



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA VEGETARIANA EN EL DISTRITO DE PIURA, AÑO 2012-2013

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTORA:

CASTELLANOS SÁNCHEZ, FIORELLA DENISSE

ASESOR:

DR. SALDARRIAGA PACHERRE, MIGUEL GLICERIO

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

GESTIÓN PARA LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA

PIURA – PERÚ

2013

JURADO CALIFICADOR

Mg. Luis Alberto Sánchez Pacheco

PRESIDENTE

Dr. Miguel Glicerio Saldarriaga Pacherre

SECRETARIO

Econ. Lidia Mercedes Olaya Guerrero

VOCAL

AGRADECIMIENTO

A Dios, por haberme dado sabiduría, fortaleza, salud y no dejarme sola en los momentos difíciles y haberme permitido llegar a la meta en este gran proyecto.

A mis padres y a mi tío Eduardo por apoyarme en todo momento, a mi tío Mario por haberme dado la oportunidad de tener una excelente educación universitaria.

Al Mg. Luis Alberto Sánchez Pacheco y al Dr. Miguel Glicerio Saldarriaga Pacherre, mi metodólogo y asesor respectivamente, por su amabilidad y buena disposición, orientación y apoyo, quienes con su experiencia, conocimientos y asesoría tuvieron la paciencia de guiarme en el desarrollo de mi tesis para culminarla con éxito, mi más sincero agradecimiento.

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, Fiorella Denisse Castellanos Sánchez, con DNI N° 47877879, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Administración, declaro bajo juramento que toda la documentación que acompaño es veraz y auténtica.

Así mismo, declaro también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual me someto a los dispuestos en las normas académicas de la Universidad Cesar Vallejo.

Piura, 14 de agosto del 2013.

Fiorella Denisse Castellanos Sánchez

PRESENTACIÓN

Señores miembros del Jurado, presento ante ustedes la Tesis titulada “Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante de Comida Vegetariana en el Distrito de Piura, año 2012 – 2013”,

Esta Tesis ha sido desarrollada con la finalidad de determinar la viabilidad y rentabilidad para la creación de un restaurante de comida vegetariana en el distrito de Piura, en cumplimiento de Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Título Profesional de Licenciado en Administración de Empresas.

Esperando cumplir con los requisitos de aprobación.

Fiorella Castellanos Sánchez

ÍNDICE DE CONTENIDO

PÁGINA DEL JURADO	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	iv
PRESENTACIÓN	v
ÍNDICE	vi
RESUMEN	x
ABSTRACT	xi
I. INTRODUCCIÓN	12
Antecedentes y fundamentación científica, técnica o humanística	12
Justificación	25
Problema	25
Hipótesis	27
Objetivos	27
II. MARCO METODOLÓGICO	28
2.1. Variables	28
2.2. Operacionalización de variables	28
2.3. Metodología	29
2.4. Tipo de estudio	29
2.5. Diseño	29
2.6. Población, muestra y muestreo	29
2.7. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	31
2.8. Métodos de análisis de datos	31
III. RESULTADOS	32
3.1. Estudio de mercado	32
3.1.1. Características del producto	32
3.1.1.1. Usos y especificaciones técnicas	33
3.1.2. Características del mercado	33
3.1.2.1. Segmentación del mercado objetivo	34
3.1.2.2. Perfil del consumidor	35
3.1.3. Objetivos del marketing	36

3.1.3.1. Producto	37
3.1.3.2. Precio	38
3.1.3.3. Plaza	39
3.1.3.4. Promoción y publicidad	40
3.1.4. Análisis de la demanda	44
3.1.4.1. Análisis histórico de la demanda	44
3.1.4.2. Demanda actual	45
3.1.4.3. Demanda proyectada	45
3.1.5. Análisis de la oferta	46
3.1.5.1. Características de la oferta actual	46
3.1.5.2. Análisis histórico de la oferta	48
3.1.5.3. Oferta actual en cifras	48
3.1.5.4. Oferta proyectada	49
3.1.6. Mercado para el proyecto	49
3.2. Tamaño y localización	50
3.2.1. Tamaño del proyecto	50
3.2.2. Localización del proyecto	50
3.2.2.1. Decisión de localización	50
3.3. Ingeniería del proyecto	53
3.3.1. Descripción técnica del producto o servicio	53
3.3.1.1. Proceso de servicio al cliente	53
3.3.1.2. Planificación y desarrollo del menú	56
3.3.2. Determinación de costos de los platos	58
3.3.3. Diagramas de flujos de procesos	65
3.3.3.1. Compra de materia prima e insumos	65
3.3.3.2. Preparación de platillos	66
3.3.4. Distribución de la planta	72
3.3.4.1. Distribución del espacio físico	72
3.3.4.2. Distribución interna de los equipos	73
3.3.5. Programa de producción	74
3.4. Organización y Administración	75
3.4.1. Gestión del talento humano	75

3.4.2. Diseño organizacional	75
3.4.3. Manual de organización y funciones	76
3.4.4. Requisitos para el puesto de trabajo	81
3.5. Inversiones del proyecto	83
3.5.1. Estructura de inversiones del proyecto	83
3.5.1.1. Inversiones en activos tangibles	83
3.5.1.2. Inversión en activos intangibles	87
3.5.1.3. Inversión en capital de trabajo	88
3.6. Estudio Financiero y Económico	91
3.6.1. Financiamiento	91
3.6.2. Proyecciones financieras	93
3.6.2.1. Presupuestos proyectados	93
3.6.3. Estados Financieros	98
3.6.3.1. Balance inicial del proyecto	98
3.6.3.2. Flujo de caja proyectado	99
3.7. Evaluación empresarial	100
3.7.1. Criterios de evaluación e interpretación	100
3.7.2. Análisis de sensibilidad	102
3.8. Marco Legal	106
3.9. Impacto Ambiental	111
IV. DISCUSIÓN	114
V.CONCLUSIONES	117
VI. RECOMENDACIONES	120
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	122

ANEXOS

Anexo 1: Censo proyectado 2012, Fuente: INEI, distrito con mayor y menor población.	124
Anexo 2: Nivel socioeconómico 2011, Fuente: APEIM	124
Anexo 3: Formato de la encuesta	125
Anexo 4: Resultados de la encuesta: descripción e interpretación	128

RESUMEN

La presente investigación es un estudio No Experimental, cuyo diseño es transversal. Tiene como objetivo determinar la viabilidad y rentabilidad para la creación de un Restaurante de comida vegetariana en el distrito de Piura. La población es de 288 500 habitantes, la muestra estuvo conformada por un total de 384 personas y se utilizó la metodología cuantitativa, la técnica fue el instrumento de la encuesta, la cual fue validada por jueces expertos. El procesamiento de la información levantada en la investigación de campo se realizó mediante el uso del programa SPSS 19, el cual dio validez a los resultados. Entre las conclusiones se pudo aprobar la hipótesis en estudio, dado que los indicadores financieros muestran que el proyecto es viable y rentable.

Palabras clave: Factibilidad – Restaurante - Comida vegetariana – Rentabilidad.

ABSTRACT

This research is a non-Experimental study, whose design is transverse. It aims to determine the viability and profitability for the creation of a vegetarian restaurant in the District of Piura. The population is 288 500 inhabitants, the sample was conformed by a total of 384 people and used quantitative methodology, whose technique was the instrument of the survey, which was validated by expert judges. The processing of information in field research was carried out through the use of the program SPSS 19, which gave validity to the results. Among the conclusions could approve the study hypothesis, given that financial indicators show that the project viable and profitable, Key.

Words: feasibility - restaurant - vegetarian food – profitability.