

# **Plan de Negocios**

Corporación universitaria Comfacauca Unicomfacauca

Facultada de Artes

Tecnología en gestión gastronómica

Practica Empresarial.

Laura Tatiana Chaparro Gonzalez.

2021.

**Contenido**

Resumen.....	3
Chokoreto Introducción e información general .....	5
Descripción de la empresa .....	5
<b>Misión</b> .....	6
<b>Visión</b> .....	6
Análisis del problema .....	7
Análisis del problema .....	7
Productos o servicios .....	9
Operaciones y gestión.....	10
Descripción de puestos y funciones.....	10
Presupuesto .....	12
Cronograma.....	15
Metodología .....	16
Conclusiones.....	19
Glosario.....	20
Anexos .....	21

## Resumen

Con el propósito de que se brinde a la comunidad de la ciudad de Popayán un lugar de sano esparcimiento el cual se encontrará libre de bebidas alcohólicas y de café, de igual manera plantea que este lugar tenga un sentido más inclusivo para esto se propone lograrlo por medio de la implementación del sistema de escritura braille para el menú; esta idea surgió debido a la observación continua de los establecimientos de la ciudad, ya que aunque se sabe que es una población existente en la ciudad de igual manera debido a varias observaciones se ha llegado a la conclusión de que actualmente no existe un establecimiento que pueda prestar este tipo de atención a esta población en específico.

Por lo tanto el brindar un espacio de sano esparcimiento surge de una necesidad por cubrir, ya que en la actualidad existe una tendencia creciente por el cuidado personal y de la salud, de tal manera que actualmente se sabe que las personas que evitan el consumo de bebidas a base de alcohol y el consumo de baja son números que están subiendo poco a poco y actualmente en la ciudad no se encuentran lugares tranquilos y con buen ambiente en altas horas de la noche, se han encontrado grupos tanto de adultos, como de jóvenes adultos que han manifestado la necesidad de un lugar tranquilo para reunirse con sus amigos a altas horas de la noche, ya que normalmente a esas horas solo se encuentran abiertos lugares como bares y discotecas, estos Jóvenes Adultos han manifestado lo incomodo que puede llegar a ser para ellos este tipo de lugares.

Debido a esta problemática y necesidad, surge esta idea de negocio, un establecimiento que cumpla con un buen ambiente, libre de alcoholes y cigarrillos, en el cual esos Jóvenes que buscan un lugar tranquilo para cantar o escuchar música a altas horas de la noche lo puedan encontrar un

lugar en el cual se le puede brindar la atención necesaria a aquellas personas con discapacidad visual

## **Chokoreto**

### **Introducción e información general**

De donde proviene el nombre Chokoreto, este nombre surge del deseo por destacar en el mercado, al buscar un nombre que fuera sencillo y a la vez fácil de recordar, se pasaron por muchos nombres de prueba pero al final, con algo de conocimiento de idiomas extranjeros se decidió el nombre que llevaría el lugar, debido a que es un lugar que quiere dar protagonismo al Chocolate y a la comida saludable, su nombre y escritura la extraen del idioma Japonés ちょこれと (chokoreto), igualmente su paleta de colores y su logo abocan tranquilidad y diversión.

### **Descripción de la empresa**

Restaurante Soft y repostería

Establecimiento fijo de concurrencia pública, donde se brinda un servicio de manera profesional, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el establecimiento o para llevar.

La idea de negocio surge por una problemática muy marcada, dentro de la ciudad de Popayán, en esta ciudad existe una población de 5600 personas con algún tipo de discapacidad, pero aun así se ha demostrado que no se encuentran establecimientos que estén preparados para atender a este tipo de personas, este es uno de los motivos por el cual surge la idea de Chokoreto.

De Igual manera el establecimiento destacará por el ambiente que se brindará, ya que desea brindar un ambiente tranquilo a altas horas de la noche, un lugar donde los jóvenes puedan tomar algo y charlar, de la misma forma donde los adultos puedan ir a relajarse

después de una larga jornada de trabajo, todo esto en un espacio libre de café, alcohol y tabaco.

Brindando a aquellas personas que entren a el establecimiento la oportunidad de disfrutar de todo tipo de comida, tanto por las bebidas, pasteles, galletas y malteadas, ofreciendo una variedad de productos basados en chocolate, de esta forma se muestra otro lado del chocolate no solo en las tortas o galletas. Procurando la alianza con un emprendimiento virtual llamado Negroni para tener una línea de barras de chocolate y bombones, de esta manera asegurando al cliente la degustación, de una buena barra de chocolate.

**Misión.** Nuestra misión es poder participar en la vida de las personas ofreciendo un lugar de sano esparcimiento, que los clientes vean en nuestras instalaciones un lugar en donde sentirse cómodos y bienvenidos en toda ocasión, finalmente queremos ser percibidos como “el mejor lugar para relajarte y disfrutar”, con una marca de excelencia en nuestro servicio.

**Visión.** Ser reconocida como una Cafetería de excelencia, y ubicarnos entre las favoritas para los consumidores, personas con el objetivo de tener un ambiente agradable y tranquilo, que se convierta en un descanso de la vida cotidiana y aun así poder disfrutar de comidas y bebidas a su gusto.

## **Análisis del problema**

### Análisis del problema

La visita a la cafetería es una rutina más del día a día, en la ciudad de Popayán, en especial durante los fines de semana. Los motivos para frecuentar las cafeterías son muy variados, aunque en el fondo la raíz sea la misma, muchos de nosotros queremos despejar nuestras mentes lejos de nuestro trabajo y disfrutar un buen rato con nuestros amigos en la calle. La mentalidad de la gente es distinta, los mayores hace años trabajaban para ahorrar, para tener una casa, un coche. Pero ahora la gente busca más socializar y disfrutar del tiempo libre. Ofreceremos a nuestros clientes un ambiente agradable y familiar, con excelente calidad en todos y cada uno de nuestros productos y ante todo precios al alcance de todo bolsillo.

La atención al cliente será lo más importante, un aspecto que marcará la diferencia, de igual manera un aspecto diferencial en nuestro negocio será que tendrá por iniciativa propia todo lo referente a la normativa para las personas con discapacidad física, de baja visión, proyectando a futuro la inclusión para personas con discapacidad auditiva, una debilidad que tienen nuestras competencias; en nuestro negocio, queremos hacer sentir a nuestro cliente cómodo en un ambiente de sano esparcimiento.

En la Ciudad de Popayán existen alrededor de 5600 personas con algún tipo de discapacidad, ya sea auditiva, física, motriz o de habla, estas personas no están siendo tomadas en cuenta al momento de organizar un establecimiento en la ciudad, además de ofrecer un ambiente tranquilo, se quiere de igual manera empezar a ofrecer un ambiente

donde todas las personas puedan acudir en altas horas de la noche en busca de un cambio de ambiente, pensando en estas cosas es que se ha desarrollado la idea de Chokoreto como un restaurante soft, en donde se podrán encontrar diferentes tipos de comidas y bebidas, procurando siempre un precio accesible para los clientes.

**Productos o servicios**

Bebidas calientes: Se optará por un suplemento del café llamado Ecco registrado por la marca Nestlé, como bebida básica, además de infusiones naturales y bebidas a base de chocolate

Bebidas frías: Principalmente granizados, gaseosas, jugos naturales y jugo terapia, milk shakes. y sodas naturales.

Moctels: Al querer ofrecer un ambiente sano evitamos las bebidas alcohólicas y las reemplazamos por moctels.

Comidas: Estas bebidas acostumbran ir acompañadas de diferentes tipos de alimentos y de panadería o productos de pastelería de sal y de dulce. Productos especiales para consumir en el local y para llevar como, alitas en salsa BBQ y alitas picantes, todo con una exquisita presentación y a un precio muy asequible, también comidas rápidas como son pizzas y hamburguesas, acompañadas de una bebida soda en un combo, ya sea porción personal o familiar para grupo de amigos.

Helados: Helados de crema de vainilla, de arequipe o combinado adicionado con fruta (piña calada, fresa, cereza, frutos rojos) y salsas dulces.

## **Operaciones y gestión**

### Descripción de puestos y funciones

Gerencia: Trabajaré a tiempo completo, será el responsable directo de vigilar el buen funcionamiento de la empresa; en asuntos administrativos, contables, fiscales, legales, de operación, así como integrar expedientes de empresas con las que se tenga contacto. Será el encargado de elaborar el material publicitario para promocionar el negocio en la ciudad, o fuera de ella, así como de la decoración interna del local; controlará y dará seguimiento a los camareros y en él el compromiso de la eficaz recaudación e ingreso del dinero, será el inmediato responsable del local. Además, dará soporte y capacitación a los demás empleados.

Barra y mostrador: Preparación del café; servir los granizados, gaseosas, mocteles.

Camareros: Al ser el eje central de nuestra estrategia de diferenciación: la atención al cliente, será su principal función es el buen servicio, desde el momento en el que nuestros clientes se acerquen al negocio, estar atentos de las mesas, pasar con frecuencia por ellas, pendientes de cualquier señal de los clientes para satisfacer sus necesidades, preguntar si necesitan algo, cuando no se manifieste abiertamente la señal, al momento de ofrecer el servicio a una persona con discapacidad serán los encargados de acompañarlos hasta su mesa y ayudarlos para que se sientan cómodos en el establecimiento.

Al ingresar recibirán un taller de inducción y motivación para que se familiaricen con los objetivos corporativos. También, dentro de sus funciones, está la de limpiar y arreglar el local.

Cocina: Preparación de hamburguesas, pizzas, bocadillos, y productos de pastelería.

## Presupuesto

Mobiliario, Maquinarias y Equipos Requeridos: En este punto se describe el listado de las principales actividades materiales (y no materiales) que se utilizarán en el proyecto. Tiene un costo total de 160 millones incluidos los salarios y materias primas con compra quincenal

### Equipamiento de barra y frente mostrador

Implementos	Costo
Mesas y sillas.	\$ 2'601.000
Cojines	\$ 40.000
Sofás	\$ 600.000
Elementos de decoración	\$ 500.000
Iluminación.	\$ 500.000
Servilleteros	\$ 120.000

### Coctelería

Implementos	Costos
Kit de coctelería (coctelera, jigger, mesclador, exprimidor, colador)	\$ 150.900
crystalería	\$ 290.000
mescladores	\$ 270.000
Barra	\$ 2'800.000

## Equipamiento básico:

Implemento	Costo
Refrigerador congelador	\$ 1'000.0000
Horno	\$ 450.000
Estufa Industrial	\$ 1'300.000
Exprimidor	\$ 10.000
Colador	\$ 8.000
Moldes	\$ 50.000
Bandejas	\$ 140.000
Tapetes de silicona	\$ 122.000
Batidora	\$ 1'520.000
Batería de cocina	\$ 133.000
Licuadaora	\$ 120.000
Cubertería	\$ 774.000
Bajilla	\$ 433.000
Mesa de trabajo	\$ 1'500.000

Otros:

Implemento	Costo
Sistema de Facturación	\$ 1'600.000
Salarios	\$ 50'000.000
Arriendo	\$26'400.000
Servicios	\$9'000.000
Despensa	\$57'680.000



## **Metodología**

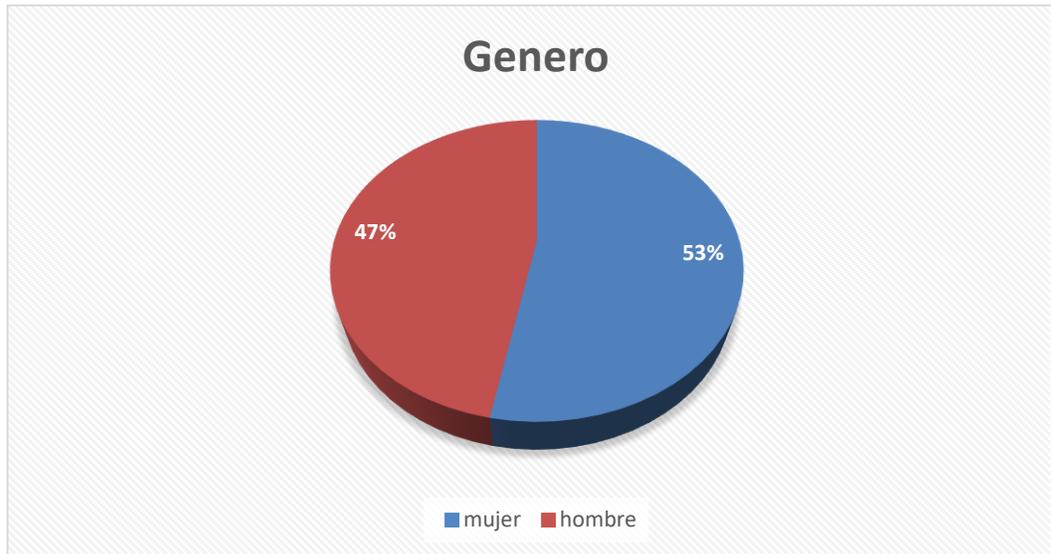
Para este proyecto se utilizaron los métodos Cuantitativos, ya que se deseaba medir en nivel de aceptación de las personas, en lo referente tanto a el ambiente que se ofrece, y de igual manera con respecto a los productos que se maneja en la carta de lugar, con motivo de hacer la encuesta a los jóvenes y adultos se selecciono una muestra de todas las edades y profesiones, de igual manera se realizaron encuestas a aquellas personas que tienen discapacidad visual. Todo esto con el fin de que se tuvieran datos más precisos con respecto al emprendimiento.

Para lograr esto se aplicó el método de la encuesta, estructurándola de tal manera que se pudiera realizar esta encuesta de manera satisfactoria, permitiéndonos tabular las encuestas y realmente por este medio el nivel de aceptación que llega a tener este tipo de negocios entre los ciudadanos de la ciudad de Popayán.

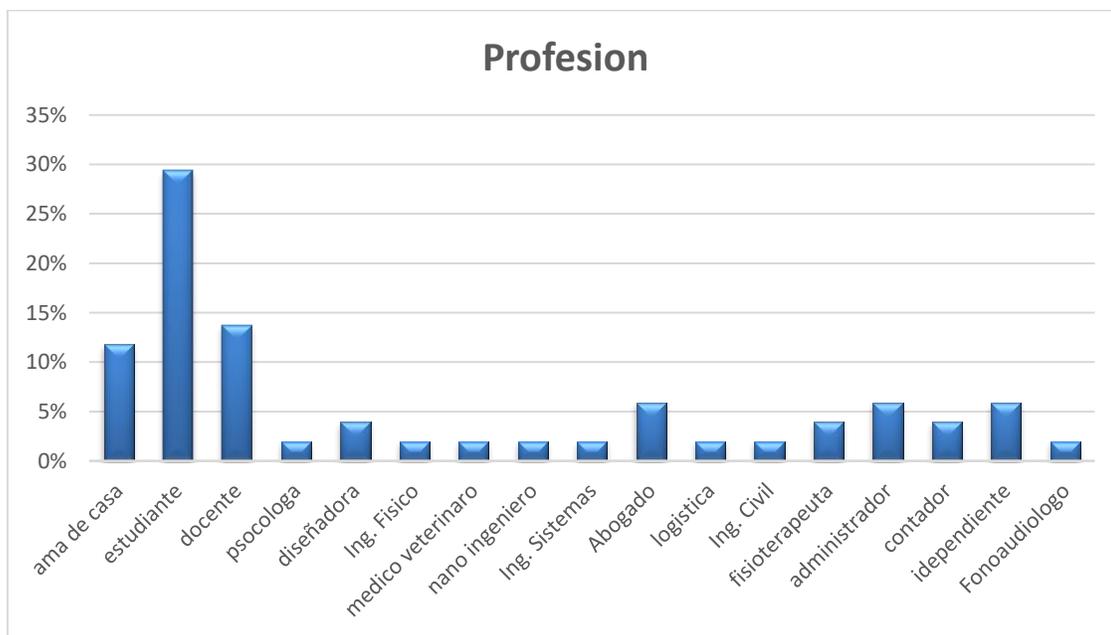
### **Encuestas**

El día viernes 26 de Noviembre se realizaron 51 entrevistas a diversas personas de la ciudad de Popayán con tres productos para su degustación, una torta saludable, una Mochel y un jugo de la línea de jugo terapia, se realizaron preguntas sobre su sabor, textura y si les gustaría tener este tipo de productos en la ciudad, de igual manera se les dio a conocer el ambiente que se manejaría en el local y se les pregunto sobre si asistirían a este tipo de lugares y si les gustaría tener un lugar de este tipo en la ciudad.

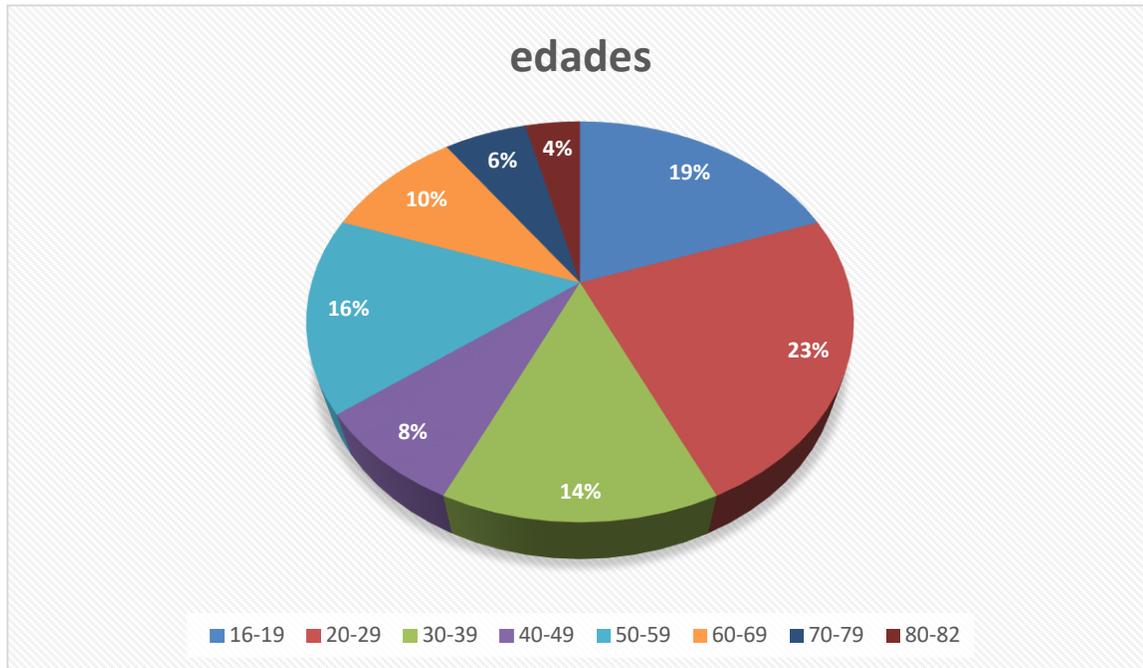
De manera muy sorprendente tanto los productos como el ambiente que se está ofreciendo tuvo una acogida del 100% entre los entrevistados. A continuación, mostramos la tabulación de los encuestados



Como se puede apreciar en la gráfica de los entrevistados el 53% de los entrevistados son mujeres y el 47% son hombres, esto nos ayuda a saber las mujeres tiene un mayor interés en este tipo de lugares.



En esta grafica podemos observar que tenemos un gran porcentaje de interés dentro de los estudiantes jóvenes y los docentes.



Se presento una mayor aceptación entre los jóvenes y los jóvenes adultos teniendo una aceptación del 37% entre las edades de 20 a 39 años de igual manera presentamos una gran aceptación por parte de los jóvenes entre 16 a 19 años.

## **Conclusiones**

Como conclusión de este trabajo se puede decir que se ve la necesidad de un lugar así, dentro de la ciudad, y esta afirmación es apoyada por el resultado de las encuestas en cuanto a si se veía la necesidad de este tipo de lugares.

De una manera más personal puedo decir que realmente he visto el impacto que se puede tener en este lugar ya lo vemos de una manera en la que el lugar no solo va a ofrecer un ambiente nuevo e innovador, sino que se está ofreciendo un ambiente de inclusión, ofreciendo una manera en la que una persona con discapacidad pueda llegar perfectamente al lugar y ordenar sin tener necesidad de que vaya con un acompañante, mientras que al mismo tiempo podemos ofrecer un ambiente juvenil y tranquilo, teniendo un impacto en la mente de los jóvenes, les está transmitiendo el mensaje de que no es necesario que exista algún tipo de alcohol para que se pueda pasar un rato agradable, recalcando el hecho de que salir con amigos o a una reunión de trabajo no es necesario que se tenga alcohol o cigarrillo de por medio.

En cuanto a el cumplimiento del cronograma puedo decir que se presentaron problemas y retrasos se procuro el cumplimiento del cronograma al 100%

## **Glosario**

**Bolw:** es un contenedor de metal que se usa para la recepción de alimentos

**Braille:** Sistema de signos que emplean los ciegos para leer y escribir;

**Coctelera:** Utensilio básico, para la preparación de cocteles, existen dos tipos de cocteleras, la Boston que esta formada de dos partes y la coctelera de tres partes o coctelera con filtro.

**Jugoterapia:** consumo de jugos naturales en base de frutas y verduras para el tratamiento del sobrepeso y la obesidad, para tratar enfermedades y evitar una disminución de la función del sistema inmunológico

**Tabulación:** Expresión de valores, magnitudes, conceptos, etc., por medio de tablas o cuadros.

**Tamizar:** técnica que consiste en filtrar elementos por medio de un colador, chino, tamiz o sedas, con el fin de separar las partículas gruesas de las más finas.

**Precalentar:** es calentar con anterioridad un objeto, ya sea un horno o una olla.

**Golpe:** Termino que se emplea para designar una pequeña cantidad de líquido.

**Mocktail:** Termino del ingles que surgió hace varias décadas para hacer referencia a los cócteles sin alcohol.

**Soda:** termino ingles que se utiliza para designar a una bebida gaseosa.

**Shaking:** técnica de la coctelería utilizada para la realización de bebidas, que consiste en sacudir.

**Vaso Old Fashion:** es un vaso corto utilizado en coctelería para servir diversas bebidas.

**Zumo:** liquido obtenido por el prensado de una fruta o hortaliza.

## **Anexos**

### ANEXO 1

#### PLAN DE OPERACIONES

Proceso de producción.

El proceso de producción hace referencia al “procedimiento técnico que se utiliza para obtener los bienes y servicios a partir de insumos”. Básicamente se trata de definir la tecnología a utilizar, a partir de conocer en profundidad el comportamiento de los actores del proceso. Descripción del proceso:

Bienvenida al cliente:

El camarero recibe al cliente en la puerta y le invita a elegir entre las mesas disponibles, y les ayudara para que se acomoden de la mejor manera. En caso de ser necesario, el camarero limpiará la mesa hasta que todo el mobiliario esté impecable.

Entrega del menú:

Al estar debidamente ubicados los clientes, el camarero entrega el menú y sugiere los mejores productos del día; igualmente, pregunta si desean alguna mejora para estar más cómodos.

Recepción de la orden:

El camarero recibe la orden de los clientes y absuelve sus preguntas; igualmente, hace sugerencias sobre posibles combinaciones. Inmediatamente, envía el pedido a cocina y se le informara al barman de ser necesario, de esa manera se garantiza una buena comunicación

#### Entrega del pedido:

En cocina notificará que el pedido está listo; acto seguido, el camarero entregará la orden a los clientes, de igual manera hará el barman. Cuando parezca que han terminado de consumir, se acercará a preguntar si desean algo más y si todo ha estado como lo esperaban.

#### Ofrecimiento de obsequios de la casa:

Si los clientes han pedido una segunda ronda, de inmediato el administrador envía a la mesa maní o papitas. En caso de que en el grupo se encuentren niños se solicitará autorización de los adultos para hacerles entrega de helados (paletas).

#### Atención esmerada:

El camarero estará atento para satisfacer las necesidades del cliente, sirviendo y recogiendo de las mesas.

#### Cobro de la cuenta:

Cuando los clientes hayan terminado su velada, el camarero les indicará que su cuenta está lista en la caja. El manager recibirá el dinero y hará un pequeño sondeo sobre la calidad de los productos y servicios recibidos.

Si analizamos los tiempos en cada proceso, determinamos que cada mesa tendría un tiempo de estadía aproximado en la Cafetería y Restaurante de 1h30m; el cual sería el ideal para poder mantener una adecuada capacidad instalada en los días de tráfico alto.

## ANEXO 2

### Jugo Terapia

Los jugos de frutas y verduras son una ayuda para la obtención de suplementos naturales en pocos minutos; debido a esto son una preparación idónea para aquellas personas que no tienen mucho tiempo, pero aun así se preocupan por su estado de salud.

Los jugos son más que un suplemento, son una fuente natural de vitaminas, minerales y una variedad de nutrientes que sirven ya se para desintoxicar o equilibrar el organismo, pueden ayudar a prevenir el envejecimiento y combatir enfermedades

Además de los beneficios ya mencionados el consumo de jugos ayuda a la renovación de hasta un 70% del agua que forma nuestro cuerpo, aunque de igual manera los jugos de frutas no deben remplazar nuestra comida diaria.

A diferencia de lo que muchas personas creen la jugo-terapia no es “mágica”, a pesar de que su efecto sobre el organismo es muy positivo, los beneficios a largo plazo solo se logran ver cuando está acompañada por una dieta balanceada y ejercicio físico.

Ya que con frecuencia la mayoría de tratamientos que buscan mejorar el estado de salud o curar a las personas llevan consigo sugerencias alimenticias, es en este sentido en la que los jugos ofrecen múltiples beneficios para reforzar el tratamiento de varias enfermedades y contribuye a la prevención de algunas de ellas

En el jugo terapia hay muchos factores a tener en cuenta lo primero es que los jugos a base de fruta tienden a aumentar rápidamente los niveles de azúcar en la sangre por ende no son recomendados para personas que padecen enfermedades relacionadas con el consumo de azúcar

## **Clasificación de los Jugos**

Los jugos se pueden clasificar en tres, están los jugos de frutas, los jugos de verduras y los jugos verdes

Los Jugos de frutas: como su nombre lo indica son aquellos cuya base principal es la fruta, de igual manera una de sus características principales es su acción limpiadora, aunque poseen otras cualidades que varían según el tipo de fruta, este tipo de jugos suelen combinar muy bien con algunas verduras, de igual manera se pueden combinar entre sí.

Los jugos de verduras: como su nombre los indica son aquellos que tienen como base las verduras, se caracterizan por actuar como regeneradores y ayudar a eliminar el exceso de proteínas, grasas y desechos ácidos en el organismo, como punto extra son aquellos que ayudan a fortalecer el sistema inmunológico.

Jugos verdes: una de sus características de este tipo de jugos es la estimulación celular que logran en el cuerpo ayudando a rejuvenecer el cuerpo, de igual manera ayuda a estimular la producción de glóbulos rojos. Dentro de estas preparaciones destacan principalmente aquellas que dentro de sus ingredientes tiene retoños ya que debido a su contenido de clorofila ayudan a sanar y a limpiar el organismo

## ANEXO 3

Nombre \_\_\_\_\_ Edad \_\_\_\_\_

Genero \_\_\_\_\_

Profesión \_\_\_\_\_

Le gustaría tener en su ciudad un lugar que ofrezca un ambiente suave y tranquilo hasta altas horas de la noche

A) Sí

B) No: Porque \_\_\_\_\_

En este momento usted está probando una torta de Esplenda, queremos saber su opinión sobre algunos aspectos

1. ¿Le gusta la textura de la torta?

a. Sí

b. No: Porque \_\_\_\_\_

2. ¿Le gusta el sabor de la torta?

a. Sí

b. No: Porque \_\_\_\_\_

3. ¿Le gustaría consumir este tipo de productos en la ciudad de Popayán?

a. Si

b. No: Porque \_\_\_\_\_

En este momento usted está probando una variedad de cocteles sin alcohol conocidos como Mochtels.

1. ¿Le gustaría tener esta variedad de bebidas en la ciudad de Popayán?

a. Sí

b. No: Porque \_\_\_\_\_

2. ¿Le ha gustado la bebida?

a. Si

b. No: Porque \_\_\_\_\_

En este momento usted está consumiendo uno de nuestros Jugos del área de Jugo terapia el cual ayuda a reducir el colesterol

1. ¿Le gustaría seguir consumiendo este tipo de bebida?

a. Sí

b. No: Porque \_\_\_\_\_

## ANEXO 4

# Chokoreto

## RELAJATE

### TARTAS Y GALLETAS

Porción de torta de chocolate	\$3600
Porción de torta casera	\$3500
Porción de torta con Splenda	\$3800
galletas de Chocolate	\$800
galletas corazón de chocolate	\$700

### BEBIDAS Y MOCTELS

#### BEBIDAS CALIENTES

Chocolate especiado	\$5200
Chocolate caliente al eko	\$5800
Eko	\$2800
Aromáticas en agua	\$3000

#### BEBIDAS FRIAS

Granizado doble de Chocolate	\$11300
limonada Natura	\$5000
soda roja	\$4000
Soda Verde	\$4000

#### MOCTELS

Cenicienta	\$9000
------------	--------



**JUGO-TERAPIA**

Zanahoria anti Acne	\$5000
Pepino	\$5600

**HOT DOGS**

Sencillo	\$8000
Especial	\$10000
doble carne	\$15000
reto especial	\$12000

**SANDWICHES**

Sencillo	\$9000
Pollo	\$14000
Pollo champi	\$16000
pollo tocineta	\$16000
reto especial	\$34000

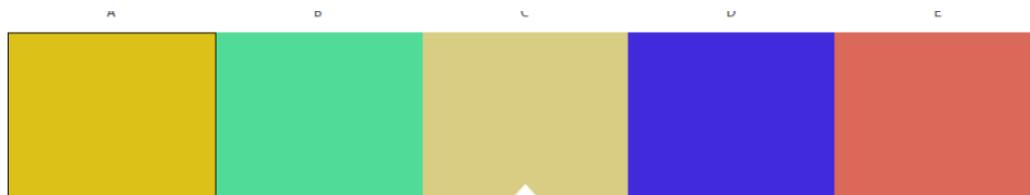


ANEXO 5

Logo.



Paleta de Colores



## ANEXO 6

**PREPARACIONES**

		<u>Moctel</u> <u>Cinderella</u>	
Actividad curricular:		Costo	\$9.000
<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>	
Zumo de Piña	1 ½	Onzas	
Zumo de naranja	1 ½	Onzas	
Zumo de limón	½	onzas	
Picante	½	Mililitro	
<b>PREPARACIÓN</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. En la coctelera se colocan los cubos de hielo, luego se añaden los zumos y el picante</li> <li>2. Se realiza shakering por 8 segundos y se sirve en un cristal tipo Old fashion con 3 a 4 cubos de hielo</li> <li>3. Se decora con hojas de menta y se sirve</li> </ol>			
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>			
Estas son las cantidades para un vaso			

		<b><u>Chocolate caliente</u></b> <b><u>al Ecco</u></b>	
Actividad curricular:		Costo	\$ 5.800
<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>	
Leche	125	Mililitros	
Azúcar glass	12	Gramos	
Chocolate de cobertura	38	Gramos	
Crema de leche	32	Mililitros	
Ecco en agua	50	Mililitros	
cacao amargo	15	Gramos	
<b>PREPARACIÓN</b>			
1. Poner la leche y la crema de leche en una olla y llevar a ebullición a fuego medio mesclando continuamente. 2. cuando la Mescla este hirviendo agregar el chocolate y el azúcar glass 3. remover hasta que el chocolate este disuelto 4. en una taza verter la el chocolate y añadir el ecco caliente (ya preparado) 5. espolvorear con el cacao y servir			
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>			
Esta es la porción de una Taza			

		<b><u>Torta casera de Splenda</u></b>	
Actividad curricular:		costo	3.800
<b>INGREDIENTE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MEDIDA</b>	
Harina	250	Gramos	
Huevos	250	Gramos	
Mantequilla	225	Gramos	
Splenda	25	Gramos	
Polvo de hornear	3	Gramos	
Aceite	25	Gramos	
Pasas	50	Gramos	
Vino	25	Gramos	
Zumo de naranja	25	Gramos	
Ralladora de Naranja	15	Gramos	
<b>PREPARACIÓN</b>			
<p>En un recipiente se crema la mantequilla y la Splenda hasta que esté bien disuelta  Se añade de a poco la harina y el polvo para hornear previamente tamizados. Mesclar hasta que se integren de manera correcta  Se añaden los huevos y batimos hasta se integren de manera correcta en la mescla.  Se agrega el vino de a poco mezclando constante mente, después se añade el zumo de naranja de la misma manera  Por último, añadimos la ralladura de naranja y las pasas  Vertimos la mescla en los moldes previamente en-harinados y llevamos al horno a 180°C por 45 min a 1 hora</p>			
<b>NOTAS O RECOMENDACIONES</b>			

		<b><u>Papa rellena de queso</u></b>	
Actividad curricular:		Costo: plato de 15 porciones	\$10.000
INGREDIENTE	CANTIDAD	MEDIDA	
Papa	300	Gramos	
Harina	25	Gramos	
Sal	3	Gramos	
Pimienta	2	Gramos	
Mozzarella	150	Gramos	
Huevo	3	Unidades	
Pan rallado	150	Gramos	
PREPARACIÓN			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se pelan las papas y se llevan a hervir en agua y un poco de sal.</li> <li>2. Cuando las papas estén blandas se hace el pure y se le añade la sal, la pimienta y la harina</li> <li>3. Se pica el queso mozzarella</li> <li>4. Se realizan bolitas de 35 g del pure de papa y se rellena con queso mozzarella</li> <li>5. Cuando estén listos se pasan por huevo y por pan rallado y se llevan a fritura hasta que adquieran color</li> </ol>			
NOTAS O RECOMENDACIONES			
Termina con un total de 15 porciones			

## ANEXO 7

aquí se muestra el plano de un de los espacios y su distribución

