



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN

**Viabilidad para la Creación de un Restaurante Temático
Tradicional en la ciudad de Sullana – 2018**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Licenciada en Administración

AUTORA:

Br. OVIEDO MORAN, FLOR DE MARÍA (ORCID: 0000-0002-8107-5711)

ASESOR:

DR. CASTILLO PALACIOS, FREDDY WILLIAM (ORCID: 0000-0001-5815-6559)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

GESTIÓN DE ORGANIZACIONES

PIURA – PERÚ

2019

Dedicatoria

A Dios, porque gracias a su fortaleza e infinito amor he podido avanzar día a día, venciendo las dificultades, para poder culminar este trabajo.

A mi familia, que me apoyó desde el principio en este recorrido, son mi fortaleza para seguir adelante.

A ti angelito porque has sido mi apoyo en esta lucha constante, para el logro de mi objetivo de mi realización como profesional.

Agradecimiento

A Dios y a mi familia, los cuales son mi motor y motivo. Sin ellos no hubiera podido avanzar.

A mis amigos que siempre me brindaron su apoyo, de quienes guardaré un grato recuerdo y a los que les debo mucha gratitud

A mi asesor, por su apoyo, dedicación y compromiso desde el inicio hasta la culminación de esta investigación.

Página del jurado



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Universidad César Vallejo
Facultad de Ciencias Empresariales

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En la Escuela Académico Profesional de Administración de la Universidad César Vallejo – Piura, siendo las 13:00 pm del día SÁBADO 18 de MAYO del 2018.

El Jurado Evaluador de la Tesis denominada:

"Viabilidad para la creación de un restaurante temático tradicional en la ciudad de Sullana -2018"

Sustentada por:

Oviedo Morán Flor de María

Bachiller en: _____
(Apellidos) (Nombres)

Administración.

ACUERDAN:

Aprobar la tesis

RECOMIENDAN

levantar las observaciones.

Presidente (a) del Jurado: Dra. Nalida Rodríguez de Peña

Nombre Completo

Firma

Miembro (a) del Jurado: Dra. Emma Ramos Farroñan

Nombre Completo

Firma

Miembro (a) del Jurado: Dr. Freddy Castillo Palacios

Nombre Completo

Firma

CAMPUS PIURA:
Av. Prolongación Chulucanas s/n.
Tel.: (073) 285 900 Anx: 5501.

fb/ucv.peru
@ucv_peru
#saliradelante
ucv.edu.pe

Declaratoria de autenticidad

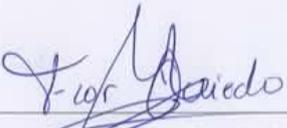
Declaración de autenticidad

Yo, Oviedo Moran Flor de María, con DNI N° 44213608 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 Profesional de Administración, declaro bajo juramento que toda la documentación que está dentro de esta investigación es veraz y auténtica.

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

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

Piura, diciembre de 2018.


Oviedo Moran Flor de María
DNI: 44213608

Presentación

Señores miembros del Jurado:

Presento ante ustedes la tesis titulada “Viabilidad para la creación de un restaurante temático tradicional en la ciudad de Sullana - 2018”, la misma que consta de los siguientes capítulos:

En el Capítulo I: Introducción, se describe la realidad problemática, los trabajos previos, las teorías relacionadas al tema, el problema de investigación, la justificación, las hipótesis y por último los objetivos.

En el Capítulo II: Método, se da a conocer el diseño de investigación, las variables y su operacionalización, la población y la muestra, las técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad, los métodos de análisis de datos y finalmente los aspectos éticos.

En el Capítulo III y IV: Se dan a conocer los resultados recopilados a través de la aplicación de los instrumentos y se discuten los diferentes resultados de los trabajos previos, se contrastan las teorías relacionadas al tema con los resultados obtenidos en la presente investigación.

En el Capítulo V, VI y VII: Se presentan las conclusiones, recomendaciones y se presentan las referencias bibliográficas que sirvieron como base para el desarrollo de la presente investigación y los anexos utilizados, respectivamente.

Este trabajo de investigación se presenta en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, esperando cumplir con los requisitos de aprobación para obtener el título profesional de Licenciada en Administración.

ÍNDICE

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Página del jurado	iv
Declaratoria de autenticidad.....	v
Presentación.....	vi
Índice.....	x
Resumen.....	xi
Abstract.....	xii
I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Realidad problemática.....	1
1.2 Trabajos previos	3
1.2.1 Antecedentes Internacionales.....	3
1.2.2 Antecedentes Nacionales.....	5
1.2.3 Antecedentes Locales.....	6
1.3 Teorías relacionadas al tema	7
1.4 Formulación del problema.....	18
1.4.1 Pregunta General.....	18
1.4.2 Pregunta Específicos.....	18
1.5 Justificación del problema.....	18
1.6 Hipótesis	19
1.7 Objetivo	20
II. Método.....	21
2.1 Diseño de la investigación	21
2.1.1 Variable, operacionalización.....	21
2.2 Población y muestra.....	24
2.2.1 Población.....	24
2.2.2 Muestra.....	24
2.2.3 Criterios de Selección.....	25
2.3 Técnicas e instrumentos de recolección.....	25
2.3.1 Técnicas e instrumentos.....	25

2.3.2	Validación.....	25
2.3.3	Confiabilidad.....	26
2.4	Métodos de análisis de datos.....	26
2.5	Aspectos éticos.....	26
III.	Resultados.....	27
IV.	Discusión.....	54
V.	Conclusiones.....	61
VI.	Recomendaciones.....	62
VII.	Referencias.....	63
VIII.	ANEXOS.....	65

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de Operacionalización.....	22
Tabla 2. Niveles socioeconómicos.....	24
Tabla 3. Frecuencia de asistencia a un restaurante.....	28
Tabla 4. Platos preferidos a consumir en un restaurante criollo.....	29
Tabla 5. Promedio que está dispuesto a pagar por plato.....	30
Tabla 6. Promedio de platos que se consumen.....	30
Tabla 7. Factores que considera para elegir un restaurante.....	31
Tabla 8. Gusto por asistir a un restaurante criollo con decoración temático.....	32
Tabla 9 Servicios que los cliente buscan en un restaurante.....	32
Tabla10.Demanda proyecta.....	33
Tabla 11. Proyecciones del mercado de proyecto.....	34
Tabla 12. Localización del Restaurante.....	35
Tabla 13. Tamaño del proyecto.....	36
Tabla 14. Programa de producción e ingresos.....	36
Tabla 15. Maquinaria y Equipos.....	37
Tabla 16. Responsables de funciones de la atención al cliente.....	41
Tabla 17 Responsables de funciones de la atención al cliente.....	41
Tabla 18. Responsables de funciones de transformación de insumos.....	42
Tabla 19. Responsables de funciones de transformación de insumos.....	42
Tabla 20 Responsables de funciones de transformación de insumos.....	43
Tabla 21 Responsables de funciones de la atención al cliente.....	43
Tabla 22. Gastos de constitución.....	45
Tabla 23. Inversión del proyecto a precios de mercado.....	46
Tabla 24. Estructura de financiamiento.....	46
Tabla 25. Servicio a la deuda.....	47
Tabla 26. Proyección de ingresos por plato.....	48
Tabla 27. Proyección de ingresos.....	49
Tabla 28. Flujo de caja Proyectado.....	50
Tabla 29. Información para evaluación económica y financiera.....	51
Tabla 30. Evaluación Económica.....	52
Tabla 31. Evaluación Financiera.....	53

Tabla 32 Localización del restaurante.....	87
Tabla 33. Carga familiar.....	87
Tabla 34. Horario con mayor frecuencia de visita a un restaurante.....	88
Tabla 35. Especie de pescado.....	88
Tabla 36. Promedio a gastar en un restaurante criollo con decoración temática.....	89
Tabla 37. Preferencia sobre la ambientación del restaurante.....	90
Tabla 38. Número de personas que asiste a un restaurante.....	90
Tabla 39. Presentación de los platos.....	91
Tabla 40. Medio publicitario.....	92
Tabla 41. Muebles y enseres.....	92
Tabla 42. Obras Civiles.....	93
Tabla 43. Planillas.....	93
Tabla 44. Servicios.....	94
Tabla 45. Caja-Bancos.....	94
Tabla 46. Materiales de Limpieza.....	95
Tabla 47. Determinación de precio de venta.....	95
Tabla 48. Balance Inicial.....	96
Tabla 49. Estado de Pérdidas y Ganancias.....	97
Tabla 50: Requerimientos de Insumos para la Alimentación.....	97

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Organigrama para el restaurante temático.....	40
---	----

RESUMEN

La propuesta consiste en determinar la “Viabilidad para la creación de un restaurante temático tradicional en la ciudad de Sullana – 2018” que ofrezca una alternativa diferente que les permita a los clientes disfrutar de un ambiente agradable, acompañado de un buen servicio, para crear una experiencia que los transporte a la cultura de Sullana en sus inicios. Se trata de una investigación no experimental, transversal y descriptiva, donde se aplicaron las técnicas de encuesta y guía de observación. La muestra de estudio fue constituida por 381 pobladores de la provincia de Sullana, entre 18 y 64 años de edad.

Los resultados del estudio demostraron que la implementación de la idea de negocio tendría un valor actual neto económico y una tasa interna de retorno económico favorable y con ello se lograría atender a una demanda insatisfecha de personas que buscan servicios innovadores, que tengan un valor agregado que los diferencie de los demás restaurantes. El proyecto requiere de una inversión total de S/ 73.079,70 correspondiendo a una inversión fija tangible (S/. 34.759,04) y a una inversión fija intangible (S/.6.005,00), siendo la estructura de financiamiento de 32 % aporte de socios y 68% a través de un préstamo bancario. En cuanto a la viabilidad económica-financiera el proyecto de inversión resulta rentable desde el punto de vista económico y financiero, con los siguientes indicadores económicos: VANE de S/ 246,059.68 y TIRE de 88.45% > 13%, los indicadores financieros son: VANF de S/ 186,772.66 y TIRF de 180.77% > 14.27%.

Palabras claves: Viabilidad de negocio, restaurante temático, demanda, oferta

Abstract

The proposal consists of determining the "Feasibility for the creation of a traditional thematic restaurant in the city of Sullana - 2018" that offers a different environment that allows customers to enjoy a pleasant atmosphere, accompanied by a good service, to create an experience that transport them to the culture of old Sullana. This is a non-experimental, cross-sectional and descriptive investigation, where the survey and observation guide techniques were applied. The study sample was constituted by 381 inhabitants of the province of Sullana, between 18 and 64 years of age.

The results of the study showed that the implementation of the business idea would have a net economic present value and a favorable internal economic rate of return and with this, it would be possible to meet an unsatisfied demand of people seeking innovative services that have an added value that differentiate them from other restaurants. The project requires a total investment of S / 73,079.70 corresponding to a tangible fixed investment (S / 34,759.04) and a fixed intangible investment (S / .6,005.00), with a 32% financing structure. of partners and 68% through a bank loan. In terms of economic-financial viability, the investment project is profitable from the economic and financial point of view, with the following economic indicators: VANE of S / 246,059.68 and TIRE of 88.45% > 13%, the financial indicators are: VANF of S / 186,772.66 and TIRF of 180.77% > 14.27%.

Keywords: Business feasibility, thematic restaurant, demand, offer