



FACULTAD DE NEGOCIOS

TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL

PLAN DE NEGOCIO

RESTAURANTE TURÍSTICO FLOTANTE

“KUKAMA” EN LA CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2022

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL

DE CONTADOR PÚBLICO

AUTORES:

ARAUJO BARBAGELATA, PAULO SERGIO

SALINAS TUANAMA, SAMUEL

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

PROSPECTIVA DE MERCADOS Y TERRITORIOS

IQUITOS, PERÚ

2022

DEDICATORIA

Dedicado a mis hijos, motivos de mi vida y esfuerzo constante, y a quienes ofrezco este trabajo en ejemplo de la dedicación al estudio y profesionalismo.

Paulo Sergio Araujo Barbajelata

Esta investigación se la dedico a Dios por guiarme y ayudarme en este largo trayecto que ha estado lleno de adversidades, por fortalecer mi cuerpo y mi espíritu en momentos de severa angustia y ansiedad; y por apoyarme a salir bien librado de todas mis batallas.

A mi querida familia, quienes por ellos soy lo que soy, especialmente a mis bellos hijos por brindarme las fuerzas necesarias para seguir adelante luchando contra todas las adversidades que se me presentaron para conseguir mis objetivos.

Samuel Salinas Tuanama

AGRADECIMIENTO

A las experiencias y modelos de vida que se presentaron en mi largo andar, que de muchas formas contribuyeron en mi toma de decisiones de las que me siento orgulloso, pero por sobre todo a mi madre, que, con su inocencia y enorme entrega de amor, me formó en lo correcto.

Paulo Sergio Araujo Barbajelata

Agradezco a la Universidad Científica del Perú por haberme brindado la oportunidad de encontrar un lugar en donde pueda desempeñar mis habilidades y encontrar mi vocación como profesional, además a la plana de docentes que estuvieron tras mis pasos en mis años de estudio, guiándome e impartíendome las enseñanzas necesarias para poder consolidar mis conocimientos.

Samuel Salinas Tuanama

**CONSTANCIA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN
DE LA UNIVERSIDAD CIENTÍFICA DEL PERÚ - UCP**

El presidente del Comité de Ética de la Universidad Científica del Perú - UCP

Hace constar que:

El Trabajo de Suficiencia Profesional titulado:

**"PLAN DE NEGOCIO RESTAURANT TURÍSTICO FLOTANTE "KUKAMA" EN LA
CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2022"**

De los alumnos: **ARAUJO BARBAGELATA PAULO SERGIO Y
SALINAS TUANAMA SAMUEL**, de la Facultad de Negocios, pasó
satisfactoriamente la revisión por el Software Antiplagio, con un
porcentaje de 9% de plagio.

Se expide la presente, a solicitud de la parte interesada para los fines que
estime conveniente.

San Juan, 21 de junio del 2021.



Dr. César J. Ramal Asayag
Presidente del Comité de Ética - UCP

ACTA DE SUSTENTACIÓN

Con Resolución Decanal N° 124-2022-UCP-FAC.NEGOCIOS, del 25 de febrero de 2022, se autorizó la sustentación para el día sábado 26 de febrero de 2022.

Siendo las 11.00 horas del día 26 de febrero se constituyó de modo presencial el Jurado para escuchar la presentación y defensa del Trabajo de Suficiencia Profesional PLAN DE NEGOCIO RESTAURANTE TURISTICO FLOTANTE "KUKAMA" EN LA CIUDAD DE IQUITOS, AÑO 2022.

Presentado por:

ARAUJO BARBAGELATA PAULO SERGIO
Para optar el título profesional de Contador Público

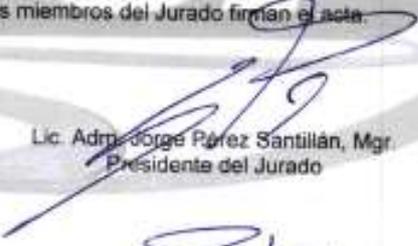
SALINAS TUANAMA SAMUEL
Para optar el título profesional de Contador Público

Luego de escuchar la sustentación y formuladas las preguntas, el Jurado pasó a la deliberación en privado, llegando a la siguiente conclusión:

La sustentación es: APROBADA POR UNANIMIDAD

A las 12.00 horas culminó el acto público.

En fe de lo cual los miembros del Jurado firman el acta.


Lic. Adm. Jorge Pérez Santillán, Mgr.
Presidente del Jurado


CPC. Fernando Paul Lazo Ríos, Mgr.
Miembro del Jurado


Econ. Marcelo Zumaeta Peña
Miembro del Jurado

ÍNDICE DE CONTENIDO

	Página
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
HOJA ANTIPLAGIO.....	iv
ACTA DE SUSTENTACIÓN.....	v
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	x
RESUMEN.....	01
ABSTRACT.....	02
I. INFORMACIÓN GENERAL.....	03
1.1 Nombre del negocio.....	03
1.2 Actividad empresarial.....	03
1.3 Idea de negocio.....	04
II. PLAN DE MARKETING.....	05
2.1 Necesidades de los clientes.....	05
2.2 Demanda actual y tendencias.....	07
2.3 Oferta competitiva.....	10
2.4 Programa de marketing.....	12
2.4.1 El producto.....	12
2.4.2 El precio.....	15
2.4.3 La promoción.....	17
2.4.4 La cadena de distribución.....	18
III. PLAN DE OPERACIONES.....	19
3.1 Estudio de la fuente de aprovisionamiento.....	19
3.1.1 Servicios.....	19
3.1.2 Insumos.....	20
3.2 El proceso de servicio.....	20
IV. PLAN DE RECURSOS HUMANOS.....	21
4.1 La organización.....	21

4.2 Puestos, tareas y funciones.....	21
4.3 Condiciones laborales.....	23
4.4 Régimen tributario.....	24
V. PLAN ECONÓMICO Y FINANCIERO.....	25
5.1 Resultados comerciales.....	25
5.2 Gastos a incurrir en el funcionamiento del negocio.....	26
5.3 Inversiones en activos.....	27
CONCLUSIONES.....	31
BIBLIOGRAFÍA.....	32

ÍNDICE DE TABLAS

Página

Tabla 1. Clasificación Industrial Internacional Uniforme – (CIUU) del negocio...	03
Tabla 2. Arribo de huéspedes extranjeros a la región Loreto, período 2014 – 2019.....	07
Tabla 3. Proyección de la demanda de arribos de extranjeros de la región Loreto, periodo 2020 – 2022.....	08
Tabla 4. Principales restaurantes flotantes en la ciudad de Iquitos, año 2022....	10
Tabla 5. Restaurante Turístico Flotante “Bufeo Colorado”, 2022.....	11
Tabla 6. Restaurante Frío y al Fuego, 2022.....	11
Tabla 7. Equipos sector central (excepto oficinas).....	13
Tabla 8. Equipos de oficina.....	14
Tabla 9. Mobiliario total del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C.....	14
Tabla 10. Carta del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C.....	15
Tabla 11. Tarifas adicionales de servicios acuáticos.....	16
Tabla 12. Gastos de Promoción, año 2022.....	17
Tabla 13. Servicios del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C. 2022....	19
Tabla 14. Demanda del negocio a desarrollar.....	25
Tabla 15. Ventas del negocio a desarrollar.....	25
Tabla 16. Costo de ventas de los productos.....	26
Tabla 17. Gastos administrativos del negocio.....	26
Tabla 18. Gastos comerciales del negocio.....	27
Tabla 19. Gastos pre operativos para iniciar el negocio.....	27
Tabla 20. Inversiones en activo fijo.....	27
Tabla 21. Depreciaciones del activo fijo.....	28
Tabla 22. Endeudamiento del negocio.....	28
Tabla 23. Amortización de la deuda, año 1.....	28
Tabla 24. Cambios en el capital de trabajo.....	29
Tabla 25. Estado de Resultados Económicos.....	29
Tabla 26. Flujo de Caja.....	30
Tabla 27. Indicadores de rentabilidad.....	30

ÍNDICE DE FIGURAS

	Página
Figura 1. Localización de Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C, 2022	03
Figura 2. Búsqueda de espacios para el marketing de experiencias.....	05
Figura 3. Página de Facebook del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C. 2022.....	18
Figura 4. Canales de distribución del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C. 2022	18
Figura 5. Proceso comercial de atención al cliente	20
Figura 6. Estructura Organizacional del Restaurant Flotante, año 2022.....	21

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Página
Gráfico 1. Tendencia del mercado para proyectar la demanda de arribos de extranjeros de la región Loreto.....	08

RESUMEN

Plan de negocio restaurante turístico flotante “Kukama”, ciudad de Iquitos, año 2022

Paulo Sergio Araujo Barbagelata
Samuel Salinas Tuanama

Se estudia el mercado potencial en sector de restaurantes de una ciudad de la Amazonía, ciudad de Iquitos, con características flotante en el río Momón.

El estudio de mercado señala una importante demanda de los clientes, constituido principalmente por turistas nacionales y extranjeros, quienes buscan satisfacer diversas necesidades alimenticias, acompañada de una experiencia inmersa en espacios abiertos de aguas de un río.

El estudio técnico indica la presencia de proveedores en el mercado nacional, los medios logísticos de transporte terrestre y fluvial hacia la ciudad de Iquitos.

El estudio organizacional corresponde a la creación de una estructura pequeña, con puestos de trabajo que realizan diversas funciones para reducir costos de personal.

El estudio económico y financiero presenta pequeños márgenes operativos, que señalan el tipo de rentabilidad y liquidez en negocios de servicios turísticos.

Palabras claves: restaurante, flotante en río Momón.

ABSTRACT

Business plan floating tourist restaurant "Kukama", city of Iquitos, year
2022

Paulo Sergio Araujo Barbagelata
Samuel Salinas Tuanama

It studies the potential market in the restaurant sector of the Amazon region, city of Iquitos, with floating characteristics on the Momon river.

The market study indicates an important demand from customers, consisting mainly of national and foreign tourists, who seek to satisfy various food needs, accompanied by an experience immersed in open spaces in the Waters of a river.

The technical study indicates the presence of suppliers in the national market, the logistical means of land and river transport to the city of Iquitos.

The organizational study corresponds to the creation of a small structure, with jobs that perform various functions to reduce personnel costs.

The economic and financial study presents small operating margins, which indicate the type of profitability and liquidity in tourism services businesses.

Keywords: Restaurant, floating in the Momon River.

I. INFORMACION GENERAL

1.1 Nombre del negocio

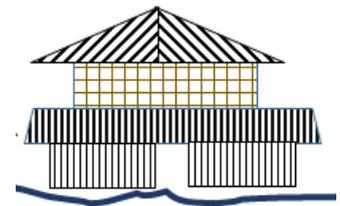
Nombre: Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C.
Localización: 8 minutos en bote, en el río Momón cerca al Balneario de Bellavista Nanay.
Sector de actividad: Restaurante turístico.
Ubicación: Distrito de Punchana, provincia de Maynas, región Loreto, Perú.

Figura 1

Localización Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C, 2022



Fuente: Google Maps



1.2 Actividad empresarial

Tabla 1

Clasificación Industrial Internacional Uniforme – (CIIU) del negocio

I	Actividades de servicio de alojamiento y servicios de comida			
	56	Actividades de servicio de comida y bebidas		
		561	Actividades de restaurantes y servicio móvil de comidas	
			4721	Actividades de restaurantes y servicio móvil de comidas

Fuente: Instituto Nacional de Estadística – INEI.

1.3 Idea de negocio

Se busca satisfacer las necesidades de una experiencia alimenticia en un ambiente no tradicional, como un restaurante en medio de las aguas inquietas de un río, contemplar el espacio aéreo azul y en muchos casos el viento de la naturaleza, a veces, acompañado de lluvias intensas.

Asimismo, la necesidad de variedad de platos alimenticios, basados en un menú regional y nacional, acompañado de bebidas con frutas de la selva. Otra necesidad que tiene el cliente es recibir alimentos elaborados con insumos de procedencia natural y con alta sanidad.

Los clientes están constituidos por personas nacionales y extranjeros, quienes llegan por motivos de turismo (conocer los recursos naturales de la Amazonía), negocios o viajes familiares, y buscan un almuerzo en un lugar que rompa la rutina del ámbito urbano, lejos del bullicio, y poder conectarse con la naturaleza en un entorno que le genere una experiencia única sobre las aguas del río Momón.

Se brindarán una carta de alimentos con la gastronomía peruana y de la zona, bebidas con insumos de la región, acompañados con la música variada, todo ello soportado con una buena atención al cliente, hermosa vista de la naturaleza, en estado de sensación de relajación y tranquilidad al espíritu.

La infraestructura gozará de un excelente diseño arquitectónico a base de pontones flotantes de metal, estructura de madera con concepto paisajística y decorada por un profesional de diseño de interiores; además de contar con un adecuado proyecto de enmallado cuadrículado adjunto al restaurante flotante que hace la vez de piscina con agua de río; adicionalmente, las personas que deseen nadar en el río Momón recibirán chalecos salvavidas para su seguridad.

Podrá realizar su reserva a través de un aplicativo (App) y sus pagos a través de medios virtuales y electrónicos.

PLAN DE MARKETING.

2.1 Necesidades de los clientes.

Los cambios laborales, sociales y culturales están generando condiciones de una vida rutinaria, ya sea individual o familiar, la misma que consume al máximo el tiempo de las personas, llegando comúnmente al estrés. De ahí que nace la necesidad de liberar tensiones de diversas formas, entre muchas formas, el consumo de alimentos que podría darse en un restaurante urbano, tradicional, en espacios cerrados; o motivar el gusto, o paladar a través de nuevas ofertas que rompan la rutina, empleando para esto un marketing experiencial disfrutando de la gastronomía peruana y amazónica acompañado de experiencias que despierten las sensaciones visuales o sensoriales, ubicados en entornos como el mar, el desierto, el río, etc.

Arellano Cueva (2010, pág. 57 y 59) define las sensaciones como el medio por el cual el hombre tiene acceso a los productos o servicios que ofrece el sistema económico de su entorno. Agrega, que el hombre tiene una capacidad sensitiva que debe desarrollarla.

Figura 2

Búsqueda de espacios para el marketing de experiencias



Diversos casos de restaurantes se ofrecen en el mundo (El Español, 2021). Por ejemplo, el restaurante Itha Undersea, en las Islas Maldivas, forma parte del complejo del hotel Conrad de la cadena Hilton. Está al

interior del hotel, y ofrece la experiencia de espacios alimenticios a cinco metros bajo el agua y una sensación visual de 180° gracias a su cúpula de cristal. La cocina ofrece la sazón europea constituida por tipo de manjares marinos, desde caviar hasta langosta.

Un segundo ejemplo, es el hotel Qasr Al Sarab Desert Resort, en los Emiratos Árabes, ubicado en territorios de arena, constituyendo un oasis en medio del desierto. Adiciona a su ubicación, una impresionante piscina y doscientas cinco habitaciones de lujo el hotel, acompañado de restaurantes espectaculares. La cocina ofrece diversas sazones, desde la francesa, la mediterránea hasta la de Oriente Medio.

Un tercer ejemplo, es la gruta el Grotta Palazzese, en las playas de Italia, bañadas por el Mar Adriático, busca crear un ambiente romántico. Comprende una construcción moderna, pero en ella se celebran banquetes desde el siglo XVIII. La cocina está repleta de los mejores platos de dicho país. Abre sus puertas para sus clientes solo en verano.

Un cuarto ejemplo, es el Labassin Waterfalls, ubicado en Filipinas, está situado a los pies de una cascada artificial cuyo caudal pasa por debajo de todas las mesas y sillas. La cocina se basa en los platos de la cultura de dicho país.

El presente proyecto busca ofrecer una infraestructura en un entorno de agua en el río Momón, para despertar las sensaciones de consumir una gastronomía en medio de la majestuosidad de uno de los ríos más importantes de la ciudad.

Asimismo, la visita al restaurante brindará además una piscina de agua natural para adultos y niños, alquiler de kayak, servicio de transporte a quienes realicen reservas con anticipación, disponiendo también del transporte fluvial particular de los pobladores de la zona del balneario del río Nanay (bote motor), a quienes se les ofrecerá comisiones por captación de clientes.

2.2 Demanda actual y tendencias.

El turismo receptivo de extranjeros se ha constituido en una principal fuente de ingreso de divisas para el país, y tiene efecto multiplicador en diferentes sectores y en todas las regiones. Edgar Manuel Vásquez Vela (2020), ministro de Comercio Exterior y Turismo de Perú, en su debido momento, estimó que en el año 2019 el ingreso de divisas por turismo receptivo en el país alcanzaría los 5,300 millones de dólares, lo que significaría un crecimiento de 7.8% superior al registrado en el 2018 (4,895 millones de dólares).

Este turismo constituye una demanda de importante magnitud para el consumo de productos que se utilizan en el sector de restaurantes, con el cual se genera el dinamismo económico, puestos de trabajo, mejores oportunidades económicas, entre otros. Asimismo, se buscan experiencias en los diversos destinos turísticos que se visiten y como resultado generen alta satisfacción al cliente.

Por ello, es importante estudiar el comportamiento de esta demanda a nivel de la región Loreto, y particularmente a través del destino “Iquitos”, reconocido a nivel nacional y mundial en donde se ubica el majestuoso Río Amazonas, haciéndolo un mercado atractivo para los emprendimientos en diferentes actividades como en los negocios de alimentación preparada, que es el caso de los restaurantes.

La siguiente tabla se muestra el comportamiento histórico en el periodo de los años 2014 – 2019, con un crecimiento del 53.1%.

Tabla 2

Arribo de huéspedes extranjeros a la región Loreto, período 2014 – 2019

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Arribos	145,415	145,487	158,124	209,133	220,919	222,671
Índice 2014 = 100	100.0	100.0	108.7	143.8	151.9	153.1
Variación anual		0.05%	8.69%	32.26%	5.64%	0.79%
% Total nacional	2.02%	1.97%	2.00%	2.66%	2.77%	2.69%

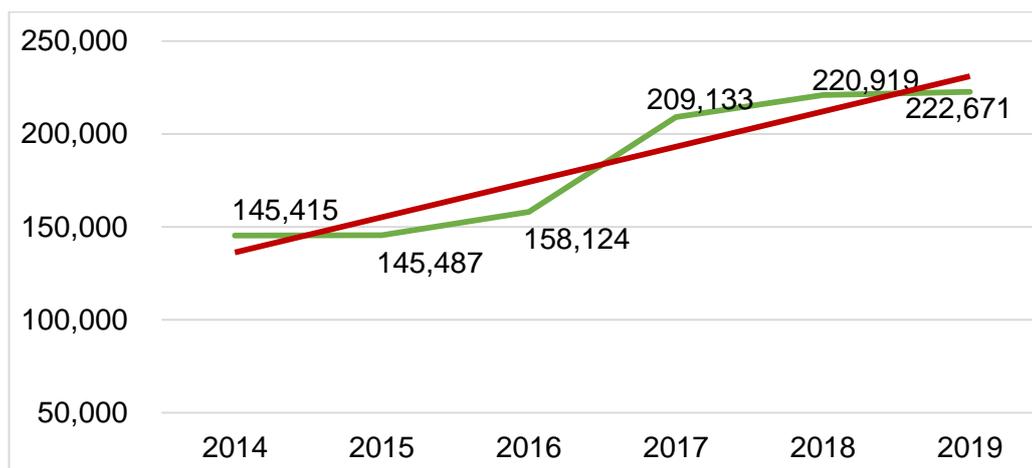
Fuente: Mincetur (2021)

Nota: No considera 2020, por ser un año atípico de pandemia

Con la base de datos señalado en la tabla 2, se elabora la línea de tendencia para realizar las proyecciones para los años siguientes, expresado en la ecuación de línea recta.

Gráfico 1

Tendencia del mercado para proyectar la demanda de arribos de extranjeros de la región Loreto



Fuente: tabla 2

Se ha trabajado con datos ocurridos antes de la pandemia, hecho que afectó el turismo mundial, tanto a nivel nacional e internacional y que distorsiona la tendencia lineal.

Tabla 3

Proyección de la demanda de arribos de extranjeros de la región Loreto, periodo 2020 - 2022

	2020	2021	2022
Arribos de extranjeros (proyectados)	268,942 (a)	287,902 (a)	306,862.05

Fuente: tabla 2

Nota: (a) ocurren hechos mundiales de la pandemia Covid, que han distorsionado las cifras proyectadas.

Para recuperar el comportamiento del turismo receptivo de extranjeros de los años anteriores, el estado peruano dio la Ley 31103, en

diciembre 2020, señalando de interés nacional el tema de reactivación del sector turismo. También se establecen líneas de financiamiento para los agentes que realizan actividades de servicios.

La norma indica que los gobiernos regionales que obtengan el sello “SafeTravels”, otorgado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, priorizan los recursos necesarios para la ejecución de las acciones de seguimiento, monitoreo y fiscalización que aseguren el cumplimiento de las medidas de seguridad que se presten en sus destinos turísticos, a fin de mantener el distintivo, con cargo a sus respectivos presupuestos institucionales, sin demandar mayores recursos al erario nacional. (art. 6, Ley 31103).

También establece el Régimen de Aplazamiento y/o Fraccionamiento para el Sector Turismo (RAF-TURISMO) respecto de las deudas tributarias administradas por la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat) que constituyan ingresos del tesoro público o de ESSALUD (art. 7, Ley 31103).

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) ha elaborado *Estrategia Nacional para la Reactivación del Sector Turismo 2021-2023*. Este documento plantea toma de decisiones, disponiendo de información actualizada sobre:

- a. Oferta turística con enfoque territorial.
- b. Demanda Turística (Nacional y Extranjera).
- c. Análisis de la Competencia.
- d. Recursos de la región (económicos, personal y logístico).
- e. Empleo turístico.
- f. Nuevas necesidades.
- g. Mapa Covid 19.

2.3 La oferta competitiva.

La ciudad de Iquitos, metrópoli más grande de la Amazonía peruana, representa un mercado de importantes ofertas de negocios con productos para el turismo extranjero y nacional.

Esto lo convierte en un territorio estratégico, ubicada en una gran planicie y rodeada por los ríos Amazonas, Nanay (con su afluente Momón) y el Itaya, por lo que es denominada coloquialmente “Isla Bonita”. La provincia de Maynas la conforman cuatro distritos: Iquitos, Punchana, Belén y San Juan Bautista. En este territorio hay diversidad de negocios que ofrecen productos de gastronomía.

La gastronomía peruana, así como la loreana, es un punto clave para el crecimiento económico, debido a que es uno de los principales atractivos para el turismo y existe una alta demanda por parte de los usuarios que buscan deleitar sus paladares con la mejor comida. Es importante aprovechar esta ventaja conjugando con elementos de la naturaleza, como son las aguas de los ríos.

En la ciudad existen negocios que ya utilizan el recurso agua para ofrecer sus servicios alimenticios acompañado de la grata experiencia del sol y la brisa del río.

Tabla 4

Principales restaurantes flotantes en la ciudad de Iquitos, año 2022

Nombre	Localización
Restaurante turístico flotante “Bufe Colorado”	Río Nanay, navegando por río son 20 minutos desde el balneario Bellavista Nanay
Barranquito restaurante	Río Nanay, navegando por río son 15 minutos desde el balneario Bellavista Nanay
Restaurante “Al frío y al fuego”	En el lago formado por la desembocadura del río Itaya, navegando a 5 minutos desde la Av. La Marina.

Entre los restaurantes flotantes más conocidos que hay, se ha identificado a la principal competencia.

Tabla 5
Restaurante Turístico Flotante “Bufeo Colorado”, 2022

Información general	
Dirección	Río Nanay - Ubicado a 20 minutos del balneario de Nanay
Facebook	Restaurante Turístico Flotante “Bufeo Colorado”
Descripción del producto:	
Restaurante flotante turístico, que brinda platos de la región, bebidas y área de bañistas con disposición directa al río Mómón que desemboca en el río Nanay	
Servicios que presta:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Servicio de restaurante ✓ Área de bañistas 	
Forma de pago:	Contado.

Fuente: Facebook del Restaurante Turístico “Bufeo Colorado”

Tabla 6
Restaurante Al frío y al fuego, 2022

Información general	
Dirección	Río Itaya, cruzando 5 minutos frente a la Av. La Marina
Teléfono	999 550 628
Página web	http://www.frioyalfuego.com
Descripción del producto:	
Restaurant flotante con piscina de agua tratada, muy cerca al centro de la ciudad, con vista a la naturaleza y transporte privado, atención de 12 pm a 6pm	
Servicios que presta:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Restaurante ✓ Bar ✓ Piscina 	
Forma de pago:	Al contado, tarjeta de débito y crédito.

Fuente: página web <http://www.frioyalfuego.com>

2.4 Programa de marketing

2.4.1 El producto

a) Infraestructura

El establecimiento se compone de 3 sectores:

- ✓ Sector 1: Restaurante con piscina de agua natural para niños y adultos.
- ✓ Sector 2: Cocina.
- ✓ Sector 3: Área administrativa.

b) Equipamiento

Se presenta la lista de equipos, mobiliario y productos electrónicos necesarios para el funcionamiento del restaurante turística flotante.

Equipos

En la tabla siguiente presenta la lista necesaria para todo el establecimiento a excepción del área administrativa. La cotización se realizó en tiendas, establecimientos comerciales y sitios web.

Tabla 7
Equipos sector central (excepto oficinas)

Equipo	Cantidad	Especificaciones	Precio unitario (US\$)
Televisor LED UHD 40 pulgadas	2	Samsung UN40MU6103G - Negro	400.00
Equipo de sonido 2500W	2	Lexsen Activo 15" con micrófonos	300.00
Ventilador	5	Imaco Semi Industrial 20" FS9320	100.00
Cocina 4 hornillas	2	Coldex CX511 Inox - Plateado	200.00
Cocina industrial 6 hornillas	1	6H en isla, 06 IPA Surge SAC	1,000.00
Horno microondas	4	Samsung AMW831K 23L - Blanco	100.00
Friobar	4	Electrolux ERD90G2HPI 90L - Plateado	200.00
Refrigerador	1	Samsung RS51K5460SL No Frost 510L	800.00
Congelador	1	Coldex CH40 362L – Blanco	1,000.00
Caja fuerte	1	Yale Caja fuerte mediana 35x25x25 cm	200.00
Cámaras de Seguridad (kit)	1	HikVision Full HD 1080P 2MP	1,000.00
Grupo electrógeno	1	Honda EG6500CXS 6500W	2,000.00

Equipos de oficina

La tabla siguiente presenta la lista de equipos de oficina y sus precios respectivos.

Ésta área requerirá de equipos de cómputo, impresoras, servidor para el control de vigilancia, etc. Los precios, las especificaciones técnicas y las cantidades son detallados en el mismo cuadro.

Tabla 8
Equipos de oficina

Equipos	Cantidad	Especificaciones	Precio unitario (US\$)
PC All in one	3	HP 24-F008LA Core i3 23.8" 1TB 4GB	600.00
Impresora a tinta	4	Samsung - HT-J4500K - Negro	250.00
Impresora láser	16	LG CM4360 - Negro	400.00

Fuente: elaboración propia

c) Mobiliario

El listado total de mobiliario se presenta en la tabla 9. Se incluye la cantidad, descripción y precios para cada ítem, los cuales fueron cotizados en carpinteros y ebanistas de la región, así como tiendas especializadas.

Tabla 9
Mobiliario total del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C

Equipos	Cantidad	Especificaciones	Precio unitario (US\$)
Escritorio	1	Madera cedro fino acabado	300.00
Señales de seguridad	20	Peligro, Piso mojado, Prohibido el Ingreso	10.00
Mobiliario cocina	1	Set completo de cocina material inoxidable	1,000.00
Mesa 4 personas	10	Madera con medidas 1 x 1 m	400.00
Basurero	15	Plástico	10.00
Sillas	40	Plástico	65.00
Extintores 6kg	3	PQS 6kg	220.00
Luces de emergencia	5	Lampara de emergencia automática 10w	85.00
Estantes	10	Estante de madera capirona 1.5 x 1.2 m	100.00

2.4.2 El precio

Se determinó de acorde a los precios y el servicio que brinda la competencia. El cual se consideró la igualdad de sus tarifas puesto que brindará un servicio de calidad.

Tabla 10
Carta del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C.

N°	Ceviches	Precio
1	Leche de tigre simple	S/ 20.00
2	Leche de tigre mixta	S/ 25.00
3	Cebiche tradicional de pescado	S/ 40.00
4	Cebiche mixto	S/ 45.00
5	Causa acevichada	S/ 30.00

N°	Sopas y caldo	Precio
1	Caldo de pollo	S/ 25.00
2	Chupe de camarones o langostinos	S/ 40.00
3	Sudado de doncella	S/ 45.00
4	Parihuela	S/ 45.00

N°	Chicharrones	Precio
1	De pescado	S/ 40.00
2	De pollo	S/ 40.00
3	Pollo y pescado	S/ 45.00
4	Mixto	S/ 49.00
5	Jalea simple	S/ 50.00
6	Jalea mixta	S/ 55.00

N°	Chaufa	Precio
1	Con mariscos	S/ 40.00
2	Con langostinos y calamar	S/ 45.00
3	Especial (pollo, cecina, langostinos)	S/ 40.00
4	Regional	S/ 40.00
5	De pollo	S/ 38.00
6	De pescado	S/ 38.00

N°	Otros platos	Precio
1	Cecina con tacacho	S/ 36.00
2	Pescado asado (gamitana, sábalo)	S/ 40.00
3	Arroz con mariscos	S/ 45.00
4	Parrilla de pollo	S/ 30.00
5	Lagarto asado	S/ 38.00

N°	Dúos o tríos	Precio
1	Dúo simple (cebiche simple + chicharrón de pollo o pescado)	S/ 45.00
2	Dúo mixto (cebiche mixto + chicharrón de pescado)	S/ 50.00
3	Trío marino (cebiche simple + chicharrón de pollo o pescado + arroz con mariscos o chaufa)	S/ 55.00

N°	Bebidas	Precio
1	Gaseosa personal	S/ 4.00
2	Gaseosa 1 1/2 lt	S/ 12.00
3	Refresco de fruta de la región 1/2 jarra	S/ 8.00
4	Refresco de fruta de la región 1 jarra	S/ 16.00

Tabla 11

Tarifas adicionales de servicios acuáticos

N°	Descripción	Precio
1	Alquiler de kayak, por 30 minutos	S/ 20.00
2	Alquiler de moto acuática, por 15 minutos	S/ 50.00
3	Paseo en banana flotante, por 30 minutos por persona	S/ 100.00

2.4.3 La Promoción

Promoción de ventas

En la etapa inicial de operaciones es necesario hacer conocer el negocio y brindar tarifas promocionales:

1. 10 % de descuento en el consumo a grupos de 5 personas.
2. Vales de consumo mediante sorteos en la página de Facebook.

Publicidad

Tiene como objetivo promocionar nuestra empresa a diversos clientes, esta estrategia consistirá en regalar lapiceros, llaveros, y gorros; con el logotipo de la empresa. Se comprará 500 llaveros, 50 gorros y 100 polos con el logotipo respectivo para ser entregados a los primeros clientes.

A continuación, en el siguiente cuadro se mostrará la cantidad total de los souvenirs desde la inauguración de la empresa.

Tabla 12

Gastos de Promoción, año 2022

Descripción	Cantidad	Precio total
Promotores	7	S/ 7,000
Publicidad	6	S/ 6,000

Se incluirá el servicio de promotores, quienes se encargarán del listado de clientes que hagan reservas y además promocionar el restaurante en sus redes sociales, otorgándoles una cuota de ganancia por cada cliente que lleven al restaurante.

También se aplicará la estrategia de publicidad mediante las redes sociales, tales como: Facebook. Google, Twitter, Instagram, Booking.com. Tripadvisor y Trivago.

Figura 3

Página de Facebook del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C. 2022



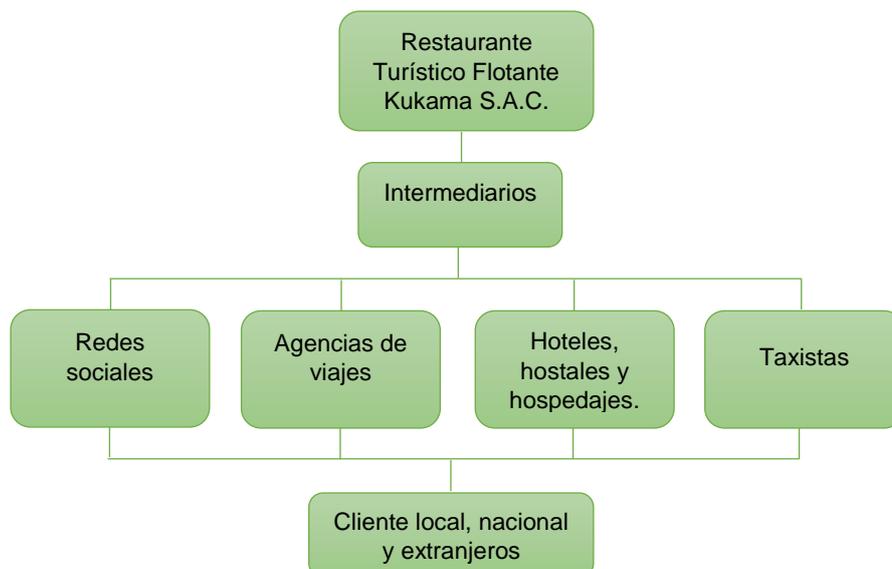
2.4.4 La cadena de distribución

La distribución del producto será mediante Facebook, Trivago; también habrá convenios con las agencias de viajes, guías de turismo, hoteles y taxistas de la localidad.

Figura 4

Canales de distribución del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C.

2022



Fuente: elaboración propia.

Como resultado del análisis de mercado, ha sido elegido una mezcla de segmentos de mercado meta y potencial que permitan desarrollar las operaciones del negocio.

3. Plan de operaciones

3.1 Estudio de la fuente de aprovisionamiento

3.1.1 Servicios

La calidad del restaurante turístico y el correcto funcionamiento de los servicios ofrecidos requieren de la instalación y el respaldo de servicios de abastecimiento. En la tabla 13 se muestra la disponibilidad de estos servicios públicos en la zona.

Tabla 13
Servicios del Restaurante Turístico Flotante Kukama S.A.C. 2022

Servicio	Descripción
Eléctrico	Grupo electrógeno Honda EG6500CXS 6500W
Telefonía e Internet	Proveedor Bitel servicio 2 Mb
Agua	Tratamiento de agua captada del río

Fuente: elaboración propia

Por otro lado, para la optimización de ventas y uso de recursos se requiere un sistema informático que nos permite alcanzar estas metas.

Para el funcionamiento del restaurante flotante, se necesita permisos fluviales, que demandará una inversión única aproximada de S/ 7,000, entre ellos:

- Matrícula de la embarcación
- Permiso de Área Acuática
- Permiso de operación
- Permiso de Zarpe; cuando la embarcación realice travesías.

3.1.2 Insumos

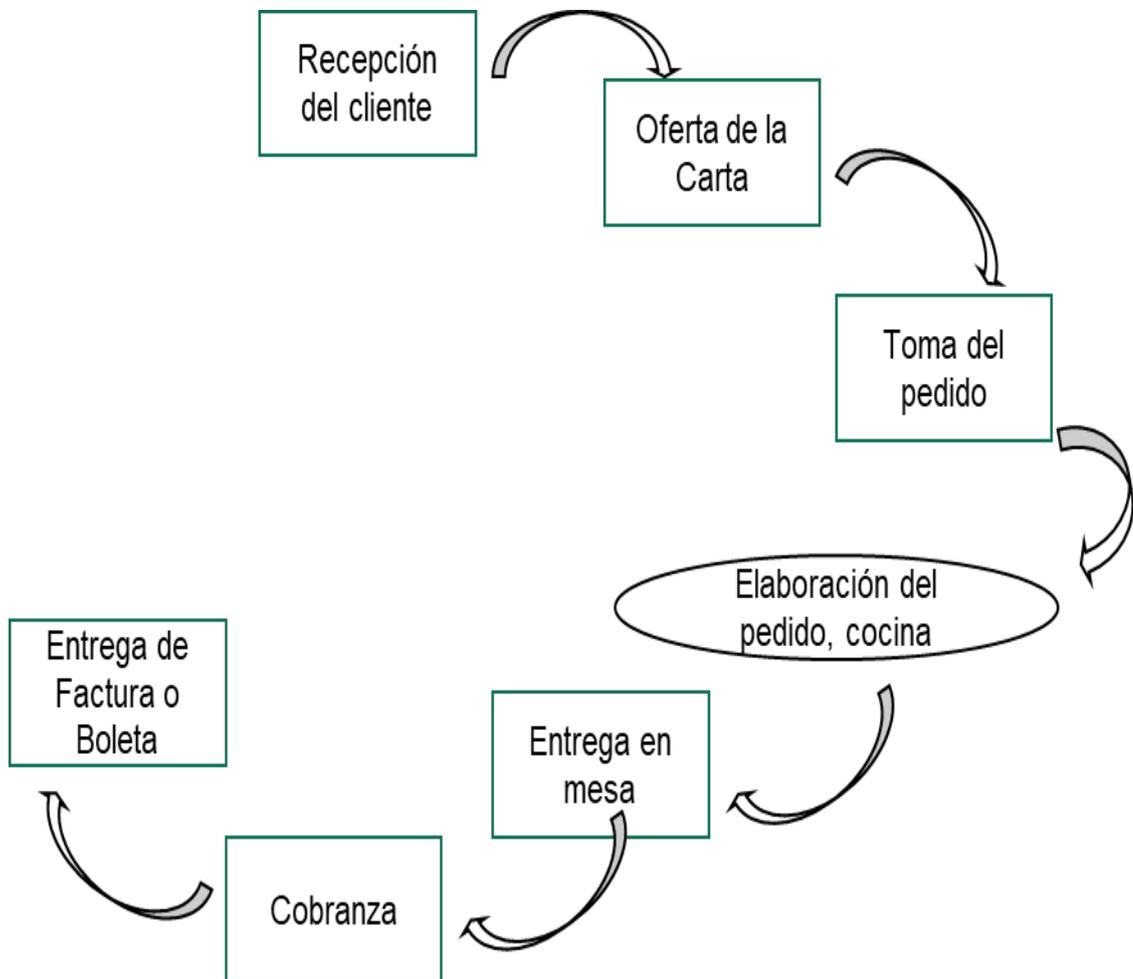
Además de los servicios de abastecimiento, será necesario el consumo de insumos para la operación del servicio de restaurant.

Los principales proveedores serán Comercializadora San Juan, Backus, Embotelladora La Selva, Avícola Ave Fénix, etc.

3.2 El proceso de servicio

Figura 5

Proceso comercial de atención al cliente

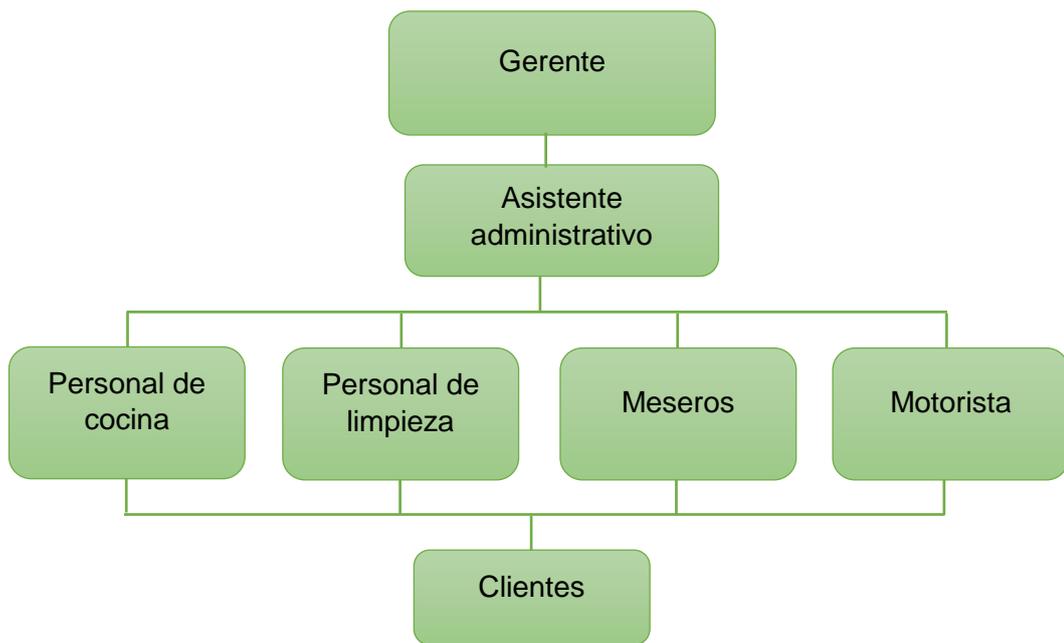


4 Plan de recursos humanos

4.1 La organización

Figura 6

Estructura Organizacional del Restaurante Flotante, año 2022



Fuente: elaboración propia

4.2 Puestos, tareas y funciones

a) **Puesto:** Gerencia

Funciones:

- a. Planificar estratégicamente las actividades de la empresa, fija las políticas y los objetivos de la empresa para el largo y mediano plazo.
- b. Elabora el Plan de Ventas y Compras anual.
- c. Organiza los puestos y cargos de la empresa, y sus respectivas funciones.
- d. Selecciona el personal para los cargos de la empresa.

- e. Autoriza los montos de planilla y pagos respectivos.
- f. Negocia con proveedores y autoriza las compras y pagos respectivos.
- g. Gestiona las transacciones financieras con instituciones financieras, y los préstamos respectivos.
- h. Controla el desempeño de los trabajadores.
- i. Controla los resultados comerciales, administrativos y financieros.
- j. Ejerce el liderazgo para guiar y motivar a las personas, así como trabajar y velar por el logro de los objetivos de la empresa.
- k. Toma decisiones y dirige el rumbo de la empresa hacia sus objetivos.

b) **Puesto:** Asistente administrativo

Funciones:

- a. Realiza el planeamiento de la cobranza diaria, considerando el efectivo en monedas.
- b. Revisa el buen estado de los aparatos POST para la cobranza con tarjetas electrónicas.
- c. Elabora la planilla de remuneraciones del personal.
- d. Presenta los comprobantes de pago de proveedores para el pago respectivo.
- e. Revisa las medidas de seguridad en todo el local, al iniciar y culminar la jornada.
- f. Controla el buen estado de las carnes, insumos y otros.

c) **Puesto:** Personal de cocina

Funciones:

- a. Revisa el estado de las carnes e insumos al inicio de cada jornada.

- b. Planifica la venta del día siguiente para determinar las compras necesarias.
- c. Revisa el estado de los instrumentos de cocina y menaje.
- d. Realiza el lavado adecuado de los productos e insumos.
- e. Prepara los platillos de los comensales.
- f. Limpia diariamente la cocina y todos los utensilios.

d) **Puesto:** Personal de atención al comensal y limpieza

Funciones:

- a. Planifica los insumos de limpieza a utilizar el día siguiente.
- b. Mantiene limpio todas las instalaciones, externas e internas, así como, antes y durante la atención a los clientes.
- c. Cuida la limpieza de ingreso al lugar y al finalizar la atención a los clientes.
- d. Atiende los pedidos de los clientes y entrega a cocina para su elaboración.
- e. Entrega la boleta del monto del consumo y solicita al cliente el tipo de comprobante de pago que requiere.
- f. Alcanza el aparato electrónico en la mesa de cliente para el pago.

4.3 Condiciones laborales

Régimen laboral

Se acogerá al Régimen especial laboral de micro y pequeña empresa para acceder a los beneficios establecidos en el Decreto Legislativo N° 1086, Ley de Promoción de la Competitividad, formalización y desarrollo de la Micro y pequeña empresa y del acceso al empleo decente, siendo requisito su inscripción en el Registro Nacional de la Micro y Pequeña empresa (REMYPE).

Jornada de trabajo

La jornada de trabajo será de ocho horas diarias con 2 turnos. El 1er turno i iniciará a las 06:00 horas y finalizará a las 15:00 horas; y el 2do turno ingresa a las 08:00 horas y finalizará a las 19:00 horas.

Ambos turnos gozarán de 1 hora para ingerir alimentos y descansar (no computadas en las 8 horas), la misma que se aplicará en turnos distintos para no afectar la productividad del negocio.

Salario

El salario a pagar por los servicios requeridos serán los que rigen en la oferta y demanda del sector restaurantes.

4.4 Régimen tributario

La empresa se regirá bajo el Régimen General de Impuesto a la Renta: Régimen Especial MYPE Tributario, (Tasa escalonada para el pago anual del impuesto a la Renta: hasta 15 UIT = 10%; exceso 29.5%.

Es un impuesto que grava las utilidades: diferencia entre ingresos y gastos aceptados tributariamente, siendo la fuente generadora de la renta: Capital y trabajo.

La empresa realizará los respectivos pagos mensuales por el impuesto a la renta, así como la presentación de la declaración anual.

Por encontrarse ubicada en la Amazonia, las ventas se encuentran exonerado del pago del Impuesto General a las Ventas.

5 Plan económico y financiero

5.1 Resultados comerciales

Tabla 14
Demanda del negocio a desarrollar

	Año 1	Año 2	Año 3
Demanda total (arribos turistas a la ciudad de Iquitos)	306,862		
Tendencia del mercado (estimada)	0%	2%	1%
Demanda estimada (arribos turistas a la ciudad de Iquitos)	306,862	312,999	316,129
Participación de mercado (decisión empresa)	7%	10%	12%
Demanda del proyecto (personas que piden consumir)	21,480	31,300	37,936

Tabla 15
Ventas del negocio a desarrollar

	Año 1	Año 2	Año 3
Ventas anuales (personas que piden consumir)	21,480	31,300	37,936
Precio venta - decisión empresarial (soles x plato comida, promedio del total de platos)	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 35.00
Tendencia del precio en el mercado	0%	0%	5%
Precio de venta (soles x plato comida, promedio del total de platos)	S/ 35.00	S/ 35.00	S/ 36.75
TOTAL ANUAL	S/ 751,812.00	S/ 1,095,497.00	S/ 1,394,130.00

Tabla 16
Costo de ventas de los productos

	Año 1	Año 2	Año 3
Pedidos solicitados (platos de comida)	21,480.34	31,299.92	37,935.51
Costo elaboración (plato de comida, promedio del total de platos)	S/ 15.00	S/ 15.00	S/ 15.30
Tendencia del costo de compra	0%	2%	4%
Costo elaboración efectiva (plato de comida, promedio del total de platos)	S/ 15.00	S/ 15.30	S/ 15.91
TOTAL ANUAL	S/ 322,205.10	S/ 478,888.84	S/ 603,629.80

5.2 Gastos a incurrir en el funcionamiento del negocio

Tabla 17
Gastos administrativos del negocio

Rubro de gasto	Año 1	Año 2	Año 3
Gerente – propietario	1	1	1
Sueldo mensual	S/ 2,000.00	S/ 2,500.00	S/ 3,000.00
Cocinero	1	1	2
Sueldo mensual	S/ 1,500.00	S/ 1,800.00	S/ 2,000.00
Asistentes	3	3	3
Sueldo mensual	S/ 930.00	S/ 930.00	S/ 930.00
Remuneraciones del personal	S/ 6,290.00	S/ 7,090.00	S/ 9,790.00
Costo laboral	8.67%	8.67%	8.67%
Remuneración total mensual	S/ 6,835.13	S/ 7,704.47	S/ 10,638.47
Servicios públicos	S/ 300.00	S/ 350.00	S/ 400.00
Útiles oficina	S/ 200.00	S/ 250.00	S/ 300.00
Servicio contable	S/ 600.00	S/ 800.00	S/ 1,000.00
Otros	S/ 200.00	S/ 150.00	S/ 200.00
Total mensual	S/ 8,135.13	S/ 9,254.47	S/ 12,538.47
TOTAL ANUAL	S/ 97,621.60	S/ 111,053.60	S/ 150,461.60

Tabla 18
Gastos comerciales del negocio

Gasto Comercial	Año 1	Año 2	Año 3
Promotores de Ventas	S/ 7,000.00	S/ 3,500.00	S/ 4,000.00
Vigilancia nocturna, balsa	S/ 1,000.00	S/ 1,000.00	S/ 1,000.00
Otros	S/ 300.00	S/ 400.00	S/ 500.00
Total Mensual	S/ 8,300.00	S/ 4,900.00	S/ 5,500.00
Total Anual	S/ 99,600.00	S/ 58,800.00	S/ 66,000.00

5.3 Inversiones en activos

Tabla 19
Gastos pre operativos para iniciar el negocio

Rubro	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3
Estudio de mercado	S/ 2,000.00	S/ 0.00	S/ 0.00	S/ 0.00
Tramites diversos (permisos fluviales)	S/ 10,000.00	S/ 0.00	S/ 0.00	S/ 0.00
Total	S/ 12,000.00	S/ 0.00	S/ 0.00	S/ 0.00

Tabla 20
Inversiones en activo fijo

Activo Fijo	Valor adquisición	Cantidad	Valor total	Tiempo vida	Depreciación anual
Local	S/ 70,000.00	1	S/ 70,000.00	20	S/ 3,500.00
Terreno	S/ 0.00	1	S/ 0.00	0	S/ 0.00
Equipos	S/ 20,000.00	1	S/ 20,000.00	5	S/ 4,000.00
Implementos	S/ 3,500.00	1	S/ 3,500.00	5	S/ 700.00
Vehiculas fluviales	S/ 12,000.00	1	S/ 12,000.00	5	S/ 2,400.00
Muebles y enseres	S/ 5,000.00	1	S/ 5,000.00	5	S/ 1,000.00
Total			S/ 100,500.00		S/ 11,600.00

Tabla 21
Depreciaciones del activo fijo

	Valor inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Residual
Depreciación activo fijo	S/ 100,500.00	-S/ 11,600.00	-S/ 11,600.00	-S/ 11,600.00	S/ 75,700.00
Amortización activo intangible	S/ 12,000.00	-S/ 2,400.00	-S/ 2,400.00	-S/ 2,400.00	S/ 4,800.00
Total	S/ 122,500.00	-S/ 14,000.00	-S/ 14,000.00	-S/ 14,000.00	S/ 80,500.00

Tabla 22
Endeudamiento del negocio

Deuda a tomar	S/ 60,000		
19.56%	Tasa interés anual	1.5%	Tasa interés mensual
		48	Meses para amortizar la deuda

Tabla 23
Amortización de la deuda, año 1

n	Capital inicial	Interés	Amortización	Cuota total
1	60,000	900	1,250	2,150
2	58,750	881	1,250	2,131
3	57,500	863	1,250	2,113
4	56,250	844	1,250	2,094
5	55,000	825	1,250	2,075
6	53,750	806	1,250	2,056
7	52,500	788	1,250	2,038
8	51,250	769	1,250	2,019
9	50,000	750	1,250	2,000
10	48,750	731	1,250	1,981
11	47,500	713	1,250	1,963
12	46,250	694	1,250	1,944
TOTAL ANUAL		9,563	15,000	

Tabla 24
Cambios en el capital de trabajo

		Año 1	Año 2	Año 3	Liquidación
Caja	3.0%	1.0%	1.0%	1.0%	
Monto	-S/ 22,554.36	-S/ 3,436.85	-S/ 2,986.33	S/ 0.00	
Cuentas x cobrar					
Número de días		1	1	1	
Monto		-S/ 2,088.37	-S/ 954.68	-S/ 829.53	
Inventario					
Número de días		5	5	5	
Monto		-S/ 4,475.07	-S/ 2,176.16	-S/ 1,732.51	
Cuentas x pagar					
Número de días		1	1	1	
Monto		S/ 895.01	S/ 435.23	S/ 346.50	
TOTAL	-S/ 22,554.00	-S/ 9,105.28	-S/ 5,681.94	-S/ 2,215.55	S/ 39,557.12

Tabla 25
Estado de Resultados Económicos

	Año 1	Año 2	Año 3
Ingresos por ventas	S/ 751,811.90	S/ 1,095,497.34	S/ 1,394,129.91
Costo ventas	-S/ 322,205.10	-S/ 478,888.84	-S/ 603,629.80
Margen Bruto	S/ 429,606.80	S/ 616,608.50	S/ 790,500.11
Gastos administrativos	-S/ 97,621.60	-S/ 111,053.60	-S/ 150,461.60
Depreciación	-S/ 14,000.00	-S/ 14,000.00	S/ 14,000.00
Gastos comerciales	-S/ 99,600.00	-S/ 58,800.00	-S/ 66,000.00
Margen operativo	S/ 218,385.20	S/ 432,754.90	S/ 560,038.51
Gastos financieros	-S/ 9,562.50	-S/ 6,862.50	-S/ 4,162.50
Margen antes de tributos	S/ 208,822.70	S/ 425,892.40	S/ 555,876.01
Participación utilidades	-S/ 16,705.82	S/ 34,071.39	-S/ 44,470.08
Subtotal	S/ 192,116.88	S/ 391,821.01	S/ 511,405.93
Pago impuesto a la renta	-S/ 56,674.48	-S/ 115,587.20	-S/ 150,864.75
Utilidad neta	S/ 135,442.40	S/ 276,233.81	S/ 360,541.18

Tabla 26
Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Liquidación
Ingresos por ventas		S/ 751,811.90	S/ 1,095,497.34	S/ 1,394,129.91	
Inversión inicial					
Activo fijo	-S/ 122,500.00				S/ 80,500.00
Capital de trabajo	-S/ 22,554.36	-S/ 9,105.28	-S/ 5,681.94	-S/ 2,215.55	S/ 39,557.12
Compras		-S/ 322,205.10	-S/ 478,888.84	-S/ 603,629.80	
Gastos administrativos		-S/ 97,621.60	-S/ 111,053.60	-S/ 150,461.60	
Gastos comerciales		-S/ 99,600.00	-S/ 58,800.00	-S/ 66,000.00	
Pago impuestos		-S/ 76,740.56	-S/ 152,070.07	-S/ 196,797.53	
Flujo Caja Económico (FCE)	-S/ 145,054.36	S/ 146,539.36	S/ 289,002.89	S/ 375,025.43	S/ 120,057.12
Préstamo recibido	S/ 60,000.00				-S/ 15,000.00
Amortización		-S/ 15,000.00	-S/ 15,000.00	-S/ 15,000.00	
Gastos financieros		-S/ 9,562.50	-S/ 6,862.50	-S/ 4,162.50	
Escudo fiscal		S/ 3,360.26	S/ 2,411.48	S/ 1,462.70	
Flujo Caja Financiero (FCF)	-S/ 85,054.36	S/ 125,337.13	S/ 269,551.87	S/ 357,325.64	S/ 105,057.12

Tabla 27
Indicadores de rentabilidad

VAN Económico	S/ 563,868.62
Tasa de descuento (CAPM)	12.73%
TIR Económica	141.80%
Índice B/C	4.89

VAN Financiero	S/ 564,450.99
Tasa de descuento (WACC)	12.47%
TIR Financiero	207.74%
Índice B/C	7.64

CONCLUSIONES

1. El negocio presenta una alta demanda turística local, nacional y extranjero debido a ser un atractivo por encontrarse en la selva peruana, específicamente en el río Momón, y tener una infraestructura particular como es la balsa flotante, con buenos acabados y diseño, donde las personas disfrutan de un ambiente natural, área paisajística y aire fresco.
2. El negocio cuenta con buen abastecimiento de los insumos necesarios para el funcionamiento, los proveedores contarán con todos los requisitos necesarios para ofrecer productos de calidad al consumidor.
3. El financiamiento del negocio se sustentará en un préstamo bancario a cancelar en 4 años. Hay capacidad de endeudamiento garantizado con bienes de los propietarios.
4. El negocio genera una rentabilidad en un VAN económico de S/ 563,868.62, y una Tasa Interna de Rentabilidad (TIR) económica de 141.80%. Esta TIR económica crece al calcular la TIR financiera, de 207.74% explicado por un buen manejo de los recursos financieros.

BIBLIOGRAFÍA

- Arellano Cueva, Rolando. 2010. Comportamiento de los consumidores y segmentación de mercados. En: *Marketing, enfoque América Latina, el marketing científico aplicado a Latinoamérica*. Primera edición, México. Prentice Hall.
- Bloomberg. 2018. Bloomberg Commodity Index. En. <https://www.bloomberg.com/quote/BCOM:IND>
- El Español. 2021. *7 restaurantes espectaculares en los que la experiencia va más allá de la comida*. Portal de cocinillas. Disponible en: <https://www.lespanol.com/cocinillas/reportajes-gastronomicos>
- García López, R. (17 de enero de 2016). *Principales tendencias del turismo en 2016*. Recuperado el 22 de julio de 2017, de Aprende de turismo: <https://www.aprendedeturismo.org/principales-tendencias-del-turismo-en-2016/>
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). 2008. *Censos Nacionales 2007: XI de Población y VI de Vivienda. Lima, Perú. Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). 2008. IV Censo Nacional Económico por departamento. Lima, Perú.*
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). 2008. C.I.U.U. Lima, Perú.
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – Mincetur. 2021. Encuesta Mensual de Establecimientos de Hospedaje. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/>
- Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - Mincetur. 2020. *Estrategia Nacional para la Reactivación del Sector Turismo 2021-2023*. <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/>
- UNESCO. (19 de diciembre de 2014). *La OMT y la UNESCO organizarán la primera Conferencia Mundial sobre Turismo*

y *Cultura*. Recuperado el 12 de junio de 2017, de <http://whc.unesco.org/es/noticias/1210/>

Vallet-Bellmunt, T., Rivera-Torres, P., Vallet-Bellmunt, I., & Vallet-Bellmunt, A. (2016). Journal of the Academy of Marketing Science. *European Research on Management and Business Economics*, 17-24.

Vásquez Vela, Edgar Manuel. 2020. *Turismo receptivo en Perú generará divisas por US\$ 5,300 millones en 2019*. Andina, agencia peruana de noticias. Disponible en: <https://andina.pe/agencia/noticia>