

DISEÑO DE MENÚS CON PRODUCTOS TÍPICOS DE LA REGIÓN, APLICANDO
TÉCNICAS TRADICIONALES Y DE VANGUARDIA EN EL RESTAURANTE Y
SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS
“LIMÓN7”

JHONIER EDUARD ORDOÑEZ LUNA

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

2019

DISEÑO DE MENÚS CON PRODUCTOS TÍPICOS DE LA REGIÓN, APLICANDO
TECNICAS TRADICIONALES Y DE VANGUARDIA EN EL RESTAURANTE Y
SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS
“LIMÓN7”

ESTUDIANTE

JHONIER EDUARD ORDOÑEZ LUNA

DOCENTE TUTOR

MARIA CAMILA BANGUERA

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

2019

CONTENIDO

1. INTRODUCCION.....	5
2. RESUMEN DEL PROYECTO.....	6
3. JUSTIFICACION.....	7
4. OBJETIVOS.....	8
a. Objetivo general.....	8
b. Objetivos específicos.....	8
5. PROBLEMÁTICA.....	9
6. RESEÑA DE LA EMPRESA.....	10
a. Descripción de la empresa.....	10
b. estructura organizacional.....	11
c. misión.....	12
d. visión.....	12
e. valores.....	13
f. Imagen corporativa.....	14
7. FUNDAMENTOS TEORICOS.....	15
a. Deconstrucción.....	15
b. Esterificación.....	15
c. Aires.....	15
d. Gelificante.....	16
e. Nitrógeno líquido.....	16
f. Liofilización.....	16
g. Cocción al vacío.....	17
h. Cocción a bajas temperaturas.....	17
i. Cocina tradicional.....	17
j. Innovación.....	18
k. Emprendimientos.....	18
8. METODOLOGÍA.....	19
9. PLAN DE TRABAJO/CRONOGRAMA.....	20

Tabla 1.....	20
Tabla 2.....	20
Tabla 3.....	21
Tabla 4.....	21
Tabla 5.....	22
10.RESULTADOS ALCANZADOS.....	23
a. Productos y platos típicos del cauca.....	23
b. Encuesta.....	29
c. Resultados y análisis estadísticos.....	30
d. Productos obtenidos.....	33
e. Análisis DOFA.....	34
➤ Debilidades.....	34
➤ Oportunidades.....	34
➤ Fortalezas.....	35
➤ Amenazas.....	35
f. oportunidades de mejora.....	36
11.CONCLUSIONES.....	37
12.BIBLIOGRAFÍA	38
13.ANEXOS	40

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento, tiene por objeto el diseño de menús utilizando recetas con ingredientes típicos de la región, aplicando técnicas tradicionales y de vanguardia.

Para la realización de este proyecto se tiene en cuenta que el establecimiento “LIMÓN7” restaurante y servicio de catering para eventos, es un emprendimiento fundado por estudiantes en el transcurso de su etapa de aprendizaje en la tecnología en gestión gastronómica de la universidad UNICOMFACAUCA, con el fin de cubrir una necesidad encontrada en el mercado regional desde hace año y medio. Y hasta la fecha no cuenta con diseño de menús establecidos.

En el desarrollo de sus eventos se ha venido combinando técnicas de vanguardia y tradicionales, y rescatando los ingredientes que se usan en la elaboración de recetas típicas de la región, para transformarlos con nuevas técnicas sin olvidar las tradicionales y respetando su sabor.

La aceptación de las recetas ha sido considerable evento tras evento, pero en cada uno de ellos se han desarrollado de forma provisional sin llevar un registro como tal de cada una de ellas.

Siempre teniendo en cuenta la innovación como parte de la elaboración de cada menú, acompañado de las políticas de calidad internas y buen servicio, respetando los platos y alimentos en cada proceso de transformación sin alterar sus sabores base, simplemente ofreciendo una oferta nueva y llamativa de presentación en cada uno de los menús realizados.

2. RESUMEN DEL PROYECTO

El presente trabajo se realizó con una metodología de sistematización, donde se recopilan recetas las cuales se ido preparando en el transcurso y desarrollo de cada evento realizado por el emprendimiento “Limón7 restaurante y servicio de catering para eventos”, en estas recetas se trabaja con productos típicos de la región y se transforman usando técnicas clásicas y de vanguardia, reconociendo que estas han tenido una acogida aceptable por los comensales a quienes se han dirigido siendo ellos, adultos mayores, adultos, jóvenes y niños, quienes han expresado su admiración por cada plato elaborado y colaborando con críticas constructivas en cada uno de los procesos.

Teniendo en cuenta lo anterior se decide realizar el proyecto para diseñar y tener un recetario de cada uno de los menús que se han realizado, para de este modo lograr procesos más prácticos y así optimizar los mismos y favorecer los costos en el restaurante a la hora de vender y desarrollar nuevos eventos, para esto se cuenta con la ayuda de personas autóctonas de la región, quienes son los conocedores de los productos y con la investigación en otros medios como libros, internet y supervisión de conocedores de las cocina y gastronomía en general para lograr un trabajo más preciso.

En el proyecto van a observar una tabla donde se muestran los eventos desarrollados en el transcurso del presente semestre y los que están próximos a realizarse para con ellos hacer prácticos todos los procesos y hacer evaluación en cada uno de ellos, por medio de encuestas para conocer y obtener resultados y aceptación de los menús propuestos a los comensales y clientes directos quienes contratan los servicios del restaurante.

3. JUTIFICACION

Teniendo en cuenta la problemática que se presenta en el emprendimiento “Limón7 restaurante” y servicios de catering para eventos al no tener un diseño de menús, lo que implica que se afecta en su productividad y costos a la hora de desarrollar los eventos que se presentan. Este proyecto tiene como finalidad el diseño de menús usando productos típicos de la región para transformarlos usando técnicas clásicas y de vanguardia, pero no solo es el único fin, con esto también queremos lograr procesos cortos y claros que ayudan al desarrollo del mismo como, obtener un listado y descripción de los platos y productos típicos de la región con sus propiedades y usos en la gastronomía y con estos lograr el diseño de menús usando estos productos típicos o transformando platos de la región, combinando técnicas y usando emplatados innovadores y llamativos respetando el sabor de los alimentos.

4. OBJETIVOS

a. OBJETIVO GENERAL

Diseñar menús innovadores, mezclando técnicas tradicionales y de vanguardia utilizando productos y platos típicos de la región, respetando sus sabores.

b. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Obtener un listado y descripción de los platos y productos típicos de la región.
- Diseñar menús usando productos típicos, combinando técnicas tradicionales y de vanguardia
- Reconocer y ajustar los menús previamente creados y llevar registro de ellos en un recetario con sus respectivas fotografías

5. PROBLEMÁTICA

El desarrollo de eventos en el establecimiento “LIMÓN7” restaurante y servicio de catering, es un servicio que se presta de forma constante y su oferta ha ido aumentando de forma considerable en el último semestre, generando así la necesidad de diseñar un recetario reconociendo y ajustando los menús ya preparados y el diseño de nuevos, esto con el fin de minimizar costos y hacer más práctico y eficiente el servicio a la hora de ofrecer cada evento.

Se tiene presente que los clientes que requieren este tipo de servicio exigen ideas transformadoras y como dicen ellos “no más de lo mismo”, pero no quieren que se pierdan los sabores con los que han crecido.

Partiendo de este punto se genera la necesidad del diseño de estos menús con ideas innovadoras y por ende para beneficio del establecimiento que se lleve registro de estos menús en documentos (recetario) y sus recetas en formatos estándar sin olvidar los platos y productos típicos de la región.

6. RESEÑA DE LA EMPRESA

a. DESCRIPCION DE LA EMPRESA

La empresa "Limón7 restaurante" fue creado el 18 de enero del año 2018 por un grupo de estudiantes de tecnología en gestión gastronómica los cuales en aquel entonces cursaban tercer semestre en la corporación universitaria Comfacauca, Unicomfacauca. La idea de este emprendimiento es ofrecer un servicio completo de catering para de eventos, teniendo como base lo aprendido en su experiencia laboral y educativa en instituciones como el SENA y la misma universidad y dándole a estos conocimientos un toque personal e innovador, aparte de esto se cuenta con el servicio de almuerzos "gourmet mix" denominados a si por sus creadores por la fusión de almuerzos caseros y ejecutivos manteniendo un valor muy económico, y buscando que sean competencias de los almuerzos ejecutivos. Prontamente se espera abrir el servicio de desayunos y comidas rápidas, para los cuales ya hay una carta creada.

La ubicación y constancia del lugar ha variado un poco, pues la primera sede del lugar tuvo como punto el barrio "Los Hoyos" en el cual se hizo presencia desde enero del 2018, hasta julio del mismo año. Por razones adversas debió hacerse una pausa con el emprendimiento, pero sin dejar de prestar sus servicios desde casa, su apertura en un local de servicio fue retomado en enero del presente año en el barrio Palace, y para Julio se trasladó a un lugar contiguo más grande, puesto que hubo buena demanda , ahí se encuentra ubicado hasta la fecha, en donde se empieza a tener un reconocimiento por parte de los locales.

En sus línea de prestación del servicio de catering la empresa esta cien por ciento comprometida con sus clientes, pues desde que se inició se han ejecutado eventos en departamentos como Nariño, Huila y por supuesto el Cauca, desde 20 hasta 300 comensales, atendiendo incluso a personajes de la farándula nacional, y con todo lo que implica un servicio de estas magnitudes como el menaje, personal de cocina y de mesa y claro esta una excelente alimentación y bebidas. Sin duda este ha sido el fuerte de la organización al ser un servicio de calidad e innovación. (Ordoñez, 2019)

b. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

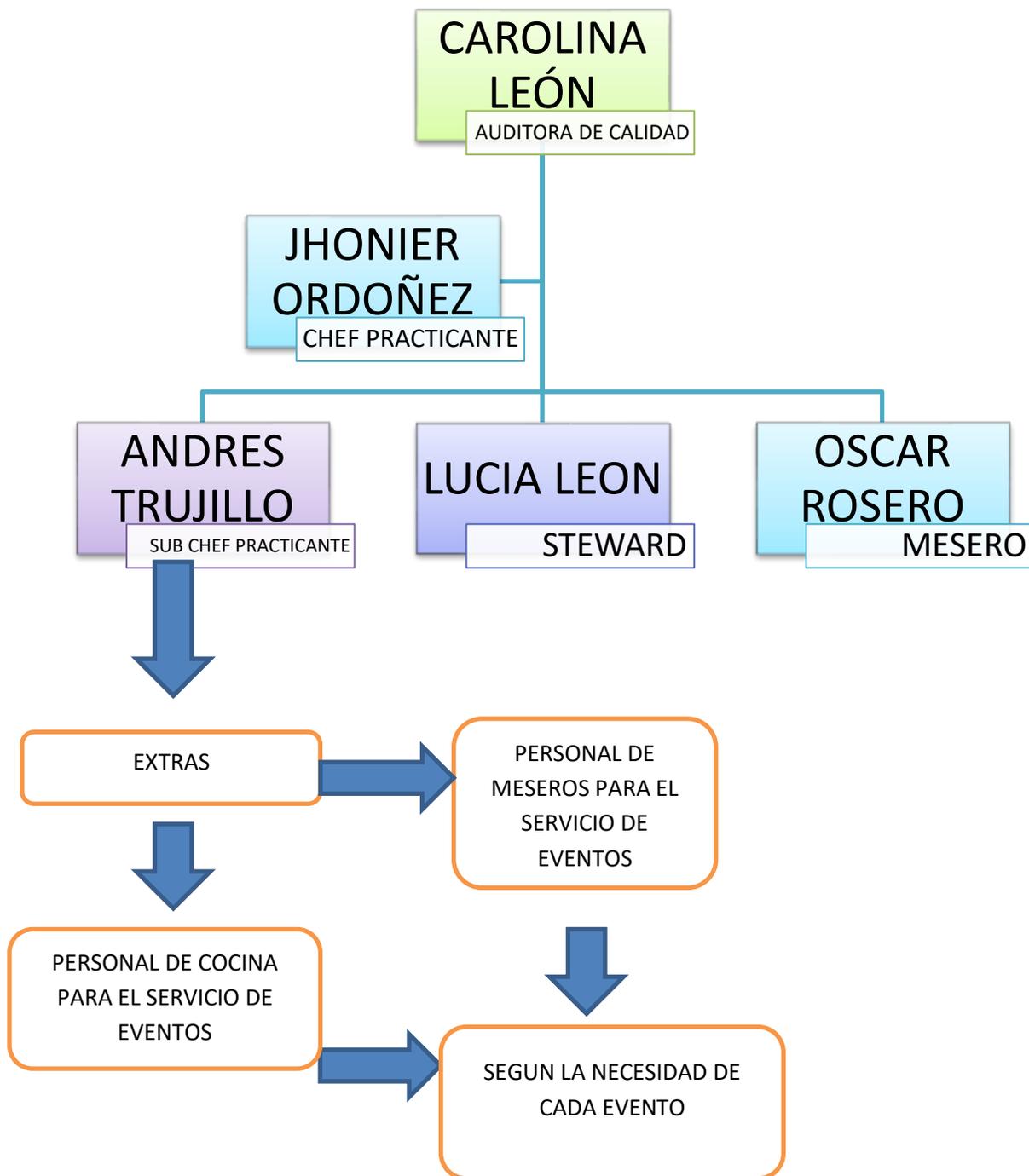


Figura 1. Organigrama empresa LIMÓN7 restaurante

c. MISION

Brindar a nuestros clientes soluciones completas y de alta calidad en la organización de eventos, cuidando todos los detalles para que sus actividades sean agradables y le brinden la tranquilidad y satisfacción que ellos y sus invitados merecen.

Ofreciendo a nuestros clientes un servicio personalizado y adaptado a sus necesidades y metas basado en el trabajo en equipo y la experiencia con el objetivo de conseguir la máxima satisfacción.

En el tema de la inclusión social, demostrar que las personas con capacidades diferentes pueden ser útiles para la ciudad enfocados en temas como la gastronomía.

d. VISION

Ser la empresa líder en el mercado nacional y en continuo crecimiento en la organización de fiestas y eventos, siendo distinguidos por proporcionar una calidad de servicio, con excelentes soluciones que cumplan todas las expectativas y necesidades de nuestros clientes.

Manteniendo nuestro posicionamiento como empresa referente en el sector de la organización de eventos, gestión de espacios y servicio de catering partiendo de un trabajo profesional, innovador y a través de la mejora constante de los servicios que ofrecemos.

e. VALORES

- Resolución: Dar respuesta a todas las necesidades de nuestros clientes de manera rápida y efectiva
- Innovación: Anticiparnos al cambio y estar al día de las tendencias de nuestro sector para implementarlas en los servicios que ofrecemos
- Superación: Mejorar día a día en el desarrollo de nuestro trabajo y nuestros servicios
- Confianza: Establecer relaciones de confianza con nuestros clientes basadas en un servicio comprometido y transparente
- Ilusión: Hacer de nuestro trabajo nuestra pasión

f. IMAGEN CORPORATIVA

Sello empresa LIMÓN7 restaurante



(Ordoñez, 2019)

7. FUNDAMENTOS TEORICOS

A continuación se mencionan algunos fundamentos teóricos con parte de su historia:
(*Guía-Repsol,s.a (mayo 2015) decálogo culinario de las técnicas de vanguardia*)

a. Deconstrucción

El famoso y conocido chef Ferrán Adrià se alejó de la cocina francesa en la que se basaba para centrarse en sus raíces, los platos catalanes. Pero no quería que en “el Bullí” se comiera lo mismo que en los pueblos de la redonda. Decidió usar la técnica de la deconstrucción, es decir, conseguir que el comensal no reconociera el plato por los ojos pero sí a través del gusto. Las armonías, los sabores y los ingredientes se mantienen, no así las texturas, las formas y las temperaturas. Esta técnica es, por tanto, la que recoge a todas. *Guía-Repsol,s.a (mayo 2015) decálogo culinario de las técnicas de vanguardia* (repsol, 2000 2009)

b. Esterificación

En el restaurante en “el Bullí”, en 2003 comenzó a utilizarse un componente presente en las algas llamado alginato. Se realiza de dos maneras: la básica, sumergiendo un líquido con alginato en cloruro sódico; y la inversa, introduciendo un líquido con gluconolactato de cálcico en alginato. En el restaurante catalán su primer plato con esterificación fue el ravioli esférico de guisantes. (repsol, 2000 2009)

c. Aires

Volviendo al personaje protagonista de estas técnicas, él mismo Ferrán Adrià apareció con un aire de zanahoria en la mano a la hora de salir en la portada de The New York Times Magazine en 2003. Para conseguir este efecto, no hay más que añadir lecitina de soja a la mezcla que vayamos a batir para que los lípidos puedan encapsular el aire en burbujas y en el caso de algunos vegetales o frutas ni siquiera es necesaria la

adición de lecitina puesto que tienen un alto contenido de este complemento. (repsol, 2000 2009)

d. Gelificante

Para conseguir una mejor textura y algo más sólida es preciso usar la adición gelificantes. Existen varios. El agar agar, que se obtiene a partir de varios tipos de alga roja, se mezcla con los ingredientes a temperatura ambiente y después se calienta. También se pueden preparar esterificaciones si en vez de calentar la masa se dejan caer pequeñas gotas en aceite muy frío. Con la goma gellan sosa, un polisacárido que se obtiene tras la fermentación de una bacteria, la gelatina que se obtiene es más dura, incluso se puede cortar o laminar. Al usar kappa la gelificación requiere menos tiempo de preparación, con lota la textura será más parecida a la de un flan y con el instangel se podrán realizar gelificaciones a temperatura ambiente, pues no es necesario que se caliente. (repsol, 2000 2009)

e. Nitrógeno líquido

El uso del nitrógeno líquido implica una cocción a través de la congelación. Lo popularizó Heston Blumenthal y su mecanismo es simple: introducir lo que queramos congelar en el nitrógeno con mucho cuidado para no abrasarnos las manos. Se pueden conseguir diferentes resultados, un exterior duro con un interior caliente o incluso que al romper el “caparazón” se encuentre una textura completamente líquida. También existe el teppan nitro, inventada por los hermanos Adrià, una plancha que se coloca sobre el cubo de nitrógeno para realizar elaboraciones sobre una superficie helada y cuyo nombre proviene de teppanyaki, la parrilla japonesa. (repsol, 2000 2009)

f. Cocción al vacío

Para cocer al vacío introduciremos el alimento en un envase estanco, le extraeremos el aire y lo cocinaremos con temperatura constante y siempre inferior a los 100 °C. Se puede usar el baño maría o un horno a vapor. Este tipo de cocción no tiene más que ventajas: respeta el sabor, mantiene todas las propiedades organolépticas del producto y prolonga el tiempo de conservación. (repsol, 2000 2009)

g. Cocción a baja temperatura

Puede que para algunos esta sea una técnica más que conocida, pues los platos confitados son eso, cocinar a una temperatura estable, no superior a 80 °C y sin que llegue a hervir. El tiempo de asado será por lo tanto mayor. También se puede confitar en grasa (como el pato francés) o en mantequilla clarificada. Ahora existen máquinas que facilitan esta cocción. (repsol, 2000 2009)

h. Cocina tradicional

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas foráneas, y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo largo de muchas generaciones. (repsol, 2000 2009)

i. Innovación

El proceso de convertir una idea o invento en un bien o servicio que genere valor o por el cual pagarán los clientes. El proceso de convertir una idea o invento en un bien o servicio que genere valor o por el cual pagarán los clientes. Para considerarse innovación, una idea debe ser replicable a un bajo costo y debe satisfacer una necesidad específica. La innovación implica aplicación deliberada de información, imaginación e iniciativa al producir distintos valores de recursos, e incluye todos los procesos por los cuales se generan nuevas ideas y se convierten en productos útiles. En los negocios, la innovación a menudo ocurre como resultado de ideas aplicadas por la empresa con el fin de satisfacer aún más las necesidades y expectativas de los clientes. En un contexto social, la innovación ayuda a crear nuevos métodos para la creación de alianzas, empresas mixtas, horas laborales flexibles, y creación de poder adquisitivo de los compradores. Las innovaciones se dividen en dos categorías

amplias: Innovaciones evolutivas (innovación evolutiva continua o dinámica), que se producen por muchos avances exponenciales en tecnología o procesos e innovaciones revolucionarias (también llamadas innovaciones discontinuas) las cuales a menudo son disruptivas y nuevas. (colciencias, 2019)

j. Emprendimiento

El emprendimiento hoy en día, ha ganado una gran importancia por la necesidad de muchas personas de lograr su independencia y estabilidad económica. Los altos niveles de desempleo, y la baja calidad de los empleos existentes, han creado en las personas, la necesidad de generar sus propios recursos, de iniciar sus propios negocios, y pasar de ser empleados a ser empleadores. Todo esto, sólo es posible si se tiene un espíritu emprendedor. Se requiere de una gran determinación para renunciar a la “estabilidad” económica que ofrece un empleo y aventurarse como empresario, más aun sí se tiene en cuenta que el empresario no siempre gana como sí lo hace el asalariado, que mensualmente tiene asegurado un ingreso mínimo que le permite sobrevivir. (colciencias, 2019)

8. METODOLOGIA

Sistematización: en este proyecto se usa el sistema de metodología de sistematización en donde recopilación de datos con experiencias ajenas y propias, llevados más a la práctica sin dejar de lado el proceso investigativo, aprovechando las destrezas que tiene cada individuo que participa directa o indirectamente en el desarrollo del mismo.

En este método se parte de que ya hay una estructura o sistema formado en la empresa donde se realiza y lo que se quiere es documentar y llevar a practica los procesos determinados o mencionados en este caso la elaboración y desarrollo de eventos, sus menús y todo lo que estos implican con constante orientación a la hora de su aplicación.

9. PLAN DE TRABAJO/CRONOGRAMA

Tabla 1

Actividades a desarrollar, septiembre-octubre

OBJETIVO ESPECÍFICO:		Obtener un listado y descripción de los productos típicos de la región	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
septiembre	4	Presentación propuesta de proyecto práctica empresarial	
octubre	1	Hacer un recorrido por las galerías y expendio de alimentos para reconocimiento de productos típicos	Hablar con las abuelas y personas que sean oriundas de la región para hacer un listado simple de los productos alimenticios.
octubre	2	Hacer un listado con la respectiva descripción de cada producto	Se obtienen datos de cada alimento y así se conocen las propiedades organolépticas y sus usos gastronómicos

Tabla 2

Actividades a desarrollar, octubre

OBJETIVO ESPECÍFICO:		Diseñar menús usando productos típicos, combinando técnicas tradicionales y de vanguardia	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
octubre	3	Descripción de las técnicas tradicionales y de vanguardia	Conocer detalladamente cada una de las técnicas de cocción y/o transformación de los alimentos
octubre	4	Crear menús aplicando los conocimientos previos	Obtener un recetario corto de las recetas
octubre	5	Dar a conocer al tutor los menús creados	Realizar las correcciones de cada menú según las recomendaciones del tutor

Tabla 3*Actividades a desarrollar, noviembre*

OBJETIVO ESPECÍFICO:		Elaborar los menús previamente creados, usando emplatados innovadores y llamativos respetando el sabor de los alimentos transformados, y llevar registros de estos	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
noviembre	2	Hacer un listado de ingredientes para elaboración de las recetas de cada menú	Reconocer que ingredientes o aditivos se tiene de fácil obtención
noviembre	3	Identificar los ingredientes para el desarrollo de las técnicas de vanguardia	Al tener conocimiento de estos ingredientes se puede analizar costos y ser recursivos a la hora de reducirlos
noviembre	3	Preparar las recetas previamente desarrolladas	Se identifican los ingredientes transformados para el desarrollo de la presentación y poder realizar registro fotográfico

Tabla 4*Actividades a desarrollar, noviembre primera etapa*

OBJETIVO ESPECÍFICO:		Ajustar las recetas de los menús creados y llevar su registro en documentos o tablas de receta estándar.	
MES	No. SEMANA	ACTIVIDAD	IMPACTO
noviembre	4	Identificar qué cambios se deben realizar en la preparación de cada receta	Logar cambios adecuados en cada menú
noviembre	4	Creación formatos	Documentar los procesos realizados

Tabla 5*Actividades a desarrollar, noviembre segunda etapa*

MES	No. SEMAN A	ACTIVIDAD	IMPACTO
Octubre	3	Desarrollo evento universidad MARIA CANO Reencuentro egresados	elaborar menús para identificar demanda y gustos de las personas con características específicas
Noviembre	1	Desarrollo evento cumpleaños adulto mayor	Identificar aceptación de menú por parte de las personas con edades superiores
Noviembre	2	Desarrollo evento cumpleaños “mi primer añito”	Elaboración de menú infantil con nuevas presentaciones y propuestas
Noviembre	2	Desarrollo evento “Grado universitario”	Creación de menú para personas con edades entre 20 y 30 años, conociendo su aceptación por sabores típicos con presentaciones innovadoras
Noviembre	2	Desarrollo evento “despedida 8 semestre	Creación de menú para personas con edades entre 20 y 30 años, conociendo su aceptación por sabores típicos con presentaciones innovadoras
Noviembre	3	Desarrollo evento Por confirmar Espacio para nuevos eventos	Por confirmar

10. RESULTADOS ALCANZADOS

a. PRODUCTOS Y PLATOS TÍPICOS DEL CAUCA:

- **CARANTANTA:** es un pasa bocas que se lleva a fritura y resulta del pegado que se deja en la paila después del proceso de elaboración de la masa de maíz con la que se hacen las tortillas. Su palabra procede de la lengua indígena y traduce “pan de maíz”, principalmente se usa en la región como pasa bocas, pero la innovación ha hecho un papel importante teniendo como resultado otros usos: lasaña, sopa, acompañante de platos fuertes, encostrado para apanar y crocante en postres. (Unknown, comidapayanesa.blogspot.com, 2015)
- **APLANCHADO:** es un pasa bocas horneado, a base de harina, azúcar y mantequilla. En el cauca se le conoce como aplanchados de doña CHEPA, nombrados así por su creadora Josefina Muños de Bonilla. (Fuentes, 2014)
- **MOTE:** Es el maíz pelado en legía (ceniza) y luego cocido. Sirve para usar en la sopa o comerlo solo o con leche. (Ordoñez, 2019)
- **CAUNCHARINA O CAUNCHA:** Es una mezcla de harina de maíz tostado y azúcar. (Ordoñez, 2019)
- **SOPAS**
- **CALDO BATIDO:** es un caldo muy básico que se elabora con carne de res, hierbas, cebolla, perejil y luego se licua hasta desbaratar la carne, similar a un consomé pero en este caso se cambia el pollo por res. (Ordonez)
- **SANCOCHO DE GALLINA:** es una sopa que lleva como sustancia gallina, va con algunos tubérculos y verduras en timbusca y aromatizado con hierbas, en el

cauca se le agrega cilantro cimarrón o perejil y se suele acompañar con ají. (anonimo, 2019)

- SOPA DE TORTILLA: es un caldo que lleva carne de res molida o en trozos, algunas verduras, y tortillas que le dan su sabor y consistencia.
- SANGO: El sango es el maíz amarillo molido crudo cocido con algunas verduras, hierbas y cebolla y hogao, en la actualidad a esta sopa también le dicen cuchuco, pero antiguamente era conocido como sango. (anonimo, 2019)
- SOPA DE CARANTANTA: es una sopa preparada con carne de res, hierbas, papa guata y amarilla, verduras y plátano verde cortado en moneditas, a la cual se le agrega carantanta ya sea desde antes de que la sopa este totalmente cocida o al final para obtener la crocancia de la carantanta. (anonimo, 2019)
- SOPA DE ENVUELTOS : : es una sopa preparada con carne de res, hierbas, papa guata y amarilla, verduras y plátano verde cortado en moneditas, a la cual se le agrega envueltos mientras se van cociendo los demás ingredientes. (anonimo, 2019)
- SOPA DE LEGUMBRES: se parte de una base o caldo ya sea de res o pollo y se agregan las legumbres previamente remojadas y en su debido orden, además algunas verduras, papa amarilla y papa guata, mas hiervas. (OKDIARIO, 17)
- SOPA DE HORTALIZAS: al igual que muchas de las sopas de cauca se parte de una base o caldo ya sea de res o pollo y se agregan las hortalizas, además algunas verduras, papa amarilla y papa guata, mas algunas hiervas como cilantro cimarrón y perejil entre otros. (OKDIARIO, 17)

- SOPA DE MASITAS: se parte de un caldo hecho con papa, algunas verduras, hiervas al cual se le agregan bolitas de masa de maíz añejo, cocido y molido. (unknow, 2010)
- ALGUNOS PLATOS
- EMPANADAS DE POLLO: se realizan con una masa de maíz añejo y rellenas de pollo desmechado, se acompañan con la variedad de ajíes que tienen en la región. (Ordoñez, 2019)
- TAMALES DE PIPIÁN: Estos tamales son pequeños y se preparan haciendo un puré de papas criollas en un hogao con grasa de cerdo conocido como pipián, un trozo de cerdo y algunas personas le agregan huevo en rodajas, envolviéndolos en hojas de plátano asadas levemente, se cuecen al vapor en una olla con ameros y palitos, se sirve por tradición con ají de maní. (Unknown, comidapayanesa.blogspot.com, 2015)
- EMPANADAS DE PIPIÁN: se prepara una masa de maíz añejo y se rellenan con puré de papa criolla más conocido como pipián que es el mismo que se usa para los tamales, son empanadas muy pequeñas y con una masa muy fina y crocante al igual que muchos de los platos de Popayán se acompañan con ají de maní. (Unknown, comidapayanesa.blogspot.com, 2015)
- TERNERO: más conocido como ternero nonato cuya preparación fue restringida ya hace más de 30 años por el peligro que implica su consumo. Se prepara en sopa o asado y se acompaña con productos típicos de la región que son el principal diferenciador de otras preparaciones de diferentes departamentos de Colombia. (Álvarez., 2018)
- TRIPASO DE MANÍ: es una receta que se elabora con la tripa o estomago de la res picada en cubos a la cual se le agrega pipián y maní y se acompaña con arroz blanco. (muños, 2016)

- PAPAS CHORRIADAS CON GUISO DE MANÍ. Su preparación varia un poco ya que según el gusto de los locales, realizan la receta con papas criollas o papa guata y un guiso que se elabora con un hogao y maní tostado y molido. (anonimo, 2019)
- VEGETALES:
- PAPITAS DE HUERTA FRÍANA: son llamadas así por los locales, también se consiguen como papas criollas pero no hay que confundirlas con las papas amarillas más pequeñas o llamadas yema de huevo, estas papas acompañan muchas de las recetas de los caucanos y se pueden ver diariamente en sus mesas. (anonimo, 2019)
- ULLUCOS: es un tubérculo de raíz comestible y nativo de los Andes. Su aspecto es similar al de una papa pequeña, pero en este caso con colores diferentes, su preparación más conocida en la región lleva como muchas otras recetas, maní y como base un hogao. (Leyva, 2019)
- MAÍZ: grano muy conocido y con grandes variedades a nivel de Latinoamérica y algunas de ellas las encontramos en el cauca, con el maíz, se preparan las masas para los tamales, las empanadas y los envueltos, sopas y sancochos, la caucherina, el mote e infinidad de recetas. (Ordoñez, 2019)
- CHULQUÍN: es el cogollo o tallo tierno de la caña brava, sometido a un proceso de des amargado; es el palmito más delicioso que se pueda imaginar, supera a los palmitos asiáticos; la caña brava es muy caucana y los asiáticos dicen que es el mejor palmito de Colombia. Los payaneses tienen dos acontecimientos que acompañamos siempre con chulquín: la Semana Santa y la navidad. Se prepara con hogao y papas en la mayoría de los hogares caucanos. (H, 2009)
- SALSAS Y ADEREZOS:

- **VARIEDAD DE AJÍES:**
- Algo que no puede faltar cuando los caucanos comen empanadas o tamales de pipián, es el delicioso ají de maní, son también acompañantes el ají de cebolla, o el de piña. Sus preparaciones son muy similares, parten de una base de cebolla y tomate y se les agrega el ingrediente por el cual recibe el nombre, si es de maní se le suele agregar huevo cocido, al de piña se prefiere que sea la variedad de piña manzana y el ají usado para cualquier variedad es el ají pique, que son pepas pequeñas y de gran picor. (Unknown, comidapayanesa.blogspot.com, 2015)
- **PASTELES**
- **PASTEL DE ARRACACHA:** se preparan con base de arracacha cocida formando una masa y se rellena con queso, se le da forma ovalada y se lleva a fritura o a horno, en algunas ocasiones se combina con yuca y se puede rellenar al gusto. (anonimo, 2019)
- **TORTA DE BANANO:** usualmente se prepara con bananos que están sobre madurados y se le agrega, harina, poca azúcar y se lleva al horno (anonimo, 2019)
- **AMASIJOS**
- **CUCAS:** es un amasijo que se prepara principalmente con almíbar de panela, polvo para hornear, harina, clavos y azúcar, y es llevado al horno, queda de color marrón es suave y poco crocante. (Gaviria, 2016)
- **ENVUELTOS DE CHOCLO:** los elaboran desgranando mazorcas de maíz tierno previamente molido y rellenos de queso, envueltos en las mismas hojas del choclo y llevados a cocción con un método de la región en donde ponen algunas

hojas en la base de la olla, luego los envueltos y en su superficie una papa guata y se tapa, cuando esta ya este cocida al dente es el indicador de que los envueltos ya están en su punto. (popyan, 2014)

- **MOLLETES:** es un pan que lleva un olor característico a anís en grano o como lo llaman algunos caucanos anís de panadería, la forma del pan es redonda y un poco plana y su cocción es al horno. (anonimo, 2019)
- **PAMBAZOS:** la característica de este amasijo es que en su receta lleva salvado de trigo, además de la harina, el azúcar y la mantequilla, es de forma redonda similar a la de un domo y lo consumen con queso campesino. (anonimo, 2019)
- **ROSQUILLAS:** es una amasijo en forma similar a la de las donas con la diferencia de que este es cortado en sus bordes en forma de estrella y más pequeñas y llevadas a fritura, las consumen a lo largo del año, pero son tradicionales en sus platos navideños.
- **PLATO DE NOCHEBUENA** o plato navideño, que por su contenido es el más completo de Colombia, compuesto por hojaldras, rosquillas, dulce blanco - manjar payanes, diferenciado del de otras regiones por las mayores proporciones de leche que contiene-, manjarcillo, dulce cortado, des amargados, entre otros. (gastronomia-caucana.blogspot.com, 2014)
- **BEBIDAS:**
- **CHAMPÚS,** Es una bebida que principalmente se sirve fría ya sea helándolo en el refrigerador o añadiéndole cubos de hielo, es a base de maíz, melado de panela, hojas de naranjo, clavos, canela y lulo. (anonimo, 2019)

b. ENCUESTA

En el transcurso de los eventos que se han ido desarrollando, se vio la necesidad de medir la aceptación por parte de los comensales y las personas que contratan directamente los servicios de catering, teniendo en cuenta esto se elaboró una encuesta (ver anexos) que ayudo a este proceso logrando obtener resultados óptimos y más precisos los cuales se ven expresados en las siguientes graficas con sus respectivos análisis.

La estructura de la encuesta está dividido en seis segmentos donde se abarcan temas como: información general, logística, programación, sostenibilidad, valoración general y un último recuadro para las para los comentarios y sugerencias, en la encuesta se le indica a las personas que se califica con números donde uno implica el mínimo grado de satisfacción y 5 un máximo grado de satisfacción, en esta parte de igual manera se deja un recuadro para la opción “no aplica” teniendo en conocimiento de que cada evento que se realiza es diferente y los clientes no siempre requieren los mismos servicios

c. RESULTADOS Y ANALISIS ESTADISTICOS

En los siguientes datos y graficas se mostraran las estadísticas de las preguntas más relevantes de la encuesta con se respectiva frecuencia y análisis.

- Calidad de las bebidas y alimentos ofrecidos durante el Evento

Tabla 6

OPCIÓN DE RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
1	0	0%
2	0	0%
3	2	10%
4	10	50%
5	8	40%
TOTAL	20	100%

Según los datos obtenidos en la encuesta se puede concluir que el noventa por ciento de las personas están a gusto con la calidad de las bebidas y alimentos que se ofrecieron en el evento, teniendo en cuenta de igual manera que hubo un porcentaje mas pequeño que califico von una nota promedio baja, dando pie para analizar mejoras en los alimentos ofrecidos e indagar mas a fondo los motivos y llevar a cabo un plan de mejora

- Grado de satisfacción general con el Evento

Tabla 7

OPCIÓN DE RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
1	1	5%
2	0	0%
3	2	10%
4	2	10%

5	15	75%
TOTAL	20	100%

Los resultados obtenidos en la encuesta indican que un noventa por ciento de los comensales que recibieron los servicios están satisfechos con el evento en general, sin descuidar el porcentaje que no estuvo muy satisfecho con los servicios que se brindaron puesto que son puntos para llevar a cabo un análisis y hacer un plan de mejora

- Innovación en la presentación y elaboración del menú

Tabla 8

OPCIÓN DE RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
1	0	0%
2	1	5%
3	0	0%
4	3	15%
5	16	80%
TOTAL	20	100%

Los datos que arrojaron la encuesta indican que la mayoría de los comensales están de acuerdo con la innovación presentada en los menús ofrecidos en los eventos, dando como resultado un buen indicador y reconociendo que el porcentaje restante indicó a la hora de contestar la encuesta que para él no era un menú nuevo “son cosas que ya he visto los viajes que he realizado” (anónimo 2019) y había comentado sobre menús similares con sus colegas.

- Calidad del plato (temperatura, color, sabor)

Tabla 9

OPCIÓN DE RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
1	0	0%
2	0	0%
3	4	20%
4	9	45%
5	7	35%
TOTAL	20	100%

Los datos obtenidos en la encuesta muestran un buen indicador a la hora de calificar la calidad de los platos ofrecidos en el servicio en los eventos realizados, sin dejar de lado que los resultados, aunque buenos no son del todos perfectos y llegando a la conclusión de que siempre puede ser mejor y de mayor calidad hasta lograr la satisfacción total de los comensales.

- Aceptación de la nueva propuesta en los menús presentados

Tabla 10

OPCIÓN DE RESPUESTA	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
1	0	0%
2	0	0%
3	0	0%
4	4	20%
5	16	80%
TOTAL	20	100%

En los resultados obtenidos en las encuestas realizadas nos dan como datos consiguientes, que hay opiniones divididas en cuanto a las nuevas propuestas, llegando a la conclusión al revisar los comentarios y sugerencia de cada encuesta de que hay un aunque haya un alto porcentaje de personas que aceptan las nuevas propuestas, insisten por que los platos tradicionales se vean tal cual como se crearon, sin dejar a un lado que la propuesta planteada les gusta por lo innovadora y entienden que no se deja de lado lo tradicional en cuanto a platos y productos.

d. PRODUCTOS OBTENIDOS

- **RECETARIO:** como ya se mencionó anteriormente es necesario el registro de las recetas que se han ido elaborando y de las próximas a realizar, para esto se entiende que un recetario es un documento donde se recopilan diversas recetas en donde se describen los pasos a seguir para la elaboración y transformación de uno o varios alimentos. (Gardey, 2014) Teniendo claro esto la documentación se realizó en el formato que se emplea en la universidad UNICOMFACAUCA en su carrera tecnología en gestión gastronómica, el formato está conformado por un encabezado donde se especifica la universidad a la que pertenece el estudiante, al otro extremo la empresa en la que realiza la práctica empresarial, seguido de esto se especifica la utilidad para el cual se dispone el plato (entrada, fuerte, postre, etc...), el nombre de la receta y datos adicionales como fecha, nombre de la persona que elabora la receta, numero de porciones entre otros. En un recuadro inferior se escriben los ingredientes con su respectiva unidad de medida y peso, a continuación se pasa a describir la receta como tal, es decir el mise en place y la preparación donde se especifica cada paso y elaboración de la receta.

e. ANÁLISIS DOFA

El análisis DOFA permite ver las fortalezas de la empresa para seguir adelante y crear un plan de mejora para superar las debilidades y amenazas aprovechando las oportunidades para lograr una buena y objetiva expansión en el desarrollo del proyecto.

➤ DEBILIDADES:

- Vulnerabilidad ante los precios de la competencia
- Presupuesto limitado lo que lleva a la tercerización de menaje y que causa un incremento en los costos
- Plan no detallado de trabajo
- Pocos espacios para desarrollo de preparaciones
- Dificultades para contratar personal capacitado
- Precios superiores en comparación a la competencia
- Concepto poco conocido y corto tiempo en inicio de operaciones
- Escasos procesos de publicidad
- Necesidad de una mayor fuerza de ventas y alianzas con organismos gubernamentales o empresas

➤ OPORTUNIDADES:

- Acuerdos con proveedores
- Buenas ganancias
- Sorpresa para la competencia
- Competencia con poca innovación

- Presencia en diversidad de proveedores y productos de la región
- Creciente tendencia por el consumo de productos y platos innovadores
- Lograr que los proveedores se conviertan en clientes
- Lograr corregir las debilidades
- Nuevas aplicaciones disponibles

➤ FORTALEZAS:

- Calidad del servicio y alimentos
- Confiabilidad del producto
- Personal comprometido
- Elaboración de eventos con temática
- Diversidad de platos y comida tradicional caucana Para preparar
- Concepto innovador y excelente servicio
- Trabajo en equipo
- Capacidad de entrega directa
- Mejoras continuas en los menús

➤ AMENAZAS:

- Competencia que implante el mismo concepto con precios más bajos
- Competencia con un segmento de mercado ya establecido
- Leyes que regulen el funcionamiento de restaurantes
- Que la competencia logre mejor descuento con los proveedores
- Clima variable

f. OPORTUNIDADES DE MEJORA.

- Innovar tras cada evento en los platos con los mismos ingredientes
- Reforzar las fuerzas de ventas, mostrando las ventajas de los productos al cliente final
- Establecer control de calidad total para elevar los niveles de confiabilidad, tanto para el cliente como para la empresa, en la prestación del servicio, en la preparación de los menús y trazabilidad en todos los procesos a desarrollar en cada evento
- Entrenar al personal capacitándolo cada vez que se tengan nuevas ideas y se establezcan nuevas tendencias gastronómicas
- Establecer una cultura organizacional en la empresa para optimizar procesos y servicios
- Restablecer una campaña publicitaria creativa y transformadora para dar a conocer los servicios y platos innovadores
- Hacer uso y aprovechamiento de los servicios de marketing y las nuevas aplicaciones
- Incursionar en nuevos mercados
- Lograr un posicionamiento en el mercado

11. CONCLUSIONES

- Al transformar los alimentos usando técnicas de vanguardia favorece su conservación, presentación y en algunos casos la obtención y concentración de mayor sabor en los alimentos
- Cuando se logra innovar con los productos y platos típicos de una región se llega a un público más extenso y se obtiene una mejor rentabilidad en las ventas
- Se logra observar que en la región del Cauca hay gran variedad de platos y productos para su elaboración, así mismo gran cantidad de proveedores lo que hace fácil su elaboración factibilidad a la hora de su compra y de precios asequibles
- Se logra observar varios puntos por mejorar en la empresa y el desarrollo de sus eventos
- La creación de esta nueva propuesta es bien recibida por la mayoría de las personas a las que se le ha ofertado este tipo de menús innovadores
- El diseño de menús y su documentación ayuda a optimizar procesos en los servicios y a hacer más rentable la venta de estos en el restaurante y servicio de catering para eventos LIMON7.

12. BIBLIOGRAFÍA.

(s.f.).

gastronomia-caucana.blogspot.com. (05 de 09 de 2014). Obtenido de *gastronomia-caucana.blogspot.com*: http://gastronomia-caucana.blogspot.com/2014_09_07_archive.html

Álvarez., E. M. (2018). *cronografodigital.blogspot.com*. Obtenido de *cronografodigital.blogspot.com*: <http://cronografodigital.blogspot.com/2014/05/ternero-nonato-tradicion-culinaria-en.html>

anonimo. (28 de 10 de 2019). (j. ordoñez, Entrevistador)

colciencias. (20 de noviembre de 2019). *colciencias.gov.co*. Obtenido de *colciencias.gov.co*: <https://www.colciencias.gov.co/innovacion/empresarial>

Fuentes, J. C. (21 de 01 de 2014). *radionacional.co*. Obtenido de *radionacional.co*: <https://www.radionacional.co/noticia/la-joya-culinaria-de-popay-n-do-chepa-homenajeadapor-el-mincultura>

Gardey, J. P. (2014). *definicion.de*. Obtenido de <https://definicion.de/recetario/>

Gaviria, M. (02 de 2016 de 2016). *www.colombiamegusta.com*. Obtenido de *www.colombiamegusta.com*: <https://www.colombiamegusta.com/las-cucas-caseras-galletas-negras-se-preparan/>

H, V. L. (12 de 2009). *victorlopezerazo.blogspot.com*. Obtenido de *victorlopezerazo.blogspot.com*: <http://victorlopezerazo.blogspot.com/2009/12/chulquin.html>

Leyva, L. F. (10 de 11 de 2019). *tuberculos.org*. Obtenido de *tuberculos.org*: <https://www.tuberculos.org/olluco-ruba-melloco/>

muños, a. g. (2016). *platillostipo.blogspot.com*. Obtenido de *platillostipo.blogspot.com*: <http://platillostipo.blogspot.com/2016/11/tripaso-de-mani.html>

OKDIARIO. (25 de 09 de 17). *okdiario.com*. Obtenido de *okdiario.com*: <https://okdiario.com/recetas/sopa-legumbres-casera-2538879>

Ordonez, C. (s.f.). *cocina33*. Obtenido de *cocina33*: <http://www.cocina33.com/receta/caldo-de-carne-batido-valle>

Ordoñez, J. (18 de agosto de 2019). Reseña Limón7 restaurante. popayan, colombia.

popyan, C. g. (05 de 09 de 2014). *Corporación Gastronomica de Popayán*. Obtenido de *Corporación Gastronomica de Popayán*:

<https://www.facebook.com/CorporacionGastronomicaPopayan/photos/a.221438481298605/606773702765079/?type=1&theater>

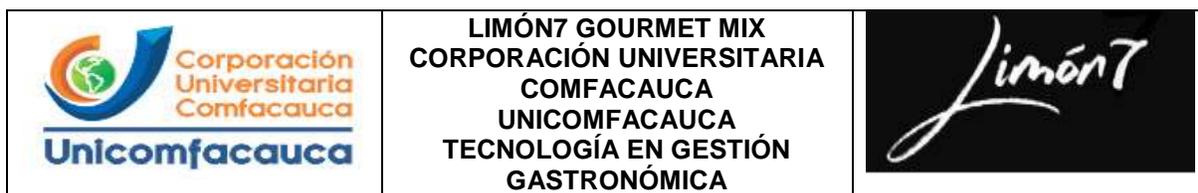
repsol, g. (mayo de 2000 2009). decalogo culinario de las tecnicas de vanguardia. *comer*. madrid.

unknow. (15 de 11 de 2010). *RECETAS DE COMIDA COLOMBIANA*. Obtenido de comidadecolombia.blogspot.com: <https://comidadecolombia.blogspot.com/2010/11/sopa-de-masitas.html>

Unknown. (13 de 11 de 2015). *comidapayanesa.blogspot.com*. Obtenido de comidapayanesa.blogspot.com: <http://comidapayanesa.blogspot.com/2015/11/carantanta-y-empanadas-de-pipian.html>

Unknown. (28 de 04 de 2017). *comidapayanesa.blogspot.com*. Recuperado el 11 de 2019, de <http://comidapayanesa.blogspot.com/2017/03/sopa-de-carantanta.html>

RECETA ESTANDAR DECONSTRUCCION DE SOPA DE VERDURAS



No. 001

NOMBRE DE LA PREPARACION	Deconstrucción de sopa de verduras
ESTUDIANTE	Jhonier Ordoñez
No. PORCIONES	40
FECHA	07 de noviembre
UTILIDAD	Entrada

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD
Papa guata	G	2500
Orégano	G	5
Perejil	G	5
Cilantro cimarrón	G	5
Tomillo	G	5
Cilantro	G	10
Ajo	G	6
Cebolla cabezona	G	1500
Cebolla de verdeo	G	300
Hueso de pollo	G	2000
Pimentón	G	750
Zucchini	G	600
Zanahoria	G	1500
Pechuga de pollo	G	1500
Carne molida de res	G	750
Sal	G	12
Pimienta	G	6
Comino	G	3
Agua	mL	6000
Mantequilla	G	250
Dentelle	Unid	40
Pesto de cilantro	c/n	

MISE EN PLACE

Lavar y cortar las papa en parmentier, reservar con agua
 Armar un bouquet garni con el orégano, perejil, cilantro cimarrón, tomillo y cilantro previamente lavados
 Pelar los ajos y hacer una pasta
 Cortar la cebolla obteniendo capas individuales en forma ovalada(forma de canoa) reservar
 Armar un bouquet garni con la cebolla de verdeo previamente limpia y lavada
 Limpiar y cortar los pimentones muy finamente del grosor de un cabello y llevar a agua con hielo
 Cortar los zucchinis en cintas
 Lavar y pelar las zanahorias
 Filetear las pechugas de pollo en porciones de 40 gramos cada trozo

Cocer la carne molida de res con sal y pimienta y reservar.

PREPARACIÓN

Llevar a fuego el agua y agregar los huesos de pollo, el bouquet garni de hierbas y de cebolla de verdeo

Agregar la pasta de ajo, sal, pimienta, comino y dejar que llegue a hervor, en este fondo cocer las zanahorias, retirarlas y preparar un puré, disponer en teteros y reservar.

A parte clarificar la mantequilla y confitar las papas en parmentier retirar del fuego y reservar. Escaldar las cintas de zucchini y realizar choque térmico, armar rollitos y reservar.

Armar esferas con los filetes de pollo rellenándolos con carne molida y cubrirlos con papel film para conservar su forma, llevar a cocción por 15 minutos, luego retirar el papel film y dorar en un sartén hasta acabar cocción y reservar.

Para terminar se tamiza el fondo y se procede al montaje del plato ubicando en una taza de sopa todos los ingredientes previamente preparados en el orden que se desee, momento de dejar volar la imaginación, se sirve a la mesa y en jarras a aparte se lleva el fondo con la temperatura adecuada para servir en presencia del comensal .

RECETA ESTANDAR DENTELLE

	LIMÓN7 GOURMET MIX CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	
---	---	---

No. 001

NOMBRE DE LA PREPARACION	Dentelle
ESTUDIANTE	Jhonier Ordoñez
No. PORCIONES	40
FECHA	02 de noviembre
UTILIDAD	Acompañante entrada deconstrucción sopa de verduras

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD
Harina	g	40
Agua	mL	300
Aceite vegetal	mL	80
Sal	g	4
Pimienta	g	2

MISE EN PLACE

Tamizar la harina, medir los demás ingredientes y reservar

PREPARACIÓN

En una licuadora procesar todos los ingredientes y dejar reposar por cinco minutos. Precalentar un sartén a fuego medio y agregar la mezcla en pequeñas porciones del tamaño deseado y dejar evaporar el agua, esperar a que dore y dar vuelta, dejar que tome crocancia y retirar del fuego, reservar hasta el momento de servir

RECETA ESTANDAR PESTO DE CILANTRO



No. 001

NOMBRE DE LA PREPARACION	Pesto de cilantro
ESTUDIANTE	Jhonier Ordoñez
No. PORCIONES	40
FECHA	02 de noviembre
UTILIDAD	Salsa para acompañar la deconstrucción de sopa de verduras

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD
Cilantro	g	150
Aceite	mL	60
Agua	mL	40
Sal	g	6
Pimienta	g	3
Maní	g	40

MISE EN PLACE

Limpiar el cilantro cortando las raíces, medir los demás ingredientes y reservar

PREPARACIÓN

En una licuadora procesar todos los ingredientes hasta obtener una pasta de la consistencia deseada, disponer en un tetero y reservar

Imagen 1



(Arcos)

Imagen 2



(Arcos)

Imagen 3



(Arcos)

TABLA 11
Análisis de competencia

No.	Nombre de la empresa competidora	Ubicación	fortalezas	debilidades
1	Palenca	Carrera 27 con calle 7ª	Ubicación: se encuentra en la vía principal, más visible. Infraestructura: Cuenta con más espacio y disponibilidad de mesas. Capacidad para 35 personas Cuanta con parqueadero Ofrecen almuerzo de tres tiempos por un precio asequible. Emplatados agradables	Sabores bajos en sal y azúcar poco agradables para los clientes a quienes se dirigen o del sector. Poca innovación en sus menús. Ubican mesas en la parte exterior desventaja en épocas de vientos y lluvia.
2	Almuerzo casero	Carrera 27 con calle 6C	Ubicación: se encuentra en la vía principal esto lo hace más visible. Infraestructura: Cuenta con más espacio capacidad para 30 personas Cuanta con parqueadero Ofrecen almuerzos con sabor casero	Los sabores caseros no son llamativos para todos. No aprovechan el espacio al máximo. Estructura física poco agradable. Presentación básica en emplatados.
3	Restaurante el Rinconcito	Calle 6B #27	Sabores agradables para las personas del sector. Presentación del lugar y emplatados agradables.	Ubicación: Se encuentra en una zona poco visible, no cuenta con parqueadero Lugar con poco espacio para mesas, capacidad para 16 personas. Poca constancia en el servicio.

4	Pimienta negra	Calle 6 con carrera 26	Ubicación: Vía principal. Lugar físicamente agradable. Sabores agradables Publicidad muy visible	Poco espacio Capacidad 16 personas. Emplatado básico. Preparación de alimentos poco innovador. No cuenta con parqueadero
---	----------------	---------------------------	--	---

Tabla 12

Matriz DOFA

Nombre de la Empresa: LIMON7 restaurante y servicio de catering para eventos	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Calidad del servicio y alimentos • Confiabilidad del producto • Personal comprometido • Elaboración de eventos con temática • Diversidad de platos y comida tradicional caucana Para preparar • Concepto innovador y excelente servicio • Trabajo en equipo • Capacidad de entrega directa • Mejoras continuas en los menús 	<ul style="list-style-type: none"> • Vulnerabilidad ante los precios de la competencia • Presupuesto limitado lo que lleva a la tercerización de menaje y que causa una alza en los costos • Plan no detallado de trabajo • Poco espacios para desarrollo de preparaciones • Dificultades para contratar personal capacitado • Precios superiores en comparación a la competencia • Concepto poco conocido y corto tiempo en inicio de operaciones • Escasos procesos de publicidad • Necesidad de una mayor fuerza de ventas y alianzas con organismos gubernamentales o empresas
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Acuerdos con proveedores • Buenas ganancias • Sorpresa para la competencia • Competencia con poca innovación • Presencia en diversidad de proveedores y productos de la región • Creciente tendencia por el consumo de productos y platos innovadores • Lograr que los proveedores se conviertan en clientes • Lograr corregir las debilidades • Nuevas aplicaciones disponibles 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia que implante el mismo concepto con precios más bajos • Competencia con un segmento de mercado ya establecido • Leyes que regulen el funcionamiento de restaurantes • Que la competencia logre mejor descuento con los proveedores • Clima variable

DISEÑO DE ENCUESTA: aceptación del menú y satisfacción del cliente



RESTAURANTE Y SERVICIOS DE CATERING PARA EVENTOS

Cuestionario de Satisfacción

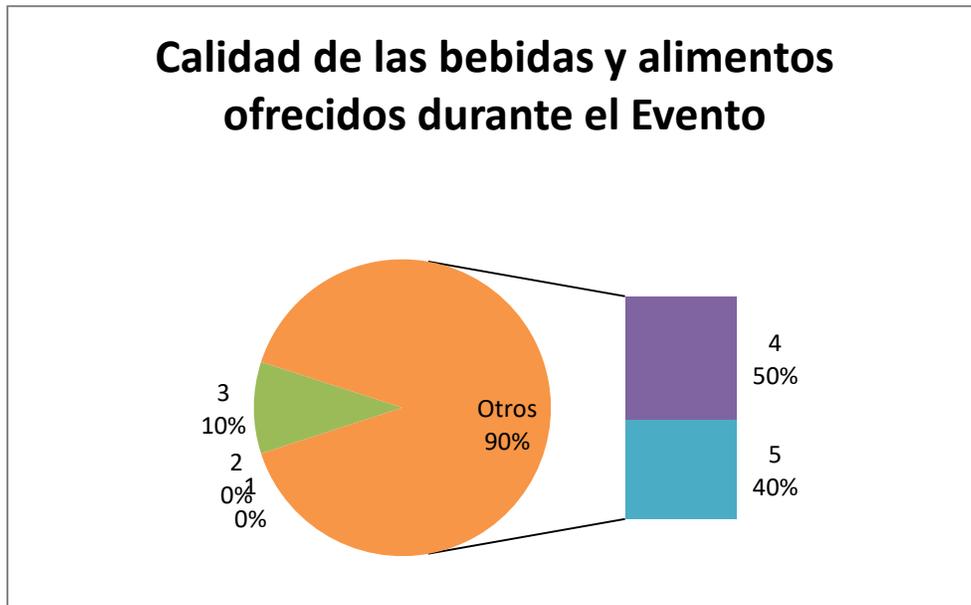
[Nombre del Evento]

Su opinión es importante para tratar de mejorar nuestro desempeño y servicio. La información aquí recopilada nos resultará muy útil para conocer sus valoraciones y sugerencias. Sus respuestas serán tratadas de forma confidencial y no serán utilizadas para ningún propósito distinto al mejoramiento del servicio de la empresa. Por favor, califique su grado de satisfacción en los siguientes puntos, teniendo en cuenta que el 1 implica el mínimo grado de satisfacción y 5 el máximo (marque con una X) ¡MUCHA \$ GRACIA \$ POR SU TIEMPO!

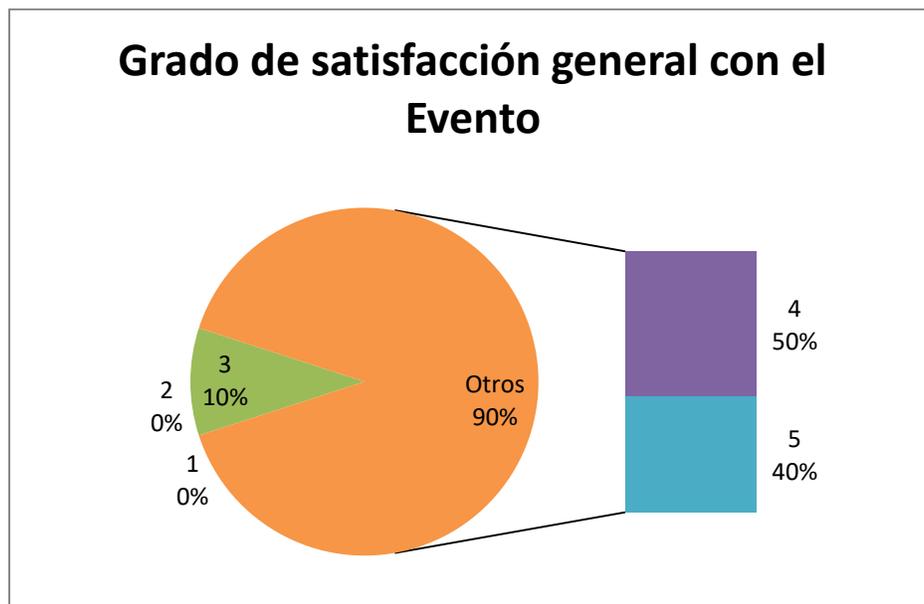
1. INFORMACIÓN GENERAL	1	2	3	4	5	No aplica
Organización y planificación general del Evento						
Facilidad para la realización de trámites (cotización, pago del servicio, conocimiento de los servicios)						
Atención del personal organizador del Evento						
2. LOGISTICA	1	2	3	4	5	No aplica
Facilidad de desplazamiento hasta la sede del Evento						
Utilidad de los materiales entregados para el Evento (mensaje, decoración, etc.)						
Calidad de las bebidas y alimentos ofrecidos durante el Evento						
Atención a personas con necesidades específicas (accesibilidad, necesidades nutricionales diferentes, etc.)						
Interés de las actividades paralelas al Evento (stands informativos, mesas adicionales, etc.)						
3. PROGRAMACIÓN	1	2	3	4	5	No aplica
Perlinencia de las áreas temáticas establecidas						
Distribución de las mesas						
Calidad (control de tiempos, etc.)						
Cumplimiento de la programación establecida						
4. SOSTENIBILIDAD	1	2	3	4	5	No aplica
Plan de Sostenibilidad						
Percepción del cumplimiento de los objetivos y líneas de acción planteados						
5. VALORACIÓN GENERAL	1	2	3	4	5	No aplica
Grado de satisfacción general con el Evento						
Resolución de problemas por parte del personal						
Atención en general por parte del equipo(meseros, cocineros, organizadores)						
Innovación en la presentación y elaboración del menú						
Calidad del plato (temperatura, color, sabor)						
Aceptación de la nueva propuesta en los menús presentados						
COMENTARIOS Y SUGERENCIAS:						

GRAFICAS ANALISIS DE ENCUESTA

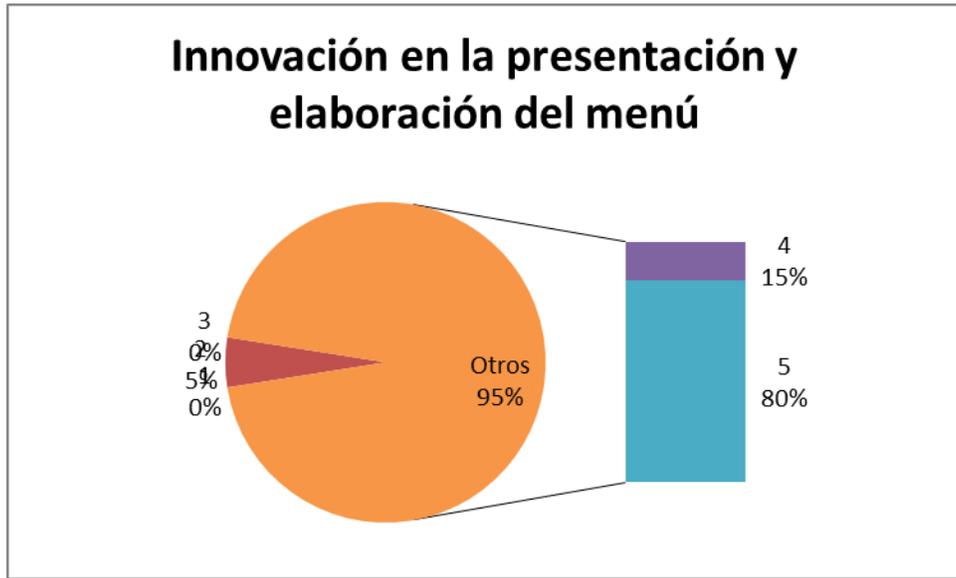
Grafica 1.



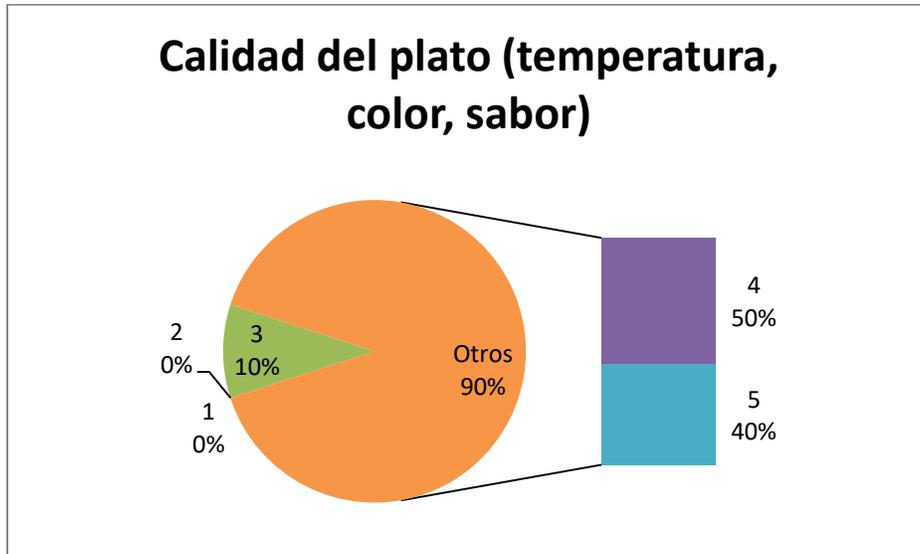
Grafica 2.



Grafica 3.



Grafica 4.



Grafica 5.

