

Proyecto empresarial

Practica empresarial

Doc. Juan Camilo Ramos

Estudiante: Juan Felipe Peláez

Corporación universitaria

Unicomfauca

Tecnología en gestión gastronómica

Facultad de Humanidades

Popayán

2021

Contenido

1-INTRODUCCION	4
2-MARCO TEORICO	5
2.1-TITULO	5
2.2PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	6
2.3-OBJETIVOS	7
2.4-JUSTIFICACION	9
3-MARCO REFERENCIAL.....	10
3.1-MARCO CONCEPTUAL	10
3.2-MARCO CONTEXTUAL	11
4-PROCEDIMIENTO.....	12
5- TECNICAS DE RECOLECCION DE DATOS	13
5.1 ENCUESTAS.....	13
5.2-TABULACION DE LAS ENCUESTAS	15
5.3 - CONCLUSION DE LAS ENCUESTAS	16
6 – CARTA	17
7- CRONOGRAMA	22
8- CONCLUSION.....	23
9-BIBLIOGRAFÍA	26

1-INTRODUCCION

La siguiente propuesta que se planea realizar, se hace con el fin de informar sobre los procesos que se llevan a cabo en el establecimiento Sándwich Delivery, en el cual, se hará una renovación de la carta y de igual manera, se agregara una nueva parte, que consiste en una menú de comida japonesa y oriental, incluyendo sushi, niguiris, oniguiris y algunos arroces, para realizar este nuevo menú, una parte se basa en una carta del establecimiento y la otra parte se realizara a base de pruebas en cocina, encuestas, pero principalmente en investigación y observaciones.

2-MARCO TEORICO

2.1-TITULO

Creación de una carta a base de comida japonesa y oriental en el establecimiento
SándwichDelivery de la ciudad de Popayán, en el punto de campanario y la plaza del cubo.

2.2PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Desde que se empezó el proyecto, se buscaba crear un nuevo menú, el cual tuviera procesos fáciles, los cuales pudieran implementarse en cualquier local, debido a que el movimiento de cocina, se da mas en la parte de producción, también, se analizó cual era uno de los puntos fuertes de comida de la zona, la cual era la comida oriental, después de esto, se investigo que tipo de comida son famosas y cuales eran mas consumidas, con esto se llegó a la conclusión de realizar un menú de comida oriental, con sushi, arroces y otros platillos, también se realizar encuestas, con el motivo de tener un planteamiento mejor.

2.3-OBJETIVOS

2.3.1-OBJETIVO GENERAL

Analizar cuáles son los productos japoneses y orientales que más se consumen en la ciudad de Popayán, para seleccionar cuales se implementaran en la carta y que otros se Recrearán, así mismo estos nuevos productos se implementarían en las dos sedes de Sándwich Delivery de la ciudad de Popayán en el año 2021

2.3.2-OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diseñar una estrategia para seleccionar cuáles son los productos que se colocaran en la carta
- Determinar qué tan influyente esta comida japonesa y oriental en Popayán
- Analizar donde se pueden adquirir proveedores de materia prima para comida japonesa
- Innovar todos los productos que se agregaran a la carta

2.4-JUSTIFICACION

El principal objetivo es crear una nueva carta en el establecimiento Sándwich Delivery, debido a que la carta no se modifica hace más de 1 años y medio, se consideró la idea de que la carta tenga una nueva sección de comida japonesa y oriental, ya que, se a podido observar un buen movimiento de estos productos en la zona donde se encuentran ubicado los dos puntos de SándwichDelivery, pero no solo en Popayán, a nivel nacional se ha aumentado el nivel de consumidores de sushi y otras variedades gastronómicas (Semana , 2021)

3-MARCO REFERENCIAL

3.1-MARCO CONCEPTUAL

Primero que todo, se quiere dar a conocer lo que significa estos alimentos para la cultura asiática y también su significado, **SUSHI**, Sushi no significa pescado crudo, que es lo que muchos pueden pensar, en realidad quiere decir “agrio” en japonés y hace referencia al arroz bañado con vinagre, azúcar y sal (La vanguardia , 2015), **NIGIRI**, El nigiri es la pieza más tradicional de la gastronomía japonesa se trata de pequeñas porciones de arroz compactadas y modeladas con forma ovalada sobre estas piezas de arroz, se colocan pescados o mariscos, (Diario vasco, 2018), **ONIGIRIS**, Plato conocido mundialmente por las caricaturas y trata de una bola de arroz rellena con carne o algunos mariscos, (EL ESPAÑOL, 2018) **FUJI**, de procedencia asiática, como su propio nombre indica, este tipo de salsa oriental de sabor ligeramente avinagrado, también es conocida como mostaza de castaña, mostaza de la India o karashi (Orimaki, 2020), **MAR Y TIERRA**, Término con el que se conoce a infinidad de platillos que combinan productos del mar y animales terrestres, es decir, pescados y mariscos combinados con carne de res, cerdo, pollo, armadillo o iguana, entre otros. (LAROUSSECOCINA, s.f.)

3.2-MARCO CONTEXTUAL

Este proyecto se va a realizar en la capital del cauca-Popayán, en el centro-norte de la ciudad, será realizado en el local de sandiwch Delivery del centro Campanario, dirección CRA. 9 ##24AN-21, Popayán, Cauca.

4-PROCEDIMIENTO

La investigación inicio en el año 2021, teniendo como referencia de productos a sr wok, se investigo cual era el local que mas productos vendía en el horario de la tarde, ya que, a estas horas son las que se quieren reforzar en el local de sandiwch Delivery, debido a que son las mas quietas.

5- TECNICAS DE RECOLECCION DE DATOS

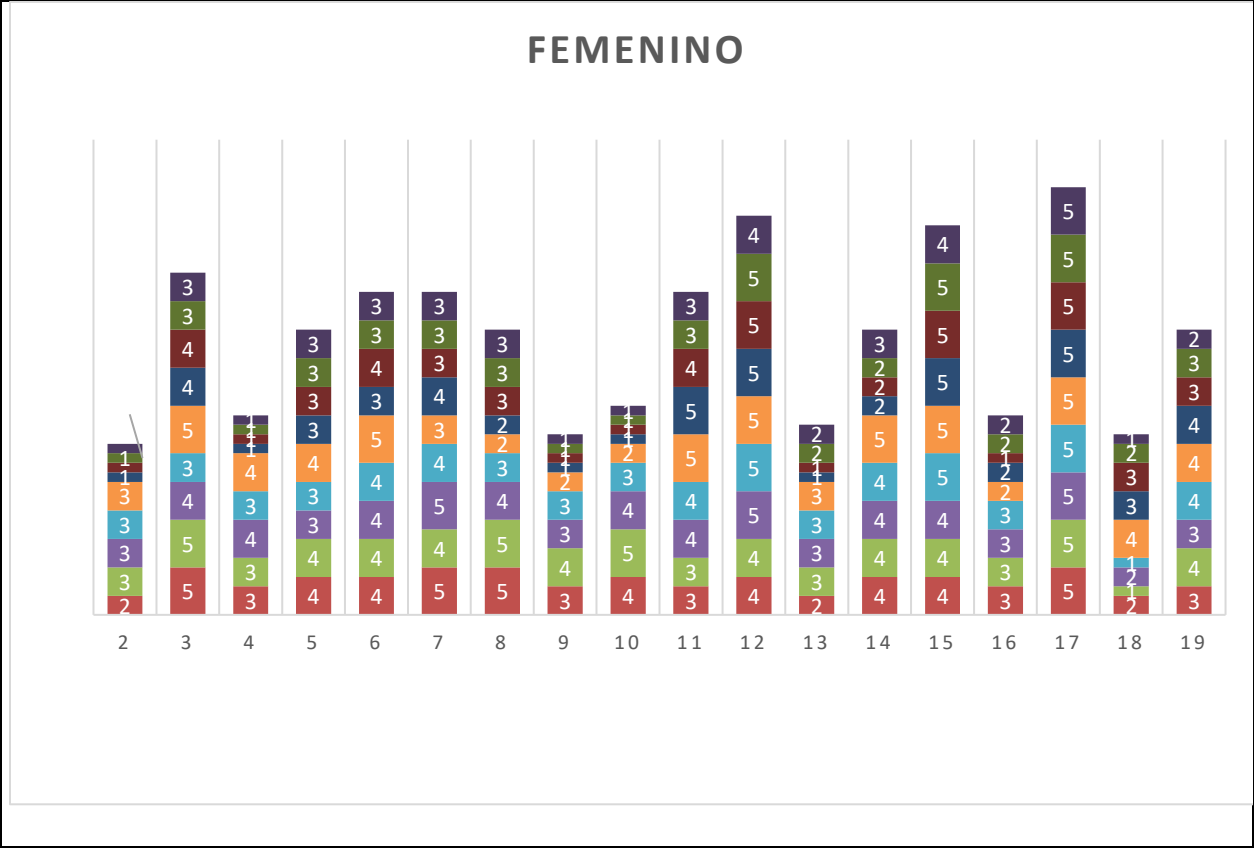
5.1 ENCUESTAS

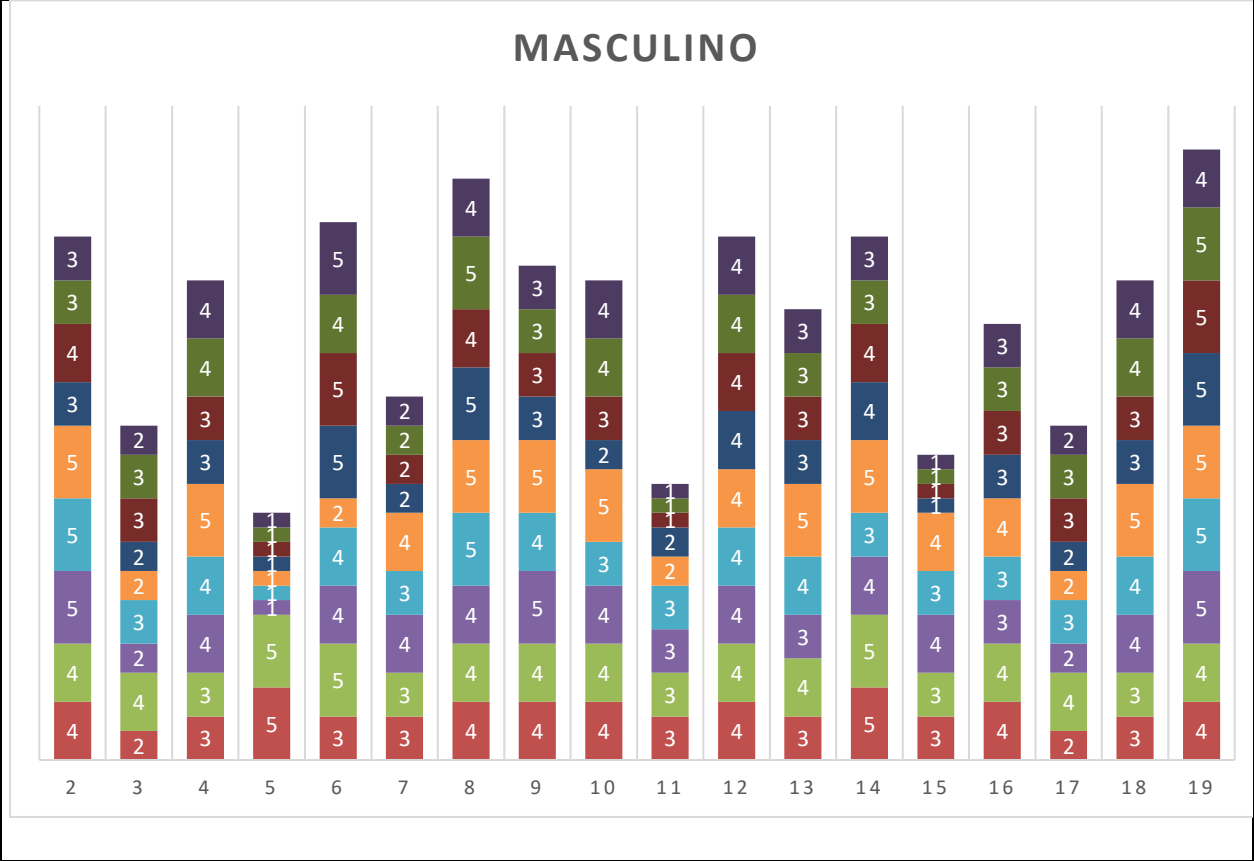
En cada una de las preguntas siguientes, rodee con un círculo el número que mejor se adecúe a su opinión sobre la importancia del asunto en cuestión. La escala que aparece encima de los números refleja las diferentes opiniones.

Pregunta	Escala de importancia				
	Nunca	No mucho	De vez en cuando	Muy a menudo	Mucho
¿Aprobado alguna vez comida oriental?	1	2	3	4	5
¿Ha consumido arroces orientales?	1	2	3	4	5

¿Aprobado los sushis?	1	2	3	4	5
¿Le gusta comer sushi con pescados como el Salmon o el atún?	1	2	3	4	5
¿Consume sushi tempurados?	1	2	3	4	5
¿Ha consumido nigiris?	1	2	3	4	5
¿Le gusta comer nigiris con pescados como la tilapia?	1	2	3	4	5
¿Alguna vez aprobado los onigiris?	1	2	3	4	5
¿Consume con frecuencia los onigiris rellenos de carne?	1	2	3	4	5

5.2-TABULACION DE LAS ENCUESTAS





5.3 - CONCLUSION DE LAS ENCUESTAS

En las encuestas se pudo analizar que los jóvenes de 18 a 29 años, consumían semanalmente 1 porción de sushi, en cambio en las edades mayores de 45 años, se logró ver que no consumían mucho, los grupos de 50 años, muchos solo conocían el sushi, pero el resto de producto no los distinguían, o como la mayoría de personas en la encuesta, decían no conocer el nigiri o los onigiris.

MENU ORIENTAL



ENTRADAS

NIGIRIS CON CAMARON AHUMADO

Óvalo de arroz cubierto por encima de un camarón ahumado y acompañado salsa de soya

NIGIRIS CON SALMON AHUMADO EN HOJA DE LIMONCILLO

Óvalo de arroz cubierto por encima una lámina de salmón ahumado y acompañado de salsa soya

NIGIRIS CON PULPO ASADO

Óvalo de arroz cubierto por encima de un tentáculo de pulpo asado y acompañado de salsa soya



SEGUNDAS OPCIONES

ONIGIRIS RELLENOS DE LOMO DE ATUN

Triángulo de arroz relleno con lomo de atún aderezado en mayonesa japonesa y acompañado con salsa fuji

ONIGIRIS RELLENOS DE PALMITO DE CANGREJO

Triángulo de arroz relleno con palmito de cangrejo y aguacate, acompañado de una salsa fuji

ONIGIRIS RELLENOS DE SALMON MARINADO AL HORNO

Triángulo de arroz relleno con salmón marinado en salsa de ostras y horneado, acompañado de una salsa fuji



TODAS LAS ENTRADAS INCLUYEN 3 PORCINES

sushis tradicionales

MAKIS

MAKI SUSHI CON PALMITO DE CANGREJO

Palmito de cangrejo fresco, zanahoria, aguacate, en una base de arroz y alga nori.



MAKI SUSHI CON PALMITO EN TEMPURA

Palmito de cangrejo fresco, pepino, queso crema, aguacate, en una base de arroz, alga nori y por encima va apanado con panko.

MAKI SUSHI CON LOMO DE ATUN

Lomo de atun desmechado y aderezado con mayonesa japonesa, zanahoria, pepino, aguacate, en una base de arroz y alga nori

ROLLS

ROLL DE SALMON AHUMADO

Salmon ahumado, zanahoria, queso crema, aguacate en una base de arroz, alga nori, semillas de amapola y ajonjolí

ROLL DE CAMARON EN SALSA SOYA

Camaron marinado y picado, con zanahoria, apio, aguacate, en una base de arroz, alga nori, semillas de amapola y ajonjolí

ROLL DE PALMITO DE CANGREJO Y SUKINI

Palmito de cangrejo fresco, con zanahoria queso crema, aguacate, en una base de arroz, alga nori, semillas de amapola y ajonjolí



TODOS LOS SUSHIS VIENEN CON 3 SALSAS A ELEGIR

sushis de autor

ROLLS

ROLL DE AGUACATE CON RELLENO DE COCTEL DE CAMARONES

Frescos camarones picados, aderezados en un coctel de salsa, cebollín, pepino, en una base de arroz y alga nori

ROLL DE CEVICHE PERUANO CON CORVINA

Corvina fresca en ceviche, pimentón, aguacate, queso crema, en una base de arroz y alga nori.

ROLL DE MADURITO CON POLLO A LA NARANJA

Pollo a la naranja, zanahoria, apio, queso crema, aguacate, en una base de arroz y alga nori



MAKIS

MAKI SUSHI DE LOMO DE ATUN ROJO AHUMADO CON JACK DANIELS

Lomo de atun fresco, ahumado con tronquitos de leña jack daniels, aguacate, queso crema, pepino, en una base de arroz y alga nori

MAKI SUSHI DE TILAPIA EN LECHE DE TIGRE

Tilapia fresca aderezada con leche de tigre, pepino, aguacate, queso crema, en una base de arroz y alga nori

MAKI SUSHI CON ANILLOS DE CALAMAR APANADOS

Anillos de calamar apanados, apio, zanahoria, queso crema, en una base de arroz y alga nori



TODOS LOS SUSHIS VIENEN CON 3 SALSAS A ELEGIR

Arroz al wok

ARROZ PAISANO

Aroz blanco, con raices chinas, madurito cocinado, chorizo, maiz tierno y tocineta

ARROZ WONG

Arroz blanco, sukini, berenjena, apio y lomo de res en salsa agridulce

ARROZ CON FRUTOS DEL MAR

Arroz blanco, cebolla, pimenton, camarones, palmitos de cangrejo, tentaculos de calamar y raices chinas

ARROZ TERRA Y MAR

Arroz con soya, raices chinas, cebolla, maiz tierno, camarones ahumados, palmito de cangrejo, lomo de res y tocineta ahumada.



ADICCIONALES

CARNES

PALMITO DE CANGREJO

PORCION DE CAMARONES
(X5)

SALMON AHUMADO

LOMO DE ATUN



SALSA

FUJI

SALSA DE SOYA
PREMIUM

TERIYAKI

MAYO-WASABI

7- CRONOGRAMA

		PLAN DE TRABAJO PARA PRÁCTICA																FDO-58			
																		Versión 2			
																		Vigencia: 15/02/2019			
																		Página __ de __			
OBJETIVO GENERAL:																					
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:																		FECHA DE INICIO			
																		FECHA DE FINALIZACIÓN			
AÑO: "Digitar el año"																					
#	ACTIVIDAD	"septiembre"				"octubre"				"Noviembre"				"Diciembre"				"Digitar el mes n°"			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Reconocimiento del lugar																				
2	Practicar el menu																				
3	Analizar la carta para un posible cambio																				
4	Practicar en cocina																				
5	Investigar los productos para la nueva carta																				
6	Enseñar los productos																				

9 – ANEXOS





WhatsApp Video
2021-12-09 at 9.31.4

7-Bibliografía

(s.f.). Obtenido de LAROUSSECOCINA: <https://laroussecocina.mx/palabra/mar-y-tierra/#:~:text=T%C3%A9rmino%20con%20el%20que%20se,armadillo%20o%20iguana%2C%20entre%20otros.>

(21 de 06 de 2015). Obtenido de La vanguardia :

<https://www.lavanguardia.com/ocio/20150621/54432931505/secretos-sushi.html>

(12 de 10 de 2018). Obtenido de Diario vasco:

<https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/diferencias-sushi-maki-20190623071502-nt.html>

(15 de 7 de 2018). Obtenido de EL ESPAÑOL:

https://www.elespanol.com/cocinillas/recetas/pasta-y-arroz/20170502/onigiri-bola-arroz-japonesa-comen-personajes-anime/1000851964796_30.html

(19 de 3 de 2020). Obtenido de Orimaki: <https://orimaki.com/mostaza-asiatica-y-salsa-fuji-delicias-de-venta-exclusiva-en-orimaki-com/>

(10 de 11 de 2021). Obtenido de Semana :

<https://www.semana.com/economia/capsulas/articulo/que-tanto-pegan-en-colombia-los-rollos-de-sushi-esto-es-lo-que-se-han-comido-los-ciudadanos/202159/>