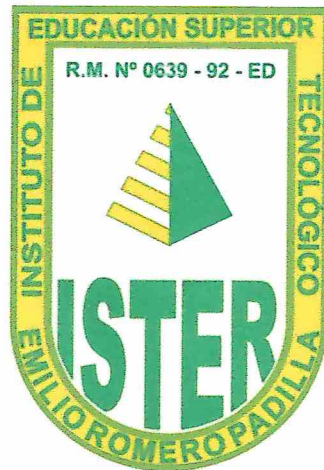


**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR  
TECNOLÓGICO PRIVADO  
"EMILIO ROMERO PADILLA"**



**PLAN DE NEGOCIO  
PARA LA CREACIÓN DEL RESTAURANTE  
CEVICHERÍA SABORES DE CASA**

**PARA OPTAR EL TÍTULO DE:  
PROFESIONAL TÉCNICO EN GASTRONOMÍA Y  
ARTE CULINARIO**

**PRESENTADO POR:**

**CARLOS ENRIQUE CARO SÁNCHEZ**

**IQUITOS – PERÚ**

**- 2022-**



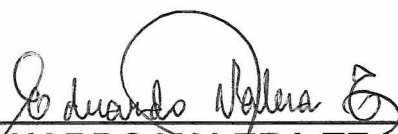
---

**JUAN LAVADO ABANTO**  
**PRESIDENTE JURADO**



---

**GUIDO CAERASCAL CARRANZA**  
**JURADO**



---

**EDUARDO VALERA TEJADA**  
**JURADO**



---

**ROSA DEL PILAR AGNINI NAJAR**  
**ASESOR**

## DEDICATORIA

*Dedico de una manera muy especial este proyecto a mi papá Jorge, mamá Mercy, a mis hermanos, sobrinos, por ser mi apoyo moral. En cual llevo el espejo de seguir mejorando cada día más, por a verme forjado como la persona que soy.*

## AGRADECIMIENTO

*Agradezco a Dios, ya que con la bendición todo se puede. A mis padres por ayudarme en todo este camino de preparación y superación, y a mis hermanos por darme el tiempo y moral, apoyándome para que todas las cosas me vaya bien.*

## RESUMEN

Este Plan de Negocios para el desarrollo de una cevichería, se elabora para cumplir con las exigencias para sustentar el título de Profesional Técnico en Gastronomía y Arte culinario.

La metodología de estudio es de tipo cuantitativa.

En los resultados se determinó la viabilidad comercial para la creación de la cevichería Sabores de Casa, en la ciudad de Iquitos, encontrándose que las personas buscan consumir productos alimenticios de buena calidad y con un delicioso sabor; se determinó que las personas tienen preferencia en cuanto a la ubicación del restaurante ya que se encuentra en la zona altamente transitable.

La presente investigación, tendrá la solvencia económica mediante una inversión de **S/. 40,934.00** soles, esto se obtuvo de un aporte personal de **S/.12,934.00** soles y un préstamo de **S/.28,000.00** soles otorgado por el Banco BCP a una tasa de interés anual efectiva de **25%** pagados en **60** cuotas, lo cual es correspondiente a un periodo de 5 años.

En cuanto al cálculo de los resultados se obtuvo un **VAN ECONOMICO** de **S/.140,643.27** y un **VAN FINANCIERO** de **S/.140,716.20**. Se obtuvo un **TIR ECONOMICO** de **137%** y un **TIR FINANCIERO** de **258%**, por lo cual se concluyó que la propuesta es rentable.

## ÍNDICE

1. NOMBRE DE LA EMPRESA .....	7
1.1. RAZÓN SOCIAL .....	7
1.2. NOMBRE COMERCIAL .....	7
1.3. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO .....	7
1.3.1. VISIÓN DE NEGOCIO .....	7
1.3.2. MISIÓN DEL NEGOCIO .....	7
1.3.3. OBJETIVOS DEL NEGOCIO .....	7
1.3.4. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO .....	7
2. ESTUDIO DEL MERCADO: .....	8
2.1. LOS PRODUCTOS A OFRECER: .....	8
2.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA .....	8
2.2.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO .....	8
2.2.2. PÚBLICO OBJETIVO .....	9
2.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA .....	9
2.3.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES .....	9
2.3.2. SERVICIOS QUE OFRECE LA COMPETENCIA: .....	10
2.4. COMERCIALIZACIÓN Y PRECIOS .....	10
2.4.1. ESTRATEGIAS DE MERCADO .....	10
2.4.1.1. ESTRATEGIA DE PRODUCTO: .....	10
2.4.1.2. ESTRATEGIA DEL PRECIO: .....	10
2.4.1.3. ESTRATEGIA DE LA PLAZA: .....	10
2.4.1.4. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS: .....	11
2.4.2. GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO .....	12
3. INSUMOS, CANTIDADES Y COSTO POR PLATO .....	13
3.1. PLATOS A LA CARTA PREPARADOS QUE SE OFRECE .....	13
CÁLCULO DE INSUMOS: .....	13
a) LOMO SALTADO .....	13
b) CAUSA ACEBICHADA .....	15
c) POLLO SALTADO .....	16
d) ARROZ CON MARISCOS .....	17
e) CHICHARRÓN DE POLLO .....	18
f) CHAUFA CON MARISCOS .....	19
g) CHICHARRÓN DE PESCADO .....	20
h) SUDADO DE DONCELLA .....	21
i) CEVICHE .....	22

j) PARIHUELA A LA DIABLA .....	23
3.2. EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TRABAJO.....	24
3.3. TÉCNICAS DE COCINA .....	26
3.4. POSIBLES PROVEEDORES.....	28
3.5. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN.....	28
3.6. DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO:.....	29
4. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO .....	30
4.1. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS: .....	30
4.2. CAPITAL DE TRABAJO .....	31
4.2.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 3 MESES .....	31
4.3. REMUNERACIONES.....	32
4.4. GASTOS FIJOS .....	32
4.4.1. GASTOS DE VENTA.....	32
4.4.2. RESUMEN:.....	33
4.4.3. FINANCIAMIENTO:.....	33
5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: .....	35
5.1. ORGANIGRAMA.....	35
5.2. FUNCIONES ESPECÍFICAS: .....	36
6. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO .....	36
6.1. PROYECCIÓN DE LAS VENTAS:.....	36
6.2. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS.....	39
6.2.1. FLUJO DE CAJA .....	39
6.2.2. EVALUACIÓN DEL PROYECTO.....	40
RECOMENDACIONES .....	42
CONCLUSIONES.....	43
BIBLIOGRAFÍA .....	44
ANEXO.....	45

## **1. NOMBRE DE LA EMPRESA**

### **1.1. RAZÓN SOCIAL**

SABORES DE CASA E.I.R.L

Ubicación: Calle Moore 238

### **1.2. NOMBRE COMERCIAL**

SABORES DE CASA

## **1.3. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO**

### **1.3.1. VISIÓN DE NEGOCIO**

Ser un establecimiento que brinda lo mejor en comida marina, teniendo un estricto cuidado a las medidas de bio-seguridad, para que los clientes queden satisfechos de la calidad de los productos y del ambiente en el que se le atiende.

### **1.3.2. MISIÓN DEL NEGOCIO**

Brindar a los asistentes alimentos de calidad referidos a comidas marinas, empleando los mejores insumos y la garantía en su preparación y la satisfacción del cliente.

### **1.3.3. OBJETIVOS DEL NEGOCIO**

\*Ingresar al mercado, ofreciendo una variedad de productos, y atractivos en presentación, sabor y precio.

\*Satisfacer las expectativas del cliente.

\*Trabajar con insumos de primera calidad para obtener también productos de Calidad.

\*Cumplir con el manual de las cinco claves para la inocuidad.

\*Incorporar la tecnología para mejorar los procesos, eficiencia, rentabilidad y bio-seguridad en el negocio.

\*Cumplir y aplicar las normas administrativas municipales y el reglamento de Defensa Civil.

### **1.3.4. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO**

La idea de negocio surge para satisfacer la necesidad de proporcionar comidas marinas, principalmente nuestro delicioso ceviche a la población residente del lugar donde está ubicado el negocio.

El lugar que hemos escogido para ubicar nuestro negocio está atendiendo ampliamente en este tipo de productos.

El lugar tiene una intensa actividad comercial así como el tránsito peatonal que sus necesidades no están siendo atendidas.

La idea no es solo atender a transitantes, sino también a escolares, trabajadores de instituciones públicas y privadas.

## **2. ESTUDIO DEL MERCADO:**

### **2.1. LOS PRODUCTOS A OFRECER:**

En la zona donde está ubicado el negocio (en calle Moore N°238) existen pocos negocios dedicados exclusivamente al rubro de la Gastronomía.

Tenemos varios potajes a ofrecer como lo son:

1. LOMO SALTADO
2. CAUSA ACEVICHADA
3. POLLO SALTADO
4. ARROZ CON MARISCOS
5. CHICHARRON DE POLLO
6. CHAUFA CON MARISCO
7. CHICHARRON DE PESCADO
8. SUDADO DE DONCELLA
9. CEVICHE
10. PARIHUELA A LA DIABLA

### **2.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA**

#### **2.2.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO**

Existen varios restaurantes cercanos a 200 metros a la redonda, sin embargo en el distrito de Iquitos según la Dirección Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía, en diciembre del 2016 se registraron 50 con categoría y 56 sin categoría.

A la fecha no se tiene en precisión de cuantos restaurantes existen en Iquitos, debido a que muchos restaurantes han cerrado durante la pandemia y cuantos se han aperturado.

Hay que tener en cuenta que los clientes evalúan la carta de los restaurantes para decir su preferencia del servicio de su restaurante.

Muchas veces un restaurante que esta fuera del distrito tiene una buena clientela, lo que nos hace analizar en varias razones sobre su preferencia como:

- Buenos platos preparados.
- Buena atención.
- Variedad de platos.
- Precios cómodos.
- Servicio de Reservasiones.
- Pago en Tarjetas de crédito y/o débito.

## 2.2.2. PÚBLICO OBJETIVO

En la zona donde estamos ubicados existe una gama de clientes diversos que consumen diariamente productos para todo tipo de estación, ya sea fríos o calientes. Es por ello que hemos previsto la preparación desde ceviches, , etc y refrigerios que van acorde con el momento del día, desde un refresco hasta un sofisticado arroz con mariscos.

Cabe indicar que nuestros clientes van desde los tres años hasta la tercera edad. También se tiene en cuenta que existen diversas actividades y celebraciones que a nosotros como empresas nos demandan la preparación de diversos días festivos, cumpliendo con nuestro público, satisfaciéndolos siempre con nuestra buena atención y con costos accesibles a la economía de cada cliente.

## 2.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

### 2.3.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES

En la ciudad de Iquitos he podido observar que existen al 31 de diciembre del 2016, 106 restaurantes calificados y registrados por la Dirección Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía. Actualmente se ha creado buena cantidad de vendedores en puerta de casa, debido a la pandemia que afectó sus ingresos familiares. Se estima que a la fecha existen 150 lugares de venta de alimentos, de los cuales existen 100 registrados.

Los principales restaurantes competidores se señalan en la tabla N°01

**TABLA N°01 – PRINCIPALES COMPETIDORES**

<b>EMPRESAS COMPETIDORAS</b>	<b>UBICACIÓN</b>
COMO EN EL NORTE	Calle Bolivar N° 120
A LO FIRME	Calle Maynas N° 412
RICO CHA CHA CHA	Calle Mi Perú N°1050
GATO MACHO	Calle Pevas N° 695
PUNTO Y COMA	Calle Napo N° 488
CHEF PAZ	Jirón Putumayo 468

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

**2.3.2. SERVICIOS QUE OFRECE LA COMPETENCIA:  
TABLA N° 02 – SERVICIOS QUE OFRECE**

SERVICIOS	COMO EN EL NORTE	A LO FIRME	RICO CHA CHA CHA	GATO MACHO	COMA Y PUNTO
DESAYUNO					
ALMUERZO	X	X	X	X	X
CENA					
TRAGOS	X	X	X	X	X

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

**2.4. COMERCIALIZACIÓN Y PRECIOS**

**2.4.1. ESTRATEGIAS DE MERCADO**

**2.4.1.1. ESTRATEGIA DE PRODUCTO:**

Al comprar los productos que ofertamos en el negocio, el cliente tendrá la seguridad que está adquiriéndolo con calidad, es decir, preparado con las técnicas y procedimientos establecidos y con las medidas de seguridad que se requieren.

**2.4.1.2. ESTRATEGIA DEL PRECIO:**

La venta será directa a los clientes, atendiendo también mediante delivery, sin costo alguno.

Para el inicio de su funcionamiento no se contará con distribuidores, siendo el único local de venta de estos productos.

Los precios serán menores con relación a los de la competencia.

**2.4.1.3. ESTRATEGIA DE LA PLAZA:**

El negocio estará ubicado en la calle Moore N°238, cercano a la plaza de armas de la ciudad, dedicado exclusivamente a la venta comidas marinas, elaborados en el propio negocio, por el personal.

El cliente estará cerca del negocio, su atención será presencial, siguiendo toda la normatividad sobre la bioseguridad e inocuidad.

#### 2.4.1.4. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS:

TABLA N° 05

PRODUCTOS	PRECIOS
LOMO SALTADO	S/.17.00
CAUSA ACEVICHADA	S/.16.00
POLLO SALTADO	S/.13.00
ARROZ CON MARISCOS	S/.23.00
CHICHARRÓN DE POLLO	S/.20.00
CHAUFA CON MARISCOS	S/.21.00
CHICHARRÓN DE PESCADO	S/.26.00
SUDADO DE DONCELLA	S/.15.00
CEVICHE	S/.16.00
PARIHUELA A LA DIABLA	S/.33.00

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

## 2.4.2. GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO



La empresa por tener una ubicación estratégica presentará productos de calidad, los cuales podrán ser consumidos directamente en nuestro local acogedor o fuera de ella. Además, se estará brindando el servicio a domicilio, quienes lo soliciten no tendrán recargo alguno, y así, nuestros clientes puedan contar con nosotros en todo momento. Cabe recalcar que nuestros ambientes cumplen las normas administrativas de seguridad e higiene, garantizando así los productos seguros para el consumidor, quienes son la razón para el prestigio de nuestra empresa.

### 3. INSUMOS, CANTIDADES Y COSTO POR PLATO

#### 3.1. PLATOS A LA CARTA PREPARADOS QUE SE OFRECE.

##### CÁLCULO DE INSUMOS:

Para calcular el costo de los insumos se tuvo y se tendrá en cuenta los costos actuales en los diferentes mercados y de las empresas proveedoras existentes. Cabe mencionar que algunos ingredientes mantienen sus precios accesibles en un tiempo determinado, mientras que otros varían. Es por ello que estaremos realizando cálculos permanentes y así poder tener costos de producción al alcance de los clientes.

##### a) LOMO SALTADO

**TABLA N° 04 – LOMO SALTADO**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Res	150	gr.	36.00	5.40
Tomate	80	gr.	4.00	0.32
Cebolla	80	gr.	2.20	0.17
Ajo	5	gr.	10.00	0.05
Culantro	2	gr.	10.00	0.02
Sal	2	gr.	1.00	0.10
Pimienta	1	gr.	26.00	0.03
Ají amarillo	5	ml.	4.00	0.02
Salsa ostión	5	ml.	15.00	0.08
Vinagre	5	ml.	4.00	0.02
Arroz	100	gr.	3.60	0.36
Papa	150	gr.	3.00	0.45
Aceite	250	ml.	8.00	2.22
<b>TOTAL</b>				<b>S/. 9.24</b>

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

##### PREPARACIÓN:

- Lavamos la res y cortamos en trozos y reservamos.
- Cortamos el tomate en gajos y reservamos.
- Pelamos la cebolla, cortamos en gajos y reservamos.
- Picamos el culantro en chifonade y reservamos.



- En un bowl incorporamos los trozos de res y marinamos con sal, ajo, comino, pimienta, salsa ostión, ajino sillao y reservamos.
- En un wok incorporamos aceite y llevamos a fuego, agregamos res marinado y saltear junto al tomate, cebolla en gajos, culantro y salsa ostión.

**Acompañamiento:** papa y arroz.

- Lavar y cortar en bastones y freír y reservar.
- En una olla freír poco aceite, ajos, sal y arroz previamente lavado, sal a al gusto.

## b) CAUSA ACEBICHADA

**TABLA N° 05 – CAUSA ACEBICHADA**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Papa amarilla	200	gr	7.00	1.40
Pasta ají amarillo	30	gr	8.00	0.24
Sal	6	gr	1.00	0.07
Limón	4	und.	7.00	1.27
Pescado	120	gr	40.00	4.30
Cebolla	30	gr	2.20	0.07
Ají lino	1	gr	14.00	0.02
Palta	50	gr	14.00	0.700
<b>TOTAL</b>				<b>S/.8.07</b>

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- Lavar y sancochar la papa amarilla y reservar.
- Lavar y limpiar el ají amarillo sancochar y licuar, reservar.
- Lavar el pescado y cortar en trozos pequeños y reservar.
- Pelar la papa y prensar, reservar.
- En un bowl incorporar la papa prensada, marinamos con pasta de ají amarillo, sal, limón.
- Moldear y rellenar con palta, reservar.
- En un baúl incorporamos el pescado luego marinamos con sal, ají, limón enseguida echamos pasta de ají amarillo y el sumo de cuatro limones.



### c) POLLO SALTADO

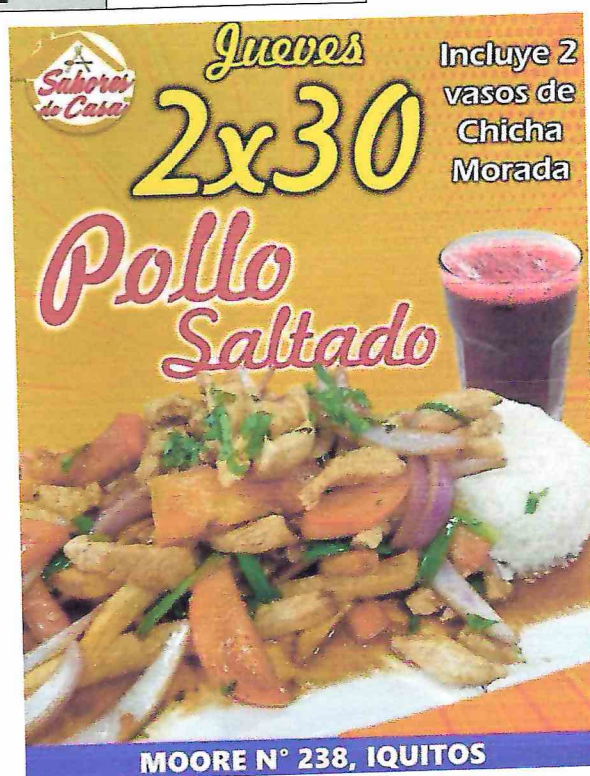
**TABLA N° 06 – POLLO SALTADO**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Pollo	150	gr.	20.00	3.00
Tomate	80	gr.	4.00	0.32
Cebolla	80	gr.	2.20	0.18
Ajos	5	gr.	10.00	0.05
Culantro	2	gr.	10.00	0.02
Sal	2	gr.	1.00	0.002
Pimienta	1	gr.	26.00	0.02
Ajino sillao	5	ml.	4.00	0.02
Salsa ostión	5	ml.	15.00	0.08
Vinagre	5	ml.	4.00	0.02
Arroz	100	gr.	3.60	0.36
Papa	150	gr.	3.00	0.45
Aceite	250	ml.	8.00	2.22
<b>TOTAL</b>				<b>S/.6.74</b>

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

#### PREPARACIÓN:

- Lavamos el pollo y cortamos el trozo y reservamos.
- Cortamos el tomate en gajos, reservamos.
- Pelamos la cebolla y cortamos en gajos reservamos.
- Picamos el culantro en chifonade y reservamos.
- En un bowl incorporamos los trozos de pollo y marinamos con sal, ajo, cominos, salsa ostión, ajino sillao. Reservamos.
- En un wok incorporamos aceite y llevamos a fuego, agregamos el pollo marinado y saltear junto al tomate en gajos y cebolla en gajos, culantro y sal al gusto.



**Acompañamiento:** papas fritas y arroz.

Lavar y cortar en bastones y freír y reservar  
En una olla incorporamos aceite, ajos, arroz previamente lavado, sal.

## d) ARROZ CON MARISCOS

**TABLA N° 07 – ARROZ CON MARISCOS**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Langostino	60	gr.	45.00	2.70
Camarón	50	gr.	60.00	3.00
Mix. Pota	120	gr.	20.00	2.40
Choro	25	gr.	26.00	1.00
Concha	40	gr.	26.00	1.04
Arroz	150	gr.	3.60	0.54
Alverja	20	gr.	24.00	0.48
Choclo	20	gr.	14.00	0.28
Pimiento	10	gr.	16.00	0.16
Pasta ají amarillo	20	gr.	10.00	0.20
Ají panca	20	gr.	13.00	0.26
Sal	4	gr.	1.00	0.04
Culantro	3	gr.	10.00	0.03
Mantequilla	15	gr.	16.00	0.24
Fumet	100	ml.	2.60	0.26
<b>TOTAL</b>				<b>S/.12.63</b>

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- En una olla ponemos agua, llevar a fuego, blanqueamos el marisco y reservamos.
- Ponemos una olla con aceite al fuego, ajos, arroz previamente lavado, sal, reservamos.
- Blanqueamos la alverja, choclo, reservamos.
- Picamos el culantro en chifonada, el pimentón con juliana. Reservamos. Cocinar la panca, ají amarillo y licuar, reservar.
- En una sartén incorporamos mantequilla, lo mariscos, arroz, choclo, pimiento, culantro, pimiento, fumet, sal, panca, ají amarillo y mover hasta que el arroz seque.



### Salsa criolla:

Limpiar la cebolla, luego picar en pluma, incorporar en un bowl, sal, culantro y el sumo de un limón.

### e) CHICHARRÓN DE POLLO

**TABLA N° 8 – CHICHARRÓN DE POLLO**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
pollo	180	gr	20.00	3.60
sal	8	gr	1.00	0.09
cominos	2	gr	22.00	0.05
Pimienta	2	gr	26.00	0.06
Ajos	10	gr	10.00	0.10
Huevo	1	unid.	0.50	0.50
Mostaza	40	gr.	3.50	0.14
Harina	100	gr.	4.20	0.42
Yuca	60	gr.	3.00	0.72
Plátano	1	unid.	1.00	1.00
Cebolla	25	gr.	2.20	0.055
Limón	1	unid.	7.00	0.18
Culantro	1	gr.	10.00	0.01
Aceite	400	ml.	8.00	3.55
<b>TOTAL</b>				<b>S/.10.50</b>

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

#### PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar la piel del pollo y luego porcionar en trozos y reservar.
- Licuar el ajo y reservar.
- Incorporar en un bowl los trozos de pollo y luego marinar con sal, cominos, pimienta, ajos, mostaza y huevo, reservar.
- En una fuente colocar harina, untamos los trozos de pollo ya marinados.
- En una cacerola colocamos aceite y lo llevamos a fuego y poner los trozos de pollo.



#### Acompañamiento:

- Llevar a fuego una olla con agua y luego agregamos la yuca previamente lavada, cocinar por 15 a 20 minutos picar la yuca y reservar.
- Ponemos aceite en una cacerola y llevamos a fuego pelamos al plátano en trozos y freír.

#### Salsa criolla:

- Pelamos la cebolla y picamos en pluma agregamos sal y culantro en chifonade y el sumo de un limón.

## f) CHAUFA CON MARISCOS

**TABLA N° 9 – CHAUFA CON MARISCOS**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Langostinos	60	unid.	45.00	2.70
Camarón	50	gr.	60.00	3.00
Mix pota	120	gr.	20.00	2.40
Choro	25	gr.	26.00	0.65
Machos	40	gr.	26.00	1.04
Arroz	150	gr.	3.60	0.54
Cebolla china	5	gr.	12.00	0.06
Sal	2	gr.	1.00	0.02
Ajonjolí	5	ml.	9.00	0.06
Salsa ostión	5	ml.	15.00	0.08
Ajino sillao	5	ml.	4.00	0.02
Canela china	1	gr.	0.50	0.05
Kion	2	gr.	14.00	0.023
Fumet	100	ml.	20.80	0.26
Huevo	1	unid.	0.50	0.50
				S/.11.40

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- En una olla ponemos agua y llevar a fuego, blanqueamos los mariscos, langostinos, camarón, pota, machos, choros y reservar.
- Ponemos en una olla aceite, ajos, arroz previamente lavados y sal, reservamos.
- Pelamos el kion y limones, reservamos.
- En un wok ponemos aceite y llevamos a fuego freímos huevo, mansar y salteamos, arroz, salsa clara, ostión, ajino sillao, ajonjolí, canela china, cebolla china, kion y sal al gusto.



### Acompañamiento:

En un perol incorporamos aceite llevamos a fuego, pelamos el maduro y cortamos en láminas.

**g) CHICHARRÓN DE PESCADO**  
**TABLA N° 10 – CHICHARRÓN DE PESCADO**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Pescado	180	gr.	40.00	7.20
Sal	8	gr.	1.00	0.08
Cominos	2	gr.	22.00	0.04
Pimienta	2	gr.	26.00	0.05
Ajos	10	gr.	10.00	0.10
Huevo	1	unid.	0.50	0.50
Mostaza	40	gr.	3.50	0.14
Harina	100	gr.	4.20	0.42
Yuca	80	gr.	3.00	0.24
Plátano	1	unid.	1.00	1.00
Cebolla	25	gr.	2.20	0.05
Limón	1	unid.	7.00	0.32
Culantro	1	gr.	10.00	0.01
Aceite	400	unid.	8.00	3.55
				S/.13.70

**PREPARACIÓN:**

- Lavar y limpiar al filete, retirar la piel, luego porcionar en trozos y reservar.
- Licuar el ajo y reservar.
- Incorporar a los trozos de pescado a un bowl y luego marinar con sal, cominos, pimienta, ajos, mostaza, huevos y reservar.
- En una fuente colocar harina y untar los trozos de pescado ya marinados.
- En una cacerola colocamos aceite y lo llevamos a fuego y poner los trozos de pescado.



**Acompañamiento:**

- Llevar a fuego en una olla con agua y luego agregamos la yuca previamente lavada cocinar por 15 a 20 minutos. Picar la yuca en trozos y reservar.
- Ponemos aceite en una cacerola y llevamos a fuego, pelamos el plátano y cortamos en trozos y freír.
- Pelamos la cebolla y picamos en pluma, agregamos sal, culantro en chifonado y el sumo de un limo.

## h) SUDADO DE DONCELLA

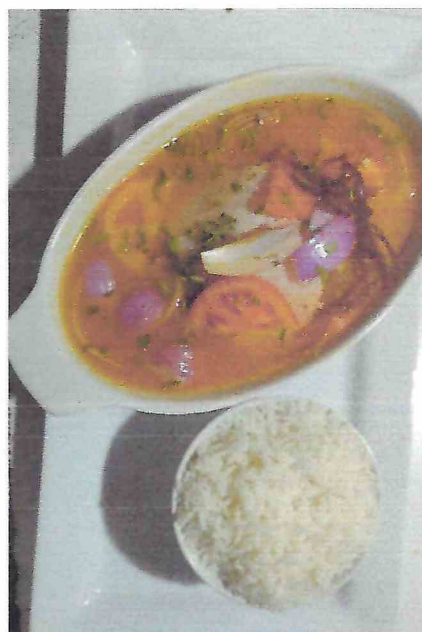
**TABLA N° 11 – SUDADO DE DONCELLA**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Filete de doncella	150	gr.	40.00	6.00
Pasta de ají amarillo	50	gr.	8.00	0.40
Panca	20	gr.	13.00	0.26
Cebolla	50	gr.	2.20	0.11
Tomate	40	gr.	4.00	0.16
Culantro	2	gr.	10.00	0.02
Sal	3	gr.	1.00	0.03
Kion	2	gr.	14.00	0.03
Pimienta	1	gr.	26.00	0.01
Arroz	100	gr.	3.60	0.36
Yuca	80	gr.	3.00	0.24
Fumet	200	ml.	2.60	0.52
				S/.8.14

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar el pescado cortar en filete y reservar.
- Cortar en gajos el tomate y reservar.
- Cortar y pelar un gajo de cebolla, reservar.
- Lavar y limpiar el ají amarillo, sancochar y licuar, reservar.
- Lavar y limpiar la pasta, sancochar y licuar, reservar.
- Pelamos el ajo, licuar y reservar.
- Lavar y licuar el limón, reservar,
- Picar el culantro y chifonearlo, reservar.
- En una bowl incorporamos aceite y llevamos a fuego, incorporamos la cebolla, ajos, cominos, pasta de ají amarillo, pasta de panca y asemos el aderezo, incorporar a la fuente, al filete de pescado hervir y culantro y sal al gusto.



## i) CEVICHE

**TABLA N° 12 - CEVICHE**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Pescado	150	gr.	40.00	6.00
Sal	4	gr.	1.00	0.04
Culantro	1	gr.	10.00	0.01
Aji limo	1	gr.	14.00	0.02
Apio	2	gr.	8.00	0.02
Limon	4	uni.	7.00	1.27
Cebolla	30	gr.	2.20	0.06
Camote	50	gr.	3.50	0.17
Canelita	15	gr.	9.00	0.09
Llechuga	5	gr.	9.00	0.05
Choclo	20	gr.	14.00	0.28
Yuca	80	gr.	3.00	0.24
Yuyo	3	gr.	18.00	0.05
				S/.8.30

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar el filete, retirar la piel, luego porcionar y reservar.
- Limpiar la cebolla, luego picar en pluma, reservar, picar al apio y al ají lino en brunoise.
- Picar al culantro en chifonade y reservar.
- Incorporar el pescado en un bowl luego marinar con sal, apio, ají limo y culantro enseguida agregar el sumo de limones.

### Acompañamiento:

- Llevar a fuego una olla con agua, luego agregar la yuca y el camote previamente lavado, cocinar por 15 a 20 minutos luego retirar, picar y pelar en tajadas, reservar.
- Sancochar el choclo y reservar.
- En un perol agregar aceite y poner a fuego, lavar al maíz, y agregar al aceite, tostar de 5 a 7 minutos. Siempre removiendo hasta que este tostado.
- En una olla colocar agua y poner al fuego para luego blanquear al yuyo.



## j) PARIHUELA A LA DIABLA

**TABLA N° 13 – PARIHUELA A LA DIABLA**

Insumos	Cantidad	Unidad	P. Unitario	P. Total
Pescado	150	gr.	40.00	6.00
Langostino	60	gr.	45.00	2.70
Camarón	50	gr.	60.00	3.00
Choro	25	gr.	26.00	0.65
Mixt. pota	120	gr.	20.00	2.40
Machos	40	gr.	26.00	1.04
Sal	4	gr.	1.00	0.04
Culantro	3	gr.	10.00	0.03
Harina	50	gr.	4.20	0.21
Ají panca	20	gr.	13.00	0.26
Pasta de ají amarillo	20	gr.	8.00	0.16
Yuca	80	gr.	3.00	0.24
Arroz	100	gr.	3.60	0.36
Fumet	200	ml.	2.60	0.52
				S/.17.61

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

### PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar el filete, cortar en dado y reservar.
- Lavar y desvainar el ají amarillo cocinar, licuar y reservar.
- Lavar y desvainar la panca, cocinar, licuar y reservar.
- En una olla poner agua y llevamos a fuego y blanqueamos los mariscos, reservar.
- En un bowl disolvemos harina, reservar.
- Picar el culantro en chifonade y reservar.
- En un sartén colocar el Fumet, pescado en dados, panta de aji amarillo, pasta de panca, los mariscos blanqueados, harina disuelta, culantro y sal al gusto.



### Acompañamiento:

Llevar a fuego una olla con agua luego agregar la yuca previamente lavada, cortar en bastones y reservar.

En una olla colocamos aceite y ajos arroz previamente lavado sal al gusto.

### 3.2. EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TRABAJO

**EL EQUIPO DE COCINA:** se denomina equipo a toda la dotación utilizada en la cocina, de la cual se sirve el para realizar sus labores diarias tales como: batido, mezcla, emplatado.

**COCINA:** Utilizado para realizar la cocción de los alimentos, así como también para freír y calentar lo necesario para que un plato esté en su punto.

**MOBILIARIO:** constituye el mobiliario necesario para la preparación de algunos alimentos fundamentalmente mesas y armarios.

**MESAS:** es un equipo muy necesario, sus características más comunes son: se fabrican de metal o madera resistente y pesada, para evitar que se muevan o dañen al trabajar en ellas. Usualmente, a las mesas de madera se les recubre con una lámina de acero, aluminio o formica o simplemente se elaboran de una madera resistente que no produzca olores fuertes resina o color.

Las dimensiones de las mesas son variables y se fabrican según las necesidades y trabajo que en ellos se va a realizar. Algunas mesas de pastelería se fabrican con un mármol empotrado en su parte superior; en esta parte de la mesa se realizan trabajos especiales en chocolate y patillaje.

El mantenimiento de las mesas se debe llevar a cabo limpiando las con un paño humedecido en agua. En caso de que las impurezas están muy adheridas a su superficie se les debe retirar con una espátula o raqueta.

En el cual se vierte agua suficiente, este recipiente se coloca directamente al fuego y en su interior se introduce otro más pequeño donde se cocina el alimento.

**MOSTRADOR:** Utilizado para atención al cliente.

**SERVICIO DE LAVATORIO:** Con los respectivos insumos para los clientes.

**NEVERAS:** Son equipos de refrigeración utilizados para mantener alimentos que no requieren un frío muy intenso, en su interior se ubican rejillas metálicas ajustables al tamaño deseado y utilizable para la colocación de bandejas.

**CAVAS:** son utilizadas para conservar alimentos en grandes cantidades por un lapso prolongado. Dependiendo de las temperaturas que producen se les califica en cavas refrigeradoras y cavas congeladoras.

**CAVAS REFRIGERADORAS:** Temperatura varía entre 1 y 8 grados centígrados y es regulada según el producto que en ella se coloque.

**CAVAS CONGELADORAS:** su temperatura varía entre 5 y 20 grados centígrados, son ideales para mantener productos en congelación por – tiempos prolongados.

**CACEROLA:** son todos los recipientes usados para la cocción traslado o conservación de alimentos. Se fabrican de acero inoxidable, aluminio, cobre estañado, hierro, etc. Las cacerolas varían en tamaño y capacidad, se obtienen capacidad es de 2 a 30 litros con asas o sin ellas.

**OLLAS:** las Ollas o marmitas son recipientes de forma cilíndrica que poseen dos mangos o asas y se fabrican de aluminio resistente o acero inoxidable.

**SARTENES:** son recipientes de hierro, acero, aluminio y otro material especial para resistir altas temperaturas a fuego directo, su base es circular con bordes bajos rectos o poco inclinados; se utiliza para elaborar crepé y freír o saltear alimentos diferentes en laborados en pastelería.

**COLADORES:** se utilizan para escurrir colar o separar sólidos de líquidos o eliminar impurezas. Se fabrican de metal o plástico, los coladores se componen de una Asa unida a un aro resistente, al cual va colocada una malla. Existe un tipo especial de colador llamado chino, de forma cónica, cuyo cuerpo termina en un vértice; este tipo de colador se utiliza para licuar o pasar cremas o salsas.

**CUCHILLOS:** son herramientas para cortes los más usados son cuchillos de sierra cuchillo liso, tipo espátula, cuchillo de cocinero, cuchillo pequeño, puntilla.

**RALLADORES:** se fabrican de acero inoxidable o latón con agujeros cortantes de diferentes dimensiones, se emplean para rallar productos sólidos como queso cobertura, coco, etc.

**CUCHARAS:** son herramientas de metal o madera de tamaño y forma variables utilizadas para múltiples tareas, principalmente para vaciar remover y mezclar.

**CUCHARONES:** se emplean para vaciar o transportar ingredientes líquidos y sólidos o para mezclar y mover preparación es durante su cocción.

**ESPUMADERA:** son herramientas de aluminio o acero con un mango, de cuerpo redondo y un poco ovalado y varios agujeros finos. Se emplean para retirar la espuma que se forma en la superficie de la preparación es durante su cocción.

**TAMIZ:** es un tipo de colador o cernidor especial que consta de un aro de madera metal o plástico, donde se fija una tela o malla fina de alambre plástico, nylon, fibra o erina. Se emplea para cernir sustancias sólidas en polvo como leche, harina, etc.

### 3.3. TÉCNICAS DE COCINA

Esferificación, texturizar, deconstruir, aire, espuma, nitrógeno líquido... Sin darnos cuenta, hemos introducido en nuestro vocabulario infinidad de técnicas culinarias que eran (y todavía son, en muchos casos) completamente desconocidas para nosotros, los que no nos dedicamos a la cocina de manera profesional.

Una época en la que incluso se organizan rutas turísticas para dar a conocer la tradición de las mesas de nuestros pueblos como uno de sus principales valores históricos y culturales.

Y es curioso comprobar cómo coinciden en el tiempo la exaltación de la cocina más tradicional con la vuelta de tuerca de la misma. Porque es evidente que cada vez hay más chefs que reinterpretan la gastronomía local a través de nuevas técnicas.

Incluso se han creado laboratorios de cocina para explorar y desarrollar formas diferentes de cocinar, más propias de investigadores científicos que de cocineros.

Pero lo más interesante es la convivencia de las técnicas culinarias más recurrentes, sencillas y clásicas con las más novedosas y laboriosas.

#### **Técnicas culinarias tradicionales:**

**Hervir:** A través de esta técnica cocemos los alimentos en agua a 100° C. Para evitar que se pierdan los nutrientes, debemos iniciar la cocción cuando el agua ya haya roto a hervir.

De este modo el alimento estará menos tiempo en contacto con el agua. Pero si lo que queremos es que el líquido gane nutrientes y sabor (para usarlo después en una sopa o caldo, por ejemplo), meteremos el alimento en el agua todavía fría.

Podemos cocer o hervir al modo tradicional o buscar alternativas para que los tiempos de cocción se adecúen a nuestros horarios y ahí es cuando entre robots, microondas y crock pot nos vienen a la cabeza las comidas de la infancia con la olla express. En ese caso la olla express, a presión y superrápida pueden ser nuestra aliada en la cocina.

**Pochar:** La diferencia entre pochar y hervir es que para pochar un alimento, el agua no debe haber roto a hervir, sino que debe estar al punto de ebullición (entre 60 y 80° C). Se suele utilizar esta técnica para los huevos, pero también para carnes y pescados.

**Cocinar al vapor:** A través de la cocina al vapor cocemos los alimentos sin que entren en contacto directo con el agua, es decir, sin sumergirlos.

Se consigue la cocción por la penetración del vapor que proviene de la propia ebullición del agua. De este modo, logramos que los alimentos conserven muchos de sus nutrientes.

En el blog tenemos algún especial de cómo cocinar al vapor, con todo lujo de detalles, nuestras mejores recetas y todos los trucos y consejos para dominar esta técnica de cocina.

**Freír:** Podemos freír por inmersión: esto es, introduciendo el alimento en aceite muy caliente (si lo hacemos a la temperatura idónea del aceite, se crea una especie de costra alrededor del alimento que conserva sus nutrientes). O podemos rehogar, como cuando hacemos sofrito.

La diferencia aquí es que además de utilizar mucha menos cantidad de aceite, la temperatura también es menor (freímos a baja temperatura).

Aquí incidimos mucho en el proceso antes de freír, la técnica de la fritura sin la de un buen rebozado (en el caso que haya que hacerlo) es fundamental. Para evitar que se queme el rebozado o que el alimento quede reblandecido y lograr una textura crujiente. Es importante introducirlo cuando el aceite esté caliente, en torno a los 160° C o 170° C.

**Saltear:** En este caso utilizamos poco aceite, poco tiempo pero alta temperatura. Es una cocción rápida que permite conservar bien los nutrientes de nuestros alimentos.

**Cocinar en seco:** Es la cocción en la que no usamos aceite, como en la brasa, a la plancha o en la flama directa.

**Al horno:** En este tipo de cocción podemos decidir si preparamos nuestros alimentos en seco, al vapor, con aceite, al baño maría, gratinado...

Pero aquí no se acaban los distintos tipos de técnicas de cocina, podemos decir que lo más clásico. En estos últimos años hemos introducido a nuestro vocabulario palabras, como deconstrucción, aires y espumas, esterificaciones, gelificación, nitrógeno líquido... técnicas que han revolucionado el mundo gastronómico, permitiéndonos crear nuevos platos y disfrutar de texturas, sabores y aromas innovadores que mejoran mucho la cocina.

### 3.4. POSIBLES PROVEEDORES

Las empresas que proporcionan y garantizan la calidad de los insumos necesarios para la elaboración de los productos se encuentran en la ciudad de Iquitos.

Los principales son:

- Comercializadora San Juan SA.
- Comercial Irmita SA.
- Huevos la Chacra.
- Comercializadora PRAGSA.
- Embotelladora la Selva (Aguas y Gaseosas).

### 3.5. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN

#### Diseño del producto:

Determinar el producto o los productos, se tendrá en cuenta los costos de elaboración de ciertas recetas pasando por un proceso de degustación, esto se hará hasta tener las correcciones necesarias y así establecer su precio final.

Los productos que cumplen las especificaciones técnicas y culinarias serán producidos y mostrados para la venta final, como, por ejemplo:

- Platas a la carta del menú del restaurante MABA.

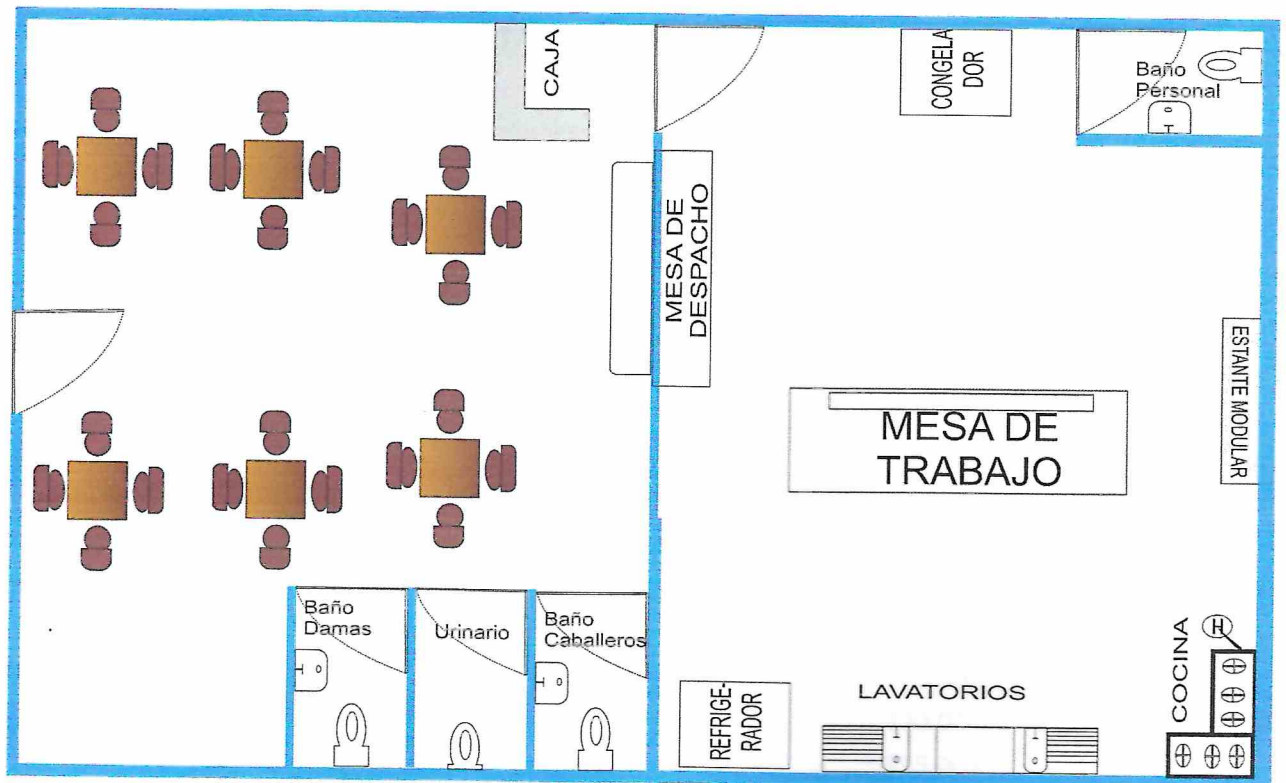
#### Proceso productivo:

El proceso productivo de cada preparación tendrá especificaciones técnicas, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene y cumpliendo la estandarización de las recetas seleccionadas. Para ello se seguirá el siguiente diagrama de operaciones:



### 3.6. DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO:

La distribución del espacio será de acuerdo a las normas técnicas establecidas por las instituciones que velan por el buen cumplimiento de seguridad y buena salud e higiene como en el caso de los restaurantes.



#### 4. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

##### 4.1. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS:

Los activos que se utilizaron para poner en funcionamiento el restaurante se muestran en la siguiente tabla.

**TABLA N° 14**

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD	RECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	VIDA UTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL
Congelador	1	unid.	800.00	800.00	5	333.3
Refrigerador	2	unid.	1900.00	3800.00	5	1583.3
Cocina a gas	2	unid.	1500.00	3000.00	5	1250.0
Platos set	6	unid.	35.00	210.00	2	35.0
Juegos	4	unid.	30.00	120.00	2	20.0
Plato grande	8	unid.	20.00	160.00	4	53.3
Plato chico	10	unid.	10.00	100.00	4	33.3
Molde picar	3	unid.	40.00	120.00	3	30.0
Placa de acero	5	unid.	30.00	150.00	5	62.5
Horno Microondas	1	unid.	550.00	550.00	3	137.5
Cuchadora	2	unid.	350.00	700.00	1	58.3
Cuchara set	60	unid.	2.00	120.00	2	20.0
Cuchillos set	60	unid.	2.00	120.00	2	20.0
Cuchillo de mesa	30	unid.	4.00	120.00	2	20.0
Cuchillo de cocina	3	unid.	45.00	135.00	1	11.3
Gas	2	unid.	150.00	300.00	4	100.0
Bowl set	8	unid.	15.00	120.00	3	30.0
Platos chicos	50	unid.	10.00	500.00	2	83.3
Platos grandes	20	unid.	25.00	500.00	2	83.3
Azafatas	2	unid.	45.00	90.00	2	15.0
Mesas	11	unid.	60.00	660.00	4	220.0
Sillas	44	unid.	15.00	660.00	4	220.0
Vasos	70	unid.	2.50	175.00	2	29.2
Jarras	12	unid.	8.00	96.00	2	16.0
Perol	2	unid.	60.00	120.00	3	30.0
Servilletas	11	unid.	3.50	38.50	1	3.2
Cucharones	4	unid.	15.00	60.00	3	15.0
Fósforos	4	unid.	3.50	14.00	1	1.2
Mesa para bebe	1	unid.	45.00	45.00	3	11.3
Colador set	3	unid.	12.00	36.00	2	6.0
Exprimidora	3	unid.	5.00	15.00	1	1.3
Extintor	1	unid.	80.00	80.00	2	13.3
Balanza	1	unid.	25.00	25.00	1	2.1
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 5,897.50</b>	<b>S/. 13,739.50</b>		

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

## 4.2. CAPITAL DE TRABAJO

### 4.2.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 3 MESES

TABLA N° 15

INGREDIENTES	COSTO UNIT.	INID. MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL
Maracuyá	8.00	kg	25	200.00
Camu camu	6.00	kg	20	120.00
Piña	4.00	uni	25	100.00
Huevo	50.00	cirnto	3	150.00
Arroz	102.00	paquete	5	510.00
Azúcar	175.00	saco	3	525.00
Aceite	160.00	caja	4	640.00
Harina	210.00	saco	1	210.00
Tomate	4.00	kg	24	96.00
Cebolla	2.20	kg	40	88.00
Sal	1.00	kg	20	20.00
Pimienta	26.00	kg	1	26.00
Comino	24.00	kg	1	24.00
Vinagre	4.00	lt	3	12.00
Salsa clara	15.00	lt	5	75.00
Salsa ostión	16.00	lt	4	64.00
Canela china	20.00	kg	1	10.00
Papa	3.00	kg	30	90.00
Camote	3.50	kg	40	140.00
Laurel	70.00	kg	1	70.00
Orégano	70.00	kg	1	70.00
Choclo	14.00	kg	20	280.00
Alverja	16.00	kg	10	160.00
Pimienta	14.00	kg	5	70.00
Apio	8.00	kg	10	80.00
Palta	14.00	kg	5	70.00
Lechuga	9.00	kg	5	45.00
Pepino	2.00	uni.	20	40.00
Yuyo	14.00	kg	3	42.00
Kion	16.00	kg	2	32.00
Mixtura	20.00	kg	30	600.00
Langostinos	45.00	kg	15	675.00
Camarón	60.00	kg	10	600.00
Choros	26.00	kg	15	390.00
Macho	26.00	kg	10	260.00
Cangrejo	36.00	kg	10	360.00
Pota	13.00	kg	30	390.00
Pollo	20.00	kg	40	800.00
Lomo	36.00	kg	20	720.00

Ají amarillo	10.00	kg	10	100.00
Culantro	10.00	kg	8	80.00
Cebolla china	12.00	kg	4	48.00
Mostaza	3.50	kg	5	17.50
Yuca	120.00	saco	4	480.00
Plátano	40.00	racimo	12	480.00
Cecina	36.00	kg.	15	540.00
Chorizo	36.00	kg.	15	540.00
Doncella	40.00	kg.	180	7200.00
<b>TOTAL</b>				<b>S/.18,339.50</b>

#### 4.3. REMUNERACIONES

TABLA N° 16

DETALLE	IMPORTE
Administrador	1500.00
Contador	1300.00
Maestro cocina	1500.00
Ayudante cocina 1	1000.00
Ayudante cocina 2	1000.00
Mesero	950.00
<b>TOTAL</b>	<b>S/. 7,250.00</b>

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

#### 4.4. GASTOS FIJOS

TABLA N° 17

DETALLE	IMPORTE
Alquilar local	800.00
Luz	300.00
Agua	100.00
Tv y cable	55.00
<b>TOTAL</b>	<b>S/. 1,255.00</b>

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

##### 4.4.1. GASTOS DE VENTA

TABLA N° 18

DETALLE	IMPORTE
Envases	350.00
<b>Total</b>	<b>S/. 350.00</b>

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

#### 4.4.2. RESUMEN:

TABLA N° 19

DESCRIPCIÓN	MONTO
ACTIVO FIJO	S/.13,739.50
INSUMOS	S/.18,339.50
REMUNERACIONES	S/.7,250.00
GASTOS FIJOS	S/.1,255.00
ENVASES	S/.350.00
<b>TOTAL</b>	<b>S/.40,934.00</b>

#### 4.4.3. FINANCIAMIENTO:

La presente investigación, tendrá la solvencia económica mediante una inversión de **S/. 40,934.00** soles, esto se obtuvo de un aporte personal de **S/.12,934.00** soles y un préstamo de **S/.28,000.00** soles otorgado por el Banco BCP a una tasa de interés anual efectiva de **25%** pagados en **60** cuotas, lo cual es correspondiente a un periodo de 5 años.

#### CÁLCULO DEL PRÉSTAMO

P	S/. 28,000.00		
N	60	MESES	
I	0.25	ANUAL	TEM= 0.018769265
R	S/.781.68		

#### TABLA DE AMORTIZACIONES

TABLA N° 20

N°	SAL INICIAL	CUOTA FIJA	INTERES	AMORTIZACION	SAL FINAL
0					28000
1	S/.28,000.00	S/.781.68	S/.525.54	S/.256.14	S/.27,743.86
2	S/.27,743.86	S/.781.68	S/.520.73	S/.260.95	S/.27,482.91
3	S/.27,482.91	S/.781.68	S/.515.83	S/.265.85	S/.27,217.06
4	S/.27,217.06	S/.781.68	S/.510.84	S/.270.84	S/.26,946.23
5	S/.26,946.23	S/.781.68	S/.505.76	S/.275.92	S/.26,670.31
6	S/.26,670.31	S/.781.68	S/.500.58	S/.281.10	S/.26,389.21
7	S/.26,389.21	S/.781.68	S/.495.31	S/.286.37	S/.26,102.84
8	S/.26,102.84	S/.781.68	S/.489.93	S/.291.75	S/.25,811.09
9	S/.25,811.09	S/.781.68	S/.484.46	S/.297.23	S/.25,513.86
10	S/.25,513.86	S/.781.68	S/.478.88	S/.302.80	S/.25,211.06
11	S/.25,211.06	S/.781.68	S/.473.19	S/.308.49	S/.24,902.57
12	S/.24,902.57	S/.781.68	S/.467.40	S/.314.28	S/.24,588.29
13	S/.24,588.29	S/.781.68	S/.461.50	S/.320.18	S/.24,268.11
14	S/.24,268.11	S/.781.68	S/.455.49	S/.326.19	S/.23,941.93
15	S/.23,941.93	S/.781.68	S/.449.37	S/.332.31	S/.23,609.62

16	S/.23,609.62	S/.781.68	S/.443.14	S/.338.55	S/.23,271.08
17	S/.23,271.08	S/.781.68	S/.436.78	S/.344.90	S/.22,926.18
18	S/.22,926.18	S/.781.68	S/.430.31	S/.351.37	S/.22,574.80
19	S/.22,574.80	S/.781.68	S/.423.71	S/.357.97	S/.22,216.84
20	S/.22,216.84	S/.781.68	S/.416.99	S/.364.69	S/.21,852.15
21	S/.21,852.15	S/.781.68	S/.410.15	S/.371.53	S/.21,480.62
22	S/.21,480.62	S/.781.68	S/.403.18	S/.378.51	S/.21,102.11
23	S/.21,102.11	S/.781.68	S/.396.07	S/.385.61	S/.20,716.50
24	S/.20,716.50	S/.781.68	S/.388.83	S/.392.85	S/.20,323.66
25	S/.20,323.66	S/.781.68	S/.381.46	S/.400.22	S/.19,923.43
26	S/.19,923.43	S/.781.68	S/.373.95	S/.407.73	S/.19,515.70
27	S/.19,515.70	S/.781.68	S/.366.30	S/.415.39	S/.19,100.32
28	S/.19,100.32	S/.781.68	S/.358.50	S/.423.18	S/.18,677.14
29	S/.18,677.14	S/.781.68	S/.350.56	S/.431.12	S/.18,246.01
30	S/.18,246.01	S/.781.68	S/.342.46	S/.439.22	S/.17,806.80
31	S/.17,806.80	S/.781.68	S/.334.22	S/.447.46	S/.17,359.34
32	S/.17,359.34	S/.781.68	S/.325.82	S/.455.86	S/.16,903.48
33	S/.16,903.48	S/.781.68	S/.317.27	S/.464.41	S/.16,439.06
34	S/.16,439.06	S/.781.68	S/.308.55	S/.473.13	S/.15,965.93
35	S/.15,965.93	S/.781.68	S/.299.67	S/.482.01	S/.15,483.92
36	S/.15,483.92	S/.781.68	S/.290.62	S/.491.06	S/.14,992.86
37	S/.14,992.86	S/.781.68	S/.281.40	S/.500.28	S/.14,492.59
38	S/.14,492.59	S/.781.68	S/.272.02	S/.509.67	S/.13,982.92
39	S/.13,982.92	S/.781.68	S/.262.45	S/.519.23	S/.13,463.69
40	S/.13,463.69	S/.781.68	S/.252.70	S/.528.98	S/.12,934.71
41	S/.12,934.71	S/.781.68	S/.242.78	S/.538.91	S/.12,395.81
42	S/.12,395.81	S/.781.68	S/.232.66	S/.549.02	S/.11,846.79
43	S/.11,846.79	S/.781.68	S/.222.36	S/.559.33	S/.11,287.46
44	S/.11,287.46	S/.781.68	S/.211.86	S/.569.82	S/.10,717.64
45	S/.10,717.64	S/.781.68	S/.201.16	S/.580.52	S/.10,137.12
46	S/.10,137.12	S/.781.68	S/.190.27	S/.591.41	S/.9,545.70
47	S/.9,545.70	S/.781.68	S/.179.17	S/.602.51	S/.8,943.19
48	S/.8,943.19	S/.781.68	S/.167.86	S/.613.82	S/.8,329.37
49	S/.8,329.37	S/.781.68	S/.156.34	S/.625.34	S/.7,704.02
50	S/.7,704.02	S/.781.68	S/.144.60	S/.637.08	S/.7,066.94
51	S/.7,066.94	S/.781.68	S/.132.64	S/.649.04	S/.6,417.90
52	S/.6,417.90	S/.781.68	S/.120.46	S/.661.22	S/.5,756.68
53	S/.5,756.68	S/.781.68	S/.108.05	S/.673.63	S/.5,083.05
54	S/.5,083.05	S/.781.68	S/.95.41	S/.686.28	S/.4,396.77
55	S/.4,396.77	S/.781.68	S/.82.52	S/.699.16	S/.3,697.62
56	S/.3,697.62	S/.781.68	S/.69.40	S/.712.28	S/.2,985.34
57	S/.2,985.34	S/.781.68	S/.56.03	S/.725.65	S/.2,259.69
58	S/.2,259.69	S/.781.68	S/.42.41	S/.739.27	S/.1,520.42

59	S/.1,520.42	S/.781.68	S/.28.54	S/.753.14	S/.767.28
60	S/.767.28	S/.781.68	S/.14.40	S/.767.28	-S/.0.00

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

DONDE:

TABLA N° 21

INDICADOR	DESCRIPCIÓN
P	VALOR PRESENTE
N	NÚMERO DE PERIODO
I	TASA DE INTERÉS
R	CUOTA DE EFECTIVO
TEM	TASA EFECTIVA MENSUAL

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

\*Convertimos nuestra tasa anual a mensual:

$$\text{FÓRMULA: TEM} = (1 + I)^{(30/360)} - 1$$

REEMPLAZANDO SERÍA:

$$\text{TEM} = (1 + 0.25)^{(30/360)} - 1$$

$$\text{TEM} = 0.018769265$$

Es este valor el cual utilizaremos para reemplazar en la función financiera llamada PAGO, que es propia del programa Microsoft Excel:

\*Utilizamos la fórmula: PAGO(tasa ; npr ; va):

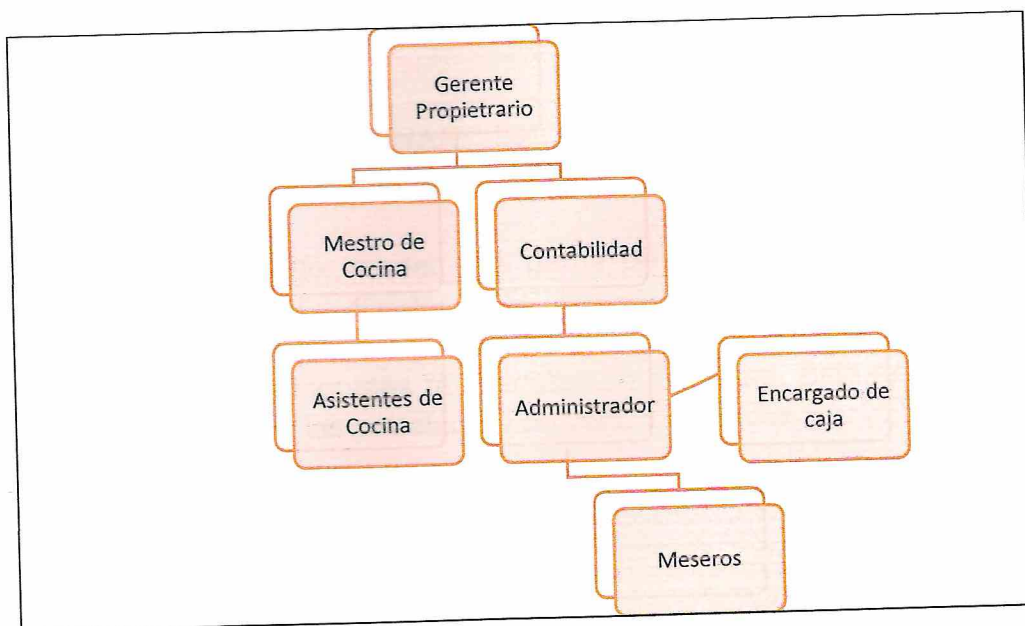
$$= \text{PAGO}(0.018769265; 60; -28000)$$

$$= S/.781.00$$

Dándonos la cuota fija para realizar nuestro TABLA de amortizaciones.

## 5. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

### 5.1. ORGANIGRAMA.



## 5.2. FUNCIONES ESPECÍFICAS:

- **Gerencia:** encargada de administrar, planear, organizar, dirigir y controlar la empresa. Además de supervisar al personal que cumpla con los procedimientos de elaboración establecidos, así como de la asistencia puntualidad y manejo de las finanzas empresariales.
- **Jefe de cocina:** encargado de supervisar el buen uso de los insumos, así como la compra de estos. Es el responsable directo de la preparación de los pasteles y refrigerios siguiendo las indicaciones de las recetas estándar de cada producto. Además de supervisar que los equipos y utensilios estén en óptimas condiciones y velar que los ayudantes cumplan con las normas de higiene y seguridad.
- **Ayudantes:** son los responsables de ayudar en la elaboración de los productos siguiendo las indicaciones del jefe de cocina y de las recetas de cada producto, así como del buen manejo de los equipos y utensilios para la producción y conservación de los productos.
- **Jefe de ventas:** encargado de la promoción publicidad y mercadeo de los productos elaborados, así como del personal a su cargo cajera y despachadores.
- **Cajera:** encargada de la cobranza directa de la venta de los productos.
- **Despachadores:** encargados de la entrega de los productos mostrando siempre empatía y una excelente atención a los clientes.

## 6. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO

### 6.1. PROYECCIÓN DE LAS VENTAS:

Se tiene proyectado vender una gama de productos acordes con el paladar y gusto de los clientes, manteniendo una cantidad estándar a las exigencias de las mismas y teniendo en cuenta la competencia que se presenta por las empresas que existen en la ciudad. Esto nos permitirá hacer buen uso de las estrategias de ventas cada día.

**TABLA N° 22 – PRESUPUESTO DE VENTAS EN UNIDADES**

N°	PRODUCTO	PERIODOS					TOTAL UNIDADES	PRECIO x UNIT S/.
		AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5		
1	LOMO SALTADO	854	800	1000	852	900	4406	17
2	CAUSA ACEVICHADA	1000	958	875	1000	785	4618	16
3	POLLO SALTADO	850	841	685	1547	850	4773	13
4	ARROZ CON MARISCOS	900	1250	1000	369	850	4369	23
5	CHICHARRON DE POLLO	1000	1000	1000	1000	1000	5000	20
6	CHAUFA CON MARISCO	987	1358	650	985	678	4658	21
7	CHICHARRON DE PESCADO	1500	1200	1000	854	1500	6054	26
8	SUDADO DE DONCELLA	800	500	987	950	758	3995	15
9	CEVICHE	1520	2500	1500	3520	1800	10840	16
10	PARIHUELA A LA DIABLA	1520	3524	957	850	600	7451	33

**FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA**

**TABLA N° 23– PRESUPUESTO DE VENTAS EN SOLES**

PRODUCTO	PERIODOS				
	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
LOMO SALTADO	14518	13600	17000	14484	15300
CAUSA ACEVICHADA	16000	15328	14000	16000	12560
POLLO SALTADO	11050	10933	8905	20111	11050
ARROZ CON MARISCOS	20700	28750	23000	8487	19550
CHICHARRON DE POLLO	20000	20000	20000	20000	20000
CHAUFA CON MARISCO	20727	28518	13650	20685	14238
CHICHARRON DE PESCADO	39000	31200	26000	22204	39000
SUDADO DE DONCELLA	12000	7500	14805	14250	11370
CEVICHE	24320	40000	24000	56320	28800
PARIHUELA A LA DIABLA	50160	116292	31581	28050	19800

<b>TOTALES</b>	S/. 228,475.00	S/. 312,121.00	S/. 192,941.00	S/. 220,591.00	S/. 191,668.00
----------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

## 6.2. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS

### 6.2.1. FLUJO DE CAJA

TABLA N° 24

INGRESOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		S/. 228,475.00	S/. 312,121.00	S/. 192,941.00	S/. 220,591.00	S/. 191,668.00
PRESTAMO	-28000					
CAPITAL PROPIO	-12,934					
<b>EGRESOS</b>		<b>175418.00</b>	<b>175418.00</b>	<b>175418.00</b>	<b>175418.00</b>	<b>175418.00</b>
COSTO FIJO		15060.00	15060.00	15060.00	15060.00	15060.00
COSTO ENVASES		4200.00	4200.00	4200.00	4200.00	4200.00
COSTO DE INSUMOS		73358.00	73358.00	73358.00	73358.00	73358.00
REMUNERACIONES		87000.00	87000.00	87000.00	87000.00	87000.00
INVERSIÓN	-40,934.00					
<b>FLUJO DE CAJA ECONÓMICO</b>	<b>-40934</b>	<b>53057.00</b>	<b>136703.00</b>	<b>17523.00</b>	<b>45173.00</b>	<b>16250.00</b>
SERVICIO DE LA DEUDA		9380.17	9380.17	8047.46	7714.29	9380.17
AMORTIZACIONES		3411.71	4264.64	5330.79	6663.49	8329.37
INTERES		5968.46	5115.53	2716.67	1050.80	1050.80
<b>FLUJO DE CAJA FINANCIERO</b>	<b>-12934</b>	<b>43676.83</b>	<b>127322.83</b>	<b>9475.54</b>	<b>37458.71</b>	<b>6869.83</b>

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA



## COSTO DE OPORTUNIDAD DE CAPITAL

Se define como el monto de los recursos que de forma imaginaria dejamos de percibir al tomar una decisión entre dos o más opciones. Se descarta la que posiblemente representaba la mejor de las alternativas presentadas cuando se cuenta con recursos limitados. En pocas palabras, es el beneficio que se deja de percibir al elegir una alternativa sobre otra.

$$COK = 0.25 = 25\%$$

### RESULTADO FINAL

TABLA N° 24

FLUJO ECONOMICO		FLUJO FINANCIERO	
TIR	137%	TIR	258%
VAN	S/.140,643.27	VAN	S/.140,716.20

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

\*Después de realizar los cálculos necesarios al flujo de caja generado a un lapso de 5 años se concluye que este proyecto es altamente rentable, ya que muestra indicadores altos de recuperación de capital.

## RECOMENDACIONES

- Como empresa de servicios, es fundamental darle a esta una gran importancia, pues tanto el servicio como la comida son fundamentales para el éxito del negocio.
- Es necesario ir implementando nuevos equipos a medida que pasa el tiempo, puesto que cada material de trabajo tiene un tiempo de vida limitado.
- Implementar el buzón de sugerencias como recurso de comunicación con los clientes, las opiniones y sugerencias de los clientes son fundamentales para cumplir sus expectativas que al mismo tiempo ayuda a que la empresa crezca y sea mejor cada día.
- Implementar un servicio de delivery motorizado, ya que la acogida del público es mayor y es necesario satisfacer la demanda.

## CONCLUSIONES

- Se obtuvo un VAN Económico de **S/.140,643.27** y un TIR Económico de **137%**, un VAN Financiero **S/.140,716.20** y un TIR de **258%**, mostrando un alto índice de rentabilidad.
- Las personas buscan este tipo de establecimiento que cuenta con el servicio de delivery y teniendo en cuenta las redes sociales que es el principal medio por donde se describe la información acerca de los productos elaborados.
- Excelente mercado potencial.

## BIBLIOGRAFÍA

- Autor, JUAN LAVADO ABANTO. (2022). *Fundamentos Financieros. Iquitos-Perú.*
- Autor, RECOPIACIÓN VARIOS AUTORES,(2022). *Manuales de información del “instituto superior Emilio Romero Padilla”*
- Autor, JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ. (2019). *Gastronomía y Nutrición (2<sup>da</sup> Edición. Editorial Paranifo S.A.)Madrid, España.*
- Autor,MIGUEL J. JORDA. (2007). *Diccionario práctico de Gastronomía y Salud (Editorial Díaz de Santos)Madrid, España.*

# ANEXO

COMENSALES DISFRUTANDE LA ATENCIÓN, LA BUENA MÚSICA Y SOBRE  
TODO DE NUESTROS DELICIOSOS POTAJES.





