



FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE
ADMINISTRACIÓN
TESIS

PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA
DIETÉTICA “DIETARY FOOD S.A.C.” PARA
MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS,
CHICLAYO - 2020

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACIÓN

Autor (es):

Bach. Monsalve Cieza Victor Raúl

<https://orcid.org/0000-0002-6467-2442>

Asesor:

Dr. Villanueva Calderón Juan Amílcar

<https://orcid.org/0000-0002-0815-6443>

Línea de Investigación:

Gestión Empresarial y Emprendimiento

Pimentel – Perú

2022

APROBACIÓN DE JURADO

TESIS

**PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA
“DIETARY FOOD S.A.C.” PARA MEJORAR LOS PATRONES
ALIMENTICIOS, CHICLAYO - 2020**

Asesor (a): Dr. Villanueva Calderón Juan Amílcar
Nombre Completo Firma

Presidente (a): Mg. Falla Gomez Carolina de Lourdes
Nombre completo Firma

Secretario (a): Dr. Merino Nuñez Mirko
Nombre Completo Firma

Vocal (a): Mg. Balarezo Jaime Luis Fernando
Nombre Completo Firma

Dedicatoria

Mi tesis la dedico a mi madre, por el soporte que siempre estuvo a mi lado y me apoyó en lograr mis objetivos, por toda la paciencia y cariño incondicional que me brindó a lo largo de los años, quien me formó principios y valores para ser una persona de bien ante la sociedad y mi familia, quien día a día me permitió seguir avanzando con pasos firmes y siempre con la frente en alto, la que me vio nacer, reír y llorar, y nunca se alejó de mi vida.

Agradecimiento

A Dios, por brindarme la vida y salud para estar de pie con fortaleza y así superar cada obstáculo de mi vida, por guiarme a través de la senda del bien.

Agradezco a mi asesor, Dr. Juan Amílcar Villanueva Calderón, quien me brindó su conocimiento y experiencia profesional para hacer posible la culminación de mi tesis.

Resumen

La presente investigación denominada “Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., para mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020”, me ha llevado a la conclusión de que es totalmente viable llevar a cabo esta propuesta y cuyo giro principal será brindar alimentos dietéticos para un mercado cada vez más exigente y considerando asimismo que en la actualidad el mercado chiclayano no cuenta con demasiados establecimientos que se dediquen a este tipo de actividades. No debemos dejar de considerar que las personas vienen cambiando de manera progresiva sus hábitos alimenticios, ya que vienen pensando más en su salud y la dieta alimenticia está basada en este concepto.

En tal sentido se planteó el problema de la investigación: ¿La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020? Se justifica la investigación porque permitió detallar debidamente los esfuerzos realizados por el investigador, con la finalidad de aportar una serie de conocimientos relacionados con la pertinencia de aperturar un Restaurant de comida dietética. La Hipótesis señaló que la propuesta de Restaurant de comida dietética permitirá mejorar los patrones alimenticios. El Objetivo General buscó determinar si la propuesta permitirá mejorar los patrones alimenticios, así como brindar una adecuada atención a los clientes. La investigación es del tipo descriptiva, propositiva con un diseño no experimental y se utilizaron como instrumento de recolección de datos, la encuesta y la guía de encuesta.

Palabras Clave: Comida Dietética, Patrones Alimenticios, Dieta Alimenticia.

Abstract

This research called "Dietary Food Restaurant Proposal Dietary Food S.A.C., to improve eating patterns, Chiclayo, 2020", has led me to the conclusion that it is totally feasible to carry out this proposal and whose main turn will be to provide dietary foods for an increasingly demanding market and also considering that at present the chicnolaya market does not have too many establishments that are dedicated to this type of activities. We should not fail to consider that people have been progressively changing their eating habits, as they have been thinking more about their health and the diet is based on this concept.

In this sense, the problem of research was raised: Will the Dietary Food Restaurant Proposal Dietary Food S.A.C., improve eating patterns, Chiclayo, 2020? The research is justified because it allowed to properly detail the efforts made by the researcher, in order to provide a series of knowledge related to the relevance of opening a Diet Food Restaurant. The Hypothesis noted that Restaurant's dietary food proposal will improve eating patterns. The General Objective sought to determine whether the proposal will improve eating patterns, as well as provide adequate customer service. The research is of the descriptive type, propositional with a non-experimental design and was used as a data collection instrument, survey and survey guide.

Keywords: Dietetic Food, Food Patterns, Food Diet.

ÍNDICE

Aprobación de jurado	ii
Dedicatoria.....	iii
Agradecimiento	iv
Palabras Clave.....	v
Keywords	vi
Índice de tablas.....	ix
Índice de figuras.....	xi
I. INTRODUCCIÓN.....	12
1.1. Realidad Problemática	14
1.2 Trabajos previos	19
1.3 Teorías relacionadas al tema.....	27
1.4 Formulación del Problema	48
1.5 Justificación e importancia del estudio	48
1.6 Hipótesis	49
1.7 Objetivos.....	49
1.7.1 Objetivo General	49
1.7.2 Objetivos Específicos.....	49
II. MATERIAL Y MÉTODO.....	50
2.1 Tipo y Diseño de la investigación	50
2.2. Población y Muestra.....	50
2.3. Variables y Operacionalización	52
2.4 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	55
2.5 Procedimiento de análisis de datos.....	56
2.6 Aspectos Éticos	56
2.7 Criterios de Rigor Científico.....	57

III. RESULTADOS	58
3.1 Resultados en Tablas y Figuras	58
3.2 Discusión de los Resultados	73
3.3 Aporte Práctico	79
IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	119
4.1. Conclusiones	119
4.2. Recomendaciones	120
REFERENCIAS.....	122
ANEXOS.....	128

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Operacionalización.....	53
Tabla 2 Restaurante con mayor recurrencia	58
Tabla 3 Los alimentos consumidos son saludables	59
Tabla 4 Promedio de gastos al acudir a un restaurante.....	60
Tabla 5 Nivel de importancia sobre el consumo de alimentos saludables	61
Tabla 6 Consumo de Snack entre sus comidas.....	62
Tabla 7 Consumo de complementos alimenticios en sus comidas	64
Tabla 8 Ingesta de comidas dietéticas.....	66
Tabla 9 Disponibilidad de consumo de comidas dietéticas	67
Tabla 10 Lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética	68
Tabla 11 Conocimiento de Menú dietético.....	69
Tabla 12 Frecuencia de consumo de comidas dietéticas	70
Tabla 13 Nivel de aceptación de consumo de diferentes postres dietéticos	72
Tabla 14 Pronóstico de Ventas años 2021 al 2025	87
Tabla 15 Presupuesto de la Planilla	90
Tabla 16 Plan de Inversiones equipos de Cocina y menaje.....	91
Tabla 17 Plan de Inversiones en mobiliario	91
Tabla 18 Intangibles Pre Operativos	92
Tabla 19 Equipo, Mobiliario y Pre Operativos.....	92
Tabla 20 Planilla de Remuneraciones	93
Tabla 21 Gastos por Servicios y Arbitrios	93
Tabla 22 Resumen Planilla, Servicios y Materias Primas	93
Tabla 23 Inmovilizados, Pre operativos, Gastos y Capital de Trabajo	94
Tabla 24 Aporte porcentual Inmovilizados, Pre operativos, Gastos y Capital de Trabajo.....	94
Tabla 25 Tabla de Depreciación y Amortización.....	95
Tabla 26 Proyección Costos y Gastos.....	96
Tabla 27 Resumen Ingresos, Costos y Gastos.....	97
Tabla 28 Resumen Ingresos, Costos y Gastos con Depreciación	97
Tabla 29 Resumen Costos Fijos, Costos Variables y Gastos Fijos.....	98

Tabla 30 Estados de Situación Financiera Año I	100
Tabla 31 Estados de Situación Financiera Año I al Año V: Análisis Horizontal ...	101
Tabla 32 Estados de Resultados proyectados del Año I.....	102
Tabla 33 Estados de Resultados proyectados del Año I al Año V	103
Tabla 34 Presupuesto Operativo Año I.....	111
Tabla 35 Presupuesto Financiero del Año I al Año V.....	112
Tabla 36 Flujo de Caja Proyectado Año I	113
Tabla 37 Flujo de Caja	114
Tabla 38 Resumen de Sensibilidad	118

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Restaurante con mayor recurrencia.....	58
Figura 2 Los alimentos consumidos son saludables.....	59
Figura 3 Promedio de gastos al acudir a un restaurante	60
Figura 4 Nivel de importancia sobre el consumo de alimentos saludables	62
Figura 5 Consumo de Snack entre sus comidas	63
Figura 6 Consumo de complementos alimenticios en sus comidas.....	64
Figura 7 Ingesta de comidas dietéticas	66
Figura 8 Disponibilidad de consumo de comidas dietéticas.....	67
Figura 9 Lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética	68
Figura 10 Conocimiento de Menú dietético	69
Figura 11 Frecuencia de consumo de comidas dietéticas	71
Figura 12 Nivel de aceptación de consumo de diferentes postres dietéticos	72
Figura 13 Organigrama del Restaurante	89

I. INTRODUCCIÓN

Muchas personas no toman debida nota de los problemas que tienen en su salud al consumir alimentos poco sanos y nada nutritivos y no consideran que la dietética es la agrupación de pautas de una buena alimentación la cual implica beneficios para la salud. Comprende el estudio del valor que tienen los alimentos los cuales consume el ser humano, además, pronostica las consecuencias que trae consigo una inadecuada nutrición por otro lado, evalúa las porciones alimenticias que favorecen a diferentes clases de consumidores. Este estudio también involucra los diferentes aspectos psicológicos y sociológicos de la nutrición. (Larousse, 2017).

Asimismo, no toman en cuenta que la comida dietética es la acción de consumir sustancias favorables que contribuyen al organismo de las personas. Esta agrupación de sustancias que introducimos a nuestro organismo satisface las necesidades que se requiere, en razón de que aporta componentes saludables que incrementan nuestro nivel de vida.

De la misma manera se debe considerar que la dietética es la acción a través de la cual extraemos una gran relación de elementos necesarios para poder ingerir alimentos saludables. Estos elementos están compuestos por los nutrientes que conforman una dieta. (Martinez & Pedrón, 2016)

El sobrepeso y la obesidad son la unión de un resultado desfavorable a causa de un desbalance dietético, lo que conlleva a obtener un peso elevado en las personas. Esta situación se refleja hoy en día y se encuentra relacionada con una mala alimentación y el aumento de energía en los alimentos y líquidos, estilos de vida y la falta de entrenamiento físico, pero últimamente, otros efectos tales como falta de sueño, el ambiente social, entre otros, también desarrollados como un aspecto que puede influir en el balance alimenticio. (Fundación Española de la Nutrición, 2016)

Las causas de la obesidad son complejas y multifactoriales, y los factores ambientales y genéticos, así como el estilo de vida, desempeñan un papel

fundamental. Ningún nutriente se ha relacionado inequívocamente con el desarrollo de incremento del peso en la niñez, y la investigación indica que los factores que contribuyen a la obesidad están interrelacionados; los alimentos, los patrones dietéticos y los hábitos alimentarios desempeñan todos ellos un papel clave

La investigación se ha articulado en cuatro capítulos:

Capítulo I: estará referido a la Realidad Problemática, Marco Teórico, Teorías relacionadas al tema.

Capítulo II: estará referido a la Metodología, Tipo y Diseño investigación, Variables y Operacionalización, Población y Muestra, Técnicas Instrumentos recolección datos, validez, confiabilidad, aspectos éticos, criterios de rigor científico.

Capítulo III: estará referido a los Resultados en tablas y figuras, Discusión de resultados, Aporte práctico.

Capítulo IV. Conclusiones y Recomendaciones.

BIBLIOGRAFÍA.

ANEXOS

1.1. Realidad Problemática

1.1.1 A Nivel Internacional

De acuerdo a lo señalado por Salvador & Varela (2015) en su artículo *Métodos de Frecuencia de consumo alimentario*, menciona que muchos consumidores cuando se les ofrece el servicio de comidas dietéticas, estarían de acuerdo en consumirlas, por esta razón las empresas en la actualidad aplican un conjunto de estudios sobre los hábitos alimentarios. En España no se manifiestan análisis de valuación dietética en base a la apreciación del consumo existente de nutrientes que logren confrontar información por Comunidades Autónomas (CCAA) y que contengan distintos conjuntos de edad específicos de una sociedad.

Según Gomez & Velázquez (2019) en su artículo *Salud y cultura alimentaria*, mencionan que México evidencia dos situaciones adversas en función a la alimentación y nutrición. En uno de ellos, el país se encuentra posicionado como el primero en todo el mundo en problema de obesidad; el segundo la falta de nutrición sigue perjudicando a la sociedad, específicamente a los menos de cinco años que viven en áreas rurales del sur de México. La obesidad se considera un gran problema de salud pública. Las cuestiones que generan esta problemática, se enfoca en el balance energético, en otras palabras, se consume más energía de la que se disipa, esto a su vez, generan cambios en la dieta usual, por esta razón no se considera que la apertura de establecimientos de comida dietética evitarán una gran disponibilidad y accesibilidad de alimentos industrializados, el aumento del consumo de líquidos edulcorantes, ya que el *marketing* masivo de la comida chatarra influye más en la población y en la condición de vida estática.

En palabras de Aranceta & Pérez (2015) en su investigación *Estudio Nutricional y de Hábitos Alimentarios de la Población Española*, señala que en 2011 se presentó la Encuesta Nacional de Ingesta Dietética Española (ENIDE). El objetivo general era identificar la ingesta de alimentos. El estudio

de los patrones alimentarios influye definitivamente en la actividad física de las personas, asimismo los hábitos alimentarios (HA) en la infancia son claves para una buena fase de salud de vida, así como en el futuro. Es el momento idóneo para afianzar una alimentación saludable. Dada la proximidad de la farmacia comunitaria (FC) a la población, sería interesante contribuir al conocimiento de esa realidad mediante la realización de un estudio transversal, tenemos en el artículo de la revista *Farmacéuticos Comunitarios de la ciudad de España Estudio de hábitos alimentarios y actividad física en escolares de 6 a 11 años en Bizkaia* (2017), en donde se menciona la problemática que enfrentan los patrones alimentarios y en donde se sostiene además que los efectos muestran que los HA de la mayoría de los niños son adecuados, excepto en lo referente a la ingesta de comidas altas en grasas saturadas y de bebidas azucaradas y chucherías.

De similar opinión son Becerra & Vargas (2019) en su artículo *Estado nutricional y consumo de alimentos de estudiantes universitarios admitidos a nutrición y dietética en la Universidad Nacional de Colombia*, mencionan que una mala nutrición de manera excesiva supeditó en la muestra de alumnos ingresantes en primer semestre con un resultado de (18.6%) en relación al déficit de peso (8.5%). El estudio integrado de 199 alumnos ingresantes a primer semestre de la carrera de medicina manifestó una prevalencia de elevado peso levemente menor que se indica en el presente estudio 15,4% (4). Considerando que los porcentajes presentados pueden tomarse de forma elevada se sostiene que los estudiantes pronosticados se muestran culminando su fase adolescente e ingresando a la adultez, la investigación señala los porcentajes aún elevados en estudiantes escolares, resultando el peso elevado en los caballeros que las damas entre 45 % y el 20 % (13).

Asimismo, Valdés & Henríquez (2018) en su artículo *Chile saludable: oportunidades y desafíos de innovación para colaciones escolares saludables*, para la Fundación Chile, mencionan que este año nos hemos indicado intolerante a las circunstancias que se enfrenta como país al hecho de tener hábitos saludables y modificar la línea de alarmantes índices de sobrepeso en Chile y, en esencial, al segmento infantil. Lo despreocupante

es que se están desarrollando alternativas de mejora en tanto ámbito público y privado para revertir esta gran problemática que azota al país.

Por otro lado, Gaona & Martínez (2018) en su artículo *Consumo de alimentos y factores sociodemográficos en población mexicana*, para el Instituto de Salud Pública de México, mencionan que en la situación actual del país se encuentran desarrollando paradigmas en las cuales se evidencian trastornos alimenticios a causa de un reemplazo de nutrientes tradicionales energéticos y de una calidad mínima nutritiva. En México, se observó que los componentes alimenticios relacionados a este tipo de alimentos se vinculan fácilmente a un riesgo de salud como por ejemplo el sobrepeso u obesidad en niños y mayores.

1.1.2 A nivel Nacional

En palabras de Aparco & Bautista (2016) en su artículo *Evaluación del estado nutricional, patrones de consumo alimentario y de actividad física en escolares del Cercado de Lima*, mencionan que, de 824 colegiales presentados en el estudio, se obtuvo un 24% con problemas de obesidad, en tanto que el sobrepeso perjudicó al 22%, el resultado en talla baja fue de 5% y la de anemia un 11,9%, en la mayoría de los casos no se mostró diferencias de acuerdo al sexo. Más del 40% de colegiales ingerían 2 a más veces semanalmente galletas saladas, jugos embotellados y/o bebidas gasificadas... (...). Señalan asimismo que, la obesidad es una problemática que aún se desarrolla, de forma recurrente que el sobrepeso y que ambos perjudican un 50% de los colegiales en estudio. Además, se muestra que existen elementos de falta de actividad y consumo abundante de alimentos con un nivel elevado de azúcar, sal y/o grasas (pág. 6)

Daly (2017) en su artículo para el Diario *Gestión Empresarios industriales dispuestos a financiar estudio de hábitos alimenticios*, señala que las industrias dedicadas al procesamiento de alimentos se encuentran en condiciones para financiar una investigación que extraiga el esquema

nutricional de los peruanos, así como insumos para realizar estrategias públicas considerando que la mayoría de la población no cuentan con una adecuada cultura alimenticia en sus dietas habituales.

Además, esta propuesta puede ser usada en la aplicación de la Ley de alimentación saludable y que fija medidas a fin de acatar en advertencias publicitarias. Menciona que la industria ha planteado la necesidad de un esquema nutricional en relación a situaciones regulatorios y para políticas públicas de alimentación, nutrición y salud.

De acuerdo a Lázaro & Domínguez (2019) en su investigación *Guías Alimentarias para la Población Peruana*, para el Ministerio de Salud, mencionan que en el Perú muchos consumidores cuando se les ofrece el servicio de comidas saludables, si estarían dispuestos a consumirlas, lo que es muy bueno, ya que en la actualidad coexisten la mala nutrición por pérdida que se manifiesta en desnutrición y anemia específicamente en niños y gestantes, y la mala nutrición por el alto consumo de alimentos energéticos y poco valor nutricional, por la gran evidencia de ingesta de estos alimentos, son considerados productos ultra industrializados o comida chatarra. Estos componentes alimentarios, han contribuido al aumento de sobrepeso y obesidad en los últimos años, conocidos como una problemática en toda población, produciendo enfermedades, tales como; diabetes, hipertensión arterial y diferentes tipos de cáncer. En tal sentido, el país aprobó la normativa legal con la finalidad de respaldar, y promover una alimentación saludable.

Según Carbajal (2017) en su artículo para el Diario Gestión *Lima Orgánica: El mercado de comida saludable ha evolucionado favorablemente por la demanda del público*, señala que las conductas saludables, no solamente se basa en la alimentación, sino también de una cultura sana en la sociedad. Hoy en día el mercado de alimentación sana ha evolucionado dentro del país. Hace poco una investigación de Nielsen, Food Revolution Latin

América, el 90% de compradores manifiesta gastar más por alimentos que incluyen mejoras de salud.

Bustamante & Martínez (2015) en su artículo para la Revista Peruana de Medicina *Oferta y composición nutricional de ensaladas en patios de comida de centros comerciales de Lima Metropolitana, 2014*, señalan que muchos consumidores no están de acuerdo en consumir cuando se les ofrece comidas dietéticas, la obesidad se ha convertido en un problema del sector público con un porcentaje creciente de 36,9% y 38,0% de hombres y mujeres. El Perú no es indiferente ante este escenario, en cuanto al sobrepeso y obesidad se ha elevado brutalmente en los últimos 20 años, asimismo se estima, que los adultos mayores, 16,8% tiene síndrome metabólico.

Según García (2020) en su artículo para el Diario El Comercio *Doce alimentos nativos del Perú que debemos incluir en nuestra dieta*, señala que un problema primordial del país es que no conoce debidamente las propiedades nutricionales de los alimentos y sin considerar que contamos con una gran variedad de productos con alto valor nutricional, y al alcance de todos. Jenny García de Sanna Nutrición a Domicilio, nos cuenta más de estos productos que debes incluir en tu dieta diaria. Menciona asimismo en su artículo, que en el país tenemos más de tres mil diversidades de papas nativas, este alimento nos brinda energía. Se recomienda consumir las papas nativas de color intensa porque son más nutritivas. El Olluco es perfecto para las personas que están en regímenes de adelgazamiento, pues a diferencia de la papa tiene menos almidón y más agua. Otros tubérculos con propiedades similares son: mashua y oca. El camote contiene vitamina A, que contribuye a reforzar el sistema inmune y brinda energía. Otra raíz que es muy buena y deliciosa es la yuca.

1.1.3 A nivel Local

Con respecto a la problemática local se puede señalar que a nivel de la Región Lambayeque y básicamente de la ciudad de Chiclayo, no se cuenta con muchos establecimientos que se dediquen exclusivamente a este tipo de actividades, lo que ha generado un gran paso para llevar a cabo esta investigación, debiendo considerarse que estos nuevos hábitos de consumo serán conductas que muchos consumidores tendrán al momento de ingerir ciertos alimentos dietéticos, y cuyas características son totalmente inocuas y nutritivas.

Cabe destacar que los problemas nutricionales son un serio problema para la salud de muchos consumidores, ya que conlleva a tener que realizar un conjunto de tratamientos a una población cada vez más expuesta a que se les brinde comidas poco saludables y que han traído como consecuencia serios inconvenientes con la salud de muchos jóvenes por sobre peso y signos bastante alarmantes de obesidad.

En tal sentido, la investigación buscó analizar la viabilidad de proponer la apertura de un Restaurant de comida dietética para mejorar los patrones alimenticios, en la ciudad de Chiclayo y para lo cual se tomó como referencia, los negocios ya establecidos y que tienen en común, brindar productos alimenticios y dietéticos con bajos estándares nutricionales. Bajo esta premisa, se espera que la propuesta tenga la aceptación necesaria y cuyas principales fortalezas serán la eficacia de los alimentos, y una presentación y atención totalmente personalizada.

1.2 Trabajos previos

1.2.1 A nivel Internacional

Según Dunoyer, et al. (2017) en su investigación denominada *Restaurante casual de comida rápida y saludable implementado en Colombia*. Tesis de grado en el Colegio de Estudios Superiores de Administración. Sostienen

que, hoy en día, las malas conductas alimentarias se han convertido en un elemento habitual en el ámbito internacional y nacional, lo cual convierte en un estilo de malnutrición y excesiva ingesta de chatarras. Concluyeron que ya no se ha visto el consumo de alimentos nutritivos como frutas y verduras, por esta razón se presencian desbalances por la ausencia de nutrientes que perjudican nuestro sistema orgánico produciendo trastornos hormonales, metabólicos, ansiedad, y muchos otros.

De acuerdo a Villavilencio (2015) en su investigación denominada *Plan de negocios para la creación de un restaurante que ofrezca alimentos frescos, balanceados y ricos en nutrientes al norte de la ciudad de Quito*. Tesis de grado en la Universidad del Ecuador. Señala que es muy notable lo que ocurre en esta problemática alimenticia, mostrándose números estadísticos que hacen énfasis en mostrar que las grandes causas de fallecimiento se originan por una mala nutrición. Concluyó que, se ha ido demostrando una tendencia en cuanto a la ingesta de nutrientes balanceados, por lo cual, se presenta la propuesta de un restaurante que se base en productos frescos, saludables y de calidad.

Citando a Gómez (2016) en su investigación denominada *Lanzamiento de un restaurante de comida saludable y natural en Bogotá, Colombia*, Tesis de grado en la Universidad de Palermo. Sostiene que se evidencia dentro de la sociedad colombiana un impulso por cambiar los hábitos alimenticios, por unos saludables en pro de mejorar y obtener beneficios para la salud. Éstos incluyen cambios no sólo gastronómicos, sino corporales con la necesidad de realizar ejercicio físico a diario. Concluyó que la tendencia percibida dentro de la sociedad es que existe auge en la creación de negocios propios enfocados en generar rutinas fitness, como gimnasios, crossfit, pilates, zumba, entre otros. Por otro lado, y con el mismo fin de cuidar el cuerpo, se ha observado un incremento de supermercados y restaurantes encaminados a ofrecer alimentos saludables y naturales beneficiosos para la salud con una alta variedad de calidad por la diversidad de pisos térmicos.

En opinión de Herrera (2016) en su investigación denominada *Hábitos Alimentarios y su Relación con el Sobrepeso y Obesidad en Adolescentes en la Unidad educativa Julio María Matovelle en el año 2016*. Tesis de grado en la Universidad Católica del Ecuador. Menciona que el tipo de estudio realizado fue observacional y el enfoque cualicuantitativo analítico y de corte transversal. Los resultados muestran que la permanencia de sobrepeso y obesidad es de 28%, sin diferencias por sexo. Concluyó que al confrontar las conductas alimentarias de los normo peso con los de sobrepeso señalan una diferencia estadísticamente, lo que no denotó con el grupo de obesidad. Los principales resultados determinaron que la permanencia de sobrepeso y obesidad es de 28%, manifestándose un valor porcentual de 23% para el sobrepeso y un 5% para la obesidad.

Según Callisaya & Seleme (2016) en su investigación denominada *Hábitos alimentarios de riesgo nutricional en estudiantes de primer año de la carrera ciencias de la educación en la Universidad San Andrés de la Paz*. En Bolivia. Tesis de grado en la Universidad San Andrés. Indicaron que la Organización Mundial de la Salud mantiene que las personas omiten una buena alimentación a causa de otros factores, señalan el deficiente consumo de nutrientes y estos a su vez, están vulnerables a sufrir ciertas enfermedades. Concluyeron que es primordial fortificar el conocimiento frente a tipos de alimentación. Estas conductas dependen de las personas, si estas se modifican, es debido hacerlo de una forma pausada, por el bienestar de las personas deben cuidar la salud, a fin de que tengan un buen futuro sin la presencia de enfermedades. Se propone una guía para los estudiantes con contenidos educativos de buena alimentación.

En palabras de Ruiz (2017) en su investigación denominada *Plan de negocio para una cadena de Restaurantes de experiencia alimentaria saludable basada en la trofología*. Tesis de grado en la Universidad de Chile. Indicó que el propósito de esta investigación es la creación de un plan de negocio de un establecimiento de alimentos saludables con una oferta de experiencia en base a la trofología; conducta que comprende la mezcla adecuada de los

alimentos en relación a los grupos alimenticios. Será llamado el restaurante “Yin Yang Food” y poseer un establecimiento comercial con un aforo de 60 clientes situado en la comuna de Las Condes. Concluyó que este plan de negocio proviene de la identificación de una oferta brindada no tan correcta relacionada a los alimentos sanos. Asimismo, el segmento identificado en este estudio, crea una demanda potencial de M\$ 3.906 CLP (US M\$ 6) con una tendencia al alza promedio de 10,47%.

1.2.2 A nivel Nacional

De acuerdo a Cabrera & Pisfil (2018) en su investigación denominada *plan de negocios de comida rápida saludable en Lima Metropolitana 2016*. Tesis de Posgrado en la Universidad San Ignacio de Loyola. Indicaron que en el Perú ha incrementado la ingesta de fast food en un 260% en la actualidad, según la Organización Mundial de la Salud. El Documento “Perú: Enfermedades No Trasmisibles y Trasmisibles, 2015 del INEI comunica que existe una tasa de 53,2% de 15 años a más con sobrepeso y obesidad. Concluyeron que la obesidad es un conflicto que se desarrolla rápidamente y lo que origina esto es la mala nutrición. El plan de negocios a efectuar es una oportunidad para superar un poco esta problemática. El Estado continúa brindando medidas por los números porcentuales que alarman la obesidad acompañada de enfermedades.

Según Abad (2018) en su investigación denominada *Restaurante Indoors Farming de comida saludable*, Tesis de Posgrado en la Universidad de Lima. Menciona que el proyecto nació a partir de una necesidad no cubierta en el mercado nacional, que es la de contar con un restaurante que ofrezca comida de alta calidad, pero baja en grasas y carbohidratos, con productos orgánicos y que sea saludable y nutritiva. Concluyó que la propuesta de comida saludable ofrece a los consumidores una nueva alternativa de tener llegada rápida para poder consumir un conjunto de alimentos y bebidas totalmente agradables, teniendo amplio conocimiento de su valor energético

y nutricional que ellos surten al organismo y a un importe según los de mercado, en beneficio de la salud y las necesidades de los clientes.

En palabras de Neyra , et al. (2016) en su investigación denominada *Plan de negocios para implementar un Fast Food de comida saludable en Miraflores.*, Tesis de grado en la Universidad del Pacifico. Menciona que esta propuesta muestra una posible inversión que pretende favorecer la necesidad de nutrición, en razón de la demanda existente contraída por la tendencia mundial de un modo de vida sano y el aumento de poder adquisitivo de donde habitan. Concluyeron que se pretende crear un restaurante Fast Food de alimentos sanos, que ofrezca una dieta saludable y equilibrada a precios moderados. El estudio del macro entorno señala conductas benéficas, que muestran una ocasión de negocio. En otro aspecto, el estudio del micro entorno, situado en las cinco fuerzas fijadas por Porter, indican que el mercado es más llamativo para la inversión.

Citando a Carranza (2019) en su investigación denominada *Hábitos alimentarios y estado nutricional en estudiantes de zona rural y urbana Chota 2017*. Tesis de grado en la Universidad de Chota. Señaló que el estudio tuvo como fin fijar y analizar la relación entre las conductas alimentarias y la fase nutricional de los alumnos de secundaria. El estudio fue cuantitativo, descriptivo, relacional y transversal. La muestra fue 480 estudiantes entre 12 y 18 años. Concluyó que los hábitos alimentarios se dividieron en seis dimensiones, comidas principales el 57,3% adecuado y el 42,7% inadecuado, refrigerios el 69,4% inadecuado y el 30,6% adecuado, bebidas acompañantes el 58,1% adecuado y 41,9% inadecuado, alimentos de origen animal el 89,2% inadecuado y el 10,8% adecuado. Con respecto al estado nutricional de los estudiantes, 73,8% presentaron un diagnóstico normal y 12,1% obesidad.

Melgarejo (2019) en su investigación denominada *FITFOOD: Comida saludable para colaboradores administrativos de empresas*. Tesis de grado en la Universidad Católica del Perú. Indicó que la investigación pretende el

desarrollo y aprobación de un plan de negocios basado en la instauración de un local de alimentos saludables para aquellos empleadores de las áreas administrativas de entidades situadas dentro del área industrial del Callao y Lima delimitada por las avenidas Dueñas, Gambetta, Duarez y Benavides. Concluyó que, en efecto, se adquirió que en caso no exista una oferta especial o ningún distribuidor que emane una oferta de valor atractivo como el de compensar los intereses del cliente, los grupos de este nicho de mercado estima la alimentación saludable, a la vez siente deseo de ingerirla.

Estefanero & Mozo (2017) en su investigación denominada *Plan de negocios para la creación y desarrollo de una empresa de comida rápida saludable en la ciudad de Arequipa*. Tesis de grado en la Universidad San Agustín de Arequipa. Manifestaron que, a causa de las conductas inadecuadas de alimentos, como estilo de vida la población está prefiriendo por nuevas formas de consumo, pero con orientación más sana, por razón que mantienen enfermedades, también como forma preventiva y por mejoría en su aspecto físico. Concluyeron que, de forma económica, el análisis planea un VAN positivo y una TIR bastante aceptable. Por ello, los resultados muestran que el negocio es rentable, mencionando que es una alternativa de inversión. A través de la investigación se señala que la propuesta orientada a la comercialización de alimentos sanos, es económica y financieramente viable.

1.2.3 A nivel Local

Según lo manifestado por Pozo & Rivadeneira (2015) en su investigación denominada *Influencia de los hábitos alimenticios en los estudiantes del V ciclo de la Escuela de Enfermería USS*. Tesis de grado en la Universidad Señor de Sepan. Menciona que, a fin de alcanzar el propósito planteado, se empleó el test de Likert hallando un incumplimiento de las conductas alimentarias en la salud de las personas, alimentándose fuera del horario fijado o encargados por los nutricionistas. Concluyó que en un 5% de ellos, sus conductas inciden de forma valorativa en cuanto a la salud física de los

alumnos, por lo que se pide proponer al MINSA y a la Universidad fijar un acuerdo de trabajo general para promover el método de fomento de la salud para el local de una entidad saludable.

En palabras de Rodríguez (2018) en su investigación denominada *Estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un Fast Food*, Tesis de grado en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Señaló que el estudio presenta la investigación para fijar la necesidad de poder instaurar un local de alimentación saludable en Chiclayo, y en donde se analizó todos los elementos para concretar el producto a plantear. Concluyó que si hay posibilidad de una implementación como ésta y se promueve que sería una inversión viable para nuevos modos de vida relacionados a su forma de alimentarse. Los resultados mostraron la aprobación de parte del público objetivo a la proposición.

Citando a Chero (2015) en su investigación denominada *Plan de negocio para determinar la viabilidad de instalar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo en el 2014*. Tesis de grado en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Menciona que en el trabajo se buscó fijar la posibilidad de apertura un restaurante de alimentos saludables. Se compiló información para elaborar la problemática y los ambientes del estudio. Concluyó que ubicar un Restaurante de Comida Saludable en el distrito de Chiclayo es factible, con un efecto objetivo en el Estado de Resultados, una utilidad positiva y progresiva en todos los años planeados; asimismo el estudio de viabilidad formó un beneficio presente (VAN) durante los 5 años de operación de S/. 547 mil (considerando una tasa de descuento de 15.81%).

Según Céspedes, et al. (2019) en su investigación denominada *Prácticas de la alimentación complementaria en las madres de niños de 6 a 8 meses. Centro de salud CESAMICA Piura 2017*. Tesis de grado en la Universidad Pedro Ruiz Gallo. Manifiestan que el desarrollo y mejora en los iniciales cinco años de vida surgen más de las experiencias de alimentación, nutrición,

atención y cuidados de la salud que de los factores genéticos o étnicos. Concluyeron que el principio de una alimentación resiste el valor de la lactancia materna, mayormente cuando se realiza sin contar con las pautas de higiene, puesto que se coloca a los lactantes en vinculación con sustancias alteradas en el entorno.

De acuerdo a lo señalado por Cerna (2018) en su investigación denominada *Proyecto de desarrollo local: promoviendo alimentación saludable a niños menores de cinco años, en la comunidad Limapampa - Cutervo, 2018*. Tesis de grado en la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo. Menciona que la falta de nutrición acelerada en la edad prematura es una complicación de salud pública, mantiene consecuencias inamovibles en la práctica de habilidades y capacidad de menores. En otro aspecto, se indica la necesidad de favorecer el estado alimenticio que está inmerso en cada entorno del Perú. Concluyó que centralmente la problemática se indica niños con déficit nutricionales de peso y talla bajo para su edad, con un 45%. Por tal razón mediante el proyecto “Promoviendo una Alimentación Saludable en Niños Menores de cinco años”, se pretende alcanzar que las madres de Limapampa ofrezcan una alimentación saludable a estos niños. El proyecto de comida dietética incluirá a cincuenta familias y posteriormente se abrirán establecimientos bajo este formato.

En el mismo orden de ideas, Llanos (2018) en su investigación denominada *Hábitos alimenticios y estado nutricional en escolares de sexto grado en institución educativa urbano y rural. Distrito de Monsefú. Chiclayo, 2018*. Tesis de grado en la Universidad Señor de Sipán. Menciona que es importante ingerir algún tipo de complementos alimenticios entre las comidas a fin de evitar que los problemas nutricionales se sigan convirtiendo en un gran problema de salud, por el aumento costo económico y en años luz que perjudique a las personas, en especial a jóvenes. Concluyó que, si anteriormente era alarmante la desnutrición crónica y aguda, en la situación actual se enfrenta anemias en menor de 6 meses a más, con problemas de sobrepeso obesidad. Esto evidencia las estadísticas, donde se ubican el

problema de salud pública, perjudicando el 33% de los niños, considerándose este como porcentaje como el más elevado a nivel mundial.

1.3 Teorías relacionadas al tema

1.3.1 Comida dietética

Definición

Mariño & Núñez (2015) señalan que la comida dietética comprende uno de los tantos componentes de promoción y de mantener una gran salud:

- El alimento dietético incorrecto es señalado como el factor riesgo de surgir enfermedades no transmisibles (ENT), por ejemplo; cáncer, diabetes mellitus.
- Una mala nutrición evidenció la corta relación existente de alimentación y riesgo para efectuar ENT, mostrada por una gran morbilidad y mortandad, lo cual se ve útil fijar normativas que usen de apoyo para respaldar un esquema nutricional.
- El paradigma de una buena alimentación aporta a un adecuado estado nutricional y mejor calidad de vida.... (p. 2)

Larousse (2017) Señala que la comida dietética es la agrupación de pautas de nutrición donde su desarrollo aporta a una mejorar en la salud. Estudia la cuantía alimentaria de bienes de consumo, pronostica las enfermedades causadas por una malnutrición y computa las porciones alimenticias que oportuna a las diferentes clases de consumidores:

- Este estudio además de involucrar a los regímenes, también contienen aspectos psicológicos, además, sociológicos de nutrición.
- Por otro lado, las razones ciertamente culinarias no son enajenas, puesto que la eficacia de los nutrientes la forma de elaboración y cocción inciden en el valor alimentario.

Moñino (2017). Señala que la comida dietética es la acción de ingerir comida que presume contribuir al organismo los componentes que requerimos para vivir. Ejemplo, vitaminas, minerales, etc., que requiere el cuerpo para restaurar lo usado en el desempeño de las actividades diarias.

El conjunto de alimentos que ingerimos debe cubrir las necesidades de nuestro organismo y aportar componentes promotores de salud que aumenten la esperanza y calidad de vida. Es el conjunto de acciones mediante las cuales se proporcionan alimentos al organismo... (p. 9)

Selección de alimentos

Moñino (2017) Comprende la elección de productos, preparación y su ingesta. Depende de requerimientos personales, accesibilidad de alimentos, cultura aspectos económicos, moda:

- En la situación actual, se halla una pretensión de que los productos que comprenden una dieta usual, aporten a la nueva definición de salud “íntegro estado de bienestar físico, mental y social”, por ende, empeñen valores agregados que favorezcan las condiciones de salud en las personas.
- En tal apreciación, la opinión general requiere alimentos sanos que contribuyan a una calidad de vida favorable.
- Al interior de esto, la ingesta de al menos, cinco porciones de frutas y verduras diarias, es indispensable para mantener una dieta balanceada.
- En tal caso, las verduras han sido denominadas, por mucho, alimentos secundarios.

En los últimos avances científicos, este tipo de nutrientes se han visto señalados como protectores de salud, por la presencia de componentes nutritivos, que desarrollan un rol indispensable para prevenir enfermedades crónicas y, además, tienden a favorecer la calidad de vida de cada uno.

Otro motivo por el cual es necesario el consumo de estos nutrientes, es por su mínimo aporte calórico y el alto nivel de micronutrientes que contienen, estas las señala imprescindibles en las dietéticas orientadas al control del peso.... (p. 29)

Composición de los alimentos

Martinez & Pedrón (2016) Es la tarea a través del cual extraemos del mundo una gran relación de sustancias vitales para la nutrición:

- Estas sustancias se encuentran comprendidas en los alimentos que incluyen en la dieta.
- A fin de que conozcamos la correcta alimentación, es necesario identificar la serie de componentes, para poder elegir lo más adecuados.
- En cuanto a la educación para una correcta alimentación es mínimamente considerada.
- Asimismo, en el entorno en el cual residimos se han comunicado una relación de creencias y mitos que conllevan a enredar a las personas.

Alimentación Saludable

Martinez & Pedrón (2016) La nutrición saludable es una acción importante para vivir favorablemente. Por un lado, cumple un rol indispensable en el vínculo social y la interacción de quien los rodea.

Por otro, es aquel procedimiento de adquirimos nutrientes que nuestro organismo requiere.

Se muestran muchas clases de nutrientes, considerando las funciones siguientes:

- Los macronutrientes comprenden una buena cantidad de nutrimentos como, por ejemplo; proteínas, grasas entre otros.
- Los micronutrientes comprenden la mínima cantidad que se requiere, por ejemplo; vitaminas y minerales.

- Otros, sin embargo, no podemos fabricarlos y debemos ingerirlos en la dieta. Éstos últimos se llaman nutrientes esenciales.
- Cada cierto alimento permanece uno o varios nutrientes lo cual se determina en seis grupos distintos:
 - Cereales, patatas, azúcar.
 - Alimentos grasos y aceites.
 - Carnes, huevos, pescados, legumbres y frutos secos.
 - Leche y derivados.
 - Verduras y vegetales.
 - Frutas y derivados.

En razón de que no existe otro alimento que nos brinde todo nutriente en el volumen que requerimos, es necesario realizar una dieta equilibrada, quiere decir, dieta que comprenda alimentos de todos los grupos en la ración correcta para hacer frente a nuestro organismo de la manera más adecuada.

Necesidades Nutricionales

Martinez & Pedrón (2016) Estos deben compensar tres tipos de requerimientos: energéticos, funcionales, estructurales y reguladores.

Energía:

Se adquiere tras el empleo de los macronutrientes por las células. Así, todos los alimentos, en relación de los nutrientes que los incluye, brindan energía.

Se consumen las siguientes calorías:

- Conservar la temperatura y los roles importantes en reposo (circulación, respiración, digestión...), es llamado como “metabolismo basal”.
- Crecer: en el transcurso de la niñez, específicamente el primer día del año y adolescencia. Este consumo es muy significativo, y por ello, requerimos de un aporte mayor en cuanto a las calorías.

- Moverse: debido a esto, en relación al nivel de ejercicio físico, nuestro sistema requerirá alguna aportación energética.
- Las calorías que adquirimos es necesario para el buen desarrollo del organismo a fin de que trabaje adecuadamente.
- Un exceso o un defecto de aporte energético provocarán problemas en nuestra salud.
- La apreciación de los requerimientos calóricos de una persona se emplea en base a fórmulas teóricas adquiridas de datos arrojados por métodos amplios que evalúan el desgaste de energía y la constitución corporal, en especial al nivel de ejercicio físico apreciado.
- Estos requerimientos se alteran de acuerdo al peso, talla, edad, sexo y ejercicio físico, no obstante, el aspecto principal es la edad.

Proteínas:

Son un grupo de elementos conformados por múltiples unidades denominadas aminoácidos. EN función al orden en que se agrupan estos elementos y la forma en cómo se configuran esparcidamente conformarán proteínas diferentes en tanto a sus funciones.

La función principal de las proteínas es la función estructural. Son el principal “material de construcción” que constituye y mantiene nuestro cuerpo: forman parte de los músculos, los huesos, la piel, los órganos, la sangre.

Asimismo, estas proteínas presentan algunas otras funciones principales en donde actúan:

- En el metabolismo, debido a que integran parte de las enzimas (las cuales se delegan de las reacciones metabólicas) y por otra parte de algunas hormonas.
- Contribuyen en la protección de nuestro organismo, debido a que estos son parte de las antitoxinas.
- Son fundamentales para la coagulación, en razón de que estos factores de consolidación pertenecen a las mismas proteínas.

- Transfieren sustancias por la sangre y, si se requiere (en ausencia de otras fuentes), del mismo modo son una fuente de energía.
- En cada peso de proteína que “carboniza” se adquieren 4 kilocalorías (kcal).
- Al momento de consumir el tipo de alimentos que contengan proteínas, éstas se penetran y se absorben a partir de elementos más sencillos.
- Finalmente, en el proceso, lo que se genera son aquellos aminoácidos, que se transportan hasta las células, ahí se reestructuran y componen las diferentes proteínas que requerimos.

Constan de veintiún aminoácidos distintos. No todos podemos producirlos a raíz de otros, pero existen nueve los cuales se toman en cuenta de forma esencial (valina, leucina, isoleucina, treonina, lisina, metionina, histidina, fenilalanina, triptófano) sin embargo, no pueden ser compendiados en nuestro sistema y se requiere consumirlos en la alimentación dietética precisamente:

- El contenido de aminoácidos fundamentales que conforman una proteína determina su calidad.
- De esta manera, las proteínas de excelente calidad (denominadas asimismo de un gran valor biológico o amplio) son aquellas que comprenden todos los aminoácidos fundamentales.
- Estas proteínas se hallan en alimentos de origen animal, especialmente en carne, pescado, huevos y leche.
- Los cereales y las legumbres también forman parte de las proteínas y de una excelente calidad, muy aparte de contribuir un alto nivel de proteína, comprenden la mayoría de aminoácidos importantes, integrándose entre sí al momento de agregar ambos (los cereales son desprovistos en lisina y los vegetales en metionina).
- Por otro lado, se encuentran los alimentos ricos en frutas secas, pese a que estas contienen proteínas incompletas.

- Están los alimentos provenientes de origen vegetal tales como (verduras, hortalizas, frutas...) las cuales contribuyen mínima cantidad de proteínas y generalmente tienen baja calidad (en excepción se encuentran las patatas, éstas si contienen calidad excelente), todo ello es denominado como una fuente pequeña de proteínas.
- En un balance dietético estas proteínas se constituyen en un 12 – 15% de toda la energía.

Hidratos de carbono:

Son denominados carbohidratos o glúcidos:

- Su actividad principal es ser primera fuente de energía para el individuo, colaborando una cantidad cercana de 4 kcal por cada peso.
- Es por esto, que es necesario constituyan un 50 – 55 % de toda la energía de la alimentación dietética.
- El “índice glucémico” muestra el incremento de la glucosa en base a la toma de un alimento y forma parte de la rapidez en que se asimilan los carbohidratos.
- El índice será elevado a ciertos alimentos que originan un incremento flexible en la glucemia en su ingesta y para aquellos que su incremento sea paulatino.
- Difiere en la mayoría de los glúcidos con aquellos nutrientes que abordan la estructura de alimentos.
- Los más prácticos se encuentran estructurados por una molécula y se denominan como monosacáridos (glucosa, fructosa o galactosa).
- Todos estos carbohidratos obligan ser consumidos a estos más sencillos previamente a ser atraídos por nuestro cuerpo.
- Posterior a nuestro organismo los usa a fin de buscar energía o sino los acumula de manera molecular más extensas, así como el glucógeno.
- Al momento de unirse dos monosacáridos se conforma los disacáridos, así como:

Glucosa + glucosa = sacarosa; o glucosa + galactosa = lactosa).

- Estos tipos de carbohidratos se les llama asimismo como hidratos de carbono, su particularidad principal es que presentan un sabor dulce.
- La glucosa y la sacarosa se impregnan velozmente, originando un incremento de glucosa veloz en la sangre en cuanto se consume.
- Esta secuela puede ser ventajosa en ciertas situaciones (en el caso de una “bajada de azúcar” o en los ejercicios físicos), en efecto esto debe evitarse en ciertas enfermedades como la diabetes o la glucogénesis.

No es recomendable, en la mayoría de casos, un consumo elevado de todo tipo de azúcares que perjudiquen el organismo, este caso se produce en la mayoría de personas que conlleva a la obesidad y otro tipo de padecimiento como caries y diferentes consecuencias afectables:

- Se ubica en los productos tales como golosinas, almíbar, miel (la última en mención comprende la fructosa).
- En las frutas, verduras y la leche también hallamos hidratos de carbono simples tales como la fructosa en los dos primeros y la lactosa en el último.
- Asimismo, se impregnan fácilmente, puesto que estos alimentos mantienen un índice glucémico más mínimo que alimentos dulces en razón de que mantienen otras sustancias (en el caso de la fibra en vegetales o en la grasa de leche) que vuelve lenta la impregnación.
- Los polisacáridos (los almidones) se comprenden por muchos monosacáridos, y se denominan asimismo hidratos de carbono complicados.
- Contrariamente a los anteriores se impregnan paulatinamente (índice glucémico bajo), provocando un incremento de glucosa en la sangre de forma lenta una vez ingerida.

- Es por esto que, es recomendable que la fuente básica de hidratos de carbono en la alimentación dietética se tome de este tipo.
- Los hallamos en los siguientes alimentos (arroz, maíz...), sus procedentes (harinas, pasta, pan...), las legumbres, y las patatas.

Fibra dietética:

No es considerada como un nutriente absoluto, puesto que se encuentra conformada por polisacáridos, oligosacáridos similares de hidratos y otros componentes que son inmersos a la digestión y la impregnación en el intestino delgado y que alteran completa o en parte en el intestino grueso:

- Se hallan dos clases de fibra, soluble e insoluble, depende como se disuelvan, que les concede propiedades distintas.
- Su consumo es considerable, por razón que desarrolla como moderador de la actividad del sistema digestivo, por otro lado, del control glucémico y de la impregnación de colesterol.
- Generalmente se ha observado que produce consecuencias benéficas en base a los múltiples padecimientos digestivos (como es el caso de estreñimiento), enfermedades cardiovasculares (hipercolesterolemia, hipertensión arterial, entre otros), diferentes tipos de cánceres (colon y mama), y la obesidad.
- La fibra se manifiesta principalmente en cereales integrales, vegetales, frutos, legumbres.

Grasas:

Es la agrupación híbrida de componentes que se identifican por ser insolubles en H₂O y en la parte untuosa o grasosa.

El objeto primordial de este nutriente es ser parte de una fuente de energía “condensada” puesto que aporta 9 kca y reacciona como una buena acumulación de energía en el sistema orgánico.

Asimismo, presenta otros objetos primordiales:

- Es un componente de las membranas celulares.

- Se encuentran asociadas a la impregnación, traspaso y la formación de vitaminas denominadas liposolubles.
- Están presentadas en ciertas hormonas.
-

Comprenden diferentes tipos de grasas:

Ácidos grasos: Se hallan formando parte de triglicéridos (agregados de una molécula de glicerol y tres moléculas de ácidos grasos):

- La estructura de los ácidos grasos es la que se diferencia de otras grasas.
- De acuerdo al nivel de saturación de estos, (estructura química interna) nos referimos a grasas saturadas o insaturadas.
- Acorde a la longitud de cadena de estos llamamos ácidos grasos de cadena corta (4-6 átomos de carbono), de cadena media o MCT (8-12 átomos de carbono), de cadena larga (14-20 átomos de carbono) o de cadena muy larga (> 22 átomos de carbono).
- La impregnación, alimentación y metabolización de cada uno se realiza de manera distinta.

Grasas saturadas: La ingesta excesiva de este tipo de grasas genera un incremento de colesterol y triglicéridos en sangre, los cuales conllevan a consecuencias que afectan a la salud:

- Pueden ser macizas a temperatura ambiente: Se hallan precisamente en productos de origen animal como: grasa de la carne, tocino, mantequilla, manteca, entre otros.
- Se consideran ser en parte, de cadena muy larga (menos la leche que comprende ácidos grasos de cadena corta).
- Se ubican además en ciertos aceites vegetales, que se emplean en lo usual en la industria pastelera.
- Este tipo de grasas son la fuente primordial de cadena media.
- La margarina es otro tipo de aceite que comprende grasa saturada.

Grasas insaturadas: Se muestran como “cardiosaludables”, en razón de que originan un acrecentamiento del colesterol “bueno” (HDL), una disminución del colesterol “malo” (LDL) y una disminución de los triglicéridos en la sangre. Asimismo, comprenden consecuencias benéficas en otros padecimientos como cáncer, llamadas “inflamatorias” y otras como de la piel:

- La mayoría de estos ácidos grasos son de cadena larga o muy larga. Podrían ser Mono insaturadas.
- La ubicamos en aceite de oliva, los frutos secos y las semillas (ejemplo la soja).
- Poliinsaturadas: En estos se hallan los ácidos omega-3 y los omega-6, que asimismo son esenciales para la alimentación dietética, quiere decir, es recomendable emplearlos en nuestra dieta puesto que no son consecuentes en industrializarlos.
- Es importante su consumo en mujeres en gestación, niños y personas adultas, puesto que es un aporte buenísimo en el desarrollo del ser humano y, además, desarrolla el cerebro, resguardan las neuronas
- El ácido docosahexanoico (DHA), que es un tipo de omega-3, es más, se encuentra reflejado en el desarrollo de retina y el sentido de la vista en forma general.
- Los omega-3 lo encontramos generalmente en (sardina, salmón, atún, caballa), las nueces, y otros alimentos enriquecidos.
- Los omega-6 lo encontramos en aceites tales como (girasol, soja, maíz), los frutos secos y la yema de huevo. W-3W-6 17

Colesterol:

Su consumo es fundamental puesto que es un nutriente en el desarrollo de membranas, y ser precedente en la síntesis de hormonas y de la vitamina D:

- Su consumo excesivo genera un incremento de colesterol en la sangre, este incremento se origina más por el vínculo del consumo de grasas insaturadas o saturadas, que del consumo de colesterol antes dicho.

- Su impregnación, aparte, depende de otros componentes como la presencia de lecitina (se halla en el huevo) o de fibra vegetal, que minimizan su impregnación.
- Se ubican en alimentos de origen animal tales como, por ejemplo: yema de huevo, carnes (principalmente cerdo y cordero), vísceras (sesos, hígado) y lácteos íntegros.
- Es recomendable que el consumo de grasas comprenda el 30- 35 % del total de calorías de alimentos dietéticos y que además se encuentre dispersa de la siguiente manera: grasas saturadas 7-8%, mono insaturadas 15-20%, poliinsaturadas 5% (relación omega-6: omega-3 de 5:1), colesterol.

1.3.2. Patrones alimenticios

Definición

Varela (2017) Señala que los patrones alimenticios son el digerir aquellos alimentos y líquidos, tales como nutrientes, sin embargo, son considerados como posibles consecuencias acumulativas e interrelacionados entre sí:

- Los padecimientos como la obesidad y el sobrepeso son consecuencia de una incorrecta alimentación y desgaste de energía (en ciertas situaciones se debe minimizar la ingesta, en algunas minimizar la ingesta e incrementar el desgaste y en otras incrementar el desgaste), lo que conlleva a mantener un peso elevado.
- De la manera más habitual, este aumento de peso se ve relacionado a la ingesta y la contribución de energía de alimento y líquidos, las conductas de vida estática y falta de ejercicio físico, puesto que, en la actualidad, otros sucesos como falta de sueño, el ambiente, entre otros., se han tomado en cuenta que estos son aspectos que influyen en el balance energético.

Moreno & Del Pozo, (2018) Señalan que los patrones alimenticios se encuentran estrechamente relacionados con los alimentos, con los patrones

dietéticos y con los hábitos alimentarios y todos desempeñan un papel clave. Algunos estudios observacionales recientes se han centrado en estas relaciones para establecer pautas claras de salud pública que reduzcan el riesgo de obesidad infantil. Las causas de la obesidad son complejas y multifactoriales, y los factores ambientales y genéticos, así como el estilo de vida, desempeñan un papel fundamental:

- Ningún nutriente se ha relacionado inequívocamente con el desarrollo de sobrepeso y obesidad en la niñez, y la investigación indica que los factores que contribuyen a la obesidad están interrelacionados.
- Algunos estudios observacionales recientes se han centrado en estas relaciones para establecer pautas claras de salud pública que reduzcan el riesgo de obesidad infantil.
- Las tasas de obesidad en la infancia siguen siendo motivo de preocupación, en cuanto a los países avanzados como en aquellos en vías de avance.
- Se sabe que el sobrepeso y la obesidad durante la infancia aumentan el riesgo de padecer enfermedades no transmisibles a una edad más temprana.

Tapia (2016) Señala que los patrones alimenticios son estilos de vida de personas que desean vivir bien y con salud. Es un tema muy interesante es estudio de estos patrones alimenticios de toda población y la interacción que se mantiene con la salud de las personas y del mismo planeta.

The Lancet Global Health publicó en 2015 una investigación que conforma una tremenda prueba de evaluar la calidad de comida dietética en la gran mayoría de países, e identificar las modificaciones en dos tiempos: año 1990 y 2010.

El indicio de esta partida es:

- Estos patrones sanos resultan ser una preferencia mundial para la disminución de enfermedades habituales no infecciosas.

Los científicos emplearon la metodología sencilla para determinar la calidad dietética de las personas comparándola con dos patrones modelos, uno plasmado como sano y otro como no saludable. Esto se llevó a cabo referente a la presencia en la dietética de unos componentes claves:

- Diez componentes mostrados como alimentos dietéticos: frutas, verduras (hortalizas), frijoles y legumbres, frutos secos y semillas, pescado, omega-3 de origen vegetal (verduras -hortalizas-), y fibra dietética.
- Siete componentes mostrados como parte de una dieta insaturable: carnes rojas sin procesar y procesadas, bebidas endulzadas con azúcar, grasas saturadas, y sodio.

Esta elección es sensata, debido a que toma en cuenta algunos de los componentes que conforman diferentes patrones alimenticios determinados como sanos en base a demostración científica. Se citan dos en mención:

- El Healthy Nordic Food Index, conformado por alimentos habituales con consecuencias organizadores de salud (pescado, coles, pan de centeno, avena, manzanas y peras, y verduras de raíz, y tubérculos como zanahorias, nabos, y otros.
- El Índice de la dieta Mediterránea, que incluye aceite de oliva, hortalizas/frutas, cereales integrales, legumbres/granos/papas, hierbas/especias, frutos secos, pescados/mariscos, queso/yogurt, huevos, carne y bebidas azucaradas.

Los datos globales proporcionan la mejor estimación de transiciones nutricionales. Las dietas se han considerado diversas en las regiones del mundo. Se mostró que la ingesta de comida sana se ha favorecido en los últimos tiempos, pese su mayoría de regiones del mundo, se ha superado por el incremento del consumo de productos poco sanos, conteniendo carnes procesadas y líquidos edulcorados.

Otra investigación publicada en Nature año 2014 manifiestan que algunas elecciones alimenticias favorecen grandemente la salud y su entorno. Se parte de:

- El ascenso de ingresos y la comunidad se encuentran promoviendo un desarrollo nutricional de forma mundial en donde las dietéticas habituales se reemplazan por aquellas grasas elevadas, azúcares refinados aceites y carnes.
- Al no sostener estas tendencias dietéticas, se transformarían en un indispensable aporte a un incremento del 80% apreciado de las emanaciones de gases agrícola mundial, ocasionado por la fabricación de productos y la tala de árboles.
- Por otro lado, estas modificaciones dietéticas se vienen acrecentando en buen nivel la influencia de la diabetes tipo II, padecimientos crónicos y otro tipo de enfermedades no infecciosas que minimizan la calidad de vida de forma global
- La formulación de alternativas de solución al trilema dieta-ambiente-salud es un gran reto, y una posibilidad para el bienestar público y al entorno.
- Los escritores plantean una salida: acoger dietas opcionales que brindan utilidades sustanciales para la salud y el entorno.

Los científicos asemejaron la dietética occidental en la cual se consumen diferentes grupos alimenticios, con grandes aportes de nutrientes transformados que se está esparciendo a nivel mundial, ejemplo: productos lácteos con grasa elevada, carnes procesadas, granos y cereales refinados, dulces y bebidas edulcoradas, alimentos de provecho, salsas.

Este componente fue confrontado con tres patrones bien examinados y concluidos de la siguiente forma:

- Dieta Mediterránea: ingesta elevada de pescado, verduras u vegetales, papas cocidas, frutas, aceitunas y aceite vegetal y un bajo consumo de jugos y azúcar

- Dieta Vegetariana: granos, cereales, legumbres, frutas, verduras u hortalizas, aceites, huevos, y lácteos, y casualmente no más de una ración de carne mensualmente), y, por último
- Dieta Pescetariana (dieta vegetariana que contiene pescados y mariscos).

Alrededor del año 2016 se han informado investigaciones muy importantes referente a patrones dietéticos y sus contenidos. Analizan datos de hipertensión en el año 2000 – 2010, de 90 países, hallando en primera instancia que las tasas de presión arterial son más altas en países de medios y bajos recursos que a diferencia de países de mayores recursos:

- El 31 % de personas adultas a nivel mundial mantienen una presión arterial elevada, y una proximidad de 75% se ubican en los países de medios y bajos recursos.
- En estos estratos no precisamente se elevó el número de padecimientos de hipertensión, pero el procedimiento y control se han reducido: las personas no disponen de un cuidado preventivo regular.
- Dentro de las causas que han generado este incremento de la epidemia, los escritores recomiendan el envejecimiento de los pobladores y evoluciones nutricionales.

En agosto de 2016, Obstetrics and Gynecology publicó un estudio en donde encontró que damas con aumento de peso y obesas que ingieren una dieta de tipo occidental, han sido de 41% más vulnerables a emplear tejido mamario más pesado, probablemente acrecentado el peligro de padecer de cáncer mamario, que aquellas mujeres que ingerían una alimentación dietética de tipo mediterráneo.

Se ha establecido que la densidad mamográfica es un elemento de peligro para cáncer mamario. Actualmente mostramos el estudio de la permanencia de obesidad en 170 países, hallándose que la disponibilidad carne roja, la

otra mitad, lo que es expresado en términos de patrón alimentario y de proteína que permanece en la dietética: ya sea origen animal o vegetal.

Se debe considerar que estos patrones se encuentran establecidos por las conductas de vida de cada individuo, los mismo se muestran perjudicados por elementos geográficos, económicos, culturales, profesionales, u otros.

La Universidad North Western examinó que estas conductas por parte de personas mayores del país norteamericano y occidental, países con costumbres distintas. Los datos obtenidos muestran que la flexibilidad de la cultura de un individuo puede incidir en la alimentación que ingiere, siendo que los propósitos de la ingesta saludable deben considerar la cultura.

Un gran cambio en la cultura de cada país hace a los individuos encaminar una dieta sana y ser menos proclive a usar los alimentos como un elemento de persistencia cuando se manifiesten estresados.

Los estudios señalan que un país en especial como Venezuela se encuentra en una etapa de cambio nutricional que está siendo objeto de estudio. Las terminaciones revelan que:

- La alimentación dietética de un habitante venezolano es muy pesada, casi nada diversa, de persistencia, en la cual mínimos alimentos contribuyen las calorías de esta alimentación.
- Las adquisiciones se centran más en calorías accesibles, en deterioro de calidad del patrón alimenticio, y los aspectos que advierten padecimientos crónicos ejemplo obesidad y diabetes tipo II que deberían ser agregados por la dieta, y desarrollar actividades, no se encuentran al alcance de muchos.
- La harina de maíz, el arroz, las pastas y las grasas están en las primeras ubicaciones y abarcan la mitad de lo que utiliza en cada alimento 40%. El nutriente de origen animal es un lujo.
- El pescado se ubica en el último puesto del top 10 de alimentos que se adquieren en el país, anteriormente están los lácteos.

- No se muestran quesos, frutos, solamente el pollo que es única proteína mostrada en la lista de productos de compra recurrente.
- Lo real señala que en el primer semestre del año 2016 se manifiesta que el ambiente está decayendo.
- Con la baja disponibilidad de harinas, arroz, pastas entre otros rubros como leche y el azúcar, se ha minimizado la relación de lo más adquirido.
- Los granos y legumbres se indican insuficientes y a precios elevados, lo cual generan la falta de reintegraciones de proteína animal por vegetal.
- Pocas frutas como el mango han penetrado en la dieta, y se espera que se ubique de forma perenne en ella, pero formando parte de una dietética diversa.
- Los reemplazos de “harina pan” en elaboraciones heterogéneas de raíces y tubérculos son muy atractivos.
- Es demasiado alarmante la insuficiencia de leche para los menores, los nutrientes para todo el país, y algo fundamental: las grasas.

¿De dónde están consiguiendo los ácidos grasos fundamentales que demanda para la salud porque el organismo no puede efectuarlos y deben reunirse mediante los alimentos, como el pescado, los aceites vegetales como el de girasol, canola y maíz, y los frutos secos, (Omega 3) y las carnes rojas y frutos secos (omega 6)?

Las costumbres culinarias, la nutrición y la salud de un venezolano están compenetrados. El acceso de alimentos y su costo excesivo impiden que se efectúe las variedades que demandan los alimentos equilibrados que forman un patrón alimenticio sano y cualitativo. Se manifiestan como una nación en peligro nutricional y epidémico.

Importancia de los patrones alimentarios

Varela (2017) La importancia de los patrones alimentarios se ha concentrado tan solo en alimentos exclusivos y en el consumo de varios alimentos y

líquidos. En los últimos periodos, la importancia ha ido radicando en patrones alimentarios generalmente, debido a que agrupan el consumo de todos los alimentos y líquidos, así como nutrimentos y por lo tanto, se denominan asimismo las posibles consecuencias almacenadas y relaciones entre ellos.

Investigaciones realizadas han examinado estos patrones en menores y jóvenes, Lo que ha originado detallar los paradigmas alimentarios en la ubicación más reciente. Como muestra, se pudo detallar un patrón que contiene una ingesta elevada de frutas, vegetales y pescado, otro con rasgo de mayor consumo de estimulantes y líquidos de alto nivel energético.

No se ha logrado conocer cualquier componente que logre denominarse como elemento causal universal de la situación actual del gran problema relativo a la obesidad, solamente hábitos distintos y elementos tales que reaccionan a diferentes grados beneficiando un balance energético positivo (un gran consumo en relación al gasto calórico). La mayoría de estas conductas se encuentran comprendidos entre si y su mezcla pueden generar distintas consecuencias en la salud de las personas.

- La convivencia de muchas agrupaciones de un estado que colaboran rasgos parecidos es una definición que se ha realizado en muchos años actualmente de manera benéfica a fin de entender los posibles vínculos entre las distintas conductas de vida.
- Este horizonte comprende que existen diversas variables que inciden y se relacionan en las muchas conductas que se presentan en la vida.
- El análisis de “clúster” (conjuntos) o “aglomeraciones” se ha transformado en una metodología de estudio de patrones de conductas de vida, más que todo a fin de tener un alto conocimiento de la interacción entre la ingesta de alimentos y desarrollo de ejercicios físicos y las conductas estáticas en menores y jóvenes, asimismo la posible acumulación en el tratamiento del sobrepeso y obesidad al momento de mezclarse una agrupación de hábitos en un patrón poco sano.

- Hoy en día, los datos disponibles acerca de la interacción entre salud y actitud en menores y jóvenes son muy restringida.

Cuatro patrones de alimentación

Varela (2017) Se han logrado conocer cuatro patrones distintos de comida:

- Patrón “mediterráneo”: representado por un gran sobresaliente en verduras, todo tipo de aceite de oliva, pescado, frutas, yogur y leches alteradas, así como agua, y con un menor consumo de carnes procesadas y agregados alimenticios. Este patrón es más próximo a la alimentación dietética mediterránea habitual.
- Patrón “bocadillos”: representado por una gran contribución de pan, carnes alteradas y queso.
- Patrón “pasta”: con un elevado aporte de pasta, salsas, así como productos de bollería, pero con poca ingesta de menestras.
- Patrón “leche y alimentos edulcorados”: con gran contribución de leche, azúcar, alimentos edulcorados y agregados alimenticios.

Conviniendo para la edad y el completo consumo de calorías, el patrón alimentario “mediterráneo” conseguía una calificación elocuentemente más en mujeres que hombres.

Patrones de estilos de vida

Varela (2017) En función a las conductas alimentarias, el ejercicio físico (minutos por día de ejercicio moderado y potente), las actitudes estáticas y el tiempo en sueño en los días de estudio (sin incluir fin de semana): se pueden agrupar en dos segmentos caracterizados:

- Patrón de conducta de vida poco sano, representado por un mínimo ejercicio físico y nutrición poca adecuada.

- Patrón de conducta sana: representado por altos índices de ejercicio físico, mínimo tiempo orientado a prácticas estáticas, una alta duración de sueño, y una nutrición más sana.

A pesar de las disconformidades no son estadísticamente importantes, el patrón de conductas de vida poco sano (mínimo ejercicio físico y nutrición poca adecuada) agrupa un alto proporción de personas obesas y de familias de bajo nivel socioeconómico con relación al patrón de conductas alimentarias y nivel de vida más sana:

- Las evidencias de este estudio, se encuentran relacionados con los datos obtenidos de otros estudios de los cuales también se ha conocido un patrón de hábitos conexos con el balance energético más sano, que mezcla conductas alimentarias más sanas con mayores rangos de ejercicio físico y poca duración de estatismo en menores y jóvenes de diferentes naciones.
- Otros escritores también han conocido diferentes mezclas de hábitos estáticos y conductas alimentarias sanas.
- Del mismo modo, se han conocido patrones de conductas de vida llamados como saludables o habituales en menores y jóvenes, con un elevado aporte de frutos y vegetales y una contribución mínima de alimentos y líquidos de alta consistencia energética, parecidas al patrón mediterráneo que se ha conocido en esta investigación.
- En la investigación, un alto periodo de sueño arrojaba puntuaciones favorables en el patrón de conducta de vida sana.
- En otras investigaciones se han indicado combinaciones de alto tiempo de sueño con poco ejercicio físico.
- Evidentemente, la calidad del sueño es un factor que requiere de un mayor estudio incluyendo el periodo de tiempo en el sueño.

1.4 Formulación del Problema

¿La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020?

1.5 Justificación e importancia del estudio

Justificación Teórica: La investigación se justifica porque permitió detallar debidamente los esfuerzos realizados por el investigador, con la finalidad de aportar una serie de conocimientos relacionados con la pertinencia de aperturar un Restaurant de comida dietética en la ciudad de Chiclayo para mejorar los patrones alimenticios y cuyos resultados se van a sistematizar y complementar a través de la propuesta correspondiente.

Justificación Práctica: La investigación se justifica porque permitió describir, plantear y analizar la realidad problemática, proponiendo las estrategias correspondientes que han procurado solucionar el problema central diagnosticado, en base a la información obtenida oportunamente y cuyos resultados se van a sistematizar y complementar a través de la propuesta correspondiente.

Justificación Metodológica: La investigación se justifica porque para alcanzar los objetivos previstos, se tuvo que realizar un análisis previo del mercado objetivo, observándose que es viable la inauguración de un Restaurant de alimentación dietética en Chiclayo para mejorar los patrones alimenticios y cuyos resultados se van a sistematizar y complementar a través de la propuesta correspondiente.

Justificación Social: El estudio se justifica porque a través de la implementación de este tipo de actividad se logrará analizar y evaluar la productividad del restaurant y determinar con total precisión si su implementación tendrá efecto en la comunidad y básicamente en aquellos segmentos que desean acudir a este tipo de negocios.

1.6 Hipótesis

Hipótesis H1

La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020.

Hipótesis H0

La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., no permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020.

1.7 Objetivos

1.7.1 Objetivo General

Determinar si la Propuesta de implementar el Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., en la ciudad de Chiclayo permitirá mejorar los patrones alimenticios, así como brindar una adecuada atención a los clientes.

1.7.2 Objetivos Específicos

- Desarrollar estudios de mercado para evaluar en detalle el nivel de aceptación que tendrá la propuesta de alimentación dietética en la ciudad de Chiclayo.
- Realizar estudios detallados de los patrones alimenticios que actualmente tiene el consumidor chiclayano y en qué medida la propuesta del Restaurant de comida dietética permitirá mejorarlos.
- Establecer la viabilidad de apertura del Restaurant, así como los productos dietéticos que podrían ofertarse, conjuntamente con la evaluación de los costos, rentabilidad económica y utilidad proyectada

II. MATERIAL Y MÉTODO

2.1 Tipo y Diseño de la investigación

2.1.1 Tipo de la investigación

La investigación será del tipo Descriptiva, Propositiva.

Descriptiva: porque se describirán un conjunto de fenómenos y hechos, presentándolos tal como se presentan de acuerdo a las constantes de estudio.

Según Guevara & Verdesoto (2020) este tipo de investigación se realiza cuando se pretende describir, en todos sus aspectos principales, una situación real. En otros términos, se encarga de puntualizar las particularidades de una población que se está estudiando.

Propositiva: porque se propondrá la puesta en marcha del restaurant de comida dietética “Dietary Food S.A.C” para mejorar los patrones alimenticios.

Estela, (2020) Se define como un propósito formular una solución frente a un problema identificado, previo análisis y evaluación de un fenómeno. Asimismo, se considera como un elemento del saber en cuanto a las potencialidades del estudio que se está llevando a cabo.

2.1.2 Diseño de la investigación

El estudio tendrá un diseño No experimental, en razón de que no se tratarán las variables de investigación.

Hernández, et al. (2014) Mencionan que este diseño es aquel que se emplea sin manejar determinadamente las variables. En otras palabras, no hacemos modificar de forma intencional las variables independientes. Lo que hacemos es prestar atención a los fenómenos tal cual como se presentan en su contenido original, para posteriormente examinarlos.

2.2. Población y Muestra

Población

Estará definida por los probables consumidores que circulan en forma diaria por las inmediaciones del local.

Arias, et al. (2016) manifiestan que “es la agrupación de personas con rasgos comunes los cuales son objetos de estudio y para los cuales serán admitidas las terminaciones de investigación”. (p.202).

Muestra

La muestra estará representada por las personas que en promedio circulan diariamente por los alrededores del local del restaurant y que ascienden aproximadamente a 3,500 habitantes, considerando que es una zona altamente transitable cercana a la avenida Angamos, Luis Gonzales, paraderos de combis, Electro norte, colegios privados, etc.

Hernández & Fernández, (2014) La muestra “es un subconjunto de la población o universo, utilizada por economía de tiempos y recursos. Implica definir la unidad de muestreo y de análisis.”

En tal sentido la muestra estará consentida por 94 personas y para su deducción se manejó la fórmula a continuación:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Reemplazando: $n = \frac{3,500 \times (1.96) (1.96) \times (0.5) (0.5)}{(0.10) (0.10) \times (3,500 - 1) + (1.96) (1.96) \times (0.5) (0.5)}$

n= 94 encuestas

n: tamaño de la muestra.

N: tamaño de la población, 3,500.

Z: nivel de confianza al 95% o 1.96

p: 0.5 de proporción con características que se espera estudiar.

q: 0.5 de proporción que no tienen particularidades de provecho.

e: margen de error permisible establecido en 10%.

2.3. Variables y Operacionalización

2.3.1 Variable Independiente: Comida Dietética

Martinez & Pedrón (2016) Señala que la dietética es la tarea a través del cual extraemos del mundo una gran relación de sustancias vitales para la nutrición. Estas sustancias se encuentran comprendidas en los alimentos que incluyen en la dieta. A fin de que conozcamos la correcta alimentación, es necesario identificar la serie de componentes, para poder elegir lo más adecuados. En cuanto a la educación para una correcta alimentación es mínimamente considerada.

2.3.2 Variable Dependiente: Patrones alimenticios

Moreno & Del Pozo (2018) Señalan que los patrones alimenticios son estilos del buen comer saludable, mencionando además que las causas de la obesidad son complejas y multifactoriales, y los factores ambientales y genéticos, así como el estilo de vida, desempeñan un papel fundamental. Ningún nutriente se ha relacionado inequívocamente con el desarrollo de sobrepeso y obesidad en la niñez, y la investigación indica que los factores que contribuyen a la obesidad están interrelacionados; los alimentos, los patrones dietéticos y los hábitos alimentarios desempeñan todos ellos un papel clave.

2.3.3 Operacionalización de las Variables

Tabla 1 Operacionalización

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Variable Independiente Comida Dietética	La comida dietética es la actividad mediante la cual tomamos una serie de sustancias necesarias para poder nutrirnos. Estas sustancias están contenidas en los alimentos que componen nuestra dieta. Para alimentarnos correctamente es imprescindible conocer la composición de los alimentos, para así poder elegir los que sean más adecuados. (Martinez & Pedrón, 2016)	La comida dietética constituye uno de los principales factores de promoción y mantenimiento de una buena salud durante toda la vida. La dieta inadecuada es uno de los principales factores de riesgo de aparición de las principales enfermedades no transmisibles (ENT), como las cardiovasculares, el cáncer o la diabetes mellitus. (Mariño & Núñez, 2015)	Selección de alimentos	Nivel de mantenimiento de la salud	Encuesta / Guía de Encuesta
				Dieta inadecuada	
			Composición de los alimentos	Factores de riesgo	
			Alimentación Saludable	Necesidades individuales	
				Disponibilidad de alimentos	
			Necesidades Nutricionales	Aporte calórico y cantidad de micronutrientes	
			Alimentación Saludable	Sustancias necesarias para la nutrición	
				Composición de los alimentos	
			Necesidades Nutricionales	Crecimiento y desarrollo óptimo.	
				Calidad de nutrientes	
	Nivel Dieta equilibrada				
	Ingesta de nutrientes				

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS
Variable Dependiente Patrones Alimenticios	Señala que los patrones alimenticios son estilos del buen comer saludable, mencionando además que las causas de la obesidad son complejas y multifactoriales, y los factores ambientales y genéticos, así como el estilo de vida, desempeñan un papel fundamental. (Moreno & Del Pozo, 2018)	Señala que los patrones alimenticios son la ingesta de todos los alimentos y bebidas, así como los nutrientes y, por tanto, consideran también los posibles efectos acumulativos e interacciones entre ellos. (Varela, 2017)	Ingesta de alimentos y bebidas	Efectos acumulativos e interacciones	Encuesta / Guía de Encuesta
				Sobrepeso y obesidad	
			Reducción de enfermedades crónicas no transmisibles	Aporte de energía de los alimentos y bebidas	
			Modelos de alimentación	Factores ambientales y genéticos	
			Patrones de alimentación	Hábitos rutinarios de consumo y comportamiento alimentario	
	Patrones de estilos de vida	Actividad física y comportamientos sedentarios			

Fuente: Elaboración propia

2.4 Técnicas e Instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad

2.4.1 Técnicas de recolección de datos

Las técnicas a utilizar en la investigación serán la revisión bibliográfica y la aplicación de una encuesta que estará dirigida a la población resultante conformada por 94 entrevistados.

López & Fachelli (2016) la encuesta es el tipo de técnica de estudio social de más complejo uso en la parte sociológica que ha permanecido el entorno estricto del estudio científico, a fin de comprenderse en una práctica en la vida diaria de la cual todas participamos en cualquier momento.

2.4.2 Instrumentos de recolección de datos

Estará conformado por la Guía de encuesta dirigida a la población resultante conformada por 94 entrevistados.

2.4.3. Validez y Confiabilidad

Una vez realizadas y recogida la información a través de las encuestas dirigidas a 94 personas que podrían convertirse en clientes potenciales del Restaurante, fueron tabuladas y graficadas en Tablas y Figuras mediante el programa informático Excel, a fin de llevar a cabo el diseño y la forma de presentación de los cuadros y gráficos estadísticos que en conjunto van a lograr contar con información muy bien estructurada y de esta manera proporcionar a los usuarios las herramientas necesarias para su correcto análisis e interpretación.

Los resultados fueron debidamente analizados y demostrados con la finalidad de obtener los resultados finales del estudio señalado.

2.5 Procedimiento de análisis de datos

La técnica a utilizar será el Cuantitativo.

Del Castillo (2018) Este tipo de método radica en la divergencia teórica ya existente a raíz de una relación de hipótesis atribuidas de la misma, viéndose útil adquirir una muestra, bien sea de manera aleatoria o segregada, pero definida de una población de la investigación. (p.12)

Sanz (2017) Es un proceso que difiere del manejo de números para estudiar, indagar y demostrar la información. Se origina en razón de la causa y consecuencia de los sucesos.

Para llevar a cabo el proceso de información de los resultados obtenidos, se utilizó el Programa informático Microsoft Excel, la misma que permitió obtener tablas y figuras para posteriormente, realizar su análisis e interpretación de los datos contenidos.

2.6 Aspectos Éticos

Cabe destacar que el estudio se realizará sobre la base de lo que se encuentra normado en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad Señor de Sepan en lo relacionado con los proyectos y tesis de investigación:

Del Castillo (2018) Los aspectos éticos del estudio se encuentran documentados, a partir del hecho de crueles experimentos con personas en la segunda abatida mundial y la humanidad alcanzó el requerimiento de regular de manera ética la investigación.

Cabe mencionar asimismo los siguientes criterios éticos que le darán una mayor consistencia al trabajo de investigación:

- Justicia relevante.
- Respeto a las fuentes.
- Confidencialidad.
- Honestidad.
- Transparencia.

- Buen juicio con los datos obtenidos.

2.7 Criterios de Rigor Científico

Para el buen desarrollo de la investigación, se han considerado los aspectos de Rigor Científico:

- Credibilidad: referida al valor de la verdad de la investigación.
- Fiabilidad: referida a la consistencia de los resultados.
- Validez: para una interpretación correcta.
- Transferibilidad: o aplicabilidad para transferir los resultados obtenidos.
- Consistencia: o dependencia para lograr la estabilidad de los datos.
- Confirmabilidad: llamada reflexividad que garanticen la veracidad.
- Relevancia: para evaluar el logro de los objetivos planteados.

III. RESULTADOS

3.1 Resultados en Tablas y Figuras

En el presente capítulo, se muestran los resultados obtenidos de la aplicación del instrumento: encuesta, cuyo propósito fue recopilar información oportuna y clara sobre el tema: “Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., para mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo”.

1. ¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?

Tabla 2

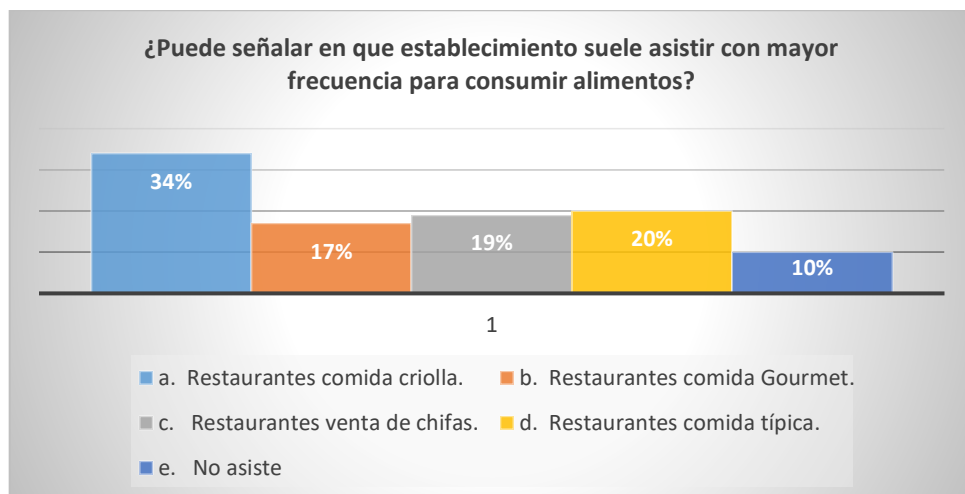
Restaurante con mayor recurrencia

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
1	¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?	a. Restaurantes comida criolla.	32	34%
		b. Restaurantes comida Gourmet.	16	17%
		c. Restaurantes venta de chifas.	18	19%
		d. Restaurantes comida típica.	19	20%
		e. No asiste	9	10%

Fuente: elaboración propia

Figura 1

Restaurante con mayor recurrencia



Fuente: elaboración propia

Interpretación:

Tabla 2, Figura 1. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 32 de los encuestados que equivalen al 34% manifiestan asistir a Restaurantes de comida criolla; asimismo 19 que equivalen al 20% mencionan asistir a Restaurantes de comida típica, 18 que equivalen al 19% señalan asistir a Restaurantes de venta de chifas, 16 que equivalen al 17% indican asistir a Restaurantes de comida Gourmet y solamente 9 que equivalen al 10% señalan no asistir a ningún establecimiento. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría asisten con mayor frecuencia a Restaurantes de comida criolla y típica.

2. ¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?

Tabla 3

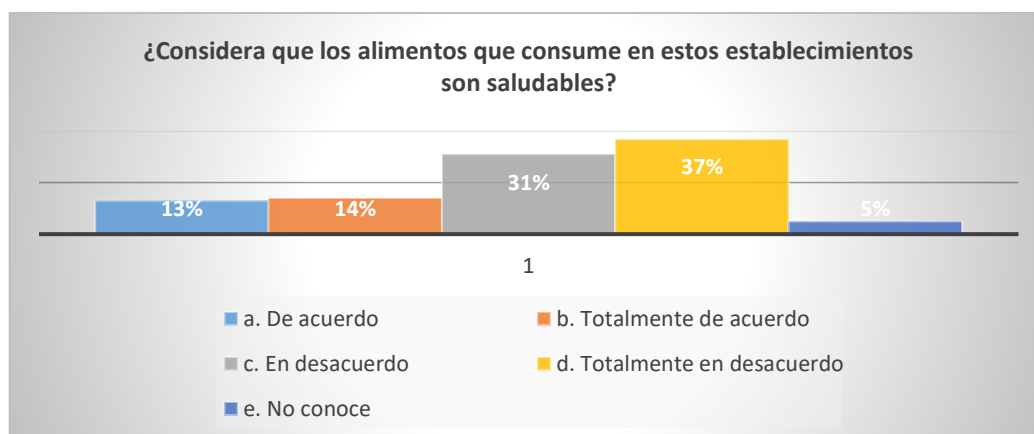
Los alimentos consumidos son saludables

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
2	¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?	a. De acuerdo	12	13%
		b. Totalmente de acuerdo	13	14%
		c. En desacuerdo	29	31%
		d. Totalmente en desacuerdo	35	37%
		e. No conoce	5	5%

Fuente: elaboración propia

Figura 2

Los alimentos consumidos son saludables



Fuente: elaboración propia

Interpretación:

Tabla 3, Figura 2. Se puede observar que 35 de los encuestados que equivalen al 37% indican estar totalmente en desacuerdo en que los alimentos que consumen son saludables; así mismo 29 que equivalen al 31% mencionan estar en desacuerdo, 13 que equivalen al 14% señalan estar totalmente de acuerdo, 12 que equivalen al 13% precisan estar de acuerdo y solamente 5 que equivalen al 5% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría sostienen estar totalmente en desacuerdo en que los alimentos que consumen en los establecimientos sean considerados saludables, en gran parte por la aplicación de ingredientes en exceso que podrían alterar la función del organismo en las personas.

3. ¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?

Tabla 4

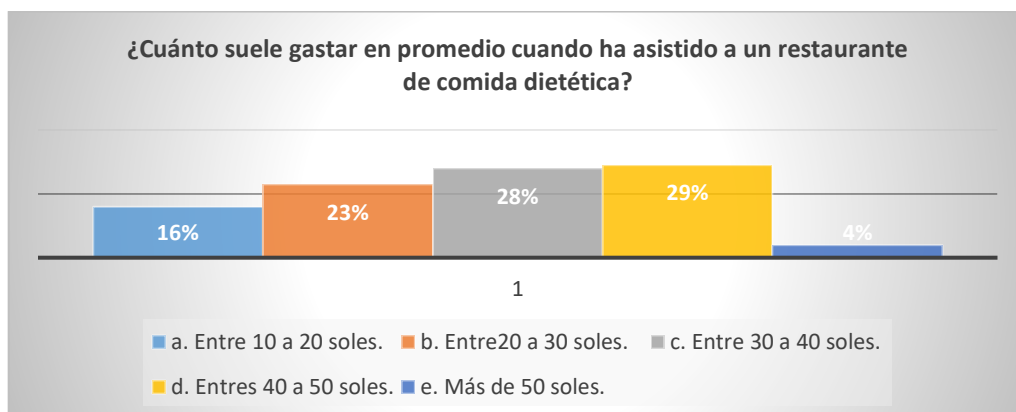
Promedio de gastos al acudir a un restaurante

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
3	¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?	a. Entre 10 a 20 soles.	15	16%
		b. Entre 20 a 30 soles.	22	23%
		c. Entre 30 a 40 soles.	26	28%
		d. Entre 40 a 50 soles.	27	29%
		e. Más de 50 soles.	4	4%

Fuente elaboración propia

Figura 3

Promedio de gastos al acudir a un restaurante



Fuente: elaboración propia

Interpretación:

Tabla 4, Figura 3. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 27 de los encuestados que equivalen al 29% manifiestan gastar en consumo un promedio de 40 a 50 soles; así mismo 26 que equivalen al 28% mencionan promedio de 30 a 40 soles, 22 que equivalen al 23% señalan un promedio de 20 a 30 soles, 15 que equivalen al 16% precisan un promedio de 10 a 20 soles y solamente 4 que equivalen al 4% señalan gastar más de 50 soles. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría manifiestan gastar un promedio de 30 a 50 soles en consumo de alimentos cuando asisten a restaurantes.

4. ¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?

Tabla 5

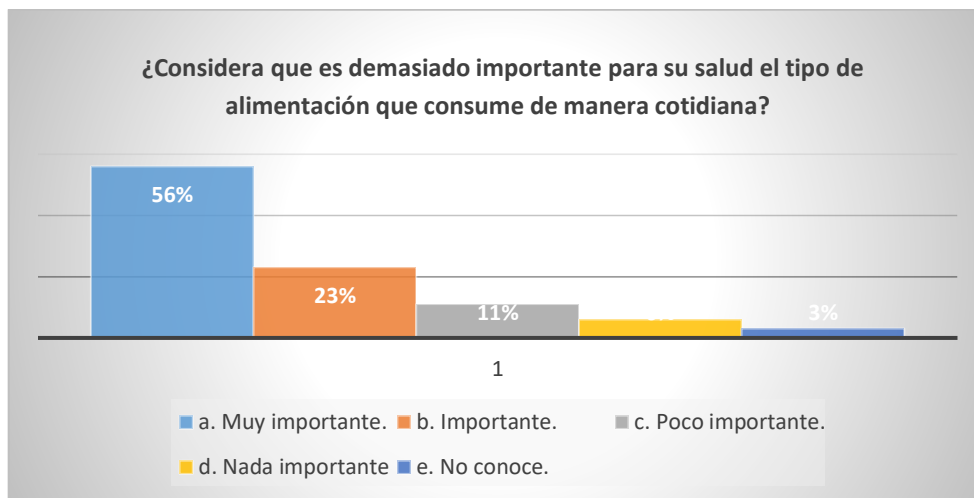
Nivel de importancia sobre el consumo de alimentos saludables

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
4	¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?	a. Muy importante.	53	56%
		b. Importante.	22	23%
		c. Poco importante.	10	11%
		d. Nada importante	6	6%
		e. No conoce.	3	3%

Fuente: elaboración propia

Figura 4

Nivel de importancia sobre el consumo de alimentos saludables



Interpretación:

Tabla 5, Figura 4. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 53 de los encuestados que equivalen al 56% manifiestan que es muy importante para su salud el tipo de alimentos que ingieren de manera cotidiana; así mismo 22 que equivalen al 23% mencionan que es importante, 10 que equivalen al 11% señalan que es poco importante, 6 que equivalen al 6% indican que no es nada importante y solamente 3 que equivalen al 3% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consideran que el tipo de alimentación que consumen en su vida diaria es muy vital y que se convierte como una excelente oportunidad para la idea del negocio.

5. ¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?

Tabla 6

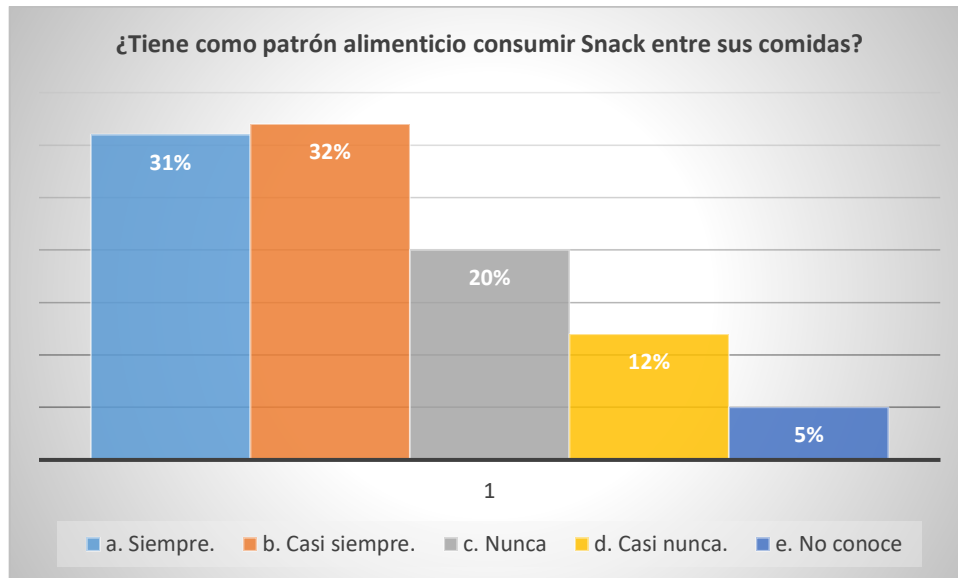
Consumo de Snack entre sus comidas

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
5	¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?	a. Siempre.	29	31%
		b. Casi siempre.	30	32%
		c. Nunca	19	20%
		d. Casi nunca.	11	12%
		e. No conoce	5	5%

Fuente: elaboración propia

Figura 5

Consumo de Snack entre sus comidas



Fuente elaboración propia

Interpretación

Tabla 6, Figura 5. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 30 de los encuestados que equivalen al 32% manifiestan que casi siempre tienen como patrón alimenticio consumir Snacks entre sus comidas; así mismo 29 encuestados que equivalen al 31% mencionan que siempre, 19 que equivalen al 20% señalan que nunca, 11 que equivalen al 12% indican que casi nunca y solamente 5 que equivalen al 5% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consideran como patrón alimenticio consumir Snacks entre sus comidas, debido a que estos alimentos procesados son requeridos y de mayor ingesta en el país.

6. ¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales?

Tabla 7

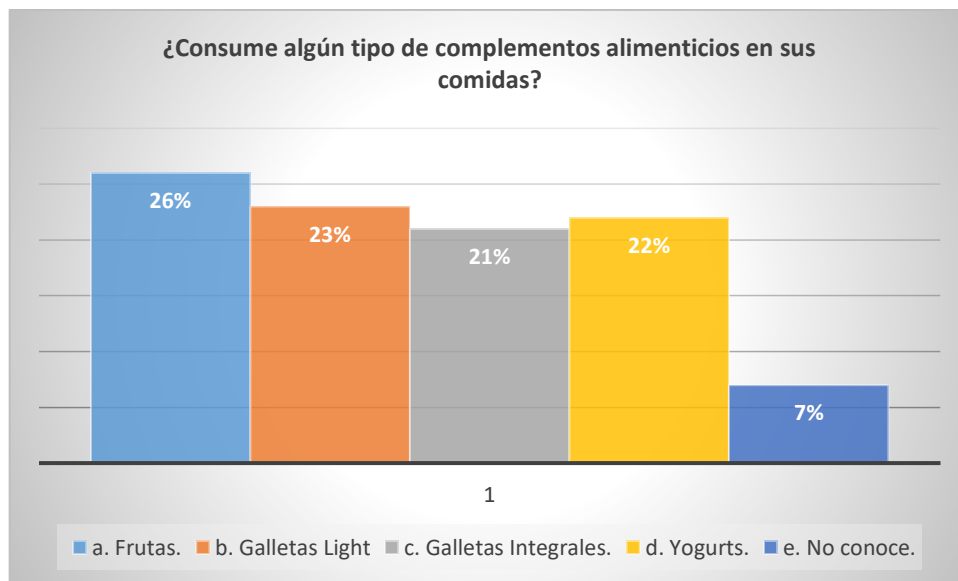
Consumo de complementos alimenticios en sus comidas

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	INCIDENCIA	%
6	¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas?	a. Frutas.	24	26%
		b. Galletas Light	22	23%
		c. Galletas Integrales.	20	21%
		d. Yogurts.	21	22%
		e. No conoce.	7	7%

Fuente: elaboración propia

Figura 6

Consumo de complementos alimenticios en sus comidas



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 7, Figura 6. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 24 de los encuestados que equivalen al 26% muestran que las frutas son el tipo de complementos alimenticios que consumen en sus comidas; así mismo 22 que equivalen al 23% señalan el consumo de Galletas Light, 21 que equivalen al 22% precisan el consumo de Yogurts, 20 que equivalen al 21% indican el consumo de Galletas Integrales y solamente 7 que equivalen al 7% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consumen complementos alimenticios tales

como: frutas y galletas Light e integrales, convirtiéndose en una excelente oportunidad para la idea del negocio.

7. ¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?

Tabla 8

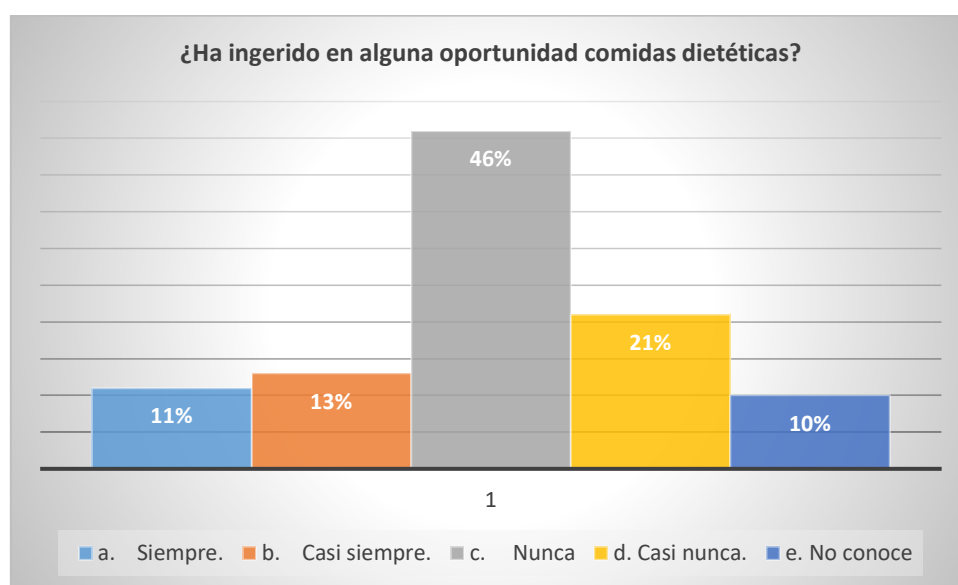
Ingesta de comidas dietéticas

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
7	¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?	a. Siempre.	10	11%
		b. Casi siempre.	12	13%
		c. Nunca	43	46%
		d. Casi nunca.	20	21%
		e. No conoce	9	10%

Fuente: elaboración propia

Figura 7

Ingesta de comidas dietéticas



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 8, Figura 7. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 43 de los encuestados que equivalen al 46% señalan que nunca han ingerido comidas dietéticas en alguna oportunidad; así mismo 20 que equivalen al 21% indican que casi nunca las ha consumido, 12 que equivalen al 13% precisan que casi siempre, 10 que equivalen al 11% indican que siempre y solamente 9 que equivalen al 10% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría

señalan que nunca han ingerido comidas dietéticas en alguna oportunidad, y solo una pequeña parte de los encuestados las consumen.

8. ¿Si se le ofreciera el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?

Tabla 9

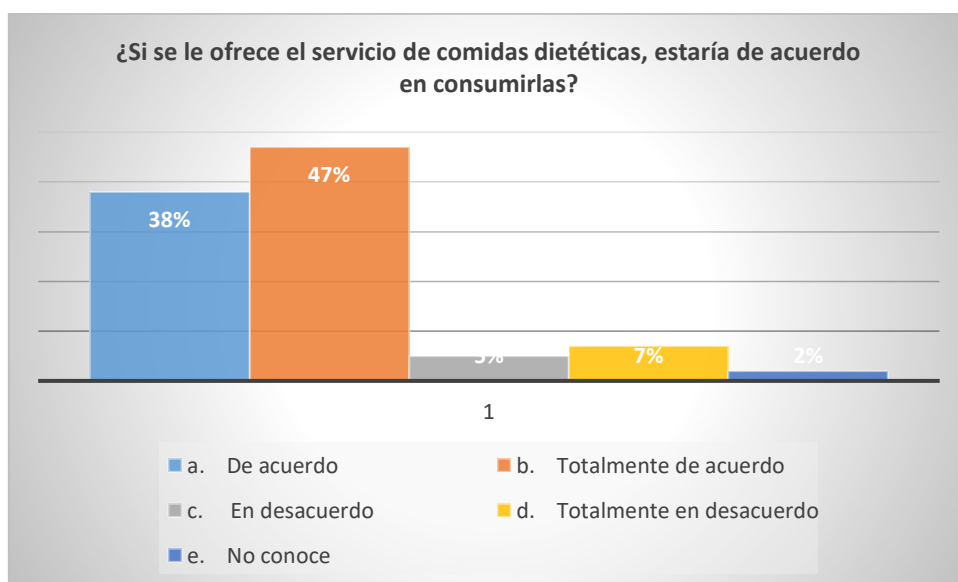
Disponibilidad de consumo de comidas dietéticas

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
8	¿Si se le ofrece el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?	a. De acuerdo	36	38%
		b. Totalmente de acuerdo	44	47%
		c. En desacuerdo	5	5%
		d. Totalmente en desacuerdo	7	7%
		e. No conoce	2	2%

Fuente elaboración propia

Figura 8

Disponibilidad de consumo de comidas dietéticas



Fuente elaboración propia

Interpretación

Tabla 9, Figura 8. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 44 de los encuestados que equivalen al 47% señalan estar totalmente de acuerdo en consumir comidas dietéticas; así mismo 36 que equivalen al 38% indican estar de acuerdo, 7 que equivalen al 7% precisan estar

totalmente en desacuerdo, 5 que equivalen al 5% indican estar en desacuerdo y solamente 2 que equivalen al 2% señalan no conocer el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consideran estar totalmente de acuerdo en consumir comidas dietéticas, convirtiéndose en una excelente oportunidad para la idea del negocio.

9. ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?

Tabla 10

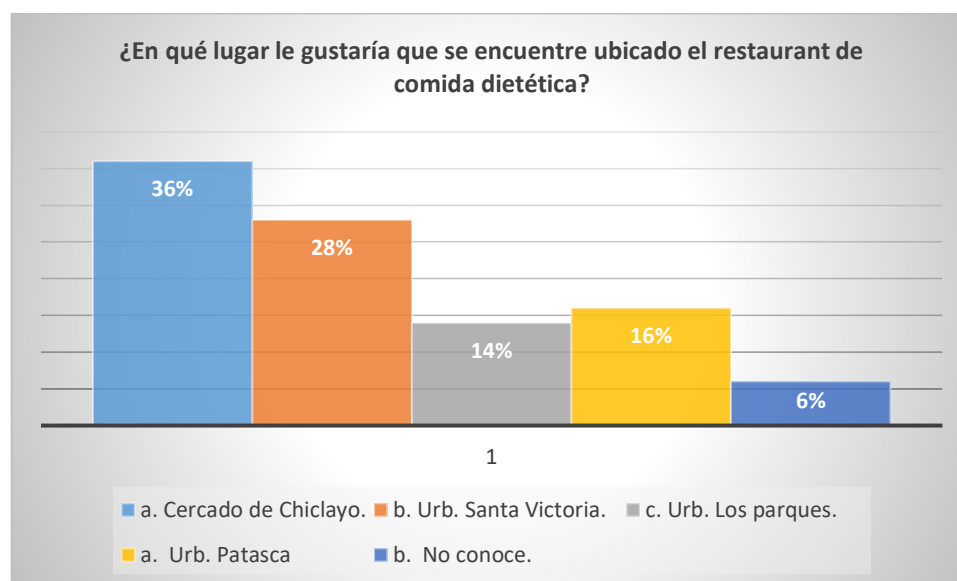
Lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
9	¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?	a. Cercado de Chiclayo.	34	36%
		b. Urb. Santa Victoria.	26	28%
		c. Urb. Los parques.	13	14%
		d. Urb. Patasca	15	16%
		e. No conoce.	6	6%

Fuente: elaboración propia

Figura 9

Lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 10, Figura 9. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 34 de los encuestados que equivalen al 36% señalan que debería estar ubicado en el Cercado de Chiclayo; así mismo 26 que equivalen al 28% indican en la Urb. Santa Victoria, 15 que equivalen al 16% precisan en la Urb. Patasca, 13 que equivalen al 14% indican en la Urb. Los Parques y solamente 6 que equivalen al 6% señalan no conocen del tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consideran el Cercado de Chiclayo y la Urb. Santa Victoria como los lugares más propicios para la ubicación del restaurant de comidas dietéticas.

10. ¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?

Tabla 11

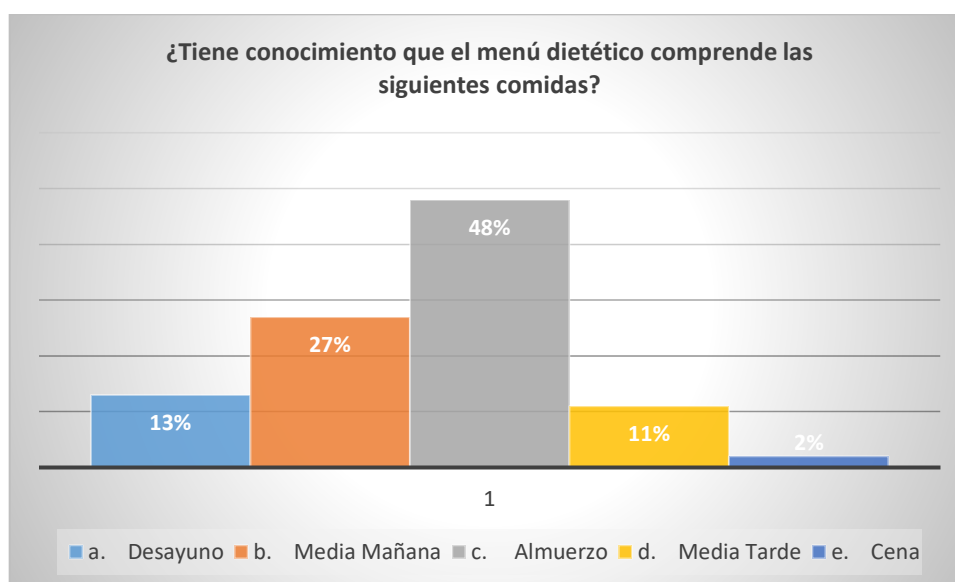
Conocimiento de Menú dietético

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
10	¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?	a. Desayuno	12	13%
		b. Media Mañana	25	27%
		c. Almuerzo	45	48%
		d. Media Tarde	10	11%
		e. Cena	2	2%

Fuente: elaboración propia

Figura 10

Conocimiento de Menú dietético



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 11, Figura 10. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 45 de los encuestados que equivalen al 48% señalan que el almuerzo es uno de los alimentos más importantes de las comidas dietéticas; así mismo 25 que equivalen al 27% indican los de media mañana, 12 que equivalen al 13% precisan que el desayuno, 10 que equivalen al 11% indican que los de Media Tarde y solamente 2 que equivalen al 2% señalan que son los que corresponden a la cena. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría consideran que el almuerzo es el alimento más importante de una comida dietética.

11. ¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus comidas dietéticas?

Tabla 12

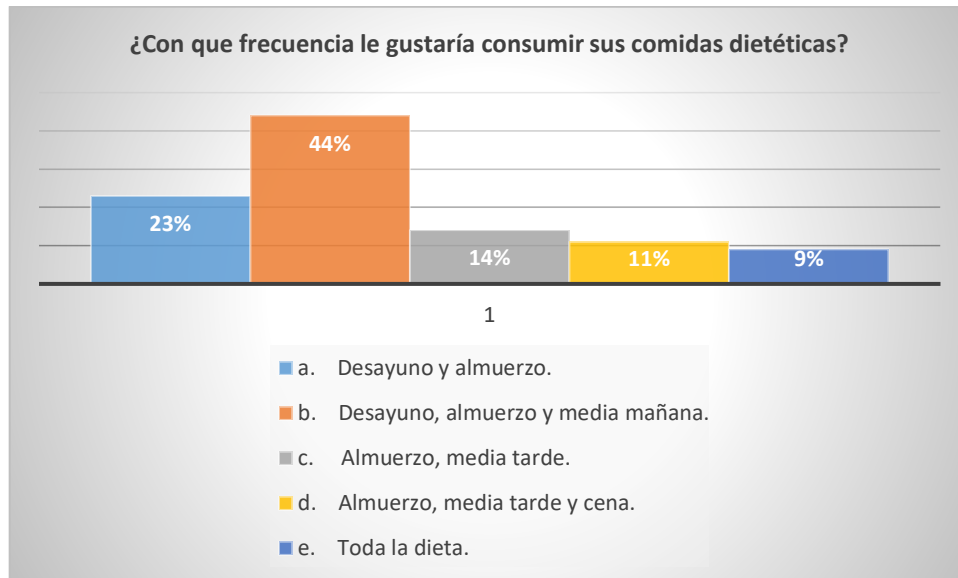
Frecuencia de consumo de comidas dietéticas

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
11	¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus comidas dietéticas?	a. Desayuno y almuerzo.	22	23%
		b. Desayuno, almuerzo y media mañana.	41	44%
		c. Almuerzo, media tarde.	13	14%
		d. Almuerzo, media tarde y cena.	10	11%
		e. Toda la dieta.	8	9%

Fuente elaboración propia

Figura 11

Frecuencia de consumo de comidas dietéticas



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 12, Figura 11. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 41 de los encuestados que equivalen al 44% señalan que en el Desayuno, almuerzo y media mañana gustarían consumir sus comidas dietéticas; así mismo 22 que equivalen al 23% indican en el Desayuno y almuerzo, 13 que equivalen al 14% precisan en el Almuerzo y Media tarde, 10 que equivalen al 11% indican en el Almuerzo, Media tarde y cena y solamente 8 que equivalen al 9% señalan en toda la dieta. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría gustarían consumir sus comidas dietéticas en el Desayuno, almuerzo y media mañana.

12. ¿Adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?

Tabla 13

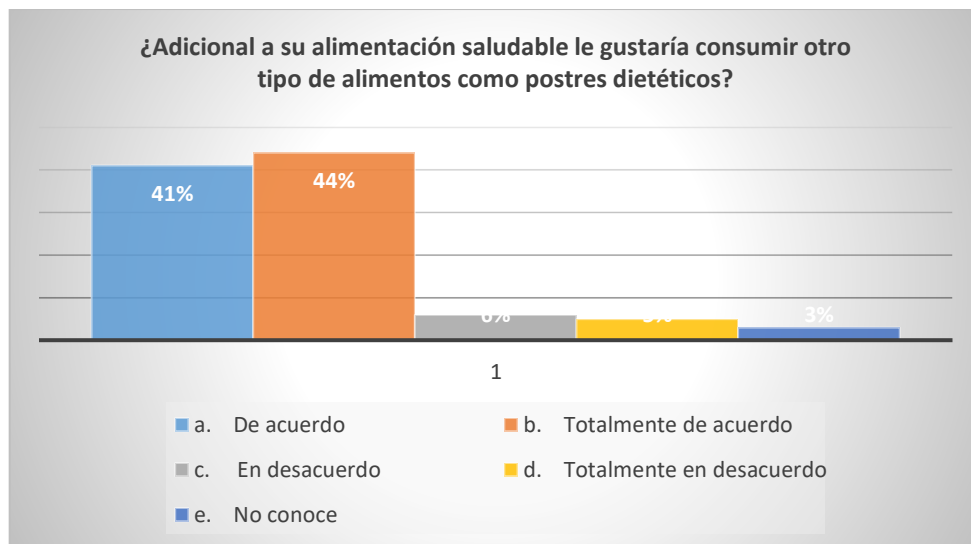
Nivel de aceptación de consumo de diferentes postres dietéticos

N°	PREGUNTA	RESPUESTA	FRECUENCIA	%
12	¿Adicional a su alimentación saludable le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?	a. De acuerdo	39	41%
		b. Totalmente de acuerdo	41	44%
		c. En desacuerdo	6	6%
		d. Totalmente en desacuerdo	5	5%
		e. No conoce	3	3%

Fuente: elaboración propia

Figura 12

Nivel de aceptación de consumo de diferentes postres dietéticos



Fuente: elaboración propia

Interpretación

Tabla 13, Figura 12. Según los datos de la figura adjunta, se puede observar que 41 de los encuestados que equivalen al 44% señalan estar totalmente de acuerdo en consumir postres dietéticos; así mismo 39 que equivalen al 41% indican estar de acuerdo, 6 que equivalen al 6% precisan estar en desacuerdo, 5 que equivalen al 5% indican estar totalmente en desacuerdo en tanto 3 que equivalen al 3% desconocen el tema. Estos resultados indican que las personas encuestadas en su mayoría gustarían consumir postres dietéticos como una adecuada fuente alimenticia, dando excelentes luces a la idea del negocio para considerar esta posibilidad de elaborar postres.

3.2 Discusión de los Resultados

Se presentan los resultados de las encuestas que fueron dirigidas a los probables clientes del Restaurant y que sirvieron de base para realizar su análisis y discusión, colectivamente con lo indicado por los escritores citados en la Realidad Problemática y en los Antecedentes de Estudios, en base a los objetivos específicos.

El Objetivo Específico 1. Desarrollar estudios de mercado para evaluar en detalle el nivel de aceptación que tendrá la propuesta de comida dietética en la ciudad de Chiclayo, se logró.

Uno de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 1 de la encuesta, *“Si puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos”*.

34% que equivalen a 32 encuestados manifestaron que asisten a restaurantes de comida criolla, 17% que equivale a 16 encuestados señalaron que asisten a restaurantes de comida gourmet, 19% que equivalen a 18 encuestados indicaron que asisten a Chifas, 20% que equivale a 19 encuestados señalaron que asisten a restaurantes de comida típica, mientras 10% que equivale a 9 encuestados manifestaron que no asisten a ningún restaurante. Dato que concuerda con los resultados encontrados por Gaona y Martínez, (2018), al mencionar que en la situación actual del país se encuentran desarrollando paradigmas en las cuales se evidencian trastornos alimenticios a causa de un reemplazo de nutrientes tradicionales energéticos y de una calidad mínima nutritiva.

Información que coincide igualmente con lo sostenido por Daly (2017), quien encontró que los empresarios industriales se encuentran en la posibilidad de financiar una investigación que recopile el esquema nutricional con una adecuada cultura alimenticia en las dietas habituales. Sin embargo, Carbajal, (2017) encontró todo lo contrario cuando dice que las conductas saludables,

no solamente se basa en la alimentación, sino también de una cultura sana en la sociedad.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 4 de la encuesta, *“Si considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana”*.

56% que equivalen a 53 encuestados manifestaron que consideran muy importante, 23% que equivale a 22 encuestados señalaron que consideran importante, 11% que equivalen a 10 encuestados indicaron que poco importante, 6% que equivale a 6 encuestados señalaron que nada importante, mientras 3% que equivale a 3 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Esta opinión concuerda con los resultados manifestados por Aranceta y Pérez, (2015), cuando señala que el objetivo general es conocer el consumo de alimentos y que el estudio de los patrones alimentarios influye definitivamente en la actividad física de las personas.

Información que también coincide con García, (2020), quien encontró que un problema primordial en el Perú es que no conoce debidamente las propiedades nutricionales de los alimentos. Sin embargo, Valdés y Henríquez (2018), encontraron todo lo contrario cuando dicen que este año nos hemos indicado intolerante a las circunstancias que se enfrenta como país al hecho de tener hábitos saludables y modificar la línea de alarmantes índices de sobrepeso en Chile y, en esencial, al segmento infantil.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 8 de la encuesta, *“Si se le ofrece el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas”*.

38% que equivalen a 36 encuestados manifestaron estar de acuerdo, 47% que equivale a 44 encuestados señalaron estar totalmente de acuerdo, 5% que equivalen a 5 encuestados indicaron estar en desacuerdo, 7% que equivale a 7 encuestados señalaron estar totalmente en desacuerdo, mientras 2% que equivale a 2 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Datos que coinciden con los datos arrojados por Salvador y Varela,

(2015), al precisar que muchos consumidores cuando se les ofrece el servicio de comidas dietéticas, si estarían de acuerdo en consumirlas, por esta razón las empresas aplican un conjunto de estudios sobre los hábitos alimentarios.

Información que también coincide con lo afirmado por Lázaro y Domínguez, (2019), quienes encontraron que en el Perú muchos consumidores cuando se les ofrece el servicio de comidas saludables si estarían dispuestos a consumirlas por sus altos valores nutricionales y por qué estos alimentos irán en bien de su desarrollo físico. Sin embargo, Bustamante y Martínez, (2015) encontraron todo lo contrario cuando manifiestan que muchos consumidores no están de acuerdo en consumir cuando se les ofrece comidas dietéticas por el bien de su salud ya que no las consideran elementales.

El Objetivo Específico 2. Realizar estudios detallados de los patrones alimenticios que actualmente tiene el consumidor chiclayano y en qué medida la propuesta del Restaurant de comida dietética permitirá mejorarlos, se logró.

Uno de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 2 de la encuesta, *“Si considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables”*.

13% que equivalen a 12 encuestados manifestaron estar de acuerdo, 14% que equivale a 13 encuestados señalaron estar totalmente de acuerdo, 31% que equivalen a 29 encuestados indicaron estar en desacuerdo, 37% que equivale a 35 encuestados señalaron estar totalmente en desacuerdo, mientras que el 5% que equivale a 5 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Esta opinión concuerda con los resultados manifestados por Villavicencio (2015), al indicar que se ha ido demostrando una tendencia en cuanto a la ingesta de nutrientes balanceados, por lo cual.

Información que coincide con lo señalado por Gómez (2016), quien encontró que se evidencia un impulso por cambiar los hábitos alimenticios, por unos saludables en pro de mejorar y obtener beneficios para la salud, que incluyen

cambios no sólo gastronómicos, sino corporales. Sin embargo, Dunoyer, Saieh, y Pereira, (2017), encontraron todo lo contrario cuando dicen que hoy en día, las malas conductas alimentarias se han convertido en un elemento habitual en el ámbito internacional y nacional, lo cual convierte en un estilo de malnutrición y excesiva ingesta de chatarras.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 5 de la encuesta, *“Si tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas”*.

26% que equivalen a 24 encuestados manifestaron consumir frutas, 23% que equivale a 22 encuestados señalaron consumir galletas light, 21% que equivalen a 20 encuestados indicaron consumir galletas integrales, 22% que equivale a 21 encuestados señalaron consumir yogurts, mientras que 7% que equivale a 7 encuestados manifestaron que no conocen del tema, información que concuerda con los resultados encontrados por Llanos (2018), al referirse que es importante ingerir algún tipo de complementos alimenticios entre las comidas a fin de evitar que los problemas nutricionales se sigan convirtiendo en un grave problema de salud pública.

Esta Información coincide también con lo manifestado por Céspedes, Oblitas y Rodríguez (2019), quienes encontraron que el desarrollo y mejora en los iniciales cinco años de vida surgen más de las experiencias de alimentación, nutrición, atención y cuidados de la salud. Sin embargo, Pozo y Rivadeneira, (2015), encontraron todo lo contrario cuando dicen que para lograr el objetivo propuesto hay que desterrar el incumplimiento de los hábitos alimenticios, no alimentándose fuera de los horarios establecidos.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 6 de la encuesta, *“Si consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales”*.

26% que equivalen a 24 encuestados manifestaron consumir frutas, 23% que equivale a 22 encuestados señalaron consumir galletas light, 21% que equivalen a 20 encuestados indicaron consumir galletas integrales, 22% que

equivale a 21 encuestados señalaron consumir yogurts, mientras que 7% que equivale a 7 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Datos que coinciden con los datos obtenidos por Ruiz (2017), al referirse que una oferta de experiencia en base a la trofología; conducta que comprende la mezcla adecuada de los alimentos en relación a los grupos alimenticios los cuales corresponden.

Información que coincide con lo sostenido por Carranza (2019), quien encontró que el estudio tuvo como fin fijar y analizar la relación entre las conductas alimentarias y la fase nutricional de los alumnos de secundaria. Sin embargo, Callisaya y Seleme (2016), encontraron todo lo contrario cuando dicen que las personas omiten una buena alimentación a causa de otros factores, señalan el deficiente consumo de nutrientes.

El Objetivo Específico 3. Establecer la viabilidad de apertura del Restaurant, así como los productos dietéticos que podría ofertarse, conjuntamente con la evaluación de los costos, rentabilidad económica y utilidad proyectada, se logró.

Uno de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 3 de la encuesta, *“Cuánto suele gastar en promedio cuando asiste a un restaurante de comida dietética”*.

16% que equivalen a 15 encuestados manifestaron gastar entre 10 a 20 soles, 23% que equivale a 22 encuestados señalaron entre 20 a 30 soles, 28% que equivalen a 26 encuestados indicaron entre 30 a 40 soles, 29% que equivale a 27 encuestados señalaron entre 40 a 50 soles, mientras que el 4% que equivale a 4 encuestados manifestaron que más de 50 soles. Opinión que concuerda con los datos obtenidos por Cabrera y Pisfil (2018) al mencionar que en el Perú ha incrementado el consumo de Fast Food en un 26% en los últimos 10 años.

La presente información coincide también con lo señalado por Abad (2018), quien encontró que existe una necesidad no cubierta en el mercado nacional, que es la de contar con un restaurante que ofrezca comida de alta calidad, pero baja en grasas y carbohidratos, con productos orgánicos, saludable y

nutritiva. Sin embargo, Melgarejo (2016), encontró todo lo contrario cuando dice que, en efecto, se adquirió que en caso no exista una oferta especial o ningún distribuidor que emane una oferta de valor atractivo como el de compensar los intereses del cliente, los grupos de este nicho de mercado estima la alimentación saludable, a la vez siente deseo de ingerirla.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 9 de la encuesta, *“En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética”*.

36% que equivalen a 34 encuestados manifestaron en el Cercado de Chiclayo, 28% que equivale a 26 encuestados señalaron que, en la Urb. Santa Victoria, 14% que equivalen a 13 encuestados indicaron en la Urb. Los Parques, 16% que equivale a 15 encuestados señalaron en la Urb. Patasca, mientras que 6% que equivale a 6 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Estos datos coinciden con los resultados encontrados por Neyra, Palomino y Díaz, (2016) al mencionar que se pretende crear un restaurante Fas Food de alimentos sanos, que ofrezca una dieta saludable y equilibrada a precios moderados.

Opinión que coincide con lo señalado por Estefanero y Mozo (2017) quienes encontraron que económicamente, el análisis proyecta un VAN positivo y una TIR bastante aceptable, por ende, los resultados demuestran que el desarrollo en los primeros cinco años de vida depende más de las prácticas de alimentación y nutrición. Sin embargo, Chero (2015) encontró todo lo contrario cuando dice que se buscó fijar la posibilidad de apertura un restaurante de alimentos saludables. Se compiló información para elaborar la problemática y los ambientes del estudio.

Otro de los resultados encontrados y presentados en la pregunta 12 de la encuesta, *“Si adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos”*.

41% que equivalen a 39 encuestados manifestaron estar de acuerdo, 44% que equivale a 41 encuestados señalaron estar totalmente de acuerdo, 6%

que equivalen a 6 encuestados indicaron estar en desacuerdo, 5% que equivale a 5 encuestados señalaron estar totalmente en desacuerdo, mientras que 3% que equivale a 3 encuestados manifestaron que no conocen del tema. Estos datos coinciden con los datos obtenidos por Rodríguez (2018), al precisar que hay posibilidad de una implementación como ésta y se promueve que sería una inversión viable para nuevos modos de vida relacionados a su forma de alimentarse.

Información que coincide con lo afirmado por Cerna (2018) quien menciona que a través del proyecto se pretende lograr que las madres brinden una alimentación saludable a estos niños y que incluirá a cincuenta familias y posteriormente se abrirán establecimientos bajo este formato. Sin embargo, Gómez y Velázquez (2019) encontraron todo lo contrario cuando dicen que no se considera que la apertura de establecimientos de comida dietética evitará una gran disponibilidad y accesibilidad de alimentos industrializados, ya que el marketing masivo de alimentación chatarra influye más en la población y en la condición de vida estática y desordenada.

3.3 Aporte Práctico

Antecedentes

Es importante señalar en primer lugar que la investigación se llevó a cabo basada en el gran crecimiento que en los últimos años ha tenido el servicio de comidas saludables y dietéticas, y esto en razón de que los consumidores se encuentran en la búsqueda de productos que les brinde una total satisfacción en sus hábitos alimenticios.

En segundo lugar el estudio se realizó tomando en consideración el sentir de muchas personas quienes han enfrentado una serie de conflictos relacionados con las comidas que consumen y basados fundamentalmente en las recomendaciones realizadas por la OMS - Organización Mundial de la

Salud quienes señalan de manera inequívoca reducir el consumo de calorías que provienen de los azúcares y grasas y por el contrario incrementar la ingesta de verduras, frutas, frutos secos, granos integrales y legumbres.

Por estas razones, la propuesta respetará de manera escrupulosa lo señalado por la OMS con respecto a los estándares que se deben observar sobre el índice de Masa Corporal que deben tener los clientes y a quienes irá dirigida la propuesta.

Para tal efecto se tendrá que considerar la siguiente fórmula que servirá como estándar para la elaboración de los alimentos dietéticos:

Peso en kilogramos / cuadrado de la talla (Kg/m ²)

Rango del índice de Masa Corporal:

Normal	18,5 a 24,9
Sobrepeso	25,0 a 29,9
Obesidad grado I	30,0 a 34,9
Obesidad grado II	35,0 a 39,9
Obesidad mórbida mayor	40 a más

Cabe destacar que la propuesta del Restaurant de comida dietética se realiza con la finalidad de atender las necesidades de aquellos clientes que se encuentran en la búsqueda de alimentos saludables que los ayude a mantener su peso corporal, ofreciendo a la vez un ambiente que se ajuste a sus requerimientos, totalmente apacible, con productos de calidad, completamente agradables y sobre todo que se ajusten a los estándares establecidos sobre salubridad e inocuidad.

Asimismo, se tiene conocimiento que en el Perú el mercado de alimentos dietéticos ha tenido un notable crecimiento en el orden del 90% según

estudios realizados por la Consultora Nielsen Food Revolution Latín América y en donde además se señala que los consumidores nacionales están dispuestos a pagar un poco más de lo habitual por comidas que les prometen mayores beneficios para su salud.

Objetivos

- Incursionar en el negocio de las comidas dietéticas y nutricionales, con un enfoque basado en la satisfacción total del cliente y con las exigencias requeridas por el mercado, con productos y servicios de óptima calidad, tanto en pre venta como en post venta.
- Tener la capacidad suficiente para brindar programas de formación y capacitación a todo el personal, tanto de cocina, atención al público como personal administrativo con la finalidad de que ofrezcan productos y servicios con los más altos estándares de calidad y de acuerdo a la normatividad vigente.
- Estar totalmente comprometidos con la satisfacción de los clientes brindándoles un ambiente agradable y placentero, y en donde nuestra principal fortaleza será la atención personalizada que será brindada por especialistas en cocina y en atención al público.
- Posicionar adecuadamente al restaurant dentro del mercado local y regional, con la mejora continua de la calidad, una mayor variedad de los platos y con precios altamente competitivos.

Ubicación del Restaurante

El restaurante estará ubicado en la Calle Lora y Cordero N° 235 del Distrito y Provincia de Chiclayo, en la Región Lambayeque.

Misión de la Empresa

Seremos una empresa netamente Chiclayana dedicada a la elaboración y comercialización de productos dietéticos que brinden altos estándares de calidad en beneficio de la salud, con la creación de estilos de vida totalmente innovadores, cumpliendo de esta manera con las exigencias de los clientes.

Visión de la Empresa

Lograr un excelente posicionamiento y para el año 2022 ser reconocidos en la ciudad de Chiclayo como el Restaurante líder en alimentos dietéticos, brindando un excelente servicio para el mantenimiento de la salud y que permita lograr el incremento y la fidelidad de los consumidores.

Valores Estratégicos

- Calidad: las comidas serán preparadas bajo los estándares de calidad más exigentes, con insumos y materias primas frescas, cumpliendo rigurosamente con los manuales de buenas prácticas, así como con los requerimientos de salubridad.
- Honestidad: dando a conocer las recetas a fin de que los clientes sin excepción se encuentren debidamente informados de los alimentos que están consumiendo, siendo a la vez totalmente transparentes con los alimentos que se están ofreciendo, por lo que se considera que este es un valor que comprometerá a quienes conducen el negocio a ser conscientes que lo que se está brindando deberá cumplirse debidamente.
- Compromiso: brindando una adecuada atención, ofreciendo calidad en los productos y sobre todo que el servicio será otorgado con total profesionalismo, es decir, cumpliendo rigurosamente con los parámetros señalados en la relación empresa - cliente.
- Responsabilidad: brindando los productos en los tiempos establecidos y atendiendo las quejas y reclamos de manera expeditiva, dando así cumplimiento a lo señalado en la misión y en la visión de la organización.

- Trabajo en equipo: donde se resaltará el trabajo mancomunado y en equipo, con permanente colaboración entre todos los trabajadores, fomentando la integración conjunta del personal en todas las actividades de la empresa, básicamente de las de atención al público.
- Talento Humano: el personal se constituirá como la principal fortaleza del restaurante, y para lograrlo se incidirá en su desarrollo a través del reforzamiento de sus habilidades y capacidades profesionales y humanas.

Marco Legal, Tributario y Societario

Estarán conformados por los permisos que se encuentran contemplados en la legislación vigente y que han sido establecidos para la apertura de este tipo de establecimientos:

- La empresa se constituirá como una S.A.C. - Sociedad Anónima Cerrada, y estará integrada por dos socios, quienes aportarán un capital inicial de S/. 34,000.00 soles divididos en partes iguales.
- El capital social de la empresa estará representado por 34,000 acciones, totalmente suscritas y pagadas.
- La Ley de Promoción y Formalización de las MYPES se aplicará a todos los servidores sujetos al régimen laboral de la actividad privada.
- El Restaurant se acogerá al D.S. 009-2003 TR: Reglamento de la Ley de Promoción y formación de las MYPES, debiendo ser registrada en la Micro y Pequeña empresa – REMYPE.
- Los trabajadores tendrán derecho a:
 - Remuneración mínima – RMV.
 - Jornada laboral de ocho horas.
 - Descanso semanal.
 - Remuneración extraordinaria por trabajo en sobretiempo.
 - Descanso vacacional de quince días.
 - Cobertura de atención a través del Sistema Integrado de Salud y para lo cual se deberá seguir el siguiente procedimiento (Fuente: SIS):

- Este trámite lo realiza exclusivamente el empleador.
- Al trabajador no le corresponde realizarlo, pero puede exigirlo.
- Contar con una Clave Sol.
- Contar con un correo electrónico
- Tener los datos de los trabajadores y sus derechohabientes
- Ingresar al portal REMYPE y colocar los datos de la Clave SOL para acceder a la cuenta.
- Ingresar al "Módulo de Registro de la MYPE" y registrar:
 - Datos de la empresa.
 - Datos de los trabajadores y sus derechohabientes.
 - Datos de los socios de la empresa.
 - Aceptar los términos y condiciones.
- Se recibirá un correo de mype@sis.gob.pe con un usuario y una clave para acceder al portal de Cuotas.
- Ingresar a "Cuotas a Pagar" para conocer el monto de las cuotas pendientes y cuándo vencen.
- En el Banco de la Nación se deberá realizar el pago de S/ 15.00 mensuales por cada trabajador inscrito, sin costo adicional por derechohabientes inscritos.
- Si no se paga la cuota, no se activará la cobertura de seguro para los trabajadores.
- Los trabajadores pueden hacer uso de su seguro tres meses después de efectuado el primer pago y si dejas de pagar las cuotas, perderán su seguro.
- Los inscritos menores de doce años pueden hacer uso del seguro un mes después de efectuado el primer pago.
- Las madres gestantes pueden atenderse de forma inmediata, siempre y cuando la concepción haya sido después de la afiliación.

- La atención médica será en el Centro de Salud más cercano a la dirección que se proporciona para cada trabajador.
- Solo en caso de emergencias, podrán atenderse en cualquier centro de salud a nivel nacional (Fuente: SIS).

PLAN DE OPERACIONES

El Plan de Operaciones comprenderá en primer lugar el plan de inversiones el mismo que estará conformado por todos los procedimientos que deberán seguirse para planificar adecuadamente los procesos operativos, desde las inversiones a realizar, capital de trabajo requerido, los costos en que se va a incurrir, así como los gastos correspondientes para llevar a cabo la propuesta de la puesta en marcha del Restaurante.

El Plan de Operaciones abarcará una programación debidamente articulada y que tendrá como base:

- El monto del capital inicial.
- El monto del capital de trabajo.
- El monto de los gastos pre operativos.
- El monto de los gastos diversos.
- El monto de los gastos por concepto de planilla de remuneraciones.
- El monto de las inversiones requeridas y que estarán constituidas por:
 - Equipamiento de cocina.
 - Equipos de menaje.
 - Equipos electrónicos y eléctricos.
 - Mobiliario diverso.
 - Herramientas diversas.

Programa de Ventas

El programa de ventas tendrá como objetivo general establecer las herramientas más adecuadas para implementar debidamente la propuesta,

mediante un cronograma de ingresos para el primer año y para los próximos cinco años y que van a permitir demostrar con los propios resultados que la propuesta es totalmente viable, tanto por los ingresos que se van a obtener como por los costos que se van a incurrir.

El programa de ventas se articulará en función del estudio realizado a través de las encuestas y en las que se señalan con total claridad que se cuenta con un excelente segmento de mercado que se encuentra en la búsqueda de comidas saludables, y más aun considerando, que los establecimientos dedicados a la venta de comida dietética que actualmente operan en la ciudad de Chiclayo no cumplen con los estándares requeridos, tanto en calidad, inocuidad, salubridad y atención del servicio.

Es importante precisar que el programa de ventas tomará como referencia:

- El programa de producción.
- El programa de requerimiento de materias primas e insumos.
- El programa de requerimientos de gastos operativos.
- La utilidad proyectada.

Tabla 14

Pronóstico de Ventas años 2021 al 2025

Crecimiento Porcentual

PARTIDAS	AÑO 1	%	AÑO 2	%	AÑO 3	%	AÑO 4	%	AÑO 5
MENÚ DIETÉTICO	204500.00	2.89	210400.00	3.04	216800.00	7.61	233300.00	10.97	258900.00
CARTA DIETÉTICA	86800.00	3.69	90000.00	3.33	93000.00	4.30	97000.00	5.15	102000.00
POSTRES DIETÉTICOS	18200.00	4.40	19000.00	5.26	20000.00	10.00	22000.00	10.45	24300.00
TOTAL	309500.00	3.20	319400.00	3.26	329800.00	6.82	352300.00	9.34	385200.00

Nota:

El Pronóstico de Ventas genera un incremento del 3.20% entre el año 2 en función con el año 1.

El Pronóstico de Ventas genera un incremento del 3.26% entre el año 3 en función con el año 2.

El Pronóstico de Ventas genera un incremento del 6.82% entre el año 4 en función con el año 3.

El Pronóstico de Ventas genera un incremento del 9.34% entre el año 5 en función con el año 4.

Programa de Adquisiciones

El programa de adquisiciones tendrá como objetivo general establecer las herramientas más adecuadas para implementar debidamente la política de compras de materias primas, insumos, inversiones en inmovilizados, así como los egresos que se van a generar por concepto de intangibles (gastos pre operativos), planilla de remuneraciones, servicios básicos, etc.

- Planificar debidamente las adquisiciones que se van a realizar y en base a la rotación de los platos que tendrán mayor rotación.
- Realizar cotizaciones de las materias primas, de los insumos y de los inmovilizados que se van a adquirir, llevando a cabo de manera rigurosa comparaciones de precios.
- Emitir las correspondientes Órdenes de Pedido y de Compra cuando los proveedores hayan sido seleccionados, detallando el producto, cantidad, y precios.
- Negociar mejores condiciones de precios y en su oportunidad entablar con los proveedores el otorgamiento de créditos sin que esto signifique tener que asumir algún costo financiero.

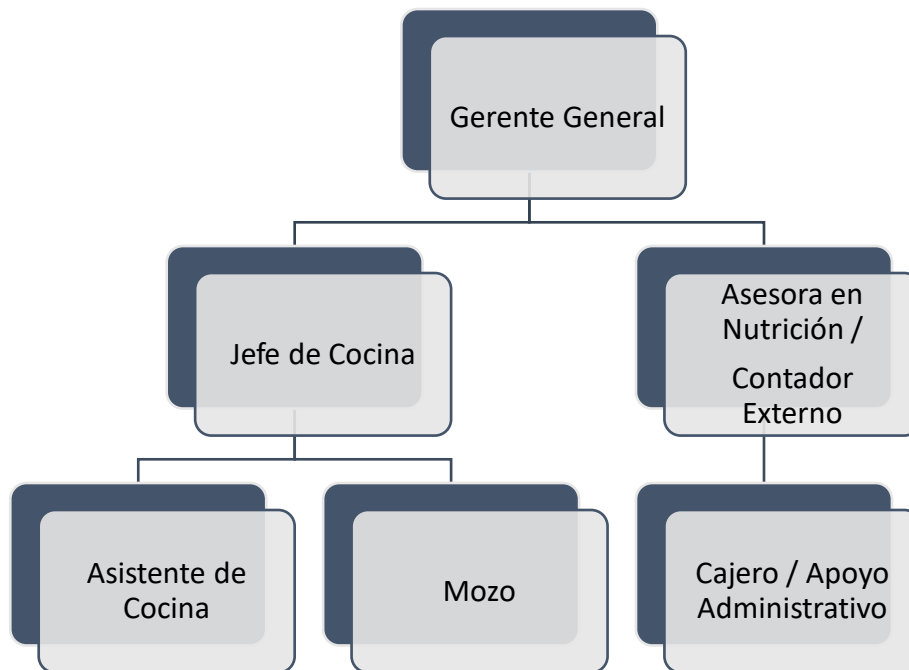
ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

Considerando que el Restaurante es un negocio pequeño, permitirá que todos los colaboradores sean incluidos en el organigrama respectivo y cuya estructura será la siguiente:

- Gerente General.
- Jefe de Cocina.
- Ayudante de Cocina.
- Mozo.
- Cajero y apoyo administrativo.
- Nutricionista de Apoyo.
- Contador Externo.

Figura 13

Organigrama del Restaurante



Fuente: elaboración propia.

En base a la estructura organizacional señalada, se propondrán las siguientes políticas de desempeño laboral:

- Se reclutarán a personas y que cumplan rigurosamente con el perfil adecuado para el cargo.
- Se propiciarán una serie de condiciones laborales a fin de que los colaboradores puedan desarrollar sus funciones en un ambiente de cordialidad, armónico y que les brinde las mejores condiciones de seguridad y comodidad.
- Permanentemente capacitación del personal básicamente en temas culinarios dietéticos y de atención al público.
- Se establecerán incentivos económicos al personal que cumpla debidamente con las tareas encomendadas.

- Se implementará un Manual de Organización y Funciones y en donde se señalará, asimismo, los niveles de responsabilidad de cada colaborador sin importar su jerarquía dentro de la organización.

Tabla 15

Presupuesto de la Planilla

PARTIDAS	CANTIDAD	TOTAL
GERENTE GENERAL	1	1417.00
JEFE DE COCINA	1	1090.00
ASISTENTE DE COCINA	1	673.62
MOZO	1	664.90
CAJERO Y APOYO ADMINISTRATIVO	1	1013.70
ASESORA EN NUTRICIÓN	1	300.00
CONTADOR EXTERNO	1	200.00
TOTAL		5359.22

Fuente: elaboración propia.

PLAN ECONÓMICO FINANCIERO

El plan económico y financiero comprenderá entre otros aspectos el plan de inversiones, así como el programa de adquisiciones de los equipos de cocina, incluido el menaje, artefactos eléctricos, inmovilizado material, gastos pre operativos, servicios básicos y la compra de materias primas e insumos.

Tabla 16

Plan de Inversiones equipos de Cocina y menaje

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
COCINA DE OCHO HORNILLAS	1	1200.00	1200.00
EQUIPO MICROONDAS	1	300.00	300.00
REFRIGERADORA	1	1400.00	1400.00
LICUADORA DE DIEZ VELOCIDADES	1	210.00	210.00
BATIDORA ELÉCTRICA	1	180.00	180.00
CAFETERA ELÉCTRICA	1	130.00	130.00
WAFLERA ELÉCTRICA	1	240.00	240.00
JUEGO DE SARTENES	6	90.00	540.00
MENAJERÍA COMPLETA	1	1000.00	1000.00
JUEGO DE OLLAS	10	60.00	600.00
CAMPANA EXTRACTORA	1	500.00	500.00
CUCHILLO DE CORTE	3	20.00	60.00
TAZÓN DE ACERO INOXIDABLE	4	90.00	360.00
TABLA DE PICAR	2	20.00	40.00
TOTAL			6760.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 17

Plan de Inversiones en mobiliario

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
TELEVISOR DE 56"	1	1050.00	1050.00
LAPTOP HP	1	1200.00	1200.00
MESAS Y SILLAS (4 SILLAS POR MESA)	10	240.00	2400.00
MESA DE COCINA Y LAVADO	1	510.00	510.00
VENTILADORES DE PIE	3	90.00	270.00
EXTINTORES	2	100.00	200.00
TOTAL			5630.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 18

Intangibles Pre Operativos

PARTIDAS	CANTIDAD
BUSQUEDA DE NOMBRE	1
RESERVA DE NOMBRE	1
INSCRIPCIÓN SUNARP	1
PERMISOS PUBLICITARIOS	1
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	1
CERTIFICADO DEFENSA CIVIL	1
CERTIFICADO DE SALUBRIDAD	1
CERTIFICADO INSPECCIÓN TÉCNICA	1
DERECHO T´RAMITE PUBLICITARIO	1
CERTIFICADO PUBLICIDAD EXTERIOR	1
CERTIFICADO SANITARIO	1
CERTIFICADO DE ANUNCIO	1
DERECHO DE ANUNCIO	1
IMPLEMENTACIÓN PÁGINA WEB	1
TOTAL	

Fuente: elaboración propia.

Tabla 19

Equipo, Mobiliario y Pre Operativos

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
EQUIPOS DE COCINA	1	6760.00	6760.00
MOBILIARIO Y EQUIPOS	1	5630.00	5630.00
GASTOS REGISTRALES Y FUNCIONAMIENTO	1	1455.00	1455.00
TOTAL			13845.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 20

Planilla de Remuneraciones

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO	ESSALUD	TOTAL
GERENTE GENERAL	1	1300.00	117.00	1417.00
JEFE DE COCINA	1	1000.00	90.00	1090.00
ASISTENTE DE COCINA	1	618.00	55.62	673.62
MOZO	1	610.00	54.90	664.90
CAJERO Y APOYO ADMINISTRATIVO	1	930.00	83.70	1013.70
ASESORA EN NUTRICIÓN	1	300.00	0.00	300.00
CONTADOR EXTERNO	1	200.00	0.00	200.00
TOTAL		4958.00	401.22	5359.22

Fuente: elaboración propia.

Tabla 21

Gastos por Servicios y Arbitrios

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO	TOTAL
ENERGÍA ELÉCTRICA	1	400.00	400.00
ALQUILER DE LOCAL	1	2500.00	2500.00
SERVICIO DE AGUA POTABLE	1	133.00	133.00
SERVICIO DE TELEFONÍA CELULAR	3	67.00	200.00
SERVICIO DE CABLE E INTERNET	1	150.00	150.00
PUBLICIDAD	1	100.00	100.00
ÚTILES DE OFICINA	1	50.00	50.00
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	1	100.00	100.00
TRIBUTOS MUNICIPALES	1	108.00	108.00
TOTAL			3741.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 22

Resumen Planilla, Servicios y Materias Primas

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO
REMUNERACIONES Y LEYES SOCIALES	1	5359.00
SERVICIOS BÁSICOS	1	3741.00
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	1	11055.00
TOTAL		20155.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 23

Inmovilizados, Pre operativos, Gastos y Capital de Trabajo

PARTIDAS	CANTIDAD	UNITARIO
INVERSIONES EN INMOVILIZADO Y EQUIPOS	1	12390.00
INVERSIÓN EN INTANGIBLES	1	1455.00
PLANILLA, SERVICIOS, CAPITAL DE TRABAJO	1	20155.00
TOTAL		34000.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 24

Aporte porcentual Inmovilizados, Pre operativos, Gastos y Capital de Trabajo

PARTIDAS	CANTIDAD	TOTALES	%
INVERSIONES INMOVILIZADOS Y EQUIPOS	1	12390.00	36.44
INVERSIÓN EN INTANGIBLES	1	1455.00	4.28
PLANILLA, SERVICIOS, CAPITAL DE TRABAJO	1	20155.00	59.28
TOTAL		34000.00	100%

Fuente: elaboración propia.

Tabla 25

Tabla de Depreciación y Amortización

INMOVILIZADOS E INTANGIBLES A DEPRECIAR Y AMORTIZAR	1 UNIDADES EQUIPOS	2 PRECIO PRODUCTO	3 TOTAL COMPRA 1*2	4 VIDA ÚTIL ACTIVO EN AÑOS	5 DEPRECIA ANUAL 3/4.	6 DEPRECIA MENSUAL 5/12.
COCINA DE OCHO HORNILLAS	1	1200.00	1200.00	5	240.00	20.00
EQUIPO MICROONDAS	1	300.00	300.00	5	60.00	5.00
REFRIGERADORA	1	1400.00	1400.00	5	280.00	23.33
LICUADORA DE DIEZ VELOCIDADES	1	210.00	210.00	5	42.00	3.50
BATIDORA ELÉCTRICA	1	180.00	180.00	5	36.00	3.00
CAFETERA ELÉCTRICA	1	130.00	130.00	5	26.00	2.17
WAFLERA ELÉCTRICA	1	240.00	240.00	5	48.00	4.00
CAMPANA EXTRACTORA	1	500.00	500.00	5	100.00	8.33
TELEVISOR DE 56"	1	1050.00	1050.00	5	210.00	17.50
LAPTOP HP	1	1200.00	1200.00	4	300.00	25.00
MESAS Y SILLAS (4 SILLAS POR MESA)	10	240.00	2400.00	5	480.00	40.00
MESA DE COCINA Y LAVADO	1	510.00	510.00	5	102.00	8.50
VENTILADORES DE PIE	3	90.00	270.00	5	54.00	4.50
EXTINTORES	2	100.00	200.00	5	40.00	3.33
EQUIPOS DE COCINA	1	2600.00	2600.00	5	520.00	43.33
INTANGIBLES	1	1455.00	1455.00	10	145.50	12.13
TOTAL		11405.00	13845.00		2683.50	223.63

Fuente: elaboración propia.

Tabla 26

Proyección Costos y Gastos

DETALLE	MES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO DEL SERVICIO		133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	11055.00	133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS						
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5358.33	64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
SERVICIO DE ENERGÍA ELÉCTRICA	400.00	4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
ALQUILER DE LOCAL	2500.00	30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
SERVICIO DE AGUA POTABLE	133.33	1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
SERVICIO DE TELEFONÍA CELULAR	200.00	2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
SERVICIO DE CABLE E INTERNET	150.00	1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
PUBLICIDAD	100.00	1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
ÚTILES DE OFICINA	50.00	600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA	100.00	1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
TRIBUTOS MUNICIPALES	108.33	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	9100.00	109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
TOTAL COSTOS Y GASTOS	20155.00	242600.00	249700.00	256200.00	271400.00	291000.00
DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN	224.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
TOTAL COSTOS OPERATIVOS	20379.00	245280.00	252380.00	258880.00	274080.00	293680.00
VARIACIÓN PORCENTUAL			2.96%	2.63%	5.96%	7.29%

Fuente: elaboración propia.

Tabla 27

Resumen Ingresos, Costos y Gastos

DETALLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTA DE ALIMENTOS	309500.00	319400.00	329800.00	352300.00	385200.00
COSTOS DEL SERVICIO	133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
TOTAL	66900.00	69700.00	73600.00	80900.00	94200.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 28

Resumen Ingresos, Costos y Gastos con Depreciación

DETALLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTA DE ALIMENTOS	309500.00	319400.00	329800.00	352300.00	385200.00
COSTOS DEL SERVICIO	133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
TOTAL	64220.00	67020.00	70920.00	78220.00	91520.00

Fuente: elaboración propia.

Tabla 29

Resumen Costos Fijos, Costos Variables y Gastos Fijos

DETALLE	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	GASTOS FIJOS	TOTAL COSTOS
MATERIAS PRIMAS		11055.00		11055.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5358.33			5358.33
ENERGÍA ELÉCTRICA	400.00			400.00
ALQUILER DE LOCAL	2500.00			2500.00
SERVICIO DE AGUA POTABLE	133.34			133.34
SERVICIO DE TELEFONÍA CELULAR			200.00	200.00
SERVICIO DE CABLE E INTERNET			150.00	150.00
PUBLICIDAD			100.00	100.00
ÚTILES DE OFICINA			50.00	50.00
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA			100.00	100.00
TRIBUTOS MUNICIPALES			108.33	108.33
SUB TOTAL	8391.67	11055.00	708.33	20155.00
DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN			224.00	224.00
TOTAL	8391.67	11055.00	932.33	20379.00

Fuente: elaboración propia.

INFORMACIÓN FINANCIERA

Para tener una visión más adecuada acerca de la viabilidad de la propuesta del Restaurante de comida dietética, se van a presentar los Estados Financieros según detalle:

- Estados de Situación Financiera proyectados del año I al año V.
- Estados de Resultados proyectados del año I al año V.
- Ratios Financieros.
- Presupuesto Operativo año I.
- Presupuesto Financiero del año I al año V.
- Flujo de Caja Proyectado año I.
- Análisis de Sensibilidad del año I al año V.
 - Escenario Probable.
 - Escenario Pesimista.
 - Escenario Optimista.
 - Resumen de Sensibilidad.

Con relación al análisis y evaluación de las ventas y costos, se ha llegado a determinar la siguiente relación que a todas luces demuestra que los costos operativos se manejarán adecuadamente:

- Las ventas tuvieron un incremento del 3.20% en relación con el 2.96% que tuvieron los costos, lo que demuestra que estas variables están siendo debidamente administradas con un saldo favorable.
- Las ventas tuvieron un incremento del 3.26% en relación con el 2.63% que tuvieron los costos, lo que demuestra que estas variables están siendo debidamente administradas con un saldo favorable.
- Las ventas tuvieron un incremento del 6.82% en relación con el 5.96% que tuvieron los costos, lo que demuestra que estas variables están siendo debidamente administradas con un saldo favorable.
- Las ventas tuvieron un incremento del 9.34% en relación con el 7.29% que tuvieron los costos, lo que demuestra que estas variables están siendo debidamente administradas con un saldo favorable.

Estados de Situación Financiera proyectados del Año I al Año V

Tabla 30

Estados de Situación Financiera Año I

PARTIDAS	1
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	87055.00
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	6450.00
SUMINISTROS	1460.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	94965.00
ACTIVO NO CORRIENTE	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	12390.00
INTANGIBLES	1455.00
DEPRECIACIÓN INMOVILIZADOS	-2680.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	11165.00
TOTAL ACTIVO	106130.00
PASIVO	
PASIVO CORRIENTE	
CUENTAS POR PAGAR	7310.00
OTRAS CUENTAS POR PAGAR	2450.00
TOTAL PASIVO CORRIENTE	9760.00
PASIVO NO CORRIENTE	
PASIVO A LARGO PLAZO	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	
TOTAL PASIVO	9760.00
PATRIMONIO	
CAPITAL SOCIAL	34000.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	62370.00
TOTAL PATRIMONIO	96370.00
TOTAL PASIVO PATRIMONIO	106130.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 31

Estados de Situación Financiera Año I al Año V: Análisis Horizontal

PARTIDAS	1	%	2	%	3	%	4	%	5
ACTIVO									
ACTIVO CORRIENTE									
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES	87055.00	4.45	90930.00	12.67	102450.00	14.44	117240.00	8.14	126780.00
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	6450.00	28.99	8320.00	10.58	9200.00	14.13	10500.00	5.71	11100.00
SUMINISTROS	1460.00	71.23	2500.00	8.00	2700.00	18.52	3200.00	18.75	3800.00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	94965.00	7.14	101750.00	12.38	114350.00	14.51	130940.00	8.20	141680.00
ACTIVO NO CORRIENTE									
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	12390.00	-21.63	9710.00	-27.60	7030.00	-38.12	4350.00	168.28	11670.00
INTANGIBLES	1455.00	-9.97	1310.00	-11.07	1165.00	-12.45	1020.00	-14.22	875.00
DEPRECIACIÓN INMOVILIZADOS	-2680.00	0.00	-2680.00	0.00	-2680.00	0.00	-2680.00	0.00	-2680.00
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	11165.00	-25.30	8340.00	-33.87	5515.00	-51.22	2690.00	266.73	9865.00
TOTAL ACTIVO	106130.00	3.73	110090.00	8.88	119865.00	11.48	133630.00	13.41	151545.00
PASIVO									
PASIVO CORRIENTE									
CUENTAS POR PAGAR	7310.00	9.71	8020.00	55.92	12505.00	35.47	16940.00	25.18	21205.00
OTRAS CUENTAS POR PAGAR	2450.00	22.86	3010.00	52.16	4580.00	50.66	6900.00	14.49	7900.00
TOTAL PASIVO CORRIENTE	9760.00	13.01	11030.00	54.90	17085.00	39.54	23840.00	22.08	29105.00
PASIVO NO CORRIENTE									
PASIVO A LARGO PLAZO									
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE									
TOTAL PASIVO	9760.00	13.01	11030.00	54.90	17085.00	39.54	23840.00	22.08	29105.00
PATRIMONIO									
CAPITAL SOCIAL	34000.00	0.00	34000.00	0.00	34000.00	0.00	34000.00	0.00	34000.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	62370.00	4.31	65060.00	5.72	68780.00	10.19	75790.00	16.69	88440.00
TOTAL PATRIMONIO	96370.00	2.79	99060.00	3.76	102780.00	6.82	109790.00	11.52	122440.00
TOTAL PASIVO PATRIMONIO	106130.00	3.73	110090.00	8.88	119865.00	11.48	133630.00	13.41	151545.00

Tabla 32

Estados de Resultados proyectados del Año I

PARTIDAS	1
VENTAS NETAS	309500.00
COSTO DE VENTAS	133400.00
UTILIDAD BRUTA	176100.00
GASTOS OPERATIVOS	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	108000.00
GASTOS DE VENTAS	1200.00
UTILIDAD DE OPERACIÓN	66900.00
OTROS INGRESOS	
OTROS EGRESOS	
UTILIDAD NETA	66900.00
IMPUESTO A LA RENTA	4530.00
UTILIDAD DESPUÉS IMPUESTOS	62370.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 33

Estados de Resultados proyectados del Año I al Año V

ANÁLISIS HORIZONTAL

PARTIDAS	1	%	2	%	3	%	4	%	5
VENTAS NETAS	309500.00	3.20	319400.00	3.26	329800.00	6.82	352300.00	9.34	385200.00
COSTO DE VENTAS	133400.00	2.10	136200.00	3.23	140600.00	7.25	150800.00	6.43	160500.00
UTILIDAD BRUTA	176100.00	4.03	183200.00	3.28	189200.00	6.50	201500.00	11.51	224700.00
GASTOS OPERATIVOS									
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	108000.00	3.98	112300.00	1.87	114400.00	4.37	119400.00	7.29	128100.00
GASTOS DE VENTAS	1200.00	0.00	1200.00	0.00	1200.00	0.00	1200.00	100.00	2400.00
UTILIDAD DE OPERACIÓN	66900.00	4.19	69700.00	5.60	73600.00	9.92	80900.00	16.44	94200.00
OTROS INGRESOS									
OTROS EGRESOS									
UTILIDAD NETA	66900.00	4.19	69700.00	5.60	73600.00	9.92	80900.00	16.44	94200.00
IMPUESTO A LA RENTA	4530.00	2.43	4640.00	3.88	4820.00	6.02	5110.00	12.72	5760.00
UTILIDAD DESPUÉS IMPUESTOS	62370.00	4.31	65060.00	5.72	68780.00	10.19	75790.00	16.69	88440.00

Fuente. Elaboración propia.

Ratios Financieros

CAPITAL DE TRABAJO

$$CT = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$CT = 94965.00 - 9760.00$$

$$CT = 85205.00$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio Capital de Trabajo para el Año 1, le permitirá a la empresa operar debidamente y atender sus deudas y obligaciones corrientes sin ningún tipo de inconvenientes.

ÍNDICE DE SOLVENCIA

$$IS = \text{ACTIVO CORRIENTE} / \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$IS = 94965.00 / 9760.00$$

$$IS = 9.73 \text{ veces}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio Índice de Solvencia para el Año 1, se proyecta en 9.73, superando el ratio óptimo requerido que es de 2 o > a 2 y que le permitirá a la empresa operar debidamente, atender sus pasivos y proteger sus activos sin ningún tipo de inconvenientes.

ÍNDICE DE LA PRUEBA ÁCIDA

$$CT = \text{ACTIVO CORRIENTE} - \text{INVENTARIOS} / \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$PA = 94965.00 - 7910.00 / 9760.00$$

$$PA = 8.92 \text{ veces}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio del Índice de la Prueba Ácida para el Año 1, se proyecta en 8.92 veces, superando el ratio óptimo requerido que es de 2 o > a 2 y que le permitirá a la empresa operar debidamente, atender sus pasivos y proteger sus activos sin ningún tipo de inconvenientes.

ÍNDICE DE LA PRUEBA SÚPER ÁCIDA

$$CT = \text{EFECTIVO Y EQUIVALENTES} / \text{PASIVO CORRIENTE}$$

$$PSA = 87055.00 / 9760.00$$

$$PSA = 8.92 \text{ veces}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio del Índice de la Prueba Súper Ácida para el Año 1, se proyecta en 8.92 veces, superando el ratio óptimo requerido que es de 2 o > a 2 y que le permitirá a la empresa operar debidamente, atender sus pasivos y proteger sus activos sin ningún tipo de inconvenientes

ROTACIÓN DE INVENTARIOS

$$RI = \text{COSTO DE VENTAS} / \text{INVENTARIOS}$$

$$RI = 133400.00 / 7910.00$$

$$RI = 7.95 \text{ veces}$$

$$RI = 8 \text{ veces}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio Rotación de Inventarios para el Año 1, es de 7.95, lo que significa que los recursos asignados para adquirir materias primas e insumos se ha transformado 7.95 veces en efectivo y le permitirá a la empresa operar debidamente y atender sus requerimientos corrientes sin ningún tipo de inconvenientes. Es importante indicar que el Ratio óptimo para este tipo de índices es 8.

DÍAS DEL INVENTARIO

$$CT = \text{INVENTARIOS} / \text{VENTAS} * 360$$

$$DI = 7910.00 / 309500.00 * 100$$

$$DI = 2.55 \text{ veces}$$

$$DI = 3 \text{ días}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio Días del Inventario para el Año 1, es de 2.55, lo que significa que los inventarios permanecerán en el almacén de la empresa en promedio 3 días y que nos señala que el área de cocina requerirá de manera permanente materias primas y con una alta rotación.

ÍNDICE DE ROTACIÓN DE ACTIVOS TOTALES

$$RA = \text{VENTAS} / \text{TOTAL ACTIVOS}$$

$$RA = 309500.00 / 106130.00$$

$$RA = 2.92 \text{ veces}$$

$$RA = 3 \text{ veces}$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice de Rotación de Activos Totales para el Año 1, será de 2.92 veces y que señala que la empresa ha rotado sus activos 3 veces durante el ejercicio, y que le permitirá medir la eficiencia con que el negocio está utilizando sus activos para generar ingresos.

ÍNDICE DE SOLVENCIA / ENDEUDAMIENTO

$$SE = \text{TOTAL PASIVO} / \text{PATRIMONIO NETO}$$

$$SE = 9760.00 / 96370.00$$

$$SE = 0.10$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Ratio Índice de Solvencia / Endeudamiento para el Año 1, es de 0.10 lo que se encuentra dentro del rango aceptado que es no superar de 0.50, y que nos indica que la empresa no cuenta con demasiado endeudamiento, permitiéndole operar debidamente y atender sus deudas y obligaciones corrientes sin ningún tipo de inconvenientes.

ÍNDICE DEL GRADO DE PROPIEDAD DE LOS ACTIVOS

$$PA = \text{PATRIMONIO} / \text{ACTIVOS}$$

$$PA = 96370.00 / 106130.00$$

$$PA = 0.90$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice Grado de Propiedad de los Activos para el Año 1, será de 0.90 y representa la relación entre el capital propio y la inversión, lo que significa que, por cada sol invertido en el Restaurant, S/.0.90 es de capital propio, por lo tanto, el endeudamiento ha sido menor.

ÍNDICE DEL NIVEL DE FINANCIAMIENTO DE ACTIVOS

$$FA = \text{TOTAL PASIVO} / \text{TOTAL ACTIVO}$$

$$FA = 9760.00 / 106130.00 * 100$$

$$FA = 0.92$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice Nivel de Financiamiento de Activos para el Año 1, será de 0.92 y representa la relación entre el capital ajeno y la inversión, lo que significa que por cada sol invertido en el Restaurant, S/.0.90 es de capital propio, por lo tanto el financiamiento ha sido bastante bajo y no comprometerá los activos de la empresa.

ÍNDICE DE APALANCAMIENTO DE CAPITAL

$$AC = \text{CAPITAL} / \text{ACTIVO TOTAL}$$

$$AC = 34000.00 / 106130.00$$

$$AC = 32.03$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice de Apalancamiento de Capital para el Año 1, será de 32.03 y representa la relación entre el capital propio con los activos totales de la empresa y que nos indica que el capital ha contribuido en un 32.03% a la composición de los activos.

ÍNDICE DEL NIVEL DE INMOVILIZACIÓN

$$NI = \text{ACTIVO FIJO} / \text{TOTAL ACTIVOS}$$

$$NI = 12390.00 / 106130.00$$

$$NI = 11.67$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice de Inmovilización para el Año 1, es de 11.67 y representa la contribución del inmovilizado material (inversiones en activos fijos), en los activos totales de la empresa.

ÍNDICE DEL MARGEN NETO

$$\text{MN} = \text{UTILIDAD NETA} / \text{VENTAS} * 100$$

$$\text{MN} = 66900.00 / 309500.00$$

$$\text{MN} = 21.61\%$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice del Margen Neto para el Año 1, es de 21.61% y representa la contribución de las ventas netas totales en la generación de las utilidades de la empresa.

ÍNDICE DEL MARGEN BRUTO

$$\text{MN} = \text{VENTAS} - \text{COSTO DE VENTAS} / \text{VENTAS} * 100$$

$$\text{MB} = 309500.00 - 133400.00 / 309500.00$$

$$\text{MB} = 56.89\%$$

Comentario:

Los resultados nos indican que el Índice del Margen Bruto para el Año 1, es de 56.89% y representa en qué medida las ventas netas, así como como el costo de ventas contribuyen con la utilidad bruta de la empresa.

Tabla 34

Presupuesto Operativo Año I

DETALLE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
TOTAL INGRESOS	24000	24000	24000	25000	25000	25000	26000	26000	25500	28000	28000	29000	309500
INVERSIÓN INMOVILIZADOS	12390												12390
INTANGIBLES PRE OPERATIVOS	1455												1455
COSTOS DEL SERVICIO	10000	10000	10000	11000	11000	11000	11300	11300	11300	12100	12200	12200	133400
GASTOS OPERATIVOS	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	108000
GASTOS DE VENTAS	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
TOTAL EGRESOS	32945	19100	19100	20100	20100	20100	20400	20400	20400	21200	21300	21300	256445
FLUJO DE CAJA	-8945	4900	4900	4900	4900	4900	5600	5600	5100	6800	6700	7700	53055
SALDO INICIAL DE CAJA	34000	25055	29955	34855	39755	44655	49555	55155	60755	65855	72655	79355	87055
FLUJO NETO DE CAJA	25055	29955	34855	39755	44655	49555	55155	60755	65855	72655	79355	87055	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 35

Presupuesto Financiero del Año I al Año V

PARTIDAS		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I. VENTAS		309500.00	319400.00	329800.00	352300.00	385200.00
II. INVERSIÓN	-34000.00					
VARIOS	-34000.00					
III. COSTO DEL SERVICIO		133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES		64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
ENERGÍA ELÉCTRICA		4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
ALQUILER DE LOCAL		30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
SERVICIO DE AGUA POTABLE		1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
SERVICIO DE TELEFONÍA CELULAR		2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
SERVICIO DE CABLE E INTERNET		1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
PUBLICIDAD		1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
ÚTILES DE OFICINA		600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
ÚTILES DE ASEO Y LIMPIEZA		1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
TRIBUTOS MUNICIPALES		1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS		109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
IV. SUB TOTAL	-34000.00	66900.00	69700.00	73600.00	80900.00	94200.00
DEPRECIACIÓN		2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
V. TOTAL FLUJO DE CAJA	-34000.00	64220.00	67020.00	70920.00	78220.00	91520.00
VI. IMPUESTOS		4530.00	4640.00	4820.00	5110.00	5760.00
VII. FLUJO DE CAJA ECONÓMICO	-34000.00	59690.00	62380.00	66100.00	73110.00	85760.00

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 36

Flujo de Caja Projectado Año I

DETALLE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
TOTAL INGRESOS	24000	24000	24000	25000	25000	25000	26000	26000	25500	28000	28000	29000	309500
INVERSIÓN INMOVILIZADOS	12390												12390
INTANGIBLES PRE OPERATIVOS	1455												1455
COSTOS DEL SERVICIO	10000	10000	10000	11000	11000	11000	11300	11300	11300	12100	12200	12200	133400
GASTOS OPERATIVOS	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	9000	108000
GASTOS DE VENTAS	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
TOTAL EGRESOS	32945	19100	19100	20100	20100	20100	20400	20400	20400	21200	21300	21300	256445
FLUJO DE CAJA	-8945	4900	4900	4900	4900	4900	5600	5600	5100	6800	6700	7700	53055
SALDO INICIAL DE CAJA	34000	25055	29955	34855	39755	44655	49555	55155	60755	65855	72655	79355	87055
FLUJO NETO DE CAJA	25055	29955	34855	39755	44655	49555	55155	60755	65855	72655	79355	87055	

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 37

Flujo de Caja

Flujo de Caja	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I. Ventas	309500.00	319400.00	329800.00	352300.00	385200.00
II. Inversión	-34000.00				
III. Costo del Servicio	133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
Sueldos y Beneficios Sociales	64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
Energía Eléctrica	4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
Alquiler de Local	30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
Servicio de Agua Potable	1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
Servicio de Telefonía Celular	2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
Servicio de Cable e Internet	1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
Publicidad	1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
Útiles de Oficina	600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
Útiles de Aseo y Limpieza	1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Tributos Municipales	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Total Gastos Administrativos	109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
IV. Sub Total	-34000.00	66900.00	69700.00	73600.00	80900.00
Depreciación	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
V. Total Flujo de Caja	-34000.00	64220.00	67020.00	70920.00	78220.00
VI. Impuestos	4530.00	4640.00	4820.00	5110.00	5760.00
VII. Flujo de Caja Económico	-34000.00	59690.00	62380.00	66100.00	73110.00
COK	0.10				
VANE	440275.59				
TIRE	1.80				
<i>Fuente. Elaboración propia.</i>					
			VANE		
		-34000.00	1.00	-34000.00	
		59690.00	1.10	65659.00	
		62380.00	1.21	75479.80	

		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
			66100.00	1.33	87979.10	
			73110.00	1.46	107040.35	
			85760.00	1.61	138117.34	
. Escenario Pesimista		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I. Ventas		294025.00	279323.75	265357.56	252089.68	239485.20
II. Inversión	-34000.00					
Varios	-34000.00					
III. Costo del Servicio		133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
Sueldos y Beneficios Sociales		64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
Energía Eléctrica		4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
Alquiler de Local		30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
Servicio de Agua Potable		1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
Servicio de Telefonía Celular		2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
Servicio de Cable e Internet		1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
Publicidad		1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
Útiles de Oficina		600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
Útiles de Aseo y Limpieza		1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Tributos Municipales		1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Total Gastos Administrativos		109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
IV. Sub Total	-34000.00	51425.00	29623.75	9157.56	-19310.32	-51514.80
Depreciación		2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
V. Total Flujo de Caja	-34000.00	48745.00	26943.75	6477.56	-21990.32	-54194.80
VI. Impuestos		4530.00	4640.00	4820.00	5110.00	5760.00
VII. Flujo de Caja Económico	-34000.00	44215.00	22303.75	1657.56	-27100.32	-59954.80
COK	0.10					
VANE	-92405.12					
TIRE						
<i>Fuente. Elaboración propia.</i>						
				VANE		
			-34000.00	1.00	-34000.00	
			44215.00	1.10	48636.50	
			22303.75	1.21	26987.54	
			1657.56	1.33	2206.22	
			-27100.32	1.46	-39677.57	
			-59954.80	1.61	-96557.80	

-92405.12

Escenario Probable		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I. Ventas		340450.00	374495.00	411944.50	453138.95	498452.85
II. Inversión	-34000.00					
Varios	-34000.00					
III. Costo del Servicio		133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
Sueldos y Beneficios Sociales		64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
Energía Eléctrica		4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
Alquiler de Local		30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
Servicio de Agua Potable		1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
Servicio de Telefonía Celular		2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
Servicio de Cable e Internet		1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
Publicidad		1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
Útiles de Oficina		600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
Útiles de Aseo y Limpieza		1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Tributos Municipales		1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Total Gastos Administrativos		109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
IV. Sub Total	-34000.00	97850.00	124795.00	155744.50	181738.95	207452.85
Depreciación		2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
V. Total Flujo de Caja	-34000.00	95170.00	122115.00	153064.50	179058.95	204772.85
VI. Impuestos		4530.00	4640.00	4820.00	5110.00	5760.00
VII. Flujo de Caja Económico	-34000.00	90640.00	117475.00	148244.50	173948.95	199012.85

COK 0.10

VANE 980353.01

TIRE 2.93

Fuente. Elaboración propia.

VANE		
-34000.00	1.00	-34000.00
90640.00	1.10	99704.00
117475.00	1.21	142144.75
148244.50	1.33	197313.43
173948.95	1.46	254678.66
199012.85	1.61	<u>320512.18</u>
		980353.01

Escenario Optimista		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I. Ventas		355925.00	409313.75	470710.81	541317.43	622515.05
II. Inversión	-34000.00					
Varios	-34000.00					
III. Costo del Servicio		133400.00	136200.00	140600.00	150800.00	160500.00
Sueldos y Beneficios Sociales		64300.00	67300.00	67300.00	67300.00	73300.00
Energía Eléctrica		4800.00	4800.00	5900.00	5900.00	7000.00
Alquiler de Local		30000.00	30000.00	30000.00	35000.00	36000.00
Servicio de Agua Potable		1600.00	1600.00	2400.00	2400.00	2400.00
Servicio de Telefonía Celular		2400.00	3600.00	3600.00	3600.00	3600.00
Servicio de Cable e Internet		1800.00	1800.00	2000.00	2000.00	2000.00
Publicidad		1200.00	1200.00	1200.00	1200.00	2400.00
Útiles de Oficina		600.00	600.00	600.00	600.00	1200.00
Útiles de Aseo y Limpieza		1200.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Tributos Municipales		1300.00	1300.00	1300.00	1300.00	1300.00
Total Gastos Administrativos		109200.00	113500.00	115600.00	120600.00	130500.00
IV. Sub Total	-34000.00	113325.00	159613.75	214510.81	269917.43	331515.05
Depreciación		2680.00	2680.00	2680.00	2680.00	2680.00
V. Total Flujo de Caja	-34000.00	110645.00	156933.75	211830.81	267237.43	328835.05
VI. Impuestos		4530.00	4640.00	4820.00	5110.00	5760.00
VII. Flujo de Caja Económico	-34000.00	106115.00	152293.75	207010.81	262127.43	323075.05

COK	0.10
VANE	1446629.70
TIRE	3.52

VANE		
-34000.00	1.00	-34000.00
106115.00	1.10	116726.50
152293.75	1.21	184275.44
207010.81	1.33	275531.39
262127.43	1.46	383780.78
323075.05	1.61	520315.60
		1446629.70

Fuente. Elaboración propia.

Tabla 38

Resumen de Sensibilidad

FLUJOS DE CAJA PROYECTADOS CON VARIACION DE INGRESOS ECONÓMICO						
ESCENARIO	INVERSIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PESIMISTA (-5%)	-34,000.00	44,215.00	22,303.75	1,657.56	-27,100.32	-59,954.80
PROBABLE (10%)	-34,000.00	90,640.00	117,475.00	148,244.50	173,948.95	199,012.85
OPTIMISTA (+15%)	-34,000.00	106,115.00	152,293.75	207,010.81	262,127.43	323,075.05

Fuente.

Elaboración propia

ANALISIS DE SENSIBILIDAD VAN -TIR ECONOMICO		
	VANE	TIRE
PESIMISTA	-92,405.12	0%
PROBABLE	980,353.01	293%
OPTIMISTA	1,446,629.70	352%

Fuente. Elaboración propia

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

A través de los resultados alcanzados y de las evaluaciones realizadas, se ha llegado a determinar que la propuesta del Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., en la ciudad de Chiclayo, si permitirá mejorar los patrones alimenticios, así como brindar una adecuada atención a los clientes, con la finalidad de atender sus necesidades sobre la búsqueda de alimentos saludables que contribuya a mantener su peso corporal, ofreciendo a la vez un ambiente totalmente apacible, con productos de calidad, y sobre todo con estándares establecidos sobre salubridad e inocuidad.

El desarrollo de estudios de mercado ha permitido evaluar el nivel de aceptación que tiene la propuesta de comida dietética en la ciudad de Chiclayo, cuyos resultados reflejan que los consumidores tienen un alto nivel de aceptación sobre la idea de negocio, siendo así que el 56% de encuestados manifestaron que es muy importante para su salud el consumo de comida dietética, por lo cual, va a permitir que la propuesta se pueda llevar a cabo tal como se encuentra planteada.

Se ha podido establecer en base a los estudios realizados, que los patrones alimenticios que actualmente tiene el consumidor chiclayano son el consumo de Snacks entre sus comidas (32%), en razón de que es una alimentación requerida y de mayor ingesta en el país; sin embargo, es considerado como poco saludable. Es por ello que, la propuesta de Restaurant de comida dietética marcará una nueva pauta en la oferta culinaria, ya que se ha detectado un producto como son los postres y los dulces dietéticos que podrían convertirse en una excelente fuente de ingresos para la empresa.

Después de realizada la evaluación económica-financiera, conjuntamente con la programación de ventas, ha permitido demostrar con los propios

resultados que la propuesta es totalmente viable de llevarse a la práctica, tanto por los ingresos que se van a obtener como por los costos que se van a incurrir.

4.2. Recomendaciones

Aperturar el Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., en la ciudad de Chiclayo, con un ambiente totalmente apacible, brindando productos de calidad y totalmente agradables, sobre todo ajustándose a los estándares establecidos sobre salubridad e inocuidad de alimentación; para ello se deberá implementar el plan de operaciones propuesto, en el cual se detallan los procesos y actividades que se llevarán a cabo.

Si bien es cierto que la ubicación del Restaurante es bastante estratégica por estar ubicado en una zona céntrica, de mucha afluencia y tránsito de público, se recomienda que en la oportunidad en que la caja de la empresa lo permita, trasladar el negocio a una zona residencial o a una zona en donde converjan la mayor cantidad de establecimientos comerciales, tomando en cuenta, asimismo, que la característica principal que se deberá tener en cuenta, es el poder adquisitivo de los potenciales clientes.

Realizar permanentes evaluaciones a los productos que se ofertarán, tanto de las comidas dietéticas como de los postres, identificando a la vez los nuevos patrones alimenticios de los clientes, y que involucren no solamente su elaboración y presentación, sino también la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos y en qué medida la propuesta del Restaurant de comida saludable permitirá mejorarlos.

Incursionar en el servicio Delivery considerando que muchos de los clientes no tendrán oportunidad ni tiempo para acudir a las instalaciones del Restaurante, ya sea por temas laborales o por estar desarrollando otro tipo de actividades, sugiriéndose que este servicio se brinde desde las horas del

desayuno hasta la cena y cuyas unidades móviles serán proporcionadas por el personal que sea contratada para los repartos de los alimentos.

REFERENCIAS

- Abad, C. (2018). *Restaurante "indoors-farming" de comida saludable*. Universidad de Lima, Lima. Obtenido de <https://repositorio.ulima.edu.pe/handle/20.500.12724/6989>
- Aparco, J., & Bautista, W. (2016). *Evaluación del estado nutricional, patrones de consumo alimentario y de actividad física en escolares del Cercado de Lima*. Revista Scielo. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342016000400005
- Aranceta, J., & Pérez, C. (2015). *Estudio Nutricional y de Hábitos Alimentarios de la Población Española*. Fundación Eroski. Obtenido de <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/02BC4353.pdf>
- Arias, J., Villasís, M., & Miranda, M. (2016). *El protocolo de investigación III: la población de estudio*. Revista Alergia México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
- Becerra, F., & Vargas, M. (2019). *Estado nutricional y consumo de alimentos de estudiantes universitarios admitidos a nutrición y dietética en la Universidad Nacional de Colombia*. *Revistas Unal*. Obtenido de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/revsaludpublica/article/view/43570/62643>
- Bustamante, M., & Martínez, M. (2015). *Oferta y composición nutricional de ensaladas en patios de comida de centros comerciales de Lima Metropolitana, 2014*. Revista Scielo. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1726-46342015000400016
- Cabrera, G., & Pisfil, I. (2018). *Plan de Negocios de comida rápida saludable en Lima Metropolitana 2016*. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima. Obtenido de http://repositorio.usil.edu.pe/bitstream/USIL/2994/1/2018_Cabrera_Plan-de-negocios-de-comida-rapida.pdf

- Callisaya , L., & Seleme , A. (2016). *Hábitos alimentarios de riesgo nutricional en estudiantes de primer año de la Carrera Ciencias de la Educación en la Universidad Mayor de San Andrés de la ciudad de La Paz*. Universidad Mayor de San Andrés, Bolivia. Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/xmlui/bitstream/handle/123456789/11157/CCLM.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Carbajal, L. (2017). *Lima Orgánica: "el mercado de comida saludable ha evolucionado favorablemente por la demanda del público"*. Lima. Obtenido de <https://gestion.pe/tendencias/lima-organica-mercado-comida-saludable-evolucionado-favorablemente-demanda-publico-132445-noticia/>
- Carranza. (2019). *Hábitos alimentarios y estado nutricional en estudiantes de zona rural y urbana Chota 2017*. Universidad de Chota, Cajamarca. Obtenido de <http://repositorio.unach.edu.pe/bitstream/UNACH/107/1/1%20Habitos.pdf>
- Cerna, L. (2018). *Proyecto de desarrollo local : promoviendo alimentación saludable a niños menores de cinco años, en la comunidad Limapampa - Cutervo, 2018*. Universidad Católica Santo Toribio De Mogrovejo, Chiclayo. Obtenido de http://tesis.usat.edu.pe/xmlui/bitstream/handle/20.500.12423/2165/TL_CernaMontenegroLiliana.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Céspedes , R., Oblitas , M., & Rodríguez , L. (2019). *Prácticas de la alimentación complementaria en las madres de niños de 6 a 8 meses. Centro de Salud CESAMICA Piura 2017*. Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo, Chiclayo. Obtenido de <https://repositorio.unprg.edu.pe/handle/20.500.12893/4011>
- Chero , A. (2015). *Plan de negocio para determinar la viabilidad de instalar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Chiclayo en el 2014*. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo. Obtenido de <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/172>
- Daly, A. (2017). *Empresarios industriales dispuestos a financiar estudio de hábitos alimenticios. Revista Gestión*. Obtenido de <https://gestion.pe/economia/empresarios-industriales-dispuestos-financiar-estudio-habitos-alimenticios-140923-noticia/>

- Del Castillo, D. (2018). La ética de la investigación científica y su inclusión en las ciencias de la salud. Obtenido de <http://www.revactamedicacentro.sld.cu/index.php/amc/article/view/880/1157>
- Dunoyer, M., Saieh, J., & Pereira, A. (2017). *Restaurante casual de comida rápida y saludable implementado en Colombia*. Colegio de Estudios Superiores de Administración, Colombia. Obtenido de <https://repository.cesa.edu.co/handle/10726/1633>
- Estefanero, J., & Mozo, M. (2017). *Plan de negocios para la creación y desarrollo de una empresa de comida rápida saludable en la ciudad de Arequipa*. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, Arequipa. Obtenido de <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/2831>
- Estela, R. (2020). Investigación propositiva. Obtenido de <https://es.calameo.com/books/006239239f8a941bec906>
- Fundación Española de la Nutrición. (2016). Nutrición. Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/caplli/2016/163567/metinvsocua_a2016_cap2-3.pdf
- Gaona, & Martínez. (2018). Consumo de grupos de alimentos y factores sociodemográficos en población mexicana. Obtenido de <file:///C:/Users/Sony/Desktop/Downloads/8803-35034-2-PB.pdf>
- García, J. (2020). *Doce alimentos nativos del Perú que debemos incluir en nuestra dieta*. El Comercio. Obtenido de <https://elcomercio.pe/viu/estar-bien/doce-alimentos-nativos-del-peru-que-debemos-incluir-en-nuestra-dieta-fotos-nutricion-superalimentos-papa-olluco-yacon-quinua-tarwi-maca-maiz-morado-camu-camu-lucuma-tocosh-muna-nndc-noticia/?ref=ecr>
- Gómez, D. (2016). *Lanzamiento de un restaurante de comida saludable y natural en bogotá, colombia*. Universidad de Palermo, Colombia. Obtenido de <https://dspace.palermo.edu/dspace/handle/10226/1794>
- Gomez, Y., & Velázquez, E. (2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria (RDU)*. Obtenido de

<https://www.revista.unam.mx/2019v20n1/salud-y-cultura-alimentaria-en-mexico/>

Guevara , G., & Verdesoto , A. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *RECIMUNDO*. Obtenido de [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173)

Hernández, R., & Fernández, C. (2014). Selección de la muestra. Obtenido de http://euaem1.uaem.mx/bitstream/handle/123456789/2776/506_6.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la investigación. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Herrera, D. (2016). *Hábitos alimentarios y su relación con el sobrepeso y obesidad en adolescentes en la Unidad Educativa Julio María Matovelle en el año 2016*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/12310>

Larousse . (2017). Larousse de dietetica y nutricion. Obtenido de <https://vdocuments.site/larousse-de-dietetica-y-nutricion.html>

Lázaro, M., & Domínguez, C. (2019). *Guías alimentarias para la población peruana*. Lima: Ministerio de Salud. Obtenido de <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/4832.pdf>

Llanos, G. (2018). *Hábitos alimenticios y estado nutricional en escolares de sexto grado en institución educativa urbano y rural. Distrito de monsefú. Chiclayo, 2018*. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/5391>

López, P., & Fachelli, S. (Septiembre de 2016). Metodología de la Investigación Social. *Revista de Educación y Derecho*. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-MetodologiaDeLaInvestigacionSocialCuantitativa2015-6375473.pdf>

- Mariño, A., & Núñez, M. (2015). Alimentación saludable. Obtenido de <https://www.medigraphic.com/pdfs/actamedica/acm-2016/acm161e.pdf>
- Martinez, A., & Pedrón, C. (2016). *Conceptos básicos en alimentación*. Universidad Autónoma de Madrid, España. Obtenido de <https://www.seghnp.org/sites/default/files/2017-06/conceptos-alimentacion.pdf>
- Melgarejo , S. (2019). *FITFOOD: Comida saludable para colaboradores administrativos de empresas*. Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima. Obtenido de <https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/handle/20.500.12404/14248>
- Moñino. (2017). Nutrición y Salud. *Revista especializada 5 al día*. Obtenido de <https://www.5aldia.org/apartado-h.php?ro=752&sm=152>
- Moreno, E., & Del Pozo, S. (2018). Estudio de hábitos alimentarios y estilos de vida de los universitarios españoles. *Fundación Española de la Nutrición*. Obtenido de <https://www.fen.org.es/storage/app/media/imgPublicaciones/30092014131915.pdf>
- Neyra , C., Palomino , C., & Díaz , F. (2016). *Plan de negocios para implementar un fast food de comida saludable en Miraflores*. Universidad del Pacífico, Lima. Obtenido de https://repositorio.up.edu.pe/bitstream/handle/11354/1848/Carlos_Tesis_maestria_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Pozo , N., & Rivadeneira , J. (2015). *Influencia de los hábitos alimenticios en la salud física de los estudiantes del V ciclo de la escuela de enfermería de la Universidad Señor de Sipán. Pimentel - 2014*. Universidad Señor de Sipán, Pimentel. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/565>
- Rodriguez , L. (2018). *Estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un fast food*. Universidad Católica Santo Toribio de

- Mogrovejo, Chiclayo. Obtenido de <https://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/1620>
- Ruiz, J. (2017). *Plan de negocio para una cadena de restaurantes de experiencia alimentaria saludable basada en la trofología*. Universidad de Chile, Chile. Obtenido de <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/148663>
- Salvador, G., & Varela, G. (2015). Métodos de Frecuencia de consumo alimentario. *Revista española de Nutrición Comunitaria*. Obtenido de <https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC2015supl1FFQ.pdf>
- Sanz, R. (2017). Método cuantitativo. Obtenido de <https://cursos.com/blog/metodo-cualitativo/>
- Tapia, E. (2016). Hábitos alimentarios y estado nutricional de los estudiantes de las universidades de la Región Lima - 2015. Obtenido de <https://revistas.unjfsc.edu.pe/index.php/BIGBANG/article/view/25>
- Valdés, O., & Henríquez, A. (2018). Oportunidades y desafíos de innovación para colaciones escolares saludables. *Revista Chile Saludable*. Obtenido de <https://5aldia.cl/wp-content/uploads/2018/12/CHILE-SALUDABLE-2018.pdf>
- Varela, G. (2017). Patrones de hábitos alimentarios, estilos de vida y sobrepeso en niños y adolescentes españoles en el estudio científico ANIBES. *Anibes*. Obtenido de https://www.fen.org.es/anibes/archivos/documentos/ANIBES_numero_5.pdf
- Villavilencio, J. (2015). *Plan de negocios para la creación de un restaurante que ofrezca alimentos frescos, balanceados y ricos en nutrientes que aporten diariamente a la salud del consumidor, en el sector de la Paz, al norte de la ciudad de Quito*. Universidad Internacional del Ecuador, Colombia. Obtenido de <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/627/1/T-UIDE-0577.pdf>

ANEXOS

Anexo 1. Matriz de Consistencia

Problema	Objetivo	Hipótesis	Variables	Dimensiones	Indicadores
¿La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020?	<p>Objetivo General</p> <p>Determinar si la Propuesta de implementar el Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., en la ciudad de Chiclayo permitirá mejorar los patrones alimenticios, así como brindar una adecuada atención a los clientes.</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Desarrollar estudios de mercado para evaluar en detalle el nivel de aceptación que tendrá la propuesta de alimentación dietética</p>	<p>Hipótesis H1</p> <p>La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020.</p> <p>Hipótesis H0</p> <p>La Propuesta de Restaurant de comida dietética Dietary Food S.A.C., no permitirá mejorar los patrones alimenticios, Chiclayo, 2020.</p>	Comida Dietética	<p>Selección de alimentos</p> <p>Composición de los alimentos</p> <p>Alimentación Saludable</p> <p>Necesidades Nutricionales</p> <p>Alimentación Saludable</p> <p>Necesidades Nutricionales</p>	<p>Nivel de mantenimiento de la salud</p> <p>Dieta inadecuada</p> <p>Factores de riesgo</p> <p>Necesidades individuales</p> <p>Disponibilidad de alimentos</p> <p>Aporte calórico y cantidad de micronutrientes</p> <p>Sustancias necesarias para la nutrición</p> <p>Composición de los alimentos</p> <p>Crecimiento y desarrollo óptimo.</p> <p>Calidad de nutrientes</p> <p>Nivel Dieta equilibrada</p> <p>Ingesta de nutrientes</p>

	<p>en la ciudad de Chiclayo.</p> <p>Realizar estudios detallados de los patrones alimenticios que actualmente tiene el consumidor chiclayano y en qué medida la propuesta del Restaurant de comida dietética permitirá mejorarlos.</p> <p>Establecer la viabilidad de apertura del Restaurant, así como los productos dietéticos que podrían ofertarse, conjuntamente con la evaluación de los costos, rentabilidad económica y utilidad proyectada.</p>		<p>Patrones Alimenticios</p>	<p>Ingesta de alimentos y bebidas</p> <p>Reducción de enfermedades crónicas no transmisibles</p> <p>Modelos de alimentación</p> <p>Patrones de alimentación</p> <p>Patrones de estilos de vida</p>	<p>Efectos acumulativos e interacciones</p> <p>Sobrepeso y obesidad</p> <p>Aporte de energía de los alimentos y bebidas</p> <p>Factores ambientales y genéticos</p> <p>Hábitos rutinarios de consumo y comportamiento alimentario</p> <p>Actividad física y comportamientos sedentarios</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Anexo 2. Formato del cuestionario

UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPAN

Facultad de Ciencias Empresariales - Administración

Edad:

Sexo:

Masculino		Femenino	
-----------	--	----------	--

Buenos días/tardes, soy estudiante de la escuela de Administración de la Universidad Señor de Sipán y por motivos de la realización de mi tesis basada en una propuesta de restaurant de comida dietética "Dietary Food S.A.C." en la Ciudad de Chiclayo. Agradeceré pueda responder la presente encuesta. Muchas gracias.

Indicaciones: Marque con un aspa (x) la alternativa según su criterio.

1. ¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?

- a. Restaurantes comida criolla.
- b. Restaurantes comida Gourmet.
- c. Restaurantes venta de chifas.
- d. Restaurantes comida típica.
- e. No asiste

2. ¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?

- a. De acuerdo
- b. Totalmente de acuerdo
- c. En desacuerdo
- d. Totalmente en desacuerdo
- e. No conoce

3. ¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?

- a. Entre 10 a 20 soles.
- b. Entre 20 a 30 soles.
- c. Entre 30 a 40 soles.
- d. Entres 40 a 50 soles.
- e. Más de 50 soles.

4. ¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?

- a. Muy importante.
- b. Importante.
- c. Poco importante.
- d. Nada importante
- e. No conoce.

5. ¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?

- a. Siempre.
- b. Casi siempre.
- c. Nunca
- d. Casi nunca.
- e. No conoce

6. ¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales?

- a. Frutas.
- b. Galletas Light
- c. Galletas Integrales.
- d. Yogurts.
- e. No conoce.

7. ¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?

- a. Siempre.
- b. Casi siempre.
- c. Nunca
- d. Casi nunca.
- e. No conoce

8. ¿Si se le ofreciera el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?

- a. De acuerdo
- b. Totalmente de acuerdo
- c. En desacuerdo
- d. Totalmente en desacuerdo
- e. No conoce

9. ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?

- a. De acuerdo
- b. Totalmente de acuerdo
- c. En desacuerdo
- d. Totalmente en desacuerdo
- e. No conoce

10. ¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?

- a. Desayuno
- b. Media Mañana
- c. Almuerzo
- d. Media Tarde
- e. Cena

11. ¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus comidas dietéticas?

- a. Desayuno y almuerzo.
- b. Desayuno, almuerzo y media mañana.
- c. Almuerzo, media tarde.
- d. Almuerzo, media tarde y cena.
- e. Toda la dieta.

12. ¿Adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?

- a. De acuerdo
- b. Totalmente de acuerdo
- c. En desacuerdo
- d. Totalmente en desacuerdo
- e. No conoce

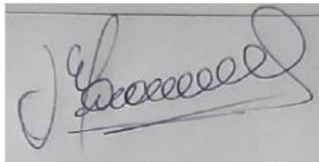
Anexo 3. Validación de cuestionario

CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS	
Nombre del experto	Pedro Jaramillo Arica
Título académico	Psicólogo Organizacional
Ultimo grado académico	Magister en administración con mención en mercadotecnia
Experiencia en años	20 años
Institución donde labora	Universidad Señor de Sipán
Cargo	Funcionario
TITULO DE LA INVESTIGACIÓN	PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA “DIETARY FOOD S.A.C.” PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO - 2020
Nombre del tesista	VICTOR RAUL MONSALVE CIEZA
Instrumento evaluado	La Encuesta
Detalle del instrumento	
Instrucciones: Por favor, evalúe cada ítem marcando con un aspa en “A” si está de acuerdo o “D” si está en desacuerdo	
ITEMS	EVALUACIÓN
¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?	A (x) D () Sugerencias:
¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales?	A (x) D () Sugerencias:
¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Si se le ofreciera el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?	A (x) D () Sugerencias:
¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?	A (x) D () Sugerencias:

¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus comidas dietéticas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?	A (x) D () Sugerencias:
COMENTARIO GENERAL: Las preguntas tienen relación con las dimensiones, asimismo cumple con los criterios básicos (pertenencia, relevancia y claridad).	
OBSERVACIONES:	
FIRMA:  PEDRO SEGUNDO JARAMILLO ARICA Cpsp 2751	

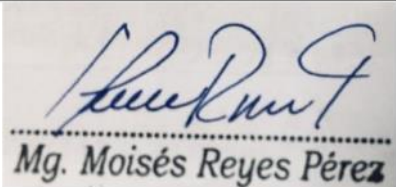
GRADUADO	GRADO O TÍTULO	INSTITUCIÓN
JARAMILLO ARICA, PEDRO SEGUNDO DNI 25610732	BACHILLER EN PSICOLOGIA Fecha de diploma: 07/08/1987 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES <i>PERU</i>
JARAMILLO ARICA, PEDRO SEGUNDO DNI 25610732	LICENCIADO EN PSICOLOGIA Fecha de diploma: 08/11/1989 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD DE SAN MARTÍN DE PORRES <i>PERU</i>
JARAMILLO ARICA, PEDRO SEGUNDO DNI 25610732	MAGISTER EN ADMINISTRACION CON MENCION EN MERCADOTECNIA Fecha de diploma: 13/08/19 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS <i>PERU</i>

CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS	
Nombre del experto	Juan Moreno Gutiérrez
Título académico	Administrador de Empresa
Ultimo grado académico	Magister
Experiencia en años	10 años
Institución donde labora	Banco de Crédito del Perú
Cargo	Funcionario
TITULO DE LA INVESTIGACIÓN	PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA "DIETARY FOOD S.A.C." PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO - 2020
Nombre del tesista	VICTOR RAUL MONSALVE CIEZA
Instrumento evaluado	La Encuesta
Detalle del instrumento	
Instrucciones: Por favor, evalúe cada ítem marcando con un aspa en "A" si está de acuerdo o "D" si está en desacuerdo	
ITEMS	EVALUACIÓN
¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?	A (x) D () Sugerencias:
¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales?	A (x) D () Sugerencias:
¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Si se le ofreciera el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?	A (x) D () Sugerencias:
¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus	A (x) D ()

comidas dietéticas?	Sugerencias:
¿Adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?	A (x) D () Sugerencias:
COMENTARIO GENERAL: Las preguntas tienen relación con las dimensiones, asimismo cumple con los criterios básicos (pertinencia, relevancia y claridad).	
OBSERVACIONES:	
FIRMA:	
DNI: 18213296	

GRADUADO	GRADO O TÍTULO	INSTITUCIÓN
MORENO GUTIERREZ, JUAN EDUARDO DNI 18213296	BACHILLER EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS Fecha de diploma: 22/11/2010 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO PERU
MORENO GUTIERREZ, JUAN EDUARDO DNI 18213296	LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS Fecha de diploma: 06/12/2010 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO PERU
MORENO GUTIERREZ, JUAN MARTIN DNI 09922380	BACHILLER EN CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y GESTION DE EMPRESAS Fecha de diploma: 11/06/2014 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD PERUANA DE LAS AMÉRICAS SAC PERU
MORENO GUTIERREZ, JUAN EDUARDO DNI 18213296	MAESTRO EN CIENCIAS DE LA EDUCACION CON MENCION EN DOCENCIA Y GESTION UNIVERSITARIA Fecha de diploma: 23/01/21 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD NACIONAL PEDRO RUÍZ GALLO PERU

CARTILLA DE VALIDACIÓN POR JUICIO DE EXPERTOS	
Nombre del experto	Moisés David Reyes Pérez
Título académico	Ingeniero Industrial – Psicólogo Organizacional
Ultimo grado académico	Magister en administración y Marketing
Experiencia en años	8 años
Institución donde labora	Consultora Reinvéntate
Cargo	Asesor de Negocios
TITULO DE LA INVESTIGACIÓN	PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA “DIETARY FOOD S.A.C.” PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO - 2020
Nombre del tesista	VICTOR RAUL MONSALVE CIEZA
Instrumento evaluado	La Encuesta
Detalle del instrumento	
Instrucciones: Por favor, evalúe cada ítem marcando con un aspa en “A” si está de acuerdo o “D” si está en desacuerdo	
ITEMS	EVALUACIÓN
¿Puede señalar en que establecimiento suele asistir con mayor frecuencia para consumir alimentos?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que los alimentos que consume en estos establecimientos son saludables?	A (x) D () Sugerencias:
¿Cuánto suele gastar en promedio cuando ha asistido a un restaurante de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Considera que es demasiado importante para su salud el tipo de alimentación que consume de manera cotidiana?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene como patrón alimenticio consumir Snack entre sus comidas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Consume algún tipo de complementos alimenticios en sus comidas habituales?	A (x) D () Sugerencias:
¿Ha ingerido en alguna oportunidad comidas dietéticas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Si se le ofreciera el servicio de comidas dietéticas, estaría de acuerdo en consumirlas?	A (x) D () Sugerencias:
¿En qué lugar le gustaría que se encuentre ubicado el restaurant de comida dietética?	A (x) D () Sugerencias:
¿Tiene conocimiento que el menú dietético comprende las siguientes comidas?	A (x) D () Sugerencias:
¿Con que frecuencia le gustaría consumir sus	A (x) D ()

comidas dietéticas?	Sugerencias:
¿Adicional a su alimentación saludable, le gustaría consumir otro tipo de alimentos como postres dietéticos?	A (<input checked="" type="checkbox"/>) D (<input type="checkbox"/>) Sugerencias:
COMENTARIO GENERAL: Las preguntas son coherente, van a permitir recoger la información relevante que se necesita para esta investigación.	
OBSERVACIONES:	
FIRMA:	

GRADUADO	GRADO O TÍTULO	INSTITUCIÓN
REYES PEREZ, MOISES DAVID DNI 47498278	BACHILLER EN PSICOLOGIA Fecha de diploma: 26/04/2013 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN <i>PERU</i>
REYES PEREZ, MOISES DAVID DNI 47498278	LICENCIADO EN PSICOLOGIA Fecha de diploma: 17/09/2013 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN <i>PERU</i>
REYES PEREZ, MOISES DAVID DNI 47498278	MAESTRO EN GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO Fecha de diploma: 08/11/16 Modalidad de estudios: PRESENCIAL	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN <i>PERU</i>
REYES PEREZ, MOISES DAVID DNI 47498278	BACHILLER EN INGENIERÍA INDUSTRIAL Fecha de diploma: 16/02/17 Modalidad de estudios: A DISTANCIA	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN <i>PERU</i>
REYES PEREZ, MOISES DAVID DNI 47498278	INGENIERO INDUSTRIAL Fecha de diploma: 28/04/21 Modalidad de estudios: A DISTANCIA	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN <i>PERU</i>

Anexo 4. Formato N°T1

FORMATO T1



FORMATO Nº T1-VRI-USS AUTORIZACIÓN DEL AUTOR (ES) (LICENCIA DE USO)

Pimentel, 15 de septiembre del 2021

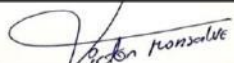
Señores
Vicerrectorado de Investigación
Universidad Señor de Sipán
Presente.-

El suscrito:
Victor Raúl Monsalve Cieza con DNI 46821656.

En mí calidad de autor exclusivo de la investigación titulada: PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA "DIETARY FOOD S.A.C." PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO – 2020, presentado y aprobado en el año 2020 como requisito para optar el título de Licenciado en Administración, de la Facultad de Ciencias Empresariales, Programa Académico de ADMINISTRACIÓN, por medio del presente escrito autorizo al Vicerrectorado de investigación de la Universidad Señor de Sipán para que, en desarrollo de la presente licencia de uso total, pueda ejercer sobre mi trabajo y muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad representado en este trabajo de grado, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera:

- Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo de grado a través del Repositorio Institucional en el portal web del Repositorio Institucional – <http://repositorio.uss.edu.pe>, así como de las redes de información del país y del exterior.
- Se permite la consulta, reproducción parcial, total o cambio de formato con fines de conservación, a los usuarios interesados en el contenido de este trabajo, para todos los usos que tengan finalidad académica, siempre y cuando mediante la correspondiente cita bibliográfica se le dé crédito al trabajo de investigación y a su autor.

De conformidad con la ley sobre el derecho de autor decreto legislativo Nº 822. En efecto, la Universidad Señor de Sipán está en la obligación de respetar los derechos de autor, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

APELLIDOS Y NOMBRES	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	FIRMA
Monsalve Cieza Victor Raúl	46821656	

Anexo 5. Resolución del Proyecto

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES RESOLUCIÓN N° 0767-FACEM-USS-2020

Chiclayo, 12 de julio de 2020.

VISTO:

El Oficio N°0276-2020/FACEM-DA-USS de fecha 13/07/2020, presentado por el (la) Director (a) de la Escuela Profesional de Administración y el proveído de la Decana de FACEM, de fecha 17/07/2020, sobre designación de asesor de proyectos de investigación, y;

CONSIDERANDO:

Que, en el artículo 34° del Reglamento de Investigación de la Universidad Señor de Sipán S.A.C, aprobado con Resolución de Directorio N°199-2019/PD-USS de fecha 06 de noviembre de 2019, indica que el asesor del proyecto de investigación y del trabajo de investigación es designado mediante resolución de Facultad.

Que, el Asesor, es el docente que acompaña al egresado en el desarrollo de toda la investigación garantizando su rigor científico.

Que, con el propósito de consolidar la implementación de un conjunto de Estrategias para el Desarrollo de la Investigación Científica de los egresados y se encaminen los trabajos de investigación, es pertinente extender una resolución que designe el Asesor que reúna los requisitos siguientes: a) Competencia y experiencia en el diseño y ejecución de trabajos de investigación; b) Experiencia o especialización en el área del respectivo trabajo.

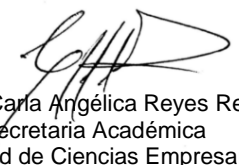
Estando a lo expuesto y en uso de las atribuciones conferidas y de conformidad con las normas y reglamentos vigentes.

SE RESUELVE

ARTICULO ÚNICO: DESIGNAR, como Asesor de los Proyectos de Investigación de los estudiantes del X ciclo de la Escuela Profesional de Administración, del programa regular, sección "Z" semestre 2020 I, al docente que se consigna en el cuadro adjunto.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE


UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN
Dra. Carmen Elmira Rojas Prado
Decana
Facultad de Ciencias Empresariales


Mg. Carla Angélica Reyes Reyes
Secretaria Académica
Facultad de Ciencias Empresariales

Cc.: Escuela, Archivo

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimental

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
RESOLUCIÓN N° 0767-FACEM-USS-2020**

N°	AUTOR(S)	TITULO	LINEA	ASESOR
1.	- COLQUICHAGUA LEON JENNY KATTY	DESEMPEÑO Y PRODUCTIVIDAD SEGÚN TIPO DE RELACIÓN CONTRACTUAL DE LOS TRABAJADORES EN EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO – LIMA, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	MG. GARCIA YOVERA ABRAHAM JOSE
2.	- GONZALES RUIZ JAZMIN EVELYNG	RELACIÓN ENTRE EL LIDERAZGO GERENCIAL Y LA SATISFACCIÓN LABORAL DE LA PLANA DOCENTE DE LA I.E. DE JESÚS – LIMA, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	MG. GARCIA YOVERA ABRAHAM JOSE
3.	- HEREDIA ESPINOZA ROSA MARISELA	PLAN DE MARKETING ESTRATÉGICO PARA INCREMENTAR LAS VENTAS EN LA EMPRESA CONFECOES RAFAEL, SAO PAULO – BRASIL 2020.	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DR. MERINO NUÑEZ MIRKO
4.	- MENESES AGUILAR FERNANDO WILLIAMS	PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE EVENTOS Y CATERING - LIMA, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DR. URBINA CARDEÑAS MAX FERNANDO
5.	- OYOLA PUPUCHE SANDRA LIZBETH	RELACIÓN ENTRE LA MOTIVACIÓN Y EL DESEMPEÑO LABORAL DE LOS FUNCIONARIOS DEL ÁREA DE ARCHIVO DEL MINJUSDH, LIMA 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	MG. GARCIA YOVERA ABRAHAM JOSE
6.	- RODRÍGUEZ CASAS EMELDA IRIS	CALIDAD DE SERVICIO Y SATISFACCIÓN DEL CLIENTE EN EL ÁREA DE CALZADO TIENDAS PERUANAS S.A. TRUJILLO, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DRA. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL
7.	- CASTRO BURGA GANELI LISET	PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA RÁPIDA – CHICLAYO, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DR. URBINA CARDEÑAS MAX FERNANDO
8.	- MONSALVE CIEZA VICTOR RAÚL	PROPUESTA DE COMIDA DIETÉTICA PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS DIETARY FOOD S.A.C. CHICLAYO, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DR. URBINA CARDEÑAS MAX FERNANDO
9.	- ZÚÑIGA CHAMPI DAMIÁN RAÚL	CLIMA LABORAL Y MOTIVACIÓN EN EL ÁREA DE FISCALIZACIÓN DE TRÁMITES DEL RENIEC - LIMA, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	MG. GARCIA YOVERA ABRAHAM JOSE
10.	- FARJE LAIME ROSA NELLY	CALIDAD DE SERVICIO Y SATISFACCIÓN DE LOS USUARIOS DE LOS MÓDULOS DE ATENCIÓN DEL HOSPITAL II ESSALUD - MOQUEGUA, 2020	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DR. VILLANUEVA CALDERON JUAN AMILCAR
11.	- VALLEJOS YESÁN JUAN CARLOS	PLAN DE NEGOCIO DE COMIDA VEGETARIANA PARA NUEVOS HÁBITOS DE CONSUMO SALUDABLE EN EL DISTRITO DE SULLANA. PERÍODO 2020-2023	GESTIÓN EMPRESARIAL Y EMPRENDIMIENTO	DRA. CUBAS CARRANZA JANET ISABEL

ADMISIÓN E INFORMES

074 481610 - 074 481632

CAMPUS USS

Km. 5, carretera a Pimentel
Chiclayo, Perú

www.uss.edu.pe

Anexo 6. Reporte Turnitin

PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA "DIETARY FOOD S.A.C." PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO - 2020

INFORME DE ORIGINALIDAD

21 %	21 %	1 %	6 %
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	repositorio.uss.edu.pe Fuente de Internet	2 %
2	pt.scribd.com Fuente de Internet	2 %
3	miradorsalud.com Fuente de Internet	2 %
4	www.yogurtinnutrition.com Fuente de Internet	1 %
5	tramitesperuanos.blogspot.com Fuente de Internet	1 %
6	core.ac.uk Fuente de Internet	1 %
7	repositorio.uti.edu.ec Fuente de Internet	1 %
8	dspace.palermo.edu Fuente de Internet	1 %

9	elcomercio.pe Fuente de Internet	<1 %
10	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
11	repositorio.unach.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
12	Submitted to Universidad Señor de Sipan Trabajo del estudiante	<1 %
13	repositorio.ulima.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
14	www.studocu.com Fuente de Internet	<1 %
15	www.farmaceuticoscomunitarios.org Fuente de Internet	<1 %
16	repositorio.unprg.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
17	repositorio.uchile.cl Fuente de Internet	<1 %
18	www.coursehero.com Fuente de Internet	<1 %
19	Submitted to Universidad Nacional de Educacion Enrique Guzman y Valle Trabajo del estudiante	<1 %
20	tesis.usat.edu.pe	

	Fuente de Internet	<1 %
21	repositorio.utn.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
22	www.arecibo.inter.edu Fuente de Internet	<1 %
23	hdl.handle.net Fuente de Internet	<1 %
24	repositorio.ucsg.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
25	www.clubensayos.com Fuente de Internet	<1 %
26	jaralgt0.gob.mx Fuente de Internet	<1 %
27	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
28	www.seghnp.org Fuente de Internet	<1 %
29	1library.co Fuente de Internet	<1 %
30	dspace.udla.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
31	Submitted to Universidad San Ignacio de Loyola	<1 %

Trabajo del estudiante

32 alicia.concytec.gob.pe <1 %
Fuente de Internet

33 repositorio.unsa.edu.pe <1 %
Fuente de Internet

34 Submitted to Universidad Alas Peruanas <1 %
Trabajo del estudiante

35 repositorio.up.edu.pe <1 %
Fuente de Internet

36 Submitted to Universidad Catolica De Cuenca <1 %
Trabajo del estudiante

37 repositorio.usmp.edu.pe <1 %
Fuente de Internet

38 repositorio.autonomadeica.edu.pe <1 %
Fuente de Internet

39 doku.pub <1 %
Fuente de Internet

40 Submitted to Universidad Cesar Vallejo <1 %
Trabajo del estudiante

41 Submitted to Universidad Nacional de Tumbes <1 %
Trabajo del estudiante

42 fch.cl <1 %
Fuente de Internet

43	www.scielo.org.pe Fuente de Internet	<1 %
44	worldwidescience.org Fuente de Internet	<1 %
45	repositorio.uoosevelt.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
46	documentop.com Fuente de Internet	<1 %
47	repositorio.unan.edu.ni Fuente de Internet	<1 %
48	uvadoc.uva.es Fuente de Internet	<1 %
49	moam.info Fuente de Internet	<1 %
50	repositorio.upt.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
51	repositorio.pucp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
52	Submitted to Pontificia Universidad Catolica del Peru Trabajo del estudiante	<1 %
53	repositorio.unjfsc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
54	scielosp.org	

	Fuente de Internet	<1 %
55	theibfr.com Fuente de Internet	<1 %
56	Submitted to Universidad Tecnologica del Peru Trabajo del estudiante	<1 %
57	Submitted to Universidad ESAN -- Escuela de Administración de Negocios para Graduados Trabajo del estudiante	<1 %
58	Submitted to Universidad de las Islas Baleares Trabajo del estudiante	<1 %
59	idoc.pub Fuente de Internet	<1 %
60	es.readkong.com Fuente de Internet	<1 %
61	repositorio.ug.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
62	repositorio.ausjal.org Fuente de Internet	<1 %
63	repositorio.upsc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
64	repositorio.uancv.edu.pe Fuente de Internet	<1 %

65	doczz.net Fuente de Internet	<1 %
66	verdelejos.blogspot.com Fuente de Internet	<1 %
67	www.consumer.es Fuente de Internet	<1 %
68	www.corpusnovous.com Fuente de Internet	<1 %
69	www.enka.com.co Fuente de Internet	<1 %
70	www.mintra.gob.pe Fuente de Internet	<1 %
71	www.dspace.uce.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
72	Desiree Lopez-Gonzalez, Fatima Avila-Rosano, Diana Montiel-Ojeda, Marcela Ortiz-Obregon et al. "Maternal Factors and Their Association with Patterns of Beverage Intake in Mexican Children and Adolescents", Children, 2021 Publicación	<1 %
73	anestesiario.org Fuente de Internet	<1 %
74	buenosaires.esc.edu.ar Fuente de Internet	<1 %

75	dspace.ucuenca.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
76	repositorio.esan.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
77	repositorio.umsa.bo Fuente de Internet	<1 %
78	repositorio.uncp.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
79	repositorio.upacifico.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
80	repositorio.usfq.edu.ec Fuente de Internet	<1 %
81	repositorio.usil.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
82	repositorioacademico.upc.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
83	repository.javeriana.edu.co Fuente de Internet	<1 %
84	tesis.ucsm.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
85	www.cno.org.co Fuente de Internet	<1 %
86	www.esade.ufm.edu.gt Fuente de Internet	<1 %

87	www.scribd.com Fuente de Internet	<1 %
88	www.temuco.cl Fuente de Internet	<1 %
89	Carmen Ortuño Cases. "Aplicación de ultrasonidos de potencia para la mejora de procesos de inactivación con fluidos supercríticos.", Universitat Politecnica de Valencia, 2014 Publicación	<1 %
90	gestion.pe Fuente de Internet	<1 %
91	repositorio.unab.edu.pe Fuente de Internet	<1 %
92	style.shockvisual.net Fuente de Internet	<1 %
93	www.davidbertrancoach.com Fuente de Internet	<1 %
94	www.herasmomeoz.gov.co Fuente de Internet	<1 %
95	xdoc.mx Fuente de Internet	<1 %
96	docs.google.com Fuente de Internet	<1 %

Anexo 7. Acta de Originalidad



ACTA DE ORIGINALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

Yo, Abraham José García Yovera, Coordinador de Investigación y Responsabilidad Social de la Escuela Profesional de Administración y revisor de la investigación aprobada mediante Resolución N° **0767-FACEM-USS-2020**, presentado por el/la Bachiller, **Víctor Raúl Monsalve Cieza**, con su tesis Titulada **PROPUESTA DE RESTAURANT DE COMIDA DIETÉTICA “DIETARY FOOD S.A.C.” PARA MEJORAR LOS PATRONES ALIMENTICIOS, CHICLAYO – 2020**.

Se deja constancia que la investigación antes indicada tiene un índice de similitud del **21 %** verificable en el reporte final del análisis de originalidad mediante el software de similitud TURNITIN.

Por lo que se concluye que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio y cumple con lo establecido en la directiva sobre el nivel de similitud de productos acreditables de investigación, aprobada mediante Resolución de directorio N° 221-2019/PD-USS de la Universidad Señor de Sipán.

Pimentel, 03 de noviembre de 2021

A handwritten signature in black ink is positioned above a horizontal line. The signature is stylized and appears to read 'Abraham José García Yovera'.

Dr. Abraham José ~~García~~ Yovera
DNI N° 80270538
Escuela Académico Profesional de Administración.