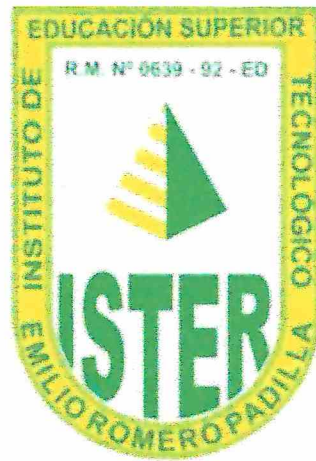


**INSTITUTO DE EDUCACIÓN SUPERIOR
TECNOLÓGICO PRIVADO
"EMILIO ROMERO PADILLA"**



**PLAN DE NEGOCIO
PARA LA CREACIÓN DEL RESTAURANTE
FAMILIAR AMOR Y SELVA**

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

PRESENTADO POR:

JUAN LUIS GUERRA VELA

IQUITOS – PERÚ

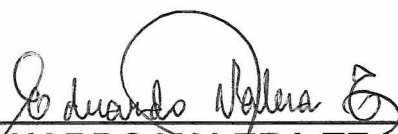
- 2022-



JUAN LAVADO ABANTO
PRESIDENTE JURADO



GUIDO CAERASCAL CARRANZA
JURADO



EDUARDO VALERA TEJADA
JURADO



ROSA DEL PILAR AGNINI NAJAR
ASESOR

DEDICATORIA

*Quiero dedicar esta investigación primeramente a Dios por haberme permitido llegar hasta aquí, por darme fuerza y salud para llevar a cabo mis metas y objetivos.

A mis padres por ser mi motor, apoyarme en cada paso, por sus consejos y la educación que me han brindado y que son mis pilares para seguir adelante y es una gran satisfacción poder dedicarles a ellos, que con mucho esfuerzo, esmero y trabajo me lo he ganado.

Todos los triunfos nacen con el emprendimiento y la constancia, lo cual nos implica brillar.

AGRADECIMIENTO

Gracias al “Instituto de Educación Superior Tecnológico Emilio Romero Padilla – ISTER” por permitirme convertirme en ser un profesional en lo que tanto me apasiona.

Este logro va primeramente dedicado en memoria de mi madre quien siempre me brindó el apoyo necesario para formarme con rectitud y principios sobre todo al inicio de mis estudios superiores, dedicado a ella quién batalló hasta el último día de vida para verme cumplir este sueño que más allá de mío es nuestro.

Estoy profundamente agradecido con la vida, con el destino, con Dios o con quién respete por brindarme la oportunidad de vivir para ser feliz ejerciendo lo que un día temí. Nunca me alcanzarán las palabras para expresar esta enorme dicha. Sencillamente gracias.

RESUMEN

La presente investigación estableció como objetivo general determinar la viabilidad para la creación de un restaurante en la ciudad de Iquitos.

La metodología de estudio es de tipo cuantitativa.

En los resultados se determinó la viabilidad comercial para la creación de un restaurante familiar en la ciudad de Iquitos, encontrando que las personas buscan consumir productos alimenticios de buena calidad y con un buen sabor. Respecto a la viabilidad técnica se determinó que las personas tienen preferencia en cuanto a la ubicación del restaurante.

Además, no se sienten satisfechos con la calidad de atención o servicio de los lugares que frecuentan

Se obtuvo un VAN ECONOMICO de **S/.106,015** y un VAN FINANCIERO de **S/.95,332** Se obtuvo un TIR ECONOMICO de **94%** y un TIR FINANCIERO de **105%**, por lo cual se concluyó que la propuesta es rentable.

Se obtuvo un valor de Costo Beneficio Económico de **S/.5** soles lo cual indica que por cada sol invertido estamos ganando 5 soles.

Se obtuvo un valor de Costo Beneficio Financiero de **S/.7** soles lo cual indica que por cada sol invertido estamos ganando 7 soles.

ÍNDICE

1. NOMBRE DE LA EMPRESA.....	8
1.1. RAZÓN SOCIAL.....	8
1.2. NOMBRE COMERCIAL.....	8
1.3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO	8
2. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO	8
2.1. VISIÓN DE NEGOCIO	8
2.2. MISIÓN DEL NEGOCIO	8
2.3. OBJETIVOS DEL NEGOCIO	8
3. ANÁLISIS DEL MERCADO:.....	9
3.1. SERVICIO A OFRECER:.....	9
3.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	9
3.2.1. PÚBLICO OBJETIVO.....	9
3.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	10
3.3.1. UBICACIÓN DE LOS COMPETIDORES:.....	10
3.3.2. SERVICIOS QUE OFRECEN	10
3.4. ANÁLISIS DEL COMERCIO Y PRECIOS	10
3.4.1. SERVICIOS QUE OFRECE	10
3.4.2. PRECIO:	11
3.4.3. ESTRATEGIA.....	11
3.4.4. ANÁLISIS DEL MERCADO	12
3.4.5. GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO	13
4. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCION	14
4.1. EQUIPOS HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS DE TRABAJO	28
4.2. PROVEEDORES	32
4.3. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCIÓN	32
4.4. DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO:	33
5. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO.....	34
5.4. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	34
5.5. CAPITAL DE TRABAJO	35
5.5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 1 MESES	35
5.5.2. REMUNERACIONES MENSUALES	35
5.5.3. GASTOS FIJOS.....	36
5.5.4. GASTOS DE VENTA.....	36
5.6. FINANCIAMIENTO:	36
6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:.....	39

6.4. ORGANIGRAMA.....	39
6.5. FUNCIONES ESPECÍFICAS:.....	39
6.6. CÁLCULO DE INSUMOS.....	40
7. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO	40
7.4. PROYECCIÓN DE LAS VENTAS:	40
7.5. PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS	42
7.5.1. FLUJO DE CAJA.....	42
7.6. EVALUACIÓN DEL PROYECTO	43
7.6.1. CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO	43
7.6.2. CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO	43
RECOMENDACIONES	45
CONCLUSIONES	46
BIBLIOGRAFÍA	47

1. NOMBRE DE LA EMPRESA

1.1. RAZÓN SOCIAL

AMOR Y SELVA E.I.R.L

Ubicación: AV. del Ejercito N° 126

1.2. NOMBRE COMERCIAL

RESTAURANT AMOR Y SELVA

1.3. BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

La idea de negocio surge para satisfacer la necesidad de proporcionar alimentos 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. PLANEAMIENTO ESTRATÉGICO

2.1. VISIÓN DE NEGOCIO

Ser un restaurante que brinda lo mejor en comida marina y carnes a la parrilla, guardando estrictamente las medidas de bio-seguridad, para que los clientes queden satisfechos de la calidad de los productos y del ambiente armonioso con que se le atiende.

2.2. MISIÓN DEL NEGOCIO

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.

2.3. 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.

*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.

3. ANÁLISIS DEL MERCADO:

3.1. SERVICIO A OFRECER:

En la zona donde está ubicado el negocio (AV. DEL EJERCITO N°126) existen pocos negocios dedicados exclusivamente al rubro de la Gastronomía.

Tenemos una amplia carta de platillos a ofrecer, entre los cuales tenemos:

1. Ceviche simple.
2. Chicharrón de pescado.
3. Arroz con marisco.
4. Lomo saltado.
5. Arroz chaufa con cecina.
6. Aji de gallina.
7. Pollo a la plancha.
8. Corvina frita.
9. Anticucho de corazón.
10. Caldo de Carachama.
11. Sudado de Doncella.
12. Refresco de cocona.

3.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

CUADRO N° 01

	CONCEPTO
1	Personas en la zona donde se piensa vender nuestros productos.
2	Personas que compran nuestros productos en la zona (Demandantes potenciales)
3	Personas que compran por periodo
5	Hay empresas del rubro restaurantero similares a nuestra propuesta.

3.2.1. PÚBLICO OBJETIVO

Está determinado por los vivientes de la zona, trabajadores de instituciones públicas y privadas del lugar, así como estudiantes y trabajadores de instituciones educativas del sector del negocio, público en general que transita eventualmente.

3.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

3.3.1. UBICACIÓN DE LOS COMPETIDORES:

CUADRO N° 02

COMPETENCIA	UBICACIÓN
LAS PLAMERAS	Avenida del Ejercito N° 497
LA COCONITA	Calle Francisco Bolognesi 436
MAMÁ CHELA	Calle María Parado de Bellido N° 258
RUIZ FISH & GRILL	Calle Las Delicias N° 489
EL TOQUE DEL SABOR	Calle Brasil 1412

3.3.2. SERVICIOS QUE OFRECEN

CUADRO N° 03

SERVICIOS	LAS PALMERAS	LA COCONITA	MAMÁ CHELA	RUIZ FISH & GRILL	EL TOQUE DEL SABOR
DESAYUNO	X	X	X		
ALMUERZO	X	X	X	X	X
CENA	X		X	X	X
TRAGOS	X	X	X	X	X

3.4. ANÁLISIS DEL COMERCIO Y PRECIOS

3.4.1. SERVICIOS QUE OFRECE POR IMPLEMENTACIÓN

- a) servicio motorizado el cual empleamos sin coste alguno para nuestros clientes.
- b) **Venta directa:** Esta se desarrolla netamente en el local, con atención personalizada.

3.4.2. PRECIO:

En nuestro establecimiento manejamos los precios mostrados en el cuadro N° 04

CUADRO N° 04

PLATOS	PRECIOS
CEVICHE SIMPLE	S/18.00
CHICHARRÓN DE PESCADO	S/20.00
ARROZ CON MARISCOS	S/18.00
LOMO SALTADO	S/21.00
AJÍ DE GALLINA	S/24.00
CHAUFA CON CECINA	S/16.00
POLLO A LA PLANCHA	S/15.00
CORVINA FRITA	S/20.00
ANTICUCHO DE CORAZÓN	S/8.00
CALDO DE CARACHAMA	S/6.00
SUDADO DE DONCELLA	S/20.00
REFRESCO DE COCONA	S/4.00

3.4.3. ESTRATEGIA

Al comprar los productos que ofrecemos en el restaurante, el cliente tendrá la seguridad de que está adquiriendo un plato de calidad, preparado con técnicas y procedimientos establecidos con las medidas de seguridad que se requieren.

a) ESTRATEGIA DEL PRECIO:

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

Por el momento no se contará con distribuidores, siendo el único local de venta de estos productos.

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

b) ESTRATEGIA DE LA PLAZA:

El negocio estará ubicado en AV. del Ejercito N° 126, a escasos metros de la comisaría de la PNP Morona cocha, dedicado a la venta comidas marinas y platos a la carta, 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.

c) ESTRATEGIA DE PROMOCION:

¿Qué se hará para promocionar el negocio?	Estudio del mercado. Spot publicitarios. 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 a partir del próximo año.	

3.4.4. ANÁLISIS DEL MERCADO

3.4.4.1. ANÁLISIS DEL ENTORNO.

a) PÚBLICO OBJETIVO:

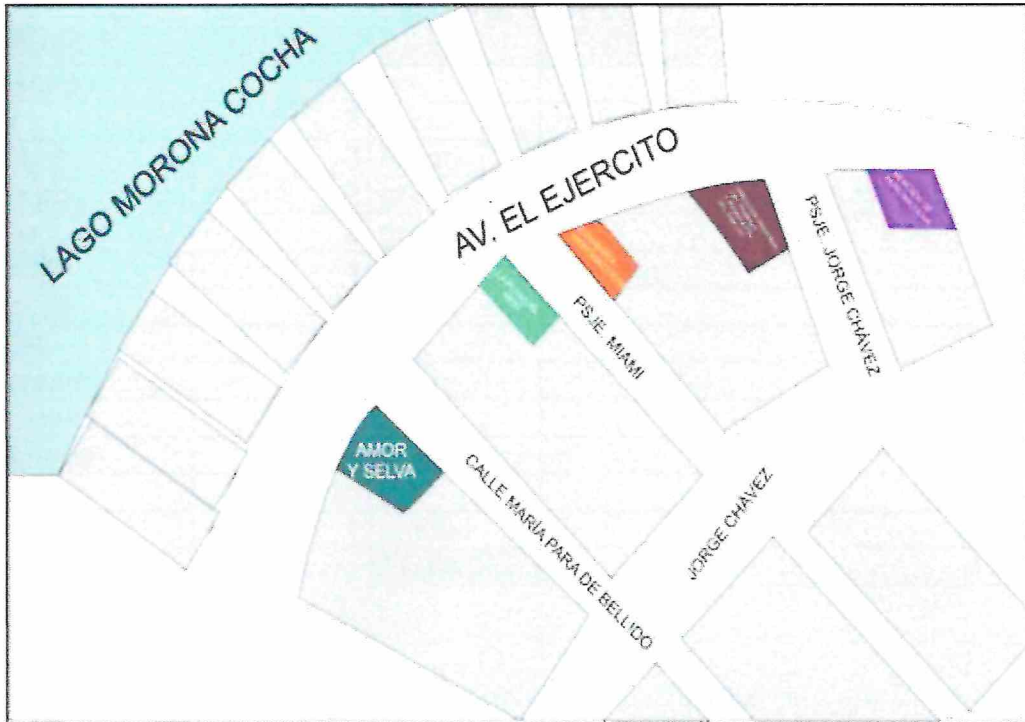
La zona donde estamos ubicados existe una gama de clientes diversos que consumen diariamente productos para todo tipo de estación, ya sea fríos o calientes. Es por ello que hemos previsto la preparación desde cebiches, leche de tigre, jaleas, maruchas, parrilladas, anticuchos, etc y refrigerios que van 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.

b) VENTAJA COMPETITIVA DE LA EMPRESA:

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.

3.4.5. GEOLOCALIZACIÓN DEL NEGOCIO



4. ESTUDIO TÉCNICO DE LA PRODUCCION

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

CEVICHE SIMPLE				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Pescado	150	gr	45	6.75
Sal	5	gr	1	0.0109
Culantro	3	Atado	6	0.018
Ají Limo	2	gr	12	0.024
Apio	2	gr	12	0.024
Limón	4	Unidad	10	0.04
cebolla	30	gr	5	0.15
Papa	15	gr	5	0.075
Camote	15	gr	4	0.06
Canchita	5	gr	10	0.05
Lechuga	1	Unidad	12	1.2
Choclo	15	gr	12	0.18
Yuca	1	unidad	3	3
TOTAL			137	11.58

PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar el filete, retirar la piel, luego porcionar y reservar.
- Limpiar la cebolla, luego picar en pluma, reservar, en seguida picar apio, ají limo en brunoise.
- Picar culantro en chiffonade, y reservar.
- Picar una porción de pescado,
- Incorporar el pescado a un bowl, luego marinar con sal, apio, ají limo y culantro. En seguida agregar el sumo de tres limones, y luego agregar la leche de tigre al bowl con el pescado marinado.



ACOMPAÑAMIENTO:

- Llevar a fuego una olla con agua, luego agregar la papa, camote, previamente lavado, cocinar por 15 a 20 minutos. Luego retirar, pelar y cortar en tajadas, reservar.
- Sancochar el choclo y reservar.
- En un perol agregar aceite y poner al fuego luego, lavar el maíz y agregar al aceite, tostar por 5 minutos, siempre removiendo hasta que esté bien tostados.

PREPARACION DE LECHE DE TIGRE:

- En un bowl agregar trozos de apio, mitad de rocoto, cebolla, un diente de ajo sumo de tres limones, 50 ml de fumet.
- Procesar y luego tamizar, incorporar directamente a la preparación.

PREPARACION DEL FUMET:

- Llevar a fuego una olla e incorporar un litro de agua, luego agregue hueso de pescado, agregar un mirepoixe de verduras. Dejar cocinar por 30 minutos, retirar del fuego, enfriar por una hora, tamizar y luego guardar en porciones 100 ml por bolsa.

FINALIZAR LA PREPARACION DEL CEVICHE:

- En seguida agregar cebolla en pluma, agregar sal al gusto.
- Servir acompañado de papa, camote, choclo, y canchita.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

CHICHARRON DE PESCADO				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Pescado	150.00	gr	30	4.5
Sal	3.00	gr	3	0.009
Comino	0.50	gr	30	0.02
Pimienta	0.50	gr	30	0.015
Ajo	1.00	gr	9	0.009
Mostaza	5.00	gr	6	0.03
Harina	200.00	gr	4	0.8
Huevo	2.00	unidad	0.6	1.2
Aceite	900.00	ml	9	8.1
Yuca	1.00	Unidad	5	0.005
Cebolla	30.00	gr	3	0.09
Culantro	0.30	Atado	2	0.0006
Ají Limo	0.03	gr	12	0.00036
Mayonesa	50.00	gr	9	0.45
Limón	5.00	gr	9	0.045
TOTAL			161.6	15.27

PREPARACIÓN:

- Lavar y limpiar el pescado, luego cortar en trozos.
- En un bowl agregar los trozos de pescado, marinar con sal, ajo, mostaza, comino pimienta, y reservar.
- En un recipiente agregar harina, en otro recipiente romper un huevo y batir. Incorporar el pescado marinado por harina mezclar bien, y luego pasar por huevo batido.
- En un perol agregar aceite y llevar a fuego a calentar a 120°. incorporar el pescado enharinado, pre cocer por tres minutos, retirar y reservar. Mientras doramos las tajadas de yucas.
- Luego nuevamente incorporamos los chicharrones pre cocidos, para dar una segunda cocción, así quedara más crujientes los chicharrones.
- Sarsa criolla. preparación. Limpiar y picar la cebolla en pluma, ají limo en brunoise, culantro en chiffonade. Mesclar todos los ingredientes, y Reservar
- Acompañamiento. En una olla agregar agua y llevar al fuego. Pelar una yuca cortar en trozos, incorporar a la olla y dejar cocinar por 20 minutos. Luego retirar del fuego y dejar enfriar y cortar en tajadas
- Emplatar acompañado de yucas doradas, mayonesa, y sarsa criolla.



MAYONESA PREPARACIÓN:

- En una licuadora, agregar un huevo, sal, pimienta mostaza, sumo de un limón, y procesar, luego agregar aceite en forma de hilo, hasta la consistencia deseada

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

ARROZ CON MARISCOS				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Arroz	150	Kg	4.5	0.675
Aceite	20	MI	9	0.18
Ajo	10	Kg	9	0.09
Mixtura	100	kg	50	5
Langostino	15	Kg	50	0.75
camarones	10	Kg	70	0.7
Conchas	20	Kg	30	0.6
Cangrejo	20	Kg	45	0.9
Cebolla	10	Kg	3	0.03
Tomate	10	Kg	4	0.04
Ají mirasol	50	Kg	6	0.3
Ají panca	50	Kg	6	0.3
Pimentón	10	Kg	6	0.06
Culantro	0.30	Atado	3	0.9
Vino blanco	50	MI	20	1
Fumet	100	MI	5	0.5
TOTAL			320.5	12.03
			GANANCIA	3.6075
			MANO DE OBRA	2.405
			TOTAL X PLATO	S/. 18.04

PREPARACIÓN:

- Granear el arroz
- En una sartén saltear todos los mariscos, retirar y reservar.
- En la misma sartén hacer un Aderezo de cebolla ajo, pasta de ají amarillo, pasada de ají panca, salpimentar. Luego desglosar con vino blanco y agregar el fumet.
- Agregar el arroz cocido. Dejar cocinar lento hasta que tenga una textura deseada. Agregar Culantro picado, Pimentón en tiras.
- Servir acompañado con una sarsa criolla.



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

LOMO SALTADO				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Lomo fino	130	Kg	50	6.5
Sal	0.5	Kg	1	0.005
Pimienta	0.1	Kg	30	0.03
Ajo	0.1	Kg	9	0.009
Vinagre	15	MI	4	0.6
Sillao	10	MI	6	0.6
Fondo de res	20	MI	3	0.6
Cebolla	60	Kg	3	0.18
Tomate	60	Kg	4	0.24
Ají mirasol	5	Kg	6	0.3
Culantro	2	Atado	2	0.04
Papa	100	Kg	3	0.3
Arroz	150	Kg	4	0.6
Aceite	1	MI	9	0.009
TOTAL			134	10.01

PREPARACIÓN:

- Granear arroz.
- Limpiar la carne y cortar en tiras de 6cm, y salpimentar, reservar.
- Cortar la cebolla y el tomate en gajos, el ají Mirasol en juliana.
- En una sartén wock agregar aceite (cantidad necesaria) luego incorpore la carne marinadas sellar por unos minutos.
- Incorporar la cebolla, saltear, agregar el tomate y ají Mirasol saltear, desglosar con vinagre, luego agregar el sillao, terminar con un chorro de donde de res y Culantro.
- Servir con arroz y papas fritas.



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

AJÍ DE GALLINA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Arroz	150	Kg	4.5	0.675
Papa	50	Kg	3	0.15
Ajo	10.00	Kg	9	0.09
Cebolla	50.00	Kg	3	0.15
Aceite	30	MI	9	0.27
Huevo	1.00	Unidad	0.8	0.8
Aceituna	3.00	Unidad	10	0.03
Pan	6.00	Unidad	1	0.6
Ají mirasol	3.00	Kg	6	1.8
Leche	100.00	MI	4	0.4
Crema de leche	5.00	MI	9	4.5
Sal	1.00	Kg	1	0.1
Pimienta	1.00	Kg	6	0.6
Lechuga	1.00	Unidad	2	0.2
Pechuga de pollo	200.00	Kg	20	4
TOTAL			88.3	14.37
			GANANCIA	7.1825
			MANO DE OBRA	2.873
			TOTAL X PLATO	S/. 24.42

PREPARACIÓN:

- Granear arroz y reservar
- Sancochar la papa y el huevo, reservar
- Cocinar las pechugas de pollo aromatizar con, ajo, Apio, y cebolla. Dejar enfriar y luego deshilar, reservar.
- Limpiar el ají Mirasol y cortar en mirapixe,
- En una satén saltear el Mirasol, cebolla, ajo, deje enfriar
- Con el caldo de pollo remojar el pan, agregar la leche. Incorporar las verduras salteadas, luego procesar
- En una sartén agregue la mezcla y luego incorpore el pollo deshilado y una cucharada de crema de leche remover hasta adquirir la consistencia deseada, rectificar la sazón.
- Servir acompañado de arroz, papa sancochado, decorar con Lechuga, aceituna y huevo.



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

CHAUFA CON CECINA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Cecina	200	Kg	35	7
Ostión	20	MI	25	0.5
Huevo	2	Unidad	0.8	1.6
Aceite	20	MI	9	0.18
Sal	20	Kg	1	0.02
Aceite ajonjolí	10	MI	11	0.11
Kión	5	Kg	6	0.03
Maduro	1	Unidad	5	0.005
Cebolla China	5	Kg	10	0.5
Fan si	2	Kg	6	0.12
Arroz	200	Kg	4.5	0.9
				0
		TOTAL	113.3	10.97

PREPARACIÓN:

- Granear arroz
- Cortar la cecina en tiras
- Picar la cebolla china
- Freír maduro y fan si
- Hacer una tortilla de huevo
- Calentar una satén wock agregar un chorro de aceite, saltear la cecina agregue un huevo batido, mezclar agua una porción de arroz, saltear la fuego alto. Agregue la salsa ostión, jugo de kion, mezclar bien.
- Aromatizar con aceite de ajonjolí y cebolla china.
- Servir acompañado de maduro frito y decorar con fan si.



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

POLLO A LA PLANCHA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Filete pollo	200	Kg	40	8
Sal	4	Kg	1	0.004
Pimienta	0.5	Kg	3	0.0015
Ajo	1	Kg	9	0.009
Papa	180	Kg	3	0.54
Lechuga	30	Unidad	2	0.06
Tomate	20	Kg	7	0.14
Palta	20	Kg	15	0.3
Limón	2	Unidad	9	0.018
TOTAL			89	9.07



PREPARACIÓN:

- Lavar y filtrar el pollo.
- Lavar y sancochar papá, que no luego dorar lo y reservar
- Marinar el pollo con sal, pimienta, y ajo.
- Calentar aceite en un satén, y luego incorporar el pollo, dejar cocinar por unos minutos.
- Picar la Lechuga, tomate, mitad de palta.
- Servir acompañado de ensalada, papas doradas.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

CORVINA FRITA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Corvina	1	Unidad	6	0.006
sal	3	Kg	1	0.003
Pimienta	1	Kg	30	0.03
Ajo	2	Kg	9	0.018
Aceite	900	MI	9	8.1
Plátano	3	Unidad	5	0.015
Chonta	1	Unidad	5	5
Sacha tomate	3	Unidad	3	0.009
Palta	40	Kg	10	0.4
TOTAL			78	13.58



PREPARACIÓN:

- Limpiar la corvina, sazonar con sal, ajo, pimienta, y reservar.
- En una sartén agregar el aceite y dejar calentar, cuando ya esté caliente incorporar la corvina, freír bien por ambos lados, retirar y
- En otra sartén calentar aceite y freír el plátano.
- Servir con plátano frito ensalada de chonta y palta.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

ANTICUCHO DE CORAZÓN				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Corazón res	200	Kg	18	3.6
Ají panca	50	Kg	6	0.3
Ají mirasol	50.00	Kg	9	0.45
Vinagre	30	MI	3	0.09
Sillao	30	MI	5	0.15
Sal	5	Kg	1	0.005
Comino	2	Kg	12	0.024
Pimienta	2	Kg	12	0.024
Ajo	5	Kg	12	0.06
Laurel	3	Gr	8	0.024
Yuca	1	Unidad	5	0.005
Orégano	3	Kg	10	0.03
		TOTAL	101	4.76

PREPARACIÓN:

- Limpiar el corazón quitándole toda la fibra. Luego cortar en láminas pequeñas y reservar.
- En una olla cocinar el ají amarillo y el ají panca, previamente despepitadas. Dejar cocinar por 20 minutos, Luego procesar.
- Pelar y cocinar la Yuca. Y reservar.
- En un bowl, agregar la pasta de los ajíes, la pasta de ajo, camino, pimienta, sillao, vinagre, laurel, (aceite cantidad necesaria). Mezclar bien, e incorporar el corte de corazón, Y reservar por una hora.
- En un palito anticuchero saltar tres láminas de corazón, llevar a la parrilla por un minuto
- Servir acompañado con ensalada fresca y Yuca sancochado.



CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

CALDO DE CARACHAMA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Carachama	1	Unidad	12	2.4
Culantro	1	Atado	6	0.6
Plátano	1	Unidad	5	0.83
Ají dulce	1	Unidad	6	0.006
Cebolla	1	Kg	6	0.006
Ajo	3	Kg	8	0.024
Sal	0.5	Kg	1	0.0005
Tomate regional	3	Kg	5	0.015
Limón	3	Unidad	9	0.027
Ají Charapita	10	Unidad	1	0.01
TOTAL			59	3.92



PREPARACIÓN:

- Desviscerar y lavar la Carachama.
- poner al fuego una sartén con agua, y luego agregar la Carachama. Luego agregar cebolla, y ajo en brunoise. En seguida, ajo dulce en juliana, tomate en gajos.
- Sazonar con sal y Culantro.
- Pelar plátano, y sancochar por 10 minutos
- Servir acompañado de plátano sancochado, ají charapita, y limón.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

SUDADO DE DONCELLA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Doncella	200	Kg	30	6
Yuca	1	Unidad	5	0.005
Cebolla	1	Kilo	5	0.005
Tomate regional	3	Unidad	3	0.009
Ají dulce	3	Unidad	3	0.01
Ajo	0.5	Kg	6	0.003
Sal	0.2	Kg	1	0.0002
Aceite	0.5	MI	9	0.0045
Guisador	0.5	Kg	9	0.0045
Chicha regional	10	Unidad	3	0.03
Culantro	0.3	Atado	2	0.0006
Fumet	500	MI	3	1.5
		TOTAL	79	7.57



PREPARACIÓN:

- Limpiar y lavar la doncella, cortar en filete.
- Poner una sartén al fuego y agregar un chorro de aceite.
- Hacer un Aderezo con cebolla, ajo y guisador. Desglasar con chicha y agregar Fumet, luego incorporar el pescado. Agregar cebolla, tomate en gajos, y ají dulce en juliana.
- Sal y Culantro al gusto.
- Pelar la Yuca y sancochar.
- Servir el sudado acompañado con Yuca sancochado.

CÁLCULO DEL COSTO DE LOS INSUMOS PARA ELABORAR:

REFRESCO DE CEBADA				
INSUMOS	CANT.	UNID.	P. UNIT.	P.TOTAL
Cocona	5	Kg	3	15
Azúcar	4	Kg	4	16
Canela	20	Kg	12	0.24
Clavo de olor	10	Kg	6	0.06
Agua	2	Botellón	3.5	7
TOTAL			28.50	38.30

PREPARACIÓN:

- Retirar la parte de la Cocona que no se usa luego lavarlo para retirar toda el polvo que contiene la Cocona.
- Llevar a fuego una olla y agregar el agua, agregar la Cocona, Canela, Clavo de olor para aromatizar.
- Hervir por una hora, pasado ese tiempo retirar del fuego y dejar enfriar.
- Procesar las Cocona y tamizar en un balde grande, luego agregar agua hasta adquirir la consistencia adquirida. Agregar azúcar al gusto.



4.1. 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 cocinero para realizar sus labores diarias tales como: batido, mezcla, cocción y emplatado.

COCINA INDUSTRIAL: aquellas cocinas equipadas para la preparación de alimentos en grandes cantidades, bien dentro de espacios gastronómicos en el ámbito de la hostelería como los hoteles o restaurantes, o bien en empresas de catering dedicadas a la preparación de comidas y menús orientados a dar servicios de alimentación

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.

REFRIGERADOR: 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.

CONGELADOR: 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.

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 un 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.

ABRELATAS: Existen varios tipos de abridores de latas, los más comunes están constituidos por una lámina fuerte de hierro o acero con la punta en forma de vértices.

TIJERAS: son herramientas cortantes de uso general sobre todo en trabajos de decoración.

TABLAS DE PICAR: El principal motivo es proporcionar una superficie plana donde se puedan picar los alimentos a la hora de cocinar sin que se contaminen.

PESOS Y BALANZA: son equipos utilizados para controlar el peso exacto de los ingredientes de una fórmula antes de su procedimiento, con el objetivo de mantener un equilibrio entre los ingredientes empleados y obtener un producto de buena calidad.

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 quemé 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.

4.2. PROVEEDORES

Sin duda alguna la ciudad de Iquitos ha crecido considerablemente en estas últimas décadas, al mismo tiempo las empresas abastecedoras de alimentos y productos de primera necesidad se han incrementado y abastecido para la demanda de otra que producen diversos preparados, como es el caso de pasteles y postres. Es por ello por lo que se tiene asegurado el abastecimiento de productos e insumos para nuestra empresa y así producir bienes de calidad que satisfagan a nuestros comensales.

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

Los principales son:

- Comercializadora San Juan SA.
- Comercial FOX EIRL.
- Comercial Irmita SA.
- Huevos la Chacra.
- Mercado Belén en algunos casos.

Empresas que garantizan la calidad de los insumos.

4.3. 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.

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:



5. INVERSIONES Y FINANCIAMIENTO

5.4. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD	P.UNITARIO	P.TOTAL	V. UTIL	DEPRECIACION ANUAL
Congelador	1	Unidad	1200	1200	5	500
Refrigerador	1	Unidad	1800	1800	5	750.00
Cocina a gas	1	Unidad	1550	1550	5	645.83
Sartenes set	6	Set	30	180	3	45
Ollas juego	6	Juego	120	720	4	240
Tapers	12	Unidad	12	144	2	24.00
Cucharas set	24	Set	2	48	4	16.00
Tenedores set	24	Set	2	48	4	16
Cuchillo de mano	2	Unidad	55	110	3	27.50
Tabla de picar	1	Unidad	45	45	3	11.25
Mesas	6	Unidad	70	420	4	140.00
Sillas	24	Unidad	30	720	4	240
Bowl set	6	Set	11	66	3	16.5
Perol	1	Unidad	40	40	4	13.33333333
Colador set	3	Set	9	27	3	6.75
Gas	2	Unidad	100	200	4	66.67
Servilleteros	6	Unidad	5	30	3	7.50
Licuada	1	Unidad	450	450	3	112.50
Fosforera	3	Unidad	2	6	2	1
Platos set	18	Set	30	540	4	180.00
Balanza digital	1	Unidad	60	60	4	20
Jarras	6	Unidad	12	72	5	30.00
Azafatas	3	Unidad	30	90	4	30
Microondas	1	Unidad	450	450	4	150
Wock	2	Unidad	150	300	3	
mesa para bebes	2	Unidad	90	180	4	60.00
TOTAL			S/. 6,355.00	S/. 9,496.00		S/. 3,424.83

5.5. CAPITAL DE TRABAJO

5.5.1. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS POR 1 MESES

INGREDIENTES	COSTO UNITARIO S/	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO TOTAL S/
Maíz morado	8.00	Kg	20	160
Cebada	6	Kg	20	120
Huevo	45	Ciento	10	450
Harina	130	Saco	1	130
Arroz	150	Saco	2	300
Leche	4	Paquete	3	12
Crema de leche	9	Paquete	2	18
Azúcar	4	Saco	3	600
Cecina	30	Kg	20	600
Tomate	4	Kg	10	40
Pollo	20	Kg	30	600
Cebolla	3	Kg	30	90
Papa	3	Kg	50	150
Ají dulce	15	Kg	2	30
Palta	9	Kg	5	40
Apio	9	Kg	9	90
Culantro	9	Kg	3	27
Yuca	150	Saco	2	300
Mostaza	25	Balde	1	25
Aceite	9	Paquete	5	540
Sal	1	Kg	25	25
Pimienta	30	Kg	1	30
Comino	30	Kg	1	30
Orégano	12	Kg	1	12
Laurel	10	Kg	1	10
Camote	3	Kg	10	30
Choclo	10	Kg	20	200
Alverja	12	Kg	5	60
Zanahoria	4	Kg	5	20
Lomo fino	50	Kg	10	500
Cangrejo	45	Kg	6	270
Mixtura	18	Kg	15	270
Langostinos	60	Kg	3	180
Camarón	80	Kg	3	240
Choros	30	Kg	5	150
Yuyo	10	Kg	3	30
TOTAL				S/. 6,379.00

5.5.2. REMUNERACIONES MENSUALES

DETALLE	IMPORTE
ADMINISTRADOR	1800
MAESTRO DE COCINA	1500
MESERO 1	1025
MESERO 2	1025
ASISTENTE COCINA 1	1025
ASISTENTE COCINA 2	1025
TOTAL	S/.7,600.00

5.5.3. GASTOS FIJOS

DETALLE	IMPORTE
ALQUILER DEL LOCAL	800
LUZ	300
AGUA	200
TV. CABLE + INTERNET	160
SERVICIOS CONTABLE	400
TOTAL	S/.1,860.00

5.5.4. GASTOS DE VENTA

DETALLE	IMPORTE
ENVASES	400
TOTAL	S/.400.00

5.6. FINANCIAMIENTO:

El presente proyecto tendrá la solvencia económica mediante una inversión de **S/. 25,735.00** soles, esto se obtuvo de un aporte personal de **S/.8,735.00** soles y un préstamo de **S/.17,000.00** soles otorgado por la caja Maynas a una tasa de interés anual efectiva de **25%** pagados en **60** cuotas lo que equivale a 5 años.

INVERSIÓN	S/.25,735.00
FINANCIAMIENTO	S/.17,000.00
APORTE PROPIO	S/.8,735.00

CALENDARIO DE REEMBOLSO DEL PRESTAMO

P	S/. 17,000.00		
N	60	MESES	
I	0.25	TASA X ANUAL	TEM= 0.018769265
R	S/.474.59		

CUADRO DE AMORTIZACIONES

N°	SAL INICIAL	CUOTA FIJA	INTERES	AMORTIZACION	SAL FINAL
0					17000
1	S/.17,000.00	S/.474.59	S/.319.08	S/.155.51	S/.16,844.49
2	S/.16,844.49	S/.474.59	S/.316.16	S/.158.43	S/.16,686.05
3	S/.16,686.05	S/.474.59	S/.313.18	S/.161.41	S/.16,524.65
4	S/.16,524.65	S/.474.59	S/.310.16	S/.164.44	S/.16,360.21
5	S/.16,360.21	S/.474.59	S/.307.07	S/.167.52	S/.16,192.69
6	S/.16,192.69	S/.474.59	S/.303.92	S/.170.67	S/.16,022.02
7	S/.16,022.02	S/.474.59	S/.300.72	S/.173.87	S/.15,848.15
8	S/.15,848.15	S/.474.59	S/.297.46	S/.177.13	S/.15,671.02
9	S/.15,671.02	S/.474.59	S/.294.13	S/.180.46	S/.15,490.56
10	S/.15,490.56	S/.474.59	S/.290.75	S/.183.85	S/.15,306.71
11	S/.15,306.71	S/.474.59	S/.287.30	S/.187.30	S/.15,119.42
12	S/.15,119.42	S/.474.59	S/.283.78	S/.190.81	S/.14,928.61
13	S/.14,928.61	S/.474.59	S/.280.20	S/.194.39	S/.14,734.21
14	S/.14,734.21	S/.474.59	S/.276.55	S/.198.04	S/.14,536.17
15	S/.14,536.17	S/.474.59	S/.272.83	S/.201.76	S/.14,334.41
16	S/.14,334.41	S/.474.59	S/.269.05	S/.205.55	S/.14,128.87
17	S/.14,128.87	S/.474.59	S/.265.19	S/.209.40	S/.13,919.46
18	S/.13,919.46	S/.474.59	S/.261.26	S/.213.33	S/.13,706.13
19	S/.13,706.13	S/.474.59	S/.257.25	S/.217.34	S/.13,488.79
20	S/.13,488.79	S/.474.59	S/.253.17	S/.221.42	S/.13,267.38
21	S/.13,267.38	S/.474.59	S/.249.02	S/.225.57	S/.13,041.80
22	S/.13,041.80	S/.474.59	S/.244.79	S/.229.81	S/.12,812.00
23	S/.12,812.00	S/.474.59	S/.240.47	S/.234.12	S/.12,577.88
24	S/.12,577.88	S/.474.59	S/.236.08	S/.238.51	S/.12,339.36
25	S/.12,339.36	S/.474.59	S/.231.60	S/.242.99	S/.12,096.37
26	S/.12,096.37	S/.474.59	S/.227.04	S/.247.55	S/.11,848.82
27	S/.11,848.82	S/.474.59	S/.222.39	S/.252.20	S/.11,596.62
28	S/.11,596.62	S/.474.59	S/.217.66	S/.256.93	S/.11,339.69
29	S/.11,339.69	S/.474.59	S/.212.84	S/.261.75	S/.11,077.94
30	S/.11,077.94	S/.474.59	S/.207.92	S/.266.67	S/.10,811.27
31	S/.10,811.27	S/.474.59	S/.202.92	S/.271.67	S/.10,539.60
32	S/.10,539.60	S/.474.59	S/.197.82	S/.276.77	S/.10,262.83

33	S/.10,262.83	S/.474.59	S/.192.63	S/.281.97	S/.9,980.86
34	S/.9,980.86	S/.474.59	S/.187.33	S/.287.26	S/.9,693.60
35	S/.9,693.60	S/.474.59	S/.181.94	S/.292.65	S/.9,400.95
36	S/.9,400.95	S/.474.59	S/.176.45	S/.298.14	S/.9,102.81
37	S/.9,102.81	S/.474.59	S/.170.85	S/.303.74	S/.8,799.07
38	S/.8,799.07	S/.474.59	S/.165.15	S/.309.44	S/.8,489.63
39	S/.8,489.63	S/.474.59	S/.159.34	S/.315.25	S/.8,174.38
40	S/.8,174.38	S/.474.59	S/.153.43	S/.321.16	S/.7,853.22
41	S/.7,853.22	S/.474.59	S/.147.40	S/.327.19	S/.7,526.03
42	S/.7,526.03	S/.474.59	S/.141.26	S/.333.33	S/.7,192.69
43	S/.7,192.69	S/.474.59	S/.135.00	S/.339.59	S/.6,853.10
44	S/.6,853.10	S/.474.59	S/.128.63	S/.345.96	S/.6,507.14
45	S/.6,507.14	S/.474.59	S/.122.13	S/.352.46	S/.6,154.68
46	S/.6,154.68	S/.474.59	S/.115.52	S/.359.07	S/.5,795.61
47	S/.5,795.61	S/.474.59	S/.108.78	S/.365.81	S/.5,429.79
48	S/.5,429.79	S/.474.59	S/.101.91	S/.372.68	S/.5,057.12
49	S/.5,057.12	S/.474.59	S/.94.92	S/.379.67	S/.4,677.44
50	S/.4,677.44	S/.474.59	S/.87.79	S/.386.80	S/.4,290.64
51	S/.4,290.64	S/.474.59	S/.80.53	S/.394.06	S/.3,896.58
52	S/.3,896.58	S/.474.59	S/.73.14	S/.401.46	S/.3,495.13
53	S/.3,495.13	S/.474.59	S/.65.60	S/.408.99	S/.3,086.14
54	S/.3,086.14	S/.474.59	S/.57.92	S/.416.67	S/.2,669.47
55	S/.2,669.47	S/.474.59	S/.50.10	S/.424.49	S/.2,244.98
56	S/.2,244.98	S/.474.59	S/.42.14	S/.432.46	S/.1,812.53
57	S/.1,812.53	S/.474.59	S/.34.02	S/.440.57	S/.1,371.95
58	S/.1,371.95	S/.474.59	S/.25.75	S/.448.84	S/.923.11
59	S/.923.11	S/.474.59	S/.17.33	S/.457.27	S/.465.85
60	S/.465.85	S/.474.59	S/.8.74	S/.465.85	-S/.0.00

DONDE:

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

***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)** del Excel financiero.

REEMPLAZANDO SERÍA:

=PAGO(0.018769265;60;-17000)

= S/.474.59

Dándonos la cuota fija para realizar nuestro cuadro de amortizaciones.

6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

6.4. ORGANIGRAMA.



6.5. 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.
- **Contador:** Asegurar y verificar la correcta aplicación de las normas contables y tributarias vigentes en el registro de las transacciones contables diarias. Elaborar las liquidaciones de impuestos. Realizar el análisis y conciliación de cuentas.
- **Administrador:** Encargarse, tanto de coordinar la fuerza de trabajo, como de asignar los recursos necesarios, materiales, económicos y humanos

- **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.
- **Meseros:** encargados de la entrega de los productos mostrando siempre empatía y una excelente atención a los clientes.

6.6. CÁLCULO DE INSUMOS.

Para calcular el costo de los insumos se tuvo 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.

7. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO

7.4. 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.

N°	PRODUCTO	PERIODOS					PRECIO X UNIDAD
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
1	CEVICHE SIMPLE	1800	1890	1985	2084	2188	18
2	CHICHARRON DE PESCADO	1450	1523	1599	1679	1762	20
3	ARROZ CON MARISCO	1800	1890	1985	2084	2188	18
4	LOMO SALTADO	2850	2993	3142	3299	3464	21
5	ARROZ CHAUFA CON CECINA	1450	1523	1599	1679	1762	16
6	AJÍ DE GALLINA	1450	1523	1599	1679	1762	24
7	POLLO A LA PLANCHA	800	840	882	926	972	15
8	CORVINA FRITA	700	735	772	810	851	20
9	ANTICUCHO DE CORAZÓN	1500	1575	1654	1736	1823	8
10	CALDO DE CARACHAMA	500	525	551	579	608	6
11	SUDADO DE DONCELLA	1950	2048	2150	2257	2370	20
12	REFRESCO DE COCONA	1500	1575	1654	1736	1823	4

- Cuadro resultante, obtenido del total de productos vendidos, multiplicados por el precio de venta del mismo.

PRODUCTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
CEVICHE SIMPLE	32400	34020	35721	37507	39382
CHICHARRON DE PESCADO	29000	30450	31973	33571	35250
ARROZ CON MARISCO	32400	34020	35721	37507	39382
LOMO SALTADO	59850	62843	65985	69284	72748
ARROZ CHAUFA CON CECINA	23200	24360	25578	26857	28200
AJÍ DE GALLINA	34800	36540	38367	40285	42300
POLLO A LA PLANCHA	12000	12600	13230	13892	14586
CORVINA FRITA	14000	14700	15435	16207	17017
ANTICUCHO DE CORAZÓN	12000	12600	13230	13892	14586
CALDO DE CARACHAMA	3000	3150	3308	3473	3647
SUDADO DE DONCELLA	39000	40950	42998	45147	47405
REFRESCO DE COCONA	6000	6300	6615	6946	7293
	297650	312533	328159	344567	361795

NOTA: Estos datos obtenidos se utilizaron para cuadrar nuestro flujo de caja.

PROYECCIÓN DE INGRESOS Y EGRESOS

7.4.1. FLUJO DE CAJA

INGRESOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS		297650	312533	328159	344567	361795
PRESTAMO	17000					
CAPITAL PROPIO	8735					
EGRESOS		286068	286068	286068	286068	286068
COSTO FIJO		113520	113520	113520	113520	113520
COSTO POR INSUMO		76548	76548	76548	76548	76548
COSTOS POR ENVASES		4800	4800	4800	4800	4800
REMUNERACIONES		91200	91200	91200	91200	91200
INVERSIÓN						
ACTIVO FIJO	9496					
APITAL DE TRABAJO	16239					
FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	25735	11582	26465	42091	58499	75727
SERVICIO DE LA DEUDA		5694	5694	5694	5694	5694
AMORTIZACIONES		2071	2589	3236	4045	5057
INTERES		3623	3105	2458	1649	637
FLUJO DE CAJA FINANCIERO	17000	5888	20771	36397	52805	70033

7.5. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

7.5.1. 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	-25735	113482	26465	42091	58499	75727
-------------------------	--------	--------	-------	-------	-------	-------

fx `=+VNA(T133;T126:X126)+S126`

VAN ECONÓMICO	S/.106,014
---------------	------------

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO FINANCIERO

FLUJO DE CAJA FINANCIERO	-17000	5888	20771	36397	52805	70033
--------------------------	--------	------	-------	-------	-------	-------

fx `=+VNA(T133;T130:X130)+S130`

VAN FINANCIERO	S/.95,332
----------------	-----------

7.5.2. 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

fx `=+TIR(S126:X126)`

TIR ECONÓMICO	94%
---------------	-----

CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO FINANCIERO

fx `=+TIR(S130:X130)`

TIR FINANCIERO	105%
----------------	------

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.

$$COK = 14.28\%$$

RESULTADO FINAL

FLUJO ECONOMICO		FLUJO FINANCIERO	
TIR	94%	TIR	105%
VAN	S/.106,015	VAN	S/.95,332

*Después de realizar los cálculos necesarios al flujo de caja generado a un lapso de 2 años, se concluye que este proyecto es altamente rentable, ya que muestra indicadores altos de recuperación de capital.

VALOR COSTO BENEFICIO:

Es el proceso de analizar las decisiones de un negocio. Cuando una decisión está bajo consideración, el costo de una opción es restado del beneficio del mismo. Al realizar un análisis de costo-beneficio la administración puede decir si una inversión vale la pena o no para el negocio.

DESCRIPCIÓN	RESULTADO
VCB ECONÓMICO	S/.5
VCB FINANCIERO	S/.7

INTERPRETACIÓN:

*VCB ECONÓMICO: Por cada sol invertido tenemos una ganancia resultante de S/.5 soles.

*VCB FINANCIERO: Por cada sol invertido tenemos una ganancia resultante de S/.5 soles.

RECOMENDACIONES

- Para lograr una mayor acogida en el mercado se debe ser muy agresivo en la publicidad que se le haga a la empresa, para esto la campaña de lanzamiento debe ser muy efectiva
- 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.
- Las opiniones y sugerencias de los clientes son fundamentales, por esto es importante esmerarse en 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

- El plan de negocio de la empresa es altamente rentable teniendo como resultado un VAN Económico de **S/.106,015** y el VAN Financiero de **S/.95,332**, también se obtuvo una TIR Económica de **94%** y un a TIR Financiera de **105%**.
- Las personas necesitan satisfacer sus necesidades con productos ofrecidos por el restaurante, lo hacen ser a la empresa que tenga mayor aceptación en el ámbito comercial del mercado.
- Se determinó que 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.
- La cuota del préstamo es de **S/.474,59** cancelable en 60 cuotas a una tasa del **25%** anual efectiva.

BIBLIOGRAFÍA

- Autor, JUAN LAVADO ABANTO. (2022). *Fundamentos Financieros. Iquitos-Perú.*
- Autor, JUAN LAVADO ABANTO. (2022). *Separata de Excel Financiero. Iquitos-Perú.*
- Autor, RECOPIACIÓN VARIOS AUTORES,(2022). *Manuales de Información del “instituto superior Emilio Romero Padilla”*
- Autor, AMBROSIO CARRÓN SÁNCHEZ(2022). *Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina. (Editorial Tutor Formación.)Logroño(La Rioja).*
- Autor, GERMAN ALEJANDRO MORI ATIRO. (2019). *Manipulación de Alimentos y las Mejoras Técnicas en la Cebichería Tres Estilos. Universidad San Martín de Porres, Ica, Perú.*