



IMPLEMENTACIÓN NUEVO MENÚ

Julián Camilo Méndez Rebolledo

Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA

Facultad de Humanidades, Artes y Ciencias Sociales

Tecnología en Gestión Gastronómica

Práctica Empresarial

Popayán-Cauca

Diciembre / 2021



IMPLEMENTACIÓN NUEVO MENÚ

Presentado Por:

Julián Camilo Méndez Rebolledo

Presentado Para:

Juan Camilo Ramos

Corporación Universitaria ComfacaUCA UnicomfacaUCA

Facultad de Humanidades, Artes, Ciencias Sociales

Tecnología en Gestión Gastronómica

Proyecto de Investigación Aplicada

Popayán-Cauca

Diciembre / 2021

INDICE TEMATICO

RESUMEN

1. Introducción.....	4
2. Definición del problemas.....	4
2.2. Objetivos.....	5
2.3. Objetivos específico.....	5
3. Marco teórico.....	5
4. Metodología.....	9
6. Referencias bibliográficas: bibliografía.....	40

1. INTRODUCCION

A lo largo de los años el diseño y desarrollo de nuevos productos se ha considerado como un tema importante para el crecimiento y éxito de las empresas, locales o restantes, en la actualidad el desarrollo eficiente de nuevos productos está presente dentro de las estrategias y define el norte de la mayoría de negocios, ya que se considera que esto les ayudo a ser más competitivos en el mercado. Los productos y servicios se fabrican o crean para obtener beneficios, satisfacer las necesidades de los consumidores y dar respuestas válidas al mercado; “por tanto, podemos decir que constituyen la base de cualquier concepción de marketing” (CEF. MARKETING XXI, 2021)

El desarrollo y lanzamiento de nuevos productos es una actividad empresarial llena de riesgos e incertidumbre, “innovar o morir”, ya que la aceptación de los nuevos productos puede ser una espada de doble filo, frente a los rápidos cambios en hábitos y competencia, los clientes desean y esperan nuevos y mejores productos, teniendo expectativas o experiencias frente a los nuevos productos implementados en el mercado. Es por esto que este proyecto se enfoca en la implementación de nuevos en la carta de zona food and beer que tenía sus puertas cerradas durante 2 años tras la pandemia del covid-19.

2.1. DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

- **Pandemia:** Claramente un punto de quiebre de este negocio y miles más, fue la inesperada pandemia que llego a cada país, aunque algunos meses después seguimos en la recuperación de este suceso, para el restaurante fue un punto donde las comidas en horas de la tarde no se volvieron abrir, desde la pandemia lo que único que se pudo comercializar en el restaurante fueron los almuerzos quienes hasta el mes de septiembre era lo único, que definía a este lugar, aun así cuando se volvió hacer apertura las personas y la clientela que se logró obtener en su momento, ya no estaba y se está buscando atraer clientes.
- **Flujo de clientes:** Como se mencionó en el aspecto anterior, el flujo de clientes bajo un poco durante la crisis sanitaria, además de esto se considera como un juego de azar, el flujo puede variar y tener incrementos o una disminución, un factor que es difícil de controlar.
- **Cambios en la economía:** El problema en cuanto a costos de economía, es la variabilidad en la moneda y el costo de vida del consumidor, factores que no son controlables pero que a la larga afectan en una gran cantidad diferentes sectores.
- **Cambios climáticos:** Un factor que podría decirse en estos momentos es totalmente incierto, al no saber y no poder guiarse por temporadas, los diferentes cambios hacen que las personas no quieran arriesgarse al salir por temor a que llueva o que sea demasiado calor.

2.2. Objetivos

OBJETIVO GENERAL

La implementación de nuevos productos en la carta.

2.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar los mejores platos para la población cliente
- Realizar pruebas de los productos
- Reapertura del horario nocturno de Zona food and beer

3. MARCO TEÓRICO:

a) Restaurante Zona Food and Beer, pertenece a la DIAN y posee Cámara y Comercio, aparte de tener el permiso correspondiente de Sayco y Acinpro, además las personas que trabajan y manipulan los alimentos, tienen una experiencia gastronómica y han estudiado sobre esta misma. El restaurante tiene dos objetivos en su primer parte del día, se lleva a cabo la venta de almuerzos con el objetivo de vender un almuerzo accesible y gourmet, dejando a un lado el corrientazo y buscando la innovación en estos platos, para darles un poco más de nivel.

Y en la segunda parte del día, se lleva a cabo la venta de comidas rápidas, adicional es una venta también de cocteles, de cervezas, podría llamarse un gastro – bar, donde puedes pasar un rato agradable y disfrutar de este mismo.

El restaurante Zona Food and Beer, registra como propietario el señor, Juan Diego Hurtado Chaves, bajo la actividad comercial principal No. 5619, actividad secundaria No. 1089 y otra actividad No. 5621.

3.2 Contexto en el que se desarrolla la empresa.

Historia: Este mismo surge como la necesidad de expandir y de dar a conocer nuevas formas de la comida, donde los platos son más gourmet, el dueño y creador de Zona Food and Beer, tuvo muchas experiencias gratificantes por medio de sus prácticas, además de poder trabajar en restaurantes europeos, siendo jefe desde, las entradas hasta jefe de pescados y mariscos, una trayectoria bastante amplia y llena de conocimiento.

Al volver a Colombia, exactamente Popayán, comenzó a trabajar en diferentes restaurantes pero con la ilusión de poder montar su propio negocio, aunque en su inicio, hizo uno de comida para llevar por el centro de Popayán, en este tuvo diferentes problemas con el arrendatario así que decidió salir de ahí y buscar un nuevo lugar, desde ahí llega al local actual y comienza a trabajar en él, donde se divide en horas de la tarde se vende almuerzo a la carta, con un toque gourmet y

dejando de ser tan tradicional pero a la misma vez queriendo resaltar cierta autonomía de nuestra región.

Después, en horas de la tarde casi noche, empieza a funcionar un gastro bar, y era adecuado el segundo piso de este mismo, donde los clientes tenían la comodidad de tomar cerveza, cocteles o bebidas mientras pasaban un rato agradable, con música y visualización de algún video o película, además de estas características también se tenía la posibilidad de pedir alguna comida rápida para poder acompañar ese momento especial. De esta manera se desarrolla el restaurante, en el tiempo de pandemia dejo de funcionar lo de gastro bar, y solo se vendían los almuerzos, pero desde septiembre del año en curso, se volvió a abrir el segundo piso, con una nueva dirección y un nuevo menú, claramente sin perder la idea de que es un lugar para tomar y disfrutar del momento.

3.2.1 Tipo de Empresa.

El restaurante Zona Food and Beer, se podría definir como una microempresa, debido a la clasificación que se realiza por el Gobierno Nacional, en basarse en la cantidad de sus ingresos anuales, además de entender que su clasificación es comercio, podemos concretar que este mismo no recibe más de 1.131 millones anuales, incluso podríamos seguir afirmando su tipo de empresa como micro, ya que, en cuanto a su personal es exactamente 10 empleados lo que se tiene en funcionamiento actualmente, que esta misma cantidad varia en la semana, depende de cómo se encuentre el comercio pueden llegar a ser menor el número de trabajadores en el restaurante.

3.2.2 Características Endógenas

- **Gastronomía adecuada:** Una característica que resalta en este servicio, se debe tener en cuenta que este mismo, se divide en dos horarios, con diferentes propuestas en cuanto a su gastronomía, aunque no es un impedimento resaltar que en ambas vemos, una gastronomía muy variada con aromas y sabores para todo gusto, al hablar del servicio de restaurante, tendremos la posibilidad de siempre encontrarnos con nuevos platos y atractivos para el clientes, donde los sabores se complementan mutuamente, y para aclarar más esta situación lo afirmamos con el horario de la tarde, quienes en su menú manejan una gran diversidad en sus platos, sin recaer, quizás, en los típicos platos de comidas rápidas, y todo para que la persona pueda escoger cualquier cosa y tener la certeza que no será lo mismo que otro plato.
- **Precios:** Es un hecho que el precio de estos platos son totalmente comprensibles y de acuerdo a la dimensión de comida que se ofrece, ya que no es solo vender un nombre y un sabor, sino en cantidad proporcionada, que lo que la persona cancele en su cuenta sea totalmente en concordancia con lo que acaba de consumir o que estará por consumir, comparado con otros

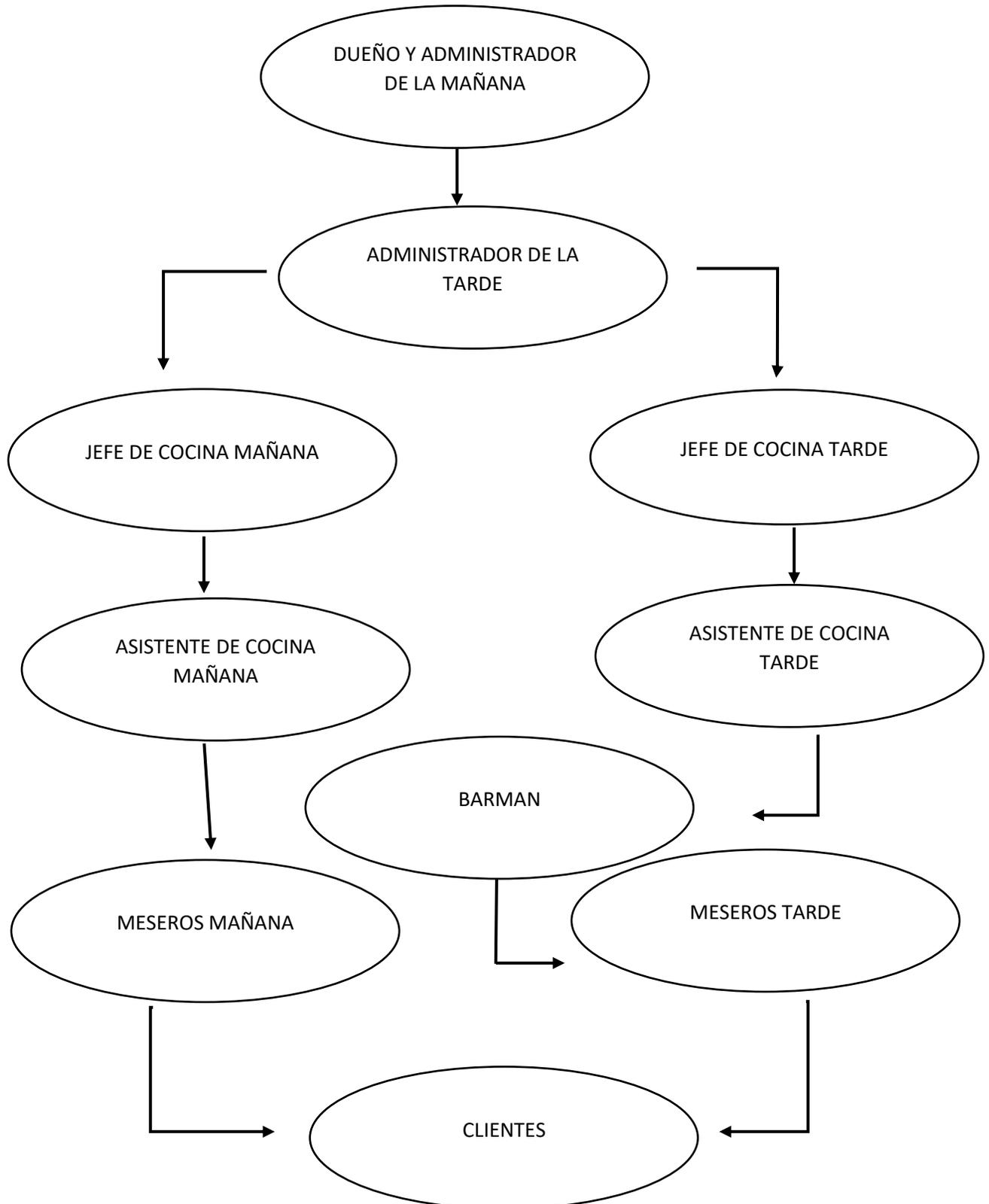
lugares y mirando desde una mirada objetiva, se puede decir que sus precios son económicos al compararlos con la cantidad de comida, de sabor y de calidad al momento de adquirirlo.

- **Instalaciones o infraestructura:** Más que solo ser un lugar típico al de un restaurante, como ya se ha mencionado anteriormente, este mismo cuenta con una segunda planta, la cual tiene una agradable vista del bar, además de que las mesas y su forma de organizarse están alineadas para dar una paz mental al observarla, además que esta misma instalación se puede definir no como un lugar extenso, pero es suficiente para sentirse cómodo y seguro, además no se deja a un lado su primer piso, el cual también tiene unas mesas en la parte de afuera para lograr una vista mejor y complacer los diferentes gustos.
- **Servicios extras:** Como servicios que acompañan este restaurante podemos contar, con la ayuda de un sonido que en cualquier planta se podrá tener diferentes géneros musicales, además de que se busca que el mismo cliente sea el que escoja que música puede escuchar y como se siente más cómodo, manejando diferentes plantas o parlantes para cada piso, además de esto en el segundo piso se ofrece una vista en video beam, donde en varias ocasiones se usa para la transmisión de partidos o en otro caso, la observación de películas, y también sirve para llevar a cabo un karaoke, claramente también se cuenta con los respectivos micrófonos para que la experiencia de las personas sea mejor.
- **Horarios:** Se puede sentir y observar que los horarios son manejados de una manera adecuada, ya que los almuerzos son ofrecidos hasta las dos de la tarde, se deja dos horas para que se organice y el otro grupo de personas entre a trabajar, y vemos desde las 4 hasta las 11, un servicio para las comidas y bebidas, horarios totalmente de acuerdos y pensados en la necesidad de las personas.
- **Servicio al cliente:** Como aspecto imprescindible sin eximir a las personas que preparan los alimentos, podemos hablar de cómo se lleva a cabo un proceso de servicio al cliente, donde lo que importe es ubicarlos donde más se sientan cómodos, en la busca de un trato con amabilidad y de respeto, las personas que trabajan en la atención al cliente son instruidos para que se cree un buen ambiente, y entender que deben generar confianza a las personas que entren en el negocio.

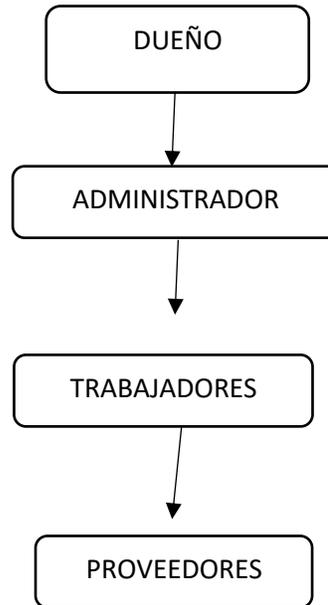
3.2.3 Misión y Visión.

En el presente el restaurante no posee una misión y visión tan clara o en palabras mejores, no es totalmente escrita esta misma, pero vemos como se busca la mejora y el reconocimiento del negocio, que sus dos variantes que funcionan, puedan tener una mención y compitan con su sector, lograr una variedad en sus platos y poder crear platos que reconozcan la autonomía de nuestra región.

4 Organigrama.



SOCIOGRAMA



4. METODOLOGÍA

Tras un análisis del mercado y de la competencia de alrededor, se concluyeron los siguientes platos para la implementación del nuevo menú, y también una nueva temática para su diseño, dejando sus bases e ideas primarias que se tuvo para su creación inicial, también se buscó que al implementar los nuevos platos sus bases no cambiaran para poder diferenciarlos, los insumos son saber cuál venía a ser su rotación, teniendo en cuenta y la base principal que es la frescura y la calidad de los platos. Con esta idea principal se buscaron los mejores proveedores y aliados estratégicos para lograr este objetivo.

Relacionamiento con organizaciones y nivel de intensidad

ORGANIZACIÓN	RELACIONAMIENTO CON LA TIENDA	UBICACIÓN
Olímpica S.A.	Proveedor	Popayan
Tiendas D1	Proveedor	Popayan
La Placita Campesina	Proveedor	Popayan
Galería Bello horizonte	Proveedor	Popayán
Meros Nachos	Proveedor	Popayán
Dollarcity	Proveedor	Popayán
Carnecol	Proveedor	Popayán
Tienda Supermarket	Proveedor	Popayán
Tiendas Aristy	Proveedor	Popayán
Salsamentaría mundo lácteos	Proveedor	Popayán
Quesera y Salsamentaría Porkis	Proveedor	Popayán
Merca Express Panamericana	Proveedor	Popayán
Estanco La Bombonera	Proveedor	Popayán
Jumbo	Proveedor	Popayán
Bavaria	Proveedor	Popayán
Postobón	Proveedor	Popayán
Coca-Cola	Proveedor	Popayán
Salsamentaría Izaquita	Proveedor	Popayán
Vida Gas	Proveedor	Popayán

ROLES Y FUNCIONES

ACTIVIDADES	PERIODICIDAD	RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD	CON QUIEN SE TIENE RELACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD
Administración de la mañana	Lunes a sábado	Juan Diego Hurtado	Trabajadores y administrador de la tarde
Administración de la tarde	Martes a Domingo	Julián Camilo Méndez	Trabajadores y administrador de la mañana
Compra de Insumos de la mañana	3 veces a la semana	Juan Diego Hurtado	Diferentes proveedores
Compra de insumos de la tarde	2 veces a la semana	Julián Camilo Méndez	Diferentes proveedores
Preparación de alimentos mañana	Lunes a sábado	Frank (jefe de cocina) Natalia (Sub-chef)	Meseros y clientes
Preparación de alimentos tarde	Martes a domingo	Julián C. (jefe de cocina) Keila (ayudante) Julián A. (Barman)	Meseros y clientes
Atención clientes Mañana	Lunes a sábado	Camila (mesera y cajera)	Clientes
Atención clientes Tarde	Martes a domingo	Keila (mesera y cajera en semana) Luissa (mesera y cajera en fin de semana)	Clientes

		<u>TRIO DE TACOS POLLO</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	3	Unidades
Tomate chonto	2	Unidades
Cebolleta	2	Unidades
Sal	C/N	C/N
Pimineta	C/N	C/N
Vinagre	C/N	C/N
Limón Taití	1	Unidad
Mantequilla	c/N	C/N
Lechuga Batavia	20	GR
Pechuga de pollo desmechada	90	GR
Carne desmechada	90	GR
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> Colocamos tres tortillas de harina en una plancha, esperamos que las tortillas tomen un color dorado y hacemos la forma de taco. Cortamos tomate y cebolla en brumua, agregamos el zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, sal y pimienta Cortamos la lechuga en chifona. 		

4. Después de haber reposado la tortilla agregamos la lechuga y dos cucharadas de pico de gallo, salteamos el pollo con un poco de salsa de ajo de la casa y le agregamos el pollo encima del pico de gallo.			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
		<u>TRIO DE TACOS ROPA VIEJA</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	3	Unidades
Tomate chonto	2	Unidades
Cebolleta	2	Unidades
Sal	C/N	C/N
Pimineta	C/N	C/N
Vinagre	C/N	C/N
Limón Taití	1	Unidad
Mantequilla	c/N	C/N
Lechuga Batavia	20	GR

Pechuga de pollo desmechada	90	GR
Carne desmechada	90	GR
Agua	C/N	C/N
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocamos tres tortillas de harina en una plancha, esperamos que las tortillas tomen un color dorado y hacemos la forma de taco. 2. Cortamos tomate y cebolla en brumua, agregamos el zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, sal y pimienta 3. Cortamos la lechuga en chifona. 4. Después de haber reposado la tortilla agregamos la lechuga y dos cucharadas de pico de gallo, salteamos la carne desmechada 5. Agregamos la carne a los tacos 		
	<u>TRIO DE TACOS MIXTOS</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha: 29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	3	Unidades
Tomate chonto	2	Unidades
Cebolleta	2	Unidades
Sal	C/N	C/N
Pimineta	C/N	C/N
Vinagre	C/N	C/N

Limón Taití	1	Unidad
Mantequilla	c/N	C/N
Lechuga Batavia	20	GR
Pechuga de pollo desmechada	90	GR
Carne desmechada	90	GR
Agua	C/N	C/N
Paprika	C/N	C/N
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocamos tres tortillas de harina en una plancha, esperamos que las tortillas tomen un color dorado y hacemos la forma de taco. 2. Cortamos tomate y cebolla en brumua, agregamos el zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, sal y pimienta 3. Cortamos la lechuga en chifona. 4. Después de haber reposado la tortilla agregamos la lechuga y dos cucharadas de pico de gallo, salteamos la carne desmechada y el pollo 5. Agregamos la carne y pollo a los tacos 		
NOTAS O RECOMENDACIONES		

		<u>SANDWICH DE POLLO</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Pan de sandwch	1	Unidad
Lechuga en chifone	20	Gramos
Tomate chonto	2	rodajas
Pechuga desmechada	90	gramos
Queso tajado	2	Unidad
Salsa de ajo	C/N	C/N
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Untamos la plancha con mantequilla y ponemos los panes en la plancha hasta ver el centro de un dorado. 2. Cortamos tomate rodajas de tomate. 3. Cortamos la lechuga en chifona. 4. Untamos la base del pan con salsa de ajo de la casa. 5. Armamos con la base de lechuga y las rodajas de tomate 6. Agregamos el pollo 7. Agregamos las lonchas de queso 8. Y tapamos con la otra mitad del pan. 		
NOTAS O RECOMENDACIONES		

			
<u>SANDWICH DE ROPA VIEJA</u>			
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Pan de sandwch	1	Unidad
Lechuga en chifone	20	Gramos
Tomate chonto	2	rodajas
Carne desmechada	90	gramos
Queso tajado	2	Unidad
Salsa de ajo	C/N	C/N

PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Untamos la plancha con mantequilla y ponemos los panes en la plancha hasta ver el centro de un dorado. 2. Cortamos tomate rodajas de tomate. 3. Cortamos la lechuga en chifona. 4. Untamos la base del pan con salsa de ajo de la casa. 5. Armamos con la base de lechuga y las rodajas de tomate

6. Agregamos la carne desmechada 7. Agregamos las lonchas de queso 8. Y tapamos con la otra mitad del pan			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
		<u>SÁNDWICHES</u> <u>CUBANO</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Pan de sandwch	1	Unidad
Lechuga en chifone	20	Gramos
Tomate chonto	2	rodajas
Pernil de cerdo marinado	90	gramos
Queso tajado	2	Unidad
Salsa de ajo	C/N	C/N
Pan de sandwch	1	Unidad
Jamón	2	unidades

Zumo de naranja	250	ml
limón	50	ml
Comino	C/N	-
Sal	C/N	-
Pimienta	C/N	-
Tomillo	C/N	-
Cilantro	6	Hojas
menta	10	Ramas

PREPARACIÓN

1. Marinamos el pernil de cerdo en jugo de naranja, limón, sal, comino, pimienta, tomillo, cilantro, menta
2. Después de 24, hacemos un estofado en los mis jugos a fuego medio alto aproximadamente 1h x kg
3. Pasado este tiempo demechamos
4. Untamos la plancha con mantequilla y ponemos los panes en la plancha hasta ver el centro de un dorado.
5. Cortamos tomate rodajas de tomate.
6. Cortamos la lechuga en chifona.
7. Untamos la base del pan con salsa de ajo de la casa.
8. Armamos con la base de lechuga y las rodajas de tomate
9. Agregamos la carne desmechada
10. Agregamos las lonchas de queso y jamon
11. Y tapamos con la otra mitad del pan

NOTAS O RECOMENDACIONES

		<u>FLAUTA</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Tortillas de harina	1	Unida
Tomate chonto	2	Unidades
Cebolleta	2	Unidades
Sal	C/N	C/N
Pimineta	C/N	C/N
Vinagre	C/N	C/N
Limón Taití	1	Unidad
Mantequilla	c/N	C/N
Lechuga Batavia	20	GR
Pechuga de pollo desmechada	90	GR

PREPARACIÓN
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocamos la tortilla de harina al sartén hasta que tome un color dorado 2. Cortamos tomate y cebolla en brumua, agregamos el zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, sal y pimienta 3. Cortamos la lechuga en chifona. 4. Después de haber reposado la tortilla agregamos la lechuga y dos cucharadas de pico de gallo, salteamos el pollo

<p>5. Agregamos la carne</p> <p>6. Envolvemos en forma de burrito y volvemos a envolver en aluminio.</p> <p>7. Cortamos en sesgo servimos.</p>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
		<p><u>ALITAS EN</u> <u>SALSA BBQ</u></p>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Papa	4	Unidad
Alitas de pollo	4	Unidad
Cebolla	1	Unidad
paprika	C/N	-
Sal	C/N	-
Pimienta	C/N	-
Muslitos de pollo	2	Unidad
Agua	C/N	-
Miel	C/N	-

Vino titno	30	Mililitros
Salas BBQ	10	Mililitros
PREPARACIÓN		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocinamos las papas en agua con sal, cortadas en cuatro 2. Calentamos el aceite hasta los 80°C y agregamos las alitas y los muslos por 8 minutos. 3. Pasado este tiempo subimos la temperatura del aceite hasta los 150°C hasta obtener una contextura crocante y dorada. 4. En una sartén agregamos la salsa BBQ y el vino tinto 5. Agregamos la miel y dejamos reducir 6. Bañamos las alitas en la salsa y pasamos al plato 7. Retiramos las papas del agua y llevamos a fritura profunda con el aceite a 180 °C por 5 minutos y retiramos 8. Agregamos sal, pimienta y paprika y servimos 		
NOTAS O RECOMENDACIONES		

		<u>COSTILLAS EN</u> <u>SALSA BBQ</u>	
Actividad curricular:	PROYECTO	Fecha:	29/11/2021

INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA
Papa	4	Unidad
Costilla de cerdo	250	Gr
Cebolla	1	Unidad
paprika	C/N	-
Sal	C/N	-
Pimienta	C/N	-
chorizo	1	Unidad
Agua	C/N	-
Miel	C/N	-
Vino titno	30	Mililitros
Salas BBQ	10	Mililitros

PREPARACIÓN

1. Cocinamos las papas en agua con sal, cortadas en cuatro
2. Calentamos el aceite hasta los 80°C y agregamos la costilla de cerdo durante 10 min.
3. Pasado este tiempo subimos la temperatura del aceite hasta los 1800°C hasta obtener una contextura crocante y dorada.

4. En una sartén agregamos la salsa BBQ y el vino tinto
5. Agregamos la miel y dejamos reducir
6. Bañamos las alitas en la salsa y pasamos al plato
7. Retiramos las papas del agua y llevamos a fritura profunda con el aceite a 180 °C por 5 minutos y retiramos
8. Agregamos sal, pimienta y paprika y servimos las papas

NOTAS O RECOMENDACIONES

5. Tabla 2: Cronograma de Actividades.

#	ACTIVIDAD	"Digitar el mes 1"				"Digitar el mes 2"				"Digitar el mes 3"				"Digitar el mes 4"				"Digitar el mes 5"			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Reconocimiento del lugar a presentar la practica	x	x																		
2	Presentación hacia el empresario			x																	
3	Inducción por parte del empresario				x	x	x	x	x												
4	Compra de insumos							x					x								
5	Analisis del Mercado								x	x											
6	Analisis de la competencia								x	x											
7	Propuesta del nuevo menú											x									
8	Analisis de los platos												x	x	x						
9	Analisis de costos														x	x					
10	Compra de insumos																x				x
11	Implementación del Nuevo menu																	x			

Ilustración 1 CRONO GRAMA DE ACTIVIDADES

FOTOS: RESTAURANTE ANTES DE LA APERTURA NOCTURNA



Ilustración 2 RESTAURANTE ANTES DE LA APERTURA NOCTURNA

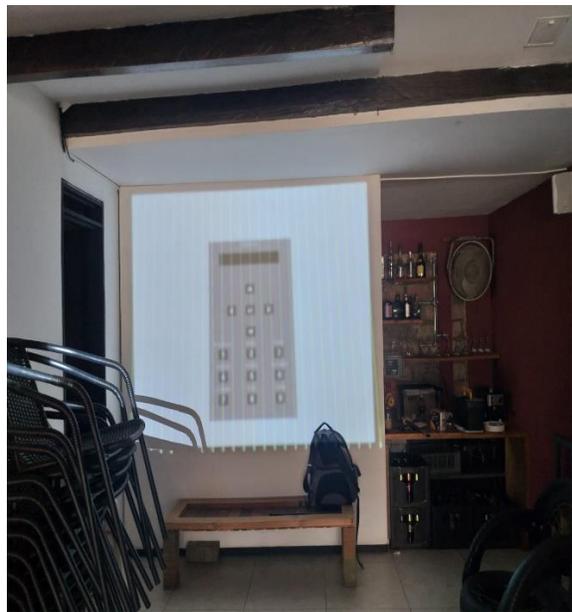


Ilustración 3 RESTAURANTE ANTES DE LA APERTURA NOCTURNA

LIMPIEZA DEL LUGAR



Ilustración 4 ASEO DEL LUGAR

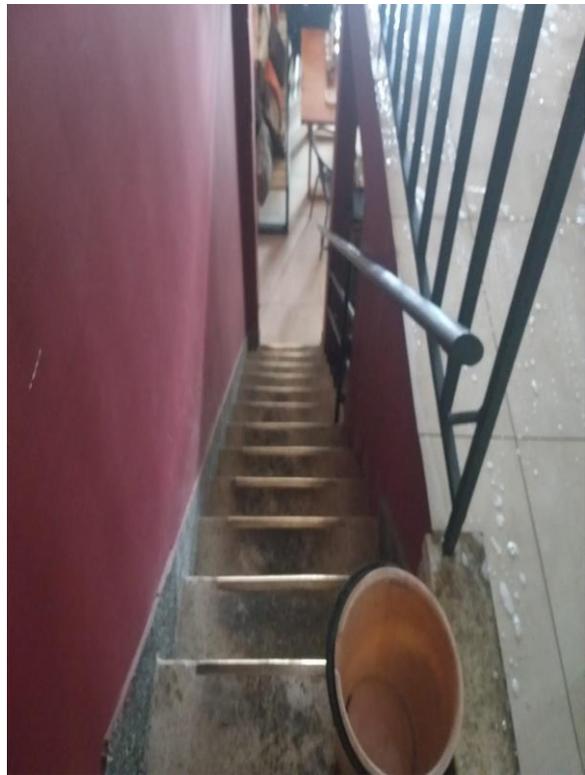


Ilustración 5 ASEO DEL LUGAR

APERTURA NOCTURNA



Ilustración 6 APERTURA NOCTURNA

ANTIGUO MENÚ



TRADAS: ★★★★★

PIZZA SINCRONIZADA:
Es un PIZZA con 2 tortillas de harina, una base de salsa Napolitana, mucho Queso y variedad de proteínas y especias.

POLLO.....	\$14.000
POLLO TOCINETA.....	\$14.500
POLLO PIÑA.....	\$14.500
POLLO CHAMPIÑONES.....	\$14.500
HAWAIANA.....	\$12.000
PEPPERONI.....	\$15.000
3 QUESOS.....	\$12.000
MEXICANA.....	\$15.000
MARGARITA.....	\$12.000
JAMON CHAMPIÑONES.....	\$13.000
MAIZ TIERNO Y TOCINETA.....	\$14.000
CARNITAS (CARABO Y JAMON).....	\$13.000




FANS FOOD

DESGRANADA MIXTA:
Base de Lechuga con Tomate, Acompañado de Pollo Desmechado, Carne Molida, Caballo, Tocineta, Maiz Tierno, Queso Mozzarella, Ripo de Papa y Salsas.
\$16.000

HAMBURGUESA EXPRESS:
Pan Artesanal, Carne de Res, Lechuga, Tomate, Queso Mozzarella, Tocineta, Papa Ripoy Salsas.
\$10.000

HAMBURGUESA FOOD:
Pan Artesanal, Carne de Res, Lechuga, Tomate, Poble, Mozzarella Jamon, Pollo Desmechado, Tocineta, Papa Ripoy Salsas.
\$15.000

COSTILLAS:
150 Gramos de Panceta de Cerdo y Costilla Flanqueada con Brandy, Acompañado con Salsa BBQ, Papas Fritas y Ensalada.
\$22.000

JUGOS NATURALES

EN AGUA O LECHE.....	\$4.000
GASEOSAS.....	\$3.000
AGUA.....	\$3.000
JUGOSHITS.....	\$2.500
AGUA CON GAS.....	\$3.000
CERVEZA NACIONAL.....	\$4.000
CERVEZA CORONA.....	\$7.500
LIMONADA NATURAL.....	\$4.000
TINTO DE VERANO.....	\$6.000



ENTRADAS: ★★★★★

NACHOS EXPRESS:
Deliciosos Tortillas de Maiz, Acompañadas de Queso Cheddar, Queso Mozzarella, Crema Agria, Salsa Mexicana.
\$8.000

SUPER NACHOS:
Deliciosos Tortillas de Maiz, Acompañadas de Queso Cheddar, Queso Mozzarella, Crema Agria, Salsa Mexicana, Pollo Desmechado y Chile con Carne.
\$15.000

CARANTANTA:
Crispientes Carantanta, Acompañados de Limón y Salsa Mexicana.
\$7.000

PAPAS BRAVAS:
Papas bravas, Cubiertas de Salsa Alohi y Salsa Brava.
\$8.000

PIZZA SINCRONIZADA:
Es un PIZZA con 2 tortillas de harina, una base de salsa Napolitana, mucho Queso y variedad de proteínas y especias.

POLLO.....	\$14.000
POLLO TOCINETA.....	\$14.500
POLLO PIÑA.....	\$14.500
POLLO CHAMPIÑONES.....	\$14.500
HAWAIANA.....	\$12.000
PEPPERONI.....	\$15.000
3 QUESOS.....	\$12.000
MEXICANA.....	\$15.000
MARGARITA.....	\$12.000
JAMON CHAMPIÑONES.....	\$13.000
MAIZ TIERNO Y TOCINETA.....	\$14.000
CARNITAS (CARABO Y JAMON).....	\$13.000

Ilustración 7 ANTIGUO MENÚ

DISEÑO DE NUEVO MENU




OPCIONES

NACHOS

NACHOS EXPRESS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana. **\$ 13.000**

SUPER NACHOS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana, pollo desmechado y chile con carne. **\$ 16.000**

TRIO DE TACOS

Son 2 tortillas de harina, una base de salsa napolitana, mucho queso y variedad de proteínas y especias.

POLLO TOCINETA \$ 14.500
 POLLO CHAMPIÑONES \$ 14.500
 HAWAINA \$ 13.000
 MEXICANA \$ 16.000
 MARGARITA \$ 14.000



FLAUTAS

Consisten en una tortilla de maíz enrollada, rellena con queso, pico de gallo y proteína.

POLLO \$ 10.000
 CARNE \$ 10.000





OPCIONES

NACHOS



NACHOS EXPRESS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana. **\$ 13.000**

SUPER NACHOS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana, pollo desmechado y chile con carne. **\$ 16.000**

TRIO DE TACOS

Son 2 tortillas de harina, una base de salsa napolitana, mucho queso y variedad de proteínas y especias.

POLLO TOCINETA \$ 14.500
 POLLO CHAMPIÑONES \$ 14.500
 HAWAINA \$ 13.000
 MEXICANA \$ 16.000
 MARGARITA \$ 14.000



FLAUTAS

Consisten en una tortilla de maíz enrollada, rellena con queso, pico de gallo y proteína.

POLLO \$ 10.000
 CARNE \$ 10.000



OPCIONES

NACHOS



NACHOS EXPRESS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana. **\$ 13.000**

SUPER NACHOS: Deliciosas tortillas de maíz, acompañadas de queso cheddar, queso mozzarella, crema agria, salsa mexicana, pollo desmechado y chile con carne. **\$ 16.000**

TRIO DE TACOS



3 tacos que consisten en una tortilla de maíz crujiente, una cama de ensalada de la casa, pico de gallo y proteína.

Carne \$ 8.000
 Pollo \$ 8.000
 Mixta \$ 8.000

SANDWICH



Consisten en una tortilla de maíz enrollada, rellena con queso, pico de gallo y proteína.

POLLO \$ 10.000
 CARNE \$ 10.000

Ilustración 8 PUREVAS DE DISEÑO

EVIDENCIAS

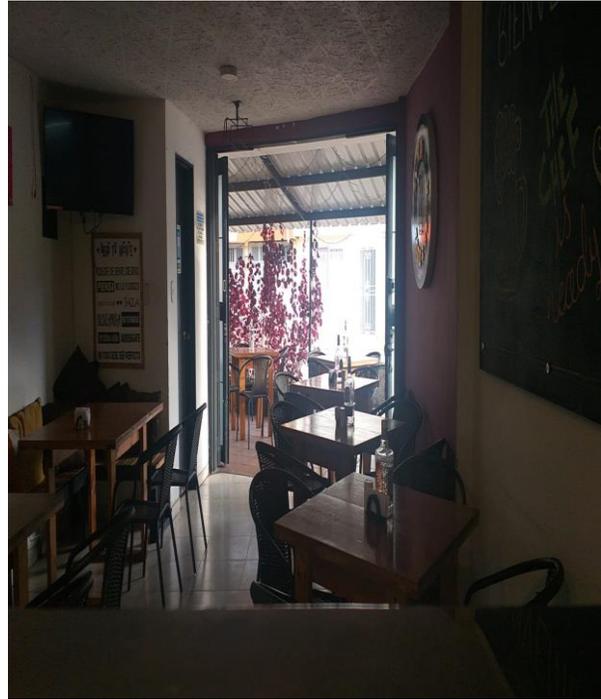


Ilustración 9 EVIDENCIAS



Ilustración 10 EVIDENCIAS

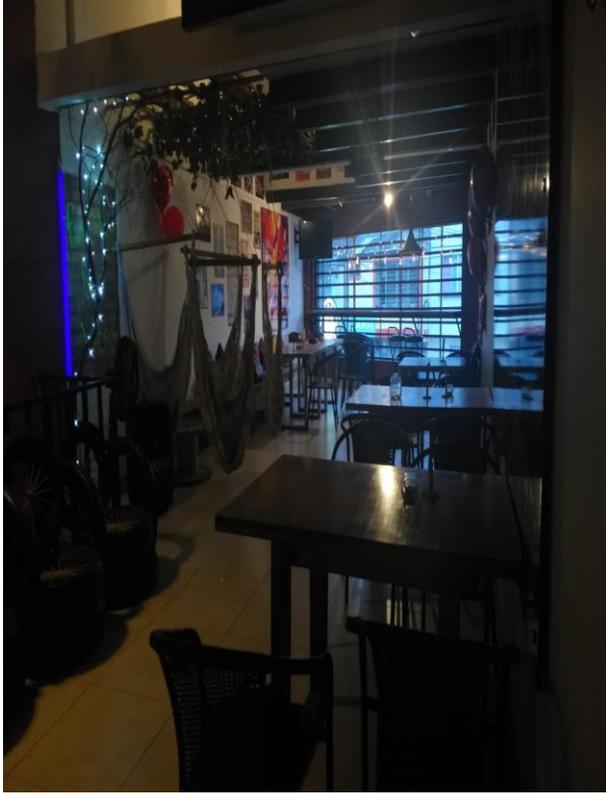


Ilustración 11 EVIDENCIAS

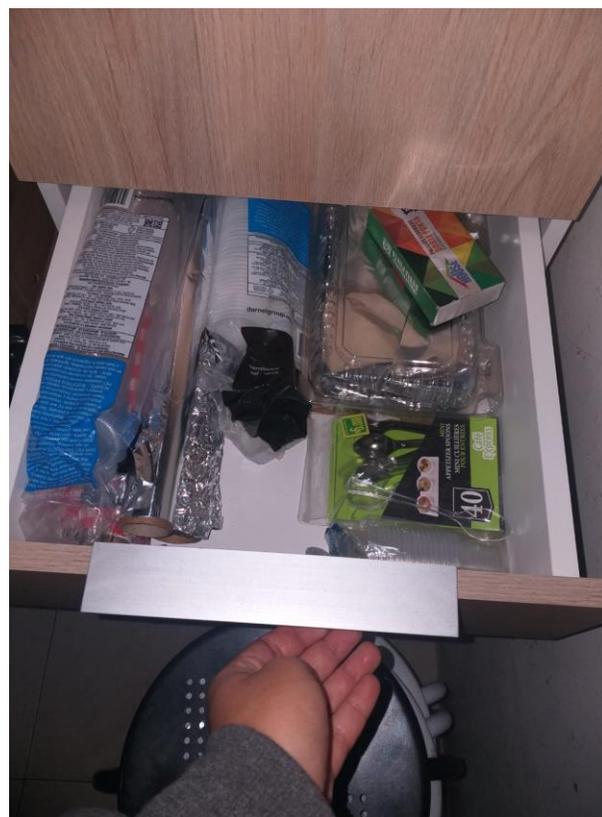


Ilustración 12 EVIDENCIAS

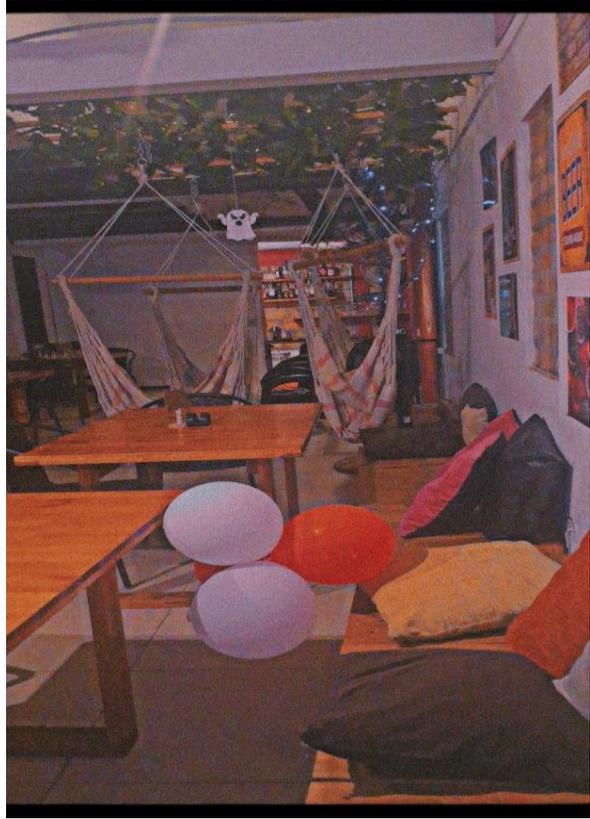
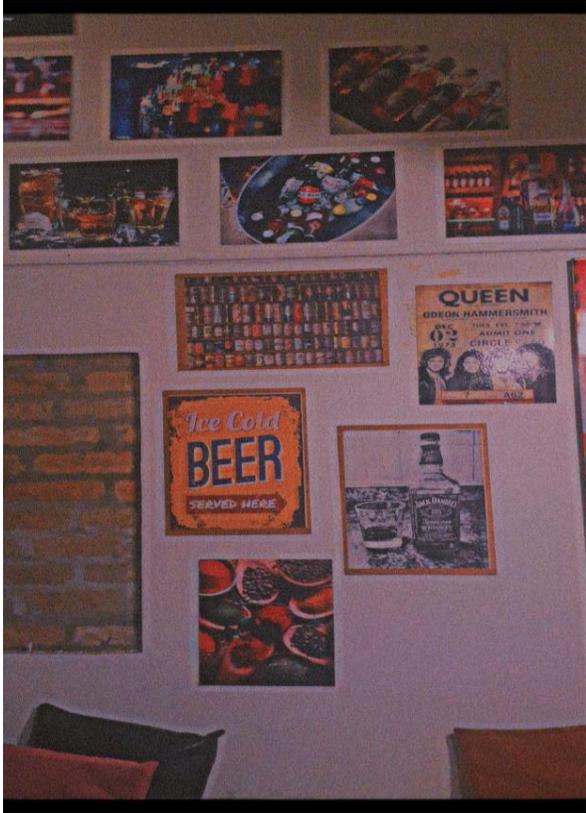


Ilustración 13 EVIDENCIAS

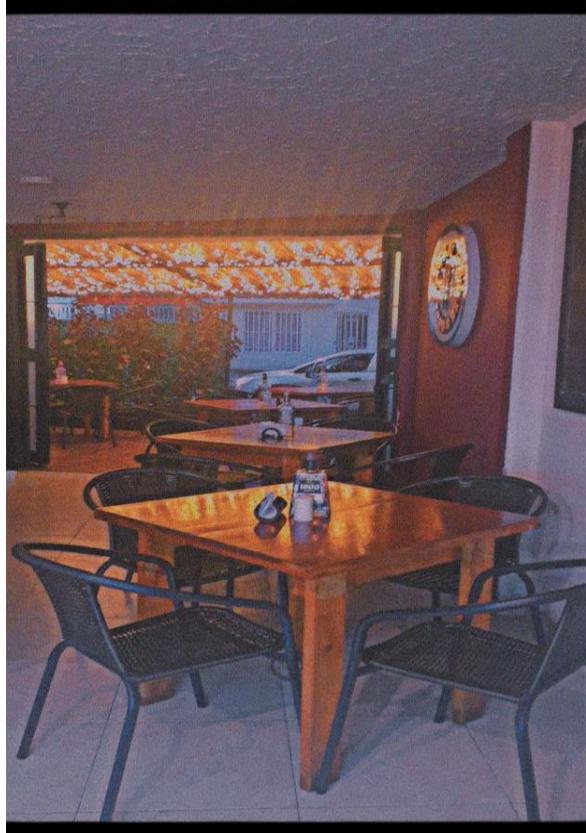
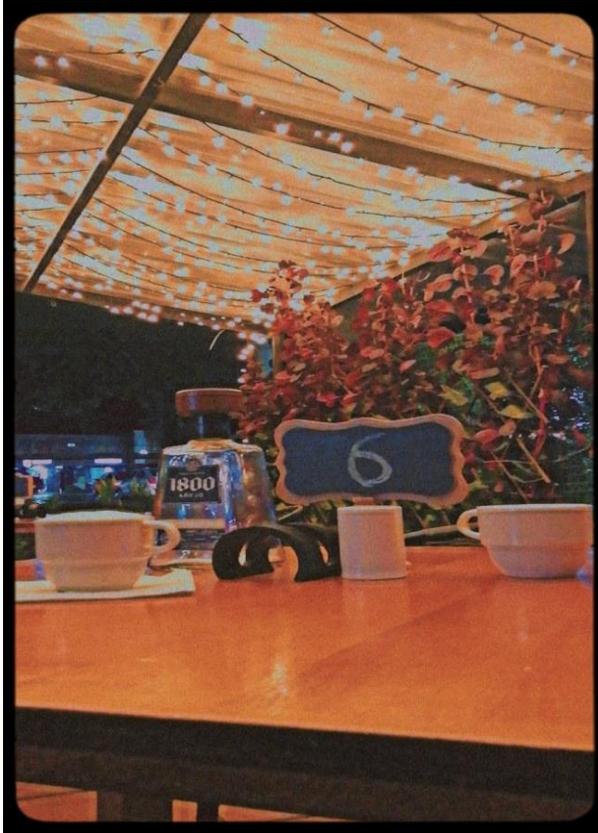


Ilustración 14 EVIDENCIAS

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS: BIBLIOGRAFÍA

CEF. MARKETING XXI. (2021). *marketing-xxi*. Obtenido de <https://www.marketing-xxi.com>

Ilustración 1CRONO GRAMA DE ACTIVIDADES	26
Ilustración 2RESTAURANTE ANTES DE LA APERTURA NOCTURNA	27
Ilustración 3RESTAURANTE ANTES DE LA APERTURA NOCTURNA	28
Ilustración 4 ASEO DEL LUGAR	29
Ilustración 5 ASEO DEL LUGAR	30
Ilustración 6 APERTURA NOCTURNA	31
Ilustración 7ANTIGUO MENÚ.....	32
Ilustración 8 PUREVAS DE DISEÑO	33
Ilustración 9 EVIDENCIAS	34
Ilustración 10 EVIDENCIAS	35
Ilustración 11 EVIDENCIAS	36
Ilustración 12 EVIDENCIAS	37
Ilustración 13 EVIDENCICAS	38
Ilustración 14 EVIDENCIAS	39