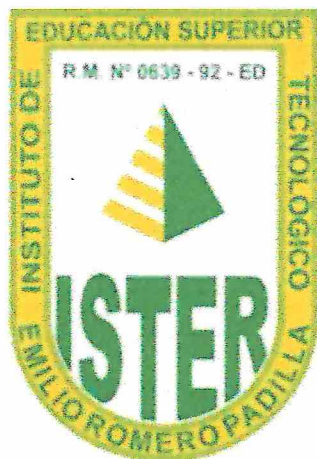


**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO
"EMILIO ROMERO PADILLA"**



**PLAN DE NEGOCIO
PARA LA CREACIÓN DE LA BOQUERIA LA
CUCHARITA DEL SABOR**

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

PRESENTADO POR:

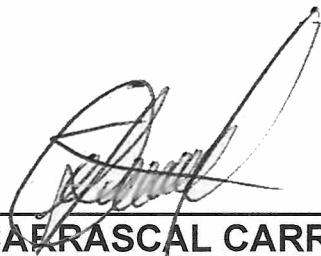
ANGÉLICA CHELCEA GONZÁLES VEGA

IQUITOS – PERÚ

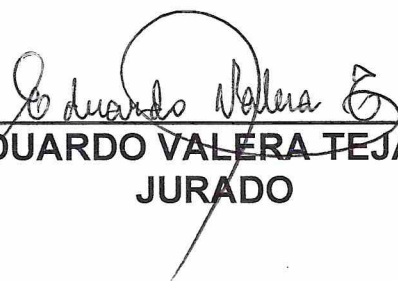
- 2022 -



JUAN LAVADO ABANTO
PRESIDENTE JURADO



GUIDO CAERASCAL CARRANZA
JURADO



EDUARDO VALERA TEJADA
JURADO



ROSA DEL PILAR AGNINI NAJAR
ASESOR

DEDICATORIA

LE DEDICO A MIS PADRES POR APOYARME,
EN EL TIEMPO DE MIS ESTUDIOS Y HABER TERMINADO
LA CARRERA GRACIAS A SU ENORME ESFUERZO.

AGRADECIMIENTO

GRACIAS A DIOS POR HABERME PUESTO SIEMPRE A MI MAMA EN MI
CAMINO Y SER SIEMPRE MI MANO DERECHA, ESTOY MUY AGRADESIDA
POR EL RESULTADO QUE TENGO DIA A DIA.

RESUMEN

La presente Plan de Negocios para una boquería, 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 boquería la Cucharita del Sabor, en la ciudad de Iquitos, encontrándose que las personas buscan consumir productos alimenticios de buena calidad y con un buen sabor; se determinó que las personas tienen preferencia en cuanto a la ubicación del restaurante ya que se encuentra en la zona monumental y turística, que es el centro de la ciudad de Iquitos.

La presente investigación, tendrá la solvencia económica mediante una inversión de **S/. 20,839** soles, esto se obtuvo de un aporte personal de **S/. 5,839** soles y un **S/. 15,000.00** préstamo de soles otorgado por el BCP a una tasa de interés anual efectiva de **25%** pagados en **60** cuotas, lo correspondiente a **5** años.

En cuanto al cálculo de los resultados se obtuvo un **VAN ECONOMICO** de **S/. 495,942** y un **VAN FINANCIERO** de **S/. 488,270**. Se obtuvo un **TIR ECONOMICO** de **801%** y un **TIR FINANCIERO** de **1076%**, por lo cual se concluyó que la propuesta es rentable.

ÍNDICE

1. LA EMPRESA	7
1.1. RAZÓN SOCIAL.....	7
1.2. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO.....	7
1.2.1. VISIÓN DE LA EMPRESA.....	7
1.2.2. MISIÓN DE LA EMPRESA.....	7
1.2.3. OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	7
1.2.4. 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 OFRECEN:.....	9
2.4. COMERCIALIZACIÓN Y PRECIOS	9
2.4.1. ESTRATEGIAS DE MERCADO.....	9
2.4.1.1. ESTRATEGIA DE PRODUCTO:.....	9
2.4.1.2. ESTRATEGIA DEL PRECIO:.....	10
2.4.1.3. ESTRATEGIA DE LA PLAZA:	10
2.4.1.4. ESTRATEGIA DE PROMOCION:.....	10
2.4.1.5. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS:.....	10
2.4.2. GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO	11
3. ESTUDIO TÉCNICO	12
3.1. INSUMOS, CANTIDADES Y COSTO POR PRODUCTO	12
a) TORTA DE YUCA 1Kg. PARA 10 PORCIONES.....	12
b) TORTA DE ZANAHORIA 1Kg. PARA 10 PORCIONES.....	13
c) TORTA IMPOSIBLE O BOLO BUDÍN 1Kg. PARA 10 PORCIONES.....	14
d) KEKE DE MARACUYÁ ¾ Kg PARA 12 PORCIONES.....	15
e) LOMO SALTADO.....	16
f) ARROZ CHAUFA REGIONAL.....	17
g) MOLLEJITA REGIONAL.....	18
h) EMPANADA PARA 12 PORCIONES	19
i) QUINUA PARA 12 TAZAS	20
j) CHICHA MORADA PARA 30 VASOS.....	21

3.2.	EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TRABAJO	22
3.3.	TÉCNICAS DE COCINA.....	24
3.4.	POSIBLES PROVEEDORES.....	26
3.5.	ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN.....	26
3.6.	PROCESO PRODUCTIVO:.....	26
3.7.	DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO:	27
4.	INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO.....	28
4.1.	INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	28
4.2.	CAPITAL DE TRABAJO	29
4.2.1.	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 1 MES.....	29
4.3.	REMUNERACIONES	30
4.4.	GASTOS FIJOS.....	30
4.4.1.	GASTOS DE VENTA.....	30
4.4.2.	RESUMEN DE LA INVERSIÓN	30
4.4.3.	FINANCIAMIENTO:.....	31
5.	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:.....	33
5.1.	ORGANIGRAMA.....	33
5.2.	FUNCIONES ESPECÍFICAS:.....	34
6.	ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO	34
6.1.	PROYECCIÓN DE LAS VENTAS:	34
6.2.	PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS.....	36
6.2.1.	FLUJO DE CAJA.....	36
	RECOMENDACIONES	39
	CONCLUSIONES	40
	BIBLIOGRAFÍA	41
	ANEXO	42

1. LA EMPRESA

1.1. RAZÓN SOCIAL

LA CUCHARITA DEL SABOR.

Ubicación: Jr. Alferez Tavera N° 1210.

1.2. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

1.2.1. VISIÓN DE LA EMPRESA

Ser un establecimiento que brinda lo mejor en bocaditos y comidas diversas, así como tortas y pasteles, guardando estrictamente las medidas de bio-seguridad, para que los clientes queden satisfechos.

1.2.2. MISIÓN DE LA EMPRESA

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

1.2.3. OBJETIVOS DE LA EMPRESA

*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.

*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.

1.2.4. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

La idea de negocio surge para satisfacer la necesidad de proporcionar bocaditos, comidas diversas, tortas y pasteles a la población residente del lugar donde está ubicado el negocio.

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 la Jr. Alferez Tavera N°1210 existen pocos negocios dedicados a nuestro rubro.

Tenemos una gran variedad de productos dulces y salados de los cuales ofrecemos los siguientes:

1. TORTA DE YUCA
2. TORTA ZANAHORIA
3. TORTA IMPÓSIBLE O BOLO BUDÍN
4. KEKE DE MARACUYÁ
5. LOMO SALTADO
6. ARROZ CHAUFA REGIONAL
7. MOLLEJITAS REGIONAL
8. EMPANADA
9. QUINUA
10. CHICHA MORADA

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 empanadas, mollejas, maruchas, parrilladas, anticuchos, tortas, pasteles bocaditos, etc y refrigerios que van acorde con el momento del día.

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

CUADRO N°01

EMPRESAS COMPETIDORAS	UBICACIÓN
CARLEY	RAYMONDY N° 195
PANADERIA TIVOLI	CALLE RICARDO PALMA N° 345
CAMI'S ANTOJITOS	ABTAO N° 785
CAJUESIÑO	FITZCARRALD N°191
MANOS MORENAS	CALLE TAVARA N° 982
POLLERÍA LA GRANJA	CALLE YAVARÍ N°1100

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

2.3.2. SERVICIOS QUE OFRECEN:

CUADRO N° 02

SERVICIOS	CARLEY	PANADERIA TIVOLY	CAMI'S ANTOJITOS	CAJUESIÑO	MANOS MORENAS	POLLERÍA LA GRANJA
DESAYUNO	X	X	X	X		
ALMUERZO	X			X	X	X
CENA	X	X	X	X	X	X
TRAGOS						

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

2.4. COMERCIALIZACIÓN Y PRECIOS

2.4.1. ESTRATEGIAS DE MERCADO

2.4.1.1. ESTRATEGIA DE PRODUCTO:

Los productos que ofertamos en el negocio, son elaborados con insumos de alta calidad, es decir, preparado con las técnicas y procedimientos establecidos y con las medidas de seguridad que se requieren, esto genera la preferencia que tienen nuestros clientes para con nosotros.

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 Jr. Alferez Tavera N° 1210 (Distrito de Iquitos, dedicado exclusivamente a la venta de bocaditos, tortas, y carnes asadas, 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. ESTRATEGIA DE PROMOCION:

CUADRO N° 03

¿Qué se hará para promocionar el negocio?	Estudio del mercado. Ofertas de promoción. Avisos.
Otros mecanismos a emplear para la promoción de los productos: *Creación de una página Web Oficial del Negocio. *Publicidad en Redes Sociales. *Contratos con medios de comunicación.	

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

2.4.1.5. PRECIOS DE LOS PRODUCTOS:

CUADRO N° 04

PRODUCTOS	PRECIOS S/.
TORTA DE YUCA 1Kg	50
TORTA ZANAHORIA 1Kg	50
TORTA IMPÓSIBLE O BOLO BUDÍNI 1Kg	50
KEKE DE MARACUYÁ 3/4Kg	42
LOMO SALTADO	12
ARROZ CHAUFA REGIONAL	30
MOLLEJITAS REGIONAL	12
EMPANADA	3
QUINUA	2
CHICHA MORADA	2

3. ESTUDIO TÉCNICO

3.1. INSUMOS, CANTIDADES Y COSTO POR PRODUCTO

Se preparan productos de acuerdo a las recetas maestras que han elaborado y teniendo en cuenta los productos seleccionados que son diez (10).

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) TORTA DE YUCA 1Kg. PARA 10 PORCIONES CUADRO N° 05 – TORTA DE YUCA 1Kg.

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Afrecho de yuca	1	kg	2	2.00
Huevo	8	unidad	0.6	4.80
Azúcar	2	taza	1.6	3.20
Mantequilla	500	kg	12	6.00
Polvo de hornear	2	sobre	1	2.00
Leche cremosita	1	tarro	3.3	3.30
Azúcar caramelo	1	taza	4	10.00
Vainilla	1	gota	0.5	0.50
		TOTAL	25	S/.31.80

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Colocar en un bol el afrecho de la yuca.
2. Agregar el resto de los ingredientes, el huevo, azúcar, mantequilla.
3. Mover o mezclar con una cuchara, seguidamente agregar el polvo de hornear, la leche y vainilla.
4. Una vez integrado todos los insumos, en un molde agregamos la taza de azúcar, llevamos a fuego suave o lento.
5. Movemos con una cuchara de madera hasta que se derrita totalmente el azúcar.
6. Retirar del fuego, enfriar y colar la masa.
7. Hornear por una hora.



b) TORTA DE ZANAHORIA 1Kg. PARA 10 PORCIONES
CUADRO N° 06 – TORTA DE ZANAHORIA 1Kg.

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Aceite	237	ml	7.5	1.78
Azúcar	355.5	gr	3.5	1.24
Huevo	4	unidad	0.5	2.00
Harina	200	gr	4	0.80
Bicarbonato de sodio	1	cdita.	3	0.15
Polvo para hornear	1	sobre	1	0.50
Sal	1	cdita.	1	0.50
Canela en polvo	1	cda.	10	0.10
Naranja	2	unidad	1	2.00
Zanahoria	1/2	kg	6	0.018
Nueces picadas	50	gr	35	1.75
Crema chantilly	1	ltr.	11	11.00
		TOTAL	48	S/.22.00

PREPARACIÓN:

1. Batir el aceite con el azúcar.
2. Agregar los huevos.
3. En un bol agregamos los ingredientes secos, harina, polvo para hornear, canela, sal, bicarbonato, mezclar.
4. Luego integramos los insumos secos y húmedos.
5. Agregar ralladura de naranja, la zanahoria y mezclar bien.
6. En el molde colocar papel manteca y en el centro colocamos la masa en el molde.
7. Hornear por una hora.
8. Retirar del fuego, enfriar y desmoldar.
9. Cortar en dos partes, rellenar con crema chantilly y decoramos con marrasquinos, hojitas de menta, adornos de chocolate.



c) **TORTA IMPOSIBLE O BOLO BUDÍN 1Kg. PARA 10 PORCIONES**
CUADRO N° 07 - TORTA IMPOSIBLE O BOLO BUDÍN

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
PARA LA CREMA VOLTEADA				
Leche evaporada	2	tarro	3.3	6.60
Huevos	8	unidad	0.6	4.80
Azúcar	8	cdta.	4	0.32
Esencia de vainilla	2	cdta.	0.5	0.5
Azúcar caramelo	250	gr	4	1.00
Agua	0.5	taza	3	0.40
PARA EL KEKE				
Mantequilla	250	gr	12	3.00
Azúcar	250	gr	4	1.00
Harina	250	gr	4	1.00
Polvo para hornear	1	sobre	1	1.00
Huevos	4	unidad	0.6	2.40
Esencia de vainilla	1	cdta.	0.5	0.50
Ralladura de naranja	1	cdta.	0.5	0.50
TOTAL			38	S/.23.02

PREPARACIÓN:

1. Poner en un vaso de la licuadora, una leche, 4 huevos, 4 cdas de azúcar.
2. seguir el mismo procedimiento con el resto de ingredientes.
3. Reservar.
4. Acaramelar el molde y reservar.

PREPARACIÓN DEL KEKE:

1. Batir la mantequilla con el azúcar.
2. Luego agregar los huevos uno x uno mesclar bien.
3. Incorporar la harina previamente cernirla con el polvo para hornear.
4. Mezclar en forma envolvente.
5. Agregar la vainilla y la ralladura de la naranja.
6. Basear la masa del keke en el molde acaramelado.
7. luego basear encima suavemente la preparación de la crema volteada.
8. Llevar a baño María por una hora aproximadamente.



d) KEKE DE MARACUYÁ ¾ Kg PARA 12 PORCIONES
CUADRO N° 08 – KEKE DE MARACUYÁ

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Maracuyá	2	unidad	8	0.016
Huevo	4	unidad	0.6	2.40
Aceite	250	gr	4	1.00
Leche	1	tarro	3.3	3.30
Azúcar	225	gr	4	0.90
Harina	220	gr	4	0.88
Sal	1	cda.	1	0.05
Polvo para hornear	1	cda.	1	1.00
		TOTAL	25.9	S/.9.54

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Licuar la maracuyá, el huevo, el aceite y la leche.
2. Colar o cernir, reservar.
3. en un bol mesclar el azúcar, la harina, sal, polvo para hornear.
4. Agregar la 1er mescla o batido en forma envolvente.
5. En un molde N° 20 enmantequillar y harinar.
6. Verter la masa y llevamos al horno por 50 minutos.



e) LOMO SALTADO

CUADRO N° 09- LOMO SALTADO

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Lomo de res	100	gr	50	5.00
Pimienta	0.1	gr	30	0.30
Ajos	0.2	gr	8	0.16
Vinagre	5	ml	3	0.15
Sillao	7	ml	3	0.21
Fondo de res	15	ml	3	0.45
Cebolla	50	gr	3	0.15
Tomate	60	gr	4	0.24
Papa	80	gr	3	0.24
Arroz	150	gr	4	0.60
Aceite	100	ml	8	0.80
Aceite de ajonjolí	5	ml	5	0.25
Salsa de ostión	10	ml	6	0.60
Sal	10	gr	1	0.10
TOTAL			131	S/.7.22

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Granear arroz.
2. Limpiar la carne y cortar en tiras de 6 cm.
3. Cortar la cebolla y el tomate en granos.
4. En una sartén agregar aceite (cantidad necesaria).
5. Incorporar la carne marinada sellar por unos minutos.
6. Incorporar la cebolla, tomate y saltear.
7. desglosar con vinagre, luego agregar el sillao, salsa de ostión, aceite de ajonjolí, terminar con un chorro de fondo de res y culantro. Servir con arroz y papas fritas.



f) ARROZ CHAUFA REGIONAL
CUADRO N° 10 – ARROZ CHAUFA REGIONAL

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Chorizo	175	gr	40	7
Cecina	175	gr	40	7
Aceite vegetal	100	ml	8	0.8
Huevo	2	unidad	0.6	1.2
Arroz(cocido)	300	gr	4	1.2
Sillao	5	ml	3	3
Plátano maduro	1	unidad	3	0.30
Cebolla china	20	gr	12	0.24
Aceite de ajonjolí	5	ml	15	0.75
Azúcar	0.5	gr	4	0.20
TOTAL			121.6	S/.20.34

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Calentar el aceite en un sartén a fuego lento y dore el chorizo y la cecina por 10 segundos.
2. Agregar el huevo y el arroz, añada el sillao, aceite de ajonjolí y el azúcar.
3. Cocinar por 10 segundos, hasta que el arroz esté frito.
4. Incorporar la cebolla china.
5. Sirva el chaufa regional, acompañado con el plátano maduro.



g) MOLLEJITA REGIONAL
CUADRO N° 11 – MOLLEJITA REGIONAL

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Mollejita cocida	150	gr	12	1.80
Sacha culantro	20	gr	14	0.28
Sillao	5	ml	3	0.15
Salsa de ostión	10	ml	7	0.70
Aceite de ajonjolí	10	ml	8	2.66
Fondo de pollo	5	ml	5	0.25
Papa	250	gr	3.5	0.87
Aceite	200	ml	9	1.80
Sal	5	gr	0.2	0.10
Repollo	100	gr	3	0.80
Zanahoria	30	gr	6	0.36
Limón	5	gr	8	0.04
Chuño	5	gr	7	0.03
TOTAL			48.8	S/.9.84

PREPARACIÓN:

1. Calentar el aceite en un sartén a fuego alto.
2. Agregar las mollejititas cortadas en tiras, saltear.
3. Agregar el fondo de pollo, sillao, aceite de ajonjolí, salsa de ostión, sacha culantro picado, dejar cocinar por 10 minutos.
4. Espesar con el chuño y reservar.
5. Freír las papas en bastón, reservar.
6. Cortar el pollo a la juliana, la zanahoria y sazonar con limón y sal.
7. Servir las mollejititas con papas fritas y ensalada.



h) EMPANADA PARA 12 PORCIONES
CUADRO N° 12

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Harina	1.5	kg	4	6.00
Mantequilla	500	gr	12	6.00
Maicena	10	gr	6	0.60
Agua helada	100	ml	3	0.30
Pechuga de pollo	500	gr	20	10.00
Sal	5	gr	1	0.50
Cebolla	50	gr	3	0.15
Sazonador	3	gr	12	0.36
Palillo	3	gr	10	0.30
Huevo	1	unidad	0.6	0.60
Aceite	10	ml	8	0.80
TOTAL			79.6	S/.25.61
COSTO UNITARIO:				S/2.13

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Mezclar la harina con la maicena y hacer arenado con la mantequilla.
2. Agregar el agua helada de a pocos hasta obtener una masa que no se pegue en las manos, llevar a refrigerar por 10 minutos.
3. sancochar la pechuga con agua y sal.
4. picar la cebolla en cuadritos (brunoise).
5. Deshilachar la pechuga, reservar.
6. En un sartén, agregar las 3 cucharadas de aceite.
7. Incorporar la cebolla, sazónador, el palillo y sal al gusto.
8. Freír hasta caramelizar.
9. Agregar la pechuga deshilachada y mezclar.



ARMADO DE LAS EMPANADAS:

10. Harinar la mesa de trabajo.
11. Colocar la masa y pesar en una gramera 65gr. De masa.
12. Estirar la masa con el rodillo en forma redonda y agregar el relleno del pollo.
13. Unir los bordes de la masa y con ayuda de un tenedor repisar para sellar.
14. Engrasar la lata, colocar las empanadas y barnizar con yema de huevo.
15. Llevar al horno a 180°C por 45 minutos.

i) QUINUA PARA 12 TAZAS
CUADRO N° 13 - QUINUA

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Piña	500	unidad	15	7.50
Quinua	200	gr	20	4.00
Azúcar rubia	50	gr	5	0.25
Canela	5	gr	20	0.10
Maicena	5	gr	8	0.40
Clavo de olor	5	gr	18	0.09
Agua de piña	700	ml	8	4.9
TOTAL			83	S/.17.24
			COSTO POR VASO:	S/.1.43

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. En un bol remojar la quinua una noche antes de la preparación.
2. Cocinar la cascara de la piña con canela y clavo por 10 minutos.
3. En una olla agregamos el agua de piña, la quinua remojada, una taza de piña en cubitos, cocinar a fuego alto por 10 minutos.
4. En una taza separar $\frac{1}{2}$ taza de agua de piña, disolver las 3 cucharadas de maicena, luego reservar.
5. Endulzar con azúcar rubia la quinua.
6. Último agregamos la maicena moviendo con una cuchara de madera, para no formar grumos, lista quinua procedemos a servir.



j) CHICHA MORADA PARA 30 VASOS
CUADRO N° 14 – CHICHA MORADA

INSUMO	CANTIDAD	UNIDAD	PREC. UNIT.	PREC.TOTAL
Maíz morado	1	kg	8.5	8.50
Canela	20	gr	20	0.4
Clavo de olor	30	gr	15	0.45
anis estrella	50	gr	25	1.25
agua	10	lt	4	2.00
azúcar	700	gr	4	2.8
toronja	4	unidad	4	4
TOTAL			80.5	S/. 19.40
			COSTO POR VASO:	S/. 0.65

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

PREPARACIÓN:

1. Lavar bien el maíz morado, desgarrarlo y ponerlo a hervir con los 5 litros de agua en una olla grande.
2. Añade a la olla la canela, el clavo de olor y anís estrella.
3. Deja que hierva durante 20 minutos o hasta que revienten los granos de maíz morado.
4. Colar la chicha, dejarla enfriar.
5. Agregar el jugo de toronja y endulzarla.
6. Servir con cubitos de hielo.
7. Tratar de lograr el equilibrio exacto entre dulzor y acides.



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: Todo restaurante, necesita del uso de una cocina ya sea industrial o convencional si esta no fluye, pues en donde se cocinarían y prepararían los potajes para los comensales. En ella podemos freír, hervir, y cocer alimentos.

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.

HORNOS: El horno juntamente con la cocina y la batidora conforman el equipo indispensable de toda pastelería. Los hornos más utilizados actualmente son los quemadores de gas y los eléctricos, ellos constituyen elementos indispensables para obtener buenos resultados en la elaboración de pasteles o panes.

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

EQUIPO DE REFRIGERACIÓN: son utilizados para refrigerar los diferentes manjares elaborados en pastelería. El equipo de refrigeración de una pastelería está conformado por neveras cavas, refrigeradoras y congeladoras.

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

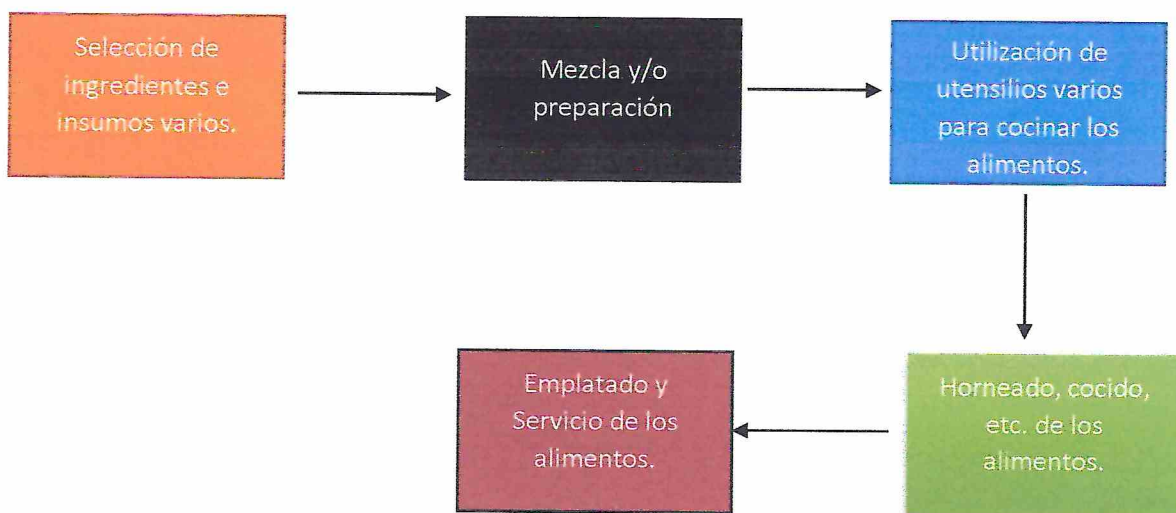
Diseño del producto:

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:

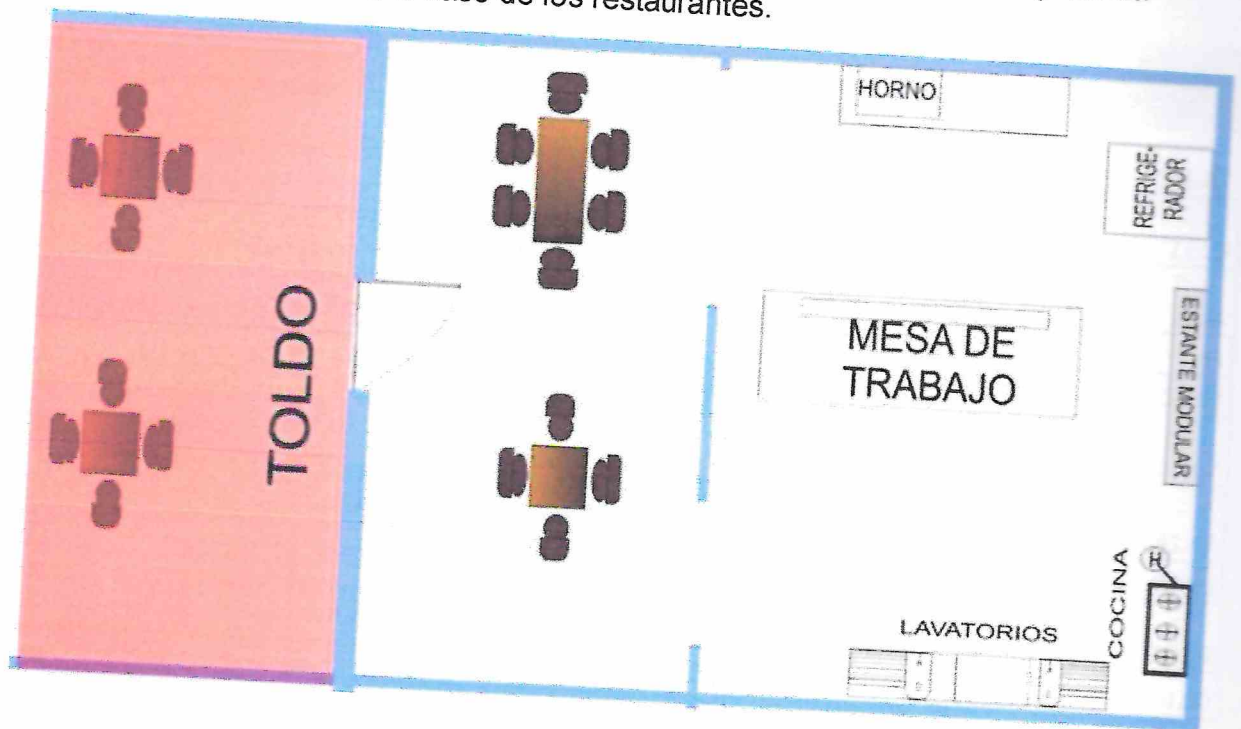
3.6. PROCESO PRODUCTIVO:

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:



3.7. 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

CUADRO N° 15

Ítem	Producto	Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Precio Unitario	Total	Vida Útil	Depreciación Anual
1	Horno pastelero	4 latas	Unidad	1	1700	1700	4	566.67
2	Batidora	Imaco de 2 aspas	Unidad	1	85	85	3	21.25
3	Vasos de vidrio	Munih	Docena	1	21	21	5	8.75
4	Molde plano	400 gr	Unidad	1	11.5	11.5	4	3.83
5	Molde plano	850 gr	Unidad	2	20.5	41	4	13.67
6	Molde de kekitos	N°12	Unidad	2	52	104	4	34.67
7	Decorador de tortas	Manga 0/24 boquillas	Unidad	1	125	125	4	41.67
8	Platos de loza	Set extendidos	Unidad	12	5.5	66	5	27.50
9	Platos de loza	Set entrada redondo	Unidad	12	3.5	42	5	17.50
10	tazas de loza	para café	Unidad	12	6	72	5	30.00
11	Tenedor	Set	docena	1	12	12	5	5.00
12	Cuchillos medianos	Set de mesa	Docena	1	12	12	5	5.00
13	Cucharitas	Set	Docena	1	6	6	5	2.50
14	Sartén	Set	Unidad	2	115	230	5	95.83
15	Espátula	Tramontina	Unidad	1	12	12	5	5.00
16	Cucharon	Tramontina	Unidad	1	12	12	5	5.00
17	Cocina industrial	3 hornillas coci mundo	Unidad	1	1350	1350	4	450.00
18	Mesa	Madera clásica	Unidad	4	80	320	4	106.67
19	Silla	Madera clásica	Unidad	13	30	390	4	130.00
20	Televisor	Sony	Unidad	1	1700	1700	5	708.33
21	Radio	Sony	Unidad	1	400	400	5	166.67
TOTALES					S/ 5,759.00	S/ 6,711.50		

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

4.2. CAPITAL DE TRABAJO

4.2.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 1 MES

CUADRO N° 16

N°	Ingredientes	Costo Unitario	Unidad Medida	Cantidad	Costo total
1	Pollo(Pechuga)	20	kg	20	400
2	Bísquet	15	kg	30	450
3	Mollejas	12	kg	1	12
4	Cecina	18	kg	1/2	270
5	Chorizo	18	kg	1/2	270
6	Huevo	48	ciento	1	48
7	Vinagre	2.5	unidad	3	7.5
8	Sazonador	2	kg	1/4	2
9	Sillao	2.5	unidad	3	7.5
10	Salsa de ostión	6	unidad	3	18
11	Aceite de ajonjolí	7	unidad	3	21
12	Aceite palma	90	paquete	2	180
13	Salsa de ostión	1	kg	2	2
14	Pimienta	8	kg	1/4	2
15	Cominos	8	kg	1/4	2
16	Palillo	8	kg	1/4	2
17	Arroz	3.5	kg	30	105
18	Papa	3	kg	5	15
19	Plátano verde	3	gajo	1	3
20	Plátano maduro	2	gajo	1	2
21	Cebolla	3	kg	2	6
22	Tomate	5	kg	3	15
23	Sacha culantro	1	rollo	4	4
24	Culantro	1	rollo	4	4
25	Cebolla china	1	rollo	4	4
26	AjÍ charapita	1	gr	4	4
27	AjÍ mirasol	10	kg	1	10
28	Toronja	6	unidad	6	36
29	Limón	4	kg	2	8
30	Maíz morado	8.5	kg	9	76.5
31	Piña	6	unidad	8	48
32	Quinua	11	kg	1	11
33	Harina	4	kg	5	20
34	Maicena	7	kg	1	7
35	Chuño	7	kg	1	7
36	Azúcar	4	kg	60	240
37	Polvo para hornear	7	kg	1/4	1.7
38	Vainilla	1.5	unidad	1	1.5
39	Zanahoria	6	kg	1	6
40	Yuca	2	unidad	10	20
41	Maracuyá	8	kg	3	24
42	Leche	3.3	unidad	24	79.2
43	Naranja	1	unidad	5	5
44	Mantequilla	12	kg	1	12

45	Canela molida	1.5	gr	100	150
46	Canela	1	gr	50	50
47	Clavo de olor	1	gr	50	50
48	Anís estrella	2	gr	100	200
49	Chantilly	16	ltr	2	32
45	Sal	1	kg	2	2
TOTAL		S/ 420.30		TOTAL	S/ 2,952.90

4.3. REMUNERACIONES

CUADRO N° 17

DETALLE	IMPORTE
SERVICIO CONTABLE	500
MESTRO DE COCINA	1600
CAJERA	1500
MESERA 1	1025
MESERA 2	1025
ASISTENTE DE COCINA	1000
TOTAL	S/.6,675.00

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

4.4. GASTOS FIJOS

CUADRO N° 18

DETALLE	IMPORTE
ALQUILER DEL LOCAL	3000
LUZ	300
AGUA	250
TV. CABLE + INTERNET	150
GASTOS DE OFICINA	400
TOTAL	S/.4100

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

4.4.1. GASTOS DE VENTA

CUADRO N° 19

DETALLE	IMPORTE
EMVASES	400
TOTAL	S/.400.00

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

4.4.2. RESUMEN DE LA INVERSIÓN

CUADRO N°20

ACTIVOS FIJOS	S/. 6,711.50
CAPITAL DE TRABAJO	S/. 14,127.90
INSUMOS	S/. 2,952.90
REMUNERACIONES	S/. 6,675.00
GASTOS FIJOS	S/. 4,100.00
ENVASES	S/. 400.00
TOTAL DE INVERSIÓN	S/. 20,839.40

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

4.4.3. FINANCIAMIENTO:

La presente investigación, tendrá la solvencia económica mediante una inversión de **S/. 20,839.40** soles, esto se obtuvo de un aporte personal de **S/.5,839.40** soles y un préstamo de **S/.15,000.00** soles otorgado por el BCP a una tasa de interés anual efectiva de **25%** pagados en **60** cuotas, lo correspondiente a 5 años.

CÁLCULO DEL PRÉSTAMO

P	S/. 15,000.00	MESES EQUIVALENTE 2 AÑOS ANUAL TEM= 0.018769265
N	60	
I	0.25	
R	S/.418.76	

CUADRO DE AMORTIZACIONES

CUADRO N° 21

N°	SAL INICIAL	CUOTA FIJA	INTERES	AMORTIZACION	SAL FINAL
0					15000
1	S/.15,000.00	S/.418.76	S/.281.54	S/.137.22	S/.14,862.78
2	S/.14,862.78	S/.418.76	S/.278.96	S/.139.79	S/.14,722.99
3	S/.14,722.99	S/.418.76	S/.276.34	S/.142.42	S/.14,580.57
4	S/.14,580.57	S/.418.76	S/.273.67	S/.145.09	S/.14,435.48
5	S/.14,435.48	S/.418.76	S/.270.94	S/.147.81	S/.14,287.67
6	S/.14,287.67	S/.418.76	S/.268.17	S/.150.59	S/.14,137.08
7	S/.14,137.08	S/.418.76	S/.265.34	S/.153.41	S/.13,983.66
8	S/.13,983.66	S/.418.76	S/.262.46	S/.156.29	S/.13,827.37
9	S/.13,827.37	S/.418.76	S/.259.53	S/.159.23	S/.13,668.14
10	S/.13,668.14	S/.418.76	S/.256.54	S/.162.22	S/.13,505.92
11	S/.13,505.92	S/.418.76	S/.253.50	S/.165.26	S/.13,340.66
12	S/.13,340.66	S/.418.76	S/.250.39	S/.168.36	S/.13,172.30
13	S/.13,172.30	S/.418.76	S/.247.23	S/.171.52	S/.13,000.78
14	S/.13,000.78	S/.418.76	S/.244.02	S/.174.74	S/.12,826.03
15	S/.12,826.03	S/.418.76	S/.240.74	S/.178.02	S/.12,648.01
16	S/.12,648.01	S/.418.76	S/.237.39	S/.181.36	S/.12,466.65
17	S/.12,466.65	S/.418.76	S/.233.99	S/.184.77	S/.12,281.88
18	S/.12,281.88	S/.418.76	S/.230.52	S/.188.24	S/.12,093.64
19	S/.12,093.64	S/.418.76	S/.226.99	S/.191.77	S/.11,901.88
20	S/.11,901.88	S/.418.76	S/.223.39	S/.195.37	S/.11,706.51
21	S/.11,706.51	S/.418.76	S/.219.72	S/.199.03	S/.11,507.47
22	S/.11,507.47	S/.418.76	S/.215.99	S/.202.77	S/.11,304.70
23	S/.11,304.70	S/.418.76	S/.212.18	S/.206.58	S/.11,098.13
24	S/.11,098.13	S/.418.76	S/.208.30	S/.210.45	S/.10,887.67

25	S/.10,887.67	S/.418.76	S/.204.35	S/.214.40	S/.10,673.27
26	S/.10,673.27	S/.418.76	S/.200.33	S/.218.43	S/.10,454.84
27	S/.10,454.84	S/.418.76	S/.196.23	S/.222.53	S/.10,232.31
28	S/.10,232.31	S/.418.76	S/.192.05	S/.226.70	S/.10,005.61
29	S/.10,005.61	S/.418.76	S/.187.80	S/.230.96	S/.9,774.65
30	S/.9,774.65	S/.418.76	S/.183.46	S/.235.29	S/.9,539.35
31	S/.9,539.35	S/.418.76	S/.179.05	S/.239.71	S/.9,299.64
32	S/.9,299.64	S/.418.76	S/.174.55	S/.244.21	S/.9,055.43
33	S/.9,055.43	S/.418.76	S/.169.96	S/.248.79	S/.8,806.64
34	S/.8,806.64	S/.418.76	S/.165.29	S/.253.46	S/.8,553.18
35	S/.8,553.18	S/.418.76	S/.160.54	S/.258.22	S/.8,294.96
36	S/.8,294.96	S/.418.76	S/.155.69	S/.263.07	S/.8,031.89
37	S/.8,031.89	S/.418.76	S/.150.75	S/.268.00	S/.7,763.88
38	S/.7,763.88	S/.418.76	S/.145.72	S/.273.03	S/.7,490.85
39	S/.7,490.85	S/.418.76	S/.140.60	S/.278.16	S/.7,212.69
40	S/.7,212.69	S/.418.76	S/.135.38	S/.283.38	S/.6,929.31
41	S/.6,929.31	S/.418.76	S/.130.06	S/.288.70	S/.6,640.61
42	S/.6,640.61	S/.418.76	S/.124.64	S/.294.12	S/.6,346.49
43	S/.6,346.49	S/.418.76	S/.119.12	S/.299.64	S/.6,046.85
44	S/.6,046.85	S/.418.76	S/.113.50	S/.305.26	S/.5,741.59
45	S/.5,741.59	S/.418.76	S/.107.77	S/.310.99	S/.5,430.60
46	S/.5,430.60	S/.418.76	S/.101.93	S/.316.83	S/.5,113.77
47	S/.5,113.77	S/.418.76	S/.95.98	S/.322.78	S/.4,790.99
48	S/.4,790.99	S/.418.76	S/.89.92	S/.328.83	S/.4,462.16
49	S/.4,462.16	S/.418.76	S/.83.75	S/.335.01	S/.4,127.15
50	S/.4,127.15	S/.418.76	S/.77.46	S/.341.29	S/.3,785.86
51	S/.3,785.86	S/.418.76	S/.71.06	S/.347.70	S/.3,438.16
52	S/.3,438.16	S/.418.76	S/.64.53	S/.354.23	S/.3,083.94
53	S/.3,083.94	S/.418.76	S/.57.88	S/.360.87	S/.2,723.06
54	S/.2,723.06	S/.418.76	S/.51.11	S/.367.65	S/.2,355.41
55	S/.2,355.41	S/.418.76	S/.44.21	S/.374.55	S/.1,980.87
56	S/.1,980.87	S/.418.76	S/.37.18	S/.381.58	S/.1,599.29
57	S/.1,599.29	S/.418.76	S/.30.02	S/.388.74	S/.1,210.55
58	S/.1,210.55	S/.418.76	S/.22.72	S/.396.04	S/.814.51
59	S/.814.51	S/.418.76	S/.15.29	S/.403.47	S/.411.04
60	S/.411.04	S/.418.76	S/.7.71	S/.411.04	S/.0.00

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

DONDE:

CUADRO N° 22

INDICADOR	DESCRIPCIÓN
P	VALOR PRESENTE
N	NÚMERO DE PERIODO
I	TASA DE INTERES
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: $\text{PAGO}(\text{tasa} ; \text{npr} ; \text{va})$:

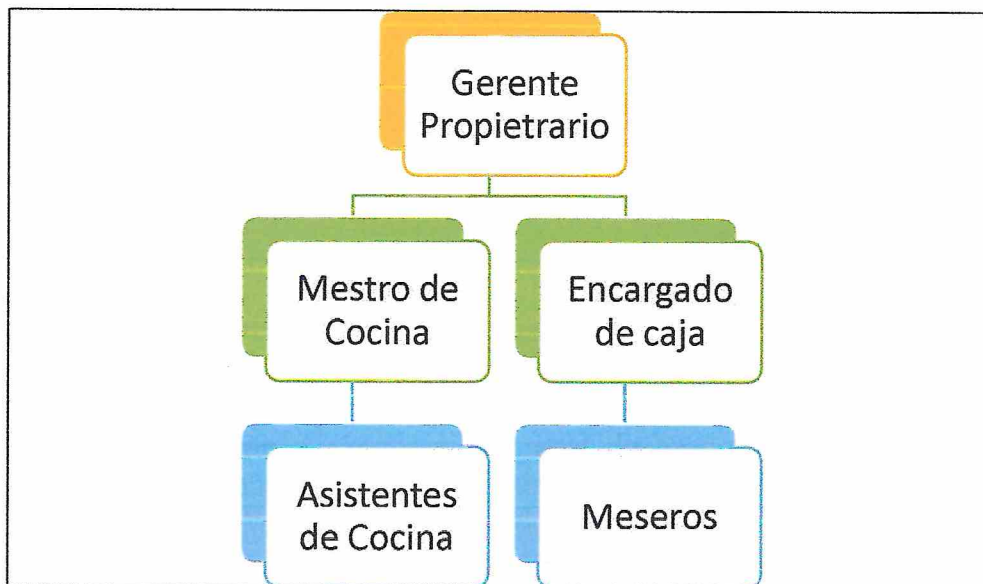
$$=\text{PAGO}(0.018769265;60;-15000)$$

$$= \text{S/}418.76$$

Dándonos la cuota fija para realizar nuestro cuadro 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.

CUADRO N° 23 – PROYECCIÓN DE VENTAS EN UNIDADES

N°	PRODUCTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5	TOTAL UNIDADES	PRECIO x UNIT S/.
1	TORTA DE YUCA	1150	1208	1268	1331	1398	6354	50
2	TORTA ZANAHORIA	1253	1316	1381	1451	1523	6924	50
3	TORTA IMPÓSIBLE O BOLO BUDÍNI	1450	1523	1599	1679	1762	8012	50
4	KEKE DE MARACUYÁ	1500	1575	1654	1736	1823	8288	42
5	LOMO SALTADO	1250	1313	1378	1447	1519	6907	12
6	ARROZ CHAUFA REGIONAL	1200	1260	1323	1389	1459	6631	30
7	MOLLEJITAS REGIONAL	2500	1575	1654	1736	1823	8288	12
8	EMPANADA	1245	1307	1373	1441	1513	6879	3
9	QUINUA	1500	1575	1654	1736	1823	8288	2
10	CHICHA MORADA	1500	1575	1654	1736	1823	8288	2

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

CUADRO N° 24– PROYECCIÓN DE VENTAS EN SOLES POR 5 AÑOS

N°	PRODUCTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
1	TORTA DE YUCA	57500	60375	63394	66563	69892
2	TORTA ZANAHORIA	62650	65783	69072	72525	76151
3	TORTA IMPÓSIBLE O BOLO BUDÍNI	72500	76125	79931	83928	88124
4	KEKE DE MARACUYÁ	63000	66150	69458	72930	76577
5	LOMO SALTADO	15000	15750	16538	17364	18233
6	ARROZ CHAUFA REGIONAL	36000	37800	39690	41675	43758
7	MOLLEJITAS REGIONAL	18000	18900	19845	20837	21879
8	EMPANADA	3735	3922	4118	4324	4540
9	QUINUA	4000	3150	3308	3473	3647
10	CHICHA MORADA	3000	3150	3308	3473	3647
TOTALES		S/. 334,385	S/.351,104	S/.368,659	S/. 387,092	S/. 406,447

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA

6.2. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS

6.2.1. FLUJO DE CAJA

CUADRO N° 25- FLUJO DE CAJA

INGRESOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		334385	351104	368659	387092	406447
PRESTAMO	15000					
CAPITAL PROPIO	5,839					
EGRESOS		1699534	169534	169534	169534	169534
GASTOS FIJOS		49200	49200	49200	49200	49200
COSTO DE INSUMOS		35434	35434	35434	35434	35434
REMUNERACIONES		80100	80100	80100	80100	80100
ENVASES		4800	4800	4800	4800	4800
INVERSIÓN						
ACTIVO FIJO	6711					
CAPITAL DE TRABAJO	14127					
FLUJO DE CAJA ECONOMICO	20839	164851	181570	199125	217558	236913
SERVICIO DE LA DEUDA		5024	5024	5024	5024	5024
AMORTIZACIONES		1827	2284	2855	3569	4462
INTERES		3197	2740	2169	1455	562
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	15000	159827	176546	194101	212534	231889

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA EVALUACIÓN DEL PROYECTO

6.2.1.1. CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO

*Cálculo realizado reemplazando datos en las funciones financieras en el programa Microsoft Excel 2016.

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO ECONÓMICO

FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	20839	164851	181570	199125	217558	236913
-------------------------	-------	--------	--------	--------	--------	--------

f_x =+VNA(T120;T113:AA113)+S113

VAN ECONÓMICO	S/.495,942
---------------	------------

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO FINANCIERO

FLUJO DE CAJA FINANCIERO	15000	159827	176546	194101	212534	231889
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------	--------

f_x =+VNA(T120;T117:AA117)+S117

VAN FINANCIERO	S/.488,270
----------------	------------

6.2.1.2. CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

*Cálculo realizado reemplazando datos en las funciones financieras en el programa Microsoft Excel 2016.

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO ECONÓMICO

f_x =TIR(R40:Z40)

TIR ECONÓMICO	801%
---------------	------

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO FINANCIERO

f_x =TIR(R44:Z44)

TIR FINANCIERO	1076%
----------------	-------

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.

$$COK = 25\%$$

RESULTADO FINAL

CUADRO N° 24

FLUJO ECONOMICO		FLUJO FINANCIERO	
TIR	801%	TIR	1076%
VAN	S/.495,942	VAN	S/.488,270

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

- Mejorar el servicio de atención a los clientes.
- 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.
- Implementar nuevos equipos a medida que pasa el tiempo, puesto que cada material de trabajo tiene un tiempo de vida limitado.

CONCLUSIONES

- La conclusión que nos muestra el plan de negocio es altamente rentable obteniendo un VAN Económico de **S/.495, 942** y un TIR Económico del **801%**, un VAN Financiero de **S/.488, 270** y un TIR Financiero de **1076%**.
- La calidad del alimento y buenos productos necesidades con cuyos platos y potajes ofrecidos por la boquería La Cucharita del Sabor, lo hacen ser a la empresa que tenga mayor aceptación en el ámbito comercial del mercado.
- Implementar el servicio de delivery

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^{da} 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

NUESTROS CLIENTES CONTENTOS DEGUSTANDO NUESTROS PLATILLOS





