



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Administración

“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA
INSTALACIÓN DE UNA PANADERÍA EN EL
DISTRITO DE LA ESPERANZA EN EL AÑO
2017”

Trabajo de investigación para optar al grado de:

Bachiller en Administración

Autores:

Lizbeth Nathaly Jimenez Becerra

Ana Isabel Ramirez Saenz

Asesor:

Mg. Lic. Nombres y Apellidos

Lima - Perú

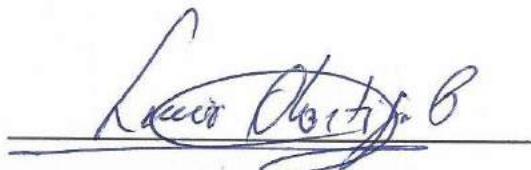
2017

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

El asesor Dr. Lucio Olórtiga Córdor, Docente de la Universidad Privada del Norte, Facultad de Negocios, Carrera profesional de Administración, ha realizado el seguimiento del proceso de formulación y desarrollo de la investigación del(os) estudiante(s):

- Lizbeth Nathaly Jimenez Becerra
- Ana Isabel Ramírez Sáenz

Por cuanto, **CONSIDERA** que el trabajo de investigación titulado: Proyecto de inversión para la instalación de una panadería en el Distrito de La Esperanza en el año 2017 para optar al grado de bachiller por la Universidad Privada del Norte, reúne las condiciones adecuadas por lo cual **AUTORIZA** su presentación.



Dr. Lucio Olórtiga Córdor

Asesor

Tabla de contenido

ACTA DE AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	2
ACTA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN	3
DEDICATORIA	4
AGRADECIMIENTO	5
TABLA DE CONTENIDO	6
INDICE DE TABLAS	9
ÍNDICE DE FIGURAS	11
RESUMEN	12
CAPÍTULO 1. MARCO REFERENCIAL DEL PROYECTO	132
1.1. Introducción al Proyecto.	¡Error! Marcador no definido.5
1.2. Justificación de la Inversión	¡Error! Marcador no definido.6
1.3. Entorno y viabilidad de mi proyecto	¡Error! Marcador no definido.6
1.4. Condiciones para realizar la inversión	¡Error! Marcador no definido.6
CAPÍTULO 2. ESTUDIO DE MERCADO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
2.1. Definición del producto	¡Error! Marcador no definido.
2.2. Análisis de la demanda y su entorno	¡Error! Marcador no definido.
2.3. Análisis de la oferta y su entorno	¡Error! Marcador no definido.
2.4. Características del precio en el mercado	¡Error! Marcador no definido.
2.5. Canales de comercialización y plan de marketing	¡Error! Marcador no definido.
2.6. Proyecciones de mercado	¡Error! Marcador no definido.

CAPÍTULO 3. ESTUDIO DE TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO; **¡Error! Marcador no definido.**

- 3.1. Determinación del tamaño óptimo del proyecto; **¡Error! Marcador no definido.**
- 3.2. Características de la localización **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO 4. INVERSIONES DEL PROYECTO; **¡Error! Marcador no definido.**

- 4.1. Determinación de las inversiones fijas; **¡Error! Marcador no definido.**
- 4.2. Cálculo del capital de trabajo **¡Error! Marcador no definido.**
- 4.3. Cronograma de inversión **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO 5. INGENIERIA DEL PROYECTO – PROCESOS Y

OPERACIONES **¡Error! Marcador no definido.**

- 5.1. Descripción de las fases del proceso productivo; **¡Error! Marcador no definido.**
- 5.2. Maquinaria y equipos para cada una de las fases; **¡Error! Marcador no definido.**
- 5.3. Recursos humanos requeridos para cada una de las fases; **¡Error! Marcador no de**
- 5.4. Planos de distribución y de ubicación del proyecto; **¡Error! Marcador no definido.**
- 5.5. Cronograma de ejecución del proyecto; **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO 6. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO; **¡Error! Marcador no definido.**

- 6.1. Estructura del financiamiento **¡Error! Marcador no definido.**
- 6.2. Costo financiero del proyecto **¡Error! Marcador no definido.**
- 6.3. Cronograma de pagos del endeudamiento; **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO 7. PROYECCIONES ECONÓMICAS FINANCIERAS 21

- 6.1 Supuestos para las proyecciones económicas y financieras 22

6.2	Estados financieros proyectados por el horizonte del proyecto	23
6.3	Indicadores de eficiencia y rentabilidad	24
CAPITULO 8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DEL PROYECTO		17
7.1.	CONCLUSIONES	51
7.2.	RECOMENDACIONES	52
REFERENCIAS		53
ANEXOS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.	

ÍNDICE DE TABLAS

1.	Población estimada por distrito	Pag 21
2.	Análisis del mercado	Pag 23
3.	Producción diaria del pan artesanal	Pag 24
4.	Personal requerido para la elaboración del pan artesanal	Pag 25
5.	Inversión total para la instalación de la panadería	Pag 26
6.	Consumo de la energía eléctrica de maquinaria y equipo	Pag 27
7.	Consumo de energía eléctrica por actividad administrativa	Pag 27
8.	Inversión fija tangible para el proyecto	Pag 29
9.	Inversión fija intangible	Pag 30
10.	Materia prima para el proyecto	Pag 31
11.	Gastos de oficina	Pag 31
12.	Planilla del personal	Pag 32
13.	Cronograma de inversiones del proyecto	Pag 32
14.	Maquinaria y equipos	Pag 36
15.	Ingredientes por semana	Pag 36
16.	Personal de panadería	Pag 37
17.	Estructura del cronograma de ejecuciones del proyecto	Pag 38
18.	Estructura financiera	Pag 39
19.	Costo promedio ponderado	Pag 40
20.	Costo financiero proyectado	Pag 40
21.	Flujo de caja mensual del año uno	Pag 44
22.	Situación financiera inicial	Pag 45
23.	Proyección estados de resultados	Pag 45
24.	Depreciación de activo fijo	Pag 46
25.	Flujo neto de fondos proyectados	Pag 47

26.	Calculo del VAN y TIR	Pag 48
27.	Relación beneficio costo	Pag 49
28.	Periodo de recuperación de capital	Pag. 49

ÍNDICE DE FIGURAS

1.	Pan tradicional serrano-torta	Pag. 20
2.	Pan de agua	Pag 21
3.	Distribución de la PEA	Pag 22
4.	Datos históricos y proyectados	Pag 23
5.	Gráfico de tendencia	Pag 24
6.	Proceso de elaboración del pan	Pag 34
7.	Proceso de elaboración del pan: Boleado	Pag 34
8.	Proceso de elaboración del pan: moldeado	Pag 35
9.	Plano de distribución de planta loca	Pag 37
10.	Ubicación de la panadería	Pag. 38

RESUMEN

Una de las necesidades básicas de los seres humanos es la alimentación y dentro de la dieta diaria de las personas encontramos el consumo de carbohidratos que brindan energía rápida para el desarrollo de nuestras actividades diarias.

En el Perú, parte diaria de la alimentación es el consumo de pan, de preferencia durante el desayuno. Este alimento tiene diferentes presentaciones de acuerdo al tipo y sobre todo a la zona donde se lo elabora, en la costa, por ejemplo, el pan es un alimento básico de una elaboración industrial que, difiere en sabor y presentación con el pan de otras regiones como el de la sierra peruana.

El pan artesanal serrano, se diferencia básicamente del pan industrial por su sabor y textura, basado en su forma de hornear. Éste se cocina en hornos artesanales hechos de adobe, vidrio y utiliza como material combustible la leña. Esta característica hace que este pan adquiera un sabor y textura más agradables, según opinión de los consumidores.

Este proyecto de inversión tiene como objetivo la elaboración y comercialización de pan artesanal con el uso de los hornos tradicionales que permitan obtener el pan serrano en sus diferentes variedades.

El negocio estará ubicado en el distrito de La Esperanza, teniendo como mercado meta inicial el 4% de la población de este distrito.

El análisis financiero desarrollado muestra un VAN mayor a cero y TIR de 39.9%, determinando la rentabilidad del presente proyecto.

PALABRAS CLAVES:

PAN: alimento básico que forma parte de la dieta tradicional familiar. Se suele preparar mediante el horneado de una masa, elaborada fundamentalmente con harina de cereales, sal y agua. La mezcla, en la mayoría de las ocasiones, suele contener levaduras para que fermente la masa y sea más esponjosa y tierna.

PAN ARTESANAL: Difiere esencialmente del pan industrial por la forma de cocción, utilizando hornos artesanales para darle un sabor y consistencia diferentes y agradables.

HORNOS TRADICIONALES: Recinto formado por una fábrica de tapial o adobes, que acababa convirtiéndose en un bloque de material de alfarería por la cocción por calor. Tiene forma de pequeña bóveda sobre una base plana y una sola abertura, la entrada. Se calienta mediante un fuego de leña, que se dejaba consumir. El grosor, la inercia térmica de la envoltura, guarda el calor. La base donde se produce la combustión se limpia de cenizas y en ella se colocan los alimentos que deben hornearse.

NOTA DE ACCESO

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

REFERENCIAS

Barriga, X. 2003. Panadería artesana, tecnología y producción. Editorial Montagud, Barcelona.

Bouix, M. y Levau, J. Y. 2002. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Calaveras, J. 1996. Tratado de panificación y bollería. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Calvel, R. 1983. Panadería Moderna. 2ª Ed. Editorial América Lee cop., Buenos Aires.

Francisco, J. J. 2002. Gestión de la seguridad alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

Tejero, F. 1999b. Panadería y bollería mecanización y calidad. Editorial Montagud, Barcelona.

Tejero, F. 1995. Panadería española: harinas, masas, procesos, elaboraciones. Editorial Montagud, Barcelona.

Tejero, F. 1992. Panadería española: técnica, procesos, elaboraciones paso a paso. Editorial Montagud, Barcelona.

DUPAIGNE , Bernard (1999). The History of Bread, primera edición (en inglés), Harry N Abrams, pp. 256.