



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN

“ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UN RESTAURANT DE COMIDA SALUDABLE EN LOS DISTRITOS DE TRUJILLO, LA ESPERANZA Y VÍCTOR LARCO”

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciado en Administración.

Autoras:

Br. Nataly García Oliva.

Br. Evelin Quipuscoa Pavón.

Asesor:

Econ. César Pérez Minchola

Trujillo - Perú

2015



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN

“ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UN RESTAURANT DE COMIDA SALUDABLE EN LOS DISTRITOS DE TRUJILLO, LA ESPERANZA Y VÍCTOR LARCO”.

Tesis para optar el título profesional de:

Licenciado en Administración.

Autoras:

Br. Nataly García Oliva.

Br. Evelin Quipuscoa Pavón.

Asesor:

Econ. César Pérez Minchola

Trujillo - Perú

2015

APROBACIÓN DE LA TESIS

El(La) asesor(a) y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por los Bachilleres **Nataly García Oliva y Evelin Quipuscoa Pavón**, denominada:

“ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANT DE COMIDA SALUDABLE EN LOS DISTRITOS DE TRUJILLO, LA ESPERANZA Y VÍCTOR LARCO”

Econ. César Pérez Minchola
ASESOR

Econ. María Eugenia Sánchez Alfaro

JURADO
PRESIDENTE

Ing. Luigi Vatslav Cabos Villa
JURADO

Lic. Carmen D'Angelo Panizo
JURADO

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DE LA TESIS	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xii
ÍNDICE DE CUADROS	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xvi
RESUMEN	xvii
ABSTRACT.....	xviii
CAPÍTULO 1. GENERALIDADES.....	1
1.1. Nombre de la empresa y marca distintiva.....	1
1.2. Concepto del negocio	2
1.3. Sector – Industria	3
1.4. Justificación	3
1.5. Posibles barreras de entrada y salida	4
1.6. Objetivos del estudio.....	4
1.7. Horizonte de evaluación	5
1.8. Cronología del proyecto.....	5
1.9. Ejecutoras	7
CAPÍTULO 2. ESTUDIO DE MERCADO	8
2.1. Análisis del entorno	8
2.1.1. Macro entorno.....	8
2.1.1.1. Factores Legales	8
2.1.1.2. Factores Económicos	11
2.1.1.3. Factores Políticos	14
2.1.1.4. Factores Demográficos	14
2.1.1.5. Factores Socio-Culturales.....	16
2.2. Investigación de mercado	17
2.2.1. Metodología utilizada	17
2.2.2. Fuentes de información.....	18
2.2.2.1. Información primaria	18
2.2.2.2. Información secundaria	19
2.2.3. Definición y caracterización del consumidor.....	19
2.2.4. Segmentación	19
2.2.5. Análisis de la demanda	20
2.2.5.1. Producto básico, real y aumentado.....	20
2.2.5.2. Demanda Histórica y Actual.....	21

2.2.5.3. Variables que afectan la demanda.....	22
2.2.5.4. Demanda Proyectada.....	23
2.2.6. Análisis de la oferta.....	24
2.2.6.1. Identificación de la competencia	24
2.2.6.2. Oferta histórica y presente	27
2.2.6.3. Variables que afectan a la oferta.....	28
2.2.6.4. Oferta proyectada	28
2.2.7. Deducción del mercado	29
2.2.7.1. Proyección del mercado potencial, disponible y efectivo.....	29
2.2.7.2. Mercado objetivo proyectado.....	30
2.3. Análisis de la comercialización.....	30
2.3.1. Marketing mix usado por la competencia	30
2.3.1.1. Calidad intrínseca	30
2.3.1.2. Costo para el Cliente.....	30
2.3.1.3. Conveniencia.....	31
2.3.1.4. Comunicación.....	31
2.3.2. Análisis del mercado proveedor	31
2.3.2.1. Identificación y caracterización.....	31
2.3.2.2. Criterios de selección	31
2.3.2.3. Evaluación y selección	32
2.3.3. Canales y Medios	33
2.3.3.1. Identificación	33
2.3.3.2. Caracterización de actores según canal y medio	34
2.3.3.3. Condiciones de acceso	34
2.3.3.4. Criterios de selección	34
2.3.3.5. Evaluación y selección	34
CAPÍTULO 3. ESTUDIO TÉCNICO	35
3.1. Especificaciones técnicas	35
3.1.1. Especificaciones técnicas de planta.....	35
3.1.2. Especificaciones técnicas del proceso de producción	35
3.2. Ingeniería básica	61
3.2.1. Descripción de procesos.....	61
3.2.1.1. Mapa de interacción de procesos	61
3.2.1.2. Principales procesos.....	62
3.2.1.3. Procesos de apoyo	65
3.2.2. Producción y capacidad	68
3.2.2.1. Tiempo de ciclo.....	68
3.2.2.2. Balance de línea	69

3.2.2.3. Posible cuello de botella.....	69
3.2.2.4. Programa de producción por tipo de producto	70
3.2.2.5. Capacidad máxima y normal	71
3.2.2.6. Criterios y porcentajes de ocupación	71
3.2.3. Descripción de tecnologías	72
3.2.3.1. Maquinaria y equipo	72
3.2.3.2. Mobiliario y herramientas	80
3.2.3.3. Software y similares.....	81
3.3. Centro de operaciones	81
3.3.1. Macro y micro localización	81
3.3.2. Descripción de terrenos, inmuebles e instalaciones fijas.....	84
3.3.3. Diseño de edificaciones e instalaciones	86
CAPÍTULO 4. ESTUDIO DE MERCADO	87
4.1. Constitución de la sociedad	87
4.1.1. Forma societaria e implicancias	87
4.1.2. Proceso de Constitución	87
4.1.3. Costos de constitución	89
4.2. Tasas y servicios regulados	89
4.2.1. Licencias y permisos.....	89
4.2.2. Anuncios publicitarios y similares.....	91
4.2.3. Regulación sectorial.....	91
4.2.4. Registros, asociaciones y vinculaciones	92
4.2.5. Costos por tasas y servicios regulados	92
4.3. Demás aspectos legales	93
4.3.1. Aspectos laborales.....	93
4.3.2. Aspectos tributarios	95
4.3.3. Registro de marca.....	96
4.3.4. Regulación Sanitaria	97
4.3.5. Regulación sobre Salud y Seguridad Ocupacional.....	97
CAPÍTULO 5. ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	98
5.1. Planeamiento estratégico	98
5.1.1. Misión	98
5.1.2. Visión.....	98
5.1.3. Objetivos estratégicos.....	98
5.1.4. Análisis FODA.....	98
5.1.4.1. Matriz F.O.D.A	99
5.1.5. Matriz EFE y EFI.....	101
5.1.6. Análisis de la Competitividad del Proyecto.....	102
5.1.7. Estrategias de Entrada y Crecimiento	105

5.1.8. Estructura organizacional.....	106
5.2. Plan de mercadotecnia	107
5.2.1. Plan de crecimiento comercial	107
5.2.2. Mercado meta.....	110
5.2.3. Calidad intrínseca	111
5.2.4. Costo para el cliente	111
5.2.5. Conveniencia	112
5.2.6. Comunicación	112
5.2.7. Posicionamiento.....	112
5.2.8. Presupuesto de marketing	113
5.3. Equipo de Trabajo	114
5.3.1. Descripción de posiciones	114
5.3.2. Manual de Organización y Funciones	118
5.3.3. Proceso de Reclutamiento y Selección	120
5.3.4. Plan de Desarrollo del Personal y Monitoreo	122
5.3.5. Política y Fijación de Remuneraciones	122
CAPÍTULO 6. ESTUDIO DE COSTOS	124
6.1. Inversiones.....	124
6.1.1. Inversiones en activo fijo.....	124
6.1.2. Inversiones en activo intangible	124
6.1.3. Inversión y reinversión en capital de trabajo	125
6.2. Costos y gastos proyectados	126
6.2.1. Materia prima directa	126
6.2.2. Mano de obra directa	128
6.2.3. Costos y gastos indirectos de fabricación	129
6.2.4. Gastos de administración.....	129
6.2.5. Gastos de ventas	129
6.2.6. Depreciación del activo fijo y amortización de intangibles	130
6.3. Financiamiento	131
6.3.1. Estructura de capital	131
6.3.2. Alternativas de financiamiento externo.....	131
6.3.3. Criterios de selección de fuente de financiamiento	132
6.3.4. Evaluación y selección de fuentes de financiamiento.....	132
6.3.5. Amortización de deuda	133
6.4. Ingresos proyectados.....	134
6.4.1. Ingresos por ventas	134
6.4.2. Recuperación del capital de trabajo	134
6.4.3. Valor de Desecho Neto	135
CAPÍTULO 7. EVALUACIÓN ECONÓMICA	136
7.1. Supuestos generales	136

7.2. Flujo de caja proyectado.....	137
7.2.1. Flujo de caja operativo	137
7.2.2. Flujo de capital.....	137
7.2.3. Flujo de caja económico	137
7.2.4. Flujo de deuda	138
7.2.5. Flujo de caja financiero	138
7.3. Determinación de la tasa de descuento	138
7.3.1. Costo de oportunidad de capital.....	138
7.3.2. Costo promedio ponderado de capital.....	139
7.4. Estados proyectados.....	140
7.4.1. Balance general.....	140
7.4.2. Estado de ganancias y pérdidas	140
7.5. Rentabilidad.....	141
7.5.1. Indicadores de rentabilidad	141
7.5.2. Punto de equilibrio para el horizonte del proyecto.....	142
7.5.3. Periodo de recuperación de capital	143
7.6. Análisis sensibilidad	144
7.6.1. Variables de entrada.....	144
7.6.2. Análisis unidimensional.....	144
7.6.3. Análisis multidimensional.....	145
7.7. Factores críticos de riesgo y éxito	146
7.7.1. Descripción	146
7.7.2. Plan de contingencias y aseguramiento.....	147
CONCLUSIONES	148
RECOMENDACIONES	149
REFERENCIAS	150
ANEXOS.....	152
Anexo N° 1: Formulario de solicitud de pedido	152
Anexo N° 2: Nueva ley general de sociedades	153
Anexo N° 3: Plan HACCP	154
Anexo N° 4: Ley general de salud.....	156
Anexo N° 5: Ley de seguridad y salud en el trabajo.....	157
Anexo N° 6: Facebook Sana Delicia	158
Anexo N° 7: Formato de encuesta	159
Anexo N° 8: Resultados de encuesta.....	162
Anexo N° 9: Resultados Focus Grup	172

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1: Demanda interna y PBI	11
Tabla N° 2: PBI por sectores económicos.....	13
Tabla N° 3: La Libertad – Población total y tasa de crecimiento.....	15
Tabla N° 4: Oferta histórica y presente	28
Tabla N° 5: Oferta proyectada.....	29
Tabla N° 6: Proyección de mercado.....	29
Tabla N° 7: Mercado objetivo proyectado.....	30
Tabla N° 8: Área del proyecto	35
Tabla N° 9: “Información nutricional” y “Ensalada orgánica verde”.....	37
Tabla N° 10: “Información nutricional” y “Ensalada proteica”.....	38
Tabla N° 11: “Información nutricional” y “Ensalada blanca”.....	39
Tabla N° 12: “Información nutricional” y “Ensalada fresca”.....	40
Tabla N° 13: “Información nutricional” y “Ensalada de pallares”.....	41
Tabla N° 14: “Información nutricional” y “Ensalada de habas”.....	42
Tabla N° 15: “Información nutricional” y “Palta a la reina”.....	43
Tabla N° 16: “Información nutricional” y “Huevo a la rusa”.....	44
Tabla N° 17: “Información nutricional” y “Ensalada de fideos”.....	45
Tabla N° 18: “Información nutricional” y “Salpicón de pollo”.....	46
Tabla N° 19: “Información nutricional” y “Crema de espárragos”.....	47
Tabla N° 19: “Información nutricional” y “Crema de brócoli”.....	48
Tabla N° 21: “Información nutricional” y “Filete de tollo a lo peruano”.....	49
Tabla N° 22: “Información nutricional” y “Ensalada Tropical”.....	50
Tabla N° 23: “Información nutricional” y “Cerdo asado nutritivo”.....	51
Tabla N° 24: “Información nutricional” y “Sudado de caballa”.....	52
Tabla N° 24: “Información nutricional” y “Asado a la rusa”.....	53
Tabla N° 26: “Información nutricional” y “Croquetas de atún”.....	54
Tabla N° 27: “Información nutricional” y “Pescado a la plancha con puré de panamito”.....	55
Tabla N° 28: “Información nutricional” y “Saltado de pescado”.....	56
Tabla N° 29: “Información nutricional” y “Saltado de pollo”.....	57
Tabla N° 30: “Información nutricional” y “Sudado de jurel”.....	58
Tabla N° 31: Especificaciones técnicas- Cocina industrial.....	73
Tabla N° 32: Especificaciones técnicas- Mesa de trabajo de acero.....	74
Tabla N° 33: Batidora de inmersión.....	75
Tabla N° 34: Licuadora	76
Tabla N° 35: Especificaciones técnicas- Cámara congeladora.....	77
Tabla N° 30: Especificaciones técnicas- Refrigeradora 331N.....	78
Tabla N° 37: Especificaciones técnicas- Motocicleta.....	80
Tabla N° 38: Dimensiones del proyecto	85

Tabla N° 39: Presupuesto de planilla de personal y terceros	123
Tabla N° 40: Inversión, Reinversión y Valor Residual del Activo	124
Tabla N° 41: Inversión, reinversión y valor residual de activo considerando el COK	124
Tabla N° 42: Inversiones en activo intangible.....	125
Tabla N° 43: Inversiones en activo intangible.....	125
Tabla N° 44: Inversión y reinversión en capital de trabajo.....	126
Tabla N° 45: Tamaño del producto	126
Tabla N° 47: Programa de producción	128
Tabla N° 48: Presupuesto total materiales directos.....	128
Tabla N° 49: Gastos de personal	128
Tabla N° 50: Costos y gastos indirectos de fabricación.....	129
Tabla N° 51: Gastos administrativos	129
Tabla N° 52: Presupuesto de gastos de ventas	130
Tabla N° 53: Depreciación de activo fijo y amortización de intangibles	130
Tabla N° 54: Estructura de capital.....	131
Tabla N° 55: Alternativas de financiamiento externo	131
Tabla N° 57: Análisis de alternativa de financiamiento externo para capital de trabajo	132
Tabla N° 58: Análisis de alternativa de financiamiento externo para activo fijo	133
Tabla N° 59: Plan financiero del capital de trabajo.....	133
Tabla N° 60: Plan financiero del activo fijo	133
Tabla N° 61: Margen de contribución por producto	134
Tabla N° 62: Presupuesto de ingreso por ventas anual	134
Tabla N° 63: Recuperación del Capital de Trabajo	135
Tabla N° 64: Valor de Desecho Neto	135
Tabla N° 65: Supuestos generales.....	136
Tabla N° 66: Flujo de caja operativo	137
Tabla N° 67: Flujo de capital	137
Tabla N° 68: Flujo de Caja Económico.....	138
Tabla N° 69: Flujo de deuda	138
Tabla N° 70: Flujo de caja financiero	138
Tabla N° 71: Datos - COK.....	139
Tabla N° 72: Costo de oportunidad de capital - COK	139
Tabla N° 73: Costo promedio ponderado de capital	139
Tabla N° 74: Balance general	140
Tabla N° 75: Estado de ganancias y pérdidas.....	141
Tabla N° 76: VAN- TIR.....	142
Tabla N° 77: Indicador costo - beneficio.....	142
Tabla N° 78: Punto de equilibrio promedio de 5 años	142
Tabla N° 79: Datos para esquema gráfico del punto de equilibrio	142

Tabla N° 80: Periodo de recuperación de capital 144

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1: Cronología del proyecto	6
Cuadro N° 2: Segmentación Base	20
Cuadro N° 3: Frecuencia de consumo	21
Cuadro N° 4: Demanda Proyectada	23
Cuadro N° 5: Competencia Indirecta.....	24
Cuadro N° 6: Criterios de evaluación de proveedores.....	32
Cuadro N° 7: Selección de proveedores	33
Cuadro N° 8: Lista de proveedores	33
Cuadro N° 9: Lista canales y medios	34
Cuadro N° 10: “Receta” y “Ensalada orgánica verde”	37
Cuadro N° 11: “Receta” y “Ensalada proteica”	38
Cuadro N° 12: “Receta” y “Ensalada blanca”	39
Cuadro N° 13: “Receta” y “Ensalada fresca”	40
Cuadro N° 14: “Receta” y “Ensalada de paltares”.....	41
Cuadro N° 15: “Receta” y “Ensalada de habas”	42
Cuadro N° 16: “Receta” y “Palta a la reina”	43
Cuadro N° 17: “Receta” y “Huevo a la rusa”	44
Cuadro N° 18: “Receta” y “Ensalada de fideos”.....	45
Cuadro N° 19: “Receta” y “Salpicón de pollo”	46
Cuadro N° 20: “Receta” y “Crema de espárragos”	47
Cuadro N° 20: “Receta” y “Crema de brócoli”.....	48
Cuadro N° 22: “Receta” y “Filete de tollo a lo peruano”	49
Cuadro N° 23: “Receta” y “Ensalada Tropical”	50
Cuadro N° 24: “Receta” y “Cerdo asado nutritivo”	51
Cuadro N° 25: “Receta” y “Sudado de caballa”	52
Cuadro N° 26: “Receta” y “Asado a la rusa”	53
Cuadro N° 27: “Receta” y “Croquetas de átun”	54
Cuadro N° 28: “Receta” y “Pescado a la plancha con puré de panamito”	55
Cuadro N° 29: “Receta” y “Saltado de pescado”	56
Cuadro N° 30: “Receta” y “Saltado de pollo”	57
Cuadro N° 31: “Receta” y “Sudado de jurel”	58
Cuadro N° 32: Tiempo de ciclo por actividad	68
Cuadro N° 32.a: Tiempo de ciclo de preparación de un Salpicón de Pollo	68

Cuadro N° 32.b: Tiempo de ciclo de preparación de un Saltado de Pollo	69
Cuadro N° 33: Minutos por actividad.....	69
Cuadro N° 34: Tamaño por producto	70
Cuadro N° 35: Capacidad normal de planta	71
Cuadro N° 35: Capacidad normal de producto.....	71
Cuadro N° 36: Ocupación de la producción	71
Cuadro N° 37: Maquinaria y equipo	72
Cuadro N° 38: Equipos procesamiento de datos.....	78
Cuadro N° 39: Lista de mobiliario.....	80
Cuadro N° 40: Criterios para la micro localización	83
Cuadro N° 41: Costos de trámite SUNARP	89
Cuadro N° 49: Costos de trámite de minuta y escritura.....	89
Cuadro N° 43: Costos de licencia de funcionamiento.....	90
Cuadro N° 44: Costos anuncios publicitarios	91
Cuadro N° 46: Libros contables	95
Cuadro N° 47: Costo para registro de marca	97
Cuadro N° 48: Matriz FODA.....	100
Cuadro N° 49: Matriz EFE.....	101
Cuadro N° 50: Matriz EFI	102
Cuadro N° 51: Mercado objetivo	110
Cuadro N° 52: Cuota de mercado anual	110
Cuadro N° 53: Cualidades Intrínsecas del producto.....	111
Cuadro N° 54: Presupuesto de marketing.....	113
Cuadro N° 46: Materiales directos para producción	127
Cuadro N° 55: Análisis unidimensional – Reducción precio	144
Cuadro N° 56: Análisis unidimensional – Elevación costos de producción.....	145
Cuadro N° 57: Análisis unidimensional – Penetración de mercado.....	145
Cuadro N° 58: Análisis multidimensional – Inflación/Precios.....	145
Cuadro N° 59: Análisis multidimensional – IR/Penetración mercado.....	146
Cuadro N° 60: Análisis multidimensional – Política ventas y compras	146

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1: Logotipo	1
Figura N° 2: Perú Producto bruto interno 2005-2014	12
Figura N° 3: Población total y tasa de crecimiento	15
Figura N° 4: Vista fotográfica local Amaretto	25
Figura N° 5: Vista fotográfica fachada local Demarco	25
Figura N° 6: Vista fotográfica fachada local Asturias	26
Figura N° 7: Vista fotográfica fachada local Oviedo	26
Figura N° 8: Vista fotográfica fachada local Romano	27
Figura N° 9: Modelo de caja de reparto	60
Figura N° 10: Vista en tercera dimensión	60
Figura N° 11: Mapa de interacción de procesos globales	61
Figura N° 12: Diagrama de gestión de recepción	62
Figura N° 13: Diagrama de gestión de producción	64
Figura N° 14: Diagrama de recursos humanos	66
Figura N° 15: Diagrama de compras	67
Figura N° 16: Cocina industrial	72
Figura N° 17: Mesa de trabajo de acero	73
Figura N° 18: Batidora de inmersión	74
Figura N° 19: Licuadora	75
Figura N° 20: Cámara congeladora	76
Figura N° 21: Refrigeradora 331N	77
Figura N° 22: Computadora y laptop	79
Figura N° 23: Motocicleta	79
Figura N° 24: Macro localización – Distrito de Trujillo	82
Figura N° 25: Micro localización - Plano de ubicación	83
Figura N° 26: Plano de distribución de las instalaciones	86
Figura N° 27: Organigrama	106
Figura N° 28: Organigrama funcional	107
Figura N° 29: Ventas anuales	108
Figura N° 30: Redes sociales	109
Figura N° 31: Cuota mercado anual	110
Figura N° 32: Estructura de precios	111
Figura N° 33: Punto de equilibrio	143

RESUMEN

En estos últimos años las tendencias señalan que cada vez son más las personas que están totalmente dispuestas a cuidar de su salud, en ese contexto surge la idea de proporcionar una opción que ayude a las personas a sentirse bien de salud mediante una buena alimentación. El proyecto de inversión, pretende crear un restaurante de alto nivel culinario y saludable de acuerdo a las necesidades del organismo de cada persona. El restaurante además contará con el servicio delivery de tal forma que le permita llegar a más personas sin ningún costo adicional.

Por otra parte, la preparación de las comidas será elaborada y controladas con todas las normas de seguridad y salubridad existentes, asimismo, se tendrá en cuenta el exigente paladar de los clientes, puesto que el concepto primordial será el sabor y la sazón.

Los clientes potenciales son hombres y mujeres de la ciudad de Trujillo de nivel socioeconómico AB y C de veinte años a más, que diariamente tienen la necesidad de tomar sus alimentos fuera de casa y que actualmente por no tener un control de los mismos están propensos a padecer enfermedades como diabetes, hipertensión arterial, gota, sobrepeso, obesidad, entre otras. Asimismo, este servicio también atenderá a personas que sufren determinadas enfermedades y que a razón de ello deben llevar una rutina alimentaria diferente. Para éste grupo de clientes, se contará con un nutricionista que de acuerdo al diagnóstico que el cliente presente, se le preparará la dieta que mejor se ajuste a sus necesidades.

El presente proyecto tiene previsto generar ingresos, sin IGV, en el primer año de S/. 624 660 nuevos soles, monto que se espera incrementar en un horizonte de cinco años, hasta alcanzar el monto de S/. 719 638 nuevos soles.

El análisis del proyecto bajó un COK de 14.87% el cual se determinó bajo el modelo CAPM. La inversión requerida es de S/.136 185 nuevos soles la misma que será financiadas el 60% con aporte propio y el 40% con un préstamo a una entidad bancaria. El periodo de recuperación se da en dos años y tres meses y se tiene los siguientes indicadores económicos VAN económico es de S/. 359 894 Nuevos Soles lo que permite la viabilidad del proyecto y el TIR económico 54.09%.

ABSTRACT

In recent years, people are more willing to take care of their health, and in this context the idea of providing an option to help people feel good health with good nutrition arises. The investment project aims to create a company of rich and healthy food according to the needs of each individual organization, seeks to establish not only a local, but also have a delivery service that allows you to reach more people without additional cost.

Moreover, the preparation of meals shall be developed and controlled with all existing safety and health, on the other hand, the discerning palates of customers will be considered for the production of our food the primary concept will taste and the season so that our customers feel identified with the service.

Potential clients are men and women of the city of Trujillo socioeconomic AB and C than twenty years later, that day has the need to take their food away from home and now to have no control of their food begins to suffer disease primarily fat by eating improperly. Also, this service will also serve people suffering from some type of illness and must take a different eating routine, then it is counted with a nutritionist who diagnosed according to the present client, will prepare respective diet.

This project is expected to generate revenue without sales tax, in the first year of S/. 624 660 soles, which are expected to increase at a horizon of five years, up to the amount of S/. 719 638 nuevos soles.

The project analysis COK fell 14.87% of which was determined under the CAPM. The required investment is S/. 136 185 soles thereof to be financed with 60% own contribution and 40% with a loan from a bank. The recovery period is given in one year and has the following economic indicators economic NPV is S/. 359 894 soles allowing the project feasibility and economic IRR 54.09%.

NOTA DE ACCESO

No se puede acceder al texto completo pues contiene datos confidenciales.

REFERENCIAS

Referencias Bibliográficas

VAN HORNE, J.C., & WACHOWICZ, J.M. (2002). Fundamentos de Administración Financiera. Pearson Educación.

CHIAVENATO, I., VILLAMIZAR, G.A., & Castrillón, A.M.G. (2002). Administración en los nuevos tiempos. Bogotá: Mc Graw Hill.

Obras Institucionales

BANCO CENTRAL DE RESERVA DEL PERÚ. (2014). Archivo digital del Reporte de Inflación – Octubre 2014. Lima, Perú.: Autor.

BANCO CENTRAL DE RESERVA DEL PERÚ. (2014). Archivo digital del Reporte LA LIBERTAD: Síntesis de Actividad Económica – Diciembre 2014. Lima, Perú.: Autor.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA – INEI. (2007). Censos Nacionales 2007: XI de Población y VI de Vivienda. Lima, Perú.: Autor.

MINISTERIO DE SALUD DEL PERÚ –MINS/DIGESA (2008). Norma Sanitaria Establece los Criterios Microbiológicos Sanitaria e Inocuidad de Calidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano. Lima, Perú.: Autor.

MINISTERIO DE SALUD DEL PERÚ –MINS/DIGESA (2005). Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Lima, Perú.: Autor.

MINISTERIO DE SALUD DEL PERÚ –MINS/DIGESA (2006). Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. Lima, Perú.: Autor.

Referencia de Tesis

VALENZUELA NEDA, Leonardo (2013). Plan de negocios para la apertura de una cadena de restaurantes de comida rápida saludable y de licuados/jugos naturales: "NUTRI-GRILL" (tesis doctoral). Chile: Universidad de Chile: Autor.

CAMPUZANO JARAMILLO, María Verónica. LEÓN TROYA, María Carolina (2005). Creación de un restaurante que brinde una alternativa sana de comida rápida situado en el Centro Comercial El Condado en la zona norte de la ciudad de Quito. (tesis de grado). Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ecuador: Autor.

Referencia de Internet

- CABALLERO BUSATMANTE (2013). Modifican Ley de régimen MYPE. Perú, Perú. Recuperado de http://www.caballero Bustamante.com.pe/plantilla/2013/julio13_novedades_090713_mype.pdf
- MUNICIPALIDAD DE TRUJILLO (2012). Requisitos de Licencia de Funcionamiento. Recuperado de <http://www.munitrujillo.gob.pe/portal/tramitesfrecuentes.php?tipo=1>.
- ROCCA, JESÚS. (2014). Más de 10% de peruanos tendrían prediabetes. La Republica 21, Lima, pp. A16. Recuperado de <http://www.larepublica.pe/29-10-2014/mas-de-10-de-peruanos-tendrian-prediabetes>.
- FALCON. Ficha Técnica. Recuperado de <http://www.falconworld.com/nz/range-cooking/range-cookers/excel/excel-110-dual-fuel>.
- HARMAN'S PERU. Ficha Técnica. Recuperado de <http://www.harmanperu.com/mesas.php>.
- MOULINEX. Ficha Técnica. Recuperado de http://www.moulinex.com.mx/Products/Hand-Blenders/click_mix_2.aspx.
- MOULINEX. Recuperado de <http://www.moulinex.es/productos/licuadoras/default.aspx>.
- COLDEX. Ficha Técnica. Recuperado de <http://www.coldex.pe/index.php/productos/congeladoras>.
- COLDEX. Ficha Técnica. Recuperado de <http://www.coldex.pe/index.php/refrigeradoras/no-frost/331n-steel>.
- HONDA. Especificaciones. Recuperado de <http://2w.honda.com.pe/modelo/gl-125#especificaciones>.
- ASOCIACIÓN PERUANA DE HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES. Beneficios. Recuperado de <http://www.ahora-peru.com/beneficios/index.htm>.
- CRECE MYPE. REGISTRATE EN EL REMYPE. Recuperado de <http://www.crecemype.pe/portal/index.php/aprovecha-la-ley-mype/paso-3-registrate-en-el-remype>.
- WORLDCOM PUBLIC RELATIONS GROUP (2012). Worldcom PR Group's Emerging Trends to watch in 2012. Recuperado de <http://www.mediabuzz.com.sg/asian-marketing/january-2012/1470-worldcom-pr-groups-emerging-trends-to-watch-in-2012>.