensilios para la preparación que estén en contacto directo con los alimentos, deben ser de material de fácil limpieza y

desinfección, resistente a la corrosión, (preferiblemente de acero inoxidable) que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. No se permite la utilización de equipos o utensilios fabricados con materiales como plomo, hierro u otro elemento capaz de migrar y contaminar el alimento. Deben resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. No se permite el uso de utensilios de madera o con mangos de madera. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 27.- Almacenamiento de Equipo y utensilios** Para el almacenamiento y protección, la vajilla, cubiertos, copas y vasos deben guardarse boca abajo sobre una superficie limpia, seca y protegida de posibles contaminantes y a no menos de 0.30 m. del piso. Los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente deben estar cubiertos. Los equipos y utensilios deben estar alejados de desagües de aguas residuales y de recipientes con residuos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

No solo es indispensable usar un equipo adecuado y estar en un local limpio, la forma de manipular los alimentos también juega un gran papel a la hora de preparar alimentos para el consumo de terceros, por esto desde el artículo 29 hasta el 35 se habla sobre la preparación de alimentos, indicando la forma correcta de lavar los ingredientes, los procesos de descongelación, cocción, la conservación de alimentos preelaborados. Además, nuevamente habla de cómo prevenir la contaminación cruzada.

**Artículo 29.- Lavado.** Las hortalizas, verduras y frutas sin procesar, deberán necesariamente lavarse bajo chorro de agua potable a fin de eliminar cualquier impureza que venga adherida a su superficie. Posteriormente se deberán desinfectar

utilizando agentes antimicrobianos de uso en alimentos, siguiendo las indicaciones y recomendaciones de la casa fabricante. Éstos desinfectantes deberán estar debidamente registrados ante el Ministerio de Salud. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 30.- Descongelación** La descongelación de cortes de carnes crudas debe realizarse por cualquiera de los siguientes métodos: por refrigeración (4-7°C), horno microondas, como parte del proceso de cocción o en agua del grifo cuando la temperatura no exceda los 21°C y corra en forma constante, considerando que el alimento se encuentre dentro de una bolsa impermeable. Los alimentos descongelados deben ser transferidos inmediatamente a cocción, de ninguna manera luego de descongelado se volverá a congelar. En el caso de alimentos preparados se descongelará por refrigeración o por horno de microondas. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 33.- Conservación de alimentos preelaborados.** Las comidas preelaboradas, deben mantenerse tapadas, identificadas y en refrigeración, hasta el momento de su preparación final para el consumo.

- a) Los ingredientes crudos o cocidos perecederos deben mantenerse en refrigeración identificados por nombre y fecha hasta el momento de su preparación para el consumo. El tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.
- b) Los alimentos como cremas a base de leche y huevos crudos, deben mantenerse en refrigeración

- c) Los embutidos y similares deben mantenerse en refrigeración, protegidos para evitar su deshidratación y contaminación.
- d) Los alimentos que no se van a consumir de inmediato y que recibieron una apropiada cocción y requieren ser enfriados para almacenarse en refrigeración, pueden seguir los procedimientos de enfriamiento establecidos en el anexo 2 del presente reglamento. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 35.- Contaminación cruzada.** Con el fin de prevenir la contaminación cruzada en el área de preparación de alimentos, obligatoriamente se aplicarán las siguientes medidas:

- a) Los alimentos crudos que se almacenan en los equipos de frío estarán colocados en recipientes de material higiénico, resistente, y tapados o en bolsas plásticas para alimentos, limpias y de primer uso y cerradas. Se colocarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo. Los alimentos crudos pueden colocarse en estantes separados o colocarlos debajo de los alimentos preparados o listos para comer, evitando la posibilidad de contaminación cruzada.
- b) El personal encargado de la manipulación de los alimentos se lavará y desinfectará las manos antes de entrar en contacto con alimentos preparados o listos para el consumo.
- c) Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de la manipulación de alimentos crudos.

- d) Los utensilios como cuchillos y cucharones, entre otros, deben estar identificados según el uso, ya sea para cortar o picar alimentos crudos o cocidos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

El quinto capítulo del decreto habla de las condiciones físicas sanitarias para el almacenamiento de los alimentos, por ende, en sus artículos que van del 36 hasta el 41 habla de los lugares de almacenamiento, las paredes, cielo raso, pisos, puertas e iluminación adecuadas.

**Artículo 36.- Lugar de almacenamiento.** El establecimiento debe contar con un espacio o lugar para el almacenamiento de los productos no perecederos y para los productos perecederos debe contar con cámaras de refrigeración o congelación según corresponda a la naturaleza del producto. En caso de contar con bodega ésta deberá ajustarse a lo establecido en los artículos 37, 38, 39, 40, 41 del presente reglamento. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

Las condiciones de almacenamiento de alimentos que hablan desde los productos no perecederos, hasta los perecederos y equipos de refrigeración se tratan en los artículos que van desde el 42 hasta el 44.

**Artículo 42.- Almacenamiento de productos no perecederos.** Los productos no perecederos deben mantenerse en un lugar limpio, seco y protegido de las plagas, conservarse en envases tapados e identificados. Estarán colocados en estantes, armarios, alacenas o sobre tarimas separadas del piso a una altura de 0.15 metros del piso. Debe llevarse un registro de la fecha de ingreso y salida de los mismos con el fin de controlar la

rotación de los productos conforme a la vida útil preestablecida. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 43.- Almacenamiento de productos perecederos.** Los alimentos perecederos de origen animal que requieran refrigeración o congelación se almacenarán por separado de los de origen vegetal para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables, tal y como se detalla en el inciso a) del artículo 35. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

El sexto capítulo habla de las áreas de consumo, por ende, desde el artículo 45 hasta el 53 nos hablan de los materiales con que se construyeron las áreas de consumo, así como el almacenamiento de los alimentos ya sea que estos sean calientes, fríos o no requieran ninguna de estas dos condiciones. De igual manera como trabajar con los utensilios desechables o los dispensadores de algunos productos y como manipular correctamente la vajilla a utilizar.

**Artículo 45.-Materiales de Construcción.** El área de consumo podrá estar construida con diferentes materiales tales como: madera, cerámica, cemento u otros, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, entre otros). Independientemente del tipo de material utilizado, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 48.- Mantenimiento de Alimentos Fríos.** Los alimentos de consumo frío como ensaladas, frutas y postres, entre otros, se mantendrán en cámaras exhibidoras o vitrinas refrigeradas, las cuales se conservarán en buen estado de funcionamiento e higiene. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 49.- Mantenimiento de Otros Alimentos.** Los alimentos que no requieran condiciones de refrigeración o calor, se mantendrán expuestos en vitrinas o estantes que no permitan su contaminación. Este equipo se conservará en buen estado de funcionamiento e higiene. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 50.- Utensilios o Vajillas Desechables.** Los utensilios o vajillas desechables una vez utilizados deben ser descartados, por ningún motivo se permite el reuso de los mismos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 52.- Servido de Comidas.** Antes de servir la mesa se debe verificar que la vajilla, cubiertos y vasos se encuentran limpios, secos y en buen estado de conservación e higiene.

El manejo de los mismos se hará de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- a) Los platos se tomarán por la base de su superficie externa o por los bordes.
- b) Los vasos por las bases y las tazas por las asas o bases.
- c) Los cubiertos se suministrarán preferiblemente dentro de empaques, sino asidos a sus mangos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

En el capítulo 8 del decreto se habla acerca de la salud e higiene personal del personal, esto con el fin de velar por evitar la contaminación directa o indirecta de los alimentos, esto se toca en los artículos del 57 al 59, donde incluso hablan del adecuado lavado de manos y la vestimenta correcta para el personal encargado de manipular los alimentos.

**Artículo 57.- Salud del Personal.** El propietario o administrador del servicio de alimentación al público tomará las medidas necesarias para evitar que el personal que muestre signos de enfermedad o tenga heridas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea,

trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que exista probabilidad de que pueda contaminar directa o indirectamente a los mismos. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente al supervisor o encargado su estado de salud. Pudiendo reintegrarse a sus labores normales una vez que se le haya dado de alta por el médico tratante.

La autoridad de salud puede exigir, cuando las circunstancias lo ameriten y justifiquen, exámenes para verificar el estado de salud al personal que labora en un servicio de alimentación al público. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 58.- Higiene y Hábitos del Personal.** El personal debe mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- a) Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- b) Inmediatamente después de haber usado los servicios sanitarios.
- c) Después de toser o estornudar aún si para tal efecto haya utilizado toalla desechable.
- d) Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- e) Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados.
- f) Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, entre otros.
- g) Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor y todas las veces que sea necesario.
- h) En el área de cocina debe colocarse un lavamanos, dispensador con jabón líquido desinfectante y toallas de secado.

Para asegurar un correcto lavado de manos se describe el siguiente procedimiento:

- i. Humedézcase las manos con agua.
- ii. Aplíquese suficiente jabón para que produzca bastante espuma.
- iii. Frotarse y restregarse las manos y antebrazos por 20 segundos.
- iv. Limpiarse las uñas utilizando un cepillo en buen estado y una solución desinfectante.
- v. Enjuagarse hasta eliminar los residuos de jabón o espuma.
- vi. Secarse las manos con toalla desechable o secador de manos.
- vii. Aplicarse solución desinfectante.

Además, deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servicio de los alimentos, tales como, evitar fumar, escupir, hablar por teléfono o ingerir alimentos y bebidas. Deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte, no utilizar maquillaje, ni portar ningún tipo de joyas tales como relojes, aretes, cadenas u otros durante las horas laborales.

Durante la jornada laboral el personal que sirve al público o prepara alimentos no debe participar simultáneamente en actividades de limpieza del local tal como inodoros, orinales, pisos, lavamanos u otros.

El personal encargado de caja que manipula dinero no debe participar en actividades relacionadas con la manipulación de alimentos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 59.- Vestimenta.** El personal destacado en el área de preparación de alimentos, debe usar diariamente ropa de trabajo limpia (uniforme, gabacha o delantal), cobertor de cabello (que cubra en forma total el cabello) el calzado debe ser cerrado y estar confeccionado con materiales no absorbentes. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable.

En el capítulo 9 del decreto hablan de las medidas de saneamiento, con lo cual se toca el tema de los programas de higiene y desinfección que se debe llevar acabo, además de estar libres de plagas y sin animales en los locales, siendo solo los perros guías quienes tienen permitida su entrada a estos lugares. También se habla de los servicios sanitarios y con lo que estos deben contar. Este capítulo comprende desde el artículo 60 hasta el 63. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 60.- Programa de Higiene y Desinfección.** Los establecimientos deben contar con un Programa de Higiene y Desinfección documentado, en el cual se incluyan los procedimientos de limpieza y desinfección detallados.

Para la aplicación del programa se deben considerar los siguientes aspectos:

- a) Las superficies de las áreas de trabajo, los equipos y utensilios, deben limpiarse y desinfectarse cuantas veces sea necesario, tomando las precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos.
- b) Para el secado de superficies y equipos se podrá utilizar toallas desechables o paños de tela exclusivos para ese propósito, los cuales deben mantenerse limpios y desinfectarse regularmente.
- c) Inmediatamente después de terminar la jornada de trabajo y cuando sea necesario, los pisos deben limpiarse minuciosamente y desinfectarse, incluidos los desagües y las paredes de la zona de manipulación de alimentos. Previendo que los alimentos no estén expuestos a una posible contaminación durante las operaciones de limpieza.

- d) La campana y ductos de extracción de grasas, humos y olores debe mantenerse limpia y buen estado de funcionamiento.
- e) Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios en todo momento.
- f) Se deben limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso.
- g) Debe disponerse de un área o compartimento para el almacenamiento de los implementos de aseo, tales como escobas, escobillas, palo de piso y otros, así como los detergentes y desinfectantes, los cuales deben mantenerse y almacenarse de forma que no contaminen los alimentos, los utensilios, el equipo o la ropa.
- h) Después de la limpieza de los equipos y utensilios, el procedimiento de secado empleado puede ser secado al aire o mediante toallas desechables.
- i) Los productos para limpieza utilizados deben estar autorizados por el Ministerio de Salud.
- j) El lavado de los implementos de limpieza debe realizarse en una pileta exclusiva para esta labor. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 61.- Plagas y Animales.** Los establecimientos deben conservarse libres de plagas.

- a) Para prevenir y asegurar el cumplimiento de esta medida, el responsable o propietario del local debe desarrollar y tener en ejecución un plan de control de plagas.

En este sentido se rescata la importancia de mantener el orden y la limpieza del establecimiento como primera medida de prevención para el control de plagas.

- b) Cuando el control de plagas requiera la aplicación de plaguicidas, ésta debe ser realizada por personal capacitado. Se debe llevar un registro de las actividades y aplicaciones que permita evidenciar su cumplimiento. Los productos para control de plagas deben estar autorizados por el Ministerio de Salud. Cuando el control de plagas sea realizado por empresas que brindan ese servicio, éstas deberán estar autorizadas por el Ministerio de Salud.
- c) Se prohíbe la permanencia o ingreso de animales domésticos excepto los perros guías utilizados por las personas no videntes
- d) Los productos químicos tales como insecticidas u otras sustancias tóxicas, deben estar claramente identificados y guardarse en un lugar bajo llave, separado y fuera del área de preparación de alimentos. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 62.- Servicios sanitarios.** Totalmente aislados, tanto para hombres como para mujeres. No deben comunicarse directamente a las áreas de preparación de alimentos, deberán disponer de iluminación, además contar con ventilación natural o artificial hacia el exterior del edificio.

Éstos deben contar con lavamanos, dispensador con jabón, papel higiénico, toallas desechables para el secado de manos y recipientes para su eliminación. En caso de utilizar secadores automáticos de aire éstos al igual que el lavamanos deberán ubicarse fuera del área del servicio sanitario. El diseño de los servicios sanitarios debe prever el acceso y el uso de personas discapacitadas, conforme a lo establecido en la Ley 7600 (Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad del 02 de mayo

de 1996 y publicada en La Gaceta N° 102 del 29 de mayo de 1996). (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

Finalmente, el capítulo 10 habla de la verificación del cumplimiento de este reglamento indicando que el Ministerio de salud es quien se haría cargo de la evaluación sanitaria de los servicios de alimentación pública y la existencia de una sanción de incumplirse. Esto se encuentra en los artículos 64 y 65 de este decreto.

**Artículo 64.-** Para la verificación del cumplimiento del presente Reglamento, las Áreas Rectoras de Salud del Ministerio de Salud aplicarán la Guía de Evaluación Sanitaria para Servicios de Alimentación al Público, para ello deben alcanzar la puntuación definida en la misma. Esta guía será publicada en el diario oficial La Gaceta e igualmente se pondrá a disposición de los administrados en la página Web del Ministerio de Salud. ([www.ministeriodesalud.go.cr](http://www.ministeriodesalud.go.cr)).

Para la evaluación de las condiciones microbiológicas de los alimentos preparados en los Servicios de Alimentación al público, al menos una vez cada 5 años según se establezca en el programa de control, se procederá a tomar muestras de los alimentos, aplicando para ello los Criterios Microbiológicos para Alimentos Preparados para Servicios de Alimentación al Público establecidos en el anexo 3 de este reglamento.

En caso de encontrar incumplimiento con los criterios microbiológicos establecidos, se debe proceder a la mayor brevedad a realizar una inspección para constatar las condiciones de operación que puedan estar generando este peligro y proceder a girar las medidas sanitarias pertinentes. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

**Artículo 65.-** El incumplimiento a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, dará lugar a la aplicación de las sanciones y medidas especiales que señala la Ley General de Salud, en respeto al debido proceso y derecho a la defensa del administrado. (Decreto ejecutivo No 37308-S, 2013)

### **2.2.3 Viabilidad financiera**

La viabilidad de las ideas de inversión, así como la de los anteproyectos y los proyectos definitivos, es determinada mediante un procedimiento de dos etapas denominadas Formulación y Evaluación, al cabo de las cuales son seleccionadas solamente aquellas alternativas que satisfacen ciertos requerimientos de rentabilidad. Las alternativas que no satisfacen tales parámetros de rentabilidad se rechazan, o bien son pospuestas para futuros análisis. (Meza Orozco, 2017, p.21)

### **2.2.4 Estudio legal**

Tan importante como los aspectos anteriores es el estudio legal, pues las relaciones internas, con proveedores, arrendatarios y trabajadores, así como las relaciones externas, con la institucionalidad, organismos fiscalizadores, etcétera, están administradas por un contrato, o bien, por un marco regulatorio que genera costos al proyecto, por lo que influye sobre la cuantificación de sus desembolsos.

Los aspectos legales pueden restringir la localización y obligar a mayores costos de transporte, o bien, pueden otorgar franquicias para incentivar el desarrollo de determinadas zonas geográficas donde el beneficio que obtendría el proyecto superaría los mayores costos de transporte.

Uno de los efectos más directos de los factores legales y reglamentarios tiene que ver con los aspectos tributarios. Normalmente existen disposiciones que afectan de manera diferente a los proyectos, dependiendo del bien o servicio que produzcan. Esto se manifiesta en el otorgamiento de permisos y patentes, en las tasas arancelarias diferenciadas para tipos distintos de materias primas o productos terminados, o incluso en la constitución de la empresa que llevará a cabo el proyecto, la cual tiene exigencias impositivas distintas según el tipo de organización que se seleccione. (Sapag Chain, Sapag Chain y Sapag Puelma, 2014, p.33)

### **2.2.5 Estudio técnico**

En el análisis de la viabilidad financiera de un proyecto, el estudio técnico tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes a esta área.

Técnicamente existirían diversos procesos productivos opcionales, cuya jerarquización puede diferir de la que pudiera realizarse en función de su impacto financiero. Por lo general, se estima que deben aplicarse los procedimientos y tecnologías más modernos, solución que puede ser óptima técnicamente pero no financieramente.

En particular, con el estudio técnico se determinarán los requerimientos de equipos de fábrica para la operación y el monto de la inversión correspondiente. Del análisis de las características y especificaciones técnicas de las máquinas se precisará su disposición en la planta, la que a su vez permitirá hacer una dimensión de las necesidades de espacio físico para su operación normal, tomando en consideración las normas y principios de la administración de la producción. (Sapag Chain, Sapag Chain y Sapag Puelma, 2014, p.32)

### **2.2.6 Estudio de mercado**

El estudio de mercado es el conjunto de investigaciones que permiten la obtención, el registro y el análisis de los hechos relacionados con la transferencia y la venta de los bienes y servicios que se van a ofrecer en el proyecto.

Para decidir cuál es la mejor opción de inversión la empresa debe investigar las relaciones económicas actuales y sus tendencias, y proyectar el comportamiento futuro

de los agentes económicos que se relacionan con su mercado particular. (Angulo, 2016, p.56)

### **2.2.7 Maid Café**

Los maid cafés aparecieron de forma permanente en Japón por primera vez en 2001 en el barrio tokiota de Akihabara (o “Akiba”, el principal centro de peregrinación de los aficionados a la electrónica y la cultura pop), y pronto se extendieron por todo el país. Hoy hay tantos cafés de este tipo en Akihabara que se han convertido en una de las peculiaridades del lugar.

En estas cafeterías, conocidas también como meido kissa, lo habitual es que las camareras vayan vestidas con una especie de traje “mono” de sirvienta francesa recargado de volantes y lazos y con minifalda. Estas cafeterías comenzaron siendo lugares cuya clientela habitual era los aficionados al anime y los videojuegos (los otakus, o fans de la cultura popular japonesa), que esperaban ver a personajes del manga y el anime que, como si hubiesen saltado al mundo real desde un mundo bidimensional, atendían en estos locales. (Nippon, 2015)

### **2.2.8 Rentabilidad**

La rentabilidad, en este contexto, es la relación entre los ingresos y los costos generados por el uso de los activos de la compañía (tanto corrientes como fijos) en actividades productivas. Una empresa puede aumentar sus utilidades si (1) aumenta sus ingresos o (2) disminuye sus costos. (Gitman y Zutter, 2016, p.609)

### 2.2.9 Sostenibilidad

Desde el punto de vista de la sostenibilidad los recursos se consideran tipos de capital, social, ambiental y económico que deben mantenerse o, incluso, regenerarse en el proceso de administración. La administración responsable se abstiene de ver los recursos como medios simples para alcanzar las metas organizacionales. El pensamiento capital les proporciona un significado más amplio. El capital debe mantenerse y se convierte en un fin en sí mismo. Los administradores responsables evitarán el uso excesivo de recursos ambientales no renovables, como el petróleo y otros productos de la industria de la extracción, porque utilizarlos significaría reducir, no mantener, su capital ambiental. Invertirían en la educación y el bienestar de las personas con las que trabajan, ya que esto incrementa el capital social general. Finalmente, no se comprometerían en transacciones financieras que pongan el capital económico de su compañía en riesgo de ser destruido en lugar de cuidarlo. (Laasch y Conaway, 2017, p.29)

### 2.2.10 Planeación estratégica

Cada compañía debe encontrar el plan de juego más adecuado para sobrevivir y crecer a largo plazo considerando su situación específica, sus oportunidades, objetivos y recursos. Éste es el foco de atención de la **planeación estratégica**, es decir, el proceso de desarrollar y mantener una concordancia estratégica entre las metas y las capacidades de la organización y sus cambiantes oportunidades de marketing. (Kotler y Armstrong, 2017, p.40)

### **2.2.11 Planeación financiera**

La planeación financiera establece la forma en que se alcanzarán las metas financieras.

Por consiguiente, un plan financiero es la declaración de lo que se va a hacer en el futuro. La mayoría de las decisiones tienen tiempos de ejecución largos, lo cual significa que su instrumentación tarda mucho tiempo. En un mundo incierto, esto requiere que las decisiones se tomen anticipándose mucho a su realización. Por ejemplo, si una empresa quiere construir una fábrica en 2018, tal vez deba pensar en los contratistas y el financiamiento en 2016 o incluso antes. (Ross, 2018, p.93)

**CAPÍTULO III:**  
**MARCO METODOLÓGICO**

## **3.1 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN**

### **3.1.1 Enfoque cuantitativo:**

... el enfoque cuantitativo se basa en el uso de técnicas estadísticas para ordenar y darle significado a la información obtenida sobre algún tema de interés. Parte del principio deductivo de que los componentes representan el todo y que mediante el estudio de un cierto número de sujetos (muestra) se puede caracterizar a la totalidad de una población. Para ello es preciso establecer las variables que se medirán. Dichas variables pueden ser objetivas (información estadística) o subjetivas (estados de opinión o valoraciones sobre un tema). La observación de dichas variables se realiza con la finalidad de encontrar sus posibles correlaciones (independientes y dependientes). Con ese propósito es necesario recolectar la información mediante el empleo de distintos instrumentos, como las encuestas, que permiten, mediante el estudio de una muestra, generalizar los resultados a todos los sujetos de la población. Si la muestra se escoge de manera adecuada, es posible establecer hasta qué punto los resultados obtenidos pueden ser extendidos a toda la población. (Martínez Ruiz, 2018, p.50)

### **3.1.2 Enfoque cualitativo:**

Este tipo de enfoque se apoya en la recolección y resumen de datos cualitativos por medio de actividades de campo, como la realización de entrevistas, así como la observación directa y el análisis documental. Sus objetivos principales son describir y explorar la conducta humana en contextos específicos con la finalidad de descubrir patrones, temas y cualidades comunes en todas las sociedades.

Es propio de las ciencias sociales y se sustenta en la investigación cualitativa de fenómenos sociales o problemáticas generales, mediante la cual se registran y describen los fenómenos estudiados para determinar o comprender las causas del comportamiento humano, individual o colectivo, a través de diversas perspectivas. (Pimienta Prieto, 2018, p.37)

### **3.1.3 Enfoque mixto:**

Este modelo representa el más alto grado de integración o combinación entre los enfoques cualitativo y cuantitativo. Ambos se entremezclan o combinan en todo el proceso de investigación, o al menos, en la mayoría de sus etapas. Requiere de un buen manejo de los dos enfoques y una mentalidad flexible. Agrega complejidad al diseño de estudio; pero contempla todas las ventajas de cada uno de los enfoques. La investigación oscila entre los esquemas de pensamiento inductivo y deductivo, por lo que el investigador debe tener un enorme dinamismo en el proceso. Lleva a un punto de vinculación de lo cualitativo y lo cuantitativo, por lo cual la información obtenida se presenta en un informe único, que va combinando los resultados cualitativos con los cuantitativos. (Gómez, 2016, p.73)

De acuerdo con los criterios anteriores, se considera que la investigación califica como mixta.

## **3.2 ALCANCE DE LA INVESTIGACIÓN:**

### **3.2.1 Alcance exploratorio:**

Generalmente se abordan cuando el problema de investigación planteado o el tema que se elige no ha sido abordado con anterioridad, está poco estudiado (en general, o en forma local) o se tiene varias dudas, por lo cual es necesario examinarlo con más detalle. Otra posibilidad, es que deseemos ampliar las ideas o estudios registrados en la bibliografía o realizar un estudio temático desde nuevas perspectivas. Es posible que el conocimiento ya existente sobre el tema sugiera o inspire nuevas cuestiones a resolver o ayude en la creación de diseños específicos, particulares que puedan adecuarse al tratamiento de la situación problemática de interés actual. (Ferreyra y De Longhi, 2014, p.93)

Es una investigación de carácter exploratorio ya que se busca analizar la factibilidad de abrir un negocio en la localidad de Heredia. Si bien ya existen otras cafeterías en esta zona, ésta en especial es una cafetería temática, por lo cual es un estudio nuevo, poco explorado. Ya que, aunque existe “Casa Manga” en San Pedro, en Heredia no hay este tipo de establecimientos y a nivel país son pocos los que existen.

### **3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN:**

#### **3.3.1 Diseño no experimental:**

Podría definirse como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables. Es decir, se trata de estudios en los que no hacemos variar en forma intencional las variables independientes para ver su efecto sobre otras variables. Lo que hacemos en la investigación no experimental es observar fenómenos tal como se dan en su contexto natural, para analizarlos (The SAGE Glossary of the Social and Behavioral Sciences, 2009b).

En un experimento, el investigador prepara deliberadamente una situación a la que son expuestos varios casos o individuos. Esta situación consiste en recibir un tratamiento, una condición o un estímulo en determinadas circunstancias, para después evaluar los efectos de la exposición o aplicación de dicho tratamiento o tal condición. Por decirlo de alguna manera, en un experimento se “construye” una realidad.

En cambio, en un estudio no experimental no se genera ninguna situación, sino que se observan situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente en la investigación por quien la realiza. En la investigación no experimental las variables independientes ocurren y no es posible manipularlas, no se tiene control directo sobre dichas variables ni se puede influir en ellas, porque ya sucedieron, al igual que sus efectos. (Hernández Sampieri, 2014, p.129)

### 3.3.2 Diseño transversal:

Los diseños transeccionales o transversales recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito normalmente es:

1. Describir variables en un grupo de casos (muestra o población), o bien, determinar cuál es el nivel o modalidad de las variables en un momento dado.
2. Evaluar una situación, comunidad, evento, fenómeno o contexto en un punto del tiempo.
3. Analizar la incidencia de determinadas variables, así como su interrelación en un momento, lapso o periodo.

Es como tomar una fotografía de algo que sucede. (Hernández Sampieri, 2018, p.176)

Debido a lo anterior es que esta investigación se considera del tipo transversal.

### **3.4 UNIDADES DE ANÁLISIS O SUJETOS DE ESTUDIO:**

#### **3.4.1 Población**

La población es el conjunto de elementos que tienen una característica común que es observable y acerca del cual queremos realizar determinados estudios.

Este paso es sumamente importante, pues la generalización de los resultados de los estudios estadísticos quedará limitada a la población que se seleccionó inicialmente. Si se quisiera realizar un estudio de las habilidades de computación que tienen los estudiantes que arriban a una Universidad, la población será todos los estudiantes matriculados en los primeros años de las carreras que en ella se imparten. Si se seleccionan solo estudiantes de las carreras de Ciencias Técnicas, los resultados serán generalizables solo a este tipo de estudiantes. (García Dihigo, 2016, p.130)

La población de este estudio equivale a 59.230 personas residentes de la zona de Heredia Centro, a partir de 17 años.

#### **3.4.2 Muestra**

La muestra es un subconjunto de la población. A partir de los datos de las variables obtenidos de ella (estadísticos), se calculan los valores estimados de esas mismas variables para la población. Se utiliza una muestra cuando por razones de gran tamaño, limitaciones técnicas o económicas, no es posible tomar mediciones a todos los elementos de la población. (Lerma González, 2016, p.52)

Al realizarse la estimación de la muestra de esta investigación mediante el método estadístico se determinó que esta corresponde a 96 personas.

### 3.4.3 Criterios de inclusión y criterios de exclusión

Es necesario describir con claridad las características de la población que se van a utilizar para el estudio; en la inclusión se utilizan los elementos que son acordes a las características planteadas y en exclusión para aquellos parámetros que no se relacionan con las especificaciones:

Tabla 1. Criterios de Inclusión y Exclusión

<b>CRITERIOS DE INCLUSIÓN</b>	<b>CRITERIOS DE EXCLUSIÓN</b>
Personas a partir de los 18 años, que sean consumidores de café, que estén ocupadas, que vivan en el cantón central de Heredia y que puedan ser ubicadas en las cercanías de la Universidad Nacional.	Personas a partir de los 18 años, que sean consumidores de café, que estén ocupadas, que no vivan en el cantón central de Heredia y que puedan ser ubicadas en las cercanías de la Universidad Nacional.

Fuente: Elaboración propia

### 3.4.4 Criterios éticos para el manejo y el contacto con los participantes

Se hace un manejo cuidadoso de la información con el propósito de que este estudio sea transparente y acorde con la realidad para que cumpla con las normas y políticas propuestas de la Universidad Hispanoamericana.

## **3.5 INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

### **3.5.1 Observación**

La observación, como técnica de investigación científica es un proceso riguroso que permite conocer, de forma directa, el objeto de estudio para luego describir y analizar situaciones sobre la realidad estudiada. (Bernal, 2016, p.254)

### **3.5.2 Cuestionario**

Un cuestionario consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables a medir. Dependiendo del enfoque que hayamos dado a nuestra investigación, estas preguntas se podrán usar en una encuesta, una entrevista, u otro instrumento de recolección de datos. (Gómez, 2016, p.121)

### **3.5.3 Selección del muestreo**

En esta investigación se está implementando un muestreo estadístico, como se indica a continuación:

Se realiza una estimación del tamaño de la muestra a partir de una población finita, utilizando un nivel de confianza de 95%, y un error máximo permisible de 5%, estos son valores comúnmente utilizados en tesis y artículos científicos relacionados con la Administración de Empresas.

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{N * (e^2) + z^2 * p * q}$$

**Donde:**

**n** = tamaño de muestra.

**Z**: valor estadístico correspondiente a la distribución normal estándar. Dado que el nivel de confianza empleado para el cálculo del tamaño de muestra es 95%, se utiliza  $z = 1,96$

VALORES DE  $z_{\alpha/2}$  PARA LOS NIVELES DE CONFIANZA MÁS USADOS

Nivel de confianza	$\alpha$	$\alpha/2$	$z_{\alpha/2}$
90%	.10	.05	1.645
95%	.05	.025	1.960
99%	.01	.005	2.576

Ilustración 1. Valores de Z para los niveles de confianza

Fuente: Catania, A. (2018, 11 de junio). Cálculo de intervalos de confianza. Recuperado de <https://rpubs.com/acatania/396921>

**N**: tamaño de población = corresponde a la población del cantón central de Heredia, un total de 136.948 personas, según la estimación disponible del año 2016, con un ajuste a 43,25% que es la relación entre la cantidad de personas ocupadas y la población total (2.183.195 / 5.048.163), lo que equivale a 59.230

**p**: proporción de éxito. Dado que no se tiene información acerca del comportamiento de la población, se asigna un valor de 50%.

**q**: proporción de fracaso. Corresponde a un 50%, debido a que  $q = 1-p$ .

**e**: error máximo permisible para el estudio. Se considera adecuado tener un margen de error de 0.10 respecto al valor verdadero de la población.

Al aplicar la fórmula anterior, y sustituyendo los respectivos valores, se obtuvo un tamaño de muestra de 96.

### 3.6 CUADRO DE VARIABLES

Tabla 2. Cuadro de variables

Objetivo específico	Variable	Definición conceptual	Definición Operacional	Dimensión	Indicadores	Instrumento
Identificar requisitos legales, técnicos y operativos para la apertura de un maid café en el centro de la ciudad de Heredia.	Normativa	Es lo que establece el sistema costarricense en cuanto a la parte jurídica, como por ejemplo los reglamentos	Lo que procede es identificar todos los requisitos	Las categorías que proceden son legales, técnicos y operativos	Se refiere a una cierta cantidad de requisitos	Observación Cuestionario
Preparar investigación de mercado que permita identificar el público meta interesado en visitar un café temático del centro de la ciudad de Heredia.	Estudio de mercado	Conjunto de investigaciones que permiten la obtención, el registro y el análisis de los hechos relacionados con la transferencia y la venta de los bienes y servicios que se van a ofrecer en el proyecto.	Se refiere a reconocer relaciones económicas actuales	Categorías: valores absolutos y relativos	Se miden en unidades monetarias, porcentajes y número de veces	Observación Cuestionario
Elaborar estudio de viabilidad financiera que determine las condiciones bajo las cuales el maid café sea rentable y sostenible.	Viabilidad financiera	Formulación y Evaluación de aquellas alternativas que satisfacen ciertos requerimientos de rentabilidad. Las alternativas que no satisfacen tales parámetros de rentabilidad se rechazan, o bien son pospuestas para futuros análisis.	Asignar valor cuantitativo a las variables de la investigación	Categorías: valores absolutos y relativos	Se miden en unidades monetarias, porcentajes y número de veces	Observación Cuestionario

Fuente: Elaboración propia

### **3.7 ANÁLISIS DE LOS DATOS**

Después de recopilada la información, por medio de los instrumentos respectivos, se proceda al análisis desde el punto de vista información mixta, privando lo cualitativo todo aquello que tiene que ver con la normativa y desde el punto de vista cuantitativo lo que se refiere al análisis de viabilidad.

**CAPÍTULO IV**  
**RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN**

En este capítulo se incluyen los resultados de la investigación.

## **4.1 IDENTIFICAR REQUISITOS LEGALES, TÉCNICOS Y OPERATIVOS PARA LA APERTURA DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA.**

### **4.1.1 Requisitos de inscripción ante Registro, sociedades mercantiles.**

#### **[Sociedad Anónima]**

Según la academia notarial de Costa Rica en su guía de calificación registral, registro de personas jurídicas de la página 7 a la 9, a continuación, se citarán los requisitos legales para poder registrar una sociedad anónima.

#### **Requisitos Generales**

##### **Escritura Pública:**

- a) Comparecencia de al menos dos socios constituyentes (*Art. 104 C. Comercio*).
- b) Calidades y domicilio completos de esos socios (*Arts. 83, 84 y 85 C. Notarial, art. 3 Ley 6575 de 20/05/81 y circular N°025-98*).
- c) Para la elaboración de los estatutos se deberá cumplir con lo estipulado artículo 18 C. Comercio, los cuales se desarrollan con mayor profundidad en el apartado B, el cual trata los requisitos específicos.
- d) La inscripción de una Sociedad Anónima cuando su capital sea aportado mediante dinero en efectivo o títulos valores ambos en moneda nacional, se tramitará siempre mediante el sitio web de Crear Empresa. De no cumplirse con lo anterior se cancelará la presentación del documento. En todos los demás supuestos, la inscripción de una persona jurídica deberá tramitarse mediante

testimonio de escritura pública (*Decretos 37593-J-JP-MINAE-MAG-MEIC-S, 37944-J-JP -MAG-MEIC-MINAE-S y 38137 -J-JP - MAG-MEIC-S-MINAE*).

**Publicación:**

- a) Publicación de un extracto en el diario oficial La Gaceta. Bastará con el pago en las oficinas de la Imprenta Nacional e indicación del número de recibo mediante razón notarial (*Art. 19 C. Comercio, circulares 014-98 y 021-98*).
- b) Se omitirá como requisito para la inscripción de una entidad jurídica la publicación del edicto, lo anterior en aquellos casos en que la entidad utilice como denominación el número de cédula jurídica (*Decreto N° 33171-J de 14/06/2006; Circulares D.R.P.J. 008-2006 y D.R.P.J.012-2007 y Directriz D.R.P.J. 006-2011*).

**Pago de tributos:**

- a) Cumplir con el pago de los Derechos de Registro, Timbres de ley e Impuesto a las Personas Jurídicas.

**Requisitos Específicos**

**Nombre o Denominación Social:**

- a) Puede utilizarse razón social o denominación, en todo caso deberá agregarse el aditamento de “*Sociedad Anónima*”, pudiendo abreviarse como “*S.A.*”. Dicho nombre deberá ser distinto al de cualquier otra empresa o sociedad mercantil previamente inscrita y podrá expresarse en cualquier idioma, siempre que se haga constar su traducción al español o se indique que no tiene. De igual manera no podrá contener en su denominación una marca que se encuentre previamente inscrita en el Registro de Propiedad Industrial, salvo que el titular

brinde su consentimiento por escrito social (*Art. 103 C. Comercio; art. 29 Ley de Marcas y otros Signos Distintivos; Decreto N° 33171-J de 14/06/2006; Voto de la Sala Constitucional N° 4764-99 de las 11:45 horas del 18 de junio de 1999; Circulares 017-1999, Circular D.R.P.J. 002-2014; Directriz D.R.P.J. 003-2010*)

- b) Se podrá utilizar el número de Cédula Jurídica como denominación social de la entidad (*Decreto N° 33171-J de 14/06/06 y Circular D.R.P.J. 008-2006*).

**Domicilio social:**

- a) Dirección exacta, con indicación de la Provincia y el Cantón, de manera que puedan entregarse válidamente notificaciones administrativas y judiciales (*Art. 18 inc. 10) C. Comercio y Circular 005-2001*).

**Objeto:**

- a) Indicación expresa del objeto que persigue, sea este amplio o específico. Si se requiere que la sociedad se constituya como fiduciaria deberá indicarse expresamente, así como la posibilidad de que rinda fianzas y otra clase de garantías (*Arts. 18 inciso 5) y 637 C. Comercio, Circular D.R.P.J. 004-2010*).

**Plazo Social:**

- a) Duración y posibles prórrogas, con indicación de años y fecha de inicio. No se permiten los plazos indefinidos. (*Art. 18 inciso 7) C. Comercio*).

**Capital Social:**

- a) Expresión del monto, representación, suscripción, forma de pago y plazo en que debe ser cancelado (*Arts. 18 incisos 8) y 9), 29 y 32 C. Comercio*).

- b) En la Sociedad Anónima el capital está representado por acciones comunes. Pueden existir acciones preferentes. Moneda nacional o extranjera. Indicación de los personeros autorizados para firmar los títulos (*Arts. 102, 104, 107, 120, 121 y 134 inciso f) C. Comercio*).
- c) La Asamblea General de socios, podrá autorizar a la Junta Directiva, en el acto de constituirse la sociedad o posteriormente, para que por una o más veces, aumente el capital social, hasta el límite que se establezca, el cual estará representado por acciones del valor y características que se determinen en la autorización. Ésta debe constar en la escritura social, al constituirse la sociedad, o bien, por reforma posterior de la cláusula correspondiente. (*Art. 106 Código de Comercio*).

#### **Administración:**

- a) Forma de administración y facultades de los administradores y plazo de nombramiento (*Art. 18 inciso 11) C. Comercio y circular 015-99*).
- b) La Sociedad Anónima es administrada por una Junta Directiva, mínimo 3 miembros (presidente, secretario y tesorero). Por imperativo legal el presidente ostentará la representación judicial y extrajudicial, además tendrá representación todo aquel que la Asamblea de Socios designe, teniendo las facultades que se les confiera en los estatutos, pudiendo otorgar o sustituir su poder, siempre y cuando en los estatutos se autorice expresamente dicho acto (*Arts. 181 y 182 C. Comercio y circular 015-99*).
- c) La Junta Directiva podrá otorgar poderes siempre y cuando se indique expresamente dicha potestad en los estatutos (*Art. 187 C. Comercio*).

**Vigilancia:**

- a) Sistema vigilancia a aplicar (*Arts. 193, 195, 196 y 197 C. Comercio*).

**Inventarios y Balances:**

- a) Indicar la forma de elaborar los balances, distribuir utilidades o pérdidas (*Arts. 18 inciso 14) y 27 C. Comercio*).

**Fondo de Reserva Legal:**

- a) Deberá destinarse un 5% de las utilidades anuales hasta alcanzar un 20% o más, del capital social (*Art. 143 C. Comercio, Circular D.R.P.J. 002-2010*).

**Nombramiento de Agente Residente:**

- a) El nombramiento de Agente Residente se requerirá en caso de que ninguno de los representantes tenga domicilio en el territorio nacional (*Art. 18 inciso 13) C. Comercio*).

**Disolución y Liquidación:**

- a) Se podrá disolver por las causas contenidas en el Código de Comercio, en cuyo caso se procederá al nombramiento de uno o varios liquidadores (*Arts. 101, 201, 209, 210, 211, 213 y 214 C. Comercio; Circular D.R.P.J. 005-2013*).

**Nombramientos:**

- a) El nombramiento de los administradores debe realizarse al momento de la constitución, siempre deberá indicarse las calidades completas de los nombrados, así como la aceptación del cargo (*Art. 18 inciso 12, C. Comercio*).

Según el registro nacional del Costa Rica en su página de aranceles para el 2020 indica que la constitución de sociedades mercantiles tiene un valor de ₡45.020,00, esto para los

derechos de registro. Mientras que la legalización de los libros es de ¢17.150,00 y la reserva de nombre ¢2.000,00.

#### 4.1.2 Requisitos de inscripción ante el ministerio de salud

Según la página del ministerio de salud en su sección de trámites para autorizaciones y permisos sanitarios de funcionamiento para establecimientos industriales, comerciales y de servicios, en su documento de requisitos previos, renovación y primera vez se cita lo siguiente:

Tabla 3. Condiciones previas y requisitos para el trámite del permiso sanitario de funcionamiento

Nº	PRE-REQUISITO	¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?	¿DÓNDE LO ENCUESTRO?	OBSERVACIONES
1	Uso de suelo	Es la utilización de un terreno, de la estructura física asentada o incorporada en él, o ambas cosas, en cuanto a clase, forma o intensidad de su aprovechamiento. (Art. No. 1, Ley No. 4240).	-Documento que emite la autoridad competente, donde se le informa qué uso se le podría dar a un inmueble considerando características específicas según su ubicación geográfica, y de conformidad con lo establecido en el Plan Regulador Territorial del Cantón, así como la normativa que rige la materia.	-Dirigirse a la Municipalidad cantonal más cercana al establecimiento.

N°	PRE-REQUISITO	¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?	¿DÓNDE LO ENCUENTRO?	OBSERVACIONES
2	Visado de planos del proyecto	Para una construcción nueva, modificación o ampliación.	Sitio web del Colegio Federado de Ingenieros y Arquitectos. <a href="http://legal.cfia.or.cr/">http://legal.cfia.or.cr/</a>	
3	Viabilidad (licencia) Ambiental (VLA)	La condición de armonización o de equilibrio aceptable, desde el punto de vista de carga ambiental, entre el desarrollo y ejecución de una actividad, obra o proyecto y sus impactos ambientales potenciales, y el ambiente del espacio geográfico donde se desea implementar.	Reglamento General sobre los Procedimientos de Evaluación de Impacto Ambiental (EIA). Decreto N° 31849-MINAE-S-MOPT-MAG-MEIC, Artículo 45.	A excepción de los establecimientos o actividades que no están contemplados en la lista taxativa definida en los Anexos 1 y 2 del Reglamento General sobre los Procedimientos de Evaluación de Impacto Ambiental (E.I.A)
4	Constancia que cuenta con la disponibilidad de Alcantarillado Sanitario del Ente	Cuando el establecimiento o actividad vierta aguas residuales directamente a la red del alcantarillado sanitario.	Reglamento de Vertido y Reuso de Aguas Residuales, N° 33601.	A excepción de las actividades exoneradas de la presentación del reporte operacional para el vertido de aguas residuales ordinarias a

N°	PRE-REQUISITO	¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?	¿DÓNDE LO ENCUENTRO?	OBSERVACIONES
	Administrador del Alcantarillado Sanitario (EAAS).			alcantarillados sanitarios Decreto N° 33601, Anexo A.
5	Permiso de vertido otorgado por el MINAE.	Utilicen los cuerpos de agua para verter, transportar, y/o eliminar aguas, que puedan provocar modificaciones en la calidad física, química o biológica del agua.	El MINAE otorga el permiso de vertido y declaran el número de resolución, Decreto Ejecutivo N° 34431-MINAE-S. Reglamento del Canon Ambiental por Vertidos.	en caso de que corresponda.
6	Concesión de aprovechamiento del agua otorgado por el MINAE.		El MINAE otorga la concesión de aprovechamiento del agua en el Decreto Ejecutivo N° 32868-MINAE, Canon por Concepto de Aprovechamiento de Aguas.	en caso de que corresponda.
7	Permiso de ubicación y funcionamiento para calderas.	Cuando se calienta agua o se genera vapor, generalmente de agua, para ser usado fuera de él, a una presión mayor	Reglamento de Calderas Decreto Ejecutivo N° 26789-MTSS.	excepto el cocimiento doméstico de alimentos.

N°	PRE-REQUISITO	¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?	¿DÓNDE LO ENCUENTRO?	OBSERVACIONES
		que la presión atmosférica. Los super calentadores, recalentadores, economizadores, u otras partes a presión, conectadas directamente a la caldera, sin la intervención de válvulas, serán consideradas como partes de la caldera.		
8	Autorización equipos emisores de radiaciones ionizantes o que utilicen material natural o artificialmente radiactivo.	Las radiaciones ionizantes son aquellas radiaciones con energía suficiente para ionizar la materia, extrayendo los electrones de sus estados ligados al átomo.	Según las categorías tipo I, II, III y IV del Decreto N.º 24037-S Reglamento Sobre Protección Contral las Radiaciones Ionizantes Decreto N.º 24037-S, Artículo 8.	Previo debe de inscribirse como operador de radiaciones ante el Ministerio de Salud en el nivel central.
9	Encontrarse al día en el	Los patronos y las personas que realicen,	-Ley N ° 5662 Desarrollo Social y Asignaciones Familiares, Art. 22.	Por primera vez el establecimiento

N°	PRE-REQUISITO	¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?	¿DÓNDE LO ENCUENTRO?	OBSERVACIONES
	pago de las cuotas obrero-patronales	total o parcialmente, actividades independientes o no asalariadas, deberán estar al día en el pago de sus obligaciones con el FODESAF, conforme a la ley. Será requisito estar al día en el pago de las obligaciones que dispone esta Ley.	-Dirigirse a la Caja Costarricense de Seguro Social (C.C.S.S.).	tiene un plazo de 8 días una vez de iniciada su actividad para inscribirse ante la C.C.S.S.
10	Regencia autorizada por el colegio profesional respectivo	Cuando alguna ley especial lo requiere según el tipo de actividad o establecimiento.	Ley N° 5395 Ley General de Salud, Art 40 y 41.	En caso de que corresponda
11	Autorización y registro del establecimiento extendido por el colegio	Cuando alguna ley especial lo requiere	-Ley N° 5395 Ley General de Salud, Art 40 y 41. -El colegio profesional emite la autorización de la empresa e indica el profesional responsable	En caso de que corresponda.

<b>Nº</b>	<b>PRE-REQUISITO</b>	<b>¿CUÁNDO REQUIERO ESTE REQUISITO?</b>	<b>¿DÓNDE LO ENCUENTRO?</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
	profesional correspondiente.			
<b>12</b>	Pequeña y Mediana Empresa (PYME)	Únicamente para el caso de pequeñas y microempresas.	Deberán estar inscritas en el Sistema de Información Empresarial Costarricense (SIEC) que para dichos efectos lleva el Ministerio de Economía, Industria y Comercio.	-El Ministerio de Salud deberá verificar tal condición, accediendo a la información de dicho Sistema.

Fuente: Ministerio de Salud

Tabla 4. Requisitos para solicitar el permiso sanitario de funcionamiento por primera vez.

<b>Nº</b>	<b>REQUISITO</b>	<b>¿DÓNDE LO ENCUENTRO?</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
<b>1</b>	Formulario de solicitud de Permiso Sanitario de Funcionamiento.	Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud Decreto	El representante legal debe solicitar y presentar ante el Área Rectora de Salud el formulario unificado.

		N° 39472-S, Art. 11 y Anexo 4.
2	Formulario declaración Jurada	Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud Decreto N° 39472-S, Art. 11 y Anexo 3
3	Copia del comprobante de pago de servicios.	Reglamento de Registro Sanitario de Establecimientos Regulados por el Ministerio de Salud, Decreto N° 32161 - Clase riesgo: tipo A: \$ 100, tipo B: \$ 50, tipo C: \$ 30 Micro pymes indistintamente del grupo de riesgo, éstas pagarán US\$20.00 - Cuenta en colones 000-213715-6 Fideicomiso 872 BNCR- Ministerio de Salud. Regulados por el

		Ministerio de Salud, Art 12 y 13.	- Cuenta en dólares estadounidenses 000-617477-5 Fideicomiso 872- BNCR Ministerio de Salud.
4	Presentar documento de identidad o DIMEX	Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud Decreto N° 39472-S, Art 11 inciso 4.	El documento de identificación debe de estar vigente y en buen estado.
5	Presentar un informe técnico de inspección emitido por el BCBCR o por profesional colegiado inscrito en el RRT (Como requisito para el otorgamiento o renovación del PSF, las personas físicas o jurídicas en cuyos establecimientos utilicen o expendan GLP)	Reglamento General para la Regulación del Suministro de Gas Licuado de Petróleo Decreto Ejecutivo N°41150-MINAE-S, Artículo 10	El informe deberá certificar que las instalaciones, sistemas y accesorios utilizados cumplen la legislación y la normativa técnica vigente en materia de prevención, seguridad humana y protección contra incendios. Los costos del informe

---

técnico de inspección  
correrán por cuenta  
del solicitante.

---

Fuente: Ministerio de salud

#### **4.1.3 Requisitos de inscripción municipal**

Para poder tener un negocio comercial es necesario tener una patente comercial, en este caso se solicitaría en Heredia por ser el lugar donde se busca llevar a cabo el proyecto. Esta municipalidad ofrece la realización de los tramites tanto virtual como de manera física. A continuación, se citarán los requisitos para solicitar dicha patente.

##### **Requisitos:**

- Formulario de Solicitud de Patente Comercial, solicitudes nuevas.
- Certificado de Uso de Suelo.
- Fotocopia de la cédula de identidad del solicitante o del representante legal, según el caso y del dueño del inmueble en caso de que el local se alquile o Certificación de Personería original con un mes de vigencia si es una persona jurídica, o bien fotocopia de cédula de residencia vigente si es extranjero.
- Fotocopia del Permiso Sanitario de Funcionamiento, vigente, a nombre del solicitante.
- Timbres fiscales por ₡100 (cien colones) y timbres de Parques Nacionales por ₡100 (cien colones)
- Fotocopia de la Póliza de Riesgos de Trabajo del Instituto Nacional de Seguros o la exoneración.
- Certificación de estar al día con las obligaciones de la C.C.S.S.

- Encontrarse al día con el pago del FODESAF; ver más detalles en [www.mtss.go.cr](http://www.mtss.go.cr). **Información:** Consulta de deuda
- Encontrarse al día con el pago de tributos municipales, el solicitante y el dueño del inmueble. **Información:** Consulta de deuda
- Fotografía digital o impresa del local.
- Encontrarse inscrito ante Tributación Directa, copia de la inscripción.

Requisitos especiales:

- En caso de actividades tales como: talleres mecánicos, carnicerías, restaurantes, salas de juegos, pensiones, hoteles, deshuesadoras, tajos, y similares, lavado de autos, es necesario la Inspección.

#### **4.1.4 Requisitos de inscripción ante la Caja Costarricense de Seguro Social**

Para los requisitos de inscripción ante la Caja, estos se harán bajo el formato de persona jurídica ya que la actividad del café corresponde a una sociedad mercantil. A continuación, se citará lo dispuesto en su página de solicitud de inscripción o reanudación para patronos jurídicos.

**Objetivo:**

Inscribir o registrar ante la CCSS aquellas empresas cuya figura patronal, corresponda a un patrono jurídico.

**Producto:**

Inscripción o reanudación de patronos jurídicos ante la CCSS

**Requisitos:**

1. Original de Certificación de Personería Jurídica extendida por el Registro Nacional o por un Notario Público o certificación digital, con no más de un mes de emitida.
2. Fotocopia de la Escritura de Constitución de la sociedad.
3. Cédula de identidad del representante legal. En caso de personas extranjeras, aportar el original del documento de identificación migratorio (ya sea cédula de residencia, carné de refugiado, pasaporte u otro).
4. Fotocopia de la cédula de identidad de cada trabajador. En caso de contar con trabajadores extranjeros, aportar fotocopia del documento de identificación migratorio (ya sea cédula de residencia, carné de refugiado, pasaporte u otro) de cada trabajador.
5. Llenar el Formato de Solicitud de Inscripción o Reanudación patronal (patrono Jurídico), éste debe ser firmado por el patrono o representante patronal.

#### **4.1.5 Requisitos de inscripción ante el INS**

Entre los requisitos para poder tener un negocio propio está el contratar una póliza de riesgo para los trabajadores que se vayan a tener en el negocio, esto se puede hacer cualquier aseguradora del país, sin embargo, la seleccionada es el Instituto Nacional de Seguros, cuyos requisitos localizados en su página web se citarán a continuación.

#### **REQUISITOS GENERALES:**

- La suscripción de cualquier seguro solo puede ser realizado de forma personal. En el caso de Personas Jurídicas, solo puede ser realizado por el representante legal que conste en la Personería Jurídica.
- En caso no poder presentarse personalmente, puede enviar a una persona autorizada con un poder autenticado por un notario, indicando claramente el trámite que va a realizar.
- Para todo trámite es requisito indispensable presentar el documento de identificación en original, vigente y buen estado.

#### **REQUISITO GENERAL:**

- Presentar debidamente cumplimentado el formulario "Solicitud de Seguro". Por las características del tipo de póliza existe un formulario para cada producto. Presione la opción "Formularios" que aparece en el menú de la derecha de su pantalla.

#### **4.1.6 Requisitos de inscripción ante la Administración Tributaria**

Tras revisar la página del Ministerio de Hacienda se encontró que si bien esta explica todo lo relacionado con la Tributación Directa, uno de los requisitos para poder tener un negocio, no es en esta página donde se encuentran los requisitos del mismo, si no en la página del sistema costarricense de información jurídica, siendo la resolución N° DGT-R-060-2017 del 20 de Diciembre del 2017 la que nos indica en su artículo 8 cuales son los requisitos generales para la inscripción al registro único de tributación directa. En el artículo 9 también nos hablaría de los requisitos específicos, sin embargo, al no ajustarse a la actividad económica que se piensa registrar no se incluyeron.

**Artículo 8. Requisitos generales.** Los requisitos generales para realizar la inscripción, modificación de datos y des inscripción en el Registro Único Tributario de la Dirección General de Tributación, que serán validados automáticamente por medio del portal ATV o presentados ante la Administración Tributaria cuando se realice el trámite en forma presencial, son los siguientes:

a) **Documento de identificación original, vigente y en buen estado de la persona física que realiza el trámite:**

1. En caso de ser costarricense se debe presentar la cédula de identidad vigente.
2. Cuando sea extranjero residente en el país deberá exhibir el Documento de Identidad Migratorio para Extranjeros (DIMEX) o en caso de no residentes, el pasaporte vigente. Cuando sea el contribuyente o representante legal, si el DIMEX esté vencido o en trámite, se deberá presentar la solicitud correspondiente con el recibido de la Dirección General de Migración y Extranjería para hacer constar que está en trámite.
3. Tratándose de un representante legal extranjero, el documento y número de identificación debe coincidir con el de la certificación de personería, o demostrar con un documento fehaciente el cambio respectivo.

b) **Certificación de personería jurídica.** La Administración Tributaria acreditará de oficio al representante legal de sociedades mercantiles que se inscriban ante Registro Nacional y su vigencia. Solamente se requerirá la certificación original de personería jurídica cuando:

1. El representante legal sea extranjero y su nombramiento haya sido inscrito con pasaporte u otro documento diferente al DIMEX.
2. La inscripción del nombramiento o renovación de la representación legal tenga menos de un mes de realizada.
3. La representación legal contenga cláusula de prórroga automática.
4. La representación legal se inscriba en una entidad distinta del Registro Nacional, por ejemplo: Registro de asociaciones cooperativas del Ministerio de Trabajo, registro de asociaciones de desarrollo de la Dirección Nacional de Desarrollo de la Comunidad, entre otras.

c) **Indicar el número de medidor o el Número de identificación del Servicio eléctrico (NISE) o el número de contrato del servicio público de electricidad del domicilio fiscal del obligado tributario y del domicilio de residencia del representante legal, según corresponda.** Este requisito aplica cuando se registre el domicilio fiscal o su cambio, así como el domicilio del representante legal o apoderado generalísimo. Los datos del domicilio fiscal deben ser ciertos, completos, claros y actuales y comprenden la provincia, cantón, distrito, barrio y las señas adicionales que permitan la fácil ubicación del establecimiento, oficina, negocio, empresa o lugar donde se lleve a cabo la actividad económica o en caso de personas jurídicas donde esté centralizada la gestión administrativa y la dirección de sus negocios. En el caso del domicilio del representante legal corresponde al lugar de su residencia habitual, según lo establecen los artículos 34 al 39 del Reglamento de Procedimiento Tributario, Decreto Ejecutivo N° 38277-H del 2 de abril de 2014 y sus reformas.

Este requisito se omitirá cuando el obligado tributario demuestre, por los medios que resulten idóneos y a satisfacción de la Administración Tributaria, que no tiene suscrito ningún servicio eléctrico por generar su propia electricidad o que reside en una zona donde no se brinda este servicio público.

#### **4.1.7 Requisitos de inscripción ante el MEIC [PYME]**

La página del MEIC en sus preguntas frecuentes sobre PYMES indica tanto que es una PYME como los pasos que se deben realizar para poder consolidar una empresa en el país, a continuación, se citarán los requisitos tanto para la creación de una empresa como más específicamente la conformación de una PYME.

##### **¿Qué debo hacer para crear una empresa?**

Para crear formalmente una empresa en Costa Rica, es decir para que opere legalmente, se deben seguir los siguientes pasos:

Paso 1: Decidir el tipo de empresa a formar, y para esto hay dos opciones:

- Empresa con personería física o
- Empresa con personería jurídica (como sociedad anónima u otra figura).

Nota: Si decide hacerlo con personería jurídica deberá inscribirla ante Registro Mercantil (Registro de la Propiedad); si quisiera, ahí mismo puede inscribir la(s) marca(s).

Paso 2. Ruta de Creación y Formalización de una PyME:

Independientemente del tipo de empresa que decida crear (sea Física o Jurídica) el emprendedor deberá realizar los siguientes 6 pasos en ese orden:

1. Definido el tipo de empresa (Paso 1), el emprendedor deberá ir a la MUNICIPALIDAD a revisar Uso de la Tierra para verificar que el lugar donde se ubicará su empresa cuenta con el aval respectivo
2. Luego debe ir al Ministerio de Salud para solicitar el respectivo Permiso de Funcionamiento.
3. Asegurar los empleados (planilla) en Caja Costarricense de Seguro Social.
4. Obtener la respectiva Póliza de Riesgos del Trabajo (en INS u otra aseguradora).
5. Solicitar la Patente Municipal.
6. Inscribirse en Tributación Directa como contribuyente (es importante mencionar que si es empresa con personería jurídica tiene 10 días para inscribirla en Tributación Directa después de su inscripción en Registro de Propiedad). Con este trámite dispondrá con las respectivas facturas timbradas...

En todos los casos e instituciones se llena un pequeño Formulario con datos personales e información básica de la actividad.

### **Registro PYME: Inscripción Por Primera Vez**

Deberá aportar DOS de los siguientes TRES requisitos:

- Recibo de la póliza de Riesgos del Trabajo que emite el INS, al día.
- El Formulario de Declaración de Impuesto sobre la Renta: sea el Formulario D101 del Régimen Tradicional o el Formulario D105 del Régimen Simplificado, del último periodo fiscal.

- Planilla de la CCSS o el comprobante de trabajador independiente, donde se demuestre que está al día con las obligaciones ante esa institución. Igual este requisito se puede verificar en línea ante CCSS.

Además de lo anterior debe aportar el Documento “Formulario de Inscripción Registro PYME”, que opera como declaración jurada y que puede obtenerlo en nuestras Oficinas o en el sitio WEB.

## 4.2 PREPARAR INVESTIGACIÓN DE MERCADO QUE PERMITA IDENTIFICAR EL PÚBLICO META INTERESADO EN VISITAR UN CAFÉ TEMÁTICO DEL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA.

A continuación, se presentan los resultados del estudio de mercado

Con respecto a la primera pregunta del cuestionario se presenta la siguiente tabla:

Tabla 5. Género

Género		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Femenino	50	52%
Masculino	46	48%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>

Fuente: pregunta 1 del cuestionario

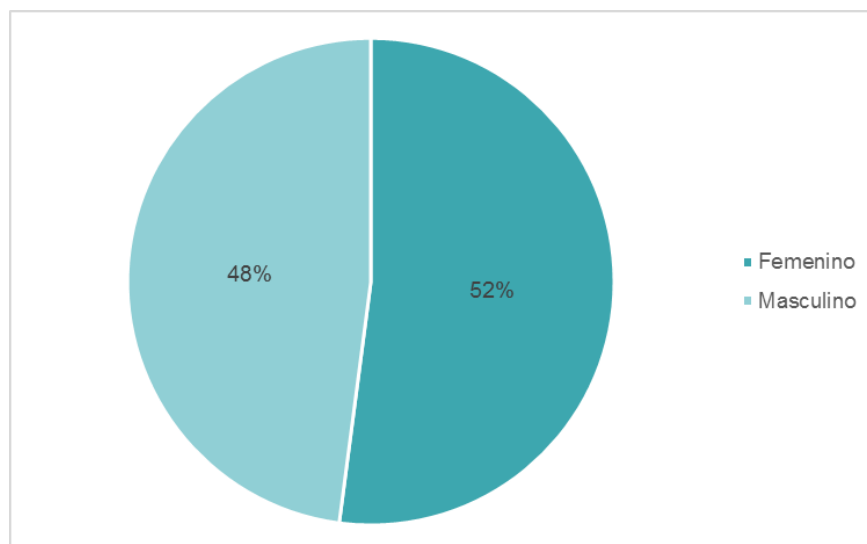


Ilustración 2. Género

Fuente: pregunta 1 del cuestionario

Con respecto a la siguiente pregunta del cuestionario se tiene la siguiente tabla:

Tabla 6. Rango de edad

Indique el rango de edad en que se encuentra		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Entre 25 y 28 años	34	35%
29 años y más	23	24%
Entre 21 y 24 años	22	23%
Entre 17 y 20 años	17	18%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>

Fuente: pregunta 2 del cuestionario

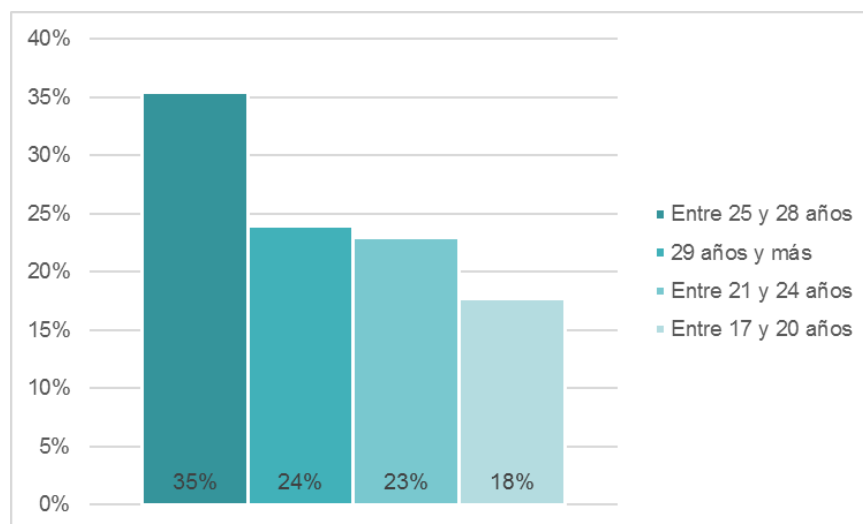


Ilustración 3. Rango de edad

Fuente: pregunta 2 del cuestionario

A continuación, se presenta lo referente a la probabilidad de visitas

Tabla 7. Frecuencia de visita semanal

Frecuencia de visita semanal		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
De 1 a 2 veces	30	31%
Entre 3 y 4 veces	28	29%
5 o más veces	6	6%
Rara vez o nunca	32	33%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>

Fuente: pregunta 3 del cuestionario

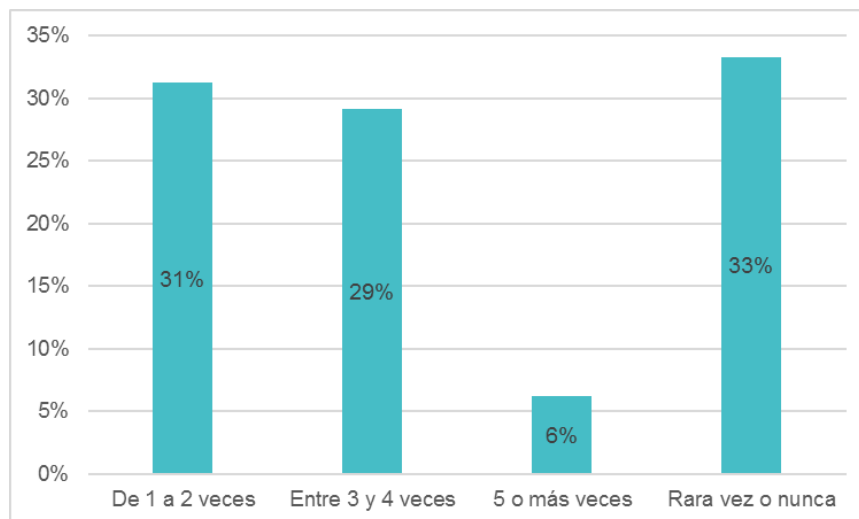


Ilustración 4. Frecuencia de visita semanal

Fuente: pregunta 3 del cuestionario

Referente a las razones para asistir a un maid café:

Tabla 8. Motivación

Motivos para asistir a este tipo de cafeterías		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Reunirse y compartir	36	38%
Comer algo	29	30%
Estudiar	14	15%
Otros	17	18%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>

Fuente: pregunta 4 del cuestionario

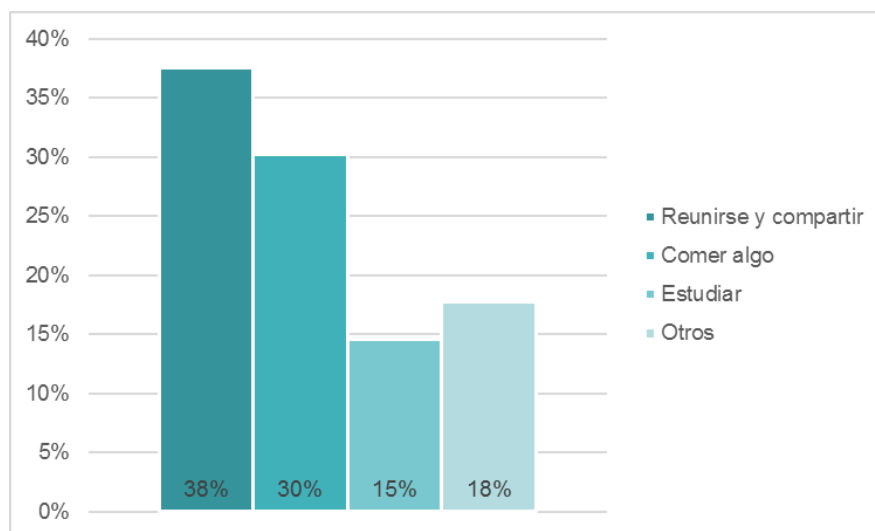


Ilustración 5. Motivación

Fuente: pregunta 4 del cuestionario

Acerca del conocimiento acerca de este tipo de negocio:

Tabla 9. Conocimiento sobre qué es un maid café

Pregunta 5		
¿Conoce qué es un maid café?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Sí	72	75%
No	24	25%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>
Fuente: pregunta 5 del cuestionario		

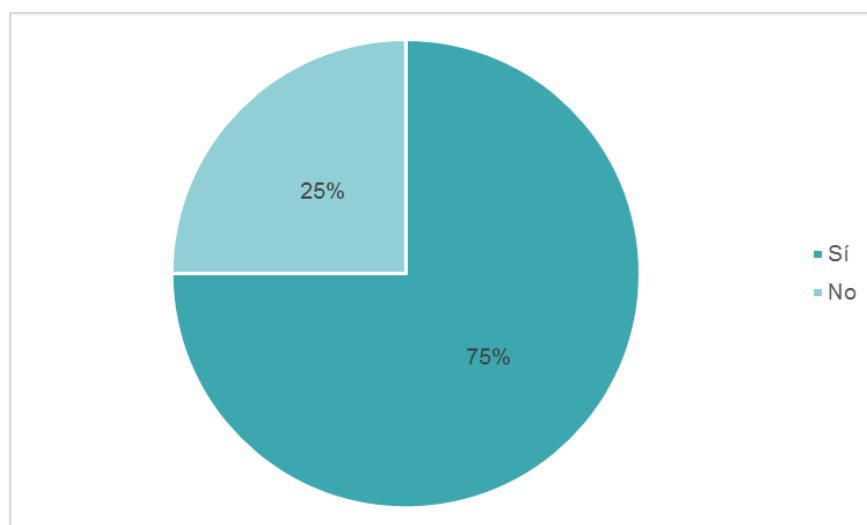


Ilustración 6. Conocimiento sobre qué es un maid café

Fuente: pregunta 5 del cuestionario

Con respecto a la visita presencial:

Tabla 10. ¿Ha asistido a un maid café?

¿Ha asistido a este tipo de cafeterías?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Sí	61	85%
No	11	15%
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>100%</b>
Fuente: pregunta 6 del cuestionario		

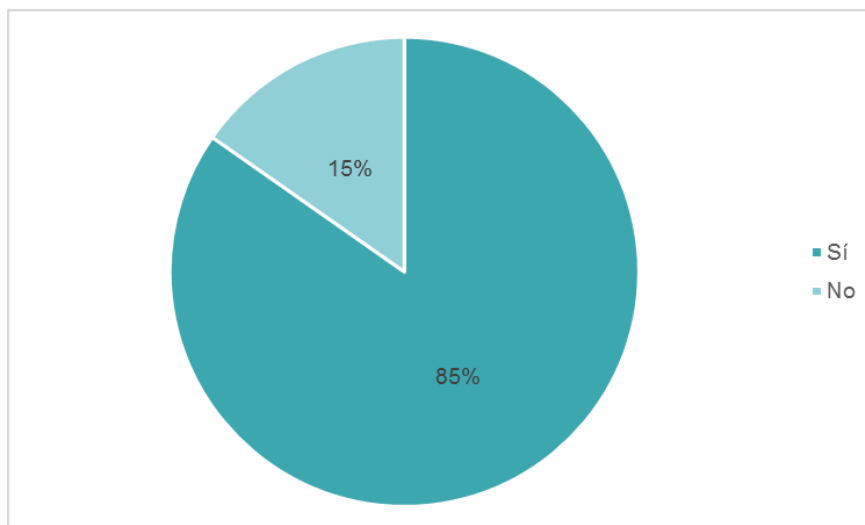


Ilustración 7. ¿Ha asistido a un maid café?

Fuente: pregunta 6 del cuestionario

¿Acerca de esta propuesta: si lo visitara?

Tabla 11. ¿Asistiría a un maid café?

¿Asistiría a un maid café?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Sí	61	85%
No	11	15%
<b>Total</b>	<b>72</b>	<b>100%</b>

Fuente: pregunta 7 del cuestionario

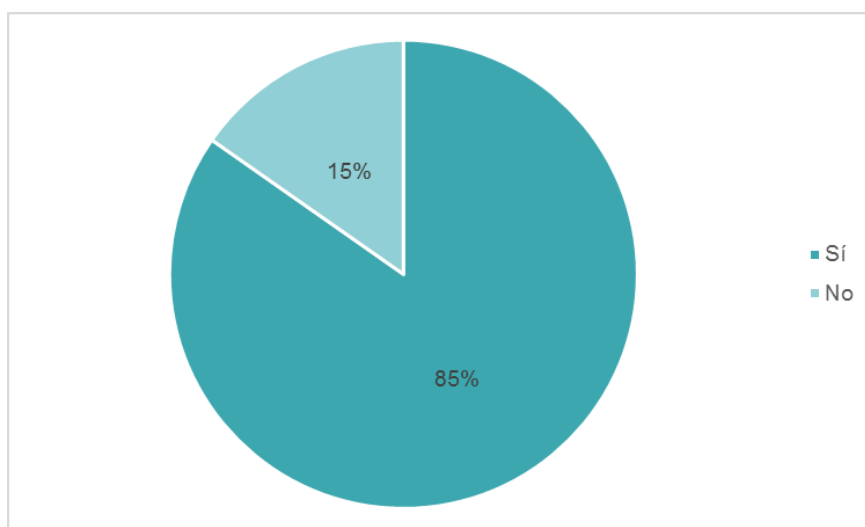


Ilustración 8. ¿Asistiría a un maid café?

Fuente: pregunta 7 del cuestionario

Sobre la proyección de ingresos

Tabla 12. Presupuesto para gastar en cafeterías

¿Cuál es su presupuesto para gastar en cafeterías?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Más de ¢4,000 y hasta ¢7.000	42	44%
Menos de ¢4.000	29	30%
Más de ¢7.000 y hasta ¢10.000	21	22%
Más de ¢10.000	4	4%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>
Fuente: pregunta 10 del cuestionario		

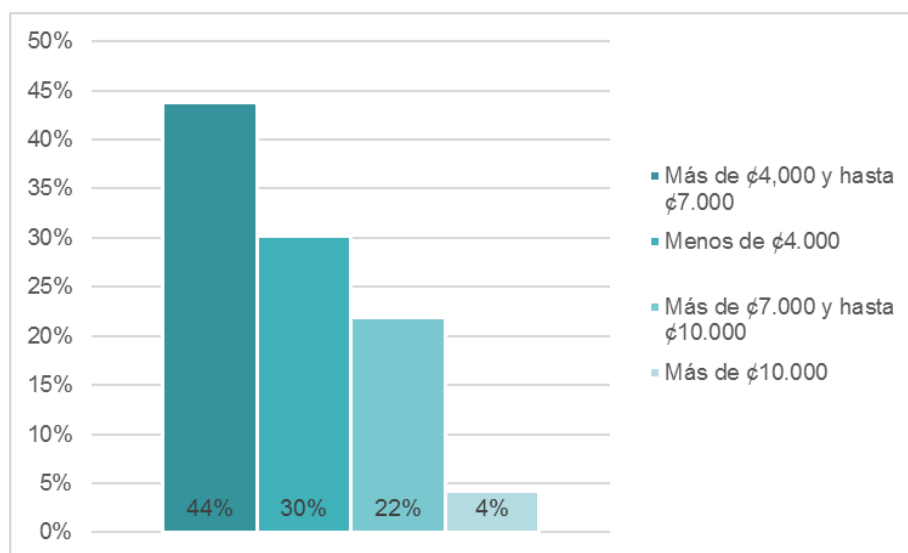


Ilustración 9. Presupuesto para gastar en cafeterías

Fuente: pregunta 10 del cuestionario

Referente a la idoneidad:

Tabla 13. ¿Es adecuado un maid café cerca de la UNA?

¿Considera adecuado un maid café en las cercanías de la UNA?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Sí	83	86%
No	13	14%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>
Fuente: pregunta 11 del cuestionario		

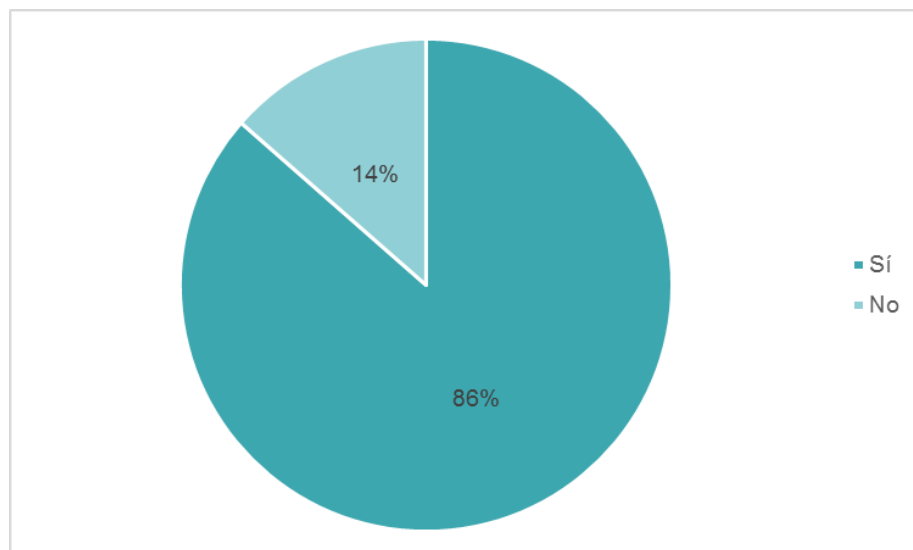


Ilustración 10. ¿Es adecuado un maid café cerca de la UNA?

Fuente: pregunta 11 del cuestionario

Relacionado con las razones para asistir:

Tabla 14. Motivo por el cual es adecuado un maid café cerca de la UNA

¿Porqué motivo considera adecuado un maid café en las cercanías de la UNA?		
DESCRIPCIÓN	ABSOLUTO	RELATIVOS
Parqueo	22	23%
Sociabilizar	13	14%
Accesibilidad por la ubicación	9	9%
Cercanía	9	9%
Ambiente universitario, estudiantil o juvenil	5	5%
Transporte	4	4%
Alimentación	4	4%
Otros	30	31%
<b>Total</b>	<b>96</b>	<b>100%</b>
Fuente: pregunta 12 del cuestionario		

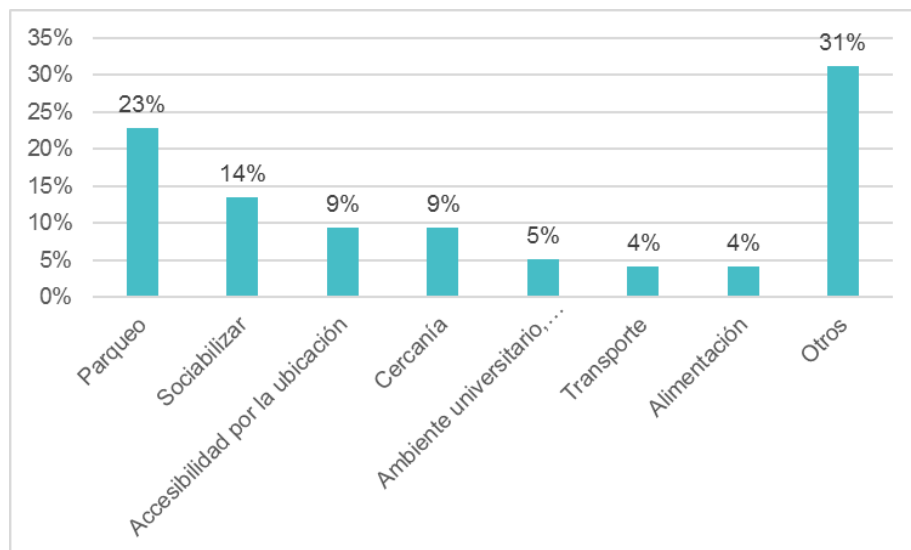


Ilustración 11. Motivo por el cual es adecuado un maid café cerca de la UNA  
Fuente: pregunta 12 del cuestionario

### 4.3 ELABORAR ESTUDIO DE VIABILIDAD FINANCIERA QUE DETERMINE LAS CONDICIONES BAJO LAS CUALES EL MAID CAFÉ SEA RENTABLE Y SOSTENIBLE.

#### 4.3.1 Inversiones

Tabla 15. Inversiones

<b>Inversión</b>			
<b>Maid Café</b>			
<b>Año 0</b>			
<b>(En colones)</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
<b>Equipo Administrativo</b>			
Computadora	1	515.000	¢515.000
Caja registradora	1	100.000	100.000
Teléfono	1	60.000	60.000
Mueble de recepción	1	150.000	150.000
Otros	1	150.000	150.000
<b>Total</b>			<b>¢975.000</b>
<b>Equipo Operativo</b>			
Estantes	2	700.000	¢1.400.000
Refrigerador industrial	1	585.000	585.000
Cocina con Horno Profesional	1	500.000	500.000
Lavavajillas	1	456.000	456.000
Cafetera industrial	1	120.000	120.000
Batidora profesional	1	300.000	300.000
Licuada industrial	2	144.000	288.000
Mesa de trabajo	1	150.000	150.000
Utensilios de cocina	1	300.000	300.000
Mesas y sillas	10	100.000	1.000.000
Barra y bancos	1	200.000	200.000
Decoración	1	50.000	50.000
Cristalería y loza	2	14.000	28.000
Cubiertos	6	4.000	24.000
<b>Total equipo operativo</b>			<b>¢5.401.000</b>
<b>Inventario</b>			
Insumos	1	521.510	521.510
Menaje desechable	1	50.000	50.000
Productos de limpieza	1	120.000	120.000
<b>Total inventario</b>			<b>691.510</b>
<b>TOTAL INVERSIÓN</b>			<b>¢7.067.510</b>
Fuente: elaboración propia			

### 4.3.2 Gastos Administrativos

Tabla 16. Gasto administrativo

<b>Gastos Administrativos</b>					
<b>Maid Café</b>					
<b>Año 1</b>					
<b>(En Colones)</b>					
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>	
<b>SALARIOS</b>					
Cocinero - Coordinador	Mensual	12	¢400.000	¢4.800.000	
Mesero (2)	Mensual	12	310.000	3.720.000	
Barista	Mensual	12	350.000	4.200.000	
<b>SUBTOTAL SALARIOS</b>				<b>¢7.920.000</b>	
<b>MÁS: CARGAS SOCIALES</b>		Mensual	12	35%	2.772.000
<b>TOTAL SALARIOS</b>				<b>¢10.692.000</b>	
<b>MATERIALES</b>					
Vestuario	Meseros	8	¢50.000	¢400.000	
Lapiceros	Unidades	36	850	30.600	
Rollos de papel para datáfono	Unidades	12	3.000	36.000	
<b>TOTAL MATERIALES</b>				<b>¢466.600</b>	
<b>SERVICIOS</b>					
Aquiler del local	Mensual	12	¢350.000	¢4.200.000	
Promoción y publicidad	Días	90	2.000	180.000	
Internet	Mensual	12	20.000	240.000	
Teléfono	Mensual	12	85.000	1.020.000	
Luz	Mensual	12	200.000	2.400.000	
Agua	Mensual	12	75.000	900.000	
Patentes y otros	Anual	1	350.000	350.000	
<b>TOTAL SERVICIOS</b>				<b>¢9.290.000</b>	
<b>Gastos imprevistos (5%)</b>				<b>¢883.830</b>	
<b>Total Administración</b>				<b>¢21.332.430</b>	
Fuente: elaboración propia					

### 4.3.3 Proyección del costo de ventas

Tabla 17. Proyección de costo de ventas

<b>Maid Café</b>				
<b>Proyección del Costo de Ventas</b>				
<b>Año 1</b>				
<b>(En Colones)</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>INSUMOS Y MATERIALES</b>				
Café (kilos)	1	72	¢5.480	¢394.560
Té (unidades)	20	144	2.115	304.560
Azúcar (kilos)	5	24	3.275	78.600
Sustitutos (unidades)	200	16	5.575	89.200
Queque de zanahoria (unidades)	8	240	4.377	1.050.480
Flan de coco (unidades)	8	240	3.000	720.000
Tres leches (unidades)	8	240	6.000	1.440.000
Mochi (unidades)	10	240	2.000	480.000
Dango (unidades)	32	480	2.841	1.363.680
Taiyaki (unidades)	8	240	1.102	264.480
Desinfectante (litros)	3,785	120	2.520	302.400
Menaje desechable (unidades)	10	480	2.345	1.125.600
Bolsas de papel (unidades)	15	480	600	288.000
<b>TOTAL INSUMOS Y MATERIALES</b>				<b>¢7.901.560</b>
<b>SERVICIOS</b>				
Transporte (unidades)	Mensual	12	¢100.000	¢1.200.000
Uber	Mensual	48	2.000	96.000
Taxi	Mensual	12	20.000	240.000
Glovo	Mensual	48	2.000	96.000
<b>TOTAL SERVICIOS</b>				<b>¢1.632.000</b>
<b>Gastos imprevistos (5%)</b>				<b>¢476.678</b>
<b>TOTAL COSTO DE VENTAS</b>				<b>¢10.010.238</b>
Fuente: elaboración propia				

#### 4.3.4 Proyección de ingresos por ventas

Tabla 18. Proyección de ingresos por venta

<b>Maid Café</b>				
<b>Proyección de Ingresos por Ventas</b>				
<b>Año 1</b>				
<b>(En Colones)</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	<b>Total</b>
<b>Bebidas:</b>				<b>Ingresos</b>
Café	72	4.824	¢1.800	¢8.683.200
Té	144	2.400	1.500	3.600.000
<b>Porciones:</b>				
Queque de zanahoria	240	1.920	2.500	4.800.000
Flan de coco	240	1.920	2.000	3.840.000
Tres leches	240	1.920	2.500	4.800.000
Mochi	240	1.200	2.500	3.000.000
Dango	480	1.920	2.500	4.800.000
Taiyaki	240	1.920	2.500	4.800.000
<b>TOTAL INGRESOS</b>				<b>¢38.323.200</b>
Fuente: elaboración propia				

### 4.3.5 Estado de resultados y flujo de efectivo proyectados

Tabla 19. Estado de resultados y flujo de efectivo proyectados

Maid Café						
ESTADO DE RESULTADOS Y FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADOS						
Años 0 - 5						
(En miles)						
DESCRIPCIÓN		AÑOS				
		0	1	2	3	4
Ingresos	2%	₡38.323	₡39.090	₡39.871	₡40.669	₡41.482
Menos: Costo de ventas	2%	10.010	10.210	10.415	10.623	10.835
<b>Utilidad Bruta</b>		₡28.313	₡28.879	₡29.457	₡30.046	₡30.647
<b>Gastos de operación</b>						
Administrativos	2%	₡21.332	₡21.759	₡22.194	₡22.638	₡23.091
Depreciación		1.275	1.275	1.275	1.275	1.275
<b>Total gastos de operación</b>		₡22.608	₡23.034	₡23.469	₡23.913	₡24.366
<b>Utilidad Antes de Intereses e Impuestos</b>		₡5.705	₡5.845	₡5.987	₡6.133	₡6.281
Intereses		530	451	361	257	138
Utilidad antes de Impuestos		₡5.175	₡5.393	₡5.626	₡5.876	₡6.143
Impuesto de renta	10%	₡518	₡539	₡563	₡588	₡614
<b>Utilidad después de Impuestos</b>		₡4.658	₡4.854	₡5.064	₡5.288	₡5.529
<b>MAS (MENOS):</b>						
Aporte de socios		₡3.534				
Préstamo bancario		₡3.534				
Depreciación		1.275	1.275	1.275	1.275	1.275
Valor de Rescate						692
Inversión Inicial		(₡7.068)				
Amortización		-524	-603	-693	-797	-917
<b>FLUJO NETO DE EFECTIVO</b>		₡0	₡5.409	₡5.527	₡5.646	₡5.766
<b>FLUJO ACUMULADO DE EFECTIVO</b>		₡0	₡5.409	₡10.935	₡16.581	₡22.347
Fuente: elaboración propia						
				<b>VAN</b>	<b>₡15.628</b>	
				<b>TIR</b>	<b>90%</b>	

### 4.3.6 Amortizaciones e intereses

Tabla 20. Amortizaciones e intereses

<b>Maid Café</b>				
<b>TABLA DE AMORTIZACIONES E INTERESES</b>				
<b>Años 0 - 5</b>				
<b>PRINCIPAL</b>	<b>₡3.533.755</b>			
<b>AÑOS</b>	<b>5</b>			
<b>TASA</b>	<b>15%</b>			
<b>CUOTA</b>	<b>₡1.054.174</b>			
<b>AÑOS</b>	<b>BALANCE INICIAL</b>	<b>AMORTIZACIÓN</b>	<b>INTERESES</b>	<b>BALANCE FINAL</b>
<b>1</b>	₡3.533.755	₡524.111	₡530.063	₡3.009.644
<b>2</b>	3.009.644	602.727	451.447	2.406.917
<b>3</b>	2.406.917	693.137	361.038	1.713.780
<b>4</b>	1.713.780	797.107	257.067	916.673
<b>5</b>	916.673	916.673	137.501	0
<b>TOTAL</b>		3.533.755	1.737.115	

Fuente elaboración propia

### 4.3.7 Depreciación

Tabla 21. Depreciación

<b>Maid Café</b>									
<b>DEPRECIACIÓN</b>									
<b>Años 0 - 5</b>									
<b>(En miles)</b>									
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MONTO</b>	<b>VIDA ÚTIL</b>						<b>Depreciación Acumulada</b>	<b>VALOR EN LIBROS</b>
			<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>		
Equipo Administrativo	₡975	5	₡195	₡195	₡195	₡195	₡195	₡975	₡0
Equipo Operativo	₡5.401	5	₡1.080	₡1.080	₡1.080	₡1.080	₡1.080	₡5.401	₡0
Capital de Trabajo	₡692	0						₡0	₡692
<b>TOTAL</b>	<b>₡7.068</b>		<b>₡1.275</b>	<b>₡1.275</b>	<b>₡1.275</b>	<b>₡1.275</b>	<b>₡1.275</b>	<b>₡6.376</b>	<b>₡692</b>

Fuente: Elaboración propia

**CAPÍTULO V**  
**ANÁLISIS DE RESULTADOS**

## 5.1 PRIMER OBJETIVO ESPECÍFICO

Para crear formalmente una empresa en Costa Rica, es decir para que opere legalmente, se debe decidir el tipo de empresa a formar, y para esto hay dos opciones:

- Empresa con personería física.
- Empresa con personería jurídica.

Tomando en cuenta lo anterior y referente a lo que se mostró en el capítulo anterior, a continuación, se pueden identificar los requisitos necesarios para que el emprendimiento que aquí se propone, funcione como una sociedad jurídica de acuerdo con la normativa vigente.

- a. Lo primero a que se debe hacer alusión tiene que ver con la escritura pública que considera la razón social o denominación que la identifique como una sociedad anónima que debe inscribirse en el Registro Público de Sociedades Mercantiles, en este caso se prefiere operar con personería jurídica.
- b. Lo siguiente que debe considerarse se refiere al permiso sanitario de funcionamiento el cual es emitido por el Ministerio de Salud previo cumplimiento de los requisitos que se establecen para este fin.
- c. Una vez que se ha tramitado lo relativo con el permiso sanitario de funcionamiento, se procede al trámite de la patente municipal, ya que esto permite la apertura y operación del negocio comercial.
- d. El siguiente paso que se debe seguir tiene que ver con lo relativo a la inscripción ante la Caja Costarricense del Seguro Social, que permite al emprendimiento operar como persona jurídica y figura patronal.

- e. El siguiente trámite es referente a la contratación de una póliza de riesgos ante el Instituto Nacional de Seguros que cubra a los trabajadores que se van a tener en el negocio.
- f. Luego se debe realizar la inscripción ante la Administración Tributaria del Ministerio de Hacienda para que cumpla con sus obligaciones como persona jurídica
- g. Finalmente se procede con el registro de inscripción como una entidad PYME ante el Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Con lo anterior se considera que se puede iniciar y operar el negocio según lo que establece la normativa.

## 5.2 SEGUNDO OBJETIVO ESPECÍFICO

Según la investigación de mercado se obtuvo lo siguiente:

De acuerdo con la pregunta 1 del cuestionario, tabla 5, los resultados indicaron que el total de la muestra, el 52% corresponde a mujeres y el 48% a hombres.

De acuerdo con la pregunta 2 del cuestionario, tabla 6, los resultados indicaron que el 35% de los encuestados se ubican en el rango de comprendido de 25-28 años, luego se ubican en orden decreciente los rangos de más de 29 años, seguido por los de 21 a 24 años y finalmente de 17 a 20 años.

Respecto a la pregunta 3 del cuestionario, tabla 7, los resultados indicaron que casi 70% de los encuestados respondieron que frecuentemente consumen productos en establecimientos cercanos a la UNA.

De acuerdo con la pregunta 4 del cuestionario, tabla 8, los resultados indicaron que los principales aspectos para asistir a las cafeterías se refieren a reunirse y compartir con conocidos y otros, siendo este motiva casi 40% del total de las respuestas, en orden descendente se citaron motivos como: comer, estudiar y otros.

Con relación a la pregunta 5 del cuestionario, tabla 9, los resultados indicaron que 75% sí conocen qué es una cafetería cosplay, lo cual se considera excelente.

De acuerdo con la pregunta 6 del cuestionario, tabla 10, los resultados indicaron que de las personas que sí conocen qué es una cafetería cosplay, 85% si han asistido a alguna.

Con respecto a la pregunta 7 del cuestionario, tabla 11, los resultados indicaron que 90% de los encuestados sí irían a un Maid Café.

Referente a la pregunta 10 del cuestionario, tabla 12, los resultados indicaron que 44% de los encuestados poseen un presupuesto de entre ₡4.000 y ₡7.000 colones para consumir en una cafetería.

Relativo a la pregunta 11 del cuestionario, tabla 13, los resultados indicaron que 86% de los encuestados sí consideran adecuado un Maid Café en las cercanías de la UNA.

De acuerdo con la pregunta 12 del cuestionario, tabla 14, los resultados indicaron que el motivo más importante para visitar una cafetería como la que aquí se propone es que esta contara con parqueo con 23% de las respuestas, además de sociabilizar con un 14%, y luego ubicación, cercanía y otros.

### **5.3 TERCER OBJETIVO ESPECIFICO**

De acuerdo con el estudio de viabilidad financiera se obtuvo lo siguiente:

#### **5.3.1 Inversiones**

De acuerdo con la tabla 15, el total de las inversiones alcanza un monto de ¢7.067.510, de los cuales el 76% al equipo operativo, 14% corresponde a equipo administrativo y el restante 10% al inventario.

#### **5.3.2 Gastos administrativos**

De acuerdo con la tabla 16, el total de los gastos administrativos alcanza un monto de ¢21.332.430, de los cuales 50% corresponde a los salarios del personal, 44% al pago de servicios 4% a gastos imprevistos y el restante 2% a materiales.

#### **5.3.3 Proyección del costo de ventas**

De acuerdo con la tabla 17, el total de los costos de ventas alcanza un monto de ¢10.010.238, de los cuales el 79% corresponde a los insumos y materiales, el 16% a servicios y el 5% a gastos imprevistos.

#### **5.3.4 Proyección del ingreso por ventas**

De acuerdo con la tabla 18, el total de los ingresos por venta proyectados alcanza un monto de ¢38.323.200 de los cuales el 68% corresponde a los postres, mientras que el 31% a las bebidas.

### 5.3.5 Estado de resultados y flujo de efectivo proyectado

De acuerdo con la tabla 19, los aspectos más relevantes es que se registran utilidades antes de intereses e impuestos, UAI, por unos ¢5 millones anuales en promedio.

También se considera importante indicar que las proyecciones indican que en todos los años se obtendrían utilidades netas y en ninguno de los años considerados se presentan problemas de efectivo, lo cual se considera muy bueno.

En cuanto a los indicadores de rentabilidad, se obtuvo una tasa interna de retorno (TIR) del 90%, con un valor actual neto (VAN) de ¢15.628.000, ambos también se consideran excelentes.

### 5.3.6 Amortización e intereses

De acuerdo con la tabla 20, para financiar parcialmente el proyecto se incluye un préstamo bancario de ¢3.533.755, que es el 50% del monto de la inversión, una tasa de interés anual del 15%, un plazo de 5 años, con cuotas anuales niveladas de ¢1.054.174.

### 5.3.7 Depreciación

De acuerdo con la tabla 21, la depreciación se calculó por el método de línea recta en un total de 5 años, de acuerdo con una inversión de ¢6.376.000 de los cuales 85% equivale al equipo operativo y el 15% al equipo administrativo, el monto anual de la depreciación es ¢1.275.000, al final del análisis el valor en libros de estas inversiones es cero.

**CAPITULO VI**  
**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

## **6.1 CONCLUSIÓN GENERAL**

De acuerdo con el objetivo general de esta investigación se pudo comprobar y se concluye que, de acuerdo con el desarrollo de los objetivos específicos, que está es una inversión viable para la apertura y operación de un Maid Café en el centro de la ciudad de Heredia, específicamente en las cercanías de la UNA.

Esto se comprueba mediante el estudio de las normativas para iniciar este tipo de negocio, además del estudio de mercado y de viabilidad financiera que se realizaron.

A continuación, se exponen las conclusiones y recomendaciones de los objetivos específicos.

### **6.2 Conclusiones específicas**

#### **6.2.1 Primer objetivo específico**

De acuerdo con la parte de la normativa se concluye que se debe cumplir con lo correspondiente a las siguientes instituciones:

- a. Inscripción como sociedad jurídica ante el Registro Mercantil.
- b. Cumplimiento de los requisitos para la obtención del permiso sanitario de funcionamiento, emitido por el Ministerio de Salud.
- c. Tramite de patente municipal en la Municipalidad de Heredia.
- d. Inscripción como patrono y persona jurídica ante la Caja Costarricense de Seguro Social
- e. Contratación de póliza de riesgos para los trabajadores ante el Instituto Nacional de Seguros.
- f. Inscripción ante la Administración Tributaria del Ministerio de Hacienda.

- g. Inscripción como una entidad PYME ante el Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

### 6.2.2 Segundo objetivo específico

De acuerdo con la investigación de mercado se concluye que se debe prestar especial atención a las siguientes variables:

- a. Según los resultados de la muestra el 52% corresponde al género femenino y el restante 48% al género masculino.
- b. El 76% de los encuestados se ubicó entre los 17 y 28 años.
- c. El 70% de los encuestados consumen habitualmente productos de establecimientos cercanos a la UNA
- d. El 40% de los encuestados asisten a las cafeterías para reunirse y compartir con otros.
- e. El 75% de los encuestados tienen conocimiento de las cafeterías cosplay
- f. El 85% de los encuestados que conocen qué es una cafetería cosplay también han asistido a una.
- g. El 90% de los encuestados irían a un Maid Café.
- h. El 44% de los encuestados poseen un presupuesto entre ₡4.000 y ₡7.000 colones para gastar en una cafetería.
- i. El 86% de los encuestados consideran adecuado un Maid Café en las cercanías de la UNA
- j. El 23% de los encuestados encuentra que lo más importante es contar con un parqueo cerca del Maid Café.

### 6.2.3 Tercer objetivo específico

De acuerdo con el análisis de viabilidad se concluye lo siguiente:

- a. El monto de la inversión se estimó en ¢7.067.510
- b. El monto de los gastos administrativos anuales se estimó en ¢21.332.430
- c. El monto de la proyección del costo de ventas se estimó en ¢10.010.238 anuales.
- d. El monto del ingreso total por ventas se proyectó en ¢38.323.200
- e. El estado de resultados y flujo de efectivo proyectado mostró que en ningún año hay problemas de efectivo.
- f. La TIR del proyecto fue 90% y el VAN de ¢15.628.000.
- g. El financiamiento del proyecto sería 50% con recursos bancarios lo que corresponde a ¢3.533.755, mientras que el resto sería aportado por recursos propios.
- h. La depreciación se calculó en línea recta a 5 años, con un monto fijo de ¢1.275.000 anuales.

## **6.3 RECOMENDACIONES**

### **6.3.1 Primer objetivo específico**

De acuerdo con este objetivo se recomienda cumplir con todos los requisitos que establece la normativa vigente para que esta entidad esté de acuerdo con la ley, porque de esta manera podrá dar inicio y operar sin problemas, lo cual se considera realmente importante porque así se evitan inconvenientes como cierres y multas.

Además, se recomienda un seguimiento exacto para renovar todos los permisos antes de su vencimiento porque como ya se indicó, esto evitará que se incurra en consecuencias negativas para el negocio.

### **6.3.2 Segundo objetivo específico**

El estudio de mercado de acuerdo la aplicación de una encuesta mostró que el proyecto es viable por lo que se recomienda seguir adelante con este.

También se recomienda tener especial cuidado al considerar los puntos clave que los encuestados determinaron como relevantes al responder al cuestionario.

Sin embargo, se recomienda revisar los mencionados aspectos claves del estudio cuando el proyecto esté en operación, esto por los cambios en el mercado que han ocurrido en los últimos meses producto de la pandemia.

### **6.3.3 Tercer objetivo específico**

Por las cifras mostradas en el estudio financiero, al ser estas positivas se recomienda proseguir con el proyecto conforme se vaya dando mayor apertura a la actividad económica especialmente en la ciudad de Heredia.

Además, se recomienda establecer los controles necesarios para darle seguimiento al plan de inversión y operación que aquí se mostraron, con el propósito de que el Maid Café puede ser una opción rentable.

## REFERENCIAS

- Sistema Costarricense de Información Jurídica. (2012). *Reglamento para los servicios de alimentación al público*. Sitio oficial SCIJ. Recuperado de [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=73436&nValor3=90132&strTipM=TC#ddown](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=73436&nValor3=90132&strTipM=TC#ddown)
- Caja Costarricense de Seguro Social. (2013). *Solicitud de inscripción o reanudación para patronos jurídicos*. Sitio oficial Caja Costarricense de Seguro Social. Recuperado de <https://www.ccss.sa.cr/tramites?t=10>
- Ferreya, A. y De Longhi, A. (2014). *Metodología de la investigación I*. Ciudad de Córdoba, Argentina: Editorial Brujas.
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. Distrito Federal, México: McGraw-Hill Interamericana.
- INS. (2014). *Seguro riesgos del trabajador*. Sitio oficial INS. Recuperado de <http://portal.ins-cr.com/portal.ins-cr.com/Empresas/SegurosCo/RiesgosTrabajo/Requisitosdesuscripcion.htm>
- Sapag Chain, N., Sapag Chain, R. y Sapag Puelma, J. (2014). *Preparación y evaluación de proyectos*. Distrito Federal, México: McGraw-Hill Interamericana.
- ICAFFE. (2015). *Historia del café de Costa Rica*. Sitio oficial ICAFFE. Recuperado de <http://www.icafe.cr/nuestro-cafe/historia/>
- Maid Café. (05 de abril del 2015). *Nippon*. Recuperado de <https://www.nippon.com/es/features/jg00007/>

- Angulo Aguirre, L. (2016). *Proyectos: formulación y evaluación*. Lima, Perú: Macro EIRL.
- Bernal, C. (2016). *Metodología de la investigación*. Bogotá, Colombia: Pearson.
- CAMUY. (octubre 2016). *Historia del café: los orígenes y sus leyendas (primera parte)*. Sitio oficial CAMUY. Recuperado de <https://cafescamuy.com/camuy/historia-del-cafe-los-origenes-y-sus-leyendas-primera-parte/>
- García Dihigo, J. (2016). *Metodología de la investigación para administradores*. Bogotá, Colombia: Ediciones de la U.
- Gitman, L. y Zutter, C. (2016). *Principios de administración financiera*. Ciudad de México, México: Pearson Educación.
- Gómez, M (2016). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Ciudad de Córdoba, Argentina: Editorial Brujas.
- Lerma González, H (2016). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto*. Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.
- Sánchez, V. (2016). *Análisis de oportunidad para la creación de una cafetería especializada en crepas y panqueques en los cantones de Moravia, Coronado, Goicochea, Tibás y Montes de Oca durante el I semestre del 2016* (Tesis de Maestría). Universidad Hispanoamericana, Costa Rica.
- Jiménez, H. (2017). *Estudio de viabilidad para la creación de una cafetería temática en Lagunilla de Heredia para el año 2017* (Tesis de Licenciatura). Universidad Hispanoamericana, Costa Rica.
- Kotler, P. y Armstrong, G. (2017). *Fundamentos de marketing*. Ciudad de México, México: Pearson Educación.

- Laasch, O. y Conaway, R. (2017). *Principios de administración responsable: Sostenibilidad, responsabilidad y ética globales*. Distrito Federal, México: Cengage.
- Meza Orozco, J. (2017). *Evaluación financiera de proyectos*. Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.
- Prieto Sierra, C (2017). *Emprendimiento. Conceptos y plan de negocios*. Ciudad de México, México: Pearson Educación.
- Rodríguez, A (2017). *Propuesta para la creación de un Maid Café que permita el esparcimiento y crecimiento de la comunidad Otaku de Guayaquil, periodo 2016* (Tesis de pregrado). Universidad Laica Vicente Rocafuerte De Guayaquil, Guayaquil, Ecuador.
- Rodríguez, K. (2017). *Viabilidad y factibilidad para la toma de decisiones sobre la apertura de una cafetería en el cantón central de Heredia en el segundo cuatrimestre del año 2016* (Tesis de Licenciatura). Universidad Hispanoamericana, Costa Rica
- Sistema Costarricense de Información Jurídica. (2017). *Dirección general de tributación*. Sitio oficial SCIJ. Recuperado de [https://scij.hacienda.go.cr/SCIJ\\_MHDA/docjur/mhda\\_docjur.aspx?nBaseDato=1&nDocJur=18509](https://scij.hacienda.go.cr/SCIJ_MHDA/docjur/mhda_docjur.aspx?nBaseDato=1&nDocJur=18509)
- Baffelli, E. y Yamaki, K. (2018). Maids in Akihabara: fantasy, consumption and role-playing in Tokyo. *Journal of international economic studies*, (32), 117-137. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10114/14228>
- Bravo, F. (2018). *Modelo de negocio para la creación de una cafetería temática de dibujos japoneses anime en la ciudad de Chiclayo, 2017* (Tesis Licenciatura). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú

- Catania, A. (2018, 11 de junio). Cálculo de intervalos de confianza. Consultado el 1 de diciembre de 2020 en <https://rpubs.com/acatania/396921>
- Cueva, M. (2018). *Propuesta para la creación de un café literario en la ciudad de Guayaquil* (Tesis de Bachillerato). Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Ecuador.
- Espinoza, K. (2018). *Determinar la viabilidad de establecer una cafetería en el cantón de San Pablo de Heredia para el segundo semestre del 2018* (Proyecto de graduación de Maestría). Universidad Hispanoamericana, Costa Rica.
- Gómez Posada, S. (26 de noviembre del 2018) Países consumidores de café ¿Dónde se bebe más café? [Mensaje en un blog]. Recuperado de <https://quecafe.info/paises-consumidores-de-cafe-top-10/>
- Hernández Sampieri, R. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. Ciudad de México, México: McGraw-Hill Interamericana.
- Laohaviraphap, T. (2018). *Hot food, good event: understanding the role of food in cosplay restaurant patronised by Bangkok's ACG subculture* (Tesis de doctorado). Auckland University of Technology, New Zealand, Australia/Oceania.
- Martínez Ruiz, H (2018). *Metodología de la investigación*. Ciudad de México, México: Cengage.
- Pimienta Prieto, J (2018). *Metodología de la investigación*. Ciudad de México, México: Pearson Educación.
- Ross, S (2018). *Fundamentos de finanzas corporativas*. Ciudad de México, México: McGraw-Hill Interamericana.
- Café 1820. (2019). *Costa Rica, una historia que se cuenta mejor con un buen café*. Sitio oficial Café 1820. Recuperado de <https://cafe1820.com/nosotros/>

Guía Metodológica para la elaboración de Tesis como trabajo final de graduación (2019).

Universidad Hispanoamericana.

Ministerio de Salud. (2019). *Requisitos previos, renovación y por primera vez*. Sitio oficial

Ministerio de Salud Costa Rica. Recuperado de

<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/tramites-ms/permisos-a-establecimientos-ms>

Suárez, K. (2019). Softpower Otaku: de Japón a la Ciudad de México. *Revista Cuicuilco*, (26), 149-170.

Heredia Gobierno Local. (2020). *Formulario de solicitud de patente comercial (solicitudes nuevas)*. Sitio oficial Heredia Gobierno Local. Recuperado de

<https://www.heredia.go.cr/es/tramites/patentes/formulario-de-solicitud-de-patente-comercial-solicitudes-nuevas>

MEIC. (2020). *Preguntas frecuentes*. Sitio oficial MEIC. Recuperado de

<https://www.meic.go.cr/meic/web/137/pymes/preguntas-frecuentes.php>

Registro Nacional de Costa Rica. (2020). *Aranceles 2020*. Sitio oficial Registro Nacional de Costa Rica. Recuperado de

[http://www.rnpdigital.com/personas\\_juridicas/personas\\_juridicas\\_aranceles.htm](http://www.rnpdigital.com/personas_juridicas/personas_juridicas_aranceles.htm)

Registro Nacional de Costa Rica. (2020). *Guía de calificación registral registro de personas jurídicas*. Sitio oficial Registro Nacional de Costa Rica. Recuperado de

[http://www.rnpdigital.com/personas\\_juridicas/documentos/GuiaCalificacionRegistral.pdf](http://www.rnpdigital.com/personas_juridicas/documentos/GuiaCalificacionRegistral.pdf)

## ANEXO 1

La siguiente encuesta tiene como objetivo determinar el nivel de aceptación de una cafetería temática cosplay en el cantón central de Heredia y forma parte de un trabajo de investigación de la Universidad Hispanoamericana

1. ¿Cuál es su género?
  - a) Femenino \_\_\_\_\_
  - b) Masculino \_\_\_\_\_
  
2. Indique el rango de edad
  - a) 17-20 años \_\_\_\_\_
  - b) 21-24 años \_\_\_\_\_
  - c) 25-28 años \_\_\_\_\_
  - d) Más de 29 años \_\_\_\_\_ Especifique su edad en años cumplidos \_\_\_\_\_
  
3. ¿Cuántas veces a la semana suele consumir productos de las cafeterías cercanas a la UNA?
  - a) 5 veces a la semana o más \_\_\_\_\_
  - b) 3-4 veces a la semana \_\_\_\_\_
  - c) 1-2 veces a la semana \_\_\_\_\_
  - d) Nunca \_\_\_\_\_
  
4. ¿Cuál es la principal razón para asistir a dichas cafeterías?
  - a) Comer algo \_\_\_\_\_
  - b) Compartir con otros \_\_\_\_\_
  - c) Punto de reunión \_\_\_\_\_
  - d) Estudiar \_\_\_\_\_

e) Otro \_\_\_\_ Especifique \_\_\_\_\_

5. ¿Conoce qué es una cafetería cosplay o un maid café?

a) Sí \_\_\_\_

b) No \_\_\_\_ (Pasar a la pregunta # 7)

6. ¿Ha ido a una cafetería de este tipo?

a) Sí \_\_\_\_

b) No \_\_\_\_

7. ¿Iría a un maid café?

a) Sí \_\_\_\_

b) No \_\_\_\_

8. En una escala del 1 al 5 siendo 1 el valor más bajo y 5 el más alto. ¿Cuáles atributos

considera más relevantes en un Maid café?

Atributos	1	2	3	4	5
Vestuario cosplay detallado	—	—	—	—	—
Teatralidad del personal [Estar en personaje]	—	—	—	—	—
Implementación de actividades con los clientes	—	—	—	—	—
Música de fondo de anime	—	—	—	—	—
Decoración del local con ambientación en un anime	—	—	—	—	—
Platillos y bebidas ambientadas en anime	—	—	—	—	—
Buen café y bebidas	—	—	—	—	—
Buenos sándwich	—	—	—	—	—
Buenos almuerzos	—	—	—	—	—
Buenos postres	—	—	—	—	—

Acceso a Internet	—	—	—	—	—
Estacionamiento	—	—	—	—	—
Delivery	—	—	—	—	—
Precio	—	—	—	—	—

9. ¿Le gustaría que los productos de la siguiente lista se ofrecieran en la cafetería?

Productos	Sí	No
Variedad de café y té	—	—
Postres japoneses (Dango, Mochi, Taiyaki)	—	—
Postres más tradicionales (Tres leches, Brownies, Cheesecake)	—	—
Frescos naturales	—	—
Batidos	—	—
Sándwich variados (Jamón, carne desmechada, mano de piedra)	—	—
Comidas rápidas (Hamburguesas, papas fritas, crepas)	—	—
Comidas tradicionales (Casados, arroces arreglados, pasta)	—	—
Ensaladas	—	—
Cervezas artesanales	—	—

10. ¿Cuánto suele o podría gastar en las cafeterías cercanas a la universidad?

- a) Menos de ₡4.000 \_\_\_\_\_
- b) Más de ₡4.000 hasta ₡7.000 \_\_\_\_\_
- c) Más de ₡7.000 hasta ₡10.000 \_\_\_\_\_
- d) Más de ₡10.000 \_\_\_\_\_

11. ¿Considera adecuada la ubicación de un maid café cerca de la UNA?

Si \_\_\_\_\_

No \_\_\_\_\_

12. Por favor justifique su respuesta anterior con un solo criterio:

Parqueo: \_\_\_\_\_

Tránsito vehicular: \_\_\_\_\_

Otro: especifique \_\_\_\_\_

## DECLARACIÓN JURADA

Yo Charlin Decker Orozco, mayor de edad, portador de la cédula de identidad número 114610934 egresado de la carrera de Administración de Empresas con Énfasis de Banca y Finanzas de la Universidad Hispanoamericana, hago constar por medio de éste acto y debidamente apercebido y entendido de las penas y consecuencias con las que se castiga en el Código Penal el delito de perjurio, ante quienes se constituyen en el Tribunal Examinador de mi trabajo de tesis para optar por el título de Bachillerato, juro solemnemente que mi trabajo de investigación titulado: IMPLEMENTACIÓN DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA, PRIMER TRIMESTRE 2020, es una obra original que ha respetado todo lo preceptuado por las Leyes Penales, así como la Ley de Derecho de Autor y Derecho Conexos número 6683 del 14 de octubre de 1982 y sus reformas, publicada en la Gaceta número 226 del 25 de noviembre de 1982; incluyendo el numeral 70 de dicha ley que advierte; artículo 70. Es permitido citar a un autor, transcribiendo los pasajes pertinentes siempre que éstos no sean tantos y seguidos, que puedan considerarse como una producción simulada y sustancial, que redunde en perjuicio del autor de la obra original. Asimismo, quedo advertido que la Universidad se reserva el derecho de protocolizar este documento ante Notario Público.

En fe de lo anterior, firmo en la ciudad de San José, a los 15 días del mes de diciembre del año dos mil veinte.

15/12/2020

X 

---

Charlin Decker Orozco

Firmado por: CHARLIN DECKER OROZCO (AUTENTICACION)

Firma del estudiante

Cédula: 114610934

# CARTA DEL TUTOR

San José, 22 de septiembre del 2020

Universidad Hispanoamericana

Oficina de Registro

Sede: LLORENTE

Estimado señor:

La estudiante **CHARLIN DECKER OROZCO**, cédula de identidad número 114610934, me ha presentado, para efectos de revisión y aprobación, el trabajo de investigación denominado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA, PRIMER TRIMESTRE 2020”**, el cual ha elaborado para optar por el grado académico de Bachillerato en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas y Banca.

En mi calidad de tutor, he verificado que se han hecho las correcciones indicadas durante el proceso de tutoría y he evaluado los aspectos relativos a la elaboración del problema, objetivos, justificación; antecedentes, marco teórico, marco metodológico, tabulación, análisis de datos; conclusiones y recomendaciones y propuesta. De los resultados obtenidos por el postulante, se obtiene la siguiente calificación:

	<b>CONTENIDOS A EVALUAR</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>NOTA</b>
<b>a)</b>	ORIGINAL DEL TEMA	10%	10%
<b>b)</b>	CUMPLIMIENTO DE ENTREGA DE AVANCES	20%	20%
<b>c)</b>	COHERENCIA ENTRE LOS OBJETIVOS, LOS INSTRUMENTOS APLICADOS Y LOS RESULTADOS DE LA INVESTIGACION	30%	30%
<b>d)</b>	RELEVANCIA DE LAS CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	20%	20%
<b>e)</b>	CALIDAD, DETALLE DEL MARCO TEORICO	20%	20%
	<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>100%</b>

En virtud de la calificación obtenida, se avala el traslado al proceso de lectura.

Atentamente,

**Firma:**

JOSE ALBERTO  
VALERIO SOSA (FIRMA)

Firmado digitalmente por JOSE  
ALBERTO VALERIO SOSA (FIRMA)  
Fecha: 2020.09.22 12:06:52  
-06'00'

**Nombre: José Alberto Valerio – Sosa**

**Cédula: 1 – 0603 – 0068**

**Carné: 6477 CPCECR**

## CARTA DE LECTOR

sábado, 12 de diciembre de 2020

**Señores  
Servicios Estudiantiles  
Universidad Hispanoamericana**

**Estimados señores**

La estudiante **CHARLIN DECKER OROZCO**, cédula de identidad **114610934** me ha presentado para efectos de revisión y aprobación, el trabajo de investigación denominado **“IMPLEMENTACIÓN DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA, PRIMER TRIMESTRE 2020”**, el cual ha elaborado para obtener su grado de **Bachillerato en Administración de Negocios con énfasis en Finanzas y Banca**.

He revisado y he hecho las observaciones relativas al contenido analizado, particularmente lo relativo a la coherencia entre el marco teórico y análisis de datos, la consistencia de los datos recopilados y la coherencia entre éstos y las conclusiones; asimismo, la aplicabilidad y originalidad de las recomendaciones, en términos de aporte de la investigación. He verificado que se han hecho las modificaciones correspondientes a las observaciones indicadas.

Por consiguiente, este trabajo cuenta con mi aval para ser presentado en la defensa pública.

Atentamente,

IVANNIA GABRIELA  
VIQUEZ BARRANTES  
(FIRMA)



Firmado digitalmente por  
IVANNIA GABRIELA VIQUEZ  
BARRANTES (FIRMA)  
Fecha: 2020.12.12 19:05:00  
-06'00'

**MBA. Ivannia G. Víquez Barrantes**

Cédula de identidad 0109510636

Número carné Colegio Profesional, CPCECR # 022466.

**UNIVERSIDAD HISPANOAMERICANA  
CENTRO DE INFORMACION TECNOLOGICO (CENIT)  
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA LA CONSULTA, LA  
REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA  
DE LOS TRABAJOS FINALES DE GRADUACION**

San José, 18 de diciembre del 2020

Señores:  
Universidad Hispanoamericana  
Centro de Información Tecnológico (CENIT)

Estimados Señores:

El suscrito (a) Charlin Decker Orozco con número de identificación 114610934 autor (a) del trabajo de graduación titulado IMPLEMENTACIÓN DE UN MAID CAFÉ EN EL CENTRO DE LA CIUDAD DE HEREDIA, PRIMER TRIMESTRE 2020 presentado y aprobado en el año 2020 como requisito para optar por el título de bachiller; (SI) autorizo al Centro de Información Tecnológico (CENIT) para que con fines académicos, muestre a la comunidad universitaria la producción intelectual contenida en este documento.

De conformidad con lo establecido en la Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos N° 6683, Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica.

Cordialmente,

18/12/2020

X 

---

Charlin Decker Orozco  
Cédula 114610934

Firmado por: CHARLIN DECKER OROZCO (AUTENTICACION)

Firma y Documento de Identidad

**ANEXO 1 (Versión en línea dentro del Repositorio)**  
**LICENCIA Y AUTORIZACIÓN DE LOS AUTORES PARA PUBLICAR Y**  
**PERMITIR LA CONSULTA Y USO**

**Parte 1. Términos de la licencia general para publicación de obras en el repositorio institucional**

Como titular del derecho de autor, confiero al Centro de Información Tecnológico (CENIT) una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

- a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, el autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la Universidad por escrito.
- b) Autoriza al Centro de Información Tecnológico (CENIT) a publicar la obra en digital, los usuarios puedan consultar el contenido de su Trabajo Final de Graduación en la página Web de la Biblioteca Digital de la Universidad Hispanoamericana
- c) Los autores aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.
- d) Los autores manifiestan que se trata de una obra original sobre la que tienen los derechos que autorizan y que son ellos quienes asumen total responsabilidad por el contenido de su obra ante el Centro de Información Tecnológico (CENIT) y ante terceros. En todo caso el Centro de Información Tecnológico (CENIT) se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.
- e) Autorizo al Centro de Información Tecnológica (CENIT) para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.
- f) Acepto que el Centro de Información Tecnológico (CENIT) pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.
- g) Autorizo que la obra sea puesta a disposición de la comunidad universitaria en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en las “Condiciones de uso de estricto cumplimiento” de los recursos publicados en Repositorio Institucional.

SI EL DOCUMENTO SE BASA EN UN TRABAJO QUE HA SIDO PATROCINADO O APOYADO POR UNA AGENCIA O UNA ORGANIZACIÓN, CON EXCEPCIÓN DEL CENTRO DE INFORMACIÓN TECNOLÓGICO (CENIT), EL AUTOR GARANTIZA QUE SE HA CUMPLIDO CON LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES REQUERIDOS POR EL RESPECTIVO CONTRATO O ACUERDO.