Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Proyecto productivo:
Gastrobar

Instructor:
Aideé Torres Gil

Aprendiz
Carlos Dayner tapias Muñeton

Tecnólogo gestión para establecimientos de alimentos y bebidas
Ficha:2378716 A

Bogotá D.C.

2023

Contenido

ADMINISTRATIVA. 3

1. Problemática. 3
2. DOFA. 4
3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia. 5
4. Impacto Social. 6
5. Impacto Ambiental, Tecnológico y Económico. 6
6. Normatividad para el proyecto. 7
7. Principales actividades y/o procesos para la empresa. ..... **¡Error! Marcador no definido.**
8. Normatividad legal – Tipos de sociedad. 10
9. Organigrama - Estructura de la empresa. 16
10. Manual de funciones. 17

MERCADO. 28

11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios. 28
12. Tendencias del sector (Empaques, procesos, materia prima e insumos). 31
13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto. 40
14. Productos complementarios. 41
15. Mercado potencial y objetivo del producto. 41
16. Análisis de la competencia (Quien es, productos, precios, servicios). 42
17. Imagen corporativa Logo, slogan, uniformes, factura, propuesta comercial o catálogo de blog, entre otros). 43
18. Plan de mercadeo – plan de marketing. 44
19. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución. 49

OPERACIONAL. 52

20. Fichas técnicas por producto. 52
21. Documentación y caracterización de todos los procesos. 52
22. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación). 52
23. Empaque del producto. 52
24. Distribución de planta. 52
25. Costeo de productos – Estructura de precios para productos. 52
26. CIBERGRAFÍA. 52
27. BIBLIOGRAFIA. 53

ADMINISTRATIVA.

1. Problemática.
   ¿cómo podemos acercar la alta cocina y barismo a la población en general, incluidas las personas de estratos bajos 1, 2 y 3. para que puedan disfrutar de experiencias placenteras gastronómicas con altos estándares de calidad e higiene?

   Según un estudio de mercado el cual se realizó durante los últimos meses del año 2022 a nivel Nacional. los restaurantes de alta cocina tienen productos con precios elevados los cuales solo tienen acceso las personas de la alta sociedad o adinerados, por ejemplo, en el sector de medellín Antioquia, Bogotá D.C, etc. hay restaurantes de alta cocina como el hotel dan carlton al cual solo los estratos 4,5,6 de la población colombiana tiene la capacidad de pagar un plato con precios que oscilan entre los 160 y 300 mil pesos el plato. esto indica que la mayor parte de la población no tiene la oportunidad de experimentar de comida gourtmet y solo pueden acceder a los famosos corrientazos para celebrar sus fechas especiales. Debido a esta necesidad de un establecimiento de alimentos y bebidas que ofrezca productos gourmet a precios asequibles para las personas de estratos 1,2 y 3. De la población colombiana. Es importante que Colombia mejore en temas de calidad de vida, cultura y educación En base a esto nace la idea de negocio “ataraxia” un gastrobar con platos y bebidas de la alta cocina y barismo, a precios asequibles lo que beneficiara a los estratos 1,2,3 de la población colombiana cuales no podían disfrutar de experiencias placenteras de la alta cocina y no estaban relacionados en la cultura de la gastronomía de calidad, adicional a esto se beneficiara la población con nuevas ofertas de empleos para bachilleres, auxiliares, técnicos, tecnólogos y profesionales en cocina, mesa y bar. que serán contratados para el establecimiento ataraxia esto permite también incrementar la productividad y generar mejores empleos y mayores números de ofertas laborales lo que incrementa un valor agregado para la economía del país y ayuda a disminuir la tasa de desempleo del total nacional la cual fue de 10,7% en encuestas realizadas por el DANE en el mes de abril del año 2023.

2. DOFA.

DEBILIDADES:

- Vulnerabilidad ante la competencia debido a que apenas nos vamos a posicionar en el mercado.
- No todo el personal es profesional.
- No disponemos de página web propia, todos los perfiles son en las redes sociales.

OPORTUNIDAS:

- Presentación del proyecto Ataraxia a fondo emprender como emprendimiento de uno de los aprendices Sena lo que posibilitara la oportunidad de apoyo económico de fondo emprender para crear una nueva empresa.
- Fuerte tendencia de consumo en lugares novedosos.
- Presencia de diversos proveedores en el sector acordes con las políticas de compras del gastrobar.

FORTALEZAS:

- La empresa cuenta con mi persona como gerente ampliamente capacitado y formado en programas tecnológicos, técnicos, diplomados y cursos especiales relacionados con la administración, Supervisión, mercadeo, plan de compras, atención y operación de un gastrobar. Estos programas formativos son:
- Tecnólogo en gestión para establecimientos de alimentos y bebidas. Sena 2023.
- Curso especial en atención y servicio al cliente. 2022 Sena.
- Curso especial en aplicación de técnicas de enología y maridaje de comidas. 2021 Sena.
- Curso especial en preparación de cócteles y bebidas mezcladas siguiendo tendencias 2021 Sena.
- Curso especial en básico mesa y bar. 2021 Sena.
- Curso especial técnicas para la preparación de bebidas a base de café.2020 Sena.
- Técnico cocina.2020 Sena.
- Técnico sistemas.2014 Sena.
- Amplia carta con platos gourmet y precios accesibles a los diferentes estratos de la comunidad.
- capacitación de los empleados por parte del gerente en programas de servicio y atención al cliente. Capacitación de los empleados por parte del gerente en técnicas de bar y cocina.
- buena calidad, higiene y servicio en relación a la mayoría de competencia. En relación a la competencia el gastrobar cuenta con mejor personal el cuál es experimentado, profesional y capacitado. En el gastrobar se realizan estrategias de marketing mix tales como promociones, bonificaciones etc. Para aumentar los porcentajes de ventas.

- se realizan eventos en fechas especiales como conciertos, recitales de poemas y monólogos de actuación en los cuales se brindan menús especiales.
- la empresa cuenta con una moto para brindar servicio a domicilio toda la semana lo que nos permite competir en ventas en días de lluvias y fines de semana.

AMENAZAS:

- Posibilidad de futuras entradas de competidores con el mismo formato del restaurante.
- Posibilidad de catástrofes naturales.
- Posibilidad competencias desleales por parte de otras empresas.

3. Visión, Misión, Objetivos y Estrategia.

VISIÓN:

- Para el año 2025 brindaremos una excelente atención al cliente generando experiencias placenteras gastronómicas con excelente calidad e inocuidad y a precios asequibles, logrando un buen Posicionamiento de la empresa en el mercado como una de las mejores competencias. Incrementando la productividad en el país con una proyección global, mediante la creación de una cadena de gastrobares en el departamento de Antioquia gestionando una actividad económica sólida y sostenible para la empresa y sus empleados.

MISIÓN:

- Seremos líderes en el sector Gastronómico promoviendo experiencias placenteras a través de la gastronomía de alta calidad y a precios asequibles para los estratos bajos 1,2, y 3 de la población colombiana y beneficiando también la población de nuevas ofertas laborales, incrementar la productividad y generar mejores empleos y mayores números de ofertas laborales lo que incrementa un valor agregado para el desarrollo sostenible para la construcción de una mejor economía del país.

OBJETIVOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Constituir la empresa “ATARAXIA GASTROBAR” la cual acerca la alta cocina y barismo a la población en general incluidas las personas de los estratos 1,2 y 3 para que puedan disfrutar de experiencias placenteras gastronómicas con altos estándares de calidad e higiene.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Diseñar una amplia carta de alimentos y bebidas Estandarizados con precios accesibles.
- Brindar un excelente servicio y atención al cliente de tal forma que se sientan acogidos, satisfechos y complacidos.
- Innovación en nuevos diseños de platos y bebidas.
- Presentación de Eventos y espectáculos con artistas y menús especiales.
- Posicionamiento de la empresa como una de las mejores en el sector gastronómico

4.Impacto Social.

Promover el desarrollo sostenible de la empresa como líderes en el sector gastronómico mediante la producción de platos de la alta cocina y barismo para la población en general incluidas las personas de los estratos 1,2 y 3 para que puedan disfrutar de experiencias placenteras gastronómicas con altos estándares de calidad e higiene. Aportando a la construcción de una mejor economía del país con mejores y mayor cantidad empleos.

5.Impacto Ambiental: El desarrollo de las actividades de nuestro gastrobar implica generación de diversos residuos, consumo de energía, consumo de agua, contaminación atmosférica por generación de Co2, vertimiento de aguas residuales con aceites y grasas de alimentos los cuales contaminan las quebradas o ríos. Para la mitigación de estos contaminantes implementaremos el aprovechamiento de residuos reutilizables tales como los aceites de cocina usados los cuales será recolectados para donar a fundaciones que se dedican a la producción de jabones a base de aceite al igual que se recolectarán todo tipo de tapas plásticas de botellas las cuales serán donadas a fundaciones de niños con Cáncer.

Impacto Tecnológico: Mejoramiento del servicio al cliente aumentando la satisfacción, mejora de la capacidad de producción, perfeccionamiento de la presentación del pedido y precisión en las comandas
Se implementara un software muy actualizado llamado square es un sistemas POS (poinnt of sales) que tiene como función el control de pedidos, ventas, clientes inventarios y mucho más. También se implementará el marketing digital donde se tendrán procesos de posicionamiento, difusión de marca e incluso procesos de ventas por medio de las redes sociales.

Impacto económico: expansión de la empresa en el territorio nacional y con proyección global y mundial. Incremento de la productividad de la región, crecimiento y desarrollo de la economía del país, incremento en eficiencia y reducción de desperdicios por nuestras prácticas de ecología industrial. generación de nuevos empleos, interacción y nuevas relaciones entre competidores, proveedores y demás cadena de la economía.; una mejor atención a la salud de nuestros empleados; nuestras aportaciones sociales; oportunidades y beneficios a la comunidad por las actividades relacionadas con la construcción de proyectos de infraestructura como la creación de cadenas del gastrobar.

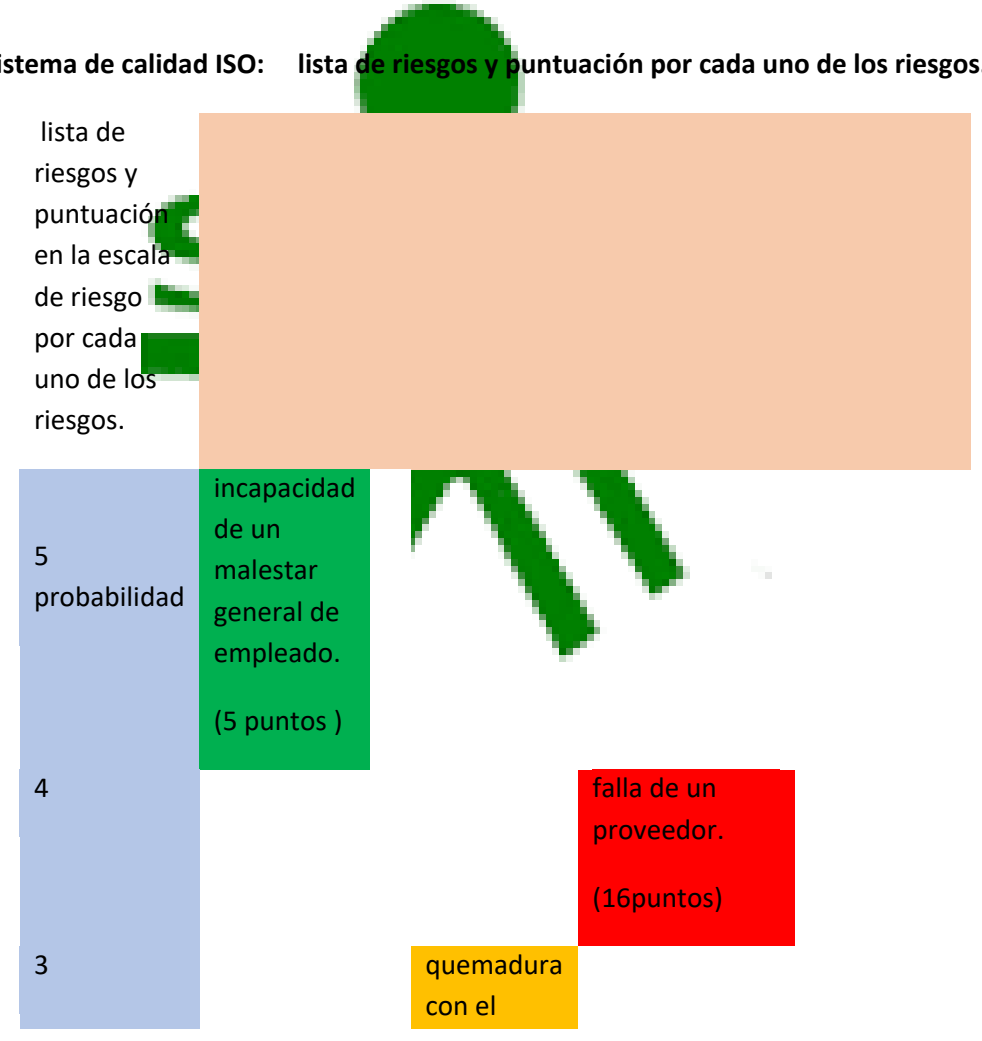
6. Normatividad para el proyecto.

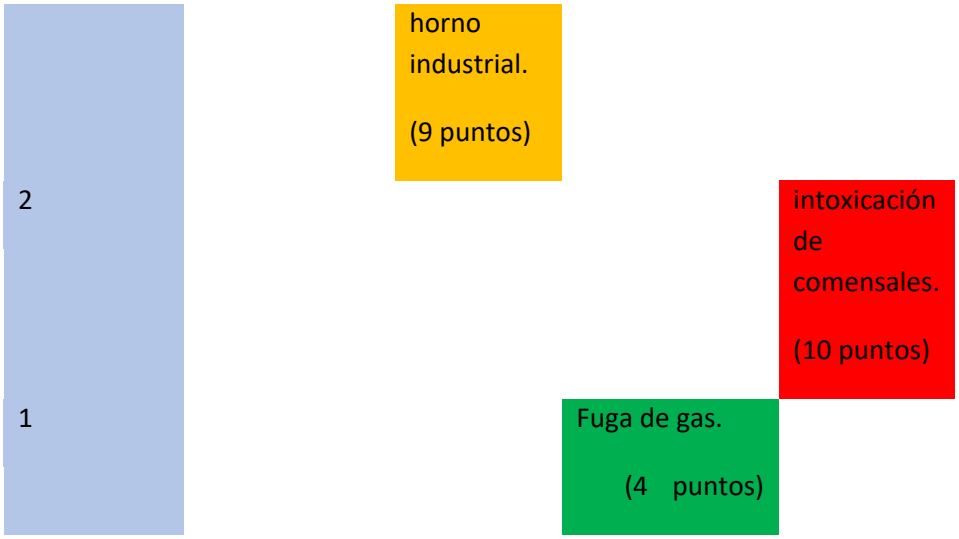
SISTEMA DE CALIDAD: ISO 9000,9001, 14000 (2015), 18000, 22000 (2005, 2007, 2015 2018), INVIMA: CONCEPTO SANITARIO Y REGISTRO SANITARIO, TG. HACCP, DECRETO 060 2002.

Decretos y resoluciones que rigen y vigilan la actividad económica de los restaurantes:

- Resolución 2674 de 2013 es la normatividad con la cual el invima como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los medicamentos, productos biológicos, alimentos, bebidas, cosméticos
- Decreto 343 de 2021.
- Decreto 060 2002

- **sistema de calidad ISO: lista de riesgos y puntuación por cada uno de los riesgos.**





procedimiento en caso de emergencia

- Realizar un indicador de tiempo que nos permita chequear en qué momento podríamos tener una falla por el proveedor.
- crear una lista de al menos 5 proveedores de por cada producto o materia prima que requiere la empresa.
- realizar una evaluación a cada proveedor donde se identifique el grado de eficiencia, eficacia y efectividad.

Manejo de la seguridad de los subcontratistas o visitantes

- para el ingreso a las instalaciones deberán usar los elementos de EPP☹casco, guantes, botas de platina, gorro o malla de cabello y tapabocas.)
- antes del ingreso deberán hacer un pequeño curso instructivo para identificar riesgos, peligros y rutas de evacuación de la empresa.

plan de administración de información documentada.

almacenamiento.
disponibilidad.
preservación.
legibilidad.
Conservación.

Identificación de Peligros y riesgos laborales

*incapacidad de un malestar general de empleado.

*Falla de un proveedor

*quemadura con el horno industrial.

*Fuga de gas.

*intoxicación de comensales.

Controles y prevención de riesgos

*Realizar un indicador de tiempo que nos permita chequear en qué momento podríamos tener una falla por el proveedor.

*crear una lista de al menos 5 proveedores de por cada producto o materia prima que requiere la empresa.

*realizar una evaluación a cada proveedor donde se identifique el grado de eficiencia, eficacia y efectividad.

Registros legales y evaluación del su cumplimiento

*Riesgo legal: Trabajo en alturas

Evaluación de cumplimiento: De trabajo en alturas y Permiso para trabajo en alturas firmado por el coordinador de alturas encargado.

*Riesgo legal: Material peligroso

Evaluación cumplimiento: Fichas técnicas y demarcaciones de los productos

*Riesgo legal: equipos de protección

Evaluación de cumplimiento: verificar que los equipos sean certificados conforme a la ley.

*Riesgo legal: Horas laborales

*Evaluación de cumplimiento: Registro de nomina

*Riesgo legal: Ergonomía

Evaluación de cumplimiento: Manual de procedimientos

7. Principales actividades y o procesos para la empresa

Principales actividades y/o procesos para la empresa (Proceso administrativo, proceso financiero, proceso, mercadeo y ventas y proceso de elaboración y/o producción de bienes y servicios.

proceso administrativo:

Planificación:

- Diseñar una amplia carta de alimentos y bebidas Estandarizados con precios accesibles para así Acercar la cocina y barismo a la población en general incluidas las personas de los estratos 1,2 y 3 para que puedan disfrutar de experiencias placenteras gastronómicas con altos estándares de calidad e higiene.

- Brindar una excelente atención al cliente generando experiencias placenteras gastronómicos con la mejor calidad e inocuidad Entre la competencia. Para esto Se capacitará periódicamente el personal con técnicas de atención y servicio a la mesa estandarizando un sistema de atención el cuál deberá ejecutarse por cada uno de los empleados y colaboradores del gastrobar.

- Posicionar la empresa en el mercado como una de las mejores competencias. Para esto utilizaremos diversas estrategias de marketing mix, Innovación en nuevos diseños de platos y bebidas. Presentación de Eventos y espectáculos con artistas y menús especiales. Creación de una cadena del restaurante en el departamento de Antioquia.

Organización:

- Se delegará las funciones Del gastrobar por áreas de trabajo las cuales estarán distribuidas de la siguiente forma: cocina, bar, mesa y Gestión administrativa. Cada área tendrá un coordinador o jefe de área para así garantizar un correcto desempeño del personal.

Dirección:

Se planificar diferentes actividades las cuales estarán encaminadas para alcanzar los diferentes objetivos de la empresa, para ello el gerente diseñará estrategias de producción, ventas y marketing mix para las cuales se delegarán funciones específicas que cada área deberá seguir

Control

Para el control del proyecto es fundamental el planificar los objetivos y metas a corto, mediano y largo plazo, luego de esto se debe supervisar que se lleve a cabo las actividades tal cual como se planearon, posteriormente se debe evaluar los resultados y el desempeño de los procesos para así tener un análisis de las posibles mejoras y de los aciertos que se tuvieron cada uno de los objetivos y metas que se querían lograr.

Proceso de gestión de compras:

El proceso de gestión de compras es clave para los resultados y utilidades de la empresa por ende se debe ejecutar por parte de un técnico, tecnólogo o profesional con amplia capacidad para la correcta gestión de compras de materias primas que requiere el gastrobar, un análisis de los proveedores y una correcta requisición, recepción, evaluación y pago de los productos que requiere la empresa.

RESPONSABLE JEFE DE COMPRAS: Abastecer oportunamente la cadena de suministros de materia prima e insumos.

OBJETIVO: Garantizar la disponibilidad de insumos y materia prima que cumpla con las características organolépticas y fitosanitarias requeridas para la elaboración de las recetas.

Actividades:

Definir las necesidades de compra, Seleccionar los posibles proveedores, Solicitar cotizaciones, Solicitar muestras, Codificar el Proveedor y Cliente (Nuevo), Crear la carpeta de contacto, Elaborar pedidos, Crear Órdenes de Compra (SAP), Verificar la Factura VS Orden de compra, Liberar factura, Recibir y verificar pedidos de compras Vs factura, Ingresar de la factura, Reportar e ingresar las Novedades (MIGO "DEVOLUCIONES"), Firma de facturas, Contabilizar las Facturas, Pagar a Proveedores, Verificar órdenes de compra abiertas. o Elaborar Matriz de Evaluación a Proveedores. Retroalimentar el Proceso. Solicitud requerimiento de materia prima e insumos, Cotizaciones. Orden de Aprobación de compra. Lista de pedidos, Órdenes de compra, Abastecimiento acopio, Informes de costos MP Informe de históricos de compras, Informe de agotados , Formatos de pedido de abastecimiento, Formato de devolución a proveedor, Formato evaluación.

Proveedores:

Puntos De Venta Despachos. Planta de Producción.

Procesos:

1.Definir las necesidades de compra. Compras La definición de las necesidades se da, teniendo en cuenta una serie de parámetros que busca determinar las cantidades y calidad del producto a suministrar. Jefe de Compras

2 seleccionar los posibles proveedores. Compras Se inicia la búsqueda de los posibles proveedores del producto o insumo en mención y se hace un filtro donde es seleccionado mínimo tres de ellos. Jefe de Compras

3 solicitar cotizaciones. Compras Se solicita las cotizaciones para su posterior análisis y evaluación de la viabilidad que tiene como próximo proveedor, Asistente de Compras

4 solicitar muestras. Compras Como último paso para la selección del proveedor, es solicitado a cada uno, muestras para el análisis, de tal forma que cumpla con las expectativas y comportamiento en la receta al mejor costo. Asistente de Compras

5 codificar el Proveedor y Cliente (Nuevo). Contabilidad Para la creación y codificación del proveedor en el sistema, se debe diligenciar y recopilar una serie de documentos, que son autorizados por la gerencia general para posteriormente ser llevados al departamento de contabilidad y realizar la Creación en SAP, de igual forma la compañía envía al proveedor los documentos que requiera para la creación como Nuevo Cliente. Asistente de Contabilidad

6 crear carpeta de contacto. Compras En esta carpeta esta compilado una serie de registros y certificaciones obligatorias para la comercialización entre cliente-proveedor. Esta carpeta debe ser actualizada periódicamente. Asistente de Compras

7 elaborar pedidos. Despachos La elaboración de los pedidos se realiza mediante el diligenciamiento de un formato hecho y digitalizado por el área de despachos que después se envía al departamento de compras para el respectivo requerimiento a proveedores. Jefe de Despachos

8 crear Órdenes de Compra (SAP). Compras Recibidos los formatos digitalizados por el área de despachos y/o producción. Los pedidos u órdenes de pedido, deben realizarse con una Orden de Compra enviada ya sea, física o digitalizada al proveedor, esto con el fin de garantizar el despacho y la entrega de las cantidades solicitadas, en los embalajes y presentaciones pactadas en la negociación. Asistente de Compras

9 verificar la Factura Vs Orden de compra. Compras Una vez llega el pedido, la factura es remitida al área de compras para verificación, de tal forma que el pedido coincida con la orden de compra, de no ser así, esta diferencia es relacionada en el formato control de pedidos para programar y monitorear la nueva entrega de faltante. Asistente de Compras

Procesos de producción:

Pre producción o mise in place:

Consiste en el pres-alistamiento de las materias primas tanto de la cocina como, el salón de mesa y el bar. Para ello se programa una parte del personal del área administrativa, de cocina, mesa y bar.

Administrativa: se encarga de realizar un sondeo con el encargado de cada área para identificar las necesidades de materias primas de cada área y Abastecer oportunamente la cadena de suministros de materia prima e insumos, realizan la separación de mesas para los comensales y programación de eventos especiales los cuales informa al jefe de cada área para que realicen las respectivas preparaciones antes de la apertura del restaurante.

Cocina: realizan precocciones de alimentos, cortes de vegetales, porcina las carnes, masas, etc.

Mesa: realizan limpiezas de los baños, salón y las mesas, visten las mesas, y adecuan los detalles decorativos del restaurante.

Bar: realizan mise in place de frutas, verduras, hielos, brillan copas, etc.

Producción:

Administrativo: se encarga de la recepción y emisión de pedidos, facturación, sistema pos(sistema de pagos de servicios tales como cajas registradoras, datafonos etc.) atención de solicitudes, quejas reclamos, sugerencias etc.

Cocina: elaboración de platos, guarniciones, entradas, etc.

Mesa: realización de recepción de pedidos, comandas, atención y servicio a los comensales.

Bar: elaboración de bebidas de café, helados, batidos, jugos, cocteles, shots, malteadas, etc.

Postproducción:

Administrativo: realiza el arqueo de la caja

Cocina, mesa y bar: finalmente todo el personal de todas las áreas del restaurante se encarga de las actividades de limpieza y desinfección de su respectiva área de trabajo.

8. **Normatividad legal – Tipos de sociedad.**

El Tipo de sociedad que conformaría Sería sociedad por acciones simplificadas (SAS) por qué brinda mayor flexibilidad a diferencia de otros tipos de sociedades a la hora de constituirse.

Normatividad o pasos a seguir para su constitución.

1. Consultar el nombre de la empresa en el RUES:

   Consultar en el registro único empresarial y social- RUES, para verificar que no exista otra empresa con el nombre que se desea registrar la empresa. Solo se debe ingresar por la pagina www.rues.org.co y escribir la razón social.

2. Preparar la papelería:

Los documentos necesarios para la constitución son:

- Documento privado de constitución o escritura pública
- PRE-RUT
- Fotocopia de la cédula del representante legal
- Formulario único empresarial l
- 4›798

El Documento Privado o Escritura Pública de constitución, son los estatutos de la compañía donde se define la estructura de la organización.
El PRE-RUT es un formulario que se diligencia en la página web de la DIAN, seleccionando la opción Inscripción del RUT, y luego Cámara de Comercio.
El formulario único empresarial se adquiere en la cámara de comercio del domicilio donde va a constituir la sociedad, se debe diligenciar con todos los datos de la em
presa.

3. Inscripción en la cámara de comercio del domicilio de la sociedad:

   Luego se debe ir a la cámara de comercio con toda la documentación y realizar el registro. Las sociedades que se constituyan se deben matricular en la Cámara de Comercio con jurisdicción en el lugar acordado como domicilio social y el acto de creación se debe inscribir en el Registro mercantil correspondiente.

4. Tramitar el RUT:

Ahora es necesario ir a la DIAN para diligenciar el RUT definitivo. Para esto necesitará: la cédula del representante legal con su respectiva copia y la versión previa del registro mercantil.

5. Tramitar el registo mercantil definitivo:

   Con el RUT podrá terminar el registro en la cámara de comercio y así, actualizar el NIT de la sociedad. Este proceso es ágil, por lo que al completarlo, ya podrá solicitar la respectiva copia de su matrícula mercantil.

6. Crear cuenta bancaria:

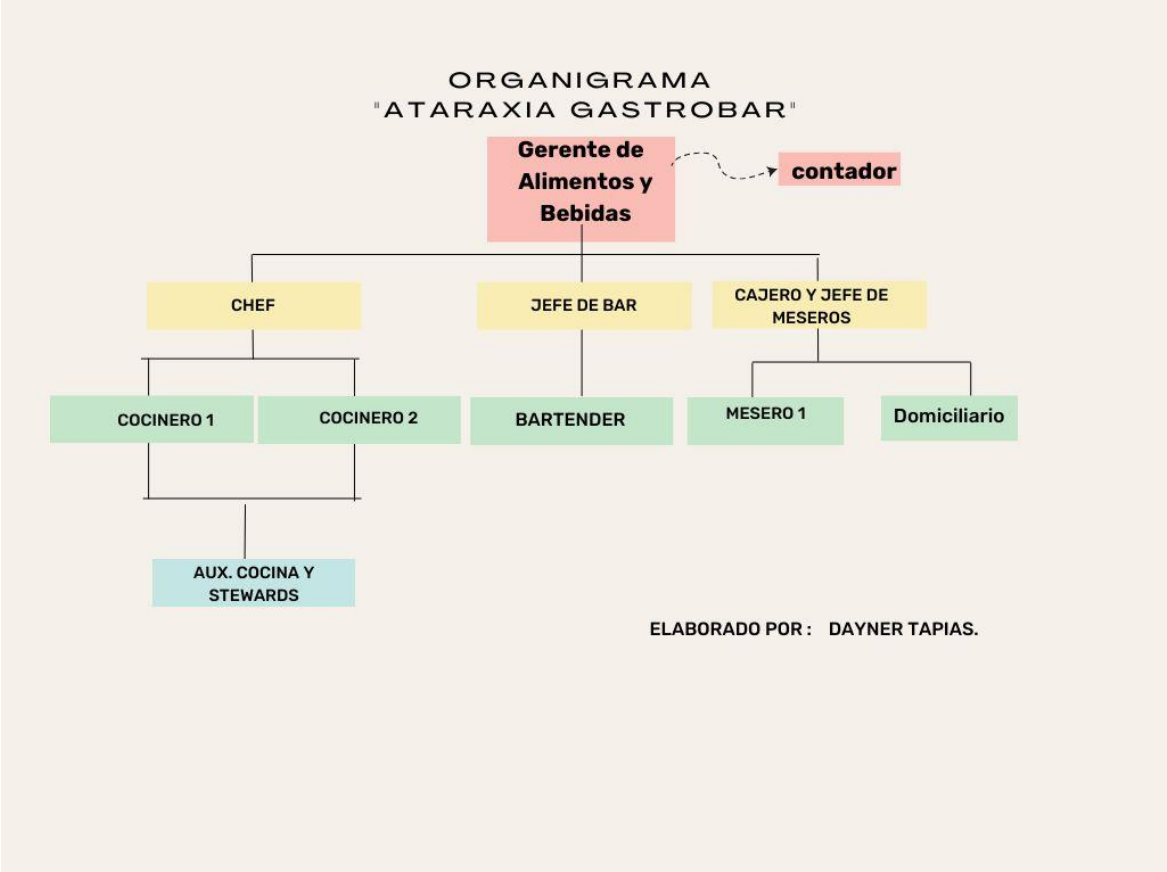
Con la documentación debe ir a la entidad financiera de su preferencia para crear una cuenta a nombre de la empresa. Dependiendo de las políticas del Banco, deberá presentar diferentes documentos, pero por regla general, serán el balance inicial, copia de la cédula de ciudadanía del Representante legal, RUT, Certificado de Existencia y Representación Legal de la Cámara de Comercio, así que es mejor adelantarse y tener todo listo.
Le entregarán una carta dirigida a la DIAN, donde certifican y detallan la existencia de la cuenta.

7. Resolución de facturación y firma digital.

   Para solicitar la resolución de facturación se necesita diligenciar un formulario que puede ser descargado en la página de la DIAN, llevar la cédula del representante legal (original y copia), y el registro mercantil definitivo. Y solicitar de una vez la firma digital.

   Ciiu: código 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas

9. Organigrama - Estructura de la empresa.



10. Manual de funciones.

Cargos / Descripción / Perfil **Elaborado por: Dayner tapias**	
Nombre del cargo: Gerente General	
Tipo de puesto: Jerárquico	
A quien le Reporta: Es el máximo responsable de la administración, sin embargo por encima de él, está la junta directiva de la empresa.	
Quienes le reportan: Chef y Gerente de cada área	
Descripción (deberes y responsabilidades)	
Sus funciones son planificar, organizar, dirigir, controlar, coordinar, analizar, calcular y conducir el trabajo de la empresa, además de contratar al personal adecuado, efectuando esto durante la jornada de trabajo.	
Perfil	
Los requerimientos o capacidades son planear, controlar, dirigir, organizar, analizar, calcular, deducir. Las habilidades mentales que debe poseer la persona para este cargo son la numérica, de lenguaje, conocimientos básicos de las actividades de los subordinados y psicológicas como la empatía, etc. Debe tener atención auditiva y visual, en general estar sentado y caminar dentro de la oficina para trabajos de la jornada diaria.	
Estudios y experiencia	
Tecnólogo o profesional en administración de establecimientos alimentos y bebidas. Administración o áreas a fines. Experiencia mínima d e2 años en administración de restaurantes dirección de personal gestión de compores inventarios etc.	
Funciones	**Tareas**

● Planificación, organización y supervisión general de las actividades desempeñadas por la empresa. ● Administración de los recursos de la entidad y coordinación entre las partes que la componen. ● Conducción estratégica de la organización y hacer las veces tanto de líder a lo interno de la empresa, como de portavoz a lo externo de la misma. ● Tomar decisiones críticas, especialmente cuando se trata de asuntos centrales o vitales para la organización. ● Motivar, supervisar y mediar entre el equipo de trabajo.	● Planeación de las actividades que se desarrollen dentro de la empresa ● Organizar los recursos de la entidad ● Definir a dónde se va a dirigir la empresa en un corto, medio y largo plazo, entre otras muchas tareas ● Fijación de una serie de objetivos que marcan el rumbo y el trabajo de la organización ● Crear una estructura organizacional en función de la competencia, del mercado, de los agentes externo para ser más competitivos y ganar más cuota de mercado ● Estudiar los diferentes asuntos financieros, administrativos, de marketing, etcétera. ● Hacer de líder de los diversos equipos

Cargos / Descripción / Perfil **Elaborado por: Dayner Tapias**
Nombre del cargo: Contador
Tipo de puesto: administrativo
A quien le Reporta: Gerencia General
Quienes le reportan: cajeros
Descripción (deberes y responsabilidades)

Es el responsable de todo el proceso contable.

Estudios y experiencia

Profesional en contabilidad. Experiencia mínima de 2 años como contador (certificable)

Funciones	Tareas
• análisis y estados financieros, del libro contable, presupuestos, el cumplimiento de las obligaciones fiscales, así como las declaraciones mensuales y anuales análisis y estados financieros, del libro contable, presupuestos, el cumplimiento de las obligaciones fiscales, así como las declaraciones mensuales y anuales.	• Elaborar los estados financieros. • Realizar auditorías financieras. • Proporcionar asesoría financiera. • Elaborar informes financieros y tributarios. • Realizar presupuestos financieros. • Analizar registros contables. • Preparar los presupuestos de una empresa. • Encargarse de la nómina.

Cargos / Descripción / Perfil

Elaborado por: Dayner Tapias

Nombre del cargo: Chef

Tipo de puesto: Jerárquico

A quien le Reporta: Gerencia General

Quienes le reportan: Chef's de línea y Encargados de piso

Descripción (deberes y responsabilidades)

Es el responsable de todo el proceso de producción de la cocina, se encarga del manejo del personal, de la gestión de las compras, de la evaluación y creación de los menús, del control de los costos de la operación.

Perfil

- Experiencia demostrable como chef jefe
- Historial excelente en gestión de cocinas
- Capacidad para descubrir y resolver problemas con eficacia
- Capacidad de delegar múltiples tareas
- Habilidades de liderazgo y comunicación
- Debe estar al día sobre las tendencias y mejores prácticas en cocina
- Conocimiento práctico de diversos programas informáticos (MS Office, software de gestión de restaurantes, TPV)
- Grado en artes culinarias o certificación relacionada

Estudios y experiencia

Profesional o tecnólogo en gastronomía o cocina. Experiencia mínima de 2 años como chef, manejo de personal diseño de menús, estandarización de recetas etc.

Funciones	Tareas
● Planificar y dirigir la preparación de la comida y actividades culinarias ● Modificar los menús o crear otros nuevos que cumplan los estándares de calidad ● Realizar estimaciones sobre las necesidades de comida y costes de comida/mano de obra	● Planificar y dirigir la preparación de la comida y actividades culinarias ● Modificar los menús o crear otros nuevos que cumplan los estándares de calidad ● Realizar estimaciones sobre las necesidades de comida y costes de comida/mano de obra

• Cumplir las normativas nutricionales y sanitarias y los estándares de seguridad • Mantener registros de las horas de trabajo y las nóminas • Mantener un enfoque positivo y profesional con los compañeros de trabajo y los clientes.	• Supervisar las actividades del personal de cocina • Encargarse de la compra de equipo y su reparación • Contratar y dirigir al personal de cocina • Resolver cualquier problema o queja que surja • Dar el «toque final» a los platos preparados • Realizar tareas administrativas

Cargos / Descripción / Perfil **Elaborado por: Dayner Tapias**
Nombre del cargo: cajero
Tipo de puesto: operativo.
A quien le Reporta: gerente de alimentos y bebidas.
Quienes le reportan: meseros.
Descripción (deberes y responsabilidades)
Encargado de la emisión y cobro de facturas.
Perfil
Esta persona debe tener experiencia o conocimiento en el área de contabilidad debido a la alta responsabilidad que tiene.

Estudios y experiencia

Técnico o tecnólogo en contabilidad o finanzas, experiencia mínima de 1 año en manejo pos, cuadre de caja y atención al cliente.

Funciones	Tareas
• Realiza parte de la contabilidad del restaurante. • En algunos restaurantes se encarga de los pedidos y pago de proveedores. • En ataraxia gastrobar también se encarga de Supervisar meseros	• Encargado del sistema del restaurante. • Emite comandas para la cocina y el bar. • Emite facturas. • Cobra • Realiza cuadre o ajuste contable de la caja.

Cargos / Descripción / Perfil
Elaborado por: DaynerTapias.

Nombre del cargo: Jefe de Bar

Tipo de puesto: Jerárquico

A quien le Reporta: Gerente de alimentos y bebidas, gerente general.

Quienes le reportan: Barman, ayudante de barman, mesero de bar.

Descripción (deberes y responsabilidades)

Es responsable ante el gerente de alimentos y bebidas de la operación del bar. Los responsables de bar dirigen bares o locales con licencia. Hacen los pedidos de suministros y programan actuaciones, además de trabajar detrás de la barra y, a menudo, servir comida. Garantiza que el bar resulte rentable. Los horarios de trabajo pueden ser amplios.

Perfil

- Ser buen organizador, trabajador, responsable y sociable.
- Tener buen sentido de los negocios.
- Dotes de liderazgo para motivar al personal.
- Llevarse bien con la gente; a algunos clientes les gusta que alguien amigable les escuche.
- Detectar los problemas antes de que se produzcan y saber apaciguar cualquier situación.
- Tener una visión imaginativa para atraer a nuevos clientes al bar.
- Tener mucha energía para resistir largos horarios y un trabajo que exige físicamente un gran desgaste.
- Aptitudes financieras y de cálculo para manejar dinero en efectivo y llevar la contabilidad.
- Buenas aptitudes de planificación.
- Seguir las normativas establecidas, como no servir alcohol o tabaco a menores de edad, y abrir y cerrar a las horas requeridas.

Estudios y experiencia

Técnico o tecnólogo en bar, experiencia mínima de 2 años en manejo de personal, coctelería, bebidas mezcladas etc.

Funciones	Tareas
Desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza.	• Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. • Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. • Gestionar el bar-cafetería. • Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. • Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. • Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración. • ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA.

Cargos / Descripción / Perfil
Elaborado por: Dayner Tapias.

Nombre del cargo: Barman o Bartender

Tipo de puesto: Cadena de mando

A quien le Reporta: Jefe de bar, gerente/capitán de bar

Quienes le reportan: Mesero de bar

Descripción (deberes y responsabilidades)

Los Bartenders o Cantineros se guían por recetas para mezclar y servir bebidas con y sin alcohol. Estos profesionales suelen trabajar en restaurantes, hoteles, bares, tabernas, clubes, agencias de organización de eventos y demás establecimientos similares.

Perfil

- Capacidad de trabajar en equipo, buen juicio y capaz de trabajar de manera independiente y sin supervisión.
- Motivado, decidido, responsable y determinado a ofrecer el mejor servicio.
- Coordinación motora y fuerza física
- Disposición de brindar el mejor servicio
- Excelentes habilidades de comunicación
- Organizado y capaz de manejar su tiempo efectivamente
- Capacidad analítica, resolución de problemas y toma de decisiones

Estudios y experiencia

Técnico o tecnologo en bar, experiencia mínima de 1 año en bar, bebidas mezclada, coctelería, etc.

Funciones	Tareas
● Realizar las certificaciones y capacitaciones de seguridad necesarias. ● Informar al Gerente sobre cualquier percance acontecido en el establecimiento, es decir, sobre cualquier accidente, condiciones laborales inseguras, etc. ● Cumplir con las políticas sanitarias aplicables a la manipulación de bebidas y alimentos. ● Recibir y procesar pagos de clientes por el consumo de bebidas y alimentos. ● Registrar el pago de los clientes.	● Dar la bienvenida a los clientes. ● Tomar nota de las órdenes de bebidas. ● Servir cervezas de botella y de barril, así como vino y demás bebidas alcohólicas. ● Mezclar bebidas siguiendo instrucciones de recetas. ● Verificar la identificación de los clientes para cerciorarse que tengan la edad legal para beber alcohol. ● Limpiar la barra, mesas y demás áreas de trabajo. ● Operar la máquina registradora, recibir el pago de los clientes y dar cambio.

● Hacer el balance de efectivo de la caja registradora al inicio y al final de su jornada. ● Utilizar puntos de venta. ● Crear un ambiente armónico y agradable para el disfrute de los clientes con el fin de motivarlos a que regresen al local por el servicio de primera. ● Utilizar dispensadores de gaseosas, removedores de tragos, picadores de hielo, entre otros instrumentos. ● Llevar el inventario del bar y realizar las órdenes de suministros.	● Llevar las operaciones del bar, ordenar y mantener los suministros de alcohol.

Cargos / Descripción / Perfil
Elaborado por: Dayner Tapias

Nombre del cargo: Mesero

Tipo de puesto: Línea media

A quien le Reporta: Reporta al capitán los comentarios de los clientes acerca del servicio y la calidad de alimentos y bebidas.

Descripción (deberes y responsabilidades)

Conoce los tipos de platillos e ingredientes y bebidas usadas en el restaurante atienden a los comensales, ofrecen la carta, toma órdenes, es el encargado de llevar a los comensales los alimentos de su elección, Informan al capitán de cualquier faltante .

Perfil

Los meseros son aquellas personas encargadas de procesar los pedidos de los clientes y velar porque el mismo sea preparado de manera adecuada y oportuna. Además, se encargan de servir dichos pedidos en las mesas que tengan asignadas y de observar a sus comensales para ver sus reacciones y verificar si requieren algo adicional, a los fines de procurar que estén satisfechos con el servicio prestado.

Estudios y experiencia

Técnico o tecnólogo en mesa y bar. experiencia mínima de 1 año en atención al cliente, manejo de charol, vestir mesas, servir a la mesa, etc.

Funciones	Tareas
• Presentar el menú: Conocer los ingredientes y las preparaciones, sugerir platos, presentar las recomendaciones del día y las bebidas disponibles. • Ser enlace entre la cocina y el comensal: Anotar pedidos y entregarlos al comando de la cocina, cerciorarse que los platos hayan sido preparados de forma correcta, en caso de que el comensal haya hecho una petición especial. • Mantener comunicación continua con los clientes: Prestar atención a las reacciones de los clientes y canalizar quejas o sugerencias que busquen mejorar el servicio,	• Proporcionar un excelente servicio al cliente y a todos los que visitan tu restaurante. • Ayudar a los comensales a ordenar respondiendo a las preguntas del menú o haciendo recomendaciones si así lo solicitan. • Tomar los pedidos exactos de comida, bebida y comunicar los detalles del pedido al personal de cocina según sea necesario. • Revisar la identificación del cliente, si es necesario, para asegurarse de que sea mayor de edad. Además, esto es si se servirán bebidas alcohólicas. • Informar a los clientes sobre el programa de lealtad de los clientes del restaurante, o sobre cualquier otra oferta especial y promociones. • Actualizar y vender cualquier producto adicional cuando sea apropiado.



Cargos / Descripción / Perfil
Nombre del cargo: auxiliar de cocina**.**
Tipo de puesto: operativo.
A quien le Reporta: chef, sous chef y cocineros.
Quienes le reportan: nadie le reporta ya que tiene el menor rango en el organigrama de un establecimiento de comidas y bebidas.
Descripción (deberes y responsabilidades)
Encargado de apoyar todos los procesos de la cocina.

Perfil	
Generalmente es un aprendiz de cocina o una persona sin conocimiento alguno en gastronomía	
Estudios y experiencia Auxiliar o Técnico en cocina, experiencia mínima de 1 año en apoyo o cocina, mise in place, cortes, limpieza y desinfección, etc.	
Funciones	**Tareas**
Apoyar procesos cualquier proceso asignado en la cocina.	• Lavar losa • Realizar misse and place • Pelar, cortar y pre alistar cualquier ingrediente. • Apoya a los cocineros. • Formarse en cocina, aprender las preparaciones del restaurante y afianzar los conocimientos previos
Cargos / Descripción / Perfil	
Nombre del cargo: cocinero.	
Tipo de puesto: línea media.	
A quien le Reporta: chef.	
Quienes le reportan: auxiliares de cocina.	
(deberes y responsabilidades Descripción)	
encargado de la elaboración de alimentos y del aseo de la cocina.	
Perfil	

Requiere habilidades y competencias en toda el área de la cocina ya que maneja los delicados equilibrios en cada plato.
Estudios y experiencia **Técnico o tecnólogo en cocina o gastronomía.** elaboración de alimentos, salsamentaria, termino de carnes, manipulación de alimentos mise in place, etc.

Funciones	**Tareas**
• Elaborar los diferentes acompañamientos de los platos • Mantiene el equilibrio de los platos • Preparación de platos asignados • En general realiza las diferentes cocciones de alimentos tales como en la parrilla, horno, freidora o en sartén.	• Pre-alismiento de alimentos o misse and place con dife rentes cortes de los vegetales y carnes o porcionamiento. • Creación de salsas • Elaboración de estofados • Preparación de sopas • Responsable de entremeses o entradas

MERCADO.

11. Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios.

Cocina:

Entradas:

- nachos gratinados con queso con salsa de queso y guacamole.
- Snacks de queso con arequipe.

Platos fuertes:

- Cerdo tipo oriental: carne de cerdo y vegetales cortados a la juliana, salteados con aceite vegetal y salsa teriyaki y salsa china rociado con comillas de ajonjolí.
- chuleta de cerdo valluna: carne de cerdo con doble cocción asada a la plancha y apanada acompañada de papá casco asada y condimentada con romero.
- pechuga ataraxia: pechuga a la plancha sazonada con ingredientes de la casa acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa (mixtura de lechugas, tomate, Cherry, cebolla, maíz, frutos secos y aderezo de maraculla)

- camarones al ajillo: Camarones salteados en mantequilla, ajo y finas hierbas. Acompañados de papas rústicas y ensalada de la casa.
- Derretido Mixto: Carne de res y pollo desechada, tocineta, maiz bañados en salsa bechamel y napolitana gratinado en queso mozzarella.
- Pasta tropical: pasta corta cocina al dente con pollo, espárragos, tomate fresco, maíz dulce bañadas en crema de leche y finas hierbas.
- Pasta thai: pasta corta con camarones, pollo, verduras bañados en salsa de curry amarillo, champiñones y frutos secos.
- filet mignon bañado en salsa de whisky acompañado con mil hojas de papá(Finas capas de papá gratinadas con queso mozzarella, crema de leche) Y ensalada de la casa.
- papas antioqueñas: papas gratinadas con queso mozzarella, carne desmechada de res bañada en salsa napolitana y guacamole.
- Pizza paisa: base de salsa napolitana, queso mozzarella, carne desmechada, tomate cherry, cebolla, maíz tierno, tocineta, plátano maduro frito y aguacate.
- Hamburguesa artesanal de la casa: pan artesanal, lechuga crespa, carne artesanal de cerdo y res, tocineta, queso mozzarella y queso crema, pepinillos dulces.

Bar:

Cocteles con licor:

- Martini chocolate: coctel mezclado de vodca, licor de chocolate y crema de cacao oscura.
- Margarita pasión: coctel de tequila blanco, triple sec y zumo de maracuyá
- Daiquiri banana: coctel de ron blanco, zumo de banana fresa, zumo de limón y sirope simple.

Cocteles sin licor:

- Limonada de coco: coctel de leche de coco, limonada base y azúcar blanca.
- Limonada cherry: coctel de limonada base, granadina y azúcar blanca.

Malteadas:

- Malteada de chocolate: helado de chocolate, leche y lechera
- Malteada Tentación: helado de brownie, café y caramelo.

Cafés:

Calientes:

- Café americano
- Capuchino

Fríos:

- Café querido: café con crema de leche, mango viche y
- Café maní:
- Café apasionado: café con amaretto y chocolate
- Café helado de queso:

Jugos naturales en leche o agua:

Naranja

Mora

Guanabana

Guayaba

mango

aguacate

12. Tendencias del sector (Empaques, procesos, materia prima e insumos).

Vuelta al origen

El comensal ansía rememorar los sabores de antaño a través de la gastronomía. Las generaciones actuales cocinamos poco, y las recetas más tradicionales se van perdiendo en las casas. Afortunadamente, la cocina profesional ha tomado el relevo y cada vez más, las cartas de los restaurantes, nos ofrecen la posibilidad de volver a la infancia con platos de ayer. **Un viaje de ida y vuelta a la tradición.**



Flor de Calabacín, una de las propuestas vegetarianas del Restaurante El Lago, 1 estrella Michelin

Menús vegetarianos

Nunca hubiéramos imaginado ver tantos platos vegetales en restaurantes. Incluso restaurantes con estrella Michelin como El Lago ofrecen menús 100% vegetarianos con la filosofía sacar el máximo partido a los productos de la tierra. Fernando Villasclaras propone platos como flor de calabacín con pesto de espinaca y pistacho o la chirivía asada con sorbete de laurel, pera y pecanas.

Nuevas experiencias

Ir a un restaurante, sin duda, es toda una experiencia. Es el momento de compartir, disfrutar y degustar nuevas recetas. **Los restaurantes van un paso más allá y proponen menús personalizados al gusto del comensal**. No hay un menú estipulado: el cliente decide los platos que desea y el cocinero los adapta a pequeños bocados.



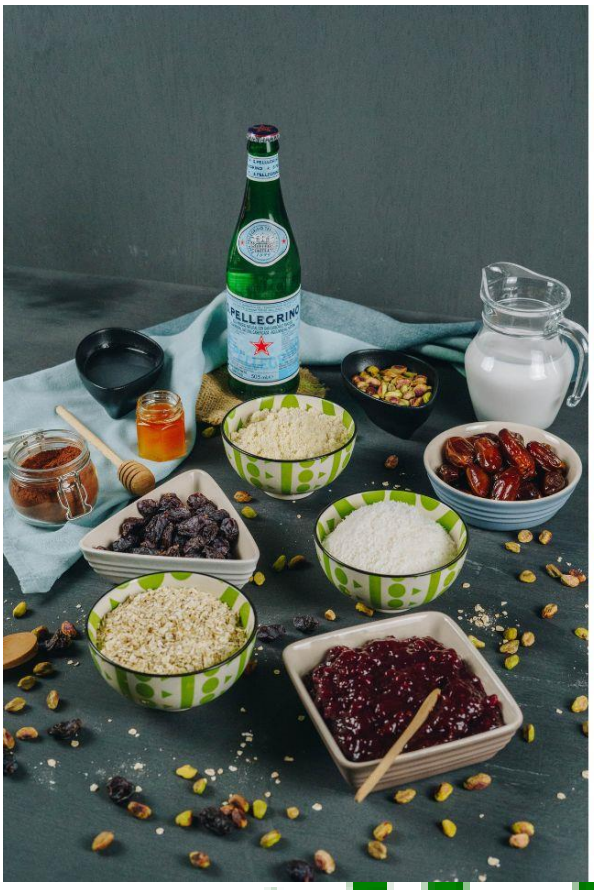
Roostiq, en Marbella, propone una cocina basada en las brasas. En la foto, su plato más representativo, los torreznos

Apuesta por lo simple

«Buscamos cada vez tocar menos el producto para ofrecer más», argumentaba Benito Gómez, al frente del restaurante con dos estrellas Michelin Bardal, en Ronda. **La premisa es clara, buscar un buen producto, darle la cocción perfecta y servirlo en un plato**. No se necesita más. El comensal lo sabe bien. Propuestas como **Verum**, en Málaga, **Erre & Urrechu o Roostiq**, en Marbella, **apuestan por productos sencillos y de calidad a la brasa.**

Sostenibilidad

Aunque la palabra suene demasiado y a veces esté fuera de contexto, **la sostenibilidad pasa por consumir productos del entorno y, conocer los ingredientes leyendo la etiqueta del producto**. El consumidor tiene el poder de cambiar el mundo escogiendo de manera informada sus alimentos. Un simple gesto, como llevar las bolsas al supermercado o volver al papel en la charcutería, marca la diferencia.





Barritas de Coco y Frambuesa, un perfecto tentempié para matar el apetito. Receta paso a paso, **pincha aquí**.

Snack o tentempié entre horas

En los últimos años, muchos se han pasado al teletrabajo. Estar sentado en la propia casa y no en la oficina, ha aumentado la frecuencia de los paseos de la silla a la nevera. **Fruto de este hábito, las comidas se han vuelto más tempranas, a la vez que más flexibles y adaptables, y el snack, llamado a matar el apetito entre horas, ha pasado a ser una comida principal.**

Comida rápida pero saludable

Hablar de fast food evoca la imagen de comida basura. Actualmente, **la sociedad está inmersa en un cambio de mentalidad hacia una alimentación más saludable a la vez que más sostenible**. Por este motivo, el consumidor busca comida más casera para llevar, platos para todos los días, dejando atrás los clásicos de hamburguesas y pizzas.

Desperdicio cero

Cuando hablamos de desperdicio, siempre pensamos en las grandes empresas de alimentación, pero **cada hogar español, desperdició de media aproximadamente 70 kilos de alimentos y bebidas en 2021**, según datos de Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Para no tirar nada debemos procurar planificar las comidas y la lista de la compra.

Cesta de la compra

La cesta de la compra ha experimentado un aumento del valor a lo largo de estos meses. Por ese motivo, según una encuentra de Just Eat, **el 64% de los usuarios guardará las sobras de su pedido de comida**. Tiramos mucho, lo sabemos, y posiblemente a partir de este momento nos preocupemos de no desperdiciar nada.



Las empresas buscan conectar con el consumidor mediante la personificación de sus etiquetas

Ponerle cara al producto

El consumidor actual cada vez tiene más en cuenta los valores en su elección. **Si damos una vuelta por las tiendas, descubriremos que el etiquetado se va adaptando a lo que busca el cliente: una conexión con el producto generada a través de fotografías reales que permitan identificar al productor** y a toda la cadena de personas que han hecho posible que el alimento llegue a la mesa de cada casa. **Es, sin duda, un gesto de responsabilidad social**. Otro término que no dejará de sonar.

El comensal ansía rememorar los sabores del pasado a través de la gastronomía

Bebidas

Té Yaupon

Aunque no proceda de una baya, **esta bebida se elabora con las hojas de un arbusto, la Cassina, que se cultiva al sur de Estados Unidos**. Aunque se considera una infusión, el yaupon puede llegar a ser un sustituto del café ya que posee cafeína

pero no tiene una alta acidez. Para su elaboración, las hojas se secan y se tuestan. **Cuanto más tostado, mayor sabor terroso y herbal en la taza.**

Nuevos formatos

Aunque la lata de vino o diversos cócteles internacionales no llegaron a colonizar las estanterías de los supermercados, si es cierto que el consumidor demanda formatos más pequeños. **¿Será una vuelta a la botella de vino de 375 ml. o una mayor variedad de vinos por copa?** Algunos restaurante ya poseen más referencias. **La copa está servida.**



Pollo Sweet Chili, una combinación exquisita para tus comidas

Dulce y picante

Toma nota. **'Swicy', lo escucharás alguna que otra vez a lo largo del 2023. Se trata de un término anglosajón que fusiona sweet (dulce) y spicy (picante)**. Una combinación de sabores presente en la cocina oriental pero que más allá de recetas saladas ya nos encontramos hasta chocolates a los que se les añade un toque de chile. **Nuestro paladar está más acostumbrado a notas picantes y agridulces**. Heinz ha lanzado, para algunos mercados, la salsa 'Honeyracha', que mezcla miel y Sriracha.

Sabores del sudeste asiático

Siempre hay un sabor o un condimento rey en las tendencias que van a llegar. También diferentes tipos de gastronomía. **Se espera que 2023 dará la bienvenida a**

platos asiáticos provenientes de Singapur, Vietnam o Filipinas, unidos a sus especias, en un mundo gastronómicamente globalizado.

Productos

Harinas hechas de leches vegetales

El 57% de los españoles consume alternativas vegetales a los lácteos, según un reciente estudio. Por ello, las leches vegetales, a partir de avena, soja, coco, arroz o avellanas, entre otras, generan un subproducto, la pulpa. **Las empresas ya están dándole una segunda alternativa elaborando galletas o bizcochos con la pulpa tras ser deshidratada**.



Las pastas buscan conquistar a todos los paladares

Pastas de verduras

Comer frutas y verdura es fundamental para nuestra dieta. Sin embargo, **la compra de frutas y hortalizas frescas en los hogares en el primer semestre de 2022 ha retrocedido un 14% respecto al mismo periodo de 2021**, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Por ello, las empresas elaboradoras de pasta, un producto habitualmente consumido, preparan el lanzamiento de líneas especiales con verduras. Desde pastas de zanahorias, coliflor o calabacín, a los que se sumarán muchas más a lo largo de estos meses.

Las tendencias gastronómicas para 2023 estarán marcadas por la sostenibilidad

Dátiles

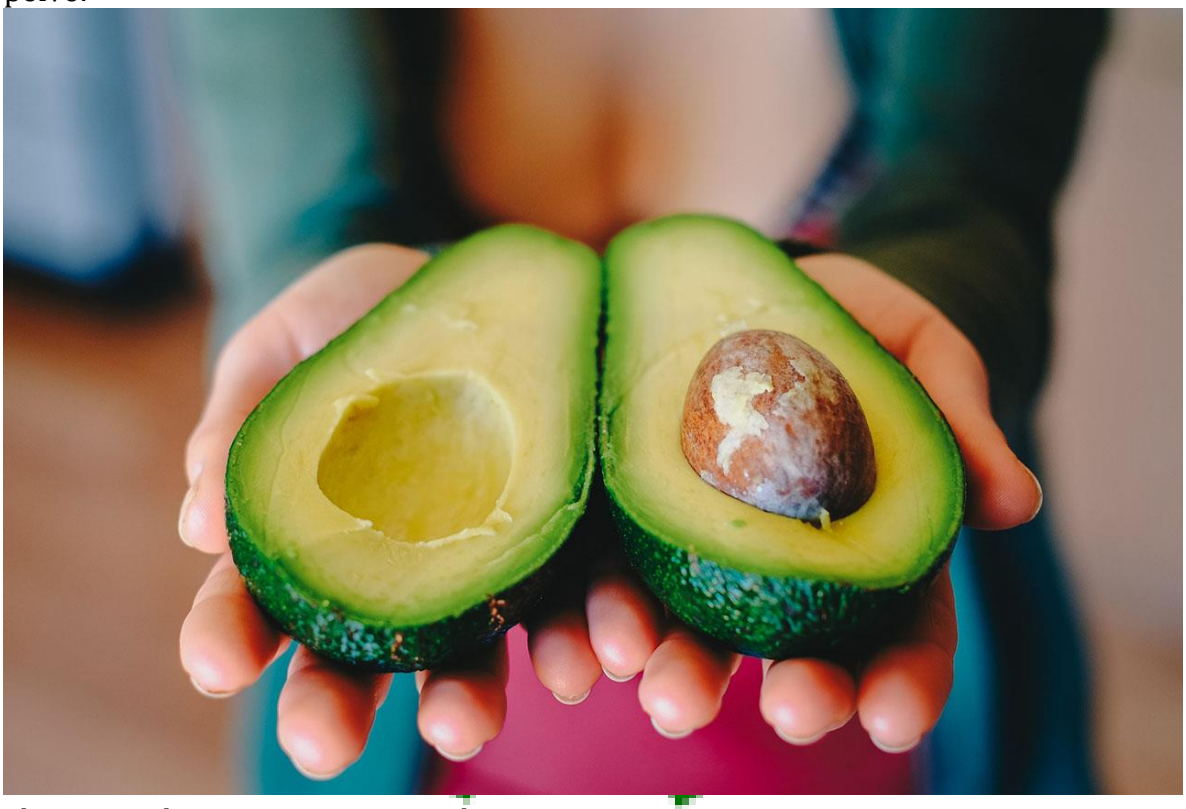
Siempre hay un producto del que se cree que dará mucho que hablar en un año, y 2023 es el año del dátil. **El dátil se posiciona como un edulcorante natural, por su poder endulzante y por derivados como el jarabe, la pasta o los deshidratados**. Este fruto, que aporta múltiples beneficios al organismo, es un imprescindible en la elaboración de bases de tartas o barritas de cereales caseras.

Quelpo

Es bien sabido que las algas ayudan al medioambiente y, a la vez, no requieren agua dulce, bien muy preciado en este momento. Aunque su consumo está fundamentalmente en la gastronomía oriental, las algas se han introducido en Europa en muchos formatos, desde chips, fideos, salsas hasta bebidas alcohólicas procedentes de estas verduras del mar.

Clorofila

Si bien es un término que nos lleva a la etapa escolar, **este pigmento verde está presente, además de en las plantas, en las algas**. Ayuda a mejorar las defensas del cuerpo, el sistema digestivo o, entre otras muchas, equilibra el colesterol y la glucosa. En Pinterest, ya es tendencia y no dejan de subirse fotos de aguas mezcladas con este polvo.



El consumo de aguacate aumenta cada año

Aceite de aguacate

España consume 2,5 kilogramos de aguacate al año. **Este fruto con acento malagueño y cultivado en la Axarquía da la vuelta al mundo**. Es rico en omega-3, ácido grasos ideal para regular el colesterol, por lo que está muy presenta en la dieta diaria. Aunque, se pueden encontrar muchos productos a partir del aguacate. **Desde el aceite de aguacate, pasando por el gazpacho hasta pan de molde**, como el que elabora Juan Manuel Moreno en la **Panadería Pan Piña (Algatocín)**.

Pescados y Mariscos veganos

Hace algunos años, ya se hablaba de los frutos del mar a partir de plantas. Si es cierto que la tendencia dio mucho que hablar pero no llegó a afianzarse entre la población. **El**

pollo, el cerdo y la carne de ternera veganas ya son una realidad, en los supermercados existen una gran variedad, **y se pronostica que llegará el momento del mar**. En Granada, **Cooperativa La Palma, elabora el 'tunato', una alternativa vegetal al consumo del atún rojo a partir de tomates, y otra propuesta de berenjena japonesa simulando el sabor de anguila.**



Ángel León, el chef del mar, busca concientizar al consumidor en la compra de pescados de descarte

Pescados de descarte

Es uno de los objetivos del chef gaditano Ángel León, al frente del restaurante Aponiente, 3 estrellas Michelin. Considerado el chef del mar, León busca, y lo ha conseguido, que se valoren, como corresponde, los pescados de descarte. **«El humano sólo aprovecha el 36% de los alimentos que le podría dar el mar, destruyendo todo lo demás para conseguirlo»**, argumentaba en el último congreso Encuentros de los Mares. Su objetivo es introducir harinas y pasta de pescado en elaboraciones populares, como salchichas, hamburguesas o embutidos, en los supermercados para llegar a todo el público.

Maquinaria

Air fryer (Freidora de aire)

Pocos no habrán escuchado hablar de este electrodoméstico que ha revolucionado las cocinas durante este 2022. **Se trata de una freidora sin aceite que hornea, gratina y asa**. Aunque no se trata de una freidora como tal, no emplea aceite, es más bien un horno de convección con ventilador que funciona a una muy alta temperatura. Más allá de unas patatas o un pollo asado, se han atrevido con pizzas, bizcochos, galletas o

huevos fritos. **Su auge es tal, que hay decenas de páginas de Internet, vídeos, libros y aplicaciones que dedican su recetario a esta freidora sin aceite.**



La freidora de aire se ha convertido en un electrodoméstico imprescindible

Nuevas tecnologías

Redes sociales

¿Quién no ha pedido alguna recomendación a un amigo para ir a comer o cenar? Son muy pocos. Aunque te fíes de esa persona, siempre recurres a las redes sociales para ver su oferta gastronómica y sus platos. Estos canales se han convertido en un imprescindible para los restaurantes con el fin de atraer clientes y poder agasajarles.



Las redes sociales conquistan nuestras vidas

ESCRITO POR: Manu Balanzino

Chef, sumiller y asesor gastronómico. Experto en gestión de Alimentos y Bebidas en el sector de la Hostelería, se encuentra inmerso en labores de asesoramiento al sector HORECA en la creación del global de Food & Beverages y a optimizar la rentabilidad, facturación y posicionamiento. A su vez, asesora a numerosas marcas del sector agroalimentario.

Su formación en el sector Servicios comienza en la Escuela de Hostelería de Benalmádena, para posteriormente ampliar sus conocimientos, cursando la "Diplomatura en Gestión de Alimentos y Bebidas" en CIOMijas, y el "Certificado Profesional de Sommelier Internacional" por Escuela Superior de Hostelería de Barcelona.

Manu Balanzino es un apasionado del mundo de la comunicación, y ha fundado el periódico digital de gastronomía, The Gourmet Journal, una publicación referencial del ámbito gastronómico la cual dirige. Además, es colaborador experto en gastronomía en revistas especializadas como El Gourmet (AMC Networks International Latin America) o Diario Sur (Vocento).

En radio, conduce el programa "Momentos Gourmets" en COPE y en televisión, colabora en Canal Cocina, RTV Marbella y Fuengirola TV.

- 13. Componentes de innovación o valor agregado del proyecto.

Gastrobar ataraxia se apuesta por rescatar la cultura gastronómica, los platos clásicos típicos cocina nacional y los platos clásicos de la comida internacional además se improvisan nuevas recetas combinando todos los sabores los productos colombianos para generar experiencias placenteras, extraordinarias sensaciones que lleguen a lo mas profundo de los comensales, generar no solo experiencias gastronómicas si no también humanas, donde las personas puedan sentirse en casa compartir un café, una bebida, un coctel o un plato. Generar un espacio no solo para brindar un servicio de alimentos o bebidas si no donde las personas puedan disfrutar ocasionalmente de presentaciones de arte como monólogos teatrales, conciertos etc. ataraxia no solo será un gastrobar será también la cuna de la sociedad y la cultura.

15. Productos complementarios.

    Para ataraxia gastrobar complacer nuestros clientes es una prioridad por ende aparte de brindarles experiencias placenteras con nuestros platos y cócteles también queremos brindarles productos complementarios que amamos compartir en familia o amigos tales como:

- Coca cola
- Gaseosa Postobón (rosada, colombiana y uva.
- Hit (mango, mora y naranja piña)
- Avena(natural y de canela)
- Cerveza (corona, club Colombia, Pilsen y aguila)
- Aguardiente antioqueñ(tapa azul , roja o verde)
- Ron (Medellín 3, 5 y 15 años ; ron viejo de caldas)
- Whiskey (Buchanan's, old pard y black and whithe)
- Helados sabores a (brawnie, ron con pasas, fresa y tiramisú) adiciones con queso y frutas.
- Papas margarita(limón, natural y pollo)
- Takis picantes
- Doritos
- Chicles Traident
- Bonbonbum

Adicionalmente ataraxia gastro bar tiene servicios complementarios como:

- zona de juegos para niños donde pueden encontrar, alizaderos, trampolines y piscina de pelotas.
- Zona de juegos de mesa para adultos, allí podrán encontrar genga, uno, monopoly, ajedrez, domino y poker.

16. Mercado potencial y objetivo del producto.

Nuestros productos y servicios están diseñados para toda la comunidad en general: personas de toda raza, sexo, edad, de estratos 1,2,3 y demás socioeconómicos. Varias de estas personas aman las experiencias sensoriales placenteras, donde no solo Disfrutan de alimentos y bebidas de alta calidad y precios asequibles si no también de espacios amenos para compartir con amigos y en familia de juegos de mesa y juegos de niños. También es una oportunidad para aquellas personas que tienen una vida muy agitada, quienes buscan un lugar para alimentarse de forma sana y rápida, o solo un lugar para desarrollar sus juntas o reuniones tales como: empresarios, universitarios, personas que laboran en Donmatias antioquia y quienes viven a los alrededores. En Donmatias Antioquia residen 20.198 personas, 12.100 habitantes residen en la zona urbana de los cuales estimamos que el 10% es decir 1.210 sean clientes potenciales y de esos el 25% Es decir 305 personas son nuestro mercado meta. De los cuales tienen tendencias a consumir nuestros productos los fines de semana, ocasionalmente días fríos como los son de lunes a jueves y días especiales.

.

17. Análisis de la competencia (Quien es, productos, precios, servicios).

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA (Nombre de la Empresa)								
	COMPETIDOR	PRODUCTO	PRECIO	PROMOCIÓN	EMPAQUE	INNOVACIÓN	SERVICIO AL CLIENTE	FUENTE
DIRECTOS		pastas, carnes a la plancha, amburguesas, entradas, jugos y licores	carnes: desde 19k hasta 48k. pastas: desde 18k hasta 24k	redes sociales	platos, basos y contenedores de icopor	cortes de carnes especiales como.	es regular solo se comunican para hacer el pedido y llevar la cuenta	perfil de facebook
		gratinados, pastas, carnes a la parrilla, crepes cocteles, licores y jugos	carnes desde 20k hasta 42k pastas desde 22k hasta 34k cocteles desde 14k hasta 25 k	a travez de redes sociales	platos basos y contenedores de ivopor	productos de reposteria y cocteles	buena atencion al cliente estan atentos a cualquier necesidad del cliente	documento fisico (carta)
SUSTITUTOS		menu diario, carnes asadas, especiales.	menu: entre 16ky 20k carnes desde 20k hasta 36k	a travez de redes sociales	platos, basos y contenedores fe icopor	platos especiales	brindan oportunamente buena atencion y servicio	documento fisico (carta)
SUSTITUTOS		platos especiales, menu diario, .	platos especiales: entre 22ky 32k carnes desde 24k hasta 38k	a travez de redes sociales	platos, basos y contenedores fe icopor	papas gratinadas, pastas y platos especiales	es un poco inoportuna no hay buena muy atencion y servicio	instagram
SUSTITUTOS		menus del dia, especiales.	menu: entre 16ky 20k carnes desde 20k hasta 36k	a travez de redes sociales	platos, basos y contenedores fe icopor	postres, tortas y platos especiales	tienen una buena atencion y servicio	instagram

18. Imagen corporativa Logo, slogan, uniformes, factura, propuesta comercial o catálogo de blog, entre otros).



Eslogan: gastrobar ataraxia experiencias que te encantan.

Propuesta comercial:

Ataraxia gastrobar es una empresa dedicada a la elaboración de platos gastronómicos, cócteles y productos de repostería de alta calidad a precios accesibles. Además contamos con servicios de recreación para niños y adultos como los son juegos de mesa, trampolín, piscina de pelota y alizaderos. Nos caracterizamos por brindar las mejores experiencia gastronómicas, eventos artísticos que amenizan nuestros espacios y excelente atención al cliente generándoles un ambiente familiar. Contamos con un talento humano con una gran experiencia y formación los cuales son profesionales, tecnólogos y técnicos en el sector de alimentos y bebidas.

Descripción del producto y/o servicios con los beneficiarios.

Cocina:

Entradas:

- Nachos gratinados con queso con salsa de queso y guacamole.
- Snacks de queso con arequipe.

Platos fuertes:

- Cerdo tipo oriental: carne de cerdo y vegetales cortados a la juliana, salteados con aceite vegetal y salsa teriyaki y salsa china rociado con comillas de ajonjolí.
- Chuleta de cerdo valluna: carne de cerdo con doble cocción asada a la plancha y apanada acompañada de papá casco asada y condimentada con romero.
- Pechuga ataraxia: pechuga a la plancha sazonada con ingredientes de la casa acompañada de papas a la francesa y ensalada de la casa (mixtura de lechugas, tomate, Cherry, cebolla, maíz, frutos secos y aderezo de maraculla)
- Camarones al ajillo: Camarones salteados en mantequilla, ajo y finas hierbas. Acompañados de papas rústicas y ensalada de la casa.

- Derretido Mixto: Carne de res y pollo desechada, tocineta, maiz bañados en salsa bechamel y napolitana gratinado en queso mozzarella.

- Pasta tropical: pasta corta cocina al dente con pollo, espárragos, tomate fresco, maíz dulce bañadas en crema de leche y finas hierbas.

- Pasta thai: pasta corta con camarones, pollo, verduras bañados en salsa de curry amarillo, champiñones y frutos secos.

- Filet mignon bañado en salsa de whisky acompañado con mil hojas de papá(Finas capas de papá gratinadas con queso mozzarella, crema de leche) Y ensalada de la casa.

- Papas antioqueñas: papas gratinadas con queso mozzarella, carne desmechada de res bañada en salsa napolitana y guacamole.

- Pizza paisa: base de salsa napolitana, queso mozzarella, carne desmechada, tomate cherry, cebolla, maíz tierno, tocineta, plátano maduro frito y aguacate.

- Hamburguesa artesanal de la casa: pan artesanal, lechuga crespa, carne artesanal de cerdo y res, tocineta, queso mozzarella y queso crema, pepinillos dulces.

Bar:

Cocteles con licor:

- Martini chocolate: coctel mezclado de vodca, licor de chocolate y crema de cacao oscura.

- Margarita pasión: coctel de tequila blanco, triple sec y zumo de maracuyá

- Daiquiri banana: coctel de ron blanco, zumo de banana fresa, zumo de limón y sirope simple.

Cocteles sin licor:

- Limonada de coco: coctel de leche de coco, limonada base y azúcar blanca.
- Limonada cherry: coctel de limonada base, granadina y azúcar blanca.

Malteadas:

- Malteada de chocolate: helado de chocolate, leche y lechera
- Malteada Tentación: helado de brownie, café y caramelo.

Cafés:

Calientes:

- Café americano
- Capuchino

Fríos:

- Café querido: café con crema de leche, mango viche y
- Café maní:
- Café apasionado: café con amaretto y chocolate
- Café helado de queso:

Jugos naturales en leche o agua:

Aguacate, banano, Naranja, Mora, Guanabana, Guayaba, Mango.

Carlos Dayner incluir las demás piezas gráficas, tarjetas de presentación, redes, uniformes, etc.

19. Productos complementarios. Este tema no va aquí

Para ataraxia gastrobar complacer nuestros clientes es una prioridad por ende aparte de brindarles experiencias placenteras con nuestros platos y cócteles también queremos

brindarles productos complementarios que amamos compartir en familia o amigos tales como:

- Coca cola
- Gaseosa Postobón (rosada, colombiana y uva.
- Hit (mango, mora y naranja piña)
- Avena(natural y de canela)
- Cerveza (corona, club Colombia, Pilsen y aguila)
- Aguardiente antioqueño (tapa azul , roja o verde)
- Ron (Medellín 3, 5 y 15 años ; ron viejo de caldas)
- Whiskey (Buchanan's, old pard y black and whithe)
- Helados sabores a (brawnie, ron con pasas, fresa y tiramisú) adiciones con queso y frutas.
- Papas margarita(limón, natural y pollo)
- Takis picantes
- Doritos
- Chicles Traident
- Bonbonbum

Adicionalmente ataraxia gastro bar tiene servicios complementarios como:

- zona de juegos para niños donde pueden encontrar, alizaderos, trampolines y piscina de pelotas.
- Zona de juegos de mesa para adultos, allí podrán encontrar genga, uno, monopoly, ajedrez, domino y poker.

Nuestros productos y servicios están pensados para aquellas personas que aman experimentar nuevas sensaciones placenteras en sus paladares a través de la comida gourmet pero muchas veces se abstienen de hacerlos por los elevados costos que dichos platos tienen. en ataraxia gastrobar pueden encontrar estas experiencias gastronómicas de muy buena calidad a precios asequibles.

20. Plan de mercadeo – plan de marketing.

CALENDARIO 2022
PLAN DE MARKETING
(Ataraxia gastrobar)

Enero	Febrero	Marzo	Abril
1. Año Nuevo para año nuevo tendremos un especial de sancocho para resaca		8. Día de la mujer para este dia tendremos un especial de pastas con carne desmechada tomate maiz esparragos y chamoiñones en salsa bechamel	1. Día de Pascua / Domingo de Resurrección. para este día tendremos un especial de salmón en una salsa de reduccion de vino
8. Día de Reyes pa esta fecha contaremos con un tendremos el clasico de la panaderia francesa rosca de	14. San Valentin sacofonista invitado para amenizar cena especial para la cual habra un plato de lomo estroganof		

Mayo	Junio	Julio	Agosto
13. Día de la Madre. pianista invitado para amenicar cena especial de pechuga rellena y arroz tropical.	4. Corpus Christi. especial de salmon en cama de papa criolla sasonada con	29. Día Mundial de la Lasaña.	8. Día Internacional de la Cerveza. paara este dia se tendra varias cervezas especiales mezcladas ckn bodka

Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
5. Día de la Pizza de Queso. especial de pizza de 4 quesos	1. Día Internacional del Café. especial de bebidas a vase de cafe como granizados, capuchinos, malteadas y	23. Black Friday. 2x1 en pizzas y cocteles	7. Noche de las Velitas. cena especial lomo de cerdo relleno
	31. Halloween premiacion al mejor disfras con una vena para dos		25. Navidad. especial arroz paisa
			31. Nochevieja especial cerdo tipo oriental

Si te parece organiza mejor este archivo para que no te queden tantos espacios en blanco y que en todos los casos quedé relacionado el evento o promoción que vas a realizar.

21. Plan de ventas anual, con metas y estrategias por canal de distribución.

Pendiente hasta tener los costos.

Por favor tener en cuenta las observaciones y avanzar con:

OPERACIONAL

Fichas técnicas por producto. Tener en cuenta el siguiente modelo:

<table>
<tr><td></td><td>NOMBRE: COCTEL BLOODY MARY

DESCRIPCION: El coctel Bloody Mary es una bebida que goza de fama internacional. Ideal para tomarlo a media mañana por su poder reanimarte y refrescante. Es uno de los cocteles con zumo de tomate y tabasco más conocidos.</td></tr>
<tr><td>Ingredientes:

• Hielo
• Golpe de salsa de tabasco
• Golpe de zumo de limón
• Sal
• Pimienta
• 60ml de Vodka
• Zumo de tomate</td><td>PREPARACION:

1. Colocar el hielo en el vaso y añadir el tabasco, el zumo de limón, la sal y la pimienta. Mezclar bien los ingredientes.
2. Agregar el Vodka y acabar de llenar el vaso con zumo de tomate.
3. Decorar con una ramita de apio. Y remover bien.</td></tr>
</table>

Documentación y caracterización de todos los procesos. Pueden utilizar el siguiente modelo, es muy parecido a la actividad que se desarrolla.

DIAGRAMA DE TODO EL PROCESO										
PASO	ACTIVIDAD	OPERACIÓN	TRANSPORTE	TIEMPO DE ATRASO	ALMACENAMIENTO	INSPECCIÓN	DISTANCIA	DESCIP CION DE LA ACTIVI DAD	RESPONS ABLE	REGIST RO
1	SOLICITUD DE MATERIA PRIMA		x					Claridad en lo que se va solicitar para que lo lleven directo al establecimiento	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
2	RECEPCIÓN DE LA ORDEN					x		Recepción n de las materias primas y revisión inmediata del producto solicitado. Si este no corresponde de se regresará al proveedor	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden.	Marcación positiva en el formato de orden de pedido.
3	INSPECCIÓN ORGANOLEPTICA					x		Verificación de las características del producto, olor, color, presentación, sabor, peso, cantidad. Si no corresponde se regresará al proveedor	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden.	Marcación n positiva en el formato de orden de pedido

4	ALMACENAMIENTO					x		Se organiza de acuerdo a fecha, empaque y tipo de producto.	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
5	ALMACENAMIENTO				x			Se almacena según características de producto.	El que se encuentre en el establecimiento al momento de recibir la orden	Marcación positiva en el formato de orden de pedido
6	PREPARACIÓN						x	Se toman las materias primas necesaria s para la elaboración del producto solicitado por el cliente dentro del establecimiento	Aux. cocina	
7	VENTA FINAL AL			x				se realiza el servicio a la mesa y se expide factura para el cliente	encargado responsable e	En el sistema de ventas del establecimiento.

Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación. Adjunto un modelo en Excel para construir lo que será la inversión del proyecto.

OPERACIONAL.

22. Fichas técnicas por producto.
23. Documentación y caracterización de todos los procesos.
24. Infraestructura (Maquinaria materia prima, personal de operación).
25. Empaque del producto.
26. Distribución de planta.
27. Costeo de productos – Estructura de precios para productos.
28. CIBERGRAFÍA.

https://www.thegourmetjournal.com/noticias/tendencias-gastronomicas-para-2023/

29. BIBLIOGRAFIA.

ADMINISTRATIVA

1- PROBLEMÁTICA