

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**

**ESCUELA DE POSGRADO**



**MAESTRIA EN PROJECT MANAGEMENT**

**PLAN DE GESTIÓN DE PROYECTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANT EN CARNES DE RES, CERDO Y POLLO A LA PARRILLA EN LA  
CIUDAD DE CAJAMARCA, PERÚ.**

“Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para el  
Grado Académico de Magister en Project Management”

**Econ. Abraham Edgardo Vásquez Muñoz**

**Econ. Olinda Karina Zumarán Soriano**

**Asesor: Dr. Corpus Cerna Cabrera**

**Cajamarca, Perú**

**Enero, 2017**

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**



**ESCUELA DE POSGRADO**



**MAESTRIA EN PROJECT MANAGEMENT**

**PLAN DE GESTIÓN DE PROYECTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANT EN CARNES DE RES, CERDO Y POLLO A LA PARRILLA EN LA  
CIUDAD DE CAJAMARCA, PERÚ.**

“Tesis presentada en cumplimiento parcial de los requerimientos para el  
Grado Académico de Magister en Project Management”

**Econ. Abraham Edgardo Vásquez Muñoz**

**Econ. Olinda Karina Zumarán Soriano**

**ASESOR: Dr. Corpus Cerna Cabrera**

**Cajamarca, Perú**

**Enero, 2017**

COPYRIGHT © 2016 by  
Abraham Edgardo Vásquez Muñoz  
Olinda Karina Zumarán Soriano

Todos los derechos reservados

**UNIVERSIDAD PRIVADA ANTONIO GUILLERMO URRELO**

**ESCUELA DE POSGRADO**

**APROBACIÓN DE MAESTRÍA**

**PLAN DE GESTIÓN DE PROYECTO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN  
RESTAURANT EN CARNES DE RES, CERDO Y POLLO A LA PARRILLA EN LA  
CIUDAD DE CAJAMARCA, PERÚ.**

Presidente: Dr. Carlos Delgado Céspedes

Secretario: Mg. Alberto Jiménez García

Vocal: Dr. Víctor Delgado Céspedes

Asesor: Dr. Corpus Cerna Cabrera

**A:**

Olinda Luciana y Joaquín Edgardo, fruto de nuestro gran amor, por quienes decidimos cada día ser un ejemplo para ellos y superarnos como personas durante lo largo de nuestras vidas.

Olinda y Edgardo

## **AGRADECIMIENTOS**

A Dios, Señor nuestro, padre y dador de vida.

A nuestros padres por seguir apoyándonos aun cuando creímos que ya estábamos listos en la vida.

A nuestros profesores quienes nos incentivaron y apoyaron para obtener el grado de magister.

## **TABLA DE CONTENIDO**

DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTOS.....	v
INDICE DE CUADROS.....	ix
INDICE DE IMÁGENES.....	x
RESUMEN.....	xi
ABSTRACT.....	xii
GLOSARIO.....	xiii
RESUMEN EJECUTIVO.....	1
1. REALIDAD PROBLEMÁTICA.....	4
1.1 Formulación del problema.....	6
1.2 Justificación.....	6
1.3 Objetivos de la investigación.....	7
1.4 Objetivos específicos.....	8
2. MARCO REFERENCIAL.....	8
2.1 Antecedentes.....	8
2.2 Bases Conceptuales.....	9
2.2.1 Áreas de conocimiento.....	10
2.2.2 Grupo de procesos.....	12
3. PROCEDIMIENTO METODOLOGICO.....	15
3.1 Fase Preliminar.....	15
9.1.Fase de Desarrollo.....	15
9.2.Fase de Resultado.....	15
4. RESULTADOS.....	16

4.1 Diagnostico situacional de los restaurantes de carnes a la parrilla identificando buenas prácticas de gestión y falencias que se deban evitar.....	16
4.2 Identificación de los lineamientos teóricos - metodológicos del PMBOK para un plan de gestión de proyectos en la implementación de un restaurant.....	23
4.2.1 Las áreas de conocimiento.....	23
4.2.2 Los grupos de procesos.....	24
5. PROPUESTA DEL PLAN DE GESTIÓN DE PROYECTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL RESTAURANTE DE CARNES.....	25
5.1 Plan de gestión de proyectos para la implementación del restaurante de carnes.....	25
5.1.1 Acta de constitución del proyecto.....	25
5.1.2 Registro de los interesados.....	30
5.1.3 EDT.....	35
5.2 Gestión de la calidad del proyecto.....	36
5.3 Gestión de los recursos humanos del proyecto.....	40
5.4 Plan de dirección del personal.....	42
5.5 Gestión de las comunicaciones del proyecto. ....	45
5.6 Gestión de los interesados del proyecto.....	47
5.7 Plan de gestión del riesgo.....	51
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
REFERENCIAS.....	55
ANEXOS.....	56
Lista de Verificación	



Diccionario de la EDT

Gestión de las comunicaciones

Encuesta aplicada a restaurantes especializados en parrillas de carne de res, pollo y cerdo.

## LISTA DE CUADROS

Cuadro 01: departamento de Cajamarca: establecimientos de hospedaje, agencias de viaje, restaurantes, discotecas, por provincias: 1998 – II Trim. 2000.....	18
Cuadro 02: restaurantes de la ciudad de Cajamarca encuestados 2016.....	19
Cuadro 03: acta de constitución.....	26
Cuadro 04: registro de interesados.....	30
Cuadro 05: plan de gestión del alcance.....	32
Cuadro 06: plan de mejora de procesos.....	37
Cuadro 07: métricas de calidad del proyecto .....	38
Cuadro 08: métricas del producto.....	39
Cuadro 09: matriz RAM.....	41
Cuadro10: proceso de adquisición de personal.....	43
Cuadro 11: calendarización de personal.....	44
Cuadro 12: programación de actividades.....	45
Cuadro 13: matriz de comunicaciones.....	46
Cuadro 14: gestión de interesados.....	48
Cuadro 15: matriz poder – interés.....	49
Cuadro 16: matriz poder – influencia.....	50
Cuadro 17: lista de riesgos categorizados.....	51

## **LISTA DE IMAGENES**

Imagen 01: Ubicación restaurant el cuatrero de campo real.....	22
Imagen 02: EDT del proyecto.....	35
Imagen 03: EDO del proyecto.....	40

## **RESUMEN**

Palabras clave: Project Managment Institute, Áreas de Conocimiento, Grupos de Procesos.

El objetivo de la investigación fue formular un plan de gestión de proyecto para la implementación de un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla, en la ciudad de Cajamarca, aplicando conocimientos del Project Managment Institute. Para el desarrollo de la investigación se realizó un diagnóstico de la situación de restaurantes del rubro en la ciudad de Cajamarca, se identificaron lineamientos teórico - metodológicos del PMBOK® quinta versión y se evaluaron los efectos de un plan de gestión de proyectos. La utilización de la metodología del PMI – a través de la guía del PMBOK® - permitió la elaboración del plan de gestión del negocio. Los resultados muestran que Cajamarca cuenta con un 85,87% de restaurantes informales que ofrecen carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla, lo que dificulta que los trabajadores no cuenten con beneficios laborales, al aplicar los lineamientos teórico – metodológicos de la Guía del PMBOK® considerando 47 procesos de la dirección de proyectos dentro de 05 grupos de la dirección de proyectos y 10 áreas de conocimiento se logra un 22% de reducción en la inversión inicial, frente a la planificación convencional o tradicional, lo que evidencia un efecto positivo en la planificación y posible ejecución del proyecto para un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla en Cajamarca.

## **ABSTRACT**

Key words: Project Management Institute, Project Management Institute, Process Groups.

The objective of the research was to formulate a project management plan for the implementation of a restaurant in beef, pork and grilled chicken in Cajamarca city, applying knowledge about the Project Management Institute. For the development of the investigation we developed a diagnosis of the situation of restaurants of the area in Cajamarca City, theoretical – methodological guidelines were identified from PMBOK® fifth version and evaluated the effects of a project management plan. The use of the methodology PMI - Through the guide PMBOK® - allowed the preparation of the business management plan. The results show that Cajamarca counts with a 85,87% of informal restaurants that offer beef, pork and grilled chicken, which makes it difficult for workers not to have labor benefits, when applying theoretical – methodological guidelines from the guide PMBOK® considering 47 processes of the Project management within 05 groups of project management and 10 areas of knowledge are achieved 22% of reduction in the initial investment, compared to conventional or traditional planning, which shows a positive effect on planning and possible project execution for a restaurant in beef, pork and grilled chicken in Cajamarca.

## GLOSARIO

**Definición de términos básicos:** (Guía de los Fundamentos para la Dirección de Proyectos - Quinta Edición, 2013)

**Área de Conocimiento de la dirección de proyectos:** Es un área identificada de la dirección de proyectos definida, por sus requisitos de proyectos y se describe en términos de sus procesos, prácticas, datos iniciales, resultados, herramientas y técnicas que los componen.

**Actividad:** Porción definida y planificada del trabajo ejecutado durante el curso de un proyecto.

**Calidad:** El grado en el que un conjunto de características inherentes satisfacen los requisitos.

**Ciclo de vida del proyecto:** Es la serie de fases por las que atraviesa un proyecto desde un inicio hasta su cierre. Las fases son generalmente secuenciales y sus nombres y números se determinan en función de las necesidades de gestión y control de la organización que participan en el proyecto, la naturaleza propia del proyecto y su área propia de aplicación.

**Código de actividad:** Uno o más valores numéricos o de texto que identifican las características del trabajo o de alguna manera

categorizan cada actividad del cronograma y que permiten filtrar y ordenar las actividades dentro de los reportes.

**Contrato:** Acuerdo vinculante para las partes en virtud del cual el vendedor se obliga a proveer el producto, servicio o resultado especificado y el comprador a pagar por él.

**Desarrollo del cronograma:** Es el proceso de analizar secuencias de actividades, duraciones, requisitos de recursos, y restricciones del cronograma para crear el modelo de programación de proyecto

**Dirección de Proyectos:** Es la aplicación de conocimientos, habilidades, herramientas y técnicas a las actividades del proyecto para cumplir con los requisitos del mismo. Se logra mediante la integración adecuada de los 47 procesos de la dirección de proyectos agrupados de manera lógica, caracterizados en 5 grupos de proceso. Estos 5 grupos de proceso: inicio, planificación ejecución, monitoreo y control, y cierre.

**EDT:** Estructura de desglose de trabajo.

**Entregable:** Cualquier producto, resultado o capacidad de prestar un servicio único y verificable que debe producirse para terminar un proceso, una fase, o un proyecto.

**Equipo del proyecto:** Incluye al director del proyecto y al grupo de individuos que actúa conjuntamente en la realización del trabajo del proyecto para alcanzar sus objetivos.

**PMBOK:** Project Management Body of Knowledge – Fundamentos para la dirección de proyectos.

**Project Charter:** Acta de constitución.

**Proyecto:** Es un esfuerzo temporal que se lleva a cabo para crear un producto, servicio o resultado único.

- ✓ **Producto:** puede ser un componente de otro elemento, una mejora de un elemento, o un elemento final en sí mismo.
- ✓ **Servicio:** O la capacidad de realizar un servicio, por ejemplo una función de negocio que brinda apoyo a la producción o distribución.
- ✓ **Una mejora de líneas de productos o servicios existentes;** por ejemplo un proyecto seis sigma cuyo objetivo es reducir defectos
- ✓ **Resultado:** Tal como una conclusión o un documento, por ejemplo un proyecto de investigación que desarrolla conocimientos que se pueden emplear para determinar si



existe una tendencia o si un nuevo proceso beneficia a la sociedad.

**Rol del director del proyecto:** Es la persona asignada por la organización ejecutora para liderar al equipo responsable de alcanzar los objetivos del proyecto.

**Rol de las áreas de conocimiento:** Los 47 procesos de la dirección de proyectos identificados en la guía del *PMBOK*® se agrupan a su vez en 10 áreas de conocimiento diferenciadas. Un área de conocimiento representa un conjunto completo de conceptos, términos y actividades que conforman un ámbito profesional, un ámbito de la dirección de proyectos o un área de especialización. Estas 10 áreas de conocimiento se utilizan en la mayoría de los proyectos, durante la mayor parte del tiempo.

## **RESUMEN EJECUTIVO:**

Ante el mundo, el Perú es uno de los países reconocidos y muy visitados por su deliciosa gastronomía; además de ser diversa posee en su gente y regiones geográficas una mixtura de productos y alimentos que sirven de insumos para combinarlos y obtener los platos más deliciosos que pueda existir.

En la última década del siglo XX, e inicios del siglo XXI, la cocina peruana dio inicio a su gran popularidad fuera de sus fronteras, es así que para el 2006, la ciudad de Lima fue declarada capital gastronómica de América y en el año 2012 el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Nueva Delhi (India), como Principal Destino Culinario a nivel mundial, superando a otros países con gran trayectoria en gastronomía, podemos hablar entonces de la gran competitividad que cuenta el Perú en temas de cocina.

La gastronomía del país está registrada como una marca mundial, y por ende como producto bandera del Perú. Debido a esta rica variedad y a la armonía de su sabor y los alimentos empleados, la gastronomía peruana es constantemente premiada internacionalmente y sus chefs suelen

obtener a menudo medallas internacionales que los distinguen.  
(Wikipedia, 2016)

Mencionado lo anterior, el principal objetivo de este proyecto consiste en formular, un plan de gestión de proyecto para la implementación de un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla, en la ciudad de Cajamarca, Perú; con conocimientos del PMI; cuyos objetivos específicos incluyen el desarrollo de diagnosticar la situación de los restaurantes en carnes, cerdo y pollo a la parrilla en la ciudad de Cajamarca; además de identificar los lineamientos teórico, metodológicos del *PMBOK*® y evaluar los efectos de un plan de gestión de proyectos en el presente trabajo de investigación.

Para desarrollar el presente trabajo se utilizará la investigación descriptiva y aplicada, además se utilizarán fuentes de investigación considerando como la principal fuente a la guía de los fundamentos de la dirección de proyectos, 5ta edición.

Como técnica de investigación se utilizaremos la documental y de campo, además se utilizará el método analítico y deductivo.

La utilización de la metodología del PMI – a través de la guía del *PMBOK*®, hizo posible la realización clara, objetiva y planificada de la elaboración del plan de gestión de para el negocio en mención.

El proyecto se divide en 04 entregables correspondiente:

- Gestión del proyecto.
- Adquisiciones del proyecto
- Formalización del proyecto.
- Contrataciones del proyecto.

Para este proyecto se requiere un líder del proyecto (director de proyecto) o persona que se encargue de monitorear el desarrollo y avances del proyecto.

Lo que se pretende lograr con esta investigación, es contar con una propuesta de un plan de gestión de proyectos basado en las áreas de conocimiento de la Guía del *PMBOK*® V5, para ser aplicada en negocios del rubro de carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla en la ciudad de Cajamarca, específicamente en nuestro proyecto familiar.

Además de demostrar que la buena planificación en todo sistema de negocio cumple un rol muy importante en el éxito del mismo.

## **1. REALIDAD PROBLEMÁTICA:**

La informalidad y la poca planificación de los micro emprendedores en el Perú es deficiente, también la improvisación conlleva al fracaso de muchos negocios; a la fecha, se habla que en el Perú existe un 75% de informalidad (INEI: Informalidad afecta al 75% de la PEA, 2015)

Los ciudadanos que desean empezar un negocio cualquiera, generalmente se basan empíricamente en las vivencias anteriores, experiencias, comentarios o tradiciones familiares y/o de amigos más cercanos; hoy en día por ejemplo la SUNAT realiza amplios esfuerzos para agrandar su base tributaria y existen muchas variables o razones que justifican esta informalidad, por mencionar una, creemos que un país con bajos niveles educativos, como es el caso peruano, y es inevitable la existencia de la informalidad, la deficiente planificación y la improvisación de negocios; como negocios de subsistencia, negocios no rentables, negocios que se abren y cierran o quiebran, negocios que se traspasan a otras personas, entre otros.

En el Perú existe mucha gente con deseos de emprender un negocio, pero no en innovar, según el análisis de un grupo de economistas del Banco Mundial, el crecimiento que ha registrado América Latina en la última década no podrá ser sostenible en el largo plazo si las políticas públicas no se enfoca en promover innovación no sólo en las empresas grandes sino en las más pequeñas. (Gamarra, 2015)

Hoy por hoy se desea emprender un negocio en el rubro de comidas y no encontramos algún documento, plan de negocio o una guía con aplicación de conocimientos de la Guía del *PMBOK*® para implementar un restaurant en carnes a la parrilla en Cajamarca; por tal motivo nos vemos impulsados o motivados a desarrollar un Plan de Gestión de Proyecto para implementar un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla, aplicando los conocimientos de la Guía del *PMBOK*®; y no llegar a la improvisación y planificar mejor la marcha de este proyecto de negocio.

## **1.1.FORMULACION DEL PROBLEMA:**

¿Cuál es el diseño de un plan de gestión bajo los lineamientos del *PMBOK®*, para implementar un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla en la ciudad de Cajamarca – Perú?

## **1.2.JUSTIFICACIÓN:**

En el Perú, específicamente en Cajamarca la demanda de empleo es superada altamente por la oferta, asimismo el superávit de gente desempleada está impulsando a que la gente no oriente sus esfuerzos al empleo dependiente sino a la creación de su propia empresa, es por ello que hemos enfocado promover la idea del negocio propio que nos permita la independencia económica y tener la oportunidad de incursionar en el rubro de comidas.

Asimismo, hemos realizado un análisis de las diferentes empresas dedicadas al rubro de restaurantes de parrillas y en la ciudad de Cajamarca no existe una guía con aplicación de las áreas de conocimiento del *PMBOK®*, para a la creación de un restaurant en este rubro, por tal motivo nos vemos impulsados y/o motivados a formular un plan de gestión de

proyectos para la implementación de un restaurant, específicamente en la preparación de carnes de res, pollo y cerdo a la parrilla.

Igualmente la idea de negocio también se justifica con el deseo de contribuir con el crecimiento económico e incrementar el nivel de empleo y contribución con la PEA de la región Cajamarca, asimismo la formalidad del negocio permite estar inmerso en el sistema tributario y contribuir con el incremento de las captaciones tributarias.

Con la creación del restaurante se logrará concretar el sueño familiar.

### **1.3.OBJETIVO GENERAL DE LA INVESTIGACION:**

Diseñar un plan de gestión bajo los lineamientos de la guía del *PMBOK*® para implementar un restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla, en la ciudad de Cajamarca, Perú.

### **1.4.OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

1.4.1. Diagnosticar el estado situacional de los restaurantes de carnes y parrillas en la ciudad de Cajamarca para identificar buenas prácticas de gestión y falencias que se deben evitar.

1.4.2. Diseñar la implementación en base a las áreas del conocimiento de la guía *PMBOK*®.



1.4.3. Formular un plan de gestión de proyectos para la implementación del restaurante de carnes.

## **2. MARCO REFERENCIAL:**

### **2.1. Antecedentes:**

La gastronomía peruana en el mundo es variada y muy bien reconocida, nuestro principal embajador gastronómico es el Sr. Gastón Acurio con sus diferentes restaurantes en distintos países del mundo, también hoy en día existen otros empresarios gastronómicos que siguen esta línea en diferentes especialidades.

La carne preparada a la parrilla es muy típica en la gastronomía argentina, peruana, chilena, boliviana, española, uruguaya, paraguaya y venezolana, pero especialmente en la argentina.

En el Perú y en exterior existen muchos trabajos o planes de negocio para implementar pollerías, restaurantes de comidas típicas, cebicherías, entre otros; pero no existe a la fecha un plan de negocio para implementar un restaurant en carnes a la parrilla con aplicación de conocimientos de la Guía del *PMBOK*®.

Existen algunos documentos referidos a planes de gestión para la implementación de restaurantes, en el país de Costa Rica, elaborado entre otros por Carolina Auxiliadora Arroliga, que nos ha servido como referencia para poder elaborar el presente informe.

En él menciona y se basa en las áreas del conocimiento establecidas bajo los lineamientos de la Guía del *PMBOK*®.

## **2.2 Bases Conceptuales:**

La presente investigación utiliza la guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (Guía del *PMBOK*® – V Edición), la cual proporciona pautas para la dirección de proyectos individuales y define conceptos relacionados con la dirección de proyectos, describe asimismo el ciclo de vida de la dirección de proyectos y los procesos relacionados, además la guía contiene registro de las buenas prácticas reconocidas por los profesionales a la dirección de proyectos y que han contribuido a su desarrollo, proporciona también la interacción entre las 10 áreas de conocimiento, que a continuación detallamos:

### 2.2.1 Áreas de conocimiento

- **Gestión de la integración:** implica tomar decisiones referidas a la asignación de recursos, balancear objetivos y manejar las interdependencias entre las áreas de conocimiento.
- **Gestión del alcance:** incluye aquellos procesos requeridos para garantizar que el proyecto cuente con todo el trabajo necesario para completarlo exitosamente. Su objetivo principal es definir y controlar qué se incluye y qué no se incluye en el proyecto.
- **Gestión del tiempo:** incorpora los procesos necesarios para administrar la finalización del proyecto a tiempo. Estos procesos son: definición de las actividades, establecer las secuencias de las actividades, estimar los recursos de las actividades, programar la duración de las actividades, y desarrollar y controlar el cronograma.
- **Gestión de los costos:** contiene los procesos relacionados con estimar, presupuestar y controlar los costos de tal manera que el proyecto se ejecute con el presupuesto aprobado.
- **Gestión de la calidad:** aquí se encuentran los procesos y actividades que determinan responsabilidades, objetivos y

políticas de calidad para que el proyecto sea ejecutado satisfactoriamente.

- **Gestión de los recursos humanos:** se consideran los procesos relacionados con la organización, gestión y conducción del equipo del proyecto. Este equipo es conformado por las personas a quienes se les asigna roles y responsabilidades para completar el proyecto.
- **Gestión de las comunicaciones:** implementa los procesos necesarios mediante los cuales se busca que la generación, recopilación, distribución, almacenamiento, recuperación y disposición final de la información del proyecto sean adecuados y oportunos.
- **Gestión de los riesgos:** aquí se desarrollan los procesos relacionados con la planificación de la gestión, la identificación, el análisis, la planificación de respuesta a los riesgos, así como su monitoreo, control y minimización en un proyecto.
- **Gestión de las adquisiciones:** abarca los procesos de compra o adquisición de los insumos, bienes y servicios que se requiere para hacer realidad el proyecto.

- **Gestión de los interesados:** desarrolla los procesos que hacen posible la identificación de las personas, grupos u organizaciones que pueden afectar o ser afectados por el proyecto. Se busca conocer y evaluar las expectativas de los interesados y su impacto en el proyecto.

### **2.2.2 Grupo de procesos:**

- **Grupo de Procesos de Inicio:**

El grupo de procesos de inicio está compuesto por aquellos procesos realizados para definir un nuevo proyecto o una fase de proyecto existente al obtener la autorización para iniciar el proyecto o fase. Dentro del ámbito de los procesos de inicio es donde se define el alcance inicial y se comprometen los recursos iniciales. Además se identifican los interesados internos y externos que van a participar y ejercer alguna influencia sobre el resultado global del proyecto. Finalmente si no aún no hubiera sido nombrado se selecciona el director del proyecto. Esta información se registra en el acta de constitución del proyecto y en registro de interesados.

➤ **Grupo de Procesos de Planificación:**

Es el mayor grupo de procesos donde se define el alcance en base a los requisitos estableciendo la estructura desglosada de trabajo o EDT; se define la secuencia, recursos y duración de las actividades estableciendo el cronograma del proyecto; se estiman los costos estableciendo el presupuesto del proyecto; se identifican los riesgos y el plan de respuesta para dichos riesgos; además de planificar la calidad, los recursos humanos, las comunicaciones y adquisiciones que luego serán integrados todos juntos en el plan de gestión del proyecto.

➤ **Grupo de Procesos de Ejecución:**

Es donde se consumen la mayor cantidad de recursos y del presupuesto del proyecto coordinando todas las actividades para ejecutar el trabajo del proyecto asegurando que se cumplan todos los objetivos definidos y que la información sea distribuida a todos los interesados según el plan establecido para las comunicaciones.

➤ **Grupo de Procesos de Monitoreo y Control:**

Algo fundamental para la buena marcha de un proyecto son las actividades de supervisión, inspección, análisis y corrección a través de la identificación de aquellos aspectos del proyecto que requieran realizar cambios preventivos o correctivos y así estar mejor preparados para desviaciones que podrían presentarse durante la gestión del proyecto.

➤ **Grupo de Procesos de Cierre:**

Asegura el cierre formal del proyecto obteniendo la aceptación del cliente o usuario final y consiguiendo que se concluyan todas las actividades comprometidas en el proyecto, realizando la documentación de las lecciones aprendidas y el archivo físico o electrónico de toda la información relacionada a los entregables que se constituirán en los activos de la organización.

### **3. PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO:**

#### **3.1.Fase preliminar:**

Para el desarrollo de este documento se utilizó la investigación Descriptiva y Aplicada, así como la base la Guía de los Fundamentos de la Dirección de Proyectos (Guía del *PMBOK*® Quinta Edición); además de documentos de referencias de proyectos similares, sitios en

internet, análisis del mercado en Cajamarca (para este rubro), entre otros.

### **3.2.Fase de Desarrollo:**

Para el presente estudio hemos utilizado la técnica documental (registro en documentos, ensayos, revistas, estadísticas, artículos, libros, etc.) y de Campo (entrevistas, encuestas y cuestionarios). También se utilizará sesiones de Lluvia de Ideas, Juicio Expertos y las Plantillas de Estructura de Desglose de Trabajo (EDT).

### **3.3.Fase de Resultado:**

Para obtener resultados hemos utilizado como instrumento principal la encuesta analítica sintética para obtener resultados aplicando las áreas de conocimiento de la guía del *PMBOK*®.

## **4. RESULTADOS.**

### **4.1.Diagnóstico situacional de los restaurantes de carnes a la parrilla identificando buenas prácticas de gestión y falencias que se deban evitar:**

Cajamarca es el cuarto departamento del país más poblado, después de Lima, La Libertad y Piura; a noviembre del 2015 su población departamental es de 1 529 700 habitantes, es así que Cajamarca como



provincia es la más poblada dentro del departamento seguido de Jaén y Chota.

En la actualidad Cajamarca cuenta con una población aproximada de 388,100 habitantes, que representa al 25.3% del total departamental. La ciudad de Cajamarca cuenta con 260,000 habitantes aproximadamente. (Market report Nro. 6 nov 2015 CPI)

La PEA ocupada a nivel nacional ascendió a 15.9 millones de habitantes, de esta PEA ocupada el 73.2% tiene empleo informal, mientras que el 26.8% está en empleo formal. Con ello el trabajo informal se redujo en 3.9% en comparación al 2010 (77.1%) (INEI: Población Económicamente Activa Ocupada ascendió 15.9 millones, 2016)

Por otro lado el empleo informal en las regiones de Puno, Ayacucho, Huancavelica y Cajamarca registraron niveles superiores al 89%.

Los sectores económicos que influyen en el crecimiento económico de la región son minería, agropecuario, turismo, servicios (restaurantes, entre otros).

### ➤ **Estructura productiva de Cajamarca**

Los sectores más dinámicos en Cajamarca están relacionados con las actividades extractivas. Destacan el agropecuario, con una participación en el valor agregado bruto (VAB) de 21.8%, y la minería con el 20.1%. Más atrás se encuentran la manufactura, con un aporte de 13.9%, otros servicios (banca, finanzas, enseñanza, salud, etc.) con 11% y comercio con 10%. Los sectores con menor participación son servicios gubernamentales (8.9%), construcción (5.6%), transportes y comunicaciones (4.3%), **restaurantes y hoteles (2.7%)** y electricidad y agua (1.8%) (www.inei.gob.pe, 2007)

➤ **Restaurantes en la ciudad de Cajamarca (2000 – 2017):**

En el año 2,000 existían un total de 488 restaurantes aproximadamente, entre formales e informales. Para el año 2,015 existen 1,913 restaurantes aproximadamente en la ciudad de Cajamarca, de los cuales 270 son formales y 1,643 son informales, es decir solo el 14.1% del total de restaurantes en Cajamarca son formales. (SUNAT, 2016)

## CUADRO NRO 01

### DEPARTAMENTO DE CAJAMARCA: ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE, AGENCIAS DE VIAJE, RESTAURANTES, DISCOTECAS, POR PROVINCIAS: 1998 – II TRIM 2000

CATEGORIA	1998	1999	2000 (II TRIM)
ESTABLECIMIENTOS	118	137	137
HABITACIONES	2560	2871	2871
CAMAS	4385	4803	4803
RESTAURANTES	319	467	488
DISCOTECAS	17	17	14
AGENCIAS DE VIAJES	7	7	8

(Dirección Regional de Industria y Turismo - ITINCI – CAJAMARCA 2002)

## CUADRO NRO 02

### RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE CAJAMARCA ENCUESTADOS 2016

MATRIZ TABULACION DE ENCUESTA														
Nombre de Restaurant	Inversión Inicial	Nro de trabajadores	Formalidad	Antigüedad	Planificación	Plato preferente	Volumen de venta mensual	Días preferentes	Condición de local	Aforo	Egresos por personal	Margen de ganancia	Precio de venta por plato	Perspectiva futura de negocio
Mister grill	S/. 65,000	6	si	Mayor a 5	si	Cerdo	S/. 30,000	V-S-D	Alquilado	40	S/. 6,600	40%	S/. 22.00	continuar
Mister grill 2	S/. 80,000	6	si	Mayor a 5	si	Cerdo	S/. 20,000	V-S-D	Alquilado	60	S/. 6,600	38%	S/. 22.00	continuar
Lorn Horn	S/. 120,000	12	si	mayor a 2	si	Res	S/. 45,000	V-S-D	Alquilado	40	S/. 13,200	50%	S/. 35.00	continuar
Kan Kay	S/. 55,000	6	si	mayor a 5	si	Res	S/. 27,000	V-S-D	Alquilado	40	S/. 6,600	42%	S/. 22.00	continuar
EL Candil	S/. 45,000	6	si	mayor a 5	si	Cerdo	S/. 18,000	V-S-D	Alquilado	32	S/. 6,600	40%	S/. 20.00	continuar
El redil	S/. 120,000	9	si	Mayor a 3	si	Res	S/. 45,000	V-S-D	Alquilado	80	S/. 9,900	40%	S/. 20.00	continuar
El asador	S/. 45,000	10	si	Mayor a 5	si	Cerdo	S/. 35,000	V-S-D	Alquilado	48	S/. 11,000	40%	S/. 14.00	continuar
D' Cava	S/. 80,000	8	si	mayor a 1	si	Cerdo	S/. 30,000	V-S-D	Alquilado	40	S/. 8,800	42%	S/. 20.00	continuar
La Cena	S/. 120,000	12	si	mayor p 10	si	Pollo	S/. 48,000	V-S-D	Propio	120	S/. 13,200	48%	S/. 14.00	continuar
El dorado	S/. 60,000	8	si	Mayor p 10	si	Pollo	S/. 32,000	V-S-D	Propio	60	S/. 8,800	48%	S/. 14.00	continuar
El fogón dorado	S/. 70,000	10	si	Mayor a 10	si	Pollo	S/. 34,000	V-S-D	Alquilado	80	S/. 11,000	43%	S/. 14.00	continuar
Súper Chicken	S/. 90,000	9	si	mayor a 15	si	Pollo	S/. 37,000	V-S-D	Alquilado	48	S/. 9,900	48%	S/. 14.00	continuar
El Hawaiano	S/. 45,000	6	si	mayor a 5	si	Pollo	S/. 28,000	V-S-D	Alquilado	40	S/. 6,600	45%	S/. 14.00	continuar
Medillen Chicken	S/. 90,000	8	si	mayor a 5	si	Pollo	S/. 32,000	V-S-D	Propio	80	S/. 8,800	52%	S/. 14.00	continuar
El torete	S/. 38,000	6	si	Mayor a 2	si	Cerdo	S/. 25,000	V-S-D	Propio	32	S/. 6,600	55%	S/. 20.00	continuar
Promedio	S/. 74,867	8					S/. 32,400			56	S/. 8,947	45%	S/. 18.60	

En Cajamarca los negocios más representativos en este rubro (carnes) se puede determinar que su continuidad de estos negocios es mayor a 5 años, concluyendo que la población cajamarquina tiene una preferencia al consumo de las carnes a parrillas, además se puede determinar que estos negocios en su totalidad tienen proyección de continuar y en algunos casos de apertura sucursales en la ciudad dentro de la región.

Con respecto a los trabajadores con los que cuentan son de 8 colaboradores, con promedio de egresos de S/. 9,000.

El aforo por local en promedio es de 56 personas. (15 mesas)

Se precisa que el nivel de inversión inicial promedio S/. 75,000 de los 15 establecimientos encuestados y los productos que se expenden son el pollo, el cerdo, y la res, teniendo un precio promedio en el mercado de S/. 19.

Asimismo el nivel de ventas mensual promedio es de S/. 32, 400 con un margen de ganancia de 45%.

➤ **Buenas Prácticas identificadas:**

- ✓ El dueño del establecimiento monitorea directamente al negocio.
- ✓ Control diario de sus ventas.
- ✓ Brindan solicitudes de adicionales como plus (cremas, ají, otros)
- ✓ Conocen muy bien los precios en el mercado referente a insumos.
- ✓ Aperturas en horarios bien definidos que los clientes ya conocen.
- ✓ Incluyen personal con experiencia.
- ✓ Cuentan con personal calificado en la parte económico – contable y financiera.
- ✓ Uso de tecnología crediticia.

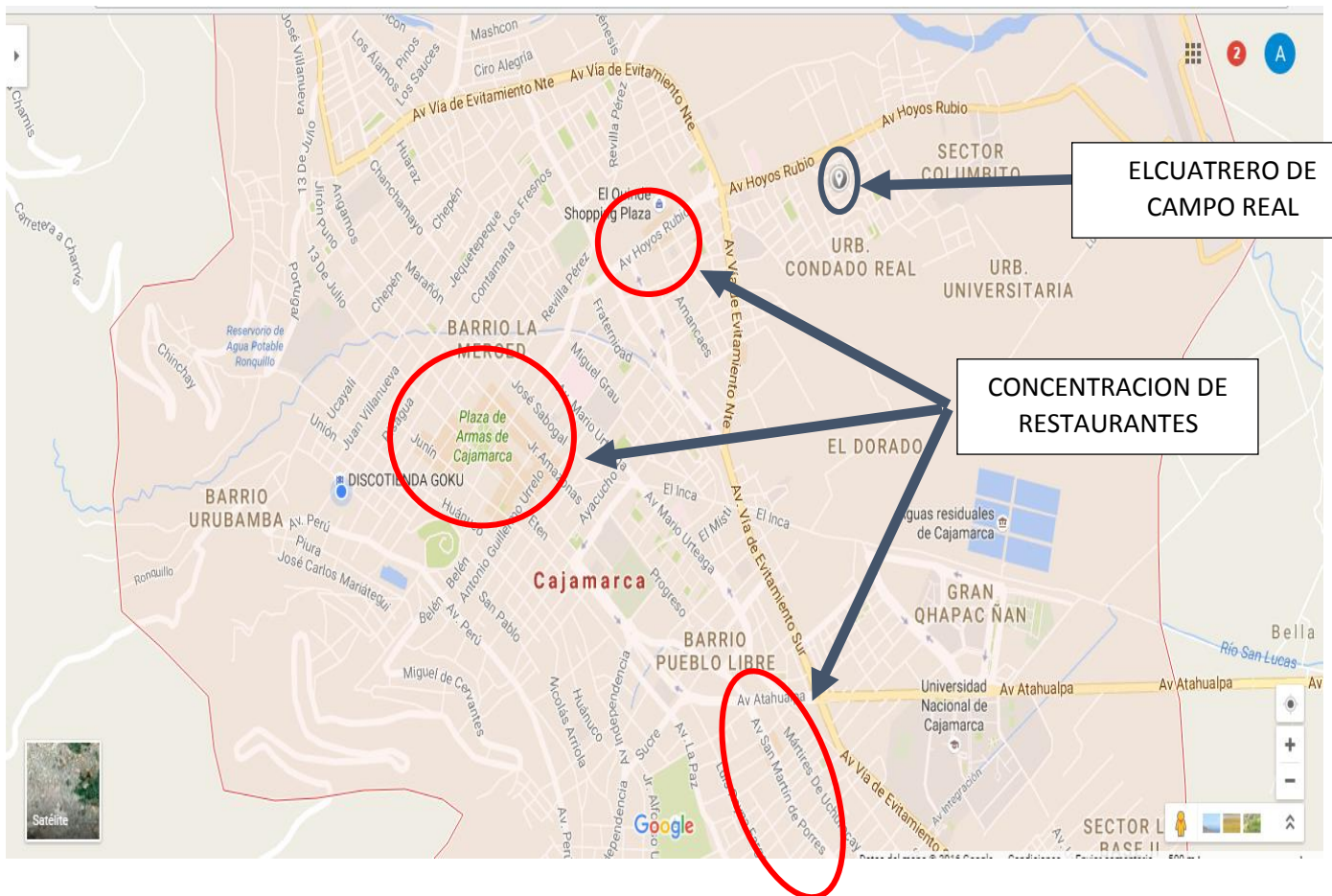
➤ **Falencias identificadas:**

- ✓ Ambientes hacinados
- ✓ Deficiente atención al público (fría y descortés)
- ✓ Atención lenta.
- ✓ No cumplen con las medidas de seguridad e higiene como local.

- ✓ Falta de seguridad contra robos
- ✓ Ambientes inapropiados.
- ✓ Espacios recreativos para niños.

➤ **Ubicación Geográfica del establecimiento y zonas de mayor concentración de restaurantes en Cajamarca:**

**IMAGEN NRO 01: UBICACIÓN RESTAURANT EL CUATRERO DE CAMPO REAL**



## **4.2 Identificación de los lineamientos teóricos - metodológicos del PMBOK para un plan de gestión de proyectos en la implementación de un restaurant.**

Para el presente proyecto se seleccionaron los siguientes lineamientos teóricos metodológicos del PMBOK:

- Las áreas de conocimiento
- Grupos de procesos

### **4.2.1 Las áreas de conocimiento:**

Representa un conjunto completo de conceptos, términos y actividades que conforman un ámbito profesional, un ámbito de la dirección de proyectos o un área de especialización. Estas 10 áreas de conocimiento se utilizan en la mayoría de los proyectos durante la mayor parte del tiempo. Los equipos del proyecto deben utilizar estas 10 áreas de conocimiento, así como otras áreas de conocimiento de la manera más adecuada en su proyecto específico.



Las áreas de conocimiento son:

1. Gestión de la integración
2. Gestión del alcance
3. Gestión del tiempo
4. Gestión de los costos
5. Gestión de la calidad
6. Gestión de los recursos humanos
7. Gestión de las comunicaciones
8. Gestión de los riesgos
9. Gestión de las adquisiciones
10. Gestión de los interesados

#### **4.2.2 Los grupos de proceso:**

Son cinco los grupos de procesos que cuentan con dependencias bien definidas, normalmente se ejecutan en cada proyecto y tienen un elevado grado de interacción entre sí. Estos 5 grupos de procesos son independientes de las áreas de aplicación y del enfoque de las industrias. Los grupos de procesos no son fases del ciclo de vida del proyecto. De hecho es posible que todos los grupos de procesos se

lleven dentro de una fase, dado que los proyectos están separados en fases diferenciadas o sub componentes.

En el presente proyecto sólo desarrollaremos las fases de grupo de procesos de inicio y grupo de procesos de planificación.

Los 05 grupos de proceso son:

1. Grupo de procesos de Inicio
2. Grupo de procesos de planificación
3. Grupo de procesos de ejecución
4. Grupo de procesos de monitoreo y control
5. Grupo de procesos de cierre.

## **5. PROPUESTA DEL PLAN DE GESTIÓN DE PROYECTOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL RESTAURANTE DE CARNES**

**5.1 Plan de Gestión de proyectos para la implementación del restaurante de carnes:**

### **FASE I: GRUPO DE PROCESO DE LA INICIACIÓN**

#### **5.1.1 ACTA DE CONTITUCIÓN DEL PROYECTO**

## CUADRO NRO 03: ACTA DE CONSTITUCION

CONTROL DE VERSIONES					
Versión	Hecha por	Revisada por	Aprobada por	Fecha	Motivo
V.1	AV - OZ	CORPUS CERNA	COMITÉ	28.02.2016	Creación del Proyecto

## PROJECT CHARTER – ACTA DE CONSTITUCION

Nombre del Proyecto	Siglas del Proyecto
PLAN DE GESTION DE PROYECTO PARA IMPLEMENTAR UN RESTAURANT EN CARNES DE RES, CERDO Y POLLO A LA PARRILLA EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA – PERU; CON CONOCIMIENTOS DE LA GUÍA DEL PMBOK V.5 DEL PMI.	EL CUATRERO DE CAMPO REAL
<b>Definición del Proyecto:</b> <i>¿QUÉ, QUIÉN, CÓMO, CUÁNDO Y DÓNDE?</i>	
Consiste en desarrollar un <b>Plan de Gestión de Proyecto</b> para Implementar un Restaurant de Carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla en la ciudad de Cajamarca, Perú. Lo realizarán los señores Abraham Vásquez y Olinda Zumarán, quienes son esposos, con la necesidad de emprender un negocio propio en el rubro de comidas; se desarrollará teniendo en cuenta la Guía <b>PMBOK®</b> del PMI, aplicando las áreas de conocimiento y los grupos de procesos de gestión. La elaboración del Proyecto se iniciará el 28.02.2016 hasta la culminación de la maestría el 01 de nov. Del 2016 con la sustentación ante el Jurado Evaluador.	

Propósito o Justificación
La familia siempre ha tenido en cuenta en desarrollar un negocio propio que nos permita ser independientes y tener la oportunidad de penetrar en el rubro de comidas.  En Cajamarca no existe una Guía con aplicación de conocimientos del <b>PMBOK®</b> que permita la creación de un restaurant en el rubro de comidas; por tal motivo nos vemos impulsados a desarrollar un Plan de Gestión de Proyecto para la implementación de un restaurant específicamente en la preparación de carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla.

Objetivos Medibles del Proyecto

#### **Objetivo General del Proyectto:**

- Formular un Plan de Gestión de Proyecto para la Implementación de un Restaurant en Carnes de res, cerdo y pollo a la Parrilla; en la ciudad de Cajamarca, Perú.

#### **Objetivos Específicos del Proyectto:**

- Realizar un diagnóstico de los restaurantes de carnes y parrillas en la ciudad de Cajamarca.
- Identificación de lineamientos a través de la herramienta utilizada *PMBOK®*.
- Evaluar los efectos de un plan de gestión de proyectos para la implementación de la propuesta.

#### **Requerimientos de Alto Nivel**

Para el presente Plan Gestión de Proyecto necesitamos los siguientes requerimientos:

- El Plan contenga información para un local de 200 m2, con capacidad de Aforo de 80 personas y con espacio físico para 20 mesas y 80 sillas.
- Que la información cumpla las condiciones de un Proyecto de Tesis, guiados en el contenido de las buenas prácticas de la Guía del PMBOK.

#### **Supuestos y Restricciones**

##### **Supuestos:**

- Información contenida en la Guía PMBOK, en Libros, Textos, Informes, artículos, páginas web, información virtual, blogs, datos históricos, etc.
- Disponibilidad para la investigación.
- Contar con los recursos económicos.
- Permisos de funcionamiento aceptados.
- Formalización del negocio ante MPC, SUNAT, INDECI, DIGESA, entre otros.

##### **Restricciones:**

- Pérdida de la información relevante.
- Incremento de precios de los insumos.
- Incremento de tasas para los permisos y/o formalización del negocio.

#### **Descripción de Alto Nivel y sus Límites**

Elaborar un **Plan de Gestión de Proyecto para Implementar un Restaurant en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla en la ciudad de Cajamarca, Perú**; con información predominante del PMI utilizando la Guía de los

Fundamentos Para la Dirección de Proyectos (Guía *PMBOK*®).

#### Riesgos de Alto Nivel

- Cambio de Idea de Negocio, por parte de los Patrocinadores.
- No contar con los recursos económicos y/o materiales y de tiempo para la elaboración del Plan de Gestión de Proyecto.

#### Resumen de Cronograma de Hitos

Hito o Evento significativo	Fecha Programada
Identificación de Requerimientos	20.03.2016
Acta de Constitución	31.03.2016
Alcance	15.04.2016
Cronograma	15.05.2016
Presupuesto	15.06.2016
Planeamiento de Calidad	15.07.2016
Recurso Humano (roles, responsabilidades y habilidades) del Proyecto	15.08.2016
Canales adecuados de Comunicación	30.08.2016
Determinación de Riesgos	15.09.2016
Determinación del planeamiento de Adquisiciones	30.09.2016
Registro de Interesados	30.09.2016
Entrega del Plan de Gestión de Proyecto	30.11.2016

#### Presupuesto Preliminar del Proyecto: (Presupuesto de la Implementación del Proyecto)

CONCEPTO		MONTO (S/.)
1. PERSONAL	01 cajero, 01 parrillero, 01 ayudante de cocina, 3 mozos, 01 vigilante, 01 contador.	6,800
2. MATERIALES y UTENSILLOS	20 mesas, 80 sillas, Vajilla, artículos de aseo del negocio.	15,000
3. MÁQUINAS o EQUIPOS	Parrilla instalada, 01 cocina, 01 refrigeradora, 01 congeladora, 01 microondas, 01 barra, caja registradora, 01 vitrina en melanina, 01 computadora, 4 TV, equipo de	21,000

	<i>sonido</i>	
4. INSUMOS ( <i>insumo inicial del negocio</i> )	<i>Carne de res, cerdo y pollo; papas condimentos, verduras, tubérculos, aceites, y otros alimentos.</i>	2,000
5. OTROS PAGOS DE SERVICIOS	<i>Permisos de funcionamiento y operatividad del negocio, luz, agua, teléfono, cable, internet, Amray,</i>	3,000
<i>TOTAL LÍNEA BASE</i>		47,800
6. RESERVA DE CONTINGENCIA	10%	4,780
7. RESERVA DE GESTIÓN	5%	2,390
<i>TOTAL PRESUPUESTO</i>		54,970

<b>Lista de Interesados</b>
Patrocinador
Empleados/Trabajadores
Proveedores
Clientes Potenciales
Vecinos
Municipalidad Provincial de Cajamarca
INDECI
DIGESA
SUNAT

<b>Requisitos de aprobación del Proyecto</b>
El Plan debe ser aprobado debidamente por el comité evaluador.

<b>Director del Proyecto Asignado, Responsabilidad y Nivel de autoridad</b>	
NOMBRE	<i>Abraham E. Vásquez Muñoz / Olinda K. Zumarán Soriano</i>
RESPONSABILIDAD	<i>Tiempo Parcial</i>
NIVEL DE AUTORIDAD	<i>Alta</i>
<b>Nombre y nivel de autoridad del Patrocinador</b>	
NOMBRE	<i>Abraham E. Vásquez Muñoz / Olinda K. Zumarán Soriano</i>
NIVEL DE AUTORIDAD	<i>Alta</i>

## 5.1.2 REGISTRO DE LOS INTERESADOS

**CUADRO NRO 04: REGISTRO DE INTERESADOS**

ID	NOMBRES	GRUPO	RELACION	TIPO DE PARTICIPACION
1	PATROCINADORES	Key stakeholder	Directa	Responsables de poner en marcha el proyecto, de acuerdo a los lineamientos de funcionalidad del Plan.
2	TRABAJADORES	Key stakeholder	Directa	Responsables de la operatividad del proyecto, Según especialidades (en preparación y servicio).
3	PROVEEDORES	Key stakeholder	Directa	Personas o empresas responsables de abastecer los insumos al restaurant
4	CLIENTES	Stake keeper	Directa	Personas interesadas en degustar el sabor de las comidas preparadas en el restaurant
5	VECINOS	Stake viewer	Indirecta	Personas cercanas a la ubicación del proyecto, interesadas en que no se vean afectadas negativamente.
6	MPC	Stake viewer	Indirecta	Entidad encargada de brindar la Licencia de Funcionamiento.
7	INDECI	Stake viewer	Indirecta	Entidad encargada de brindar la autorización de Seguridad.

8	DIRESA	Stake viewer	Indirecta	Encargados de brindar las autorizaciones para funcionamiento del restaurant en cuanto a los requisitos sanitarios operativos.
9	SUNAT	Stake viewer	Indirecta	Entidad encargada de brindar la formalización tributaria.
10	APDAYC	Stake viewer	Indirecta	Contempla la posibilidad de obtener una licencia o autorización para poder utilizar válidamente el repertorio musical administrado por la APDAYC,

Leyenda:

**Stakeholders según clasificación:**

KEY STAKEHOLDERS	STAKEHOLDER VIEWER	STAKEHOLDERS KEEPER	SHAREHOLDERS
Patrocinadores	Vecinos	Clientes	Patrocinador
Trabajadores	MPC		
Proveedores	INDECI		
	DIRESA		
	APDAYC		
	SUNAT		



## CUADRO NRO 05: PLAN DE GESTION DEL ALCANCE

NOMBRE DEL PROYECTO	SIGLAS DEL PROYECTO
<b>PLAN DE GESTION DE PROYECTO PARA IMPLEMENTAR UN RESTAURANT EN CARNES DE RES, CERDO Y POLLO A LA PARRILLA EN LA CIUDAD DE CAJAMARCA – PERU; CON CONOCIMIENTOS DE LA GUIA DEL PMBOK V.5 DEL PMI.</b>	<b>EL CUATRERO DE CAMPO REAL</b>

<b>OBJETIVO DEL PROYECTO:</b> <i>METAS HACIA LAS CUALES SE DEBE DIRIGIR EL TRABAJO DEL PROYECTO EN TÉRMINOS DE LA TRIPLE RESTRICCIÓN.</i>	
<i>OBJETIVO GENERAL</i>	<i>CONCEPTOS</i>
Formular un Plan de Gestión de Proyecto para la Implementación de un Restaurant en Carnes de res, cerdo y pollo a la Parrilla; en la ciudad de Cajamarca – Perú	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El proyecto comprende la realización de un Plan de Gestión de Proyecto, documento que será sustentado para obtener el grado de Magister en Project Management.</li> <li>• El proyecto concluirá el 01 de noviembre del 2016, contando con recursos propios de los estudiantes para su elaboración.</li> <li>• El contenido del proyecto tendrá los conocimientos de la Guía de los Fundamentos Para la Dirección de Proyectos (Guía PMBOK V.5 del PMI)</li> </ul>
<i>Objetivos Específicos</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar un diagnóstico de los restaurantes de carnes y parrillas en la ciudad de Cajamarca.</li> <li>• Identificación de lineamientos a través de la herramienta utilizada <i>PMBOK®</i> V5.</li> <li>• Evaluar los efectos de un plan de gestión de proyectos para la implementación de la propuesta.</li> </ul>	

DESCRIPCIÓN DEL ALCANCE DEL PRODUCTO	
<b>REQUISITOS:</b> <i>CONDICIONES O CAPACIDADES QUE DEBE POSEER O SATISFACER EL PRODUCTO PARA CUMPLIR CON CONTRATOS, NORMAS, ESPECIFICACIONES, U OTROS DOCUMENTOS FORMALMENTE IMPUESTOS.</i>	<b>CARACTERÍSTICAS:</b> <i>PROPIEDADES FÍSICAS, QUÍMICAS, ENERGÉTICAS, O PSICOLÓGICAS, QUE SON DISTINTIVAS DEL PRODUCTO, Y/O QUE DESCRIBEN SU SINGULARIDAD.</i>

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ser una Guía para Iniciar y Planificar un negocio en el rubro de comidas, específicamente en carnes de res, cerdo y pollo a la parrilla.</li> <li>2. Contará con información de los conocimientos y pautas de la Guía del PMBOK V.5.</li> <li>3. Su contenido estará estructurado para cumplir con las características de Proyecto de Tesis.</li> </ol>	<p>El documento debe tener tamaño y forma de acuerdo a los parámetros de un Proyecto de Tesis.</p>
---	--

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO:** *ESPECIFICACIONES O REQUISITOS DE RENDIMIENTO, FUNCIONALIDAD, ETC., QUE DEBEN CUMPLIRSE ANTES QUE SE ACEPTÉ EL PRODUCTO DEL PROYECTO.*

<b>CONCEPTOS</b>	<b>CRITERIOS DE ACEPTACIÓN</b>
<b>TÉCNICOS</b>	El documento no debe exceder las 250 páginas, empastado y full color.
<b>DE CALIDAD</b>	En contenido (con los conocimientos de la Guía <b>PMBOK®</b> ) y forma (de acuerdo a parámetros de un Proyecto de Tesis).

**ENTREGABLES DEL PROYECTO:** *PRODUCTOS ENTREGABLES INTERMEDIOS Y FINALES QUE SE GENERARÁN EN CADA FASE DEL PROYECTO.*

<b>FASE DEL PROYECTO</b>	<b>PRODUCTOS ENTREGABLES</b>
<b>1.0Gestión del Proyecto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestión del proyecto</li> <li>• Adquisiciones del proyecto.</li> <li>• Contratación del proyecto.</li> <li>• Formalización del proyecto.</li> </ul>

**EXCLUSIONES DEL PROYECTO:** *ENTREGABLES, PROCESOS, ÁREAS, PROCEDIMIENTOS, CARACTERÍSTICAS, REQUISITOS, FUNCIONES, ESPECIALIDADES, FASES, ETAPAS, ESPACIOS FÍSICOS, VIRTUALES, REGIONES, ETC., QUE SON EXCLUSIONES CONOCIDAS Y NO SERÁN ABORDADAS POR EL PROYECTO, Y QUE POR LO TANTO DEBEN ESTAR CLARAMENTE ESTABLECIDAS PARA EVITAR INCORRECTAS INTERPRETACIONES ENTRE LOS STAKEHOLDERS DEL PROYECTO.*

No se incluye el Proceso de Ejecución y Cierre del proyecto, puesto solo se está desarrollando el Plan de Gestión de Proyecto con los procesos de Iniciación y Planificación.

**RESTRICCIONES DEL PROYECTO:** *FACTORES QUE LIMITAN EL RENDIMIENTO DEL PROYECTO, EL RENDIMIENTO DE UN PROCESO DEL PROYECTO, O LAS OPCIONES DE PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO. PUEDEN APLICAR A LOS OBJETIVOS DEL PROYECTO O A LOS RECURSOS QUE SE EMPLEA EN EL PROYECTO.*

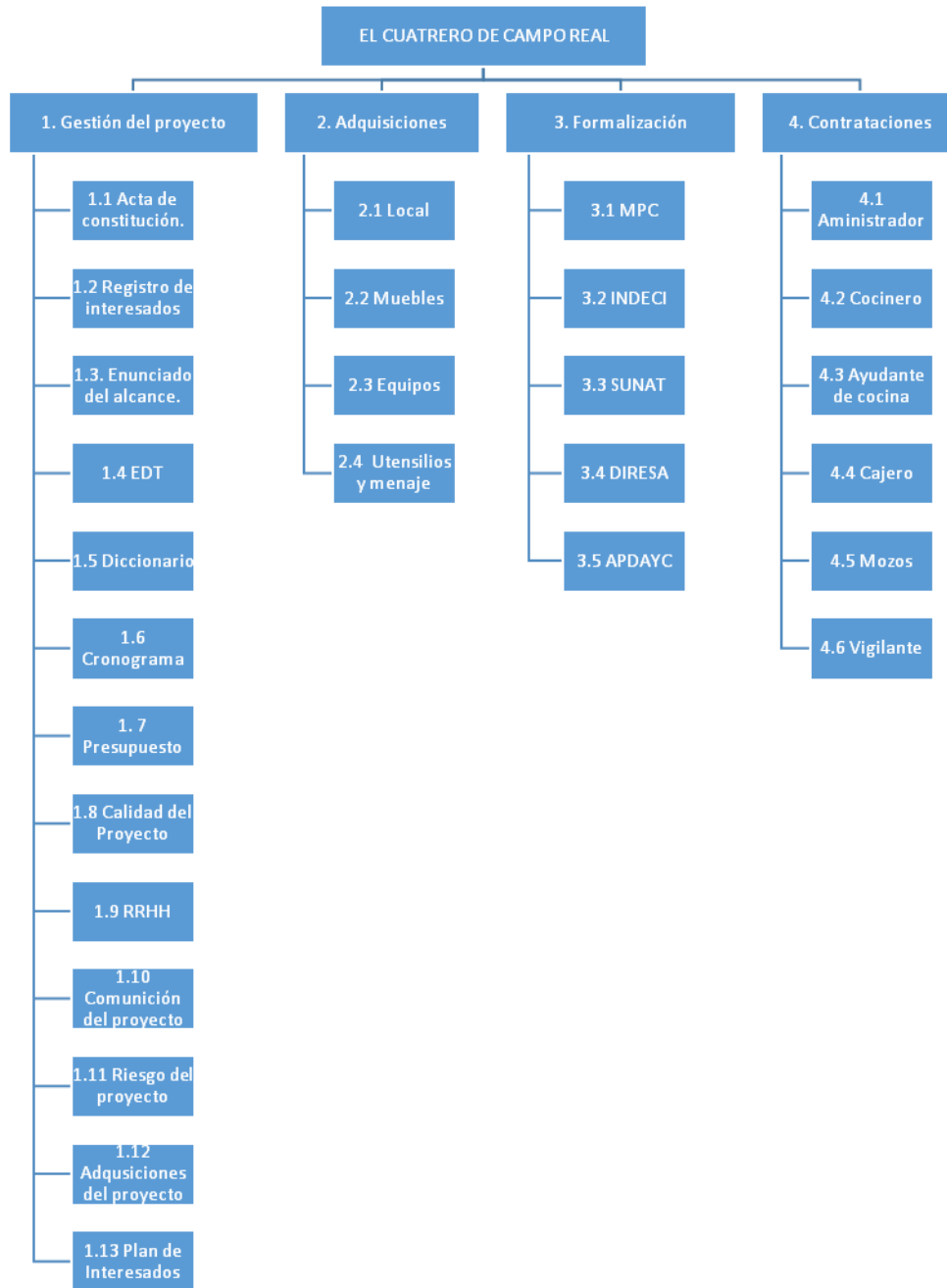
- *Pérdida de la información relevante.*
- *Incremento de precios de los insumos.*
- *Incremento de tasas para los permisos y/o formalización del negocio.*

**SUPUESTOS DEL PROYECTO:** *FACTORES QUE PARA PROPÓSITOS DE LA PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO SE CONSIDERAN VERDADEROS, REALES O CIERTOS.*

- Información contenida en la Guía PMBOK, en Libros, Textos, Informes, artículos, páginas web, información virtual, blogs, datos históricos, etc.
- Disponibilidad para la investigación.
- Contar con los recursos económicos.
- Permisos de funcionamiento aceptados.
- Formalización del negocio ante MPC, SUNAT, INDECI, DIGESA, entre otros.

### 5.1.3 EDT

## IMAGEN NRO 02: EDT DEL PROYECTO



## **5.2 Gestión de la calidad del proyecto**

- **Plan de calidad.**

### **Políticas de Calidad del proyecto**

El Restaurant se dedicará exclusivamente a la preparación de carnes de pollo, res y cerdo a la parrilla, **buscando la completa satisfacción de los clientes mediante un excelente servicio y excelente calidad de los productos a un precio accesible, en un ambiente acogedor y siempre realizando la mejora continua en todos los procesos de la organización.**

El patrocinador y el equipo del proyecto desean afrontar retos de calidad como:

- Cumplir plenamente con el desarrollo del Plan de Gestión del Proyecto según lo programado. Además de satisfacer las necesidades del cliente en **servicio** y **calidad** del producto.
- Mejorar los procesos en tiempo y forma en la organización.
- Mantener los costos de operación según presupuesto programado, manteniendo los estándares de calidad.

Todos los lunes se realizará un comité de trabajo con todo el equipo para revisar y detallar lo sucedido en la semana, además existirán revisiones de algunas actividades del trabajo al cierre del día.

El Patrocinador es el único que **aprueba** las sugerencias del cualquier miembro del equipo, además de autorizar los cambios en puestos, funciones y esquemas remunerativos.

Se contratará personal experimentado en el rubro (1 año mínimo) que sea cordial, respetuoso y que posea manejo ante circunstancias adversas, siempre buscando la eficiencia en el tiempo y utilización de recursos, además de ser eficaz en la atención al cliente.

- **PLAN DE MEJORA DE PROCESOS.**

**CUADRO NRO 06: PLAN DE MEJORA DE PROCESOS**

<b>Procesos de Gestión de la Calidad</b>		
<b>PROCESO</b>	<b>ACTIVIDAD</b>	<b>FRECUENCIA</b>
<b>Enfoque de Aseguramiento de la Calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ El aseguramiento de calidad en el proyecto, se medirá con auditorías internas diarias.</li> <li>➤ Se realizará una auditoría semanal, para revisar el estado y stock del mobiliario y menaje del negocio.</li> <li>➤ Dar seguimiento a las peticiones y necesidades del cliente.</li> </ul>	<p>Diario.</p> <p>Semanal o cuando el patrocinador y/o administrador lo requiera.</p> <p>Cuando se requiera.</p>
<b>Enfoque de Control de calidad</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Seguimiento y Control del aseguramiento de calidad.</li> <li>➤ Detectar defectos o fallas presentadas en el proyecto o cuando exista alguna queja o mal resultado de los entregables.</li> </ul>	<p>Semanal</p> <p>Cuando se detecta un defecto o falla en el proceso o se reciba la queja del cliente.</p>
<b>Enfoque de Mejora de Procesos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Determinar las oportunidades de mejora.</li> <li>➤ Analizar información que se reciba.</li> <li>➤ Definir y Aplicar acciones correctivas que se consideren.</li> </ul>	<p>Siempre (Mejora continua).</p>

- **METRICAS DE CALIDAD DEL PROYECTO.**

**CUADRO NRO 07: METRICAS DE CALIDAD DEL PROYECTO**

<b>Factor de calidad Relevante</b>	<b>Objetivo de Calidad</b>	<b>Métrica a Utilizar</b>	<b>Frecuencia y Momento de Medición</b>	<b>Tolerancia</b>
Desarrollo del Proyecto (hasta el inicio de operaciones)	100%	Diagrama de Control del Cronograma	Semanal, Lunes por la mañana.	10%
Apego Presupuestario	100%	Control de Costos	Semanal, Lunes por la mañana.	5%
Cumplimiento de Adquisiciones	100%	Órdenes de compra cerradas a tiempo	Semanal, Lunes por la mañana.	5%
Cumplimiento en Contrataciones	100%	Contratos cerrados a tiempo	Semanal, Lunes por la mañana.	5%
Licencias y Permisos	100%	Diagrama de control	Semanal, Lunes por la mañana.	0%

- **METRICAS DEL PRODUCTO.**

**CUADRO NRO 08: METRICAS DEL PRODUCTO**

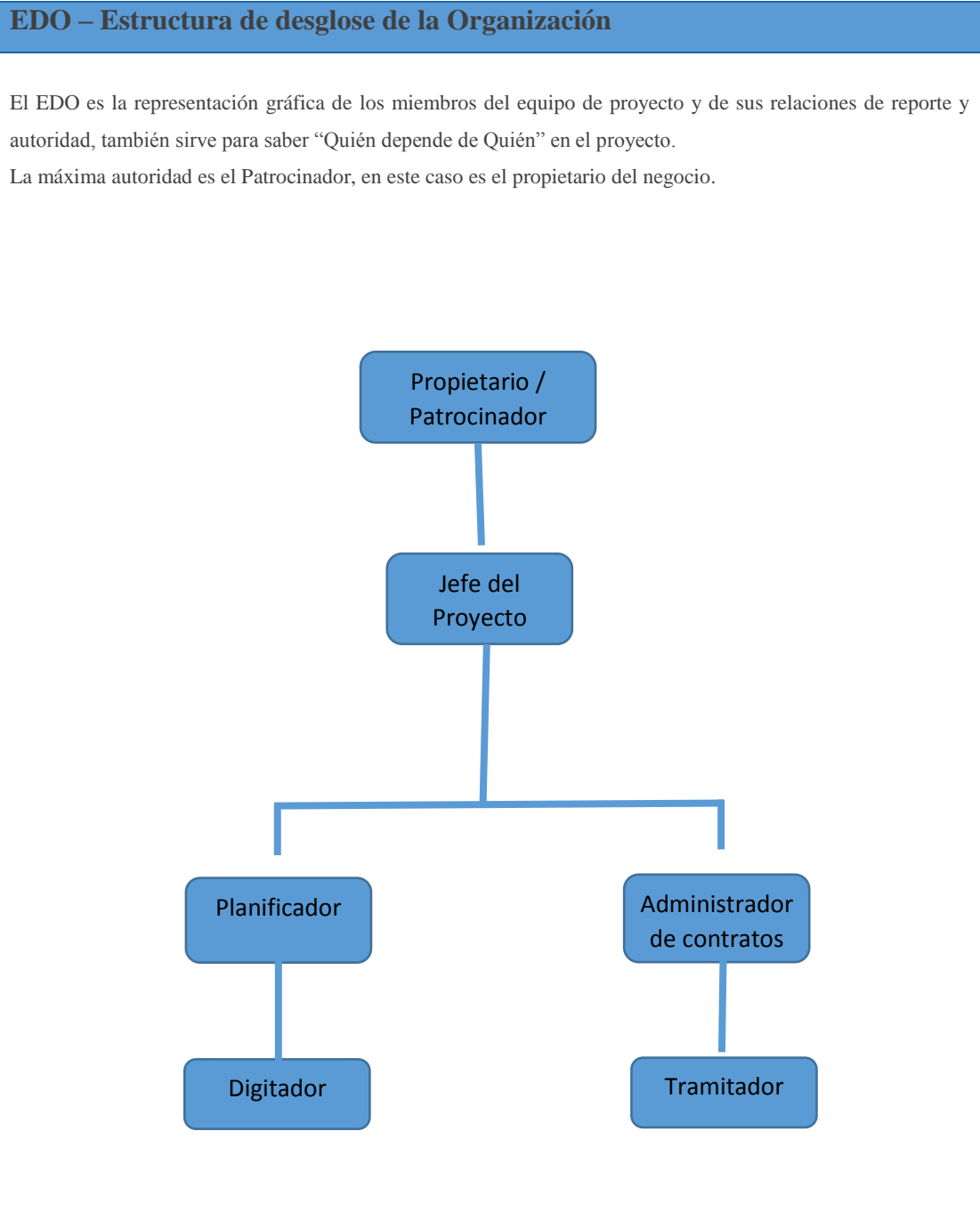
<b>Factor de calidad Relevante</b>	<b>Objetivo de Calidad</b>	<b>Métrica a Utilizar</b>	<b>Frecuencia y Momento de Medición</b>	<b>Tolerancia</b>
<b>Satisfacción del Cliente</b>	> Al 95%	Encuestas de satisfacción	Diario, al cierre del negocio.	+_ 5%
<b>Colaboradores</b>	>Al 95%	Cuadro de control de Asistencia, Presentación y Gestión de Desempeño.	Diario, al cierre del negocio.	+_ 5%
<b>Mobiliario, equipos y menaje del negocio.</b>	90%	Ficha Técnica según estándares requeridos.	Semanal, Lunes por la mañana.	+_ 5%
<b>Estructura Física del Local</b>	>al 90%	Ficha Técnica según estándares requeridos.	Semanal, Lunes por la mañana.	+_ 5%
<b>Proveedores para el negocio</b>	95%	Cuadro de Control por producto (Tiempo, Peso y fresco del día).	Diario, a la apertura del negocio.	+_ 5%



### 5.3 Gestión de los recursos humanos del proyecto

- EDO

#### IMAGEN NRO 03: EDO DEL PROYECTO



### RAM - Matriz de Asignación de Responsabilidades.

A=Aprueba

AP=Apoya

V=Valida

R=Responsable

C=Compra

Co=Convoca

Con=Contrata

S=Selecciona

### **CUADRO NRO 09: MATRIZ RAM**

PUESTOS  PAQ. DE TRABAJO	PROPIETARIO / PATROCINADOR	JEFE DEL PROYECTO	PLANIFICADOR	DIGITADOR	ADMINISTRADOR DE CONTRATOS	TRAMITADOR
	Acta de Constitución	A	V	R	AP	
Registro de Interesados	A	V	R	AP		
EDT	A	V	R	AP		
Cronograma	A	V	R	AP		
Presupuesto	A	V	R	AP		
Gestión de Calidad	A	V	R	AP		
Gestión de RRHH	A	V	R	AP		
Gestión de las comunicaciones	A	V	R	AP		
Gestión de los Riesgos	A	V	R	AP		
Gestión de Adquisiciones	A	V	R	AP		
Gestión de Interesados	A	V	R	AP		
Adquisición de Local	A,C	V			R,S	AP
Adquisición de muebles	A,C	V			R,S	AP
Adquisición de	A,C	V			R,S	AP

equipos						
Adquisición de utensilios y menaje	A,C	V			R,S	AP
Formalización MPC	A	R,V				AP
Formalización INDECI	A	R,V				AP
Formalización SUNAT	A	R,V				AP
Formalización DIRESA	A	R,V				AP
Formalización APDAY	A	R,V				AP
Contratación de Administrador	A,Con	V			R,Co,S	AP
Contratación de cocinero	A,Con	V			R,Co,S	AP
Contratación de ayudante de cocina	A,Con	V			R,Co,S	AP
Contratación de cajero	A,Con	V			R,Co,S	AP
Contratación de mozos (3)	A,Con	V			R,Co,S	AP
Contratación de Vigilante	A,Con	V			R,Co,S	AP

#### **5.4 Plan de dirección del personal**

- **Adquisición de personal**

### **CUADRO NRO 10: PROCESO DE ADQUISICION DE PERSONAL**

<b>PROCESO DE ADQUISICION</b>	<b>ESTRATEGIA</b>	<b>RESULTADO</b>
Jefe del Proyecto	Convocar a través de un diario local, buscar en linkelyn a un profesional con el perfil formulado, identificar el perfil e	Una vez aprobada las evaluaciones anteriores se solicita antecedentes policiales y judiciales para ser asignado sus

	<p>invitarlos. Solicitar el CV, Sacar Referencias laborales, Realizar una entrevista, una previa evaluación de los conocimientos y experiencia.</p>	<p>roles y funciones.</p>
Planificador	<p>Convocar a través de un diario local, buscar en linkelyn a un profesional con el perfil formulado, identificar el perfil e invitarlos. Solicitar el CV, Sacar Referencias laborales, Realizar una entrevista, una previa evaluación de los conocimientos y experiencia.</p>	<p>Una vez aprobada las evaluaciones anteriores se solicita antecedentes policiales y judiciales para ser asignado sus roles y funciones.</p>
Administrador de Contratos	<p>Convocar a través de un diario local, buscar en linkelyn a un profesional con el perfil formulado, identificar el perfil e invitarlos. Solicitar el CV, Sacar Referencias laborales, Realizar una entrevista, una previa evaluación de los conocimientos y experiencia.</p>	<p>Una vez aprobada las evaluaciones anteriores se solicita antecedentes policiales y judiciales para ser asignado sus roles y funciones.</p>
Digitador	<p>Convocar a través de un diario local, identificar el perfil e invitarlos. Solicitar el CV, realizar una entrevista, una previa evaluación de los conocimientos y experiencia.</p>	<p>Una vez aprobada las evaluaciones anteriores se solicita antecedentes policiales y judiciales para ser asignado sus roles y funciones.</p>
Tramitador	<p>Convocar a través de un diario local, identificar el perfil e invitarlos. Solicitar el CV, realizar una entrevista, una previa evaluación de los conocimientos y experiencia.</p>	<p>Una vez aprobada las evaluaciones anteriores se solicita antecedentes policiales y judiciales para ser asignado sus roles y funciones.</p>

- **CALENDARIZACIÓN DE PERSONAL**

**CUADRO NRO. 11: CALENDARIZACION DE PERSONAL**

NOMBRE DEL RECURSO	CALENDARIO DE RECURSOS				
	TIPO	MATERIAL A UTILIZAR	FECHA DE INICIO EN EL PROYECTO	TORNOS	TASA DE REMUNERACIÓN
PROPIETARIO / PATROCINADOR	Trabajo	Computadora, Archivadores con reportes diarios.	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 4,000
JEFE DEL PROYECTO	Trabajo	Laptop, impresora, internet, útiles de escritorio	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 3,000
PLANIFICADOR	Trabajo	Laptop, impresora, internet, útiles de escritorio	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 2,500
ADMINISTRADOR DE CONTRATOS	Trabajo	Laptop, impresora, internet, útiles de escritorio	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 2,500
DIGITADOR	Trabajo	Laptop, impresora, internet, útiles de escritorio	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 1,000
TRAMITADOR	Trabajo	Movilidad, archivadores, sello.	15.10.2016	100% Tiempo Completo	S/. 800

- **NECESIDADES DE CAPACITACION**

El objetivo es identificar las necesidades de mejora continua, semanalmente todos los lunes, aprovechando el comité semanal, se programará (de acuerdo a la necesidad) una capacitación.

En un inicio el responsable de las capacitaciones será el patrocinador en temas de gestión de proyectos, además de pequeños talleres de motivación y trabajo en equipo.

### **CUADRO NRO. 12: PROGRAMACION DE ACTIVIDADES**

<b>NOMBRE DEL CURSO</b>	<b>FECHA DEL CURSO</b>	<b>DURACIÓN</b>	<b>RESPONSABLE DE LA CAPACITACIÓN</b>
<b>GESTIÓN DE PROYECTOS CON CONOCIMIENTOS PMI</b>	24.10.16	90 minutos	Patrocinador
<b>MOTIVACIÓN</b>	31.10.16	20 minutos	Patrocinador
<b>TRABAJO EN EQUIPO</b>	07.11.16	20 minutos	Patrocinador

#### **5.5 Gestión de las comunicaciones del proyecto**

**Plan de gestión de las comunicaciones (matriz de comunicación).**

El Modelo de comunicación a utilizar en el presente proyecto es el **Modelo de Comunicación Básica EMISOR – RECEPTOR.**

El Método de comunicación a utilizar es generalmente **Interactivo Presencial**, es el más eficiente puesto que diariamente tenemos contacto físico entre todos los miembros del equipo y el patrocinador. En algunos casos, dependiendo del Interesado, utilizaremos el Método de Comunicación Tipo Push (empujar) puesto que no es necesario interactuar presencialmente.

## CUADRO NRO. 13: MATRIZ DE COMUNICACIONES

ID	NOMBRES	GRUPO	UBICACIÓN	RELACION	TIPO DE PARTICIPACION
1	<b>PATROCINADORES/ PROPIETARIOS</b>	Key stakeholder	Jr. José Gálvez 278 Cajamarca. Telf. 076-364497	Directa	Responsables de poner en marcha el proyecto, de acuerdo a los lineamientos de funcionalidad del Plan.
2	<b>EQUIPO DEL PROYECTO</b>	Key stakeholder	Jr. José Gálvez 278 Cajamarca. Telf. 076-364497	Directa	Responsables de la operatividad del proyecto, Según especialidades.
3	<b>PROVEEDORES</b>	Key stakeholder	Mercado Central Cajamarca	Directa	Personas o empresas responsables de abastecer los insumos al restaurant.
4	<b>CLIENTES</b>	Stake keeper	Ciudad de Cajamarca	Directa	Personas interesadas en degustar el sabor de las comidas preparadas en el restaurant.
5	<b>VECINOS</b>	Stake viewer	Urb. Campo Real	Indirecta	Personas cercanas a la ubicación del proyecto, interesadas en que no se vean afectadas negativamente.
6	<b>MPC</b>	Stake viewer	Av. Alameda Los Incas S/N Qhapan Ñan.	Indirecta	Entidad encargada de brindar la Licencia de Funcionamiento.
7	<b>INDECI</b>	Stake viewer	Jr. Santa Teresa de Journet 351	Indirecta	Entidad encargada de brindar la autorización de Seguridad.
8	<b>DIRESA</b>	Stake viewer	Av. Mario Urteaga 500	Indirecta	Encargados de brindar las autorizaciones para funcionamiento del restaurant en cuanto a los requisitos sanitarios operativos.
9	<b>SUNAT</b>	Stake viewer	Av. Vía de Evitamiento Norte 978. Esq. Jr. Sta.	Indirecta	Entidad encargada de brindar la formalización tributaria.

			Teresa de Journet.		
10	APDAYC	Stake viewer	Urb. Ramón Castilla – Psje. San Ignacio 127 3er.Piso. Telf. 076- 368318	Indirecta	Contempla la posibilidad de obtener una licencia o autorización para poder utilizar válidamente el repertorio musical administrado por la APDAYC,

## **5.6 Gestión de los interesados del proyecto:**

Leyenda:

**Stakeholders según clasificación:**

<b>KEY STAKEHOLDERS</b>	<b>STAKEHOLDER VIEWER</b>	<b>STAKEHOLDERS KEEPER</b>	<b>SHAREHOLDERS</b>
Patrocinadores	Vecinos	Clientes	Patrocinador
Trabajadores	MPC		
Proveedores	INDECI		
	DIRESA		
	APDAYC		
	SUNAT		

- **PLAN DE GESTIÓN DE LOS INTERESADOS**
- **ESCENARIOS Y ESTRATEGIAS**



## CUADRO NRO. 14: GESTION DE INTERESADOS

INTERESADO	DESCONOCE		SE RESISTE	NEUTRAL	APOYA	LIDER	PODER DE INFLUENCIA	INTERES	ESTRATEGIA
PATROCINADOR						D	ALTO	ALTO	Continuar involucrado y asegurar el éxito del proyecto
EQUIPO DEL PROYECTO					A	D	ALTO	ALTO	Motivarlos económicamente y buen ambiente laboral
PROVEEDORES				A	D		BAJO	ALTO	Formalización de contratos y acuerdos
CLIENTES				A	D		ALTO	BAJO	Fidelizarlos con atención de calidad y promociones
VECINOS				A	D		ALTO	BAJO	Tener una relación cordial y amigable
MPC				A	D		ALTO	BAJO	Comunicación oportuna
INDECI				A	D		ALTO	BAJO	Comunicación oportuna
DIRESA				A	D		ALTO	BAJO	Cumplir con los requisitos de calidad
SUNAT				A	D		ALTO	BAJO	Comunicación oportuna
APDAYC				A	D		ALTO	BAJO	Comunicación oportuna

Leyenda: A=Actual, D=Deseado.

➤ **MATRIZ PODER INTERES**

**CUADRO NRO. 15: MATRIZ PODER - INTERES**

<b>NOMBRE</b>	<b>GRUPO</b>	<b>CALIFICACION DE PODER</b>	<b>INTERES</b>	<b>CALIFICACION DE INTERES</b>
<b>Patrocinador. Fam. Vásquez Zumarán</b>	Key Stakeholder	Alto	Cumplir con el proyecto en el tiempo y costo.	Alto
<b>Equipo del Proyecto</b>	Key Stakeholder	Alto	Cumplir con el proyecto en el tiempo y costo.	Alto
<b>Proveedores</b>	Key Stakeholder	Bajo	Inicio del negocio para proveer insumos	Alto
<b>Clientes</b>	Stake Keeper	Alto	Cumplir con las necesidades del cliente	Bajo
<b>Vecinos</b>	Stake Viewer	Alto	Que no se vean impactadas por el proyecto	Bajo
<b>MPC</b>	Stake Viewer	Alto	Brindar licencia de funcionamiento	Bajo
<b>INDECI</b>	Stake Viewer	Alto	Verificar que el local cumpla con las condiciones de seguridad	Bajo
<b>DIRESA</b>	Stake Viewer	Alto	verificar que el local cumpla con las condiciones de salubridad	Bajo
<b>SUNAT</b>	Stake Viewer	Alto	verificar que el local cumplan con la formalidad tributaria	Bajo
<b>APDAYC</b>	Stake Viewer	Alto	recaudación por derechos de autor	Bajo

➤ **PODER DE INFLUENCIA**

## CUADRO NRO. 16: MATRIZ PODER - INFLUENCIA

		INTERES DEL PROYECTO	
		Baja	Alta
PODER DE INFLUENCIA	Alta	Cientes Vecinos MPC INDECI DIRESA SUNAT APDAYC	Patrocinador Colaboradores
	Bajo		Proveedores

## 5.7 PLAN DE GESTION DEL RIESGO

### CUADRO NRO. 17: LISTA DE RIESGOS CATEGORIZADOS

<b>CATEGORIAS</b>	<b>CAUSA</b>	<b>RIESGO</b>	<b>EFECTO</b>
<b>ADQUISICIONES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proveedor incumplido</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Material Mobiliario (de carpintería) no llega a tiempo.</li><li>• Menaje llega fuera de fecha.</li></ul>	<p>Incremento en el costo del proyecto.</p> <p>Cronograma se extienda</p>
<b>PERSONAL</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• No se sienten capacitados.</li><li>• Salarios no se ajustan a sus expectativas</li><li>• Contratación sin evaluación.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fuga de Recurso Humano después de haberlo entrenado</li><li>• Contar con Personal no calificado.</li></ul>	<p>Dejar el proyecto a medias.</p> <p>Inoperatividad.</p> <p>Afectando el Cronograma y Presupuesto.</p>
<b>PERMISOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demora de MPC, IINDECI, DIRESA.</li><li>• No contar con las condiciones establecidas por Ley.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• No contar con el permiso.</li><li>• Permiso o Licencias con restricciones (horarios, zona residencial, entre otros).</li></ul>	<p>No apertura del negocio en la fecha prevista.</p>
<b>VECINOS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emisión de humo.</li><li>• Alto tránsito y bulla de vehículos en la cuadra.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incomodidad de Vecinos.</li></ul>	<p>Protestas impidiendo el avance el proyecto o solicitud de</p>

			cierre del local.
<b>SEGURIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zona desolada</li><li>• Falta de un vigilante.</li><li>• Expuesto al peligro de la noche.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Robos</li><li>• Integridad del vigilante</li></ul>	Pérdida de inversión

## **CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS:**

- Los restaurantes en Cajamarca son en su mayoría informales (de 1,913 restaurantes 1,643 se encuentran en esta categoría) esto implica que sus trabajadores no tengan los beneficios, y que no trabajen con los estándares de calidad y seguridad.
- Existen restaurantes formales que realizan buenas prácticas y que cumplen en brindar beneficios a los trabajadores, así como también utilizan la tecnología en brindar atención de calidad a los clientes.
- Aplicando las áreas de conocimiento se logra un 22% de reducción en la inversión inicial, frente a la planificación convencional o tradicional.
- Los lineamientos tomados en el presente trabajo son referidos del *PMBOK®* considerando los 47 procesos de la dirección de proyectos dentro de los 05 grupos de procesos de la dirección de proyectos y las 10 áreas de conocimiento.
- Hemos podido lograr la identificación de las cualidades, aptitudes y actitudes con las deberán contar nuestro personal, esto gracias a la gestión de recursos humanos, así como también la calidad y el cuidado en el proceso de adquisiciones con los proveedores.

- Con la elaboración de los planes de gestión de las áreas de conocimiento, se identifica una mejor planificación para el desarrollo o ejecución de un proyecto en este rubro.
- Reconociendo la importancia de la Guía de *PMBOK*®, se considera el éxito de la puesta en marcha del proyecto, toda vez que las áreas del conocimiento serán aplicadas de acuerdo al presente trabajo.
- Todo proyecto debe contar con el asesoramiento de un profesional (con certificación PMI) con conocimientos en dirección de proyectos.
- Realizar la planificación de acuerdo a la guía del *PMBOK*®, aplicar el presente trabajo para la implementación del restaurant de carnes y parrillas para el inicio del negocio propio.
- Para evitar riesgos de cierre y multas por infracciones, se recomienda la formalidad desde el inicio del negocio.
- Siempre innovar y buscar mejoras continuas en los procesos, tomando en cuenta que los emprendedores debemos estar a la vanguardia dado que el mundo empresarial es dinámico y no estático

## **REFERENCIAS:**

- ✓ (octubre de 2007). Obtenido de [www.inei.gov.pe](http://www.inei.gov.pe): [www.inei.gov.pe](http://www.inei.gov.pe)
- ✓ (06 de diciembre de 2016). Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía\\_del\\_Peru](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_del_Peru)
- ✓ *Dirección Regional de Industria y Turismo (ITINCI – CAJAMARCA) 2002.* (2002). Obtenido de [www.itinci.gob.pe](http://www.itinci.gob.pe)
- ✓ Gamarra, L. F. (2015). Perú: mucho emprendimiento, poca innovación. *América Economía.*
- ✓ *Guía de los Fundamentos para la Dirección de Proyectos - Quinta Edición.* (2013). Pensilvania: National Information Standards Organization.
- ✓ INEI: Informalidad afecta al 75% de la PEA. (6 de Febrero de 2015). *Peru 21 - Economía.*
- ✓ INEI: Población Económicamente Activa Ocupada ascendió 15.9 millones. (15 de Junio de 2016). *Peru 21.*
- ✓ (2016). *SUNAT.* Cajamarca.
- ✓ *Wikipedia.* (6 de diciembre de 2016). Obtenido de [https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomia\\_del\\_Peru](https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomia_del_Peru)



## **ANEXOS:**

### **Lista de verificación.**

<b>Crterios</b>	<b>Cumple</b>	<b>No Cumple</b>	<b>Observaciones</b>
Gestión del Proyecto según cronograma			
Gestión del Presupuesto del proyecto			
Adquisición de Local			
Adquisición de muebles			
Adquisición de Equipos			
Adquisición de Utensilios y Menaje			
Contrataciones del equipo del proyecto			
Licencias y permisos			
Satisfacción del cliente			
Evaluación de los colaboradores			
Estado del Mobiliario, Equipos y Menaje.			
Estado de la infraestructura del local			
Cumplimiento de Proveedores			

# Diccionario de la EDT

## DICCIONARIO DE LA EDT / WBS

- **Identificación del código de cuenta:**
  - a. **Acta de constitución**
  
- **Descripción del trabajo**

El planificador desarrollará el documento que autoriza formalmente la existencia del proyecto; información que será proporcionada por el patrocinador.
  
- **Supuestos y restricciones**

Disponibilidad del planificador y patrocinador para cumplir el desarrollo de acta de constitución en tiempo y presupuesto programado.
  
- **Organización responsable**

Familia Vásquez Zumarán
  
- **Hitos de cronograma**

Fecha de elaboración: 15 de setiembre  
Fecha de entrega: 25 de setiembre
  
- **Actividades asociadas a cronograma**

Alquiler de sala de reuniones y  
Equipos de proyector
  
- **Recursos necesarios**

Recursos humanos  
Recursos económicos
  
- **Estimaciones de costos**

Recursos humanos: S/. 1,000.00  
Recursos económicos: S/. 500.00
  
- **Requisitos de calidad**

Determinación del propósito o justificación, objetivos, requisitos de alto nivel, supuestos y restricciones, riesgos de alto nivel, resumen del cronograma de hitos, resumen del presupuesto, lista de interesados, requisitos de aprobación, Jefe del proyecto asignado, su responsabilidad y su nivel de autoridad.

- **Las referencias técnicas**

Documento en físico, papel bond A-4, letra Arial, tamaño 12

- **Información sobre acuerdos**

El planificador entregará el documento en la fecha programada.



**ENCUESTA A RESTAURANT ESPECIALIZADO EN PARRILLAS DE**

**CARNE DE RES, POLLO Y CERDO**

**Objetivo:** La presente encuesta se realiza con el propósito de conocer la situación empresarial de los restaurantes especializados en carnes y parrillas de la ciudad de Cajamarca.

**Indicaciones:** Responder las preguntas y marcar la alternativa que Ud. considere correcta.

- 1. Nombre del Restaurant.  
.....
- 2. Cuál fue su inversión inicial para poner en marcha su negocio.  
.....
- 3. Cuántas personas trabajan en el negocio.  
.....
- 4. Marque Ud. si el restaurant es:
  - a.- Formal
  - b.- Informal.
- 5. Antigüedad desde el inicio de sus actividades.  
.....
- 6. Marque Ud. La forma en que implementó su restaurant.
  - a. Utilizó algún plan de negocio.
  - b. Elaboró alguna planificación metodológica

- c. Buscó asesoría especializada.
- d. Inició su negocio empíricamente
- e. Tradición familiar.

7. Cuál es el producto con más aceptación en su restaurant.

- a. Res
- b. Pollo
- c. Cerdo

8. Cuál es su volumen de venta diario.

.....

9. Marque Ud. Los días de mayor de venta en su restaurant.

- a. De lunes a domingo
- b. De lunes a viernes
- c. Jueves, viernes, sábado y domingo
- d. Viernes, sábado y domingo.
- e. Sábado y domingo.

10. Indique la venta promedio de las fechas más vendidas en la semana.

- a. De lunes a domingo.....
- b. De lunes a viernes.....
- c. Jueves, viernes, sábado y domingo.....
- d. Viernes, sábado y domingo. ....

e. Sábado y domingo.....

11. Aforo de local:

.....

12. Condición del local:

a. Alquilado

b. Propio

13. Cuánto es la remuneración de sus empleados?

a. Mozo

b. Cocinero

c. Cajero

d. Vigilante

e. Otro.

14.Cuál es la inversión diaria con respecto a sus insumos.

a. Pollo

b. Res

c. Cerdo

d. Papa

e. Aceite

f. Otros.....

15. Precio de venta por plato.

- a. Pollo
- b. Res
- c. Cerdo
- d. Papa
- e. Aceite
- f. Otros.....

16. En un futuro no menor a 01 año usted tiene perspectiva de:

- a. Cerrar
- b. Invertir más
- c. Transferirlo.
- d. Venderlo