

EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO DENOMINADO “RESTAURANTE EL
BALCÓN DEL CAMPO” COMO ALTERNATIVA DE RESTAURANTE
PERSONALIZADO

PRESENTADO POR:
ANGIE VANESA MANZANO TRÒCHEZ

PRESENTADO A:
DOCENTE, JUAN CAMILO RAMOS

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA UNICOMFACAUCA
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PROYECTO EMPRESARIAL

SEPTIEMBRE DE 2021

POPAYÁN

Resumen.....	3
Justificación y planteamiento del problema	4
Base teórica	5
Metodología	8
Objetivos	9
General	9
Modelo Canvas	40
Propuesta de menú	43
Conclusiones	44
Agradecimientos	44
Referencias	45

Resumen

El restaurante denominado El balcón del campo; está ubicado en la Vereda Santa María- del municipio de Timbío, departamento del Cauca. Este lugar no tiene la experiencia de un restaurante personalizado y algunos familiares buscan restaurantes en el pueblo o Popayán. Con este servicio se puede acercar el restaurante a la familia, además para otras personas que no vivan en la vereda, les servirá como un espacio para salir de la ciudad y cambiar de ambiente. Como objetivo se planteó ofrecer un servicio personalizado a través del restaurante El balcón del Campo, como emprendimiento gastronómico, enfocado en la comida tradicional; el servicio del menú es a la carta por lo que los comensales deben esperar un tiempo de máximo 30 minutos para que su pedido sea servido y durante este tiempo se ofrecerá la entrada, donde se puede disfrutar del espacio campestre Los platos más solicitados fueron: rollo de carne y cazuela de mariscos como plato principal; de postre Eduardo Santos y bebida, limonada de coco. Se han atendido aproximadamente a 100 personas. El servicio fue para celebraciones como cumpleaños, bautizo y reuniones familiares. Entre las opiniones de los comensales se destacan: La presentación (excelente buena, muy buena), el sabor (bueno, excelente, deliciosa comida), y la atención (excelente, buena.)

Introducción

El restaurante “El Balcón del Campo” se ubicará en el municipio de Timbío vereda Santa María a 5 km hacia el sur de la cabecera municipal. Para llegar, se viaja por la vía panamericana aproximadamente dos kilómetros, luego se toma la carretera verdedal en parte pavimentada y en otra parte destapada. El servicio ofrecido es personalizado para una atención máxima de 8 personas, a clientes que son empleados públicos, de empresas

privadas o que tienen un trabajo independiente, aprovechando que la familia tiene profesionales en distintas disciplinas y otras personas vecinas o amigos de la familia de igual perfil. Se cuenta con una parcela de 3800m² la cual tiene casa y se producen algunos cultivos agropecuarios, se realizarán las adecuaciones buscando un ambiente diferencial.

El menú será agradable a los sentidos de las personas, aprovechando los productos de la región con una vocación agropecuaria. Se pudo desarrollar y aplicar los conocimientos adquiridos acerca de la gastronomía y desarrollar un emprendimiento alrededor de este tema.

Justificación y planteamiento del problema

La vereda no tiene la experiencia de un restaurante personalizado, las ventas gastronómicas están alrededor de las comidas típicas como tamales y empanadas, en algunas ocasiones venta de sancocho para un fin social. Los familiares buscan restaurante en el pueblo de Timbío o la ciudad de Popayán. Con este servicio se puede acercar el restaurante a la familia, mientras que otras personas que no viven en la vereda les servirá como un espacio para salir de la ciudad y cambiar de ambiente, disfrutando de la gastronomía del restaurante, además será una fuente de ingresos personales y de experiencia.

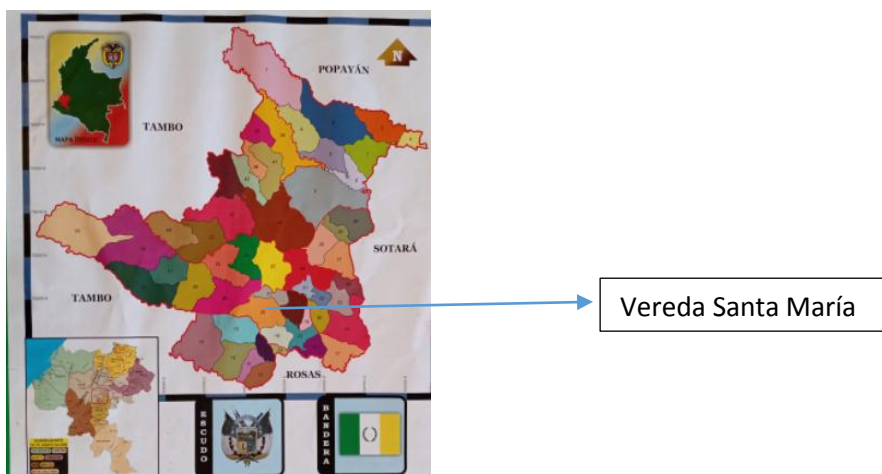


Imagen. Ubicación vereda Santa María

Base teórica

Emprendimiento

El significado de emprendimiento incluye la ejecución de ideas por parte de un emprendedor, el cual pasa a la acción para hacer un cambio en el mundo. También incluye transformar el mundo resolviendo grandes problemas, iniciando un cambio social, creando o vendiendo un producto innovador etc. El emprendimiento es la acción de crear un negocio o negocios con el objetivo de generar ganancias. (Martins, 2021)

Diferencial en un restaurante

El restaurante, El Balcón del Campo, dentro de la propuesta tendrá un valor diferencial como lo manifiestan los 6 puntos que a continuación se mencionan:

1. Definir un estilo culinario característico y mantenerlo en los platos.
2. Definir unas imágenes características del menú y del contexto.
3. Diseñar platos con los cinco sentidos.
4. Diseñar una carta única y original.
5. Ofrecer servicios gratuitos como el internet.
6. Ser activo en la web y en redes sociales. (Iurban, 2018)

Personalización en un restaurante

Se resaltarán en el restaurante, El Balcón del Campo, un ambiente personalizado, es el caso del Taihei de Phuket, situado en el paradisíaco país de Tailandia. Con un aforo máximo de 35 comensales, este negocio también apuesta por crear un ambiente tranquilo

donde se pueda atender debidamente a cada cliente de forma personalizada para que su experiencia de usuario sea sencillamente sublime. (DiegoCoquillat, 2018)

Cocina caliente

La cocina caliente, es la que como su nombre indica; se tiene que cocinar y se sirve caliente, como pastas, salsas, cremas, asados, etc. El equipamiento pesado que se encuentra en este sector de la cocina caliente es: hornos, planchas, parrillas o grillas, freidoras, baño maría, marmitas, etc. El equipamiento liviano: cacerolas, sartenes, grillas individuales, coladores de pasta, etc. todo depende de qué tipo de menú se elabore. (VERITOGAIBOR, 2013)

Cocina fría

Es un área de la cocina en la cual se preparan platos que pueden ser comidos fríos. Esta se va implementando cada vez más gracias a los cambios de hábitos sociales experimentados en los últimos años y reducción de disponibilidad de tiempo para las labores domésticas, las cuales han llevado a un incremento notable de la demanda de preparaciones que puedan ser consumidas frías.

Elementos principales de la cocina fría: aperitivos y entremeses, antipastos, charcutería, ensaladas, sopas frías. (Virtual, 2017)

Cocina tradicional

Las comunidades locales presentan la capacidad de identificar los alimentos tradicionales en su rol biológico de entrega de nutrientes, pero también en su función sociocultural, por lo que les asignan significados o valoración propia como ser fuente de una alimentación saludable, para de esta manera, alcanzar la seguridad alimentaria local. También los hacen parte de su cultura lo que les da identidad y por lo mismo, parte de su

patrimonio gastronómico. El conocimiento de la comida tradicional permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas, que aportan su propia identificación. El término “tradicional” para un alimento se direcciona al hecho de que su consumo es transmitido de generación en generación, aunque esta de definición desde un análisis semántico es más bien compleja, ya que la tradición se orienta a los usos, hábitos o formas de vida que se mantienen en el tiempo y que, por lo general, se transmiten en forma oral. (TRONCASO, 2019)

Cazuela de mariscos

Representa plenamente la región pacífica, sus riquezas, el sabor de su gente, la tradición. Como todas las recetas, cada una tienen su versión, quizás se pueden variar los mariscos o el modo de prepararlos, una cazuela de mariscos es ideal cuando se desea consentir las papilas gustativas. (platos, 2013)

Rollo de carne

Es un plato típico de la región caribe colombiana, hay veces se realiza con carne de res, otras veces con carne de pollo y otras con carne de cerdo. Hay otras veces que se mezclan las carnes, entre los rellenos hay ocasiones que se le coloca huevo, existen varios tipos de relleno. (latina, 2013)

Postre Eduardo Santos

En 1938 se dio un banquete en honor del presidente electo Eduardo Santos ofrecido por la Gobernación del Cauca. Encargaron a algunas damas muy prestantes de la ciudad de organizar el menú y poco antes de pasar a manteles notaron que el postre se había dañado. Sin el tiempo requerido para volver a hacer el postre anunciado improvisaron uno

el cual tuvo mucho éxito y llamó la atención del invitado de honor quien preguntó por el nombre; sin tener ninguno, se bautizó con el suyo. (pulido, 2015)

Marranitas

Uno de los platos más característicos de la región pacífica, y del departamento del valle específicamente, son las “Marranitas”, que se elaboran como entradas. Esta preparación tiene raíces africanas provenientes de los esclavos que trajeron consigo sus influencias gastronómicas. Por esta razón se tienen muchos platos cocidos, fritos y con distintos tipos de plátanos, como el verde y el maduro. (Sierra, s.f.)

Metodología

En el restaurante El Balcón Del Campo brinda una atención personalizada. El menú ofrecido es comida tradicional tanto de Colombia como de otras partes del mundo (Estados Unidos, India, Francia, Italia).

El servicio del menú es a la carta, lo solicitan con anterioridad, por lo que los comensales deben esperar un tiempo máximo de 30 minutos para que su pedido sea servido. Durante este tiempo se ofrecerá la entrada.

Los pedidos se hacen con 8 a 15 días de anticipación mediante un dialogo con la chef, donde los clientes manifiestan que plato desean, la hora y la fecha. La siguiente etapa es la compra de los insumos, estos se compran en plazas de mercado y supermercados de cadena, por la calidad y en muchas ocasiones algunos ingredientes solo se encontraban en estos sitios. En la etapa de preparación, cuando es carne en rollo, se prepara el día anterior a la fecha del pedido. El día del evento, se da la bienvenida y se ubican en la mesa los platos

que se han preparado, se empieza por la entrada, luego el plato fuerte con acompañamiento, postre y por último la bebida.

Antes y una vez finalizado el servicio, las personas disfrutan del paisaje campestre, como cultivo de aguacates hass y avistamiento de aves. El pago se debe realizar en efectivo. Se pregunta si el plato fue de su agrado y se agradece por su visita. Este restaurante también tiene servicio a domicilio.

Elementos de cocina

El restaurante realizó la compra de un gabinete para almacenar utensilios de cocina, ollas como quick free, multichef, paellera de royal prestige, pitadora de royal prestige, estufa a gas, 2 vajillas corona, 6 cazuelas de barro, 6 bandejas de barro, un mixer con accesorios, copas, cristales para jugo, cubertería Tramontina. Se cuenta con cocina, nevera, licuadora, procesador de alimentos, cuchillos de cocina, balanza, batidora, máquina para hacer pastas, tablas de picar, un horno pequeño, mesa de madera y sillas.

Zona de descanso

En este sitio hay hamacas y bancas confortables para que los comensales puedan descansar antes o después de consumir los alimentos, así como también juegos de mesa.

Objetivos

General

Ofrecer un servicio personalizado a través del Restaurante El Balcón del Campo como emprendimiento gastronómico.

Objetivos Específicos 1.

Adecuar del sitio destinado para el funcionamiento del restaurante.

ANTES



DESPUES



ANTES



DESPUES



Objetivo específico 2: Estandarizar las recetas del menú ofrecido.

Compra de insumos



Alistamiento de ingredientes (mise and place)



Procesamiento de carne



Mezclado



Armado



Enrollado



Emplatado y servido



Preparación de marranitas



Preparación segundo pedido de carne en rollo





Preparación del cream brulée



Preparación de la cazuela de mariscos



Estandarización de las recetas:

- Cazuela de mariscos
- Rollo de carne
- Postre Eduardo santos

- Marranitas

NOMBRE DE LA PREPARACION		CAZUELA DE MARISCOS		
NUMERO DE LA PREPARACION		1	PORCIONES	4
		VALORES		
NUMERO	INGREDIENTES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	TOMATES PEQUEÑOS	6	300	1800
2	PIMENTON	1	500	500
3	ZANAHORIA	2	250	500
4	CILANTRO	100 GR	100	100
5	SAL	2 CUCHARADITAS	30	60
6	AJO	4 DIENTES	100	400
7	CEBOLLETA	1	300	300
8	CREMA DE LECHE	2 BOLSAS X 200 ML	2850	5700
9	MIX DE MARISCOS	150 GR		17300
10	MANTEQUILLA	2 CUCHARADAS	400	800
11	LAUREL EN POLVO	15 GR		1312
12	OREGANO MOLIDO	15 GR		1312
13	PIMENTA	10 GR		1636
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				31720
MARGEN DE ERROR				10%
COSTO TOTAL DE PREPARACION				34892
COSTO TOTAL POR PORCION				8723
% PORCENTAJE DE MATERIA PRIMA ESTABLECIDA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				11776
IVA				19%
PRECIO DE VENTA				14013
PRECIO DE CARTA				14000
PRECIO REAL DE VENTA				14000

NOMBRE DE LA PREPARACION		ROLLO DE CARNE		
NUMERO DE LA PREPARACION		2	PORCIONES	40
		VALORES		
NUMERO	INGREDIENTES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	POLLO	6 LIBRAS	8000	48000
2	CERDO	4 LIBRAS	9000	36000
3	RES	2 LIBRAS	10000	20000
5	CHAMPIÑONES	1 TARRO	6500	6500
6	MIGA DE PAN	150 GR	1080	1080
7	JAMON	1 PAQUETE	6500	6500
8	HUEVOS	3 UNIDADES	450	1350
9	gelatina sin sabor	2 sobres	500	1000
10	QUESO TAJADO	1 PAQUETE	12200	12200
11	SALSA INGLESA	5 CUCHARADAS	260	1300
12	SALSA DE TOMATE	5 CUCHARADAS	86	430
13	TOMILLO	3 CUCHARADAS	616	1850
14	OREGANO	3 CUCHARADAS	766	2500
15	LAUREL	2 CUCHARADAS	875	1750
16	MOSTAZA	2 CUCHARADITA	12	24
17	PAPRIKA	1 CUCHARADA	280	280
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				140764
MARGEN DE ERROR				10%
COSTO TOTAL DE PREPARACION				154840
COSTO TOTAL POR PORCION				3871
% PORCENTAJE DE MATERIA PRIMA ESTABLECIDA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				5226
IVA				19%
PRECIO DE VENTA				6219
PRECIO DE CARTA				6000
PRECIO REAL DE VENTA				6000

NOMBRE DE LA PREPARACION		postre eduardo santos		
NUMERO DE LA PREPARACION		3	PORCIONES	8
		VALORES		
NUMERO	INGREDIENTES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	crema de leche	1000	ml	10000
2	leche condensada	100	gramos	2000
3	coctel de frutas	1	tarro	19990
4	almendras	50	gramos	3650
5	higos	100	gramos	3500
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				39140
MARGEN DE ERROR				10%
COSTO TOTAL DE PREPARACION				43054
COSTO TOTAL POR PORCION				5382
% PORCENTAJE DE MATERIA PRIMA ESTABLECIDA				35%
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				7265
IVA				19%
PRECIO DE VENTA				8646
PRECIO DE CARTA				8500
PRECIO REAL DE VENTA				8500

NOMBRE DE LA PREPARACION		MARRANITAS		
NUMERO DE LA PREPARACION		4	PORCIONES	15
		VALORES		
NUMERO	INGREDIENTES	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1	chicharron	250 G	10	4000
2	PLATANO	3 PLATANOS		2000
3	ACEITE	400 ML		6000
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA				12000
MARGEN DE ERROR			10%	1200
COSTO TOTAL DE PREPARACION				13200
COSTO TOTAL POR POCION				880
% PORCENTAJE DE MATERIA PRIMA ESTABLECIDA			35%	59
PRECIO POTENCIAL DE VENTA				939
IVA			19%	178
PRECIO DE VENTA				1117
PRECIO DE CARTA				1200
PRECIO REAL DE VENTA				1200

Objetivo específico 3: Poner en funcionamiento el restaurante denominado el Balcón del Campo.

SERVICIO 1: Carne en rollo con salsa y ensalada, a domicilio para una atención de 70 personas.



Comensales



SERVICIO 2: Domicilio para 5 personas. Cazuela de mariscos, marranitas, granizado de papaya, creme brulée





Servicio 3: En la casa, para 3 personas. Marranitas, mini tacos, cazuela de mariscos, lasaña mixta, limonada de coco, postre Eduardo santos.

Comensales





Servicio 4: Marranitas, ajiaco, carne en rollo, raita, creme brulée, granizado de mora





Servicio 5: En casa para 3 personas. Ensalada española, crutones de pan, sobre barriga con ahogado y salpicón



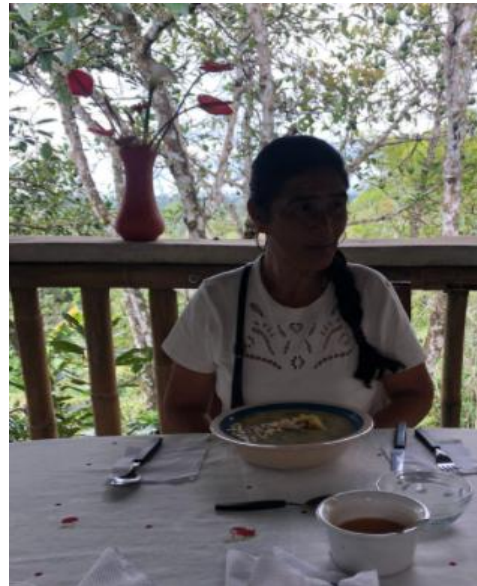


Servicio 6: En casa para 5 personas. Cazuela de camarones, ajiaco, postre , Eduardo santos y limonadas de coco





Fotografías de los servicios.



Cosechando productos de la huerta para el restaurante.



Resultados

Tabla de consolidado de las encuestas

1	PALABRAS QUE SE REPITEN	NUMERO DE PERSONAS
2	LUGAR AGRABLE, ACQUEDOR, TRANQUILO, AMBIENTE NATURAL Y HOGAREÑO	4
3	ATENCION BUENA, EXCELENTE, SUPER	9
4	MUY DELICIOSO, DELISIOSA COMIDA	10
5	RICA SAZON, MUY BUENA SAZON	6
6	PRESANTACION EXCELENTE, BUENA, MUY BIEN	10
7	PREPARADO BIEN	4
8	COMBINACION DE TEXTURAS, COLORES Y SABORES	1
9	RICA, MUY RICA	5
10	SABOR, BUENO ,EXCELENTE	10
11	SERVICIO AGRADABLE	1
12	PRECIOS COMODOS	1
13	LO MEJOR QUE ME HE COMIDO	1
14	INGREDIENTES ORGANICOS	1
15	ES ESQUISITO	1
16	CHEF MUY AMABLE Y ATENTA	2
17	PRESENTACION PERSONAL	1
18	APLICA LA ETIQUETA	1
19	ME GUSTO	5
20	ESFUERZO, RESPETO Y DEDICACION	3
21	BUENAS TECNICAS PARA LA PREPARACION DE ENSALADAS	1
22	SALSA BALANCEADA	1
23	ACOMPAÑAMIENTOS BIEN Y EQUILBRADOS	1
24	SE COMPARTIO EN FAMILIA	1
25	ALMUERZO CAMPESTRE	1
26	CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS	1
27	ESTUVO BIEN	1
28	BUEN SERVICIO	1
29	EXCELENTE COMIDA	1

Imágenes de los textos de las personas encuestadas

Nombre: Yojana Truque
 Apreciación: tengo el gusto de deleitar algunos platos de lo cual puedo comportar que son muy deliciosos y que se esmera mucho por alcanzar el sabor que requiere

Nombre: Juan Carlos
 Apreciación: hago constar que cocina muy delicioso y que nos atendido con mucho gusto, respeto y esmero

Nombre: Juan Manuel
 Apreciación: TIENE BUENAS TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS ENSALADAS Y POR ENDE QUEDA MUY RICAS

Nombre: Alejandro Buitron
 Apreciación: Estuvo Excelente 10/10

Nombre: Daniel
 Apreciación: Muy Buena atención excelente sabor todo en tu punto...

Nombre: Jeronimo 8 años
 Apreciación: me gusta la casuella
 me gusta la degustación

Nombre: Esteban Manzano
 Apreciación: La preparación del plato con carne fría y ensaladas estuvo muy buena ya que la carne tenía un buen sazón con una salsa balanceada. Los acompañamientos estuvieron muy bien.

Nombre: Ludvina Mera
 Apreciación: El plato tuvo una presentación buena, con buena sazón y acompañamientos equilibrados

Nombre: Fancia lida Buitron
 Apreciación: tube el gusto de degustar un delicioso plato frío. el cual muy bien bien presentado y preparado.

Nombre: Javier Fontano
 Apreciación: Una Comida que disfrute de mi Sobrina me gusta tiene un buen sazón.

Nombre: Omar Manzano
 Apreciación: Un Plato de buena preparación y buen sabor

Nombre:
 Apreciación:

• Cual fue tu apreciación de la servicio de comida realizado por Vanesa.

Nombre: David Trachez

Apreciación: Me pareció un servicio muy agradable con ajiaco en su punto de espesor y sabor acompañado de una ensalada dulce y postre

Nombre: Ana Marcela Manzano

Apreciación: Me pareció un lugar muy agradable, acogedor y tranquilo, con una excelente atención y una deliciosa comida

Nombre: Hector Armando Belalcázar Obens

Apreciación: La comida tiene muy buena Sopa, es sitio es muy agradable, un ambiente natural y hogareño, los precios son muy cómodos.

Nombre: Maria Eufemia

Apreciación

La atención excelente.

La comida que prepara muy rica y aplica la etiqueta.

Nombre: Sara Camila Trigue Salamanca

Apreciación

La preparación de los platos es demasiado buena, empezando desde la combinación de texturas, colores y sabores.

Nombre: Juan José - Edad 10 Años

Apreciación: Carne en rollo estaba rica, buen sabor, me gustó.

Nombre: Leyda Milena Salamanca Manzano
Apreciación: La Cazuela de Marisco
muy Deliciosa y la presentación del
plato en general excelente. Me
Opinion que es la mejor que me he comido
Nombre: John Trujillo
Apreciación: Muy buenos ingredientes porque
son la mayoría organicos y eso es lo que necesitamos
excelente sabores sigue adelante con esgerzo se
lasyon los cosas excelente muy buenos super
Nombre JULIETA SACAMANCA
Apreciación: CAZUELA DE MARISCO
su presentación excelente y
muy exquisita. y la
Chef muy amable y su
presentación personal excelente
Nombre Raso D.
Apreciación: Lugar muy agradable
ble y Atención Excelente
La Comida deliciosa
Definitivamente = Todo muy
bueno.

Luis
Impresión
La atención buena
Todo muy deliciosa

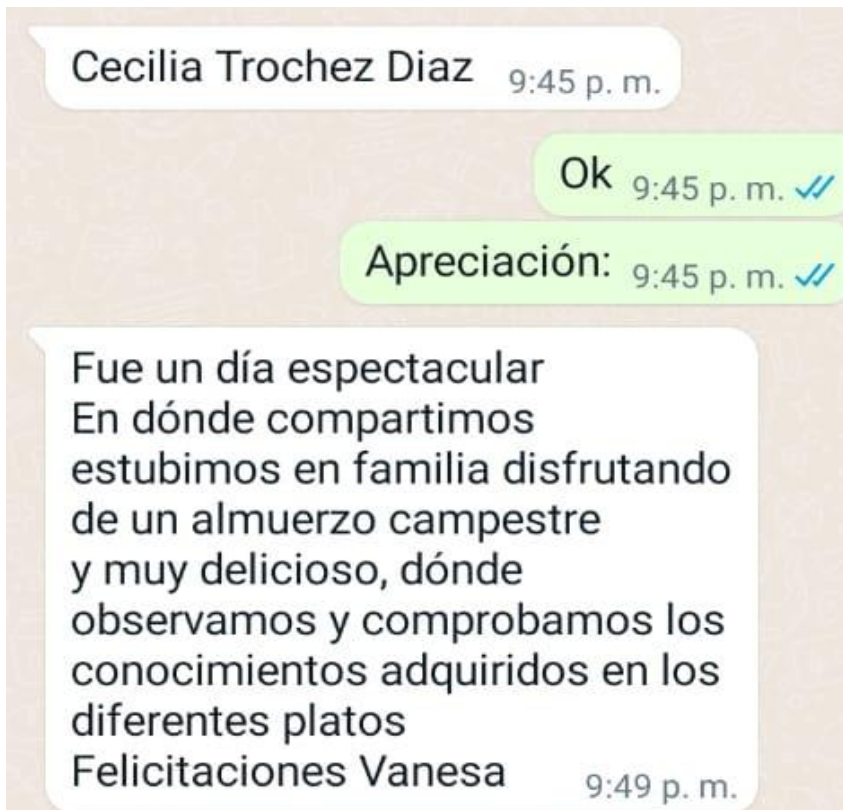
sugerencias
los postres en lo posible con
leche destatizada

CHARLI CASTILLO
Dario leidy.
Impresiones muy de!!
UNA COMIDA bien equilibrada
muy DELICIOSO una COMIDA bien
PREPARADA

Lucely.
Impresión: Excelente atención
Rica Sazon
sugerencias: para mi una
porcion menor.

Leydi
Impresión
- Buena presentación
- Excelente atención
- Sabor muy bueno y deliciosa sazon
-
sugerencias
-> Mantener las bebidas y los postres bajos
de azucar

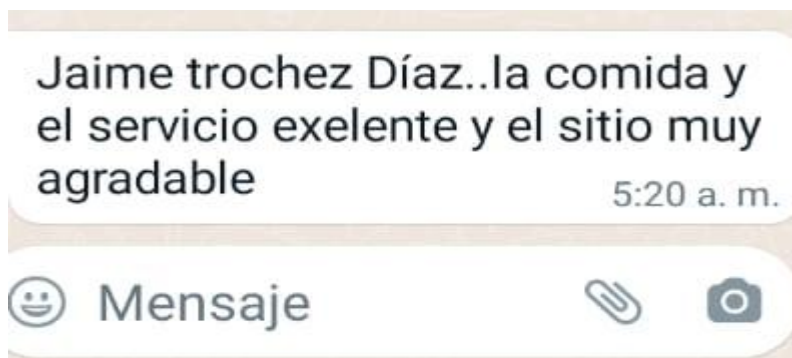
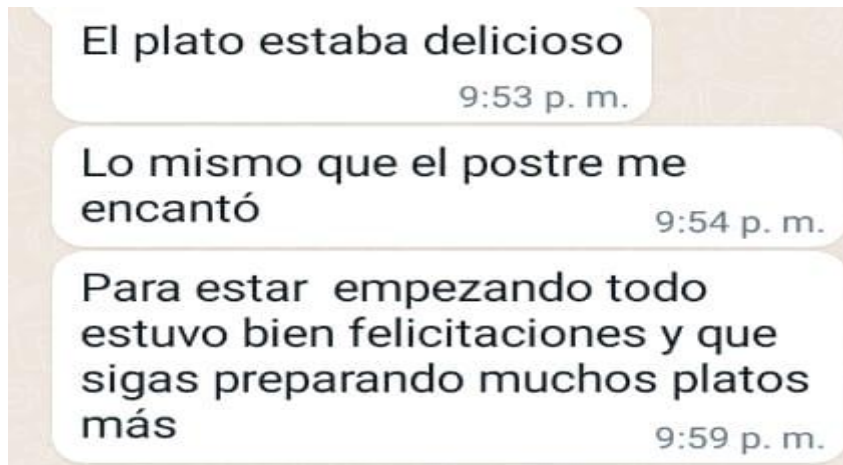
Imágenes de pantallazos de encuestas por whatsapp



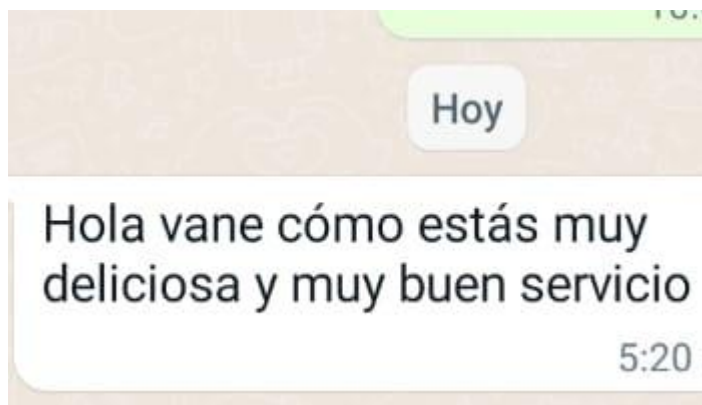
Fernanda Trochez

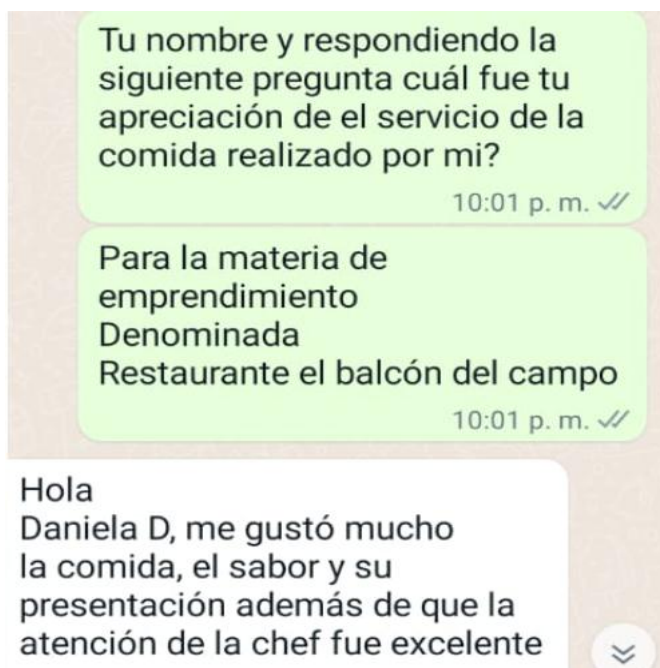


Yina Trochez



Cristina manzano





Nombre:
Sandra Milena Trochez
Mi apreciación: Tienes muy buena sazón y la atención es súper. 8:53 p. m.

Modelo Canvas

SOCIOS CLAVE	ACTIVIDADES CLAVE	PROPUESTA DE VALOR	RELACION CON CLIENTES	SEGMENTO DE CLIENTES
Proveedores de productos de la región como plátano, yuca, arracacha, café, aguacate, limón, pescado, carne de	a. Atención amable y respetuosa. b. Crear un ambiente diferente.	La necesidad que resuelve es un restaurante personalizado ya que se va a tener pocas personas	Es ofreciendo un servicio diferencial donde el cliente pueda por el vos a vos realizar buenos comentarios acerca del restaurante y	Este servicio va a dirigido a personas y familiares que dispongan de ciertos recursos económicos, profesionales, pensionados, empleados o

res, carne de cerdo, banano, verduras, tomate de mesa. Proveedor de gas propano. Empresas de distribución de venta de productos empacados como granos, vinos, aceites, productos del mar entre otros.	c. Estandarizar las recetas que se van a preparar. d. Adquirir elementos decorativos. e. Comprar el inmobiliario.	debido a la pandemia, va a tener una mejor atención, calidad de servicio y un ambiente campestre agradable.	así atraer a nuevos clientes. Brindar alimentos que tengan buena calidad nutricional como vitaminas, minerales y azúcares. Otros platos que aporten proteínas de origen animal y vegetal, carbohidratos de origen vegetal y algunos añadidos en los postres. Dentro del ambiente pueden también se ofrecerá un espacio de diversión con juegos de mesa como ajedrez, parqués.	independientes destacándose entre ellos profesores, empleados públicos como secretarios, vigilantes, médicos, odontólogos, abogados, ingenieros automáticos, industriales, agropecuarios y los núcleos familiares de estas personas.
	RECURSOS CLAVE Recursos una parcela de 3800m² con la casa, una cocina de leña,		CANALES Por redes sociales como el Facebook, Whatsapp, Intagram, llamadas	

	ollas en acero inoxidable, nevera, estufa de gas, horno eléctrico, arrocera, Quick Free, bandejas. Se cuenta con 2 personas, hay parqueadero para 3 carros. Algunos recursos frescos que se producen en la región.		telefónicas, visitas personales. Realizar infogramas para la publicidad y su respectivo menú con los precios.	
ESTRUCTURA DE COSTOS			FLUJO DE INGRESOS	
Marketing Gastos para pago de servicios públicos como agua, energía, telefonía celular e internet. Gastos de preparación del menú. Gastos de inmobiliario Gastos de adecuación del local.			Debido a que es un ambiente personalizado, campestre, con música de ambientación, conectividad a WiFi, el pago se realizara en efectivo, los precios estarán entre 15.000 Y 40.000 pesos.	

Propuesta de menú

EL Balcón Del Campo

Entradas

Sopa vichicoise

Marranitas

Panes integrales

Mini tacos

Plato Fuerte

Lasaña, mézclum de lechuga y salsa de uvilla

Pulled de cerdo, raita

Cordón blue, salsa de uvilla

Cazuela de mariscos o camarones

Rollo de carne en salsa de uva

Bebida

Granizados de frutas

Vino

Mojito

Cerveza

Mimosa

Limonada de coco

Postres

Creme Brule

Eduardo Santos

Tiramisú

Postre de la alegría



Conclusiones

El emprendimiento es viable, porque hay algunas condiciones favorables como el lugar, la necesidad de celebraciones, el apoyo de amigos y de la familia, a futuro se puede ampliar el servicio a otras personas.

La experiencia de las personas que hicieron uso del servicio fueron favorables destacando la presentación (excelente buena, muy buena), el sabor (bueno, excelente, deliciosa comida) y la atención (excelente, buena.)

Me siento orgullosa cuando mis familiares me tienen en cuenta para que les prepare las diferentes comidas en los eventos.

Agradecimientos

Agradezco a Dios por darme salud y sabiduría para emprender este proyecto gastronómico llamado “El Balcón del Campo”. A mis padres por darme su apoyo económico y moral. A mis familiares como tías, tíos, primas, primos y amigos cercanos por apoyarme. A los profesores de Gastronomía por su paciencia y conocimientos que me brindaron para poder llevar a cabo este proyecto. A algunas personal del campo admirativo de la universidad que me apoyaron con su voz de aliento para continuar y salir adelante. También a la señora Estella (vendedora de mecato) por sus consejos y voz de apoyo.

Referencias

- DiegoCoquillat. (18 de Junio de 2018). *La atención personalizada crece para contrarrestar la frialdad tecnológica en la restauración*. Obtenido de <https://www.diegocoquillat.com/la-atencion-personalizada-crece-para-contrarrestar-la-frialdad-tecnologica-en-la-restauracion/>
- Iurban. (13 de Jun de 2018). *Como diferenciar un restaurante de la competencia y conseguir más clientes*. Obtenido de <https://irestaurant.es/marketing-restaurantes/diferenciar-restaurante-competencia/>
- latina, c. (21 de 09 de 2013). *cocina latina y algo mas*. Obtenido de <https://www.cocinalatinayalcomas.com/2013/09/rollo-de-carne-otro.html>
- Martins, N. (27 de 01 de 2021). *SIGNIFICADO DE EMPRENDEDOR Y EMPRENDIMIENTO*. Obtenido de <https://www.oberlo.com.co/blog/definicion-y-significado-emprendimiento>
- platos, h. y. (2 de sep de 2013). Obtenido de <http://historiayplatos.blogspot.com/2013/09/cazuela-de-mariscos-casseruola-di.html>
- pulido, e. (3 de febrero de 2015). *buenas tareas*. Obtenido de <https://www.buenastareas.com/ensayos/Historia-Del-Postre/67466899.html>
- Sierra, A. (s.f.). *las marranitas del pacifico*. Obtenido de file:///C:/Users/ESTUDIANTE/Downloads/uniagustiniana,+VF_Expresiones+6-28-30.pdfv
- TRONCASO, C. (11 de FEB de 2019). Obtenido de <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/337443/20795003>
- VERITOGAIBOR. (9 de Abril de 2013). Obtenido de http://veritogaibor.blogspot.com/2013/04/cocina-caliente_8.html
- Virtual, G. U. (28 de 09 de 2017). Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=HuA8vv1DZqI>
- VERITOGAIBOR. (9 de Abril de 2013). Obtenido de http://veritogaibor.blogspot.com/2013/04/cocina-caliente_8.html
- Virtual, G. U. (28 de 09 de 2017). Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=HuA8vv1DZqI>