

Universidad de Lima

Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas

Carrera de Administración



HABILITACIÓN FÍSICA DE UN NEGOCIO DE PASTELERÍA

Valeria Arnaiz Mondoñedo	20174099
Daniela Espinoza Ybazeta	20173327
Liza Geisen Vidal	20170637
Mauricio Herrera Paz	20173452
Dalila Quispe Roncal	20172514
Dariella Salcedo Salazar	20183224

Asignatura:

Gerencia de Proyectos

Profesor:

Carlos Jesús Zapata Diaz

Lima – Perú

2020

Habilitación física de un negocio de pastelería

Tabla de contenido

1. Presentación del Proyecto.....	1
2. Acta de Constitución del Proyecto.	1
3. Análisis e Identificación de Interesados.	6
4. Análisis e Identificación de Requisitos.	8
5. Alcance del Proyecto.	10
6. Estructura de Desglose del Trabajo - EDT.....	11
7. Tareas o Actividades y sus Atributos	12
8. Secuenciar las actividades – Determinar su predecesora y tipo de precedencia.	16
9. Recursos (trabajo, materiales) a ser usados en el Proyecto.	20
10. Duración de cada actividad.....	22
11. Diagrama Gantt del Proyecto	23
12. Presupuesto Total del Proyecto	25
13. Tareas criticas del proyecto	25
14. Presupuesto de las 3 tareas mas onerosas del proyecto	25
15. Presupuesto de los 3 recursos más onerosos del proyecto.....	25
Referencias	26

1. Presentación del Proyecto.

De acuerdo a la petición de Luciana García, egresada del instituto Le Cordon Bleu, se realizará una planificación general sobre la apertura de su primera pastelería en Lima, para lo cual ha solicitado nuestra ayuda. Por esta razón, como propuesta para el curso de Gerencia de Proyectos se ha planteado crear el proyecto que se titula “Habilitación física de una pastelería”. La clienta comenta que siempre fue uno de sus sueños y, ahora que se graduó, puede hacerlo finalmente realidad.

Para la apertura de esta, es necesario contar con un plan general, el cual pueda ser seguido por Luciana. Se va a requerir adaptar y equipar el establecimiento donde se realizarán las actividades, de acuerdo a los requisitos de la clienta. Se tiene planeado inaugurar la pastelería el próximo año en el distrito de Miraflores, pues su negocio va dirigido a un público con poder adquisitivo (Nivel socioeconómico A y B).

2. Acta de Constitución del Proyecto.

Tabla 1: Acta de Constitución

Fecha: Inicio del proyecto 11/01/21	Nombre del Proyecto: Habilitación física de un negocio de pastelería.
Justificación: El sueño de Luciana García, egresada del instituto Le Cordon Bleu, siempre fue abrir su propia pastelería. Desde hace varios años, tiene su marca de postres “Sweet Bakery”, donde vende sus productos mediante plataformas digitales y redes sociales (Instagram y Facebook). Hoy en día, Luciana ha logrado reunir el suficiente capital para abrir un local propio. Actualmente, la venta de postres se considera un negocio con una demanda estable; por lo cual, genera gran rentabilidad, y ello se puede ver reflejado en las ventas progresivas por internet de la clienta. El contar con su pastelería sería un método para expandirse, hacer más conocida su marca y obtener un mayor público.	

<p>Objetivos estratégicos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Encontrar un establecimiento en un lugar estratégico. 2. Tener 0 demoras a lo largo del proyecto. 3. Cumplir con todas las disposiciones legales. 4. Implementar en el establecimiento la calidad y seguridad. 	<p>Criterios de éxito</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nivel de satisfacción de la clienta respecto a la eficiencia en el desarrollo del proceso. - Cumplimiento de tiempos en las tareas. - Resultados satisfactorios de las visitas de auditoría. - Aprobación final por parte de las entidades legales.
<p>Breve descripción del proyecto</p> <p>El proyecto consistirá en la habilitación física del negocio de una pastelería, el cual estará conformado por lo siguiente: Primero, llevar a cabo la elección de la ubicación del establecimiento tomando en cuenta el público objetivo y demanda, y se alquilará el local; luego, se adaptará el local de acuerdo al gusto de la clienta; después de ello, se equipará el local (batidora, insumos, refrigeradora, conservadora, exhibidora, muebles). En seguida, se obtendrán aquellos requisitos legales específicos y necesarios, para finalmente aperturar la pastelería.</p> <p>La habilitación física de la pastelería, ubicada en el distrito de Miraflores, busca cumplir el sueño de Luciana Garcia de tener su propio local en donde ella puede ofrecer sus productos.</p>	

Principales interesados

- **Políticos:** Asociación Peruana de Empresarios de Panadería y Pastelería (ASPAN), DIGESA, INDECOPI, Municipalidad de Miraflores, MINSA.
- **Administración:** Luciana García (Gerencia)
- **Diseñadora de interiores**
- **Constructora**
- **Medios:** Blogs de crítica y redes sociales.
- **Comunidad y clientela:** Consumidores /clientes y seguidores en redes sociales.
- **Mundo profesional:** Ferias gastronómicas, MISTURA, eventos sociales y empresariales (Catering).

Requisitos generales y restricciones

- Presupuesto.
- Plazo de ejecución de proyecto.
- Licencia de funcionamiento.
- Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializados.
- Certificado de Defensa Civil.
- Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes por el "COVID-19".

Riesgos principales

- Denieguen el alquiler del local.
- Demora en la entrega del equipamiento e inmobiliaria.
- Rechazo del Registro Sanitario.
- Rechazo de la Licencia de Funcionamiento.
- Rechazo de la presentación "Protocolo COVID-19" para atención en restaurante.


Cronograma de hitos principales

1. Elección de la ubicación y alquiler del local
 - a. Investigar la ubicación estratégica
 - b. Elegir el local
 - c. Firmar el contrato de arrendamiento
2. Adaptación del local al gusto de la clientela
 - a. Delimitar los ambientes dentro del local
 - b. Arreglar la infraestructura en mal estado
 - c. Decorar las instalaciones
3. Equipamiento del local
 - a. Comprar los bienes muebles
 - b. Adquirir los utensilios de cocina
4. Obtención de los requisitos y documentos legales
 - a. Obtener el Certificado de Defensa Civil
 - b. Conseguir el Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializados
 - c. Adquirir la Licencia de funcionamiento
 - d. Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes
5. Cierre
 - a. Entregar el local

Presupuesto preliminar

El presupuesto total del proyecto es S/.65 285.70

<p>Director del Proyecto:</p> <p>Daniela Espinoza</p>	<p>Nivel de autoridad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acceder a la información del cliente y negociar ciertos cambios necesarios. - Desarrollar documentos específicos relacionados con el proyecto para presentarlos a la clienta y que nos dé su aprobación. - Programar reuniones continuas con la clienta para enseñarle el progreso del proyecto. - Obtener los requisitos legales para la apertura de la pastelería junto al asistente legal.
--	---

<p>Patrocinador:</p> <p>Luciana García</p>	<p>Firma del patrocinador</p> 
---	---

Fuente: Elaboración propia

3. Análisis e Identificación de Interesados.

MATRIZ DE INTERESADOS

Nombre del Proyecto: Habilitación física de un negocio de pastelería		Director del Proyecto: Daniela Espinoza		Fecha última actualización		Versión		
Interesado	Compromiso					Poder / Influencia	Interés	Estrategia
	Desconoce	Se resiste	Neutral	Apoya	Líder			
Luciana Garcia (Gerencia)					CD	A	A	<i>Gestionar de cerca</i>
DIGESA	C			D		A	B	<i>Mantener satisfecho</i>
Municipalidad de Miraflores	C			D		A	B	<i>Mantener satisfecho</i>
Indecopi	C			D		A	B	<i>Mantener satisfecho</i>
MINSA	C			D		A	B	<i>Mantener satisfecho</i>
Diseñadora de interiores			C	D		B	A	<i>Informar</i>
Constructora			C	D		B	A	<i>Informar</i>
Medios de comunicación			C	D		A	B	<i>Mantener satisfecho</i>
Clientes				C	D	A	A	<i>Gestionar de cerca</i>

Notas:
 C: Actual; D: deseado
 A: Alto ; B: Bajo
 Estrategias: Gestionar de cerca (A-A); Mantener satisfecho (A-B); Informar (B-A); Monitorear (B-B)

Fuente: Elaboración propia

Para realizar esta matriz, primero se ha identificado a los principales interesados de nuestro proyecto. En este caso serían la clienta Luciana (Gerencia), DIGESA, La Municipalidad de Miraflores, INDECOPI, MINSA, los medios de comunicación y los clientes. Después, se analizó el poder, la influencia y el interés que cada uno tiene en el proyecto, “Habilitación física de un negocio de pastelería”. Finalmente, se establecieron las estrategias de gestión más adecuadas para poder lograr una participación efectiva por parte de los interesados en la toma de decisiones y en la ejecución del proyecto; entre ellas se encuentran gestionar de cerca, monitorear, mantener satisfecho e informar.

4. Análisis e Identificación de Requisitos.

MATRIZ DE TRAZABILIDAD DE REQUISITOS

Nombre del proyecto:	Habilitación física un negocio de pastelería
-----------------------------	---

Nombre o Rol del interesado	# Requisito	Descripción del requisito	Objetivo del proyecto que impacta	Entregable	Prioridad
Luciana García (Gerencia)	Condición óptima local.	Requiere que el local este en una zona altamente concurrida para generar más demanda.	Lugar estratégico (servicio).	Contrato de arrendamiento.	Alta
	Calidad de recursos	Demanda que el abasto de inmuebles y recursos del local sean de calidad	Calidad	Facturas y boletas de compra	Alta
	Plan del diseño del loca	Pide que se le entregue el diseño del local que realice la diseñadora para su posterior aprobación	Calidad	Plan de diseño	Alta

	Planos de la constructora	Se le deben entregar los planos que realice la constructora en relación a las modificaciones físicas dentro del local para contar con su aprobación	Calidad	Planos de la constructora	Alta
INDECOPI	Registro de marca	Pide que el registro de marca de la pastelería siga vigente al propietario	Reconocimiento de marca	Solicitud de renovación de registro	Alta
DIGESA	Norma sanitaria	Se pide que el local cumpla con las medidas sanitarias correspondientes al igual que los productos que ofrece	Calidad	Solicitud de Registro Sanitario	Alta
Municipalidad de Miraflores	Emisión de la Licencia de funcionamiento y Certificado de Defensa Civil	Se requieren de estos dos documentos legales para poder operar de acuerdo a ley establecida en el distrito	Calidad	Solicitud de Licencia de Funcionamiento y Solicitud de Certificado de Defensa Civil	Alta
MINSA	Aprobación "Protocolo COVID"	Los restaurantes con la modalidad de atención al público requieren cumplir con el "Protocolo COVID" para evitar la propagación del virus	Calidad	Solicitud de "Protocolo COVID"	Alta

Fuente: Elaboración propia

Esta matriz vincula los requisitos y documento legales del producto con los entregables que lo satisfacen. En la matriz se ha analizado los principales interesados como: Luciana Garcia, Indecopi, DIGESA, Municipalidad de Miraflores y MINSA ya que estos trabajaran activamente para que se lleve a cabo el proyecto, y a la vez son a quienes se les proporciona algún entregable. Por otro lado, la prioridad se ha establecido en base a lo siguiente: alto, medio o bajo. Se considera que todos los entregables tienen una prioridad alta, pues son documentos legales necesarios para que se lleve a cabo la habilitación física del local.

5. Alcance del Proyecto.

Descripción del proyecto

Alcance del Proyecto:

El proyecto consiste en hacer posible la habilitación física del negocio de la pastelería de Luciana García en Lima, con el propósito de seguir con la expansión de sus actividades culinarias. Para ello se cumplirán sus exigencias respectivas, así como las implicancias necesarias que esto conlleve. La realización de este proyecto combina esfuerzo y sacrificio por parte de la clienta, quien tiene como objetivo satisfacer a sus clientes, así como incrementar su market share ofreciendo postres de buena calidad.

Alcance del Producto:

Entregar la pastelería en Miraflores con los bienes muebles respectivos, así como los utensilios y artefactos necesarios. Asimismo, que la pastelería cumpla con todas las medidas sanitarias, legales, y los protocolos de seguridad para la atención de su público objetivo.

Entregables:

- Reporte del presupuesto
- Licencia de funcionamiento
- Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializados
- Certificado de Defensa Civil
- Protocolos de seguridad de atención en restaurantes por el "COVID 19"
- Lista de utensilios y equipamiento de la cocina
- Registro de marca
- Planos del diseño del local
- Planos de la constructora

Criterios de Aceptación (de los entregables):

- Presupuesto: Presentado y aprobado
- Obtención de la Licencia de funcionamiento

- Adquisición del Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializadas.
- Adquisición del Certificado de Defensa Civil.
- Cumplimiento de los Protocolos de seguridad de atención frente al "COVID-19"
- Aprobación de los recursos del local
- Aprobación del Registro de marca
- Aprobación de los planes de diseño del local
- Aprobación de los planos de la constructora

Exclusiones:

- Selección del personal de cocina.
- Diseño del menú.
- Selección de proveedores.
- Daños o incidentes cercanos a la zona del local que puedan interrumpir el desarrollo del proyecto.

Fuente: Elaboración propia

6. Estructura de Desglose del Trabajo - EDT



Tipo de EDT: Por ciclo de vida

Fuente: Elaboración propia

7. Tareas o Actividades y sus Atributos

LISTA DE ACTIVIDADES Y SUS ATRIBUTOS

Nombre del proyecto:	Habilitación física de un negocio de pastelería
-----------------------------	---

Nombre de Actividad:	Investigar la ubicación estratégica
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.1
Atributo de dependencia:	-
Recurso 1	Consultora

Nombre de Actividad:	Elegir el local
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.2
Atributo de dependencia:	Discrecional externa
Recurso 1	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Firmar el contrato de arrendamiento
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.3
Atributo de dependencia:	Obligatoria externa
Recurso 1	Asistente legal
Recurso 2	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Delimitar los ambientes del local
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.1
Atributo de dependencia:	Discrecional interna
Recurso 1	Diseñadora
Recurso 2	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Arreglar la infraestructura en mal estado
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.2
Atributo de dependencia	Obligatoria interna
Recurso 1	Obreros
Recurso 2	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Decorar las instalaciones
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.3
Atributo de dependencia:	Discrecional interna
Recurso 1	Diseñadora
Recurso 2	Obreros
Recurso 3	Pintura (12)
Recurso 4	Cuadros (4)
Recurso 5	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Comprar los bienes muebles
Código de Paquete de Trabajo:	1.3
Código de la Actividad:	1.3.1
Atributo de dependencia	Discrecional interno
Recurso 1	Diseñadora
Recurso 2	Caja registradora (1)
Recurso 3	Vitrina exhibidora (1)
Recurso 4	Set mesas y sillas (2)
Recurso 5	Refrigeradora (1)
Recurso 6	Conservador/Cooler (1)

Nombre de Actividad:	Adquirir los utensilios de cocina
Código de Paquete de Trabajo:	1.3
Código de la Actividad:	1.3.2
Atributo de dependencia:	Discrecional interna
Recurso 1	Set de utensilios (20)
Recurso 2	Batidora industrial (2)
Recurso 3	Molde (Bowl) (15)
Recurso 4	Cocina empotrada (1)
Recurso 5	Horno industrial (1)
Recurso 6	Licuada industrial (2)
Recurso 7	Diseñadora

Nombre de Actividad:	Obtener el certificado de Defensa Civil
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.1
Atributo de dependencia:	Obligatorio externa
Recurso 1	Asistente legal
Recurso 2	Certificado de Defensa Civil (1)

Nombre de Actividad:	Conseguir el Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializadas
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.2
Atributo de dependencia:	Obligatorio externa
Recurso 1	Asistente legal
Recurso 2	Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializadas (20)

Nombre de Actividad:	Adquirir licencia de funcionamiento
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.3
Atributo de precedencia	Obligatorio externa
Recurso 1	Asistente legal
Recurso 2	Licencia de funcionamiento (1)

Nombre de Actividad:	Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.4
Atributo de dependencia:	Obligatorio externa
Recurso 1	Asistente legal
Recurso 2	Jefe de proyecto

Nombre de Actividad:	Entregar el local
Código de Paquete de Trabajo:	1.5
Código de la Actividad:	1.5.1
Atributo de dependencia:	Discrecional interna
Recurso 1	Jefe de proyecto

8. Secuenciar las actividades – Determinar su predecesora y tipo de precedencia.

Nombre de Actividad:	Investigar la ubicación estratégica
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.1
Actividad Predecesora:	-
Tipo de Dependencia:	-

Nombre de Actividad:	Elegir el local
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.2
Actividad Predecesora:	Investigación de ubicación estratégica
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Firmar el contrato de arrendamiento
Código de Paquete de Trabajo:	1.1
Código de la Actividad:	1.1.3
Actividad Predecesora:	Elección del local
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Delimitar los ambientes del local
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.1
Actividad Predecesora:	Firma del contrato de arrendamiento
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Arreglar la infraestructura en mal estado
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.2
Actividad Predecesora:	Delimitar los ambientes del local
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Decorar las instalaciones
Código de Paquete de Trabajo:	1.2
Código de la Actividad:	1.2.3
Actividad Predecesora:	Arreglar la infraestructura en mal estado
Tipo de Dependencia:	Final comienzo

Nombre de Actividad:	Comprar los bienes muebles
Código de Paquete de Trabajo:	1.3
Código de la Actividad:	1.3.1
Actividad Predecesora:	Decorar las instalaciones
Tipo de Dependencia:	Comienzo Comienzo

Nombre de Actividad:	Adquirir los utensilios de cocina
Código de Paquete de Trabajo:	1.3
Código de la Actividad:	1.3.2
Actividad Predecesora:	Comprar bienes muebles
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Obtener el certificado de Defensa Civil
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.1
Actividad Predecesora:	Adquirir los utensilios de cocina
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Conseguir el Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas industrializadas
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.2
Actividad Predecesora:	Obtener el certificado de Defensa Civil
Tipo de Dependencia:	Comienzo Comienzo

Nombre de Actividad:	Adquirir licencia de funcionamiento
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.3
Actividad Predecesora:	Obtener el Certificado de Defensa Civil
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes
Código de Paquete de Trabajo:	1.4
Código de la Actividad:	1.4.4
Actividad Predecesora:	Adquirir licencia de funcionamiento
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Nombre de Actividad:	Entregar el local
Código de Paquete de Trabajo:	1.5
Código de la Actividad:	1.5.1
Actividad Predecesora:	Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes
Tipo de Dependencia:	Final Comienzo

Fuente: Elaboración propia

9. Recursos (trabajo, materiales) a ser usados en el Proyecto.

Nombre del recurso	Tipo de recurso	Iniciales	Tasa estándar	Etiqueta
Consultoría	Trabajo	CO	18 soles/hora	
Asistente legal	Trabajo	AL	11 soles/hora	
Diseñador	Trabajo	DI	10 soles/hora	
Asistente de diseñadora	Trabajo	AD	8 soles/hora	
Obreros	Trabajo	O	6.25 soles/hora	
Jefe de proyecto	Trabajo	JP	18 soles/hora	
Batidora Industrial	Material	BI	3 200 soles	Unidad
Conservador/Cooler	Material	C	1 500 soles	Unidad
Vitrina exhibidora	Material	VE	3 200 soles	Unidad
Refrigeradora	Material	RE	3 000 soles	Unidad
Set de utensilios	Material	SU	50 soles	Set
Molde (Bowl)	Material	MO	30 soles	Unidad
Cocina empotrada	Material	CE	2 000 soles	Unidad
Horno industrial	Material	HI	4 200 soles	Unidad
Licuada industrial	Material	LI	700 soles	Unidad
Set mesa y silla	Material	SM	700 soles	Set
Caja registradora	Material	CR	500 soles	Unidad
Pintura	Material	P	20 soles	Litro
Cuadros	Material	CU	100 soles	Unidad
Licencia de funcionamiento	Material	LF	391 soles	Unidad
Certificado Defensa Civil	Material	DC	164.70 soles	Unidad
Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializada	Material	RS	534 soles	Unidad

Fuente: Elaboración propia

Nombre del recurso		Monto	Actividad para ponerlo
Constructora	Costo Fijo	S/. 9 000	Arreglar la infraestructura en mal estado

Fuente: Elaboración propia

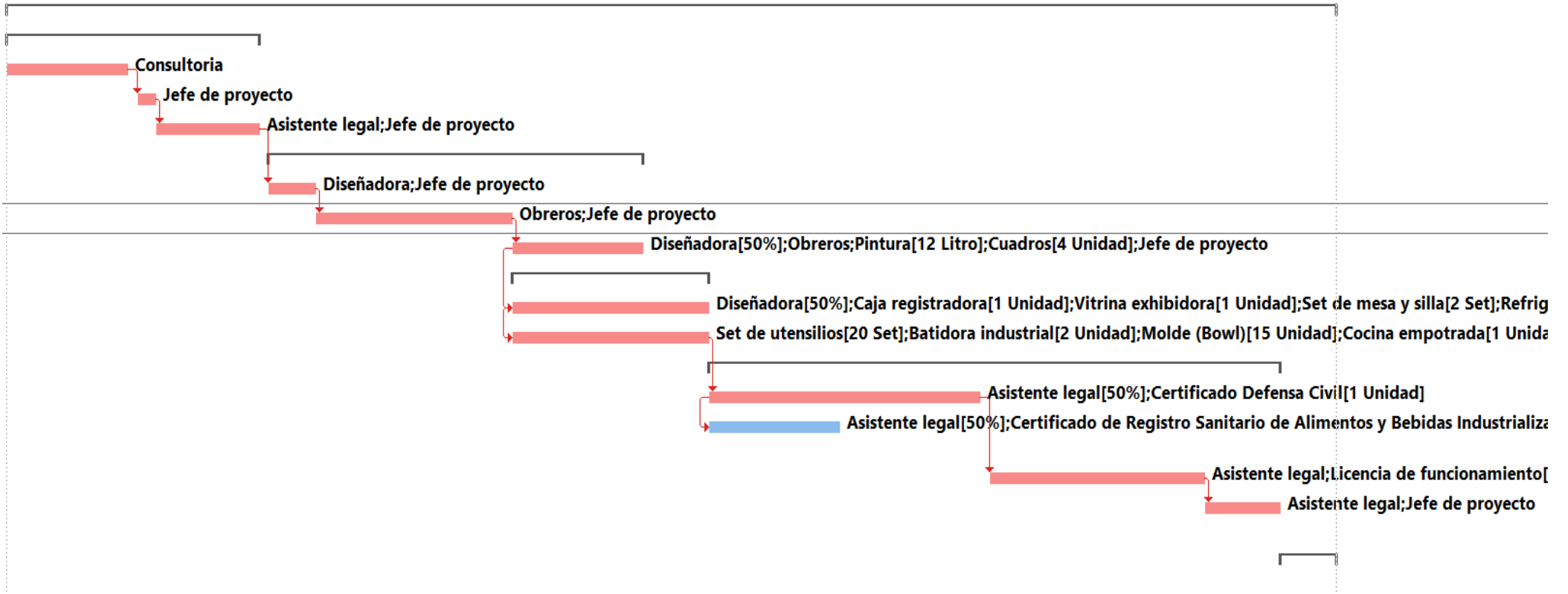
10. Duración de cada actividad.

Nombre de tarea	Duración
HABILITACIÓN FÍSICA DE UN NEGOCIO DE PASTELERÍA	122 días
ELECCIÓN DE LA UBICACIÓN Y ALQUILER DEL LOCAL	24 días
Investigar la ubicación estratégica	2 semanas
Elegir el local	2 días
Firmar el contrato de arrendamiento	10 días
ADAPTACIÓN DEL LOCAL AL GUSTO DE LA CLIENTA	35 días
Delimitar los ambientes dentro del local	5 días
Arreglar la infraestructura en mal estado	3 semanas
Decorar las instalaciones	2 semanas
EQUIPAMIENTO DEL LOCAL	18 días
Comprar los bienes muebles	3 semanas
Adquirir los utensilios de cocina	3 semanas
OBTENCIÓN DE LOS REQUISITOS Y DOCUMENTOS LEGALES	52 días
Obtener el Certificado de Defensa Civil	25 días
Conseguir el certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializadas	12 días
Adquirir la Licencia de funcionamiento	20 días
Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes	7 días
CIERRE	5 días
Entregar el local	5 días

11. Diagrama Gantt del Proyecto

Modo de	Nombre de tarea	Duración	Comienzo	Fin	Predeci	Costo	Trabajo	Costo fijo	Tareas críticas
	HABILITACION FISICA DE UN NEGOCIO DE PASTERIA	122 días	11/01/21 08:00	1/06/21 17:00		S/.65,285.70	1,556 horas	S/.0.00	Sí
	ELECCIÓN DE LA UBICACIÓN Y ALQUILER DEL LOCAL	24 días	11/01/21 08:00	6/02/21 17:00		S/.4,336.00	272 horas	S/.0.00	Sí
	Investigar la ubicación estratégica	2 sem.	11/01/21 08:00	23/01/21 17:00		S/.1,728.00	96 horas	S/.0.00	Sí
	Elegir el local	2 días	25/01/21 08:00	26/01/21 17:00	3	S/.288.00	16 horas	S/.0.00	Sí
	Firmar el contrato de arrendamiento	10 días	27/01/21 08:00	6/02/21 17:00	4	S/.2,320.00	160 horas	S/.0.00	Sí
	ADAPTACION DEL LOCAL AL GUSTO DE LA CLIENTA	35 días	8/02/21 08:00	19/03/21 17:00		S/.17,060.00	608 horas	S/.0.00	Sí
	Delimitar los ambientes del local	5 días	8/02/21 08:00	12/02/21 17:00	5	S/.1,120.00	80 horas	S/.0.00	Sí
	Arreglar la infraestructura en mal estado	3 sem.	13/02/21 08:00	5/03/21 17:00	7	S/.12,492.00	288 horas	S/.9,000.00	Sí
	Decorar las instalaciones	2 sem.	6/03/21 08:00	19/03/21 17:00	8	S/.3,448.00	240 horas	S/.0.00	Sí
	EQUIPAMIENTO DEL LOCAL	18 días	6/03/21 08:00	26/03/21 17:00		S/.26,922.00	216 horas	S/.0.00	Sí
	Comprar los bienes muebles	3 sem.	6/03/21 08:00	26/03/21 17:00	9CC	S/.10,320.00	72 horas	S/.0.00	Sí
	Adquirir los utensilios de cocina	3 sem.	6/03/21 08:00	26/03/21 17:00	11CC	S/.16,602.00	144 horas	S/.0.00	Sí
	OBTENCIÓN DE LOS REQUISITOS Y DOCUMENTOS LEGALES	52 días	27/03/21 08:00	26/05/21 17:00		S/.16,247.70	420 horas	S/.0.00	Sí
	Obtener el Certificado de Defensa Civil	25 días	27/03/21 08:00	24/04/21 17:00	12	S/.1,264.70	100 horas	S/.0.00	Sí
	Conseguir el certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializadas	12 días	27/03/21 08:00	9/04/21 17:00	14CC	S/.11,208.00	48 horas	S/.0.00	No
	Adquirir la Licencia de funcionamiento	20 días	26/04/21 08:00	18/05/21 17:00	14	S/.2,151.00	160 horas	S/.0.00	Sí
	Cumplir con los protocolos de seguridad de atención en restaurantes	7 días	19/05/21 08:00	26/05/21 17:00	16	S/.1,624.00	112 horas	S/.0.00	Sí
	CIERRE	5 días	27/05/21 08:00	1/06/21 17:00		S/.720.00	40 horas	S/.0.00	Sí

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

12. Presupuesto Total del Proyecto

El presupuesto total del proyecto es de S/.65 285,70, con un total de 1 556 horas hombre.

13. Tareas críticas del proyecto

Todas las actividades del proyecto son tareas críticas, a excepción de la actividad 1.4.2 (Conseguir el Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializadas).

14. Presupuesto de las 3 tareas mas onerosas del proyecto

Tareas	Costo
Adquirir los utensilios de cocina	S/. 16.602
Arreglar la estructura en mal estado	S/. 12.492
Conseguir el certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializadas	S/. 11.208

Fuente: Elaboración propia

15. Presupuesto de los 3 recursos más onerosos del proyecto

Recursos	Costo
Certificado de Registro Sanitario de Alimentos y Bebidas Industrializadas	S/. 10 680
Jefe de proyecto	S/. 8 496
Batidora Industrial	S/. 6 400

Fuente: Elaboración propia

Referencias

Project Management Institute. (2017). *Guía para los Fundamentos de la Dirección de Proyectos*. (6ta ed.). Estados Unidos de America.

Batidora Monofásica 20 lt. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://listado.mercadolibre.com.pe/batidora-monofasica-de-20-litros>

Caja registradora. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de [https://listado.mercadolibre.com.pe/caja-registradora#D\[A:caja%20registradora\]](https://listado.mercadolibre.com.pe/caja-registradora#D[A:caja%20registradora])

Certificado y Registro Sanitario. s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <http://www.digesa.minsa.gob.pe/DHAZ/certificacion.asp>

Cocina empotrada. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de [https://listado.mercadolibre.com.pe/cocina-empotrada#D\[A:cocina%20empotrada\]](https://listado.mercadolibre.com.pe/cocina-empotrada#D[A:cocina%20empotrada])

Licadoras industriales y comerciales. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de https://www.invercorp-peru.com/linea-de-procesadores-de-alimentos/licuadoras-industrial-para-bares/?gclid=Cj0KCQjwuL_8BRCXARIsAGiC51B2d1Qb1sh5BC_hy4S5y3shXGM_pHhtmvy5hgPIvPS4wj7iLVTXaawaAkwdEALw_wcB

Mesas de terraza. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de https://www.sodimac.com.pe/sodimac-pe/category/cat2229006/Mesa%20centro%20terraza%20red50cm%20met?gclid=Cj0KCQjwuL_8BRCXARIsAGiC51A7x5vJr2OvCshXE1WkWHvOyXVwdgMzZh-XHzqnFB30bssMVeUjWc0aAm3ZEALw_wcB&ef_id=Cj0KCQjwuL_8BRCXARIsAGiC51A7x5vJr2OvCshXE1WkWHvOyXVwdgMzZh-XHzqnFB30bssMVeUjWc0aAm3ZEALw_wcB:G:s&s_kwid=AL!867!3!255977749381!b!!g!!&gclsrc=aw.ds&&kid=bnnext1439

Pinturas. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de https://www.sodimac.com.pe/sodimac-pe/category/cat10134/Pinturas?sTerm=Pintura&sScenario=BRD_Pintura

Preguntas frecuentes. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://www.miraflores.gob.pe/los-servicios/comercializacion/licencia-de-funcionamiento/preguntas-frecuentes/>

Refrigerada. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de [https://listado.mercadolibre.com.pe/refrigeradora#D\[A:Refrigeradora\]](https://listado.mercadolibre.com.pe/refrigeradora#D[A:Refrigeradora])

Restaurantes y servicios afines. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/Restaurantes_Servicios.asp

Salario de Analista de Marketing. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://www.computrabajo.com.pe/salarios/analista-de-marketing>

Salarios para empleos de Diseño de interiores. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://pe.indeed.com/salaries/dise%C3%B1o-de-interiores-Salaries>

Salarios para empleos de Jefe de Proyecto. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://pe.indeed.com/salaries/jefe-de-proyecto-Salaries#:~:text=%C2%BFCu%C3%A1nto%20se%20gana%20como%20Jefe,3%2C240%20al%20mes.>

Salarios para empleos de Obrero en Perú. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de <https://pe.indeed.com/salaries/obrero-Salaries>

Set de utensilios. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de [https://listado.mercadolibre.com.pe/set-de-utensilios#D\[A:set%20de%20utensilios\]](https://listado.mercadolibre.com.pe/set-de-utensilios#D[A:set%20de%20utensilios])

Sueldo de Asistente Legal. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de https://www.bumeran.com.pe/salarios/legal/asistente-legal_561.html#:~:text=Trabajos%20en%20Legal&text=%C2%BFCu%C3%A1nto%20cobra%20un%20Asistente%20Legal,1.932.

Venta de Hornos para Panadería y Pastelería. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de https://www.hornosparapanaderiaenlima.com/?gclid=Cj0KCQjwuL_8BRCXARIsAGiC51CExIngu2dNi-N16U5LxILT_KZS39UpCIXf6DQIDkYIDU3qt9zwTDAaAmAJEALw_wcB

Vitrina exhibidora de frio. (s.f). Recuperado el 5 de octubre de 2020, de [https://listado.mercadolibre.com.pe/vitrina-exhibidora-frio#D\[A:vitrina%20exhibidora%20frio\]](https://listado.mercadolibre.com.pe/vitrina-exhibidora-frio#D[A:vitrina%20exhibidora%20frio])