

IMPLEMENTACIÓN DE CARNES VEGETARIANAS EN EL RESTAURANTE  
CARMINA

ANDRES CAMILO VEGA LISCANO



CORPORACIÓN UNIVERSITARIA UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN  
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA  
POPAYÁN  
2022

IMPLEMENTACIÓN DE CARNES VEGETARIANAS EN EL RESTAURANTE  
CARMINA

PRESENTADO POR  
ANDRES CAMILO VEGA LISCANO

TUTOR:  
JUAN CAMILO RAMOS

PRÁCTICA EMPRESARIAL

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA UNICOMFACAUCA  
FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA  
EDUCACIÓN  
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA  
POPAYÁN

2022

## **TABLA DE CONTENIDO**

- 1. INTRODUCCIÓN**4
- 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**6
- 3. JUSTIFICACIÓN**7
- 4. OBJETIVOS**9
  - 4.1. Objetivo general9
  - 4.2. Objetivos específicos9
- 5. RESEÑA DEL PRODUCTO**10
  - 5.1. Historia10
  - 5.2. Misión10
  - 5.3. Visión10
  - 5.4. Valores10
  - 5.5. Estructura organizacional del establecimiento10
  - 5.6. Reseña del producto a elaborar11
    - 5.6.1. Historia de la comida vegetariana11
- 6. METODOLOGÍA**13
  - 6.1. Investigación de mercado vegetariano en Popayán13
  - 6.2. Estudio de productos locales en la región dependiendo de la temporada13
  - 6.3. Realización de encuesta de percepción13
  - 6.4. Evaluación del nivel de aceptación del menú14
  - 6.5. Estandarización de recetas14
  - 6.6. Implementación de la propuesta en el restaurante15
  - 6.7. Cronograma de actividades15
- 7. RESULTADOS**16
  - 7.1. Estandarización de recetas16
  - 7.2. Nivel de aceptación del producto22
  - 7.3. Aportes del practicante y empresa23
    - 7.3.1. Fortalezas del establecimiento24
    - 7.3.2. Debilidades del establecimiento24
- 8. CONCLUSIONES**26
- 9. REFERENCIAS**27

## 1. INTRODUCCIÓN

Desde siempre las propuestas que logran alcanzar ventaja competitiva son aquellas que tienen la oportunidad de suplir una necesidad real del consumidor, evidentemente esta debe ser además innovadora y, por tanto, contar con características que diferencien su oferta respecto de los competidores, esto con el objeto de alcanzar un posicionamiento en las preferencias del consumidor. En ese sentido, resulta necesario el desarrollo de propuestas gastronómicas en lugares estratégicamente ubicados y, sobre todo, que cuenten con un producto que se distinga en el mercado.

En consecuencia, Carmina Restaurante cuenta con un propietario de origen español, quien hace la gerencia a distancia y la administración está a cargo de una chef con muchos años de experiencia en comida mediterránea, está ubicado en la Carrera 2 #3-58 Barrio La Pamba de la ciudad de Popayán-Cauca, esta empresa se dedica al servicio de alimentación y de bebidas en servicio de medio día (11:30 am a 3:00 pm) y en la noche (6:30 pm a 9:30 pm), de lunes a sábado. Además, ofrecen un menú de día y platos a la carta en la noche, ofrece diferentes tipos de pastas, crepes y tapas, lasañas con pollo y res, como propuesta actual vegetariana tienen lasaña, berenjenas al parmesano y dos tipos de tapas con diferentes vegetales y quesos.

La empresa viene funcionando en el mercado payanes por más de seis años, gracias a la aceptación del público local, nacional y extranjero, sin embargo, desde la pandemia se ha evidenciado una disminución en las ventas, de 53 platos vendidos al día a 31, esto también es resultado del cambio de domicilio, por lo que, a la fecha, hay gran cantidad de clientes que preguntan a diario por más variedad de platos vegetarianos, a lo cual el restaurante no presenta respuestas.

En este proyecto se tendrá en cuenta la carta del restaurante Carmina (aromas, sabores, olores, texturas y tipo de cocciones que emplean en sus platos) y de esta manera poder realizar una excelente implementación de los nuevos platos en el restaurante, aprovechando los saberes, el equipo de cocina, y la experiencia.

El enfoque del proyecto se centra en analizar tres vertientes: el tipo de dieta vegetariana; los intereses alimentarios de los comensales actuales y futuros; y, finalmente, en los productos locales y de temporada.

## **2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Carmina es un restaurante que lleva más de seis años de trayectoria prestando servicio de calidad a la comunidad local, nacional e internacional, en este mismo tiempo lleva manejando su carta y su menú vegetariano, cuando apenas se le dio apertura a este establecimiento tuvo un crecimiento enorme, pero debido a la pandemia y el cambio de ubicación las ventas disminuyeron y a la vez sus clientes, esto ha generado una disminución considerable en sus ganancias y el número de clientes.

La propuesta de implementación de carne vegetariana a los comensales de la región, nacionales e internacionales es una gran alternativa de cambio para que el establecimiento, debido a que puede llamar la atención de nuevos clientes potenciales, gracias a la ubicación del restaurante el cual se encuentra en el centro histórico de la ciudad de Popayán y esto permite que visitantes nacionales o extranjeros transiten por donde está ubicado este restaurante y además encuentren en Carmina una opción culinaria, así como una experiencia única en cada uno de ellos.

Por esta razón la solución más apropiada es la adición de carnes vegetarianas que estén incluidos en la carta, o en el menú del día del restaurante, para así lograr la satisfacción de los comensales y, por ende, incrementar el rendimiento y la eficiencia de los empleados del establecimiento, así como lograr aumentar nuevamente las ventas y el volumen de cualquier tipo de comensal.

### 3. JUSTIFICACIÓN

El propósito de este proyecto plantea la fabricación de carnes vegetarianas para adicionar en el menú del Restaurante Carmina en la ciudad de Popayán-Cauca, con lo cual se espera que aumenten sus ventas y, por su parte, incrementar la participación de mercado de este, logrando que, de esta manera, los clientes acojan el establecimiento como un lugar de permanencia habitual para sus comidas mediante las instalaciones de un ambiente confortable y acogedor, lo anterior se llevará a cabo a través de una serie de actividades las cuales se encuentran en el cronograma de actividades anexado en el presente documento.

Actualmente es habitual observar como los diferentes negocios de alimentos, en este caso restaurantes, han ido incorporando comida saludable en su menú, esto se debe a que hace algunos años era inusual escuchar a alguien afirmar que no consumía carne, sin embargo, hoy en día es común conocer alguna persona que sea vegetariana, vegana, flexitariana ya sea por moda, conciencia ambiental o cuidado sobre su propia salud, lo cual permite establecer que esta realidad pronto dejara de ser una rareza, cada vez hay más individuos que cambia sus hábitos alimenticios, habilitando así un mercado que se hace más grande y presenta la necesidad de cubrirlo.

Según Sebastián Cotes CEO de Sannus Foods, (compañía que importa a Colombia los productos de origen vegetal más reconocidos a nivel mundial) entre mayo de 2019, cuando iniciaron a vender en Colombia, y mayo de 2020, han tenido un crecimiento de más de 800% en el país (Vita, 2020). En solo un año se evidenció la sobrecogida de este tipo de productos por parte del mercado colombiano, de acuerdo con datos de Kantar división Worldpanel, en el país, en el año 2022, “uno de cada diez hogares en el país consume carnes frías veganas, siendo las regiones Nororiente, Cundinamarca, Antioquia y Centro las que más comen estos productos”. (La República, 2022, s.p.)

Este proyecto se efectuará teniendo en cuenta que la implementación de platos vegetarianos en un establecimiento gastronómico es importante, para así llamar la atención de nuevos clientes y satisfacer las necesidades de los antiguos y, de esta manera, mejorar las finanzas del restaurante. Asimismo, para que se pueda ofrecer este tipo de platos para los comensales y que, además, contengan las mismas características, se llevará a cabo la

estandarización de las recetas de los mismos para agregarlos al menú y, así, ofrecer un producto de excelente calidad.

Con la elaboración de este proyecto se busca obtener beneficios como la creación de nuevos platos vegetarianos, los cuales permitirán llevar registro de la cantidad necesaria de materia prima a utilizar en cada preparación lo que posibilitará un mejor manejo en la adquisición de los productos empleados, además de aplicar técnicas, sabores, olores y texturas característicos en Carmina y así obtener la estandarización del producto final.

Adicionalmente, llevar a cabo la estandarización de las recetas a implementar es otro beneficio, ya que poseer el conocimiento del proceso de elaboración, materias primas, cantidades, utensilios y equipo necesario a utilizar en estas nuevas preparaciones por parte de los cocineros, permite que este producto sea brindado de manera constante en el establecimiento.

Algunos resultados que se espera tener con la realización de este proyecto se verán reflejados en un corto y en un largo plazo, tal como se menciona a continuación.

#### **Corto plazo**

- La adicción de nuevos platos vegetarianos en el restaurante Carmina.
- La estandarización de los productos a elaborar.
- La socialización de los nuevos platos con el personal de cocina y sala del establecimiento.

#### **Largo plazo**

- Serán platos de la misma calidad y sazón sin importar el día que los comensales lo requieran
- Atraer nuevos comensales
- Cualquier cocinero lo podrá preparar ya que estará su receta estándar.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo general**

Implementar carnes vegetarianas en el menú del día Restaurante Carmina de la ciudad de Popayán (Cauca), con la finalidad de responder al aumento de la tendencia del consumo de productos de origen no animal, aumentando así las ventas e incluyendo todo tipo de comensales que hay actualmente en el mercado.

### **4.2. Objetivos específicos**

- Analizar la creciente tendencia de demanda de productos vegetarianos en Popayán.
- Identificar los productos locales de: frutas, verduras, cereales, grasas y proteínas de origen no animal de fácil adquisición y mayor aceptación en la ciudad de Popayán.
- Crear carnes vegetarianas para las personas que no consumen proteínas de origen animal.
- Determinar el margen de rentabilidad del menú propuesto para el restaurante.
- Evaluar el nivel de aceptación de menú vegetariano por parte de los clientes.

## **5. RESEÑA DEL RESTAURANTE**

### **5.1. Historia**

Carmina Restaurante es una compañía familiar nacida en el 2014, fundada por una pareja amante de la buena comida y que fruto del trabajo y esfuerzo han perfilado la idea de negocio que se puede encontrar actualmente.

### **5.2. Misión**

Ofrecer una opción de comida con recetas de influencia de comida mediterránea basada en productos frescos y recién elaborados.

### **5.3. Visión**

Perpetuar en el tiempo como una opción de calidad y diferente a lo que hay en la ciudad de Popayán-Cauca.

### **5.4. Valores**

- Respetar la herencia cultural que suponen las recetas que se manejan en el restaurante Carmina y, partiendo del conocimiento, emplear con criterio toda la creatividad para realizar la adición de las carnes vegetarianas o crear nuevas versiones.
- Contar con profesionales comprometidos que disfrutan haciendo bien su trabajo y están siempre dispuestos a dar lo mejor de sí mismo ya que esto es fundamental para así conseguir que la experiencia de los clientes al comer sea algo único y muy satisfactorio.
- La formación, el compañerismo y la experiencia en compartir los conocimientos de los trabajadores del restaurante es la base para tener una buena organización a la hora de prestar el servicio a los comensales, esto sumado a la buena comunicación y el compromiso de todos en general en sorprender y agradar a los clientes.

### **5.5. Estructura organizacional del establecimiento**

#### **Figura 1**

## *Estructura organizacional del establecimiento*



*Fuente: Elaboración propia*

### **5.6. Reseña del producto a elaborar**

#### **5.6.1. Historia del consumo de comida vegetariana**

De acuerdo a la historia del vegetarianismo se puede percibir que la misma viene a partir de muchos años atrás en donde no estaban a favor de la alimentación basada en carne y mucho menos la matanza de estos animales, tal como lo menciona Pitágoras.

La historia del vegetarianismo está relacionada con muchos de los más destacados hombres que ha tenido la humanidad. El mundo helénico y la antigua Roma contaron con notables vegetarianos: Ovidio y Plutarco deploraban la matanza de criaturas inocentes, igual que otros vegetarianos griegos y romanos como Homero, Empédocles, Platón y Séneca entre tantos otros. Muchas religiones y creencias han apoyado el vegetarianismo como es el caso del brahmanismo, el budismo, el jainismo, (8) el zoroastrismo y los adventistas, ateos que abogan por la abstención de comer carne. En cuanto a la religión católica, no podemos encontrar una postura absoluta en cuanto al consumo de carne. Es así que si bien podemos encontrar posturas francamente vegetarianas en la Biblia como las siguientes: “Y dijo Dios: He aquí que os he dado toda planta que da semilla, que está sobre toda la tierra, y que todo árbol en que hay fruto y que da semilla; os serán para comer” (Génesis 1:29). (Gallo et al. 2014)

El primer Congreso Mundial Vegetariano fue celebrado en Chicago, EE.UU., en 1893 al que siguieron otros en Londres, Inglaterra, en 1897, 1901 y 1905. Como resultado de las discusiones entre ciertos individuos y sociedades, la Unión Federal Vegetariana (en 1908 y durante un congreso celebrado en Dresde, Alemania), fue sustituida por la Unión Vegetariana Internacional, la que hoy engloba a asociaciones vegetarianas de todo el mundo. (Gallo et al. 2014)

A nivel mundial los lanzamientos de alimentos orientados a vegetarianos están creciendo. Según algunos análisis de mercado la tendencia es alejarse de los clásicos alimentos libres de carnes y migrar a alimentos tales como hamburguesas vegetales y salchichas en sus versiones vegetarianas. El mercado de EE.UU. para alimentos vegetarianos procesados tales como análogos de la carne, hamburguesas vegetarianas, “leches no lácteas” (ejemplo las bebidas a base de soya) y platos vegetarianos ha crecido de forma significativa durante la última década.

## 6. METODOLOGÍA

El proyecto de adición de carnes vegetariana en el restaurante Carmina comprendió un conjunto de procedimientos utilizados para alcanzar los objetivos ideados, tareas que requieren habilidades, conocimientos o cuidados específicos en la hora de elaboración.

### 6.1. Investigación de mercado vegetariano en Popayán

Debido a la demanda de comensales que no consumen proteína animal en el restaurante, se piensa en la opción de almuerzo, ya que en la carta si se encuentra la lasaña vegetariana y las berenjenas, sin embargo, para el menú del día no se encuentran mencionadas opciones.

### 6.2. Estudio de productos locales en la región dependiendo de la temporada

Se hace con el fin de saber que los tiempos en los que productos están en cosecha, para así tener una facilidad en su adquisición y, por ende, su compra sea a un menor costo, lo cual deja más ganancias para el restaurante; esto con el fin de saber con qué productos cuenta el establecimiento para brindar al público.

### 6.3. Realización de encuesta de percepción

Se formuló una encuesta, relaciona a continuación, con preguntas dirigidas a las personas que no consumen proteína animal en su día a día; para luego ser realizada a los comensales que deleiten el producto a implementar.

**Tabla 1**

*Encuesta*

	
La siguiente encuesta se realiza con el fin de obtener datos sobre las carnes vegetarianas que se adicionarán en el menú del restaurante Carmina de la ciudad de Popayán Cauca, con el fin de	

obtener datos para la materia práctica empresarial del pasante Andrés vega que cursa esta materia en la corporación universitaria Unicomfauca; los datos recolectados tendrán usos netamente académicos.	
Edad: _____ años	Sexo: F _____ M _____
¿Le gusta la comida vegetariana?	Si _____ No _____
¿Con que frecuencia visita usted el restaurante?	*Una o mas veces a la semana ____ *Cada dos semanas _____ *Cada mes o más _____
¿Es clara la informacion sobre el producto que degustara?	Si _____ No _____
¿Cómo le parecio a usted el sabor, color y textura del producto?	Muy bueno _____ Bueno _____ Regular _____ Malo _____
¿Qué opina usted sobre la adición de las carnes vegetarianas en el restaurante?	Buena _____ Regular _____ Mala _____
¿Qué ingrediente cree usted que se podria adiccionar a la receta?	
¿Esta usted de acuerdo con el precio del plato? \$18.000 cop	Si _____ No _____
Cual es su grado de satisfacción con el producto?	Bueno _____ Regular _____ Malo _____
Estudiante:	Establecimiento:

*Fuente: Elaboración propia*

#### **6.4. Evaluación del nivel de aceptación del menú**

Para la propuesta de las carnes vegetarianas se tendrá en cuenta, las texturas, colores, olores y sabores que ya se implementan en el restaurante para así seguir la línea de cocina que se ha implementado hasta el momento.

#### **6.5. Estandarización de recetas**

Se realizará una encuesta para que los comensales que deleiten el producto puedan dar su calificación (siendo el modo de evaluar, bueno, regular o malo), para luego graficar y obtener los resultados de la misma.

#### **6.6. Implementación de la propuesta en el restaurante**

Esto se hace una vez se haya pasado todas las fases para obtener el producto final de la mejor calidad y aprobación de los comensales encuestados, siguiendo la línea de comida que ya está implementada en el Restaurante Carmina.

## 6.7. Cronograma de actividades

**Tabla 2**

*Cronograma de actividades*

	<b>PLAN DE TRABAJO PRÁCTICA</b>																FPS-12			
																	Versión 3			
																	Vigencia 01/08/2021			
																	Página __ de __			
OBJETIVO GENERAL	Implementar carnes vegetarianas en el Restaurante Carmina de la ciudad de Popayán (Cauca), con la finalidad de responder al aumento de la tendencia del consumo de productos de origen no animal, aumentando así las ventas e incluyendo todo tipo de comensales que hay actualmente en el mercado.																FECHA DE INICIO		9 de sept de2022	
																	FECHA DE FINALIZACIÓN		6 de dic de 2022	
Actividad	Agosto				Septiembre				Octubre				Noviembre			Diciembre				
Semanas	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Investigar historia de la comida vegetariana.																				
Investigar variedad de frutas, verduras y demás materias primas e insumos empleados en la preparación de los diferentes platos incluidos en la propuesta.																				
Formulación de recetas para la preparación de los platos incluidos en la propuesta.																				
Planteamiento de propuesta de adición de carene vegetariana al restaurante.																				
Aplicación previa de cada una de las recetas formuladas para la obtención del producto (ensayo)																				
Formulación de encuesta para medir el grado de aprobación del producto por los comensales.																				
Encuesta de aceptación del producto y proceso de resultados.																				
Realización de mejoras en el producto según la información obtenida en la tabulación de las encuestas.																				
Estandarización de recetas																				
Entrega producto final																				

*Fuente: Elaboración propia*

## 7. RESULTADOS

Para cumplir los objetivos propuestos en este proyecto, en el restaurante Carmina se crearon carnes vegetarianas, esto a través del procedimiento de la creación de cada una de las carnes para adicionarlas en el menú del día, estandarización y supervisión bajo la dirección del encargado del establecimiento.

La prioridad en la creación de las carnes vegetarianas consistió en innovar con el propósito de no repetir preparaciones de los restaurantes aledaños. Para la realización de estas carnes vegetarianas se tuvo en cuenta la capacidad del establecimiento, luego de esto se realizó una estandarización por receta, para que al momento de sus preparaciones no exista ningún cambio en sus ingredientes, posteriormente, se realizó una encuesta a los comensales frecuentes en el restaurante que, a su vez, permitió obtener información y así medir el grado de aceptación de las preparaciones.

Para terminar esta experiencia se efectuaron modificaciones y pruebas por preparación para poder obtener una estandarización positiva en base a lo realizado, además, se capacito al personal del establecimiento para que estén al tanto de las mejoras que se tuvieron en cuenta en mencionadas preparaciones, para adicionarlas en el menú del día del restaurante.

### **7.1. Estandarización de recetas**

A continuación se relacionan las preparaciones de los platos que se implementaron en el desarrollo del presente proyecto.

#### **Preparación 1**

*Carne de hamburguesas*

	<p>CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA POPAYAN - CAUCA</p>
---	---

<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Carne de hamburguesas	
<b>INGREDIENTES</b>		<b>CANTIDADES</b>
Garbanzos		500 g
Arroz		300 g
Tomate		1 unidad
Pimentón		1 unidad
Cebolla larga		100 g
Salsa negra		C/N
Salsa para carnes		C/N
Comino		C/N
Pimienta negra molida		C/N
Orégano		C/N
Sal		C/N
<b>MISE PLACE</b>		
<p>Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación.  Cocinar los garbanzos que no queden tan blandos, hacer el arroz y dejarlo reposar.  Hacer un guiso con la cebolla, el tomate y pimentón; el guiso debe quedar sin tanto líquido.</p>		
<b>PREPARACIÓN</b>		
<p>Se trituran un poco los garbanzos con el arroz, que esta mezcla gruesa ya que se necesita que se sientan los ingredientes, cuando tengamos esta mezcla lista agregamos sal, pimienta, el guiso que ya tenemos preparado, la salsa para carnes y demás especias, mezclamos hasta formar una masa homogénea; luego de esto se sacan porciones de 150 g cada una para formar la carne de hamburguesas.</p>		

## Preparación 2

### *Albóndigas de frijol verde*

		<p>CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA  POPAYAN - CAUCA</p>
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Albóndigas de frijol verde	
<b>INGREDIENTES</b>		<b>CANTIDADES</b>
Frijol verde		1000 g
1 huevo		1 unidad

Pan piadina rallado	C/N
Sal	C/N
Pimienta negra molida	C/N
Cebolla	C/N
Tomate	C/N
Ajo	C/N
Pimentón	C/N
Salsa de soja	C/N
Salsa teriyaki	C/N
<b>MISE PLACE</b>	
Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación. Cocinar los frijoles, rallar el pan, batir el huevo en un recipiente.	
<b>PREPARACIÓN</b>	
Triturar los frijoles, agregar las especias y mezclar, luego agregamos el huevo y salsas para que nos dé un sabor a carne, por último, vamos agregando la miga de pan según la cantidad que necesitemos para que nos quede una masa que se deje moldear. Sacamos porciones de 100 g moldeamos de forma redonda, pasamos por la miga de pan y reservamos.	

### Preparación 3

#### *Carne para goulash*

		<p>CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA POPAYAN - CAUCA</p>
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Carne para goulash	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	
Harina de trigo integral	200 g	
Harina de garbanzos o blanquillos	200 g	
Afrecho de soja	100 g	
Levadura fresca	4 g	
Caldo de pollo	C/N	
Sal	C/N	
Cúrcuma	C/N	
Jengibre	C/N	
Ajo en polvo	C/N	

Pan piadina	C/N
<b>MISE PLACE</b>	
Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación. Alistar todos los secos y rallar el pan piadina para hacer la miga de pan.	
<b>PREPARACIÓN</b>	
En un recipiente mezclamos la harina integral, la harina de garbanzos, el afrecho de la soja con las especias y levadura. Luego de esto procedemos a ir agregando el caldo de pollo poco a poco e ir mezclando hasta que nos forme una masa homogénea, por últimos agregamos la miga de pan para dejar lista masa, rectificamos sabores y amasamos por unos 10 minutos dejamos reposar en la nevera. Por último, formamos rectángulos de 2 cm de alto, 2cm de ancho y 3 cm de largo; reservamos en porciones de 150 g para cada plato a preparar.	

#### Preparación 4

##### *Filete de verduras*

		CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA POPAYAN - CAUCA
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Filete de verduras	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	
Harina de trigo	300 g	
Verduras del día	500 g	
Aceite de oliva	C/N	
Cebolla cabezona	2 unidades	
Ajo	C/N	
Curry	C/N	
Sal	C/N	
Orégano seco	C/N	
Perejil fresco	C/N	
<b>MISE PLACE</b>		
Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación. Procesar muy bien las verduras del día con la cebolla.		
<b>PREPARACIÓN</b>		
Agregar la harina de trigo a la mezcla que tenemos de las verduras, mezclamos hasta que se integre toda la harina de trigo, procedemos a agregar la cantidad necesaria de aceite de oliva, las		

especias al gusto, mezclamos muy bien para integrar todos los ingredientes, rectificamos sabores, sacamos porciones de 150 g para luego proceder a formar los filetes, colocamos papel film en una mesa, ponemos la porción de masa y procedemos a estirar para formar el filete de verduras, luego llevamos a baño maría por 15 minutos y está listo para reservar en la nevera.

## Preparación 5

### *Carne desmechada de zucchini y berenjenas*

		<p>CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA POPAYAN - CAUCA</p>
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Carne desmechada de zucchini y berenjenas	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	
Zucchini	1 unidad	
Berenjenas	1 unidad	
Salsa soja	C/N	
Salsa negra	C/N	
Salsa para carnes	C/N	
Paprika	C/N	
Comino	C/N	
Pimienta negra molida	C/N	
Orégano seco	C/N	
Cebolla	C/N	
Tomate	C/N	
Ajo	C/N	
Sal	C/N	
Jengibre en polvo	C/N	
<b>MISE PLACE</b>		
<p>Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación. Pelar el zucchini y las berenjenas (las berenjenas se deben desamargar previamente) procedemos a sacar láminas de medio centímetro de ancho, luego sacamos julianas de estos. Hacer un guiso con el ajo, cebolla y el tomate.</p>		
<b>PREPARACIÓN</b>		
<p>En un bowl mezclamos las julianas de zucchini y berenjenas con las salsas y especias, dejamos reposar por 20 minutos. Luego llevamos a fuego en un sartén la mezcla anterior y agregamos el guiso que teníamos ya</p>		

listo dejamos cocinar por cinco minutos a fuego medio, procedemos a servir.

## Preparación 6

### *Carne de vegetales*

		<p>CARMINA SAZÓN MEDITERRANEA POPAYAN - CAUCA</p>
<b>NOMBRE DE LA PREPARACIÓN</b>	Carne de vegetales	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDADES</b>	
Harina de trigo	C/N	
Cebolla	1 unidad	
Brócoli	1 unidad	
Coliflor	1 unidad	
Remolacha	1 unidad	
Pimentón	1 unidad	
Ajo	1 diente	
Comino	C/N	
Sal	C/N	
Pimienta	C/N	
Orégano seco	C/N	
Aceite de oliva		
<b>MISE PLACE</b>		
Higienizar todos los utensilios de cocina y materias prima que se utilizaran en la preparación. Procesar todos los vegetales.		
<b>PREPARACIÓN</b>		
En un bowl agregamos los vegetales ya procesados, agregamos las especias, sal y el aceite de oliva, incorporamos la harina que sea necesaria para que nos quede una mezcla que se deje trabajar, rectificamos sabores, procedemos a colocar en un sartén ya caliente dos cucharadas por porción, luego dejamos cocinar 5 minutos por cada lado a fuego muy bajo y está listo para servir en el plato.		

## 7.2. Nivel de aceptación del producto

También se realizó la tabulación, relacionada a continuación, de las veinte encuestas realizadas a los comensales del restaurante Carmina entre ellos doce (12) hombres y ocho (8) mujeres de diferentes edades, lo cual permitió tener en cuenta la opinión del público respecto al producto que degustaron.

Cabe aclarar que 85% de la muestra manifiesta que le gusta la comida vegetariana, lo cual constata que el producto en cuestión es del agrado de la población abordada. Además, las visitas al restaurante son recurrentes, tal como lo han manifestado los comensales.

### **Figura 2**

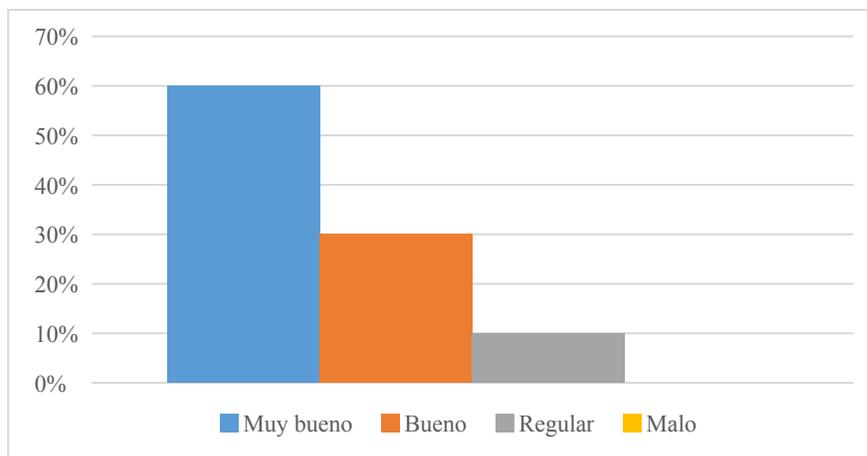
*Pregunta: ¿Con qué frecuencia visita usted el restaurante?*



Como se puede observar en la figura 2, más del 80% de la muestra son clientes recurrentes del establecimiento, lo cual permite establecer que son estos los que, a través de su fidelidad al servicio y productos ofrecidos, deben ser abordados a través de la innovación y elaboración de las carnes vegetarianas.

### **Figura 3**

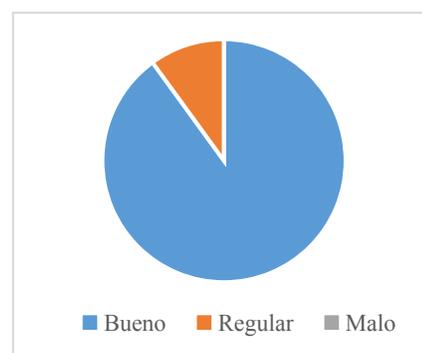
*Pregunta: ¿Cómo le pareció a usted el sabor, color y textura del producto?*



En cuanto a las características generales del producto, el 90% de los comensales encuestados se encuentran en la posición de muy bueno y bueno, evidenciando que este producto, además de demostrar ser de buena calidad, es del agrado del paladar de los clientes del Restaurante Carmina.

**Figura 4**

*Pregunta: ¿Está usted de acuerdo con el precio del plato?*



**Figura 5**

*Pregunta: ¿Cuál es su grado de satisfacción con el producto?*

Por último, un poco más del 80% de los encuestados se encuentran de acuerdo con el precio establecido para el producto que degustaron y su grado de satisfacción alcanzó el 90%, lo cual indica que este producto, además de tener en cuenta el factor económico en la

carta, también obtuvo la acogida de la clientela, es así que este tipo de platos se posicionan en el mercado y en el Restaurante Carmina.

### **7.3. Aportes de practicante y empresa**

Con las horas de práctica que se realizaron, el estudiante apoyó con todas sus capacidades y habilidades al equipo de trabajo, colaboró de manera comprometida a su labor, con ganas de aprender y apoyar en todo lo posible. Dicha contribución en la ejecución del menú del día y platos a la carta, fue prestada sin importar el estrés que se vive en la cocina.

El estudiante también aportó a la mejora del restaurante con la adición de carnes vegetarianas en el menú del día, por lo tanto, es posible afirmar que se logra el cumplimiento del objetivo general de este proyecto; elaborar las carnes vegetarianas que fueran agregadas en la carta, realizar encuestas al público y realizar pruebas de aceptación del producto mencionado.

Además de contribuir con la elaboración de diferentes productos y estandarización de las respectivas recetas, el establecimiento ofreció un gran aporte durante la realización de la practica realizada, contribuyó en la capacidades del estudiante, brindó conocimientos en cuanto al trabajo en la cocina y, lo más importante, le permitió al practicante entender que para ser el mejor siempre se debe trabajar en equipo, sin importar los momentos de tensión, o de estrés, que se viven en una cocina al momento de prestar el servicio.

En definitiva, la empresa aportó al desarrollo significativo del proyecto en cuanto a la adición de las carnes vegetarianas principalmente, a su vez, brindó toda la información y ayuda necesaria para lograr los objetivos establecidos, teniendo en cuenta la idea de los directivos frente a la propuesta presentada.

#### **7.3.1. Fortalezas del establecimiento.**

- Ubicación del establecimiento.
- Sabor y tipo de comida única.
- Servicio y atención al cliente.
- Buen ambiente de trabajo entre los empleados.
- Noche de museos que se realiza en la ciudad.

- Se encuentra ubicado en una ciudad muy turista y atrae turistas tanto nacionales como internacionales.

#### **7.3.2. Debilidades del establecimiento.**

- Cambio de clima repentino.
- Incremento en el valor de la canasta familiar.
- Competencia de establecimientos donde se ofrece un menú más económico.
- Local rentado

## **8. CONCLUSIONES**

Se crearon las carnes vegetarianas para la adición del menú del día del Restaurante Carmina cuya función principal es el complementar el menú vegetariano que se brinda en el restaurante y así satisfacer a los comensales sin importar su tipo de alimentación.

La elaboración, pruebas y encuestas de aprobación de cada preparación lograron implementar los procesos de estandarización de las nuevas preparaciones que se brindaran en el establecimiento, con ayuda de esta herramienta el personal de cocina obtiene mayores conocimientos y facilidad sobre la preparación de cada receta que se elaborara en el restaurante; esto ayuda a que la preparación sea más eficaz, rápida y de calidad.

Los objetivos que se plantearon para realizar este proyecto se cumplieron en su totalidad, obteniendo productos de alta calidad.

Por último cabe resaltar que durante todo el proceso de elaboración del proyecto y horas de practica el restaurante brindo al estudiante buenos conocimientos, experiencia, muchos valores entre esos el trabajo en equipo.

## 9. REFERENCIAS

- Estrada, R. C. (2 de septiembre de 2022). Consumo de productos basados en proteína vegetal crecerá 14% a 2035 en Latam. <https://www.larepublica.co/consumo/consumo-de-productos-basados-en-proteina-vegetal-crecera-14-a-2035-en-latam-3438514#:~:text=De%20hecho%20y%20seg%C3%BAn%20datos,que%20m%C3%A1s%20comen%20estos%20productos.>
- Gallo, D., Manuzza, M., Echegaray, N., Montero, J., Munner, M., Rovirosa, A., & Murray, R. S. (2014). Alimentación vegetariana. Buenos Aires, Sociedad Argentina de Nutrición.
- Vita, M.L. (15 de julio de 2020). *Crece la tendencia de consumo de alimentos vegetarianos y veganos en Colombia.* <https://www.agronegocios.co/agricultura/crece-la-tendencia-de-consumo-de-alimentos-vegetarianos-y-veganos-en-colombia-3031380>